

RIMVYDAS LAUŽIKAS

Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės gastrominės kultūros reikšmės

ANOTACIJA. Straipsnyje pristatomo tyrimo objektas – Vilniaus jėzuitų kolegijos XVII–XVIII a. gastrominė kultūra. Tyrimo teorinė prieiga grindžiama Jurijaus Lotmano semiosferos teorija, interpretuojant Vilniaus jėzuitų bendruomenę kaip kreolizuotą erdvę, esančią ties dviejų semiosferų – Jėzaus Draugijos ir LDK gastrominės kultūros – sąveikos riba. Tyrimo metu siekiama apibrėžti Vilniaus jėzuitų bendruomenės gastrominės kultūros savitumą (pagrindiniai pasninko ir įprastinio meto patiekalai ir gėrimai), jos santykį su jėzuitų gyvenimą reglamentuojančiomis formaliomis taisyklėmis ir bendruomenei būdingomis neformaliomis praktikomis, taip pat palyginti su LDK bajoriškąja ir vienuolių bei kitų Europos šalių jėzuitų gastrominėmis kultūromis.

REIKŠMINIAI ŽODŽIAI: Jėzaus Draugija; gastrominė kultūra; semiosfera; Vilnius; Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė.

1. ĮVADAS

Gastrominė kultūra paprastai apibrėžiama kaip nematerialaus paveldo forma – tradicinė, šiuolaikiška ir gyva tuo pat metu, įtrauki, reprezentuojanti ir bendruomeniška¹. Tai „ilgainiui nusistovėjusi veikla, vaizdai, išraiškos

¹ *What is Intangible Cultural Heritage?*, Paris: UNESCO, 2011. Prieiga internete: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>.

formos, žinios, įgūdžiai, taip pat su jais susijusios priemonės, objektai, žmogaus veiklos produktai ir su jais susijusios kultūros erdvės, kuriuos bendruomenės, grupės ir kai kuriais atvejais pavieniai žmonės pripažįsta savo kultūros paveldo dalimi². Istorinę gastronominę kultūrą pažinti galime pasinaudodami šios nematerialaus paveldo tradicijos materialiosiomis reprezentacijomis, tokiomis kaip rašytiniai dokumentai (pvz., sąskaitos, inventoriai, taisyklės, atsiminimai), patiekalų receptai ir receptų knygos, maisto ikonografija, maisto gamybos ar valgymo patalpos, įrankiai, išlikę įrenginiai ir specialūs pastatai (pvz., ledainės, rūkyklos, kepyklos, *bravorai*). Šios materialiosios reprezentacijos veikia kaip pažinimo šaltiniai dėl savo medijiškumo (jie yra informacijos ir su ja susijusių reikšmių saugotojai ir pernešėjai) suprantami komunikacine prasme kaip iš praeities perimtas, kiekvienoje konkrečioje kultūroje ir visos žmonijos suprantamas materialių ženklų rinkinys³, formuojantis kultūroje veikusius ar tebeveikiančius tekstus, tekstą suprantant kaip bet kurią tvarkingą komunikacijai skirtą ženklų sistemą, kurios aiškų skirtumą nuo kitų sistemų galima fiksuoti. Tokiu būdu paveldo tyrėjo (mokslininko) ir praeities (kaip buvusios tikrovės tekstų fragmentų) santykis gali būti suprantamas semiotine „perskaitymo“ prasme, kai mokslininkas, tiriantis paveldą tampa interpretantu, bandančiu užfiksuoti ir perskaityti senųjų visuomenių paliktus ženklus bei jų sistemas, siekdamas suprasti savo tyrimų objektą – praeities visuomenę.

Šiame tyrime taikoma Tartu semiotinės mokyklos kūrėjo Jurijaus Lotmano semiosferos konceptu grįsta teorinė prieiga, teigianti, kad semiosfera – tai erdvinis (tiksliau erdvėlaikio) mechanizmas, kurio pirminė funkcija – išsaugoti buvusią, komunikuoti esamą ir kurti naują informaciją. Tai globali sistema, integruojanti visus galimus ženklus (semiotine prasme), tekstus, interpretacijas, simbolius, informaciją, žinias, jų reprezentacijas ir tarpusavio ryšius, įskaitant ryšius su „nesemiotiniais“ elementais, esančiais už konkrečios semiosferos ribų. Semiosferą sudarančių struktūrų centrai yra savotiškos „kanoninės“ struktūros, beveik eliminuojančios naujų tekstų kūrimą. Tuo tarpu periferija yra svarbiausia (ir moksliniu tyrimų požiūriu), įdomiausia

² *Nematerialaus kultūros paveldo apsaugos konvencija*, Paris: UNESCO, 2003. Prieiga internete: <https://www.e-tar.lt/portal/legalAct.html?documentId=TAR.902ADBEED9A8>.

³ *The European Heritage Network Thesaurus*, HEREIN, 2009. Prieiga internete: <http://thesaurus.european-heritage.net/sdx/herein/thesaurus/introduction.xsp>.

struktūrų sąveikų (anot Lotmano, kreolizacijos) erdvė, generuojanti didžiąją dalį naujų tekstų⁴.

Pritaikydami semiosferos teoriją šiame straipsnyje pristatomo tyrimo kontekste, galėtume remtis prielaida, kad Jėzaus Draugija, su savo vidine reglamentacija yra savarankiška semiosferos struktūra, kuri įsitvirtindama konkrečioje geografinėje erdvėje (mūsų atveju – Lietuvoje, Vilniuje) sąveikauja su tos vietos (Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės) kultūra kaip savita, atskira, taip pat savarankiška semiosferos struktūra ir formuoja vienokio ar kitokio pobūdžio kreolizuotas erdves. Šiame tyrime tai – Vilniaus jėzuitų bendruomenės gastronominė kultūra, kurią hipotetiškai galime apibrėžti kaip jėzuitų gastronominės kultūros ir LDK gastronominės kultūros kreolizuotą erdvę. Tiek šios abi semiosferos, tiek jų sąveikoje atsiradusi kreolizuota erdvė yra suvokiamos kaip nuo konkretaus konteksto priklausomos, atviros, nuolat kintančios (evoliucionuojančios), tačiau vientisos ir sistemiškos struktūros, sąveikaujančios dialogo būdu. Šių struktūrų ribos (skiriančios konkrečiai gastronominei kultūrai būdingus elementus nuo kitų kultūrų gastronominių kultūrų elementų), sekant Lotmano požiūriu, yra reliatyvios. Jų skirtis (tik kaip akademinis moksliniam tyrimui taikomas įrankis) gali būti fiksuojama daugiau dviejų gastronominių kultūrų centrų lygmenyje (pasirinkus atitinkamus „gryno mokslinio“ požiūrio atskaitos taškus). Anot Lotmano, tam, kad dvi ženklinės semiosferos struktūros sąveikautų, turi būti susilpninta riba tarp „savos“ ir „svetimos“ struktūros – tai paprastai įvyksta vienai („vidinei“) struktūrai „išmokstant“ kitos („išorinės“) struktūros kalbą. Hipotetiškai galime spėti, kad mūsų tyrimo kontekste Jėzaus Draugijos nariai yra tie, kurie mokosi vietinės (LDK) gastronomijos „kalbos“, integruodami ją į savo gyvenimus, pritaikydami ją prie savo principų ir taip siekdami tvirtesnės padėties vietos visuomenėje.

Komunikacinės paradigmos naudojimas leidžia taikyti ir kitokią metodologinę prieigą, šiek tiek kitaip analizuojant ir šaltinius nei „klasikiniame“ istorijos mokslo tyrime. Remdamiesi Lotmano semiosferos teorija – grynai akademinio tyrimo tikslais – galime padalyti tikrovę į fizinius daiktus ir konceptualius objektus, pirmuosius suprantant kaip „visus natūralius (gamtinius) ar dirbtinius

⁴ Юрий Лотман, *Семiosфера*, Санкт-Петербург: Искусство, 2000; Юрий Лотман, *Статьи по семиотике и топологии культуры*, т. 1–3, Таллин: Александра, 1992; Jurij Lotman, *Kultūros semiotika: straipsnių rinktinė*, sudarė Arūnas Sverdiolas, iš rusų kalbos vertė Donata Mitaitė, Vilnius: Baltos lankos, 2004.

(žmogaus sukurtus) materialius objektus, turinčius reliatyviai stabilią formą“, o antruosius kaip „nematerialius mūsų protų sukurtus produktus, suvokiant jų identitetą, sukūrimo aplinkybes ir istorinę reikšmę“⁵. Taikydami šį principą galime klasifikuoti ir tikrovę reprezentuojančius šaltinius į daugiau funkcinis, bet mažiau kūrybinius, ir atvirkščiai. Pirmoji šaltinių grupė buvo kuriama aiškiai funkciniais tikslais, siekiant kuo tiksliau faktologiškai atvaizduoti tai, kas buvo įvardyta fiziniais daiktais. Tokių šaltinių pavyzdžiais šio tyrimo kontekste yra sąskaitos, instrukcijos, rekomendacijos, nutarimai. Antroji šaltinių grupė atsirado mažiau funkciniais, labiau komunikaciniais tikslais, siekiant papasakoti (perduoti pranešimą) apie bendruomenei svarbius dalykus. Tai nekrologai, laiškai, atsiminimai ar literatūros kūriniai. Analizuodami pirmuosius šaltinius gauname daugiau informacijos apie fizinę tikrovę, antrieji leidžia suprasti laikotarpiui būdingus konceptus. Pavyzdžiui, analizuojant nekrologo tekstą šio tyrimo tikslais nėra svarbu, kiek jis tiksliai atspindi konkretaus mirusiojo asmens biografiją, tačiau svarbu, ką ir kodėl šiuo nekrologu norėjo pranešti jo autorius (galbūt net asmeniškai nepažinojęs asmens, kurio nekrologą rašo).

Gastronomijos istorijos, gastrominės kultūros tyrimų Lietuvoje nėra daug. Jie atliekami bioarcheologijos (Giedrė Motuzaitė-Matuzevičiūtė Keen, Giedrė Piličiauskienė), istorijos (Neringa Dambrauskaitė, Antanas Astrauskas, Liudas Glemža, Raimonda Ragauskienė, Aivas Ragauskas), etnologijos (Vacys Milius, Nijolė Marcinkevičienė, Daiva Vaitkevičienė) kontekstuose. Tačiau, pastebėtina, kad nėra vienam iš minėtų mokslininkų gastronomijos istorijos tyrimai nėra pagrindinė tyrimų tema. Lietuvos gastronomijos istorija patenka ir į profesionalių Lenkijos gastronomijos istorikų (Jarosław Dumanowski) tyrimų erdvę. Tačiau tiek lietuvių, tiek Lenkijos mokslininkų darbuose daugiausia nagrinėjamos dvaro, miesto, valstietiškosios, tautinių mažumų gastronomijos temos. Vienuolijų gastrominė kultūra praktiškai aplenkama. Todėl straipsnyje pristatomas tyrimas yra vienas pirmųjų šiame lauke.

Straipsnyje pristatomo tyrimo objektas – Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės XVII–XVIII a. gastrominė kultūra. Tyrimo tikslas – apibrėžti Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės gastrominės kultūros savitumą,

⁵ Patrick le Boeuf, Martin Doerr, Christian-Emil Ore, Stephen Stead, *Definition of the CIDOC Conceptual Reference Model. Produced by the ICOM/CIDOC Documentation Standards Group, Continued by the CIDOC CRM Special Interest Group*, version 6.2.9. April 2020. http://www.cidoc-crm.org/sites/default/files/cidoc_crm_version_6.2.1.pdf_

analizuojant šaltinių informaciją apie pagrindinius pasninko ir įprastinio meto patiekalus ir gėrimus. Taip pat siekiama apibūdinti šios vietinės (kreolizuotos) gastracininės kultūros santykį su jėzuitų gyvenimą reglamentuojančiomis formaliomis taisyklėmis ir bendruomenei būdingomis neformaliomis praktikomis, taip pat palyginti ją su LDK valdovų ir didikų dvarų bei kitų Lietuvos vienuolių ir kitų Europos šalių jėzuitų gastracininėmis kultūromis. Straipsnyje daroma prielaida, kad kaip tik vartojami patiekalai ir gėrimai yra ryškiausia gastracininės kultūros (kaip nematerialaus paveldo) materiali reprezentacija, kurios lyginamoji kritinė analizė leidžia pasiekti tyrime keliamus tikslus.

2. JĖZAUS DRAUGIJOS GASTRONOMINĖ KULTŪRA

Draugijos narių mityba, maitinimosi papročiai ir su jais susijusios praktikos turėjo svarbią reikšmę bendrojoje jėzuitiškoje tradicijoje (jėzuitų semiosferoje). Mokslininkai pastebi, kad jėzuitai sukūrė naują mitybos stilių, kurį perėmė ir kiti to meto vienuolių ordinai. Prancūzų istoriko Jacques'o Revelio požiūriu, šis modelis puikiai atitiko laikotarpiui būdingą kontrreformacijos dvasią. Šis mitybos stilius buvo inovatyvus pirmiausia savo atsitraukimu nuo klasikinio vienuolinio mitybos koncepto, grįsto siekiu riboti maisto ir gėrimo kiekius, valgyti kuo kukliau ir skatinti susilaikymą – kartais ekstremalų, vedantį link kūno marinimo. Toks mitybos konceptas yra žinomas iš šv. Benedikto regulos (du patiekalai kasdieniam stalui, vienas svaras duonos per dieną, maisto kiekio ribojimas jaunesniems vienuoliams, mėsa skirta tik ligoniams)⁶. Jėzaus Draugijos mitybos stilius pasižymėjo dialogiškumu tarp dvaro prašmatnumo ir vienuolinės kukliosios virtuvės, artimos gyvenamojo regiono valstietiškajai, kaimo mitybos tradicijai. Jėzaus Draugijos nariams ruošiamų patiekalų ingredientai ir receptūros buvo imamos iš abiejų tradicijų. Greta „standartinio“ valgių asortimento, jėzuitiška mitybos tradicija kūrė nemažai maisto individualizavimo galimybių, sudarant sąlygas skirtingo statuso žmonėms valgyti skirtingą maistą. Taip pat ši mitybos tradicija pasiūlė kiek kitokius krikščioniškojo

⁶ *St. Benedict's Rule for Monasteries*, Collegeville: The Liturgical press, 1948, p. 58–60; Šventojo Benedikto regula, iš lotynų kalbos vertė Kęstutis Gražys, Vilnius: Aidai, 1997; Vaida Kamuntavičienė, „Šv. Benedikto regulos adaptacija Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės benediktinių vienuolynuose“, in: *Logos*, 2014, t. 79, p. 123–136.

pasninko ir valgymo socialumo konceptus⁷. Jėzuitų aplinkoje radosi ir pirmųjų užuominų apie gastronomiją kaip vieną iš menų⁸. Toks mitybos stilius buvo suformuotas Jėzaus Draugijos kūrimosi metu, XVI a., ir beveik nepasikeitęs išliko iki jos uždarymo 1773 m.⁹

Mitybai skirta vietos ir šv. Ignaco Lojolos *Dvasinėse pratybose*. Čia pateikiamos aštuonios su mityba susijusios taisyklės brėžia pagrindinę Jėzaus Draugijos mitybos stiliaus idėją – pusiausvyrą, kur nesirūpinimas fiziniu kūnu yra ne mažesnė blogybė nei apsirijimas, o maisto teikiama nauda ar sukeliama žala pirmiausia suprantama dvasinės naudos ir sveikatos prasme.

Užuominų į gastrominės kultūros ir dvasingumo sąsajas rasime ne viename jėzuitų aplinkoje sukurtame tekste. Pavyzdžiui, daugumoje Kražių jėzuitų kolegijoje mirusių vienuolių gyvenimų aprašymų randame užuominas į maistą, jo vartojimą, dalijimąsi ir su tuo sietinas dorybes. Feliksas Kalenda „septyniolika metų nepaprastai kantriai ir su džiaugsmu dirbo kepėjo darbus, kurių neįmanoma nuveikti be vargo“, ir „sulaukęs jau senyvo amžiaus neapleido bendrų priedermių, nors jau sunkiai bepaeidamas, vis tiek darbavosi ir kepykloje, ir valgomajame dengdavo stalą“ – tai vertinama kaip išskirtinė nuolankumo dorybės išraiška¹⁰. Dėl valgymo ir dvasingumo sąsajų toks maistas kaip duona, neskatinanti godumo ir aistros, lyginant su kitais patiekalais, yra tinkama valgyti ir daugiau, neribojant kiekio. Tačiau vartojant gėrimus susilaikymas yra reikalingesnis nei duonos atveju, ir čia būtina aiškiau skirti, kas yra naudinga ir kas ne. Tas pat aktualu ir kalbant apie kitokius patiekalus. Valgymo malonume slypi persivalgymo ir fizinio mėgavimosi maistu grėsmė, ją suvaldyti galima dviem būdais, kurie atliepia aukščiau minėtas dvi jėzuitų mitybos puses – dvaro kultūrą ir valstietišką paprastumą. Taigi, lavinti susilaikymą valgant galima dviem būdais: valgyti nedaug, bet

⁷ Claudio Ferlan, „Food and Jesuits in the Early Modern Western World“, in: *Il capitale culturale*, 2019, Nr. 20, p. 219–244, doi: 10.13138/2039-2362/2072; Ken Albala, Trudy Eden, *Food & Faith in Christian Culture*, New York: Columbia University Press, 2011, p. 51–53, 120–121.

⁸ Allen S. Weiss, *Feast and Folly: Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, Albany: SUNY Press, 2012, p. 8–9.

⁹ David Gentilcore, „The Levitico, or How to Feed a Hundred Jesuits“, *Food & History*, 2010, t. 8, Nr. 1, p. 87–120, doi: 10.1484/J.FOOD.1.100975; Jacques Revel, „Les privilèges d'une capitale: l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne“, in: *Mélanges de l'École française de Rome*, 1975, t. 87, Nr. 2, p. 461–493, doi: <https://doi.org/10.3406/mefr.1975.2336>.

¹⁰ Mintautas Čiurinskas, Ona Daukšienė, „Kražiuose mirusių jėzuitų mažosios biografijos – *summariola vitae*“, in: *Senoji Lietuvos literatūra*, 2011, kn. 32, p. 222.

subtilesnio maisto arba valgyti daugiau, bet paprastesnio maisto. Susilaikymas nuo maisto (saugantis organizmo nualinimo badu) yra rekomenduojama praktika, leidžianti ne tik tobulėti dvasiškai, tačiau ir suprasti tikruosius savo kūno poreikius, suvokti kiekį maisto, kuris iš tikro reikalingas kūno gyvybingumui palaikyti. Susilaikymas vertintas kaip dorybė. Pasaulietis koadjutorius Jonas Grubševičius Kražiuose „valgė labai mažai, dažnai tenkindamasis vien Eucharistijos duona“¹¹, o brolis Stanislovas Bogdzevičius (miręs 1678 m. Kražių kolegijoje) „jokio ypatingo valgio ar gėrimo neprašydavo net palūžus sveikatai, dažnai sakydamas, kad nėra vertas, jog jam būtų leista net ir įprastus [valgyti]. Skaudančiam skrandžiui nenorėdavo pasiūlyti nieko kito, tik morką ar troškintą buroką, manydamas, kad jį reikia veikiau koku kšniu nubausti negu palepinti“¹².

Valgant buvo rekomenduojama, užuot kūniškai mėgavusis maistu, daugiau kontempliuoti Jėzų Kristų ar apmąstyti kitus dvasinius dalykus. Dėl šios priežasties nemažai patiekalų jėzuitų meniu turi gilesnę nei vien mitybinę reikšmę, siejamą su krikščioniškąja simbolika, o pats valgymas suprantamas ne tik kaip savotiškos dvasinės pratybos, bet ir kaip evangelizavimo erdvė. Kražiuose miręs tėvas Leonardas Veisas „kone su kiekvienu kšniu kėsdavo savotišką kankynę dėl kovos su skoniu, kurią buvo įpratęs intensyviai praktikuoti; atrodydavo, kad jau atsisakys [kšnio], ir atsisakydamas jį priimdavo, nes priimti reikalavo šventas paklusnumas“, o tėvas Kazimieras Daumantas net „dalyvaudavo pašaliečių puotose, paskanindamas jas dvasinių pokalbių druska“¹³. Taip pat rekomenduojama vengti skubaus, godaus valgymo būdo, valdytis, tiek normuojant, kiek yra valgytina, tiek prižiūrint, kaip yra valgoma. Kaip labai naudinga praktika pateikiamas maisto planavimas: maisto kiekį artimiausiems pietums ar vakarienei rekomenduojama nustatyti esant sočiam ir to laikytis, nepasiduodant alkio paskatintai aistrai. Tačiau tuo pačiu buvo laikomasi požiūrio, kad siekiant dvasingumo kūno sveikata taip pat neturi būti apleista.

Kūno sveikata anuomet buvo suprantama pagal populiarią humoralinę dietetiką¹⁴. Humoralinis dietetikos modelis paplito Romos imperijoje ir vėliau

¹¹ Mintautas Čiurinskas, Ona Daukšienė, *op. cit.*, p. 249.

¹² Neringa Markauskaitė, „Lietuvos jėzuitų provincijos mūrininkai: Stanisłowo Bohdziewicziaus karta“, in: *Menotyra*, 2006, Nr. 3, p. 26.

¹³ Mintautas Čiurinskas, Ona Daukšienė, *op. cit.*, p. 230, 242.

¹⁴ Claudio Ferlan, *op. cit.*, p. 121. Kaip rašo Melitta Weiss Adamson (Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, Westport: Greenwood Publishing Group, 2004), Johnas Worthas

dominavo Viduramžių bei ankstyvųjų naujųjų laikų Europoje. Tad visiškai nenuostabu, kad ši dietetika tapo vienu iš šv. Ignaco Lojolos įkvėpimo šaltinių ir ne tik buvo aktyviai taikoma jėzuitų mitybos koncepte¹⁵, tačiau įgydavo ir papildomų (dvasinių pratybų) reikšmių. Pavyzdžiui, kražiškis jėzuitas Andriejus Dimitrovičius, kuris „penkiolika metų garbingai atliko virėjo pareigas“ net tokiomis (humoralizmo požiūriu) išskirtinėmis sąlygomis, kai „tiek daug laiko praleisdavo prie pat ugnies, niekada nebuvo pastebėtas užsidedantis tulžingo pykčio liepsnomis; priešingai, vykdydamas šitokią karštą priedermę, turėjo tokią romią sielą, kad galėjai jį pavadinti itin šalto prigimimo žmogumi“¹⁶. O tėvas Leonardas Veisas, „kai vienas iš artimųjų jam dėkojo už tai, kad tobulindamas sielą laimėjo jokie tulžingumo nepažįstantį būdą, drąsiai atsakė turįs viduje tulžies daugiau negu manoma, ir gelbstinčiai Dievo malonei reikią priskirti pergalę prieš aistrą (kad ir kokia pagaliau ji būtų). Užgniaužus pykčio

Estesas (John Worth Estes, „Food as Medicine“, in: *The Cambridge World History of Food*, eds. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas, t. 2, Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 1534–1553), Kennethas Albala (Kenneth Albala, „Southern Europe“, in: *Ibid*, p. 1205–1209, Cambridge: Cambridge University Press, 2000) ir Dorota Dias-Lewandowska (Dorota Dias-Lewandowska, „Gastronomia i astronomia – dietetyka humoralna i drabina bytów żywieniowych“, in: *Wiadomości historyczne*, 2014, Nr 5, p. 14–17), humoralinės dietetikos ištakos siejamos su Antikinės Graikijos mokslininkų tyrinėjimais, siekusiais atsakyti į klausimus apie pirminius, pasaulį ir jo gyvybę sudarančius elementus. Antikos graikų medikų veikaluose šios žinios buvo transformuotos į didelės apimties, sisteminio pobūdžio teorinį konstruktą, kuris žinomas iš II a. mokslininko Galeno iš Pergamo veikalų. Ši dietetika grindžiama keturių kūno skysčių (humorų), atitinkančių keturis pasaulio elementus, pusiausvyra. Pagal ją, žmogaus kūne yra kraujo (*sanguis*, jis atitinka orą), geltonosios tulžies (*chole*, kuri atitinka ugnį), vandenį atitinkančių gleivių (*flegmos*) ir juodosios tulžies (*melan chole*, atitinkančios žemę). Anuometiniu suvokimu, maistas (dieta) yra viena svarbiausių priemonių šiai pusiausvyrai palaikyti. Kiekvienas iš šių skysčių taip pat atitinka vieną iš keturių metų laikų (kraujas – pavasarį, geltonoji tulžis – vasarą, juodoji tulžis – rudenį, o flegma – žiemą) ir turi specifinių tarpusavyje susijusių savybių (jos yra keturios drėgnumo ir sausumo bei šalčio ir karščio kombinacijos). Todėl maistas (taip pat pasižymintis drėgnumu ar sausumu ir karščiu ar šalčiu) kiekvienu metų laiku turi būti skirtingas. Jis turi slopinti vyraujančią skystį ir gausinti tą, kurio labiausiai trūksta, ir taip palaikyti visų jų pusiausvyrą konkretaus žmogaus organizme. Atsižvelgiant į humoralinę dietetiką, maistas taip pat turi būti derinamas pagal žmogaus amžių, lytį, asmenines savybes (temperamentą), sveikatos būklę. Keturių skysčių pusiausvyros palaikymu grįsta mityba buvo vienas iš pagrindinių Viduramžių bei ankstyvųjų naujųjų laikų Europos medicinoje taikytų gydymo metodų. Dietos taikymas ir efektyvumas priklausė nuo žmogaus amžiaus, lyties, asmeninių savybių, metų laiko ir kitų faktorių.

¹⁵ David Gentilcore, *op. cit.*, p. 89.

¹⁶ Mintautas Čiurinskas, Ona Daukšienė, *op. cit.*, p. 228.

jausmą, jo prigimtis sušvelnėjo, ir dargi taip, kad (nors ugnies spalvos plaukai apskritai laikomi dominuojančios geltonos tulžies ženklų) dėl reto romumo ir būdo meilumo garbingasis tėvas šventos atminties Mykolas Radau, jo vyresnysis Karaliaučiaus misijoje, draugiškai juokaudamas jį pavadino raudonplaukių gėda – dėl to, kad nepasižymįs jokiais karštesniais proveržiais, kurie tikėtų prie plaukų spalvos¹⁷. Savotiška humoralizmo liudijimo jėzuitų aplinkoje forma galėtume laikyti ir Motiejaus Kazimiero Sarbievijaus (1595–1640) kūrinyje „Ketrios Mergelės Motinos mylios“ aprašytus pilgriminio žygio į Trakus valgius: „Puošia ir stalus, ir taures vainikai / Supintų žolių, užpilta aliejum / Trūkažolė švelni man nuo saulės karščio / Leis atsigauti“¹⁸. Pagal humoralinę dietetiką trūkažolė buvo vienas iš labiausiai organizmą šaldančių augalų, puikiai tinkamas piligrimams per nelengvą vasaros, žygį.

Analizuodamas jėzuitų mitybos stilių, kanadiečių teologas Philipas Shano SJ pastebėjo, kad tokio požiūrio į maistą susiformavimui įtakos turėjo šv. Ignaco asmeninės dvasinės patirtys – suvokimas, kad badu iškankintas kūnas nebus naudingas dirbiantis „didesnei Dievo garbei“. 1556 m. laiške jis perspėjo Draugijos narius rūpintis savo kūnu: „turite būti tvirti, ir šiam tikslui reikia valgyti ir rengtis taip, kaip manote esant geriausia jūsų kūno gerovei“¹⁹. 1556 m. rašytame laiške Adrianui Adriansseniui, Liuveno kolegijos rektoriui, šv. Ignacas patarė, kad skirtingų tautų scholastikai turėtų laikytis savo maitinimosi tradicijų, tausodami sveikatą, nes tik būdami sveiki ir stiprūs galės visavertiškai atlikti savo pareigas²⁰. Panašias idėjas šv. Ignacas išdėstė ir kituose savo rašytuose laiškuose visiems Europos jėzuitams²¹. Šie principai įtvirtinti ir Jėzaus Draugijos konstitucijose (1553)²².

Toks požiūris skatino vietinių gastronomijos tradicijų pritaikymą Jėzaus Draugijos virtuvėje, o tai – Lotmano semiosferos kontekste – reiškė atvirą

¹⁷ *Ibid.*, p. 239.

¹⁸ Motiejus Kazimieras Sarbievijus, *Lemties žaidimai = Ludi Fortunae*, parengė, įvadą ir komentarus parašė Eugenija Ulčinaitė, iš lotynų kalbos vertė Ona Daukšienė, Rita Katinaitė, Eugenija Ulčinaitė, Vilnius: Baltos lankos, 1995.

¹⁹ Philip Shano, „Dining with St Ignatius of Loyola: Rules for Regulating One’s Eating“, in: *The Way*, 2013, t. 52, Nr. 4, p. 9–22.

²⁰ David Gentilcore, *op. cit.*, p. 88.

²¹ David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450–1800*, New York: Bloomsbury Academic, 2015, p. 102–103.

²² *The Constitutions of the Society of Jesus and Their Complementary Norms. A Complete English Translation of the Official Latin Texts*, Saint Louis: The Institute of Jesuit Sources, 1996.

kelių gastronominių tradicijų ir požiūrių kreolizacijai. Tai ypač ryškiai matoma nuo Europos nutolusiose jėzuitų misijose, kuriose kontrastas tarp Viduržemio jūros regiono stilstikos „bazinės“ jėzuitų gastronomijos ir vietinės tradicijos buvo pakankamai didelis²³. Užuominų į panašų jėzuitų gastronomijos semiosferos konceptą ir jo taikymą rasime ir Lietuvos provincijos dokumentuose (Vilniaus kolegijos jėzuitų administruotos Vilniaus popiežiškosios seminarijos, arba alumnato, papročiuose), pažymint, kad maistas turi būti pritaikytas vietos virtuvei ir valgytojų statusui – „toks, kad tenkintų daugumą alumnų“. Maisto kiekis – pakankamas. Turi būti duodamos deramo dydžio porcijos (pvz., virtos jautienos – po 1 svarą žmogui). O pati „mityba turi būti garbinga, kaip dera ne tokiai turtingai dvasininkijai. Iš patirties žinoma, kad disciplina bus gera, jei bus gera virtuvė“²⁴. Vieno svaro per dieną mėsos norma (tomis dienomis, kai valgoma mėsa) yra tiesiogiai perimta iš bendrosios Jėzaus Draugijos tradicijos – toks pat kiekis (1 svaras = 339 g) įrašytas Romos kolegijos nuostatuose ir kituose dokumentuose. Tačiau realybėje mėsos ant stalo būdavę patiekiami mažiau (Romos provincijoje – apie 0,5 svaro). Greičiausiai 1 svaras mėsos skaičiuotas siekiant nustatyti virtuvei reikalingos žaliavos kiekį²⁵. Įvairūs autoriai teigia, kad termiškai apdorojant mėsą, atsižvelgiant į mėsos rūšį ir terminio apdoravimo būdą, yra prarandama 30–45 proc. jos svorio²⁶. Kita vertus, mėsos apskaita gyvūno kūno dalimis XVI–XVIII a. buvo kur kas populiarnesnė nei svėrimas. Tad buvo laikomasi prielaidos, kad avies kumpis sudaro 2 porcijas, veršio – 6, o jaučio – 10 porcijų²⁷, porcijas ir vėlgi suprantant ne kaip ant stalo individualiai patiekiamą maisto kiekį, bet kaip produktų kiekį, būtiną pamaitinti atitinkamą skaičių valgytojų.

Žinoma, Jėzaus Draugijos mitybos stilius atrodė pakankamai keistas ir nevienuoliškas ano meto visuomenei. Palyginkime kad ir jėzuitišką vieno svaro mėsos per dieną rekomendaciją su benediktiškąja vieno svaro duonos dienos

²³ Victor M. Fernández, Jorge De Torres, Andreu Martínez d'Alòs-Moner, Carlos Cañete, *The Archaeology of the Jesuit Missions in Ethiopia (1557–1632)*, Leiden: Brill, 2017.

²⁴ *Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 m.*, Lenkijos nacionalinė biblioteka Varšuvoje (BNW), signatūra BOZ 828 [vertė dr. Liudas Jovaiša].

²⁵ David Gentilcore, *op. cit.*, p. 100.

²⁶ *Basic Kitchen and Food Service Management*, Victoria: BC Cook Articulation Committee, 2015. Prieiga internete: <https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>.

²⁷ David Gentilcore, *op. cit.*, p. 100.

norma! Tai neabejotinai skatino daug apkalbų, paskvilių ir juokelių apie jėzuitų mitybą ir jėzuitiškus pasninkus ano laikmečio Europos visuomenėje²⁸. Jėzuitų skirtumus nuo kitų vienuolių Abiejų Tautų Respublikoje, nors ir kritiškai bei ironiškai (kaip jam būdinga), XVIII a. aprašė ir Jędrzejus Kitowiczius: „broliai jėzuitai valdė dvarus, o kolegijose – virtuvę ir [alaus] rūšį – tris pačius naudingiausius dalykus“²⁹.

3. VILNIAUS KOLEGIJOS JĖZUITŲ BENDRUOMENĖS GASTRONOMINĖ KULTŪRA

XVII–XVIII a. Vilniaus jėzuitų bendruomenės gastronomicę kultūrą pažįstame iš keleto šaltinių, kuriais remiantis ir yra parengta ši straipsnio dalis. Pirmiausia tai Vilniaus jėzuitų kolegijos 1710–1723 m. dienoraštis³⁰ ir Vilniaus Šv. Jono bažnyčios 1721–1723 m. / 1742 m. dienoraščiai³¹. Gastronomicinė kultūra taip pat aptariama keliuose atskiruose dokumentuose: 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštyje, vadinamajame Vilniaus alumnato papročių aprašyme (datuojamame 1695–1761 m. laikotarpiu)³². Įdomių užuominų apie maistą galime rasti ir anuometiniuose literatūros kūriniuose bei egodokumentuose.

²⁸ Ken Albala, Trudy Eden, *op. cit.*, p. 52.

²⁹ Jędrzej Kitowicz, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, Poznań: Drukarnia Walentego Stefańskiego, 1840, p. 64–65.

³⁰ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai = Diarium Collegij Societatis Jesu ab anno 1710 ad anni 1723 septembrem exclusive*, parengė Irena Katilienė, įvadą parašė Eugenija Ulčinė, iš lotynų kalbos vertė Irena Katilienė, Nadežda Malinauskienė, Birutė Žindžiūtė, Vilnius: „Baltų lankų“ leidyba, 2004.

³¹ *Dwa XVIII-wieczne diariusze wileńskiego kościoła pw. św. Janów: edycja źródłowa i opracowanie*, t. 1–2, opracowanie i wstęp Bernadetta Manyś, Poznań: Instytut Historii UAM, 2018.

³² Už pasidalijimą šiais dokumentais dėkoju kolegai dr. Liudui Jovaišai. *Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 m.*, yra saugomi Lenkijos nacionalinėje bibliotekoje Varšuvoje (BNW), signatūra BOZ 828. 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraščio tekstas yra iš provincijos papročių („*Consuetudines Communes Provinciae Lituaniae*“), kurie publikuoti *Nasze Wiadomości*, t. 4, sąs. 1 (Nr. 18), Kraków: Nakład OO. Jezuitów, 1913, p. 1–64.

3. 1. Įprastinis (ne pasninko) laikas

Vilniaus alumnato papročių aprašyme pateikiamas rekomenduojamas Vilniaus alumnato valgiaraštis skirtingoms savaitės dienoms³³. Sąrašė kiekvienoje pozicijoje įrašyta po keletą patiekalų – tai reiškė, kad skirtingomis savaitėmis jie buvo keičiami. Pavyzdžiui, jei šios savaitės pirmadienį valgytas bigosas, kitos savaitės pirmadienį galėjo būti krupnikas (ne gėrimas, o kruopienė sriuba). Paprastą (ne pasninko ir ne šventinę) dieną, pavyzdžiui, pirmadienį, pietums turėjo būti tiekiami trys patiekalai: pirmasis galėjo būti bigosas, krupnikas, mėsos (jautienos) sultinys, hultajų (*hultajski*) bigosas, jaučio kojos, jaučio žarnokai, spirgai; antrasis – jautiena; trečiasis – įvairios virtos daržovės, kopūstai ir kt. Pirmadienio vakarienei – taip pat trys patiekalai: pirmasis – kokia nors sriuba, minėta ankstesnę dieną (tai galėjo būti barščiai, menestra, batvininė, bigosas, sielianka, krupnikas, kogalvių sriuba); antrasis – aviena arba veršiena, troškintos mėsos (jautienos) gabalas, žąsiena, antiena, gaidiena, vištiena ar kitokia riebi paukštiena; trečiasis – ropės, morkos, kokios nors daržovės arba kruopos (miltienė). Panašiai rekomenduota valgyti ir kitomis ne šventės ir ne pasninko savaitės dienomis. Iš valgytų daržovių dar papildomai minimi tik burokai (ne raudonieji

³³ Patiekalų pavadinimų vertimas ir galimų istorinių patiekalų identifikavimas yra sudėtingas procesas, reikalaujantis įvertinti to meto gastronominių kontekstą. Pateikiant patiekalų pavadinimus tekste jie dirbtinai nėra lietuvinami, laikomasi originalių, laikotarpiui būdingų pavadinimo formų, kurių dalis yra žinomos ir lietuvių kalbos tarmėse. Šiame straipsnyje identifikuojant patiekalus naudotasi senosiomis receptų knygomis: Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wydali i opracowali Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, przedmowa Stanisława Lubomirskiego, (*Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 1), Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2009; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, opracowali Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, (*Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 2), Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2011; Wojciech Wielądsko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wydał i opracował Jarosław Dumanowski przy współudziale Aleksandry Kleśty-Nawrockiej, (*Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 3), Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2012; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2017; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016.

burokėliai). Per pietus papildomai dar buvo duodama sūrio (kaip savotiško deserto)³⁴.

Šventiniams, sekmadienio pietums taip pat tiekiami trys patiekalai: pirmasis – jautiena; antrasis – avienu, veršiena, gaidiena, vištiena arba kiauliena, paršiena, virta ar kepta, „kaip kas mėgsta“, žąsiena, miško paukščių mėsa, antienu; trečiasis, papildomas, patiekalas – pastarnokai, morkos, ropės arba kruopos (miltienė), žirniai ir kt. Sekmadienio vakarienei: pirmasis – kokia nors sriuba (barščiai, menestra, beržų sulos sriuba, batvininė, bigosas arba kogalvių sriuba); antrasis – kepsnys iš jautienos, veršienos, avienos, gaidienos (kaplūno), vištienos arba kitos paukštienos; trečiasis – virtos daržovės įvairios, „anksčiau jau minėtos“. Taip, kaip sekmadienį, rekomenduota valgyti ir ketvirtadienį, o trečiadienį – kaip pirmadienį³⁵.

Panašius patiekalus rasime ir 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštyje. Tik čia greta pietums tiekiamų trijų patiekalų nurodomas desertas (vadinamasis *postpast*) išskirtas atskirai, kaip ketvirtasis patiekalas. Tad ne pasninko laiku pirmadieniais pietums pirmasis patiekalas buvo miežinės kruopos mėsos sultinyje (greičiausiai krupnikas), bigosas su dešra arba jaučio kojos; antrasis – jautiena su padažu: krienais, garstyčiomis, salsa³⁶, agurkėliais; trečiasis – virtos daržovės, tokios kaip pastarnokai, ropės, morkos, kopūstai,

³⁴ Istorinėje gastronomijoje ši pietų dalis skyrėsi nuo to, ką desertu vadiname šiais laikais. Artima šiuolaikinei deserto samprata atsirado tik XVI a. viduryje Prancūzijoje ir reiškė patiekalus, kurie atnešami baigiantis pietums, nurenkant indus nuo stalo (prancūziškai *desservir*). Kaip teigia Marta Sikorska (Marta Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2019), kartu su prancūzų virtuvės madomis šis terminas plito Europoje ir mūsų kraštus galėjo pasiekti XVIII a. viduryje. Senuosiuose rašytiniuose šaltiniuose „deserto“ atitikmuo buvo vokiškos kilmės žodis *wety*, kurį bene pirmą kartą į lietuvių kalbą „atgavimu“ išvertė Konstantinas Sirvydas savo parengtame ir apie 1620 m. išleistame „Trijų kalbų žodyne“ (Konstantinas Sirvydas, *DICTIONARIUM TRIVM LINGVARVM In Vsum Studiosae Iuuentutis*, Vilnae: Typis Academicis Societatis Jesv, 1620). Vėlesniame, 1642 m., žodyno variante (Konstantinas Sirvydas, *DICTIONARIUM TRIVM LINGVARVM In Vsum Studiosae Iuuentutis*, Vilnae: Typis Academicis Societatis Jesv, 1642) „desertas“ verčiamas senoviniu žodžiu „smalstumai“, reiškiančiu skanėstus ir gardumynus. Nuo Viduramžių populiariausi „atgavimai“ buvo sūriai arba vaisiai.

³⁵ *Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 m.*, Lenkijos nacionalinė biblioteka Varšuvoje (BNW), signatūra BOZ 828.

³⁶ Dar vadinat *salsza* – padažas, gaminamas iš sutrintų augalų (krapų, neprinokusių rugių, špinatų) stiebų ir lapų, sumaišytų su actu arba vynu ir prieskoniais. Žr. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, p. 246.

špinatai, kaliaropės; ketvirtasis (*postpast*) – sūris arba vaisiai. Pirmadienio vakarienei pirmasis patiekalas – alaus sriuba arba žalumynų, svogūnų ar kt. sriuba; antrasis – virta mėsa veršiena, aviena arba jautiena; trečiasis – kruopos (miltienė), morkos. Kitomis savaitės dienomis dar minimi jautienos žarnokai su pilku (greičiausiai trintų virtų svogūnų) padažu, barščiai, virti vaisiai.

Kur kas prašmatnesni (tiek patiekalų ingredientais, tiek receptūromis ir gaminimo technologija) buvo sekmadienio valgiai. Pirmasis patiekalas pietums buvo jautiena arba veršiena; antrasis – mėsa su prieskoniais, kaplūnai, vištiena, gaidiena, žvėriena ar kastruoto avino mėsa, patiekiami gelsvai pilkame (greičiausiai su šafranu pagamintame) padaže, arba žąsiena, ėriena, paršiena juodajame (greičiausiai džiovintų slyvų) padaže arba kimšti ir kepti žąsis, ėriukas ar paršelis; trečiasis – žirniai, šviežios ropės, pastarnokai, morkos; ketvirtasis – sūris arba sviestas ar vaisiai, paprastai slyvos, persikai, vyšnios, vynuogės, obuoliai, kriaušės, arba tortai³⁷. Vynuogės greičiausiai buvo auginamos vietoje. Kolegijos dienoraštyje minima, kad 1715 m. spalio 18 d. įsigytas vynuogienos sodinukas³⁸. Vynuogės auginamos ir pasauliečių dvaruose. Radvilų dokumentuose randame 1666 m. minimą sodininką, perkeliama iš Dubingių į Vilnių, kuris Dubingiuose rūpinosi vynuogynu ir sraigių veisimu³⁹.

Sekmadienio vakarienei pirmasis patiekalas buvo gera avienos sriuba arba bigosas iš mėsos likučių, pjaustytų kepenų, patiekiami su actu ar salotomis,

³⁷ Lotynų kalboje žodžiu *torta* nuo Antikos laikų buvo vadinamas apvalios formos duonos kepalas. Panašia prasme šis žodis buvo vartojamas Viduramžių Ispanijoje, Italijoje, Portugalijoje. Renesanso ir vėlesnių laikų virtuvėje „tortai“ – apvalūs tešlos kepiniai su įdaru Konstantino Sirvydo 1642 m. žodyne vadinami lietuvišku žodžiu „karvojus“ (Konstantinas Sirvydas, *op. cit.*, p. 111

³⁸ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 215.

³⁹ Deimantas Karvelis, Raimonda Ragauskienė, *Iš Radvilų giminės istorijos: Dubingių kunigaikštystė 1547–1808 m.*, Vilnius: Vilniaus pedagoginio universiteto leidykla, 2009. Vynuogių auginimas XVII a. turėjo būti sudėtingas. Viena vertus, vadinamuoju mažojo ledynmečio laikotarpiu vidutinė metinė oro temperatūra galėjo būti iki 1 laipsnio žemesnė nei šiais laikais (Anders Moberg, Dmitry M. Sonechkin, Karin Holmgren, Nina M. Datsenko, Wibjörn Karlén, „Highly variable Northern Hemisphere temperatures reconstructed from low- and high-resolution proxy data“, in: *Nature*, 2005, t. 433, p. 613–617). Be to, Rytų Lietuva net dabar yra priskiriama ketvirtajam, nepalankiausiam, augalų introdukcijos rajonui Lietuvoje (Laimutis Januškevičius, Valerija Baronienė, Danguolė Liagienė, *Sumedėjusių augalų introdukcijos ir aklimatizacijos Lietuvoje pagrindiniai principai*, Kaunas: Lututė, 2006), kuriame vynuogės ne kiekvienais metais spėja prinokti, o žiemą neretai apšąla.

pieno ir baltos duonos padažu, garstyčiomis arba kampustu⁴⁰. Tai pačiai sekmadienio vakarienei pirmuoju patiekalu taip pat galėjo būti veršelių ar jaučių kojos bei veršienos žarnokai. Antrasis patiekalas – jautienos, veršienos ar avienos kepsnys, o trečiasis – vėžiai, obuoliai, kriaušės, virtos su sviestu, arba košės, gamintos iš įvairių grūdų: šviežių žirnių, sorų kruopų su pienu ir sviestu arba miežinė ar iš įvairių rūšių avinžirnių⁴¹.

Per didžiąsias metų šventes patiekalai būdavo dar prašmatnesni. 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštyje randame aprašytus Velykų pietus. XVII a. Lietuvos jėzuitai per Velykas pietums valgė kietai virtus kiaušinius, jautieną, barščius, veršieną, vištieną arba kaplūnus pilkšvai geltoname padaže su šafranu, žvėrieną, keptą avinėlį, keptas žąsis, vištas ir paršelj, ryžius su

⁴⁰ Senojoje Lenkijos ir Lietuvos virtuvėje šiuo žodžiu vadinti raugintas pienas arba grietinė. Lietuviškojoje virtuvėje dar žinome varškės ir grietinės patiekalą, vadinama „kampūstu“. Tačiau tame pat jėzuitų provincijos valgiaraštyje, aptariant antradienio vakarienę, randame paminėtą „pieną su garstyčiomis, kitaip kampustą“. Tad šiuo atveju kalbame apie padažą, kuris ir buvo tiekiamas prie mėsos patiekalų.

⁴¹ Soros ir avinžirniai yra tolimas vadinamojo Viduramžių klimatinio optimumo (datuojamas apie 950–1250 m.) ir vėliau buvusio trumpo pašiltėjimo (nuo XV a. vid. iki XVI a. pradž.) atgarsis. Pašiltėjimų metu šilumamėgių augalų kultivavimo riba natūraliai judėdavo į šiaurę, o atšalimų metu traukdavosi į pietus. Sorų auginimo išnykimui įtakos galėjo turėti dėl klimato atšalimo sutrumpėjęs bendras vegetacijos laikotarpis. Soros dar minimos Gardino regione, XVI a. Radvilų dvarų – Induros, Žirmūnų – javų sąrašuose, bet jau tik kaip apskaitomų javų pavadinimas. Skirtingai nuo kitų javų, greta jų sąrašuose jau nerandame nurodytų pasėtų ir nuimtų kiekių (skaičių), o tai rodo, jog sorų auginimas regione buvo neseniai pasibaigęs (*Radvilų dvarų inventoriai*, Centrinis senųjų aktų archyvas Varšuvoje, AR, dz. XI, N. 8). XVI a. netoli Gardino taip pat buvo auginami ir avinžirniai. 1536 m. valstietis Vaska Lecevičius iš Žaludko kaltino bajorą Ivaną Kuzanovičių padegimu. Ta proga buvo parengtas sunaikinto turto sąrašas, kuriame randame paminėtą ir 1 statinę „graikiškų žirnių“ (*Lietuvos Metrika (1528–1547). 6-oji Teismų bylų knyga (XVI a. pabaigos kopija)*, tekstus parengė Stanislovas Lazutka, Irena Valikonytė, mokslinį-informacinį aparatą parengė Stanislovas Lazutka, Lirija Steponavičienė, Jolanta Karpavičienė, Inga Vidugirytė, Neringa Truskauskaitė, Rima Cicėnienė, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 1995). Martyno Užendoviečio (lenk. Marcin z Urzędowa, 1500–1573) 1595 m. Krokuvoje išleistoje augalų enciklopedijoje aprašomi graikiški žirniai (*erebinthon graece*), vadinami lotynišku žodžiu *cicer*. Martynas Užendovietis (Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych*, Kraków: Drukarnia Łazarzowa, 1595) skiria dvi avinžirnių rūšis. Anot jo, avinžirniai (orig. *cieciorka*), kuriuos sėja Mazovijoje, o dabar pradėjo sėti ir prie Sandomiero, yra *cicer angulosum* rūšies, o mažesnieji, sėjami prie Krovuvos, yra tikrieji avinžirniai (orig. *cicer*), dar vadinami itališkais žirniais (orig. *gróch włoski*). 1642 m. Konstantino Sirvydo žodyno leidime rasime analogišką lietuvišką avinžirnių pavadinimą – „zirniay wafakifzki“ (Konstantinas Sirvydas, *op. cit.*, p. 33).

pienu ir skanų tortą. O vakarienei – veršienos žarnokų su kojomis, veršienos kepsnį, skanią košę ar gerai pagamintą *panatella*⁴².

Kiek šios rekomendacijos ir valgiaraščiai buvo realizuojami praktikoje, žinome iš dienoraščių, kurie fiksavo faktinę situaciją. Vilniaus jėzuitų kolegijoje per paprastus pietus dažniausiai būdavo patiekiami trys, o per iškilmingesnius – keturi ar net penki patiekalai. Bene išsamiausiai kolegijos dienoraštyje yra aprašyti 1711 m. vasario 15 d. – sekmadienio prieš Pelenu dieną – pietūs. Tą dieną kaip pirmasis patiekalas buvo patiekta jautiena, antrasis – veršiena, trečiasis – ryžiai, o ketvirtasis – kalakutiena. Priedų duoti du laukinės paukštienos patiekalai ir tortas. Tai pačiais metais per Užgavėnes patiekta jautiena, veršiena su baltuoju padažu, ryžiai ir keptos žąsys⁴³. 1714 m. sausio 14 d.: per pietus – 5 mėsos patiekalai, per vakarienę – 4. Stiklas midaus per pietus ir per vakarienę, ir po vakarienės⁴⁴. 1712 m. sausio 18 d. per vakarienę Lukiškėse duoti keturi mėsos patiekalai ir po stiklą midaus⁴⁵. 1714 m. vasario 10 d. per pietus patiekta makaronų⁴⁶. 1714 m. vasario 13 d. pietūs 4 mėsinių patiekalų ir kiti priedai – laukiniai sparnuočiai bei svieste keptas tortas. Per vakarienę, neskaitant stiklo midaus, visiems duota keptos veršienos, kaplūnų ir du priedai⁴⁷. 1720 m. sausio 23 d. pietums patiekti keli priedai su balta duona, sviestu, olandišku sūriu ir taure midaus⁴⁸.

3. 2. Pasninko laikas

Dar vieną Jėzaus Draugijos Vilniaus kolegijos narių gastronominės kultūros sluoksnį sudarė pasninko virtuvė. Pasninkauta paprastai trejopais atvejais: eiliniai pasninkai, neeiliniai pasninkai ir pasninkai-bausmės. Eiliniai pasninkai rėmėsi jau minėto humoralinio požiūrio derinimu su krikščioniškąja tradicija. Anot XIII a. gyvenusio dominikonų vienuolio Jokūbo Voraginiečio sukurtos „Aukso legendos“, pasninko priežastys yra žmogaus fizinė ir dvasinė sveikata: „pasninkų laikomasi keturis kartus per metus, pagal metų laikus, o tai turi

⁴² 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštis. *Nasze Wiadomości*, t. 4, sąs. 1 (Nr. 18), Kraków: Nakład OO. Jezuitów, 1913, p. 1–64.

⁴³ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 24–25.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 120–121.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 50–51.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 122–123.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 122–123.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 444–445.

daug priežasčių [...] pirmoji – dėl to, kad pavasaris šiltas ir drėgnas [...] taigi pasninkaujame, kad savyje sutramdytume kenksmingą drėgmę ir geidulingumą [...] vasara – karšta ir sausa [...] taigi pasninkaujame, kad pažabotume žalingą karštį arba godumą [...] ruduo – šaltas ir sausas [...] pasninkaujame tam, kad pažabotume puikybės sausrą [...], o žiema – šalta ir drėgna [...], tad pasninkaujame, kad pažabotume neištikimybės ir niekšybės speigą“. Pavasarinis pasninkas yra gavėnia, vasaros – Sekminių savaitė, rudenį pasninkaujama prieš šv. Mykolo šventę, o žiemą – per adventą. Dar buvo pageidaujama pasninkauti trečiadieniais, „nes tada Viešpats buvo Judo išduotas“, penktadieniais – „kadangi tądien Jis buvo nukryžiuotas“ ir šeštadieniais, „kadangi tądien Jis gulėjo kape“⁴⁹. Neeiliniai pasninkai galėjo būti skelbiami įvairiomis progomis, dažniausiai vyskupo sprendimu. Vilniaus jėzuitų kolegijos gyventojai 1710 m. pasninkavo „marui atitolinti“⁵⁰, 1714 m. rugsėjo 23 d. pranešta apie griežtą pasninką pirmadieniais, ketvirtadieniais ir šeštadieniais keturias savaites „giedrai išprašyti, gyvulių marui atitolinti ir visuotinei taikai pasiekti“⁵¹. Kartais tai būdavo „veiksminga“ – štai 1723 m. gegužės 20 d. „gerbiamas tėvas rektorius dėl išprašyto lietaus pasiuntė scholastikams midaus“⁵². Kalbant apie trečio tipo (bausmės) pasninką, verta atkreipti dėmesį į Vilniaus akademijos vizitatorių sprendimus: pavyzdžiui, 1630 m. (Pompilijaus Lambertengo memorialas) nustatyta, kad vienos dienos pasninku su duona ir vandeniu (arba gira, arba nestipriu alumi) bus baudžiamas tas, kuris pasiims maisto ne laiku ar be leidimo, panaši bausmė laukė ir girtuoklių⁵³.

Pagal Vilniaus alumnato papročių aprašymą griežtai pasninkauta tik penktadienį, nes trečiadienį rekomenduojama valgyti kaip pirmadienį, o šeštadienis yra laikomas pieniško pasninko diena. Tačiau ir penktadienio valgiaraščio rekomendacijos kur kas daugiau primena šventinius nei griežto pasninko pietus. Šiems pietums buvo tiekama daugiau nei paprastai – keturi

⁴⁹ Jokūbas Voraginitis, *Aukso legenda, arba Šventųjų skaitiniai = Legenda aurea, sive Legendae sanctorum*, iš lotynų kalbos vertė Veronika Gerliakienė, Sigitas Narbutas, Vaidilė Stalioraitytė, Tomas Veteikis, kn. 1, Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2008, p. 248–249.

⁵⁰ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 16–17.

⁵¹ *Ibid.*, p. 154–155.

⁵² *Ibid.*, p. 612–613.

⁵³ *Vilniaus akademijos vizitatorių memorialai ir vyresniųjų nutarimai*, sudarė Eugenija Ulčinaitė, Algirdas Šidlauskas, Vilnius: Mokslas, 1987, p. 222–223.

patiekalai ir desertas (*postpast*). Tačiau akivaizdu, kad patiekaluose nėra mėsos ir pieno produktų. Paprastai bajoriškojoje virtuvėje Lietuvoje pasninko metu mėsa buvo keičiama žuvimi ir grybais, pienas – kanapių, aguonų ar migdolų pienu, sviestas – alyvuogių aliejumi, o taukai – sėmenų, kanapių, aguonų aliejais. Konkrečių produktų pasirinkimas priklausė nuo valgytojų finansinių galimybių, nes migdolų pienas buvo kur kas brangesnis už kanapių, o alyvuogių aliejų galėjo sau leisti tik aukščiausio socialinio sluoksnio žmonės. Vilniaus alumnate penktadieniais pirmajam patiekalui – sriuba: žirniinė, aguoninė, kanapinė, lenkiški barščiai, vengriški barščiai, batvininė su vytintomis žuvimis, džiovintų vaisių sriuba (*uzwar*), migdolinė, avižinė, burokėlių, alaus sriuba (*farmuszka*), kruopienė su smulkiomis žuvelėmis ir kt.; antrajam – žuvis, „kokių turima ar yra įsigyta“, vytintos, keptos, virtos arba virtos sūdytos silkės, sūdytos menkės; trečiajam – daržovės visokios (morkos, ropės, burokai, kopūstai su grybais arba be jų, kruopos (miltienė), žirniai, grucė (nugrūsti miežiai), makaronai, pyragaičiai su žuvies ikrais, vėžiai ir kt.; ketvirtajam – žuvis šviežios arba sūdytos, keptos silkės, blyneliai (*oladki*), kepinti makaronai, grybai aliejuje, pyragaitis su aguonomis, kepta košė, *panatella*, žuvis vytintos ar virtos ir kt.; desertui (*postpast*) – pyragaitis su aguonomis, džiovėšiai, riešutai, ridikai, riestainiai, silkės, balta duona, kokie nors vaisiai, obuoliai, kriaušės, vyšnios, žemės riešutai [?] (*fafarnuszki*), prancūziški ar kitokie pyragaičiai, kepinti žirniai. Penktadienio vakarienei buvo patiekiamas vienas patiekalas – slyvutės, alaus sriuba (*farmuszka*), žuvis, kopūstai su grybais arba kepti grybai, nėgės, figos ar lazdyno riešutai. Šeštadienio ir kitų pieniškam pasninkui skirtų dienų pietums buvo patiekiamas trys valgiai: pirmasis – balinta batvininė sriuba, barščiai su kiaušiniiais ir sūriu, avižinė sriuba, žirniinė su sviestu, balinta burokėlių sriuba, kokia nors pieniška sriuba ir kt.; antrasis – žuvis, kokių yra, su sviestu ar kitaip padarytu pienišku kremu, kepti kiaušiniai, leisti kiaušiniai su aštriais pipirais, svieste kepta košė, balta duona, pakepinta su kiaušiniu, švieži grybai ir „grybukas“⁵⁴.

⁵⁴ „Grybuku“ istorinėje gastronomijoje vadintas miltų ir kiaušinių patiekalas, atkeliavęs iš prancūziškos virtuvės. Antroje Abiejų Tautų Respublikoje spausdintoje gastronomijos knygoje – 1783 m. Varšuvoje išleistoje Wojciecho Wielądkos *Kucharz doskonaly* (Wojciech Wielądko, *op. cit.*) – randame receptą, pavadintą „Kiaušiniai *au gratin*, dar vadinami grybuku“. Patiekalo pavadinimo prancūziška kilmė siejama su gaminimo technologija – apkepimu. Tik vėliau, XIX a., tai buvo susieta su patiekalo apibarstymu sūriu prieš apkepinant.

Trečiasis Vilniaus alumnato šeštadienio pietų patiekalas buvo visokios daržovės ir kruopos. Šeštadienio vakarienei buvo trys patiekalai: pirmasis – alus su sviestu ir sūriu (alaus sriuba), balinta burokėlių sriuba, batvininė sriuba, barščiai ar kt.; antrasis – žuvis, kokių turima, kiaušiniai, švieži grybai, šaltanosiai, kepti makaronai, kokie nors virtinukai, kepinta košė, du kiaušiniai su žuvies gabalėliais; trečiasis – virtos daržovės ar kruopos. Be to, per gavėnios vakarienę pirmadienį, trečiadienį ir penktadienį buvo duodamas stiklas „juodo“ alaus, antradienį, ketvirtadienį ir šeštadienį – stiklas midaus ir baltos duonos. Per Užgavėnių vakarienę – stiklas midaus su papildomais mėsos patiekalais⁵⁵.

1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštyje⁵⁶ ne pasninko laiko (ne per gavėnią ar adventą) penktadienio pietūs buvo keturių patiekalų, bet be pieno, mėsos ir kiaušinių: pirmasis – sriuba kaip paprastai, putra (*žur*), alaus ir duonos sriuba (*bierenbrot*), kanapių, aguonų, obuolių, slyvų, žirnių sriubos; antrasis – žuvis pilkšvai geltoname ar juodajame padaže, pilka sriuba su pipirais, žuvis su druska ir garstyčių padažu; trečiasis – virtos daržovės, kruopos arba obuoliai, kriaušės, grybai, paštetukai, žirniai; ketvirtasis – žuvis, kokių turima, sūdytos silkės virtos ar keptos, slyvos, avinžirnių košė su aguonų pienu ir medumi, *panatella*, balta duona, paštetukai, riestainiai su medumi ir aguonomis ir kt., grybai, vėžiai. Vakarienei buvo patiekama ribotas kiekis baltos duonos, krieny, rėžiukų ar vaisių, taip pat šiek tiek vytintos žuvies. Didįjį ketvirtadienį (prieš Velykas) kaip pietų pirmasis patiekalas valgyta migdolų sriuba ar maišyta vyno ir alaus sriuba, medus, aguonos; antrasis – žuvis pilkšvai geltoname ar juodajame padaže; trečiasis – ryžiai; ketvirtasis – druskoje keptos žuvis; penktasis – razinos, figos, kvietinė duona, taurė midaus, tamsaus alaus ar vyno. Vakarienei patiekta balta duona, razinos su migdolais, medus, figos, taurė midaus. Didžiojo penktadienio pietums – šaltas alus, į kurį pribarstyta duonos, medus, keptos žuvis, šalti rauginti kopūstai su pipirais ir actu, keptos silkės ir skrudinti žirniai.

Iš Vilniaus kolegijos dienoraščio žinome, kad patiekiami valgiai iš esmės atitiko minėtuosius valgiaraštyje. 1711 m. vasario 18 d. (Pelėnų diena) pirmasis

⁵⁵ *Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 m.*, Lenkijos nacionalinė biblioteka Varšuvoje (BNW), signatūra BOZ 828.

⁵⁶ 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštis. *Nasze Wiadomości*, t. 4, sąs. 1 (Nr. 18), Kraków: Nakład OO. Jezuitów, 1913, p. 1–64.

patiekalas buvo aguonpienis, antrasis – žuvys gelsvame padaže⁵⁷. 1714 m. per pasninką pietums kaip antras patiekalas buvo patiekta silkių, lydekų, džiovintos menkės. 1714 m. vasarį, per pasninką, įprasta vakarienė buvo balta duona ir midus arba balta duona ir juodasis alus⁵⁸. 1714 m. rugsėjo 29 d. vakarienei – vien duona arba džiovinta duona, arba džiovėsiai⁵⁹. 1716 m. Kūčioms per pietus patiekti keturi įprasti patiekalai: aguonpienis, žuvys su gelsvuuju padažu, ryžiai ir keptos žuvys. Vakarienei – žuvys ir džiovintos vynuogės su migdolais bei stiklu midaus⁶⁰.

3. 3. Gėrimai

Pagrindiniai Jėzaus Draugijos narių vartojami gėrimai atitiko savo laiko vartojamų gėrimų asortimentą LDK. Populiariausias buvo alus, kuris laikytas ne tiek gėrimu, kiek maisto produktu ir vartotas maistui užsigerti. Vidutinis Viduramžių ir ankstyvųjų naujųjų laikų žmogus per savo gyvenimą alaus išgerdavo, ko gero, daugiau negu vandens. Kiti gėrimai buvo midus, vynas ir distiliuoti gėrimai (plačiaja prasme – degtinės).

Alumi ir midumi Vilniaus kolegijoje rūpinosi brolis sandėlininkas (celiarius). Alus čionykštėje jėzuitų bendruomenėje (kaip ir daugumoje kitų to laiko dvarų ar vienuolijų) gamintas vietoje. 1594 m. tėvo generolo atsakymuose į Lenkijos provincijos klausimus jėzuitams buvo leista daryti alų iš miežių ir kviečių savo dvaruose ir jį parduoti pirkliais, bet drausta patiems smuklininkauti⁶¹. Vilniaus kolegijos dienoraštyje randame ne vieną žinutę tiek apie reikalingos įrangos gamybą ir įsigijimą (pavyzdžiui, 1710 m. birželio 19 d. į Bezdonis išvyko brolis Niberlė ir brolis Jarockis padirbinti naują katiląalui kolegijoje virti)⁶², tiek apie gaminimui būtinus ingredientus (apynius, miežiusalui ruošti, kaip, pavyzdžiui, 1720 m. rugpjūčio 26 d. dienoraščio įrašė)⁶³. Vaišinti svečius alumi tradicijos anais laikais nebuvo (alus – per daug kasdienis produktas). Išimtis daryta juodajamalui, kuris laikytas išskirtinesniu. Taip

⁵⁷ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 26–27.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 122–125.

⁵⁹ *Ibid.*, p. 154–155.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 276–277.

⁶¹ *Vilniaus akademijos vizitatorių memorialai ir vyresniųjų nutarimai*, p. 197–198.

⁶² *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 12–13.

⁶³ *Ibid.*, p. 472–473.

pat alumi vaišinti svečiai protestantai, kaip tai atsitiko 1714 m. kovo 15 d., kai juoduoju alumi buvo pavaišintas kolegijoje besisvečiavęs protestantų pamokslininkas⁶⁴.

Midų, kaip ir alų, jėzuitai taip pat virė savo *bravoruose*. Apie midaus gamybą Vilniaus kolegijoje liudija nuolat dienoraštyje minimi nemažo kiekio medaus pirkimai. Midumi buvo vaišinama po pietų ir vakarienės kaip dovana įvairiomis progomis (vieši gynimai, kaip padėkos ženklas oponentams, svečiams, kalėdinė dovana ir pan.). 1662 m. buvo nustatyta, jog reikia žiūrėti, kad tėvas ministras neleistų per dažnai gerti midaus ar vyno ar nepadaugintų stiklų skaičiaus, nes besaikis gėrimas – nusižengimas neturto įžadui. 1680 m. patikslinta, kad gėrimo norma yra ne daugiau kaip vienas stiklas⁶⁵. Atrodo, kad šių priesakų Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenėje XVIII a. iš esmės buvo laikomasi. Midaus duota ne per dažnai (ne daugiau kaip 1–3 kartus per savaitę) ir tik po vieną stiklą. Jėzuitų santūrumą Rusijos imperijoje savo XIX a. atsiminimuose yra pastebėjęs ir Vilniaus universiteto medicinos profesorius Jozefas Frankas⁶⁶.

Rečiau nei midus buvo geriamas vynas. Jis laikytas „aukštesniu“ už midų. Štai 1711 m. kolegijos dienoraštyje minima, kad „duota po stiklą vyno tėvams, o visiems kitiems – midaus“⁶⁷. Iš vynu rūšių minimas prancūziškas, pikardiškas, vengriškas, petercimentas (ispaniško vyno – malagos – atmaina). 1710 m. gegužės 8 d., ketvirtadienį, vienas pasaulietis, apgynęs tezes iš viso filosofijos kurso, kolegijos jėzuitus vaišino midumi, o aukštesniųjų klasių profesorius – net putojančiu vynu (šampanu). Tai vienas ankstyvesniųjų putojančių vynu paminėjimų Lietuvoje⁶⁸.

⁶⁴ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 126–127. Alaus ir vyno kulinariinių kultūrų santykis XVI–XVIII a. Europoje buvo įgavęs religinį atspalvį. Kristaus padarytą stebuklą, kai jis Kanos vestuvėse vandenį pavertė vynu, atkartoją šv. Brigita Airė, V ar VI amžiuje vandenį paversdama alumi. Reformacijos epochoje vinas buvo labiau siejamas su Romos popiežiumi; Šiaurės Europoje paplitusių protestantų gėrimu labiau buvo alus.

⁶⁵ *Vilniaus akademijos vizitatorių memorialai ir vyresniųjų nutarimai*, p. 240–241.

⁶⁶ Frankas Jozefas, *Atsiminimai Apie Vilnių*, iš prancūzų kalbos vertė Genovaitė Dručkutė, Vilnius: Mintis, 2001, p. 549.

⁶⁷ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 44–45.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 6–7. Dėl Šampanės regiono klimato ten brandinami vynai žiemą (atšalus orui) „užmigdavę“, o pavasarį „prabusdavę“ ir susikaupusiomis dujomis sprogdindavę butelius. Proceso suvaldymas buvo sudėtingas uždavinys, įgyvendintas tik XVII–XVIII a. sandūroje, sukūrus „angliško“ tipo storesnio stiklo butelį, „ispanišką“ kamštį ir benediktinų vienuoliui Dom Pérignonui suformulavus pagrindinius vyno šampanizacijos principus.

Trečioji gėrimų grupė buvo įvairūs distiliuoti gėrimai – degtinės ir trauktinės, kurioms žolelės buvo perkamos ir auginamos Lukiškių dvaro darže, o distiliavimo procesus kontroliuodavo brolis vaistininkas⁶⁹. Dar 1662 m. (parkartojant 1630 m. nurodymus) buvo nustatyta, kad degtinės vartojimas kolegijoje nepageidaujamas ir tai galima atlikti tik išimtinėmis progomis, gydymo tikslais ir tik tėvo rektoriaus leidimu⁷⁰. Beveik taip ir elgtasi – stiprieji gėrimai kolegijoje vartoti retai (to nepasakytume apie alumnato gyventojus). Iš konkrečių trauktinių rūšių kolegijoje populiariausia, regis, buvo pelynų trauktinė. Vieną kartą kolegijos dienoraštyje paminėta leukonijų (*matiolica*) trauktinė. Kelis kartus svečiai (pavyzdžiui, tėvo ministro broliai) vaišinti degtine⁷¹. Prie stipriųjų gėrimų buvo patiekiami ir užkandžiai. Bernardas Leopoldas Pranciškus Tanneris, aprašydamas 1678 m. pasiuntinybę į Maskvą, mini, kad pakeliui, Nesvyžiuje, po mišių jie buvo pakviesti pas jėzuitus stiklelio degtinės, kuri buvo patiekta su meduoliais ir *tłoczence* (specifinė meduolių, gaminamų iš jau vieną kartą iškeptos ir sutrupintos tešlos, atmaina)⁷².

Iš nealkoholinių gėrimų gerta tikroji arbata ir vaistinių žolelių arbata, tačiau tik išskirtinėmis progomis. Vilniaus kolegijos dienoraštyje fiksuota, kad 1715 m. Vilniaus vyskupas buvo pakviestas į tėvo provincijolo kambarį, kur visi gėrė arbatos (*herba Te*)⁷³; 1716 m. lapkričio 20 d. „šviesiausias vietos ordinaras vaistinėje vaišintas vaistažolių arbata ir uogiene“⁷⁴. Vilniaus kolegijoje distiliuoti gėrimai, taip pat arbatos bei uogienė priklausė vaistinės ir brolio vaistininko dispozicijai.

4. VILNIETIŠKOS JĖZAUS DRAUGIJOS BENDRUOMENĖS GASTRONOMINĖS TRADICIJOS KONTEKSTAI

Bandydami geriau suprasti Vilniaus jėzuitų kreolizuotąją gastrinomine erdvę, galime palyginti šios bendruomenės mitybą su bendresniais gastrono-

⁶⁹ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 349.

⁷⁰ *Vilniaus akademijos vizitatorių memorialai ir vyresniųjų nutarimai*, p. 231–232.

⁷¹ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 8–9, 22–23.

⁷² Julian Ursyn Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce z rękopisów, tudzież dzieł w różnyh językach o Polsce wydanych, oraz z listami oryginalnemi królów i znakomitych ludzi w kraju naszym*, t. 5, Warszawa: Breitkopf i Haertel, 1840, p. 125.

⁷³ *Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai*, p. 180–181.

⁷⁴ *Ibid.*, p. 270–271.

mijos kontekstais: kitų Lietuvos vienuolijų bei jėzuitų bendruomenių kitose šalyse mityba.

4. 1. Palėvenės dominikonų vienuolynas

XVII a. pab. – XIX a. pr. Palėvenės dominikonų vienuolyno aprūpinimas ir vartojami maisto produktai tik labai nedaug skyrėsi nuo Vilniaus jėzuitų. Atrodo, kad palėveniškų maistas buvo ne prastesnis nei vilniečių ir atitiko anuometinio aukštesnio nei vidutinio lygmens dvaro gastronomicinės kultūros lygį. Tačiau būtina atkreipti dėmesį į tai, kad palėveniškų maistas – grubesnis, paprastesnis, sakytume – labiau kaimiškas. Abiem atvejais dauguma maisto auginta vienuolynų dvaruose ir palivarkuose arba pirкта vietoje. Tačiau palėveniškiečiai apsipirkinėjo Kupiškėje, Kamajuose, Skapiškėje, o vilniškiai – Vilniuje. Tad Palėvenės dominikonų perkamų produktų potencialus pasirinkimas turėjo būti mažesnis. Pavyzdžiui, 1693 m. spalio mėn. palėveniškiečiai vietoje pirko ketvirtį veršio, šviežios žuvies, medaus, inkstų ir liežuvių virtuvei, statinę alaus; lapkričio mėn. – 2 lašišas adventui, apynių, mėsos, kiaušinių, žuvies, sviesto, degtinės „tėvams ir svečiams“⁷⁵. 1762–1764 m. minima jautiena, apyniai, medus, salyklas, avižos, lajus, kiaušiniai⁷⁶. Analizuojant palėveniškų laikytus ir maistui pirktus produktus atrodo, kad čia valgyta kur kas daugiau prastesnės (ano metu supratimu) mėsos (kiaulienos, vištienos) ir mažiau „aukštesniųjų“ mėsos rūšių (avienos, jautienos, žąsų, kalakutų). Pavyzdžiui, 1751 m. Palėvenės vienuolyno kamaroje dominavo kiauliena. Joje buvo tokios maisto atsargos: septyniolika palčių lašinių, penkiolika porų kumpių, keturiolika porų pusžąsių, keturios poros nugarinės, penkios poros kiaulių galvų, penkios kiaulių papilvės, taip pat sviesto, sūrių, degtinės. Valgomos mėsos asortimentą galime numanyti ir iš vienuolyno ūkyje auginamų gyvulių ir paukščių⁷⁷. 1820 m. Palėvenės vienuolynui priklausančiame Lamokų palivarke auginti du seni arkliai, dešimt melžiamų karvių, trys telyčios, du jaučiai, du buliukai, keturi veršeliai, vienas avinas, šešios avys, keturi ériukai, vienas ožys, dvi ožkos, du ožiukai, vienas kuilylis, šešios senos kiaulės, trys meitėliai, penkios kiaulaitės, aštuoni paršeliai, dvidešimt žąsų, trisdešimt du kalakutai,

⁷⁵ *Palėvenės vienuolyno 1693 m. išlaidų knyga*, Lietuvos valstybės istorijos archyvas (LVIA), f. 1671, ap. 4, b. 412.

⁷⁶ *Palėvenės vienuolyno 1758–1785 m. pajamų ir išlaidų knyga*, LVIA, f. 696, ap. 2, b. 13.

⁷⁷ *1751 m. Palėvenės konvento inventorius*, LVIA, f. 1671, ap. 4, b. 2.

dvidešimt šešios vištos⁷⁸. Taip pat atrodo, kad Palėvenės dominikonai, skirtingai nuo Vilniaus jėzuitų, valgė kur kas daugiau ruginės duonos nei kvietinės duonos ir įvairių kepinių. 1751 m. Palėvenės vienuolyno svirne buvo 450 Rygos pūrų rugių, 70 pūrų miežių, 17 pūrų žirnių, 4 pūrai pupų, 3 pūrai grikių. Palivarkuose dar minimos avižos, vasariniai kviečiai, greta vienuolyno – penki bičių aviliai⁷⁹. Toks auginamų gyvulių ir augalų asortimentas artimas XVII–XVIII a. pasiturinčių valstiečių ūkių ir smulkių dvarelių asortimentui. Palėvenės vienuolyną nuo kaimiškos kultūros labiausiai skyrė sodai. 1751 m. minimas Palėvenės vienuolyno sodas (per kelias vietas susodintas)⁸⁰.

Palėveniškiai, kaip ir vilniečiai, prabangesnius produktus pirkdavo. Vilniun jie paprastai būdavo atvežami, o palėveniškiai kelis kartus per metus vykdavo jų nusipirkti į Vilnių, Kauną, Rygą ar Karaliaučių. Peržiūrėjus pirkimo sąskaitas atrodo, kad palėveniškiai pirko kur kas daugiau egzotiškų prieskonių nei vilniečiai. Pavyzdžiui, 1638 m. Rygoje pirktas didelis kiekis (54 svarai, 3 galvos) cukraus *kandyzbroto*, 13 $\frac{3}{4}$ svaro (1 galva) melasos cukraus, 5 svarai geros kavos, 5 svarai aštriųjų pipirų, 1 svaras imbiero, 10 svarų ryžių kruopų, dar alyvuogių aliejaus, balzaminio acto, plekšnių⁸¹. 1693 m. spalio mėn. pirкта 1 svaras alyvuogių aliejaus, 2 svarai pipirų, 4 svarai cukraus, 1 svaras imbiero, muskato žiedų, žaliųjų citrinų (limonijų) ir alyvuogių; lapkritį – 5 svarai alyvuogių aliejaus adventui⁸². 1764 m. vasario mėn. Rygoje buvo pirкта 40 svarų žaliosios alyvos (alyvuogių liejaus), 4 svarai pipirų, 1/8 statinės olandiškos silkės, 1 galva (7 svarai) cukraus *kanaro*, 5 svarai ryžių, 4 svarai anglišių (kvaপিյ) pipirų, 6 lotai gvazdikėlių, 4 svarai pilkojo imbiero, 1 lotas šafrano, 2 lotai muskato riešutų, 1 svaras didelių razinų, 1 svaras mažų razinų, 1 svaras saldžiųjų migdolų, 1 lotas cinamono, 1 statinaitė nėgių, 1 statinė pilkosios druskos⁸³. Toks prieskonių pirkimas rodytų, kad palėveniškų virtuvė buvo senoviškesnė, barokinė, LDK virtuvei būdingos stilistikos, o vilniečių jėzuitų – modernesnė, labiau ano meto Vakarų Europai būdingos stilistikos. Barokinė LDK stilistikos virtuvė būdinga XVIII a. – XIX a. I p. smulkesniems dvarams, o vienas būdingų jos bruožų – gausus sausų atvežtinių prieskonių naudojimas.

⁷⁸ 1820 m. Palėvenės vienuolyno fundacijos vizitacijos aktas, LVIA, f. 669, ap. 2, b. 222.

⁷⁹ 1751 m. Palėvenės konvento inventorius, LVIA, f. 1671, ap. 4, b. 2.

⁸⁰ *Ibid.*

⁸¹ Palėvenės vienuolyno 1693 m. išlaidų knyga, LVIA, f. 1671, ap. 4, b. 412.

⁸² *Ibid.*

⁸³ Palėvenės vienuolyno 1758–1785 m. pajamų ir išlaidų knyga, LVIA, f. 696, ap. 2, b. 13.

Modernesnėje virtuvėje naudota daugiau natūralių, žolinių prieskonių. Iš paminėjimų dokumentuose galime spėti, kad palėveniškųjų virtuvėje, lyginant su Vilniaus jėzuitais, daržovių būta mažiau ir ne tokių įvairių.

Palėveniškųjų gaminamus patiekalus galime iš dalies nustatyti iš virtuvės įrangos ir valgymui skirtų įrankių bei indų. 1804 m. virtuvėje minimos kečurios molinės formos *babkoms* (tokiems pyragams) kepti, vienas velenėlis makaronams gaminti. Prie vienuolyno turto minima stiklinės *karafkos* (tokie buteliai / grafinai) cukrui, garstyčioms, aliejui, actui; stiklinės sviestinės; stikliniai indai vynui, Provanso alyvuogių aliejui; variniai imbriškai kavai virti; iš alavo padarytos druskinės; žalvarinis imbrikas arbatai virti; cukrinės; indeliai pienui⁸⁴. Šių vienuolynų patiekalų skirtingumo simbolis galėtų būti kepiniai – senovinės, tradicinės, vietos virtuvei būdingos *babkos* Palėvenėje ir itališkos stilstikos tortai ir tortukai Vilniaus kolegijoje.

Palėvenėje buvo paprastesnė ir su maisto gamyba susijusių pareigybių struktūra. Virėjas ir virėjo padėjėjai čia buvo samdomi, o vienuolis atliko tik produktų apskaitos ir išdavimo virtuvei darbus. Vilniuje (o ir kitose jėzuitų bendruomenėse, pavyzdžiui, Kražių kolegijoje) randame ne tik virėją ar kepėją, bet ir vaistininką, sandėlininką (celiarijų), išlaidininką (dispensatorių), virtuvės ir valgomojo apyvokos prižiūrėtoją (kredenciarijų) su padėjėju, virtuvės, žvejybos, sveikatos bei kepyklos prefektus⁸⁵ ir pakankamai išplėtotą virtuvės struktūrą. Jau minėto kražiškio virėjo Andriejaus Dimitrovičiaus biografijoje minima, kad „niekada niekas negirdėjo, kad būtų aprėkęs kartu su juo maistą gaminančius padėjėjus ar menkiausiam iš jų prilipdęs gėdos žymę už neišmanymą ar tinginiamumą; užuot priekaištavęs, virtuvės pagalbininkus skatino gerai ir sparčiai dirbti pirmiausia savo pavyzdžiu: užuot tingiai įsakinėjęs, pats uoliai dirbdavo“⁸⁶.

4. 2. Romos provincijos jėzuitai

Vilniaus jėzuitų bendruomenės mitybą taip pat galime lyginti su kitų jėzuitų bendruomenių mityba. Lesterio universiteto profesorius Davidas Gentilcore'as, analizuodamas Romos provincijos jėzuitų mitybą XVII a. vid. (1659–1665), pastebėjo, kad tuo laikotarpiu fiksuota Romos jėzuitų mityba beveik

⁸⁴ *Palėvenės Dominikonų konvento inventorius, 1804 m.*, LVIA, f. 1671, ap. 4, b. 2.

⁸⁵ *Vilniaus akademijos vizitatorių memorialai ir vyresniųjų nutarimai*, p. 301.

⁸⁶ Mintautas Čiurinskas, *Ona Daukšienė, op. cit.*, p. 228.

nesikeitė per vėlesnius 100 metų. Svarbesnės naujovės buvo tik XVIII a. šeštajame dešimtmetyje paplitę pomidorai, dukart išaugęs makaronų vartojimas (nuo 1 iki 2 kartų per savaitę) ir didesnė makaronų patiekalų įvairovė. Tad galime teigti, kad šio autoriaus tyrimas yra tinkamas pavyzdys lyginti mūsų tyrimo kontekste. Romos jėzuitų bendruomenėje pagal išlaidas tarp maisto produktų dominavo vynas (24 proc. išlaidų maistui), toliau ėjo šviežia ir sūdyta mėsa (21 proc.), duona (15 proc.), švieži ir džiovinti vaisiai (11 proc.), šviežia ir džiovinta žuvis (10 proc.), sūriai, kiaušiniai ir pieno produktai (10 proc.), alyvuogių aliejus (5 proc.), daržovės (3 proc.), ryžiai, ankštiniai ir makaronai (1 proc.). Tačiau išlaidos rodo ne vien suvartoto maisto produktų kiekį, bet ir produktų kainas. Romos provincijos jėzuitų maiste dominavo duona (juk šv. Ignacas sakė, kad jos galima nevengti). Taip pat valgyta daug ir įvairių daržovių, vaisių. Buvo labai ryškus daržovių ir vaisių valgymo sezoniškumas. Nemažai valgyta mėsos, kiaušinių, pieno produktų, o pasninko dienomis – žuvies⁸⁷. Romos ir Vilniaus jėzuitų valgiaraščio palyginimas pateikiamas 1 lentelėje.

1 lentelė. Sekmadienio (ne pasninko laikotarpio) jėzuitų pietūs Romoje ir Vilniuje.

	Romos provincija, 1659–1665 ⁸⁸				Lietuvos provincija, 1620 ⁸⁹ Ne pasninko laikas	Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 ⁹⁰
	Spalis–lapkritis	Gruodis iki gavėnios	Nuo Velykų iki birželio vidurio	Nuo birželio vidurio iki rugsėjo pabaigos		
I patiekalas (<i>anti-pasto</i>)	Kepenėlės, žarnokai, gyvulių troškinyje ar šalti	Taip pat kaip anksčiau (spalį–lapkritį) arba dešra	Kepenėlės keptos arba troškinyje, mėsa smulkinta arba [troškinta] gabalais ar kepta ant anglių	Taip pat kaip anksčiau (nuo Velykų iki birželio vidurio) arba figos ar kiti vaisiai	Mėsa (jautiena arba veršiena)	Mėsa (jautiena)

⁸⁷ David Gentilcore, *op. cit.*, p. 93–94.

⁸⁸ David Gentilcore, *op. cit.*, p. 110–113.

⁸⁹ 1620 m. Lietuvos jėzuitų provincijos valgiaraštis, *Nasze Wiadomości*, t. 4, sąs. 1 (Nr. 18), Kraków: Nakład OO. Jezuitów, 1913.

⁹⁰ *Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 m.*, Lenkijos nacionalinė biblioteka Varšuvoje (BNW), signatūra BOZ 828.

II patiekalas (<i>minestra</i>)	Duonos trupinių sriuba (<i>pangratto</i>), grynas sultinys su žolelėmis	Duonos trupinių sriuba (<i>pangratto</i>)	Duonos trupinių sriuba (<i>pangratto</i>)	Nepri-nokusios vynuogės (<i>agresta</i>) su duonos gabalėliais arba silpnas sultinys	Mėsa gelsvai pilkajame arba juodajame padaže, arba kimšti ir kepti žąsis, ėriukas ar paršelis	Mėsa virta ar kepta
III patiekalas	---	---	---	---	Daržovės: žirniai, šviežios ropės, pastarnokai, morkos	Daržovės: pastarnokai, morkos, ropės arba kruopos (miltienė), žirniai
IV patiekalas (<i>postpasto</i>)	Sūris su obuoliais ar kriaušėmis	Sūris arba rikota su vynuogėmis	Sūris su pagardais	Sūris ir vaisiai	Sūris arba sviestas ar vaisiai, arba tortai	Sūris

Romos jėzuitų valgiaraštis buvo sudarytas iš trijų patiekalų: *antipasto*, *minestra* / *porzione* ir *postpasto*, o Lietuvoje – iš keturių patiekalų. Tai galėjo lemti skirtingos daržovių valgymo tradicijos Viduržemio jūros regiono ir vidutinės klimato zonos gastronomicinėse tradicijose. LDK bajoriškojoje virtuvėje daržovės (dažniausiai šakninės) būdavo patiekiamos termiškai apdorotos, kaip atskiras patiekalas, o ne kaip mums šiais laikais įprastas garnyras. Tokių trijų patiekalų su atskirai patiekiamomis daržovėmis valgymo modelį randame fiksuotą dar XVI a. Steponas Zbaražskis 1556 m. trejiems metams išsinuomojo Vitebsko klebonui priklausančias karčiamas ir įsipareigojo mokėti nuomos mokesčius, ir dar nemokamai maitinti tris dvasininkus pietumis ir vakariene. Ne pasninko laiku pietums turėjo būti ruošiami trys patiekalai: pirmasis – jautiena, antrasis – žąsis arba višta juodajame padaže, arba žarnokai su prieskoniais, o trečiasis – žirniai arba kopūstai, arba ropės, arba morkos su lašiniiais⁹¹. Šiame tipiniame XVI a.

⁹¹ Neringa Dambrauskaitė, *Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės bajorų namai XVI a. – XVII a. pirmoje pusėje*, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2019, p. 166; *Lietuvos Metrika (1555–1558). 37-oji Teismų bylų knyga (XVI a. pabaigos kopija)*, parengė Irena Valikonytė, Lirija Steponavičienė, Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2010, p. 33–34.

pietų valgiaraštyje trūksta tik deserto (*wety, postpast*). Tačiau juos randame toje pat sutartyje aprašytuose (iš tikrųjų keturių patiekalų) pasninko pietuose. Pasninko dienomis turėjo būti patiektos dvi šviežios žuvis: viena su prieskoniais, o kita virta sultinyje, nemėsiška sriuba, košė ir sūris⁹².

Dauguma valgiaraščio skirtumų buvo lemti klimato sąlygų skirtumų tarp Romos ir Vilniaus. Viena vertus, klimatas lėmė vietinę virtuvės tradiciją, kuri buvo integruojama į jėzuitų mitybą. Kita vertus, šiaurietiškos gamtinės sąlygos ne tik ribojo kai kurių produktų pasirinkimą, bet ir reikalavo kur kas riebesnio ir labiau mėsiško maisto. Tiek Romoje, tiek Vilniuje mėgtos duonos sriubos. Tačiau Romoje – kvietinės duonos, pieniška (pasninko metu – su migdolų pienu) *pangratto*, o Vilniuje – alaus pagrindu gaminamos *bierenbrot* ar *farmuška*. Vilnietiškame valgiaraštyje yra kur kas daugiau mėsos, gyvulinės kilmės riebalų nei Romoje. Žuvis Lietuvoje – gėlavandenė, Romoje – jūrinė. Mūsų krašte kur kas mažesnė daržovių ir vaisių įvairovė (dominuoja šakninės daržovės), tačiau daugiau ir įvairesnių grūdų gaminių ir patiekalų. Panašesni tik abiejų vienuolynų desertai (*postpast*): sūris ir vaisiai, kaip būdinga visos Europos gastronomijos tradicijai.

5. REZULTATAI IR DISKUSIJA

Analizuodami Vilniaus jėzuitų bendruomenės dokumentus galime pastebėti, kad ši bendruomenė yra puikus Jėzaus Draugijos ir LDK bajoriškosios gastronominių kultūrų kreolizuotos erdvės pavyzdys. Šiuo atveju jėzuitų gastrominė semiosfera veikia daugiau konceptualiaame lygmenyje, kaip idėjų, taisyklių, principų, simbolių rinkinys, o vietinė LDK bajoriškoji tradicija – daugiau praktiniame lygmenyje, kaip ingredientai, patiekalų receptūros, maisto gamavimo technologijos. Jėzuitų semiosferos idėja į Lietuvą atkeliavo kartu su šios Draugijos kūrėjais, tarp kurių nebuvo lietuvių. Įdomu tai, kad tautinė pirmųjų jėzuitų įvairovė buvo didžiulė. 1571 m. vasaros pabaigoje Vilniuje gyveno 15 jėzuitų, priskiriamų 12 tautybių⁹³. Tokiomis sąlygomis nė viena gastrominė tradicija negalėjo dominuoti. Vietinės gastronomijos tradicija turėjo būti įdiegta daugėjant vietinių Jėzaus Draugijos narių. Pirmiausia

⁹² *Lietuvos Metrika (1555–1558)*, p. 34.

⁹³ Paulius Rabikauskas, *Vilniaus akademija ir Lietuvos jėzuitai*, sudarė Liudas Jovaiša, Vilnius: Aidai, 2002, p. 106.

tai buvo lenkai, tačiau – o tai įdomi detalė – vienas pirmųjų lietuvių jėzuitų Vilniuje Stanislovas Svirys buvo kolegijos virėju⁹⁴. Lenkiškoji gastronomijos tradicija buvo artima lietuviškajai (tiek dėl panašios gamtinės aplinkos, tiek dėl bajorijos kultūrinių ryšių). XVII–XVIII a. LDK ir Karūnos (Lenkijos) bajorija sudarė savitą, abiem tautoms bendrą superkultūrinį sluoksnį, turėjusį ne vieną bendrą kultūrinį vardiklį (pavyzdžiui, sarmatizmo ir vakarietiško mo priešprieša), tačiau pakankamai ir savitumą, kurie gastronomijoje kilo iš vietinės tradicijos. Lietuvos valstybę sukūrė lietuvių genties žmonės, gyvenę toli nuo jūros, ežerais ir miškais turtingame, bet viename nederlingiausių Rytinės Baltijos pakrantės regionų, aplink dabartinį Vilnių. Gamtinė aplinka buvo svarbi formuojantis LDK gastronominei tradicijai. Šioje tradicijoje gausu ruginių miltų gaminių ir patiekalų, nes rugiai yra vieni javų, neblogai derančių nederlingose žemėse. Kita su nederlingomis žemėmis sietina virtuvės specifika – gausus „laukinio“ maisto vartojimas. Istorinė lietuviškoji virtuvės tradicija iš kitų aplinkinių kraštų žemdirbių ir gyvulių augintojų virtuvių išsiskiria „laukinio“ maisto – uogų, grybų, laukinių lapinių augalų (barščiai, rūgštyinės, vandeninė monažolė), sulaukėjusių prieskoninių augalų (krienai), laukinio bičių medaus – gausa. Neretai viename patiekale maišome „laukinius“ ir „naminius“ ingredientus (pavyzdžiui, kopūstai su grybais). Didelis besikuriančios Lietuvos valstybės atstumas iki jūros lėmė, kad lietuviškojoje virtuvėje praktiškai neturime „jūros maisto“ tradicijos (išskyrus vėliau paplitusias silkes ir džiovintas menkes), o žodis „žuvis“ yra gėlavandenės žuvies sinonimas.

Absoliuti dauguma Vilniaus jėzuitų sąrašuose paminėtų patiekalų yra būdingi LDK bajoriškajai XVII–XVIII a. virtuvei. Tačiau įdomu tai, jog šie patiekalai – kaip ir derėtų jėzuitų mitybos stiliui – sudaro savotišką aristokratiškosios ir valstietiškosios virtuvės mišinį. Kai kurie patiekalai nebūdingi dabartinei Lietuvos teritorijai ir laikytini (vėlgi laikantis jėzuitų mitybos stiliaus) gastronominiu prisitaikymu prie iš toliau į Vilniaus bendruomenę atvykusių žmonių maitinimosi įpročių. Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės patiekalų klasifikavimas pateikiamas 2 lentelėje. Šis klasifikavimas yra santykinis, grindžiamas XVII–XVIII a. receptų knygų, ūkininkavimui skirtų knygų, augalus aprašančių enciklopedinio pobūdžio knygų, dvarų ir vienuolynų išlaidų sąskaitų, inventorių, kitų ūkinių dokumentų lyginamąja analize.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 111–112.

2 lentelė. Vilniaus jėzuitų bendruomenės patiekalų klasifikavimas

Nr.	XVII–XVIII a. gastronominė tradicija	Patiekalai
1.	Lokali, LDK valstietiškoji kasdienė virtuvė	juoda duona, krupnikas, spirgai, barščiai, batvininė, kogalvių sriuba, kruopos (miltienė), žirniai, žirniinė, aguoninė, kanapinė sriubos, batvininė su vytintomis žuvimis, grucė, grybai aliejuje, kopūstai su grybais
2.	LDK bajorų ir didikų kasdienė virtuvė	juoda duona, balta duona, krupnikas, įvairios alaus sriubos, spirgai, mėsos (jautienos) sultinys, jaučio kojos, įvairios virtos daržovės, grybai aliejuje, barščiai, batvininė, avižinė, burokėlių, kogalvių sriubos, kepta ir virta mėsa, kruopos (miltienė), grucė, sūris, virti kiaušiniai, kepti kiaušiniai, leisti kiaušiniai su aštriais pipirais, svieste kepta košė, krienu, garstyčių padažai, sviestas, vaisiai, vėžiai, sūdytos silkės, sūdytos menkės, žuvis su sviestu, šaltanosiai, virtinukai, džiovėsiai, riestainiai su medumi ir aguonomis, rauginti kopūstai su pipirais ir actu, alus
3.	LDK bajorų ir didikų šventinė virtuvė	balta duona, migdolinė sriuba, kepta ir virta mėsa, kaplūnai, įvairios virtos daržovės, sūris, baltasis, pilkasis, juodasis, geltonasis ar gelsvai pilkasis padažai, kimšti ir kepti žąsis, ėriukas ar paršelis, kimšta žuvis, sviestas, vaisiai, tortai, paštetai, paštetukai, vėžiai, keptas avinėlis, ryžiai su pienu, kalakutiena, <i>konfityrai</i> , biškoktai, figos, razinos, migdolai, pyragaitis su aguonomis, prancūziški ar kitokie pyragaičiai, nėgės, balta duona, pakepinta su kiaušiniu, midus, vynas, trauktinės
4.	Labiau Lenkijai (įskaitant dabartinę Ukrainą) nei LDK būdingi patiekalai	bigosas, hultajų (<i>hultajski</i>) bigosas, bigosas su dešra, jaučio žarnokai, selianka, beržų sulos sriuba, virti vaisiai, kampustas, soros ir avinžirniai, lenkiški barščiai, vengriški barščiai, džiovintų vaisių sriuba (<i>uzwar</i>), blyneliai (<i>oladki</i>), putra (<i>żur</i>), pilka sriuba su pipirais, avinžirnių košė su aguonų pienu ir medumi
5.	Vakarų Europos kilmės, LDK mažiau būdingi patiekalai	menestra, salsa, kriaušės, virtos su sviestu, <i>panatella</i> , makaronai, ryžių košė, pyragaičiai su žuvies ikrais, grybukas, trūkažolės salotos

Bendruoju požiūriu, jėzuitai valgė žymiai geriau nei absoliuti dauguma tuometinių vilniečių. Vilniaus kolegijos jėzuitų gastronominė kultūra XVII–XVIII a. yra panaši į aukštesniojo bajorijos sluoksniu, didikų gastronominę kultūrą. Tai rodo kasdien valgoma mėsa ir jos kiekiai (1 svaras žmogui per dieną), vyraujančios „aukštesnio statuso“ mėsos rūšys (jautiena, veršiena, aviena, stambieji paukščiai, paukščiai giesmininkai), anam laikui brangūs produktai

ir gaminiai (balta duona, kiaušiniai, grietinė, sviestas, ryžiai, prieskoniai), gana platus vartojamų daržovių asortimentas, prabangesni vartojami gėrimai (midus, vynas, trauktinės), maisto gardinimas atvežtiniais prieskoniais. Jėzuitų valgymo struktūra, akcentuojanti pietus ir vakarienę, taip pat artima bajoriškajai. Reikia pastebėti, kad istorinėje gastronomijos tradicijoje pietų prašmatnumas buvo reprezentuojamas įvairiais būdais ir vienas jų – patiekalų skaičius. Vilniaus jėzuitų kolegijoje įprastų pietų metu buvo patiekiami 3–4, o iškilmingesnių – iki 5–6 patiekalų. Patiekalų skaičiumi ir įvairove vienu pietų metu jie atsiliko nuo XVIII a. pab. Radvilų kunigaikštiškojo stalo, kuomet įprastinių pietų metu buvo patiekiami 7–8 patiekalai. XVIII a. pab. – XIX a. pr. Radvilų (Stanislovo Radvilos) dvaro kontekste Vilniaus jėzuitų mityba maždaug atitiktų „III stalo“ – kamerdinerio – mitybos lygį. Ji prastesnė nei „I stalo“ – kunigaikščio ir jo šeimos ir „II stalo“ – maršalkos (jis paprastai gaudavo po 5 patiekalus)⁹⁵. Tačiau tai buvo gana aukštas mitybos lygmuo ir jis iš tikrųjų buvo toks, kad tenkintų daugumą Jėzaus Draugijos bendruomenės narių – ne vienas jų (pavyzdžiui, kilęs iš smulkesnių bajorų) kolegijoje tikrai valgė geriau nei savo gimtuosiuose namuose. Geresnę jėzuitų mitybą, kaip savotišką vienuolinio gyvenimo paskatą, su jam būdingu humoru aprašė ir Jędrzejus Kitowiczius: „broliai jėzuitai valdė dvarus, o kolegijose – virtuves ir rūsius – tris dalykus, labiausiai patogumą suteikiančius“.

Kita vertus, bendruomenės gastrominė kultūra rodo ryškius Jėzaus Draugijai būdingos vienuolinės gastronomijos elementus: čia ryškus bažnytinis kalendorius (pasninkai, šventės); žymiai daugiau (nei LDK didikų virtuvėse) valgoma žuvies; siekiama sakingai vartoti alkoholinius gėrimus; valgymas siejamas su dvasinėmis pratybomis. Šio Jėzaus Draugijai būdingo požiūrio į mitybą reprezentacijų randame ir mirusių jėzuitų biografijose. Svarbu pažymėti, kad biografijos, kaip ir epitafijos, komunikacijos požiūriu yra pranešimai, skirti ne tiek mirusiesiems, kiek juos skaitantiems gyviesiems⁹⁶. Tad minėdami, jog Kražiuose tėvas Pranciškus Šrubauskis turėjo nuolatinį įprotį

⁹⁵ *Radvilų dvaro meniu = Dania stołu Radziwiłłów*, sudarė Gražina Drėmaitė, iš lenkų kalbos vertė Biruta Mikalonienė, pratarinę parašė Virginija Čijunskienė, Vilnius: Versus Aureus, 2014. *Radvilų dvaro meniu sąrašai*, Baltarusijos nacionalinis istorijos archyvas Minske, f. 694, ap. 1, b. 58.

⁹⁶ Kšyštofas Tolkačevskis, *Epigrafinio įrašo kultūra ir komunikacija: XIX a. Vilniaus memoria-
linių įrašų pagrindu*, daktaro disertacija, Vilnius, 2016.

po valgio nueiti į bažnyčią, „nors ir lietui lyjant, ir žiemos metą; ten ilgai dėkovo Dieviškajam Dosnumui už kūno maistą ir gaivino sielą jai skirtu penu“⁹⁷, minime ne tik mirusiojo dorybes, bet ir siunčiame žinutę apie vienuolijai svarbias vertybes, liudijančias Lietuvos jėzuitų gastronominę tradiciją, kurią galėtume apibrėžti kaip pasižyminčią nepaprastu paprastumu.

ŠALTINIAI IR LITERATŪRA

RANKRAŠTINIAI ŠALTINIAI

Baltarusijos nacionalinis istorijos archyvas Minske, *Radvilų dvaro meniu sąrašai*, f. 694, ap. 1, b. 58.

Lenkijos nacionalinė biblioteka Varšuvoje (BNW), *Vilniaus alumnato papročiai, 1695–1761 m.*, signatūra BOZ 828.

Lietuvos valstybės istorijos archyvas, *1751 m. Palėvenės konvento inventorius*, f. 1671, ap. 4, b. 2.

1820 m. Palėvenės vienuolyno fundacijos vizitacijos aktas, in: Lietuvos valstybės istorijos archyvas, f. 669, ap. 2, b. 222.

1804 m. Palėvenės Dominikonų konvento inventorius, in: Lietuvos valstybės istorijos archyvas, f. 1671, ap. 4, b. 2.

Palėvenės vienuolyno 1693 m. išlaidų knyga, in: Lietuvos valstybės istorijos archyvas, f. 1671, ap. 4, b. 412.

Palėvenės vienuolyno 1758–1785 m. pajamų ir išlaidų knyga, in: Lietuvos valstybės istorijos archyvas, f. 696, ap. 2, b. 13.

Radvilų dvarų inventoriai, in: Vyriausiasis senųjų aktų archyvas Varšuvoje, AR, dz. XI, N. 8.

SPAUSDINTI ŠALTINIAI IR LITERATŪRA

ALBALA KEN, EDEN TRUDY, *Food & Faith in Christian Culture*, New York: Columbia University Press, 2011.

ALBALA KENNETH, „Southern Europe“, in: *The Cambridge World History of Food*, eds. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas, t. 2, Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

Basic Kitchen and Food Service Management, Victoria: BC Cook Articulation Committee, 2015. Prieiga internete: <https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>.

BOEUF PATRICK LE, DOERR MARTIN, ORE CHRISTIAN-EMIL, STEAD STEPHEN, *Definition of the CIDOC Conceptual Reference Model. Produced by the ICOM/CIDOC Documentation Standards Group, Continued by the CIDOC CRM Special Interest*

⁹⁷ Mintautas Čiurinskas, Ona Daukšienė, *op. cit.*, p. 226.

- Group, version 6.2.9, April 2020. Prieiga internete: http://www.cidoc-crm.org/sites/default/files/cidoc_crm_version_6.2.1.pdf.
- ČIURINSKAS MINTAUTAS, DAUKŠIENĖ ONA, „Kražiuose mirusių jėzuitų mažosios biografijos – *summariola vitae*“, in: *Senoji Lietuvos literatūra*, 2011, kn. 32, p. 215–268.
- „Consuetudines Communes Provinciae Lituaniae“, in: *Nasze Wiadomości*, t. 4, sąs. 1 (Nr. 18), Kraków: Nakład OO. Jezuitów, 1913, p. 1–64.
- CZERNIECKI STANISŁAW, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wydali i opracowali Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, przedmowa Stanisława Lubomirskiego, (*Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 1), Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2009.
- DAMBRAUSKAITĖ NERINGA, *Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės bajorų namai XVI a. – XVII a. pirmoje pusėje*, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2019.
- DIAS-LEWANDOWSKA DOROTA, „Gastronomia i astronomia – dietetyka humoralna i drabina bytów żywieniowych“, in: *Wiadomości historyczne*, 2014, Nr 5, p. 14–17.
- Dwa XVIII-wieczne diariusze wileńskiego kościoła pw. św. Janów: edycja źródłowa i opracowanie*, t. 1–2, opracowanie i wstęp Bernadetta Manyś, Poznań: Instytut Historii UAM, 2018.
- ESTES JOHN WORTH, „Food as Medicine“, in: *The Cambridge World History of Food*, eds. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas, t. 2, Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 1534–1553.
- FERLAN CLAUDIO, „Food and Jesuits in the Early Modern Western World“, in: *Il capitale culturale*, 2019, Nr. 20, p. 219–244, doi: 10.13138/2039-2362/2072.
- FERNÁNDEZ VICTOR M., TORRES JORGE DE, MARTÍNEZ D'ALÒS-MONER ANDREU, CAÑETE CARLOS, *The Archaeology of the Jesuit Missions in Ethiopia (1557–1632)*, Leiden: Brill, 2017.
- FRANKAS JOZEFAS, *Atsiminimai Apie Vilnių*, iš prancūzų kalbos vertė Genovaitė Dručkutė, Vilnius: Mintis, 2001.
- GENTILCORE DAVID, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450–1800*, New York: Bloomsbury Academic, 2015.
- GENTILCORE DAVID, „The Levitico, or How to Feed a Hundred Jesuits“, in: *Food & History*, 2010, t. 8, Nr. 1, p. 87–120, doi: 10.1484/J.FOOD.1.100975.
- JANUŠKEVIČIUS LAIMUTIS, BARONIENĖ VALERIJA, LIAGIENĖ DANGUOLĖ, *Sumedėjusių augalų introdukcijos ir aklimatizacijos Lietuvoje pagrindiniai principai*, Kaunas: Lututė, 2006.
- JOKŪBAS VORAGINIETIS, *Aukso legenda, arba Šventųjų skaitiniai = Legenda aurea, sive Legendae sanctorum*, iš lotynų kalbos vertė Veronika Gerliakienė, Sigitas Narbutas, Vaidilė Stalioraitytė, Tomas Veteikis, kn. 1, Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2008.
- KAMUNTAVIČIENĖ VAIDA, „Šv. Benedikto regulos adaptacija Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės benediktinių vienuolynuose“, in: *Logos*, 2014, t. 79, p. 123–136.
- KARVELIS DEIMANTAS, RAGAUSKIENĖ RAIMONDA, *Iš Radvilų giminės istorijos: Dubingių kunigaikštystė 1547–1808 m.*, Vilnius: Vilniaus pedagoginio universiteto leidykla, 2009.

- KITOWICZ JĘDRZEJ, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, Poznań: drukarnia Walentego Stefańskiego, 1840.
- Lietuvos Metrika (1528–1547). 6-oji Teismų bylų knyga (XVI a. pabaigos kopija)*, tekstus parengė Stanislovas Lazutka, Irena Valikonytė, mokslinį-informacinį aparatą parengė Stanislovas Lazutka, Lirija Steponavičienė, Jolanta Karpavičienė, Inga Vidugirytė, Neringa Truskauskaitė, Rima Cicėnienė, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 1995.
- Lietuvos Metrika (1555–1558). 37-oji Teismų bylų knyga (XVI a. pabaigos kopija)*, parengė Irena Valikonytė, Lirija Steponavičienė, Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2010.
- LOJOLA IGNACAS, *Autobiografija. Dvasinės pratybos, iš ispanų kalbos vertė Lionginas Virbalas SJ*, Vilnius: Aidai, 1998.
- LOTMAN JURIJ, *Kultūros semiotika: straipsnių rinktinė*, sudarė Arūnas Sverdiolas, iš rusų kalbos vertė Donata Mitaitė, Vilnius: Baltos lankos, 2004.
- MARCIN Z URZĘDOWA, *Herbarz polski, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych*, Kraków: Drukarnia Łazarzowa, 1595.
- MARKAUSKAITĖ NERINGA, „Lietuvos jėzuitų provincijos mūrininkai: Stanisławo Bohdziewicziaus karta“, in: *Menotyra*, 2006, Nr. 3, p. 22–28.
- MOBERG ANDERS, SONECHKIN DMITRY M., HOLMGREN KARIN, DATSENKO NINA M., WIBJÖRN KARLÉN, „Highly variable Northern Hemisphere temperatures reconstructed from low- and high-resolution proxy data“, in: *Nature*, 2005, t. 433, p. 613–617.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, opracowali Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, (*Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 2), Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2011.
- Nematerialaus kultūros paveldo apsaugos konvencija*, Paris: UNESCO, 2003. Prieiga internete: <https://www.e-tar.lt/portal/legalAct.html?documentId=TAR.902ADBEED9A8>.
- NIEMCEWICZ JULIAN URSYN, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce z rękopisów, tudzież dzieł w różnych językach o Polsce wydanych, oraz z listami oryginalnemi królów i znakomitych ludzi w kraju naszym*, t. 5, Warszawa: Breitkopf i Haertel, 1840.
- RABIKAUSKAS PAULIUS, *Vilniaus akademija ir Lietuvos jėzuitai*, sudarė Liudas Jovaiša, Vilnius: Aidai, 2002.
- Radvilų dvaro meniu = Dania stołu Radziwiłłów*, sudarė Gražina Drėmaitė, iš lenkų kalbos vertė Biruta Mikalonienė, pratarinę parašė Virginija Čijunskienė, Vilnius: Versus Aureus, 2014.
- REVEL JACQUES, „Les privilèges d’une capitale: l’approvisionnement de Rome à l’époque moderne“, in: *Mélanges de l’Ecole Française de Rome*, 1975, t. 87, Nr. 2, p. 461–493, doi: <https://doi.org/10.3406/mefr.1975.2336>.
- SARBIEVIJUS MOTIEJUS KAZIMIERAS, *Lemties žaidimai = Ludi Fortunae*, parengė, įvadą ir komentarus parašė Eugenija Ulčinaitė, iš lotynų kalbos vertė Ona Daukšienė, Rita Katinaitė, Eugenija Ulčinaitė, Vilnius: Baltos lankos, 1995.
- SHANO PHILIP, „Dining with St Ignatius of Loyola. Rules for Regulating One’s Eating“, in: *The Way*, 2013, t. 52, Nr. 4, p. 9–22.

- SIKORSKA MARTA, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2019.
- SIRVYDAS KONSTANTINAS, *DICTIONARIUM TRIVM LINGVARVM In Vsum Studiosae Iuuentutis*, Vilnae: Typis Academicis Societatis Jesv, 1620.
- SIRVYDAS KONSTANTINAS, *DICTIONARIUM TRIVM LINGVARVM In Vsum Studiosae Iuuentutis*, Vilnae: Typis Academicis Societatis Jesv, 1642.
- St. Benedict's Rule for Monasteries*, Collegeville: The Liturgical press, 1948.
- Šventoji Benedikto regula, iš lotynų kalbos vertė Kęstutis Gražys, Vilnius: Aidai, 1997.
- The Constitutions of the Society of Jesus and Their Complementary Norms. A Complete English Translation of the Official Latin Texts*, Saint Louis: The Institute of Jesuit Sources, 1996.
- The European Heritage Network Thesaurus*, HEREIN, 2009. Prieiga internete: <http://thesaurus.european-heritage.net/sdx/herein/thesaurus/introduction.xsp>.
- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2017.
- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016.
- TOLKAČEVSKIS KŠYŠTOFAS, *Epigrafinio įrašo kultūra ir komunikacija: XIX a. Vilniaus memorialinių įrašų pagrindu*, daktaro disertacija, Vilnius, 2016.
- Vilniaus akademijos vizitatorių memorialai ir vyresniųjų nutarimai*, sudarė Eugenija Ulčinaitė, Algirdas Šidlauskas, Vilnius: Mokslas, 1987.
- Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis, 1710–1723 metai = Diarium Collegij Societatis Iesu ab anno 1710 ad anni 1723 septembrem exclusive*, parengė Irena Katilienė, įvadą parašė Eugenija Ulčinaitė, iš lotynų kalbos vertė Irena Katilienė, Nadežda Malinauskienė, Birutė Žindžiūtė, Vilnius: „Baltų lankų“ leidyba, 2004.
- WEISS ADAMSON MELITTA, *Food in Medieval Times*, Westport: Greenwood Publishing Group, 2004.
- WEISS ALLEN S., *Feast and Folly: Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, Olbany: SUNY Press, 2012.
- What is Intangible Cultural Heritage?*, Paris: UNESCO. Prieiga internete: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>.
- WIELĄDKO WOJCIECH, *Kucharz doskonały przydatny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wydał i opracował Jarosław Dumanowski przy współudziale Aleksandry Kleśty-Nawrockiej, (*Monumenta Poloniae Culinaris*, t. 3), Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2012.
- ЛОТМАН ЮРИЙ, *Семиосфера*, Санкт-Петербург: Искусство, 2000.
- ЛОТМАН ЮРИЙ, *Статьи по семиотике и топологии культуры*, т. 1–3, Таллин: Александра, 1992.

The Meanings of the Gastronomic Culture of the Vilnius College Jesuit Community

Summary

The object of the study presented in the article is the gastronomic culture of the Vilnius College Jesuit community in the seventeenth-eighteenth centuries. The aim of the study is to define the peculiarities of the gastronomic culture of the Vilnius College Jesuit community by analysing the information found in the sources about the main dishes and drinks during fasting and regular times, and to describe the relationship of this local gastronomic culture with formal rules and community-specific informal practices governing the life of the Jesuits. The study provides a comparison of the gastronomic culture of the said Jesuit community with the gastronomic cultures of the manors of the rulers and the nobles of the Grand Duchy of Lithuania, other religious orders in Lithuania, and Jesuits in other European countries.

This study applies a theoretical approach based on the concept of the semiosphere of Yuri Lotman, the founder of the Tartu semiotic school, which allows formulating the hypothesis that the Society of Jesus with its internal regulation is an independent structure of the semiosphere, which, when established in a particular geographical area (in our case, in Vilnius, Lithuania), interacts with the culture of that place (the Grand Duchy of Lithuania) as a peculiar, separate, and independent structure of the semiosphere forming various creolized spaces.

It was established during the study that the absolute majority of dishes mentioned in the lists of the Jesuits of Vilnius College were typical of the cuisine of the nobility of the Grand Duchy of Lithuania in the seventeenth-eighteenth centuries. It is also interesting that, as befits the dietary style of the Jesuits, these dishes form a kind of mixture of aristocratic and peasant cuisine: a peculiar gastronomic tradition with extraordinary ordinariness. Some dishes are not typical of the current territory of Lithuania and can be considered (again, in accordance with the dietary style of the Jesuits) a gastronomic adaptation to the eating habits of the people who arrived in Vilnius and joined the community.

On the other hand, the gastronomic culture of the community demonstrates the striking elements of the monastic gastronomy characteristic of the Society of Jesus: a clear ecclesiastical calendar (fasting, celebrations); consumption of significantly larger amounts of fish compared to the cuisine of the nobles of the

Grand Duchy of Lithuania; the pursuit of moderate alcohol consumption, and association of eating with spiritual exercises.

Compared with the seventeenth-eighteenth-century gastronomic tradition of the Grand Duchy of Lithuania, the gastronomic tradition of Vilnius Jesuits is similar to the gastronomic culture of the upper class of the nobility and the nobles. This is clearly demonstrated by daily consumption of meat and its quantities, predominant types of 'higher status' meat (beef, veal, lamb, large birds, and songbirds), foodstuffs expensive for that time (white bread, eggs, sour cream, butter, rice, spices), a sufficiently wide range of vegetables, more luxurious drinks (mead, wine, bitters), and the use of imported spices for food seasoning.

Compared to other Lithuanian convents (for instance, the Dominicans of Palėvenė), the food of Vilnius Jesuits was more European and urban. Compared to the Roman Jesuits, the food was heavier, meatier, and fatty; it contained smaller amounts of vegetables and more cereal dishes characteristic of the gastronomic tradition of the temperate climate zone.

In summary, the study confirmed the hypothesis that gastronomy of the Vilnius Jesuit community is an excellent example of the creolized space of gastronomic cultures of the Vilnius College Jesuit community and the nobility of the Grand Duchy of Lithuania. In this case, the gastronomic semiosphere of the Jesuits operates on a more conceptual level as a set of ideas, rules, principles, symbols, while the tradition of the local nobility in the Grand Duchy of Lithuania operates on a more practical level as ingredients, recipes, and cooking technology.

KEYWORDS: Society of Jesus; gastronomic culture; semiosphere; Vilnius; Grand Duchy of Lithuania.

Gauta 2020 02 17

Priimta 2020 04 23