

LIETUVOS ISTORIJOS INSTITUTAS
VYTAUTO DIDŽIOJO UNIVERSITETAS
KLAIPĖDOS UNIVERSITETAS

Jurgita SENULIENĖ

MIGRANTŲ TAPATYBĖ IR LIETUVIŠKAS MAISTAS
JUNGTINĖSE AMERIKOS VALSTIJOSE XX A.

Mokslo daktaro disertacija
Humanitariniai mokslai, Etnologija (H 006)

Vilnius, 2023

Mokslo daktaro disertacija rengta 2019–2023 m. Lietuvos istorijos institute pagal Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2019 m. vasario 22 d. įsakymu Nr. V-160 suteiktą doktorantūros teisę Vytauto Didžiojo universitetui su Klaipėdos universitetui ir Lietuvos istorijos institutu.

Mokslinė vadovė:

dr. Vida Savoniakaitė (Lietuvos istorijos institutas, Humanitariniai mokslai, Etnologija H 006).

Disertacijos gynimo taryba:

Pirmininkė:

doc. dr. Laimutė Anglickienė (Vytauto Didžiojo universitetas, Humanitariniai mokslai, Etnologija H 006).

Nariai:

Dr. Darius Daukšas (Lietuvos istorijos institutas, Humanitariniai mokslai, Etnologija H 006).

Prof. dr. Neringa Klumbytė (Majamio universitetas, Ohajo, JAV, Socialiniai mokslai, Antropologija).

Prof. dr. Rimvydas Laužikas (Vilniaus universitetas, Socialiniai mokslai, Komunikacija ir informacija S 008).

Prof. dr. Lina Petrošienė (Klaipėdos universitetas, Humanitariniai mokslai, Etnologija H 006).

Daktaro disertacija bus ginama viešame Etnologijos mokslo krypties tarybos posėdyje 2023 m. gruodžio 20 d. 15 val. Lietuvos istorijos institute, 320 kambarys. Adresas: Tiltu g. 17, LT-01101, Vilnius.

Daktaro disertacija išsiųsta 2023 m. lapkričio 20 d.

Disertaciją galima peržiūrėti Lietuvos nacionalinėje Martyno Mažvydo, Lietuvos istorijos instituto, Klaipėdos universiteto ir Vytauto Didžiojo universiteto bibliotekose.

LITHUANIAN INSTITUTE OF HISTORY
VYTAUTAS MAGNUS UNIVERSITY
KLAIPEDA UNIVERSITY

Jurgita SENULIENĖ

MIGRANT IDENTITY AND LITHUANIAN FOODWAYS
IN THE UNITED STATES IN THE 20TH CENTURY

Doctoral Dissertation
Humanities, Ethnology (H 006)

Vilnius, 2023

The doctoral dissertation was prepared at Lithuanian Institute of History between 2019 and 2023 according to the right to deliver doctoral studies, which was granted for Vytautas Magnus University together with Klaipėda University and the Lithuanian Institute of History by the Act of the Minister of Education and Science (Republic of Lithuania) No. V-160, signed on the 22nd of February 2019.

Scientific supervisor:

Dr. Vida Savoniakaitė (Lithuanian Institute of History, Humanities, Ethnology H 006).

Council of defence of the doctoral dissertation

Chair:

Assoc. prof. dr. Laimutė Anglickienė (Vytautas Magnus University, Humanities, Ethnology H 006).

Members:

Dr. Darius Daukšas (Lithuanian Institute of History, Humanities, Ethnology H 006).

Prof. dr. Neringa Klumbytė (Miami University, Ohio, USA, Social Sciences, Anthropology).

Prof. dr. Rimvydas Laužikas (Vilnius University, Social Sciences, Communication and Information S 008).

Prof. dr. Lina Petrošienė (Klaipėda University, Humanities, Ethnology H 006).

The doctoral dissertation will be defended in a public meeting of the Council of Scientific Field of Ethnology, Lithuanian Institute of History, at 3 p.m. on the 20th of December, 2023 at the room 320.

Address: Tilto str. 17, LT-01101, Vilnius, Lithuania.

The doctoral dissertation was sent out on the 20 of November, 2023.

The dissertation is available at the Martynas Mažvydas National Library and the libraries at Lithuanian Institute of History, Klaipėda University and the Vytautas Magnus University.

TURINYS

ĮVADAS	7
1. JAV LIETUVIŲ TAPATYBĖS IR MAISTO ISTORINIS TEORINIS NARATYVAS	32
1.1. Amerikos virtuvė: <i>lydymosi puodas</i> ar <i>salotų dubuo</i> ?	33
1.2. Lietuvių išeivių maisto ir mitybos <i>keitimasis</i> JAV	35
1.3. Ar JAV lietuvių virtuvę galima laikyti <i>tautų lydymosi puodu</i> ?.....	38
1.4. JAV lietuvių maisto ir kalbos ryšys	41
1.5. Tapatybės konstravimas per savą lietuviško maisto sampratą	43
1.6. Lietuvių išeivių pėdsakai pasaulinėse ir etninio maisto parodose.....	46
1.7. Lietuviškų valgių paroda Antrojo pasaulinio karo metais.....	51
1.8. Lietuvių išeivių tautinių valgių parodų vertinimas	56
2. LIETUVIŠKUMO ŠAKNŲ BEIEŠKANT: MIGRANTŲ ETNOGRAFINIO TYRIMO YPATUMAI IR TYRIMO METODAI.....	60
2.1. Tyrimo metodai ir etnografinio lauko tyrimo JAV faktinės charakteristikos	62
2.2. Tyrimo iššūkiai	71
2.3. Būdai tyrėjai tapti „savai“	74
2.4. Tyrimo etika.....	77
3. ASMENS MAISTO PASIRINKIMAI ŠIOKIADIENIAIS.....	80
3.1. „Mūsų maistas buvo labai paprastas“: lietuvių išeivių maistas šiokiadieniais.....	81
3.1.1. „Ne pietūs, jeigu neprasideda su sriuba“: lietuviai – „sriubinė tauta“	90
3.1.2. Svetima „vatinė“ ir lietuviška juoda duona.....	92
3.1.3. Bulvių patiekalai ant lietuvių išeivių stalo ir kiti „bulviniai“ rūpesčiai	95
3.1.4. Tapti „amerikiečiais“	97
3.1.5. „Mūsų babūnė dažnai virdavo valgyti mums“: lietuviško maisto gaminimas senųjų lietuvių išeivių rankose	98
3.2. Lietuviško maisto gaminimo tradicijų saugojimas ir perdavimas	100
3.3. „Lietuviškam maistui reikia progos“: kasdienio maisto kaita.....	105
4. ŠVĘSTI ŠEIMOJE <i>LIETUVIŠKAI</i> AR <i>AMERIKIETIŠKAI</i> ?.....	111
4.1. Kalendorinės (religinės) šventės	111
4.1.1. „Mes kaip reikia lietuvišką valgį valgom“: lietuvių išeivių Kūčios	112
4.1.2. Krupniku kvepiančios lietuvių išeivių Kalėdos.....	123
4.1.3. <i>Lietuviški</i> ir <i>amerikietiški</i> margučiai lietuvių išeivių Velykose.....	127
4.1.4. Užgavėnės – vaikų šventė?	130

4.2. Gyvenimo ciklo šventės	132
4.2.1. „Saldus stalas“ kaip tapatybės ženklas lietuvių išeivių vestuvėse	133
4.2.2. Religinės ir etninės tapatybės lietuvių išeivių krikštynose.....	140
4.2.3. „Per gimtadienius tikrai nevalgom lietuviško maisto“: lietuvių išeivių gimtadienių šventimo ypatumai.....	141
4.3. Lietuvos ir JAV valstybinės šventės	143
4.3.1. Lietuvos valstybės atkūrimo ir Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo diena	143
4.3.2. JAV nepriklausomybės diena – <i>mūsų</i> ar <i>ne mūsų</i> šventė?	144
4.3.3. „Nėra reikalo jokio kišti lietuviško [maisto]“: Padėkos diena	145
5. LIETUVIŠKAS MAISTAS JAV ETNINIŲ BENDRUOMENIŲ „DUBENYJE“	149
5.1. Lietuviško maisto parduotuvės ir restoranai	149
5.1.1. „Lietuvių klubelis“ Klivlande	151
5.1.2. Lietuvių maistas Čikagoje	156
5.1.3. Vašingtonas, Baltimorė ir kiti JAV miestai	157
5.2. Puoselėti lietuviškumą: maistas lietuvių renginiuose	158
5.3. Lietuviškų tradicijų perdavimo jaunesnėms išeivių kartoms strategijos	166
6. LIETUVIŠKO MAISTO IR TAPATYBIŲ DAUGIALYPUMAS	170
6.1. Lietuviško kaip „prigimtinio“ maisto naratyvas	170
6.2. Lietuviškas paguodos maistas: naratyvinės ar konstruojamos	174
tapatybės elementai?	174
6.3. Lietuviškas maistas kaip bendras socialinis ritualas	179
6.4. Lietuviškas maistas daugiakultūrių teorijų kontekste	182
IŠVADOS	188
LITERATŪRA IR ŠALTINIAI.....	196
LENTELIŲ SĄRAŠAS	220
ILIUSTRACIJŲ SĄRAŠAS.....	221
JAV LIETUVIŲ VARTOJAMŲ ŽODŽIŲ PAAIŠKINIMAI	223
PRIEDAI	224
SUMMARY OF THE DOCTORAL DISSERTATION.....	238
PUBLIKACIJŲ IR PRANEŠIMŲ DISERTACIJOS TEMA SĄRAŠAS	256
INFORMACIJA APIE DISERTACIJOS AUTOREJĘ	258

ĮVADAS

Tapatybė, pasak lietuvių filosofo, Jungtinių Amerikos Valstijų (JAV) lietuvių visuomenės veikėjo 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 ar išpažįstama ta pati religija – 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 atsiskleidžia daug ryškiau arba, kaip teigia filosofas, „apsisprendimas iškyla rūpesčiu“ (Girnius 1961: 94).

Maistas, kaip vienas iš konstruojamos tapatybės požymių, išryškėjo tarpukario Lietuvoje. Stiprėjančioje ir sparčiai besivystančioje valstybėje lietuvių inteligentija siekė tapti modernaus pasaulio dalimi, kartu išryškindama tautinę kultūrą ir lietuvišką dvasią (Jakubavičienė 2014: 265). Šiuo tautinio atgimimo laikotarpiu imta galvoti ne apie lenkų, rusų, vokiečių ar žydų, ne dvarininkų ar miestiečių, o „tikros lietuviškos“ virtuvės kontūrus (Laužikas 2021: 13). Skeptiškai vertintas šeiminingų noras sekti kitas tautas, pamirštant, kad tai, „kas tinka turtingo italo, prancūzo ar anglo stalui, tas labai brangu ir netinka mums, nes mūsų papročiai gali būti skirtingi“ (Banaitienė et al. 1938: 116). Susirūpinta lietuviškos virtuvės išsaugojimu: „[n]eužilgo išnyks senoviški valgiai, nes į mūsų kaimus nešama svetimi šniceliai, karbonadai, cvibelklopsai, filė ir t. t.“ (Čiapaitė-Mickienė 1936: 28), skatinta ieškoti savos kulinarinės tapatybės: „[m]ums reikalinga sava, vietos sąlygas ir žmogaus organizmo sveikatingumą atitinkanti kulinarija tiek kasdieniniam šeimos gyvenimui, tiek išskilmėms, svečiams“ (Banaitienė et al. 1938: 116). Lietuvos moterys aktyviai kviestos būti atsakingos už lietuviškos virtuvės ne tik įgyvendinimą, bet ir kūrimą: „[n]orime, kad mūsų šeiminingės būtų ne tik virėjos, bet ir kūrėjos“ (Valatka

1935: 12). Tam tikrų patiekalų ir gėrimų gaminimas, jų vartojimas laikyti etninės priklausomybės deklaracija.

Kaip ir tapatybė, etnis maistas aiškiau pastebimų etniškumo bruožų dažniausiai įgyja „išėjęs“ už jį gaminančios bendruomenės geografinių ribų. Migracijoje etnis maistas įgyja visai kitokią prasmę. Pasitelkdami sau pažįstamą maistą, migrantai yra linkę atgaminti ankstesnių namų „jausmus“, kitaip tariant, apsupti save kultūriškai maloniais objektais, kvapais ir garsais. Maža to, gaminti etninį maistą – tai lyg kasdien patvirtinti etninę tapatybę.

Žymiausi XX a. antropologai ir kitų mokslo krypčių atstovai, kaip antai Claude Lévi-Strauss (1974, 1986), Mary Douglas (1984), Pierre Bourdieu (1996), Roland Barthes (2013), įrodė, kad maistas yra reikšminga tapatybės konstravimo ir išraiškos priemonė, leidžianti save išskirti iš kitų ir kartu apibrėžianti vienijančius bruožus. Anot prancūzų antropologo Claude Fischler, valgyti – tai priimti ir maisto savybes, nes „mes tampame tuo, ką valgome“. Maisto ir žmogaus ryšys sąlygoja tapatybę. [...] Maistas kuria žmogų, todėl žmogus stengiasi „sukurti“ save valgydamas¹ (Fischler 1988: 279, 282). Tad maisto pasirinkimas yra ne atsitiktinis veiksmas, o sudėtinga, nuolat pasikartojanti, daugialypė, *situacinė veikla*, paremta individualiu sprendimu. Šį procesą lemia įvairūs veiksniai: gyvenimo būdas, asmeninės vertybės, patirtis, kultūriniai ir socialiniai veiksniai bei daugelis kitų, kurie sąveikauja tarpusavyje priimant maisto pasirinkimo sprendimą. Migracijoje, ypač daugiakultūre visuomenėse, maisto pasirinkimo galimybių yra daugiau. Kaip tik individo asmeninis pasirinkimas, kokį maistą valgyti, suteikia jam tapatybės reikšmę. Žmogus, galėdamas sąmoningai pasirinkti vienokį ar kitokį mitybos modelį, įprasmina šį pasirinkimą ir tokiu būdu konstruoja tapatybę.

Maistas, kaip ir tapatybė, nėra statiškas, jis kinta bėgant laikui, reaguodamas į asmenybės dinamiką. Migracijoje, geografiškai keičiantis žmogaus gyvenamajai

¹ „To incorporate a food is, in both real and imaginary terms, to incorporate all or some of its properties: we become what we eat. Incorporation is a basis of identity. [...] Food makes the eater: it is therefore natural that the eater should try to make himself by eating“ (Fischler 1988: 279, 282).

vietai, atsirandant naujiems socialiniams ir kultūriniais veiksniams, keičiasi ir maistas. Tačiau šis procesas nėra baigtinis, tai tam tikrų elgesio modelių visuma, kurioje judama pirmyn ir atgal tarp įprastų etninių ir priimančiosios bendruomenės mitybos įpročių. Maisto tyrinėtojų Lisos Franzen ir Chery Smith teigimu, šis mikrolygmenyje (individualiame) vykstantis procesas atspindi individo požiūrių ir įsitikinimų pasikeitimą ir elgseną makrolygmeniu (socialiniu, grupiniu) (Franzen, Smith 2009: 174). Taigi, individualūs maisto pasirinkimai itin svarbūs kuriant ir palaikant etninę tapatybę daugiakultūriuose kontekstuose.

XIX a. pabaigoje–XX a. vykę lietuvių migracijos procesai į JAV ne tik sutrikdė, bet ir iš esmės pakeitė žmonių kasdienybę. Pasitraukę iš Lietuvoje gerai pažįstamos aplinkos ir persikėlę į Naująjį pasaulį, lietuviai privalėjo kurti savo gyvenimą iš naujo. Atsižvelgdami į pakitusias geografines, kultūrinės ir socialines aplinkybes, jie turėjo ne tik prisitaikyti prie visiškai naujų gyvenimo sąlygų daugiatautėje aplinkoje, bet kartu neprarasti ir savosios lietuviškosios tapatybės. Šie procesai tapo priežastimi pasirinkti tirti migrantų tapatybės ir lietuviško maisto ryšį ir patvirtinti arba paneigti **hipotezę**, kad lietuvių išeivių gaminamas lietuviškas maistas ne tik turi praktinę funkciją, bet ir egzistuoja kaip tapatybės raiškos elementas įvairioje aplinkoje ir erdvėje.

Tyrimo problema – kaip kasdieniu ir šventiniu maistu konstruojama ir atskleidžiama JAV gyvenančių lietuvių išeivių etninė tapatybė.

Tyrimo objektas – JAV lietuvių išeivių gaminamas ir valgomas lietuviškas maistas ir su juo siejamos konstruojamos tapatybės.

Tyrimo tikslas – ištirti JAV gyvenančių lietuvių išeivių ir jų palikuonių lietuviško maisto ir tapatybės sąsajas.

Dėmesys sutelkiamas į šiuos **uždavinius**:

1. Atskleisti lietuvių tapatybės ir maisto istorinį teorinį naratyvą JAV ir strategijas, padėjusias lietuvių išeiviams išlaikyti tapatybę;
2. Išryškinti išeivijoje gyvenančių lietuvių etnografinio tyrimo ypatybes ir iššūkius;
3. Išskirti asmens kasdienio maisto ypatumus;

4. Ištirti šventinių valgių ir gėrimų savitumus;
5. Nustatyti, kokią vietą migrantų kultūroje užima lietuviška virtuvė;
6. Atskleisti, kaip JAV gyvenančių lietuvių išėivių gaminamas ir valgomas maistas konstruoja etninę tapatybę.

Tyrimo naujumas, aktualumas ir reikšmė

Maisto ir tapatybės tema plačiai tyrinėta XX a. užsienio etnologų ir antropologų, bet Lietuvos istoriografijoje šis klausimas daugiausia spręstas aprašomojo pobūdžio moksliniais darbais. Dar mažiau tyrėjų dėmesio sulaukė JAV lietuvių tapatybės išraiškos maisto kontekste problema. Ši disertacija yra bene vienas pirmųjų tokio pobūdžio kokybinių tyrimų, bandančių naujai užpildyti minėtą spragą. Tyrėjos surinkti nauji duomenys leidžia kompleksiskai įvertinti skirtingų išėivių bangų ir kartų požiūrį į lietuvišką maistą, įvairias jo reikšmes ir interpretacijas, atskleisti jų sąsajas su tapatybe. Pateikiama pavyzdžių, kaip skirtingos nuostatos lietuviško maisto klausimu lemia skirtingas tapatybes.

Darbas aktualus išėivijos tapatybės tyrimams Lietuvoje. Jis pateikia analitinį požiūrį į maistą ne kaip į mitybinių verčių, ekonominių ar asmeninių poreikių visumą, bet kaip į kultūros reiškinių, turintį galią konstruoti etninę tapatybę. Darbas svarbus Lietuvos visuomenei, nes, išsiaiškinus maisto ir tapatybės ryšį migracijoje, būtų lengviau suprasti lietuvių išėivių tapatybės konstravimo būdus ir priemones ir taip mažinti *mūsų* (lietuvių Lietuvoje) ir *jų* (lietuvių JAV) atskirtį. Šio klausimo aktualumas ir svarba itin išryškėjo iš pokalbių su lietuvių išėiviais JAV. Pavyzdžiui, kitą dieną po vieno iš interviu į tyrėjos elektroninio pašto dėžutę atskriejo pateikėjo laiškas²:

As dar vis galvoju apie jusu klausima, kodel mes kartais jauciames kaip „uzmirsti“ lietuviai, ir kodel as taip is vis pasakiau. Musu seneliai kure lietuviska veikla cia Amerikoje, daznai sakydami kad jie taip daro, nes Lietuva nera laisva, o

² Britų antropologas Nigel Rapport savo etnografinius tekstus cituoja plačiai ir tiksliai (Rapport 2013: 82–85). Darbe, siekiant tyrimo etikos ir kokybės, svarbios etnografinio interviu mintys dėstomos pažodžiui (Savoniakaitė 2019). Išsaugant autentiškus pateikėjų pasisakymus, jų kalba netaisoma.

cia turime laisve islaikyti lietuviska kultura. Jie galvojo kad lietuviskos kulturines ir religines tradicijos nyksta pacioje Lietuvoje. Ar taip per sovietmeti kada buvo ar ne, as nezinau, bet zinau kad jie taip galvojo. Lauke, kada vel Lietuva bus laisva ir suprantu, kad daugelis galvojo kad jie ir ju palikuonys tures svarbia vaidmeni atkuriant lietuviska kultura Lietuvoje. Aiskiai taip nebuvo, lietuviska kultura neisnyko Lietuvoje, ir iseiviai nepadejo jos atstatyti Lietuvoje. Bet pati ideja, kad jie ir ju gimine bus naudingi Lietuvai nepilnai isnyko. Ta ideja susidure su tikrove... is sito kilo tas jausmas kad esame „uzmirsti“... daugelis isivaizdavo kad po nepriklausomybes atkurimo bus didelis suartejimas, bet tai kaip ir neivyko.

Yra sunku visa tai isaiskinti, ypac nes kalbu apie tai ka kiti galvojo ir pries daug jau metu... man paciam sunku tuos ispudzius is jaunystes vel atkurti. Bet yra idomu visa tai bandyti prisiminti, isnagrineti, ka zmones galvojo, ko jie tikejosi ir lauke, kaip ivykiai is tikruju issivyste... Ziurint faktiskai, Lietuvos ir pasaulio lietuviai turbut yra kaip tas daugiakamienis medis, po daug metu vienas nuo kito kur kiek ataugo, bet vistiek tos pacios kilmes... nejauciu kad butu blogos valios is vienos grupes kitai, dazniausiai vien tik susidomejimas ir artimumas. Tai norejau patikslinti... ir todėl dziaugiuosi jusu darbais kurie gilina rysy tarp Lietuvos ir iseivijos, kaip ir vieni kitu supratima (pateikėjas Nr. 16, gim. 1983 m., K3).

Šis naratyvas – tik vienas iš pavyzdžių, atspindėjusių itin tvirtai išeivių įtikėtos idėjos apie pagalbą išsaugant lietuviybę ir Lietuvoje susiklosčiusios „realybės“ susidūrimą. Toks santykis išeiviams JAV liko kaip tam tikra nuoskauda, o Lietuvoje gyvenantiems lietuviams – kaip ne visada iki galo suprastas išeivių nepasitenkinimas. Todėl reikšminga tirti ir analizuoti lietuvių išeivių siekio išsaugoti etninę tapatybę problemą.

Dauguma antropologijos ir etnologijos monografijų, straipsnių ir daktaro disertacijų etninės tapatybės tema paremti klasikiniu etnografinės medžiagos rinkimo modeliu, kai tyrėjas nėra fiziškai nutolęs nuo tiriamos bendruomenės, o pasirinkti tyrimo metodai taikomi tiesiogiai bendraujant su žmonėmis. Šis tyrimas išsiskiria klasikinės ir virtualios (plačiau žr. Skągeby 2011) etnografijos derinimu, taip praplečiant galimybes gauti patikimą informaciją, būtiną mokslinei analizei atlikti.

Teorinė tyrimo prieiga

Darbe maistas nagrinėjamas kaip savita tapatybės dalis, kintanti migracijos procese. Tyrimas grindžiamas tapatybės *keitimosi* teorine samprata³, į maistą žvelgiant kaip į savitą kultūros dalį, glaudžiai siejamą su *kintančia* tapatybe erdvėje ir laike. Remiamasi metodologiniais teoriniais diskursais, teigiančiais, kad geriausiai tapatybę atskleidžia kitoniškumas, suvokiamas kaip kintanti tapatybė – keitimasis, o ne išgryninta priešprieša savas / svetimas (Savoniakaitė 2012a). Iš pradžių vyraujantis neigiamas požiūris į kitą, žvelgiant iš laiko perspektyvos, švelnėja ir tampa kitoks (Savoniakaitė 2014).

JAV, kartu ir lietuvių išeivių virtuvėse vykusiems procesams įvardyti, pasitelkiamos daugiakultūrių visuomenių sambūvio *lydymosi puodas* (angl. *Melting Pot*) ir *salotų dubuo* (angl. *Salad Bowl*) teorijos (plačiau žr. skyriuje Amerikos virtuvė: *lydymosi puodas ar salotų dubuo?*), siejamos su tam tikros vietos ir tautų kultūriniais panašumais ar skirtumais. Tokia teorinė prieiga leidžia atskleisti, kaip *keitėsi* lietuvių išeivių maistas, o kartu ir tapatybė. Darbe nesiekama detalios patiekalų analizės. Ji aptariama tik tiek, kiek būtina maisto *keitimosi* migracijoje problemai atskleisti. Į lietuvišką maistą žvelgiama kaip į etninės tapatybės palaikymo ir perdavimo įrankį.

Tyrimo metodologija ir metodai

Lietuviško maisto ir tapatybės santykio analizė paremta tyrimu, atliktu 2019–2020 m. Kulinarinių knygų ir periodikos diskurso analizė leido iš arčiau susipažinti su nagrinėjama problema, užčiuopti ir išryškinti esminius jos „taškus“ ir pasiruošti tolesniam tyrimui. Pirmiausia išanalizuotos JAV lietuvių leistos kulinarinės knygos, atlikta kiekybinė ir kokybinė atrinktų periodinės spaudos publikacijų turinio analizė. Lietuvių išeivijos leisti periodiniai leidiniai analizuoti *de visu*, juose tikslingai ieškant informacijos apie lietuvišką maistą. O amerikiečių spausdintuose periodiniuose leidiniuose publikacijų apie etnines parodas ieškota Amerikoje leidžiamų laikraščių archyve *Newspapers*, formuluojant užklausas pagal atitinkamus reikšminius žodžius, tokius kaip *Lithuanian food exhibition*, *Lithuanian food fair*, *Lithuanian food festival*,

³ Migracijoje neišvengiamai susiduriama su maisto pokyčiais. Atsiranda savo ir kito (plačiau žr. Savoniakaitė 2014) maisto nuostata.

International foods festival, Lithuanian food. Dėl ypač didelės archyvo apimties paieška vykdyta etapais: naudojant archyvo paieškos filtrus, analizuojamas šimtmetis suskirstytas po dešimt metų. Kiekviename dešimtmetyje informacijos ieškota kartojant minėtus atrinktus reikšminius žodžius.

Vėliau, 2020 m. gruodį–2022 m. lapkritį, interviu su pateikėjais atlikti dažniausiai pasitelkiant vaizdo konferencijų ir pokalbių platformą, su dviem pateikėjais kalbėtasi etnografinių stebėjimų dalyvaujant metu. Iš viso atlikti 44 pusiau struktūruoti interviu su 43 lietuvių išeiviais. Išsamiau pateikėjų charakteristika pateikiama 2.1 disertacijos skyriuje. Visi tyrime dalyvavę pateikėjai gimę XX a. Šiame šimtmetyje į Vakarų, o vėliau ir į Jungtines Valstijas pasitraukė antroji lietuvių išeivių banga, į kurią sutelktas didžiausias tyrėjos dėmesys. Minėto laikotarpio pasakojimai geriau parodo XX a. realijas. Todėl tyrimas orientuotas į laikotarpį, kurio chronologinės ribos – XX a. Skaičiuojama, kad per 100 metų galima tirti net kelių išeivių bangų ir kartų kulinarines ypatybes, kurių kontekste atsiskleidžia lietuviško maisto ir tapatybės ryšys.

Su kai kuriais pateikėjais interviu vykdyti po keletą kartų, tiek tyrėjai, tiek pateikėjams kilus naujų klausimų ar atsiradus neaptartų lietuviško maisto aspektų. Taip pat atlikti penki interviu poroje, kai vienu metu kalbėtasi su žmona ir vyru ar mama ir dukra. Dėl ypač plataus JAV geografinio lauko tyrimo metu apsiribota pateikėjais, kurie gimė, augo ar gyvena JAV šiaurės rytuose. Užmezgus pirmuosius kontaktus su pateikėjais, sniego gniūžtės būdu plečiantis jų tinklui, susiklostė taip, kad didžioji dalis jų vienu ar kitu gyvenimo etapu gyveno Klivlande – mieste, turinčiame ilgą čia atsikėlusiu ir apsigyvenusiu lietuvių istoriją. Teigiama, kad pirmieji lietuviai šiame mieste pradėjo kurtis apie 1871 m. Daugiausia jų atvyko su pirmąja išeivių banga 1890–1910 m. 1900 m. Klivlande gyveno apie 1000, 1920 m. – 6685, 1930 m. – 10 068 lietuvių (*Cleveland* 2003: 168, 169). Su antrąja migrantų banga, atėjusia po Antrojo pasaulinio karo, čia apsigyveno apie 4000 lietuvių pabėgėlių. Šiandien lietuvių bendruomenę Klivlande sudaro apie 16 000 lietuvių ir lietuvių kilmės žmonių (Ruksenas 2022). Dabartinė pateikėjų gyvenamoji vieta apima septynias JAV valstijas: Viskonsiną, Ilinojų, Mičiganą, Ohają, Konektikutą, Marilandą, Teksasą ir

dvylika miestų: Klivlandą, Vašingtoną, Čikagą, Detroitą, Ašfordą, Ostiną, San Antonijų, Putnamą, Lemontą, Baltimorę, Rasiną, Grand Rapidsą. Tyrime dalyvavo ir trys vienos šeimos nariai, kurie gimė JAV, bet dabar gyvena Lietuvoje, Vilniuje.

Autorės atlikti etnografiniai stebėjimai dalyvaujant *in situ* leido „iš vidaus“ pažinti ir geriau suprasti išeivių požiūrį į lietuvišką maistą ir daugiakultūrį JAV kontekstą. 2022 m. rugpjūtį tyrėja praleido lietuvių bendruomenėje Klivlande (Ohajas) ir Skulkilio regione (Pensilvanija), atliko trijų ten vykusių renginių stebėjimus dalyvaudama.

Analizuojant pateikėjų naratyvus, nuotraukas, kulinarinius užrašus naudota kokybinė duomenų analizė. Lietuvių išeivių kasdienio ir švenčių maisto ypatumams, *keitimuisi* ir sąsajoms su tapatybe atskleisti pasirinktas istorinis lyginamasis metodas. Kiekybinės periodinės spaudos publikacijų turinio analizės metodo taikymas išryškina lietuviško maisto svarbą migracijoje – kiek dėmesio lietuvių ir amerikiečių leistoje periodinėje spaudoje skirta informacijos apie lietuvišką maistą pateikimui ir kokiame kontekste. O kokybinė turinio analizė suteikia galimybę išskirti ir išanalizuoti emocines tekstų charakteristikas, užslėptas reikšmes ir kitus tyrimo tikslui svarbius elementus.

Ginamieji teiginiai

- JAV lietuviams maistas padeda atskleisti savo tapatybę kaip *keitimąsi salotų dubens* ir *lydymosi puodo* teorijų kontekste.
- Sąmoningas supratimas ir nesąmoningas patyrimas kasdieniauose maisto gaminimo įpročiuose ir veiklose išeiviams suteikia galimybę nepamiršti ir kaskart vis atnaujinti savąją tapatybę.
- Lietuvių išeivių bendruomenės vienijančios su maisto gaminimu drauge siejamos veiklos, tikėtina, yra vienas stipriausių veiksnių, padedančių išlaikyti tapatybę.
- Sulig kiekviena nauja išeivių karta gaminamų lietuviškų patiekalų įvairovė mažėja, bet maisto ir tapatybės ryšys didėja ir sukuria reikšmingas prasmines vertes.
- Mažėjant lietuvių išeivių, mokančių lietuvių kalbą, maistas lieka viena iš aktyvių, tapatybę patvirtinančių veiklų.

Lietuviškas maistas ir gėrimai istoriografijoje iki XIX a.

JAV kultūros antropologės Marie Sarita Gaytan teigimu, „etninis maistas kuria žinias apie tam tikrą žmonių grupę ar regioną“ (Gaytan 2008: 315). Tad nenuostabu, kad dar ankstyvaisiais amžiais įvairūs keliautojai, metraštininkai ar kiti Lietuvoje apsilankę svetimtaučiai neabejotinai pastebėjo šio krašto gyventojų vartojamo maisto ypatumus. Vėliau ir patiems lietuviams radosi poreikis *aprašyti save*. Taigi, kokie lietuvių maisto savitumai labiausiai stebino *kitus*? Kuo lietuviai savo maistu skyrėsi nuo *kitų*? Kokį lietuvišką maistą išskyrė patys lietuviai? Atsakymų į šiuos klausimus pateikia įvairiais amžiais ir įvairių autorių – per Lietuvą keliavusių ir Lietuvoje gyvenusių – rašyti istoriniai šaltiniai. Vieni jų sukurti iš nuogirdų, kiti – papildyti autoriaus fantazijomis, treči – paremti pačių žmonių, gyvenusių toje teritorijoje, surinktais duomenimis.

Seniausios istorinės žinios apie į rytus nuo Vyslos žemupio ir Baltijos jūros gyvenusius aisčius pasirodė dar I a. prieš Kristų ar I a. po Kristaus graikų ir romėnų geografų veikaluose. Įdomu tai, kad ši informacija atskleidžia ir maisto savitumus. Antai senovės graikų geografas ir istorikas Strabonas (I a. pr. Kr.–I a.) rašo, kad „aisčiai gyvena „šaltoje šalyje“, maitinasi sora ir kitomis žolėmis, šaknimis ir šakniavaisiais, iš naminių gyvulių augina tik kai kuriuos. Turėdami medaus ir grūdų, gamina iš jų tam tikrą gėrimą“ (Pašuta 1971: 76). Danų ar anglų jūrininkas Vulfstanas (apie 887–901 m.) teigė, kad aisčių žemėje „labai daug medaus ir žuvų. Kunigaikščiai ir diduomenė geria kumelių pieną, o neturtingieji ir vergai geria midų... Aisčiai alaus nedaro, bet yra užtekinai midaus“ (*Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai* 2005: 168). Vokiečių ordino kronikininkas Petras Dusburgietis lietuvius įvardijo kaip nevalgančius išrankių valgių, geriančius gryną vandenį, midų ir kumelių pieną (*Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai* 2005: 345), o pamatę kryžiuočius valgant kopūstus manė, kad jie valgo žolę (Vyšniauskaitė 1994: 7, 10). Taigi, nors pirmosios žinios apie lietuvių maistą gana fragmentiškos, remiantis jomis jau galima apčiuopti pirmąsias lietuvių mitybos savitumų užuomazgas ir net pastebėti maisto ir socialinės padėties ryšį.

Aiškumo dėlei būtina paminėti, kad Lietuva vadinta ne tik Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės (LDK) teritorija. Šiaurės Rytų Prūsijos karalystės žemės abipus Nemuno žemupio ir Priegliaus upyne buvo apgyvendintos lietuvių ir nuo XVI a. vadintos Mažąja Lietuva arba Prūsų Lietuva. Jos priklausymas kitai valstybei lėmė ir kitokias ūkines bei kultūrinės gyvenimo sąlygas. Tad vėlesnių laikotarpių autorių pastebimi ir šių dviejų lietuvių etninių teritorijų skirtingi maisto ypatumai. Pavyzdžiui, Prūsijos istorikas Kasparas Henenbergeris veikale „Didesnių Prūsijos krašto žemėlapių paaiškinimas“ (1595) teigia, kad lietuviai (Mažosios Lietuvos lietuvininkai – *J. S.*) valgo daug daržovių, o krašte gausu žuvų, jos sūdytos ar rūkytos išvežamos net į gretimus kraštus (Vyšniauskaitė 1994: 30–31). Italas Aleksandras Gvanjinis, tarnavęs LDK kariuomenėje, „Europos Sarmatijos kronikose“ (1611) su užuojauta kalba apie neįtikėtina sunkią lietuvių valstiečių buitį, jie valgo labai prastą, pusiau su pelais duoną, [...] piestose susigrūda kanapių ir linų sėmenų aliejus (Jurginis, Šidlauskas 1988: 68). Viename patikimiausių XVII a. kraštotyros aprašų Johano Arnaldo Brando veikale „Kelionė per Brandenburgo marką, Prūsiją, Kuršą, Livoniją, Pskovą, Didįjį Naugardą, Tverę ir Maskvą“ (išleistas 1702 m., po jo mirties) ne tik išryškintas didikų buities prašmatnumas ir Kuršo bei Lietuvos valstiečių skurdas, bet ir minimi konkretūs lietuvių patiekalai: kisielius, grucė, skilandis, šiupinys, pautienė, kruopos, lašiniai, kumpis, midus, alus. Esą „agurkai su duona yra lietuvių karališkos vaišės, o skiltelėmis supjaustyti agurkai su druska pasukose – skanėstas vasarą“. Veikalo pabaigoje pateikiamas ir lietuvių–vokiečių kalbos žodynelis, kuriame išskiriamos kelios žodžių grupės, tarp jų valgiai ir gėrimai bei šventiniai lietuvių valgiai (Vyšniauskaitė 1994: 76, 78). Taigi, taip lietuvius matė svetimšaliai stebėtojai, turėję progą su jais susitikti akis į akį ar bent jau keliauti per jų gyvenamą kraštą. Ir nors senųjų šaltinių autoriai su aprašomu kraštu buvo susipažinę tik prabėgomis, iš nuogirdų ar ankstesnio laikotarpio raštų, tačiau ši raštija gerokai praplėtė iki tol egzistavusį itin skurdų lietuvių buities ir materialinės kultūros vaizdą.

Kitą dalį šaltinių, pasakojančių apie lietuvių maistą, sudaro XVII a. vietos inteligentų kraštotyros darbai. Istorinės, politinės ir kultūrinės priežastys lėmė, kad

liaudies gyvenimu labiau domėtasi Mažojoje, o ne Didžiojoje Lietuvoje. Kaip tik Mažojoje Lietuvoje pasirodo pirmieji kraštotyros darbai, pirmosios atskirų vietų etnografinės monografijos. Jų autoriai – lietuviškųjų Prūsijos sričių protestantų dvasininkai, gerai pažinę savo parapijiečius, jų buities sąlygas ir papročius.

Būdviečiuose lietuvių ir vokiečių kunigu dirbęs Teodoras Lepneris bene pirmojoje etnografijos monografijoje apie Mažosios Lietuvos lietuvius „Prūsų lietuvis“, išleistoje 1690 m., kaip amžininkas, gerai pažinęs to laiko valstiečių buitį ir kultūrą, itin išsamiai aprašo jų valgius ir gėrimus, pasakojimą papildydamas savais komentarais. Kaip teigia Irma Šidiškienė, T. Lepneris lietuvius vertino misionieriškai – kaip krikščionis vokietis, žiūrintis į lietuvius būrus kaip į neišprususius vietinius gyventojus, ir kartu – kaip aukštesnio luomo atstovas (Šidiškienė 2011: 20). Ypač šis požiūris atsiskleidžia apibūdinant lietuvių valgio ypatumus. Pavyzdžiui, pasakodamas apie neturtingųjų duoną, jis pabrėžia, kad „ji tokia prasta, stambi ir sulipusi, kad nė kitas šuo tokios neštų“ (Lepneris 2011: 188 [1-asis leidimas 1690 m.]). Nepaisant to, lietuviai ypač mėgstantys duoną, „kiekvienam žmogui jie atpjauna nuo kepalo tokių storų riekių, kad net pasibaisėtina“ (Lepneris 2011: 191 [1-asis leidimas 1690 m.]). Pašiepiamas maisto gaminimas ir patiekimas: „Dauguma lietuvių maistą gamina nešvariai [...]. Stalas apdengiamas trinyte staltiese, bet tie, kurie ne tokie turtingi, dengia stalą paprasta staltiese, o neturtingieji visai neturi jokių staltiesių, nes, jų manymu, jų visai ir nereikia. Tad maistas ant stalo guli kaip kiaulių loviuose, į kurias jie čia labai panašūs“ (Lepneris 2011: 189–191 [1-asis leidimas 1690 m.]). Didžiausią nuostabą, kartu ir pasibjaurėjimą kunigui kelia skilandžio gamyba: „Kai jie skerdzia kiaulę ir randa joje paršelių, jų neišmeta, o sukapoja mažais gabalėliais ir sukiša į paskerstos kiaulės skrandį, kad grįžtų ton vieton, kur buvę, pakabina tą švarią dešrą kamine, paskui atsipjauna jos gabalėlių, deda kepti ant ardelių ir gardžiuojasi. Visiškai negaila, kad tokį mielą patiekalą jie vieni suvalgo“ (Lepneris 2011: 191 [1-asis leidimas 1690 m.]). Apskritai T. Lepnerio lietuviai apibūdinami kaip labai édrūs žmonės, sakytum, turį vilko skrandį (Lepneris 2011: 191 [1-asis leidimas 1690 m.]).

Vienas žymiausių Mažosios Lietuvos ir Prūsijos istorikų bei etnografų Matas Pretorijus, pirmasis lietuvių istoriografijoje ėmęs tyrinėti prūsų ir lietuvininkų etninę

kultūrą, savo veikalė „Prūsijos įdomybės“ (apie 1690) plačiai aprašo lietuvių valgius: duoną, mėsą, žuvį, gruceę, raugintų burokų ar rūgštynių barščius, verdamus su kumpio gabalu, avižinių kisielių, avižinių kruopų čiulkinį, iš rauginto pieno su prieskoniais sutaisytą varškę, šiupinį, kanapinius pyragus, o kaip delikatesą mini eržilo, buliaus ar ožio pautus (Vyšniauskaitė 1994: 87). Kaip ir T. Lepneris, M. Pretorijus jam priskiriamame nedideliame rašinyje „Žinios apie lietuvių būdą prigimtį ir gyvenimą“ (1724) Mažosios Lietuvos lietuvius valstiečius apibūdina gan niekinamai: „jie, tarsi vilkai, niekada nepasisotina, minta nevėtytų rugių duona, „nes gryna duona jiems tėra sapnas“, bemaž nekramtę ryja kietus juoduosius žirnius, kad labiau pasisotintų, valgo varnų, pelėdų, lapių ir vilkų mėsą“ (Vyšniauskaitė 1994: 89).

XIX a. randasi ir Didžiosios Lietuvos aprašymų, nukreiptų į savojo krašto pažinimą. Antai Simonas Daukantas istoriografiniame veikalė „Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių“ (1993, 2-asis leid. [1-asis leidimas 1845 m.]), remdamasis savo pastebėjimais, sintetiškai ir įvairiapusiškai apžvelgia senovės lietuvių gyvenimą. Neskirdamas aukštaičių ir žemaičių, tik pabrėždamas jų priklausomybę vienai tautai, gan išsamiai pasakoja apie jų gaminamus valgius: batvinius, lapynę, sriuobalą (skoba putra), juką, šiupinį, skilandį, beržų ar klevų sulą, alų.

Lietuvių tautosakininkas Liudvikas Adomas Jucevičius rinkinyje „Lietuva. Jos senovės paminklai, butis ir papročiai“ (1846), remdamasis tik istoriniais šaltiniais, taip aprašo XIX a. pirmos pusės lietuvių gyvenimo bruožus ir jų valgius⁴: „Labiliausiai mėgstamas senovės lietuvių valgis buvo arkliena. Be to, jie valgydavo ir jautieną, ir kiaulieną, sūdytą arba rūkytą. Iš tešlos darydavo puodelius, išdžiovindavo, dėdavo į juos mėsos, daržovių, užlipdydavo irgi tešla ir virdavo. Daržovių mažai valgydavo. Į valgius visada gausiai dėdavo kvepiančių šaknelių. Tiek vyrai, tiek moterys – visi girtaudavo. Nuo seniausių laikų lietuviai mokėjo namie daryti alų, midų – „paskajles“,

⁴ Pasak Meilės Lukšienės, kai kuriuos A. Jucevičiaus surinktus faktus reikėtų vertinti itin atsargiai, nes jo darbuose etninės grupės griežtai neskiriamos, „kartais iš kurio nors šaltinio paima reikiamą faktą, užrašytą kitoje, ne lietuvių, etninėje grupėje, ir priskiria jį lietuvių liaudžiai, neįrodęs, kad šis paprotys yra bendras, ar kad jis atkeliavęs iš kurios nors tautos“ (Lukšienė 1959: 35).

kumelių pieną, sumaišytą su žvėrių krauju, nuo kurių būdavę įgyjama jėgų. [...] Visi gėrimai dėl skanumo būdavo užtaisomi kvapniomis žolėmis“ (Jucevičius 1959: 306, 307 [1-asis leidimas 1846 m.]).

Tautosakininkas savo rinkinyje nors ir trumpai, bet tikriausiai pirmasis aprašo Kūčių vakarienę ir jos patiekalus. Įdomu tai, kad iki tol vyravus tik aprašomajai etnografijai čia bene pirmą kartą Lietuvos etnologijoje atkreipiamas dėmesys, kad lietuviai turi tik sau būdingus valgius: „Be valgių, bendrų visoms Europos tautoms, lietuvių liaudis turi dar savų, kuriuos valgo ir prasti žmonės, ir aukštesnioji klasė“ (Jucevičius 1959: 332, 333 [1-asis leidimas 1846 m.]).

Svarbiais istoriniais šaltiniais, teikiančiais žinių apie lietuvius ir jų maistą, galime laikyti ir grožinės literatūros kūrinius. Štai lietuvių literatūros klasikas Kristijonas Donelaitis poemoje „Metai“ (1956 [1-asis leidimas apie 1765–1775 m.]) labai tikroviškai pavaizdavo XVIII a. vidurio ir antros pusės Mažosios Lietuvos vieno valsčiaus valstiečių baudžiauninkų namų buitį. Kūrinyje ryškiai atsispindi maisto sezoniškumas (pavasariį ir vasarą – liesas, rudenį ir žiemą – sotus), kasdieniai (daržovių ir miltiniai) ir vaisių (mėsiški) patiekalai. Iš patiekalų minimi barščiai su burokais ir rauginta lapienė, juka (kraujo sriuba), blėkai (sriuba iš gyvulių žarnų, bulvių ir kruopų), avižinis kisielius, šiupinys, blynai, skilandis. Poema – bene pirmasis istorinis šaltinis, kuriame minimos bulvės. Tiesa, jos augintos dar negausiai daržuose šalia kitų daržovių ir sudarė nedidelę dalį valstiečių mitybos raciono.

Vyskupas Motiejus Valančius apysakoje „Palangos Juzė“ (1972 [1-asis leidimas 1869 m.]), pasitelkdamas per Lietuvą keliaujančio siuvėjo Juozapo Viskantos personažą, aprašo XIX a. antros pusės žemaičių pusryčių ir vakarienės patiekalus, rokiškėnų gavėnios laikotarpio valgius. Šiuose tekstuose randamos etnografinių Lietuvos regionų maisto ypatybės leidžia kūrinius analizuoti kaip savotiškus to laikmečio istorijos šaltinis.

Apibendrinant istoriografijoje minimas lietuvių buities realijas galima pasakyti, kad išsiskiria jose minimi maisto savitumai. Tai leidžia daryti prielaidą, kad jau nuo seniausių laikų lietuviai turėjo būdingą, kai kuriems „stebėtojams“ gal kiek keistą ar net nepriimtina maisto kultūrą. Taigi, saviti lietuvių maisto produktai ir jų ruošą reiškė

ne tik kultūrinius ypatumus, bet įtraukties ir atskirties sąvokas, kurios skatino maistą sieti su tautine tapatybe.

Etninio maisto tyrimų XX a. apžvalga

Užsienio etnologų ir antropologų su maistu siejamuose tapatybės tyrimuose aptariami sudėtingi maisto, kultūros ir visuomenės ryšiai. Individualiu ar grupiniu maisto pasirinkimu žmonės atskleidžia savo pažiūras ir vertybes. Maistas „pasakoja“ apie žmones, jų šeimas ir istoriją, migraciją, asimiliaciją, pasipriešinimą, pokyčius laikui bėgant ir asmeninę bei grupės tapatybę. Maisto tyrimai verčia įsigilinti į tokią paprastą ir sudėtingą valgymo reiškinį, rasti gilesnę šios kasdienės veiklos prasmę. Dauguma tyrimų valgymą akcentuoja kaip bendrumą, o maistą – kaip tapatybės raišką socialinėse (Williams-Forsen 2013; Bermudez 2016; Randers, Grønhøj, Thøgersen 2021), religinėse (Mumuni, Veeck, Luqmani, Quraeshi, Kamarulzaman 2018) grupėse, maisto produktų ar patiekalų ryšį su viena ar kita lytimi (Counihan 1999; D’Sylva, Beagan 2011).

Lokaliuose maisto ir bendruomenių etninės tapatybės tyrimuose analizuojamas maisto ir tapatybės santykis kasdieniame gyvenime. Atskleidžiama, kaip maistas įgyja simbolines reikšmes, kurios įtraukiamos į daugybę skirtingų žmonių patiriamų tapatybės aspektų, kaip konkrečių maisto produktų derinimas atskleidžia etninę tapatybę (Alymbaeva 2017; Schatz 2017; Berivan 2020). Dėmesys sutelkiamas į politinius ir ekonominius pokyčius, atnešančius naujų maisto produktų ant šiuolaikinio pietų stalo. Reiškiamas susirūpinimas, kad šis reiškinys gali destabilizuoti maistu grįstus tapatybės pamatus (Garth 2013).

Mūsų analizuojamai temai ypač aktualiuose maisto, etninės tapatybės ir migracijos tyrimuose dėmesys sutelkiamas į tapatybės ir maisto ryšį daugiakultūre visuomenėse. Teigiama, kad migracijos ir buvimo migrantu kontekstas lemia sąmoningą žmogaus apsisprendimą puoselėti tapatybę, kuri kasdien palaikoma per maistą (Ranta, Nancheva 2019). Analizuojamas etninio maisto atgaminimas kasdieniame migrantų gyvenime (Hsien-Ming Lin, Ching Lin Pang ir Da-Chi Liao 2020), „matuojamos“ kulinarinės ribos, lankstumas tam tikrų maisto produktų klausimu (Diner 2003; Diner, Cinotto 2018). Pabrėžiama etninio maisto vieta

kultūriniuose renginiuose ir šventėse (Ascione, Fink 2021; Comi, Stamper 2021). Teigiama, kad tokie renginiai atspindi ir konstruoja žmonių suvokimą apie maistą kaip kultūros dalį žyminčią etninę priklausomybę, jo gaminimą ir vartojimą. Keliami maisto *keitimosi* klausimai, kuriuos lemia įvairių greta esančių kultūrų maitinimosi ypatumai ir tokios pragmatinės priežastys kaip patogumas ar įvairovė (Parasecoli 2014; Duru 2017). Teigiama, kad kartais ši difuzija ištrina skirtingų etninių virtuvių ribas (Reddy, van Dam 2020), o tokia su maistu siejama veikla yra socialinės politikos ir kasdienybės atspindys daugiakultūre visuomenėse.

Maisto tema svarbi ir JAV lietuvių etnologijos tyrimuose. Štai etnologas ir tautosakininkas Jonas Balys rinkinyje „Lietuvių kalendorinės šventės: tautosakinė medžiaga ir aiškinimai“ (1978) pateikia Užgavėnių, Velykų ir Kalėdų papročių, burtų, prietarų aprašymų, kuriuose maistas turi ypatingą reikšmę. Lietuvių etnografai Ignas Končius (1961) ir Aleksandras Pakalniškis (1977) savo veikaluose apie žemaičius aprašo jų mitybos ypatumus: kaip valgoma paprastomis, darbymečio, pasninko dienomis, švenčių metu. Danutė Brazytė-Bindokienė lietuviškumo sampratos vadovėlyje „Lietuvių papročiai ir tradicijos“ (1989) taip pat pristato Velykų, Sekminių valgius, o pasakodama apie Šv. Kazimiero šventę ir Kūčias pateikia tradicinių lietuviškų, kaip tik šioms šventėms ruoštų patiekalų receptų.

Pasakojimų apie pirmosios lietuvių išėivių bangos kasdienį ir švenčių maistą savo knygoje „Lithuanians of Schuylkill County“ (2018) pateikia Anne Chaikowsky La Voie, kurios visi keturi lietuviai seneliai, kartu su kitais tautiečiais XIX–XX a. sandūroje persikėlė į Pensilvanijos Skulkilio regioną ir dirbo anglies kasyklose. Autorė teigia, kad lietuviška virtuvė išsiskyrė bulvių gausa ir nė vienas lietuvių parapijos organizuotas renginys ar lėšų rinkimas neapsieidavo be lietuviško maisto. Būtina paminėti ir Lietuvos vyčių 144-ojo skyriaus išleistą knygą „Lithuanian Customs and Other Ethnic Cookery“ (1979). Nors savo turiniu tai labiau receptų knyga, ypač stingant žinių apie šį laikotarpį, itin vertingi knygoje pateikiami receptai ir informacija, leidžiantys susidaryti bendrą lietuvių mitybos ypatumų Amerikoje vaizdą.

Išėivijoje lietuviškas maistas aptartas ir periodiniuose leidiniuose. Vienas jų – JAV leidžiamo laikraščio „Draugas“ priedas „Lithuanian Heritage“, skirtas lietuviškajam paveldui išsaugoti. Jame lietuvių kultūrai neabejingų išėivijų Danos Siliūnas (2013: 32), Vyto Kliorio (2014: 21–22), Alexo Šilbajorio (2015: 20–22), Onos Daugirdienės (2023: 25–27) vertingi straipsniai apie lietuviškas tradicijas ir maistą.

Lietuvoje maisto tyrimai vystyti keliomis kryptimis. Maistą skirtingais aspektais yra tyrinėję etnologijos, antropologijos, istorijos ir archeologijos mokslo sričių atstovai. Etnologijoje daugiausia tyrinėta lietuvių valstiečių mityba. Dar 1955 m. etnologas Vacys Milius apgynė daktaro disertaciją „Пицца и домашняя утварь литовских крестьян в XIX–XX вв.“ (liet. „XIX a.–XX a. pirmos pusės lietuvių valstiečių maistas ir namų apyvokos daiktai“). Lietuvių etnologė Marija Miliuvienė darbuose „Šiuolaikinis Suvalkijos kaimas“ (1981) ir „Šiuolaikinis Žemaitijos kaimas“ (1985) sutelkia dėmesį į XX a. 6–8 dešimtmečio Lietuvos Suvalkijos ir Žemaitijos kaimo gyventojų mitybą. Aptariami kaimo gyventojų vartoti maisto produktai, jų apdorojimo būdai, kasdien ir per šventes vartoto maisto skirtumai, naujovių ir tradicijų santykis, visuomeninio maitinimo reikšmė kaimo gyventojų mitybai, nagrinėjamas mitybos kitimas ir šio reiškinio priežastys (Miliuvienė 1981: 80–99; 1985: 93–121).

Tarybiniu laikotarpiu pasirodė du stambūs darbai. Vienas jų – lietuvių etnologės Angelės Vyšniauskaitės redaguotas straipsnių rinkinys „Lietuvių etnografijos bruožai“ (1964). Jame nagrinėjami Lietuvos kaime vartoti maisto produktai ir gėrimai, valgymo įpročiai, maistui gaminti ir laikyti skirti namų apyvokos daiktai. Teigiama, kad maistas – viena iš pastoviausių kultūros sričių: maisto produktams perdirbti ir valgiams gaminti naudojama per ilgus amžius sukaupta patirtis, kuri tradicijų būdu buvo perduodama iš kartos į kartą (Vyšniauskaitė 1964: 386–416). Kitas darbas – Pranės Dundulienės „Lietuvių etnografija“ (1982). Jame aprašant lietuvių tradicinę mitybą apžvelgiamas gan platus istorinis XIII–XX a. laikotarpis. Daugiausia dėmesio skiriama maisto atsargų ruošimo būdams ir maisto gaminimo įrankiams (Dundulienė 1982: 163–181).

Nemažai Lietuvos etninės kultūros tyrėjų atliktų tyrimų, pasitelkiant maistą, atskleidžia Lietuvos lokalią etnografinę tapatybę: Zervynų (Milius 1964a: 82–90), Dieveniškių (Milius 1968: 138–142), Dubingių (Milius 1971: 214–218), Kernavės (Milius 1972: 148–154), Klaipėdos (Milius 1977: 141–146), pietų dzūkų (Milius 1989: 112–119), Rokiškio rajono (Kairiūkštytė-Galaunienė 1998: 70–85), Žagarės (Driskiuvienė, Kazakevičiūtė 1998: 707–713), Platelių (Giedraitytė 1999: 407–410; Samulionytė 1999: 411–427), Žiobiškio (Dagys 2000: 817–821), Lygumų ir Stačiūnų (Trinka 2001: 523–532), Raguvos (Samulionytė 2001: 672–684), Kvėdarnos (Milius 1985: 127–131; 2004: 564–567), Tauragnų (Dagienė 2005: 918–923; Petrauskienė 2005: 924–925; Dagys 2005: 926–927), Musninkų, Kernavės, Čiobiškio (Milius 2005: 929–931), Papilės (Kriaučionytė 2006: 107–116), Laukuvos (Samulionytė 2008: 343–351), Endriejavo (Žemgulienė 2010: 850–863), Žeimelio (Šliavas 2010: 198–227), Užpalių (Kuliešienė 2013: 1477–1507), Pašvitinio (Samulionytė 2014: 806–838), Daujėnų (Beniulienė 2015: 1050–1065), Kamajų (Marcinkevičienė 2016: 1189–1223), Ramygalos (Kiškienė 2016: 1266–1268; 2023: 837–842), Babtų (Marcinkevičienė 2017: 1140–1156), Vaiguvos (Švarcaitė, Andrulytė 2018: 898–900), Saldutiškio (Dagytė 2019: 967–968), Balninkų (Bražėnaitė 2020: 587–588), Viešvilės (Sinkevičius 2020: 1917–1926), Pilviškių (Marcinkevičienė 2020: 760–783), Kazlų Rūdos (Samulionytė 2022: 1193–1206), gyventojų kasdien ir švenčių metu vartojamus produktus, patiekalus ir jų gamtinimo ypatumus. Daugiausia tai apibendrinamojo pobūdžio tekstai, paremti kompleksinių lokalių tyrimų, ekspedicijų į aprašomas vietas metu surinkta autentiška medžiaga.

Analitiniu pobūdžiu išsiskiria šios krypties tyrimai, atlikti 2002–2009 m., atskleidžiantys šiuolaikinių aukštaičių, dzūkų, suvalkiečių, lietuvininkų ir žemaičių savitą gyvenseną ir tapatybę. Pateikiama lyginamoji kiekybinė informacija apie regionuose laikomus gyvulius, auginamas daržoves, gaminamą maistą (Savoniakaitė 2007: 169–207; 2009: 153–188; 2012b: 189–218). Analizuojant Žemaitiją ir Mažąją Lietuvą aptariama kalendorinių švenčių mityba, lyginami pastarojo ir M. Miliuvienės XX a. aštuntame dešimtmetyje atlikto tyrimo rezultatai. Duomenų apie lietuvišką maistą randama ir vėlesniuose etnologų Irmos Šidiškienės (2019, 2021), Auksuolės

Čepaitienės (2012, 2013), Rasos Paukštytės-Šaknienės (2013, 2016), Žilvyčio Šaknio (2016, 2022) darbuose, etnografinio pobūdžio tekstuose apie Lietuvos regionus, jų gyventojų kasdieną, šventes. Tačiau dažniausiai tai būna papildoma informacija platesniam temos suvokimui.

Lietuvių tapatybės ir maisto tyrimai plėtojami ir kaip lyginamieji pasienyje gyvenančių tautų kultūrų tyrimai. Lenkų filologas Waldemaras Źarskis 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 (Źarski 2008). Laura Laurušaitė, per skonio suvokimą analizuodama lietuvių ir latvių santykį su kitomis tautomis ir tautinį savivaizdį, atskleidžia, kaip kulinariniai įvaizdžiai generuoja kultūrinę reikšmę ir parodo simbolinę etninių patiekalų įtaką savasčiai (Laurušaitė 2019: 260).

Dar vieną tyrimų kryptį sudaro maisto vartojimas apeigose ir ritualuose. Su maistu siejami ritualai ir ceremonijos simbolizuoja bendruomenės įsitikinimus ir tradicijas, o maistas kaip simbolis, anot lietuvių etnologo Jono Mardosos, „patenka į religinę ir etninę tapatybę konstruojančių veiksnių sistemą“ (Mardosa 2015: 129). Žmonės tikėjo, kad tai, kas jiems suteikia gyvybę, palaiko energiją, gali turėti įtakos derybose su anapusinėmis jėgomis. Todėl aukodami gyvybę palaikantį turtą – maistą ir gėrimą, stengėsi į savo pusę palenkti visagales dievybes. Siekiant gausnesnio derliaus, didesnio gyvulių prieaugio, bendruomenės saugumo, sveikatos ir gerovės, dievams aukotos karvės, kiaulės, ožkos ir kiti gyvūnai (Balsys 2014, 2016a, 2016b). Gyvuliai ir naminiai paukščiai aukoti ir mirusiųjų garbei. Su maistu susiję ir tam tikri ritualai bei apeigos. Folkloristės Nijolės Laurinkienės teigimu, nuo seno baltų buvo įprasta prieš valgant, pradedant ir užbaigiant darbą, žemdirbišką veiklą, paaukoti dalį maisto ar gėrimo dievams (Laurinkienė 2020: 10). Tautosakininkė Daiva Vaitkevičienė pabrėžia, kad gėrimo apeiga baltų religijoje užėmė išskirtinę vietą ir vienokia ar kitokia forma buvo taikoma kone visose pagrindinėse apeigose (Vaitkevičienė 2004: 104). Alus religinėse apeigose vartotas kaip dievybėms atnašaujamas arba jų garbei geriamas skystis, o alaus gėrimas, daugelio baltų ritualų

sudedamoji dalis, kaip tikėta šio ritualo atlikėjų, palengvindavęs jų bendravimą su dievais (Laurinkienė 2012: 15–32). Angelė Vyšniauskaitė, remdamasi istoriniais šaltiniais, gėrimą išskiria kaip kaimo bendruomenės solidarumo ritualą, kaip svarbiausius šeimos gyvenimo įvykius pažymintį aktą, kaip pirkimo ir pardavimo sandėrio patvirtinimą (Vyšniauskaitė 1989: 97, 98). Duona plačiai naudota kalendorinių švenčių ir šeimos apeigose (Dundulienė 1974).

Maisto reikšmė analizuota svarbių kalendorinių ir šeimos švenčių metu – Kūčių vakarienės (Kudirka 1989, 1993, 1994), advento ir gavėnios pasninkų metu (Imbrasienė 2005), Velykų apeigose ir papročiuose (Mardosa 2015), per Užgavėnes, vestuves ar krikštynas (Ruzgienė 1992). Iš tiesų daugelis mitybos įpročių kyla iš religinių įstatymų, kai tam tikri maisto produktai pasirenkami arba jų vengiama remiantis religiniais įsitikinimais. Tokie skirtumai aiškiai identifikuoja tuos, kurie jų laikosi, kaip priklausančius tam tikram tikėjimui, tam tikrai kultūrinei tradicijai.

Lietuviškas maistas šiek tiek tyrinėtas ir socialinės tapatybės aspektu. Tyrimuose atskleidžiama, kokį maistą valgė įvairių visuomenės sluoksnių, pavyzdžiui, pirmojo Lietuvos prezidento Antano Smetonos šeima (Bernotienė, Jakubavičienė 2020). Šioje srityje ypač išsiskiria daugiau nei dviejų dešimčių autorių kolektyvinis darbas, kurio rezultatas – straipsnių rinkinys „Prie stalo visa Lietuva“ (2015). Čia bene pirmą kartą į Lietuvos maisto istoriją žvelgiama visapusiškai, apimant visus istorinius laikotarpius ir atskleidžiant visų visuomenės sluoksnių, luomų, Lietuvoje gyvenančių tautinių mažumų mitybos tradicijas ir įpročius.

Greta lietuviško maisto tyrimų, būtina paminėti ir lietuviškų alkoholinių gėrimų tyrimus, kurie etnografijos istoriografijoje, deja, yra negausūs. Tiesa, istoriko Antano Astrausko teigimu, nėra visais požiūriais korektiško būdo apibrėžti, kuo alkoholiniai gėrimai gali būti lietuviški, todėl negalima pasakyti, kurie gėrimai tikrai lietuviški. Tačiau savais lietuviai dažniausiai laiko midų, naminių alų ir naminę degtinę (Astrauskas 2008: 8, 9). Taigi, lietuviškus gėrimus savo darbuose tyrinėjo A. Vyšniauskaitė (1989), Reda Kavaliauskaitė, Tomas Sutkaitis (2006), J. Mardosa (2007), Steponas Gečas (2007), A. Astrauskas (2008), Aivas Ragauskas (2011), Tomas Josas (2014), D. Vaitkevičienė (2016, 2019), R. Laužikas (2016). Tyrimų

kryptys apima gėrimų gamybos, jų reikšmės įvairiuose ritualuose ar bendruomenėje temas.

Lietuviška virtuvė nemažai tyrinėta istoriniu požiūriu. Šiuolaikinis mokslas suteikia daugybę būdų atskleisti, kokį maistą vartojo mūsų protėviai. Lietuvių mityba tyrinėta per bioarcheologijos mokslų tyrimų prizmę. Archeobotanikos, zooarcheologijos metodais nustatomi augalinės ir gyvūninės kilmės maisto vartojimo ypatumai. Tiriant organines liekanas ant keraminių indų sienelių ar įrankių, pasitelkiant Lietuvoje itin naujus stabilijų izotopų tyrimus kaulų baltymuose (Motuzaitė Matuzevičiūtė Keen 2013), rekonstruojama žmonių mityba (Motuzaitė Matuzevičiūtė Keen, Rusteikytė 2017), atkuriami įvairūs žmogaus elgesio ir tapatumo aspektai. Mokslininkų atlikti tyrimai varijuoja nuo lokalių, tyrinėjančių Valdovų rūmų rytinio korpuso šiaurinį priestatą (Buitkutė, Motuzaitė-Matuzevičiūtė 2018), Gedimino kalno teritoriją (Motuzaitė Matuzevičiūtė ir kt. 2020), atskirus žemės sklypus, pavyzdžiui, Rusų g. 5 Vilniuje (Indrulėnaitė-Šimanauskienė, Girlevičius, Motuzaitė Matuzevičiūtė 2023), atskleidžiančių, ką XIV–XVII a. valgė Klaipėdos miesto ir pilies gyventojai, miestiečiai (Žulkus, Daugnora 2009; Masiulienė 2009), koks XVII–XVIII a. Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės gastrominės kultūros savitumas (Laužikas 2020), kokia vieno ar kito patiekalo genealogija Lietuvoje (Laužikas 2017), iki platesnių, apimančių LDK virtuvę, kur, remiantis archeologiniais tyrimais, istoriniais rašytiniais dokumentais, ikonografija ir istorinėmis receptų knygomis, atskleidžiama, ką valgė ir gėrė Lietuvos valdovai, didikai, bajorai, paprasti miestiečiai ir valstiečiai (Laužikas 2014), kaip formavosi Lietuvos etninė virtuvė (Laužikienė, Laužikas 2019, 2020). Dėmesys kreipiamas ir į Lenkijos karalienės ir Lietuvos didžiosios kunigaikštienės Bonos Sforcos, kuri, teigiama, į Lietuvą atnešė itališkų patiekalų madą ir suformavo Viduržemio jūros virtuvės tradiciją, virtuvę (Bernotienė, Leonavičiūtė 2018) ir Oginskių dvaro virtuvę, kur atskleidžiamas XVIII–XIX a. kasdienis gyvenimas Oginskių dvaruose, Oginskių giminės atstovų bei kitų to paties laikotarpio didikų gastrominės tradicijos fragmentai (Laužikas, Čepreckas, Dumanowski, Pacevičius 2016).

Pastaraisiais metais itin populiariu tapo atsigręžti į senuosius lietuviškus patiekalus, tiksliau – paprastų žmonių sukauptas asmenines receptų kolekcijas (Gelžus 2019; *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė* 2021; *Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai* 2022). Leidiniai orientuoti į unikalios šaltinio publikaciją, skelbiami išlaikant kuo autentiškesnius receptų tekstus. Patiekalas, jo receptas yra kultūriškai apibrėžtas maisto elementų kompleksas. Tokio pobūdžio leidiniai, kitaip nei atrinktus receptus skelbiančios kulinarinės knygos, leidžia iš pirmų lūpų ne tik pažinti atskiras regioninės kultūros ypatybes, bet ir sužinoti ką gamino ir kaip valgė konkreči šeimai, pažinti jos tapatybę.

Taigi, nors Lietuvos etnologai ir antropologai jau seniai domisi maistu (patiekalais) ir jo gamyba, maisto tyrimai labai ilgą laiką buvo periferinė šių mokslų sritis, o procesai, vykę nuėmus derlių, dažniausiai buvo įtraukiami į skyrių, vadinamą „materialinė“, „tradicinė“ ar „etninė“ kultūra. Šioje darbų gausoje pasigendama lietuvių diasporoje gaminto ir vartoto maisto tyrimų. Plačiau netyrinėta, ką valgo kasdien toli nuo Tėvynės gyvenantys lietuviai. Kokie jų per šventes gaminamo maisto ypatumai? Ar apskritai migrantams kokią nors reikšmę turi lietuviškas maistas? Koks maisto ir tapatybės ryšys? Tikimasi, kad šis tyrimas leis atskleisti Amerikoje gyvenančių lietuvių išeivių mitybos ypatumus, maisto ir tapatybės ryšį ir papildys lietuvių diasporos tyrimus.

Pagrindinės disertacijoje vartojamos sąvokos

Lietuviai išeiviai – į kitą šalį išvykę gyventi lietuviai. Lietuvos istorijoje nuo XIX a. antros pusės iki šių dienų išskiriamos trys migracijos bangos. Pirmosios bangos masinė migracija prasidėjo 1868 m., kai kraštą veikė ekonominiai ir politiniai veiksniai. Tuo metu daugiausia išvyko darbininkų, smulkių prekybininkų, bežemių valstiečių ir kaimo amatininkų, taip pat nemažai jaunų žmonių, kurie tikėjosi geresnio, lengvesnio ir sotesnio gyvenimo. Šios bangos išeiviai buvo vadinami *grynoriais* – nepatyrusiais svetimtaučiais, sunkiai besiorientuojančiais svetimose aplinkose. Kiek šios bangos pradžioje išeivių apsigyveno JAV, sunku tiksliai pasakyti, nes iki 1898 m. atvykusieji dažniausiai registruodavosi kaip lenkai (pagal tikėjimą) arba kaip rusai (pagal kraštą iš kurio emigravo), bet šių dienų istorikai teigia, kad 1899–1914 m.

Lietuvą paliko 252 594 lietuviai, o 1920–1940 m. (iki birželio 1 d.) iš Lietuvos emigravo dar 123 865 gyventojai (Eidintas 2021: 53, 191).

Antroji išeivių banga, vadinamieji *dipukai*, buvo kitokia nei ankstesnė. Tai buvo masinė migracija, nulemta politinių priežasčių, t. y. Antrojo pasaulinio karo. Iš pradžių pasitraukusieji pateko į perkeltųjų asmenų stovyklas, vėliau išvyko į JAV, Kanadą, Didžiąją Britaniją, Australiją. Su šia banga pasitraukė įvairių profesijų ir amžiaus žmonės. Tai buvo kūrybiškiausia ir brandžiausia tautos dalis – diplomuoti pedagogai, aukštųjų mokyklų dėstytojai, gydytojai, teisininkai, agronomai, inžinieriai, dvasininkai, rašytojai, žurnalistai, dailininkai. Lietuvoje 1941–1958 m. siautėjant nacių ir sovietų okupaciniams režimams į Vakarus pasitraukė apie 120 000 lietuvių (Eidintas 2021: 272, 273).

Trečioji migracijos banga prasidėjo atkūrus nepriklausomybę 1990 m. Vadinamieji *tarybukai* į JAV išvyko daugiausia dėl ekonominių priežasčių, nepritekliaus, prarasto pajamų šaltinio, nesaugumo ir nestabilios valstybės padėties. Algirdo Šilbajorio teigimu, ši banga tęsiasi iki šių dienų ir „nežinia, kada nuslūgs“ (Šilbajoris 2001: 9).

Savo išsilavinimu ir socialine padėtimi išsiskyrę vadinamieji *dipukai* sau kėlė itin griežtus tikslus išlaikant tautiškumą, lietuvišką kultūrą ir nepranykstant etniškai margose Jungtinėse Valstijose. Todėl mūsų tyrime didžiausias dėmesys kreipiamas į antrosios lietuvių išeivių bangos ir jos kartų gaminamą ir valgomą maistą, ryšį su tapatybe. Atsižvelgiant į kontekstą, palyginamuoju požiūriu jis aptiriamas su pirmosios ir trečiosios lietuvių išeivių bangų mitybos ypatumais.

Karta – tuo pačiu laiku gyvenantys artimo amžiaus žmonės. Mūsų tyrime kartomis skirstoma tik antroji lietuvių išeivių banga ir jos palikuonys. Išskiriamos trys lietuvių išeivių kartos: *K1* – asmenys, gimę Lietuvoje ir vieni ar su šeima pasitraukę iš Lietuvos; *K2* – asmenys, gimę Lietuvoje ir kūdikystėje ar vaikystėje iš Lietuvos pasitraukę kartu su tėvais; asmenys, gimę perkeltųjų asmenų stovyklose; asmenys, gimę JAV, netrukus po to, kai jų tėvai persikėlė; *K3* – asmenys, gimę JAV, *K2* kartos vaikai. Pirmoji ir trečioji lietuvių išeivių bangos dėl ribotos tyrimo apimties į kartas neskirstomos.

Etniškumas – žmogaus kitoniškumas, išskirtinumas ir drauge panašumas į kitus. Etniškumas siejamas su tapatybe. „Žmogus, nusakydamas savo tapatybę, išskiria save iš kitų ir kartu apibrėžia savo bruožus, kurie jį sieja su grupe, bendruomene, tauta ar institucija“ (Savoniakaitė 2011b: 389). Etniškai identifikuojamasi pasirenkant ribas, kurios pasižymi tokiais kultūriniais bruožais kaip kalba, bendra istorija, papročiai, religija ir kt.

Etnologijoje ir antropologijoje etniškumas dažniausiai aiškinamas iš primordialaus, instrumentalaus ir konstruktyvaus požiūrių perspektyvos. Pirmuoju – etniškumas traktuojamas remiantis bendros kilmės suvokimu ir aiškinamas kaip duotybė (plačiau žr. Geertz 1973: 259). Antruoju – etniškumas traktuojamas kaip politizuotas kultūrinis identitetas, kuriuo remiamasi tik tam, kad būtų nubrėžta reali arba konceptuali vienos ir kitos grupės riba (Cohen 1994: 52). Trečiuoju požiūriu etniškumas yra konstruojamas. Fredrik Barth teigimu, etninių grupių ryšiai glūdi jų konstruojamose ribose, o ne kultūriniuose grupės ribų bruožuose (Barth 1970: 15).

Migrantų bendruomenių etniškumas suvokiamas kitaip negu vietinių grupių (Savoniakaitė 2011a: 81). Patekus į kitą kultūrą, minėtos ribos prasiplečia. Vieni etninės tapatybės ruožai tampa svarbesni, kiti nustoja savo vertės. Nors tapatybė vis dar telkiama į savo (ar tėvų) gimtąjį kraštą, ji derinama su lojalumu priimančiajai valstybei. Migraciją kaip reiškini tyrinėjantys Stephen Castles ir Mark Miller, kalbėdami apie etniškumą migracijos kontekste, jį įvardija kaip *situacinį*. Anot mokslininkų, tam tikros grupės nariai nusprendžia pasitelkti etninę priklausomybę kaip savęs identifikavimo kriterijų situacijose, kai šis yra būtinas ar naudingas. Dėl šios priežasties dažnai pasireiškia etninių ribų nepastovumas ir kaita (Castles, Miller 1998: 31).

Maistas – antropologo Claude Levi-Strauss teigimu, „maistas ne tik valgomas, apie jį taip pat gera galvoti“ (Levi-Strauss 1962: 128). Kitaip tariant, kasdien žmonių ruošiamas maistas, su juo susiję ritualai, tradicijos, įsitikinimai ir pasirinkimai egzistuoja kaip žmonijos ir visuomenės suvokimo veiksnys. Antropologiniu požiūriu vertinant platesniame socialiniame kontekste, maistas gali atskleisti žmonių kultūrinės nuostatos, galių pasiskirstymą, lyčių skirtumus, klasinę ir rasinę priklausomybę.

Pasitelkiant maistą nagrinėjamos migracijos, globalizacijos, etninės kilmės ir kitos problemos.

Socialiniu požiūriu, be maisto itin svarbus ir valgymo procesas, juo kuriami ir stiprinami prie stalo sėdinčiųjų socialiniai ryšiai. Valgymas kartu šeimoje yra plačiai paplitęs ir įprastas visose kultūrose, o giminaičių, draugų kvietimas pietų ar vakarienės išlieka įprasta socialine veikla daugelyje visuomenių. Vaišinimas maistu yra laikomas svetingumo viršūne ir būdu pažinti žmones. Net ir šiais nuolatinio skubėjimo laikais, kai kasdienėje mityboje dominuoja greitas maistas, susėsti prie bendro stalo su šeima ar draugais tebėra itin svarbi ir trokštama tradicija.

Etninis maistas – tam tikros bendruomenės maisto ypatumų visuma, apimanti specifines kultūrinės maisto gaminto ir vartojimo tradicijas, etninės tapatybės dalis.

Lietuviškas maistas – maistas, pagamintas iš Lietuvoje auginamų ar gaminamų ingredientų, minimas senovės rašytiniuose šaltiniuose, siejamas su šalies tradicijomis, visuotinai žinomas ir populiarus šalyje. Šiame tyrime laikomasi nuostatos lietuvišku maistu laikyti tokį maistą, kurį patys migrantai įvardija kaip lietuvišką.

Disertacijos struktūra

Darbą sudaro įvadas, šešios dėstymo dalys, išvados, literatūros, šaltinių, lentelių ir iliustracijų sąrašai, priedai. Įvade suformuluojama tyrimo problema ir objektas, iškeliamas tikslas, uždaviniai ir hipotezė, pristatomas tyrimo naujumas, aktualumas ir reikšmė, teorinė prieiga ir metodologija, ginamieji teiginiai, šaltinių ir tyrimų apžvalga, apibrėžiamos pagrindinės darbo sąvokos.

Pirmajame skyriuje, gilinantį į XX a. skirtingu laikotarpiu ir skirtingų bangų išievių leistus kulinarinius leidinius, teoriniu požiūriu aptariamas lietuvių išievių maistas migracijoje. Dėmesys sutelkiamas į tapatybės paieškas JAV rengtose lietuviškų valgių parodose.

Antrajame skyriuje pristatoma ir pagrindžiama lietuvių išievių mitybos etnografinio tyrimo metodika; aptariamos tyrimo JAV faktinės charakteristikos ir jo metu kilę sunkumai; atskleidžiamas santykių tarp tyrėjos ir pateikėjų mezgimo ir transformacijos procesas bei tyrimo etikos klausimai.

Trečiajame skyriuje, remiantis autorės surinktais empiriniais duomenimis, aptariamas lietuvių išeivių namuose gaminamas ir valgomas maistas. Atskleidžiama, kaip, keičiantis išeivių kartoms, keičiasi ir kasdienis maistas, lietuviško maisto samprata ir požiūris į jį, kokią įtaką šiems procesams turėjo etniškai heterogeniška priimančiosios šalies aplinka ir vėlesnė į JAV atkūrus Lietuvos nepriklausomybę atvykusi trečioji lietuvių migrantų banga.

Ketvirtajame skyriuje analizuojami antrosios lietuvių išeivių bangos skirtingų kartų šventinių valgių savitumai. Aptariami kalendorinių (religinių): Kūčių, Kalėdų, Velykų, Užgavėnių; gyvenimo ciklo: vestuvių, krikštynų, gimtadienių; Lietuvos ir JAV valstybinių švenčių: Lietuvos valstybės atkūrimo, Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo, JAV nepriklausomybės dienos, Padėkos dienos metu gaminamo maisto ypatumai.

Penktajame skyriuje apžvelgiamas tyrimo ribas apimančiuose JAV šiaurės ir pietų miestuose įsikūręs lietuviško maisto parduotuvių ir restoranų (kavinių) tinklas. Aiškinamasi, kur lietuviai perka ingredientus, reikalingus lietuviškų patiekalų gamybai. Aptariama, kokią reikšmę lietuviškas maistas turi lietuvių renginiuose. Analizuojama, kaip JAV gyvenantys lietuviai rūpinasi maisto gaminimo tradicijų perdavimu jaunesnėms kartoms.

Šeštajame skyriuje diskutuojama, kokią reikšmę lietuvių išeiviams individualiu ir grupiniu požiūriu turi lietuviškas maistas. Aiškinamasi, kaip skirtingose socialinėse situacijose lietuviškas maistas konstruoja įvairias išeivių tapatybes. Tyrimo rezultatai pateikiami išvadų skyriuje.

Prieduose pateikiama tyrime dalyvavusių lietuvių išeivių charakteristika, nuotraukos, iliustruojančios Čikagoje įsikūrusių lietuvių parduotuvės ir restorano siūlomą lietuviško maisto pasirinkimą, lietuvių organizuojamų renginių skelbimai.

1. JAV LIETUVIŲ TAPATYBĖS IR MAISTO ISTORINIS TEORINIS NARATYVAS

Žymaus prancūzų gastronomo Jean Anthelme Brillat-Savarin kadaise išarta frazė „Pasakyk, ką valgai, ir aš tau pasakysiu, kas esi“ (Brillat-Savarin 2008: 15) tapo gerai visiems žinomu aforizmu, puikiai apibūdinančiu žmogaus, jo tapatybės, įsitikinimų, pažiūrų, gyvenimo būdo, socialinės padėties ir maisto ryšį. Šis posakis įkūnija idėją apie maistą, jo pasirinkimo ir vartojimo procesus, parentus psichologiniais, socialiniais, ekonominiais, kultūriniais, biologiniais veiksniais, kurie itin svarbūs kalbant apie tapatybės ir maisto santykį. Taigi, apie asmenį ir jo pasaulį maistas gali pasakyti be galo daug.

Norint geriau suprasti lietuvių išėivių virtuvę ir jos sąsajas su etnine tapatybe, reikia į šį ryšį pažvelgti istoriškai. Pirmiausia būtina susipažinti su juos priėmusioje šalyje vykusiais etninės virtuvės formavimosi procesais ir problemomis. Tik atskleidus kulinarinės kultūros sąlygas, su kuriomis susidūrė į JAV atvykę lietuviai, iki tol Lietuvoje puoselėję savo žemdirbiškas mitybos tradicijas, bus galima suprasti ir išėivių virtuvėje vykusius procesus. Todėl šiame skyriuje aptariama JAV etninės virtuvės (ne)susiformavimo problematika, XX a. Jungtinėse Valstijose vyravusios, daugiakultūrę bendruomenę atspindinčios teorijos ir jų idėjos. Gilinantis į XX a. skirtingu laikotarpiu ir skirtingų bangų išėivių leistus kulinarius leidinius, aptariamas lietuvių išėivių maistas migracijoje, daugiakultūrės aplinkos ir minėtų teorijų įtaka jo pasirinkimui. Analizuojamas lietuviško maisto ir kalbos ryšys, tapatybės konstravimas per savą lietuviško maisto sampratą. Nagrinėjamas tapatybės konstravimas XX a. JAV rengtose etninio maisto parodose, skirtose daugiataučių JAV gyventojų kultūrinėms ypatybėms atskleisti. Dėmesį sutelkiant į tapatybės paieškas JAV rengtose lietuviškų valgių parodose, aiškinamasi, kaip vystėsi pasaulinės ir maisto parodos JAV, kokį pėdsaką jose paliko lietuvių išėivija, kaip ugdyta tapatybė lietuvių tautinių valgių parodose Antrojo pasaulinio karo metais, kokią reikšmę lietuvių išėivių rengtos etninio maisto parodos turėjo tapatybės konstravimui.

1.1. Amerikos virtuvė: *lydimosi puodas ar salotų dubuo?*

Amerikoje gyvenančių bendruomenių įvairialypė kilmė ir jų papročių gausa lėmė tai, kad taip ir nesusiformavo aiškios etninės amerikiečių virtuvės ribos, o klausimas, kas yra tradicinė amerikietiška virtuvė, buvo ir liko aktualus, į kurį įvairių sričių Amerikos mokslininkai vis dar bando⁵ atsakyti. JAV antropologas Sidney Mintz teigia, kad dėl unikalios „sukonstruoto“ pobūdžio Amerika tiesiog negali turėti etninės virtuvės. Pasak S. Mintz, sudėtinga tautos istorija ir nuolatinė vidinė bei išorinė daugelio kultūrų įtaka trukdo amerikiečiams apibrėžti bendrą kulinarinę sistemą (Mintz 1997: 113, 114).

S. Mintz teigimu, skirtingai nuo kitų homogeniškesnių tautų, Amerikos daugiakultūrė, nevienalytė prigimtis užkirto kelią etninės virtuvės vienuarūšiškumui (Mintz 1997: 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 ruošos 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 jų – „Salmagundi“. Tai XVII a. viduryje prancūzų virėjų sukurtas

⁵ 2008 m. Niujorke vieno garsiausių XX a. JAV virėjo ir kulinariinių knygų autoriaus James Andrews Beard vardu pavadinto fondo renginyje buvo atlikta apklausa, kurioje kelių 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, bet kokios jos ypatybės ir kokie „tradiciniai“ amerikietiški patiekalai, vienos nuomonės nėra (Mabli 2019: 2).

salotų receptas iš gausybės ingredientų (mėsos, jūrų gėrybių, virtų ir žalių daržovių, vaisių, riešutų), išdėstytų lėkštėje tam tikra tvarka. Tačiau Amerikoje „Salmagundi“ daugiau reiškė 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. pirmais 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 *lydymosi puodo*⁶ 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 Giddens išskiria „tautų puodo“ (angl. *Melting Pot of nations*) teorija 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 besimainančią socialinę aplinką, o „tautų puodo“ įvairovė kuriama etninių grupių gebėjimu prisitaikyti prie supančios aplinkos (Giddens 2005: 247).

Lydymosi puodo teorijos idėjos atsispindėjo ir tautų, gyvenusių Amerikoje, virtuvėse vykusiuose procesuose. Įvairių etninių grupių šeiminkinių ruošiamuose patiekaluose maišėsi produktai, skoniai, maisto gaminimo ir vartojimo įpročiai. Amerikos antropologo Robin Fox teigimu, kai įvairios etninės grupės priverstinai

⁶ Ankstyvosios *lydymosi puodo* koncepcijos formuluotė priklauso prancūzų rašytojui Michel-Guillaume-Saint-Jeann de Crèvecoeur, 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 *Lydymosi puodas* (angl. *Melting Pot*) premjeros.

suburiamos *lydymosi puode*, didėja maišatis ir jų virtuvėse, tačiau kartu stiprėja suvokimas, kad maistas ne tik tenkina fiziologinius žmogaus poreikius, bet ir gali atskleisti tapatybę (Fox 2003: 2).

Įdomu, kad XX a. septintame dešimtmetyje *lydymosi puodą* keitė kita daugiakultūriškumo teorija, irgi metaforiškai pavadinta *salotų dubeniu* ir vaizduojanti kultūras kaip įvairias daržoves, kurios sumetamos į vieną dubenį, tik jame nesusimaišo, o kiekviena išlaiko savo išskirtines savybes. Pagal šią teoriją, į Ameriką atvykstantys migrantai, nors ir derina savąją kultūrą su kitomis, nesusilieja į vieną homogenišką visumą, bet išlaiko savo ankstesnes etnines ypatybes. Amerikiečių mokslininko Mohamed Berray teigimu, „priešingai nei *lydymosi puodo* teorija, *salotų dubuo* išlaiko etninių grupių individualumą ir nepriklausomybę, 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 paveikus ir virtuvę, priimančiosios šalies kultūrinis kontekstas leido migrantams suvokti etninio maisto vertę ir svarbą.

Apibendrinant tiek istorinę, tiek kultūrinę prasme margą Amerikos praeitį galima teigti, kad sunku vienareikšmiškai atsakyti, ar Amerikos virtuvė yra *lydymosi puodas* ar *salotų dubuo*? Aišku tik tai, kad minėtos daugiakultūriškumo teorijos suformavo specifinį lauką, į kurį su savomis lietuviško maisto gaminimo tradicijomis persikėlė lietuvių išeiviai.

1.2. Lietuvių išeivių maisto ir mitybos keitimasis JAV

Persikėlus iš Lietuvos į JAV, reikšmingai keitėsi lietuvių gyvenimo būdas – atsitraukta nuo žemės ir imta dirbti pramonės srityje. Žemdirbiškoje Lietuvoje buvo įprasta gaminti ir maitintis pačių užsiaugintomis žemdirbystės, gyvulininkystės 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 1964b: 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 ieškančių pirmosios išėivių bangos lietuvių dirbo milžiniškose Čikagos skerdyklose ir antracito anglių kasyklose, o vėlesnių bangų išėiviai JAV didmiesčiuose kūrė „miestinę – inteligentinę buitį“ (Yla 1978: 8). Pakitęs gyvenimo būdas keitė ir lietuvių maisto ruošos plačiąja prasme 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 tai, kad išėiviai Naujajame pasaulyje pirmiausia rūpinosi tuo, jog turėtų pakankamai ko valgyti. JAV leistos pirmosios kulinarinės knygos lietuvių kalba „Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas“ (1919)⁷, parengtos JAV gimusios pirmosios lietuvių gydytojos Joanos Baltrušaitienės, įžangoje rašoma: „[...] nuo gero gaminimo maisto, šeimyna yra sveika ir tauta bujoja“ (Baltrušaitienė 1919: 3). Maistas čia apibūdinamas kaip fizinio išlikimo sąlyga. Pabrėžiant fizinę maisto naudą, apeliuojama į lietuvių: „[...] kviečiame kiekvieną Lietuvę ir Lietuvaitę“ (Baltrušaitienė 1919: 3) ir į tautos išlikimą. Keliami aliuzija, kad nesvarbu ką valgysi, – lietuviybė su maistu nesiejama, svarbu prisitaikyti, įsitvirtinti ir išlikti naujame krašte.

Migracijoje įprastų patiekalų gamyba kelia tam tikrų rūpesčių. Dėl pakitusių geografinių, klimatinėlių ir kultūrinių sąlygų dažnai neįmanoma rasti reikalingų maisto produktų. Tad tik atvykę migrantai dažnai susiduria su problema – kuo pakeisti Tėvynėje įprastus ingredientus. Ieškoma tiek skoninėmis, tiek fizinėmis savybėmis priimtino pakaitalo, bandoma trūkstamus produktus atkartoti tam tikrais naujų

⁷ Žinomi du šios knygelės variantai: trumpasis, atitinkantis pirmąjį leidimą, ir išsamesnis, papildytas priedu „Kaip gaminti vaisių vynos“. Pirmuoju – trumpesniu – variantu knyga išleista 1919, 1925 ir 1932 m., antruoju – 1932 ir 1936 m.

ingredientų deriniais. Tačiau dažnai idealaus atitikmens rasti nepavyksta, tad tenka koreguoti receptą⁸.

Pirmosios lietuvių išėivių bangos 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 JAV leidžiamo laikraščio „Draugas“ straipsnyje iškalbingai teigiama: „[...] lietuvi moteris, atkeliavusi Amerikon, nemoka čia gaspadinauti kaip reikiant“ (*Moterių unijos dėlei* 1913: 3). Tad išsamiau apmąščius pirmųjų lietuvių išėivių persikėlimo į Ameriką laikotarpio realijas matyti, kad egzistavo neužpildyta tinkamos kulinarinės literatūros niša. Būtina paminėti, kad bandymų užpildyti šią nišą būta ir anksčiau. Pavyzdžiui, Domininko Tomo Bočkovskio redaguotame ir Mahanoi Sityje (Pensilvanija) leistame laikraštyje „Saulė“ dar 1897 m. dalimis buvo išspausdinta Liudvikos Didžiulienės-Žmonos knyga „Lietuvos gaspadinė, arba Pamokinimai, kaip prigulincziai suvartoti Dievo dovanas“ (1893) (Laužikienė, Laužikas 2019: 52), tačiau, matyt, dėl to, kad receptus buvo sunku pritaikyti vietinėms sąlygoms, ji netenkino lietuvių šeiminkėlių poreikių. Tik po dviejų dešimtmečių, stengiantis padėti lietuviams moterims greičiau suprasti gyvenimo svetimose šalyse ypatybes, buvo prisiruošta parengti maisto ruošos knygą.

Išsamesnė J. Baltrušaitienės 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 (Baltrušaitienė 1919: 7–15). Galima spėti, kad siūlymas išsikepti didžiuvės (didžiuvė anuomet vadintas banginis) didkepsnį lietuviams šeiminkėms turėjo skambėti gana neįprastai.

Lietuviui išėiviui neįprasta, arba kaip skelbta laikraštyje „Draugas“: „[m]ūsų bobutės būtų labai nustebintos šia sugestija“ turėjo būti ir „gatavai iškeptų mėsų“ reklama. Joje siūlyta lietuvių šeiminkėms pirkti „Swift“ kompanijos pagamintus jau

⁸ Kitų ingredientų pakaitalų dažnai ieškoma ir dėl patogumo ar mažesnių laiko sąnaudų. Dar kiti pokyčiai susiję su aukštesniu gyvenimo lygiu, pavyzdžiui, žemesnės kokybės miltai gali būti pakeičiami baltais miltais, kurie tėvynėje laikomi geidžiamais, bet rečiau prieinamais.

beveik paruoštus vartoti įvairius mėsos gaminius ir taip „pamainyt nuobodumą paprastų valgių“ (*Eikite iš Virtuvės!* 1926: 4).

Atkreiptinas dėmesys, kad knygoje nėra nė vieno patiekalo recepto, kurio sudedamoji dalis būtų grybai, o miško uogos (mėlynės) minimos vos viename „Mėlyn[i]ų kisieliaus“ recepte. Juk grybai ir grybavimas, uogos ir uogavimas buvo reikšminga lietuvių gyvenimo dalis, o kai kuriuose regionuose sudarė ir nemažą dalį vartojamo maisto. Viena vertus, šios miško gėrybės ir iš jų ruošiami patiekalai lietuviams buvo gerai žinomi, todėl galbūt nereikalavo atskiro aprašymo, kita vertus, persikėlę į JAV, daugiausia anglies pramonę plėtojančius miestus, lietuviai neteko galimybės užsiimti šia veikla. Kiek kitaip atrodantys, net ir valgomi grybai kėlė lietuviams baimę apsinuodyti, o ilgos ir sunkios darbo valandos antracito anglies kasyklose reikalavo didelių laiko ir jėgų sąnaudų.

Todėl persikėlus į JAV, lietuvių virtuvė keitėsi: atsisakyta kelis šimtmečius vartoto ir lietuvių skoniui įprasto „laukinio“ maisto, priimti nauji, gal kiek neįprasti ingredientai: *oranžai* (apelsinai), *pyčiai* (persikai), bananai, citrinos. Nuosekliai versdami knygos, kurią plačiaja prasme galime vadinti ir „ūkiškumo vadovėliu“, puslapius, tarsi atkuriamo lietuvių išeiviams perduodamą gyvenimo Naujajame pasaulyje „instrukciją“, supažindinančią su naujais maisto produktais, padedančią lietuviams šeiminiškėms išmokyti gaminti naujus patiekalus, teikiančią daug naudingų buities patarimų ir taip leidžiančią lengviau įsitvirtinti svetimame krašte.

1.3. Ar JAV lietuvių virtuvę galima laikyti *tautų lydimosi puodu*?

XX a. pirmoje pusėje JAV 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 ypač reikalinga ir naudinga „lietuviams šeiminiškėms, kurios dar negali naudotis kulinarijos literatūra svetimomis kalbomis“ (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 6), o trumpame pačios H. Mačiulytės-Daugirdienės rengtame įvade nurodoma, kad knyga sudaryta

pasinaudojant lietuvių, rusų, vokiečių, austrų ir amerikiečių virimo knygomis (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 6). Šis faktas leidžia spėti, kad, gyvenant įvairialypėse JAV ir veikiant jose egzistavusiai kultūros politikai, lietuvių šeiminkėms buvo aktualu gaminti ne tik lietuviškus, bet ir kitų tautų patiekalus, bet dėl menko užsienio kalbų mokėjimo tai buvę sunku įgyvendinti.

Iki pat Antrojo pasaulinio karo Lietuvoje gyveno didelės kitų tautų bendruomenės. Išeivis kunigas Stasys Yla nurodo: „Visi jie gyveno savo atsineštinu gyvenimu su savais papročiais, nesimaišydami su liaudimi ir nedarydami jai įtakos“ (Yla 1978: 28). Vis dėlto virtuvė, matyt, buvo ta sritis, kurioje ši „taisyklė“ negaliojo ir 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“ (Laužikienė, Laužikas 2019: 42). Panašus patiekalų pritaikymo reiškinys egzistavo ir lietuvių išeivių virtuvėje. Tai liudija teiginys įvade, kad knygoje pateikti valgiai „pritaikyti lietuvių skoniui“ (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 6). Tad, viena vertus, lietuviai siekė perimti kitų tautų virtuvės idėjas, kita vertus, patiekalus keitė pritaikydami juos „savo gomuriui“.

Kiek H. Mačiulytės-Daugirdienės skelbiami patiekalų receptai skiriasi nuo originalių patiekalų ir buvo pritaikyti lietuvių skoniui, sunku pasakyti, bet, žvelgiant į leidinio turinį, jame matyti tikras „tautų puodas“. Pateikiami įvairių tautų patiekalų receptai: „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 cepelinų, bulvinių blynų, kugelio ir senųjų lietuviškų patiekalų – šaltibarščių, zrazų, kraujinių vėdarų, žagarėlių, šaltanosių su mėlynėmis – receptai. Dalies knygoje skelbiamų patiekalų receptų etninę priklausomybę identifikuoti sunku, nes jie neiškirti geografinę vietą žyminčiomis nuorodomis.

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

Tačiau bene ryškiausiai „lydimosi“ proceso pavyzdys atsispindi nedideliame šios knygos skyrelyje „Pasninkiniai valgiai“. Bažnyčios nuostatai skelbia, kad per pasninką negalima vartoti mėsos, gyvūninės kilmės riebalų, kai kada – pieno produktų, tad Lietuvoje per pasninką buvo įprasta valgyti silkes, pagardintas aliejumi, kopūstus su grybais, kruopų ar bulvių košes, kruopų, grybų, rūgščią kopūstų ar burokų sriubas, blynus. H. Mačiulytė-Daugirdienė pasninko metu siūlė pasigaminti varškės pudingą, itališkus makaronus su parmezanu, daržovių rizotą ar vaflių iš plaktos grietinėlės. JAV lietuvių išeivių mityba pasninko metu ne tik tapo „riebesnė“, bet ir pasipildė visiškai lietuvių virtuvei nebūdingais patiekalais ar ingredientais, tokiais kaip pudingas, rizotas, parmežanas. Tai leidžia spėti, kad, lietuviams kultūriškai laisvėjant, buvo atsisakoma savų ir lengviau perimti greta gyvenusių kitų bendruomenių mitybos įpročiai.

„Lydimosi“ proceso neišvengiamumą lėmė vienos etninės priklausomybės neturinčioje JAV 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 *lydimosi puodo* teorijos idėjų ir pasipildė greta gyvenusių tautų patiekalais ir ingredientais, kuriuos siūlė H. Mačiulytės-Daugirdienės ar kitų autorių JAV leistos lietuvių kulinarinės knygos.

1.4. JAV lietuvių maisto ir kalbos ryšys

Maistas, kaip ir kalba, yra vienas pagrindinių tapatybės požymių, tad išėivijoje kalbos klausimas ypač aktualus. Mokslininkų teigimu, pasikeitus trims kartoms, migrantų kalba paprastai nunyksta. Norvegų kilmės JAV lingvistas Einar Ingvald Haugen 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, ypač jų vaikų, kalbą. Ateiviai vis labiau linksta prie gyvenamojo krašto kalbos, ši skverbiasi į jų kalbinį pasaulį, ir po kurio laiko dauguma migrantų, veikiami vietinės kalbos, tampa dvikalbiai. Naujojo krašto kalba pasidaro ir jų kalba, o gimtoji kalba tokiomis sąlygomis vis labiau menkėja, kol pagaliau visiškai sunyksta.

Lietuviai, JAV susidūrę su ten dominuojančia anglų kalba, dėl socialinių veiksnių taip pat neišvengiamai tapo dvikalbiai. Aplinka, kurioje atsivežtinė gimtoji kalba neteko socialinės vertės, t. y. komunikacinio vaidmens, vertė lietuvius pramokti angliškai. Lietuvių kalba savo socialinę vertę išlaikė tik išėivius vienijančiose bendruomenėse (šeimoje, parapijoje, šeštadieninėse mokyklose ar bendruomenės susibūrimuose). JAV lietuvių kalbos tyrinėtojo Liongino Pažūsiso 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 būdinga antrajai išėivių kartai – gimusiems ir augusiems JAV. 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* ne visiems į JAV persikėlusiams lietuviams buvo suprantami, todėl ir knygoje jų atsisakyta, pasirenkant tokius iš anglų ir lietuvių kalbos sudarytus atitikmenis kaip *senvičas, lemonas, orančas, tomeičiai*. Taip pat leidinyje svarstoma, kuris terminas – *sosas* ar *padažas* – taisyklingesnis? Vietoj *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 (Michelsonienė 1954: 3).

Kalbininkė Janina Reklaitienė tokią lietuvių kalbą, kuri sukuriama prie anglų kalbos žodžio pridant lietuvišką galūnę, vadina *pidgin Lithuanian* (liet. *maišyta lietuvių kalba*) (Tumėnas 2010: 21). 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“ (Margeris 1956: 148). Ypač griežtai šiuo klausimu yra pasisakęs J. Girnius. Jis teigė, 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 išėivių kartomis, kurios vis silpniau kalbėjo lietuviškai arba ir visai nebemokėjo šios kalbos, bet 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 kulinariniais įgūdžiais, gretos sparčiai retėjo, o kulinariinės knygos, turėjusios suteikti praktinių maisto gaminimo žinių, iki tol buvo leidžiamos tik lietuvių kalba, todėl jaunosioms išėivių 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., sulaukė tokio didelio pasisekimo tarp lietuvių šeiminių, kad su nedidelėmis pertraukomis perleista dar tris kartus: 1958, 1964, 1967 m., ir Izabelės Sinkevičiūtės „Lithuanian cookery“, pasirodžiusi 1976 m.

1.5. Tapatybės konstravimas per savą lietuviško maisto sampratą

Su antrąja išėivių banga į JAV 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 lietuvių. Svarbiausias uždavinys svetimame krašte buvo išsaugoti perkeltąją lietuvišką kultūrą, todėl jaunosios išėivių 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“ („Populiarūs 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 tradiciniu 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 knygoje⁹, kitaip nei iki šiol JAV leistose, pateikiami išskirtinai vien tik lietuviškų patiekalų receptai: ausukių (angl. *Little ears*), barščių (angl. *Beet soup*), mutinio (angl. *Old man's soup*), jukos (angl. *Duck soup*), obuolių sūrio (angl. *Apple cheese*), agurkų su medumi (angl. *Cucumbers and honey*), rūgštaus pieno (angl. *Sour milk*), midaus (angl. *Mead*), ruginės duonos (angl. *Rye bread Lithuanian style*). Būtina pažymėti, kad knygoje pateikiami ir atskiriems etnografiniams regionams priskiriamų patiekalų receptai: kastinio (angl. *Sour cream butter*), žemaitiško šiupinio (angl. *Lithuanian hash*), dzūkiškos grikių bobos (angl. *Buckweat bread*), kalendorinėms šventėms būdingi patiekalai: prėskučiai (angl. *Christmas eve biscuits*), kviečiai su medumi (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 sąrašė, nurodančiame, kokie patiekalai gaminami Lietuvoje švenčiamų kalendorinių – Užgavėnių, Velykų, Sekminių, Kūčių, Kalėdų – ir asmeninių – krikštynų, vestuvių – švenčių metu ir per laidotuves. Tad leidiniui galima naudotis dviem būdais: kaip tradicinių lietuviškų patiekalų receptų knyga, pateikiančia informacijos, kaip ruošti vieną ar kitą patiekalą, ir kaip „žinynu“ JAV lietuviams, atskleidžiančiu, kokie patiekalai gaminami lietuviškų švenčių metu.

⁹ Knygai patiekalų receptai atrinkti iš Lietuvoje ir JAV gerai žinomų leidinių: L. Didžiulienės-Žmonos „Lietuvos gaspadinės“ (1893), J. Baltrušaitienės knygos „Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas“ (1919), vieno pirmųjų Lietuvoje leisto Jono Kvedaro kulinarinio vadovėlio „Maistas ir valgio gaminimas mokykloms ir šeiminkėms“ (1925), H. Mačiulytės-Daugirdienės „Taupiosios virėjos“ (1951). Naudotasi iškarpomis iš lietuviškų JAV, Kanadoje ir Lietuvoje leistų laikraščių ir žurnalų.

Monokultūris knygos turinys leidžia ją interpretuoti kaip *salotų dubens* teorijos atspindį. *Salotų dubuo* keičia ligi tol JAV lietuvių leistose kulinarinėse knygose atsispindėjusias *lydymosi puodo* idėjas. Galime spėti, kad lietuviai, daugiatautėje aplinkoje per daug įsitraukę į „amerikietiško“ maisto gaminimą, raginami vėl atsigręžti į tėvų ir senelių vartotą maistą, praktikuoti savo kultūrą ir išlaikyti tradicijas. Taip ragindama lietuvius, J. Daužvardienė atkreipia dėmesį, kad „Amerikos kultūriniam elitui nesvarbu įrodyti, kad mes jau suamerikonėjome. Jis mus labiau gerbia nepraradusius savo tautinės spalvos“ (Daužvardienė 1954: 34). Didesnė vertybė 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 ją išsaugoti. Atkreiptinas dėmesys į tai, kad maistui svarbus veiklos poreikis – gyvas, nuolat paliudijamas vartojimas. Atrodo, J. Daužvardienė, apgailestaudama, kad lietuviški valgiai JAV nesulaukia tinkamo įvertinimo ir lieka tik atmintyje močiutės arba mamos gamintų patiekalų nostalgikiškais prisiminimais, siekė pabrėžti, kad maistą būtina gaminti, nes tik aktyvi veikla padės išsaugoti lietuviybę. Tad knygos leidimu buvo tikimasi ne tik jaunosioms išėivių kartoms, jau nebemokančioms lietuviškai, padėti laikytis lietuviškų maisto gaminimo tradicijų, bet ir „suamerikonėjusius“ lietuvius paskatinti prisiminti savo šaknis ir tradicinį lietuvišką maistą.

Įdomu, kad tokią nostalgikiškai vertinamo etninio maisto nuomonę amerikiečių sociologas Daniel Bell ir geografė Gill Valentine kritikuoja ir teigia, kad tradicinis etninis maistas neegzistuoja. O maistas, kurį mes manome esant būdingą tam tikrai vietai, byloja apie žmonių judėjimą ir tarpusavio bendravimą. Šių tyrėjų teigimu, visas maistas yra asimiliuotas, sukryžmintas, ilgainiui pakeistas ir pritaikytas. Be to, maisto produktai, kurie iš dalies laikomi nusakantys tautos tapatumo jauseną, dažnai slepia sudėtingas prekybinių ryšių, kultūrinių mainų ir ypač kolonializmo istorijas“ (Bell, Valentine 1997, cit. iš Tomlinson 2002: 130).

Kitų tyrėjų teigimu, 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 nepakitusi, bet, patiekalui nukeliavus į kitą šalį, primančioji 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 aplinkos sąlygų 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 teigiamų emocijų, sužadina prisiminimus, padeda palaikyti emocinius ryšius su Tėvyne, praeitimi ir kitais išeiviais. J. Daužvardienės minimi lietuviški patiekalai reiškia santykį su kitais lietuviais – „įsivaizduojama bendruomenė“ (Anderson 1999), kurie, pasklidę Jungtinėse Valstijose, sudaro geografiškai nutolusius paskirus lietuvių telkinius, o gaminamas lietuviškas maistas ne tik atspindi asmenines nuostatas, bet kartu reflektuojamas kaip kolektyvinė vienodai mąstančios bendruomenės išraiška. Taip visai JAV gyvenančių lietuvių „įsivaizduojamai bendruomenei“ gaminant ir valgant lietuvišką maistą stiprinami tarpusavio ryšiai ir konstruojama tapatybė.

1.6. Lietuvių išeivių pėdsakai pasaulinėse ir etninio maisto parodose

Pasaulinių parodų istoriografijoje teigiama, kad „iš visų naujausios istorijos įvykių tik karai turėjo didesnę įtaką civilizacijos išraiškai nei pasaulinės parodos“ (*Australian World Exposition Project* cit. iš Makaryk, 2018: 5). Pirmųjų parodų atsiradimas siejamas su Europa, kur 1798–1849 m. Paryžiuje organizuotos Prancūzijos pramonės gaminių parodos, siekusios padėti prancūzų gamintojams konkuruoti su britais tarptautinėje rinkoje. Vėliau, 1851 m., bandant konkuruoti su

prancūziškomis, karalienės Viktorijos vyro princo Alberto pastangomis, Londone surengta Didžioji paroda. Ji buvo pirmoji iš šiuolaikinių pasaulinių kultūros ir pramonės parodų, išpopuliarėjusių XIX a. ir demonstruojančių įvairių šalių mokslinius ir technologinius stebuklus.

Pasaulinių parodų JAV atsiradimas buvo įkvėptas ankstyvųjų tokio pobūdžio renginių Europoje patirties. Visų tautų pramonės paroda, plačiau žinoma kaip Niujorko krištolo rūmų paroda, surengta 1853–1854 m. Savo turiniu ji buvo artima surengtajai Londone, bet neprilygo dalyvių gausa ir organizatoriams atsiėjo finansiniais nuostoliais. Galima spėti, kad kaip tik ši aplinkybė sąlygojo tai, jog kitai parodai rengėjai ryžosi daugiau nei po dvidešimties metų, 1876 m. Filadelfijoje. Minėtos parodos sėkmė ir beveik 10 milijonų lankytojų susidomėjimas lėmė pasaulinių parodų JAV sėkmę ateinančius 40 metų (Findling 2018).

JAV pasaulinės parodos skyrėsi nuo Europoje vykstančių renginių. Tuo metu JAV vyriausybė federalinę pagalbą skyrė tik Jungtinėse Valstijose organizuojamoms parodoms ir tik JAV vyriausybės paviljonams ir eksponatams. Europoje rengiamose parodose JAV dalyvavimas buvo grįstas tik privačiomis iniciatyvomis, o Europos valstybės dažniausiai atstovautos vyriausybinio lygmeniu. Europoje ir JAV vykusias parodas skyrė ir tai, kad pastarosios kur kas anksčiau pasipildė atraktyvumo elementais, tokiais kaip svetimšalių ar vietinių gyventojų „kaimai“, supažindinantys parodos lankytojus su tuo metu „primityviomis“ visuomenėmis laikytų Afrikos, Azijos ir Ramiojo vandenyno pietų salų gyventojų buitimi ir kasdienybe (Findling 2018).

Maisto gaminiai – viena iš daugelio lankytojams pasaulinėse parodose siūlytų ekspozicijų. Bendras pramonės ir mokslo kilimas įkvėpė parodų dalyviams pristatyti technologines naujoves, kurios skatino maisto gamybos efektyvumą, gerino sanitarinę aplinką, didino skonio patrauklumą. Pasaulinės mugės suteikė galimybę įmonėms pristatyti naujus maisto produktus, parodyti jų gamybos procesą nuo žaliavos iki paruošto vartoti produkto. Skirtingų regioninių ir etninių maisto kultūrų sugretinimas išryškino gastronominius skirtumus ir sustiprino kulinarinių tapatybių kūrimą (Scholliers, Teughels 2015: 314).

Greta pasaulinių, milijonus lankytojų pritraukiančių parodų, egzistavo ir kur kas mažesnės, bet savo verte nenusileidžiančios lokalias, atskirų miestų ar bendruomenių maisto parodos, dažniausiai orientuotos į prekybą ir (arba) derliaus šventes. Jose bendruomenėms sąmoningai atrenkant tam tikrus maisto produktus, žyminčius paveldą ir etninę priklausomybę bei atspindinčius unikalios istorijos aspektus, pabrėžiamas jų pačių kultūros unikalumas ir ypatingumas. John McCarry ir Randy Olson teigimu, tokios parodos suteikia galimybę bendruomenėms, „būti kartu ir pažinti vienas kitas“ (McCarry, Olson 1997: 10). Parodose eksponuojami etniniai produktai, patiekalai, susitelkimas gaminant ir vaišinant leidžia atsiskleisti grupės bendruomeniškumui, palaikomos tapatybės idėjos. Tokio pobūdžio renginiai suburia bendruomenę dalytis žemės ūkio laimėjimais, maisto gamintojų įgūdžiais, pajusti dalijimosi maistu bendrystę. Mažos, monokultūrinės parodos pasižymi intymesne erdve ir veikla, pagrįsta vietine bendruomene: gyventojų ir vietos įmonių pagaminto etninio maisto tradicijomis, lokalių organizacijų ir menininkų kuriamais eksponatais, atlikėjų programa. Šiose parodose palaikomos bendros vertybės, iškeliami vietos dalyvių patirtis, skatinamas bendruomeniškumas.

Chronologiškai analizuojant XX a. JAV vykusias bendruomenių maisto parodas, išryškėja keletas tendencijų. Pirmasis šio amžiaus dešimtmečiais organizuotos parodos orientuotos į naujų maisto produktų pristatymą (pavyzdžiui, sausi pusryčiai). Gilinantis į produktų sudedamąsias dalis, dėmesys sutelkiamas į naujus kokybiškus maisto produktus (pavyzdžiui, ruduosius ryžius). Tikslinė šių parodų auditorija – namų šeimininkės, tad jose negailėta ir buityje naudingų patarimų, pavyzdžiui, kaip ilgiau išlaikyti maisto produktus šviežius ar kaip lengviau išvalyti kilimo dėmę.

Kita XX a. pradžioje vykusią maisto renginių pakraipą siejama su konkrečiam patiekalui ar maisto produktui skirtais festivaliais ar šventėmis, kurių metu demonstruojama ir vaišinamasi vieno patiekalo ar vieno maisto produkto įvairiomis variacijomis. Amerikietiškosios spaudos teigimu, „maisto festivaliai, kuriuose gerbiama viskas – pradedant artišokais ir baigiant cukinijomis, yra klasikinė amerikiečių duoklė vietiniams produktams“ (*Food festivals whet country's appetite* 1944: 16). Tokiuose homogeniniuose maisto renginiuose konkretus maisto produktas

tampa garbinamu dalyku ar simboliu, kuriuo siekiama pažymėti regioną ar miestą kaip tam tikro maisto „pasaulio centrą“.

Deja, bet prasidėjęs Antrasis pasaulinis karas paveikė ir maisto parodas. Jų turinys ir keliami klausimai atspindėjo to meto civilių gyventojų nuotaikas ir rūpesčius. Pastarieji buvo nulemti JAV vyriausybės sukurtos ir 1942 m. pavasarį pradėjusios veikti maisto normavimo sistemos¹⁰, ne tik ribojančios galimybę įsigyti reikalingą kiekį maisto produktų, bet ir labai nuskurdinusių civilių gyventojų kasdienį valgiaraštį. To laikotarpio parodose didžiausias dėmesys skirtas pigiai ir svarbiausia visavertei gyventojų mitybai, „Pergalės soduose“¹¹ išauginto derliaus reprezentavimui, ilgalaikio daržovių ir vaisių išsaugojimo (konservavimo, džiovavimo) galimybių eksponavimui.

Pasibaigus Antrajam pasauliniam karui, penkto dešimtmečio pabaigoje JAV suklestėjo kitokie maisto renginiai. Juose atsigręžta į atskiras JAV įsikūrusias bendruomenes, jų etninę kilmę ir kulinarines ypatybes. Viename iš amerikiečių leistų periodinių leidinių teigiama, kad „tarptautinis maisto festivalis yra puiki idėja ir tikimės, kad visos bendruomenės taps jo dalimi“ (*Foreign Foods Festival Plans For Fiesta Are Underway* 1966: 1). Minėtuose renginiuose dalyviai skatinti puošti tautiniais kostiumais, o palapines paryškinti etniniais elementais, taip „suteikiant daugiau spalvų“ (*Foreign Foods Festival Plans For Fiesta Are Underway* 1966: 1) ir pabrėžiant kultūrinius skirtumus. Nors maistas šiose šventėse buvo vienas iš pagrindinių lankytojų traukos objektų, renginiuose pasirodydavo įvairių etninių bendruomenių šokių ir dainų kolektyvai, prekiauta suvenyrais ir tautine atributika. Tokio pobūdžio renginiai dažnai sutraukdavo gausų būrį, kartais net iki 50, skirtingų JAV įsikūrusių migrantų bendruomenių, tarp jų ir lietuvių.

¹⁰ Maisto normavimas – viena iš trijų JAV Antrojo pasaulinio karo metu vykdytos programos „Maistas kovoja už laisvę“ dalių, paremta taškų sistema ir ribotu įsigyjamo maisto kiekiu (*Maistas kovoja už laisvę* 1943: 4).

¹¹ Siekiant kompensuoti maisto produktų trūkumą parduotuvėse ir sukaupti kuo daugiau konservų kariams, JAV žemės ūkio departamentas (USDA) gyventojus ragino sodinti vadinamuosius „Pergalės sodus“ (angl. *Victory garden*) (*Pažangioji šeimininkė* 1945: 20–23). Vaisius ir daržoves siūlyta auginti mažiausiuose žemės lopinėliuose, šeimos ir bendruomenės soduose, kiemuose, ant daugiaaukščių namų stogų ar net gėlių klombose.

Lietuvos pasirodymas pasaulinėse parodose neatsiejamas nuo lietuvių išeivijos. Teigiama, kad lietuvių dalyvavimo pasaulinėje Paryžiaus parodoje mintis priklauso kaip tik JAV lietuviams (Misiūnas, 2006: 11), remiantis viena iš iškeltų versijų, pirmosios JAV lietuvių išleistos kulinarinės knygos „Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas“ (1919) autorei J. Baltrušaitienei (Michelsonas 1961: 411). Ir tik paraginti tautiečių Jungtinėse Valstijose, lietuviai Lietuvoje įsitraukė į renginių organizacinę veiklą. Neapsieita ir be finansinės JAV lietuvių paramos. Lietuviškoms ekspozicijoms įrengti 1900 m. Paryžiuje ir 1939 m. Niujorke vykusiose parodose didžiąją dalį reikalingų lėšų sudarė JAV lietuvių pavienių asmenų ir organizacijų surinktos aukos. Tad išeivija visokeriopai prisidėjo ir talkino garsinant Lietuvos vardą tiek iki atidarant pasaulines parodas, tiek per jas.

Pirmą kartą Lietuvos vardas pasauliniuose renginiuose paminėtas 1900 m. Paryžiuje vykusioje parodoje, kai buvo nuspręsta ten įrengti „lietuvių skyrių“, nors tokios valstybės „dar nebuvo jokiam politiniame žemėlapyje“ (Mikuličienė 2019: 7). Vėliau lietuviai savo ekspozicijas rengė 1925 m. Paryžiaus, 1929 m. Barselonos, 1930 m. Lježo, 1933–1934 m. Čikagos, 1935 m. Briuselio, 1937 m. Paryžiaus ir 1939–1940 m. Niujorko parodose (*Paroda* 1960: 29–31). Deja, bet šią tradiciją pertraukė Europoje prasidėjęs Antrasis pasaulinis karas.

Bėgantys metai keitė lietuvių dalyvavimo pasaulinėse parodose siekius. Pirmosiose pasaulinėse parodose lietuviai stengėsi parodyti pasauliui „iš vienos pusės, jog Lietuva tebėra gyva, iš kitos – kaip Rusija stengiasi ją sunaikinti“ (Michelsonas 1961: 214), vėlesnės parodos buvo svarbus ir reikšmingas tarpukario modernėjančios nepriklausomos Lietuvos valstybės prisistatymo tarptautinėje arenoje ženklas. Parodose siekta parodyti Lietuvos istorijos ir kultūros išskirtinumą, aukštą švietimo ir ekonomikos išsivystymo lygį, sukurti galias istorines šaknis ir tradicijas išlaikiusios valstybės įvaizdį, kuris skatintų lietuvių pasididžiavimą savo valstybe (Mikuličienė 2019: 13).

Pristatant Lietuvą tarptautinėse parodose dažniausiai eksponuoti dailės ir ypač etnografinio pobūdžio meno kūriniai. Tik nedidelę dalį ekspozicijos sudarydavo lietuviški maisto produktai. 1939 m. Niujorko pasaulinėje parodoje pristatyta

bendrovių „Maistas“ ir „Pienocentras“ produkcija: daugiausia konservuoti mėsos, pieno gaminiai, sūriai. Įdomu, kad šių bendrovių gaminių demonstravimas pasaulinėje parodoje buvo laikomas produkcijos reklama, tad valstybei atsisakius paremti šias įmones, eksponatus parodai teko ruošti savo lėšomis (Mikuličienė 2019: 25).

Be didžiųjų pasaulinių parodų, lietuvių išeiviai aktyviai savo kultūrą garsino dalyvaudami JAV XX a. penktame dešimtmetyje išpopuliarėjusiose etninėse „Pasaulio tautų“, tarptautinėse maisto šventėse, kuriose siekta geriau pažinti toje vietovėje gyvenančias etnines bendruomenes, jų kultūrą, tradicinius patiekalus. Šiuose lokaliuose renginiuose, priešingai nei didžiosiose parodose, ypatingas organizatorių dėmesys sutelktas į etninį maistą, o galimybė paragauti skirtingų šalių patiekalų lankytojų itin vertinta.

Lietuviai minėtose šventėse visuomet dalyvaudavo pasipuošę tautiniais kostiumais, o gausų pasaulio tautų stalą dažniausiai papildydavo koldūnais, kugeliu, dešromis su raugintais kopūstais, bandelėmis su lašinukais, saldžiais grybukais, tortu „Napoleonas“, šakočiu. Šalia etninio maisto, demonstruoti medžio dirbiniai, gintaro papuošalai, šiaudiniai sodai, verpimas, audimas ir kiti amatai. Šią kultūrinę ekspoziciją papildydavo lietuvių išeivių dainų ir šokių kolektyvų parengta meninė programa.

Pasirodymas tokiuose renginiuose lietuviams buvo svarbus dviem aspektais. Kaip ir kitos tautos, jie siekė „supažindinti amerikiečius su mūsų kultūra“ (Dosti, 1990: H48), bet dalyvauti renginiuose skatino kur kas svarbesnis siekis – „išlaikyti savo etninę kilmę ir papročius“ (*Who they are, what's served* 1977: 3), pačių išeivių teigimu, „svarbu, kad žmonės švęstų savo paveldą – net jei tai nutinka tik kartą metuose“ (Riegert 1987: 9). Tad įvairias bendruomenes prie „vieno stalo“ suburiantys renginiai buvo svarbūs ir lietuvybei puoselėti.

1.7. Lietuviškų valgių paroda Antrojo pasaulinio karo metais

Iš visų XX a. JAV organizuotų maistą ir etninę priklausomybę siejančių renginių norėję išskirti ir detaliau paanalizuoti Antrojo pasaulinio karo metais

vykusį lietuvių tautinių valgių ir gėrimų parodų ciklą¹². Nuo anksčiau vykusių renginių jis skyrėsi tuo, kad sutelkė dėmesį tik į lietuvių kultūrą. Tai iš tiesų buvo netikėtas reginys išeivijos padangėje, nes, kaip teigta viename iš lietuvių JAV leidžiamų laikraščių: „[I]g šiol niekam ir į galvą neatėjo, kad tokią parodą lietuvių tarpe galima surengti“ (*Užkviečiame į Valgių Parodą* 1945: 5). Išeivių spauda skelbė, kad „[...] tokia naujanybė nėra koks tai tuščias reikalas. Jis yra vertas rimto dėmesio. Kaip parodos rengėjos rimtai imasi to darbo, taip ir visuomenė į ją turi žiūrėti“ (*Tautinių valgių paroda* 1945a: 4). Ypatinę parodos rengėjų nusiteikimą liudija ir mažiausiai septyni straipsniai, pasirodę dar iki prasidedant parodai JAV lietuvių leidžiamame laikraštyje „Draugas“, pranešimai lietuvių radijo programose „Margučio radijas“ ir „Šaltimiera“, renginio anonas savimas bažnyčioje per mišias.

Renginys išsiskyrė ir organizaciniu komitetu. Ankstesniais metais organizuotuose etninę priklausomybę pabrėžiančiuose renginiuose lietuviai dalyvaudavo svečių teisėmis kartu su kitomis JAV įsikūrusiomis bendruomenėmis. Tačiau šias tautinių valgių parodas organizuoti patikėta lietuvei mokytojai agronomei Salomėjai Juozelėnaitėi-Šagamogienei¹³, Amerikos lietuvių Romos katalikių moterų sąjungos (ALRK) Spaudos sekcijos narei. Gimusi ir užaugusi Lietuvoje, S. Juozelėnaitė-Šagamogienė baigė agronomiją Žemės ūkio akademijoje Dotnuvoje, apie 10 metų dirbo Salaimiesčio (Kupiškio r.) mergaičių žemės ūkio mokyklos direktore, vėliau Klaipėdoje turėjo valgyklą, tad maisto sritis jai buvo nesvetima.

¹² Pirmoji tautinių valgių ir gėrimų paroda surengta 1945 m. kovo 25 d., Verbų sekmadienį, Čikagoje, Market parke (angl. *Marquette Park*), Šv. Mergelės Marijos Gimimo parapijos salėje, antroji – balandžio 22 d. Čikagos priemiestyje Sisere (angl. *Cicero*), Šv. Antano parapijos salėje, trečioji – gegužės 27 d. kitame Čikagos rajone Bridžporte (angl. *Bridgeport*), Šv. Jurgio lietuvių parapijos salėje.

¹³ Salomėja Juozelėnaitė-Šagamogienė gimė 1893 m. Deikiškių kaime, Vabalninko valsčiuje, Biržų apskrityje. Sesers pakviesta atvyko pasisvečiuoti į JAV, čia susipažino su jau anksčiau atvykusi lietuviu Jonu Šagamoga, už jo ištekėjo ir į Lietuvą nebegrižo. Po Antrojo pasaulinio karo atvykus naujai lietuvių išeivių bangai, S. Juozelėnaitė-Šagamogienė įsitraukė į lietuvišką veiklą, rūpinosi Lietuvos likimu. Negalėdama pati perduoti savo santaupų Lietuvai, kurioje išsimokslino ir išėjo į gyvenimą, ji dosniai aukojo Lietuvių fondui (nuo 1972 m. iki mirties fondui paaukota 366 000 JAV dolerių), kuris rėmė lituanistinį švietimą ir kultūrą. S. Juozelėnaitė-Šagamogienė mirė 1990 m. balandžio 23 d. Čikagoje (Juodvalkis 1990: 5).

Lietuvių išeivių spaudoje pasirodžiusių publikacijų antraštės ir kvietimas parodose dalyvauti lietuves šeiminkes, lietuviškų įmonių ir ūkių savininkus tarytum suponavo, kad renginiai turėjo būti skirti vien tik lietuviškiems valgiams ir gėrimams. Tačiau čia pat buvo skelbiama, kad pirmenybė teikiama „tautiniams senovės lietuvių valgiams ir gėrimams, bet bus priimami ir naujoviški lietuviški, Europos būdu ir amerikoniški gerai paruošti maisto produktai“ (*Lietuvių tautinių valgių paroda!* 1945: 5).

Sumanymas surengti tautinių valgių parodas buvo ne tik viena iš lietuvių išeivių tautinės veiklos dalių, jis turėjo ir kitų svarbių tikslų. JAV lietuvių išeivių organizuojamuose renginiuose buvo įprasta labdaringa veikla. Lėšos dažniausiai rinktos siekiant paremti Lietuvoje ir Jungtinėse Valstijose įsikūrusias lietuvių organizacijas, jų veiklas ir iniciatyvas. Ne išimtis ir tautinių valgių parodos, jų metu surinktos lėšos turėjo būti skirtos „[...] rimto, motyvuoto veikalo – dokumento Vilniaus srities klausimu anglų kalba“ išleidimui (*Tautinių valgių paroda jau Bridgeporte* 1945: 6).

Be šio gan pragmatiško tikslo būta ir kur kas aukštesnių siekių. Pasak parodos rengėjų, tautinių valgių parodos turėjo atskleisti, kokie valgiai lietuviški, nes šis klausimas dažnai keliamas įvairiuose pobūviuose. Todėl buvo tikimasi, kad „kai bus sunėšta valgiai, pagaminti lietuvaičių, kilusių iš skirtingų Lietuvos kraštų, tuomet lengviau bus nustatyti, kokie valgiai turi gryną lietuviškumą ir kokie turi tarptautinį pobūdį“ (*Tautinių valgių paroda* 1945a: 4). Taip pat svarbu atskleisti skirtingų Lietuvos regionų patiekalų įvairovę, nes, kaip teigta spaudoje, „ne visi esame susipažinę su tuo, ką kuris Lietuvos kraštas valgydavo“ (*Užkviečiame į Valgių Parodą* 1945: 5). Be to, S. Juozelėnaitės-Šagamogienės teigimu, „[...] netikslu manyti, kad ko iš virimo ar kepimo išmokome bei patyrėme Lietuvoje, visa tai yra lietuviška. Juk rusų, lenkų ir Vakarų Europos tautų valgiai bei jų gaminimo būdai nuo seno susimaišė su lietuviškais. [...] Tik Lietuvos kaimo virtuvė liko mažiau svetimos įtakos paliesta“ (Juozelėnaitė-Šagamogienė 1945: 5). Parodų rengėjams buvo svarbu ne tik parodyti lietuviškus „karakteringesnius valgius ir gėrimus“ (*Vis tik tai didelė naujanybė* 1945: 5), susirūpinta kulinarinio paveldo išsaugojimu. Parodose

eksponuoti lietuviški patiekalai jaunesnėms išėivių kartoms turėjo atsispindėti „kaipo lietuvių tautos savitumo žymė“ (Juozelėnaitė 1945: 5), o trumpi pamokymai, kaip gaminti lietuviškai, užtikrinti kulinarinių tradicijų tęstinumą.

Parodose ne tik siekta pasidalyti žiniomis, kaip gaminti, bet ir pristatytos maisto gaminimo naujovės. Pavyzdžiui, S. Juozelėnaitės-Šagamogienės teigimu, šeiminkės dažnai klysta manydamos, „kad tik jų žinomu būdu tas ar kitas valgis turi būti pagamintas“ (Juozelėnaitė-Šagamogienė 1945: 5). Dėl mokslo pažangos „visame šeiminkavime laiks nuo laiko įvedami pagerinimai, dedami į šalį seni įrankiai ir gaminimo būdai“ (Juozelėnaitė-Šagamogienė 1945: 5). Tad ir senos lietuviško maisto gaminimo tradicijos, įgyvendintos modernioje aplinkoje, neišvengiamai keičiasi.

Keisti įprastą maisto gaminimą lietuvės šeiminkės skatino ne tik mokslo pažanga, bet karo sąlygotas maisto produktų stygius, todėl vienas iš svarbesnių parodos tikslų – parodyti, kaip išėiviai gali prisitaikyti prie karo sąlygų, įgyvendintas didelį dėmesį skiriant „[...] karo metui pritaikintoms pilnavertėms maisto duotims, pavaduojančioms mėšą“ (Juozelėnaitė 1945: 5). Nors JAV karo laikotarpiu maisto klausimu padėtis buvo ne tokia sudėtinga kaip tuo metu Lietuvoje, kurioje, kaip skelbta lietuvių išėivių spaudoje, „be „korčiukės“ negalima nei juodos duonos nusipirkti“ (*Sovietiškos kainos Lietuvoje* 1945: 1), didelė svarba skirta pigiam, bet tinkamam žmonių maitinimuisi ir jų sveikatos būklei palaikyti. Tuo metu vyravo nuomonė, kad kiekvieno piliečio sveikata atspindi ir pačią tautą. Jei žmonės sveiki ir stiprūs, tokia yra ir pati valstybė. Dėl šių priežasčių mitybos reikalai buvo ypač aktualūs, nes nuo to, kas buvo valgoma, priklausė ir žmogaus savijauta, o drauge ir tautos išlikimas.

Įdomu, kad pigi mityba aktuali karo metu parodos rengėjų gretinama su pasninko laikotarpiu Lietuvoje. Teigiama, kad parodose prisiminta ir atkartota „senovės“ Lietuva, kurioje „[i]lgi ir dažni pasninkai, [...] mėšos trūkumas, lietuaitės šeiminkės išmokė gaminti maistingus ir gardžius valgius be mėšos“ (*Vis tik tai didelė naujanybė* 1945: 5), leis lengviau ir sočiau išgyventi suvaržymų laikotarpi.

Parodos rengėjai ir dalyviai buvo suinteresuoti pritraukti kuo daugiau svečių, kuo plačiau ir geriau pristatyti savo maisto produktus ir patiekalus. Todėl

apsilankiusieji galėjo ne tik pasižiūrėti, bet ir pasivaišinti patikusiais maisto gaminiais. Lietuviško maisto pasiūla išties buvo gausi ir įvairi. Svečiai turėjo galimybės paskanauti šalto ir karšto šiaurės aukštaičių alaus, pagaminto biržiečių, vabalninkiečių ir pasvaliečių būdu, lietuviško krupniko, likerių, midaus, giros, rūkytų ir šviežių lietuviškų dešrų, kumpių, keptų paršiukų, paukštienos, suvalkiečių skilandžių, žemaičių šiupinio, kastinio su keptomis bulvėms, blynų, įvairiai paruoštų žuvų, silkės, grybų ir kitos „zakuskos“. O užsigardžiamumui buvo raikomos aukštos lietuviškos „bobos“, kvepiantys tortai, pyragai, pyragaičiai, patiekti saldainiai, grybukai, kisieliai, pudingai, drebučiai ir kremai. Pažvelgus į parodoje siūlomų maisto produktų gausą ir įvairovę atrodo, kad karas parodos dalyvių praktiškai nepaveikė.

Parodose stengiasi parodyti lietuviškas mitybos tendencijas, sampratas ir ypatybes, pavyzdžiui, kad lietuviai mėgsta ir valgo daug mėsos (paradoksalu, bet kaip tik mėsa buvo viena iš griežčiausiai karo metu normuojamų produktų JAV). Demonstruoti išskirtinai „senosios“ lietuviškos virtuvės patiekalai savo įvairumu ir brangumu labiau panašėjo į tarpukario Lietuvos miesto, o ne kaimo gyventojų maistą. Publikacijose, pasakojančiose apie lietuviško maisto parodas, neužsimenama, kad jose svečiai vaišinti cepelinais, kugeliu, koldūnais ar šaltibarščiais – itin populiariais lietuviškais patiekalais tarp vėlesnės antrosios bangos lietuvių išeivių. Minėti patiekalai Lietuvoje itin populiarūs tapo tarpukariu (plačiau apie patiekalus iš bulvių žr. 3.1.3 skyriuje), bet iki JAV lietuvių ši banga, matyt, dar nebuvo spėjusi atsiristi. Ir nors karo laikotarpiu lietuvių leistuose laikraščiuose bulvei skirta nemažai dėmesio – pabrėžta jos maistinė ir energinė vertė, akcentuota finansinė nauda šeimai, raginta iš jos gaminti kuo daugiau patiekalų, ji laikyta patriotiškumo simboliu (*Valgyk daugiau bulvių* 1943: 3) ir net „tautinės pergalės maistu“ (*Bulvės* 1943: 6), vis dėlto lietuviško maisto parodose jos vaidmuo itin kuklus, minimas tik kastinio su keptomis bulvėms epizode. Ši detalė leidžia manyti, kad pirmosios išeivių bangos migrantai savo virtuvės „lietuviškumą“ dar suvokė per istorinius lietuviškus patiekalus ir tik vėliau ši supratimą paveikė sovietmečiu įdiegta iškreipta kulinarinė estetika.

Svarbu paminėti, kad antroji tautinių valgių paroda šiek tiek skyrėsi nuo pirmosios. Joje buvo ne tik keliami praktiniai maisto gamybos klausimai, bet ir

ieškoma estetinių, pramoginių patyrimų. Tuo tikslu veikė lietuviško maisto ekspozicija, buvo „[...] pademonstruotas moderniškias stalų padengimas iškilmingiems pietums, vakarienei ir kavai“ (*Tautinių valgių ir gėrimų paroda* 1945: 5). Parodoje skaitytos paskaitos tuo metu aktualiomis temomis: kaip padengti stalus pusryčiams, pietums ir vakarienei namiškiams ir svečiams?; kaip patarnauti ir elgtis prie stalo namie ir svečiuose? Kalbėta apie valgių sudėtį ir svarbiausias maisto medžiagas, šviežių daržovių ir vaisių naudą žmogaus organizmui. Tikėtina, kad, praplėte parodų turinį, rengėjai tikėjosi sulaukti didesnio susidomėjimo ir gausnio svečių apsilankymo.

Parodos vertintos nevienareikšmiškai. Pasibaigus pirmajai, išeivių spaudoje pasirodė keletas pozityvių žinučių, aprašančių renginio išpūdžius. Tačiau pagrindinė parodos organizatorė S. Juozelėnaitė-Šagamogienė teigė, kad „[v]is tik tikėjau, kad tautinių valgių paroda susilauks didesnio visuomenės įvertinimo“ (*Ir žiūrėjom, ir valgėm, ir gėrėm* 1945: 5), o ALRK sąjungos apskrities sekretorė Elzbieta Samienė parodą įvertino kaip „pusėtinai pavykusią“ (*Ir žiūrėjom, ir valgėm, ir gėrėm* 1945: 5). Nepaisant neigiamo atspalvio vertinimų viltasi, kad lietuviškų valgių parodos taps tradicinės, kad bus rengiamos kasmet, kad „lietuviai ir savo tautiniais valgiais galėtų didžiuotis“ (*Tautinių valgių paroda* 1945a: 4), kad svetimtaučiai pamatytų, kaip „lietuvės puikiai moka paruošti skanius valgius“ (*Tautinių valgių paroda* 1945b: 4).

1.8. Lietuvių išeivių tautinių valgių parodų vertinimas

Antrojo pasaulinio karo metu vykusios lietuviško maisto parodos savo turiniu (išskirtinai demonstruotas tik maistas) ir paskirtimi (susitelkta į lietuvybės palaikymą ir perdavimą) buvo unikalūs renginiai. Todėl įdomu paanalizuoti, kokie veiksniai galėjo lemti tai, kad parodos nesulaukė ypatingo lietuvių susidomėjimo.

Šį klausimą galima svarstyti keliais aspektais. Vienas iš jų – informacijos sklaida. Svarstymai paremti prielaida, kad įprasta manyti, jog maisto ruošą – moterų reikalas, tad ir parodos, tikėtina, labiau orientuotos į moteriškąją auditoriją.

Paradoksalu, bet moterims skirtame žurnale „Moterų dirva“¹⁴ pasirodė vos vienas pranešimas apie jau įvykusią vieną iš trijų parodų. O net devyniolika vienokio ar kitokio pobūdžio informacinių pranešimų ir straipsnių skelbta laikraštyje „Draugas“¹⁵. Galbūt tiek daug publikacijų „Drauge“ lėmė tai, jog 1927–1968 m. šio dienraščio vyriausiojo redaktoriaus pareigas ėjo Leonardas Šimutis, 1940–1948 m. pirmininkavęs ALRK sąjungai, o šios sąjungos moterys ir organizavo parodų ciklą. Tad galima spėti, kad tokia didelė publikacijų gausa buvo grįsta ne tik bendromis idėjomis, bet ir bendromis krikščioniškos krypties pažiūromis. Kituose lietuvių leidiniuose – žurnale „Margutis“¹⁶, kuris laikytas neatsiejama JAV lietuvių kultūrinio gyvenimo dalimi, ir laikraštyje „Dirva“¹⁷ – apie parodas neužsiminta nė žodžiu. Matyt, koncentruoti skelbimai tik viename iš kelių tuo metu Čikagoje leistų išėivių periodinių leidinių taip pat prisidėjo prie to, kad parodas aplankė nedaug svečių. Beje, įdomu tai, kad aidas apie Čikagoje vykusias lietuviško maisto parodas atsirito iki pat Bostono, nuo Čikagos nutolusio apie pusantro tūkstančio kilometrų, čia jos buvo aprašytos lietuvių išėivių leistame laikraštyje „Keleivis“¹⁸.

Kitas aspektas, galbūt lėmęs menką lankytojų susidomėjimą, siejamas su itin nepalankiu tokiems renginiams politiniu kontekstu. Viena vertus, parodas į tam tikrus nepriteklius „rėmus“ spraudė mūsų jau aptarta maisto normavimo sistema, kita vertus, XX a. pirmais dešimtmečiais JAV dominavo *lydymosi puodo* teorijos nuostatos, kurios atsispindėjo lietuvių ir kitų tautų, gyvenusių JAV, virtuvėse vykusiuose procesuose, kai ruošiant patiekalus maišėsi įvairūs produktai ir skoniai. Tad nenuostabu, kad lietuviai, veikiami šios teorijos pažiūrų, vangiai rinkosi tik lietuvišką maistą siūlančias parodas.

Kita vertus, lietuviškų valgių parodas galime vadinti kitos, jau mūsų aptartos, XX a. septintame dešimtmetyje JAV įsivyravusios daugiakultūriškumo teorijos, paremtos sociokultūrinės įvairovės puoselėjimo nuostata ir vadintos *salotų dubeniu*,

¹⁴ „Moterų dirva“ – JAV lietuvių moterų periodinis leidinys, ėjęs 1916–1991 m. Čikagoje.

¹⁵ „Draugas“ – nuo 1909 m. Čikagoje leidžiamas lietuvių išėivijos savaitinis laikraštis.

¹⁶ „Margutis“ – JAV lietuvių žurnalas, ėjęs 1928–1965 m. Čikagoje.

¹⁷ „Dirva“ – JAV lietuvių tautinės minties savaitraštis, einantis nuo 1916 m. Klivlande.

¹⁸ „Keleivis“ – JAV lietuvių 1905–1979 m. Bostone leistas socialistinės minties savaitraštis.

savotišku pranašu. Nors nežinome, kiek pirmosios išėivių bangos lietuvių dar gerokai iki „oficialaus“ minėtos teorijos įsigalėjimo JAV suvokė etninio maisto vertę savai tapatybei puoselėti, aišku tai, kad dalis išėivių vis dėlto suprato lietuviško maisto reikšmę.

Fakta, kad JAV gyvenantys lietuviai mažai domėjosi savo etnine mityba, iš dalies paaiškina senolių išmintis, kad „savam krašte pranašu nebūsi“. Kaip tik taip po viso parodų ciklo jų organizatorė S. Juozelėnaitė-Šagamogienė apibendrindama, ko reikėtų ir kokios turėtų būti ateityje rengiamos tautinių valgių parodos, spaudoje teigė: „[...] nieks nebuvo pranašu savame krašte, tai ir mes su savo tautiniais valgiais neturėsime pasisekimo savųjų tarpe. [...] Kad pamatytume, ką mes turime [...] ir geriau įvertintume, – kuri nors mūsų organizacija turi suruošti tautinių valgių parodą ne lietuvių kolonijoj, bet didmiesčio centre, sutelkus patyrusias šeimininkes ir pavedus joms pagaminti atskirus valgius“ (Juozelėnaitė-Šagamogienė 1945: 5). Matyt, lietuviai, veikiami „amerikoninimo“ idėjų, tuo metu kur kas labiau vertino daugiataučių JAV siūlomą maisto pasiūlą.

Apibendrinant šį skyrių galima teigti, kad lietuvių išėivių virtuvėje vykęs *keitimasis* buvo sąlygotas daugiakultūrės JAV aplinkos ir aiškiai neapibrėžtų amerikiečių etninės virtuvės ribų. Lietuvių virtuvė ne tik pasipildė „amerikietiškais“ ir kitų, greta gyvenusių bendruomenių maisto produktais ar patiekalais, bet ir tam tikra prasme „lydėsi“ – kai kurie lietuviški patiekalai gardinti ar jų ingredientai keisti lietuvių virtuvei nebūdingais maisto produktais. Vis dėlto tam tikruose lietuvių bendruomenės sluoksniuose atsirado suvokimas, kad maistas ir mitybos procesas svarbus ne tik gyvybinėms funkcijoms palaikyti, bet ir etninei tapatybei puoselėti. Skatinimas gaminti lietuviškus patiekalus turėjo tapti galimybe išreikšti etninės savipratos jausmą ir stiprinti lietuvių bendruomenę išėivijoje. Tuo pat metu išryškėja gimtosios kalbos mokėjimo ir lietuviško maisto ruošos takoskyra. Nebemokėdami lietuvių kalbos ar silpnai ją mokėdami, jaunieji išėiviai anaiptol nepraranda noro gaminti lietuviškų patiekalų ir iškelia poreikį įamžinti tokių patiekalų receptus daugumai suprantama anglų kalba. Šis faktas leidžia teigti, kad gyvenant išėivijoje lietuviškas maistas egzistuoja kaip svarbi etninės tapatybės dalis, nepriklausanti nuo

kalbos mokėjimo lygio, o kulinarinis paveldas ilgaamžiškesnis už lietuvių kalbos atrofiją.

Lietuviško maisto ir gėrimų parodas galima laikyti fenomenaliu reiškiniu išeivijoje, reprezentavusiu tapatybę ir prisidėjusiu konstruojant lietuvių savimonę. Jos liudijo apie dabartį ir leido geriau suvokti, kaip tuo metu lietuvybę mato tam tikra žmonių grupė. Lankytojų (ne)susidomėjimas minėtomis parodomis atskleidė, kad tos pačios reprezentacijos žmonių suvokiamos skirtingai. Vienokios žinios apie lietuvišką maistą lietuvių, kurie dar patys sąlygiškai neseniai vaikščiojo Lietuvos žeme ir ragavo lietuviškos duonos, kitokios – jaunesniųjų išeivių kartų, kurios galbūt tik iš tėvų pasakojimų pažino lietuviško maisto skonį, o dar kitokios – kitataučių, kurie tik paviršutiniško smalsumo vedami ir nesaistomi jokiais etninėmis gijomis domisi dar viena daugiakultūrių JAV tauta. Šios reprezentacijos lietuvių išeiviams turėjo kurti tam tikrą supratimą, kuris veikia ryšį su savo tauta ir supančia visuomene. *Lydimosi puodo* teorijos idėjų veikiamiems ir „amerikonėjimo“ kryžkelėje atsidūrusiems lietuviams kaip niekad reikėjo kelrodžio, vedančio lietuvybės puoselėjimo kryptimi. Kaip tik tokiu kelrodžiu, pasitelkdami lietuvišką maistą, ketino tapti ir lietuviško maisto parodų organizatoriai.

2. LIETUVIŠKUMO ŠAKNŲ BEIEŠKANT: MIGRANTŲ ETNOGRAFINIO TYRIMO YPATUMAI IR TYRIMO METODAI

Pradiniame etnologo ar antropologo tyrimo etape – etnografiniame lauko tyrime, vykstančiame medžiagos rinkimo procese, iš arčiau susipažįstama su tiriamaisiais. Šiame lauke susitinka du pagrindiniai „dalyviai“ – medžiagą renkantis etnologas ir tiriamoji bendruomenė. Etnografiniai tyrimai siekia atskleisti žmones supančių reiškinių prasmę ir gyvenimo tikrovę. Emile Durkheim teigimu, etnografija ir etnografai siekia pažinti ir suprasti skirtingų žmonių pasaulių unikalumą ir logiką, skirtumus, panašumus ir tarpusavio sąveikas. Jie turi savus pažinimo būdus, metodologijas ir metodus, kurie yra tokie pat tikslūs kaip ir tikslųjų mokslų (Durkheim 2001, cit. iš Čepaitienė 2013: 17) ir tokie pat neformalūs kaip ir gyvenimas (Čepaitienė 2013: 17). Lauko tyrimo metu tyrėjas iš pateikėjo gauna etnografinės informacijos apie tiriamą objektą jo gyvenamoje aplinkoje, kuri apima žodinę ir vizualinę informaciją. Etnologai, atlikdami lauko tyrimus, rinkdami medžiagą, naudoja įvairius tyrimo instrumentus, o objektas, problema ir tema dažnai nulemia tyrimo strategiją.

Klasikiniai etnografiniai tyrimai remiasi ilgalaikiu ir intensyviu vienos konkrečios vietos tyrinėjimu, siekiant suprasti kitą gyvenimo būdą „iš vidaus“. Tačiau žmonių mobilumas, vienu metu ar laikui bėgant apimantis kelias fizines, socialines ar simbolines vietas, neleidžia šių tyrimų susiaurinti iki uždaro, teritoriškai pagrįsto ir visiškai kontroliuojamo etnografinio lauko tyrimo (Boccagni, Schrooten 2018: 220). Migrantų, įsikūrusių daugiakultūrėje aplinkoje, tyrimai kelia skirtingus iššūkius ir verčia naujai vertinti esamus bendruomenių tyrimus. Dažniausiai migrantų tyrimai nuo homogeniškose bendruomenėse vykdomų išsiskiria dvigubos tapatybės problematika, kitaip tariant, daugiakultūriškumo sąlygomis konstruojamo „situacinio“ (Savoniakaitė 2017: 118) migrantų tapatybės modelio kūrimu, priimančiosios šalies kultūros įtakos ir gimtosios šalies kultūrinio palikimo poveikio sinteze.

Šiandienė globalizacijos era migrantų tyrimuose kelia ir metodologinių iššūkių. JAV sociologas David Fitzgerald, tyrinėjantis migracijos procesus, siūlo etnografiniams migrantų, vietų ir kultūrinių santykių tyrimams taikyti įvairias strategijas: naudoti daugiavietę etnografiją – lauko tyrimus migrantų kilmės ir migracijos šalyse; kelti „kultūrinio aklumo“ problemą; istorizuoti tyrimo lauką atmetant deteritorizacijos sąvoką; rengti mokslinių tyrimų programas, kuriose etnografiniai atvejų tyrimai prisideda prie migracijos teorijų kūrimo (Fitzgerald 2006).

Kituose migrantų tyrimuose atskleidžiama, kad ne tik žodiniai ar rašytiniai naratyvai gali pasakoti apie maisto ir tapatybės santykį. Pavyzdžiui, Puerto Riko universiteto antropologė Lidia Marte (2007) dalijasi patirtimi, kaip savotiškais „maisto žemėlapiais“ vadinami objektai – konkretaus asmens naudota lėkštė, ranka pieštas maisto ryšius atskleidžiantis žemėlapis ar su maistu susijusi garso ir vaizdo medžiaga – gali padėti išanalizuoti maisto vaidmenį migrantų bendruomenėje, pažvelgti, kaip migrantų atmintis padeda suvokti vietą per maistą ir iš naujo atrasti naujus „namus“.

Lietuvos etnologų, istorikų, antropologų ir kitų kultūros tyrinėtojų tyrimai orientuoti į „savos kultūros studijas“, kurių analizei pasitelkiamos įvairios strategijos: remiantis geografiniu arealu, pasirenkami geografiškai nuoseklūs arba, priešingai, nutolusių vietovių tyrimai, jie lyginami tarpusavyje; pasirenkami įvairaus amžiaus, lyties, kilmės, išsilavinimo, socialinės padėties pateikėjai; etnografinis lauko tyrimas vykdomas atsižvelgiant į laiko dimensiją; taikoma statistika, padedanti apdoroti socialinius faktus; pasitelkiama biografijų analizė, leidžianti suprasti kitų žmonių problemas, kultūros procesus, suvokti personalijos istoriją paties pateikėjo akimis; struktūruoti ir pusiau struktūruoti interviu, įvairūs klausimynai, papildantys materialinės kultūros etnografinius tyrimus; stebėjimas dalyvaujant ir pasyvus stebėjimas; spaudos analizė, papildanti lauko tyrimo metu užfiksuotą informaciją; etnografinės medžiagos fiksavimas filmuojant, fotografuojant, piešiant (Savoniakaitė 2008: 66–68). Ieškoma ir naujų etnografinių lauko tyrimo būdų, pavyzdžiui, „apklausa dviese“ (Paukštytė-Šaknienė, Šidiškienė 2008: 127).

Minėtas tyrimų strategijas kompleksiskai galima taikyti ir migrantų tyrimuose, išsiskiriančiuose dvigubos tapatybės, pasireiškiančios tam tikrose situacijose, problematika ir priimančiosios šalies daugiakultūriškumo įtakos ir gimtosios šalies kultūrinio palikimo sinteze. Jos papildo viena kitą ir leidžia tyrėjui kryptingai analizuoti tyrimo duomenis ir tarpusavyje susieti naujas žinias bei atradimus.

Šiame skyriuje pristatoma ir pagrindžiama lietuvių išeivių mitybos etnografinio tyrimo metodika. Aptariamos tyrimo JAV faktinės charakteristikos ir jo metu kilę sunkumai. Atskleidžiamas ryšių ir pasitikėjimo tarp tyrėjos ir pateikėjų kūrimo ir transformacijos procesas. Pristatoma tyrimų etika.

2. 1. Tyrimo metodai ir etnografinio lauko tyrimo JAV faktinės charakteristikos

Tyrimo pradžioje susidurta su metodologinėmis dvejonėmis: tyrimas atliekamas „namuose“ ar tiriama „kita“ bendruomenė? Pagrindine tyrimo „namuose“ savybe laikomas tyrimo atlikimas gyvenamojoje aplinkoje, kur dauguma kontekstų tyrėjui yra žinomi. Kaip teigia Vida Savoniakaitė, remdamasi britų antropologe Marilyn Strathern, etnografiniai tyrimai namuose dėl to, kad nėra kalbinio ir kultūrinio barjero, leidžia geriau suvokti tiriamą objektą (Savoniakaitė 2008: 64).

Tačiau faktai, kad tyrimas atliekamas visai kitame žemyne, tyrėja negyvena JAV ir nėra nei išeivė, nei išeivių palikuonė, prastesnė tyrėjos orientacija politiniame ir ekonominiame informantų gyvenamos valstybės kontekste, problemų, su kuriomis susiduria išeiviai, menkas išmanymas, šiek tiek didino tyrėjos ir pateikėjų atotrūkį ir kėlė abejonių dėl tyrimo pobūdžio.

Vis dėlto kultūriniu ir socialiniu požiūriu, tyrėja nėra smarkiai nutolusi nuo informantų: su visais antrosios išeivių bangos lietuviais ar jų palikuonimis kalbėtasi lietuviškai¹⁹, tyrėjai žinomas socialinis, kultūrinis, ekonominis kontekstas, iš kurio jie

¹⁹ Su pirmosios išeivių bangos palikuonimis kalbėtasi angliškai, nes jie, išskyrus lietuviškų patiekalų pavadinimus, lietuvių kalbos nebemoka.

išvyko. Todėl galima teigti, kad tyrimas atliekama tarp „savų“ ir artimas etnografiniam tyrimui „namuose“.

Siekiant geriau suprasti lietuvių išeivių JAV daugiakultūriame lauke konstruojamos tapatybės santykį su lietuvišku maistu būtina etnografinė analizė „iš apačios“ (Herzfeld 2001: 125, cit. iš Daukšas 2010: 30) – iš paprastų žmonių kasdienio gyvenimo perspektyvos. Dalyvaudamas bendruomenės veikloje, tyrėjas įgyja supratimą, kaip tiriamoji grupė suvokia pasaulį, kodėl pasirenka vienokius ar kitokius elgesio modelius, kokią reikšmę jie turi tiriamųjų savivokai. Kitaip tariant, etnografinio tyrimo tikslas – holistiškai pažinti žmonių elgesio, idėjų ir vertybių visumą. Šiam tikslui įgyvendinti pasirinkti metodai: pusiau struktūruotas interviu, stebėjimas dalyvaujant. Rezultatai lyginami su XX a. JAV lietuvių bendruomenės leistų laikraščių, žurnalų, kulinarinių knygų turinio analize. Pasirinkti parankiausi instrumentai, leidžiantys surinkti kuo daugiau ir įvairesnės medžiagos, unikalių faktų ir atskleisti niekur anksčiau nefiksuotų JAV lietuvių kasdienio gyvenimo detalių.

Interviu

Dėl 2020 m. visą pasaulį sukauščiusios COVID-19 pandemijos ir užsidariusių valstybių sienų interviu su JAV gyvenančiais lietuvių išeiviais vyko nuotoliu, pasitelkiant šiuolaikines technologijas, t. y. vaizdo konferencijų ir pokalbių platformą. Vaizdo skambučiai kokybiniuose interviu sulaukia nuolatinės kritikos dėl daugelio priežasčių. Teigiama, kad internetu atlikti interviu dėl to, kad prarandama daug neverbalinių užuominų, yra prastesni už tyrimus, atliktus bendraujant akis į akį (Dempsey, Haiworonsky, Holloway, Chambers, Hecker, Draper, Gallant, Kang, Lamb, Stewart, Joly 2021: 4). Kritikuojiama matymo perspektyva, kurią Jungtinės Karalystės nacionalinio tyrimų centro tyrėja Susie Weller vadina „kalbančių galvų“ perspektyva (Weller 2015: 16). Teigiama, kad interviu per atstumą metu neįmanoma sukurti fizinio ir psichologinio artumo jausmo (Milne 2010: 165), prastai matant pateikėjo namus, prarandamas jo gyvenamosios vietos kontekstas (Weller 2015: 35), nors su ta pačia problema galima susidurti interviu vykdant ne namuose, o neutralioje vietoje. Kritikuojamos techninės problemos, tokios kaip vaizdo vėlavimas ar nutrūkęs ryšys (Deakin, Wakefield 2014; Saumure, Given 2010; Hanna 2012; Seitz 2016),

būtinybė tyrimo dalyviams turėti tinkamą programinę įrangą (Hay-Gibson 2010). Vaizdo skambutis taip pat padidina trikdžių riziką dėl šalia esančių kolegų, šeimos narių ar augintinių tikimybę (Deakin, Wakefield 2014). Kanados antropologės Samanthos Moore teigimu, interviu internetu – lyg „greitosios pagalbos tvarstis“ (Moore cit. iš Dempsey, Haiworonsky, Holloway, Chambers, Hecker, Draper, Gallant, Kang, Lamb, Stewart, Joly 2021: 4), kuris gelbėja tik pirminiu tyrimų etapu ir negali pakeisti intensyvaus darbo lauke.

Tačiau kartu vis dažniau teigiama, kad vaizdo skambučiai leidžia efektyviai kalbėtis „akis į akį“ (Bertrand, Bourdeau 2010: 71), interviu yra ne mažiau autentiški ar kokybiški nei informacija, gauta įprastu būdu. Įprastas interviu tyrimas „akis į akį“ unikalus tiesiogine tyrėjo ir informanto interakcija, paremta geriausiomis žmogiškosiomis savybėmis: pasitikėjimu, empatija, reflektivių klausymusi, neverbaliniu bendravimu, kuris būtinas pateikėjo emocijoms būsena suprasti. Tokios informacinės technologijos kaip vaizdo skambutis suteikia galimybę atlikti panašų interviu, paremtą natūraliu tiesioginiu abipusiu bendravimu pasitelkiant verbalinę ir neverbalinę kalbas (Salmons 2012: 2).

Pažymėtina, kad mūsų tyrime interviu internetu turėjo nemažai privalumų. Pavyzdžiui, JAV, kur dėmesys nukreiptas į pelną ir laikas yra „brangi, net deficitinė prekė“ (Lewis 2002: 57), su kai kuriais pateikėjais dėl labai įtemptos jų dienotvarkės kalbėtasi labai anksti (jų laiku) ryte prieš darbą arba jų pietų pertraukos metu. Tikėtina, kad su tokiais žmonėmis dėl įprastinio interviu „akis į akį“ susitarti būtų buvę labai sunku, o gal ir iš viso neįmanoma. Kitas privalumas – akivaizdžiai nematoma įrašymo technika. Sąmoningai buvo pasirinkta pokalbius įrašyti diktofonu, o ne pokalbių programa. Nors pokalbio pradžioje visų informantų būdavo atsiklausta dėl pokalbio įrašymo, tikėtina, kad interviu metu pateikėjai, akivaizdžiai nematydami įrašinės technikos, jausdavosi laisviau, atviriau kalbėdavo jautresnėmis temomis. Dalyvavimas interviu nuotoliniu būdu tam tikra prasme sutrikdė dalyvių supratimą apie aplinką, leido sukurti saugią erdvę, tarytum privertė „pamiršti“ tyrimo kontekstą, kuriame vyksta pokalbis.

Šiandien internetas yra kasdienio mūsų gyvenimo dalis, leidžianti lengvai tarpusavyje bendrauti. Jis tampa ne tik prieigos būdu prie vieno ar kito virtualaus domeno, bet ir priemone parodyti save pasauliui. Realus ir virtualus gyvenimas susipina kasdienybėje. Interneto įrankiai tyrėjai suteikė galimybę užmegzti ir palaikyti ryšį su pateikėjais, o COVID-19 pandemija parodė, kad interviu internetu gali būti svarbi etnografinių tyrimų dalis ir ateityje tapti vis dažniau naudojamu metodu. Tačiau taip pat žinoma, kad internetinė etnografija negali visiškai pakeisti lauko tyrimų vietoje. Tyrimas internetu, kur galioja kitokios nei „gyvo“ socialinio bendravimo taisyklės, gali būti papildomas būdas pasiekti ir pažinti tiriamą bendruomenę.

Ieškant pateikėjų, nesiorientuota konkrečiai į kurią nors lytį, bet lietuvių kultūroje per amžius susiklosčiusi tradicija, kad maisto ruošą yra moterų „reikalas“, lėmė, kad tyrime dalyvavo 34 moterys ir 9 vyrai. Taip pat nesiekta kalbėtis tik su tais pateikėjais, kurie moka ir noriai gamina. Laikytasi nuostatos, kad visi žmonės valgo, nesvarbu, kas ir kur maistą ruošė. Tokiu būdu norėta susidaryti objektyvų vaizdą apie lietuvių išeivių santykį su lietuvišku maistu.

Tyrime dalyvavusių pateikėjų amžius svyruoja nuo 25 iki 98 metų, amžiaus vidurkis – 64 metai. Tarp jauniausio ir vyriausio pateikėjų esančios 73 metų laiko ribos apima net tris išeivių kartas. Nr. 1 ir Nr. 2 lentelėse galima matyti pateikėjų pasiskirstymą pagal amžiaus grupes ir priklausymą vienai iš trijų kartų (skirstymo į kartas principai aptarti pagrindinėse disertacijoje vartojamose sąvokose). Skirtingų generacijų išeivių naratyvai leidžia daryti skirtingus laikotarpius ir kartas palyginančias išvadas.

1 lentelė. Pateikėjų pasiskirstymas pagal amžiaus grupes

Amžiaus grupė	21–30 m.	31–40 m.	41–50 m.	51–60 m.	61–70 m.	71–80 m.	81–90 m.	91–100 m.
Pateikėjų skaičius	1	4	3	3	18	7	5	2

2 lentelė. Pateikėjų pasiskirstymas pagal kartas

Karta	Pirma karta (K1)	Antra karta (K2)	Trečia karta (K3)
Pateikėjų skaičius	3	32	8

Didžiausią dalį interviu dalyvavusių JAV lietuvių sudaro vyresnio amžiaus žmonės, priklausantys antrajai išėivių kartai. Ieškant pateikėjų, stengtasi pakalbinti įvairaus amžiaus ir kartų išėivius. Deja, bet pirmosios kartos išėivių dėl jų itin garbingo amžiaus ir silpnos sveikatos įtraukti į tyrimą pavyko nedaug. Interviu dalyvavo ir nedaug jaunimo. Tokią padėtį lėmė tai, kad tyrėjos dar tyrimo pradžioje buvo nuspręsta kalbėtis tik lietuviškai – pasitelkiant vieną iš svarbiausių lietuviškosios tapatybės ženklų. Kaip tik „lietuvių kalba ir kultūra“ (Van Reenan 1990: 20) antrosios išėivių kartos suvokiami kaip pamatiniai lietuviškumo elementai. Didžioji dalis tyrime dalyvavusių vyresnio amžiaus JAV lietuvių lietuviškai kalba gerai arba labai gerai. Įdomu tai, kad kai kurie jų net nėra buvę Lietuvoje, kalbos išmoko šeimoje ar lituanistinėje mokykloje. Trečiosios kartos lietuvių išėivių, mokančių lietuvių kalbą, yra mažuma. Iš 43 tyrime dalyvavusių pateikėjų 33 nurodė, kad jų gimtoji kalba lietuvių, angliškai išmokta tik pradėjus lankyti darželį ar pradžios mokyklą. Paprastai pateikėjai gimtąją kalbą laiko tą kalbą, kuria išmoko kalbėti pirmiausia. 3 pateikėjai gimtąją kalbą įvardijo anglų kalbą, 2 – ir lietuvių, ir anglų, 1 – lietuvių ir vokiečių kalbas. 4 pateikėjai duomenų nepateikė arba negalėjo pasakyti, kurią kalbą laiko gimtąją.

Nepaisant gan gero lietuvių kalbos mokėjimo, ne visi pateikėjai save laiko lietuviais. JAV ideologijos pamatas paremtas politine sistema, kuriai nesvarbus priklausymas tam tikrai kastai, klasei, religinei ar etninei grupei. Bet kokia kalbinė ar etninė grupė, gyvenanti JAV politinėje valstybėje, gali būti laikoma amerikiečiais. Amerikietiškąją tapatybę pirmiausia apibrėžia bendrų idealų išpažinimas. Taigi, lietuviais pasisakė esą 15 tyrimo dalyvių, 8 pasakė, kad yra amerikiečiai, o didžiausia dalis – 16 – dvigubos tapatybės: „Amerikos lietuviai“, „ir lietuviai, ir amerikiečiai“ ar „lietuvių kilmės amerikiečiai“. 3 pateikėjai į šį klausimą atsakė abstrakčiai, savo

tapatybę jie įvardijo taip: „Benamiai, be krašto žmonės“, „Esu tokioj neaiškioj vietoj“ ar „Negaliu atsakyti“. Vienas pateikėjas duomenų nepateikė.

Tapatybės ir lietuviško maisto santykio tyrimui svarbūs pateikėjų šeiminiai duomenys – kokiose – lietuviškose ar mišriose – šeimose augo, kokiose šeimose gyvena dabar. 39 iš 43 pateikėjų nurodė, kad jų abu tėvai yra lietuviai, 3 pateikėjai gimė etniškai mišriose šeimose (dviejų pateikėjų motinos, o vieno pateikėjo tėvas nelietuviai). Vienas pateikėjas duomenų apie savo motiną nepateikė. 25 pateikėjai nurodė, kad dabartinė jo žmona ar vyras yra lietuvis, 11 pateikėjų gyvena etniškai mišriose šeimose, 7 pateikėjai šiuo metu gyvena vieni.

Didžioji dauguma – 35 tyrime dalyvavusių JAV lietuvių yra katalikai. Tačiau ne vienas prisipažino šiandien bažnyčioje aktyviai nebesilankantis. Po vieną pateikėją nurodė taip: „Tikįs į Dievą“, „ateistė“, „krikščionė“, „pagonė“, „protestantė“. Trys pateikėjai nepateikė duomenų.

Mūsų tyrimas išsiskiria itin dideliu pateikėjų jautrumu asmeninių duomenų viešinimui. Norint susidaryti išsamesnį vaizdą apie tyrime dalyvavusių išėivių socialinę padėtį, svarbi informacija apie jų išsimokslinimą, buvusią ar dabartinę veiklą, einamas pareigas. Išėivijoje lietuvius sieja itin glaudūs bendruomenės saitai. Vieni kitus pažįsta, dalyvauja bendrose veiklose. Kai kurie kalbinti pateikėjai turi itin aukštas pareigas ar dirba išskirtinėse įmonėse, šiuos duomenis atskleidus išaiškėtų ir pateikėjo tapatybę. Tad ne kartą interviu metu pateikėjai tikslindavosi, kokie asmeniniai jų duomenys bus atskleisti, rūpindavosi, kad iš jų jie nebūtų atpažįstami kitiems JAV lietuviams. Siekiant nepažeisti pateikėjų privatumo ir neatskleisti tapatybės, pateikėjų išsimokslinimas, dabartinės ar buvusios veiklos nepateikiamos. Apsiribojama pasakant tik tiek, kad beveik visi pateikėjai turi įgiję aukštąjį išsilavinimą, kad jie dirbo ar dabar dirba medicinos, politikos, teisės, inžinerijos, vadybos, verslo srityse.

Stebėjimas dalyvaujant Klivlande

Teigiama, kad etnografinis lauko tyrimas gali būti ir apgaulingas. Tyrėjas ne tik nuklysta į „lauko vietą“, kad užmegztų gilius ir prasingus santykius su „vietiniais“, bet „laukas“ yra proskyna, kurios apgaulingas skaidrumas užgožia sudėtingus

procesus, vykstančius jo kūrimo metu (Gupta, Ferguson 1997: 5). Prancūzų antropologo Marcel Griaule manymu, kalbėjimas, ką pateikėjai sako atsakydami į tyrėjo klausimus, yra nepatikimiausias iš visų galimų kelių link paslėptų tiesų. Tai lemia ne vien sąmoningas melas ar pasipriešinimas apklausai. Kiekvienas pateikėjas, pristatydamas save, vaidina, sureikšmina tam tikras ir nutyli kitas tiesas. Kiekvienas informantas, netgi nuoširdžiausias, jaučia instinktyvų poreikį nuslėpti ypač opius dalykus. Siekdamas nuplėšti šias sąmoningai ar nesąmoningai užsidedamas kaukes, lauko tyrėjas turi išnaudoti kiekvieną pranašumą, kiekvieną galios šaltinį, kiekvieną progą pažinti tiriamą bendruomenę ne per pokalbį (Griaule cit. iš Clifford 2006: 106, 113). Šią mintį papildė Victor C. de Munck, jis teigia, kad atliekant lauko tyrimą itin svarbu fiksuoti, ką žmonės sako, ką daro, jų pavienius veiksmus ir veiksmus situacijose (De Munck 2008). Egzistuoja požiūrių skirtumas tarp to, ką pateikėjai pasakoja apie savo visuomenę, ir to, ką mato tyrėjas toje pačioje visuomenėje. Todėl itin svarbu tirti pasakojimo ir realių veiksmų santykį.

M. Griaule teigimu, stebėjimas dalyvaujant – tai bene vienintelis būdas gauti informaciją, eliminuojant nepatikimą žodinį bendravimą (Griaule cit. iš Clifford 2006: 107). Jis leidžia suvokti esamą situaciją pasitelkiant penkis pojūčius (regą, klausą, uoslę, skonį ir lytėjimą). Tai – procesas, leidžiantis tyrėjui pažinti tiriamos bendruomenės veiklą stebint ir kartu joje dalyvaujant, patyrimas per sąlytį, dalyvavimą kasdienėje, įprastoje bendruomenės veikloje, tiriamojame aplinkoje. Be to, tai santykių užmezgimas ir gebėjimas įsilieti į bendruomenę taip, kad visi jos nariai elgtųsi natūraliai, lyg tyrėjo čia nebūtų. Kitais žodžiais tariant, procesas, leidžiantis sukurti ryšį ir pasitikėjimą su tiriamąja bendruomene. Stebėjimui dalyvaujant būdingas atviras, nevertinamas požiūris, noras sužinoti daugiau apie kitus, atvirumas netikėtumams, drąsa patirti kultūrinį šoką, klysti, būti atidžiu stebėtoju, geru klausytoju. Ši veikla reikalauja tam tikros apgaulės ir emocijų valdymo bei būtinybės išlaikyti objektyvumo jausmą.

Dalyvaudamas ir nuolat reflektuodamas tai, kas vyksta, tyrėjas bando sužinoti apie konkrečią sociokultūrinę erdvę ir tuos, kurie joje gyvena. Skirtingai nuo kitų kokybinių metodų, dalyvių stebėjimas apima tyrimą to, ką žmonės daro, o ne tik tai,

ką jie sako ar ką jie sako darantys. Priešingai nei mokslinis stebėjimas, stebėjimas dalyvaujant išlaiko kontakto su tiriamaisiais natūralumą ir leidžia eliminuoti trikdžius, kuriuos sukeltų tyrėjo buvimas lauke. Priešingai nei aktyvus tyrėjo dalyvavimas, jis leidžia neprarasti tyrėjo tapatybės ir analitinio mąstymo įgūdžių.

Mūsų tyrimo atveju, 2022 m. rugpjūtį vykdytas stebėjimas taikytas neformaliose ir formaliose aplinkose: tyrėją priėmusioje lietuvių išeivių šeimoje, svečiuojantis kitų išeivių namuose, neformalių pokalbių su kitais lietuviais metu, mišių metu lietuvių Švč. Mergelės Marijos Nepaliamojamosios pagalbos bažnyčioje, parduotuvėse, kuriose galima nusipirkti lietuviškų produktų, „Lietuvių klube“, Skulkilio regione vykusiose „Lietuvių dienose“, Klivlande vykusiame „Lietuvių klubo piknike“ ir ten pat vykusiame „One World Day“ renginyje. Dalyvavimas minėtose veiklose formalius interviu papildė keliomis dešimtėmis neformalių pokalbių apie išeivių kasdienybę, maistą, veiklas, gyvenimo būdą JAV.

Tyrimo metu rašytas dienoraštis, kuriame fiksuoti ne tik objektyvūs faktai ar pastebėjimai, bet ir tyrėjos savijauta, nuotaikos, įžvalgos. Kai kuriuos faktus prašyta pakomentuoti šeimos, pas kurią apsisotą. Fotoaparatu fiksuota aplinka, veiklos, objektai.

Viešojo diskurso analizė

JAV lietuvių tapatybės ir maisto tyrimuose neabejotinai svarbus ir viešasis diskursas, erdvė, kurioje atsispindi bendruomenei svarbūs kultūriniai, socialiniai, politiniai ir kitokie įvykiai. Joje formuojamos žmonių nuostatos, išsakomos ir ginamos vertybės. Lietuviško maisto diskursas lietuvių JAV leidžiamuose periodiniuose leidiniuose atspindėjo realią tuo metu išeivijoje vartoto lietuviško maisto situaciją, formavo supratimą apie jį. Lietuviško maisto JAV istoriografija nepasižymi gausa, todėl tyrėjai teko iš nuotrupų sukonstruoti istoriografinę lietuviško maisto puoselėjimo mintį. Tam tikslui pasirinkti visuomenės skaitomiausi (tai atskleidžia leidinio tiražo dydis ir ilgaamžiškumas) žurnalai: „Moterų dirva“,

„Laivas“²⁰, „Margutis“, „Laiškai lietuviams“²¹, „Lietuvių dienos“²², „Pasaulio lietuvis“²³, „Akiračiai“²⁴, įvairias socialines grupes ir politines orientacijas atspindintys laikraščiai: „Tėvynė“²⁵, „Draugas“, „Naujienos“²⁶, „Keleivis“.

Maisto ir tapatybės tyrimams svarbios ir skirtingu laikotarpiu bei skirtingų išievių bangų leistos kulinarinės knygos. Iš Lietuvoje egzistavusios santykinai ribotos kulinarinės aplinkos išėję lietuviai imliai suvokė naują juos supančią kulinarinę aplinką, ją priimdami arba atmesdami per maisto panašumus ar skirtumus. Receptų knygos atspindi to laikotarpio gyventojų vertybes, kultūrinius įpročius. Analizei pasirinkti labiausiai to meto išievių idėjas atspindintys kulinariniai leidiniai. Kulinarinėse knygose esančią informaciją galima skaityti keliais sluoksniais: pirmiausia tai praktiniai leidiniai, pateikiantys informaciją, kaip ruošti vieną ar kitą patiekalą. Ne ką mažiau svarbus antrasis sluoksnis, pasakojantis, kas ir kaip buvo valgoma, ir taip atskleidžiantis platesnį vaizdą apie kasdienybę. Trečiasis sluoksnis yra paratekstas, atspindintis išievių bendruomenei rūpimus klausimus ir tuo metu vyravusias idėjas.

Analizuojant kulinarias knygas kiek įmanoma stengtasi suprasti jų atsiradimo aplinkybes. Nemažai vertingos informacijos atskleidė pokalbiai su kai kurių knygų autorių vaikais. Išievių leistas knygas lyginant su anksčiau ar tuo metu Lietuvoje leistomis kulinarinėmis knygomis aiškintasi, kokią jų turinio dalį sudaro receptai, perimti iš lietuviškųjų²⁷ leidinių, ar ir kaip keičiasi lietuviškiems patiekalams būdingi ingredientai.

²⁰ „Laivas“ – JAV lietuvių religinio ir tautinio gyvenimo žurnalas, leistas 1921–1990 m. Čikagoje.

²¹ „Laiškai lietuviams“ – JAV lietuvių religinės ir tautinės kultūros mėnesinis žurnalas, 1950–2000 m. leistas Čikagoje.

²² „Lietuvių dienos“ – JAV lietuvių mėnesinis iliustruotas tautinės pakraipos žurnalas, leistas 1950–1992 m.

²³ „Pasaulio lietuvis“ – mėnesinis informacinis žurnalas, nuo 1963 m. iki 2003 m. leistas JAV lietuvių.

²⁴ „Akiračiai“ – JAV lietuvių mėnraštis, ėjęs nuo 1968 m. iki 2005 m. Čikagoje.

²⁵ „Tėvynė“ – JAV lietuvių iliustruotas mokslo, kultūros, literatūros ir politikos žurnalas, leidžiamas nuo 1896 m. iki šių dienų.

²⁶ „Naujienos“ – Pirmasis JAV lietuvių dienraštis ėjęs 1914–1986 m. Čikagoje.

²⁷ Turima omenyje Lietuvoje leistos kulinarinės knygos.

Atliekant tyrimą stengtasi surasti kuo daugiau JAV lietuvių išėivių leistų kulinariinių knygų. Tai buvo nelengva užduotis. Didžioji dauguma jų leistos Jungtinėse Valstijose ir kaupiamos šios šalies lietuvių asmeninėse kolekcijose ar išėivijos paveldą saugančiose bibliotekose. Tik nedidelė dalis tokių leidinių asmeninių kolekcijų pagrindu atvežta į Lietuvą. Viena tokių – Klaipėdos universiteto bibliotekos Retų spaudinių sektoriuje saugoma lietuvių išėivio dr. Kazio Pemkaus sukaupta gausi knygų ir periodinių leidinių kolekcija²⁸, suteikusi galimybę lietuvių išėivijos leistus periodinius leidinius ir kulinarias knygas analizuoti *de visu*, juose tikslingai ieškant informacijos.

Pradžioje planuota į tyrimą įtraukti tik antrosios išėivių bangos lietuvius ir didžiausią dėmesį skirti jų gaminamo lietuviško maisto ir tapatybės sąsajoms. Ši išėivių banga išsiskiria ypatingu ryšiu su Lietuva ir požiūriu į lietuviybės puoselėjimą ir išlaikymą. Tačiau įpusėjus tyrimą, ypač būnant JAV, suprasta, kad pirmosios, antrosios ir trečiosios išėivių bangų lietuvių gyvenimai Jungtinėse Valstijose neišvengiamai susipynę. Šių bangų lietuvius sieja santuokos saitai ar giminystės ryšiai, siekis nepamiršti savų tradicijų, didžiavimasis lietuviškomis šaknimis ir, be abejo, gaminami lietuviški patiekalai.

2.2. Tyrimo iššūkiai

Tyrėjo pasirengimą tyrimui puikiai apibūdina Victor C. De Munck teiginys, kad tyrėjas, atlikdamas lauko tyrimą, turi būti pasiruošęs viskam. Tyrimo projektas turi būti lankstus ir adaptyvus, nes dirbant su žmonėmis jiems įprastoje aplinkoje niekas nevyksta pagal griežtą planą. Maža to, tyrimui neužtenka vienos teorijos ir vieno metodo netgi tada, kai vienintelis pasirinktas metodas tyrime pritaikomas nepriekaištingai. Tyrimas dažnai pasisuka netikėtomis kryptimis, taigi, tyrėjas turi

²⁸ Šią kolekciją Klaipėdos universiteto bibliotekai padovanojo pats dr. K. Pemkus, kai 1994 m. tuometis universiteto rektorius Stasys Vaitekūnas, lankydamasis JAV, susipažino su kolekcininku ir jo archyvu. Universalaus turinio įvairiakalbė kolekcija, apimanti XVI–XIX a. leistas knygas, tarpukariu ir sovietinėje Lietuvoje, išėivijoje pasirodžiusius kitus leidinius ir periodiką, suteikia erdvę įvairių sričių tyrimams.

veikti ir kaip detektyvas, ir kaip sekretorius, ir kaip nuotykių ieškotojas. Iš dalies sėkmė priklauso nuo tyrėjo įgūdžių, iš dalies – nuo svetimųjų gerumo, o kartais jam tiesiog turi nusišypsoti laimė (De Munck 2008: 9–12). Su tam tikrais netikėtumais teko susidurti ir šio tyrimo metu. Didžiausias jų – 2019 m. pabaigoje kilęs ir 2020 m. po visą pasaulį išplitęs COVID-19 virusas, ypač daug kliūčių sukėlęs etnologams ir antropologams, kurių tyrimai dažniausiai siejami su lauko darbais – tarptautinėmis kelionėmis, ilgais asmeniniais kontaktais, kasdieninio sociokultūrinio pasaulio stebėjimu ir analize.

Oficialiems įsakymams reikalaujant kiek įmanoma sumažinti socialinius kontaktus ir gyvenimui persikėlus į virtualią erdvę, dauguma antropologų savo metodus taip pat buvo priversti adaptuoti tyrimams internetu. Keisti pirminį tyrimo planą ir „persikelti į internetą“ buvo priversta ir tyrėja. Tad pirma teko atlikti interviu pasitelkiant vaizdo konferencijų ir pokalbių platformą, o tik paskui JAV vykdytas stebėjimas dalyvaujant ir neformalūs pokalbiai.

Tyrimas internetu atnešė ir tam tikrų išbandymų. Vienas jų – kontaktų problema. Įprastame lauko tyrime dažniausiai atsiranda vienas žmogus ir jis tyrėjui atveria lauką: supažindina su bendruomene ir vietos aplinka, tarnauja kaip bendruomenės ir tyrėjo tarpininkas. Dažnai tas pats asmuo yra ir formalus ar neformalus bendruomenės vadovas, ir tyrėjo informatorius, ir „raktas“, atrakinantis duris į pateikėjų namus. Visi šie veiksniai lemia kokybišką etnografo darbą. Atliekant tyrimą internetu, prireikė gerokai daugiau laiko kontaktams užmezgti ir keliams į pateikėjų namus tiesti. Su potencialiais pateikėjais pirminis ryšys megztas elektroniniais laiškais. Šiame etape ir kilo didžiausias pavojus, kad pateikėjai dėl didelio gaunamų laiškų srauto laiško tiesiog nepastebės arba netyčia jį ištrins. O galbūt laiškas nukeliaus į nepageidaujamų laiškų dėžutę. Taip pat reikalingas tam tikras pateikėjų prieigos prie technologijų žinių lygis. Antrosios bangos pirmosios kartos lietuvių išseiviams dėl garbingo amžiaus buvo itin sunku orientuotis technologijose, tad visais atvejais jiems gelbėjo jų vaikai, interviu metu fiziškai buvę šalia tėvų. Antrosios kartos lietuviai taip pat ne visada turėjo įgūdžių naudotis vaizdo skambučiais. Kiti tokiu būdu bendrauti atsisakė dėl savitų įsitikinimų. Dėl minėtų

priežasčių ne visi tyrėjos siūsti laišakai sulaukė atgalinio ryšio. O ir sulaukus sutikimo dalyvauti pokalbyje, bendravimas dažnai nutrūkdavo derinant pateikėjams tinkamą susitikimo laiką²⁹. Tad elektroninis laiškas su teigiamu pateikėjo atsakymu dar negarantavo ir sėkmingo interviu.

Skirtingos tyrėjos ir informantų gyvenamosios šalys vertė itin kruopščiai ir apdairiai planuoti interviu laiką, atsižvelgti ne tik į skirtingą paros metą, bet į Lietuvos ir JAV šventinių bei poilsio dienų dinamiką. Siekiant kuo didesnio tiriamųjų aktyvumo, norint susitarti dėl interviu, vengta elektroninius laiškus rašyti prieš šventes arba iš karto po jų, nes tuo metu ir taip intensyvi žmonių dienotvarkė galėjo suponuoti prašymo pasikalbėti ignoravimą. Pavyzdžiui, vienos moters iniciatyva susitarus virtualioje erdvėje susitikti Didįjį penktadienį, pokalbis neįvyko. Kaip vėliau pati prisipažino, ji tiesiog pamiršo apie susitarimą su tyrėja, nes galva buvo užimta mintimis apie šventinio stalo ruošimą. Pastebėta, kad net savaitės diena, kurią siunčiamas laiškas su prašymu pasikalbėti, turėjo įtakos atgaliniam ryšiui.

Kitas sunkumas – didelis geografinis tiriamųjų ir tyrėjos gyvenamosios vietos skirtumas, lėmęs skirtingas laiko juostas. Beveik visada (išskyrus tuos atvejus, kai buvo kalbama su Lietuvoje gyvenančiais lietuviais išeiviais) tyrėją ir pateikėjus skyrė 7–8 valandų laiko skirtumas, kėlęs papildomą stresą. Tad tariantis dėl interviu reikėjo ypatingos atidos apskaičiuojant virtualaus susitikimo laiką, o interviu dažniausiai vykdavo vėlai vakare, 20 ar net 22 valandą Lietuvos laiku. Tyrimo metu svarbiausia buvo užmegzti ryšį su pateikėjais siekiant surinkti kuo išsamesnius duomenis, bet minėti papildomi išoriniai dirgikliai pasirodė reikšmingi ir reikalavo papildomo dėmesio, lankstumo ir priežiūros.

²⁹ Trumpiausias laiko tarpas nuo tyrėjos pateikėjai parašyto elektroninio laiško iki įvykusio interviu – 29 valandos, ilgiausiai trukęs derinimas dėl abiem pusėms tinkamo virtualaus susitikimo laiko – daugiau nei 12 savaitių.

2.3. Būdai tyrėjai tapti „savai“

Atliekant etnografinį tyrimą labai svarbus tyrėjo ir pateikėjo santykis. Kaip teigia Irena Regina Merkienė, „santykiai tarp pateikėjo ir duomenų užrašinėtojo turi būti grindžiami abipusiu pasitikėjimu. Šeiminkai apie svečių susidaro nuomonę, stebėdami jį dar tik įeinantį į kiemą“ (Merkienė 2007: 36). Minėtas santykis mūsų tyrimo procese kito. Tyrimo pradžioje vaizdo konferencijų ir pokalbių platformoje atliekant interviu su JAV gyvenančiais lietuviais tyrėją ir pateikėjus skyrė ne tik fizinis, bet ir socialinis atstumas. Pateikėjai į už keliolikos tūkstančių kilometrų esančią tyrėją žiūrėjo šiek tiek nepatikliai. Ilgainiui, išsiplėtus pateikėjų tinklui³⁰, socialinis atstumas mažėjo. Virtualioje erdvėje susitikus pokalbiui, pateikėjas dažnai prasitaravo, kad jau ne iš vieno pažįstamo lietuvio girdėjęs apie atliekamą tyrimą. Tuomet pokalbis vykdavo sklandžiau, o šiam pasibaigus pateikėjas elektroniniu paštu pasidalydavo lietuviybės ir maisto ryšį grindžiančiomis ir asmeninio gyvenimo akimirkas įamžinančiomis nuotraukomis.

Tyrimo Klivlande, vykusio 2022 m. rugpjūtį ir trukusio 4 savaites, metu su kai kuriais kalbintais lietuviais atsitiktinai teko susitikti dar kartą. Bažnyčioje, svečiuose ar lietuvių bendruomenės renginiuose sutiktiems pateikėjams tyrėja jau buvo pažįstama „lietuvi iš Lietuvos“, kurios smalsiai klausinėta, kaip sekasi tyrimas, kokias Jungtinių Valstijų vietas aplankė, ar patinka Klivlandas? Santykis „pateikėjas–tyrėja“ transformavosi į kur kas artimesnį šeiminko ir svečio santykį.

Pasitikėjimas tyrėja parodytas Klivlande visam tyrimo laikotarpiui apsistojus pas lietuvių išeivių šeimą. Šioje šeimoje jau po keleto dienų įsisukusi kasdienio gyvenimo buitės rutina leido pasijusti „savai“³¹. Tyrėja kartu su namų šeiminke važiuodavo į parduotuves ir turgų pirkti maisto produktų, talkino gaminant valgį,

³⁰ Pokalbio pabaigoje tyrėja visuomet prašydavo pateikėjų rekomenduoti keletą pažįstamų žmonių, kurie taip pat galėtų dalyvauti tyrime. Taip susidarė savotiškas pateikėjų tinklas, kuriame net ir skirtinguose JAV miestuose gyvenantys lietuviai yra susieti giminytės ar draugystės ryšiais.

³¹ Aukščiausiu šeiminkų pasitikėjimo ženklu tyrėja laikė tai, jog vos kitą dieną po atvykimo ji buvo palikta visiškai viena jų namuose, namiškiams išvykus į miestą tvarkyti neatidėliotinų reikalų.

dengiant stalą ar po vakarienės sutvarkant nešvarius indus. Sekmadieniais kartu buvo vykstama į *lietuvų parapijoje* aukojamas lietuviškas mišias.

Ne vienas neformalus pokalbis vyko namuose, kuriuose buvo apsistojusi tyrėja. Gerai pažįstama aplinka, tarsi tarpininkai tarp tyrėjos ir pateikėjų veikę namų šeimininkai, garantuojantys saugią aplinką, į svečius atvykusius antrosios išėivių bangos lietuvius skatino atviresniems pokalbiams. Nors svečiams buvo žinomas tyrėjos apsilankymo Klivlande tikslas, dažnas bendravo ne kaip su tyrėja, o kaip su pažįstama ar drauge. Tyrimo lauke diskutuojant apie įvairius kasdieninius ir daugumai išėivių aktualius dalykus (pvz., apie maistą, religiją, lietuviybę ir pan.), kiek įmanoma stengtasi neišreikšti tyrėjo nuomonės ir taip nepaveikti lauke esančių žmonių. Dažniausiai tiesiog susilaikyta nuo platesnių komentarų ir apsiribota trumpais lakoniškais atsakymais.

Nors įprastai vengiama nepažįstamus žmones kviesti į svečius, tačiau keletą kartų tyrėjai teko lankytis ir kitų lietuvių namuose. Vieną sekmadienį po mišių kartu su šeimininke tyrėja buvo pakviesta *brančiuko* (vėlyvųjų pusryčių), kurį rengė viena iš šeimininkės draugių. Nemažame, išskirtinai moteriškame lietuvių išėivių būrelyje pokalbiai sukosi, kaip ir būdinga moterų susiėjimams, apie šeimą, vaikus, daržus, maisto gaminimą, tad tyrėja galėjo neatkreipdama į save dėmesio stebėti aplinką ir dalyves. Kitą kartą tyrėja buvo pakviesta į trečiosios išėivių bangos lietuvių (lituanistinės mokyklėlės vadovės) šeimos namus *su taure vyno praleisti penktadienio vakaro*. Ten susipažinta su dar viena lietuvių *trečiabangių* šeima, kuri Klivlande gyvena apie trejus metus. Vakaro metu vykę pokalbiai dar labiau išryškino ir padėjo suvokti atskirų migracijos bangų skirtybes ir požiūrį į lietuviybę.

Tyrimo Klivlande metu bendrauta ir su daugiau antrosios išėivių bangos lietuvių: su viena lietuve jos kvietimu lankytasi Klivlando meno muziejuje, Čikagos simfoninio orkestro koncerte, vyкта apžiūrėti Niagaros krioklio. Kitos lietuvių

kvietimu keliauta į už keliasdešimt mylių nuo Klivlando įsikūrusią amišų³² bendruomenę.

Artėjant tradiciniam Klivlande vykstančiam „Lietuvių klubo piknikui“, tyrėja klubo vadovės buvo pakviesta pagelbėti šeiminkėms virtuvėje. Šventės išvakarėse visą dieną darbuotasi *klubelio* virtuvėje atliekant paskirtus darbus³³. Kartu virtuvėje dirbant su dviem *trečiabangėmis* lietuvėmis moterimis išgirstos jų emigracijos istorijos, aptartas *klubelio* lankytojams siūlomas lietuviškų patiekalų valgiaraštis.

Tai, kad tyrėja tarp JAV lietuvių nebuvo visiškai svetima, liudija faktas, jog ypač rūpintasi jos saugumu. Išsirengusi viena patyrinėti miesto, kad geriau suprastų lietuvius supančią socialinę aplinką, tyrėja ne kartą buvo įspėta vengti atokiau nuo centro esančių rajonų. Gerai nepažinodama miesto, netyčia galėjo užklysti į juodaodžių apgyvendintus rajonus, kur „baltaodėms gerai apsirengusioms³⁴ ir fotoaparatu nešinioms“ moterims gali būti labai pavojinga³⁵. Tad po daugelį „ne ypač patikimų“ rajonų tyrėja buvo vežiojama automobiliu, taip leidžiant saugiai susipažinti su aplinka.

Nuolatinis tyrėjos buvimas ir bendravimas su lietuvių išėiviais leido jai įgyti šių asmenų patikėjimą, tapti „savai“. Tai suteikė galimybę stebėti ir kritiškai vertinti tiriamųjų veiksmus natūraliose, neformaliose situacijose ir surinkti patikimų duomenų.

³² Amišai – nuo išorinio pasaulio izoliuota bendruomenė, XVII a. pabaigoje susiformavusi Šveicarijoje. Gyvena pagal griežtas, perimtas iš paraidžiui interpretuojamos Biblijos ir savo pačių susikurtas taisykles.

³³ Talkindama Lietuvių klubo virtuvėje, tyrėja dar kartą patyrė, kad ji „nėra viena iš jų“, t. y. nėra migrantė, gyvenanti JAV, ir pasitikėjimas pelnomas tik geriau pažinus. Tyrėja buvo „tikrinama“ pradžioje jai skiriant pačius paprasčiausius darbus, pavyzdžiui, atrinkti tinkamus krapus. Vėliau įgijus šeiminkių pasitikėjimą, leista atlikti sudėtingesnius darbus, pavyzdžiui, gaminti bandeles.

³⁴ Aiškumo dėlei būtina paminėti, kad tyrėjos dėvima apranga buvo labiau laisvalaikio nei puošni.

³⁵ Ohajo valstijoje galioja įstatymas, pagal kurį kiekvienas asmuo iki 21 metų gali legaliai laikyti, o sulaukęs 21 metų, legaliai įsigyti ginklą. Tam nereikalingi jokie leidimai, licencijos ar ginklo registracija.

2.4. Tyrimo etika

Etnografiniuose tyrimuose etiniai klausimai įgyja savitas formas. Viena to priežasčių yra tai, kad ne pateikėjai kviečiami į tyrėjo „kabineta“, o tyrėjas eina į pateikėjų „teritoriją“ ir kelias savaites, mėnesius ar net metus stebi, kas vyksta. Formaliais ir neformaliais būdais renkami duomenys, garso ir vaizdo įrašymo technika fiksuojama aplinka. Todėl etnografiniuose tyrimuose itin svarbi tema – žmonių privatumo apsauga. Tokio pobūdžio tyrimuose, lyginant elgesį ir viešą pasakojimą, siekiama išsiaiškinti, kas *iš tikrųjų* vyksta tam tikroje aplinkoje, kuo žmonės *iš tikrųjų* tiki. Tad kartais tai gali pasirodyti kaip „privataus žmonių gyvenimo viešinimas“ (Hammersley 2020: 452). Siekiant išsaugoti pateikėjų privatumą ir atskleistų duomenų konfidencialumą pasitelktos atsargumo ir apsaugos priemonės. Visi su pateikėjais vykdyti interviu į diktofoną įrašyti tik pateikėjams sutikus.

Vienas iš pagrindinių tyrimo etikos aspektų – savanoriškas dalyvavimas. Tyrimo dalyviai turi teisę pasirinkti, ar dalyvauti tyrime, ir bet kada iš jo pasitraukti. Mūsų tyrimo atveju buvo laikomasi savanoriško dalyvavimo tyrime *dviejų slenksčių sistemos*. Gavus potencialaus pateikėjo elektroninio pašto adresą buvo rašomas laiškas, kuriame prisistatoma ir trumpai papasakojama, koku tikslu norima susitikti. Iš pateikėjo elektroniniu paštu gautas teigiamas atsakymas laikytas sutikimu įsitraukti į tyrimą ir *pirmojo slenksčio* įveikimu. Būtina paminėti, kad nemažai potencialių pateikėjų į tyrėjos laišką neatrašė visai. Toks pateikėjų elgesys traktuotas atsisakymu dalyvauti tyrime. Tačiau net ir pirmas teigiamas pateikėjo atsakymas dar negarantavo virtualaus susitikimo su juo. Derantis dėl tikslesnės susitikimo datos ir laiko kartais susirašinėjimas nutrūkdavo. Kitaip tariant, dalyviai pasinaudodavo teise bet kada atšaukti savo dalyvavimą tyrime. Sutarus dėl tikslaus susitikimo laiko ir jam įvykus, pateikėjų buvo prašoma pasirašyti *Sutikimo dalyvauti tyrime* formą, kurioje nurodytos visos tyrimo dalyvio teisės. Tai – *antrasis slenkstis*. Vykdam interviu nuotoliu šio dokumento pasirašymas kėlė papildomą rūpestį tiek tyrėjai, tiek ir pateikėjams. Pastarieji minėtą formą turėjo išsispausdinti, pasirašyti, nuskenuoti ir vėl atgal atsiųsti

tyrėjai. Dėl tokios sudėtingos procedūros iš keleto pateikėjų rašytinio sutikimo dalyvauti tyrime taip ir nesulaukta, apsiribota tik žodiniu sutikimu.

Atliekant tyrimą būtina užtikrinti pateikėjų konfidencialumą. Ypač tai svarbu nedidelėje, artimai bendraujančioje diasporos bendruomenėje, kur iš pateiktų asmeninių užuominų nariai gali pažinti vienas kitą. Įsipareigojimas išlaikyti konfidencialumą reikalauja, kad surinktais duomenimis nebūtų dalijamasi su kolegomis, o tyrimo dalyviai ir vietos nebūtų lengvai atpažįstami (Hammersley, Atkinson 2007: 126). Visi tyrimo duomenys saugomi tyrėjos asmeniniame kompiuteryje ir su trečiaisiais asmenimis jais nesidalijama. Pateikėją identifikuojantys asmeniniai duomenys laikomi konfidencialiais. Ir nors tyrėjai tikriji pateikėjų vardai ir pavardės žinomi, tyrime jie neatskleidžiami. Koduojama pateikėjus žymint skaičiais (eilės numeris sąrašė) (žr. 1 priedą), nurodoma tik pati bendriausia informacija, leidžianti identifikuoti pateikėjo lytį, amžių ir kartą.

Kita etnografinių tyrimų problema – abipusiškumas. Šis principas reikalauja, kad būtų pagrįsta dalyvių ir tyrėjo atliekamo tyrimo sąnaudų ir naudos pusiausvyra. Kartais teigiama, kad etnografiniai tyrimai yra susiję su tiriamųjų išnaudojimu: žmonės pateikia informaciją, kuria vėliau naudojasi tyrėjas, už tai mainais negaudami nieko (Hammersley 2020: 453). Abipusiškumo ir išnaudojimo sąvokos reiškia to, kas duota, ir to, kas gaunama, palyginimą, taip pat atsižvelgiant į tai, kiek kiekviena pusė prisideda prie tyrimo. Žinoma, etnografinių tyrimų dalyviams dažnai yra ir naudos, ir išlaidų, o pusiausvyrą nėra lengva vertinti. Todėl išskyrus kraštutinius atvejus, labai sunku nuspręsti, kada buvo pasiektas abipusiškumas, o kada buvo išnaudojama. Be to, kartais labai svarbu, ar patys tyrimo dalyviai *tiki*, kad jie išnaudojami. Su svarstymais, kad galbūt tyrėja išnaudoja dalyvius, susidurta ir šio tyrimo metu. Ypač šis jausmas išryškėjo apsistojus vienų pateikėjų namuose. Tyrėja juose gyveno viešnios teisėmis, kartu su priėmusia šeima pusryčiaudavo ir vakarieniaudavo. Tyrimo pradžioje tyrėją nuolat kamavo susirūpinimas, kad šeimą ji *apvalgo* ir nemokamai naudojami jų turimais ištekliais. Ilgainiui nerimą pakeitė suvokimas. Praleidus daugelį ilgų vakarų klausantis pasakojimų apie sudėtingą šeimos migracijos ir įsikūrimo JAV istoriją, paaiškėjo, kad vis dėlto nauda abipusė. Tyrėja džiaugėsi radusi gyvenamąją

vietą visam tyrimo laikotarpiui, o pateikėjų šeima – galimybę taip prisidėti prie išsiviečių klausimo aktualinimo Lietuvoje.

Apibendrinant galima teigti, kad žmonių gyvenimo tyrimai kelia daugybę įvairių klausimų, kurių negalima išspręsti vadovaujantis vien teorinėmis taisyklėmis ar rekomendacijomis. Tyrėjas, atsižvelgdamas į realią situaciją, privalo pasirinkti tinkamiausią tyrimų strategiją, rasti jam ir pateikėjams priimtinausią būdą užmegzti abipusius ryšius, nepamiršti tyrimo etikos, būti pasirengęs įvairiems netikėtumams tyrimo metu. Tyrėjas ne tik turi būti jautrus stebėdamas ir analizuodamas tai, kas vyksta tyrimo lauke, bet ir kritiškai vertinti savo santykį su pateikėjais.

3. ASMENS MAISTO PASIRINKIMAI ŠIOKIADIENIAIS

Leonidas Donskis, kalbėdamas apie tapatybę, teigė, kad „tapatybė yra ne tiek žodžiai, kuriuos pasakome apie save ir savo bendruomenę ar kultūrą, kiek pats kalbėjimas ir ypač noras kalbėti apie jas. Tapatybė yra visų pirma sąmoninga veikla, o ne vien jausena. Ji yra minties ir veiksmo konjunkcija [...], ji yra sąmoninga veikla ir identifikavimasis su tuo, kas mums egzistentiškai svarbiausia“ (Donskis 2008: 175). Perfrazavę ir mūsų tyrimui pritaikę šią filosofo mintį galime teigti, kad nepalyginti svarbesnė už kalbėjimą apie lietuvišką maistą yra lietuviško maisto gaminimo ar valgymo veikla. Maistas – pirminis ir vienas pagrindinių fizinių ir fiziologinių žmogaus poreikių, būtinų gyvybinėms funkcijoms palaikyti. Šį poreikį nuo pat pirmųjų gyvenimo akimirkų žmogui suteikia artimiausi jo šeimos nariai. Šeima yra ir pirmoji mokykla. Lietuvių išeivio Stasio Ylos žodžiais tariant, „[j]i – pirmoji ugdytoja, pažiūrų teikėja, gyvenimo krypties davėja, tikslintoja ir lenkėja“ (Yla 1978: 27). Ši visuomenės ląstelė įkūnija kultūrinės tradicijas, čia susilieja ilgus metus puoselėtos šeimos tradicijos ir išorinio pasaulio siūlomos naujovės.

Tačiau kiekviena šeima – savita institucija, paremta tam tikromis taisyklėmis ir tradicijomis. Jas lemia įvairūs veiksniai, tokie kaip partnerių etnis homogeniškumas, religinės, kultūrinės nuostatos, kartu gyvenantys kiti šeimos nariai ir pan. Galų gale kiekviena šeima susikuria savas, tik jai priimtinas ir būdingas tradicijas. Tai galioja ir mitybos įpročiams. Migracijoje ši sritis tampa dar dinamiškesnė ir atviresnė naujovėms. Šeimai įprasta virtuvė ilgainiui gali būti veikiamą ir modifikuojama atsižvelgiant į kultūrinį kontekstą.

Šiame skyriuje, remiantis empiriniais duomenimis, aptariama, kokį maistą, persikėlę į JAV, namuose gamina ir valgo lietuviai, koku maistu jie išsiskiria iš kitų, greta gyvenančių bendruomenių. Aiškinamasi, kaip senąsias išeivių kartas keičiant JAV gimusioms jaunosioms kartoms keičiasi ir kasdienis maistas, lietuviško maisto samprata ir požiūris į jį. Atskleidžiama, kokią įtaką šiems procesams turi etniškai heterogeniška priimančiosios šalies aplinka ir į JAV atkūrus nepriklausomybę atvykusi trečioji lietuvių migrantų banga. Skyriaus pabaigoje analizuojama, kaip JAV

gyvenantys lietuviai rūpinasi maisto gaminimo tradicijų saugojimu ir perdavimu jaunesnėms kartoms. Aptariamos iniciatyvas, kylančios ne tik išeivių namuose, bet ir lietuvių Jungtinėse Valstijose vienijančiose organizacijose.

3.1. „Mūsų maistas buvo labai paprastas“: lietuvių išeivių maistas šiokiadieniais

Su antrąja migracijos banga į JAV persikėlę pirmosios kartos lietuviai kasdienio maisto klausimu laikėsi savosios pozicijos. Nors nauja šalis siūlė gausų naujų maisto produktų pasirinkimą, išeiviai rinkosi tik jiems gerai pažįstamus produktus. Viena pateikėja pasakoja, kad jos mama, atvykusi į JAV, pirkdavo tik tai, „ką ji žinodavo – bulvės, burokai, ridikai. Jie viską gamino pagal senovę, nieko neprisimenu, kad būtų naujesnio. Stengėsi lietuviškai dar viską“ (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2)³⁶.

Kitos pirmosios kartos išeivės prisiminimai liudija didelius paprasto Lietuvos kaimo žmogaus ir daugiakultūrės, pabėgėlius priėmusios šalies maisto pasiūlos kontrastus. Pateikėja pasakoja: „[d]ažniausiai pirkdavom, ką mes jau maždaug žinojom. Ar knygoje paskaitai, ar ką nors kita. [...] Aš nei bananų, nei ananasų nebuvau mačiusi, nei kokių *fancy* dalykų. Kaime pas žmones buvo labai paprasti valgymai“ (pateikėja Nr. 33, gim. 1925 m., K1).

Svečioje šalyje neapsieita ir be nuotykių, susijusių su lietuviams nepažįstamais ingredientais ruošiant maistą. Pateikėja prisimena atsitikimą, nutikusį jai dar mažai esant, vėliau papasakotą mamos. Moters teigimu, jos mama niekaip negalėjo atsistebėti daržovių įvairumu ir vis parsinešdavo iš parduotuvės jai nepažįstamų produktų, kuriuos mėgindavo „kaip nors panaudoti“. Tačiau, pasak jos, „baklažano niekaip neišsprendė“, tad supjaustė jį įvairiomis figūrėlėmis, kurias pateikėja panaudojo kaip antspaudėlius (pateikėja Nr. 25, gim. 1952 m., K2).

³⁶ Pateikėjų asmeniniai duomenys yra konfidencialūs, pateikėjai įvardijami numeriais. Prie pavyzdžių iš kokybinių interviu esančią santrumpą, pavyzdžiui (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2), skaityti taip: lytis, gimimo metai, karta.

Šie pasakojimai liudija, kad nauji, nematyti maisto produktai išėivius tarsi įspraudė tarp dviejų polių: neofobijos – apdairumo, nežinios baimės, pasipriešinimo pokyčiams ir neofilijos – polinkio tyrinėti, pokyčių, naujovių, įvairovės poreikio (plačiau žr. Fischler 1988). Lietuvių migracijos kontekste šie dvejopi jausmai dar sumišo su būtinybe prisitaikyti naujoje aplinkoje, bet kartu neatsisakyti ir savo iš Lietuvos atsivežtų mitybos įpročių.

Persikėlus į Jungtines Valstijas, pirmosios išėivių kartos kasdienis maistas nedaug skyrėsi nuo valgyto tarpukario Lietuvos mieste. Tarpukario Lietuvoje dažnai parduotuvių vitrinose buvo galima rasti mėsos ir pieno gaminių, daržovių ir vaisių. Tik tam tikrų prekių kainos buvo gan didelės vidutinį mėnesinį atlyginimą gaunantiems žmonėms. Lietuvos miesto ir kaimo žmogaus maistas neabejotinai skyrėsi. Vidutines pajamas gaunantys miestiečiai ir inteligentai maistui galėjo išleisti daugiau. Pavyzdžiui, miesto darbininkai pusryčiams valgydavo sumuštinis su kaimišku sūriu, lašiniai, kiaušinių, kiaušininės, košės, gėrė arbatą ar „surogatinę“ kavą. Pietus sudarė 1–2 patiekalai. Pirmasis, dažnai ir vienintelis, būdavo sriuba (kopūstų, burokėlių, bulvienė ir pan.). Antrasis patiekalas dažnai buvo sriuboje virta mėsa, kartais pietums kepdavo bulvinių ar miltinių blynų, valgydavo bulvių plokštainį, varškėčius, virtinius, bulvių kukulius. Vakarienei valgyta pieniška sriuba: bulvienė, kruopienė, lestinukai, rečiau makaronai, taip pat virtos bulvės su rūgpieniu (Daniliauskas 1978: 78–97). Mieste gyvenantys inteligentai pusryčiams valgydavo sumuštinis, įvairiai paruoštų kiaušinių, dešrelių. Pietums ragaudavo salotų, silkės, šaltienos, būtinai sriubos, antram patiekalui būdavo patiekiami įvairūs mėsos kepsniai: maltiniai, muštiniai, žuvis, bulviniai blynai, plokštainis, bulvių, ryžių, makaronų apkepai. Vakarienei dažniausiai būdavo sumuštiniai su arbata, apkepas, košė, šalta ar pašildyta mėsa (Zeigis 2015: 155–166; Kisieliūtė 2016: 306–330). Tarpukario mieste paplito ir populiarėjo valgyti žalias daržoves (Laužikas 2021: 15), nors dažnai ir skųstasi, kad „mieste ridikai, kopūstai ir pan. lyg „liekarstos“ brangūs ar net nėra jų“ (Miestietė 1934: 60), veikė vegetariškos valgyklos.

Tačiau Lietuvos kaimo žmonių mityba išliko gan konservatyvi. Tai puikiai iliustruoja 1932 m. veterinarijos gydytojo, zoologo, sociologo, visuomenės veikėjo

Konrado Juozo Aleksos³⁷ publikuoti apklausos apie kaimo moterį duomenys. XX a. ketvirtuo dešimtmecio pradzioje buvo apklaustos 37 kaimo moterys. Is pateiktu atsakymu paaiskejo, kad dažniausiai visi namu darbai tenka moteriai, vyrai tik kai kada padeda gaminti valgi. Valgyti verdama ryte, to paties viralo duodama ir pietums, kartais ir vakarienei. Seimininke geba gaminti tiktai paprasciausius valgius, „zmoniškesniu pagaminti nemoka“. Apsieinama su keliais puodais, dažnai „išsilupusiais“. Dauguma produktų gaunami iš savo ūkio (norint ilgiau išsaugoti kiauliena, sviestas, sūris buvo sūdomi), perkama truputį prieskonių, jų vartojama mažai. Taip pat perkama arbata, kava, kakava. Didesniems pasninkams perkama silkių, mielių, cukraus. Kartą per 1–3 savaites kepama duona, sekmadieniais ir šventadieniais kepamas ragaišis. Kiaušiniai dažniausiai parduodami turguje, sau pasiliekami beveik išimtinai Velykoms. Pienas atiduodamas į pieninę, tad sviesto gaminama nedaug.

Lietuvoje kiekvienas ūkis turi daržą, kuriame auginamos bulvės, kopūstai, burokai, morkos, pupelės, žirniai, arbūzai, česnakai, svogūnai, salotos, ridikėliai, agurkai, pomidorų auginama labai mažai (viena garbaus amžiaus pateikėja pasakojo, kad dar gyvenant Lietuvoje jos mama iš kažkur buvo parsinešusi pomidorų daigų; tačiau prisirpus derliui, namiškiai nebuvo sužavėti pomidorų skoniu). Retai auginami kalafiorai, petražolės, porai, salierai. Iš uogų auginamos braškės, avietės, serbentai ir agrastai. Daržovės, vaisiai ir uogos, kur tiktai galima, konservuojami žiemai. Maisto gaminimo ir daržininkystės darbai atliekami iš „savo prityrimo“ (Aleksa 1932). Kaime nors ir augintos, daržovių valgyta mažai. Už tai kaimo žmonės viešojoje erdvėje neretai kritikuoti: „[a]pskritai, kaime labai mažai vartojama daržovių, ypatingai prie mėsiskų valgių. Daugiausia papratę paimti gabalą mėsos, duonos ir taip valgyti. O juk daržovės kaimuose yra prieinamiausias valgis ir galima iš daržovių visokių valgių pasigaminti“ (Mošaičių Milda 1930: 31). Daržovės itin ilgai ir sunkiai

³⁷ K. J. Aleksa 1922–1924 m. dėstė Dotnuvos žemės ūkio technikume, 1924–1938 m. – Žemės ūkio akademijoje, buvo vienas Žemės ūkio akademijos kūrėjų. Jis siekė, kad Lietuvos kaime moterys būtų išsilavinusios kaip ir miestietės, aktyviai dalyvautų šalies visuomeniniame gyvenime. Pirmasis atliko sociologinius tyrimus apie kaimo moteris, savo lėšomis išleido knygą „Lietuvos moteris sodietė: (1932) ir ją dalijo nemokamai (Aleksa 2001: 306).

skynėsi kelią ant kaimo žmonių stalo, nes buvo manoma, kad fiziškai dirbančiam žmogui reikalingas kur kas skalesnis valgis nei žalėsiai. Tuometinėje spaudoje šviečiamojo turinio tekstai gan dažni, pavyzdžiu rodyti net kitų šalių ūkininkai: „jei tos šeiminkės pamatytų kaip valgo kitų kraštų ūkininkai, kurie daug šviesiau už mus gyvena pavz. danai, olandai, belgai, šveicarai ir kt. – tai jos tikrai nustebtų. Čia jos pamatytų, kad tie patys ūkininkai, kurie nelengviau dirba už mūsų, pusryčių valgo kavos su pienu, duona (dažniausia pyragu) ir vaisių ar daržovių marmulado ar konfitūrų (mat cukrus pas juos pigus, o vaisių visi ūkininkai turi savų)“ (Ūkininkė 1939: 218).

Persikėlusį į Jungtines Valstijas, apie antrosios išėivių bangos senosios kartos lietuvių dienos maisto racioną antros kartos lietuvių išėivė pasakoja taip:

Iš ryto būdavo kiaušiniai su lašiniukais arba su kumpiu, [...] [k]artais pusryčiams blynų iškepėdavo. Ten įdėdavo varškę biskį pasaldintą. Ir apvyniodavom paskui su medum arba su uogiene. Ypač bruknių uogienė tikdavo prie to. Paskui priešpiečiam, nežinau, gal sumuštinį iš kokios nors dešros, ar kumpio, ar kepeninės dešros, salotų su pomidorais ir agurkais. Vakare tai būdavo didžiausias maistas tenai mėsa kokia nors, gal kiauliena pakepta. Teta mėgdavo ir močiutė mėgdavo sriubą, tai visada būdavo ir sriuba. Ar barščiai tenai, ar su kopūstais, ar taip daržovių su makaronais. Kartais turėdavom jautieną, avieną (pateikėjas Nr. 15, gim. 1941 m., K2).

Vaikystėje valgius kaip Lietuvoje prisimena ir kiti pateikėjai:

[Pusryčiams valgydavome] tik tai duoną, uogienės, sūrio, arbatos. Pietums, aš atsime nu, buvo juodos duonos riekė su pomidoru. [...] O vakare mama visada išvirdavo kažkokį mėsgalį ir tai buljonas buvo sriuba, o paskiau išgraibyta mėsa ir bulvės būdavo pati vakarienė. Tas buvo mūsų pagrindas ir taip buvo visą gyvenimą su tėvais (pateikėjas Nr. 19, gim. 1955 m., K2).

Jeigu vasarą valgydavom agurkus, tai jie būdavo su grietine ir krapais. Mama gamindavo balandėlius, virtus varškėčius, naliėnikus su mėsa, laiks nuo laiko zrazus. Mūsų maistas buvo labai paprastas. Dažnai būdavo lietuviškos dešros. Dešros, kopūstai, bulvės – buvo reguliarus patiekalas (pateikėjas Nr. 27, gim. 1961 m., K2).

Devintą dešimtmetį perkopusi pateikėja pasakoja, kaip šiandien atrodo jos kasdienis valgiaraštis:

Pusryčiams būna juodos duonos riekė su mėsytės gabaliuku. Kartais kepu blynus ar košę verdu, kiaušinių su lašinukais iškepu. Baltą duoną irgi valgom, bet pirmoj vietoj juoda duona pas mus. [...] Vidury dienos nevalgom arba tik užkandam ką nors. Ir paskui vakare stengiuos padaryti kaip reikiant. Mėsą pakepam, žuvis mėgstam valgyti, lašišą dažnai valgom, kokias dešras. Arba lauکه pasikepam ant grill mėsos. Kai daugiau žmonių suvažiuoja, kugelį padarau (pateikėja Nr. 38, gim. 1935 m., K1).

Tarpukario Lietuvoje gyvenusių lietuvių kasdienybės tyrimai (Daniliauskas 1978; Zeigis 2015; Kisieliūtė 2016) ir tyrimo JAV metu surinkti duomenys leidžia palyginti šių dviejų lietuvių grupių kasdienės mitybos ypatumus. Duomenų analizė atskleidė, kad antrosios išėivių bangos pirmos kartos lietuvių dienos maisto racionas, net ir persikėlus į JAV, pakito nedaug (žr. 3 lentelę), tačiau valgymo „forma“ įgavo amerikietišku elementų: priešingai nei buvo įprasta Lietuvoje, šiandien atsisakoma pietų arba tik nedaug užkandama.

3 lentelė. Tarpukario Lietuvoje ir JAV antrosios išėivių bangos pirmos kartos lietuvių dienos maisto raciono palyginimas

	Tarpukario Lietuva	JAV lietuviai (antroji banga pirmoji karta)
Pusryčiai	sumuštiniai su kaimišku sūriu, lašiniai, įvairiai paruošti kiaušiniai, kiaušininė, dešrelės, košė, arbata, „surogatinė“ kava	juoda duona, uogienė, sūris, sumuštiniai su mėsa, kepti kiaušiniai su lašiniukais ar kumpiu, blynai su varškės įdaru, košė, arbata
Pietūs (JAV lietuvių atveju priešpiečiai)	salotos, silkė, šaltiena, sriuba (kopūstų, burokėlių, bulvienė ir pan.), sriuboje virta mėsa, bulviniai ar miltiniai blynai, bulvių plokštainis, varškėčiai, virtiniai, bulvių kukuliai, įvairūs mėsos kepsniai: maltiniai, muštiniai, žuvis, bulvių, ryžių, makaronų apkepai	sumuštiniai su dešra, kumpiu, kepenine dešra, juodos duonos riekė su pomidoru, salotos su pomidorais ir agurkais

Vakarienė	pieniška sriuba: bulvienė, kruopienė, leistinukai, rečiau makaronai, virtos bulvės su rūgusiu pienu, košė, šalta ar pašildyta mėsa, sumuštiniai su arbata, apkepas	sriuba (barščiai, kopūstų, daržovių su makaronais), kepta kauliena, avienu, jautiena, dešros, žuvis (lašiša), kugelis
------------------	--	---

Etniškai heterogeniškos lietuvių priėmusios Jungtinės Valstijos suteikė laisvę ir galimybę rinktis ir valgyti kitų etninių bendruomenių maistą. Tačiau kartu su lietuviais už Atlanto persikėlusios ir lietuviško maisto gaminimo tradicijos demonstravo jų konservatyvumą, itin didelį prisirišimą prie įprastos mitybos, lietuviškos virtuvės ir lojalumą gimtosios šalies tradicijoms:

Mes tų pikantiškų dalykų niekad [...] ir nepamėgom. Nors meksikonų yra pilna, visokių tailandiečių, kiniečių yra pilna visur aplinkui, valgyk kiek nori, taip sakant. Parduotuvės pilnos visokių pikantiškų, tik pirk ir daryk, jeigu nori. O mes ne, mes reiškia, toliau nuo kopūstų, morkų ir burokų nelabai nužengėm (pateikėja Nr. 1, gim. 1943 m., K2).

Senųjų lietuvių nenoras į virtuvę įsileisti *svetimų* patiekalų ar ingredientų sukūrė tarytum izoliuotą lietuvišką burbulą, kuriame kasdienis maistas atspindėjo lietuvišką kultūrą. „Mes užaugom taip, kaip žmonės Lietuvoj auga ir valgo, niekuo nesiskiria mūsų šeimoj nuo to“ (pateikėja Nr. 18, gim. 1957 m., K2) – dažnai pasikartojantis vyresnio amžiaus pateikėjų naratyvas.

Todėl interviu metu tyrėjos užduotas klausimas „Kada Jūs savo vaikystės šeimoje valgydavote lietuviškai?“ išeiiviams dažnai skambėjo keistai ir ne vieną vertę susimąstyti. „Kai [...] augom, mes nelabai skirstėm, nes nežinojom, kas yra lietuviškas maistas, nėra lietuviškas maistas“ (pateikėjas Nr. 2, gim. 1949 m., K2) – teigia pateikėjas. Kita moteris papildo:

[Ilgai galvoja] Visą laiką. Kasdieną, beveik kasdieną. [...] visi patiekalai buvo daugiau linkę į lietuviškus. [...] pas mus obuoliai visada buvo namuose, negalėjau įsivaizduoti namo be obuolių. Ir vakarienės, kur nebuvo ar obuolių košės, ar kad obuoliai nebuvo kur nors arti visą laiką. [...] Labai daug pieniškos sriubos buvo. Pieniška sriuba buvo kopūstas, morka, bulvė ir pienas. Arba kleckai ir vyšnios. Arba

tik kleckai be vyšnių. [...] Mėsa dažniausiai buvo faršas koks nors. Kotletai, daržovės kaip visada, salotos arba virtos daržovės, kokios pasitaiko (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2).

Šeimoje gaminamas ir kasdien valgomas lietuviškas maistas buvo toks įprastas, kad vaikai apie jį net negalvodavo, o nematant *kitokio* maisto pavyzdžių, nesimta skirstyti ar vertinti. Pateikėja teigia: „[m]an niekad į sąmonę neatėjo, kad mes valgom lietuviškai. Aš galvoju, kad mes čia valgom normaliai. Bet dabar, kai pradėjau kalbėt su tavim, galbūt tas tiesa yra, mes valgom lietuviškai“ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2). Kasdien valgomas maistas, lietuvių pasąmonėje suvoktas kaip savaime suprantamas, prigimtinis, o maisto etninė priklausomybė sieta su jį gaminančio žmogaus tapatybe: „[j]eigu mama gamina maistą, ir mama yra lietuvė, tai tas maistas yra lietuviškas“ (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2). Kitoniškumas atsiskleidžia socialiniame gyvenime, išskylant naujoms jo formoms. Kaip antai nuo supančių kultūrų mišinio izoliuotose šeimose augantys vaikai, tik mokykloje įsilieję į etniškai margą klasės bendruomenę, pradėjo suprasti savo kultūrinės skirtynes:

O kada pradedi suvokti, kad ne visas maistas yra lietuviškas, nu, tai kur nors gimnazijos laikais. [...] Dėl to, kad kai neši maistą į mokyklą ir neši, kas liko nuo vakarienių pietums, ir tavo maistas nėra panašus į riešutinio sviesto ir uogienės sausainius, kaip visi kiti vaikai valgo, tai jau tu žinai, kad čia kas nors kito (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2).

Į JAV perkeltus lietuviškus mitybos įpročius šiek tiek koregavo pakitusi socialinė padėtis. Lietuvoje vertęsi gana neblogai, Jungtinėse Valstijose lietuviai dažnai turėjo pamiršti savo ligtolinį statusą ir imtis pačių paprasčiausių, dažnai menkai atlyginamų darbų. Tad maistui skirtos išlaidos kruopščiai skaičiuotos, o finansų stoka atsispindėjo išeivių gaminamame maiste. Pateikėja dalijasi vaikystės prisiminimais:

Aš atsimenu tas mėsos gabalas eidavo į sriubos puodą, ir vakarienei suvalgai sriubą ir tada ištrauki tą mėsos gabalą ir dabar yra mėsa. Viskas buvo tam vienam puode už pora dolerių, kadangi [pinigų] nebuvo (pateikėja Nr. 43, gim. 1955 m., K2).

Migracijos pradžioje sunkiai besiverčiančią savo šeimą prisimena ir kita pateikėja. Taupumo sumetimais ji dažniausiai gamindavusi ką nors iš maltos mėsos, „kas pigiau būdavo tais laikais. [...] Buvo paprastas maistas“ (pateikėja Nr. 38, gim. 1935 m., K1). Tais pačiais ekonominiais sumetimais valgyta dažniausiai namuose. „[...] kaip mes buvom jauni, tai mūsų tėvai niekad neidavo į restoranus [...] dėl taupumo, nes valgyti restorane, anot senųjų lietuvių buvo pinigų švaistymas“ (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2) – prisimena pateikėja.

Už Atlanto lietuvių išeiviai perkėlė ir kai kurias krikščioniškas tradicijas. Pavyzdžiui, prieš šventes atsisakyta mėsinių patiekalų ar sotesnio valgio. Viena iš pateikėjų pasakoja, kad jos vaikystės šeimoje penktadieniais buvo įprotis atsisakyti mėsos (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2). Kita pateikėja prisimena, kad vaikystėje jos šeima pasninkaudavo gavėnios penktadieniais, Pelenų dieną ir Didįjį penktadienį (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2). Dabar šios moterys sakosi pasninkaujančios retai, o jų vaikai iš viso nebesilaiko pasninko tradicijos. 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). XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje į JAV atvykę lietuvių išeiviai buvo tautiškai „nesusipratę“, bet aiškiai tapatinosi su katalikų tikėjimu. Ar šios bangos išeiviai laikėsi pasninko tradicijų, sunku atsakyti, nes nepavyko rasti tai liudijančių duomenų. Tačiau jų itin aktyvi veikla lietuvių parapijos klausimais suponuoja juos buvus „uoliais katalikais“.

Įdomu ir verta prisiminti, kad su antrąja lietuvių išeivių banga į JAV atvykusios H. Mačiulytės-Daugirdienės parengtoje ir 1951 m. išleistoje kulinarinėje knygoje „Taupioji virėja“, kuri plačiau aptarta pirmame skyriuje, pasninko tradicijos jau griežtai nesilaikoma. Šiuo laikotarpiu siūloma pasigaminti lietuviams nesavitų patiekalų ar patiekalų iš pasninkui nebūdingų ingredientų.

Antrosios bangos išeiviai skyrėsi nuo pirmosios. Jie taip pat buvo religingi, bet kitaip. Daivos Kuzmickaitės teigimu, antrosios lietuvių išeivių bangos tikėjimas ypač išsiskyrė tautiškumu ir intelektualiniu aspektu, kai siekiama išlaikyti ir perduoti lietuviškas tradicijas ir tautinį sąmoningumą jaunajai kartai (Kuzmickaitė 2000: 205).

Todėl etninės ir religinės tapatybės nebesieja tokie glaudūs saitai. Be to, augant jaunosioms išsviečių kartoms, neišvengiama, kad išsviečiai įsilieja į JAV visuomenę, ir tai dar labiau silpnina etninės ir religinės tapatybės ryšius.

JAV visa maisto pramonė grįsta patogumo principais. XX a. penktame dešimtmetyje čia ypač suklestėjo pusiau paruošto šaldyto maisto rinka. Tačiau antrosios išsviečių bangos pirmos kartos lietuviams toks „palengvinimas“ buvo nepriimtinas. Pateikėjai, pasakodami apie mamų gamintą maistą, akcentuoja maisto šviežumą. „Mes nevalgėm, neužaugom ant to amerikoniško, kuris yra, kaip amerikoniai sako *Fast food*. Reiškia, pas mus vis pagamino, reiškia, šviežiai“ (pateikėja Nr. 14, gim. 1940 m., K2) – pasakoja pateikėja. Kita moteris teigia neprisimenanti, kad „mama būtų dariusi valgyti „iš skardinės“. Viskas buvo normalus maistas“ (pateikėja Nr. 43, gim. 1955 m., K2). Kai kurių senųjų lietuvių nuomonė „amerikietiško“ maisto klausimu gan kategoriška: „[m]ano mama buvo visiškai nusistačiusi, nieko amerikietiško [ne]gaminti, nieko nepirkti, kas nebuvo sveika, tas, kas nebuvo natūralu. Jai tas labai, labai rūpėjo. [...] jinai niekad amerikietiško nepirkdavo“ (pateikėja Nr. 18, gim. 1957 m., K2).

Šeimoje valgius tik lietuviškai, mokykloje pietų metu išryškėjus skirtingoms etninėms mitybos ypatybėms, pirmosios asmeninės patirtinės pažintys su „amerikietišku“ maistu įvyko viešojoje socialinėje erdvėje. Lietuvės prisimena įspūdžius, kai pirmą kartą paragavo „amerikietiško“ maisto:

- *Aš buvau trečiam skyriuj, kai mes su „Aukuro“ ansambliu, buvo kažkoks pasirodymas Jurginėj³⁸. Mums užfundijo visiems po koncerto Mc Donald hamburger³⁹. Buvo pirmas kart gyvenime, kai aš atvyniojau tą daiktą. Aš atsikandau ir galvoju: „oh, koks čia bjaurus dalykas! Man sakė, kad čia kotletas!“ Mama gamindavo taip, kaip mūsų visos mamos, tikrus, minkštus, kaip zuiką. Kažką aš ten šiaip taip suvalgiau, bet atsimenu, man ten buvo baisus dalykas! (pateikėja Nr. 43, gim. 1955 m., K2);*

³⁸ Klivlando Šv. Jurgio lietuvių bažnyčios parapija (uždaryta 2009 m.).

³⁹ Greitojo maisto užkandinės „McDonald“ mėšainis.

- *Picą pirmą kartą valgėm kaip mes atostogavom New Jersey, mes buvom 14–15 metų. Iki to laiko aš niekad neragavau* (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2);
- *Mac & cheese⁴⁰ aš turbūt nebuvo ragavusi iki 20 metų* (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2).

Šie pasakojimai liudija gan vėlyvas ir nelabai malonias lietuvių patirtis pirmą kartą paragavus *kitokio* maisto. Nematyti produktų deriniai ir nauji skoniai ne visada buvo priimtini lietuviškam gomuriui. Prisiminkime kulinarinių knygų analizės atskleistą faktą, kad ir pirmosios bangos lietuvių išeiviai, gamindami „amerikietiškus“ patiekalus, dažnai juos adaptuodavo pagal „savo skonį“. Vienas iš pojūčių – skonis, lietuvių filosofo Arūno Sverdiolo teigimu, „yra tai, kas kam nors sava“ (Sverdiolas 2011: 11). Todėl galime spėti, kad kitų tautų patiekalai, kurie nebuvo priimtini lietuvių gomuriui, laikyti *svetimais*. Juos, priklausomai nuo skirtingų migracijos bangų sociokultūrinio konteksto, siekta „patobulinti“, padaryti atpažįstamus, kitaip tariant, padaryti *savus* arba atmesti.

3.1.1. „Ne pietūs, jeigu neprasideda su sriuba“: lietuviai – „sriubinė tauta“

Matyt, ne veltui lietuviai nuo seno vadinami „sriubine tauta“. Dar 1858 m. Vilniuje išleistoje Vincentinos Žulkovskos-Zavadzkos kulinarinėje knygoje „Lietuvos virėja“ teigiama, kad „sriubos yra įžanga kiekvienų pietų, turi būti jos suruoštos sveikai su atida ir pritaikintos prie kitų valgių, kad padidintų alkį ir turėtų gerą veikimą ant gromulio“ (Zavadzkienė 1907: 3 [1-asis leidimas 1858 m.]).

Tyrimas JAV atskleidė, kad ir daugelio lietuvių išeivių mityboje ypatingą vietą užima sriuba. „Mes visuomet turėjom sriubas. [...] Aš atsime nu kopūstų sriubą, [...] špinatų tokią pieninę sriubą, turėjom buljonus“ (pateikėja Nr. 22, gim. 1951 m., K2) – pasakoja antros kartos pateikėja. Kita jai antrina: „[k]ai mes augom, visad būdavo sriubos pietums. [...] ne pietūs, jeigu neprasideda su sriuba“ (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2). Net ir šiomis dienomis, jau sulaukus garbingo amžiaus, šie senųjų

⁴⁰ Makaronai su sūriu.

lietuvių mitybos įpročiai išliko nepakitę. Pateikėja pasakoja, kaip savo į devintą dešimtį įkopusiai mamai dar ir šiandien verda sriubą:

Mano mama be sriubų negyvena. Tai aš jai tankiai verdu barščius, kopūstų sriubą, pienišką sriubytę ar su ryžiais, ar su leistiniais kukuliukais, ar pienišką su morkom ir bulvytėm, cibulienę. Tokios paprastos, kaimiškos sriubytės. Visą laiką tokias gaminam (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2).

Keičiantis kartoms, verdamų sriubų „sąrašas“ sutrumpėjo. Tačiau sriuba lietuviams išlieka svarbus patiekalas. Dažniausiai interviu su antros ir trečios kartos lietuvių išėiviais metu minėta, todėl galima daryti prielaidą, kad mėgstamiausia sriuba – šaltibarščiai. Jie tokį vardą pelnė dėl nesudėtingos gamtinimo eigos, populiarių ingredientų ir svarbiausia, pasak lietuvių išėivių, neatsirandančio sunkumo jausmo pavalgis. Įdomu tai, kad antrosios išėivių bangos lietuviai šaltibarščius retai kada valgo su bulvėmis, o kiaušinių šiame patiekale vengiama ne dėl asmeninių skoninių nuostatų, o dėl baimės apsikrėsti salmonelioze. Tad tokiu atveju virti kiaušiniai keičiami kiaušinių milteliais.

Būtina paminėti, kad mūsų jau anksčiau aptartose JAV lietuvių leistose kulinarinėse knygoose taip pat gausu sriubų receptų: J. Baltrušaitienės knygoje – 25, H. Mačiulytės-Daugirdienės – 17, J. Daužvardienės – 16. Kaip ir kiti patiekalai, sriubų receptai atliepia knygoose skelbiamas ir pasitelkiant maisto gamtinimą perduodamas idėjas. J. Baltrušaitienės knygoje siūlomų sriubų receptai išsiskiria paprastais, bet sočiais ingredientais. Jos dažnai siūlomos virti be mėsos (tik paminint, kad sriubą galima virti ir su mėsa, tuomet jos skonis esti geresnis), paskaninant sviestu, grietine ar pienu. H. Mačiulytės-Daugirdienės knygoje beveik visi sriubų receptai pradedami nurodymu „išvirti buljoną iš jautienos“, o jo neturint, siūloma vartoti, tikėtina, lietuviams naują ingredientą – „buljono kaulėlius“ (angl. *vegetable bouillon cubes*) (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 33). Po gausaus sriubų skyriaus eina kitas, skirtas priedams prie sriubų. J. Daužvardienės knygoje skelbiami sriubų receptai pasižymi savo *lietuviškumu*. Čia pateikiami grucės su grybais, alaus sriubos su aguonomis, barščių su ausytėmis, šaltibarščių, mutinio, jukos, lapienės ir kitų Lietuvoje verdamų sriubų receptai (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 33–42).

Iš tiesų sriuba ant lietuvių stalo atsirado labai seniai. Pirmoji sriuba – barščiai, R. Laužiko teigimu, minima daugelyje XVI–XIX a. rankraštinių dvarų dokumentų ir spausdintų knygų, taip pat ir Konstantino Sirvydo žodynuose (Laužikas 2017: 119). Apie sriubą, tiksliau – barščius, kaip lietuviams būdingą valgį, 1613 m. rašė Simonas Syrenijus (Laužikas 2021). Ne vieno XIX a. etnografo, kaip antai Zygmunto Glogerio, nuomone, sriuba buvo būdingas lietuvių valgis (Laužikas, Laužikienė 2020: 34).

3.1.2. Svetima „vatinė“ ir lietuviška juoda duona

Lietuvoje lietuvių mitybos ypatumai neatsiejami nuo juodos ruginės duonos, kuri anksčiau valgyta su visais patiekalais (pvz., netgi su ruginių miltų koše). Šie įpročiai mažai keitėsi ir persikėlus į JAV. Tačiau čia susidurta su problema, kad kepyklose ir parduotuvėse buvo galima įsigyti tik baltos, JAV lietuvių vadinamos „vatinės“⁴¹ duonos. Skurdi informacija apie pirmosios lietuvių išėivių bangos kasdienio maisto ypatybes atskleidžia, kad šios bangos lietuviai „[m]aistui viską pirkdavosi krautuvėse, tik duoną kepė namie, nes negreit priprato prie vietinės baltos duonos“ (Kučas 1971: 60, 61). Tikėtina, kad namie kepama ir dar juoda duona lietuvius išskyrė iš greta gyvenusių kitų bendruomenių, nes XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje JAV vykusio duonos industrializacija smarkiai pakeitė situaciją duonos kepimo klausimu. Teigiama, kad 1890 m. 90 proc. amerikietiškos duonos moterys kepavo namuose, tačiau jau 1930 m. 90 proc. svarbiausio šalies produkto jau kepta kepyklose (Bobrow-Strain 2012: 29, 30). Atsižvelgiant į tai, kad duonos kepimo tradicijos namuose neatskiriamai gyvenimo dalimi buvo tūkstantmečius, tai gana greitas pokytis.

⁴¹ Tokį epitetą balta duona įgijo dėl savo savybės ją paspaudus vėl grįžti į pirminę būseną ir labai ilgai išliekančio minkštumo. Duonos minkštumas, JAV tyrėjo Aaron Borrow-Strain, analizuojančio pasaulinę maisto politiką, teigimu, pradėjus ją pardavinėti įpakuotą, tapo pagrindiniu duonos šviežumo įrodymu ir pirkėjų itin geidžiama duonos savybe. Tad nuovokūs kepyklose dirbę technologai vis tobulino duonos receptus siekdami suteikti jai kuo ilgiau išliekantį minkštumą (Borrow-Strain 2012: 63).

Juoda ruginė duona, tiksliau – jos trūkumas, itin dažnai minimi pateikėjų ir mūsų tyrimo atveju. Pasakojama, kad atvykus į JAV labiausiai pasigesta juodos duonos. Ten, kur lietuvių kolonijos buvo didesnės, veikė lietuvių įkurtos kepyklėlės, bet mažesnėse kolonijose, norint turėti juodos duonos, reikėjo ją išsikepti pačiam:

Teta ir močiutė išsikepdavo savo ruginę duoną. Kada čia atvažiavo, tiktai būdavo tokia minkšta, nu kaip tostui duona. Ir nelabai galėdavai rasti ruginių, tų tokių tamsesnių, stambesnių grūdų duonai. Dabar jau viską beveik gali atrasti. Bet tada kepdavo savo (pateikėja Nr. 15, gim. 1941 m., K2).

Taigi, antrosios išėivių bangos pirmosios kartos lietuviams sunkumų kėlė klausimas, ne kaip kepti, o iš kur gauti reikiamų ingredientų. Šios kartos lietuviams, ypač atvykusiems iš kaimiškųjų teritorijų, kepti tokį maistą kaip duoną buvo savaime suprantama. Tik miestuose gyvenę lietuviai duoną pirkdavo, tad persikėlus į Jungtines Valstijas, jiems juodos duonos klausimas buvo itin aktualus.

Nors šiandien JAV ekologiško maisto parduotuvėse ir galima nusipirkti ruginių miltų, vis dėlto lietuviai juodą duoną dažniau perka, nei patys kepa. Tik viena kita po nepriklausomybės atkūrimo į JAV atvykusi lietuvė šeimininkė dažniau duonos išsikepa pati arba čia plėtoja duonos kepimo verslą. Antros išėivių kartos lietuviams nepaklūsta gan sudėtinga duonos kepimo technologija ir (arba) netiksliai pateikti jos receptai.

Vis dėlto antrosios lietuvių išėivių bangos atmintyje gyvi juodos ruginės duonos skonio prisiminimai skatina šį klausimą kelti viešai, pasitelkiant lietuvių JAV leidžiamą spaudą. Štai, pavyzdžiui, vartydama lietuvių išėivių leidžiamo laikraščio „Draugas“ priedą „Lithuanian Heritage“, tyrėja aptiko skaitytojos laišką redakcijai:

Miela Ona, esu „Lithuanian Heritage“ prenumeratorė ir „Draugo“ rėmėja, todėl puikiai žinau jūsų nuolatinę rubriką. Užaugau Marquett parke ir prisimenu, kad kasdien valgiau nuostabiausią ruginę duoną. Viduje ji buvo minkšta ir tanki, su sodria tamsiai ruda, beveik odine pluta. Duoną pirkdavome kepyklėlėje 69-ojoje gatvėje. Savo skoniu artimiausia tai duonai, kurią dabar galiu rasti, yra atvežta iš Lietuvos ir vadinasi „AmberRye Palanga“. Noriu išmokti kepti tokią ruginę duoną. Mano

bandymai iki šiol buvo nesėkmingi. Ar turite receptą? Ačiū! Michael Minięka Chicago, Ill (*Looking for rye bread bakers!* 2021: 3).

Į šį skaitytojos laišką Ona Daugirdienė, „Lithuanian Heritage“ maisto skilties redaktorė (antrosios išėivių bangos lietuvė), pateikė tokį atsakymą:

Taip, Michael, turime nemažai ruginės duonos receptų. Tačiau mano pačios bandymai kepti ruginę duoną, nors ir nebuvo nesėkmingi, tačiau negali būti vadinami labai vykusiais. Ruginiai miltai yra kitokie lyginant su kvietiniais. Juose ne tik mažiau glitimo nei kviečiuose, bet ir rugių glitimas daug prasčiau sulaiko anglies dioksidą, atsakingą už tešlos iškilimą. Tešla dažniausiai turi būti drėgnesnė, kitaip rūgsta ir kitaip su ja reikia elgtis. Deja, aš pati vis dar mokausi. Bet mums lietuviams reikia mūsų geros ruginės duonos! Taigi siunčiu kvietimą visiems mūsų ruginės duonos kepėjams! Mums reikia Jūsų! Jei kepatė ruginę duoną ir jums sekasi, pasidalinkite savo receptu – ypač jei turite receptą, tokios duonos, kurią prisimena Michael. Galbūt esate tų nuostabių, seniai išnykusių lietuviškų kepyklų savininkų palikuonis? Gal galėtumėte mums papasakoti, kaip iškepti gerą ruginę duoną ir taip pradžiuginti mūsų skaitytojus. [...] Jei jūsų receptas išpopuliarės, galite tapti žinomas...! (*Looking for rye bread bakers!* 2021: 3).

Taigi, juodos duonos klausimas buvo ir yra aktualus visoms lietuvių išėivių bangoms, skiriasi tik santykis su ja. Pirmoji lietuvių išėivių banga, juodos duonos kepimo tradicijas perkėlusi už Atlanto, išsiskyrė aktyvia jos kepimo veikla. Antroji, į amžinybę iškeliavus tą daryti mokėjusiems žmonėms, gyva juodos ruginės duonos skonio prisiminimais. Trečiajai lietuvių migrantų bangai šiandien juodos duonos kepimas dažnai jau ne tapatybę žymintis lietuvių išskirtinumas, o finansinę naudą nešanti veikla.

3.1.3. Bulvių patiekalai ant lietuvių išeivių stalo ir kiti „bulviniai“ rūpesčiai

Tarpukariu Lietuvoje pradėjus auginti bekonus eksportui, itin išplito bulvių auginimas, kartu su juo ir bulviniai patiekalai. Pavyzdžiui, 1893 m. išleistoje Liudvikos Didžiulienės-Žmonos kulinarinėje knygoje „Lietuvos gospadinė...“ nerasime nė vieno patiekalo iš bulvių ar silkių recepto. Ir tik tarpukariu leistose kulinarinėse knygose, tokiose kaip „Ką valgomė“ (1935), „Didžioji Virėja: praktiškas vadovas šeiminkėms“ (1936), „Pažangi šeiminkė“ (1939), aptinkame pirmuosius cepelinų, kugelio, bulvinių blynų, silkių patiekalų receptus. R. Laužiko teigimu, bulvinių patiekalų ir patiekalų iš silkių išpopuliarėjimas – vienas iš svarbesnių tarpukario laikotarpio gastrominės kultūros inovacijų (Laužikas 2021: 14). Iki tol bulvės augintos daugiausia dvaruose ir ne maisto, o spirito gamybai.

JAV lietuvių išeivių stalas taip pat išsiskiria patiekalų iš bulvių gausa. Pateikėjai savo pasakojimuose šios rūšies patiekalus mini kaip dominuojančius mityboje – „mes turėjom bulvinius blynus penktadieniais“ (pateikėja Nr. 22, gim. 1951 m., K2) ir sieja su lietuvių tautos išskirtinumu. Pasak vieno iš pateikėjų, „[m]ano omeny lietuviškas maistas labiau reiškia mėsą ir bulves“ (pateikėjas Nr. 16, gim. 1983 m., K3).

Kita pateikėja prisimena, kad jos mama, be balandėlių, koldūnų, naliensinkų su mėsa, obuolinių blynų, „razinkinės bulkos“, dažnai gamindavo ir cepelinus, kugelį, bulvinius blynus (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2). Lietuvių pamėgtuose restoranuose dažnai užsisakoma bulvinių dešrų / vėdarų. Patiekalai iš bulvių mėgstami ir gaminami visų antrosios lietuvių išeivių bangos kartų, bet dėl mažiausių laiko sąnaudų ir nesudėtingos receptūros mėgstamiausias ir dažniausiai namie kepamas kugelis.

Tyrimo JAV metu socialiniame tinkle *Facebook* stebėta lietuvių išeivių JAV grupių veikla atskleidė ir dar vieną įdomų lietuvių, kaip patiekalų iš bulvių mėgėjų, įrodymą. Pastebėta, kad tarp Jungtinėse Valstijose gyvenančių lietuvių ypač mėgstama „Cepelinų diena“ arba „Pasaulio cepelinų diena“. Ši nauja įvairiai vertinama „šventė“, kurios genezė nepagrįsta jokiais patikimais šaltiniais,

žiniasklaidos teigimu, švenčiama nuo 2014 m., pirmąjį vasario sekmadienį. Jos iniciatorius – JAV, Detroite, gyvenantis išeivis iš Lietuvos Jonas Vaičiūnas. Stebėdamas amerikietiškojo futbolo rungtynes, jis sugalvojo šią pramogą – esą cepelinas savo forma labai primena amerikietiškojo futbolo kamuolį.

Tą dieną socialiniuose tinkluose visi raginami kartu su šeima gaminti ir skanauti cepelinus. Lietuvišką maistą gaminančios kavinės ir restoranai taip pat kviečia užsukti ir paragauti arba pasiimti su savimi šį JAV gyvenančių lietuvių mėgstamą patiekalą. Nors cepelinų kilmė kelia nemažai diskusijų, tiek lietuviams Lietuvoje, tiek lietuviams JAV cepelinai asocijuojasi su tradicine lietuvių virtuve.

Gaminant bulvinius patiekalus reikia nuskusti ir sutarkuoti daug bulvių. Pateikėjų mintys atskleidžia, kad bulvės buvo tarkuojamos rankomis, paprasta trintuve, dažnai iki kraujo susižeidžiant pirštus. Tad lietuvių išeiviams bulvių tarkavimo proceso palengvinimas ypač aktualus, o lietuviška bulvių tarkavimo mašina – itin geidžiama prekė. Tai liudija vienos pateikėjos pasakojimas, kaip 1984 m. jos mama buvo atvykusi į Lietuvą ir iš jos lagamine parsivežė net keturias bulvių tarkavimo mašinas – sau ir visiems trimis vaikams, nes „tais laikais Amerikoje tokių dar nebuvo“ (pateikėja Nr. 29, gim. 1957 m., K2). Moteris džiaugėsi, kad savąją mašiną naudoja iki pat šių dienų. Šiandien jau ir JAV galima įsigyti tokių bulvėms tarkuoti skirtų mašinų, importuotų iš Lietuvos. Tačiau jos vis nepraranda savo vertės. Apie tai leidžia spėti laikraščio „Draugas“ priedo „Lithuanian Heritage“ 2020 m. suorganizuota loterija, kurios pagrindinis prizas – bulvių tarkavimo mašina. Loteriją reklamuojančiame tekste iškalbingai sakoma: „Tai išskirtinai efektyvus prietaisas, kuris per kelias sekundes gali sutarkuoti maišą bulvių“ (*It's Raffle Time Again!* 2020: 26). Loterija sulaukė tokio didelio susidomėjimo ir tiek daug JAV lietuvių, norinčiųjų laimėti, laiškų, kad organizatoriai rado rėmėjų ir loterijos prizinis fondas išaugo iki penkių bulvių tarkavimo mašinų. Po kurio laiko paskelbus loterijos laimėtojus, leidinyje išspausdintos jų redakcijai atsiųstos padėkos ir džiaugsmo žinutės. Kiti šio priedo skaitytojai teiravosi, kur galėtų įsigyti tokią mašiną.

3.1.4. Tapti „amerikiečiais“

Tarp ištikimų lietuviškajai virtuvei išeiivių buvo ir tokių, kurie ne tik gamino lietuviškus patiekalus, bet ir buvo atviri Naujojo pasaulio siūlomoms naujovėms. Štai viena pateikėja pasakoja, kad jos mama gamino ne tik lietuviškus patiekalus, esą ji domėjosi ir plačiau, nes „mamai labai patiko apie maistą mokytis, tai jinai eksperimentavo taip pat ir su kitu maistu“ (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2). Tai liudija mamos sukauptų ir pateikėjos išsaugotų gamintų patiekalų receptai: naminio jogurto, „Knödel“ (Vidurio ir Rytų Europos virtuvėje gaminamų koldūnų), tuno su makaronais, gvakamolės (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2). Domėtis kitų tautų virtuve skatino ir noras kuo greičiau integruotis į naująją kultūrą.

Kita pateikėja pasakoja, kad jos mama lietuviškų patiekalų gamino nedaug, nes „tėvai atvykę į JAV norėjo, kad mes taptume amerikiečiais. Žinote, mes turėjome lietuviškas šaknis, bet mes vis dėl to buvome amerikiečiai ir norėjome kurti savo gyvenimą čia. Mes turėjome prisitaikyti prie kultūros“ (pateikėja Nr. 20, gim. 1953 m., K2).

Tėvų norą tapti kitos šalies dalimi savo pasakojime liudija ir kita kalbinta moteris:

Mano tėvai, kai atvažiavo į Ameriką, jie nenorėjo tik būti lietuviai. Jie norėjo būti kaip Amerikos piliečiai, jie nenorėjo būti svetimi. Jie visi labai, labai norėjo čia gyventi ir atrodyti kaip visos kitos. Užtai mano tėvai nelabai išlaikė tos visos tradicijos. Ir daugiau norėjo būti su kitais amerikonais (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2).

Lietuviai, siekę kuo greičiau patys integruotis į naująjį gyvenimą, tai daryti skatino ir savo vaikus. Geras anglų kalbos mokėjimas ir įsiliejimas į amerikietiškąją kultūrą turėjo garantuoti sotesnį duonos kąsnį ir geresnį gyvenimą naujoje šalyje.

3.1.5. „Mūsų babūnė dažnai virdavo valgyti mums“: lietuviško maisto gaminimas senųjų lietuvių išėivių rankose

Iš Lietuvos žmonės pasitraukė ištisomis šeimomis, tad ir persikėlus į JAV stengtasi laikytis kartu. Užaugę ir savo šeimas sukūrę vaikai apsigyvendavo netoli tėvų, kartais visi įsikurdavo viename name. Seneliai dėl silpnesnės sveikatos, menko anglų kalbos mokėjimo ar visiškai šios kalbos nemokėjimo dažnai taip ir nesusirasdavo darbo, likę namie padėdavo auginti anūkus, buities ruošoje, gamindavo valgi. Antrosios išėivių kartos pateikėja pasakoja:

Mūsų babūnė dažnai virdavo valgyti mums. Tai aš manau, kad viską, ką jinai virdavo, buvo lietuviški valgiai. [...] Valgydavom visada sriubą. [...] Tada būdavo bulkutės [...] su mėsos įdaru arba su grybais. [...] Dažnai būdavo barščiai, šaltibarščiai vasarą, rūgpienis su virtom bulvėmis. [...] [B]ūdavo varškėčiai dažnai. [...] [B]abūnė mus mokino, kaip virti koldūnus, kaip juos gamint. Tai būdavo arba su mėsa, arba su grybais, arba mano mylimiausia tai su mėlynėm⁴² (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2).

Antrosios lietuvių išėivių bangos senosios kartos moterys buvo bendruomenės dalis, labiausiai prisirišusi prie lietuviško maisto ir ilgiausiai šeimoje išsaugojusi jo gaminimo tradicijas. Štai pateikėja prisimena, kad kai kartu su jos šeima gyveno ir jos mama, jų „virtuvė visą laiką buvo labai lietuviška. Nes jinai [mama] tuos valgius visą laiką kepė, virė. [...] viską, ką iš Lietuvos atsivežė, savo receptus“. Tačiau mamai pasenus ir maisto gaminimą perėmus pačiai pateikėjai, ji prisipažįsta pradėjusi „kitus receptus naudot, nes vis tiek norisi, kartais žinai, ir itališko maisto, ten spageti, ir kinietiško, visokiausių kitų išbandyt“ (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2).

Šiai pateikėjai antrina ir kita JAV lietuvi. Ji teigia, kad močiutės gamintas maistas buvo lietuviškiausias, mama taip pat dar gamindavo lietuviškai, bet jau rasdavosi ir naujų receptų, o ji pati su vyru maistą gaminanti „labai kitaip“. Lietuviškus patiekalus ruošia tik kartais, o jų šeimos virtuvėje atsispindi aplankytų šalių virtuvės (pateikėja Nr. 42, gim. 1964 m., K2).

⁴² Pateikėja patikslina, kad iš tiesų vietoj mėlynių vartodavo šilauoges.

Antroji išėivių karta, lyginant su pirmąja, pasižymi jau gausesniais ir įvairesniais socialiniais kontaktais. Mokykla, universitetas, darbas, įvairios laisvalaikio veiklos lemia kur kas platesnį nei tėvų, įvairioms etninėms bendruomenėms atstovaujančių individų tinklą. Tačiau kai kuriose šeimose kasdienio lietuviško maisto tradicija dar vis dar išlieka gyva. „Pagrindiniai mano virtuvėje visuomet buvo lietuviškas maistas. Ar tai būtų balandėliai ar kugelis, ar naltiesninkai, ar kokie zrazai, ar kokie nors šaltanosiai, ar šaltibarščiai, ar barščiai, kopūstai, dešros, bulvės. [...] Čia kasdienis maistas“ – pasakoja antrosios išėivių kartos lietuvė (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2).

Tyrimo metu kalbintos šios kartos pateikėjos išvardija gan nemažą ruošiamų lietuviškų patiekalų sąrašą. Pavyzdžiui, viena jų pasakoja kepanti ausutes, ruginę juodą duoną, duoną su česnaku, spaudžianti lietuvišką sūrį. Moteris pasidžiaugia, kad sūriui spausti spaustukai pagaminti jos sūnaus ir Kalėdoms dovanoti jos mamai (močiutei), o lininiai *sūрмаišeliai* siūti Lietuvoje. Ji taip pat verdanti cepelinus, košelieną (tačiau pateikėja svarsto: „kai mamos nebu, nežinau, ar virsiu tą šaltieną“). Gaminanti cibulainę⁴³, dešras su kopūstais, balandėlius, koldūnus su grybais, mėsa, varške, bulvių koše ir sūriu, agurkų ar ridikėlių salotas su rūgščia grietine. Kepanti mielinius ir bulvinius blynus, kugelį. Raugianti agurkus, pagal močiutės receptą marinuojanti *cielus* burokėlius (pateikėjos šeima juos valgo prie zuikio ar *kotlietų*), konservuojanti grybus. Verdanti mėlynių ir obuolių su spanguolėmis košes (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2). Šios kartos lietuviai naudoja ir kitus maisto konservavimo būdus, pavyzdžiui, rūkymą. Pateikėja pasakoja, dažnai rūkanti žuvį ar lašinius. Rūkyklą prieš maždaug 60 metų namų kieme pastatė jos vyro tėvas (taip pat lietuvis) (žr. 1 pav.) (pateikėja Nr. 24, gim. 1958 m., K2).

⁴³ Svogūnai supjaustomi žiedais ir pakepinami kartu su lašinukais. Valgoma su juoda duona.



1 pav. Pateikėjos šešuro sukonstruota rūkykla. Pateikėjos nuotrauka, 2022 m.

Gyva tradicija valgyti namuose visai šeimai susėdus prie bendro stalo. Kalbinta trečios kartos pateikėja šią šeimos tradiciją išskiria kaip išimtinę JAV:

Mes kiekvieną dieną valgydavome namuose, kur čia irgi yra biskutį išskirtina, nes aš galvojau, kad visų mamos daro maistą kiekvieną dieną, bet Amerikoje čia iš tikrųjų yra kažkas tai išskirtina. [...] Ir pas mus kiekvieną dieną buvo toks ritualas namuose, mes visi sėdavom prie stalo, kad ir trumpai arba negražiai, bet vis tiek žinai, turėjom tą ritualą (pateikėja Nr. 9, gim. 1985 m., K3).

Todėl galima teigti, jog tik senųjų lietuvių išeivių užsispyrimu ir pastangomis lietuviško maisto gaminimo tradicijos išliko gyvos, o šeimose metai iš metų gaminami lietuviški patiekalai – tradiciniai.

3.2. Lietuviško maisto gaminimo tradicijų saugojimas ir perdavimas

Vienas pagrindinių maisto tradiciškumo kriterijų – išlikusi atmintis ir gyvas, nuolat paliudijamas vartojimas. Todėl pokario lietuviai rūpinosi ne tik tuo, ką patiekti šeimai ant pietų ar vakarienės stalo, bet ir kaip perduoti maisto gaminimo tradicijas

jaunesnėms šeimos kartoms. Dauguma kalbintų pateikėjų pasakojo, kad jų močiutės gamino „iš galvos“, tai, ką buvo išmokusios dar Lietuvoje. Kaip vieną retesnių atvejų būtina paminėti vieno pateikėjo (pateikėjas Nr. 39, gim. 1930 m., K1) pasakojimą, kad jo mama, bėgdama iš Lietuvos, kartu pasiėmė receptų sąsiuvinį „Pilvo smagumai ir skanumynai“ ir jį saugo kaip šeimos relikviją iki šių dienų. Tiesa, pateikėjas nepaaiškina, kodėl mama sąsiuvinį pasiėmė, nes paskubomis paliekant namus, rodos, tai neturėjo būti pirmo svarbumo daiktas, tad tokio poelgio priežastis lieka tik spėlioti⁴⁴.

Ir šiandien jaunoji išeiivių karta neapsieina be vyresniųjų patarimų lietuviško maisto gaminimo klausimais. Viena trečios išeiivių bangos lietuvė juokdamasi pasakoja, kad kai gamina ką nors lietuviško, būtinai konsultuojasi su mama: „[j]eigu gaminu, viskas palei mano mamos receptą. Kiekvieną kartą aš bele ką gaminu, aš pastoviai jai paskambinu ir sakau, like: „kugelis surudėjo arba neatsistojo, ką aš padariau?“. Bet šiaip viską, ką aš gaminčiau lietuviškai, aš atsiklausčiau jos“ (pateikėja Nr. 9, gim. 1985 m., K3).

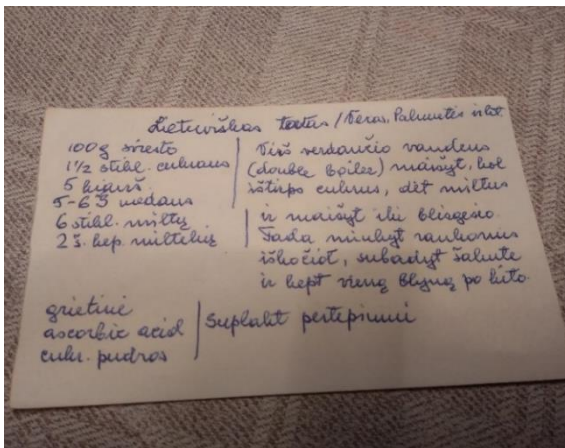
Siekdamos išsaugoti lietuviško maisto gaminimo tradicijas, lietuviškų patiekalų receptus įvairiais būdais ir formomis fiksuoja įvairių kartų lietuvės. Pavyzdžiui, viena trečios kartos lietuvė išėivė prisimena, kaip ji, dar būdama paauglė, susirūpino užsirašyti močiutės gaminamų patiekalų receptus:

[K]ai aš buvau, nežinau, teenager, tai aš užrašiau labai daug receptų, nes visi man labai patiko tie maistai ir aš stebėjau, [...] aš turėjau tą dėžutę su receptais ir karts nuo karto aš sėdėdavau su ja [močiute] ir keptdavau, ar gamindavau ir tada rašydavau tą receptą, nes man buvo labai... Aš jau žinojau tuo metu, kai buvau

⁴⁴ Viena iš galimų versijų, kad pateikėjo mama nelabai mokėjo gaminti, nes tarpukariu egzistavo nuostata, kad šeima, turinti didesnes nei minimalias pajamas (pateikėjo mama dirbo Vilniuje, Lietuvos banke), galėjo samdyti tarnaitę, kuri padėjo šeimininkei namų ruošoje ir gamino valgi. Tai puikiai iliustruoja 1938 m. autorių kolektyvo išleista knyga „Namiė ir svečiuose“, kurioje pateikiamas pavyzdinis kasdienės darbotvarkės planas šeimai, samdančiai tarnaitę. Be to, nurodoma, kad „samdomai tarnaitėi taip pat reikia duoti atskirą, nors ir mažą kambarėlį, nes virtuvėje miegoti nedera“ (Banaitienė 1938: 9). Tad tarpukariu viena iš svarbiausių senovės Lietuvoje moters šeiminkės pareigų – pamaitinti šeimą perkeliama ant tarnaitės pečių. Formuojamas „šviesuolės šeiminkės“, moters inteligentės, daugelį namų ūkio darbų pavadančios pagalbininkei ir savo laiką skiriančios visuomeniniam darbui įvaizdis.

jaunesnė, kad žinai, vieną dieną močiutės nebus ir ji tik iš galvos tuos receptus žinojo, jeigu kas nors nerašys, tai mes nežinosim, kaip daryt. [...] Aš norėjau, kad būtų jos, you now, kad liktų kam nors, kad su ja nesibaigtų tie receptai (pateikėja Nr. 11, gim. 1982 m., K3).

Kita pateikėja prisipažįsta sauganti mamos receptų dėžutę (žr. 2 pav.), kurioje kaupiti „pastovesni receptai, kuriuos jinai mėgdavo“ (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2). Dėžutėje – ranka rašyti ar iš spaudos iškirpti lietuviškų ir nelietuviškų patiekalų receptai. Užrašai ant kortelių leidžia spręsti, kad tarp lietuvių šeiminių buvo aktyviai dalijamasi receptais.



2 pav. Pateikėjos saugoma mamos receptų dėžutė „Išmėginta ir pripažinta“, Šilėnų šeimos archyvas, 2022 m.

Antros kartos pateikėjos ir pačios rūpinasi, kad jų vaikai turėtų lietuviškų patiekalų gaminimo „instrukcijas“:

Aš rašau ant tokių kortelių, bet aš dabar planuoju perrašyt gražiai viską į knygutę, gražiai padaryti, tvarkingai, kad galėtų surasti. Dar nepradėjau daryti. [...] Nes jie [vaikai] vis klausia, o mama, kaip tu darai varškėčius? Kaip tu darai tą sūrį? Tai aš dabar turiu pradėt rašyti. Mano mama neparašė nieko. Ir jeigu aš neparašysiu nieko, bus labai labai komplikuota vaikams kažką tai atstatyti, ką jie valgydavo, kai vaikai būdavo. Tai toks planas yra mano, parašyti (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2).

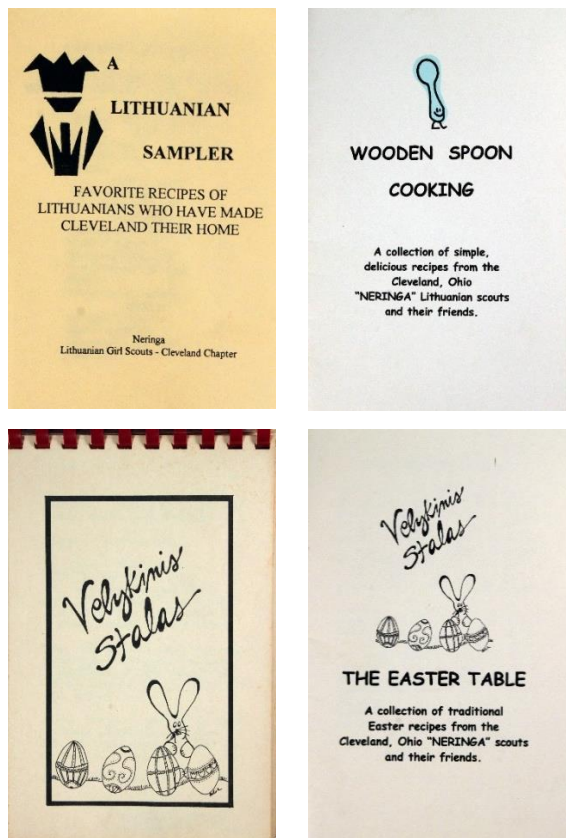
Lietuviškiems receptams išsaugoti pasitelkiamos ne tik įprastos „popierinės“, bet ir šiuolaikinės skaitmeninės informacijos saugojimo ir dalijimosi priemonės. Pateikėja sako: „[m]ano vaikai gali prieit prie mano receptų per internetą. Aš įrašius į kompiuterį mano mėgiamiausius receptus ir tada mes turim tą Dropbox⁴⁵ kur galim pasidalint ir jie gali prieit prie mano receptų“ (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2).

Svarbu paminėti, kad pokalbių su JAV lietuviais metu ne vienas pateikėjas apgailestavo, kad taip ir neišmoko gaminti vieno ar kito mėgto lietuviško patiekalo. Kai buvo maži, šis klausimas pateikėjams tiesiog nerūpėjo, jie džiaugdavosi mamos ar močiutės pagamintais lietuviškais patiekalais. Vėliau, išvykus studijuoti į kitas valstijas ir atitulus nuo šeimos, šis klausimas taip pat buvo neaktualus. Ir tik vėliau, pateikėjams jau sukūrus savas šeimas ir maisto gaminimo klausimui tapus itin aktualiame, prisiminti vaikystėje mėgti lietuviški patiekalai. Deja, dažnu atveju autentišką patiekalo receptą žinojęs ir mokėjęs jį gaminti žmogus būdavo jau iškeliavęs į amžinybę. Todėl šiandien antros išėivių kartos lietuviai ypač daug dėmesio skiria ne tik lietuviškiems patiekalams išsaugoti raštu, bet ir aktyviam anūkų mokymui. Ne vienas pateikėjas pasakojo, kad tais retais atvejais, kai būna kartu su savo anūkais, juos moko kepti obuolinius blynus, naliensinkus ar kugelį.

Lietuviško maisto gaminimo perdavimu rūpinamasi ne tik šeimoje, bet ir lietuvius vienijančiose organizacijose. Pavyzdžiui, Klivlando Neringos tunto skautės yra išleidusios keletą lietuviškų patiekalų receptų knygelijų (žr. 3 pav.). Knygelėse skelbiami pačių skaučių ar jų šeimos narių gaminamų patiekalų receptai, po kiekvienu receptu nurodomas ir jo „autorius“. Dominuoja lietuviškų patiekalų receptai, bet esama ir nelietuviškų receptų. Kaip teigia vienos iš knygelijų sudarytoja: „[k]ai kurie iš šių patiekalų atkeliavo pas mus su pasakojimais apie senąją Lietuvą, kai kurie sujungė mus su senomis tradicijomis, pritaikytomis šiuolaikiniams laikams. Dar kiti – atkeliavo pas mus visai neseniai iš draugų, ieškojimų ir mūsų pačių kūrybos“ (Zelba 2012: 2).

⁴⁵ „Dropbox“ – duomenų debesija suteikia galimybę saugoti virtualiuose serveriuose asmeninius dokumentus, vaizdo ir garso įrašus, kitas bylas.

Knygelės pardavinėjamos Kaziuko mugėje ar kituose lietuvių renginiuose. Tokius leidinukus dažniausiai perka turintys lietuviškų šaknų migrantų palikuonys, mišrios šeimos, rečiau – kitų etninių bendruomenių JAV gyventojai. Paprastai tokie leidiniai leidžiami organizacijai siekiant surinkti lėšų, bet apsisprendimas kaip tik tokia forma lėšas rinkti rodo, kad lietuviško maisto klausimas buvo ir yra aktualus lietuvių išeivijoje, ypač jaunesnėms kartoms.



3 pav. „A Lithuanian Sampler“ (b. m.), „Wooden Spoon Cooking“ (2006), „Velykinis Stalas“ (1982), „The Easter Table“ (2006), Klivlando Neringos tunto skaučių parengtos knygelės su lietuviškų patiekalų receptais. Nuotraukų autorius Kęstutis Civinskas, 2022 m.

Apie tokio turinio knygeles, leistas kituose JAV lietuvių skautų tuntuose ir lituanistinėse mokyklose, teko girdėti ne vieno interviu su JAV lietuviais metu. Ne viena šeiminkė gyrėsi ir kompiuterio ekrane rodė jas turinti savo namų kulinariinių

leidinių bibliotekoje. Tad šis faktas leidžia spėti apie plačiai tarp išeivių pasklidusią lietuviško maisto gaminimo tradicijų išsaugojimo idėją ir nemažą tokio pobūdžio knygų paklausą tarp Jungtinėse Valstijose gyvenančių išeivių.

Taigi, lietuviško maisto gaminimo tradicijų išsaugojimas ir perdavimas – aktualus klausimas visoms trimis lietuvių išeivių kartoms. Nors senoji išeivių karta lietuviško maisto gaminimo tradicijas atsivežė savo širdyse ir dažniausiai jas perdavė aktyvia veikla, jaunesnės kartos, ypač seniesiems iškeliauvus į amžinybę, gan aktyviai susirūpino lietuviškų patiekalų receptų dokumentavimu.

3.3. „Lietuviškam maistui reikia progos“: kasdienio maisto kaita

Nors tyrimas atskleidė, jog antroji lietuvių išeivių karta moka gaminti ir gamina lietuviškus patiekalus, šioje kartoje lietuviško maisto kontekste išryškėja ir tam tikri keitimosi procesai. Matyti, kad siaurėja gaminamų lietuviškų patiekalų asortimentas. Šiokią dieną lietuviški patiekalai gaminami vis rečiau. Lietuviškas maistas vis dažniau tampa „proginis“ maistu:

Lietuviškam maistui reikia progos, bet nebūtinai tai turi būti kokia nors šventė. Pavyzdžiui, pas mane atvažiuoja sūnūs ir mes valgom lietuviškai. Arba pas mane atvažiuoja draugės, arba aš pas ką nors važiuoju. Proga atsiranda. Tai kai atsiranda proga, aš gaminu lietuviškai, kad nepamesti to jausmo, nepamesti to įpročio (pateikėja Nr. 36, gim. 1954 m., K2).

Kasdieniam pasirinkimui ką gaminti ar valgyti įtakos turi vis didesnis įsitraukimas į amerikietiškojo socialinį gyvenimą. Pateikėjo teigimu, „kasdieniam gyvenime, tai, esi Amerikoje – valgai amerikietišškai“ (pateikėjas Nr. 19, gim. 1955 m., K2).

Tyrimo metu pastebėtas itin aktyvus lietuvių įsitraukimas į JAV jau kelis dešimtmečius vykdomą sveikos mitybos politiką⁴⁶. Vengiama riebaus, sunkaus

⁴⁶ JAV žemės ūkio departamentas (USDA) ir JAV sveikatos ir žmoniškųjų paslaugų departamentas (HHS) kas penkerius metus skelbia sveikos mitybos gaires (U. S. Department of Agriculture and U. S. Department of Health and Human Services, 2020). Šios gairės tampa

maisto, o toks, pasak JAV lietuvių, ir yra lietuviškas maistas. Ieškoma „kompromisų“. Pavyzdžiui, tyrėjai lauko tyrimų metu gyvenant lietuvių šeimoje, kartą vakarienei buvo verdami koldūnai. Jie patiekti su spirgučiais, grietine ir šviežių daržovių salotomis (žr. 4 pav.). Vakarienės metu diskutuota lietuviško maisto ir sveikos mitybos tema. Šeimininkės teigimu, prie koldūnų patiekiamos salotos „todėl, kad taip sveikiau, nes koldūnai su spirgais yra sunkus maistas“⁴⁷. Pasakota, kad jų šeimoje ir cepelinai valgomi su salotomis (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2). Kitą kartą vakarienei buvo kepamas *falšyvas* zuikis⁴⁸ iš *bizono* mėsos (žr. 5 pav.). Bizono mėsa vėlgi pasirinkta neatsitiktinai, o dėl mažo riebalų kiekio. Taigi, šioje kartoje lietuviško maisto gaminimas ypač derinamas su sveikos mitybos principais.



4 pav. Koldūnai su spirgučiais, grietine ir šviežių daržovių salotomis. Autorės nuotrauka, 2022 m.



5 pav. Falšyvas zuikis iš bizono mėsos su bulvėmis. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Trečios kartos lietuvių išeivių kasdienis maistas dar labiau paveiktas daugiataučių Jungtinių Valstijų kultūros. Šios kartos jaunimas lietuviškus patiekalus gamina labai retai, o jų lietuviško maisto racionas dažniausiai išsiskiria ne

visos federalinės maisto ir mitybos politikos, programų ir komunikacijos pagrindu ateinančių penkerių metų laikotarpiu.

⁴⁷ Pateikėjos teigimu, prie sunkaus maisto derinti salotas pataria JAV per televiziją rodomų įvairių kulinarinių laidų vedėjai (amerikiečiai).

⁴⁸ Pagal receptą, šis mėsos kepinys buvo labai panašus į JAV ypač populiarių patiekalą *meat loaf*. *Meat loaf* dažniausiai gaminamas iš jautienos ir apipilamas pomidorų padažu. O Lietuvoje netikras zuikis kepamas iš kiaulienos ir be padažo.

gaminamais patiekalais, o lietuviškais – eksportuotais iš Lietuvos ar gamintais lietuvių JAV maisto produktais. Pateikėjai pažymi, kad jų šaldytuve visada galima rasti lietuviškos duonos, uogienės, varškės ar fermentinio sūrio, kitų lietuviškų produktų. Šios kartos lietuvių kasdienė mityba išsiskiria gaminamo maisto įvairiakultūriškumu. „[M]an labai smagu ir eksperimentuoti su maistu. Ir dėl to dažnai gaminu itališkai, amerikietiška, azijietiška, kažkaip. O ta lietuviška virtuvė jinai man tiesiog niekad neprilipo“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3) – teigia trečios kartos lietuvių.

Šiandien kasdienę jaunosios pateikėjų kartos mitybą lemia ir visuomenėje itin populiarūs įvairūs mitybos principai bei dietos:

Mes bandom nevalgyti mėsos. [...] Ir be pieno, be sūriaus. Jeigu ateina iš kokio gyvo, jau mes bandom nevalgyt. Bet aišku, pica, žinai, tai kartais, žinai, valgysi. Ne 100 procentų, bet mes bandom. [...] Daug daržovių ir daug tokių grūdų, lęšių, ryžių. Tai aš sakýčiau šitaip aš darau dažniausiai. [...] mes labai retai lietuvišką maistą gaminam (pateikėjas Nr. 10, gim. 1979 m., K3).

Trečioji lietuvių išeivių karta nuo tėvų ir senelių kartų skiriasi dažnesnėmis mišriomis santuokomis. Tokiose šeimose maisto klausimas reikalauja tam tikro kompromiso. Štai lietuvis pateikėjas, susituokęs su amerikiete, pasakoja: „[a]š paruošiu maistą iš visokios kulinarijos: iš tailandiečių, iš kiniečių, reiškia, savo sugalvotos. Mūsų yra tokia pasaulietiška kulinarija [...] nelabai gaminu lietuviško maisto. [...] aš gaminu maistą, kurį mano šeima valgo“ (pateikėjas Nr. 16, gim. 1983 m., K3). Taigi, ne visada pasitvirtina antropologės Elenos Bradūnaitės-Aglinskienės viešojoje erdvėje išsakyta mintis, kad net jei lietuvis vyras parsiveda žmoną italę ar airę, jos turi išmokti gaminti šaltibarščius, koldūnus, kugelį, nes vyro pilvas nuo mažens įpratęs prie lietuviško maisto⁴⁹.

Šalyje, kur visi skuba, 1748 m. JAV mokslininko ir politikos veikėjo Benjamino Franklino pasakyta frazė „laikas yra pinigai“ (Drotvinas, 2011: 6), tapo daugelio JAV gyventojų šūkiu. Tuo ypač vadovaujasi trečia išeivių karta, prioritetus teikianti darbui, karjerai ar laikui su draugais, šeima, o ne maisto ruošai:

⁴⁹ Beatos virtuvė. 2018. LRT.lt 05 04. <https://www.lrt.lt/mediateka/irasas/1013690970/beatos-virtuve-beatos-virtuve-35-laida> [žiūrėta 2023 03 16].

[I]lgai užtrunka, žinai, lietuvišką maistą [gaminti] reikia daug laiko. [...] vienam žmogui namuose, dvi valandas gamini ir per pusę minutės žmogus suvalgo, tai like, irgi, žinai, labai keista investicija. [...] [I]š visų lietuviškų patiekalų, aš gaminu tokius labai lengvus dalykus. Pavyzdžiui, man labai patinka naliensinkai, ir aš juos galiu padaryti, žinai, like, belekaip ir labai lengvai, ir per vieną minutę (pateikėja Nr. 9, gim. 1985 m., K3).

Todėl tarp šios kartos lietuvių itin populiariu užsisakyti maistą į namus iš kavinių ar restoranų. Štai viena pateikėja pasakoja apie savo šeimos mitybos įpročius:

[Č]ia, Amerikoje, yra tiek daug restoranų. Mes pasirenkam ką nors kitokio kiekvieną kartą. Mano vaikai mėgsta meksikonišką maistą, graikiškas maistas. Čia yra labai daug gerų suši. Tai mes pasirenkam tai, ko tikrai negaminčiau namie. [...] Tai mes taip vienkart į savaitę užsisakom (pateikėja Nr. 5, gim. 1981 m., K3).

Kasdienėje trečios kartos išeivių mityboje lietuviškas maistas tampa nebe būtina sąlyga, ne nekvestionuojamu kasdieniu įpročiu, o tik vienu iš daugelio kultūriškai margos JAV mozaikos siūlomų pasirinkimų. Pateikėjos teigimu, „lietuviškas maistas yra vienas iš įvairių virtuvių“ (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2).

Būtina paminėti, kad JAV lietuvių virtuvėje, be jau anksčiau išvardytų patiekalų, esama ir „naujesnių“ lietuviškų (lietuviškais juos vadina patys pateikėjai) patiekalų. Šie į Jungtines Valstijas atkeliavo ne su pačiais antrosios bangos migrantais, o gerokai vėliau. Štai viena pateikėja, paprašyta įvardyti, kokius patiekalus ji laiko lietuviškais, greta įprastų patiekalų, pamini ir keptą juodą duoną gardintą česnaku, ir plovą. Keptos duonos receptą iš viešnagės Lietuvoje parvežė jos dukra, o plovo receptą atvežė pas juos svečiavęsis profesorius iš Lietuvos (pateikėja Nr. 38, gim. 1935 m., K1). Kita pateikėja pasakoja: „Žemaičių blynus, iš tikrųjų, kai mano vyro pusseserė viešėjo pas mus, prieš dvidešimt kiek metų, tai jina mane išmokė. Nes aš nebuvau ragavus žemaitiškų blynų, bet labai patiko“ (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2). Dar viena pateikėja prisimena: „turėjom svečią iš Lietuvos, kuris išmokė kepti duoną su česnaku, tai dabar ir pati kepu“ (pateikėja Nr. 29, gim. 1957 m., K2). Net ir

tyrėja tyrimo Klivlande metu šeiminių sūnaus buvo paprašyta pamokyti kepti duoną su česnaku.

Savotiškai išeivių lietuviškos virtuvės supratimą praplėtė atkūrus nepriklausomybę į JAV plūstelėję *trečiabangiai*. Štai viena iš pateikėjų prisipažįsta, kad jų šeimoje iki JAV pasirodant trečiosios bangos lietuviams šašlykų niekas negamino, bet dabar ji pati juos mielai kepanti ir laikanti tai lietuvišku patiekalu: „[š]ašlykai dalinai, čia naujų lietuvių yra atvežtas į Ameriką, mes tų šašlykų nedarydavom iki kol neatsirado nauji lietuviai. Dabar mes visi tuos šašlykus valgom ir mums labai skanu“ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2).

Pateikėjai atkreipia dėmesį, kad *trečiabangiai* gamina kiek kitokį lietuvišką maistą. Pavyzdžiui, „Tinginį“: „[m]ano mama niekad negamino tinginį, bet *trečiabangiai* daro tokį patiekalą. [...] Tinginį per parengimus pradėjo atnešti lietuviai ant saldaus stalo. Tai tik per juos aš tą išmokau“ – pasakoja viena iš moterų (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2). Ji taip pat pastebi, kad Lietuvai atkūrus nepriklausomybę į JAV atvykę lietuviai gamina įvairesnius silkių patiekalus.

Tyrimo metu išryškėjo lietuviško maisto problema, siejama su regionine niveliacija. Lietuvoje išskiriami etnografiniai regionai ir jų maisto savitumai, kuriuos paprastai lemia gamtinės sąlygos. Persikėlimo į JAV procese dalyvavo įvairių regionų ir skirtingų socialinių sluoksnių žmonės, turintys savus maisto ypatumus. Taip priimančiojoje šalyje susidarė nauja, plačiąja prasme nevienalytė etninė bendruomenė, negalinti Naujajame pasaulyje tiksliai atkartoti savo senosios maisto „kultūros“. Todėl regioninės maisto skirtybės pamažu išnyko, o etninis maistas ilgainiui suvienodėjo ir įgijo visa apimančią „lietuviškas“ reikšmę. Išsivystė naujas lietuviško maisto apibrėžimas, paremtas bendru, gimtojoje šalyje gaminamo maisto supratimu ir pritaikytas gaminti migracijos sąlygomis.

Apibendrinant skyrių galima teigti, kad kasdienėje lietuvių išeivių mityboje itin ryškūs kartų skirtumai. Pirma išeivių karta išsiskiria gaminamų lietuviškų patiekalų gausa ir gan konservatyviu požiūriu į juos priėmusios šalies siūlomą įvairaus etniškumo maistą. Maistas ruošiamas ir valgoma namuose, o lankymasis kavinėse ar restoranuose laikomas nepriimtiniu pinigų švaistymu. Vidurinė išeivių karta, JAV

auginta ir maitinta *kaip Lietuvoje*, perėmė didžiąją dalį tėvų ruošų patiekalų. Tačiau mezgantis gausiesiems ir įvairesniems socialiniams kontaktams su kitų etninių bendruomenių asmenimis, atsiranda poreikis pabandyti ir jų ruošiamo maisto. Tad ši karta nuo savo tėvų skiriasi tuo, kad lietuviškas maistas tampa ne kasdiene rutina, o „proginis“ maistu, kuriam gaminti reikia tam tikrų susiklosčiusių aplinkybių ar progos. Taupant laiką, neretai patiekalai užsakomi lietuviško maisto kavinėse ar restoranuose. Jauniausoji išėivių karta, kitaip nei jų seneliai ar tėvai, žino tik „pagrindinius“ lietuviškus patiekalus. Jiems lietuviška virtuvė – vienas iš daugelio daugiakultūrinės JAV etninių grupių siūlomų virtuvių pasirinkimų. Lietuviškus patiekalus patys gamina retai arba iš viso negamina. Lietuvišką maistą valgo viešėdami pas tėvus ar senelius, užsisako lietuviškose kavinėse ar restoranuose.

Kasdienė lietuvių išėivių mityba iš kitų greta gyvenančių etninių bendruomenių išsiskiria iš Lietuvos atsivežtu įpročiu dažnai virti sriubas. Įvairios daržovių ar pieniškos sriubos valgomos ne tik pietums, bet ir vakarienei. Juoda duona ir iš bulvių gaminamų patiekalų gausa – kita lietuvių mitybos ypatybė. Šie mitybos įpročiai vyrauja tarp visų trijų antrosios išėivių bangos lietuvių kartų.

Įvairūs kontaktai su Lietuvoje gyvenančiais lietuviais arba trečiosios lietuvių bangos migrantais išėivių kasdienę mitybą papildė naujais lietuviškais patiekalais. Nors iki tol lietuvių išėiviams jie buvo nežinomi, tačiau priimami palankiai ir laikomi lietuvišku maistu.

Lietuvių išėiviai įvairiomis formomis ir būdais stengiasi išsaugoti ir perduoti jaunesnėms kartoms lietuviško maisto gaminimo įgūdžius. Veikiama ne tik šeimoje, kur lietuviškai gaminti mokoma aktyvia veikla, lietuviškų patiekalų receptus fiksuojant tradicine ar elektronine forma raštu. Tačiau itin aktyviai šiuo klausimu veikiama ir lietuvių organizacijose – skautijoje ir lituanistinėse mokyklose. Jų iniciatyva rengiamos ir vėliau įvairiuose lietuvių susibūrimuose parduvinėjamos lietuviškų patiekalų receptų knygelės vėliau randa savo vietą dažno lietuvių išėivio namuose.

4. ŠVENTI ŠEIMOJE *LIETUVIŠKAI* AR *AMERIKIETIŠKAI*?

Į įprastą kasdienę žmogaus rutiną retkarčiais įsiterpia šventės. Jų būna įvairių – asmeninių, bendruomeninių, religinių ar valstybinių. Šventės reikšmingos tiek konkrečiam žmogui, tiek bendruomenei. Jos ne tik pajvairina įprastą dienotvarkę, bet taip pat sukelia teigiamų išgyvenimų, sužadina gerą nuotaiką, paskatina žmogiškąjį orumą, individualumą. Šventės siejamos su visuomenėje dominuojančia kultūra. Jos sukelia emocijų, viena vertus, sukuria bendrumo ir priklausymo šeimai jausmą, kita vertus, apima simbolinį bendravimą, kuriuo šeima išoriniam pasauliui demonstruoja savo priklausymą tam tikrai etninei bendruomenei.

Šventėms ruošiamas maistas taip pat skiriasi nuo gaminamo šiokią dieną. Patiekalai dažnai būna įmantresni, šventiškesni, akivaizdus šeiminių noras suteikti valgiui išskirtinumo, pasitelkiant sudėtingesnes, daugiau darbo reikalaujančias gamybos technologijas, kūrybinę išmonę, retesnius produktus, prieskonius. Kai kurių švenčių metu ruošiami tik joms būdingi patiekalai.

Šiame skyriuje analizuojami antrosios lietuvių išeivių bangos skirtingų kartų šventinių valgių savitumai. Aptariami kalendorinių (religinių) švenčių – Kūčių, Kalėdų, Velykų, Užgavėnių – metu ruošiami valgiai. Dėmesys sutelkiamas į lietuvių išeivių gyvenimo ciklo šventes: vestuves, krikštynas, gimtadienius ir jų šventimo ypatumus. Aptariamos Lietuvos ir JAV valstybinės šventės: Lietuvos valstybės atkūrimo, Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo, JAV nepriklausomybės dienos, Padėkos dienos metu gaminamo maisto ypatumai.

4.1. Kalendorinės (religinės) šventės

D. Brazytė-Bindokienė, kalbėdama apie kalendorines šventes, teigia, kad „[g]yvenant išeivijoje, mums daugiausia įtakos daro vietiniai papročiai ir tradicijos. [...] Svetimų tradicijų ir papročių supami ir juos pasisavindami, nejučiomis užmirštame, kad lietuvių tauta turtinga savo papročiais, tradicijomis, apeigomis“ (Brazytė-Bindokienė 1989: 141). Mūsų tyrimo kontekste su išsakyta mintimi norėtūsi

sutikti tik iš dalies. Kalendorinės (religinės) šventės lietuvių išeivių tyrime išsiskiria savo reikšme. Pasiruošimą Kūčių vakarienei, jų metu valgomus patiekalus savo pasisakymuose minėjo visi mūsų tyrime dalyvavę pateikėjai. Ši šventė, nepriklausomai nuo kartos, svarbi visiems lietuvių išeiviams.

4.1.1. „Mes kaip reikia lietuvišką valgi valgom“: lietuvių išeivių Kūčios

Kūčios išeivijoje išsiskiria vyriausios išeivių kartos dominavimu. Kūčių vakarienei pas senelius ar tėvus stengiasi susirinkti visos lietuvių kartos. Maistą dažniausiai gamina šeimos moterys, kurioms „vadovauja“ vyriausia pagal amžių. Didesnę dalį valgių gamina namų šeimininkė, tačiau bendruose namuose nebegyvenančios šeimos moterys taip pat įpareigojamos prie bendro stalo prisidėti ir savo gamintais patiekalais. Pateikėjų naratyvuose Kūčios ir joms ruošiami patiekalai išsiskiria iš kitų minimų švenčių. Lietuvių išeivių jos vertinamos kaip „stipriausia šventė“ (pateikėja Nr. 9, gim. 1985 m., K3), per kurią „mes kaip reikia lietuvišką valgi valgom“ (pateikėjas Nr. 10, gim. 1979 m., K3). Tad JAV lietuvių vertinimu, „per Kūčias yra daugiausia lietuviškumo“ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2). Lietuvių išeivių Kūčių vakarienės ruošimo tradicijas atskleidžiame aptardami pasiruošimą Kūčioms, tradicinius Kūčių vakarienės patiekalus ir Kūčių ritualus prie stalo.

Interviu su JAV lietuviais atskleidė, kad kai kuriose šeimose Kūčių vakarienei pradedama ruošti iš anksto. Jose susiformavusi savotiška tradicija – kartu gaminti patiekalus Kūčių vakarienei. Štai viena pateikėja pasakoja, kad su savo drauge ji turinti tradiciją iki Kūčių likus kelioms savaitėms susirinkti draugėn ir kartu kepti kūčiukus: „Aš su savo drauge, mes prieš Kalėdas⁵⁰ kiekvienais metais sueiname ir šližikus kartu darom. Pas mane virtuvėj, čia ant stalo. Tam tikras užsiėmimas, kartu kažką darai, kažką plepi, kažką tai bendrauji, ir kažką tai parsineši namo, visi turi savo maišiuką šližikų“ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2). Kita lietuvė pasakojo kartu su draugėmis gaminanti koldūnus su grybais: „[m]es trise: dvi draugės ir aš, vis prieš

⁵⁰ Tyrimo metu pateikėjų pasisakymuose ne kartą Kūčios painiojamos su Kalėdomis. Tai nieko nuostabaus – šias šventes kaip kompleksą akcentuoja ir Lietuvoje gyvenantys lietuviai.

Kalėdas mes sueinam ir pagaminam grybų koldūnų. Ir sušaldom ir tada Kūčiom aš išverdu“ (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2). Tokia lietuvių šeiminių bendra veikla ruošiant maistą būdinga ne tik kalendorinėms, bet ir šeimos šventėms (plačiau žr. 4.2.1 skyrių).

Tradicinėje kaimo bendruomenėje Lietuvoje buvo priimta Kūčioms kviesti kaimynus ar kitus vienišus kaimo žmones. Šios tradicijos laikytasi ir persikėlus į Jungtines Valstijas. Ne visi lietuviai iš Lietuvos pasitraukė su šeimomis. Kitiems teko bėgti „kaip stovi“ ir iš ten, kur tuo metu buvo. Tokiomis aplinkybėmis JAV pasiekė daug vienišų tautiečių, kurie tokią būseną ypač pajusdavo per didžiąsias metų šventes. Šalia neturint kraujo giminių, jas dažnai atstodavo užsimezgęs itin artimas ryšys su kitais lietuviais⁵¹. Tad Kūčių vakarienei būdavo kviečiami ir šeimos neturintys, vieniši lietuviai. Trečios kartos pateikėja prisimena gausų būrį svečių susirinkdavus jų namuose:

Močiutė [...] turėjo labai daug draugų, tai kartais tie draugai neturėjo šeimos [...] kai aš buvau jauna, mūsų Kūčių ir Kalėdų metu buvo gal 20 žmonių, bet dauguma iš tų žmonių, nes mano šeima gana maža, tai yra mano tėvai, du broliai, [...] tie lietuviai, kurie neturi kur eiti ir mes kviesdavom pas mus. Tai buvo didelės šventės, daug maisto (pateikėja Nr. 11, gim. 1982 m., K3).

Kūčių vakarienę valgius dideliame būryje artimųjų, todėl reikėjus iš anksto pasiruošti ir talkos, liudija tyrimo metu Klivlande rasta lietuvių šeiminių užrašų knygelė su užrašais ir pastabomis, skirtomis Kūčių vakarienės ruošai (žr. 6 pav.). Šeiminių užrašuose fiksuotas dešimties metų laikotarpis leidžia spėti, kad šventinei vakarienei susirinkdavo nuo 17 iki 25 žmonių. Knygelėje kruopščiai žymėti perkamų maisto produktų ir gaminamų patiekalų kiekiai bei kainos. Kasmėtu buvo perkami tokie pat produktai: apie 20 silkių, apie 2 kg baltos žuvies, tiek pat lydekos,

⁵¹ Trečios kartos pateikėja štai taip pasakoja apie santykį su kitais lietuviais: „[M]ano tėvų draugai man kaip tetos ir dėdės, žinai, pusbroliai, pusseserės. [...] Mano tėvų draugai tikrai mus myli kaip jų šeimą. Dabar kai aš esu vyresnė, aš galiu daugiau įvertinti, kad mes turėjome tokius žmones mūsų gyvenime kurie buvo, kai mano tėvams reikėjo pagalbos. [...] Tai tikrai tokį šeimyniškumą padarė“ (pateikėja Nr. 5, gim. 1981 m., K3).

1,5 kg unguorio, 1 kg aguonų, o iš jų gaminami tie patys patiekalai: rolmopsai, žuvis su pomidorais, šilta lydeka, žuvies kleckai, aguonpienis, sulipdoma 230–260 vienetų grybinių koldūnų.

KŪČIOMŲ:
1974 - 17-kači žuvinis
po \$ 95 15 - rilkis; 16 - rolmopsai
3 - sv. white fish - šaltas su pamedu
po \$ 2.88 4 - sv. lydekos - šaltos
2 - sv. aguonų
130 - grybinių - normalaus dydžio

KŪČIOMŲ
1975 - 19-kači žuvinis
Silkio visa deže \$ 19.50
5 sv. lydekos
White fish - šaltas su pamedu
230 grybinių mažo dydžio
(White - žuvis gyvena refryzate)
24 Žuvis kleckai, Mauderis

KŪČIOMŲ
1976
230 - grybinių mažo dydžio
po \$ 16.5 Silkio - Vita deže 26 vienetų \$ 22.50
4 sv. lydekos - \$ 15.00
3 sv. white fish - \$ 7.50
2 stkl. Žuvis kleckai - po 8
2 sv. aguonų

KŪČIOMŲ: 1977
(22-kači žuvinis)
Silkis - Vita deže (26 vienetų) \$ 25.00
White fish - 3 sv. } \$ 24.00
Blue pike - 4 sv. } West Market
Žuvis kleckai, 2 x 8
Aguonų 2 sv.

KŪČIOMŲ: 1978 - 21-kači žuvinis
Silkis - deže - 14 sv. - 18 rilkis - \$ 28.00
White fish - 2 sv. } \$ 20.00
Pike - 2 sv. } Žuvis kleckai
Kadok - 2 sv. } Code - 4,5 sv.
1/2 Ungurio
Aguonų - 2 sv.

KŪČIOMŲ: 1979 - 25-kači žuvinis
Silkis - 9-10 sv. - 19 rilkis, po \$ 1.00
White fish - 3 sv.
Pike - 2 sv. Žuvis kleckai
Aguonų - 2 sv. is - 2 sv.
Grybinių - 150

KŪČIOMŲ: 1980 - 24-kači žuvinis
Silkis - 20 po \$ 1.49 = 29.80
White - 3 sv. po 1.49 = 4.47
Pike - 3 sv. po 1.49 = 4.47
Aguonų - 1 sv.
Grybinių - 200

KŪČIOMŲ

1982 m.	1983 m.
Silkis - 20 po \$ 1.65 = 33.00	Silkis - 20 po \$ 1.75 = 35.00
Pike - 4 sv. \$ 4.80	Pike - 4 sv. \$ 4.80
White - 4 sv. užsisaldinti	White - 4 sv. užsisaldinti
Aguonų - 2 sv. 1 pamedu, 1 mediam	Aguonų - 2 sv.
Grybinių - 240	Grybinių - 3 sv. = 80 gr. 3 sv. = 240 gr. 3 sv. = 840 gr. 3 sv. = 2520 gr. 3 sv. = 8400 gr. 3 sv. = 25200 gr.
Ungurio - 1,5 sv. \$ 12	Ungurio - 1,5 sv.
4 šaltos žuvis be katelų proles	Žuvis kleckai - 3 stkl. - padarinti proles - atšauzai su H ₂ O - nepatardų
įprasto šilumos H ₂ O; ešulius keči	
je pasivėdė; priedas su žuvinis	
užsisaldinti 13.4 4 pavidais ešulius	
Žuvis kleckai:	
Pike & White fish - 3 stkl.	
Žuvis proles 4 d. su proles katėms	
užsisaldinti	

6 pav. Šeiminingės užrašai. Pasiruošimas Kūčioms. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Tyrimas JAV atskleidė, kad Kūčių vakarienei antrosios išėivių bangos pirmos kartos lietuviams būdavo įprasta ruošti „pilnas Kūčias“, t. y. dvylika patiekalų, juos gaminant „su pasninku“:

Kūčiom, tai darydavom, kiek galėdavom, tradicinį su pasninku ir 12 patiekalų, kad būtų. Įvairių silkų, žuvis įvairias, visokias šaltas, gefilte fisch⁵², šližikus⁵³ su aguonų pienu, visada. Dažniausiai turėdavom ir virtienų su varške arba su grybais. Tų naliensinkų, kartais su grybais viduj suvyniota, kartais su varške, kur biškį pasaldinta. Ir paskui keptą šiltą žuvį su bulvėm (pateikėja Nr. 15, gim. 1941 m., K2).

Pateikėjų naratyvuose minimi tie patys pasikartojantys Kūčių vakarienės patiekalai: keliais būdais pagamintos silkės, kepta žuvis, koldūnai su grybų įdaru, naliensinkai, aguonpienis, kūčiukai. Tačiau keletas šeimininkų gamindavo ir ypatingą šeimos Kūčių vakarienės patiekalą. Antrosios išėivių bangos vidurinės kartos lietuvė prisimena, kad jų šeimoje per Kūčias visuomet būdavo rūkyto ungurio, kurio JAV tuo metu ne taip lengva buvo gauti. Todėl pateikėjos mama jo pirkti vykdavusi net į Kanadą, nes ten būdavusios „labiau europietiškos prekės“ (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2). Ungurys, kaip būtinas Kūčių patiekalas, interviu minėtas keletu pateikėjų, tad galime kelti hipotezę, kad galbūt šią tradiciją lietuvių išėiviai atsivežė iš Lietuvos, tačiau tai reikėtų patikrinti.

Kita kalbinta moteris prisimena, kad jų šeimoje svarbiausias Kūčių vakarienės patiekalas būdavo grybų sriuba:

[B]uvo ir kisielius, ir šližikai. Buvo visokios silkės: buvo silkės su pomidorais ir silkė su grybais, ir silkės su daržovėm ir grietine, tokia balta silkė. Raudona silkė, grybuota silkė, buvo bent 3 rūšių silkės. Paskui vinigretas ir mišrainė balta. Ir kompotą darydavom su džiovintais vaisiais. [...] Mūsų pirmas patiekalas per Kūčias buvo grybų sriuba. Ir ta grybų sriuba visuomet turėjo lietuviškų džiovintų baravykų, kur atsiųsdavo giminės iš Lietuvos. Ir čia buvo kaip šventas dalykas, ta grybų sriubą, už tai, kad buvo su Lietuvos džiovintais baravykais. Ir tą sriubą virdavo visą Kūčių maždaug dieną ir visas namas kvėpėdavo kaip tie grybai. [...] Ir čia buvo šventas

⁵² Žydiškas patiekalas, gaminamas iš sumaltos žuvies.

⁵³ Pateikėja juos visada kepdavo ir dabar kepa pati.

*dalykas, nes jeigu gaudavai tokį maišiuką kažkokį, jau labai skūpiai taupydavai, kad būtų per Kūčias*⁵⁴ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2).

Pasikeitus geografinėi erdvei, kultūrinei aplinkai, reikšminga tampa maisto kilmė. Patiekalui papildomą vertę ir svarbą suteikia ne tik jo genezė, bet ir fizinis ryšys su Lietuva. Grybų sriuba tokia svarbi ne todėl, kad tai lietuviškas patiekalas, o todėl, kad grybai, iš kurių ji verdama, atsiūsti iš Lietuvos. Tokio paties ryšio su Lietuva per didžiausias metų šventes svarbą liudija ir kitas atvejis – tyrėjos ją priėmusiai išeivių šeimai lauktuvėms nuvežta juoda duona buvo užšaldyta ir valgyta tiktai per Kūčių vakarienę.

Persikėlus į JAV ir pakitus maisto produktų asortimentui, keitėsi ir Kūčių vakarienės patiekalų valgiaraštis. Kai kada ant šventinio stalo būdavo patiekiami ne vien tik tradiciniai lietuviški patiekalai. Štai viena antros lietuvių išeivių kartos pateikėja prisimena, kad jos šeimoje Kūčių vakarienei valgytos ir krevetės: „[d]ėl Kūčių stalo mes negalėjom mėšą valgyt ir turėjom daug visokių žuvų, ir mes turėjom *shrimp* (liet. *krevečių*)“ (pateikėja Nr. 20, gim. 1953 m., K2).

Ant išeivių šventinio stalo atsirasdavo ir „išrastų lietuviškų patiekalų“, kurių kilmė nėra aiški:

Mano mama per Kūčias visuomet darydavo krabų arba krevėčių salotas. Tai čia nėra tradicinis lietuviškas Kūčių maistas. Senovėj tokių dalykų nebuvo. Bet mums tai yra ne amerikietiškas maistas. Amerikiečiai tokių salotų negamina. Man atrodo tai yra mano mamos Kūčių patiekalas. Mums tai atrodo lietuviškas patiekalas. Nors aš su savo galva suprantu, bet man tai yra Kūčių maistas, kadangi kai aš buvau vaikas, taip buvo ant Kūčių stalo ir tai skaitėsi lietuviškas maistas (pateikėja Nr. 26, gim. 1960 m., K2).

Minėtame pasakojime salotų ingredientai aiškiai suponuoja tai nesant lietuvišką patiekalą. Tą teigia suvokianti ir pati pateikėja. Patiekalo atskyrimas nuo lietuviškos ir amerikietiškos kultūros ilgametės jo gaminimo tradicijos lietuviškai šventei pateikėjos šeimoje suteikia jam naujo lietuviško patiekalo „statusą“. Tad remdamiesi

⁵⁴ Net ir pokalbio metu pateikėja iš šaldymo kameros ištraukia ir parodo maišiuką džiovintų grybų iš Lietuvos.

R. Laužiko išsakyta mintimi, kad „tradicija ir kūrybos laisvė gastronomicinėje kultūroje sudaro sąveikaujančią porą, kurios elementai įgalina vienas kito buvimą: kūrybos laisvė yra neįmanoma be tradicijos išmanymo, o kūryba – vienas svarbiausių veiksmų, užtikrinančių tradicijos gyvybingumą“ (Laužikas 2017: 113), matome, kad atsiranda naujų, jeigu ne JAV lietuvių, tai bent jau šios konkrečios šeimos, Kūčių vakarienių tradicijų.

Kūčių vakarienių ruošą perėmus vidurinei išeivių kartai, ant „lietuviškiausios“, išeivių nuomone, šventės stalo atsiranda ir daugiau „naujovių“. Štai antros kartos pateikėja prisipažįsta, kad po mamos mirties jai perėmus Kūčių vakarienių gaminimą į tradicinį šeimos šios šventės patiekalų valgiaraštį ji įtraukusi šviežių daržovių salotas:

Mes darom tradiciniai, išskyrus anksčiau, kai mano mama dar buvo gyva, mes niekad nedėdavom į stalą žalių daržovių salotas. Bet jau kai mamos nėra, tai... Čia yra vienas dalykas, kur aš labai pasigendu per Kūčias, tai aš jau duodu į Kūčių stalą salotas [juokiasi]. Bet šiaip visi tie tradiciniai: mišrainės ir kepta duona⁵⁵, ir kepta žuvis (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2).

Nijolė Marcinkevičienė atkreipia dėmesį, kad Lietuvoje lietuvių stalo „turinys, racionas, patiekalų gausa buvo susijusi su metų laikų kaita“ (Marcinkevičienė 2009: 5). Persikėlus į JAV, ribos tarp skirtingų metų laikų ir jų „dovanojamo“ maisto tarytum išsitrina. Ypač didelė Jungtinių Valstijų teritorija apima net kelias klimato juostas, kurios leidžia beveik visus metus skinti šviežius vaisius ir daržoves.

Tyrimo metu išryškėja, kad daugeliui pateikėjų svarbiausia, jog ant Kūčių vakarienių stalo nebūtų mėsos. Visi kiti produktai, tokie kaip pienas, grietinė, sviestas, kiaušiniai, nėra draudžiami. Kas suformavo šią išeivių nuostatą, sunku pasakyti, bet galime spėti, kad tokį požiūrį paskatino D. Brazytės-Bindokienės knyga „Lietuvių papročiai ir tradicijos“ (1989), kurioje pasakojant apie Lietuvoje švenčiamas Kūčias teigiama: „Kūčioms ruošiamasi visą dieną. [...] Žmonės pasninkauja. Šios tradicijos lietuviai laikosi ir dabar, nors pasninkas yra Bažnyčios panaikintas – galima valgyti

⁵⁵ Aliejuje kepta duona, pagardinta druska ir česnakais.

kiek nori kartų ir su mėsa. [...] Nors oficialaus pasninko nėra, bet norėdami laikytis lietuviškų Kūčių tradicijų, turėtume tą dieną nevalgyti su mėsa. Ypač svarbu, kad Kūčių vakarieneje nebūtų jokių mėsinių valgių, nes jos nebegalėsime vadinti Kūčiomis [...]“ (Brazytė-Bindokienė 1989: 207). Pasak vienos tyrime dalyvavusios JAV lietuvės, šią knygą, kaip lietuviškumo vadovėlį, dovanodavo Klivlando lituanistinę mokyklą baigiantiems aštuntokams ir skautėms, davusioms įžodį, tad ji turėjo ypatingą reikšmę ugdant lietuviškumą išėivijoje.

Nors pateikėjai teigia žinantys, kad per Kūčias negalima valgyti pieno produktų, tačiau prisipažįsta šios taisyklės griežtai nesilaikantys:

Dabar Kūčioms gaminam vinigretą su alyva ir citrina, džiovintus grybus su makaronais, rūkytą žuvį, visuomet būna juodos duonos, plotkelės. Ir tuomet visada būna tortai, pyragai ir pyragaičiai. Nors negalim turėti sviesto, mes nesekam taisyklės taip atidžiai. Kartais skaičiuojam pyragą kaipo dvyliką. Pyragas nebūtinai lietuviškas. Mano vaikams labai patinka sausainiai, tai tą mes dažnai turim per Kūčias (pateikėja Nr. 27, gim. 1961 m., K2).

Kūčių vakarienės valgiaraščio pokyčiai susiję ir su ilgainiui padažnėjusiomis lietuvių ir kitataučių santuokomis. Susituokus mišriai porai, dažnai prie šventinio stalo sėda ne tik lietuviai, bet ir kitataučiai šeimos nariai. Trečios kartos pateikėja prisimena, kaip šventėms pas juos apsilankius lietuviui dėdei su amerikiete žmona keisdavosi tradiciniai Kūčių vakarienės patiekalai: „Mano dėdė yra lietuvis, jis apšvedė amerikone, jie neišmoko lietuviškai ir jiems nelabai patiko lietuviškas maistas tai per Kūčias kartais mes irgi turėjom kugelį, nes jiems patiko“ (pateikėja Nr. 11, gim. 1982 m., K3).

Tokiu atveju kai kada Kūčių vakarą tradiciniai lietuviški patiekalai neruošiami visai, o vakarienei pasirenkamas *kitoks* maistas. Viena iš pateikėjų pasakoja, kaip kartą Kūčių vakarienę valgė pas brolių, kurio žmona ne lietuvė ir dukra jau lietuviškai nekalba. Brolio šeimos pageidavimu maistas buvo *meksikoniškas*, „jam buvo svarbu, kad tiktai mes sueitumėm visi kartu“ (pateikėja Nr. 36, gim. 1954 m., K2). Šventei netekus lietuviško kulinarinio paveldo dalies, apsiribota šeimos bendryste ir artumu.

Nors pati pateikėja prisipažįsta, kad jai tokios Kūčios buvusios „keistos“ ir lyg „vis tiek kažko trūko“.

Prie Kūčių vakarienės stalo kviešti ne tik kitataučiai giminaičiai, bet ir draugai ar kaimynai. Trečios kartos pateikėja pasakoja, kad kartais tėvai Kūčioms pasikviesdavo amerikiečių draugų šeimą ir tada mama pagamindavo „kokių virtų krevečių su amerikietišku padažu, kad tiesiog būtų kažkas tokio labiau valgomo, labiau įprasto“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3). Nenorėjo, kad alkani liktų – prisimena ji.

Interviu su antrosios lietuvių išeivių bangos pateikėjais atskleidė, kad nusižengti Kūčių vakarienės tradicijoms kartais priverčia tam tikros sveikatos problemos. Pavyzdžiui, viena pateikėja pasakoja, kad dėl sūnaus ligos ji priversta šalia įprastų patiekalų gaminti ir kitokius, Kūčioms nebūdingus lietuviškus patiekalus:

Mūsų vyriausias [sūnus], tai jis turi alergiją žuvim. Tai mes visada turėdavom truputį maišyt. Kaip mano mama vis kugelį iškepavo Kūčiom. Nors tikros Kūčios man atrodo būdavo be pieno, be sviesto, tokios. Bet mes vis turėdavom truputį kito maisto turėt, kad turėdavo [sūnus] ką valgyt (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2).

Su panašia situacija pasakoja susidurianti ir kita pateikėja, dėl sveikatos problemų negalinti valgyti žuvis. Kadangi pateikėjos vyras amerikietis, jie susikūrė savas Kūčių vakarienės tradicijas, gamindami patiekalą, tinkantį visiems šeimos nariams:

Kūčios mums yra labai sunku ir mes vis tiek bandom išlaikyti tai, kad nevalgom mėsos, bet tai reiškia, kad per mūsų Kūčias mes valgome Macaroni and cheese⁵⁶. Mūsų šeimos tai yra tradicija. [...] Plotkeles visuomet turim (pateikėja Nr. 28, gim. 1962 m., K2).

Išanalizavus pateikėjų pasisakymus, vertinga čia minimus Kūčių vakarienės patiekalus išskirti ir pateikti vienoje vietoje (žr. 4 lentelę). Pateikti duomenys leidžia išryškinti įvairių lietuvių išeivių kartų *skirtybes* ir bendrus su Lietuvoje gyvenančiais ir Kūčias švenčiančiais lietuviais aspektus. Lietuvių išeivių JAV Kūčių vakarienės

⁵⁶ Pateikėjos dukra patikslina, kad gaminami „geri“ makaronai su sūriu. „Geris“ – reiškia ruoštus ne iš dėžutės, o pačių pagamintus. Gaminami ne patys makaronai, o sūrio padažas.

stalas išsiskiria patiekalais, kurie ir lietuviams Lietuvoje yra gerai žinomi, tačiau šiam vakarui negaminami. Tai naliesninkai su grybais ar varške, koldūnai su varške, česnaku gardinta kepta duona, makaronai su džiovintais grybais ar sūriu, kugelis, tortai, pyragai, pyragaičiai, sausainiai. Minėti patiekalai (galbūt išskyrus saldumynus), lietuviams Lietuvoje jokios „pridėtinės“ vertės ar reikšmės neturintys patiekalai gaminami ir valgomi tiesiog „be progos“. Tačiau lietuvių išeiviams šie iš pirmo žvilgsnio paprasti valgiai turi tam tikrą asmeninį ar šeimos lygmeniu matuojamą vertę ir prasmę, veikiausiai pagrįstą rekonstruojamais praeities įvykiais.

4 lentelė. JAV antrosios išeivių bangos pirmos, antros ir trečios kartos Kūčių vakarienės metu gaminamų ir (ar) valgomų patiekalų palyginimas

	Pirma karta (K1)	Antra ir trečia kartos (K2, K3)
Kūčių vakarienės patiekalai	kepta šilta žuvis su bulvėmis, rūkytas unguris, žuvis su pomidorais, žuvies kleckai, rolmopsai, silkė su pomidorais, silkė su grybais, silkė su daržovėmis, naliesninkai su grybais ar saldžia varške, koldūnai su grybais ar varške, vinigretas, grybų sriuba, krevetės, krabų arba krevečių salotos šližikai, aguonpienis, kisielius, kompotas,	kepta žuvis, rūkyta žuvis, koldūnai su grybais, vinigretas, kūčiukai, kisielius, juoda duona, krevetės, daržovių salotos, česnaku gardinta kepta duona, makaronai su džiovintais grybais, makaronai su sūriu, kugelis, kitų etninių virtuvių patiekalai, tortai, pyragai, pyragaičiai, sausainiai

Lietuvių išeivių Kūčių vakarienei ruošiamos krevetės, krabų arba krevečių salotos ir kitų etninių virtuvių patiekalai atskleidžia, kad šiuo aspektu mes, Lietuvoje

gyvenantys lietuviai, esame į juos labai panašūs. Šiandien Lietuvoje neretoje šeimoje ant Kūčių stalo galima išvysti sušių, įvairių patiekalų su krevetėmis, jūrų gėrybėmis ir kitais šiai vakarienei nebūdingais, bet, anot įvairių maisto gamintojų ir receptų svetainių⁵⁷, tradicinį Kūčių stalą pajavairinti galinčiais ingredientais.

Keičiantis išėivių kartoms, Kūčių vakarienė valgoma jau nebe tokia dideliame šeimos narių būryje. Tokiu atveju ir patiekalų gaminama mažiau. Antros lietuvių išėivių kartos pateikėja pasakoja, kad dabar Kūčias švenčia tik trise, „tai 12 patiekalų nesuvalgysi. Tai aš vis sumažinau, sumažinau: du vinigretus, ausytes, vieną žuvį ir kisielių arba kompotą. Tai buvo *puskūčios* tokios“ (pateikėja Nr. 25, gim. 1952 m., K2). Šiai minčiai pritaria ir kita pateikėja, prisimindama, kad kai vaikystėje Kūčias švėsdavo pas močiutę, visada skaičiuodavo, kad būtų 12 patiekalų, o kai dabar švenčia namuose su mama, tėčiu ir seserimi, jų nebeskaičiuoja, t. y. gamina mažiau, nes „nėra užtenkamai žmonių“ (pateikėja Nr. 40, gim. 1998 m., K3).

Antros lietuvių išėivių kartos pateikėjos prisimena, kad vaikystėje jų šeimose buvo laikomasi katalikiškų tradicijų. Kūčių dieną pasninkauta, „ryte tik kokios arbatos atsigerdavo“ (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2). Vaikams reikėdavo pasirūpinti šienu, kurį klodavo po staltiese. JAV didmiestyje, kitaip nei Lietuvoje, šieno klausimas buvęs gan sudėtingas. Todėl „mes eidavom pas gėlininkus, kurie naudoja šieną“ (pateikėja Nr. 14, gim. 1940 m., K2) – prisimena moteris. „Ant stalo uždegdavo žvakę ir palikdavo kėdę mirusiam šeimos nariui. Vakarienė prasidėdavo malda ir plotkele“ (pateikėja Nr. 15, gim. 1941 m., K2) – pasakoja dar viena pateikėja. Po vakarienės kai kada būdavo einama į Bernelių mišias.

⁵⁷ Kūčios įdomiau – 46 puikūs receptai. 2022, *Lamaistas.lt* 12 23. <https://www.lamaistas.lt/straipsnis/kucios-idomiau-32-puikus-receptai-sventiniam-stalui-44840> [žiūrėta 2023 08 23].

12 patiekalų Kūčių stalui: tik geriausi receptai. 2022, *Greitireceptai.lt* 12 12. https://greitireceptai.lt/straipsniai/12-patiekalu-kuciu-stalui/?utm_content=cmp-true [žiūrėta 2023 08 23].

Menu paruoštukas: VMG siūlo elitinį patiekalų dvyliktuką Kūčioms. [b.m.], *Vmgonline.lt* <https://www.vmgonline.lt/receptai/menu-paruo%C5%A1tukas-vmg-si%C5%ABlo-ELITIN%C4%AF-patiekal%C5%B3-dvyliktuk%C4%85-k%C5%AB%C4%8Dioms> [žiūrėta 2023 08 23].

Tradicija Kūčių vakarą laužti kalėdaitį daugelyje lietuvių išseivių šeimų buvo svarbi ir išliko gan ilgai. Tai liudija 1983 m. Šiaurės Amerikoje atlikta Lietuvos skautų ir lituanistinių K. Donelaičio, Maironio, Dariaus ir Girėno mokyklų mokinių lyginamoji analizė (plačiau žr. Adomėnas 2023: 267, 268). Analizė atskleidė, kad 75–96 proc. lietuvių išseivių šeimų visuomet Kūčių vakarienės metu dalijosi kalėdaičiu, ir tik 1–6 proc. šeimų (dažniausiai tai etniškai mišrios šeimos) tokios tradicijos nesilaikė. Nors apklausoje apie Kūčių stalo valgius nesiteirauta, galime spėti, kad tose šeimose, kuriose buvo dalijamasi kalėdaičiu, tradiciniai Kūčių vakarienės patiekalai taip pat buvo valgomi.

Užaugusi ir jau savo suaugusių vaikų turinti antra lietuvių išseivių karta kur kas liberalesnė Kūčių vakarienės patiekalų klausimu, paisoma vaikų norų ir pageidavimų. Pokalbių su pateikėjais metu ne kartą girdėta, kad vaikystėje, susėdus prie Kūčių vakarienės stalo, net ir vaikai turėdavę paragauti visų patiekalų nors po mažą kąsniuką. Šiandien Kūčių stalą papildo įvairūs joms nebūdingi patiekalai, kad „vaikai turėtų ką valgyti“ (pateikėja Nr. 35, gim. 1963 m., K2).

Kūčių vakarienės tradicijų perdavimo vaikams ir anūkams klausimas taip pat susijęs su liberalesniu išseivių požiūriu. Keičiantis išseivių kartoms ir jauniausiajai kartai kai kada skeptiškai žiūrint į „keistus“ tradicinius Kūčių vakarienės patiekalus, laikomasi nuostatos, kad vaikų nereikėtų gąsdinti jų nemėgstamais, nors ir tradiciniais, valgiais. Vietoj to pasirenkami *kiti*, bemėšiai, bet vaikų mėgstami patiekalai:

Man atrodo, kad yra vienas dalykas, jas gyvai sekti. Ir tada vaikai patys pasiima, kas jiems užsilieka. Ir kai kuriuos dalykus pakeičia, kad nepasidarytų taip, kad „o, dabar yra Kūčios, yra tie keisti valgiai! Gal geriau nedaryt iš viso“. Kadangi mes visą laiką kovojam su tuo, kad čia yra išskirtinai ir ypatinga, bet tradicijos vis tiek keičiasi. Ir Lietuvoj keičiasi, ne tiktai Amerikoje. Aš turiu pažįstamų, [...] jų giminė plati, 50 žmonių. Gal trečdalis jų yra ne lietuviai. Tai kad, vaikai nesibaidytų ateit į Kūčias, jie nesiriboja tik silkėm, duoda tokius dalykus, kur mes į stalą per Kūčias neduodam. Reikia prisitaikyt ir duot vaikams ką nors, ką jie supranta ir gali valgyt (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2).

Taip dėmesys nuo tradicinių valgių nukreipiamas į kitų Kūčių vakaro tradicijų, kaip antai šienas po staltiese ar uždegta žvakė bei šeimos bendrystė, kūrimą. Tradicijos perduodamos atsižvelgiant į jų kaitą ir pritaikant šiandienos realijoms.

4.1.2. Krupniku kvepiančios lietuvių išeivių Kalėdos

Kalėdos, kitaip nei Kūčios, mažiau arba visiškai JAV gyvenančių išeivių sąmonėje nesiejamos su lietuviškumu. Laikomasi nuostatos, kad „Kalėdas švenčia visame pasaulyje, o Kūčios yra lietuvių paprotys“ (pateikėja Nr. 36, gim. 1954 m., K2). Kalėdos paprastai švenčiamos namuose šeimos rate arba vykstama į svečius pas artimus giminaičius ar draugus. „[M]es tik mažesnė šeima, [...] mano mama, tėtė, broliai ir močiutė darydavom Kalėdų tą stalą. [...] Kalėdų dieną buvo tik, žinai, ką Kalėdų senis atnešė vaikam ir gal daugiau, žinai, pusryčius valgėm, bet mes nieko nelabai kvietėm Kalėdom“ (pateikėja Nr. 11, gim. 1982 m., K3) – pasakoja antrosios lietuvių išeivių bangos trečios kartos pateikėja apie vaikystėje savo šeimoje švėstas Kalėdas.

Kalėdoms, priešingai nei Kūčioms, daug patiekalų negaminama. Dažniausiai per Kalėdas valgomi Kūčių vakarienės likučiai, kepamas kumpis, antis ar kalakutas, gaminamos įvairios salotos. Kai kada gaminamas vienas kitas lietuviškas patiekalas, pavyzdžiui, bandelės su lašinukais, tortas „Napoleonas“.

Kai kuriose šeimose kuriamos savos Kalėdų tradicijos. Apie vienas tokių pateikėja pasakoja:

[M]ūsų šeimoje yra kalėdinių sausainių tradicija. Močiutė visą laiką gamindavo kalėdinius sausainius, mano mama juos gamindavo ir iki šiol dar aš kiekvienais metais juos darau. Tai būna vieni tiesiog sviestiniai su aguonom, būna tokie sviestiniai su riešutais. Tie riešutai sutrinti ir ten toksai kamuoliukas su cukraus pudra. Žodžiu, sviestiniai – riešutiniai sausainiai. Tada būna tokie irgi sviestiniai kaip sumuštinis su uogiene per vidurį. Būdavo avižiniai, kur Vokietijoje gamindavo močiutė per šventes (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3).

Tokius avižinius sausainius pateikėja laiko *lietuviškais*, nors čia pat paaiškina, kad jų receptą močiutė išmokusi gyvendama perkeltųjų asmenų stovykloje Vokietijoje, „[k]ai jie turėdavo mažus racionus maisto ir turėdavo vis tiek šventes švęsti“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3). Nors sausainių ingredientai labai paprasti: vanduo, šiek tiek cukraus, avižos ir vienas kiaušinis, o juos valgant „[d]antį sulaužyti galima“, bet juos pateikėja teigia kepanti iki šiol, taip siekdama išlaikyti lietuviškas tradicijas.

Kalėdinis laikotarpis lietuvių išeivių šeimose labiau pasižymi ne išskirtiniais lietuviškais valgiais, o išskirtiniu lietuvišku⁵⁸ gėrimu, vadinamu krupniku⁵⁹. „Oficialūs“ receptai skelbia, kad krupnikui pagaminti reikia 98 proc. spirito, nemažai medaus ir prieskonių, tokių kaip cinamonas, vanilės ankštis, šafranas, muskato riešutas, ir kitų, kurių proporcijos ir sudėtis gali kisti pagal gamintojo skonį. Bandymai pasidomėti, kokia šio gėrimo kilmė, R. Laužiko teigimu, labiau apipinti legendomis, nei paženklinti istorinio pobūdžio tyrimais. Viena populiariausių legendų skelbia, kad

⁵⁸ Gastronomijos istoriko A. Astrausko teigimu, lyginant Lietuvoje ir ne Lietuvoje daromų alkoholinių gėrimų gamybos proceso ypatybes išryškėja daugiau bendrų nei savitų ypatumų. Todėl teigiama, kad gėrimų lietuviškumas yra *įsivaizduojamas* per asociaciją su populiariais, tik ne visada tiksliais praeities vaizdiniais, kuriuose šmėkščioja vienas kitas gėrimas (Astrauskas 2008: 8).

⁵⁹ JAV tarp lietuvių ir šį gintaro spalvos gėrimą mėgstančių amerikiečių yra paplitę net trys pavadinimai: „Viryta“ arba „Virytas“, kilęs iš žodžio „virtis“, „Boilo“ ir krupnikas. Nors nėra oficialiai patvirtinta, tačiau manoma, kad gėrimas „Virytas“ kilo iš Pensilvanijoje esančio Skulkilio regiono, pirmosios lietuvių migracijos bangos metu didžiausio Jungtinėse Valstijose lietuvių bendruomenės centro. Visą dieną triūsę šaltose ir drėgnose anglies kasyklose, lietuvių darbininkai po pamainos išlenkdavo nedidelę taurelę šildančio gėrimo, kuris ingredientais panašėjo į krupniką. Neturėdami reikiamų prieskonių, minėtą gėrimą jie virė iš pigaus viskio „Four Queens“, imbierinio limonado, šiek tiek medaus ir prieskonių. Kitataučiai migrantai, matydami lietuvius verdančius ir ragaujančius šį gėrimą, bet nežinodami, kas tai, suteikė jam „Boilo“ pavadinimą, kuris aktyviai vartojamas ir šiomis dienomis. Kada lietuvių išeiviai JAV ėmė gaminti „tikrą lietuvišką krupniką“, sunku atsakyti, bet jo paminėjimų JAV leistoje spaudoje galima aptikti XX a. trečiame dešimtmetyje.

Įdomu tai, kad amerikiečiai visus šiuos tris pavadinimus dažniausiai vartoja kaip sinonimus tam pačiam lietuviškų šaknų turinčiam gėrimui apibūdinti. O lietuviai aiškiai atskiria krupniką nuo „Boilo“. „Boilo“, pasak išeivio, ne vienus metus gaminančio krupniką, tai „daugiau darbininkų, angliakasių forma, o kai mes [lietuviai] gaminam [krupniką], daugiau atspindi Radvilų senų [laikus]“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2). Kartais „Boilo“ vadinamas „falšyvu krupniku“ (pateikėjas Nr. 4, gim. 1948 m., K2). O kas yra „Virytas“, tarp lietuvių bendros nuomonės nėra. Vieni teigia, kad „Virytas“ – senųjų lietuvių angliakasių gamintas gėrimas, prastesnė krupniko versija, kiti – kad „Virytas“ yra krupniko sinonimas.

krupniką XVI a. pabaigoje sukūrė benediktinai vienuoliai Lietuvos Didžiajai Kunigaikštystei priklausiusiame Nesvyžiuje⁶⁰ (Laužikas 2015). Dėl bendros istorinės praeities šio gėrimo galima rasti Baltarusijoje, Ukrainoje, Lenkijoje, o Lietuvoje jis ypač populiarus buvo XX a. 2–4 dešimtmetyje (*Krupnikas* 2007: 147). Nors glaudžiausiai krupniko kilmė Lietuvą sieja su Lenkija, lenkiškas krupnikas, anot vieno lietuvių išsevio, tarsi žemesnio lygio gėrimas, kuris „gadina vardą“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2).

Taigi, dažno lietuvių išsevio šeimoje laikas nuo Padėkos dienos iki Naujųjų metų yra siejamas su verdamo krupniko aromatu. Juo vaišinamasi šiuo šventiniu laikotarpiu sutinkant atvykusius draugus ir gimines. Taip pat jis dažnai dovanojamas kaip kalėdinė dovana ne tik lietuviams, bet ir kitataučiams draugams ar pažįstamiems pamaloninti. Apie šį laiką ir lietuvių virtuvėse vykstančius procesus JAV spauda pasakoja: „Kiekvieną Kalėdinį laikotarpį, Pensilvanijoje vyksta savotiška alchemijos rūšis, kur įgudę praktikai, iš slaptų, iš kartos į kartą perduodamų receptų, prigulę prie didelių puodų, verda stiprų, bet raminantį eliksyrą“ (Rubinkam 2012: A4).

Dažnas šių laikų krupniko gamintojas receptą perėmė iš savo tėvo, senelio ar močiutės, kuris paprastai laikomas „pagrindiniu“ ir „teisingu“. Nuo jo atsispirdamas

⁶⁰ Nors krupniko atsiradimas siejamas su Lietuva (tai patvirtina rusų etnografo Dmitrijaus Konstantinovičiaus Zelenino Visasąjunginės geografijos draugijos mokslinio archyvo ranka rašytinės medžiagos apie Baltijos tautas apžvalgoje minimas faktas, kad lietuviai vartoja krupniką – „degtinę, virtą su medumi arba cukrumi, pridedant pipirų ir įvairių kitų šaknų“ (Зеленин 1947: 262)), tačiau šalies tradicinius valgius ir gėrimus užsienio svečiams pristatančiose knygose, tokiose kaip Birutės Imbrasienės „Lithuanian traditional foods“ (2007) ir „Lithuanian traditional meals“ (2007), Ramūno Žukausko „Lithuanian food“ (2005), Gordon McLachlan „Lithuania, the Bradt Travel Guide“ (2005), kaip lietuviški gėrimai minimi tik alus ir midus. Du krupniko receptus galima rasti 1936 m. Vandos Varnienės iš rusų kalbos išverstoje Elenos (Jelenos) Malachoviec knygoje „Didžioji virėja“. Tačiau nesant galimybės susipažinti su originaliu rusišku knygos leidimu, nežinia, ar krupniko receptas buvo taip pat išverstas, ar vertėjos įdėtas papildomai (kaip atsitiko su vegetariškų patiekalų skyriumi).

Kur kas dažniau šio tauriojo gėrimo receptai aptinkami JAV lietuvių publikuotų kulinarinių leidinių puslapiuose. Joanos Baltrušaitienės (1936), Halinos Mačiulytės Daugirdienės (1951) receptų knygose skelbiami „lietuviško krupniko“ receptai. Juzefos Daužvardienės knygoje „Popular Lithuanian recipes“ (1967) pateikti net penki skirtingi krupniko variantai. Tad, priešingai nei Lietuvoje, JAV krupniko gaminimas ir vartojimas kur kas labiau palaikomas ten gyvenančių mūsų tautiečių.

kiekvienas gamintojas tam tikrais prieskonių mišiniais ir proporcijomis kuria savas, paslapyje laikomas „krupniko versijas“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2) arba „preciziškai laikosi paveldėtųjų nurodymų“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2). Krupniko gaminimas – tai kur kas daugiau nei fizinis veiksmas, paremtas tikslių instrukcijų vykdymu. Pateikėjas pasakoja: „[k]aip gaminu, tai vis prisimenu tėtį, čia jo receptas. Nors ir galėčiau jau vien iš atminties gamint, [...] bet aš vis tyčia padedu lapelį ir eilutę po eilutės skaičiuoju: kas seka, kas seka. Aš tyčia tą darau. Kaip toks ryšys su tėčiu, žinai, kadangi čia jo receptas buvo“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2). Taigi, kaskart gaminant šį gėrimą vis iš naujo atkuriami ir palaikomi ryšiai su senesnėmis šeimos kartomis, o gaminimo procesas, pateikėjo teigimu, tampa savotišku ritualu.

Gaminant krupniką svarbus ne tik turinys, bet ir forma – etiketė, kuria papuošiamas gėrimo butelis (žr. 7 pav.). Kaip teigia vienas iš pateikėjų: „naujas virimas – nauja istorija“ (pateikėjas Nr. 4, gim. 1948 m., K2). Tokios „istorijos“ daug ką gali atskleisti apie išeivių savivoką, pasaulėžiūrą, gyvenimo būdą.



7 pav. Lietuvių išeivių gaminto krupniko etiketės. Nuotraukos šaltinis Lithuanian Club, 2015 m.

Kiekvieną kart pagaminus krupniką jis tarsi užkoduojamas nurodant gamintojo vardą ar pavardę, pasitelkiant tam tikrus žodžius, vaizdinius ar simbolius. Kodu siekiama perteikti tam tikrą informaciją. Tai tarsi krupniko gamintojo žinutė tam, kuris vėliau jį ragaus. Siekiant geriau suvokti krupniko etiketėse pateiktą informaciją, tenka pasitelkti socialinių mokslų siūlomus apibrėžimus. Remiantis jais, kiekvieną krupnikui sukurtą etiketę galima laikyti prekės ženklu ir jį analizuoti remiantis Peter Doyle samprata, pagal kurią prekės ženklas – išskirtinė etiketė, nusakanti, kas tu esi ir kokios tavo vertybės (Doyle 1989: 78). Ši artima tapatybės sampratai definicija leidžia daryti prielaidą, kad lietuvių išeiviai krupniko etiketes kuria sąmoningai ir nesąmoningai paveikti tapatybinio savęs vertinimo. O etikečių puošybai naudojama lietuviška heraldika ir etniniai motyvai atskleidžia išeivių savivoką ir sustiprina krupniko lietuviškąjį pradą.

4.1.3. Lietuviški ir amerikietiški margučiai lietuvių išeivių Velykose

JAV, labiau nei Lietuvoje, Velykos nusileidžia Kūčių vakaro tradicijoms. Tam esama labai banalios priežasties, susijusios su JAV reglamentuojamu šventinių ir darbo dienų režimu. Lietuviai Lietuvoje antrą Velykų dieną linksminasi ridendami margučius ir lankydami gimines bei kaimynus, o JAV lietuviai keliauja į darbus, nes ten – įprasta darbo diena. Tokia iš pirmo žvilgsnio paprasta priežastis iš tikrųjų yra gan rimtas trukdis po įvairias JAV valstijas išsibarsčiusiesiems per porą laisvų dienų susirinkti, švęsti ir vėl grįžti į gyvenamąsias vietas. Todėl Velykos dažniausiai švenčiamos tik labai nedideliame šeimos narių ratelyje, kartais pasikviečiant tame pačiame mieste gyvenančius artimuosius ar draugus. Vienos pateikėjos teigimu, Velykos būna „labai tokios lengvos, nekomplikuotos“ (pateikėja Nr. 8, gim. 1948 m., K2).

Kaip ir Lietuvoje, Jungtinėse Valstijose svarbiausias Velykų simbolis – margučiai. Interviu metu kalbinti pateikėjai visi be išimties pasakojo, kad Velykoms būtinai juos margina, skiriasi tik priemonės ir technikos. Štai viena šiuo metu jau Lietuvoje gyvenanti pateikėja linksmai pasakoja, kaip jos mama, šeimai dar gyvenant

Teksaso valstijoje, ruošdavosi margučių marginimui: „Mama visą laiką jausdavosi labai keista, nes jinai eidavo į parduotuvę tą savaitę prieš Velykas ir rinkdavo visas tas odeles [svogūnų lukštus]. Ir kitos moteriškės kreivai žiūrėdavo į ją. [...] Mama surinkdavo gražių lapukų ir gėlyčių iš kiemo ir ant kiaušinių uždėdavo ir tada suvyniodavo su svogūnais su marle ir į puodą“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3). Moteris prisipažįsta, kad ir pati jausdavusis „keista“, nes „visos mano draugės ten violetinius, rožinius, žalius, žydrus kiaušinius turi Velykom, o mūsų ten kažkokie rudi turi būti“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3). Todėl vis klausdavo mamos, „kodėl mes negalim paprastų dažų naudoti?“

Dažoma ne tik „lietuvišku“ būdu – svogūnų lukštais, bet ir „amerikoniškai“ – taip JAV lietuviai vadina dažymą pirktinėmis spalvomis: „[d]ažydavom margučius, bet ne lietuviškai mes dažydavom juos, ryškiom spalvom ir biškį vaško. Nežinau, mūsų nemokino tėvai ir mes tik amerikietišškai margindavom“ (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2). Tokiu būdu dažyti margučiai dažniausiai skirti ne valgyti, o pramogoms – ridenti arba pasiliekami kaip gražus suvenyras (žr. 8 pav.). Maistui dažniau naudojami tik svogūnų lukštais dažyti margučiai. Be marginimo vašku ir žolelėmis, margučiai kartais skutinėjami. Skutinėtus margučius savo pasisakymuose dažniau minėjo vyresnės kartos pateikėjai.



8 pav. Lietuvių išeiivių dažyti margučiai. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Greta margučių, ant Velykinio lietuvių išeivių stalo pateikiama ir kitokių patiekalų, pavyzdžiui, keptas kalakutas, kumpis⁶¹, kartais paršiukas, skilandis, balta ir raudona mišrainės, savos gamybos krienai. Štai viena pateikėja, savo užrašuose nuosekliai žyminti, ką kiekvienais metais gamina Kūčioms ir Velykoms, dalijasi savo šeimos Velykinio stalo valgiaraščiu:

Buvo kumpis, buvo ribs of lamb (liet. ėriuko šonkauliai), buvo šilti burokėliai, buvo šparagai, buvo salotai, buvo ryžiai, buvo bulkutės [bandelės su lašinukais], buvo varškinis tortas ir obuolių kaip štrudelis. Tai čia buvo šių metų Velykos [2021]. O užpraitų metų [2019] Velykos kas buvo... O, buvo šaltas stalas. [...] Buvo kumpis, buvo šalta antiena, buvo naliensnikai su varške, buvo brokolių salotai, bulvių salotai, buvo pascha (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2).

Moters pateikiamas šventinių patiekalų valgiaraštis atskleidžia, kad Velykoms kepami ir saldumynai. Ne tik šiai šventei, bet ir kitomis „lietuviškoms“ progoms būdingi – „Napoleonas“, obuolių pyragas, pyragai „Avinėlis“, „Ežiukai“, „Beržo šaka“, tik Velykų stalui skirti saldėsiai – pascha ir velykinė boba arba babka (žr. 9 pav.).



9 pav. Velykų stalo saldumynai ir margučiai. Nuotraukų autorė Audra Kubiliūtė-Daulienė, 2022, 2023 m.

⁶¹ Rūkytas kiaulienos kumpis išverdamas, aptepamas medaus padažu ir kepamas orkaitėje. Taip paruošto kumpio odelė būna traški, o mėsa – minkšta ir sultinga.

Žvelgiant iš laiko perspektyvos, Velykų stalo patiekalai keičiantis kartoms kito nedaug. Tie patys patiekalai kepami iš kartos į kartą. Štai trečios lietuvių išėivių kartos pateikėja pasakoja:

[M]ūsų bobos man atrodo kitaip nei Lietuvoj, tiek močiutė, tiek mama, [...] bobos tešlą įdėdavo į kavos indą metalinį ir dėl to ta boba kai kepdavo, iškepdavo kaip grybas. Tokia kolona ir kas netilpdavo, padarydavo tą tokią kepuraitę ant viršaus ir tada išimdavo iš tos skardinės ir ant viršaus glajaus ir tada jau su amerikietiškais saldainiais padekorėdavo viršų, ten su gėlytėm kažkokiom. Man atrodo, mano močiutė darydavo su džiovintais vaisiais visokiais (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3).

Kai kuriose šeimose Velykos pasižymi savais šeimos receptais. Vienoje lietuvių išėivių šeimoje kepmas ypatingas velykinis kugelis. Jis ruošiamas iš vakaro arba anksti ryte. Į didelį ketaus puodą supilami tarkiai, 10–12 kiaušinių trynių, spirgų, svogūnų, viskas užplikoma karštu pienu ir 5–6 valandas kepama. Pateikėja teigia, kad „kiti nieko nėra girdėję apie tą Velykinį kugelį“ (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2), ir svarsto, ar šis receptas atkeliavo iš Lietuvos, ar čia jos mamos receptas.

4.1.4. Užgavėnės – vaikų šventė?

Tarpukariu Lietuvos miestuose ir miesteliuose Užgavėnės sietos su etninės kultūros puoselėjimu ir miestietišku pramogų paieškomis. Kosmopolitinėje miesto aplinkoje ši šventė žymėjo aktyvų kolektyvinių pramogų laikotarpį prieš gavėnią, o persirengimo paprotys sietas su visai Europai būdinga karnavalų tradicija. Kaimuose jaunimas organizėdavo persirengėlių eitynes, kuriose linksmintasi ir pokštauta. Persikėlus į JAV, pakitus kultūrinei ir socialinei aplinkai, keitėsi ir Užgavėnių „paskirtis“ bei šventimo tradicijos. Persirengėlių eitynes keitė lokalus Užgavėnių paminėjimas namuose, gaminant šiai šventei būdingą maistą.

Tyrimas atskleidė, kad Užgavėnės tikriausiai labiausiai lietuvių išėivių pamiršta lietuviška šventė. Nors pateikėjai teigė žiną, kada jos švenčiamos, dauguma prisipažino to nedarantys. Pateikėjai pasakoja, kad anksčiau išėivijoje Užgavėnės

švęstos dažniau. Antrosios lietuvių išeivių bangos vidurinės kartos pateikėja dalijasi savo šeimos, kai vaikai dar buvo maži, prisiminimais:

[K]aip vaikai buvo maži, mūsų tokia grupė susieidavo ir mes valgydavom dešras ir kopūstus, žemaitiškus blynus, ir bulvinius blynus, ir miltinius blynus, ir blynus prikimštus su varške. Mūsų šeimoj, tai mano mama darydavo šiupinį. [...] Tai mes, kai vaikai buvo maži, tai norėjom jiems biškį padaryti, kad būtų įdomiau, tai paskaičiau, kad Lietuvoje anksčiau į šiupinį dėdavo kiaulės uodegą [juokiasi]. Tai mums būdavo, ooo, nueisim į turgų, susirasim kur ir kas turi kiaulės tą galą, paprašysim uodegos, grįšim į namus, tą uodegą iškepsim, įdėsime į šiupinį. Buvo tokia savita proga (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2).

Dažniau nei šeimose, Užgavėnės švęstos lietuvių bendruomenę vienijančiose organizacijose. Štai viena pateikėja prisimena, kad, kai jos vaikai dar buvo maži, skautai organizuodavo blynų balius:

Aš atsimenu, kai vaikai augo [...] skautai darydavo blynų balių prieš Užgavėnes. Tai tėvai, būtent mamos, turėdavo eiti padėti tą maistą paruošti. Tai irgi būdavo smagu virtuvėje kažką daryt, tenai spurgas kepti, kažkokį maistą daryt, kažkokius blynus daryti (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2).

Iš karto po Antrojo pasaulinio karo išeivijoje prasidėjusi skautystė buvo viena iš pasipriešinimo asimiliacijai institucijų, siekusių išlaikyti savo protėvių kultūrą ir tradicijas. Be to, šioje vietoje, lietuviškame sociokultūriniame kontekste, kūrėsi sąlygos lietuvių vaikinams ir merginoms susipažinti ir užmegzti draugystės ryšius, išsaugančius lietuviškų šeimų kūrimąsi išeivijoje. Nemažai lietuvių bendruomenės buvo išsibarsčiusi po priemiesčius ir atskirta nuo etninės grupės. Tad didžioji dalis lietuvių jaunimo skautavimą rinkosi kaip pasimatymų su tos pačios etninės grupės atstovais galimybę.

Šiandien Užgavėnės – taip pat aktualiausia šventė nedidelių vaikų turinčioms šeimoms, kaip teigė viena trečios kartos pateikėja: „vaikams yra smagu, įdomu, patinka“ (pateikėja Nr. 5, gim. 1981 m., K3). Tad dažniausiai tik „dėl vaikų“ lietuvių išeivių šeimose Užgavėnių dieną kepami naliensnikai su mėsa, bulviniai ar mieliniai blynai, verdamos spurgos.



10 pav. Grand Rapidso lietuvių skautai švenčia Užgavėnės. Ketvirtos kartos lietuvė išsivė kepa blynus. Pateikėjos nuotrauka, 2023 m.

Pokariu išsivijoje stipriai šaknis įleidusi skautija aktyvi ir šiomis dienomis. Čia, siekiant jaunąsias išsivių kartas supažindinti su lietuviškomis tradicijomis, švenčiamos Užgavėnės: kepami blynai (žr. 10 pav.), gaminamos Morės. Aktyviai skautauja ir žinių apie Lietuvą ir jos tradicijas semiasi lietuvių išsivių vaikai ir anūškai. Prie jų, dalydamiesi savo žiniomis ir taip kaskart aktualizuodami lietuvybę, mielai prisideda tėvai ar net seneliai.

4.2. Gyvenimo ciklo šventės

Kiekviena šeima turi savo gyvenimo ciklo švenčių, kurios būdingos tik jai vienai, bet ne visai bendruomenei, pavyzdžiui, gimtadieniai ar vardadieniai. Kai kurios gyvenimo ciklo šventės, pavyzdžiui, vestuvės ar krikštynos, „išsina“ iš uždaro šeimos rato ir yra susijusios su didesne žmonių grupe. Lietuvių istoriografijoje gyvenimo ciklo šventės laikomos labai svarbiomis. Tačiau mūsų tyrimas parodė, kad išsivijoje šios šventės lietuviškai tapatybei atskleisti ne tokios svarbios.

4.2.1. „Saldus stalas“ kaip tapatybės ženklas lietuvių išeivių vestuvėse

Migracijoje vykstančios vestuvės dažniau nei Lietuvoje išsiskiria įvairiausių svečių gausa. Dažnai net nuotaka ir jaunikis priklauso skirtingoms etninėms bendruomenėms. Tad tokiose vestuvėse ypač atsiskleidžia poreikis išreikšti etninę tapatybę, parodyti savosios kultūros išskirtinumą. Etniškai heterogeniškų vestuvių papročiuose susiduria dviejų skirtingų šeimų ir giminių kultūrinis, religinis paveldas, iš šeimos atsineštos vertybės. Etniškai skirtinga, savais kultūriniais savitumais pasižyminti pora santuokos metu susijungia ir sukuria naujomis, savomis tradicijomis grįstą šeimą.

Antrosios išeivių bangos pirmos kartos lietuviai, skatinami tėvų, dažniausiai tuokdavosi su lietuviais – kitaip tariant, geografiniu ir religiniu požiūriu *savais*. Santuokų homogeniškumą lėmė ne tik gimdytojų spaudimas, bet ir lokaliai uždaros lietuvių bendruomenės bei riboti socialiniai santykiai su kitų tautybių jaunimu. Skaidantis geografiniam lietuvių lokalumui ir kultūriškai plečiantis jų pažįstamų ir draugų ratui, etniškai mišrių santuokų daugėjo. Jos lietuviams tapo dar viena galimybe, o veikiau JAV sociokultūrinės politikos nulemta būtinybe skelbti savąją tapatybę.

Deja, bet dėl itin garbingo pirmos lietuvių išeivių kartos pateikėjų amžiaus duomenų apie to meto vestuvių vaišes surinkti nepavyko. Pateikėjų vaikai ar anūkai šiuo klausimu plačiau taip pat nieko negalėjo papasakoti. Todėl tyrimo metu surinkti duomenys daugiausia atspindi laikotarpį nuo XX a. septinto dešimtmečio iki šių dienų.

Pateikėjų teigimu, praėjusiame šimtetyje JAV vyravusios įvairios vestuvių „mados“ skatino kitaip, nei buvo įprasta Lietuvoje, švęsti dviejų žmonių sąjungą. Lietuvoje praėjusiame šimtetyje vestuves buvo įprasta švęsti namuose ir tik šio šimtmečio pradžioje vestuvių šventė iš privačios persikėlė į viešąją restoranų, kavinių ar sodybų erdvę. Antros ir trečios kartų pateikėjai pasakojo, kad savo vestuves Jungtinėse Valstijose dažniausiai šventę kuriai nors etninei bendruomenei

priklausančiame restorane ar banketinėje salėje. Toks šventės vietos pasirinkimas įpareigojo rinktis ir jų siūlomą maistą:

Kur aš su savo vyru, kur mes apšvedėm, mes pas ukrainiečius. Mūsų buvo ukrainiečių salė Klivlande. Tai kada aš ten ištekėjau, mes valgėm ukrainiečių balandėlius, jautieną, bulvių košę buvo. Kadangi jie neturi kugelio, buvo bulvių košė (pateikėja Nr. 24, gim. 1958 m., K2).

Paklausta, kodėl savo šventei nesirinko lietuvių valdomos pobūvių vietos, pateikėja paaiškina, kad jos vestuvės buvo „beveik didelės“ – dalyvavo 400 svečių. „Lietuvių klubo“ salėje tiek būtų netilpę, tad teko ieškoti kitų alternatyvų. Pateikėja prisiminė kitos savo pažįstamos JAV lietuvių vestuves, kuriose dalyvavo dar daugiau svečių, tad šventei buvo išnuomota visa lietuvių stovykla.

Lietuviško maisto klausimas vestuvėse kartais sprendžiamas šventei nuomojantis „neutralias“ patalpas, o maisto ruošai samdant lietuvių šeimininkes. Štai viena antros lietuvių išėivių kartos pateikėja pasakoja, kad per dukros vestuves (jaunikis – ne lietuvis) samdyta šeimininkė iš Baltimorės „Lietuvių namų“ restorano gamino lietuviškus patiekalus: balandėlius, keptą duoną su česnaku, lietuviškas salotas⁶². Buvo ir tortas „Napoleonas“. Šiuo atveju lietuviškas maistas šventėje buvo itin svarbus jaunosios tėvams, o jaunieji tam neprieštaravo. „Mums tai yra svarbu, mes norėjom, kad būtų lietuvių ir latvių maistas. Būtų viskas kaip mūsų“ (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2) – pasakoja pateikėja, ištekėjusi už latvio.

Vestuvių šventės vietai nulemiant nelietuviškus pagrindinius patiekalus, o jauniesiems ar jų tėvams pageidaujant šventėje lietuviškų akcentų, tenka ieškoti išėičių. Viena tokių – lietuviško ar su lietuviškais akcentais *saldaus stalo* paruošimas. Kai kada saldžiomis vaisėmis šventės vietos organizatoriai nesirūpina, tokiu atveju lietuvių išėiviai laisvi pasirinkti saldėsius. Antros lietuvių išėivių kartos pateikėja, kurios vestuvės vyko 1977 m., pasakoja, kad jų šventėje buvo „pilnas saldus stalas“ (žr. 11 a, b pav.). Pasak jos, „tais laikais vestuvėse 14 tortų buvo normalu“ (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2). Tortus pateikėjos vestuvėms kepė jaunojo tetos.

⁶² Lietuviškomis salotomis paprastai vadinamos žalėsių salotos su grietine.



11 a pav. Lietuvių išeivių vestuvės. Tortų stalas. Pateikėjos šeimos archyvas, 1977 m. Kairėje – 3 aukštų jaunųjų tortas „Riešutinis“, centre – trys tortai be pavadinimo, dešinėje – „Napoleonas“



11 b pav. Lietuvių išeivių vestuvės. Tortų stalas. Pateikėjos šeimos archyvas, 1977 m. Iš kairės į dešinę: raguolis, grybukai, baltas tortas „Margas pyragas“, rausvai puoštas tortas – jo pavadinimas nežinomas. Ant stačiakampio padėklo iš viršaus į apačią: „Beržo šaka“, „Ežiukai“, „Ažuolo šaka“. Dešinėje – tortas „Kelmas“, jo viduje „Napoleonas“

Tyrimo metu pastebėta, kad tie patys tortų pavadinimai kartojasi ir kituose antros lietuvių išeivių kartos pasakojimuose. Tad galima spėti, kad išeivijoje lietuvių vestuvėse buvo susiformavęs savotiškas vestuvinių tortų „standartas“.

Tuokiantis trečiai lietuvių išeivių kartai, lietuviškų tortų stalas jau būna mažesnis. Galima numanyti, kad tai lemia keletas veiksnių. Pirmą, šiuolaikinio jaunimo vestuvės nebėra tokios didelės kaip jų tėvų praėjusiame šimtmečiuje, tad ir kepti keliolikos tortų nėra reikalo. Antra, kartu su į amžinybę išėjusiais pirmos kartos lietuviais dažnai užmarštin nukeliavo ir jų keptų tortų receptai. Neturint užrašytų receptų, juos atgaminti sunku. Trečia, sekdami JAV propoguojamais sveikos mitybos principais dažnai ir patys jaunieji nenori tokio gausaus saldumynų stalo. Be to, saldumynų pasirinkimą lemia ne tik lietuvių asmeninės nuostatos, bet ir ilgainiui griežtėjančios šventes organizuojančių įstaigų vidaus tvarkos taisyklės, draudžiančios šventėje pateikti bet kokį ne jų virėjų gamintą maistą. Todėl dažnai tenka paklusti tokiems reikalavimams. Patalpų šeimininkams leidus, vestuvėse rengiamas „nepilnas saldus stalas“⁶³ : pateikiamas *raguolis* (taip lietuvių išeiviai vadina šakotį), „Napoleonas“, kartais grybukai (žr. 12, 13 pav.).

Pasiruošimas tokiai didelei šventei išeivius sutelkia bendroms veikloms. Štai viena pateikėja pasakoja, kad ruošdamasi dukros vestuvėms ji kartu su draugėmis kepė meduolinius grybukus. Ši pateikėjos šeimoje vykusio šventė davė pradžią keliolika metų draugių būrelyje tebevyraujančiai tradicijai tuokiantis kurios nors draugės atžalai vėl susibėgti ir visoms kartu kepti šiuos saldėsius. Tokį pasirinkimą ji grindžia siekiu atskleisti ir išsaugoti lietuviškas tradicijas margoje JAV kultūroje:

[K]ad kaip savo tradiciją kaip nors įpint į tas vestuves, kurios jau vis tiek vyksta dažnai ne lietuviškose parapijose, kartais ne katalikiškose bažnyčiose, visaip yra dabar, kaip mes visi žinom. Gyvenimas teka pirmyn. Bet kaip tą lietuviškumą vis tiek kaip nors reprezentuoti tose vestuvėse, kad vis tiek čia dalis mūsų praeities, mūsų vaikų augimo. I mean, tie vaikai visi kepė lietuviškoje mokykloje ir skautuose, tuos kepsnius, tai kodėl ne? (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2).

⁶³ „Nepilną saldų stalą“, pasak pateikėjos, sudaro koks nors vienas tortas, pvz., šakotis, ir įvairūs maži kepiniai, pvz., grybukai (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2).



12 pav. *Lietuvaičio vestuvės JAV. „Raguolis“. Pateikėjos nuotrauka, 2017 m.*



13 pav. *Lietuvaitės vestuvės JAV. „Napoleonas“. Nuotraukos autorė Rėda Pliurienė, 2021 m.*

Daugėjant mišrių santuokų, o į vestuves susirenkant vis daugiau nelietuvių kilmės svečių, radosi poreikis sukurti paaiškinimus kai kurioms lietuviškoms tradicijoms. Pavyzdžiui, jaunavedžių sutikimas su duona, druska ir vynu nelietuviams svečiams aiškinamas taip:

Jaunavedžius jaunųjų tėvai pasitinka su duona, druska ir vynu. Tėvai porai pasiūlo gabalėlį duonos, pabarstytos druska ir taurę vyno, papuoštą rūta. Pora gers iš vienos taurės, nes nuo šiol gyvenime dalinsis viskuo, viskas nuo šiol bus daroma kartu. Duona, druska ir vynas laikomi būtiniausiaisiais maisto produktais visam gyvenimui. Jie visi kartu garantuoja visavertį ir klestintį gyvenimą. Pasitikdami su duona, druska ir vynu, tėvai linki savo vaikams klestėjimo ir sėkmės. Duona simbolizuoja vaisingumą ir derlingumą. Druska apsaugo porą nuo blogos energijos. O vynas simbolizuoja susituokusios poros meilės saldumą (pateikėja Nr. 24, gim. 1958 m., K2).

Tarptautiniame kontekste lietuviško deserto vaidmuo suteikiamas šakočiui, kuris vestuvėse tampa ne tik savotišku etniškumo, bet ir šeimos laimės simboliu. Jo

kepimas tapatinamas su naujos šeimos kūrimu. Štai kaip kitataučiams vestuvių svečiams aiškinama šakočio reikšmė:

Šakotis, arba medžio pyragas, yra daugiasluoksnis tradicinis vestuvinis tortas, gaminamas ant ieško horizontaliai virš atviros ugnies (kaip bar-b-que). Ingredientai labai paprasti: kiaušiniai, sviestas, miltai, cukrus ir vanilė. Sakoma, kad šio pyrago paslaptis – gerai, su kantrybe ir meile išmaišyta tešla. Štai trys priežastys, kodėl šis tortas toks ypatingas lietuviškose vestuvėse. Juk santuoka turi būti gerai susimaišiusi (dvi atskiros asmenybės), reikia daug meilės ir, žinoma, kantrybės. Kaip ir šis pyragas, kepamas po vieną sluoksnį, taip ir santuoka kuriama po vieną sluoksnį. Kiekvienas sluoksnis turi būti visiškai baigtas prieš pradedant kitą. Sudedamosios dalys yra paprastos ir nesudėtingos, tačiau jas sumaišius susidaro tobulumas, tobula sąjunga (pateikėja Nr. 24, gim. 1958 m., K2).

Taigi, iš Lietuvos persikėlusios tam tikros vestuvių tradicijos migracijoje įgyja naujas reikšmes arba, Irmos Šidiškienės žodžiais tariant, „atskiri vestuvių simboliniai veiksmai yra įsisavinti iš praeities (nulemti jų prigimtos) kultūros arba kuriami kaip naujos kultūros realija“ (Šidiškienė 2009: 111). Iš Lietuvos paveldėtosios ir Naujojo pasaulio nulemtos tradicijos kuria naujas jų jungtis ir formas, taip suformuodamos savitus, tik JAV lietuviams būdingus vaizdinius.

Tyrimo metu atkreiptas dėmesys į šakočio puošybą. Iki šių dienų JAV išlaikyta tradicija šakočio viršų puošti gyvomis ar dirbtinėmis gėlėmis. Teigiama, kad į Lietuvą šakotis atkeliavo XIX a. pradžioje, bet iš kur kilo tradicija šakotį puošti gėlėmis – neaišku. Analizuojamos tarpukaryje darytos nuotraukos leidžia kelti hipotezę, kad galbūt tokių puošybos elementų būdavo mokoma maisto ruošos kursuose⁶⁴. Tikėtina,

⁶⁴ Tarpukariu Lietuvoje imtasi naujovės – rengti įvairius šeiminkavimo, maisto ruošos kursus, steigti mergaičių namų ruošos mokyklas (Černiauskas 2015: 144). Taip siekta praplėsti šeiminkinių gaminamų kasdienių patiekalų įvairovę ir akiratį, „kad iš daržovių ir mėsos galima ne tik paprastus barščius ar kopūstienės, bet ir kitokių skanių sriubų išsivirti, įvairesnių kepsnių iškepti, morkų uogienės pasigaminti“ (Kuodytė, Kmieliauskas 2015). Apie tokių kursų ir mokymosi „naujoviškai“ gaminti valgių poreikį byloja gydytojo Jono Kvedaro 1925 m. išleistas knygos „Maistas ir valgių gaminimas: mokykloms ir šeiminkams vadovėlis: pamokymai, kaip gaminti sveikus ir skanius valgius sveikiems, vaikams ir ligoniams“ įžanga. Joje autorius teigia, jog „[i]šmokti valgius gaminti vien tik kitais sekant nebeužtenka. Tam tikslui reikia turėti mokyklą. Bet jų pas mus maža ir ne visiems jos prieinamos“ (Kvedaras [1925]: 4).

kad šiuose kursuose mergaitės išmokdavo kepti ir kitus JAV lietuvių vestuvėse ir kitose šventėse pamėgtus kepinius, pavyzdžiui, „Ežiukus“ ar „Beržo šaką“ (žr. 14 pav.).



14 pav. Rokiškio mergaičių amatų ir ruošos mokyklos moksleivės. Autorius nežinomas, 1932 m., Rokiškio krašto muziejus

Dar vienas būtinas lietuviškų vestuvių išėivijoje „atributas“ – krupnikas. Interviu metu pateikėjai pasakojo, kad su taurele šio saldaus gėrimo kartais sutinkami jaunavedžiai. Juo vaišinamasi vidurnaktį jauniems linkint „ilgiausių metų“. Jaunojo ar kurio nors iš jaunavedžių tėvų virtas krupnikas, supilstytas į nedidelius puošnius buteliukus, dovanojamas kaip naujosios šeimos padėka vestuvių svečiams. Būtina paminėti, kad ši tradicija vestuvėse ypač dažna tuokiantis mišrioms poroms, kai vienas iš sutuoktinių – lietuvis, ir kur kas retesnė, kai tuokiasi lietuvių pora. Tokių susiklosčiusių tradicijų kilmė argumentuojama poreikiu antros pusės giminėms ir draugams pristatyti lietuvišką kultūrą. Kaip teigia antros kartos pateikėja: „[m]es pritraukiame kitus sužinot apie Lietuvą bei užmegzti ryšius su jais, per maistą, per

Manyta, kad tokie kursai ypač reikalingi kaimo merginoms ir moterims, mat kaimo žmonės valgymo kultūros prasme yra konservatyviausia visuomenės grupė. Jų maistas mažiausiai „reagavo“ į kulinarines madas (Ragauskienė 2015: 84).

gėrimą mes galim pasiekti tuos žmones. Pasidarė toks malonumas. Žinai, kad tu darai ką nors lietuviškai, išlaikai. Pasidalini ne tik su savo draugais, bet su kitais už Lietuvos sienų“ (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2).

Taigi, rodant pasididžiavimą savo kulinariiniu paveldu ir suteikiant lietuviškam maistui stiprią simbolinę reikšmę, jis tampa ne tik lietuvius vienijančiu, bet taip pat ir daugiakultūroje JAV bendruomenėje juos iš kitų tautų išskiriančiu ženklu. Galima teigti, kad lietuviškas maistas vestuvėse, siekiant parodyti savo kilmės šaknis, pasidaro simboline tapatybės deklaracija.

4.2.2. Religinės ir etninės tapatybės lietuvių išeivių krikštynose

Iš pateikėjų pasisakymų matyti, kad lietuvių išeivių krikštynos JAV gan panašios į vykstančias Lietuvoje. Po Krikšto sakramento suteikimo bažnyčioje visi šventės dalyviai renkasi šeimos namuose ar užsakytame restorane. Kaip ir vestuvėse, švenčiant krikštynas restorane, maistą tenka rinktis iš siūlomo valgiaraščio, tad patiekalų pasirinkimą lemia restorano etninė priklausomybė. Jei švenčiama namuose, kartais maisto ruošai samdoma šeimnininkė, bet ir šiuo atveju maisto „kilmę“ lemia jos priklausomybė etninei bendruomenei. Štai antros kartos pateikėja prisimena, kad per jos vaikų krikštynas maistą gamino samdyta nelietuvė moteris, tad lietuviškų patiekalų nebuvo. Šventei lietuviškų akcentų suteikė „tik mamos keptas Napoleonas“ (pateikėja Nr. 34, gim. 1962 m., K2).

Tyrimo JAV metu išsamių duomenų apie išeivių krikštynose patiekiamus lietuviškus valgius surinkti nepavyko. Dauguma kalbintų pateikėjų sakėsi neprisimeną, kad jose būtų buvę lietuviškų patiekalų. Tai leidžia spėti, kad krikštynos, kitaip nei vestuvės, nėra skirtos etninei priklausomybei rodyti. Čia už etninę priklausomybę kur kas svarbesnė religinė tapatybė, kuri krikšto apeigų metu ir skelbiama bendruomenei.

Laukiant, kol gims kūdikis, JAV itin populiari *Baby shower* – kūdikio sutiktuvių šventė. Nors ši dar Viktorijos laikus menanti tradicija neturi nieko bendro su Lietuva, kartais joje galima aptikti lietuviškumo apraiškų. Tiesa, jų tiksliai paskirtis

iki galo nėra žinoma. Štai antros kartos pateikėja prisimena, kad jos anūkų *Baby shower* ir krikštynų švenčių metu svečiai vaišinti krupniku, šakočiu, „Napoleonu“ ir „Ežiukais“ (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2). Tačiau lieka neaišku, kokių tikslu – siekiant išreikšti lietuvišką tapatybę ar dėl puikių skoninių savybių jie puošė šią šventę.

4.2.3. „Per gimtadienius tikrai nevalgom lietuviško maisto“: lietuvių išeivių gimtadienių šventimo ypatumai

Pasak vienos tyrime dalyvavusios pateikėjos, „[g]imtadieniai nėra surišti su tautos papročiais. Gimtadieniai yra šeimos šventė“ (pateikėja Nr. 14, gim. 1940 m., K2), todėl tyrimo metu šios progos minėjime lietuviškumo apraiškų pastebėta nedaug. Daugumos pateikėjų mintims bendra tai, kad gimtadieniai švenčiami atsižvelgiant į sukaktuvininko norą, dažniausiai rezervuojamas staliukas restorane ar užsisakoma maisto į namus. Populiarūs kitų kultūrų – tailandietiško, indiško maisto – restoranai. „Per gimtadienius tikrai nevalgom lietuviško maisto“ (pateikėja Nr. 40, gim. 1998 m., K3) – teigia trečios kartos lietuvė išeivė. Įdomu, kad šis naratyvas bendras visoms išeivių kartoms. Net ir vyresni pateikėjai, pasakodami apie savo gimtadienius vaikystėje, neprisiminė, kad jie būtų minimi kaip nors išskirtinai lietuviškai. Priešingai, labiau orientuojamasi į amerikietiškasias tradicijas, pavyzdžiui, valgomas ledų tortas ar pica. Tik sukaktuvininkui pageidaujant renkama lietuviška šventės vieta. Tad toks pasirinkimas labiau grįstas ne siekiu parodyti savąją tapatybę, o asmeninėmis skoninėmis nuostatomis. Tai patvirtina trečios lietuvių išeivių kartos moters liudijimas: „[m]ano močiutė, kuri dabar jau mirusi, visada norėjo eiti „pas kunigaikščius“ [į restoraną „Grand Duke’s“]. Jį labai mėgo“ (pateikėja Nr. 30, gim. 1985 m., K3).

Tyrimo metu išryškėjo, kad antrosios išėivių bangos senajai lietuvių kartai kur kas svarbiau minėti ne gimimo dieną, o vardadienį⁶⁵. Antros kartos pateikėjas prisimena: „Mano mama labai laikydavo vardadienius. [...] Kaip mano mama būtų sakius: kiekvienas šunukas ir katytė turi gimtadienį, bet tiktai žmonės turi vardines“ (pateikėjas Nr. 4, gim. 1948 m., K2).

Vardadienių šventimo tradiciją senieji lietuviai atsivežė iš Lietuvos. Ir nors Lietuvoje, anot J. Mardosa, „vaisės būdavo tik baigiamasis šventės akcentas, nebūtinai tiesiogiai susijęs su sveikinimo momentu“ (Mardosa 2003: 297), JAV jos turėjo gan svarbią reikšmę. Štai pateikėja, kurios tėtis vardu Petras, pasakoja, kad prieš Petrines jų namų virtuvėje virdavo ruoša: būdavo kepami tortai, gaminamas vinigretas, kiti patiekalai. Anot pateikėjos, tai buvo „didžiausias balius metuose“ (pateikėja Nr. 43, gim. 1955 m., K2).

Šiandien, pasak pateikėjų, vardinės švenčiamos jau retai. Jaunose šeimose vieno ar kito šeimos nario vardo diena nesureikšminama, o vyresni lietuviai tenkinasi tik trumpu sveikinimu. Antros lietuvių išėivių kartos pateikėjos teigimu, „vardines, mes nešvenčiam to, kad čia būtų pyragas, bet vis tiek aš pasveikinu. Aš močiutės [anytos] vietą perėmiau ir aš pasveikinu vaikus su vardadieniu“ (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2). Šios pateikėjų mintys patvirtina P. Kalniaus išsakytą teiginį, kad „[v]ardinės – vyresnio amžiaus šeimos narių prerogatyva“ (Kalnius, 2008: 477–478), todėl jei ir minimos, apsiribojama žodiniu varduvininko pasveikinimu. Be to, išėivijoje tarp jaunesnių kartų daugėjant mišrių santuokų ir vis rečiau vaikams suteikiant krikščionišką vardą, vardas kaip identifikacinis ženklas pats savaime nebėra garbinimo objektas, tad ir tradicija minėti šią dieną išnyko.

⁶⁵ Lietuvoje vardadieniai buvo žinomi jau XIX a. antroje pusėje. Gimtadieniai, pradėję plisti XX a. pradžioje, šio amžiaus antroje pusėje tapo populiarešni net už vardadienius (Kalnius 1994: 8).

4.3. Lietuvos ir JAV valstybinės šventės

Antrosios bangos lietuvių išeiviai, tik persikėlę į JAV, pasižymėjo tautiniu sąmoningumu ir rūpesčiu dėl nepriklausomos Lietuvos. Išeivijoje skatinta švęsti Lietuvos valstybės atkūrimo dieną taip palaikant Tėvynėje likusius lietuvius ir viliantis, kad vieną dieną Lietuva išsivaduos iš Sovietų Sąjungos priespaudos. Priimančiosios šalies kultūros, o mūsų tyrimo atveju – švenčių, perėmimas, lietuvių migracijos procesus tyrinėjančios Jolantos Kuznecovienės teigimu, suvokiamas kaip būtinas ir neišvengiamas prisitaikymo prie gyvenamos kultūrinės aplinkos veiksnys, o savos kultūros išsaugojimo ir prisitaikymo prie kitos kultūros procesai yra suderinami (Kuznecovienė 2008: 95).

4.3.1. Lietuvos valstybės atkūrimo ir Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo diena

Šiandien JAV lietuvių naratyvuose Lietuvos valstybės atkūrimo diena (Vasario 16-oji), Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo diena (Kovo 11-oji) savo svarba ar šventimo pobūdžiu nediferencijuojamos, abi minimos kaip „kitokios“ ir „politinės“ šventės. Todėl namuose jos švenčiamos retai. Iš 43 tyrime dalyvavusių lietuvių išeivių tik du pateikėjai pasakojo šias šventes vienaip ar kitaip kada nors minėję namuose. Pavyzdžiui, viena pateikėja prisiminė, kad kartą šia proga su savo vaikais kepė Lietuvos trispalvės formos sausainukus (pateikėja Nr. 5, gim. 1981 m., K3). Kita pasakojo, kad kurį laiką tarp jos draugų buvusi tradicija visiems rinktis Vasario 16-ąją, atsinešant po lietuvišką patiekalą, bet ilgainiui ši graži iniciatyva išblėso (pateikėja Nr. 6, gim. 1956 m., K2).

Tyrimas atskleidė, kad dažniausiai šios šventės minimos ne namuose, o lietuvių bendruomenės organizuojamuose renginiuose. Tuomet po oficialiosios renginio dalies, kurioje skamba sveikinimai, rengiami lietuvių išeivių dainų ir šokių kolektyvų pasirodymai, vyksta vaišės. Jų metu galima pasivaišinti cepelinais, kugeliu, dešromis ir kopūstais, koldūnais, kartais šaltibarščiais ar kibiniais. Tačiau maistas, pasak

kalbintų lietuvių išeivių, čia ne pagrindinis šventės akcentas, o tik priedas prie „oficialiosios“ dalies.

4.3.2. JAV nepriklausomybės diena – *mūsų ar ne mūsų* šventė?

JAV nepriklausomybės diena (liepos 4-oji), tradiciškai kaip ir kitos šios šalies vasaros šventės, švenčiama po atviru dangumi. Be viešumoje vykstančių renginių, čia itin populiariu rengti šeimos ar draugų iškylos, ant grotelių kepti mėsa. Nors tai ir nelietuviška šventė, beveik absoliuti dauguma kalbintų pateikėjų prisipažino nuo pat atvykimo į JAV mielai ją švenčiantys draugų ar artimųjų rate. Jos metu rengiamos iškylos, dominuoja „tipiškas amerikietiškas“ maistas. Valgomi mėsainiai (angl. *hamburger*), dešrainiai (ang. *hot dog*), ant grotelių kepta mėsa ir kukurūzų burbulės, įvairios salotos. „Niekas mišrainių nedaro“ (pateikėja Nr. 9, gim. 1985 m., K3) – pasakoja trečios lietuvių išeivių kartos pateikėja. Tik viena pateikėja prisipažino, kad kartais liepos 4-osios proga eidama į svečius nešasi vinigretą. Tai daroma ne siekiant parodyti savąją tapatybę, o labiau remiantis skoninėmis nuostatomis – „nes jiems patinka“ (pateikėja Nr. 15, gim. 1941 m., K2).

Iš pateikėjų minčių matyti, kad ne visi lietuviai, ypač senoji antrosios lietuvių išeivių bangos karta, demonstravo patriotiškumą juos priėmusiai šaliai. Pavyzdžiui, viena pateikėja prisimena, kad vaikystėje jų šeimoje liepos 4-osios niekas nešvėsdavo, nes tėvai savo vaikams skiepijo nuostatą, kad tai „[n]e mūsų šventė“. „Nuo pat vaikystės tėvai mus mokindavo, kad amerikiečiai yra svetimtaučiai“ (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2) – pasakoja moteris. Net ir šiandien, pateikėjos teigimu, tėvas gan skeptiškai vertina šią šventę.

Toks pateikėjos tėvo atsiribojimas nuo jį priėmusios šalies švenčių rodo tvirtą nacionalinį jo charakterį: puoselėjamus patriotinius jausmus paliktai Tėvynei, išlaikomus kalbinius gebėjimus, norą laikytis lietuviškų, o ne amerikietišκών papročių ir tradicijų.

4.3.3. „Nėra reikalo jokio kišti lietuviško [maisto]“: Padėkos diena

Dar viena nauja šventė, papildžiusi lietuvių išeivių kalendorinių metų švenčių ciklą, yra Padėkos diena (angl. *Thanksgiving Day*). Padėkos diena JAV švenčiama ketvirtąjį lapkričio ketvirtadienį. Iš pradžių ji žymėjo derliaus nuėmimo pabaigą ir sieta su dėkingumu Dievui už suteiktas gėrybes. Ilgainiui religinė šventės reikšmė prarado aktualumą ir vietoj to atsirado tradicija prisiminti artimuosius, dėkoti jiems už buvimą kartu. Šventės metu daug dėmesio skiriama maisto gaminimui, o vėliau vaišinimuisi su šeima ir draugais. Kaip ir liepos 4-oji, Padėkos diena ne visiems lietuviams buvo priimtina. Vieni buvo „nusistatę prieš amerikiečių šventes“ (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2), kitiems – „tas nebuvo esminis dalykas“ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2). Tačiau metams bėgant „staiga pasidarė labai maloni šventė, už tai, kad čia buvo dalinai šeimos šventė. Be jokių dovanų, be jokių apsunkinimų, tiktai ateiti kartu pavalgyti, kartu pabendrauti“ (pateikėja Nr. 7, gim. 1946 m., K2). Ir nors, pateikėjų teigimu, šioje šventėje „absoliučiai nieko lietuviško nėra“ (pateikėja Nr. 22, gim. 1951 m., K2), bet tai itin lietuvių išeivių mėgstama šventė, „kadangi nėra jokių religijų, nėra jokių dovanų įsipareigojimų, yra grynai malonumas būti su šeima“ (pateikėja Nr. 22, gim. 1951 m., K2).

Pagal susiklosčiusias amerikietiškas tradicijas, Padėkos dienai tradiciškai kepamas įdarytas kalakutas, jis patiekiamas su spanguolių padažu ir bulvių koše. Taip pat valgomos keptos saldžiosios bulvės, troškintos šparaginės pupelės, moliūgų ar obuolių pyragas. Interviu metu tyrėjai pasiteiravus, ar šiai šventei gaminama ir kas nors *lietuviško*, vienos pateikėjų buvo atsakyta, kad „čia amerikiečių šventė. Čia nėra reikalo jokio kišti lietuviško. [...] viskas čia priklauso prie Amerikos kultūros“ (pateikėja Nr. 18, gim. 1957 m., K2).

Vis dėlto kai kada ant Padėkos dienos stalo patiekiami ir lietuviški patiekalai. Pavyzdžiui, viena lietuvė moteris, interviu metu prisiminusi ką tik praėjusią Padėkos dieną, teigė, kad „Padėkos diena yra labai, labai amerikoniška šventė ir tradiciškai yra kalakutas [...], bet [šiais metais] buvo ir vinigretas buroku“ (pateikėja Nr. 1, gim. 1943 m., K2). Kita pateikėja pasakoja, kad kai Padėkos diena švenčiama jos namuose,

ji taip pat gamina vinigretą, bet ne todėl, kad jis lietuviškas, o dėl to „kad patinka visiem“ (pateikėja Nr. 8, gim. 1948 m., K2). Šią amerikietišką šventę papildyti lietuviškais patiekalais kartais skatina ne tik skoniu, bet ir etniškumu grįsti motyvai. „Per Padėkos dieną mama visada iškepa kugelį, nes jai labai rūpi, kad būtų nors vienas lietuviškas patiekalas per šventes“ (pateikėja Nr. 30, gim. 1985 m., K3) – teigia pateikėja, pati ta proga kelis kartus kepusi medaus pyragą („Medutį“).

Pateikėjų pasakojimai atskleidė, kad lietuviškumo amerikietišškai šventei gali suteikti ne tik lietuviški patiekalai, bet ir smulkmenos, pavyzdžiui, patiekalų gaminimo ypatumai. Tai puikiai iliustruoja vienos šeimos narių prisiminimai. Tėvas, paklaustas apie Padėkos dienos maistą, teigė, kad „[l]aikomės griežtai Amerikos tradicijos prie Padėkos dienos“ (pateikėjas Nr. 19, gim. 1955, K2). Tačiau jo dukra, paprašyta prisiminti, kaip šeimoje švenčiama Padėkos diena, pasakojo:

Pas mus tiesiog nebūdavo taip, kaip pas kitus. Nes ten, pavyzdžiui, amerikiečiai savo įdarą deda į kalakutą, tai mano tėvai to nedarydavo, jį laikė atskirai kaip kokį atskirą patiekalą. Arba amerikiečiai daro, jeigu jau taip tipiškai labai, amerikiečiai savo saldžias bulves iškepa ir ant viršaus deda zefyrų [Sweet potatoes with marshmallows]. Tai mano tėvai to niekad nedarė. Arba šparagines pupeles troškina su kremine grybų sriuba užpilta iš skardinės. Tai mano tėvai irgi to niekad nedarė. Aš niekad apie tai nepagalvoju, bet turbūt mano tėvai turėjo susikurti savo Padėkos dienos tradicijas (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3).

Padėkos dienos šventę kiekviena išeivių karta priėmė kaip atvykimo ženklą, lojalumo JAV patvirtinimą. Ją švęsti – tai tarsi atiduoti pagarbą savo amerikietiškajai pusei. Kai kada, susipynus amerikietiškosioms ir lietuviškosioms tradicijoms, priimančiosios šalies nacionalinė šventė išeivių namuose įgyja tam tikrą lietuviškumo atspindžių. Jie atskleidžiami ne tik per konkrečius patiekalus, bet ir per jų ruošimo, pateikimo principus ar ypatybes.

Apibendrinant galima teigti, kad išeivijoje lietuviškiausios yra kalendorinės (religinės) šventės. Iš jų itin išsiskiria Kūčios, išlaikiusios daigiausia lietuviškų, su maistu siejamų tradicijų. Tačiau keičiantis išeivių kartoms Kūčių vakarienėje taip pat matyti maisto kaita. Pirmos išeivių kartos gaminti patiekalai mažai kuo skyrėsi nuo

gaminamų Lietuvoje. Šiai kartai ypač buvo svarbu atkartoti iš Lietuvos atsineštas tradicijas. Kūčių vakarienės ruošą perėmus antrai lietuvių išeivių kartai, atsiranda pokyčių, kuriuos lemia įvairios sociokultūrinės priežastys: mišrios santuokos, artimesni kontaktai su kitataučiais kaimynais ar draugais, susiklosčiusios tam tikros gyvenimiškos aplinkybės. Gaminant maistą nebepaisoma griežtų pasninko reikalavimų, apsiribojama tik bemėšiais patiekalais, kuriamos *savos* Kūčių vakarienės tradicijos.

Kūčias atšventę *lietuviškai*, Kalėdas lietuvių išeiviai švenčia *amerikietišškai*. Kitaip nei Kūčios, Kalėdos išeivių nelaikomos išskirtinai lietuviška švente, reikalaujančia specifinių lietuviškų patiekalų. Šiuo laikotarpiu iš kitų JAV bendruomenių lietuviai išsiskiria tuo, kad gamina krupniką ir palaiko jo vartojimo tradicijas. Šio gėrimo gaminimas lietuviams turi dvejomą prasmę. Kaskart gaminant iš kartos į kartą perduodami receptai leidžia iš naujo atkurti ir palaikyti ryšius su ankstesnėmis šeimos kartomis. O šio gėrimo dovanojimo aktą galime laikyti į išorę nukreipta savos etninės tapatybės deklaracija.

Velykos dėl skirtingos Lietuvoje ir JAV poilsio ir darbo dienų dinamikos ne tokia populiari šventė tarp lietuvių išeivių. Vis dėlto iš kitų greta gyvenančių etninių bendruomenių ji išsiskiria dviem aspektais – *lietuviškai* ir *amerikietišškai* marginamais margučiais bei lietuviškais šventiniam stalui kepamais saldumynais: tortu „Napoleonas“, pyragais „Beržo šaka“, „Ežiukas“, pascha, boba.

Tyrimas atskleidė, kad JAV gyvenantys lietuviai Užgavėnės švenčia rečiausiai iš visų kalendorinių švenčių. Ir anksčiau, ir dabar namuose ji minima retai, dažniau švenčiama lietuvių bendruomenę vienijančiose organizacijose, pavyzdžiui, tokiose kaip skautai, siekiant jaunąją išeivių kartą supažindinti su lietuviškomis tradicijomis.

Tyrimo rezultatai parodė, kad išeivijoje gyvenimo ciklo šventės, skirtingai nei kalendorinės, labiau paveiktos Jungtinių Valstijų daugiakultūriškumo idėjų. Vis dėlto čia išsiskiria vestuvės, išlaikiusios daugiausia lietuviško maisto tradicijų. Jose lietuvišku maistu ne tik vaišinamasi, dažnai jo prasmė paaiškinama kitataučiams vestuvių svečiams. Tokiu atveju lietuviškas maistas ir gėrimai tampa savotišku būdu

demonstruoti savo tapatybę. Toks poreikis kyla dėl vis dažnesnių mišrių santuokų ir JAV sociokultūrinės politikos.

Lietuvių išeivių krikštynose, kitaip nei vestuvėse, visas dėmesys sutelkiamas į „naujo“ žmogaus religinę tapatybę. Todėl šioje šventėje maistas, kaip etninės tapatybės orientyras, netenka svarbos ir poreikio būti viešai aktualizuojamas. Ši šventė išeivijoje dažnai švenčiama pagal amerikietiškasias tradicijas, tik retais atvejais, pasitelkiant maistą, jai suteikiama ir lietuviškų skonių.

Lietuvių išeivių gimtadieniai, ko gero, labiausiai paveikti JAV dominuojančio daugiakultūriškumo idėjų ir yra ryškiausias amerikietiškos kultūros pavyzdys. Visas antrosios lietuvių išeivių bangos kartas vienija gimtadienio šventės orientacija į amerikietiškasias tradicijas, o ne lietuviškosios tapatybės išraišką.

Lietuvių išeivių švenčiamos Lietuvos ir JAV valstybinės šventės atspindi jų tapatinimąsi su dviem kultūromis ir „dvigubą“ gyvenimą Naujajame pasaulyje. Gebėjimas suderinti buvimą lietuviu ir amerikiečiu atskleidžia adaptyvią ir lanksčią išeivių tapatybę. Dalyvaudami JAV nepriklausomybės dienos renginiuose, kurdami Padėkos dienos vakarienės tradicijas, lietuvių išeiviai atliepia patriotiškus jausmus juos priėmusiai šaliai ir pristato „amerikietiškąją“ savo pusę. Lietuviškosios šventės – Vasario 16-oji, Kovo 11-oji, lietuvių bendruomenės organizuojami renginiai – atspindi „lietuviškąją“ išeivių pusę ir sieki ją išsaugoti aktyviomis veiklomis.

5. LIETUVIŠKAS MAISTAS JAV ETNINIŲ BENDRUOMENIŲ „DUBENYJE“

Pokario lietuvių gyvenimo JAV pradžioje tankiai lietuvių apgyvendintuose rajonuose klestėjo nemažai lietuvių valdomų parduotuvių, kavinių, restoranų. Metams bėgant ir lietuviams išsikrausčius į kitus rajonus, minėtų įstaigų tinklas retėjo. Šiandien lietuviškos kavinės ar restoranai veikia tik gausesnėse lietuvių kolonijose. Be lietuviškų patiekalų, juose dažnai gaminamas ir JAV rinkai pritaikytas maistas. Antros ir trečios išėivių kartų itin vertinami iš Lietuvos importuoti maisto produktai. Jais prekiaujama lietuvių kavinėse ar restoranuose bei *importo* parduotuvėse. Šiose parduotuvėse lietuvių perkami ir kitų etninių bendruomenių gaminami ar iš kitų šalių importuoti, bet savo skoninėmis savybėmis *kaip lietuviški* pasižymintys maisto produktai.

Šiame skyriuje analizuojama, kokios galimybės tyrimo ribas apimančiuose šiaurinės JAV dalies miestuose, tokiuose kaip Klivlandas, Čikaga, Vašingtonas, Baltimorė, Rasinas, Grand Rapidsas, Detroitas, Ašfordas, ir JAV pietuose esančiame San Antonijuje įsigyti lietuviško maisto, kur lietuvių išėiviai perka ingredientus, reikalingus lietuviškų patiekalų gamybai. Aptariama, kokią reikšmę JAV lietuviams turi šios įstaigos. Atskleidžiama, kokie nauji „lietuviški“ patiekalai siūlomi lietuviškuose restoranuose ar kavinėse. Aiškinamasi, kokią reikšmę lietuviškas maistas turi lietuvių renginiuose. Skyriaus pabaigoje aptiriamos lietuviškų tradicijų perdavimo jaunesnėms išėivių kartoms strategijos.

5.1. Lietuviško maisto parduotuvės ir restoranai

2015 m. balandį Amerikos nacionalinės restoranų asociacijos užsakymu atlikta 1011 suaugusių JAV gyventojų apklausa. Buvo teiraujama, ar amerikiečiai yra susipažinę su įvairiomis etninėmis ir regioninėmis virtuvėmis bei patiekalais ir kur jie paprastai jų valgo. Tyrimas atskleidė, kad 80 proc. gyventojų kartą per mėnesį valgo bent vienos etninės virtuvės maistą, 17 proc. vartotojų per mėnesį valgo septynių ar

daugiau etninių virtuvių maistą. Amerikos nacionalinės restoranų asociacijos teigimu, vis didesnė etninių virtuvių įvairovė tampa kasdienės amerikiečių mitybos dalimi (*New Research Finds Americans are Embracing Global Cuisines on Restaurant Menus* 2015). Taigi, JAV – didžiulis imigrantų ir etninių bendruomenių katilas, o kartu su jais čia įsikūrė ir įvairių etninių virtuvių restoranai, kavinės, maisto prekių parduotuvės.

JAV sociologo Zachary P. Neal (2006) teigimu, JAV etninių restoranų klasifikavimo klausimas kelia nemažai abejonių, nes kai kurios etninės virtuvės taip įsiliejusios į Jungtinių Valstijų kultūrą, kad nebelaikomos svetimomis. Galbūt todėl tyrėjos pastangos rasti bent kiek patikimesnę informaciją apie JAV įsikūrusias etninėms bendruomenėms priklausančias etninio maisto kavines, restoranus ar parduotuves buvo bevaisės.

Tarp etninių bendruomenių, JAV migracijos istorijoje turėjusių savo etninio maisto restoranus ir kavines, yra ir lietuviai. Pirmoji lietuvių atidaryta maisto prekių parduotuvė įsikūrė Plimute (Masačusetse) dar 1880 m. (Eidintas 1993: 40). Tiesa, pirmosios lietuvių išėivių bangos laikotarpiu, pasak Karolio Račkausko-Vairo, lietuviams reikalingesnės buvo „karčiamos, ne kaip [...] valgomųjų daigtų krautuvės“ (Račkauskas 1915: 156). Jo surinktais duomenimis, lietuviai Sisere (Čikagos priemiestyje) buvo įkūrę 8 maisto prekių parduotuves ir 18 užėigų (karčemų), o Šenandoa – 38 maisto prekių parduotuves ir 120 užėigų (karčemų) (Račkauskas 1915: 156). Jono Žiliaus-Jonilos teigimu, Mahanojuje tuo metu buvo 24 karčemos ir 7 maisto prekių parduotuvės, Niujorke – 9 lietuviškos karčemos ir 7 maisto prekių parduotuvės (Žilius 1899: 48, 99). Klivlande 1910 m. lietuviai turėjo 27 saliūnus (karčemas) ir 23 maisto prekių parduotuves (*Cleveland* 2003: 168).

Kiek lietuviško maisto restoranų, kavinių ar parduotuvių veikė antrosios lietuvių išėivių bangos į JAV atvykimo laikotarpiu, sunku pasakyti, nes trūksta šių informaciją pagrindžiančių patikimų duomenų. Tad toliau, remiantis tyrėjos lauko tyrimo duomenimis ir informacija, pateikiama viešojoje erdvėje, aptariamos JAV miestuose, tokiuose kaip Klivlandas, Čikaga, Vašingtonas, Baltimorė, Rasinas, Grand

Rapidsas, Detroitas, Ašfordas ir San Antonijus, įsikūrusios lietuvišku maistu prekiaujančios kavinės, restoranai ir parduotuvės.

5.1.1. „Lietuvių klubelis“ Klivlande

Nors Klivlande įsikūrusi nemaža lietuvių išeivių bendruomenė, atvykę į ją matysime, kad čia veikia tik vienas lietuviškas restoranas⁶⁶, vietinių meiliai vadinamas „Lietuvių klubeliu“. Tame pačiame 1973 m. pastatytame komplekse įsikūręs baras, renginių salė ir Klivlando lietuvių kultūros dokumentavimo centras. Netoliese, vos už 0,4 mylios arba 2 minučių kelio automobiliu, įsikūrusi lietuvių Švč. Mergelės Marijos Nepaliamojamosios pagalbos bažnyčia. XX a. 7–8 dešimtmetyje šis rajonas buvo gausiai apgyvendintas lietuvių ir čia virė aktyvus lietuviškas gyvenimas. Pateikėjas, beveik visą savo gyvenimą gyvenantis Klivlande, prisimena, kad anksčiau „Klubelis“ veikė gan aktyviai:

[M]es ten eidavom, pavyzdžiui, iš darbo, per užkandžių laikotarpį, lunch time. Tai ten nuvažiuodavom iš miesto. Nes ten buvo labai geri, reiškia, visokie patiekalai ir amerikoniški ir lietuviški, tačiau prieš daug daug metų, prieš 20 metų su virš, žinai (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2).

Tačiau metams bėgant daug lietuvių išsikraustė į tolimesnius Klivlando priemiesčius, tad ir „Klubo“ veikla tapo nebe tokia aktyvi, pavyzdžiui, tyrimo JAV metu jis veikė tik nuo penktadienio iki sekmadienio, vyravo prekyba patiekalais, skirtais išsinešti. Daug kalbintų Klivlande gyvenančių pateikėjų prisipažino, kad lietuvių restorane lankosi retai, nes užtrunka į jį nuvažiuoti. Viena pateikėja garsiai skaičiuoja ir svarsto:

[N]uvažiuiot į klubą lietuvių, jau kokio 20 minučių. Ar tu ten jau nori paskirt tiek laiko, kad kol nuvažiuosi, kol pavalgysi, kol grįši į namus, jau sugaiši 3 valandas?

⁶⁶ XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje į Čikagą ar Njujorką ieškoti sotesnio duonos kąsnio daugiausia atvykdavo viengungiai vyrai. Taupydami pinigus, jie nuomodavosi tik lovą, tad greitai ėmė kurtis lietuviškos maitinimo įstaigos, pasirūpindavusios šių vyrų maitinimu. O į Klivlandą dauguma lietuvių atsikraustė su šeimomis ir maistą gamindavo namuose, todėl čia ilgą laiką nebuvo jokio lietuviško restorano.

[...] žinai, man atrodo, kur tu gyveni, tai dažniausiai tada važiuoji, žinai, prie namų. Kai mes turim vieną [restoraną], kur labai skaniai picą kepa, tai gal kartais vienąkart į savaitę, ar ką, mes iš ten užsisakom ir nuvažiuojam, nes tas restoranas yra gal dvi minutės nuo mūsų (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2).

Tad šiandien „Lietuvių klubelis“ yra savaitgalio lietuviškų pietų ir švenčių minėjimo vieta. Antrame jo aukšte esančioje salėje vyksta lietuvių atlikėjų pasirodymai, salė nuomojama (ne tik lietuviams) vestuvėms, kūdikio sutiktuvių vakarėliams, gimtadieniams, jubiliejams, gedulingiems pietums ar metinėms, kurių metu, užsakovams pageidaujant, gali būti patiektas lietuviškas maistas.

Maistą „Klube“ gamina dvi trečiabangės šeimininkės. Tyrėjai talkinant virtuvėje, įsišnekėta, kad jos stengiasi gaminti „kaip namie“, nes kaip tik tokio maisto ir pageidauja čia atvykstantys lietuviai. Šeimininkės pasakoja, kad dažniausiai čia valgo antrosios ir trečiosios bangų lietuviai išeiviai. Nors anksčiau *trečiabangiai* labai purkštaudavo ir „Lietuvių klube“ reikalaudavo ne lietuviškų patiekalų, dabar jau ir jie valgo lietuviškus patiekalus, „nes pasiilgsta“. Moterų teigimu, „*trečiabangių*“ vaikai apskritai nebevalgo lietuviškų patiekalų, jiems reikia tik hamburgerių ir makaronų su sūriu“ („Lietuvių klubo“ šeimininkės Edita ir Lolita, Klivlandas).

Nuo penktadienio iki sekmadienio iš socialiniame tinkle *Facebook* pateikiamo „Klubo“ valgiaraščio, kuris šiek tiek kinta kiekvieną savaitgalį (žr. 2 priedą), galima išsirinkti ir užsisakyti norimų patiekalų. Siūlomi daugiausia lietuviški, bet yra ir nelietuviškų patiekalų, kad mišrių šeimų sutuoktiniai ir vaikai, kurie ne visada mėgsta lietuvišką maistą, turėtų iš ko pasirinkti. Kai kurie Klivlando lietuviai turi tradiciją sekmadienį po šv. mišių rinktis „Klubelyje“ lietuviškų pietų, bet vis dėlto dažniau linkstama maistą pasiimti su savimi ir valgyti namuose. Kartais sekmadieniais „Lietuvių klube“ rengiamas *brunch'as*, arba vėlyvieji pusryčiai, kai susimokėjus tam tikrą fiksuotą mokestį galima paragauti klubo šeimininkių paruoštų lietuviškų patiekalų (žr. 15 pav.) ir pabendrauti su kitais lietuviais.



15 pav. „Lietuvių klube“ vėlyviesiems sekmadienio pusryčiams siūlomi patiekalai: šaltibarščiai, silkė su svogūnais, agurkų salotos su grietine, šviežių daržovių salotos, trijų rūšių vinigretai (du raudoni ir baltas), košeliena, dešros, kepta kiauliena, bulvių košė, cepelinai, juoda duona, bandelės su lašinukais, kepta duona su česnaku. Nuotraukos šaltinis Lithuanian Club, 2022 m.

Panašius vėlyvuosius pusryčius su lietuviškais patiekalais „Lietuvių klubas“ rengia Motinos ir Tėvo dienos progomis⁶⁷. Klivlando lietuviai mėgsta tokiomis progomis čia pasikviesti savo brangiausias asmenis šventinių pusryčių.

Prieš didžiausias metų šventes – Velykas ir Kūčias – „Klubas“ ruošia kelių patiekalų šventinius pietus ar vakarienę, skirtus išsinešti. Laiko neturintys ar

⁶⁷ JAV, kitaip nei Lietuvoje, Motinos diena minima antrą gegužės sekmadienį, o Tėvo diena – trečią birželio sekmadienį.

lietuviškai nemokantys gaminti išeiviai gali parsivežti visą dvylikos patiekalų Kūčių vakarienę ar Velykų stalui skirtus patiekalus. Tiesa, margučių „Klubo“ šeiminkės nemargina, ši tradicija paliekama šeimai. Maisto užsakymo paslauga ypač mėgstama Klivlande gyvenančių ir kiekvieną laisvą minutę skaičiuojančių lietuvių.

Lietuvių klube galima paragauti įdomaus patiekalo „Luben Reuben“⁶⁸ (žr. 16 pav.). Šis patiekalas „nukopijuotas“ nuo „Reuben“ – tradicinio šiaurinės JAV dalies patiekalo – ant grotelių kepto sumuštinio, kurio ingredientai yra sūdyta jautiena, šveicariškas sūris, rauginti kopūstai ir „Tūkstančio salų“ arba „Rusiškas“ padažas. Visa tai sluoksniuojama tarp dviejų ruginės duonos riekelių. Lietuvių klube šis sumuštinis gaminamas iš jautienos kumpio, „Rokiškio“ sūrio, raugintų kopūstų, ingredientus susluoksniuojant tarp dviejų bulvinių blynų. Patiekama su grietine.



16 pav. Klivlando Lietuvių klube gaminamas „Luben Reuben“. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Remiantis britų istoriko Erico Hobsbawmo „išrastos tradicijos“ (plačiau žr. Hobsbawm, Ranger 1983) teorija, galbūt šis patiekalas kada nors taps tradiciniu JAV lietuvių „lietuvišku“ patiekalu, kaip juo tapo Deitone (Ohajuje) Ambrozaičių šeimos įkurtame restorane verdama lietuviška vėžlių sriuba⁶⁹.

⁶⁸ *Lietuviška* sumuštinio versija pavadinta Prano Lubino (Frank Lubin, 1910–1999), JAV lietuvių krepšininko, garbei.

⁶⁹ Pasak lietuviškas vietas Amerikoje tyrinėjančių Aistės ir Augustino Žemaičių, vėžlių sriubą „sukūrė“ Deitono lietuviai Antrojo pasaulinio karo metais. Tuo metu mėsos, kaip ir daugelio kitų maisto produktų, pardavimas buvo itin ribojamas, o vėžlių gaudymas –

Klivlande yra daugiau nei 50 etninių grupių, jų nariai atstovauja visoms pasaulio dalims ir daugeliui pasaulio religijų, tad lietuviškiems patiekalams gaminti reikalingus ingredientus lietuviai dažniausiai perka europiečiams skirtose nedidelėse parduotuvėse, čia vadinamose *importo* parduotuvėmis. Taigi, konservuotas rūgštynės, grikius, šaldytus koldūnus, džiovintus grybus, aguonas lietuviai perka rusų ar ukrainiečių parduotuvėse.

Klivlande gyvenančių pateikėjų teigimu, „labai gerą“ juodą duoną kepa itin lietuvių mėgstama vokiečių kepyklėlė. Juodos duonos galima nusipirkti ir kai kuriose maisto prekių parduotuvėse, rytų europiečiams skirtuose skyriuose. Tačiau, pasak pateikėjų, ne visa ji skani. Šviežios dešros ar kiti mėsos gaminiai perkami Klivlando turguje (žr. 17 pav.) ir slovėnų įkurtoje mėsinėje.



17 pav. Klivlando turguje siūlomos šviežios dešros. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Galimybė tyrėjai pačiai apsilankyti, o ne tik iš pateikėjų pasakojimų ar viešosios erdvės susipažinti su Klivlande įsikūrusiomis ir lietuvišku arba *kaip*

nereglamentuojamas. Taip lietuviai iš vėžlienos ir daržovių ėmė virti sriubą. Lietuviškos vėžlių sriubos ir šiandien galima paragauti Deitone įsikūrusiame lietuvių restorane „Amber Rose“ (plačiau žr. Žemaitis, Žemaitienė 2018). Įdomu tai, kad žirniėnės iš jaunų žirnių su čerepakomis receptą galime surasti ir V. Zavadzkos knygoje „Lietuvos virėja“ (1907: 22 [1-asis leidimas 1858 m.]). Tad gali būti, kad vėžlių sriubos idėja nusižiūrėta iš šios knygos.

lietuvišku maistu prekiaujančiomis įstaigomis suteikė neįkainojamą patirtį ir išvalgų, kurios įmanomos tik pačiam tyrėjui esant tyrimo vietoje.

5.1.2. Lietuvių maistas Čikagoje

JAV lietuvių sostine vadinamoje Čikagoje lietuviško maisto parduotuvių ir kavinių istorija skaičiuoja ne vieną dešimtmetį. Pateikėja, gyvenanti Čikagoje, pasakoja, kad anksčiau, apie 1965 m., kai jos šeima iš Australijos persikėlė į JAV, Čikagoje lietuvių tankiausiai apgyvendintame Lemonto rajone buvo 5 lietuvių valdomos delikatesų parduotuvės, 8 užkeigos, restoranų, „tai jeigu tu pats nemokėjai gaminti virtinukų su grybais, galėjai nusipirkt. Galėjai šližikų nusipirkt, galėjai silkės nusipirkt, žuvies galėjai nusipirkt. Tai buvo kur pirkt. Dabar mažiau tų vietų yra. Ir buvo daug lietuviškų restoranų“ (pateikėja Nr. 32, gim. 1960 m., K2).

Kitas pateikėjas, kurio mama Čikagoje XX a. 7–8 dešimtmetyje vieną po kito turėjo du lietuviško maisto restoranus, prisimena, kad šalia restorano veikė ir kepyklėlė, kur buvo kepami tortai, juoda duona. Restorane gaminti tik lietuviški patiekalai: lietiniai, koldūnai, cepelinai, kugelis ir pan. Čia lankydavosi lietuviai iš visos Čikagos ir iš gretimų miestų. Ypač daug lankytojų restoranas sulaukdavo, kai Čikagoje vykdavo lietuvių dainų ar šokių šventė, tuomet net „lauke eilė stovėdavo“. Tačiau į restoraną užsukdavo ne tik lietuviai. Retkarčiais restoranas sulaukdavo amerikiečių maisto kritikų, kurių atsiliepimai skelbti net vietos spaudoje. Pasirodžius publikacijoms, restorane itin padaugėdavo ir amerikiečių. Pateikėjas prisimena, kad prieš šventes restorane būdavo labai daug darbo: „Velykoms ir Kalėdoms reikėdavo paruošti lietuviško maisto. Dauguma lietuvių gal patys neruošdavo ir pirkdavo maistą iš restorano“ (pateikėjas Nr. 37, gim. 1959 m., K2).

Šiandien Čikagoje įsikūrusios kelios lietuviškų maisto produktų parduotuvės-kavinės: „Smilga“, „Lithuanian plaza“, „Old Vilnius Cafe Deli“, „Ruta Cafe“, restoranas „Grand Duke’s“ („Kunigaikščių užkeiga“). Jų šeiminkai – Lietuvai atkūrus nepriklausomybę į JAV atvykę lietuviai. Parduotuvėse-kavinėse galima

įsigyti lietuvių gamintojų maisto prekių (žr. 3 priedą), paskanauti lietuviškų patiekalų, ar užsisakyti jau paruošto maisto šventėms (žr. 4 priedą).

Tačiau šias maitinimo įstaigas lietuvių išeiviai vertina nevienareikšmiškai. Pavyzdžiui, viena pateikėja apie restoraną „Grand Duke’s“ teigia: „Jie išsidirbinėja, [...] bando įtikti platesnei visuomenei. Bet aš jau nebenoriu tenai eiti. Man ten nebėra tradicinė lietuviška virtuvė“ (pateikėja Nr. 26, gim. 1960 m., K2). Iš tiesų, pažvelgus į šio restorano valgiaraštį (žr. 5 priedą), galima išvysti gausų ne lietuviškų patiekalų pasirinkimą. Restorano savininkas teigia, kad anksčiau 99 proc. restorano lankytojų būdavo lietuviai, dabar jų liko mažiau nei 50 proc. (Šemelis 2023), tad sudarydamas valgiaraštį jis priverstas taikytis prie klientų.

5.1.3. Vašingtonas, Baltimorė ir kiti JAV miestai

JAV sostinėje Vašingtone lietuvių valdomų kavinių ar lietuviško maisto parduotuvių nėra. Tad čia gyvenantys lietuviai lietuviškus maisto produktus perka rusiškose ir lenkiškose parduotuvėse. Taip pat „čia yra vienas latvis, kur daro juodą duoną Niujorke ir ją čia atveža“ – pasakoja Vašingtone gyvenanti moteris (pateikėja Nr. 20, gim. 1953 m., K2). Pasak pateikėjos, rusų parduotuvėse produktų iš Lietuvos galima nusipirkti palyginti neseniai: „[a]nksčiau buvo labai sunku. Anksčiau reikėjo sugalvoti ką nors kito panaudot. Tik dabar galiu beveik viską nusipirkt ko reikia“ (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2). Artimiausias miestas, kur galima paragauti lietuviško maisto – Baltimorė, apie 45 min. kelio automobiliu nuo Vašingtono. Ten įsikūrę „Lietuvių namai“, yra lietuviškas restoranas ir kiekvieną penktadienį galima paragauti lietuviško maisto (žr. 6 priedą).

Tačiau ne visi čia gaminami lietuviški patiekalai antrosios išeivių bangos lietuviams yra žinomi. Štai viena pateikėja pasakoja: „Baltimorėje esančiuose „Lietuvių namuose“ galima užsisakyti Kėdainių blynų, niekad nežinojau kas tai, nebuvau girdėjęs, kad yra toks dalykas“ (pateikėja Nr. 27, gim. 1961 m., K2). Taigi, trečiabangių įkurti restoranai taip pat prisidėjo prie jau anksčiau minėto savotiško antrosios išeivių bangos lietuvių akiračio plėtimo lietuviško maisto klausimu.

Mažesniuose JAV miestuose, tokiuose kaip Rasinas (Viskonsinas), Grand Rapidsas ir Detroitas (Mičiganas), Ašfordas (Konektikutas), San Antonijus (Teksasas), kuriuose gyvena kalbinti pateikėjai, lietuvių bendruomenės nedidelės, todėl lietuviško maisto restoranų ar parduotuvių šiandien nėra. „Kai augau, Detroite buvo tik 2 vietos, kur buvo galima nusipirkti lietuviško maisto. Aš neprisimenu, kad Detroite kada būtų buvęs lietuviškas restoranas, nes mūsų bendruomenė visada buvo nedidelė. Dabar Detroite nėra nei lietuviškų parduotuvių, nei lietuviškų restoranų, arčiausiai yra Klivlande ir Čikagoj“ (pateikėja Nr. 36, gim. 1954 m., K2) – apgailėstauja viena iš pateikėjų.

Todėl su reikalais nuvykę į miestą, kuriame yra lietuviškų prekių parduotuvė ar restoranas, pateikėjai pasakoja būtinai juose apsilankantys. Gyvenamojoje vietoje lietuviškų maisto produktų ieško ukrainiečių, moldavų, rusų, lenkų parduotuvėse. Miestuose, kuriuose įsikūrusios didelės žydų bendruomenės, *kaip lietuviško* maisto galima nusipirkti ir vietinio tinklo parduotuvėse, kuriose yra košerinio maisto. Nors šie produktai ir nėra iš Lietuvos, bet juos atstoja. Kaip teigia pateikėja, „kopūstas yra kopūstas, silkė yra silkė“ (pateikėja Nr. 25, gim. 1952 m., K2).

Apibendrinant socialinį lietuviško maisto daugiakultūriame JAV paveiksle vaizdą galima teigti, kad pokario lietuvių gyvenimo Jungtinėse Valstijose pradžioje tankiai lietuvių apgyvendintuose rajonuose klestėjo nemažai lietuvių valdomų parduotuvių, kavinių, restoranų. Šiandien lietuviškos kavinės ar restoranai veikia tik gausesnėse lietuvių kolonijose. Juose perkami itin antrosios ir trečiosios išėivių kartų vertinami iš Lietuvos importuoti maisto produktai, užsisakoma lietuviškų patiekalų. Miestuose, kuriuose nėra lietuvių restoranų ar kavinių, *kaip lietuviški* maisto produktai perkami kitoms etninėms bendruomenėms, turinčioms panašią kulinarinę patirtį, priklausančiose parduotuvėse, jų ieškoma vietinio tinklo parduotuvėse.

5.2. Puoselėti lietuvių: maistas lietuvių renginiuose

Be lietuviškų patiekalų dažniausiai neapsieina nė vienas JAV lietuvių organizuojamas renginys. Šie renginiai ne tik tenkina lietuvių kultūrinius, socialinius,

rekreacinius poreikius, labai dažnai jie būna ir ta vienintelė vieta, kurioje išeiviai turi galimybę paragauti lietuviškų patiekalų.

Iš visų šiaurinėje JAV dalyje lietuvių organizuojamų renginių bene labiausiai išsiskiria „Lietuvių dienos“, vykstančios Skulkilio regione⁷⁰, Pensilvanijoje. Tai ilgiausiai be pertraukos nuo 1913 m.⁷¹ JAV rengiamas etninis festivalis, kurį kasmet organizuoja Lietuvos vyčių⁷² (angl. *Knights of Lithuania*) 144-asis skyrius (žr. 7 priedą). Šio skyriaus narė Anna Klizas Wargo prisimena, kad prieš daug metų, kai dar buvo vaikas, buvo trys svarbiausios metų šventės: Kalėdos, Velykos ir „Lietuvių dienos“. Likus savaitei iki didžiosios dienos, mama pradėdavo ruošti maistą iškylai: keptus kiaulienos šonkauliukus, bandukes, dešras, barščius, raugintus agurkėlius, namie keptą duoną ir pyragą, šakninį alų⁷³ (angl. *Root beer*), vyrams alaus, degtinės ir „Virtas“ (*Memories of Anna Klizas Wargo 2022*). Tad šis ne tik iš Pensilvanijos, bet ir iš gretimų valstijų daugybę lietuvių sutraukiantis renginys visą savo egzistavimo laikotarpį yra itin mėgstamas lietuvių išeivijos. Tai tarsi savotiški kasmet vykstantys atlydai, tik grįsti ne religine, o etnine tapatybe, į kuriuos susirenka daugybė skirtingų lietuvių išeivių bangų ir kartų palikuonių.

Tyrėja dalyvavo ir aprašo 109-ąsias „Lietuvių dienas“, vykusias 2022 m. rugpjūčio 13–14 d. Apsilankius renginyje buvo justi itin pakili nuotaika ir šventinė dvasia. Daugelis svečių pasipuošę lietuviškais marškinėliais, lietuviškomis karūnomis ar bent įsisegę lietuvišką ženklelį. Šventėje skambėjo lietuviška muzika, buvo mokomasi lietuviškų šokių, dainų. Viena iš programos dalių – iliustruotas pasakojimas apie lietuvių istoriją ir kultūrą. Vyko įvairios veiklos, skirtos vaikams ir

⁷⁰ Skulkilio apygardoje įsikūrę miesteliai Frakvilis (angl. *Frackville*), Šenandoa (angl. *Shenandoah*), Mahanoi Sitis (angl. *Mahanoy City*) XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje buvo gausiai apgyvendinti lietuvių, dirbusių anglies kasyklose. Iki šių dienų šis regionas vadinamas „Mažąja Lietuva“.

⁷¹ Lietuvių dienos kasmet švęstos tą pačią dieną – rugpjūčio 15-ąją (*Jungtinės Amerikos Valstybės 1957: 69*), todėl šiandien susiklostė tradicija Lietuvių dienas rengti artimiausią Žolinėms savaitgalį.

⁷² Lietuvos vyčiai – JAV lietuvių katalikų organizacija, veikianti nuo 1913 m.; jos tikslas – kovoti su laisvamanybe ir nutautimu.

⁷³ Šakninis alus – saldus, gazuotas šiaurinėje JAV dalyje itin populiarus nealkoholinis gėrimas, tradiciškai gaminamas iš balkšvojo sasafro (lot. *Sassafras albidum*) šaknies, gėrimui suteikiančios savitą skonį.

suaugusiesiems. Šventėje buvo prekiaujama įvairiais mažmožiais, susijusiais su Lietuva: marškinėliais su lietuviškais užrašais ir simboliais, gintariniais papuošalais, medžio dirbiniais, margučiais ir pan. Trečiosios bangos lietuviai prekiaavo šakočiais, rūkytomis dešromis, kumpiu, bandelėmis su lašinukais, lietuvišku Lietuvoje ar JAV gamintu alkoholiu. Čia pat buvo galima nusipirkti ir paragauti lietuviško maisto (žr. 18 pav.): kugelio, bandukių, dešrų su raugintais kopūstais, pateikiamų perpjautoje baltų miltų bandelėje, lapienės su špinatais⁷⁴, šaltibarščių, raugintų kopūstų salotų, raugintų agurkų. Šaltibarščius ir kugelį gamino maistą tiekianti įmonė, kitus lietuviškus patiekalus – Lietuvos vyčių savanoriai amerikiečiai, turintys lietuviškų šaknų.



18 pav. *Lietuvių dienose siūlomi patiekalai: bandukės, lapienė, kugelis, šaltibarščiai.*

Autorės nuotrauka, 2022 m.

Neformalių pokalbių šventėje metu išryškėja pirmosios, antrosios ir trečiosios išėivių bangų skirtumai lietuviško maisto klausimu. Į rankas pakliuvusi 1979 m. Lietuvos vyčių 144-ojo skyriaus išleista lietuviškų tradicijų ir patiekalų knygelė „Lithuanian Customs and Other Ethnic Cookery“ leido manyti, kad šventėje buvo patiekiami kaip tik pirmajai lietuvių išėivių bangai būdingi lietuviški patiekalai. Vienas iš jų – bandukės; tai mėsos kukuliukai, apvolioti džiūvėsėliuose ir kepti orkaitėje. Antrosios išėivių bangos lietuviai, išvydę užrašą „bandukės“, tikėjosi paragauti savo taip mėgstamų bandelių su lašinukais, bet pamatę mėsos kukulius labai

⁷⁴ JAV itin sunku nusipirkti rūgštynių, todėl labai dažnai jos keičiamos špinatais.

stebėjosi ir sakė, kad „pas mus“ bandukės yra iš miltų. „Bandukių“ atvejis užmena mįslę, ar tai per kelis dešimtmečius, skyrusius pirmąją ir antrąją išėivių bangas, įvykę lietuviško maisto pasikeitimai, ar dėl itin prastų pirmos išėivių bangos palikuonių lietuvių kalbos žinių nevykęs patiekalo pavadinimo vertimas.

Trečiosios bangos išėiviai, paklausti apie šventėje parduvinėjamą maistą, teigė: „Maistas primityvus. Trūksta skonių. Šaltibarščiai – tik burokai ir kefyras“ (šventės lankytojai Vaida ir Vytas, Baltimorė). Toks trečiosios išėivių bangos lietuviško maisto vertinimas siejamas su asmeninėmis skoninėmis nuostatomis. Be to, Jungtinėse Valstijose dėl šaltibarščiams reikalingų ingredientų specifiškumo (pavyzdžiui, pasukų, kiaušinių miltelių), juos sujungus į vieną, patiekalas įgauna savas skonines ypatybes, nebūdingas Lietuvoje gaminamiems šaltibarščiams.

Šventėje vyraujanti kalba yra anglų. Vienur kitur galima išgirsti lietuvišką „Labas!“, bet toliau bendraujama angliškai. Pirmosios išėivių bangos palikuonė Anne Chaikowsky La Voie teigia: „Nedaug iš mūsų išmoko kalbėti lietuviškai, bet prisimename keletą šventinių tradicijų ir vis dar saugome savo močiutės mėgstamiausią receptą“ (Chaikowsky La Voie 2018: 7). Neformaliuose pokalbiuose su pirmosios išėivių bangos palikuonimis jie itin šiltai ir emociškai, kai kada net su ašaromis akyse prisimena vaikystėje valgytus patiekalus: silkes, burokų sriubą, aguonpienį, bulvinius vėdarus, koldūnus su bulvėmis ir sūriu, troškintus grybus, kugelį, bulvinius blynus, balandėlius. Nors pokalbiai vyksta anglų kalba, patiekalų pavadinimai minimi lietuviškai – taip, kaip girdėta ir išmokta vaikystės šeimoje. Pašnekovai teigia, kad šie patiekalai jiems primena vaikystę ir į amžinybę iškeliavusius artimuosius. Dažnas apgailestauja, kad minėtų patiekalų patys pasigaminti jau nebemoka, tad ši ir kitos lietuvių bendruomenės organizuojamos šventės yra puiki proga ir galimybė paragauti vaikystės skonį menančio maisto.

Šventėje vykusių veiklų, dalyvių stebėjimas, jų elgesio analizė, neformalūs pokalbiai su pirmosios lietuvių išėivių bangos palikuonimis ir kiek vėliau perskaitytas Antano Adomėno teiginys, kad pirmosios bangos išėiviai savęs nelaikė lietuvių kultūros puoselėtojais arba lietuvių kalbos saugotojais („kai kas nors tapatindavo save su lietuviais, tai reikšdavo ne tautinę tapatybę, tačiau sentimentus gimtinei,

neturinčius nieko bendro su lietuvių kalbos, kultūros ar istorijos pažinimu“; Adomėnas 2023: 80, 81), tyrėjai sukėlė daug prieštaringų minčių. Šventėje vyravusi pakili atmosfera, įvairios su lietuvių kultūros puoselėjimu susijusios veiklos kaip tik sukūrė įspūdį, kad čia prisimenamos ir puoselėjamos lietuvių kultūros tradicijos ir „švenčiama“ lietuvybė.

Kitame po keleto dienų, rugpjūčio 20-ąją, tyrėjos aplankytame lietuvių bendruomenės organizuotame renginyje – Klivlando „Lietuvių klubo piknike“⁷⁵ – tvyrojo jau kitokia atmosfera. Tai didžiausias Ohajo valstijoje vykstantis kasmetinis lietuvių renginys. Šventėje dalyvavo daugiausia antrosios ir trečiosios lietuvių išėivių bangos atstovai ir vienas kitas pirmosios bangos palikuonis. Lyginant su Pensilvanijoje vykusiu renginiu, čia matėsi daugiau jaunų *trečiabangių* šeimų su vaikais, bet svečiai mažiau pasipuošę tautine atributika. Pokalbiuose dominavo anglų kalba, tačiau, lyginant su „Lietuvių dienomis“, lietuvišką žodį išgirsti galėjai dažniau.

Kitaip nei „Lietuvių dienose“, šiame renginyje veiklos nebuvo orientuotos į lietuvių kultūros paveldo demonstravimą. Susirinkusiems svečiams siūlyta savo laimę išbandyti kiniškoje loterijoje ar sukant „Laimės ratą“. Norintieji ir iš anksto padariusieji „namų darbus“ – pagal savo receptą išvirę krupniko – galėjo dalyvauti *krupniko karaliaus* rinkimuose. Prekiautojų nedaug, Klivlande įsikūręs *trečiabangis* siūlė savo keptus šakočius ir vienas prekybininkas iš Čikagos prekiaavo įvairiomis lietuviškomis prekėmis: alkoholiu, juoda duona, marškinėliais, kompaktinėmis plokštelėmis ir kitokiomis smulkmenomis.

Lankytojams siūlyti įvairūs užkandžiai ir karšti patiekalai: bulvių traškučiai, lietuviški keptos duonos traškučiai, „amerikietiški“ sausainiai su šokolado gabaliukais, balandėliai, dešros su raugintais kopūstais, kugelis, bulviniai blynai, šonkauliukai, šaltibarščiai, bandelės su lašinukais, kepta duona su česnaku, dešrainiai, lietuviškas ir ukrainietiškas alus (žr. 19 pav.).

⁷⁵ Vienos pateikėjos teigimu, „Lietuvių klubo piknikas“ – ne lietuvių kolonijos, o „Lietuvių klubo“ rėmėjų aukomis prisidedančių prie jo išlaikymo piknikas (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2).



19 pav. Klivlande Lietuvių klubo piknike siūlomas lietuviškas maistas. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Lyginant Pensilvanijoje ir Klivlande vykusių renginių, matyti akivaizdus skirtumas. „Lietuvių dienos“ buvo daugiau veiksmo, žmonės vaikščiojo nuo vieno prie kito prekybos paviljono, stebėjo veiklas, daugiau bendravo tarpusavyje. Tyrėją užkalbindavo net ir visai nepažįstami žmonės, tiesiog einantys pro šalį ar išgirdę, kad kalbama lietuviškai arba kalbama kokia nors jiems įdomia tema. O „Lietuvių klubo piknike“ didžiausias judėjimas vyko nuo maistą ir alkoholią pardavinėjančių palapinių iki eilėmis sustatytų stalų ir atgal. Šventės svečiai, dažniausiai prie stalų susėdę draugų ir šeimos būreliais, tik retais atvejais prie gretimo stalo pamatę pažįstamą prieidavo pasisveikinti ir trumpai šnektelėti. Galbūt daugiau bendrauti trukdė itin garsi muzika ir gyvai atliekamos Lietuvą po nepriklausomybės atkūrimo palikusio lietuvio dainos. Žvelgiant iš šalies, šis piknikas panašėjo į trumpą, po Klivlandą ir jo rajonus išsibarsčiusių lietuvių susitikimą, kurį papildė lietuviškai atliekamos dainos ir lietuviški patiekalai bei gėrimai.

Tyrėjai teko apsilankyti Klivlando kultūros soduose⁷⁶ 2022 m. rugpjūčio 28 d. vykusioje „One World Day“ (liet. *vieno pasaulio dienos*) šventėje. Kasmetinės

⁷⁶ Klivlando kultūros sodai – maždaug 35 atskiri sodeliai, suprojektuoti ir prižiūrimi skirtingų etninių grupių. Soduose gausu žymių bendruomenių poetų, filosofų, kompozitorių,

Klivlando šventės tikslas – parodyti, kokia etniškai marga bendruomenė gyvena šiame mieste, ir pasidžiaugti jos bendryste. Šventę puošia Klivlande gyvenančių etninių bendruomenių iškilminga eisena, šokių ir dainų kolektyvių pasirodymai. Kai kur siūloma įsigyti tradicinio etninio maisto.

Šventės dieną į „Lietuvių darželį“ lietuvių susirinko ne itin gausiai, daugiausia jaunos šeimos su vaikais ir vienas kitas vyresnis lietuvis. Dėl griežtų miesto reikalavimų higienai (dėl COVID-19 pandemijos) tais metais lietuvišku maistu šventėje neprekiauta, tik viena *trečiabangė* lietuvė siūlė įsigyti savo keptos kelių rūšių lietuviškos duonos. Tad pagrindiniai šventės akcentai nukreipti į lietuvių dalyvavimą šventinėje eisenoje ir Klivlando lietuvių šokių grupės „Švyturys“ pasirodymą.

Mūsų manymu, šventės įvykių seką ir tvyrojusią nuotaiką geriausiai apibūdintų tyrėjos šventės metu žymėtos pastabos ir iš karto po renginio rašyto dienoraščio fragmentas:

Artėja vienuolikta valanda – numatytoji šventės pradžia. Klivlando lietuvių bendruomenė rikiuojasi eisenai: dalijamos Lietuvos ir Ukrainos vėliavėlės, ieškoma galinčiųjų nešti didžiąsias vėliavas. Lietuvaičių gretos negausios, tad man, besisukiojančiai netoliese, greitai į rankas įspraudžiamas lietuviškas Vytis (žr. 20 pav.). [...] Lietuviai eisenoje eina ramiai, tarpusavyje šnekučiuodamiesi ir nesistengdami užmegzti kontakto su žiūrovais. O kitos etninės grupės eisenoje šoka, dainuoja, skanduoja. Šalia manęs einanti trečiabangė pastebi, kad anksčiau lietuvių būdavo daugiau. [...] Pasibaigus eisenai grįžtu į „Lietuvių darželius“. Tuštoka. Lietuviškas dainas gitara brazdina trečiabangis lietuvis, grojantis visuose lietuvių bendruomenės renginiuose. Medžių pavėsyje paskutinius būsimo pasirodymo elementus derina „Švyturio“ šokėjai. Slėpdamiesi nuo saulės kaitros, po dideliais medžiais būriuojasi ir nedidelėmis grupelėmis šnekučiuojasi keliolika pagyvenusių lietuvių. Antrosios ir trečiosios bangos lietuviai išeiviai vieni nuo kitų laikosi atokiau.

mokslininkų ir kitų savo šalį garsinusių žymių veikėjų paminklų. Lietuviai savąjį sodelį, pavadintą „Lietuvių darželiu“, įkūrė tretieji – 1933 m. jie pastatė jame Jono Basanavičiaus biustą. Šiandien „Lietuvių darželį“ puošia kunigaikštienės Birutės fontanas, Gedimino stulpai, Maironio, Vinco Kudirkos, Jono Basanavičiaus biustai ir medinis Rūpintojėlis, žaliuoja rūtos.

[...] Šokėjai, pasiruošę savo pasirodymui, užima vietas. Pasigirsta muzikinis įrašas. Išgirdę ausiai ir širdžiai artimus garsus, susirenka gausėnis būrelis lietuvių, stabteli pro šalį einantys smalsūs kitataučiai. Vos keli jaunosios lietuvių kartos atliekami šokiai tarsi trumpam nukelia į Lietuvą. Greta stovinti, prieš keletą dienų sutikta nauja pažįstama trečiabangė lietuvė braukia ašarą. Jaučiu, kaip ir man gerklėje stringa ašarų gumulas. [...] Šokėjų pasirodymas baigiasi. „Savų“ ir „svetimų“ žiūrovų minia išsisklaido, „Lietuvių darželiai“ vėl lieka apytuščiai. Dar kiek pastoviniavusi suprantu, kad šiame migrantams Lietuvą primenančiame žemės lopinėlyje kultūrinė programa baigėsi. [...] Atsisveikinu su tyrimo Klivlande metu sutikta nauja pažįstama trečiabange. Nors matomės tik antrą kartą ir greičiausiai niekada nebesusitiksimė, atsisveikindamos apsikabiname lyg geros draugės. Šluostydamosi ašaras ji prašo parvežti linkėjimus LIETUVAI.



20 pav. Į „One World Day“ šventėje vykusių eiseną buvo įtraukta ir tyrėja. Autorės nuotrauka, 2022 m.

Šie trys tyrimo JAV metu tyrėjos applanstyti renginiai atskleidė tris skirtingus Jungtinėse Valstijose gyvenančių lietuvių išsvių paveikslus. Pirmajame renginyje Pensilvanijoje labiausiai iš visų renginių buvo juntamas lietuviškos kultūros, jos paveldo ir išsaugojimo klausimo aktualizavimas. Būryje tas pačias lietuviškas šaknis turinčių *savų* didžiutasi savo kilme ir kultūriniu išskirtinumu. „Lietuvių klubo

piknike“ didžiausias dėmesys buvo skirtas lietuviškam maistui, bet tai labiau sieta su poreikiu numalšinti alkį nei su siekiu išreikšti savo tapatybę. Galima spėti, kad tokį renginio formatą ir turinį lėmė tai, jog jis labiau orientuotas į ekonominio pobūdžio naudos siekius nei kultūrinio paveldo išsaugojimą. „One World Day“ šventė atskleidė, kad lietuviams svarbu būti atpažįstamiems ir matomiems daugiakultūroje JAV visuomenėje. Tačiau kartais tai padaryti trukdo vyraujanti skirtingų išievių bangų atskirtis, kurią lėmė skirtingos emigracijos priežastys ir požiūris į Lietuvą.

5.3. Lietuviškų tradicijų perdavimo jaunesnėms išievių kartoms strategijos

Tyrimas JAV atskleidė, kad lietuviškų tradicijų perdavimo klausimas aktualinamas ne tik šeimoje, bet ir lietuvių bendruomenę vienijančiose organizacijose. Be anksčiau minėtų skautų, išieviyoje aktyviai veikia itin populiarios vaikų ir jaunimo stovyklos, rengiamos įvairių JAV lietuvių organizacijų pagrindu. Viena jų – „Neringos“ stovykla⁷⁷, įsikūrusi šiaurrytinėje JAV dalyje, Vermonto valstijoje. Nors nuo Klivlando ji nutolusi apie 540 mylių (870 km), pasak pateikėjų, vaikus į stovyklą automobiliu vežti 6–9 valandas yra visiškai įprasta. Todėl paskelbus registracijos pradžią, kaipmat visos vietos užpildomos gretimose valstijose gyvenančių lietuvių.

Stovykloje organizuojamos kelios atskiros pamainos anglų kalba ir lietuviškai kalbantiems vaikams, jaunimui ir šeimoms. Pamainas lietuvių kalba dažniausiai renkasi trečiosios bangos migrantų vaikai, o anglakalbes, dar vadinamas *Heritage camp* (liet. *paveldo stovykla*), – lietuvių kilmės vaikai ir jaunimas, jau nebemokantys lietuvių kalbos. Pasak ten apie 10 metų savanoriaujančios lietuvės, šią stovyklą mėgsta vaikai „su įvairaus stiprumo lietuviškomis šaknimis“ (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2).

Stovykloje daug dėmesio skiriama ne tik susipažinti su Lietuvos istorija ar kultūra, bet ir lietuviškam maistui. Minėta moteris, savanoriaujanti „Neringos“

⁷⁷ „Neringa“ – lietuvių kultūros stovykla, įkurta 1969 m. Marijos Nekaltojo Prasidėjimo seserų vienuolių. Stovykloje remiantis šeimos tradicijomis kuriama lietuviška aplinka, mokoma lietuviškos kultūros, skiepijama meilė lietuviškai kilmei.

stovyklos virtuvėje, pasakoja, kaip šeiminkės bando rasti lietuviškų patiekalų ir patiekalų, kuriuos mėgsta vaikai, kompromisą:

Mes bandom lietuviškus patiekalus, bet žinai, reikia, kad vaikai valgytų. Paruošti, ką jie mėgsta valgyti. Tai daug ką amerikietišškai darom. Mes bandom kuo daugiau lietuviškai vaikus maitinti. Jie labai mėgsta kugelį ir šaltibarščius valgo. Mūsų kiekvieną dieną pusryčiai būna aš sakyčiau, kad maždaug lietuviškai: valgom duoną su sūriu, visokios mėsos. Kiekvieną dieną per pietus duodam sriubos. Žinai, reikia sriubas valgyti [juokiasi]. Visokių dalykų valgom. Ir takos, ir pica, ir hamburgerj. Tai pamaišom. Vaikai labai mėgsta kugelį, dešras, salotas su grietine arba majonezu, bulvių salotas, visokias daržovių salotas labai valgo. Šaltibarščius, koldūnus labai mėgsta (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2).

Pateikėja paaiškina, kad lietuviškai kalbančiose pamainose lietuviško maisto gamina daugiau, nes „vaikai jį pažįsta, daugiau pripratę“, o *Heritage camp* stovyklose būna vaikų, kurie niekada neragavę tokių patiekalų. Tuomet tenka vaikus įtikinėti paragauti lietuviškų valgių.

Stovykloje dėmesys skiriamas ne tik kasdieniam, bet ir lietuviškų švenčių maistui. Savanorė pasakoja, kad stovykloje imituojamos lietuviškos šventės, o jų metu gaminami būdingi patiekalai:

Kiekvienais metais mes vaidinam, kad bus kokia nors šventė, pavyzdžiui, Velykos arba Kūčios. Vaikai išmoksta apie tradicijas ir apie maistą. Ir tą dieną mes stengiamės paruošti tą maistą, kuris Lietuvoje valgomas per tą šventę, pavyzdžiui, Velykas (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2).

Lietuvišką maistą stovyklautojams ruošia ne tik virtuvėje savanoriaujančios virėjos, į šį procesą stengiamasi įtraukti ir pačius vaikus. Tam stovykloje rengiamos lietuviško maisto edukacijos:

Mes turime pamokas, kuriose vaikai prisideda prie maisto gaminimo. Pavyzdžiui, visa stovykla kartu daro koldūnus. Tai čia būna geras užsiėmimas vaikams ir mes norim, kad jie išmoktų apie lietuvišką maistą. Dar vaikai labai mėgsta tinginį, tai vaikai patys tą padaro. Mes viską suruošiam ir jie patys pasidaro (pateikėja Nr. 31, gim. 1962 m., K2).

„Neringos“ stovyklos organizatoriai, pamatę, kad lietuvišku maistu domimasi itin noriai, 2021-ųjų pradžioje įkūrė „Kulinarijos klubą“ suaugusiesiems (angl. *Neringos Cooking club*), kurio tikslas – išmokyti suaugusią stovyklos bendruomenę gaminti lietuviškus patiekalus. Pamokos vyksta per vaizdo konferencijų ir pokalbių platformą (žr. 8 priedą) kas antro mėnesio pirmą antradienį. Stovyklos savanoriai ar kviestiniai svečiai iš „Neringos“ stovyklos ar savo namų virtuvės demonstruoja ir pasakoja, kaip pasigaminti vieną ar kitą lietuvišką patiekalą. Tyrėjos stebėtose 2022 m. vykusiose pamokose buvo mokoma gaminti cepelinus, varškėčius, medauninką, šaltibarščius, obuolių pyragą, kūčiukus. Galima numanyti, kad šios pamokos lietuvių išeiviams išties aktualios, nes kiekvieną kartą į jas susirinkdavo kelios dešimtys lietuviškų šaknų turinčių žiūrovų.

Dar viena lietuvių išeivių vaikų itin mėgstama lietuviška stovykla „Dainava“, įsikūrusi netoli Detroito, Mičigano valstijoje. XX a. penkto dešimtmečio pradžioje grupė migrantų, atvykusių iš Lietuvos į JAV, pasiryžo įkurti katalikišką, pelno nesiekiančią stovyklą, kurioje gyvuotų ir klestėtų lietuvių kultūra, kalba ir tikėjimas. Po stovyklos stogu kiekvienų metų vasarą susirenka įvairios JAV lietuvių organizacijos: skautai, ateitininkai, lituanistinių mokyklėlių mokytojai, kurie lietuvių ar anglų kalbomis bendrauja su savo tėvynainiais lietuviškoje ir katalikiškoje ugdančioje aplinkoje. Čia laukiami įvairaus amžiaus lietuviai ar lietuviškų šaknų turintys amerikiečiai – vaikai, jaunimas, šeimos. „Dainavoje“ organizuojama ir *Lithuanian Heritage Camp* (liet. *lietuviško paveldo stovykla*) stovykla, skirta 8–17 metų vaikams ir jaunimui, kurie mažai arba visai nemoka lietuvių kalbos. Paveldo stovykloje, stengiantis puoselėti stovyklautojų lietuviškumą, pasakojama apie Lietuvos istoriją, kultūrą, papročius, tradicijas ir šventes.

Apibendrinant galima teigti, jog tyrimas JAV atskleidė, kad kalendorinės (religinės) šventės, lyginant su gyvenimo ciklo šventėmis, išlaikė daugiau su maistu siejamų lietuviškų tradicijų. Nors, Ž. Šaknio teigimu, daugelis krikščioniškų švenčių neturi tiesioginių sąsajų su etniškumu (Šaknys 2019: 148), mūsų tyrimas parodė, kad kaip tik Kūčios ir Velykos JAV gyvenančių lietuvių išeivių laikomos pačiomis *lietuviškiausiomis* šventėmis, turinčiomis gražias tradicijas, kurias būtina išlaikyti ir

perduoti ateinančioms kartoms. Tradicijos švęsti Kūčias ir Velykas išlaikymas išskiria lietuvius iš greta gyvenančių bendruomenių, o per šias šventes ruošiami lietuviški patiekalai tampa priemone skelbti savo etninę tapatybę prie to paties stalo sėdintiems kitataučiams šeimos nariams, draugams ar kaimynams. Nors lietuvių kalendorinių (religinių) švenčių tradicijas veikia kartų kaita ir su ja susiję sociokultūriniai procesai, pamatinės, iš tėvų paveldėtos tradicijos visiems susirinkti prie bendro stalo lieka nepakitusios.

Lietuvių išeivių gyvenimo ciklo šventės – vienos labiausiai paveiktos JAV dominuojančio daugiakultūriškumo idėjų, o gimtadienio šventės ypatumai – ryškiausias amerikietiškos kultūros, kurią perėmė lietuvių išeivija, pavyzdys. Per šias šventes ruošiamas maistas dažniau atliepia tuo metu vyraujančias „madas“, o ne asmeninį žmogaus apsisprendimą ir „paklūsta“ vietos reikalavimams. Iš kitų gyvenimo ciklo švenčių išsiskiria vestuvės. Jose net ir keičiantis išeivių kartoms stabilios išlieka kai kurios lietuviško maisto tradicijos, o jų jungtys su gyvenamosios aplinkos nulemtomis tradicijomis kuria naujus, savitus, tik lietuvių išeiviams būdingus vaizdinius.

Tyrimas atskleidė, kad JAV lietuviškų tradicijų perdavimu jaunesnėms išeivių kartoms rūpinamasi ne tik šeimose, bet ir lietuvius vienijančiose organizacijose. Jose stovyklautojus suskirsčius pagal amžiaus grupes ir lietuvių kalbos mokėjimo lygį, per lietuviškąją istoriją, kultūrą, tradicijas ir papročius, į veiklą aktyviai įtraukiant ir patį jaunimą, skiepijama meilė Lietuvai, atgaivinama ir stiprinama etninė savivoka.

6. LIETUVIŠKO MAISTO IR TAPATYBIŲ DAUGIALYPUMAS

Įvairios situacijos, kai migrantai, ruošdami ar valgydami tradicinį maistą, prisimena savo kilmę, atskleidžia ypatingą jo vaidmenį diasporoje. JAV lietuviai dažnai kalba apie lietuviškus maisto produktus, patiekalų receptus ir skonius. Tačiau lauko tyrimas parodė, kad išeivių pasakojimuose lietuviškas maistas turi daug reikšmių, prasmių ir ne vieną galimą interpretaciją. Todėl šiame skyriuje aptariama, kokią reikšmę išeiviams individualiu ir grupiniu požiūriu turi lietuviškas maistas. Kaip skirtingose socialinėse situacijose lietuviškas maistas lemia įvairias išeivių tapatybes.

Kalbėdama apie lietuviškosios tapatybės ženklus Punske ir Seinuose, V. Savoniakaitė pastebi, kad „skirtingas tapatybes lemia žmonių priklausomybė nuo mažytės miestelyje susidariusios aplinkos, kitaip tariant, mikrokosmoso“ (Savoniakaitė 2006: 74). Tapačią minėtai situacijai analogiją galime matyti ir tarp JAV lietuvių. Išeivijoje tapatybė patiria nuolatinės transformacijos, kurias lemia įvairūs socialiniai pokyčiai. Nauja, daugiakultūre socialinė aplinka aktyviai modeliuoja išeivių gyvenimo stilių, kuris tampa vienu iš naujų asmens tapatybę laiduojančių veiksnių. JAV lietuvių etninė tapatybė nėra vien tik nuolatinis praeities „atgaivinimas“, žmogui teikiantis saugumo ir prasmingumo jausmą. Kultūros tyrinėtojos Odetos Žukauskienės teigimu, tapatybės projekcijoje negalima apsiriboti praeities vaizdiniais ir nekreipti dėmesio į dabarties realijas, tam tikras išorines jėgas, kintančias socialinės tikrovės formas, nes visa tai daro įtaką kultūrinės tapatybės konstravimui (Žukauskienė 2014: 54). Todėl šiuolaikinis dinamiškas JAV lietuvių gyvenimo būdas „užkonservuotąją“ lietuvišką tapatybę verčia derinti su nūdienos daugiakultūres, daugiamilijoninės šalies realijomis.

6.1. Lietuviško kaip „prigimtinio“ maisto naratyvas

Pokalbių su lietuvių išeiviais metu net keletą kartų buvo paminėtas kunigas jėzuitas Antanas Saulaitis ir jo mėgstamas posakis, kad „pilvas nutausta paskutinis“.

Pačiai tyrėjai nepavyko susitikti ir pasikalbėti su Tėvu Saulaičiu, bet jo lietuvių išėivių lūpomis išsakyta mintis paskatino susimąstyti, kodėl pilvas nutausta paskutinis. Kodėl lietuviai, jau nebekalbantys lietuviškai, vis vien nepamiršta lietuviško tradicinio maisto, o jį ragaudami būtinai prisimena ir savo lietuviškas šaknis?

Minėtus klausimus aktualizuoja ir vienos pateikėjos pasakojimas apie susitikimą su lietuvių kilmės išėiviais:

Aš dabar dėstau lietuvių kalbą ir dauguma mano mokinių jau yra pirmos [išėivių] bangos anūkai. Tai jie lietuvių kalbą mokosi iš pradžių, jie beveik nemoka jos visai. Bet jie moka cepelinus, koldūnus išsivirt, jie moka barščius ir taip toliau. Ir jiems labai svarbu tai. Vienas iš jų atvyko į Čikagą prieš pusmetį tikriausiai, iš Pensilvanijos, ir atskrido kartu jo draugas, kuris irgi lietuvių kilmės, bet jis visai nemoka lietuvių kalbos. Mes susitikom lietuviškame restorane Smilgoje ir jie žinojo, ką užsisakyti, jie žinojo, kad reikia Švyturio alaus. Ir labai pasididžiudami pasakojo, ką jie kepa namuose. Jiems tai labai svarbu. Man atrodo, tie, kurie neturi gyvo ryšio su Lietuva, kurie nekalba lietuviškai, kurie neskaity žinių iš Lietuvos, nežiūri filmų, neturi tokio gyvo ryšio kaip aš ir mano pažįstami, ir šeima, tai jiems maistas yra tikriausiai pats svarbiausias. Jie savo lietuviškumą, savo tapatybę, savo identitetą išreiškia savo maistu. O man, pavyzdžiui, maistas yra svarbus, bet aš net negalvoju apie jį, nes jis yra kasdieninis dalykas, jis ne toks svarbus kaip kalba (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2).

JAV kultūros antropologo Melfordo Ellioto Spiro teigimu, maistas yra vienas atspariausių akultūracijai etninės kultūros elementų. To priežastis – itin ankstyva maisto socializacija ir intensyvios emocinės ir juslinės patirtys. Migracijoje vykstančiame akultūracijos procese ankstyvuosiuose gyvenimo etapuose įgytos savybės yra atspariausios akultūracinėms jėgoms, o įgytos vėliau – neatspariausios. Spiro tai vadina „svogūno lukšto“ akultūracijos modeliu – sluoksniai, kurie susidaro pirmiausia, nulupami paskutiniai (Spiro 1955: 1249). Įdomus ir su Spiro teorija susisiejęantis R. Laužiko pastebėjimas, kad patiekalai, išmokti iš tėvų, perimti iš šeimos, perkuriami mažiau nei tie, kurie išmokti gyvenant (Laužikas 2017: 127).

Šį Spiro akulturacijos modelį neabejotinai galima pritaikyti JAV lietuviams. Prisiminkime anksčiau (žr. 3 skyrių) pateiktus išeivių pasakojimus, kuriuose atskleidžiama, kad lietuviškas maistas buvo kasdienė ir įprasta veikla lietuvių išeivių namuose. Tai ypač ryšku pirmosiose išeivių kartose. Nuo vaikystės šeimoje matyta lietuviško maisto ruošą, užuodžiami jo kvapai ir įsimintas skonis įsitvirtino giliausiuose pašamonės sluoksniuose, kurių nepaveikė (arba paveikė vėliausiai) daugiakultūrių Jungtinių Valstijų aplinkos sąlygoti procesai.

Lietuviško maisto, kaip atspariausio akulturacijai etninės kultūros elemento, „fenomeną“ būtų galima grįsti ir kita tarpkultūrinių grupių tyrinėtojo Geert Hendrik Hofstede sukurta kultūros vaizdavimo teorija, vadinama „kultūros svogūnu“ (Hofstede 2001: 11), kultūrą apibrėžiančia svogūno sluoksnių principu. Joje nuo viršutinių link vidinių sluoksnių išsidėstę įvairūs bendruomenės kultūrą lemiantys veiksniai, tokie kaip simboliai ar kultūrinės žmonių savybės. Giliausiame sluoksnyje, svogūno „šerdyje“, slypi bendruomenės vertybės – svarbiausia kultūros dalis. Lietuvių išeivių vertybės, orientuotos į etninės kultūros išsaugojimą, fiksuotos Vyriausiojo Lietuvos išlaisvinimo komiteto 1949 m. birželio 14 d. parengtoje Lietuvių chartoje (*Pasaulio lietuvių bendruomenė* 1949), išreiškiančioje lietuvių išeivijos tautinio solidarumo principus. Penktame ir dešimtame jos punktuose pažymima: „Kiekvieno lietuvių priedermė sudaryti sąlygas tautinei kultūrai“ (*Pasaulio lietuvių bendruomenė* 1949: 10); „Lietuvis brangina savo tautos praeitį ir tautinius papročius“ (*Pasaulio lietuvių bendruomenė* 1949: 11). Tad remiantis anksčiau minėtomis daugiasluoksnių svogūno metafora pavadintomis kultūros teorijomis ir pačių lietuvių sąmoningu, kartais ir nesąmoningu veikimu, lietuviškas maistas ir lietuviški patiekalų pavadinimai išlieka ir vėlesnių išeivių kartų atmintyje, širdyje ir lūpose.

Lietuviško maisto išeivijoje ilgaamžiškumą galbūt lemia jo kaip „savaimė suprantamo“ įvaizdis išeivių sampratoje. Vieno iš pateikėjų teigimu, lietuviškas maistas „yra dalis tos genetikos, arba ta DNR, kaip sako, lietuviybės, žinai. Nors ne visą laiką taip aktualiai arba aktyviai apie tą galvojame, bet pašamonėj tą darom“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2). Nuo mažens šeimoje išeivių valgytas

lietuviškas maistas tampa savaime suprantamu reiškiniu, tarsi prigimtinu dalyku. Prigimtinis paprastai siejamas su įprastu, gamtiniu, natūraliu. „Prigimtiškumas“ grįstas instinktyvumu, tuo, kas daroma nesąmoningai, net nesusimąstant.

Tokių instinktyvumo ir nesąmoningo veikimo pavyzdžių išėivijoje galime aptikti dar pirmojoje išėivių bangoje, kai Pensilvanijoje antracito anglies kasyklose dirbę lietuviai mažulyčiuose savo sklypeliuose stengėsi susikasti bent porą lysvių daržovėms, o sklypo gale įsirengdavo pašiūrę karvei (Žilnius 1899: 86). Iš žemdirbiško krašto atsikėlusiams lietuviams šalia namų esantis daržas ir keletas gyvulių buvo visiškai įprasta. Toks buvo iš kartos į kartą paveldėtas lietuvių aplink namus kuriamos gerovės suvokimas. JAV psichologo Paul Rozin, tyrinėjusio psichologinius, kultūrinius ir biologinius maisto pasirinkimo veiksnius, teigimu, „žmonės yra biologiškai prisitaikę prie savo protėvių maisto“ (Rozin 2005: S107). Todėl taip, kaip buvo įpratę gyventi Lietuvoje, išėiviai instinktyviai stengėsi įsikurti ir naujoje šalyje.

Lietuvoje su maistu ar jo ruošia susijusi veikla kartu su lietuviais persikėlė ir už Atlanto. Tyrimas atskleidė, kad ir pirmosios, ir antrosios bangos išėiviai (ypač senieji) kasdienį savo maistą suvokia kaip prigimtinių. Tai liudija pateikėjų pasakojimai, kad jie valgo kaip „visi normalūs žmonės Lietuvoje“, kad neįsivaizduoja pietų be sriubos ar kad savi raugti agurkai ir rūkyti lašiniai yra dažna jų kasdienės mitybos dalis (žr. 3 skyrių). Lietuvoje minėti naratyvai nieko nestebintų, bet greitojo maisto ir vartotojiškos kultūros persmelktose Jungtinėse Valstijose toks plačiąja prasme kultūrinis atotrūkis išskiria lietuvius iš kitų JAV įsikūrusių bendruomenių.

Lietuviškas prigimtinis maistas artimas primordialiam požiūriui į tapatybę. Maistas, kaip ir prigimtinė tapatybė, susiformavo istoriškai lokaliaje bendruomenėje, jie abu nulemti istorinės raidos, genetinių ir geografinių aplinkybių. Lietuviškas maistas turi aiškų centrą – Lietuvą, kuri yra neatskiriama jo gimties vieta, siejama su pirmaisiais skonio potyriais. Tos pačios prigimtinės tapatybės vienijami žmonės valgo tokį patį maistą. Primordialios tapatybės ir „autentiško“ arba, lietuvių išėivių žodžiais tariant, „tikro lietuviško maisto“ ryšys yra glaudus. Ir vienas, ir kitas nulemtas „iš anksčiau“, paremtas bendra kilmės vieta, sąlygotas papročių ir tradicijų. Kaip

tapatybė, primordially suvokiama duotuoju žmonių išskirtinumu, taip prigimtinis maistas tam tikra prasme yra grįstas permanentiškumu.

6.2. Lietuviškas paguodos maistas: naratyvinės ar konstruojamos tapatybės elementai?

Maisto prasmė, giliai įsišaknijusi žmonių mentalinėje, emocinėje ir dvasinėje srityse, kuria emocinius prisiminimus apie maistą. Šventinės vakarienės, šeimos susibūrimai, gaminamų patiekalų kvapai palieka neišdildomus pėdsakus. Asmeninės ir bendruomeninės gastronomicinės tradicijos dažnai siejamos su ypatingomis žmogaus gyvenimo akimirkomis – prisiminimais apie vaikystę, svarbiausiais įvykiais ar konkrečiais laikotarpiais.

Kaip tik šiame kontekste pokalbių su JAV lietuviais metu išryškėjo lietuviško maisto kaip raminančio, teikiančio paguodą, angliškai vadinamo *Comfort food*⁷⁸, reikšmė. Toks maistas malšina ne tik fiziologinį, bet ir emocinį, psichologinį ar dvasinį alkį. Kitaip tariant, maistas suteikia tam tikrą psichologinį, ypač emocinį, komfortą. Dažnai teigiama, kad *Comfort food* turi daug kalorijų, nes jame gausu cukraus ir (arba) angliavandenių (Fearnley-Whittingstall, 2012; Wagner ir kt., 2014). Greitai paruošiamas *Comfort food* gali sukelti nostalgiją ar sentimentus, jis dažnai primena namus, šeimą ir draugus (Locher ir kt., 2005). Kaip tik nostalgija yra esminė *Comfort food* sudedamoji dalis. Neringos Klumbytės teigimu, nostalgija išreiškiama „geresnių laikų“ diskurse. Ji apima nebeegzistuojančių vietos ir laiko ilgesį,

⁷⁸ *Comfort food* terminas reiškia maisto produktus, kurių vartojimas teikia paguodą ar gerą savijautą. Ieškant *Comfort food* terminui lietuviško atitikmens, susidurta su vertimo problema, nes Lietuvoje *Comfort food* kultūros ar reiškinių neturime. Moderniojoje gastronomijoje egzistuoja terminas „emocinį pasitenkinimą sukeliantis maistas“, bet jis nukreiptas ne tik į emocinio pobūdžio išgyvenimus, bet ir į gomurio malonumus (Vintimilla Borja, 2017). Lietuvoje rodose žymaus Jungtinės Karalystės virtuvės šefo Jamie Oliver maisto gamtinimo laidose lietuviai įgarsintojai vartoja terminą „guodžiantis maistas“. Paklausus, kaip patys išsiviai siūlytų versti *Comfort food*, samprauta, kad labiausiai čia tiktų „močiutės“ arba „nostalgiškas“ maistas. Tačiau čia pat svarstyta, kad nostalgija niekad nepasotinama, o *Comfort food* labai sotina... (o gal ir ne visai, gal tik sotina kalorijomis, o nostalgija lieka?) (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2).

romantikos, praradimo, negrižtamumo, perkėlimo jausmus. Nostalgija yra esminė asmens dabarties „aš“ ir jo dabartinių socialinės istorijos projekcijų dalis (Klumbytė 2010: 97).

Pateikėjų teigimu, „*Comfort food* – toksai dalykas, kur tu sau duodi, kai ūpą pakelti, ir čia vis primena vaikystę“ (pateikėja Nr. 22, gim. 1951 m., K2), tai „smagus, skanus maistas, keliantis nostalgiją, teikiantis ramaus pasitenkinimo“ (pateikėja Nr. 21, gim. 1959 m., K2). „Tą maistą tu atsimeni iš jaunų dienų. Kaip valgai, atrodo labai palengvina tavo gyvenimą. Atgaivina. [...] Prisimeni tas ir jaunas dienas, ir tėvelius, ir jauną šeimą. Visi tie prisiminimai kartu yra suvesti su tuo maistu“ (pateikėja Nr. 12, gim. 1956 m., K2).

Comfort food dažniausiai „atrandamas“ vaikystėje, jis susijęs su saugumu, šiltais prisiminimais, siejamas su konkrečiu asmeniu, vieta ar laiku. Pavyzdžiui, viena pateikėja pasakoja:

Aš atsimenu, man jau buvo 30 kažkiek metų ir Čikagoj gyvenau, turėjau savo butą ir labai smarkiai susirgau gripu. Ir tėvai man skambino, telefonas prie galvos, bet aš negirdėjau, aš miegojau. Ir jie labai susirūpino, atvažiavo ir išvirė man kisielių. Ir tikrai, man taip jaučiasi, kad kisielius gydo (pateikėja Nr. 23, gim. 1964 m., K2).

Kita pateikėja (pateikėja Nr. 22, gim. 1951 m., K2) prisimena, kaip jos tėvas, per televiziją žiūrėdamas žinias, užkandžiaudavo juoda duona, dešra ir agurku. Šie užkandžiai pateikėjai yra tapę *Comfort food*, nes toks produktų derinys jai primena tėvą.

Lietuvių išeivių gyvenimą JAV ir jų lietuviškam maistui suteiktą *Comfort food* reikšmę iš dalies būtų galima palyginti su amerikiečių rašytojos ir maisto istorikės Carol Eileen Krawetz, žinomos Cara De Silva vardu, redaguotu moterų pasakojimu (de Silva 2006) apie Terezino (Theresienstadt) gete, įkurtame 1941 m. pabaigoje, kaip buvusios Čekoslovakijos, Vokietijos ir Austrijos žydų surinkimo vieta, vykusiais „procesais“. Šioje tarpinėje stotyje tolimesniems trėmimams į Rytų Europos mirties stovyklas, ypač Treblinką ir Aušvicą, maistas buvo pagrindinė ten kalintų moterų pokalbių tema. Per Holokaustą, kai naciai bandė sunaikinti žydus, jų moterys išlaikė savo tapatybę dalydamosi receptais. Jos tai vadino virimu burna (angl. *cooking with*

the mouth). Apimtos nevilties, ištremtosios palaikė nuotaiką, viena kitai pasakodamos apie mėgstamiausius savo šeimos receptus. Ir nors koncentracijos stovyklose moterys fiziškai maitintos prastai, prisiminimai ir pokalbiai apie maistą maitino jų dvasią, o receptai tapo ryšiu su gyvenimu, šeimomis ir meilės bei vilties simboliais.

Todėl ir lietuvių išeiviams raminantis ir guodžiantis lietuviškas maistas, primindamas apie namus, leidžia palaikyti tradicijas ir iš dalies atsispirti asimiliacijos spaudimui. Šis maistas tampa tarsi prarastos tėvynės ir jos skonių liudijimu, sugrąžina emocijas, prisiminimus, jausmus ir savivoką, kas aš esu. Maistas, kurį migrantai sieja su vaikystės ar šeimos ritualais, akimirkomis prie stalo, šventėmis, egzistuoja kaip tapatybės komponentas. Visa tai prisiminti beviltiškomis aplinkybėmis reiškia sustiprinti save ir savivokos jausmą.

JAV lietuvių naratyvuose ypač akcentuojamas ne tik asmeninis valgytojo ir maisto ryšys, čia ne mažiau svarbus asmeninis skonis. Nors, R. Laužiko teigimu, dėl žaliavinių produktų trūkumo ir skirtingų maisto ruošimo technologijų „[g]astronominio paveldo atkūrimas namuose yra ne tiek autentiško patiekalo rekonstrukcija, kiek jo interpretacija, pritaikymas prie mūsų dienų (Laužikas 2023: 20), interviu su išeiviais metu itin dažnai skambėjo apgailėstavimas, kad jų dabar valgomas lietuviškas maistas nesąs autentiškas savo skoniu „iš vaikystės“. Ypač stengiamasi prisiminti vieno ar kito patiekalo skonį, jį atgaminti ruošiant ar ieškant jau pagamintų patiekalų. Lietuviško maisto skonio prisiminimas ir pastangos jį atkurti išeivijoje tampa svarbia etninės tapatybės ir praeities įkūnijimo priemone. Vienos pateikėjos teigimu, „stebuklingas dalykas, kad maistas, skonis gali priminti kažką. Ir tai yra dalis tavo istorijos ir tavo asmenybės“ (pateikėja Nr. 9, gim. 1985 m., K3).

Išeivių bandymai atkurti vieno ar kito patiekalo skonį – tai lyg ryšių su praeitimi ar artimaisiais mezgimas ir palaikymas. JAV antropologo Jon Holtzman teigimu, „skonis yra pagrindinis atminties kūrimo veiksnys“ (Holtzman 2006: 365). Štai viena iš pateikėjų prisipažįsta, kad jai itin svarbu atkurti bobutės gamintų koldūnų skonį, nes tai „lyg perduotas receptas“ (pateikėja Nr. 36, gim. 1954 m., K2). Nors bobutė savo gamintų koldūnų receptu niekuomet nesidalijo, atkartoti šį skonį mentaliniu lygmeniu pateikėjai reiškia ryšį su jau mirusiu artimu žmogumi. Nevalingų

prisiminimų kyla ir ryšiai atnaujinami kaskart, kai paragaujama tam tikro skonio ar užuodžiamas tam tikro maisto aromatas iš praeities.

Lietuvišką, idealizuotais sentimentais apgobtą paguodos maistą galima laikyti vienu iš instrumentų, konstruojančių tapatybę. Tačiau dėl tarpusavyje susipynusių jo ištakų sunku, kartais visai neįmanoma atskirti, ar tai esąs naratyvinės ar konstruojamos tapatybės elementas. Asmeninės istorijos, paremtos nostalgikiškais prisiminimais ir pasakojančios apie šeimos tradicijas, kasdien ar šventinėmis dienomis gamintus patiekalus, tampa naratyvinės tapatybės elementais. Tačiau, kita vertus, šie gyvenimo pasakojimai, tarsi instrumentais operuojantys rekonstruotais praeities įvykiais, suvokta dabartimi ir įsivaizduojama ateitimi, suponuoja konstruojamą tapatybę.

Lietuvių išėivių pasakojimuose Kūčių stalo rekonstrukcija atskleidė analogišką situaciją – dalies lietuvių švenčiamos Kūčios atspindi jų naratyvinę, kitų – konstruojamą tapatybę. Net ir tai pačiai bendruomenei priklausantys individai Kūčias švenčia skirtingai. Nederėtų abejoti vienu ar kitu „teisingumu“ – kiekvienas laikosi skirtingų principų ir pasirenka savus tapatybės kūrimo orientyrus. Senosios (ypač pirmos ir dalies antros) išėivių kartos Kūčių stalo patiekalai paremti senomis, iš Lietuvos atsivežtomis tradicijomis. Šiuo atveju lietuvių išėiviams ypač svarbu žinoti, kad taip buvo valgoma Lietuvoje, tokia yra susiklosčiusi ir iš senelių ir tėvų paveldėta tradicija. Tai puikiai iliustruoja pateikėjos, daugiau nei dešimtmetį gyvenančios Lietuvoje ir ištekėjusios už Lietuvoje gimusio, čia visą gyvenimą gyvenančio lietuvio, mamos JAV gamintos Kūčių vakarienės palyginimas su Lietuvoje pastebėtais atvejais:

Aš manau, kad labai daug mūsų to lietuviško maisto nebedaro Lietuvoj. Tiesiog, nes ką mes gamindavom iš to tarpukario laikotarpio, vis tiek ten, kai seneliai atvažiavo, tai jie atsivežė savo tų 50-ųjų receptus su savim. Ir vis tiek, kad ten per tuos, kiek čia 60 metų, 70 metų pasikeitė dalykai Lietuvoj, daug kas užsimiršo ir biškį pakeitė tuos receptus. Per Kūčias tai mano mama, pavyzdžiui, visą laiką padaro, nu daug ką, nu pavyzdžiui, mano mama daro vinigretą, ten su burokėliais ir pupelėm, truputį grietinės tik dėl spalvos, kad surištu. Dabar pas uošvienę vis valgom Kūčios,

tai pas ją tokių salotų nėra. Arba mano mama daro ausytes, kur tokie virtinukai su džiovintais grybais viduj. Tai jau Lietuvoj, kiek matau, tarp draugų yra žymiai populiariau pyragaičiai ten kepti su grybais arba kopūstais viduj. Mes darom kisielių, kurį kaip desertą su šaukštu iš bliūdo valgom, tokį tirštą, tirštą, o čia pas visus pažįstamus kisielius būna geriamas toks skystesnis iš stiklinės. Kūčiukus arba kaip mes vadindavom šližikas, mes dėdavom juos į kisielių kaip į sriubą, o čia tiesiog juos kramsnoja ir valgo. Tiesiog pasikeitė per sovietmetį tos tradicijos. Šitas tai man labai užstrigdavo, nes mama visada rodydavo, va per Kūčias yra tokia tvarka ir aš galvojau, kad pas visus bus lygiai tokios pačios vakarienės. Ir kai aš buvau čia viena Lietuvoje, ten pas giminaičius praleisdavau Kūčias ir jie visiškai kitaip darydavo. Ir aš mamai siūsdavau nuotraukas, sakydavau, kažkaip čia ne tokios Kūčios, kokios turėtų būti. Mano tėvai ten darydavo gal tiktai 2–3 skirtingas silkes, tokias labai švarias, be jokių ten patalų, tiesiog vienos ten biškį su svogūnais, kitos su trupučiu grybų. O čia kaip pasižiūri, kad ten su tais patalais, daug tų sluoksnių, visa kita. Tai nežinau, mano močiutė turbūt išprotėtų pamačius. Dar kai koks majonezas dedamas ant Kūčių stalo. Nepatiktų (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3).

Šis pasakojimas atskleidžia lietuvių išeivių lietuviškumą esant „gryną“. Tokį, koks jis buvo perduotas iš Lietuvos bėgusių senelių ar tėvų. Tokio jo mokomos ir jaunosios išeivių kartos. Jis tarsi uždarytas savotiškoje „laiko kapsulėje“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3) ir kisti negali. Kaip tik taip Kūčias jaučianti prisipažįsta ir pati pateikėja: „Kūčios turi būti tokios, vinigretas turi būt toksai. Ir kai jau Lietuvoj matau, kad taip nedaro, nusivili tiesiog. Ir ne taip skanu, ir ne taip autentiška atrodo“ (pateikėja Nr. 17, gim. 1987 m., K3). Tokiais naratyvinės tapatybės principais grįstas Kūčių stalas lietuvių išeiviams kasmet tarsi leidžia pasitikrinti, o drauge ir pasitvirtinti savąjį etniškumo „lygį“.

Kitos dalies lietuvių išeivių Kūčias galima laikyti konstruojamos tapatybės elementu. Globalizacijos kontekste, atsižvelgiant į jaunesniosios išeivių kartos norus, Kūčių vakarienė tarsi dėlionė „konstruojama“ iš daugiakultūrės aplinkos siūlomų elementų. Vieni patiekalai (dažniausiai kitų etninių kultūrų) skirti išeivių jaunimui, kuriam „lietuviškos“ silkės kvapas riečia nosį. Kiti – lietuviški, bet įprastai nebūdingi

Kūčių stalui valgiai skirti nelietuviams šeimos nariams ar draugams pamaloninti, kad „ir šie turėtų ką valgyti“. Šventinis stalas papildomas ir keletu tradicinių Kūčių patiekalų, kurie lietuviams leidžia išlaikyti ryšius su Tėvyne, o *kitiems* – tai tarsi nuoroda į šeiminių deklaruojamą etninę tapatybę.

6.3. Lietuviškas maistas kaip bendras socialinis ritualas

Maisto gaminimas ir vartojimas dažnai yra individualūs procesai, paremti asmeninėmis pasirinkimo ir skoninėmis inspiracijomis. Tačiau žmogų dažniausiai supa šeima, artimieji, kaimynai ir kiti bendruomenės nariai, kurie, gyvendami toje pačioje fizinėje erdvėje, ruošia ir valgo tokį patį maistą. Maisto poveikis žmonių grupėms ypač stiprus, maistas ir valgymas yra vienas iš pagrindinių kolektyvinės tapatybės reikšmių. Maisto ir tapatybės daugiakultūrese bendruomenėse tyrėjų teigimu, žmogus per įvairias grupines etninės bendruomenės maisto ruošos veiklas tarsi atsinaujina pats ir, vadovaudamasis mitybos gairėmis ir tapatybės ženklais, palaiko grupės etniškumą (Reddy, van Damb 2020: 2).

Bendra išeivių lietuviško maisto ruošą – įvairus ir gan dažnai pasikartojantis naratyvas, varijuojantis nuo saldėsių kepimo bendruomenės narių vestuvėms, kuris aptartas ketvirtame skyriuje, iki savo susikurtų tradicijų. Štai viena pateiktųjų šeima dalijasi savo sukurta tradicija, kuri, prasidėjusi nuo šešių Klivlando šv. Jurgio parapijos lietuvių išeivių šeimų noro leisti savo vaikams kartu pažaisiti ir pabendrauti lietuviškai, ilgainiui virto kasmetiniu jų šeimos, o drauge ir parapijos bendruomenės renginiu „Cepelinų balius“. Metams bėgant svečių sąrašas, apėmęs kelių minėtų lietuvių šeimų narius, išsiplėtė iki 89, buvo pritrauktos ir kitos lietuvių kilmės šios parapijos šeimos, draugai ir pažįstami, kurie buvo atitolę nuo lietuvių gyvenimo. Kaip teigia patys „Baliaus“ šeimnininkai, kasmetinis lietuvių susitikimas buvo nepaprastas tuo, kad „šiame greito maisto ir paskubomis pagamintų valgių amžiuje, cepelinų gaminimas „nuo nulio“, suteikė mūsų svečiams didelį pasitenkinimą. Ši tradicija subūrė margą svečių būrį, su kuriais buvo dalinamasi lietuviška tradicija. Tą vieną dieną mes buvome gražinti į praeitį ir tapome maža bendruomene. Dirbdami kartu

suartėjome, tapome vyresni, o kartais ir išmintingesni“ (pateikėja Nr. 3, gim. 1955 m., K2; pateikėjas Nr. 4, gim. 1948 m., K2). „Cepelinų baliaus“ tradicija, prasidėjusi 1990 m., kasmet beveik be pertraukos tęsėsi net dvidešimt penkerius metus, o 2018 m. buvo surengta paskutinį kartą.

Filosofas L. Donskis teigė: „Dalis tapatybės yra paveldėta, o kita – įgyta per ankstyvą socializaciją bei dalyvaujant bendrame socialiniame rituale“ (Donskis 2008: 182). Šiuo atveju minėtos šeimos sukurtą tradiciją ir lietuviško maisto gaminimą galima prilyginti tam tikram jungiančiam ir etninę savivoką stiprinančiam socialiniam ritualui. Tai pačiai etninei bendruomenei priklausantys žmonės susirenka ne tik pavalgyti, jie dalyvauja savotiškose maisto gaminimo apeigose, kurios sustiprina socialinius jų ryšius.

Lietuvių išievių nuomone, lietuviškas maistas ir jo gaminimas – itin svarbus tapatybės elementas, leidžiantis pasijusti viena grupe, vienu vienetu. Tai lyg atskaitos taškas, nuo kurio atsispiriant prijungiami kiti tapatybę žymintys komponentai:

Kadangi maistas atsiduoda šeimyniškumu. Ir tas šeimyniškumas priartina žmones, kad visi liktų arti. Ir nuo to galima įvesti ir muziką, ir šokius, ir gal net pasimokyti kalbos. [...] Bet tas maistas priveda žmones, juos sukviečia ir suartina. Ir kai žmonės yra suartinti, tada galima viską kitą pridėti. Galima ir muziką, galima pradėt dainuot. O kur mes dainuojam? Mes aplink maistą dainuojam, aplink krupniką, aplink alų dainuojam [juokiasi]. Jei sėdi geri, valgai ir dainuoji. Ir kokias mes dainas užtraukiam, užtraukiam lietuviškas dainas. Ir tada, jeigu turim energijos, pašokam. Man atrodo, kad viskas prasideda nuo stalo. Kaip pas Jėzų. Jėzus viską pradėjo nuo stalo, viską pradėjo nuo šeimyniškumo. Ir čia irgi, su lietuviška siela irgi, kad viskas prasideda nuo stalo (pateikėja Nr. 24, gim. 1958 m., K2).

Galima teigti, kad maistas, bendras stalas yra pirmasis narystės grupėje ženklas. Kartu gaminant, valgant palaikomi ir stiprinami socialiniai ryšiai. Ir šeima, ir platesnė institucija – bendruomenė prie stalo patvirtina savo kolektyvinę tapatybę. Iš to, kaip valgo etniškai homogeniška žmonių grupė, galime pasakyti, ar bendruomenė vieninga, ar ją sieja bendros tapatybės jausmas.

Įtraukimas į bendrą veiklą, susijusią su lietuviško maisto ruoša, itin svarbus vėlesnėms išėivių kartoms, turinčioms daugialypę tapatybę. Joms būtina šeimos ir bendruomenės pagalba randant savo vietą, stiprint priklausymo bendruomenei jausmą. J. Girnius teigia: „Jokia atskira šeima negali pajėgti sukurti pakankamą aplinką tautiniam savo vaikų išauklėjimui. [...] dėl to, kad įaugti į tautą visada reiškia suaugti su jos žmonėmis. Be asmeninių bičiulystės, kaimynystės ir kitų ryšių su savo tautiečiais blėsta ryšys ir su tauta“ (Girnius 1961: 162). Taigi, lietuviško maisto ruoša, į ją įtraukiant ir jaunuosius išėivius, yra tarsi gijos, rišančios jauną žmogų su šeima ar bendruomene.

Lietuvišku maistu grįstą socialinį ritualą galime laikyti konstruojamos tapatybės instrumentu. Ši tapatybė dvejopa, viena vertus, ji orientuota į prisitaikymą etniškai heterogeniškos aplinkos sąlygomis, kita vertus – į lietuviškų tradicijų išsaugojimą. Pirmuoju atveju etniškai daugialypė aplinka išėivius tarsi „įpareigoja“ lietuvišku maistu skelbti savo lietuviškumą. Jau anksčiau aprašytos lietuvių išėivių vestuvių vaišės, kurių „centrine“ ir daugiausia kitataučių susidomėjimo sulaukiančia ašimi tampa krupnikas, šakotis, „Napoleonas“ ar grybukai, tarsi išskiria jas iš kitų JAV vykstančių vestuvių. Saldūs kepiniai, patiekiami po užkandžių ir karštų patiekalų kaip šventės gastrominė kulminacija, tampa savotišku lietuviškų vestuvių išskirtinumo ženklu. Lyg gerai apgalvota strategija, šie saldėsiai subtiliai, bet labai aiškiai skelbia *kitai* etninei grupei priklausantiems šventės svečiams apie lietuvių sociokultūrinį lankstumą ir tvirtus lietuviško etniškumo pamatus.

Tam tikra konstruojamos tapatybės forma galima laikyti ir kasdienį antrosios išėivių bangos vidurinės kartos maistą. Kitaip nei jų tėvams, šiai kartai lietuviškas maistas nebėra kasdienis. Jo vietą užima kiti daugiakultūrių JAV siūlomi patiekalai ir etninės virtuvės. Lietuviškas maistas tampa „proginis“, jo gamybai ar valgymui reikia tam tikrų aplinkybių, tokių kaip laikas, tinkama draugija, reikalingų ingredientų paieška, tinkamas išsidėstymas. Lietuviškas maistas tarsi „pri(si)taikomas“ prie amerikietiškosios kultūros diktuojamo gyvenimo būdo.

Į lietuviškų tradicijų išsaugojimą orientuotos konstruojamos tapatybės pavyzdžiai itin ryškūs lietuviško maisto gaminimo tradicijų išsaugojimo ir perdavimo

kitoms kartoms naratyvuose. Įvairūs lietuvių kurti receptų sąsiuviniai, knygelės, dėžutės naudotos ne tik praktiniais sumetimais – juk to, kas gaminama dažnai ir žinoma atmintinai, nebūtina užsirašyti. Šie rankraščiai tampa tarsi lietuviškumo instrumentais, kuriuos lietuvių išeivių moterys apdairiai kuria būsimoms kartoms, taip ne tik siekdamos išsaugoti lietuviško maisto paveldą ateičiai, bet ir dėdamos pamatus ateinančių kartų tapatybei.

Tapatybė konstruojama ne tik neformaliai šeimoje, bet ir formalioje aplinkoje. Lietuvių bendruomenės organizuojami renginiai ir jų metu pateikiami lietuviški patiekalai – galimybė lietuvių išeiviams prie bendro stalo atgaivinti ar sustiprinti savąją tapatybę. Lietuviškas maistas renginiuose pasižymi pragmatiškumo su romantiškais sentimentais prieskoniu. Kai kada tai vienintelė proga paragauti lietuviškų patiekalų ar pabūti tų pačių etninių šaknų „bendraminčių“ būryje. Valgant lietuviškus patiekalus, sugrįžta vaikystės skoniai ir prisiminimai. O bendra visus vienijanti lietuviško maisto ir prisiminimų tema leidžia pasijusti *savam* kaip greta sėdintys keli šimtai lietuvių ir *kitokiam* nei keli milijonai mokykloje, universitete, darbe ar neformalioje aplinkoje kasdien sutinkamų amerikiečių. Tai lyg savotiškas manifestas ir pasipriešinimas amerikietiškam tautų katilui. Tai sąmoningas savos tapatybės konstravimas lietuviško maisto instrumentu. Vieno iš pateikėjų teigimu, „jeigu gamini koki ypatingą maistą, per kokią šventę ar ką, tai čia sąmoningai tą darai. Sąmoningai iškeli tą tradiciją, sąmoningai iškeli tą ryšį su tuo kraštu, su ta kultūra, su ta tautybe“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2).

6.4. Lietuviškas maistas daugiakultūrių teorijų kontekste

Valgymas plačiąja prasme suvokiamas kaip maisto pasirinkimas, o tai savo ruožtu yra sudėtinga, daugialypė veikla, priklausanti nuo konteksto, tam tikrų sąlygų ir aplinkos. Įvairūs fiziniai, biologiniai, psichologiniai ir sociokultūriniai veiksniai „sąveikauja tarpusavyje ir veikia vienu metu“ maisto pasirinkimo procese (Sobal, Bisogni, Jastran 2014: 6). JAV daugiakultūriškumas lemia maisto įvairovę, o tarp vėlesnių migrantų kartų didėjanti akulturacija suteikia sąlygas etniniam maistui tapti

ne kasdieniam, o tik viena iš daugybės pasirinkimo galimybių. Jungtinėse Valstijose gausu italų, prancūzų, kinų, meksikiečių ir kitų pasaulio virtuvių maisto. Didžiosios Britanijos antropologo David Harvey teigimu, „[š]iais laikais visa pasaulio virtuvė susijungia vienoje vietoje beveik lygiai taip pat, kaip pasaulio geografinė įvairovė, kas vakarą pateikiama keletoje vaizdų televizijos ekrane“ (Harvey 1992: 300). JAV įvairių kultūrų ingredientų ir maisto gaminimo būdų sintezė yra įprasta daugelyje „amerikietišku“ restoranų, o pats maistas apibendrintai dažnai vadinamas tiesiog „amerikietišku“. Kaip opozicija jis iškeliamas kurios nors etninės bendruomenės etniniam maistui. Todėl galima bet kurios etninės virtuvės ir „amerikietiško“ maisto priešprieša, kaip antai „itališkas / amerikietiškas“, „lietuviškas / amerikietiškas“ maistas. Vienos iš pateikėjų teigimu, „[m]es dabar gyvename tokia globaliniame pasaulyje, kur visos virtuvės susimaišė“ (pateikėja Nr. 14, gim. 1940 m., K2).

Pasauliui globalėjant, žmogus susiduria su transnacionalizmo išbandymais, kai svarbu galvoti apie tęstinumą kultūrine ir vertybine prasmėmis. Akcentuojami įvairūs migrantų integracijos, adaptacijos, akulturacijos priimančiojoje šalyje aspektai, o tapatinimasis su etninėmis bendruomenėmis atspindi nuolatinį tapatybės konstravimą ir perkonstravimą. Panašiai vyksta ir lietuvių išeivių virtuvėje. Lietuviškas maistas, tarp pirmųjų išeivių kartų vyravęs kaip gana bendras „stilius“, šiandien tapo vartotojišku ir vienu iš gausybės JAV siūlomų virtuvių pasirinkimų. Kanados šeimos mitybos tyrinėtojos Gwen E. Chapman ir sociologės Brendos L. Beagan teigimu, globalizuotų tapatybių raizginyje „etninės tapatybės ir etninio maisto ryšys tampa ne tiek tapatybės palaikymo problema, kiek tapatybės konstravimu nuolat keičiant jos suvokimą transnacionalinėje erdvėje“ (Chapman, Beagan 2013: 381). Tad kyla klausimų, kaip JAV daugiakultūriškumo kontekste lietuviškas maistas šiandien derinamas su „amerikietišku“? Kaip lietuvių maistą paveikė JAV vyravusios daugiakultūrių visuomenių sambūvio teorijos? Šiuos klausimus jau analizavome kulinariinių knygų kontekste (žr. 1 skyrių), dabar juos aptariame remdamiesi tyrimo JAV metu gautais duomenimis.

Pirmos kartos migrantai paprastai lieka emociškai susiję su savo kilmės kultūra ir maistu. Jie integruojasi į naują visuomenę perimdami kai kurias priimančiosios

bendruomenės kultūros vertybes ir praktikas, bet vis vien save sieja su etninės kilmės šeimos ir draugų bendruomene. Ryškesnė akulturacija įvyksta vėlesnėse kartose, kai jos vis giliau įsilieja į daugumos kultūrą. Ši akulturacija, Vyčio Čiubrinsko teigimu, atlieka kultūrinį „tautinės kultūros“, „paveldo“ ir net „moralės“ vertimą. Jis pateikia pavyzdį, kaip Amerikoje gimę ir akultūruoti į vyraujančią kultūrą diasporos lietuviai „praktikuoja lietuviškąjį etniškumą“, etniniuose festivaliuose eksponuoja etninius artefaktus, dalijasi etniniais patiekalais, renkasi į susitikimus etniniuose klubuose, bet tokios lietuviškumo praktikos tautiškai įprasmintus daiktus iš „tautinės kultūros“ lobyno perkelia į modernius naratyvus bei vyraujančias kultūros prekes ir faktiškai pritaiko amerikietišką kultūrinio pliuralizmo ir multikultūralizmo, drauge ir amerikietiškojo identiteto politiką (Čiubrinskas 2008: 22–23).

Taigi, didelėse įvairiautėse šalyse, kur susilieja ypač daug skirtingų kultūrų, maisto gaminimas jungiant įvairius maisto produktus ir pasikliaujant „viskas tinka“ idėja yra gan įprastas. Kasdieniai migrantų mitybos modeliai dažnai sudaryti iš skirtingų etninių grupių ir bendruomenių siūlomo maisto (Reddy, van Dam 2020: 9). Migrantų maisto hibridiškumas atskleidžia, kad kultūros negali būti statiškos, jos turi keistis, o individas negali būti kultūriškai nešališkas. „Lietuviškosios tradicijos yra ne tai, kuo kažkada lietuviai gyveno, ką dainavo, valgė ir šoko, bet kuo jie šiandien gyvena. Savo gyvenimu ugdome naujas lietuviškas tradicijas“ (Kavolis 2006: 110). Susikertant iš Lietuvos perkeltiems ir JAV įgytiems maisto ruošos įpročiams, perkuriamas santykis su *kitu* maistu, naujai žvelgiama į lietuvišką maistą. Iš tėvų paveldėtos ir priimančios valstybės kultūrų susidūrimas veda prie formų sintezės ir įvairių transformacijos modelių.

JAV praėjusio šimtmečio pradžioje vyravusios daugiakultūrės bendruomenės suniveliovimo, vadinamojo *lydymosi puodo*, idėjos lauko tyrimų metu atsiskleidė ne tiesiogiai, o per pateikėjų pasakojimus. Pasak jų, amerikonizacijos idėjos, turėjusios paspartinti migrantų prisitaikymą prie vyraujančių socialinių, kultūrinių ir politinių principų ir padėti tapti idealiais JAV piliečiais, labiausiai paveikė pirmosios išėivių bangos lietuvius, kurių pakalbinti jau nebegalime. Šias naracijas papildė ir JAV lietuvių leistų kulinariinių knygų turinio analizė, aptarta pirmame tyrimo skyriuje.

Tačiau istorija sukasi spirale. Prabėgus keliems dešimtmečiams, *lydymosi puodo* teorijos pažiūros vėl atsikartoja panašiais įvykiais. Tik šį kartą kultūrinės asimiliacijos inspiracijos kyla ne iš JAV kultūros politikos gairių, o iš pačių migrantų pusės. Vienas iš pateikėjų, kalbėdamas apie lietuvius, atvykusius į JAV Lietuvai atkūrus nepriklausomybę, sako, kad „jie čia atėjo tyčia suamerikonėt“ (pateikėjas Nr. 13, gim. 1942 m., K2). Ir nors antrosios išėivių bangos lietuviai teigia puikiai suprantantys, kad tam tikri akultūracijos procesai ilgainiui yra neišvengiami, tokios *trečiabangių* pažiūros kelia itin daug jų nepasitenkinimo ir priešpriešos. Trinčiai tarp antrosios ir trečiosios lietuvių išėivių bangų atsirasti įtakos turėjo nevienoda socialinė kilmė, skirtingos migracijos aplinkybės ir patirtys. Tai lėmė ir skirtingų emigracijos bangų lietuvių nevienodą požiūrį į lietuviybę ir jos išsaugojimą.

Kitos kultūrinės mozaikos santykius apibūdinančios JAV vyravusios teorijos, vadinamos *salotų dubeniu*, užuomazgų pastebėta dar 1945 m. lietuvių leidžiamoje periodinėje spaudoje. Tuomet laikraštyje „Draugas“, straipsnyje „Mokinkimės gyventi viename pasaulyje“, buvo skelbtas JAV antropologės Margaret Mead tekstas apie Amerikoje gyvenančių skirtingų etninių grupių maistą. Išryškinta etninio maisto ir jį valgančių bendruomenių socialinių santykių problema. Teigta, kad „kada žmogui koks maistas nepatinka, ir jis žino, kad jo kaimynai tą maistą valgo, jau jis kitaip žiūri į kaimynus. Žmogaus kūną sudaro maistas, kurį jis valgo ir kai kurie žmonės kreipė į tai daug atidos. Vienam česnake yra biaušius valgis, ir žmonės, kurie česnakus valgo yra „biaurūs“. Bet jeigu maistas yra puikus, tai pasirodo noras geriau pažinti žmones, kurie jį vartoja. [...] Žmonėms reikėtų daugiau žinoti apie viens kito valgius ir papročius. Bet efektyviausias būdas vartoti maistą pagerinti supratimus tarpe žmonių įvairių religijų ir tautų yra drauge valgyti ir valgyti viens kito maistą, ypač tautos specialiai pagamintą maistą“ (Mead 1945: 5). Kokį atgarsį šio straipsnio idėjos turėjo tarp lietuvių išėivių, sunku pasakyti. Tačiau vien mintis išversti ir lietuvių laikraštyje paskelbti tokias *lydymosi puodo* teorijos dominavimo laikotarpiu novatoriškas pažiūras rodo kai kuriuos lietuvius buvus stipriai etniškai susipratusius ir drauge supratusius skirtingų etninių bendruomenių savos kultūros ir tradicijų puoselėjimo „vertę“.

XX a. septintame dešimtmetyje JAV prasidėjusios ir lietuvių išeivių šeimų virtuvių neaplenkusios *salotų dubens* teorijos atgarsiai atskleidžiami ir jau anksčiau minėtoje 1983 m. šiaurinėje JAV dalyje atliktoje Lietuvos skautų ir lituanistinių K. Donelaičio, Maironio, Dariaus ir Girėno mokyklų mokinių lyginamojoje analizėje (plačiau žr. Adomėnas 2023: 267, 268). Apklausoje mokinių buvo teiraujama, kokį maistą – lietuvišką ar amerikietišką – jie labiau mėgsta. Skirtingose apklaustų mokinių grupėse labiau lietuvišką nei amerikietišką maistą mėgstančiųjų procentas svyravo nuo 38 iki 76. Atkreiptinas dėmesys, kad net dviejose mokinių grupėse atsakymai pasiskirstė vienodai, t. y. tiek pat mokinių teigė mėgstą ir lietuvišką, ir amerikietišką maistą. Maža to, vienoje mokinių grupėje net 62 proc. apklaustųjų sakėsi labiau mėgstą amerikietišką, o ne lietuvišką maistą. Taigi, šios apklausos rezultatai parodė, kad dar praėjusio amžiaus aštuntame dešimtmetyje lietuvių išeiviai paprastomis dienomis sotinosi „amerikietiško“ ir lietuviško maisto deriniu, o per šventes, ypač tokias kaip Kūčios, ryškesni lietuviškumo ženklai, dažniausiai gamintas lietuviškas maistas (žr. 4 skyrių).

Daugiakultūrės bendruomenės skirtubių pripažinimo banga išryškėjo ir lauko tyrimų metu. Šios teorijos apraiškos ryškios šiandienėje lietuvių išeivių mityboje. Paprastomis dienomis čia kaip kaleidoskopas mainosi skirtingos etninės virtuvės, skirtingi skoniai ir įvairūs naujai išrasti jų deriniai. Vartotojiška JAV kultūra ragina atsisakyti ilgų valandų prie viryklės ir skatina naudotis modernaus pasaulio naujovėmis, o praktiniame gyvenime įsivirtinusios *salotų dubens* teorijos gairės ragina lietuvių išeivius taikytis prie konkrečių gyvenimo situacijų.

Lietuvių lojalumą JAV kultūrai, kartu ir jos virtuvei, puikiai iliustruoja Padėkos ir Nepriklausomybės dienų naratyvai. Išeiviai gražiai derina lietuviškų ir amerikietišκών švenčių tradicijas, švenčia ne tik lietuviškąsias, bet iš pagarbos ją priėmusiai valstybei ir jos šventes. Pateikėjų pasakojimai atskleidžia, kad šios šventės lietuviams yra tapusios tarsi savos, kai kada net apibūdinamos kaip „mylimiausios iš visų švenčių“. Švenčiant minėtas amerikietiškas šventes, ruošiami tik joms būdingi patiekalai. Lietuviškų patiekalų pasitaiko retai, nebent vienas kitas, nes esą „visiems labai patinka“.

Taigi, JAV kultūrų *salotų dubenyje* greta kitų virtuvių ir lietuviškas maistas atranda savo vietą. Nors jo valgoma mažiau nei „amerikietiško“, prasminė jo vertė kur kas didesnė. Lietuvių išeivių gyvenimas daugiatautėje aplinkoje, galimybė pažinti įvairias kultūras, gebėjimas meistriškai derinti gimtojo ir gyvenamojo krašto kultūrinius elementus plečia lietuvių pasaulėžiūrą ir ją turtina. Kaip teigia viena iš pateikėjų: „Mūsų gyvenimas buvo žymiai turtingesnis. Mes dviejose kultūrose gyvenom, ne vienoj. Nes iš karto paraleliai dvi kultūros buvo viena šalia kitos. Išeini iš amerikono, įeini į lietuvišką terpę. Yra du skirtingi pasauliai. Labai turtinga“ (pateikėja Nr. 1, gim. 1943 m., K2).

Apibendrinant galima teigti, kad lietuviškas maistas, priklausomai nuo jo gaminimo ar vartojimo aplinkybių, kuria įvairias reikšmes, lemiančias skirtingas tapatybes kaip primordiales ar konstruojamas *situacines*. Maisto ruošos ir valgymo veiklomis konstruojamos tapatybės susijusios su istoriniais ir kultūriniais veiksniais, tokiais kaip paguodos maistas ir socialiniai ritualai. JAV kultūrų *salotų dubenyje* lietuviškas maistas atranda savo vietą kaip svarbus, ryškus lietuvių tapatybės ženklas.

IŠVADOS

1. JAV maisto analizė atskleidė neaiškias amerikiečių etninės virtuvės ribas, kurios veikė lietuvių tapatybės ir maisto istorinį naratyvą. JAV kultūroje vyravusios etninių bendruomenių santykius apibūdinančios *lydymosi puodo* ir *salotų dubens* teorijos paveikė lietuvių išeivių virtuvę ir joje vykusius procesus. Šios teorijos ir etniškai heterogeniška JAV aplinka prisidėjo prie to, kad lietuvių virtuvėje ryškėjo pokyčiai. XX a. pradžioje vyravusios *lydymosi puodo* teorijos idėjos darė įtaką pirmajai lietuvių išeivių bangai. Netekus galimybės išgirsti gyvų liudijimų, daugiausia šios teorijos atspindžių fiksuota lietuvių išeivių leistose kulinarinėse knygos. Jose skelbiamuose receptuose atsispindi JAV daugiakultūriškumo veikmė lietuvių išeivių virtuvei ir išryškėja kulinarinė niveliacija.

XX a. antroje pusėje įsivyravus *salotų dubens* teorijai, o į JAV persikėlus antrajai lietuvių išeivių bangai, ryškėja kiekvienos Jungtinėse Valstijose gyvenančios etninės bendruomenės kaip savitos idėja. Laikomasi nuomonės, kad būtina išlaikyti etninių grupių individualumą, nepriklausomybę ir pabrėžti kultūrinius jų skirtumus. Šios idėjos nuostatos paveikė ir lietuvių išeivius. Naujai leidžiamose kulinarinėse knygos atsigręžta į tėvų ir senelių maisto gaminimo tradicijas. Skleistos etninės tapatybės puoselėjimo per maistą idėjos, skatinta etninės savipratos jausmą išreikšti gaminant lietuviškai. Šie anglų kalba pasirodę leidiniai skirti daugiausia pirmosios išeivių bangos lietuviams ir jų palikuonims.

Dar iki pasirodant lietuviškus patiekalus anglų kalba skelbiančioms kulinarinėms knygoms, tautinių valgių parodos buvo terpė, kurioje skleidėsi pirmosios lietuvių išeivių bangos tautinės savivokos problema ir ryškėjo asimiliacijos proceso bruožai. Šias parodas galime vadinti lietuvių išeivių bandymu reprezentuoti bendruomenei savąją etninę tapatybę daugiatautėje JAV aplinkoje ir skiepyti tautinio sąmoningumo jausmą. Nors pirmosios bangos išeiviai pasižymėjo nelabai aukštais kultūriniais poreikiais, tarp jų buvo tokių, kurie suprato etninio maisto ir tapatybės ryšį, lietuviškos kulinarijos tradicijų išsaugojimo ir perdavimo jaunosioms kartoms svarbą. Deja, šie renginiai nesulaukė didelio lietuvių išeivių susidomėjimo ir atskleidė

tam tikrą išėivių susiskaldymą maisto ir etninės tapatybės atžvilgiu. Vis dėlto etniniu maistu paremtos tautinių valgių parodos ne tik suteikė žinių ar galimybę pamatyti, susipažinti, paragauti lietuviškų patiekalų, bet ir gebėjo emociškai jaudinti, provokuoti tapatybės savirefleksiją. Neturint tiesioginių įrodymų, sunku įvertinti šių parodų poveikumą, bet galima spėti, kad lietuvių pastangos pristatyti savosios tapatybės ženklus bendruomenei sukėlė nemenkų pirmosios bangos lietuvių išėivių diskusijų.

2. Mūsų tyrimo atveju didžiausi išbandymai siejami su COVID-19 pandemijos sukeltais apribojimais, lėmusiais tai, kad beveik visi interviu su antrosios bangos lietuvių išėiviais atlikti pasitelkiant vaizdo skambučius, tyrėjai būnant Lietuvoje, o pateikėjams – JAV. Sudėtingesnė nuotoliu vykusi potencialių pateikėjų kontaktų paieška, ilgai trukęs tyrėjai ir pateikėjams virtualiai susitikti tinkamo laiko derinimas, didelis tyrėjos ir pateikėjų gyvenamųjų šalių laiko skirtumas, būtinybė atsižvelgti į Lietuvos ir JAV šventinių ir poilsio dienų dinamiką pasirodė reikšmingi ir reikalavo tyrėjos atidos ir lankstumo atliekant tyrimą. Šis tyrimas atskleidė, kad interviu internetu gali būti etnografinių tyrimų dalis, o virtualaus ir įprasto darbo tyrimo lauke derinimas ateityje gali tapti vis dažniau naudojamu etnografijos ir antropologijos metodu.

Išėivijoje gyvenančių lietuvių etnografinis lauko tyrimas *in situ* pasižymėjo geografiškai nuo tyrėjos gana nutolusia aplinka, kuri dėl savo kultūrinių ir socialinių ypatybių skatino ieškoti tinkamiausių tyrimo metodų ir priėjimo prie pateikėjų būdų. Tyrėjai žinomas socialinis, kultūrinis, ekonominis kontekstas, iš kurio išvyko lietuviai, mažino komunikacines spragas su pateikėjais. Tačiau faktai, kad tyrėja gyvena ne JAV, prasčiau orientuojasi politiniame ir ekonominiame kontekste, silpnai išmano problemas, su kuriomis susiduria išėiviai, šiek tiek didino tyrėjos ir pateikėjų atotrūkį.

Stebėjimas dalyvaujant leido tyrėjai mažiau atkreipti į save dėmesį, sklandžiau įsiliesti į lietuvių išėivių bendruomenę netrikdant įprastos jos veiklos. Galimybė visą tyrimo Klivlande laiką gyventi vienoje lietuvių išėivių šeimoje ir įsiliesti į jos kasdienybę leido tyrėjai pajusti ir suprasti, kaip atrodo lietuviškos išėivių šeimos

gyvenimas „iš vidaus“, ne tik išgirsti, bet ir pačiai dalyvaujant pamatyti, kas ir kada valgoma, kaip ruošiamas maistas, kur perkami reikalingi maisto produktai.

Komunikacija ir neformalus pokalbiai su lietuvių išeiviais akis į akį Klivlande ir Pensilvanijoje leido iš arti stebėti ir pajusti jų nuotaikas ir emocijas kalbant apie Lietuvą, pasitraukimą į JAV, lietuviybės palaikymą gyvenant išeivijoje ir, žinoma, lietuvišką maistą. Tai suteikė tyrėjai papildomos informacijos, kurios negalima, o kartais ir specialiai nenorima atskleisti kalbant.

3. Tyrimo rezultatai atskleidė, kad kasdienėje antrosios lietuvių išeivių bangos mityboje itin išryškėja kartų skirtumai. Senoji lietuvių išeivių karta išsiskiria maisto gaminimu *kaip Lietuvoje* ir gan konservatyviai atmetamais kitų etninių bendruomenių valgiais. Antrai lietuvių išeivių kartai lietuviškas maistas tampa ne kasdiene rutina, o „proginis“ maistas, kuriam gaminti reikalingos tam tikros susiklosčiusios aplinkybės ar sąlygos. Šios kartos tapatybės ir lietuviško maisto santykį žymi savotiškas lūžis, kai maistas, be paprasčiausių fiziologinių poreikių patenkinimo, įgyja naujų reikšmių ir interpretacijų. Jauniausioji išeivių karta, palyginti su seneliais ar tėvais, labiausiai paveikta daugiakultūrių JAV idėjų. Šiai kartai lietuviška virtuvė yra tik vienas iš daugelio JAV etninių grupių siūlomo maisto pasirinkimų. Tyrimas parodė, kad visų trijų antrosios lietuvių išeivių bangos kartų kasdienis maistas pasižymi tuo, kad dažnai verdamos kuo įvairesnės sriubos, kasdien reikia juodos duonos ir įvairių patiekalų iš bulvių.

4. Nustatyta, kad lietuvių išeivių dažniausiai švenčiamose kalendorinėse (religinėse) šventėse į lietuvišką maistą žvelgiama kaip į etninės tapatybės palaikymo ir perdavimo įrankį. Jas sieja lietuviško maisto gaminimo tradicijų išlaikymas. Per Kūčių vakarienę valgoma silkė, žuvis, virtinukai su grybais, kūčiukai, geriamas kisielius, kompotas ar aguonpienis. Velykos neįsivaizduojamos be margučių, paschos ar bobos. Kalėdos išsiskiria gaminamu krupniku.

Keičiantis kartoms, kinta ir kalendorinių (religinių) švenčių metu gaminamų patiekalų valgiaraštis. Atsisakoma ar mažiau gaminama nors ir tradicinių, bet mažiau mėgstamų valgių. Juos keičia ar papildo *kiti*, tradiciniam lietuviškam stalui nebūdingi patiekalai. Kuriamos *savos* švenčių maisto tradicijos. Nepaisant šių pasikeitimų, gyva

išlieka susirinkimo draugėn, susėdimo prie vieno stalo, šeimos bendrystės tradicija, kuri neatsiejama nuo prisiminimų apie Tėvynę, tėvus ar senelius. Tokios šventės, net ir su *kintančiomis* tradicijomis, turi galią aktualizuoti ir būdą skelbti savąją tapatybę.

Gyvenimo ciklo šventės labiausiai paveiktos JAV dominuojančių daugiakultūriškumo idėjų, jose išvelgiama mažiausiai lietuviškumo atspindžių. Lietuviškų tradicijų ir lietuviško maisto išsaugojimu išsiskiria tik vestuvės. Jose lietuviškas maistas švenčiant etniškai heterogeniškoje aplinkoje įgyja ne tik šventinę, bet ir deklaratyvią lietuviškosios tapatybės reikšmę. Lietuvių išeivių gimtadieniai, krikščynos švenčiami pagal JAV vyraujančias tradicijas ir „madas“. Tik retais atvejais lietuviškas maistas joms suteikia lietuvišką „skonį“. Šie pasirinkimai paprastai pagrįsti asmeniniais skonio troškimais, o ne poreikiu išreikšti savąją tapatybę.

JAV švenčiamose lietuviškose valstybinėse šventėse maistas – ne pagrindinis šventės akcentas, o tik ją papildantis elementas, todėl lietuviško maisto pasiūla aktuali ne visada. Jungtinių Valstijų valstybinės šventės neatsiejamos nuo maisto gaminimo ir vaišinimosi, lietuvių išeivių švenčiamos vadovaujantis tik amerikietiškomis tradicijomis. Šios šventės tarsi patvirtina amerikietišką lietuvių išeivių „pusę“.

5. JAV lietuvių organizuojamuose bendruomenės renginiuose lietuviško maisto reikšmė įvairi. Ji kinta ir priklauso ne tik nuo to, kas jį valgo, bet ir nuo visos renginio koncepcijos. Kartu su kitais etninę tapatybę išreiškiančiais renginio elementais lietuviškas maistas „padeda“ išeiviams lengviau pamatyti savąjį „lietuviškumą“.

Tyrimo metu nustatyta, kad trečiosios išeivių kartos, ypač augusios mišriose šeimose, lietuviška kultūrinė orientacija sudėtingesnė. Šiai išeivių kartai, norint išlaikyti lietuviams būdingas etninio maisto gaminimo tradicijas, reikia didesnių nei jų tėvams pastangų, sąmoningumo ir vertybinių prioritetų. Svarbia lietuvių palaikymo „priemone“ lietuviškas maistas tampa pasiekus tam tikrą akulturacijos laipsnį. Tuomet lietuviško maisto ir tapatybės koreliacija didėja proporcingai įsitraukimui į priimančiąją kultūrą. Todėl pirmoji ir antroji lietuvių išeivių kartos įvairiomis formomis ir būdais stengiasi išsaugoti ir perduoti jaunesnėms kartoms lietuviško maisto gaminimo įgūdžius. Veikiama ne tik šeimoje, kur lietuviškai gaminti mokoma aktyvia veikla, bet itin aktyviai šiuo klausimu dirbama lietuvių

vienijančiose organizacijose: skautijoje, lituanistinėse mokyklose, lietuviškose vaikų ir jaunimo stovyklose. Čia lietuviškumu grįstos įvairios veiklos skatina lietuviškų šaknų turinčius vaikus ir jaunimą permąstyti atminties naratyvais perduodamą lietuviybės svarbą ir etninę savivoką.

Tyrimas JAV atskleidė, kad lietuvių išeivių įsivaizdavimą, koks maistas lietuviškas, galima skirti į kelias grupes. Jis paremtas pačių išeivių savivoka, rekonstruojamais praėties įvykiais ir dabarties realijomis.

Pirmajai grupei priklauso patiekalai, kurie buvo gaminami Lietuvoje ir kartu su lietuviais persikėlė į JAV. Tai lietuvių močiucių ir mamų gaminti lietuviški kotletai, sriubos, naliensinkai, bandelės su lašinukais, koldūnai, kuriuos valgydama užaugo didžioji dalis antrosios lietuvių išeivių bangos vidurinės kartos. Šiandien, siekiant *atgaminti* šiuos patiekalus, už patį gamybos procesą kur kas svarbesnės skoninės jų savybės. Nesvarbu, ar patiekalas gaminamas namuose, ar perkamas restorane, vis tiek tikimasi *tokio pat skonio*, kaip kadaise gamino mama ar močiutė. Šis pateikėjų vadinamasis *vaikystės skonis* yra būtina lietuviško maisto sąlyga, kurios netenkinant prarandama ir dalis *lietuviškumo*. Šiai grupei priskirtini ir tortas „Napoleonas“, grybukai, „Beržo šaka“, šakotis, kurių išmokusios dar Lietuvoje šeiminkavimo, maisto ruošos kursuose ar mergaičių namų ruošos mokyklose lietuvės nenustojo gaminti ir persikėlusios į Jungtines Valstijas.

Antroji lietuviškų patiekalų *grupė* apima tradicinius Kūčių vakarienės ir Velykų patiekalus. Tai įvairiai pagamintos silkės, žuvis, koldūnai su grybų įdaru, kūčiukai, kisielius, kompotas, aguonpienis, margučiai, pascha, boba, kurie *originalūs* – atsivežti iš Lietuvos ar šiek tiek patobulinti – gaminami metai iš metų. Kaip tik šie patiekalai šventėms suteikia lietuvišką atspalvį, o kasmetinis jų gaminimo ritualas kaskart vis atnaujina ir sustiprina išeivių etninę savivoką.

Trečiąją lietuviškų patiekalų *grupę* sudaro tie, kurie gaminti lietuvių mamų ar močiucių, bet tikroji jų kilmė nėra visiškai aiški, o ir ingredientai nebūtinai yra lietuviški. Tokiems lietuviško maisto pavyzdžiams, remdamiesi tyrimu, galėtume priskirti Kūčioms ruošiamas krabų ar krevečių salotas, Kalėdoms kepamus avižinius

sausainius. *Lietuviškumo* šiems patiekalams suteikia ne jų pačių, o juos gaminančio asmens etninė kilmė.

Šiai grupei galima priskirti ir kitus lietuviškus patiekalus, nusižiūrėtus po nepriklausomybės atkūrimo išeiviams viešint Lietuvoje ar gamintus iš Lietuvos į JAV atvykusių žmonių: giminaičių, svečių, trečiosios bangos lietuvių išeivių. Tai žemaičių blynai, kepta duona, gardinta česnaku, šašlykai, pyragas „Tinginys“, kurių lietuvių išeiviai prisipažįsta anksčiau nežinoję ir neragavę, bet šiandien šis maistas laikomas naujais lietuviškais patiekalais, o jų valgymas – lietuviybės palaikymu.

Ketvirtajai grupei priklauso patiekalų ar gėrimų receptai, sukurti lietuvių šeimoje. Šio atvejo ryškiausiu pavyzdžiu galime laikyti krupniką. Įvairūs jo iš kartos į kartą perduodamo ir įvairiems atvejams gaminamo receptai ne tik pačių lietuvių išeivių, bet ir kitų Jungtinėse Valstijose gyvenančių etninių bendruomenių priskiriami lietuviams.

Penktąją grupę apima bulviniai patiekalai: cepelinai, kugelis, bulviniai blynai, bulvinės dešros (bulviniai vėdarai), ant lietuvių išeivių stalo atsiradę skirtingu laiku ir skirtingais keliais. Paradoksalu tai, kad šiandien jie lietuvių išeivijos laikomi ryškiausiu lietuviškos virtuvės pavyzdžiu, bet dėl ilgų gaminti reikalingų laiko sąnaudų ir nuostatos, kad toks maistas ne itin palankus žmogaus organizmui, gaminami gana retai.

Paskutinei, *šeštajai* lietuviško maisto grupei priklauso maistas, kuris fiziškai savo „kelią“ pradėjo Lietuvoje ir turėjo tiesioginę sąlytį su Lietuva. Tai lietuvių išeiviams kaip lauktuvės vežami ar siunčiami įvairūs maisto produktai (mūsų tyrimo atveju – tai grybai ir lietuviška juoda duona) ir iš Lietuvos į JAV importuojamos maisto prekės, parduodamos lietuviškose ar kitoms etninėms bendruomenėms priklausančiose parduotuvėse. Šiai grupei priklauso tokie maisto produktai kaip silkė, juoda duona, sūris, ledai, šokoladas, saldainiai ir pan.

6. Tyrimas parodė, kad tapatybės ir lietuviško maisto ryšys stiprėja vykstant akulturacijos procesams. Pirmos kartos lietuvių išeiviams lietuviško maisto ruošą – kasdienė ir įprasta iš Lietuvos perkelta veikla, labiau siejama su fiziologinių poreikių tenkinimu, o ne su tapatybės išraiška. Keičiantis kartoms ir išeivių kasdienio

lietuviško maisto racioną vis dažniau papildant *kitiems* patiekalams, progos, kai valgomas lietuviškas maistas, o ir jis pats įgyja didesnių emocinių verčių nei *kitas* maistas. Akulturacijos procesams išibėgėjus, o lietuvių išeivių kultūrinei ir socialinei aplinkai prisipildžius amerikietiškosios kultūros, lietuviško maisto ruoša ar valgymas tampa itin reti, beveik sutampantys su didžiausiomis kalendorinėmis metų šventėmis. Tuomet lietuviškas maistas pasiekia savo etniškumo viršūnę, o valgymas tampa ne tik mechaniniu veiksmu, bet ir laiku prisiminti Lietuvą, protėvius, išreikšti lietuviškąją tapatybę. Kuo lietuviškas maistas valgomas rečiau, tuo jo ryšys su etnine tapatybe stipresnis.

Lietuviškas maistas guodžia, ramina, teikia emocinį saugumą, taip iš dalies padėdamas atsispirti asimiliacijos spaudimui. Jis tampa tarsi prarastos Tėvynės ir jos skonių liudijimu, sugrąžina emocijas, prisiminimus ir šiltus jausmus. Ištikus didesnėms ar mažesnėms lietuvių išeivių gyvenimo nesėkmėms, dažnai gaminamas, valgomas ar bent jau prisimenamas lietuviškas *Comfort food* maistas, padeda stiprinti dvasią bei savivokos jausmą.

Bendra lietuviško maisto gaminimo veikla – tam tikras jungiantis, socialinius ryšius ir etninę savivoką stiprinantis socialinis ritualas, kurio metu lietuvių išeiviai tampa viena grupe, vienu vienetu. Tai atskaitos taškas, nuo kurio atsispiriant prijungiami kiti tapatybę žymintys komponentai. Vienijančios lietuviško maisto ruošos veiklos itin svarbios vėlesnėms išeivių kartoms. Jos tarsi gijos riša jauną žmogų su šeima ar lietuvių bendruomene ir neleidžia nuo jos pernelyg atitolti.

Šiandien daugiakultūriame JAV kontekste lietuviškas maistas yra tapęs vartotojišku ir vienu iš gausybės siūlomų virtuvių pasirinkimų. Skirtingi kasdieniai ir šventiniai lietuvių išeivių mitybos modeliai lemia, kad paprastomis dienomis laikomasi amerikietiško, šventinėmis – lietuviško gyvenimo tradicijų. Iš tėvų paveldėtosios ir priimtosios kultūrų susidūrimas veda prie formų sintezės ir įvairių transformacijos modelių.

Tyrimas parodė, kad *salotų dubens* teorijos atspindžių gausu lietuvių išeivių asmeniniuose pasirinkimuose, šeimoje, viešojoje erdvėje. *Lydimosi puodo* teorinis

naratyvas nėra visiškai taikytinas šiuolaikiniam lietuvių išeivių gyvenimui. Skirtingos sociokultūrinės situacijos lemia daugialypes lietuvių išeivių tapatybes.

Plačiai po JAV pasklidusių lietuvių išeivių bendruomenę vienija tos pačios kilmės šaknys, tėvų ir senelių įskiepytos lietuviškos vertybės. Tačiau skirtinga Jungtinių Valstijų socialinė ir kultūrinė aplinka, jos įtaka čia gyvenantiems lietuviams neleidžia šio tyrimo išvadų absoliutinti. Vis dėlto mūsų tyrimas parodė, kad hipotezę, jog lietuvių išeivių gaminamas lietuviškas maistas turi ne tik praktinę funkciją, bet egzistuoja kaip tapatybės raiškos elementas, kuris buvo ir yra veikiamas etninės įvairovės ir sociokultūrinės JAV aplinkos, galime patvirtinti. Galbūt kitose JAV valstijose, kurias veikia kitokios sociokultūrinės, klimatinės ar geografinės ypatybės, lietuviško maisto ir tapatybės santykis būtų kitoks. Tai graži perspektyva ateities išeivijos tyrimams.

LITERATŪRA IR ŠALTINIAI

1. 12 patiekalų Kūčių stalui: tik geriausi receptai. 2022, *Greitireceptai.lt* 12 12. https://greitireceptai.lt/straipsniai/12-patiekalu-kuciu-stalui/?utm_content=cmp-true [žiūrėta 2023 08 23].
2. Adomėnas, Antanas. 2023. *Lietuvių diaspora. Nuo Karaliaučiaus iki Čikagos*. Kaunas: Pasaulio lietuvių centras.
3. Aleksa, Konradas Juozas. 1932. *Lietuvos moteris sodietė: vienos ankietos daviniai*. Kaunas: Akc. „Varpo“ b-vės spaustuvė.
4. Aleksa, Valentinas. 2001. Konradas Juozas Aleksa, Račis A. (red.). *Visuotinė lietuvių enciklopedija, T. 1*: 306. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.
5. Alymbaeva, Aida Aaly. 2017. Food as Marker of Identity in Chelpek, Kyrgyzstan, Alymbaeva A. A. (ed.). *Food and Identity in Central Asia*: 31–48. Halle (Saale): Max Planck Institute for Social Anthropology.
6. Anderson, Benedict Richard O’Gorman. 1999. *Įsivaizduojamos bendruomenės: apmąstymai apie nacionalizmo kilmę ir plitimą*. Vilnius: Baltos lankos.
7. Ascione, Elisa; Fink, Chris. 2021. Italian Sagre: Preserving and Re-inventing Cultural Heritage and Community Through Food Festivals in Umbria, Italy, *Food, Culture, & Society* 24(2): 291–308.
8. Astrauskas, Antanas. 2008. *Per barzdą varvėjo: svaigiųjų gėrimų istorija Lietuvoje*. Vilnius: Baltos lankos.
9. 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.).
10. Balsys, Rimantas. 2014. Ožys baltų pasaulėjautoje: nuo aukos aukščiausiems dievams iki velnio gyvulio, *Gimtasai kraštas* 7: 38–47.
11. Balsys, Rimantas. 2016a. Jautis baltų pasaulėjautoje: nuo aukos aukščiausiems dievams iki javų dvasios, *Gimtasai kraštas* 10: 5–12.
12. Balsys, Rimantas. 2016b. Kiaulė baltų pasaulėjautoje: nuo aukos dievams iki apeiginio valgio, *Gimtasai kraštas* 11: 5–12.
13. Baltrušaitienė, Joana. 1919. *Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas*. Worcester, MA: „Amerikos lietuvis“.

14. *Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai = Sources of Baltic religion and mythology = Quellen der Baltischen Religion und Mythologie*. 2005. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidykla.
15. Banaitienė, M.; Budrevičienė, Ona; Gratkauskienė, Ona; Kamantauskienė, I.; Sidaravičienė, Monika; Starkienė, Uršulė; Starkienė, Elena; Stulginskienė, Ona; Šenbergienė, A.; Švipas, Vladas; Tallat-Kelpšaitė, E.; Valentukonis, Juozas. 1938. *Namie ir svečiuose*. Kaunas: Žaibas.
16. Barth, Fredrik. 1970. Introduction, Barth, F. (ed.). *Ethnic Groups and Boundaries: the Social Organization of Culture Difference*: 9–38. Bergen-Oslo: Universitets Forlaget. London: George Allen & Unwin.
17. Barthes, Roland. 2013. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption, Counihan C., Van E. (ed.). *Food and Culture: a Reader*: 23–30. New York: Routledge.
18. Beatos virtuvė. 2018. *LRT.lt* 05 04. <https://www.lrt.lt/mediateka/irasas/1013690970/beatos-virtuve-beatos-virtuve-35-laida> [žiūrėta 2023 03 16].
19. Beniulienė, Stanislava. 2015. Daujėniečių maisto gaminimo ir valgymo tradicijos, Šimkūnas A. (sud.). *Daujėnai*: 1050–1065. Vilnius: Versmė.
20. Berivan, Can Emmez. 2020. Plants and foods as Identity Markers: an Ethnographic Analysis on the Case of the (Y)Ezidis From Batman (Turkey), *Journal of Ethnic Foods* 7(5): 1–12.
21. Bermudez, Odilia I. 2016. Ethnic Foods, Caballero B., Finglas P. M., Toldra F. (eds.). *Encyclopedia of Food and Health*: 563–568. Academic Press. <https://sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/foodways> [žiūrėta 2022 12 28].
22. Bernotienė, Jolita; Jakubavičienė, Ingrida. 2020. *Ponios Smetonienės virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvys.
23. Bernotienė, Jolita; Leonavičiūtė, Rasa. 2018. *Karalienės Bonos virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvys.
24. Berray, Mohamed. 2019. A Critical Literary Review of the Melting Pot and Salad Bowl Assimilation and Integration Theories, *Journal of Ethnic and Cultural Studies* 6(1): 142–151.

25. Bertrand, Catherine; Bourdeau, Laurent. 2010. Research Interviews by Skype: A New Data Collection Method, Esteves J. (ed.). *Proceedings From the 9th European Conference on Research Methods*: 70–79. Spain: IE Business School.
26. Bobrow-Strain, Aaron. 2012. *White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf*. Boston, Massachusetts: Beacon Press Books.
27. Boccagni, Paolo; Schrooten, Mieke. 2018. Participant Observation in Migration Studies: An Overview and Some Emerging Issues, Zapata-Barrero R., Yalaz E. (eds.). *Qualitative Research in European Migration Studies*: 209–225. Cham, Switzerland: Springer Open.
28. Bourdieu, Pierre. 1996. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
29. Brazytė-Bindokienė, Danutė. 1989. *Lietuvių papročiai ir tradicijos išėivijoje*, Chicago: Pasaulio lietuvių bendruomenė.
30. Bražėnaitė, Irena. 2020. Mamutės išmokinti sodžiaus valgiai ir gėrimai, Aukštaitis J. (sud.). *Balninkai*: 587–588. Vilnius: Versmė.
31. Brillat-Savarin, Anthelme. 2008. *Skonio fiziologija*. Vilnius: Alma Littera.
32. Buitkutė, Erika; Motuzaitė-Matuzevičiūtė, Giedrė. 2018. Medinio pastato Vilniaus Žemutinės pilies teritorijoje paskirtis ekofaktinių tyrimų duomenimis, *Archaeologia Lituana* 19: 194–206. <https://doi.org/10.15388/ArchLit.2018.19.11> [žiūrėta 2023 08 18].
33. Bulvės. 1943. *Draugas* 10 6: 6.
34. Castles, Stephen; Miller, Mark J. 1998. *The Age of Migration: International Population Movements in the Modern World*. London: Red Globe Press.
35. Chaikowsky, La Voie Anne. 2018. *Lithuanians of Schuylkill County*. Charleston: Arcadia Publishing.
36. Chapman, Gwen E.; Beagan, Brenda L. 2013. Food Practices and Transnational Identities, *Food, Culture & Society* 16(3): 367–386. <https://doi.org/10.2752/175174413X13673466711688> [žiūrėta 2023 10 10].
37. Cleveland. 2003. Tumelis J. (red.). *Visuotinė lietuvių enciklopedija, T. 4*: 168, 169. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.
38. Clifford, James. 2006. *Kultūros problema: XX amžiaus etnografija, literatūra ir menas*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla.

39. Cohen, Anthony. 1994. Culture, Identity and the Concept of Boundary, *Revista de Antropologia Social* 3: 49–61.
40. Comi, Matt; Stamper, Ruth. 2021. Chicken Noodle Night: Conviviality, Resilience, and Food at the Vinland Fair, *Food, Culture & Society*, 24(2): 309–324.
41. Counihan, Carole M. 1999. *The Anthropology of Food and Body Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
42. Čepaitienė, Auksuolė. 2012. Valstietiškoji kultūra, visuomenė ir laikas: besikeičiantis Lietuvos kaimas XX amžiuje, *Kaimo raidos kryptys žinių visuomenėje* 3: 44–54.
43. Čepaitienė, Auksuolė. 2013. *Gyvenimo etnografija: vietos, struktūros ir laikas: besikeičianti Lietuva XX amžiuje*. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
44. Černiauskas, Norbertas. 2015. Maisto pramonė ir mitybos pokyčiai tarpukario Lietuvoje, Dmuchovska D. (red.). *Prie stalo visa Lietuva: mityba ir maisto kultūra nuo seniausių laikų iki šių dienų*: 138–149. Kaunas: Terra Publica.
45. Čiapaitė-Mickienė, E. 1936. Lietuviški valgiai, *Gimtasai kraštas* 9: 23–28.
46. Čiubrinskas, Vytis. 2008. Tautinio identiteto antropologinio tyrinėjimo klausimai, Čiubrinskas V., Kuznecovienė J. (sud.). *Lietuviškojo identiteto trajektorijos*: 13–25. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
47. D'Sylva, Andrea; Beagan, Brenda L. 2011. 'Food is culture, but it's also power': the role of food in ethnic and gender identity construction among Goan Canadian women, *Journal of Gender Studies*. 20(3): 279–289.
48. Dagienė, Valentina. 2005. Tradicinis valstiečių maistas XIX a. pabaigoje–XX a. pirmojoje pusėje, Mačiekus V., Kriščiūnas P. (sud.). *Tauragnai*: 918–923. Vilnius: Versmė.
49. Dagys, Viktoras. 2000. Miežių salyklo alus, Mačiekus V. (sud.). *Žiobiškis*: 817–821. Vilnius: Versmė.
50. Dagys, Viktoras. 2005. Tradiciniai gėrimai, Mačiekus V., Kriščiūnas P. (sud.). *Tauragnai*: 926–927. Vilnius: Versmė.
51. Dagtė, Regina. 2019. Valgiai Saldutiškio apylinkėse XIX a. pab.–XX a. pradžioje, Baltrukaitienė J. (sud.). *Saldutiškis*: 967–968. Vilnius: Versmė.
52. Daniliauskas, Antanas Pranas. 1978. *Lietuvos miesto gyventojų materialinė kultūra XX a.: etnografinė apybraiža*. Vilnius: Mokslas.
53. Daugirdienė, Ona. 2023. Dumplings... By So Many Other Names, *Lithuanian Heritage* 11(S1): 25–27.

54. Daukantas, Simonas. 1993. *Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių*. Vilnius: Ethnos.
55. Daukšas, Darius. 2010. *Transnacionalizmo iššūkiai pilietybei ir etniškumui šiuolaikinėje Lietuvoje: Lietuvos tautinių mažumų ir lietuviškos migracijos atvejai*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
56. Dauzvardis, Josephine. 1967. *Popular Lithuanian Recipes*, Chicago, Ill.: Lith. Cath. Press.
57. Daužvardienė, Juzė. 1954. Mūsų tautiniai turtai, *Laiškai lietuviams 2*: 33–37.
58. De Munck, Victor. 2008. *Kultūros tyrimai: patirtis ir apibendrinimai*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
59. De Silva, Cara (ed.). 2006. *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*. Lanham, Boulder, New York, Toronto, Oxford: Rowman & Littlefield Publishers, INC.
60. Deakin, Hannah; Wakefield, Kelly. 2014. Skype Interviewing: Reflections of Two PhD Researchers, *Qualitative Research* 14(5): 603–616. <https://ezproxy.biblioteka.ku.lt:4409/doi/10.1177/1468794113488126> [žiūrėta 2022 06 18].
61. Dempsey, Sean; Haiworonsky, Tom; Holloway, Bailey; Chambers, Kyra; Hecker, Shannon; Draper, Ming; Gallant, Julia; Kang, Jag; Lamb, Trevor; Stewart, Marlee; Joly, Tara L. 2021. Assessing Impacts of the COVID-19 Pandemic on Anthropological Research Methods: An Undergraduate Research Project. *Pathways* 2: 1–13.
62. Didžiulienė-Žmona, Liudvika. 1893. *Lietuvos gospadinė arba Pamokinimai kaip prigulincziai suvartoti dievo dovanas*, [Tilžė] [i. e. Vilniuje]: [O. Mauderodės sp.].
63. Diner, Hasia R. 2003. *Hungering for America: Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
64. Diner, Hasia R.; Cinotto, Simone. 2018. *Global Jewish Foodways: A History*. Lincoln: University of Nebraska Press.
65. Dmuchovska, Daiva (red.). 2015. *Prie stalo visa Lietuva: mityba ir maisto kultūra nuo seniausių laikų iki šių dienų*. Kaunas: Terra publica.
66. Doyle, Peter. 1989. Building successful brands: The strategic options, *Journal of Marketing Management* 5(1): 77–95.
67. Donelaitis, Kristijonas. 1956. *Metai*. Vilnius: Valstybinė grožinės literatūros leidykla.

68. Donskis, Leonidas. 2008. Globalizacija ir tapatybė: asmeninės pastabos apie lietuviškuosius tapatybės diskursus, Čiubrinskas V., Kuznecovienė J. (sud.). *Lietuviškojo identiteto trajektorijos*: 173–187. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
69. Dosti, R. 1990. A Place to Taste Tree Cakes, *The Los Angeles Times* 20 09: H48.
70. Douglas, Mary. 1984. Standard Social Uses of Food: Introduction, Douglas M. (ed.). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*: 1–39. New York: Russell Sage. <https://www.russellsage.org/sites/default/files/Food-Social-Order.pdf> [žiūrėta 2023 01 03].
71. Driskiuvienė, Asta; Kazakevičiūtė, Margarita. 1998. Tradicinis maistas, Mačiekus V. et al. (red.) *Žagarė*: 707–713. Vilnius: Versmė.
72. Drotvinas, Vincentas. 2011. Frazeologizmai iš anglų kalbos, *Gimtoji kalba* 7: 3–9.
73. Dundulienė, Pranė. 1974. Duona lietuvių liaudies gyvenime, *Istorija* 14(1): 61–82.
74. Dundulienė, Pranė. 1982. *Lietuvių etnografija*. Vilnius: Mokslas.
75. Duru, Maureen. 2017. *Diaspora, Food and Identity. Nigerian Migrants in Belgium*. Bern: Peter Lang International Academic Publishers.
76. Eidintas, Alfonsas. 1993. *Lietuvių kolumbai*. Vilnius: Mintis.
77. Eidintas, Alfonsas. 2021. *Lietuva ir masinė išeivystė 1868–2020 metais*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų Leidybos centras.
78. Eikite iš Virtuvės! 1926. *Draugas* 07 13: 4.
79. Fearnley-Whittingstall, Hugh. 2012. What Does Comfort Food Mean to You?, *Theguardian.com*. 01 18. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2012/jan/18/what-does-comfort-food-mean-to-you> [žiūrėta 2023 05 24].
80. Findling, John. 2018. World's Fair, *Britannica.com* 10 15. <https://www.britannica.com/topic/worlds-fair> Accessed 25 September 2021 [žiūrėta 2021 09 25].
81. Fischler, Claude. 1988. Food, Self and Identity, *Social Science Information* 27(2): 275–292.
82. Fitzgerald, David. 2006. Towards a Theoretical Ethnography of Migration, *Qualitative Sociology* 29(1): 1–24.
83. Food festivals whet country's appetite. 1944. *The Morning Herald* 01 07: 16.

84. Foreign Foods Festival Plans For Fiesta Are Underway. 1966. *The Reedley Exponent* 14 09: 1.
85. Fox, Robin 2003. Food and Eating: an Anthropological Perspective, *Social Issues Research Centre*: 1–22. <http://46.17.89.115/publik/foxfood.pdf> [žiūrėta 2020 09 04].
86. Franzen, Lisa; Smith, Chery. 2009. Acculturation and Environmental Change Impacts Dietary Habits Among Adult Hmong, *Appetite*. 52(1): 173–183.
87. Gaytan, Marie Sarita. 2008. From Sombreros to Sincronizadas: Authenticity, Ethnicity, and the Mexican Restaurant Industry, *Journal of Contemporary Ethnography*, 37(3): 314–341.
88. Garth, Hanna. 2013. *Food and Identity in the Caribbean*. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury.
89. Gečas, Steponas. 2007. Alus ir tradicinė lietuvių kultūra. Butkus V., Stankuvienė R. (sud.) *Alus lietuvių kultūroje*: 91–95. Šiauliai: Liucijus.
90. Geertz, Clifford. 1973. *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
91. Gelžus, Herta. 2019. *Mano receptų knyga: Klaipėdos krašto kulinarinio paveldo atradimai*. Klaipėda: Libra Memelensis.
92. Giddens, Anthony. 2005. *Sociologija*. Kaunas: Poligrafija ir informatika.
93. Giedraitytė, Dangirutė. 1999. Tradicinis valstiečių maistas, Mačiekus V. et al. (red.). *Plateliai*: 407–410. Vilnius: Versmė.
94. Girnius, Juozas. 1961. *Tauta ir tautinė ištikimybė*. Chicago: Į Laisvę Fondas Lietuviškai kultūrai ugdyti.
95. Goode, Judith G.; Curtis, Karen; Theophano, Janet. 1984. Meal Formats, Meal Cycles, and Menu Negotiation in the Maintenance of an Italian – American Community, Douglas, M. (ed.). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*: 143–218. New York: Russell Sage. <https://www.russellsage.org/sites/default/files/Food-Social-Order.pdf> [žiūrėta 2023 01 03].
96. Gordon, Milton Myron. 1964. *Assimilation in American Life: the Role of Race, Religion and National Origin*, New York: Oxford University Press.
97. Gupta, Akhil; Ferguson, James. 1997. Discipline and Practice: „The Field” as Site, Method, and Location in Anthropology, Gupta A., Ferguson J. (eds.). *Locations, Boundaries and Grounds of a Field Science*: 1–46. Berkeley: University of California Press.

98. Hay-Gibson, Naomi Victoria. 2010. Interviews via VoIP: Benefits and Disadvantages Within a PhD Study of SMEs, *Library and Information Research* 33(105): 39–50. <https://lirjournal.org.uk/index.php/lir/article/view/111/256> [žiūrėta 2022 06 18].
99. Hammersley, Martyn. 2020. Ethics of Ethnography, Iphofen R. (ed.). *Handbook of Research Ethics and Scientific Integrity*: 445–457. Springer, Cham. https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-3-030-16759-2_50 [žiūrėta 2022 05 08].
100. Hammersley, Martyn; Atkinson, Paul. 2007. *Ethnography: Principles in practice* 3rd Edition. New York: Routledge.
101. Hanna, Paul. 2012. Using Internet Technologies (Such as Skype) as a Research Medium: a Research Note, *Qualitative Research* 12(2): 239–242. <https://ezproxy.biblioteka.ku.lt:4409/doi/10.1177/1468794111426607> [žiūrėta 2022 06 18].
102. Harvey, David. 1992. *The Condition of Postmodernity: An Enquiry into the Origins of Cultural Change*. Cambridge, Massachusetts: Blackwell Publishers.
103. Haugen, Einar Ingvald. 1980. Language Problems and Language Planning: The Scandinavian Model, Nelde P. H. (ed.). *Languages in Contact and Conflict*: 151–157. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag.
104. Hobsbawm, Eric; Ranger, Terence. 1983. *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
105. Hofstede, Geert Hendrik. 2001. *Cultures Consequences, Comparing Values, Behaviors, Institutions, and Organizations Across Nations* 2nd Edition. Thousand Oaks, London, New Delhi: Sage Publication.
106. Holtzman, Jon. D. 2006. Food and Memory, *Annual Review of Anthropology* 35(1): 361–378. https://web.archive.org/web/20161020161600id_/http://mysite.du.edu:80/~lavita/anth-3135-feasting-13f/_docs/holtzman_food_and_memory.pdf [žiūrėta 2021 11 18].
107. Hsien-Ming, Lin; Ching, Lin Pang; Da-Chi, Liao. 2020. Home Food Making, Belonging, and Identity Negotiation in Belgian Taiwanese Immigrant Women’s Everyday Food Practices, *Journal of Ethnic Foods* 7(29): 1–18. <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-020-00061-5> [žiūrėta 2023 01 28].

108. Yla, Stasys. 1978. *Lietuvių šeimos tradicijos: šeimos kūrimo vyksmai*. Chicago, Illinois: Amerikos lietuvių bibliotekos leidykla.
109. Imbrasienė, Birutė. 2005. *Tradiciniai lietuvių pasninko valgiai*. Vilnius: Baltos lankos.
110. Imbrasienė, Birutė. 2007. *Lithuanian Traditional Foods*. Vilnius: Baltos Lankos.
111. Imbrasienė, Birutė. 2007. *Lithuanian Traditional Meals*. Vilnius: Baltos Lankos Publishers.
112. Indrulėnaitė-Šimanauskienė, Vida; Girlevičius, Linas; Motuzaitė Matuzevičiūtė, Giedrė. 2023. Rusų gatvės 5 Vilniuje gyventojų mityba ir paleoaplinka (XVI–XVIII amžiais) archeobotaninių tyrimų bei istorinių šaltinių duomenimis, *Archaeologia Lituana* 23: 218–236. <https://orcid.org/0000-0001-9069-1551> [žiūrėta 2023 10 09].
113. Ir žiūrėjom, ir valgėm, ir gėrėm. 1945. *Draugas* 03 30: 5.
114. It's Raffle Time Again! 2020. *Lithuanian Heritage* 8(S3): 26.
115. Jakubavičienė, Ingrida. 2014. Istorinė LR Prezidentūra pakvietė į viešnagę tarpukario inteligentų šeimose, *Kauno istorijos metraštis* 14: 263–268. <https://portalcris.vdu.lt/server/api/core/bitstreams/29f8f9a4-6d08-4989-9b14-4eaae6f9fb27/content> [žiūrėta 2022 10 07].
116. Josas, Tomas. 2014. Alaus virtuvė prieškario Lietuvoje, *Naujasis Židinys – Aidai* 1: 32–39.
117. Jucevičius, Liudvikas, Adomas. 1959. *Raštai*. Vilnius: Valstybinė grožinės literatūros leidykla.
118. Jungtinės Amerikos Valstybės. 1957. Girnius J. (red.). *Lietuvių enciklopedija T. 10*: 11–71. Boston: Lietuvių enciklopedijos leidykla.
119. Juodvalkis, A. 1990. A. A. agronomė Salomėja Juozelėnaitė-Šagamogienė. Stambiausia Lietuvių Fondo rėmėja, *Draugas* 07 03: 5.
120. Juozelėnaitė, Salomėja. 1945. Apie tautinių valgių-gėrimų parodą, *Draugas* 03 09: 5.
121. Juozelėnaitė-Šagamogienė, Salomėja. 1945. Dar dėl tautinių valgių parodos, *Draugas* 07 08: 5.
122. Jurginis, Juozas; Šidlauskas, Algirdas. 1988. *Kraštas ir žmonės: Lietuvos geografiniai ir etnografiniai aprašymai (XIV–XIX a.)*. Vilnius: Mokslas.
123. Kairiūkštytė-Galaunienė, Kazimiera. 1998. Maistas ir jo paruošimas Rokiškio rajone XX a. pirmoje pusėje, *Etnografija* 2–3: 70–85.

124. Kalnius, Petras. 1994. Lietuvos miesto gyventojų šeimos švenčių inovacijos, *Liaudies kultūra* 4: 6–9.
125. Kalnius, Petras. 2003. Liturginių metų laikų paisymas rengiantis vedyboms kaip konfesinės tapatybės išraiška, *Lietuvių katalikų mokslo akademijos suvažiavimo darbai* 18(1): 177–195.
126. Kalnius, Petras. 2008. Etnokultūriniai šeimos švenčių pokyčiai dabartinėje miesto šeimoje, Vyšniauskaitė A., Kalnius P., Paukštytė–Šaknienė R. *Lietuvių šeima ir papročiai*: 515–530. Vilnius: Mintis.
127. Kavaliauskaitė, Reda; Sutkaitis, Tomas. 2006. Naminio alaus gamyba ir vartojimas Šimonių apylinkėje XX a. antrojoje pusėje–XXI a. pradžioje, *Liaudies kultūra* 1: 23–34.
128. Kavolis, Vytautas. 2006. *Nepriklausomųjų kelias*. Vilnius: Versus Aureus.
129. Kisieliūtė, Erika. 2016. Maistas, mityba ir viešasis maitinimas XX a. 3–4 dešimtmečiais Kaune, *Kauno istorijos metraštis* 16: 306–330. <https://portalcris.vdu.lt/server/api/core/bitstreams/d9c6366e-0754-43d9-9f74-73b0079d75a2/content> [žiūrėta 2022 10 07].
130. Kiškienė, Laima. 2016. Žiupsnelis ramygalietišku kepinių istorijos, Navalinskienė G. (sud.). *Ramygala D. 1*: 1266–1268. Vilnius: Versmė.
131. Kiškienė, Laima. 2023. Ramygalietiški kepiniai, Navalinskienė G. (sud.). *Ramygala D. 2*: 837–842. Vilnius: Versmė.
132. *Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai*. 2022. Klaipėda: Libra memelensis.
133. Kliorys, Vytas. 2014. How to Smoke an Ell, *Lithuanian Heritage* 2(S1): 21–22.
134. Klumbytė, Neringa. 2010. Post-Socialist Sensations: Nostalgia, the Self, and Alterity in Lithuania, *Lietuvos etnologija* 9(18): 93–116.
135. Končius, Ignas. 1961. *Žemaičio šnekos D. 1*. London: Nida.
136. Kriaučionytė, Lina. 2006. Maistas ir mitybos tradicijos, Girininkienė V., Rozga L., Trimonienė R. R., Kriščiūnas P., Pabrėža J. (sud.). *Papilė D. 2–3*: 107–116. Vilnius: Versmė.
137. Krupnikas. 2007. Tumelis J. (red.). *Visuotinė lietuvių enciklopedija T. 11*: 147. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.
138. Kučas, Antanas (red.). 1971. *Amerikos lietuvių istorija*. Boston, Mass.: Juozas Kapočius.

139. Kūčios įdomiau – 46 puikūs receptai. 2022, *Lamaistas.lt* 12 23. <https://www.lamaistas.lt/straipsnis/kucios-idomiau-32-puikus-receptai-sventiniam-stalui-44840> [žiūrėta 2023 08 23].
140. Kudirka, Juozas. 1989. *Kūčių stalas*. Vilnius: Vyturys.
141. Kudirka, Juozas. 1993. *Lietuviškos Kūčios ir Kalėdos*. Vilnius: Vaga.
142. Kudirka, Juozas. 1994. *Lietuviškos Kūčios: istorinė lyginamoji apžvalga*. Vilnius: Lietuvos liaudies kultūros centras.
143. Kuliešienė, Vanda. 2013. Užpalėnų kasdienis stalas XIX a. pabaigoje–XX a. pirmojoje pusėje, Balčiūnas S. (sud.). *Užpaliai: 1477–1507*. Vilnius: Versmė.
144. Kuodytė, Vita; Kmieliauskas, Linas. 2015. Nuo virtinių – prie krašto kultūros, *Verslo žinios*. https://www.vz.lt/archive/article/2011/11/26/6niui_antra_nuo_virtini%C5%B3_prie_kra%C5%A1to_kult%C5%ABros [žiūrėta 2022 10 07].
145. Kuzmickaitė, Daiva Kristina. 2000. Tautinis ir religinis Čikagos lietuvių bendruomenės gyvenimas, *Lietuvių katalikų mokslo akademijos metraštis* 17: 201–232. <https://etalpykla.lituanistika.lt/fedora/objects/LT-LDB-0001:J.04~2000~1367162191325/datastreams/DS.002.0.01.ARTIC/content> [žiūrėta 2023 08 16].
146. Kuznecovienė, Jolanta. 2008. (Ne)lietuviškumo dėmenys: savo / svetimo ribų braižymas, Čiubrinskas V., Kuznecovienė J. (sud.) *Lietuviškojo identiteto trajektorijos*: 89–108. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
147. Kvedaras, Jonas. [1925]. *Maistas ir valgių gaminimas: mokykloms ir šeimininkėms vadovėlis: pamokymai, kaip gaminti sveikus ir skanius valgius sveikiems, vaikams ir ligoniams*. Šiauliai: Kultūros bendrovė.
148. Laurinkienė, Nijolė. 2012. Alus – apeiginis baltų gėrimas, *Tautosakos darbai* 43: 15–32.
149. Laurinkienė, Nijolė. 2020. Pirmasis kšnis ir pirmasis gurkšnis – dievams, *Sovijus: tarpdalykiniai kultūros tyrimai* 8(2): 10–20.
150. Laurušaitė, Laura. 2019. *Literatūra, mobilumas, imago: lietuvių ir latvių XXI a. (e)migracijos patirtys*. Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas.
151. Laužikas, Rimvydas. 2014. *Istorinė Lietuvos virtuvė: maistas ir gėrimai Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje*. Vilnius: Briedis.

152. Laužikas, Rimvydas. 2015. Paslaptingasis krupnikas, *Lietuvos kulinarinis paveldas*. <http://kulinarinispaveldas.blogspot.com/2015/03/paslaptingasis-krupnikas.html> [žiūrėta 2023 04 17].
153. Laužikas, Rimvydas. 2016. Gėrimų vartojimas kaip bendrystės reprezentacija XVII–XVIII a. bajoriškojoje kultūroje, *Tautosakos darbai* 51: 11–31.
154. Laužikas, Rimvydas. 2017. Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje, *Tautosakos darbai* 53: 113–132.
155. Laužikas, Rimvydas. 2020. Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės gastronominės kultūros reikšmės, *Senoji Lietuvos literatūra* 49: 145–145.
156. Laužikas, Rimvydas. 2021. Didžiųjų pokyčių metas, Rudienė V. (sud.). *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.
157. Laužikas, Rimvydas. 2021. Simono Syrenijaus receptai, *Lietuvos kulinarinis paveldas*. <http://kulinarinispaveldas.blogspot.com/2021/12/simono-syrenijaus-receptai.html> [žiūrėta 2023 10 06].
158. Laužikas, Rimvydas. 2023. Pratarė, Laužikas R., Astrauskas A., Belyj A., Rimvydis T. *Senoji Vilniaus skoniai*: 7–21. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.
159. Laužikas, Rimvydas; Čepreckas, Liutauras; Dumanowski, Jaroslaw; Pacevičius, Arvydas. 2016. *Oginskių dvaro virtuvėje*. Vilnius: VšĮ „Akademinė leidyba“.
160. Laužikienė Anželika; Laužikas Rimvydas. 2019. Kad iš valgyimo būtų visi kantanti... Didžiulienė Žmona. *Lietuvos gospadinė, arba Pamokinimai, kaip prigulinčiai suvartoti Dievo dovanas* (2-oji patais. laida.): 39–57. Vilnius: Vaga.
161. 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.
162. Lepneris, Teodoras. 2011. *Prūsų lietuvis*. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.
163. Lévi-Strauss, Claude. 1962. *Le totémisme aujourd’hui, Mythes et religions*. Paris: Presses Universitaires de France.
164. Lévi-Strauss, Claude. 1974. *Structural Anthropology*. New York: Basic Books.
165. Lévi-Strauss, Claude. 1986. *The Raw and The Cooked*. London: Penguin.
166. Lewis, Richard Donald. 2002. *Kultūrų sandūra: kaip sėkmingai bendrauti su kitų tautų ir kultūrų atstovais*. Vilnius: Alma littera.
167. Lietuvių tautinių valgių paroda! 1945. *Draugas* 20 02: 5.

168. Liudvikas iš Pakėvio. 1959. Lietuva, jos senovės paminklai, butis ir papročiai, Lebedys L. (red.). *Raštai*: 53–356. Vilnius: Mokslas.
169. Locher, Julie L.; Yoels, William C.; Maurer, Donna; van Ells, Jillian. 2005. Comfort Foods: an Exploratory Journey Into the Social and Emotional Significance of Food, *Food Foodways* 13(4): 273–297.
170. Looking for rye bread bakers! 2021. *Lithuanian Heritage* 9(S2): 3.
171. Lukšienė, Meilė. 1959. Liudvikas Adomas Jucevičius, Lebedys L. (red.). *Raštai*: 5–52. Vilnius: Mokslas.
172. Mabli, Peter. 2019. *“I Choose to Sit at the Great National Table”: American Cuisine and Identity in the Early Republic*. Madison, New Jersey.
173. Mačiulytė-Daugirdienė, Halina. 1951. *Taupioji virėja*, Brockton (Mass.): Juras.
174. Maistas kovoja už laisvę. 1943. *Draugas* 15 11: 4.
175. Makaryk, Irene R. 2018. *April in Paris: Theatricality, Modernism, and Politics at the 1925 Art Deco Expo*. [Toronto]: University of Toronto Press.
176. Marcinkevičienė, Nijolė. 2009. *Metai už stalo: kalendorinių švenčių ir sezoniniai valgiai*. Vilnius: Baltos Lankos.
177. Marcinkevičienė, Nijolė. 2016. Tradicinis kamajiškių maistas XX a. pirmojoje pusėje, Mačiekus V. (sud.). *Kamajai*: 1189–1223. Vilnius: Versmė.
178. Marcinkevičienė, Nijolė. 2017. Tradicinė Babtų valsčiaus gyventojų mityba, Šniukas D. (sud.). *Babtai*: 1140–1156. Vilnius: Versmė.
179. Marcinkevičienė, Nijolė. 2020. Tradicinė mityba Pilviškių apylinkėse XX amžiaus pirmojoje pusėje, Mačiekus V. (sud.). *Pilviškiai*: 760–783. Vilnius: Versmė.
180. Mardosa, Jonas. 2003. Vardinės Lietuvoje: ištakos ir tradicijų kaita, *Lietuvių katalikų mokslo akademijos metraštis* 22: 285–305.
181. Mardosa, Jonas. 2007. Alus bendruomeniniame kaimo gyvenime ir alaus barai sovietmečio miesto kultūroje: sąsajų paieška, Butkus V., Stankuvienė R. (sud.) *Alus lietuvių kultūroje*: 43–58. Šiauliai: Liucijus.
182. Mardosa, Jonas. 2015. Simboliniai patiekalai Pietryčių Lietuvos lenkų velykinėse apeigose ir papročiuose XX a. antroje pusėje – XXI a. Pradžioje, *Lietuvos etnologija* 15(24): 129–153.
183. Margeris, Algirdas. 1956. *Amerikos lietuviai ir angliškųjų skolinių žodynas 1872–1949*. Chicago: [Naujienos].

184. Marte, Lidia. 2007. Foodmaps: Tracing Boundaries of “Home” Through Food Relations, *Food and Foodways* 15(3–4): 261–289.
185. Masiulienė, Ieva. 2009. 16th–17th cen. Klaipėda Town Residents’ Lifestyle (by Archaeological, Palaeobotanical, and Zooarchaeological Data of Kurpių Street Plots), *Archaeologia Baltica* 12: 95–111.
186. McCarry, John; Olson, Randy. 1997. *County Fairs: Where America Meets*. [b. v.]: National Geographic Society.
187. McLachlan, Gordon. 2005. *Lithuania: the Bradt Travel Guide*, 4th Edition. Chalfont St. Peter: Bradt Travel Guides.
188. Mead, Margaret. 1945. Mokinkimės gyventi viename pasaulyj, *Draugas* 04 20: 5.
189. Memories of Anna Klizas Wargo. 2022. *Lithuanian Days Catalpa Grove – Lakewood Park August 13 & 14, 2022*.
190. Meniu paruoštukas: VMG siūlo elitinį patiekalų dvyliktuką Kūčioms. [b.m.], *Vmgonline.lt* <https://www.vmgonline.lt/receptai/meniu-paruo%C5%A1tukas-vmg-si%C5%ABlo-elin%C4%AF-patiekal%C5%B3-dvyliktuk%C4%85-k%C5%AB%C4%8Dioms> [žiūrėta 2023 08 23].
191. Merkienė, Regina (sud.). 2007. *Šiokiadienių ir šventadienių etnografija: etnografinių duomenų rinkimo pagrindai*. Vilnius: Versmė.
192. Michelsonas, Stasys. 1961. *Lietuvių išeivija Amerikoje (1868–1961)*. South Boston, Massachusetts: Keleivis.
193. Michelsonienė, Margarita. 1954. *Nauja valgių knyga: su tarptautine virtuve, su stalo etiketu ir kitomis informacijomis*. So. Boston, Mass: Keleivis.
194. Miestietė. 1934. Duokite mums daugiau daržovių?, *Moteris* 4: 60.
195. Mikuličienė, Irena. 2019. *Lietuva 1939 metų Niujorko pasaulinėje parodoje*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.
196. Milius, Vacys. 1964a. Maistas, Milius V. (red.). *Zervynos: kraštotyros bruožai T. 1*: 82–90. Vilnius: Lietuvos TSR kraštotyros draugija.
197. Milius, Vacys. 1964b. Maistas ir namų apyvokos daiktai, Vyšniauskaitė A. (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai*: 386–416. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.
198. Milius, Vacys. 1968. Apie maistą, Milius V. (red.). *Dieveniškės*: 138–142. Vilnius: Vaga.

199. Milius, Vacys. 1971. Dabartinis maistas, Skrodenis S. (red.). *Dubingiai*: 214–218. Vilnius: Vaga.
200. Milius, Vacys. 1972. Mitybos tradicijos ir naujovės, Milius V. (red.). *Kernavė*: 148–154. Vilnius: Vaga.
201. Milius, Vacys. 1977. Klaipėdiečių maistas, Jučas M., Overaitė S., Milius V., Šopa E. (red.). *Tarybinės Klaipėdos istorijos klausimai*: 141–146. Vilnius: Lietuvos TSR Mokslų akademijos Istorijos institutas.
202. Milius, Vacys. 1985. Tradicinis kvėdarniškių maistas, *Kraštotyra* 19: 127–131.
203. Milius, Vacys. 1989. Pietų dzūkų maistas XX a. pirmoje pusėje. *Alytaus miesto ir apylinkių istorijos bruožai*: 112–119. Vilnius: Mokslas.
204. Milius, Vacys. 2004. Tradicinis kvėdarniškių maistas, Misius K., Auksoriūtė A., Krikščiūnas P. (sud.). *Kvėdarna*: 564–567. Vilnius: Versmė.
205. Milius, Vacys. 2005. Mitybos tradicijos ir naujovės, Buchaveckas S., Barbaravičienė J., Kriščiūnas P. (sud.). *Musninkai. Kernavė. Čiobiškis*: 929–931. Vilnius: Versmė.
206. Miliuviienė, Marija. 1981. Kaimo gyventojų mityba, Morkūnas V. (red.). *Iš lietuvių kultūros istorijos T. 11. Šiuolaikinis Suvalkijos kaimas: Lietuvos socialistinė kaimo kultūra ir buitį*: 80–99. Vilnius: Mokslas.
207. Miliuviienė, Marija. 1985. Kaimo gyventojų mityba, Morkūnas V. (red.). *Iš lietuvių kultūros istorijos T. 13. Šiuolaikinis Žemaitijos kaimas: Lietuvos socialistinio kaimo kultūra ir buitį*: 93–121. Vilnius: Mokslas.
208. Milne, Esther. 2010. *Letters, Postcards, Email: Technologies of Presence*. New York: Routledge.
209. Mintz, Sidney. 1997. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past*, Boston, MA: Beacon Press.
210. Misiūnas, Remigijus (sud.). 2006. *Lietuva pasaulinėje Paryžiaus parodoje 1900 m.* Vilnius: Versus aureus: Vilniaus universiteto leidykla.
211. Mošaičių, Milda. 1930. Valgio gaminimas kaime, *Moteris* 2: 31.
212. Moterių unijos dėlei. 1913. *Draugas* 03 27: 3–4.
213. Motuzaitė Matuzevičiūtė Keen, Giedrė. 2013. Stabiliųjų izotopų analizės metodas ir jo taikymas archeologijoje, Merkevičius A. (sud.). *Metodai Lietuvos archeologijoje: mokslas ir technologijos praeičiai pažinti*: 94–105. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.

214. Motuzaitė Matuzevičiūtė Keen, Giedrė; Rusteikytė, Auksė. 2017. Paleomitybos tyrimai archeologijoje ir eksperimentinės archeologijos galimybės = Paleodiet Studies in Archeology and Experimental Archaeology, Luchtanienė D. (sud.). *Eksperimentinė archeologija: Lietuvos materialaus paveldo rekonstrukcija = Experimental Archaeology: Reconstruction of Material Heritage of Lithuania T. 2*: 57–80. Vilnius: Akademine leidyba.
215. Motuzaitė Matuzevičiūtė, Giedrė; Rusteikytė, Auksė; Minkevičius, Karolis; Žėkaitė, Monika; Tamulynas, Linas. 2020. From Bronze Age Hillfort to Capital City New Radiocarbon Dates and the First Archaeobotanical Investigation at the Vilnius Castle Hill. *Acta Archaeologica* 91(2): 47–60. <https://doi.org/10.1111/j.1600-0390.2020.12227.x> [žiūrėta 2023 08 18].
216. Mumuni, Alhassan G.; Veeck, Ann; Luqmani, Mushtaq; Quraeshi, Zahir A.; Kamarulzaman, Yusniza. 2018. Religious Identity, Community and Religious Minorities' Search Efforts for Religiously Sanctioned Food: The Case of Halal Food in Non-Muslim Majority Markets, *International Journal of Consumer Studies* 42(6): 583–877.
217. Neal, Zachary P. 2006. Culinary Deserts, Gastronomic Oases: A Classification of US Cities, *Urban Studies* 43(1): 1–21. <https://journals.sagepub.com/doi/epdf/10.1080/00420980500388728> [žiūrėta 2023 08 22].
218. New Research Finds Americans are Embracing Global Cuisines on Restaurant Menus. 2015, *Restaurant.org* 19 08. <https://restaurant.org/GlobalFlavors> [žiūrėta 2023 08 22].
219. Pakalniškis, Aleksandras. 1977. *Žemaičiai: etnografija*, Chicago (Ill.): S. Jankus: (M. Morkūno sp.).
220. Parasecoli, Fabio. 2014. Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities, *Nutrition and Food Studies* 81(2): 415–439.
221. Paroda. 1960. Girnius J. (red.). *Lietuvių enciklopedija T. 22*: 28–33. Boston: Lietuvių enciklopedijos leidykla.
222. *Pasaulio lietuvių bendruomenė = World Community of Lithuanians*. 1949. [Augsburg: P. Haas & Cie.].
223. Pašuta, Vladimiras. 1971. *Lietuvos valstybės susidarymas*. Vilnius: Mintis.

224. Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2013. Tradicija šiuolaikinių kalendorinių ir gyvenimo ciklo švenčių kontekste, *Res Humanitariae* 14: 303–322.
225. Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2016. Kūčios ir Kalėdos, Paukštytė-Šaknienė R., Mardosa J., Šaknys Ž., Šidiškienė I. *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje*: 29–73. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.
226. Paukštytė-Šaknienė, Rasa; Šidiškienė, Irma. 2008. Naujų etnografinių lauko tyrimo būdų paieška: apklausa dviese. *Lietuvos etnologija* 8(17): 117–138.
227. Pažangioji šeiminkė. 1945. *Moterų dirva* 4: 20–23.
228. Pažūsis, Lionginas; Plioplytė, Ramutė. 2009. Lietuvių kalba nykstančios dvikalbystės sąlygomis, Pažūsis L. *Šiaurės Amerikos lietuvių kalba (dvikalbystės sąlygojamų reiškinių tyrinėjimai): straipsnių rinkinys*: 178–185. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.
229. Petrauskienė, Alma. 2005. Valstiečių maistas XX a. aštuntąjį dešimtmetį, Mačiekus V., Kriščiūnas P. (sud.). *Tauragnai*: 924–925. Vilnius: Versmė.
230. Prep, Evelyn (ed.). 1979. *Lithuanian Customs and Other Ethnic Cookery*. [b. v.]: Knights of Lithuania Anthracite Council 144.
231. Račkauskas, Karolis-Vairas. 1915. *Amerika arba Rinkinys įvairių faktų, žinotinų Amerikoje gyvenantiems ir čion atkeliaujantiems lietuviams*. Chicago: „Jaunoji Lietuva“.
232. Ragauskas, Aivas. 2011. Tarp žemaitukų žirgų ir lietuvių skalikų: pramoninė midaus gamyba tarpukario Lietuvoje, Blažienė G., Grigaravičiūtė S., Ragauskas A. (sud.). *Inveniens quaero = Ieškoti, rasti, nenurimti*: 624–663. Vilnius: Vilniaus pedagoginio universiteto leidykla.
233. Ragauskienė, Raimonda. 2015. XVI–XVIII a. paprasto (prasto) luomo žmonių maistas, Dmuchovska D. (red.). *Prie stalo visa Lietuva: mityba ir maisto kultūra nuo seniausių laikų iki šių dienų*: 84–89. Kaunas: Terra Publica.
234. Randers, Louise; Grønhøj, Alice; Thøgersen, John. 2021. Coping with multiple identities related to meat consumption, *Psychology & Marketing* 38(1): 159–182.
235. Ranta, Ronald; Ancheva, Nevena. 2019. Eating Banitsa in London: Re-inventing Bulgarian Foodways in the Context of Inter-EU Migration, *Appetite* 139: 67–74.
236. Rapport, Nigel. 2013. The Ethics of Participant Observation: Personal Reflections on Fieldwork in England, Collins P., Gallinat A. (eds.). *The Ethnographic Self as Resource*: 78–94. New York, Oxford: Berghahn Books.

237. Reddy, Geetha; van Dam, Rob M. 2020. Food, Culture, and Identity in Multicultural Societies: Insights From Singapore, *Appetite* 149: 1–12.
238. Riegert, K. 1987. Lithuanian Fare Featured, *Kenosha News* 17 11: 9.
239. Rozin, Paul. 2005. The Meaning of Food in Our Lives: A Cross-Cultural Perspective on Eating and Well-Being, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 37(2): S107–S112.
240. Rubinkam, Michael. 2012. Budding Boilo Baron Peddles Cocktail, *The Vincennes Sun-Commercial* 22 12: A4.
241. Rudienė, Virginija (sud.). 2021. *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.
242. Ruksenas, Algis. 2022. Lithuanians, *Encyclopedia of Cleveland History*. <https://case.edu/ech/articles/l/lithuanians> [žiūrėta 2022 12 06].
243. Ruzgienė, Rima. 1992. *Lietuvių apeiginiai valgiai*. Kaunas: Šviesa.
244. Saliūnas, Dana. 2013. Traditional Kūčios Dishes, *Lithuanian Heritage* 20(6): 32.
245. Salmons, Janet. 2012. Designing and Conducting Research With Online Interviews, Salmons J. (ed.). *Cases in Online Interview Research*: 1–30. [b. v.]: SAGE Publications.
246. Samulionytė, Janina. 1999. Iš Julijos Gadeikytės pasakojimų apie maistą, Mačiekus V. et al. (red.). *Plateliai*: 411–427. Vilnius: Versmė.
247. Samulionytė, Janina. 2001. Valgiai, stalo indai ir įrankiai, Samavičius R., Krikščiūnas P., Mačiekus V. (sud.). *Raguva*: 672–684. Vilnius: Versmė.
248. Samulionytė, Janina. 2008. Iš Elvyros Racevičienės pasakojimų apie valgius, Jocys V., Krikščiūnas P. (sud.). *Laukuva D. 2*: 343–351. Vilnius: Versmė.
249. Samulionytė, Janina. 2014. Pašvitinio apylinkių kulinarinis paveldas, Bėčius A., Kalibatas K. (sud.). *Pašvitinys*: 806–838. Vilnius: Versmė.
250. Samulionytė, Janina. 2022. Valgiai ir gėrimai, Vosyliūtė A., Mačiekus V. (sud.). *Kazlų Rūda*: 1193–1206. Vilnius: Versmė.
251. Saumure, Kristie; Given Lisa M. 2010. *Using Skype as a Research Tool: Lessons Learned From Qualitative Interviews With Distance Students in a Teacher-Librarianship Program*. http://lrsv.umd.edu/abstracts/Saumure_Given.pdf [žiūrėta 2022 06 18].

252. Savoniakaitė, Vida. 2006. Lietuviškosios tapatybės ženklai: etnografinis tyrimas Punske ir Seinuose, Kalnius P. (sud.). *Punsko ir Seinų krašto lietuviai: etninio ir kultūrinio tapatumo bruožai*: 63–77. Punksas: Aušra.
253. Savoniakaitė, Vida. 2007. Bendra, bet sava: apie šiuolaikinius aukštaičius, Paukštytė-Šaknienė R., Savoniakaitė V., Šaknys Ž. B., Šidiškienė I. *Lietuvos kultūra. Aukštaitijos papročiai*: 169–190. Vilnius: LII Leidykla.
254. Savoniakaitė, Vida. 2008. Lietuvos etnografija tarp savos kultūros tyrimų, *Lituanistica* 4: 61–72.
255. Savoniakaitė, Vida. 2009. Šiuolaikiniai dzūkai ir suvalkiečiai, Paukštytė-Šaknienė R., Savoniakaitė V., Šaknys Ž. B., Šidiškienė I. *Lietuvos kultūra. Dzūkijos ir Suvalkijos papročiai*: 153–171. Vilnius: LII Leidykla.
256. Savoniakaitė, Vida. 2011a. Etniškumas, Savoniakaitė V. (sud.). *Lietuvos etnologijos ir antropologijos enciklopedija*: 79–83. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
257. Savoniakaitė, Vida. 2011b. Tapatybė, Savoniakaitė V. (sud.). *Lietuvos etnologijos ir antropologijos enciklopedija*: 389–392. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
258. Savoniakaitė, Vida. 2012a. „Savas“ ir „kitas“ Lietuvoje: socialinės struktūros, kultūra, tapatybė. *Mokslo tyrimo programa 2012–2016 m.*, Vilnius: Lietuvos istorijos institutas. <https://www.istorija.lt/mokslas/mokslines-programos/savas-ir-kitas-lietuvoje-socialines-strukturos-kultura-tapatybe/152> [žiūrėta 2020 09 04].
259. Savoniakaitė, Vida. 2012b. Šiuolaikiniai žemaičiai ir lietuvininkai, Paukštytė-Šaknienė R., Savoniakaitė V., Šaknys Ž. B., Šidiškienė I. *Lietuvos kultūra. Mažosios Lietuvos ir Žemaitijos papročiai*: 189–218. Vilnius: LII Leidykla.
260. Savoniakaitė, Vida. 2014. Įvadas: ar pažįstame sava ir kita?, Savoniakaitė V. (sud.). *Savas ir kitas šiuolaikiniais požiūriais*: 11–33. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
261. Savoniakaitė, Vida. 2017. Esu lietuvis pasienyje, *LOGOS* 93: 117–130.
262. Savoniakaitė, Vida. 2019. The Regional Studies Movement in Soviet Lithuania, *Journal of Ethnology and Folkloristics* 13(2): 71–89. <https://etalpykla.lituanistika.lt/fedora/objects/LT-LDB-0001:J.04~2019~1585667151131/datastreams/DS.002.1.01.ARTIC/content> [žiūrėta 2023 09 18].
263. Savukynas, Virginijus. 2009. „Bambizo“ reikšmių beieškant, *Liaudies kultūra* 3: 17–27.

264. Schatz, Merle. 2017. "We Do Not Eat Their Stuff!" White Food and Identity in Inner Mongolia, Alymbaeva A. A. (ed.). *Food and Identity in Central Asia*: 14–20. Halle (Saale): Max Planck Institute for Social Anthropology.
265. Scholliers, Peter; Teughels Nelleke. 2015. Conclusion: The Multiple, Wide-Ranging and Complex Facets of Food at Larger Exhibitions, Teughels N., Scholliers P. (eds.). *A Taste of Progress: Food at International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*: 311–315. [b. v.]: Routledge.
266. Seitz, Sally. 2016. Pixilated Partnerships, Overcoming Obstacles in Qualitative Interviews Via Skype: a Research Note, *Qualitative Research* 16(2): 229–235. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1468794115577011?journalCode=qrj> a [žiūrėta 2022 06 18].
267. Senulienė, Jurgita. 2019. Lietuvių tradicijos JAV: Danutės Brazytės-Bindokienės požiūris, *LOGOS* 101: 218–222.
268. Senulienė, Jurgita. 2020. *Asmeninio archyvo byla Nr. 1 Antrosios lietuvių išeivių bangos maistas kaip tapatybė JAV*.
269. Senulienė, Jurgita. 2022. *Tyrėjos dienoraštis*.
270. Sinkevičius, Algirdas. 2020. Iš Viešvilės apylinkių kulinarinio paveldo, Sinkevičius A. (sud.). *Viešvilė D. 2: 1917–1926*. Vilnius: Versmė.
271. Sinkevičiūtė, Izabelė. 1976. *Lithuanian cookery*. Brooklyn (N.Y.): Darbininkas.
272. Skågeby, Jörgen. 2011. Online Ethnographic Methods: Towards a Qualitative Understanding of Virtual Community Practices, Daniel B. K. (ed.). *Handbook of Research on Methods and Techniques for Studying Virtual Communities: Paradigms and Phenomena*: 410–428. [b. v.]: IGI Global.
273. Sobal, Jeffery; Bisogni Carole A.; Jastran, Margaret. 2014. Food Choice Is Multifaceted, Contextual, Dynamic, Multilevel, Integrated, and Diverse, *Mind, Brain, and Education* 8(1): 6–12.
274. Sovietiškos kainos Lietuvoje. 1945. *Keleivis* 03 14: 1.
275. Spiro, Melford Elliot. 1955. The Acculturation of American Ethnic Groups, *American Anthropologist* 57(6): 1240–1252. <https://doi.org/10.1525/aa.1955.57.6.02a00140> [žiūrėta 2023 01 03].
276. Starkienė-Repčytė, Elena. 1939. *Pažangi šeiminkė*. Kaunas: Lietuvių katalikių Moterų draugija.
277. Sverdiolas, Arūnas, 2011. Skonio reikalas, *Baltos lankos* 5: 7–32.

278. Šaknys, Žilvytis, Bernardas. 2016. Užgavėnės, Paukštytė-Šaknienė R., Mardosa J., Šaknys Ž., Šidiškienė I. *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje*: 123–143. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.
279. Šaknys, Žilvytis, Bernardas. 2019. „Lietuviškas“ laisvalaikis ir šventės: lietuvių etninės kultūrinės erdvės formavimo bruožai Vilniaus ir Punsko-Seinų kraštuose, *Lituanistica* 2: 140–156.
<https://www.lmaleidykla.lt/ojs/index.php/lituanistica/article/view/4077/2885> [žiūrėta 2023 04 18].
280. Šaknys, Žilvytis, Bernardas. 2022. Velykų šventė pandemijos metu: socialiniai ir kultūriniai aspektai, *Lituanistica* 3: 232–245.
281. Šemelis, Augustinas. 2023. *LRT.lt* 03 07. Čikagos lietuvių kartos: kadaise šiame mieste buvo ištisi lietuviški rajonai, bet dabar tautiečių čia vis mažiau. <https://www.lrt.lt/lituanica/pasaulio-lietuviu-balsas/753/1930198/cikagos-lietuviu-kartos-kadaise-siame-mieste-buvo-istisi-lietuviski-rajonai-bet-dabar-tautieciu-cia-vis-maziau> [žiūrėta 2023 03 16].
282. Šidiškienė, Irma. 2009. Kultūrinio tapatumo gairės. Simboliniai veiksmai vestuvėse, Šaknys Ž. (sud.). *Lietuvos kultūra. Dzūkijos ir Suvalkijos papročiai*: 111–152. Vilnius: LII leidykla.
283. Šidiškienė, Irma. 2011. Teodoras Lepneris ir jo veikalas Prūsų lietuvis, Lepneris T. *Prūsų lietuvis*: 9–33. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
284. Šidiškienė, Irma. 2019. Šventės ir bendradarbių kultūra Vilniuje bei jo apylinkėse, *Res Humanitariae* 25(4): 77–94.
285. Šidiškienė, Irma. 2021. Commensality and Individual Eating: Mediating Social Relationships during Work Breaks, *The Yearbook of Balkan and Baltic Studies* 4(1): 342–361.
286. Šilbajoris, Algirdas. 2001. Emigracijos bangos, *XXI amžius* 85(994): 9.
287. Šilbajoris, Alex. 2015. Makig Koldūnai, *Lithuanian Heritage* 3(S2): 20–22.
288. Šliavas, Juozas. 2010. Kiti kaimo gyvenimo pastebėjimai, Bėčius A. (sud.). *Žeimelis D. 2*: 198–227. Vilnius: Versmė.
289. Švarcaitė, Ieva; Andriulytė, Irena. 2018. Vaiguvos valsčiaus valgiai ir gėrimai XX amžiuje, Švarcaitė I. (sud.). *Vaiguva*: 898–900. Vilnius: Versmė.
290. Tautinių valgių ir gėrimų paroda. 1945. *Draugas* 04 19: 5.
291. Tautinių valgių paroda jau Bridgeporte. 1945. *Draugas* 05 19: 6.

292. Tautinių valgių paroda. 1945a. *Draugas* 03 24: 4.
293. Tautinių valgių paroda. 1945b. *Moterų dirva* 4: 4.
294. Tomlinson, John. 2002. *Globalizacija ir kultūra*. Vilnius: Mintis.
295. Trinkas, Vladas. 2001. Apie duonos ir duonelės kepimą, Jurgaitis R., Kalibatas K., Krikščiūnas P. (sud.). *Lygumai. Stačiūnai*: 523–532. Vilnius: Versmė.
296. Tumėnas, Stasys. 2010. JAV Lietuvių išeivių žodyno raida, *Gimtasai kraštas* 3: 20–24.
297. Tumėnienė, Vanda; Naimienė, Jadvyga; Petrauskaitė J.; Šliogerytė Konstancija; Repčytė-Starkienė, Elena; Čižiauskaitė-Stanaitienė, Birutė; Jonkaitytė-Gratkaušienė, Ona. 1935. *Ką valgome*. Kaunas: Lietuvių katalikių moterų draugija.
298. U.S. Department of Agriculture and U.S., Department of Health and Human Services. 2020. *Dietary Guidelines for Americans, 2020–2025*. 9th Edition. <https://www.dietaryguidelines.gov/> [žiūrėta 2023 03 11].
299. Ūkininkė. 1939. Daržovių valgiai kitur ir pas mus, *Moteris* 14–15: 218.
300. Užkvičiame į Valgių Parodą. 1945. *Draugas* 03 23: 5.
301. Vaitkevičienė, Daiva. 2004. Nuliejimas žemei: gėrimo apeigos adresato klausimu. *Tautosakos darbai* 28: 104–117.
302. Vaitkevičienė, Daiva. 2016. Midus baltų visuomenėje: nuo bitininkų iki diduomenės. *Tautosakos darbai* 51: 32–65.
303. Vaitkevičienė, Daiva. 2019. *Žydinti taurė: baltų gėrimai ir apeigos*. Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas.
304. Valančius, Motiejus. 1972. *Raštai* T. 1. Vilnius: Vaga.
305. Valatka, J. 1935. Apie valgius ir gėrimus, *Moteris* 1: 12.
306. Valgyk daugiau bulvių. 1943. *Draugas* 11 27: 3.
307. Van Reenan, Antanas J. 1990. *Lithuanian diaspora Königsberg to Chicago*. Boston: University Press of America.
308. Varnienė, Vanda. 1936. *Didžioji Virėja: praktiškas vadovas šeiminkėms*. Pirmoji laida. [Kaunas]: Sakalas, Klaipėdoje: Akc. „Ryto“ b-vės spaustuvėje.
309. Vintimilla Borja, Miglė. 2017. Gastronominės emocijos. *Geras skonis*. <http://skonis.lt/gastronomines-emocijos/> [žiūrėta 2023 05 24].
310. Vis tik tai didelė naujanybė. 1945. *Draugas* 03 16: 5.
311. Vyšniauskaitė, Angelė. 1964. *Lietuvių etnografijos bruožai*. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

312. Vyšniauskaitė, Angelė. 1989. Gėrimas lietuvių liaudies ritualuose ir kova su girtavimu, Gaižutis A. (red.). *Ritualas. Blaivybė. Kultūra*: 95–122. Vilnius: Mintis.
313. Vyšniauskaitė, Angelė. 1994. *Lietuviai IX a. – XIX a. vidurio istoriniuose šaltiniuose*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidykla.
314. Wagner, Heather Scherschel; Ahlstrom, Britt; Redden, Joseph P.; Vickers, Zata; Mann, Traci. 2014. The Myth of Comfort Food, *Health Psychology* 33(12): 1552–1557. <https://psycnet.apa.org/doiLanding?doi=10.1037%2Fhea0000068> [žiūrėta 2023 07 02].
315. Weller, Susie. 2015. *The Potentials and Pitfalls of Using Skype for Qualitative (Longitudinal) Interviews*. [b. v.]: National Centre for Research Methods. <https://eprints.ncrm.ac.uk/id/eprint/3757/> [žiūrėta 2022 06 18].
316. Who They Are, What’s Served. 1977. *Kenosha News* 26 02: 3.
317. Williams–Forson, Psyche. 2013. More Than Just the “Big Piece of Chicken”: The Power of Race, Counihan C., Van Esterik P. (eds.) *Food and Culture: a Reader*: 107–118. New York, London: Routledge.
318. Žarski, Waldemar. 2008. Tożsamość kulinarna jako wykładnik odrębności kulturowej, Masojć I., Naruńca R. (sud.). *Tapatybė kultūrų sankirtoje*: 80–92. Vilnius: Vilniaus pedagoginio universiteto leidykla.
319. Zawadzka, Wincentyna A. L. 1907. *Lietuvos virėja*. Vilnius: Juozapo Zavadskio knygynas.
320. Zeigis, Andrius. 2015. Viešasis maitinimas tarpukario Kaune, Dmuhovska D. (red.). *Prie stalo visa Lietuva: mityba ir maisto kultūra nuo seniausių laikų iki šių dienų*: 155–166. Kaunas: Terra Publica.
321. Zelba, Jurate. 2012. Dedication. *Tried and True Treasured Recipes*: 2. Lemont, Illinois: Morris Press.
322. Žemaitis, Augustinas; Žemaitienė, Aistė. 2018. Deitonas (Ohajas), *Gabalėliai Lietuvos. Lietuvių rajonai ir paveldas užsienyje* 09 02–03. <https://www.global.truelithuania.com/dayton-ohio-3879/> [žiūrėta 2023 04 11].
323. Žemgulienė, Eugenija. 2010. Endriejavo valsčiaus gyventojų mityba ir valgiai iki XX amžiaus vidurio, Jocys V., Žemgulis A. (sud.). *Endriejavas*: 850–863. Vilnius: Versmė.
324. Žilius, Jonas. 1899. *Lietuviai Amerikoj*. Plymouth, Pa.: („S.L.A.“ sp.).
325. Žukauskas, Ramūnas. 2005. *Lithuanian Food*. Vilnius: Baltos lankos.

326. Žukauskienė, Odeta. 2014. Kultūrinės tapatybės problema postmodernybėje. *Lietuvos kultūros tyrimai* 4: 50–66.
327. Žulkus, Vladas; Daugnora, Linas. 2009. What Did the Order's Brothers Eat in the Klaipėda Castle? (The Historical and Zooarchaeological Data), *Archaeologia Baltica* 12: 74–87.
328. Зеленин, Дмитрий. 1947. Обзор рукописных материалов ученого архива Всесоюзного Географического общества о народах Прибалтикиб, Толстов С. П. (ред.). *Советская этнография. Сборник статей* Т. VI–VII: 254–274. Ленинград: Издательство академии наук СССР.
329. Милюс, Вацис. 1955. *Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX–XX вв.*: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Москва: [Ин-т этнографии].

LENTELIŲ SĄRAŠAS

- 1 lentelė. Lauko tyrimo metu apklaustų pateikėjų pasiskirstymas pagal amžiaus grupes
n = 43
- 2 lentelė. Lauko tyrimo metu apklaustų pateikėjų pasiskirstymas pagal kartas n = 43
- 3 lentelė. Tarpukario Lietuvoje ir JAV antrosios išėivių bangos pirmos kartos lietuvių
dienos maisto raciono palyginimas
- 4 lentelė. JAV antrosios išėivių bangos pirmos, antros ir trečios kartos Kūčių vakarienės
metu gaminamų ir (ar) valgomų patiekalų palyginimas

ILIUSTRACIJŲ SĄRAŠAS

- 1 pav. Pateikėjos šešuro sukonstruota rūkykla. Pateikėjos nuotraukos, 2022 m.
- 2 pav. Pateikėjos saugoma mamos receptų dėžutė „Išmėginta ir pripažinta“. Šilėnų šeimos archyvas, 2022 m.
- 3 pav. „A Lithuanian Sampler“ (b. m.), „Wooden Spoon Cooking“ (2006), „Velykinis Stalas“ (1982), „The Easter Table“ (2006), Klivlando „Neringos tunto“ skaučių parengtos knygelės su lietuviškų patiekalų receptais. Nuotraukų autorius Kęstutis Civinskas, 2022 m.
- 4 pav. Koldūnai su spirgučiais, grietine ir žalių daržovių salotomis. Autorės nuotrauka, 2022 m.
- 5 pav. *Falšyvas* zuikis iš *bizono* mėsos. Autorės nuotrauka, 2022 m.
- 6 pav. Šeiminingės užrašai. Pasiruošimas Kūčioms. Autorės nuotrauka, 2022 m.
- 7 pav. Lietuvių išeivių gaminto krupniko etiketės. Nuotraukos šaltinis *Lithuanian Club*, 2015 m.
- 8 pav. Lietuvių išeivių dažyti margučiai. Autorės nuotrauka, 2022 m.
- 9 pav. Velykų stalo saldumynai ir margučiai. Nuotraukų autorė Audra Kubiliūtė Daulienė, 2022, 2023 m.
- 10 pav. Grand Rapidso lietuvių skautai švenčia Užgavėnes. Ketvirtos kartos lietuvių išeivė kepa blynus. Pateikėjos nuotrauka, 2023 m.
- 11 a, b pav. Lietuvių išeivių vestuvės. Tortų stalas. Pateikėjos šeimos archyvas, 1977 m.
- 12 pav. Lietuvaičio vestuvės Amerikoje. „*Raguolis*“. Pateikėjos nuotrauka, 2017 m.
- 13 pav. Lietuvaitės vestuvės Amerikoje. „Napoleonas“. Nuotraukos autorė Rėda Pliurienė, 2021 m.
- 14 pav. Rokiškio mergaičių amatų ir ruošos mokyklos moksleivės. Autorius nežinomas, 1932 m., Rokiškio krašto muziejus
- 15 pav. Lietuvių klube vėlyviesiems sekmadienio pusryčiams siūlomi patiekalai. Nuotraukos šaltinis *Lithuanian Club*, 2022 m.

16 pav. Klivlando Lietuvių klube gaminamas „Luben Reuben“. Autorės nuotrauka, 2022 m.

17 pav. Klivlando turguje siūlomos šviežios dešros. Autorės nuotrauka, 2022 m.

18 pav. Lietuvių dienose siūlomi patiekalai: bandukės, lapienė, kugelis, šaltibarščiai. Autorės nuotrauka, 2022 m.

19 pav. Klivlande „Lietuvių klubo piknike“ siūlomas lietuviškas maistas. Autorės nuotrauka, 2022 m.

20 pav. Į „One World Day“ šventėje vykusią eiseną buvo įtraukta ir tyrėja. Autorės nuotrauka, 2022 m.

JAV LIETUVIŲ VARTOJAMŲ ŽODŽIŲ PAAIŠKINIMAI

Falšyvas – netikras

Fancy – įmantrus

Fast food – greitasis maistas

Grill – kepimas grilyje, ant grotelių

Lunch time – pietų metas

Naliesninkai – blyneliai, įdaryti varške, mėsa ar grybais

Parengimas – renginys

Raguolis – šakotis

Shrimp – krevetės

Teenager – paauglys

PRIEDAI

1 priedas Informacija apie pateikėjus

Nr.	Lytis	Karta	Gimimo metai	Pateikėjo tapatybė	Gimimo vieta	Tikėjimas	Gimtoji kalba	Dabartinė gyvenamoji vieta	Informacija apie šeimą
1.	Moteris	K2	1943	Lietuvė	Kaunas (Lietuva)	Katalikė	Nėra duomenų	Putnamas (Konektikutas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis
2.	Vyras	K2	1949	Amerikietis	Bostonas (Masačusetas, JAV)	Katalikas	Nėra duomenų	Čikaga (Iliojus, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Žmona – lietuvė
3.	Moteris	K2	1955	Amerikietė	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – rytprūsė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
4.	Vyras	K2	1948	Amerikietis	Ausburgas (Vokietija)	Katalikas	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Žmona – lietuvė
5.	Moteris	K3	1981	Lietuvė	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Grand Rapidsas (Mičiganas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – vokietis
6.	Moteris	K2	1956	Negali atskirti	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
7.	Moteris	K2	1946	„Benamiai, be krašto žmonės“	Bad Mergentheimas (Vokietija)	Katalikė	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
8.	Moteris	K2	1948	Ir lietuvė, ir amerikietė	Giuncburgas (Vokietija)	Katalikė	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
9.	Moteris	K3	1985	Amerikietė	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė (nepraktikuojanti)	Lietuvių	Ostinas (Teksasas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis
10.	Vyras	K3	1979	Amerikos lietuvis	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikas	Nežino	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – iš Suvalkų trikampio Tėvas – lietuvis Žmona – amerikietė
11.	Moteris	K3	1982	Amerikietė su lietuviškais šaknimis	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Nėra duomenų	Lietuvių	Detroitas (Mičiganas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis

12.	Moteris	K2	1956	Amerikietė	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
13.	Vyras	K2	1942	Lietuvių kilmės amerikietis	Kaunas (Lietuva)	Katalikas	Lietuvių / vokiečių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
14.	Moteris	K2	1940	Lietuvė	Šiauliai (Lietuva)	Nėra duomenų	Nėra duomenų	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
15.	Moteris	K2	1941	Ir lietuė, ir amerikietė	Giedraičiai (Lietuva)	Katalikė	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
16.	Vyras	K3	1983	Amerikietis	Klivlandas (Ohajas, JAV)	„Tiki į Dievą“	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Žmona – amerikietė
17.	Moteris	K3	1987	„Esu tokioj neaiškioj vietoj“	Niujorkas (JAV)	Katalikė	Lietuvių	Vilnius (Lietuva)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
18.	Moteris	K2	1957	Lietuvė	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Vilnius (Lietuva)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
19.	Vyras	K2	1955	Lietuvis	Čikaga (Ilinojus, JAV)	Katalikas	Lietuvių	Vilnius (Lietuva)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Žmona – lietuė
20.	Moteris	K2	1953	Amerikietė	Bostonas (Masačusetsas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – amerikietis
21.	Moteris	K2	1959	Ir lietuė, ir amerikietė	Čikaga (Ilinojus, JAV)	Katalikė (nepraktikuojanti)	Anglų	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis
22.	Moteris	K2	1951	Amerikietė	Ričmondas (Viržinija, JAV)	Katalikė	Anglų	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
23.	Moteris	K2	1964	Ir lietuė, ir amerikietė	Čikaga (Ilinojus, JAV)	Ateistė	Lietuvių	Čikaga (Ilinojus, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis
24.	Moteris	K2	1958	Lietuvė	Linčbergas (Viržinija, JAV)	Krikščionė	Lietuvių	Rasinas (Viskonsinas, JAV)	Motina – lietuė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis

25.	Moteris	K2	1952	„Pusiau“	Čikaga (Iliojus, JAV)	Katalikė	Lietuvių	San Antonijus (Teksasas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – amerikietis
26.	Moteris	K2	1960	Lietuvė	Čikaga (Iliojus, JAV)	Katalikė (nepraktikuojanti)	Lietuvių	Čikaga (Iliojus, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis
27.	Moteris	K2	1961	Ir lietuvė, ir amerikietė	Framingemas (Masačusetas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Baltimorė (Marilandas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – amerikietis
28.	Moteris	K2	1962	Amerikos lietuvė	Čikaga (Iliojus, JAV)	Pagonė	Lietuvių	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – amerikietis
29.	Moteris	K2	1957	Lietuvė	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Detroitas (Mičiganas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
30.	Moteris	K3	1985	Lietuvė	Viena (Austrija)	Katalikė	Lietuvių	Lemontas (Iliojus, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – amerikietis
31.	Moteris	K2	1962	Lietuvė	Niujorkas (Niujorkas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – Latvīs
32.	Moteris	K2	1960	Amerikos lietuvė	Monrealis (Kanada)	Katalikė	Lietuvių	Čikaga (Iliojus, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
33.	Moteris	K1	1925	Lietuvė	Kūlupėnai (Lietuva)	Katalikė	Lietuvių	Čikaga (Iliojus, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
34.	Moteris	K2	1962	Amerikos lietuvė	Detroitas (Mičiganas, JAV)	Katalikė	Anglų	Detroitas (Mičiganas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis
35.	Moteris	K2	1963	Ir lietuvė, ir amerikietė	Niujorkas (Niujorkas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
36.	Moteris	K2	1954	Lietuvė	Detroitas (Mičiganas, JAV)	Katalikė	Ir lietuvių, ir anglų	Detroitas (Mičiganas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis
37.	Vyras	K2	1959	Amerikos lietuvis	Čikaga (Iliojus, JAV)	Katalikas	Lietuvių	Čikaga (Iliojus, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Žmona – lietuvė

38.	Moteris	K1	1935	Lietuvė	Kretinga (Lietuva)	Protestantė	Lietuvių	Ašfordas (Konektikutas, JAV)	Motina – nėra duomenų Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
39.	Vyras	K1	1930	Lietuvis	Šakiai (Lietuva)	Katalikas	Lietuvių	Ašfordas (Konektikutas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Žmona – lietuvė
40.	Moteris	K3	1998	Amerikos lietuvė	Silver Springas (Merilandas, JAV)	Katalikė (nepraktikuojanti)	Anglų ir lietuvių	Vašingtonas (JAV, interviu metu laikinai dirbo Tenerifėje)	Motina – lietuvė Tėvas – amerikietis
41.	Vyras	K2	1964	Lietuvių kilmės amerikietis	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Katalikas (nepraktikuojantis)	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Žmona – lietuvė
42.	Moteris	K2	1964	Lietuvė	Niujorkas (Niujorkas, JAV)	Katalikė	Lietuvių	Vašingtonas (JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis
43.	Moteris	K2	1955	Nėra duomenų	Nėra duomenų	Nėra duomenų	Lietuvių	Klivlandas (Ohajas, JAV)	Motina – lietuvė Tėvas – lietuvis Vyras – lietuvis



LITHUANIAN CLUB
SUNDAY, JANUARY 16, 2022

\$15 Potato Platter

Cepelinas, Vedarai, Kugelis, sour cream & spirgučiai

\$10 Menu

includes choice of 2 sides

- Pork Schnitzels
- Stuffed Peppers
- Stuffed Cabbage Balandėliai
- Meatloaf with gravy
- Roast Beef
- Kotletai – Pork Paddies
- Beer Battered Cod
- Fried Shrimp (6)
- Potato Pancakes (3)

Choose 2 sides: (extra sides add \$3)

Mashed Potatoes, Redskin Potatoes,
Fresh Green Beans, Mixed Baby Green Salad, Cucumber Salad,
Vinegrettas, Coleslaw, Homemade Chicken Egg Noodle Soup

Ala Carte Offerings

CEPELINAI \$6 EACH

Pork Filled Grated Potato Dumpling Lithuanian National Food

MEATLOAF LUBEN \$10

Meatloaf, Gravy between 2 potato pancakes

ROAST BEEF LUBEN \$10

Roast Beef, Gravy, Rokiškio Cheese between 2 potato pancakes
Personal Kugelis \$5

Take it home with you

Pre order only:

- KUGELIS ½ PAN \$25 FULL PAN \$40
- FROZEN DOONS \$15 box 25
- Lithuanian Rye Bread \$5-6.50
- Šaltiena/ Košeliena \$10
- Karališka Silke \$5

Club hours: Friday 12-7 Saturday 12-4 Sunday: 11-4
Hours subject to change based on special events

CURBSIDE PICKUP CALL UPON ARRIVAL
TO ORDER, CALL SUNDAY AFTER 9 AM - 216.531.8318

ORDERS PREFERRED IN ADVANCE

TEXT 440 669 4145 EMAIL: LITHCLUB@GMAIL.COM

WE CATER SPECIAL EVENTS

Funeral Luncheons, Metines, Celebration of Life, Baby or
Wedding Showers, Birthday Parties, Anniversary Celebrations,
Graduation Parties and WEDDINGS!

We will CATER all or part - YOUR location or OURS!

Call or Text Ruta 440 669 4145 for information

SAVE THE DATE 2022!

Sunday February 13, 2022

**WORLDWIDE
CEPELINAS DAY**
SUPER BOWL SUNDAY

Saturday, March 5, 2022 7 PM

**Lithuanian Independence Day
Rock Legend Concert**
Povilas Meškėla

Saturday, Sunday April 2 – 3

EGGS & AMBER
WORKSHOP & AMBER SHOW

Easter SUNDAY

APRIL 17, 2022

SUNDAY, MAY 8

**MOTHER'S DAY
GRAND BUFFET**
UPSTAIRS AMBER BALLROOM

JULY 1-3, 2022

XVI Lithuanian Folk Dance Festival



Saturday, Sunday August 13-14, 2022

LITHUANIAN DAYS

CATALPA PARK AT LAKEWOOD PARK
BARNESVILLE, PA

SATURDAY, AUGUST 20, 2022


**LITHUANIAN CLUB
ANNUAL PICNIC**

**AND
GOLF OUTING**

3 priedas Čikagoje įsikūrusioje parduotuvėje-kavinėje „Smilga“ siūlomas lietuviškų prekių asortimentas. Nuotraukų autorė Nijole Shuberg



4 priedas Čikagoje įsikūrusios kavinės „Ruta Cafe“ siūlomi šventiniai Padėkos dienos patiekalai, skirti išsinešti, 2020 m.



Ruta Cafe and Restaurant updated their status.
November 3 · 🌐

THANKSGIVING DAY
MENIU PADEKOS DIENAI

Karšti patiekalai
Įdaryta kalakuto krūtinėlė
(su džiovintais vaisiais)
Bulvytės arba gurmanu ryžiai
Saldziarugstis spanguolių padažas
Šparaginės pupelių užkepas su riešutais
„Derliaus“ salotos
Obuoliu su moliugais pyragas

Užsakymai priimami iki lapkričio 23d. Tel 630 964 7882
Užsakymus atsiimti lapkričio 25d. iki 7 p.m
Pietų kaina: 1 porcija \$24.99

APPETIZERS

CHARCUTERIE BOARD (share 2-3) **24.99**
 Assortment of cured meats, salami and decadent cheeses, pesto, olives and baked Pita bread

ENJOY IT WITH BEER BOARD (share 2-3) **23.99**
 Fried Lithuanian rye bread, beans with bacon, smoked pig ears, homemade smoked cheese and sausage

POTATO PANCAKES WITH DUCK **15.99**
 Two savory potato pancakes served with shredded duck, sour cream and apple sauce

FRIED BREAD IN WARM CHEESE & GARLIC BLANKET **12.99**
 Must try appetizer!
 Pieces of Fried Lithuanian bread mixed with warm cheese and garlic sauce

BANG BANG SHRIMP **16.99**
 ½ lb. petite shrimp, lightly breaded and fried, then tossed in our secret bang bang sauce

CALAMARI **15.99**
 Fried or Grilled calamari served with shiracha red pepper aioli, marinara sauce and lemon

BRUSSEL SPROUTS **12.99**
 Lightly fried brussel sprouts with sweet chili sauce, goat cheese and toasted almonds

GRILLED OCTOPUS **19.99**
 Grilled octopus with roasted garlic spread, cherry tomatoes, olives, caperberries, marinara sauce, grilled lemon. Served with grilled pita toasts

BREADED WHITE CHEDDAR CURDS **11.99**
 White Cheddar cheese curds served with Lingonberry and Ranch sauces for dipping

HERRING WITH BOLETUS MUSHROOMS **16.99**
 Slightly salted herring fillets, topped with sautéed boletus mushrooms and onions and served with hot potatoes and vegetables

BAVARIAN PRETZEL BITES **11.99**
 Hot pretzel balls, salt, beer cheese sauce and mustard for dipping

MITTEI GRILLED SAUSAGES **13.99**
 4 pieces of grilled pork & beef sausages, marinated onions, green peas, vinegar and garlic sauce











SALADS

* Add protein - Chicken \$5, Salmon \$7, Shredded Duck \$6

TRADITIONAL "OLIVIE" **8.99**
 European style potato salad made with boiled diced potatoes, carrots, eggs, pickles & peas. Tossed in mayonnaise.
 Add Chicken \$5

ASIAN CHICKEN SALAD **17.99**
 Mixed greens, Bourbon and sesame glazed chicken breast, Edamame, roasted peanuts, red bell peppers, watermelon radish, cherry tomatoes, wontons, sesame ginger dressing

MALIBU SALAD **15.99**
 Mixed greens, marinated mandarins, watermelon radish, red peppers, red onions, cherry tomatoes, avocado, pistachios tossed in our special Mango Vinaigrette dressing

BEET & GOAT CHEESE SALAD **16.99**
 Organic greens, marinated beets, goat cheese, blueberries, blackberries, strawberries, apple bourbon vinaigrette, Topped with caramelized walnuts

LOADED HOUSE SALAD **13.99**
 Mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, red onions, red bell peppers, fresh dill, parsley, watermelon radish, shredded carrots, croutons with your choice of dressing

DRESSINGS:
 Ranch, House Vinaigrette, Mango Vinaigrette, Sesame Ginger Vinaigrette, Apple Vinaigrette

SOUPS

SOUP DE JOUR CUP 4.99 | BOWL 7.99
 Ask your server for today's selection

LIVER DUMPLING SOUP CUP 5.99 | BOWL 8.99
 A beef and beef liver dumpling in seasoned beef stock.
 Available - Fri, Sat, Sun.

WILD MUSHROOM & BARLEY SOUP CUP 4.99 | BOWL 8.99

BORSCH CUP 4.99 | BOWL 8.99
 The Masterpiece of Our Cuisine: Flavorful Beet Soup with meatballs

SAUERKRAUT "HANGOVER" SOUP CUP 4.99 | BOWL 8.99
 Sauerkraut, fresh cabbage, roast pork, potatoes, carrots

SUMMER BORSCH CUP 5.99 | BOWL 8.99
 Cold, refreshing red beet soup served with hot potatoes












OUR FAMOUS SCHNITZELS

Choose from pork, veal or chicken. Schnitzels are seasoned, breaded and pan fried to order.

- First choose:** mashed potatoes, roasted potatoes, French fries or homemade Spatzle
- Second choose:** homemade sauerkraut, cucumber & tomato salad or cold salad trio (cabbage, beets, carrots)
- Third choose:** Homemade brown gravy or mushroom gravy

SCHWEINE SCHNITZEL 18.99
Breaded pork schnitzel served with your choice of sides

JAEGER SCHNITZEL 19.99
Breaded pork schnitzel topped with sautéed mushrooms, Swiss cheese

HUNGARIAN SCHNITZEL 21.99
Lightly breaded pork loin topped with homemade Hungarian "Lecsó" a mix of onions, peppers, tomatoes, and paprika. Topped with Swiss cheese (Also available with chicken, just ask)

VEAL SCHNITZEL 22.99
Two breaded veal cutlets served with your choice of sides



CHICKEN SCHNITZEL 19.99
Two lightly breaded chicken breast with homemade mushroom sauce

SCHNITZEL COMBO PLATTER 24.99

OUR TOP SELLING COMBINATION!

Breaded pork schnitzel, chicken schnitzel & veal schnitzel with your choice of sides

PORK DISHES

PORK SHASHLIK 21.99
Tender pieces of marinated grilled pork, grilled vegetables, wild rice mix, cucumber & tomato salad and special garlic sauce

"GOLUBTSI" - STUFFED CABBAGE 17.99
Mamas cabbage rolls stuffed with pork, beef, and rice. Topped with sweet & sour tomato gravy. Served with mashed potatoes



PORK DISH "VYTAUTAS" 21.99
Pork tenderloin baked in the oven over roasted potatoes, then topped with mix of sautéed carrots, onions, bacon, wild mushrooms and cheese. Served with tomato, cucumber & dill salad and side of mushroom sauce.

"FARMERS" SAUSAGE & SAUERKRAUT 17.99
Choice of Fresh Lithuanian sausage or Smoked Polish Sausage. Served with homemade sauerkraut, roasted potatoes, horseradish sauce, fancy sauce & mustard



BBQ RIBS
FULL 25.99 | 1/2 17.99

Our Famous BBQ ribs baked for hours until tender and fall of the bone, then grilled and smothered in our sweet and tangy BBQ sauce. Served with French Fries, coleslaw & pickles

SCHWEINSHAXEN 27.99
2.5 lb smoked & boiled pork hocks, served skin-on braised in natural juices, crisped to perfection. Served with roasted potatoes, sauerkraut & horseradish sauce



GRILLED SAUSAGES "MITTE!" 18.99
Beef and pork sausages, served with French Fries, tomato & cucumber salad, cabbage salad, pickled onions, vinegar & homemade garlic sauce

TOCHITURA WITH MAMALIGA 19.99
Special prepared corn meal with sautéed pork, Feta cheese, sour cream, fresh cabbage salad & tomato & cucumber salad.
Add Fried Egg \$3

COMBINATION PLATTERS

No substitutions please

LITHUANIAN COMBO 22.99
Slice of Kugelis, one Zepelin, pork dumplings and Lithuanian sausage with sauerkraut. Served with sour cream and bacon bits

POLISH COMBO 22.99
Stuffed cabbage, smoked Polish sausage with sauerkraut and 3 potato pancakes, served with sour cream and sweet tomato gravy

SCHNITZEL COMBO 24.99
Breaded pork schnitzel, chicken schnitzel & veal schnitzel served with side of mushroom sauce, homemade sauerkraut, or hot vegetables, and choice of mashed potatoes or spatzle

SHASLYK COMBO 175.00
(Serves 8-10 people)
Chicken, pork & lamb kebabs, served with wild rice, French fries, cucumber, tomato & dill salad, marinated onions and homemade garlic sauce



BAVARIAN COMBO 22.99
Combination of stuffed cabbage, bratwurst sausage and breaded pork schnitzel, served with mashed potatoes, sauerkraut and mushroom sauce



BBQ RIBS & ROASTED DUCK COMBO 28.99

1/2 slab of our famous BBQ ribs and 1/2 of roasted duck served with homemade sauerkraut or hot vegetables, & choice of roasted or mashed potatoes

MAKE YOUR OWN COMBO 24.99
Choose three items from below. All platters are served with mashed potatoes and sauces.

Potato Pancakes (3 pcs) | Lithuanian Sausage | Stuffed Cabbage | Zepelin with Meat Kugelis | Bratwurst | Breaded Pork Tenderloin | Smoked Polish Sausage | Veal Schnitzel | Chicken Schnitzel | "Siberian" Pork Dumplings | Pierogis with Potatoes | Spatzle | Sauerkraut | Red Beet Salad | Creamy Carrot Salad

GOURMET SANDWICHES AND BURGERS

Served with French fries, pickles and coleslaw

WIENER SCHNITZEL 16.99
Our famous pork schnitzel, Swiss cheese, lettuce, tomatoes, mustard & mayo. Served on a gourmet bun

GRILLED CHICKEN "ROYAL" 15.99
Marinated chicken breast, bacon, Gouda cheese, Dijon mayo, greens, tomato, red onion. Served on gourmet bun

BURGERMEISTER 18.99
Certified Angus beef patty, smoked sausage, smoked gouda cheese, mustard mayo sauce & onion straws

MUSHROOM SWISS 16.99
Loaded with sautéed mushrooms, a hint of Parmesan garlic butter and topped with melted Swiss cheese



BBQ BACON CHEESEBURGER 16.99
Grilled Box, certified Angus beef, topped with Cheddar cheese, apple wood bacon, fried onion straws and a bourbon barbecue sauce

CHICKEN SCHNITZEL SANDWICH 15.99
Panko breaded chicken breast, smoked gouda, spring mix, fried egg, house-made garlic sauce, Brioche bun.

SIDE DISHES

- MASHED POTATOES \$3
- ROASTED BRUSSELS SPROUTS \$6
- RICE PILAF \$5
- SAUERKRAUT \$5
- VEGETABLES OF THE DAY \$5
- FRENCH FRIES \$6
- FRENCH FRIES WITH BEER CHEESE SAUCE \$7
- POLENTA/MAMALIGA \$7
Traditional corn meal served with feta cheese and sour cream
- ROASTED POTATOES \$5
- ROASTED TRUFFLE POTATOES \$6
- SPATZLE IN BUTTER \$6
- KUGELIS \$8
- BEEF SALAD \$4
- CARROT SALAD \$4
- CABBAGE SALAD \$4

POTATO DISHES / DUMPLINGS / PIEROGIES

NOBLEMENS ZEPPELINS 15.99
Zeppelins with meat served with bacon bits and sour cream

PAN FRIED ZEPPELINS 13.99
Zeppelins with meat cut in pieces and pan fried on butter.
Served with sour cream and bacon bits

TRADITIONAL POTATO PANCAKES 15.99
6 delicious golden brown pancakes served with sour cream and apple sauce

POTATO PANCAKES WITH MEAT 17.99
Potato pancakes filled with ground pork then fried until golden brown.
Served with bacon bits and sour cream

CREPES WITH COTTAGE CHEESE 13.99
3 pcs crepes filled with sweet farmers cheese topped with sugar powder and fresh strawberries

KUGELIS 14.99
Thick potato cake baked in the oven.
Served with bacon bits and sour cream

SIBERIAN PELMENI 15.99
Siberian recipe dumplings filled with veal, pork, beef and onions. Served with sour cream, bacon bits and vinegar

VARENIKI 15.99
Ukrainian potato pierogi with potato and onion filling pan seared, then topped with caramelized onions and creamy sauce

VARENIKI WITH MUSHROOMS 17.99
Pierogi with mushroom filling topped with sautéed mushrooms, caramelized onions and creamy mushroom sauce







BEEF, LAMB & VEAL DISHES

SIRLOIN STRIP STEAK 29.99
Certified Angus beef 12 ounce sirloin steak with chimichurri sauce. Served with Truffle gold potatoes & roasted cherry tomatoes

BEEF STROGANOFF 20.99
Classic dish of lean tenderloin and sautéed mushrooms, tossed in a mushroom creamy sauce. Served with choice of Spätzle or mashed potatoes

GEORGIAN LAMB KEBAB 24.99
Tender pieces of lamb marinated in our secret spices and grilled with vegetables. Served on bed of wild rice, cucumber & tomato salad and special garlic sauce

CHANAKHI – LAMB STEW 19.99
Tender pieces of New Zealand lamb slowly cooked with tomatoes, carrots, eggplant, peppers, garlic and potatoes. Served with 3 potato pancakes, sour cream and pickle

HUNGARIAN GOULASH 19.99
Authentic traditional goulash served with herbs and imported Hungarian paprika gravy, red bell peppers & mushrooms. Served with your choice of homemade Spätzle, mashed potatoes or potato pancakes





POULTRY & FISH DISHES

COUNTRY STYLE DUCK Quarter duck \$21.99
Half duck \$27.99
Crispy slow-roasted duck seasoned with caraway and spices, served with potatoes, Lingonberry sauce & sauerkraut

CHICKEN ALA "KIEV" 20.99
Our favorite! Boneless chicken breast pounded and rolled around butter with herbs, lightly breaded and baked. Served with wild mushroom mix, mashed potatoes & the vegetables of a day

CHICKEN DISH "ONA" 18.99
Two breaded ground chicken cutlets stuffed with sautéed wild mushrooms, onions & cheese. Served with mashed potatoes, tomato & cucumber salad and mushroom gravy

CHICKEN KEBAB 17.99
Tender pieces of chicken thighs marinated in our secret spices and grilled with vegetables. Served on bed of rice, cucumber & tomato salad and special garlic sauce

CHICKEN SCHNITZEL 18.99
Two chicken breasts, lightly seasoned, pounded thin, and coated in our seasoned bread crumbs. Served with mashed or roasted potatoes, choice of vegetables, and mushroom gravy

CHICKEN DISH "VILNIUS" 18.99
Breaded chicken breast in creamy white wine sauce topped with sautéed spinach, cherry tomatoes and mushrooms. Served over mashed potatoes

BROOK TROUT 21.99
Whole Brook trout topped with sautéed vegetables, cherry tomatoes and creamy dill sauce. Choice of wild rice or mashed potatoes

TERIYAKI GLAZED SALMON 22.99
Salmon fillet marinated in Teriyaki glaze served over steamed spinach. Choice of wild rice or mashed potatoes

OVEN BAKED COD 19.99
Cod topped with Crab Royal and baked in Napoli sauce. Served with mashed potatoes and side salad

SMELT DINNER 19.99
Alaskan Smelts lightly breaded and deep fried to golden brown served with truffle parmesan, French Fries, coleslaw and tartar sauce






5 priedo tėsinyš

ON THE SWEETER SIDE

"SPURGOS" 12
Lithuanian curd cheese doughnuts, served with vanilla sauce, nutella & strawberry marmalade

APPLE STRUDEL 10
Old fashioned German strudel made with apples & raisins, served warm & topped with a scoop of vanilla ice cream



NAPOLEON CAKE 10
Layers of puff pastry & vanilla pastry cream with cranberry jam

DOUBLE FUDGE CHOCOLATE CAKE 10
Rich chocolate cake with a fudge center, topped with vanilla ice cream

HONEY CAKE 9
Moist cake baked with clove honey & layered with a whipped sour cream frosting

CAKE "PAVLOVA" 12
with fresh fruit, vanilla cream & wildberry sauce



ICE CREAM WITH FRESH FRUIT & HOMEMADE WILDBERRY SAUCE 8
Choose: vanilla, chocolate, strawberry

COFFEE & TEA

COFFEE "LAVAZZA" 4
CAPPUCCINO 5
CAFÉ MOCHA 5
CAFÉ LATTE 5
CARAMEL LATTE 5

ESPRESSO 4
DOUBLE ESPRESSO 5
BAILEY'S COFFEE 8
"Lavazza" Coffee, Bailey's Liqueur, Vanilla Whipped Cream

"PARIS" COFFEE 9
"Lavazza" Coffee, Grand Marnier, Kahlua, Vanilla Whipped Cream

HOT TEA 5



WHOLE GAME EXPERIENCE

MUST PRE ORDER IN ADVANCE



WHOLE SUCKLING PIG (Serves 12-15 adults)
Sides: Truffle roasted potatoes, sauerkraut, cucumber & tomato salad, Korean carrot salad, rye bread, homemade gravy
\$550 Pre order 5 days in advance

LAMB (Serves 12-15 adults)
Sides: Truffle roasted potatoes, sauerkraut, cucumber salad, carrot salad, rye bread
\$595 Pre order 5 days in advance

WHOLE SALMON (Serves 10-12)
Stuffed with lemon and herbs and baked whole with a salt crust.
Sides: Wild rice, seasonal vegetables, Brussels sprouts, chef salad
\$350 Pre order 3 days in advance

SHRIMP BOIL
Traditional New Orleans style with boiled potatoes, corn, onion, smoked sausage. Served table side.
1 1/2 lb. shrimp per person
MKP - 15 people minimum
Pre-order 5 days in advance

CRAWFISH BOIL
Traditional New Orleans style with boiled potatoes, corn, onion, smoked sausage. Served table side.
MKP - 15 people minimum
Pre order 5 days in advance

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

\$2 plating fee for cakes brought outside the restaurant.



FRIDAY, MAY 12TH, 5-9PM

Lithuanian Hall
851 Hollins St., Baltimore, MD 21201
(410) 685-5787



DINNER MENU

<p>ŠALTIBARŠČIAI.....\$7 COLD BORSCHT</p> <p>CEPELINAI\$14 ZEPPELINI (ground potato stuffed with ground pork)</p> <p>KARBONADAS.....\$14 PORK CHOP</p> <p>DEŠRA SU KOPŪSTAIS.....\$14 "POLSKA KIELBASA" with sauerkraut</p> <p>BULVINIAI BLYNAI.....\$10 POTATO PANCAKES</p> <p>BALANDĖLIAI.....\$14 STUFFED CABBAGE</p> <p>KEPTA ŽUVIS\$14 FRIED BASS</p>	<p>ČEBUREKAS.....\$6 CHEBUREK</p> <p>BANDELĖS su LAŠINUKAIS.....\$5 BACON BUNS</p> <p>BUROKĖLIŲ MIŠRAINĖ\$6 BEET SALAD</p> <p>KEPTA DUONA\$5 GARLIC BREAD (with cheese spread)</p> <p>MARINUOTI AGURKĖLIAI\$1 PICKLES</p> <p>MINI PYRAGAS "TINGINYS"\$3 MINI LAZY CAKE (crumbled cookies, cocoa, condensed milk, sugar)</p>
--	---

LITHUANIAN
ICE CREAM
"DADU".....\$3
(vanilla, caramel,
chocolate)



KNIGHTS OF LITHUANIA COUNCIL 144

LITHUANIAN DAYS 2022



**AUG
13-14**

FOOD-ENTERTAINMENT-VENDORS

Admission: \$10 one day \$15 two days

Saturday 11am - 6pm
Sunday 12pm - 5pm

CATALPA GROVE at Lakewood Park
26 Park Ave Barnesville, Pa

 **LITHUANIAN DAYS 2022**
All Proceeds Benefit
Lithuanian Charities

ŠLIŽIKAI / KUKUČIAI
SU LAIMA NORI

"KŪČIŲ VAKARIENĖ BE KŪČIUKŲ VARGIAI
ĮSIVAIZDUOJAMA. LIETUVIAMS TAI VIENAS
MĖGIAMIAUSIŲ GAMINIŲ ANT GAUSIAI NUKIOTO
ŠVENTINIO STALO."

"CHRISTMAS DINNER WITHOUT ŠLIŽIKAI IS HARD TO
IMAGINE. FOR LITHUANIANS, IT IS ONE OF THE
MOST FAVORITE PRODUCTS ON THE ABUNDANTLY
LAID FESTIVE TABLE."

GROUDŽIO 13 D. 6:30
EST
DECEMBER 13TH @
6:30 PM EST

neringa
cooking club

* JAV KAVIARA, BANA, BEI ŠEIS, KAVIARAI
LIEPIMASIS NERINOS STOVYKLOJE, NERINGA
KULINARIJOS KLUBO ORGANIZUOJAMA. NERINGA
KULINARIJOS KLUBO ORGANIZUOJAMA. NERINGA
KULINARIJOS KLUBO ORGANIZUOJAMA.

2022 tvarkaraštis/ 2022 Meetings

Vasario 8 / February 8 (cepelinai)
Balandžio 26 / April 26 (varškėčiai)
Birželio 19 / June 19 (medauninkas)

Rugpjūčio 9 / August 9 (šaltibarščiai)
Spalio 11 / October 11 (obuolių pyragas)
Gruodžio 13 / December 13 (šližikai)



SUMMARY OF THE DOCTORAL DISSERTATION

MIGRANT IDENTITY AND LITHUANIAN FOODWAYS IN THE UNITED STATES IN THE 20TH CENTURY

INTRODUCTION

Identity, according to the Lithuanian philosopher and American Lithuanian public figure Juozas Girnius, is a person's ability to describe oneself as distinct from others by answering the question of "who am I?", while also identifying one's characteristics that relate one to a certain group, community, nation or institution. In most cases, one's identity receives less attention when that person lives in their homeland or in a nationally homogenous environment where the same language is spoken or there is a belief in the same religion – many features of identity are created automatically, making them harder to notice. However, when departing one's homeland to live in another country, according to Girnius, "when individual members [of a nation] find themselves in a foreign land" (Girnius 1961: 94) and lose the support of their community, the most important features of identity take on enormous significance, revealing themselves in a much more evident way, as the philosopher says, "self-determination emerges out of concern" (Girnius 1961: 94).

Food, as one of the characteristics of a constructed identity, came to prominence in interwar Lithuania. In the strengthening and rapidly developing new state, the Lithuanian intelligentsia sought to become a part of the modern world, while also highlighting their own national culture and Lithuanian spirit (Jakubavičienė 2014: 265). It was during this period of national revival that ideas were raised not about the contours of a Polish, Russian, German or Jewish cuisine, nor the food eaten by the landed gentry as opposed to townspeople, but specifically a "truly Lithuanian" cuisine (Laužikas 2021: 13). The desire of wives and mothers to follow other nations was viewed with some skepticism, after all, "that which suits a rich Italian, French or English dinner table is very expensive and does not suit us because we have different customs" (Banaitienė et al. 1938: 116). The preservation of Lithuanian cuisine became important: "before long, our old dishes will disappear because foreign dishes are being introduced into our villages – schnitzels, fried pork cutlets, *cvibelklopsai* (fried then stewed

beef fillets), fillets, etc.” (Čiapaitė-Mickienė 1936: 28), prompting household cooks to search for their own culinary identity: “we need our own, local culinary tradition suiting our health and lifestyles, both for everyday family meals and for celebrations and when serving guests” (Banaitienė et al. 1938: 116). Lithuania’s women were actively invited to take responsibility not only for making a Lithuanian cuisine a reality, but even for its inception: “we want our homemakers to not only be cooks, but creators” (Valatka 1935: 12). The act of making certain dishes and drinks and their consumption came to be considered as a declaration of ethnic identity.

Like identity, ethnic food usually takes on more obvious characteristics of ethnicity once it is “taken beyond” the geographical boundaries of the community making it. In migration, ethnic food takes on a completely different meaning. Migrants are inclined to recreate the sensation of “feeling back at home” through familiar foods, in other words, by surrounding themselves with culturally pleasant objects, aromas and sounds. Moreover, the act of making ethnic food is like a daily confirmation of one’s ethnic identity.

The most well-known 20th-century anthropologists and representatives of other disciplines, such as Claude Lévi-Strauss (1974, 1986), Mary Douglas (1984), Pierre Bourdieu (1996) and Roland Barthes (2013), have shown that food is a significant means of identity construction and expression, allowing one to distinguish themselves from others while also defining certain unifying features. According to the French anthropologist Claude Fischler, to eat is to accept the qualities of food, because “we become what we eat”. The connection between food and a person determines their identity. “Food makes the eater: it is therefore natural that the eater should try to make himself by eating”⁷⁹ (Fischler 1988: 279, 282). Therefore, the choice of food is not an incidental act but rather a complex, continually repetitive, multifaceted *situational act*, based on individual choice. This process depends on various factors: lifestyle, personal values, experience, cultural and social factors, and many others that interact with one another when making a decision regarding food. In migration, especially in multicultural societies, the choice of food available is much more diverse. It is precisely an individual’s choice of what type of food they wish to eat that gives them a sense

79 “To incorporate a food is, in both real and imaginary terms, to incorporate all or some of its properties: we become what we eat. Incorporation is a basis of identity. [...] Food makes the eater: it is therefore natural that the eater should try to make himself by eating” (Fischler 1988: 279, 282).

of identity. A person's ability to consciously choose one or another dietary model adds meaning to this choice and in this way constructs a particular identity.

Food, like identity, is not static, it changes over time reacting to a particular personal dynamic. In migration, as a person's place of residence changes in the geographical sense and new social and cultural factors are introduced, food changes as well. However, this is not a finite process, but rather an entirety of certain behavioural models with fluctuation between the regular ethnic dietary habits and those of the receiving community. According to food researchers Lisa Franzen and Chery Smith, this process taking place at the micro-level (individual) reflects the changes in an individual's attitudes and beliefs and their behaviour at the macro-level (social, group) (Franzen, Smith 2009: 174). Thus, individual choices in what food to eat are very important when creating and sustaining an ethnic identity in multicultural contexts.

Lithuanian migration processes to the United States during the late 19th and 20th centuries not only interrupted but fundamentally changed people's daily life habits. Having left their familiar environments in Lithuania and moving to the New World, Lithuanians were compelled to start their lives over. Taking into account the different geographical, cultural and social circumstances, they had to adapt to the completely new living conditions in a multicultural environment, all while not losing their own Lithuanian identity. These processes served as the reason for choosing to examine the connection between migrant identity and Lithuanian food, and to either confirm or refute the hypothesis that the Lithuanian food made by Lithuanians in diaspora not only has a practical function but also exists as an element of identity expression in a different environment and space.

Research problem – how is daily and festive food used to construct and reveal the ethnic identity of diaspora Lithuanians in the United States?

Research object – Lithuanian food made and eaten by diaspora Lithuanians in the United States and the related identities that are thus constructed.

Research aim – to examine the connection between Lithuanian food consumed by diaspora Lithuanians and their descendants living in the United States and their identities.

Attention is focused on the following **objectives**:

1. To reveal the historical theoretical narrative of Lithuanian identity and food in the United States and the strategies that helped diaspora Lithuanians hold onto their identity;

2. To reveal the particularities and challenges of conducting ethnographic research of Lithuanians living in diaspora;
3. To highlight the special features of a person's daily food;
4. To examine the unique features of festive dishes and drinks;
5. To determine what place Lithuanian cuisine holds in migrant culture;
6. To reveal how the food made and eaten by diaspora Lithuanians in the United States constructs their ethnic identity.

Novelty, relevance and significance of the research

The topic of food and identity has been widely studied by 20th-century foreign ethnologists and anthropologists, but in Lithuanian historiography, this question has mostly been covered just in descriptive research papers. The issue of the expression of an American Lithuanian identity in the context of food has received even less attention from researchers. This dissertation is probably the first qualitative research of its kind that attempts to fill the above-mentioned gap. The researcher's ethnographic field research and newly collected data facilitate making a complex assessment of the attitudes of representatives of different migration waves and generations towards Lithuanian food, looking at its various meanings and interpretations and to reveal how they relate to identity. Examples are given of how different attitudes towards Lithuanian food determine different identities.

The research is relevant to diaspora identity research in Lithuania. It presents an analytical approach to food, not seeing it as a combination of aspects such as dietary value, economic or personal needs, but as a cultural phenomenon wielding the power to construct ethnic identity. The research is important to Lithuanian society because having worked out the connection between food and identity in migration, it would be easier to understand how the Lithuanian diaspora identity is created and to figure out ways of minimising the divide between *us* (Lithuanians in Lithuania) and *them* (Lithuanians in the United States).

The majority of anthropology and ethnology monographs, articles and doctoral dissertations on the topic of ethnic identity are based on the classical method of ethnographic material collection, where the researcher is not physically distanced from the community under research, and the selected research methods can be applied by communicating directly with people. This research is different for its combination of classical and virtual (for more details, see: Skågeby 2011) ethnography, thereby broadening the scope of opportunity to receive reliable information necessary for conducting a scientific analysis.

The theoretical research approach

In this paper, food is analysed as a unique part of one's identity that changes during the course of the migration process. The research is based on the identity *change* theoretical concept,⁸⁰ looking at food as a unique component of culture that is closely related to a *changing* identity in space and time. The author relies on methodological theoretical discourses which state that identity is best revealed by being different, understood as a changing identity – the process of change rather than the pure contraposition of 'our own' vs. 'foreign' (Savoniakaitė 2012a). The initially prevailing negative attitude towards the other, over the perspective of time, grows softer and becomes different (Savoniakaitė 2014).

In order to identify the processes that have taken place in American cuisine, including diaspora Lithuanian cuisine, the *Melting Pot* and *Salad Bowl* theories explaining the coexistence of multicultural societies are used, which relate to the cultural advantages and differences in particular places and among particular nations. This theoretical approach makes it possible to reveal how diaspora Lithuanian food *changed*, along with their identity. A detailed analysis of specific dishes is not the goal of this research, they are discussed only as much as is needed to reveal the issue of the *change in food choices* in migration. Lithuanian food is seen as an instrument for sustaining and transmitting ethnic identity.

Methodology and methods

The relation analysis between Lithuanian food and identity is based on research conducted in 2019–2020. The analysis of culinary books and the discourse in periodicals allowed becoming more familiar with the problem under analysis, making it possible to grasp and highlight its fundamental “points” and better prepare for the rest of the research. Culinary books published by American Lithuanians were analysed first of all, followed by a quantitative and qualitative analysis of the content of selected periodical publications. Periodical publications released by the Lithuanian diaspora were analysed *de visu*, by purposefully searching for information they contained about Lithuanian food. References to ethnic food fairs were searched for in American printed periodical publications using the Newspapers archive of newspapers published in America, formulating searches using meaningful keywords such as *Lithuanian food exhibition*, *Lithuanian food fair*, *Lithuanian food festival*, *International foods festival*, *Lithuanian food*. Due to the particularly large scope of this

80 In migration, encountering different foods is unavoidable. The idea of one's own food and other's food takes shape (for more, see Savoniakaitė 2014).

archive, the search was conducted in stages: using the archive's search filters, the century under analysis was divided into ten-year intervals. In each decade, information was searched for by repeating the above selected keywords.

Later, in December 2020 – November 2022, interviews were conducted with respondents mostly by using video conferencing and conversation platforms. A total of 44 semi-structured interviews were conducted with 43 diaspora Lithuanians. All the respondents participating in the research were born in the 20th century. The researcher's main attention focused on members of the second wave of Lithuanian emigration who in that century had fled to the West, and then to the United States. Narratives from this period offer a better reflection of 20th-century realia. This is why the research is orientated at the period that has a chronological boundary limited to the 20th century. It has been calculated that in the timeframe of a hundred years, it is possible to examine the culinary particularities of several waves of migration and several generations, in the context of which the connection between Lithuanian food and identity can be revealed.

Due to the particularly expansive geographical field in the United States, in the research the author limited herself to respondents who were born, grew up or live in the north east of the United States. Having established her first contact with these respondents, and as this network underwent the snowball effect broadening in size, it just so happened that a majority of the research respondents had at one stage in their lives or another lived in Cleveland – a city with a long history of Lithuanians who had moved there and settled down. It is claimed that the first Lithuanians started settling in this city in around 1871. Most of them arrived with the first wave of migrants in 1890–1910. In 1900 around 1,000 Lithuanians lived in Cleveland, 6,685 in 1920 and 10,068 in 1930 (*Cleveland* 2003: 168, 169). With the second wave of migrants, who arrived after World War II, around 4,000 Lithuanian refugees settled in this city. Today, the Lithuanian community in Cleveland numbers around 16,000 Lithuanians and people of Lithuanian heritage (Ruksenas 2022). The places of residence of the current research respondents span seven American states: Wisconsin, Illinois, Michigan, Ohio, Connecticut, Maryland and Texas, and twelve cities: Cleveland, Washington, Chicago, Detroit, Ashford, Austin, San Antonio, Putnam, Lemont, Baltimore, Racine and Grand Rapids. Three members of one family also participated in the research who were born in the US but currently live in Vilnius, Lithuania.

The author's ethnographic observations conducted *in situ* allowed her to get to know and better understand the diaspora's attitudes to Lithuanian food and the multicultural United

States context “from the inside”. The researcher spent August 2022 in Cleveland (Ohio) and in the Schuylkill County (Pennsylvania) with the Lithuanian community, conducting observations of three scheduled events by participating in them.

A qualitative data analysis was used to analyse the respondents’ narratives, photographs and culinary notes. The historical comparative method was chosen to reveal the particularities of diaspora Lithuanians’ daily and festive foods and *how they have changed*, as well as how they relate to identity. Application of a quantitative content analysis of periodical press publications helped highlight the importance of Lithuanian food in migration – how much information is dedicated to presenting Lithuanian food in periodicals published by both Lithuanians and Americans and in what contexts? Meanwhile, the qualitative content analysis made it possible to distinguish and analyse the emotional characteristics of texts, to discern hidden meanings and other elements important to meeting the aim of this research.

Claims being defended

- Food helps American Lithuanians reveal their identity as *changing* in the context of the *Salad Bowl* and *Melting Pot* theories.
- Conscious understanding and unconscious experience enacted through daily food preparation habits and activities give members of the diaspora the opportunity to remember and each time renew their own identity.
- It is likely that activities uniting the Lithuanian diaspora communities – preparing food together – are among the strongest factors helping them sustain their identity.
- The variety of Lithuanian dishes made decreased with each new generation of the diaspora, but the connection between food and identity increases and creates important meaningful values.
- As the number of diaspora Lithuanians who know the Lithuanian language decreases, food remains one of the active factors asserting identity.

Main concepts used in the dissertation

Lithuanian diaspora – Lithuanians who have moved to another country to live. Three waves of migration can be discerned in Lithuania’s history from the second half of the 19th century until today. The first wave of mass migration began in 1868 when the country was under the strong influence of economic and political factors. At this time, it was mainly labourers, small-scale traders, landless peasants and rural craftspeople who departed, as well as many young people in search of a better, easier and more satisfying life. The diaspora from this wave were referred to as *grynoriais* (greenhorns) – inexperienced foreigners who had a

difficult time orientating themselves in a new environment. It is difficult to say how many diaspora from this wave settled down in the United States, as those arriving before 1898 usually registered as Poles (according to their faith) or as Russians (according to the country from which they had emigrated), but today's historians state that 252,594 Lithuanians departed from Lithuania in the years 1899–1914, and in 1920–1940 (before 1 June) another 123,865 citizens emigrated from Lithuania (Eidintas 2021: 53, 191).

The second wave of diaspora, the so-called *dipukai* (from the acronym DP – displaced persons), were different to the earlier wave. This was a case of mass migration due to political reasons, i.e., World War II. At first, those who fled ended up in displaced persons camps, later they departed for the United States, Canada, Great Britain and Australia. People of various professions and ages left with this wave. They made up the most creative and mature part of the nation – diploma-holding pedagogues, higher education institution lecturers, doctors, lawyers, agronomists, engineers, members of the clergy, writers, journalists and artists. The rampage of the Nazi and Soviet regimes in Lithuania in 1941–1958 led to the departure of around 120,000 Lithuanians to the West (Eidintas 2021: 272, 273).

The third wave of migration began once independence had been restored in 1990. The so-called *tarybukai* (from the Lithuanian word for Soviets) mostly headed for the United States for economic reasons, difficult material circumstances, low wages, insecurity and conditions of instability in Lithuania. According to Šilbajoris, this wave is continuing into our current times, and “there is no way of knowing when it will wane” (Šilbajoris 2001: 9).

The so-called *dipukai* stood out from the other migrants for their level of education and social status, and set elevated goals for themselves to preserve their nationalism and Lithuanian culture without dissolving into the ethnically diverse United States. This is why in this research, most attention turns to the second wave of Lithuanian diaspora migrants and the food prepared and eaten by these generations, and its connection to identity. Taking into account the context, this connection is discussed and compared to the dietary features of first and third wave diaspora Lithuanians.

Ethnicity – that which makes a person different, special and at the same time similar to others. Ethnicity is associated with identity. “In stating their identity, a person distinguishes themselves from others and at the same time defines their own characteristics, which relate them to the group, community, nation or institution” (Savoniakaitė 2011b: 389). A person identifies themselves in the ethnic sense by choosing boundaries, which are characterised by cultural features such as language, a common history, customs, religion, etc.

In ethnology and anthropology, ethnicity is usually explained from the primordial, instrumental and constructive aspects. In the first case, ethnicity is regarded based on the understanding of coming from a common heritage and is explained as a given fact (for more, see Geertz 1973: 259). In the second case, ethnicity is understood as a politicised, cultural identity that is called up for the explicit purpose of defining an actual or conceptual boundary for one or another group (Cohen 1994: 52). In the third case, ethnicity is constructed. According to Fredrik Barth, ethnic group relations lie within the boundaries they create for themselves, rather than in the cultural characteristics of a group's boundaries (Barth 1970: 15).

The ethnicity of migrant communities is understood differently than that of local groups (Savoniakaitė 2011a: 81). Once one enters a different culture, the above-mentioned boundaries expand. Some ethnic identity characteristics become more important, while the value of others diminishes. Even though identity is still focused on one's own native homeland (or that of their parents), it is combined with loyalty to the accepting country. In their research of migration as a phenomenon, Stephen Castles and Mark Miller talk about ethnicity in the context of migration and identify it as *situational*. According to the researchers, the members of a certain group decide to harness ethnic belonging as a criterion for self-identification in situations when this is necessary or beneficial. This explains why the instability and flux of ethnic boundaries is frequently encountered (Castles, Miller 1998: 31).

Food – according to anthropologist Claude Levi-Strauss, “food is not just for eating, it is just as nice to think about food” (Levi-Strauss 1962: 128). In other words, the food people prepare each day, the associated rituals, traditions, beliefs and choices exist as a factor for understanding humanity and society. Looking at the broader social context from an anthropological perspective, food can reveal people's cultural provisions, power distribution, sex differences, and belonging to a particular class or race. Food is used to analyse migration, globalisation, ethnic origins and other problems.

In the social sense, aside from food itself the eating process is also very important as it creates and fortifies social bonds between those seated around the dinner table. Eating together in the family is widespread and common in all cultures, while inviting one's relatives or friends over for lunch or dinner remains a common social activity in many societies. Offering others food is considered the apex of good hospitality and is a sure way of getting to know people. Even in these times of constant hurrying when fast food dominates our daily eating habits, sitting down at the dinner table with family or friends is still a very important and desirable tradition.

Ethnic food – the entirety of special features of the food of a certain community, encompassing specific cultural traditions concerning food preparation and consumption; it is a part of ethnic identity.

Lithuanian food – food made from ingredients grown or produced in Lithuania, mentioned in early written sources, associated with the country's traditions, and universally known and popular in the country. In this research, the author abides by the provision of considering Lithuanian food that type of food which migrants themselves identify as Lithuanian.

Structure of the dissertation

The paper consists of an introduction, six explanatory chapters, conclusions, lists of literature, sources, tables and illustrations, and the appendices. The research problem and object of research is formulated in the introduction, the research aim, objectives and hypothesis are raised, the novelty, relevance and significance of the research is presented, along with the theoretical approach and methodology used, the claims that are being defended, a review of the sources and prior research, plus there is a definition of the main concepts used in the work.

In the first chapter, the author takes an in-depth look at the culinary publications released in different periods in the 20th century by different waves of migrants; the food of diaspora Lithuanians in migration is discussed from a theoretical perspective. Attention is focused on the search for identity in Lithuanian food fairs held in the United States.

The second chapter presents and provides grounds for the methodology used in this Lithuanian diaspora dietary ethnographic research; the factual characteristics of conducting this research in the United States and the difficulties that arose during this process are discussed; the process of first establishing contact and then the transformation of the relationship between the researcher and her respondents is revealed, along with issues of research ethics.

The third chapter uses the author's collected empirical data to discuss the food prepared and eaten in Lithuanian diaspora family homes. She reveals how, as generations of diaspora change, so too does the food eaten on a daily basis change, along with the concept of Lithuanian food and attitudes towards it, the influence of the ethnically heterogeneous environment of the accepting country on these processes, and the impact of the later third wave of Lithuanian migrants who arrived in the United States after Lithuania had restored its independence.

The fourth chapter analyses the particularities of festive foods made and eaten by different generations from the second wave of diaspora Lithuanians. There is a discussion of the special features of food prepared for calendar (religious) celebrations: Christmas Eve (Kūčios), Christmas, Easter, Shrovetide; life cycle celebrations: weddings, baptisms, birthdays; Lithuanian and American state holidays: the Day of Restoration of the Lithuanian State, the Day of Reinstatement of Lithuanian Independence, American Independence Day and Thanksgiving Day.

The fifth chapter looks at the network of Lithuanian food stores and restaurants (cafes) established in cities in the north and south of the United States within the geographical boundaries of the research. The author works out where Lithuanians buy the ingredients required for preparing Lithuanian dishes. There is a discussion of the significance of Lithuanian food at Lithuanian events. The issue of how Lithuanians living in the United States ensure the transmission of food preparation traditions to younger generations is analysed.

The sixth chapter discusses the significance of Lithuanian food to diaspora Lithuanians as individuals and as a group. The author looks at how in different social situations Lithuanian food constructs various identities for members of the diaspora. The research results are presented in the conclusions section.

The appendices contains a character description of the diaspora Lithuanians who participated in the research, photographs illustrating the selection of Lithuanian food offered at the Lithuanian store and restaurant established in Chicago, and advertisements for events organised by Lithuanians.

CONCLUSIONS

1. The analysis of American food revealed the ambiguous boundaries of an American ethnic cuisine, which affected the historical narrative surrounding Lithuanian identity and food. The *Melting Pot* and *Salad Bowl* theories describing ethnic community relations that prevail in American culture had an impact on the food made and eaten by diaspora Lithuanians and the processes it has undergone. These theories and the ethnically heterogeneous American environment contributed to the fact that changes became more prevalent in Lithuanian cuisine. The ideas of the *Melting Pot* theory that prevailed in the early 20th century had an impact on the first wave of Lithuanian migrants. Lacking the opportunity to hear live testimonies from this period, most reflections of this theory have been recorded in culinary books published by

diaspora Lithuanians. The recipes in these books reflect the effects of American multiculturalism on the diaspora Lithuanian cuisine, pointing to a levelling of culinary differences.

With the increased prevalence of the *Salad Bowl* theory in the second half of the 20th century, and the arrival of the second wave of Lithuanian migrants in the United States, the idea of each ethnic community living in the United States as being unique becomes more apparent. The prevailing opinion is that it is necessary to sustain the individuality and independence of ethnic groups, and to highlight their cultural differences. The provisions of this idea had an influence on the Lithuanian diaspora as well. In newly published culinary books from this period, there was a distinct return to the food preparation traditions of parents and grandparents. The ideas of fostering ethnic identity through food are spread, encouraging the expression of the sense of ethnic self-awareness by making Lithuanian dishes. These English-language publications were aimed largely at Lithuanians from the first wave of migration and their descendants.

Even before the release of culinary books presenting Lithuanian dishes in English, international food fairs served as a space where the issue of national self-awareness of the first wave of diaspora Lithuanians could develop and features of the assimilation process were evident. We can refer to these fairs as attempts by diaspora Lithuanians to represent their own ethnic identity to the community in the multicultural American environment and to instil feelings of national consciousness. Even though the members of the diaspora from the first wave of migration were not noted for having a particularly high demand for culture, there were some among them who grasped the connection between ethnic food and identity and the importance of preserving and transmitting Lithuanian culinary traditions to the younger generations. Unfortunately, these events did not attract great attention from diaspora Lithuanians and revealed a kind of division among them in terms of food and ethnic identity. Nevertheless, international food fairs based on the presentation of ethnic food not only provided knowledge and the opportunity to see, learn about and taste Lithuanian dishes, they also managed to create a sense of emotional awakening and provoked self-reflection on identity. Without direct evidence, it is difficult to assess the impact of these kinds of fairs, though it may be assumed that Lithuanians' efforts to present markers of their own identity to the community did arouse significant discussions among first wave diaspora Lithuanians.

2. The greatest challenges in the case of this research were related to the restrictions imposed by the COVID-19 pandemic, which meant that almost all the interviews with second

wave diaspora Lithuanians were conducted using video phone calls, where the researcher was in Lithuania, and the respondents – in the United States. The search for potential respondents' contact details was made more complex due to the restrictions, the longer negotiation of suitable times for virtual meetings between the researcher and respondents, the large time differences between the researcher's and her respondents' countries of residence, and the necessity of taking into account the dynamics of Lithuanian and American state holidays and weekends proved to be important and demanded close attention and flexibility on behalf of the researcher in order to conduct this study. The research revealed that interviews conducted online can be a part of ethnographic research, while the combination of virtual and regular field work can become a more frequently used method in ethnography and anthropology in the future.

The *in situ* ethnographic field research of Lithuanians living in diaspora was noted for being geographically rather distant from the researcher, which on account of its cultural and social particularities demanded searching for the most suitable research methods and ways of approaching the respondents. The fact that the researcher was aware of the social, cultural and economic context from which Lithuanians had departed reduced communication difficulties with the respondents. However, the facts that the researcher does not live in the United States, is less aware of the political and economic context there, and has a poorer understanding of the problems members of the diaspora face did slightly increase the gap between the researcher and her respondents.

Observation through participation allowed the researcher to draw less attention to herself, to meld into the Lithuanian diaspora community more fluidly without interrupting its regular activities. The opportunity to live with one Lithuanian diaspora family for the entire duration of the research period spent in Cleveland and to join in its daily life routine allowed the researcher to feel and understand how the life of a Lithuanian diaspora family looks “from inside”, to not only hear but through participation to also see what is eaten and when, how food is prepared, and where the necessary food products are purchased.

Eye-to-eye communication and informal conversations with diaspora Lithuanians in Cleveland and Pennsylvania allowed the researcher to get an up-close look and to feel their moods and emotions when talking about Lithuania, about fleeing to the United States, about keeping the Lithuanian spirit alive while living in diaspora, and of course, about Lithuanian food. This provided the researcher with additional information that is impossible, and sometimes is also especially not desired, to be revealed in conversation.

3. The research results revealed that generational differences become very evident in the daily dietary habits of second wave diaspora Lithuanians. The older generation of diaspora Lithuanians stands out for preparing food *like in Lithuania* and was rather conservative in rejecting foods from other ethnic communities. For the second wave of diaspora Lithuanians, Lithuanian food has gone from being a daily routine to “food for special occasions”, requiring certain circumstances or conditions so that it can be prepared. The connection between identity and Lithuanian food in this generation is marked by a unique turning-point where food, aside from its simplest function of satisfying physiological needs, takes on new meanings and interpretations. The youngest diaspora generation, compared with their grandparents or parents, are most influenced by multicultural American ideas. For this generation, Lithuanian cuisine is just one of the many food choices on offer among the many ethnic groups in the United States. The research showed that the daily food of all three generations of second wave diaspora Lithuanians is noted for three things: a variety of soups are often made, black bread is a daily necessity, as are a variety of potato dishes.

4. It was found that during the most regularly celebrated calendar (religious) holidays, diaspora Lithuanians look upon Lithuanian food as an instrument of sustaining and transmitting their ethnic identity. These celebrations are noted for being an opportunity to keep Lithuanian food preparation traditions alive. The Kūčios dinner features dishes such as herring, fish, boiled dumplings with mushrooms and *kūčiukai* (little yeast dough baked goods with poppyseeds), drinks include *kisielius* – a sweet, thickened fruit dessert, compote or poppyseed milk. Easter is unimaginable without *margučiai* (decorated Easter eggs), *pascha* (a curd cheese dessert) or *boba* (a sweet yeast dough cake with candied fruit). *Krupnikas*, an alcoholic drink, is made for Christmas.

As the generations change, so does the menu of dishes made for calendar (religious) celebrations. Traditional albeit less popular dishes are no longer made, or less of them are made. They are replaced or supplemented by *other* dishes, which are not characteristic of the traditional Lithuanian dinner table. Festive food traditions these generations consider as *their own* are created. Regardless of these changes, the tradition of coming together, sitting down at one table and families being together remains alive, which is inseparable from reminiscing about the Homeland, parents and grandparents. Celebrations such as these, despite the incorporation of *changing* traditions, have the power to actualise and promote one’s own identity.

Life cycle celebrations have been influenced by the prevailing multicultural ideas in the United States the most, and thus exhibit the least reflections of Lithuanian-ness. Only weddings show a greater focus on preserving Lithuanian traditions and Lithuanian food. At these celebrations, the presence of Lithuanian food while celebrating in an ethnically heterogeneous environment takes on not just a festive, but also a declarative significance of a distinctly Lithuanian identity. Birthdays and baptisms among the diaspora Lithuanians are celebrated according to the prevailing American traditions and “trends”. Only in rare cases does Lithuanian food give them a Lithuanian “flavour”. These choices are usually based on personal tastes, rather than the need to express one’s own identity.

During Lithuanian state holidays celebrated in the United States, food is not the main accent but only a supplementing element, therefore having Lithuanian food on offer is not always relevant. American state holidays are inseparable from the preparation and sharing of food, and are celebrated by diaspora Lithuanians strictly in line with American traditions. These celebrations appear to assert the “American side” of diaspora Lithuanians.

5. At events organised by the American Lithuanian community, Lithuanian food also has a certain significance. It changes and depends not just on who will be eating the food, but on the whole concept of the event. In addition to other elements expressing ethnic identity, Lithuanian food “helps” members of the diaspora to recognise their own “Lithuanian-ness” more clearly.

During the research, it was found that among the third-generation diaspora, especially those who grew up in mixed families, maintaining a Lithuanian cultural orientation is more difficult. For this generation of the diaspora, in order to keep intrinsically Lithuanian ethnic food preparation traditions alive, more effort, consciousness and prioritisation of values is required than of their parents’ generation. Lithuanian food becomes an important “instrument” for maintaining Lithuanian-ness having reached a certain degree of acculturation. At this point, the correlation between Lithuanian food and identity increases in proportion with involvement in the accepting culture. This is why the first and second generations of diaspora Lithuanians try to preserve and transmit to the younger generations the skills needed to make Lithuanian food in various forms and ways. This is underway not just in the family, where younger people are taught to make Lithuanian food through active involvement, but there are also intense efforts in this field in other organisations uniting Lithuanians: in the scouts movement, at Lithuanian language schools, and Lithuanian children’s and youth camps. Here, various activities based on being Lithuanian encourage children and young people of Lithuanian

heritage to rethink the importance of Lithuanian-ness that is passed on by memory narratives and one's own ethnic self-awareness.

The research conducted in the United States revealing how diaspora Lithuanians perceive which food is Lithuanian can be divided into several groups. It is based on the self-awareness of members of the diaspora themselves, on reconstructions of past events and the present realia.

The *first group* includes dishes that were made in Lithuania and were introduced into the United States together with Lithuanians. These are the dishes traditionally made by Lithuanian grandmothers and mothers – rissoles, soups, flat pancakes (*naliesninkai*), buns with a smoked lard filling, boiled dumplings – a majority of the middle generation of the second wave of Lithuanian diaspora grew up eating these kinds of dishes. Today, when trying to *recreate* these dishes, the way they taste is considered more important than the actual preparation process. It makes no difference whether the dish is being made at home or bought at a restaurant, there is an expectation of getting *the same taste* as one's mother or grandmother used to make. This *taste of childhood*, as it was referred to by respondents, is a necessary condition for Lithuanian food, without which some of its *Lithuanian-ness* is deemed as lost. Desserts including the “*Napoleonas*” cake, “*grybukai*” (mushroom-like baked goods), “*Beržo šaka*” and the “*šakotis*” are also part of this group; these recipes and methods learned by women back in Lithuania at courses giving instructions in household duties and food preparation or at girls domesticity schools continued to be practiced even when they had moved to the United States.

The *second group* of Lithuanian dishes includes traditional Christmas Eve (Kūčios) dinner and Easter dishes – herring prepared in various ways, fish, boiled dumplings with a mushroom filling, *kūčiukai*, *kisielius*, compote, poppyseed milk, decorated Easter eggs (*margučiai*), *pascha* and *boba*, which are *original* – brought over from Lithuania or somewhat improved – and are made year after year. It is precisely these dishes that impart a Lithuanian flavour to celebrations, while the annual ritual of their preparation renews and strengthens the ethnic self-awareness of members of the diaspora each time.

The *third group* of Lithuanian dishes consists of those that are made by Lithuanian mothers and grandmothers although their real origins are not completely clear, and the ingredients are not necessarily Lithuanian. Examples of Lithuanian food from this group, according to the research, could include crab or shrimp salad made for Kūčios or the oat

cookies baked for Christmas. It is not the ethnic origins of these dishes per se but the origins of the person making them that gives these dishes their *Lithuanian-ness*.

This group includes other Lithuanian dishes that have been adopted by members of the diaspora who visited Lithuania after independence or that have been made by people from Lithuania who arrived in the United States: relatives, guests, third wave diaspora Lithuanians. These are *žemaičių blynai* (potato pancakes with a meat filling), fried black bread pieces seasoned with garlic, shashlyk or the no-bake dessert *Tinginys* (lit. Lazy cake), which the Lithuanian diaspora admit they had never known of or tasted before, but today these foods are considered as new Lithuanian dishes, and their consumption is deemed an act of keeping Lithuanian-ness alive.

The *fourth group* includes recipes for dishes and drinks created in Lithuanian families. In this case, the most evident example would be *krupnikas* (an alcoholic drink). The various recipes for this beverage, passed down from generation to generation and made for various occasions, have been attributed to Lithuanians not just by the Lithuanian diaspora themselves, but also by other ethnic communities living in the United States.

The *fifth group* includes potato dishes: *cepelinai* (large meat-filled potato dumplings), *kugelis* (a grated potato-bake), potato pancakes and potato-stuffed sausages (intestines) found their way onto Lithuanian dinner tables at different times and in different ways. It is paradoxical that today these dishes are considered by the Lithuanian diaspora to be among the most distinctive examples of Lithuanian cuisine, yet due to the long amount of time required for their preparation and the conviction that this kind of food is not particularly healthy, they are prepared rather rarely.

The last *sixth group* of Lithuanian food includes those dishes that physically began their “journey” in Lithuania and have a direct connection to Lithuania. These are various food products that are sent to diaspora Lithuanians (in this research, such products were found to be mushrooms and Lithuanian black bread) and food products imported by the United States from Lithuania, which are then sold in Lithuanian stores or other food stores run by other ethnic communities. This group includes products such as herring, black bread, cheese, ice cream, chocolate, sweets, etc.

6. The research showed that the connection between identity and Lithuanian food grows stronger when acculturation processes are underway. For first generation diaspora Lithuanians, the preparation of Lithuanian food is a daily matter, a regular practice transferred from Lithuania that is associated more with the satisfaction of physiological needs than with

any expression of identity. As the generations change and the diaspora's daily ration of Lithuanian food is increasingly being supplemented with *other* dishes, the occasions when Lithuanian food is eaten and this food itself takes on greater emotional value than *other* food. With the continuing onslaught of acculturation processes and the saturation of diaspora Lithuanians' cultural and social space with American culture, the preparation and eating of Lithuanian food becomes a relatively rare event, one that almost completely correlates with the main calendar celebrations. At these times, Lithuanian food reaches its peak of ethnicity, and eating is no longer just a mechanical act but is also a time to remember Lithuania, one's ancestors, and to express their Lithuanian identity. The rarer the occasions on which Lithuanian food is eaten, the stronger its connection to ethnic identity becomes.

Lithuanian food is comforting, calming and provides a sense of emotional security, in this way at least partly helping resist the pressures of assimilation. It becomes something akin to a witness of the lost Homeland and its flavours, it has the power to recover emotions, memories and warm feelings. In the event of major or minor misfortunes in the lives of diaspora Lithuanians, Lithuanian *comfort food* is often prepared, eaten or at least recalled, thus helping bolster spirits and the feeling of self-awareness.

The act of preparing Lithuanian food together serves as a kind of uniting social ritual, fortifying social bonds and ethnic self-awareness, during which diaspora Lithuanians become one group, one unit. It is a point of reference to which other components marking identity can be co-opted. The unifying acts of preparing Lithuanian food are very important to later generations of the diaspora. Like threads, they tie the young person to their family or the Lithuanian community, and stop them from straying too far away.

In today's multicultural context in the United States, Lithuanian food has joined the fray of consumerism and is merely one of the many cuisines on offer. Different daily and festive dietary models among the Lithuanian diaspora mean that on regular days, American life traditions are followed, while on celebrations – Lithuanian ones take precedence. The collision between the culture inherited from one's parents and the culture that is adopted in America leads to a synthesis of forms and various models for transformation.

This research showed that the *Salad Bowl* theory is reflected most in the personal choices of diaspora Lithuanians, in the family and in the public space. The *Melting Pot* theoretical narrative does not really apply to contemporary diaspora Lithuanians' lives. Different sociocultural situations determine the existence of multifaceted identities among Lithuanians in diaspora.

PUBLIKACIJŲ IR PRANEŠIMŲ DISERTACIJOS TEMA SĄRAŠAS

PUBLIKACIJŲ DISERTACIJOS TEMA SĄRAŠAS

(List of Publications on the Topic of the Dissertation)

1. Senulienė, Jurgita. 2019. Lietuvių tradicijos JAV: Danutės Brazytės-Bindokienės požiūris, *LOGOS* 101: 218–222. DOI: <https://doi.org/10.24101/logos.2018.89>.
2. Senulienė, Jurgita. 2021. Amerikos lietuvių tapatybės ir maisto istorinis naratyvas, *Tautosakos darbai* 61: 195–212. DOI: <https://doi.org/10.51554/TD.21.61.09>.
3. Senulienė, Jurgita. 2022. Searching for Identity in the 20th-Century Lithuanian-American Food Exhibitions, *Loci Communes* 1(2): 1–19. DOI: <https://doi.org/10.31261/LC.2022.02.04>.
4. Senulienė, Jurgita. 2023. Klaipėdos krašto konditerijos atradimai: kepiniai. Recenzija, *Lietuvos etnologija* 23.

PRANEŠIMAI KONFERENCIJOSE DISERTACIJOS TEMA

(Conference Participation)

1. Jurgita, Senulienė. 2020. “Ethnographic Research Strategies of Lithuanian Migrants’ Identity and Food in the USA”, Lietuvos istorijos instituto tarptautinė tarpdalykinė konferencija „Iššūkiai etnografijoje: etnografai ir etnografinės žinios“, 2020 m. spalio 22–23 d. nuotoliniu būdu.
2. Jurgita, Senulienė. 2021. “Lithuanian Krupnikas? The Narrations of Lithuanian Diaspora in US”, Lietuvos istorijos instituto tarptautinė konferencija „Etninių ir konfesinių kultūrų sąveika: etnologiniai tyrimai“, 2021 m. lapkričio 26–27 d. nuotoliniu būdu.

DALYVAVIMAS MOKSLO IR MOKSLO SKLAIDOS RENGINIUOSE
(Participation in Science and Science Dissemination Events)

1. Pranešimas „Kasdienis lietuvių išeivių gyvenimas Jungtinėse Amerikos Valstijose Antrojo pasaulinio karo metais (1942–1945): nuo maisto normavimo iki „tautinių valgių parodos“. Klaipėda, XI-asis nacionalinis istorijos ir archeologijos krypties doktorantų seminaras, 2021 m. rugpjūčio 26–27 d.
2. Diskusija/pokalbis „Maistas ir tapatybė(s)“. Klaipėda, 2021 m. rugsėjo 9 d.
3. Paskaita „Gintarinis krupnikas – mėgstamiausias JAV lietuvių išeivių gėrimas“. Dvilai, 2022 m. lapkričio 25 d.

INFORMACIJA APIE DISERTACIJOS AUTORE

Jurgita Senulienė gimė 1982 m. kovo 18 d. Klaipėdoje. 2000–2004 m. Klaipėdos universitete studijavo lietuvių filologiją ir bibliotekininkystę ir įgijo filologijos bakalauro kvalifikacinį laipsnį. Toliau tęsė studijas Klaipėdos universitete ir 2006 m. jai suteiktas Rekreacijos ir turizmo vadybos magistro kvalifikacinis laipsnis.

Nuo 2019 m. studijavo jungtinėje Lietuvos istorijos instituto, Vytauto Didžiojo universiteto ir Klaipėdos universiteto etnologijos mokslo krypties doktorantūroje. 2022 m. rugpjūčio 3–31 d. atliko etnografinius lauko tyrimus JAV – Klivlande (Ohajas) ir Skulkilio regione (Pensilvanija).

Dalyvavo moksliniuose seminaruose „Etnografiniai interviu moksliniame tyrime“, 2019 m. gruodžio 16–20 d., Klaipėda, apimtis – 36 akad. val., lektorė dr. Audra Skukauskaitė (Centrinis Floridos Universitetas, JAV) bei „Kokybinių tyrimų metodologijos posūkiai – nuo siauro iki plataus, nuo kontekstualaus iki situacinio: kas, kaip, kodėl?“, 2021 m. sausio 23–balandžio 15 d., nuotoliniu būdu, apimtis – 64 akad. val., lektorė dr. Vilma Žydžiūnaitė.

Nuo 2004 m. dirba Klaipėdos universiteto bibliotekoje, nuo 2007 m. Klaipėdos universiteto Sveikatos mokslų fakultete.

Mokslinių interesų kryptys: Etninė tapatybė, lietuvių išeivių kultūra, maistas ir tradicijos Jungtinėse Amerikos Valstijose, maisto antropologija, migracija.

El. paštas: jurgita.senuliene@gmail.com

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR OF THE DISSERTATION

Jurgita Senulienė was born on March 18, 1982 in Klaipėda. In 2000–2004, she studied Lithuanian philology and librarianship at Klaipėda University where she earned a Bachelor's degree in philology. She continued her studies at Klaipėda University and was granted a Master's degree in recreation and tourism management in 2006.

She has undertaken joint doctoral studies in ethnology at the Lithuanian Institute of History, Vytautas Magnus University and Klaipėda University since 2019. Senulienė conducted ethnographic field research in the United States – in Cleveland (Ohio) and Schuylkill County (Pennsylvania) – from August 3–31 in 2022.

The researcher has participated in scholarly seminars: “Ethnographic interviews in scientific research”, December 16–20, 2019 in Klaipėda (36 academic hours) with lecturer Dr Audra Skukauskaitė (University of Central Florida, USA) and “Changes to qualitative research methodology – from narrow to wide, from contextual to situational: what, how, why?”, January 23 – April 15, 2021, an online seminar format (64 academic hours) with lecturer Dr Vilma Žydžiūnaitė.

Jurgita Senulienė has worked at the Klaipėda University Library since 2004, and from 2007 – in the Faculty of Health Sciences at Klaipėda University.

Her fields of academic interest include: ethnic identity, Lithuanian diaspora culture, food and traditions in the United States, the anthropology of food, migration.

Email: jurgita.senuliene@gmail.com

Jurgita SENULIENĖ

MIGRANTŲ TAPATYBĖ IR LIETUVIŠKAS MAISTAS
JUNGTINĖSE AMERIKOS VALSTIJOSE XX A.

Mokslo daktaro disertacija
Humanitariniai mokslai, Etnologija (H 006)

2023 11 14. 13,06 leidyb. apsk. Tiražas 25 egz.
Išleido Lietuvos istorijos institutas
Tilto g. 17, LT-01101 Vilnius
Spausdino UAB „Baltijos kopija“
Kareivių g. 13B, LT-09109 Vilnius