

# „Šeimininkų pilys“: kulinarinis švietimas žemės ūkio ir amatų-namų ruošos mokyklose Lietuvoje 1918–1940 metais

Justina Minelgaitė-Plentienė

Klaipėdos universitetas  
[justina.minelgaite@gmail.com](mailto:justina.minelgaite@gmail.com)  
<https://ror.org/027sdcz20>

**Anotacija.** 1918–1940 metais Lietuvoje susiformavo specialių mokyklų, dar vadintų *šeimininkų pilimis*, tinklas, kuriame mokant namų ruošos buvo vykdomas ir kulinarinis švietimas. Šis tinklas apėmė žemesniąsias žemės ūkio mokyklas bei žemesniąsias ir vidurines amatų-namų ruošos mokyklas. Pagal specializaciją mokyklos turėjo rengti žemės ūkio specialistes arba amatininkes. Kulinarinės dalies programoje visų mokyklų siekiai buvo orientuoti į namų ūkio kultūros modernizavimą, modernesnių, to laikotarpio gastronomines tendencijas atitinkančių patiekalų gaminimo mokymą. Šias mokyklas steigė tiek valstybinės institucijos, tiek ir visuomeninė iniciatyva. Mokyklų, kurias išlaikė moterų draugijos ar katalikiškos organizacijos, buvo beveik dvigubai daugiau negu valstybinių (santykis 17 ir 9).

Gan reikšmingas kulinarinio švietimo pamokų skaičius bendrose *šeimininkų pilių* programose rodo išskirtinį dėmesį šiai sričiai. Kulinarinio mokymo turinys buvo nukreiptas keletu kryptių, kurios gerai atspindėjo ir bendrąsias to meto maisto kultūros tendencijas. Orientuotasi moderniai atnaujinti ir racionalizuoti maisto gaminimo aplinką, įrangą bei gaminimo įrankius ir indus. Atsižvelgiant į ypač kaimuose dar išlikusius gan archajiškus stalo kultūros aspektus, mokyklose mokinėms suteiktos žinios apie stalo serviruotę, dekorą, elgesio prie stalo pagrindus. Taip pat akcentuotas mokslo pasiekimų integravimas maisto gamyboje, remiantis kuriais svarbūs tapo patiekalų maistingumo, tinkamo jo virškinimo, vitaminų įtraukimo į mitybą aspektai. Reikšmingos kulinarijame švietime buvo ir vietinės maisto produkcijos panaudojimo idėjos. Vis dėlto bendros patiekalų receptūros daugiau buvo nukreiptos į bendraeuropietišką meniu, gastronacionalinių apraiškų daugiau pasitaikydavo tik ne itin gausiai į programas įtrauktų lietuviškais vadintų valgių ir gėrimų gaminime bei religinių švenčių, pasninko tradicijose.

Nors baigusios *šeimininkų pilių* skaičius sąlyginai nedidelis, tačiau žiūrint tik į jų nustatytą šių studijų poveikio mastą nebūtų tikslu. Mokinės, ar grįžusios į namus ar įsidariusios virėjomis, šeimininkėmis turtingesniųjų šeimose, jau dalijosi savo mokslų metu gauta patirtimi ir žiniomis, taigi žinių sklaida plėtėsi. Kita vertus, mokyklos kaip kulinarinio raštingumo centrai turėjo įtakos ir tai vietos bendruomenei, kurioje buvo įkurtos. Mokinės savo kulinarijos žinias įtvirtindavo gamindamos maistą mokyklų valgyklose, taip pat priimdamos įvairių gaminių užsakymus, taip supažindindamos vietos bendruomenes su dar geriau provincijoje nepažintomis modernesnėmis gastronominėmis tendencijomis.

**Pagrindinės sąvokos:** kulinarinis švietimas, 1918–1940 metų Lietuva, mergaičių žemės ūkio mokykla, mergaičių namų ruošos mokykla, maisto kultūra.

Gauta: 2024-02-22. Priimta: 2024-08-30.

Received: 22/02/2024. Accepted: 130/08/2024.

Copyright © 2024 Justina Minelgaitė-Plentienė. Published by Vilnius University Press. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Licence (CC BY), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

## Castles of Mistresses: Culinary Education in Agriculture and Vocational-Housework Schools in Lithuania in 1918–1940

**Abstract.** The article explores culinary education in special schools (schools for girls) in Lithuania from 1918 to 1940 by investigating the network of schools, their founders, the curriculum of culinary subjects, the typical students, and the likely significance of such education. From 1918 to 1940, a network of special schools which were also referred to as *castles of mistresses* was established in Lithuania where, along with the training of household chores, culinary education was also practiced. This network involved lower-grade agricultural schools as well as lower- and middle-grade schools of household chores. In terms of their specialization, schools had to train agricultural specialists – or craftswomen; however, the curriculum of the culinary section as well as the aspirations of all the schools were oriented towards modernizing the household culture along with the teaching of cooking the meals conforming to the contemporary gastronomy trends. These schools were established not only by State institutions, but also as public ventures. The schools which were run by women's associations or Catholic organizations were nearly two times more numerous than the State-run schools (at a ratio of 17 to 9).

A relatively significant share of the classes of culinary education in the general curriculum of the *castles of mistresses* highlights the exceptional attention to this field. The subject matter of the culinary classes was channeled in several directions which also reflected the general trends of the culinary culture of the time. The objective was the modernization, renewal and rationalization of the cooking environment, equipment, cooking accessories and crockery. Considering the still surviving relatively archaic aspects – which were still being sustained primarily in the countryside – students were gaining knowledge on laying the table, table decoration and the fundamentals of the table culture. Emphasis was being made on the integration of the science achievements in cooking, which was intended to cover the aspects of the nutrition value of the meals, proper digestion, and the inclusion of vitamins in the regular diet. Culinary education also highlighted the ideas of the use of the local produce. However, the general trends of the recipes were primarily targeting the 'universal' diet, and the manifestations of 'gastro-national' trends were more prominent in the cooking of the meals and beverages which were perceived as originally Lithuanian (these recipes were not very abundantly included in the programs). This trend was also manifested in the customs of fasting and the traditions of religious festivals.

Although the numbers of the graduates of the *castles of mistresses* were relatively low, however, the sheer numbers cannot serve for defining the extent of the impact of these studies. When the students would come home or gain employment as cooks, chefs or mistresses in the households of the richer population, they were inherently sharing the experience they had accrued in the course of the years of studies. Consequently, the knowledge was being actively distributed. On the other hand, schools as centers of the culinary literacy were also having an impact on the local communities in which they were established. The students were fine-tuning their culinary knowledge at school canteens, and they were also taking a wide range of orders. Thus, the local communities were getting acquainted with the more modern culinary trends which had not yet been established in the provincial areas.

**Keywords:** culinary education, 1918–1940 Lithuania, agriculture school for girls, housework school for girls, culinary culture.

## Įvadas

Tarpukario laikotarpiu (1918–1940 metais) Lietuvoje vykę gastrominės kultūros procesai istoriografijoje apibūdinami kaip didžiųjų pokyčių metas (Laužikas, 2021, p. 13–14). Prie svarbiausių to meto inovacijų priskiriamas ir gastrominio raštingumo kilimas, tačiau išsamesnių tyrimų šia tema beveik nėra atlikta (plačiau žr. literatūros apžvalgoje). Tuo tarpu kulinarinio švietimo analizė ir atsakymai į kylančius klausimus – kaip šiuo keliu visuomenę pasiekė naujos gastrominės idėjos (o galbūt buvo gręžiamasi į se-

našias virtuvės tradicijas); kas – kokios institucijos – šias idėjas skatino; kaip jos buvo perteikiamos būsimoms šeimininkėms kulinarinio švietimo studijose – galėtų paaiškinti ne tik gastronomicinio raštingumo kilimo kreivę, bet ir tam tikrus bendrus tarpukario Lietuvos maisto kultūros formavimosi procesus, kurių palikimas, galimas daiktas, paveikė ir šiandienos gastronomicinę aplinką.

Šiems procesams įtakos turėjo ir 1918–1940 metais išsiplėtęs gastronomicinių žinių įgijimo laukas. Žinių buvo galima gauti tyrinėjant vis aktyviau leidžiamų kulinariinių knygų puslapius, tekstus apie maisto gamybą (moterų) spaudoje, taip pat ir lankant ypač išpopuliarėjusius „šeimininkų kursus“ ar besimokant kulinarijos dalykų *šeimininkų pilimis* (*Šeimininkų pilys*, 1938, p. 77) vadintose įvairaus tipo (mergaičių) mokyklose, kuriose gilintasi ir į namų ruošos aspektus<sup>1</sup>. Mokslus baigusi šeimininkė viešojoje erdvėje tarpukario Lietuvoje tapo siekiamybe. Apie šią būtinybę buvo kartojama kulinariinių knygų pratarėse, visuomeninių draugijų susitikimuose, jaunųjų ūkininkų rateliuose, spaudoje, net inscenizuotame kaimo šeimininkės teisme (Kvedaras, 1925, p. 3; *Praktiškoji Lietuvos virėja*, 1930, p. 3; *Jaunųjų ūkininkų rateliams...*, 1933, p. 40–41; *Šeimininkės, mokykimės...*, 1935, p. 11; B. G-čys, 1934, p. 1).

Kulinarinio švietimo aktualumą to meto visuomenėje gerai atspindi 1931 metais laikraštyje „Diena“ pasirodęs šūkis „Daugiau mokslo mūsų šeimininkėms!“ (*Šeimininkėms!* 1931, p. 8), kuriame siekta inicijuoti bendrosios namų ruošos kultūros kėlimą, apimant ir kulinarinį švietimą. Minėtame tekste buvo rašoma: „šiandien mes žinome kiek ir kokio pašaro reik duoti kiaulėms, karvėms, vištoms ir t. t. kad iš to turėtume daugiausiai pelno, o tuo tarpu kuo mes patys turėtume misti nežinome, nes tuo mes nelabai tesirūpiname <...>. Jos [*šeimininkės* – J. M.-P.] moka išvirti tik žemaitišką košę, barsčius, kopūstus, bulvienę, kruopienę, kleckienę ir dar keletą valgių, kurie savo kokybe ir gardumu nekokie tėra, nes jų nieks nemokino kitaip virti“ (Ibid.). Taigi mokslas, o tiksliau kulinarinis švietimas, turėjo „priversti“ lietuves šeimininkes gaminti kokybiškesnį, gardesnį, sveikesnį, maistą, t. y. keisti receptūras bei maisto kultūros įpročius, o kartu taip tarsi parodyti meilę savo šaliai. Kaip buvo rašoma spaudoje, „kas myli Lietuvą, tėvynę savo, kam rūpi jos gerovė, tepasirūpina platinti ūkio mokslą, pasiūsdamos kandidačių į ūkio mokyklas“ (Juozelėnaitė, 1922, p. 14). Aptartos aplinkybės išryškino ir šio mokslinio tyrimo probleminį klausimą – kokia buvo kulinarinio švietimo plėtra per atitinkamas ugdymo įstaigas 1918–1940 metais?

Kaip minėta, kulinarinis švietimas Lietuvoje 1918–1940 metais istoriografijoje menkai tyrinėta tema. Tad šio straipsnio tikslas pristatyti kulinarinio švietimo organizavimą *šeimininkų pilimis* vadintose žemės ūkio ir amatų-namų ruošos mokyklose visoje Lietuvoje tarpukariu. Uždaviniai: 1) apžvelgti 1918–1940 metų kulinarinio švietimo mokyklų tinklą ir jo geografinę, tikslus, steigėjus; 2) išanalizuoti pagrindines mokymosi programos tendencijas; 3) išryškinti *šeimininkų pilių* moksleivijos ypatumus ir galimą mokyklų reikšmę kulinarinio švietimo plėtrai

<sup>1</sup> Dar XIX a. viduryje Vakarų Europoje namų ruošą, apėmusi ir kulinariinių dalykų dėstymą, pradėta traktuoti kaip mokslo sritis, labiausiai orientuota į mergaites ir moteris, kurios pagrindiniai siekiai buvo pagerinti socialinę moterų padėtį ir išsilavinimo galimybes (Andreasen ir Rasmussen, 2022).

Šio straipsnio objektas – kulinarinis švietimas minėtose mokyklose – yra integrali tarpukariu „specialiniu mokslu“ vadintų studijų dalis, dėstyta rengiant žemės ūkio, namų ruošos ar amatų specialistus. 1918–1940 metais kulinariniai dalykai buvo dėstomi bent kelių tipų mokyklose: žemesniosiose žemės ūkio bei žemesniosiose arba vidurinėse amatų-namų ruošos mokyklose. Pirmąsias viena iš jų iniciatorių – Lietuvos katalikių moterų draugija, pavadino *šeimininkų pilimis* (*Šeimininkų pilys*, 1938, p. 77), tačiau šis terminas galėtų būti taikomas ir visoms minėtoms mokykloms, nes jose dėstyti bendrieji dalykai, o kulinarinio švietimo programa buvo labai panaši.

**Šaltiniai ir literatūra.** Šio straipsnio temos analizei ypač vertingas buvo agronomo, žemės ūkio mokslų daktaro Juozo Dauparo (1966) veikalas, kuriame jis pateikia nemažai statistikos apie tarpukario žemės ūkio mokyklas. Apie amatų mokyklas, jų reikšmę apžvalginius tekstus yra rašęs filosofas, pedagogas Stasys Šalkauskis (Šalkauskas) (1939; 1990), kurie šiame darbe praverė analizuojant šio tipo mokyklų organizavimą. Istorikai ir kitų sričių tyrinėtojai savo tyrimuose yra išanalizavę įvairias aptariamųjų mokyklų charakteristikas (Mastianica, 2012; 2015; Karčiauskaitė, 2007; Kaubrys, 2000; Bukauskienė, 1995; Endzinas, 1969; ir kt.), tačiau beveik niekas nesiėmė tyrinėti atskirai kulinarinių disciplinų dalies (išskirtinas trumpas 2015 metų Olgos Mastianicos tekstas apie mergaičių mokyklas ir virėjo amatą XIX amžiuje). Susipažįstant su bendru tarpukario Lietuvos gastronominiu kontekstu, minėtus veikalus papildė ir bendresnio pobūdžio istoriografiniai darbai, liečiantys įvairias Lietuvos gastrominio gyvenimo temas (pavyzdžiui, Laužikas, 2021; Černiauskas, 2015).

Moksliniams kulinarinio švietimo tyrinėjimams šiuo metu daugėja ir plačiau atsiveriančių šaltinių bazių: skaitmenizuojami muziejiniai dokumentai, apimantys šių mokyklų mokinių pamokų konspektus ir užrašus, taip pat iškalbingi fotodokumentai, mokyklų baigimo pažymėjimai (*limis.lt*; *epaveldas.lt*). Minėtus archyvinius šaltinius analizuojant kartu su tarpukario spaudos duomenimis (pavyzdžiui, *Moteris*, 1920–1940, *Šeimininkė*, 1937–1940, *Diena*, 1929–1939 ir kt.), archyvine mokyklų veiklos medžiaga (LCVA (toliau – Lietuvos centrinis valstybės archyvas) f. 391, ap. 5, b. 117 (LCAVa); 147 (LCAVb); 164 (LCAVc); 197 (LCAVd); 260 (LCAVe), atsiskleidžia įdomus ir daug visuomeninės iniciatyvos indėlio turėjęs jaunos valstybės gastrominės kultūros kūrimo bandymas per kulinarinio švietimo mokymą. Gilinantis į šią temą naudotas mokslinis lyginamasis metodas: lygintos skirtingos švietimo įstaigos ir jų programos, statistiniai duomenys. Tyrinėjant šaltinius (bei istoriografiją), pavyzdžiui, mokyklų dokumentus, remtasi turinio analizės ir sintezės metodais.

## Kulinarinio švietimo organizavimas: mokyklų tinklas, tikslai, steigėjai

1918–1940 metais mokytis kulinarinių dalykų buvo galima santykinai visoje Lietuvoje paplitusiose įvairaus pobūdžio mokyklose, kursuose. Tad kaip atrodė kulinarinių dalykų mokymas bendroje Lietuvos švietimo sistemoje? Koks buvo *šeimininkų pilimis* vadintų mokyklų geografinis išsidėstymas Lietuvos teritorijoje? Kaip kito jų augimo dinamika bėgant laikui? Kas jas inicijavo? Kokie buvo jų tikslai?

**Kulinarijos dėstymas bendroje Lietuvos švietimo sistemoje.** Žvelgiant į bendrą tarpukario švietimo sistemą, kulinarinis švietimas buvo įtrauktas į įvairių tipų ir pakopų mokyklų mokymosi programas. Tam tikrų kulinariinių žinių buvo galima įgyti jau aukštesniojoje švietimo sistemos mokymo pakopoje. Namų ruošos, tarp jų ir kulinarijos dalykai, nuo 1927 metų įtraukti į gimnazijų programą (*Kauno šv. Kazimiero mergaičių gimnazija*, 1938, p. 64; Bukauskienė, 1995, p. 11). Kaip jau minėta, išsamesnės kulinarijos pamokos buvo dėstomos žemesniosiose žemės ūkio mokyklose, žemesniosiose arba vidurinėse amatų ir namų ruošos mokyklose. Kiek sutrumpinta kulinarijos programa buvo ir žiemos žemės ūkio mokyklose, kurios pradėjo veikti nuo 1927–1928 metų. Jose mokymosi procesas buvo organizuojamas laisvesniu žemdirbiams metu: prasidėdavo maždaug lapkritį ir trukdavo penkis mėnesius. Pavyzdžiui, 1937–1938 metais tokių mokyklų skaičius svyravo tarp 17 ir 19. Dauguma šių mokyklų buvo mišrios, tačiau 3 skirtos specialiai mergaitėms (Petruškevičius, 1938, p. 103; Dauparas, 1966, p. 207). Pradedant 1930 metais kulinariines žinias jau buvo galima pagilinti ir aukštojoje mokykloje – pradėjo veikti Namų ruošos sekcija Žemės ūkio akademijoje (Žemės ūkio akademija, 1930, p. 17), o nuo 1935 metų namų ruoša įtraukta ir į aukštesniosios Kauno moterų dailės darbų mokyklos programą (Štavičiūtė-Natalevičienė, 2022, p. 204).

Dar viena galimybė specializuotai mokytis kulinarijos buvo kursai (priskirtini prie žemės ūkio mokslo srities), kurie pagal trukmę ir tematiką buvo skirstomi į šiuos: trumpalaikius (3–17 dienų), dvisavaitinius (14 dienų), ilgalaikius namų ūkio kursus (1–3 mėnesiai), taip pat konservavimo (3–6 dienos), virimo ir kepimo (6–7 dienos) (Dauparas, 1966, p. 236). Kursais vadinosi ir kai kurios, dažniausiai privačios, amatų mokslo žinias teikusios įstaigos, kuriose mokslas galėjo trukti ir iki 2 metų (Šalkauskas, 1939, p. 113–114). Pavyzdžiui, nuo 1927 metų kulinarijos pagrindų specialiuose vasarą vykdavusiuose kursuose buvo mokomi pradinį mokyklų mokytojai (Dauparas, 1966, p. 178–179).

**Šeiminių pilimis vadintų mokyklų steigėjai.** Tiek žemės ūkio, tiek amatų-namų ruošos mokyklos galėjo būti steigiamos valstybės arba privačia iniciatyva. Valstybinės žemės ūkio mokyklas kuravo Žemės ūkio ministerija, amatų-ruošos – Švietimo ministerija. Ypač reikšminga mergaičių mokymui visuomeninė iniciatyva buvo XX amžiaus trečiajame dešimtmetyje. Tuomet ženkli dalis žemesniųjų žemės ūkio mokyklų su namų ruošos skyriais, kuriose buvo mokoma ir kulinarijos, priklausė įvairioms draugijoms. Pavyzdžiui, net 4 žemesniausias žemės ūkio mokyklas turėjo Lietuvių katalikių moterų draugija (Karčiauskaitė, 2007, p. 205; Dauparas, 1966, p. 187). Svarbus pokytis įvyko, kai nuo 1925–1926 mokslo metų visose valstybinėse žemesniosiose žemės ūkio mokyklose pradėti steigti namų ruošos skyriai mergaitėms (juose dėstyti ir maisto ruošimo dalykai). Tuo tarpu 1931–1932 mokslo metais tokie skyriai buvo jau visose valstybinėse tokio tipo mokyklose (Petruškevičius, 1938, p. 96). Kalbant apie amatų-ruošos mokyklas, reikėtų pažymėti, jog visos mergaičių amatų mokyklos buvo išlaikomos privačia iniciatyva (Šalkauskas, 1990, p. 301).

Kodėl valstybinė aptariamųjų mokyklų steigimo iniciatyva trečiajame dešimtmetyje buvo gana vangi? Istoriko Dangiro Mačiulio nuomone, bekuriant nepriklausomos Lietuvos švietimo tinklą iki 1925 metų, valstybei vienai buvo sudėtinga susitvarkyti su

iškilusiais iššūkiais ir „šia našta mielai dalijosi su visais, kas tik turėjo ambicijų švietimo erdvėje“. Besikoncentruojant į šalies gyventojų raštingumo kėlimą ir pradinių mokyklų tinklo organizavimą, aukštesniojo mokslo sistemai valstybės dėmesio pritrūko ir nemaža dalimi ji vystėsi savarankiškai (Mačiulis, 2015, p. 20). 1924–1925 m. pradžioje svarstant „vidurinių ir aukštesniųjų švietimo mokyklų įstatymą“ Seime buvo diskutuota ir apie „specialinio mokslo įstaigas“, nes, pasak Seimo narių, „išėję gimnazijos kursą mokiniai niekam netinka“, „jokios specialybės nežino“ (Bukelevičiūtė, Butkus, Černiauskas ir kt., 2016, p. 46). Vis dėlto Amatų mokslo įstatymas Lietuvoje buvo priimtas tik 1929 metais (*Amatų mokslo įstatymas*, 1929, p. 2–3), bendros amatų mokyklų taisyklės valstybės lygiu patvirtintos dar vėliau – 1932 metais.

**Mokyklų tikslai.** Bendrieji aptariamųjų žemesniųjų mokyklų tikslai buvo šviesti mergaites bendrojo bei profesinio išsilavinimo prasme, taip pat ir kelti namų ūkio kultūrą. Kaip teigė Lietuvių moterų katalikių draugijos atstovė, mokyklose jos siekė „paruošti mergaites geromis ir sąmoningomis šeiminkėmis, sugebančiomis tinkamai, naudingai ir gražiai tvarkyti ir vesti ūkio reikalus“ (*Mergaičių žemės ūkio mokyklos*, 1928, p. 142). Taip pat viešojoje erdvėje pabrėžta, kad studijos šiose mokyklose labai reikšmingos tautos mastu: „jei norima pakelti tautos kultūrą – tą kultūrą tenka kelti nuo savų namų“; „tik susipratus šeiminkė sugebės būti tos šviesos spinduliu, kuris išsklaidys mūsų kasdieninio gyvenimo rūkus“ (*Lietuvos moterų gyvenimas*, 1926, p. 71). Manoma, kad lietuvių moterys ir merginos namų ūkyje yra gan atsilikusios nuo užsienio praktikų, o kai „mes mokėsim sveikai, skaniai ir pigiai pagaminti valgi, – tada mūsų šeimos ir visai valstybei bus daug geriau ir lengviau gyventi“ (Ap. Pacevičiūtė Micutienė, 1936, p. 124). Namų ruošos-amatų mokyklose prie šių tikslų dar prisidėdavo konkretaus amato išmokimas. Šio tipo mokyklose, kuriose buvo ruošiamos keletą specialybių (pavyzdžiui, audėjos, siuvėjos, šeiminkės-kulinarės ir kt.) amatininkės, kaip pastebi istorikai, ilgą laiką specialybės grafoje dažnu atveju buvo įrašomas siuvimas (Janauskienė, 2007, p. 313). 1932 metų amatų-ruošos mokyklų taisyklėse taip pat atskirai nėra išskirta dėstomųjų dalykų šeiminkinių arba kulinarių specialybei (*Amatų mokyklų ir kursų tvarkymo taisyklės*, 1932). Šeiminkės, šeiminkės-kulinarės profesijos įrašų mokyklų baigimo pažymėjimuose atsiranda apie 4 dešimtmečio antrą pusę (pavyzdžiui, RKM R-11885, l. 1), tačiau kol kas dėl šaltinių trūkumo didesnių apibendrinimų apie šeiminkės kaip pagrindinės profesijos populiarėjimą daryti nevertėtų.

**Mokyklų tinklas.** Šeiminkinių pilių mokinės galėjo pasirinkti ne tik joms labiau patinkančią specialybę, bet ir sau tinkančią, artimesnę, savo regione esančią mokyklą. Mokyklų, kuriose buvo galima įgyti kulinarių žinių, tinklas buvo išsidėstęs beveik po visą Lietuvą, santykinai tankesnis jis buvo Pietų ir Vidurio Lietuvoje. Pavyzdžiui, 1938 metais Lietuvoje veikė 9 valstybinės žemesniosios žemės ūkio mokyklos, taip pat 8 privačios žemesniosios žemės ūkio mokyklos mergaitėms (Petruškevičius, 1938, p. 96–97). Valstybinės mokyklos buvo Joniškėlio, Raseinių, Salų, Vyskupo Valančiaus (Plungės), Zyplių, Veprių, Kvietišio, Alytaus, Aštriosios Kirsnos (Dauparas, 1966, p. 199), o privačios Karmėlavos, Rietavo, Balbieriškio, Kunigaikštienės Birutės Salamiestyje (visos priklausė

Lietuvių katalikių moterų draugijai), Aukštadvario (Lietuvių moterų kultūros draugijos), Antalietės (Šv. Jėzaus širdies kongregacijos), Adakavo (Lietuvaičių švietimo draugijos), Karklinių („Žiburio“ draugijos) (Petruškevičius, 1938, p. 96, 102). Amatų-namų ruošos mokyklų XX amžiaus ketvirtojo dešimtmečio pabaigoje buvo devynios: 4 vidurinės ir 5 žemesniosios. 1939 metais veikė šios žemesniosios mokyklos: Kauno Vaikelio Jėzaus draugijos mergaičių amatų-ruošos (buvo namų ruošos-kulinarijos skyrius), Tauragės Lietuvaičių švietimo draugijos mergaičių amatų-ruošos (namų ūkio skyrius), Rokiškio Lietuvaičių švietimo draugijos mergaičių amatų-ruošos, Marijampolės Lietuvaičių sesučių draugijos mergaičių amatų-ruošos, Barzdų Lietuvos Moterų Kultūros draugijos mergaičių namų ruošos. Vidurinės: Kauno Lietuvos moterų kultūros draugijos mergaičių amatų, Panevėžio Lietuvaičių švietimo draugijos mergaičių amatų-ruošos (namų ūkio-kulinarijos skyrius), Telšių šv. Kazimiero Seserų Kongregacijos mergaičių amatų (kulinarijos skyrius), Vabalninko šv. Kazimiero Seserų Kongregacijos mergaičių amatų<sup>2</sup> mokykla (kulinarijos skyrius) (*Mūsų amatų ir prekybos mokyklos*, 1939, p. 311–312; Kaubrys, 2000, p. 197–199). Visos jos buvo ne valstybinės, o didžioji dalis įsikūrė XX amžiaus trečiojo dešimtmečio viduryje-pabaigoje. Taigi valstybės žinioje buvo 9 mokyklos, tuo tarpu privačių beveik dvigubai daugiau – 17. Šio tinklo pokytis, lyginant su trečiojo dešimtmečio pradžia, akivaizdus. Pavyzdžiui, 1921–1922 metais Lietuvoje iš viso veikė 5 žemesniosios žemės ūkio mokyklos (viena iš jų privati) (Petruškevičius, 1938, p. 96–97). Vis dėlto, kai kurių žemės ūkio srities specialistų nuomone, šis bendras mokyklų skaičius 1938 metais nebuvo pakankamas, kad atitiktų siekį, jog bent pusę Lietuvos „ūkininkų ir jų žmonių išeitų savo profesiją atitinkantį mokslą“. Šiam tikslui įgyvendinti mokyklų skaičius turėjo būti padidintas bent iki 300 įvairaus tipo (įskaitant ir žiemos mokyklas) švietimo įstaigų, skirtų ūkininkams (Ibid., p. 104). Tačiau atsižvelgiant į bent jau mergaičių mokykloms kilusius iššūkius dėl finansinių išteklių, inventoriaus, patalpų ir mokinių skaičiaus trūkumo (ypač trečiajame dešimtmetyje), 300 mokyklų skaičius atrodytų galėjęs būti labai sunkiai įgyvendinamu planu.

Taigi tarpukariu, ypač ketvirtajame dešimtmetyje, kulinariinių dalykų mokslo galimybių buvo įvairiose švietimo sistemos grandyse: nuo gimnazijų iki aukštosios mokyklos. Ypač reikšmingas šioje srityje Lietuvos regionuose susiformavęs mokyklų tinklas, kuriame mergaitėms buvo siūlomos namų ruošos studijos su kulinariniais dalykais. Šių mokyklų siekiai buvo orientuoti į namų ūkio kultūros modernizavimą, to meto poreikiams pritaikytą kulinarijos mokymą. Nors mokyklų steigimo iniciatyvos galėjo būti valstybinės ir privačios, mokyklų tinklui susiformavus, ketvirtojo dešimtmečio pabaigoje beveik dvigubai daugiau tokių mokyklų išlaikė įvairios draugijos ir katalikiškos organizacijos, taigi privati (visuomeninė) iniciatyva paliko ypač reikšmingą indėlį, organizuojant *šeimininkų pilių* veiklą.

<sup>2</sup> Mokyklų pavadinimai skirtinguose šaltiniuose varijuoja. Jos buvo vadinamos namų ūkio, namų ruošos, amatų-namų ruošos, amatų-ruošos ir kt. Šiame straipsnyje pasirinktas apibendrintas visų mokyklų įvardijimas amatų-ruošos, rečiau – amatų (mokykloms, kurių pavadinimai šaltiniuose nekinta).

## Kulinarinio švietimo *šeimininkų pilyse* programa

Kulinarinio švietimo programos turinys *šeimininkų pilyse* parodo ne tik kokios žinios ir įgūdžiai aptariamuoju laikotarpiu buvo pageidaujami šeimininkėms, bet kartu ir kokią maisto kultūrą šalies lygmeniu norėta puoselėti. Mokymosi programų kūrėjai ar užsakovai, kaip jau minėta, buvo valstybinės institucijos. Privačių, visuomeninių iniciatyvų išlaikymose mokyklose programa taip pat turėjo būti derinama su valstybinėmis institucijomis, nors galėjo būti ir šiek tiek koreguojama. Taigi kokios temos vyravo kulinarinių dalykų pamokose? Kas tuo metu buvo aktualu? Su kokiais maisto produktais ir patiekalais buvo supažindinamos mokinės? Kaip kulinarinių dalykų pamokos atrodė bendrame aptariamųjų mokyklų programų kontekste? Ir galiausiai, kokios virtuvės viziją būsimoms Lietuvos šeimininkėms siūlė šių studijų programų kūrėjai? Kitaip tariant, kokios buvo pagrindinės kulinarinio švietimo *šeimininkų pilyse* tendencijos?

Žemesniosiose mokyklose studijos truko dvejus metus, per kuriuos reikėjo išmokti bendrųjų dalykų: tikybos, lietuvių kalbos, istorijos, geografijos, aritmetikos, pedagogikos, higienos, dainavimo (kuris atskirai įtrauktas 1925 metais) (*Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatų...*, 1925, p. 8). Prie šių pamokų prisidėdavo specialybės dalykai: žemės ūkio mokyklose, pavyzdžiui, paukštininkystė, pieno ūkis, bitininkystė ir kt.; amatų-ruošos mokyklose: paišyta, braižyta, siuvimas ir kt. (RKM-45875, l. 1–2). Vis dėlto, kaip teigia amžininkai, merginas labiausiai domino namų ruošos dalykai. Pasak vienos iš Lietuvių katalikų moterų mokyklų vadovių Emilijos Gvildienės, „virtė, kepti kiekviena norėjo išmokti. Daug buvo ir tokių, kurios stojo į mokyklą tik dėl ruošos dalykų, ypač, kad mokėtų gerai virti“ (Gvildienė, 1933, p. 109).

Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų programoje iš kulinarinių ir su maisto tvarkymu susijusių dalykų buvo numatytos šios keturios disciplinos: virimas, kepimas, konservavimas ir maisto produktų laikymas (*Žemesniosios žemės ūkio mokyklos*, 1929, p. 12). Istoriniai šaltiniai liudija, kad bėgant laikui šios pamokos visada išliko programoje. 1936 metais žemesniosiose amatų-namų ruošos mokyklose šalia 8 bendrųjų dalykų buvo mokoma 18 „specialinių“ disciplinų, iš kurių keturi dalykai atiteko kulinariniam švietimui – tai virimas, kepimas, konservai ir marinatai bei tvarka ir maisto laikymas (RKM R-11885). Taigi tiek žemesniųjų žemės ūkio mokyklų, tiek amatų-ruošos mokyklų kulinarinė studijų dalis buvo labai panaši.

Kulinarinės disciplinos užėmė ženklų aptariamųjų mokyklų visos mokymosi programos dalį, atsižvelgiant į joms skiriamą valandų skaičių. Pavyzdžiui, vien virimas (praktikos darbai) žemesniosiose žemės ūkio mokyklose iš viso sudarė 99 valandas. Iš viso maisto ruošimo ir saugojimo disciplinos sudarė 186 valandas per dvejus studijų metus tarp visų 855 dalykų valandų (*Žemesniosios žemės ūkio mokyklos*, 1929, p. 39–40), t. y. beveik 22 proc. visos studijų (praktikos) programos. Teorinės dalies pamokų taip pat buvo nemažai. Žemės ūkio mokyklose per savaitę virimas turėjo sudaryti po 1 pamoką (pirmais) ir po 2 antrais metais, kepimas ir konservavimas turėjo 2 savaitines pamokas antrais metais, o maisto produktų laikymas antrais metais po 1 (pirmą pusmetį) ir 2 pamokas per savaitę antrą pusmetį (*Žemesniosios žemės ūkio mokyklos*, 1929, p. 12). Vidurinėse mergaičių

amatų ruošos mokyklose, turėjusiose ir kulinarijos skyrius, amato teorija per 4 metus sudarė 19, o praktika – 97 pamokas iš bendros 197 pamokų programos (LCVAe, l. 13).

Esant gausiai kulinariiniams dalykams numatytų valandų *šeimininkų pilių* mokymosi programoje, suprantama, kad ir pamokų medžiagoje buvo galima aprėpti daug aktualių temų. Kulinarinio mokymo turinys buvo orientuotas keletu krypčių, kurios gerai atspindėjo ir bendrąsias to meto maisto kultūros tendencijas. Pirmą, siekta modernizuoti maisto gamtinio aplinką. Pamokose buvo supažindinama su maisto gamybos įranga ir indais bei „techniniais pokyčiais“ virtuvėje (*Žemesniosios žemės ūkio mokyklos*, 1929, p. 34–35). Kaip pastebi istorikas Norbertas Černiauskas, XX a. ketvirtuoju dešimtmėčiu vykusius procesus (ypač miestiečių šeimose) galima pavadinti revoliucija virtuvėje. Tuomet apskritai atsirado atskiras virtuvės kambarys su jam skirta virtuvės įranga, pavyzdžiui, elektrinėmis viryklėmis, „plytomis“ ir pan. (Černiauskas, 2015, p. 144). Be to, Europoje kartu su bauhauzo architektūriniu stiliumi populiarėjo ir buities modernizavimo idėjos, kuriomis, anot mokslininkų, buvo siekiama, kad virtuvėje erdvės būtų suprojektuotos taip, kad „maisto ruošimo procesas (plovimas, pjaustymas, virimas, pateikimas) būtų vykdomas nuosekliai, metodiškai, nedarant bereikalingų žingsnių ar judesių“ (Lakačauskaitė-Kaminskienė, 2018, p. 42–43). Kad šios idėjos pasiekė Lietuvą, liudija ir 1937 metų Žemės ūkio akademijos absolventų, būsimųjų mokyklų dėstytojų, leidinyje *Namų ūkio vadovėlis šeimininkėms* išsakytos mintys, jog virtuvėje baldus reikia sustatyti taip, kokia eile gaminamas maistas – „tuo būdu būtų išvengta kryžminių ir šiaip nereikalingų judesių“ (*Namų ūkio vadovėlis šeimininkėms*, 1937, p. 10). Šių idėjų kilmė sietina su iš JAV atkeliavusiomis teilorizmo idėjomis, kurios buvo dėstomos ir *šeimininkų pilyse*. Remiantis teilorizmo pagrindais, pamokose šeimininkės mokytos tinkamai susiplanuoti darbą ir tinkamas sąlygas: aiškinta, jog virtuvės stalas ir „plyta“ neturėtų būti priešinguose patalpos kampuose, kad šeimininkei nereikėtų bėgioti nuo vieno prie kito (RKM-62450, l. 176–181).

Darbo virtuvėje racionalizacijos įgyvendinimui buvo svarbios ir tokios *šeimininkų pilių* mokinėms dėstytos temos: virtuvės įrengimas, virtuvės baldai, „virimui mašina“ ir reikalingi įrankiai (*Žemesniosios žemės ūkio mokyklos*, 1929, p. 34), kepyklos įrengimas, supažindinimas su kepimo krosnimis ir jų „įtaisymais“, rūkyklų ir ledaunių (konservavimo pamokose) bei maisto atsargų laikymui reikalingų sandėlių įrengimas (maisto produktų laikymo pamokose) (LCVAe l. 32–35) ir kt. Kone identiškos pamokų temos fiksuojamos ir vidurinių amatų-ruošos mokyklų programoje. Mokinės turėjo būti mokomos ne tik kaip parengti maisto ruošimui skirtas patalpas, įrenginius, bet ir kokius maisto ruošimo įrankius ir indus naudoti (Ibid.). Ši mokyklų programų dalis rėmėsi Jono Kvedaro 1925 metais išleistame vadovėlyje surašytu ilgu virtuvės rakandų, kuriuos privalėjo turėti šeimininkė, sąrašu. Tai 58 pozicijų rekomendacija, kurioje nurodyti ne tik įvairūs puodai skirtingiems patiekalams, šaukštai, samčiai, lėkštės, dubenys, įvairių kepinų formos, bet ir mėsos malimo mašinėlė su dešrų kimšimo tūbelėmis, ledų gaminimo mašinėlė, migdolų malimo malūnėlis, „plombirų ir parfės formos“ ir kt. (Kvedaras, 1925, p. 26–28). Be to, ir pačiose mokyklose buvo pristatoma nauja specifinė įranga, pavyzdžiui, vaisių ir daržovių džiovyklos. Tokia 1926 metais buvo atvežta į Karmėlavos mergaičių žemesniąją žemės ūkio mokyklą. Anot žinutės laikraštyje autoriaus, ši įranga labai nudžiugino mokines:

„Mokinės taip susidomėjo taja džiovykla, kad prašė p. T. Slavinsko padaryti joms nors vieną kartą į mėnesį paskaitą, kad galėtų gauti pilnesnį supratimą apie visų rūšių vaisių ir daržovių džiovinimą. Tas mokiniu būsinčių šeiminių susiždomavimas parodo, kad džiovyklos turės pasisekimo ir tuomi atneš ne tik kad atskiriems ūkininkams, bet ir valstybei didelės ekonominės naudos. Džiovyklų dėka, ne tik kad nesimėtys be vertės įvairūs vaisiai, uogos, grybai ir daržovės, bet ir daržininkystė turės pakilti mūsų šalyje“ (Čemarka, 1926, p. 195). Prie šių džiovyklų buvo priskirta ir daugiau įrangos, pavyzdžiui, pora vaisių lupimo ir pjaustymo mašinėlių.

Studijų metu taip pat norėta suteikti žinių apie valgymo ir stalo kultūros kėlimą. Salų žemėsiosios mergaičių ūkio mokyklos mokinės Onos Šulcaitės paskaitų konspektuose pažymėta: „Kaip valgome pas mus kaime? Dažniausiai skubotai. Stalas tinkamai neparuošiamas, neturime indų daug. Kur valgo pirštais iš vieno bliūdo. Tas yra nechigieniška ir nekulturinga“ (RKM-62450, l. 153). Panašią informaciją apie kai kurių kaimo vietovių valgymo įpročius tarpukariu partvirtina ir etnologų surinkta medžiaga. Joje teigiama, kad, pavyzdžiui, Musninkų apylinkėse (taip pat Dzūkijoje ir Rytų Lietuvoje) tarpukariu dar buvo išlikę nemažai archajiškų ypatybių: „Šeiminių apsiedavo be indų: neluptas bulves supildavo į geldą ar papildavo ant stalo, paruoštą padažą su keptuve padėdavo ant stalo, košę kabino iš to paties indo (čerpės), kuriame kepė. Šeima valgė iš tų pačių indų, kuriuose buvo patiektas maistas, o pagrindinis įrankis buvo šaukštas. Naujovės pamažu skverbėsi ir į Musninkų apylinkes. Tarpukario antroje pusėje kasdien ir svečiams valgiai ir gėrimai buvo patiekiami iš atskirų indų, padedami peiliai ir šakutės“ (Samulionytė, 2005, p. 919–929). Šią pastabą apie valgymo kultūros pokyčius 4-ajame dešimtmetyje, galbūt, iš dalies būtų galima vertinti ir kaip visuomenėje vykusią gastronomicinės kultūros pokyčių, kuriuos be kitų veiksmų lėmė ir kulinarinis švietimas, padarinį.

*Šeiminių pilyse* mokinėms buvo suteikiama žinių ne tik apie stalo įrankius, bet ir stalo serviravimą skirtingais dienos valgymo laikais ir ypatingomis progomis. Per baigiamuosius egzaminus merginos buvo egzaminuojamos iš pietų ir vakarienes stalų parengimo, jų papuošimo, svečių susodinimo bei patarnavimo prie stalo temų (LCVAd, l. 47). Studijų metu aptariamoje stalo estetikoje galima rasti ir nuorodų į lietuviškos kilmės dekorų elementų panaudojimą. Pavyzdžiui, pusryčių stalas turėjo būti padengiamas balta linine staltiese, o įvairių progų stalo papuošimui rekomenduotos lietuviškų darželių ar laukų gėlės (pavyzdžiui, našlaitės, žirneliai, laukinės ramunės), žiemą – gėlių vazonėliai (RKM-62451, l. 163). Bendrosios valgymo taisyklės, kurių mokė mokyklose, taip pat apėmė higienos ir etiketo prie stalo taisykles: pavyzdžiui, pamokose mokyta, jog prieš valgį reikia nusiplauti rankas, valgyti tvarkingai, maistą dalinti lygiomis porcijomis, vengti kalbėti temomis, galinčiomis sukelti valgytojų konfliktus (RKM-62451, l. 153–154).

Trečia, iš mokyklų programų aiškėja, kad norėta propaguoti gaminti sveikesnio, žmogui reikalingo maistingumo patiekalus, atsižvelgiant į jų maistinę sudėtį ir naudą. Mokinės analizuodavo valgių gaminimo būdus ir jų maistingumą, „fiziologinį valgių veikimą į žmogaus organizmą“, „žmogaus organizmui reikalingą maisto sąstatą ir duoklių nustatymą“, taip pat susipažindavo su valgiais iš daržovių ir vaisių, jų gaminimu ir „veikimu

į virškinamuosius organus“ (*Žemės ūkio mokykla*, 1929, p. 34–35). Labai panašios temos vyravo ir amatų-ruošos mokyklų programoje: maisto kokybės ir kiekybės nustatymas „pagal žmogaus organizmą, sezonus, užsiėmimą ir sveikatą“; svarbiausios maisto sudėtinės dalys: baltymai, angliavandeniai, riebalai, vanduo, mineralinės druskos; vitaminai (LCVAe, l. 32). Besivystantis „vitaminų mokslas“ ir jo skleidžiamos idėjos apie sveikesnę, daugiau daržovių įtraukiančią mitybą buvo ypač aktualios to meto gastronomicinėje kultūroje, tad, žinoma, neaplenkė ir kulinarinio švietimo studijų. Tarpukario mitybą tyrinėjęs Vladas Lašas teigė: „kada išpopuliarėjo vitaminų mokslas, pradėjo inteligentas arba miestietis vartoti daug daugiau vaisių, daržovių ir žalumynų, o tuo tarpu kai anksčiau bakteriologijos įtakos dėliai, bijodamas bakterijų, visa virdavo ir žalumynų vartodavo labai mažą“ (Lašas, 1933, p. 92). Istorikas Norbertas Černiauskas salotų ir apskritai daržovių auginimo suaktyvėjimą susiejo su 1922 metų žemės reforma ir reformuojamu ūkiu, dėl kurio keitėsi lietuvių mitybos įpročiai. Pasak jo, daržininkystės plėtra buvo naudinga dėl sveikesnės mitybos ir dėl galimybės daugiau grūdų palikti eksportui. Jis pažymėjo, kad dėl minėtų procesų XX a. 3-ajame dešimtmetyje prasidėjo salotų ir „ridikučių“ pristatymas į rinką (Černiauskas, 2015, p. 139). Atsiradus daugiau išauginamos vaisių ir daržovių produkcijos, vis aktualesnis tapo ir jų konservavimo aspektas, kuris taip pat sudarė reikšmingą kulinarinio švietimo programos dalį (žr. 1 pav.). Taigi daržovių ir kitų vitaminingų produktų panaudojimo galimybes gvildenančios temos *šeiminkinių pilyse* buvo padiktuotos aptariamojo laikmečio mokslo ir valstybės vidaus gyvenimo sričių aktualijų.



**1 pav.** Antalieptės žemės ūkio mokyklos mokinės mokosi konservavimo. XX a. 3–4 deš. Nuotraukos autorius nežinomas (Kauno miesto muziejus, KMM F 29/98).



**2 pav.** Vabalninko mergaičių namų ruošos mokyklos I kurso mokinės mokosi konditerijos. XX a. 3 deš. Nuotraukos autorius Juozas Daubaras (Biržų krašto muziejus „Sėla“, BKM GEK 24040/5).

Ketvirta, *šeimininkų pilių* kulinarinio švietimo programoje aiški tendencija, nukreipta į ekonomišką, Lietuvoje augintų pigesnių žemės ūkio produktų pasitelkimą maisto gamybai. Tą atskleidžia programos tema „Lietuvos ūkininko valgiai ir jų gaminimo būdai“ (*Žemės ūkio mokykla*, 1929, p. 34). Su ekonomiškumu ir vietinės produkcijos panauda susijęs ir taupumas gaminant valgius, apie kurį mokinėms pasakota per pamokas „valgio likučių sunaudojimas“ ar „sveiki, pigūs ir greitai gaminami valgiai – virėjos uždavinys“ (Ibid.). Mokinės gamino patiekalus iš vietinių žaliavų – pieno, miltų, kruopų, varškės, kiaušinių, mėsos (žvėrienos, galvijienos, paukštienos, kiaulienos, avienos), šviežių, džiovintų ir raugintų daržovių ir vaisių, rūgštaus pieno bei kitų produktų (Ibid.). Kaip jau minėta, aktyvesnis vidaus produktų vartojimas buvo susijęs ir su pakitusiomis ūkininkavimo formomis, bet taip pat reikėtų priminti ir apie ypač 4 deš. valstybės propaguatą protekcionistinę lietuviškos produkcijos skatinimo kampaniją, atsižvelgiant ir į ekonominės krizės padiktuotus iššūkius (plačiau žr. Butkus ir Černiauskas, 2015, p. 69–87).

Vis dėlto, analizuojant šaltinius, susidaro įspūdis, kad aptariamųjų mokyklų kulinarinės dalies programoje nebuvo bandoma mokinėms perteikti žinių apie gastronomiją lietuvišką identitetą istorinių mūsų krašto receptų pagrindu. Bendraeuropietišką virtuvę žymi ir baigiamųjų egzaminų metu gamintų patiekalų pavadinimai: krem briule, angliški kliopsai, žuvis lenkišku būdu (LCVA d, l. 40–40 a. p.), malgažatkų, magdelenų konditeriniai gaminiai (RKM-62451, l. 43) (kokia buvo konditerijos gaminių įvairovė, žr. 2 pav.), angliškas pyragas, japonų tortas, plikyta ukraijiška boba, plokštainis „Viktorija“, „Conis-Brod“, turkiškas pyragas, patiekalai su bešameliniu padažu, turkiškas paštetas iš avienos, žaliųjų žirnelių sriuba su francūziškais leistinėliais (LCVA b l. 68, 73, 75–75 a. p.). Tuo tarpu bent jau etimologiškai lietuviškąsias gastronomines tradicijas turėjo priminti

lietuviški džiovėšiai, lietuvišku laikytas šakotis (LCVAd, l. 44–44 a. p.), lietuviški barščiai (RKM-62450, l. 30), sodžiaus ruginiai piernykai (RKM-62451.16), geresnė ar prastesnė lietuviška boba, lietuviški sausainėliai, juoda ruginė duona, balta duona (LCVAa, l. 71), naminis alus, gira ir kt. (*Žemesniosios žemės ūkio mokyklos*, 1929, p. 35). Regis, tokių identifikuojamų lietuviškais valgių nebuvo labai daug. Žinoma, tai tik etimologiniai apibendrinimai, šių patiekalų kilmei galėtų būti skirtas atskiras tyrimas. Nors reikėtų pažymėti, kad su Lietuvos istorija susijusių idėjų būtų galima pastebėti ir programose numatytų gaminti patiekalų formoje-dekore. Per baigiamuosius egzaminus mokinės dekoravo kepinius lietuviškais simboliais, pavyzdžiui, Gedimino pilimis (LCVAb, l. 68). Gausiau mūsų kraštui būdingų tradicijų buvo ir proginėse vaišėse, pasninko valgiuose, ruošiant Kalėdų, Velykų stalus, kuriems buvo skirtos atskiros pamokos (LCVAe, l. 35).

Taigi gan reikšmingas kulinarinio švietimo pamokų skaičius bendrose *šeimininkų pilių* programose rodo išskirtinį dėmesį šiai sričiai aptariamose mergaičių mokyklose. Studijų programoje pastebimos tam tikros tendencijos, kurių dėka mokinės ne tik buvo skatinamos domėtis virtuvės įrangos ir indų naujovėmis, virtuvės patalpos racionalizacija, stalo kultūros kėlimu, stalo etiketo taisyklėmis, tačiau į gaminamą meniu įtraukti ir sveikesnius, modernesnius patiekalus, pagamintus iš lietuviškos produkcijos. Programa rėmėsi tuo metu populiariomis moderniomis, bendraeuropietiškomis maisto gamybos idėjomis, joje pastebimas gan negausus lietuviškais laikytų patiekalų skaičius, taip pat keletas su istoriniais simboliais susijusių dekorų elementų. Tuo tarpu savotiško gaminimo „tautos labai“ identifikacija labiau pastebima, renkantis lietuvišką produkciją patiekalams, taip pat orientuojantis į sveikesnę, mokslu pagrįstą, subalansuotą žmogaus mitybą, nulemsiančią tinkamai, sveikai besimaitinančios tautos ateitį.

### ***Šeimininkų pilių* moksleivija ir mokyklų reikšmė kulinarinio švietimo plėtrai**

Išsiaiškinus *šeimininkų pilių* organizacinius klausimus ir programos tendencijas, vertėtų atidžiau pažvelgti ir į šių mokyklų kontingentą bei veiksnius, skatinusius arba trukdžiusius čia mokytis. Taip pat pabandyti įvertinti šių mokyklų kulinarinio švietimo galimą reikšmę tiek mokinių išsilavinimo, tiek įtakos vietos bendruomenėms kontekste.

Kas galėjo mokytis *šeimininkų pilyse*? Svarbiausias reikalavimas stojančiosioms – būti raštingoms ir baigusioms pradinį mokslą, nors kai kurių mokyklų priėmimo skelbimuose kalbama apskritai tik apie raštingumą (*Mergaičių žemės ūkio mokyklos*, 1928, p. 142). Taip pat reikėjo patenkinti minimalų amžiaus cenzą. 1922 metų Steigiamojo seimo nutarimu į žemės ūkio mokyklas pretendentai galėjo būti priimami sulaukus 12 metų, o nuo 1925 metų amžiaus cenzas pakeltas iki 15 metų (*Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatai*, 1922, p. 1; *Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatų pakeitimas*, 1925, p. 8). Mokyklos šį slenkstį adaptavo sau nustatydamos 15–17 metų cenzą, tačiau, stokojant mokinių, kai kurios mokyklos kartais prašydavo leidimo priimti ir jaunesnes mokines (LCVAd). Kai kurios specifinės mokyklos reikalavo ir papildomų dokumentų, pavyzdžiui, dorą paliudijančio rašto, pažymos apie sveikatą (*Mokyklos vedėja*, 1929, p. 125).

Kalbant apie *šeimininkų pilių* mokinių skaičių, labai tikslią statistiką pateikti gali būti kiek komplikuota, nes mergaitės kulinarius dalykus galėjo studijuoti ne tik atskirose mergaičių, bet ir mišrioje mokyklose (šaltiniuose ne visada tiksliai pateikiami duomenys apie kiekvienos specialybės mokinių skaičių, kartais apsiribojant bendrais suminiais besimokiusių berniukų ir mergaičių skaičiais). Vis dėlto, laikantis prielaidos, kad visos žemesniasios žemės ūkio mokyklos lankiusios mergaitės mokėsi ir namų ruošos bei maisto ruošimo dalykų, skaičiai rodo, kad valstybinėse tokio tipo mokyklose 1920–1938 metais mokėsi 2264 mergaitės, iš jų mokslus baigė – 1054 (43,8 proc.). Privačiose mokyklose 1918–1938 metais mokėsi 2305 mergaitės, iš jų baigė – 1407 (60,18 proc.) (Dauparas, 1966, p. 188). Iki 1938 metų mergaičių amatų-ruošos mokyklas baigė 805 mokinės (Šalkauskas, 1939, p. 114). Nors čia statistika skiriasi – kiti šaltiniai pateikia 666 absolvenčių skaičių (Dauparas, 1966, p. 300). Vis dėlto baigusiųjų skaičiai nėra itin dideli. Palyginimui, reikėtų pastebėti, jog daug didesnės aprėpties buvo kursų auditorija. Pavyzdžiui, 1928–1938 metais įvairių tipų trumpalaikius ir ilgalaikius namų ruošos, taip pat virimo, kepimo, konservavimo kursus baigė apie 52 tūkstančius kursančių (Dauparas, 1966, p. 263).

Apžvelgus mokinių statistiką, būtų galima kelti keletą prielaidų, susijusių su socialiniu ir pasaulėžiūriniu bei ekonominiu aspektais, dariusiais įtaką mokinių skaičiui. Vienas tokių – bendras požiūris į mokslą klausimas. Tarpukariu kai kuriose šeimose vyravo nuostata, kad ūkininkams ir ūkininkaitėms nereikalinga mokytis, juk visko galima išmokyti praktiškai ūkyje. Ta pati nuostata galiojo ir mergaičių išsilavinimui. Abejota, ar moterims tikrai reikia mokslo (*Šeimininkėms!* 1931, p. 8). Specialaus mokslo nereikalingumo suvokimo problemą pastebėjo ir amatų mokslu Lietuvoje besidomėjęs Šalkauskis (Šalkauskas). Jis teigė, kad „nepaslaptis, jog mūsų visuomenė amatus ne per daugiausiai tevertino“ (Šalkauskas, 1990, p. 301). Be kita ko, tokį vertinimą lėmė ir tai, kad, pavyzdžiui, vidurinėse mokyklose mokslas truko net 4 metus (žemesniosiose apie 2) – t. y. kaimo mergaitėms, kurios turėjo veiklos savo ūkiuose, per ilgai. Tačiau Šalkauskis pastebėjo, kad 4-ojo dešimtmečio pabaigoje susidomėjimas amatų mokslu išaugo. Net ir atsižvelgus į tai, kad ne visos studijavusios mergaitės galėjo baigti mokslus (kaip minėta anksčiau, baigusiųjų skaičius galėjo būti vidutiniškai apie 50 procentų), tad studentų skaičius buvo didesnis nei absolvenčių, per keliolika veikimo metų mokyklas baigusių kvalifikuotų specialistų skaičius – 805 – tikrai nėra ženklus.

Dar vienas nestudijavimo šiose mokyklose veiksnys galėjo būti tai, jog išleisti vaikus į mokslą reikėjo finansinių išteklių. Nors valstybinės mokyklos formaliai buvo nemokamos, privačiose buvo imamas metinis mokestis – apie 150 litų metams, taip pat apie 20–50 litų kainavo ir bendrabutis (Agr. Šešplaudkytė, 1927, p. 110). Kita vertus, važiuojant į tokias mokyklas reikėjo atsivežti ir tam tikrą kraitį. Pavyzdžiui, 1922 metų pradžioje stojant į mokyklą Karmėlavoje reikėjo turėti 6 marškinius, 3 naktines bliuskas, 3 liemenėles (stanikus), 4 rankšluosčius, 12 nosinių, 4 paklodes, 2 užvalkalus, 6 poras kojinių vasarai ir žiemai, po 2 išėigines ir kasdienes sunkeles, „bliuskelių kiek nori“, 2 margas ir vieną baltą skarelę, didelę skarą, 1 šiltą kaldrą, 1 pogalvį, 1 šiaudinį, porą kapų lovai pridengti, po apatinį sijonėlį vasarai ir žiemai, 5 įvairių rūšių žiurštus, drobių, 6 mažas mazgotes, po

šepetėlį batams ir rūbams, peilį, šepetėlį ir puoduką dantims (*Mergaičių mokyklos Lietuvoj*, 1921–1922, p. 270). Toks kraitis kai kurių šeimų biudžetui galėjo būti nepakeliamas, o prie jo dar reikėtų pridėti jau minėtą mokesčių už mokslą ir bendrąbutį.

Vis dėlto vien absolvenčių skaičiai galimo kulinarinio švietimo poveikio masto neatspindi. Dažnai iš provincijos vietovių atvykusioms mokinėms praktikos mokyklose didele dalimi buvo pirmas kitokios gastronomicinės kultūros pažinimas. Savo žinias jos įtvirtindavo ir patikrindavo ne tik pačiose mokyklose, bet ir vykdydamos gautus užsakymus iš už mokyklos ribų, taip savo įgytomis kompetencijomis pasidalindamos ir su aplink mokyklas buvusiomis bendruomenėmis. Pavyzdžiui, Karmėlavos mergaičių mokyklos mokinės per savo praktikos valandas priimdavo užsakymus pyragaičių, tortų, sausainių kepimui, susimokant tik už sunaudotus produktus (*Šeimininkėms svarbu žinoti*, 1927, p. 157). Mokyklos mokinės gaudavo užsakymų ir iš Lietuvos Respublikos prezidento rūmų. XX a. 3-ojo dešimtmečio pradžioje-viduryje mokyklą globojo Lietuvos Prezidento Aleksandro Stulginskio žmona Ona Stulginskienė, o mokinės ruošdavo vaises į prezidentūrą Naujųjų Metų, Vasario 16-osios ir Velykų progomis (Minelgaitė-Plentienė, 2019, p. 212). Mokykloje Rietave mokinės valgį gamindavo taip pat, kaip teigia šaltiniai, bent „trims stalams – mokytojams, pačios sau ir šeimynai (*Ūkininkaitės!* 1933, p. 136–138). Kaune veikęs Vaikelio Jėzaus draugijos mergaičių amatų ruošos mokyklos kulinarijos skyrius taip pat teikė maisto gamybos paslaugas, kurias apibūdino tokia reklama: „mokslo metu gamina sveikus, gardžius, šeimyniškus pietus prižiūrint specialistei baigusiai kulinarijos mokslus užsieny. Be to, priima užsakymus iškilmingoms vakarienioms, arbatėlėms paruošti, kepa bankuchėnus, tortus, įvairius sausainius, saldinius ir t. t.“ (*Vaikelio Jėzaus D-os...*, 1930, p. 9). Būtent praktinį mokyklų darbą teigiamai įvertindavo ir mokyklas lankę inspektoriai, nors apie bendrą mokyklų būklę ataskaitos būdavusios gan pesimistiškos. Štai 1930 metų ataskaitoje Švietimo ministerijai apie Rokiškio lietuvačių švietimo draugijos amatų-ruošos mokyklą rašoma, jog nors kitiems dalykams trūksta vadovėlių, tačiau „praktikos darbai“, tarp jų ir kulinariniai dalykai, „atliekami tinkamai ir turi vietos gyventojuose pasisiekimo“, juk ši mokykla išlaikė ir valgyklą, ruošė maistą bendrabučio gyventojams, „kai kada ir valgius įvairiems baliams“ (LCVAc, l. 30–31).

Įgavusios praktikos, mokyklą baigusios merginos savo patirtį galėjo panaudoti labai plačiai. Pasak istorikės Indrės Karčiauskaitės, turtingesnės mokyklų mokinės – ūkininkų dukros – savo žinias stengdavosi pritaikyti grįžusios į savo šeimas, o mažiau pasiturinčios dažnai užimdavo ūkio vedėjų šeimininkų ar virėjų pareigas (Karčiauskaitė, 2007, p. 228). Žinoma, buvo galimybė ir toliau tęsti mokslus, ypač 4 deš., namų ruošos skyriui atsiradus Žemės ūkio akademijoje. 1931–1938 metais atliktoje savanoriškoje baigusių žemesniasias žemės ūkio mokyklas mokinių apklausoje buvo klausimas, ką jie planuoja veikti baigę mokslus. Pavyzdžiui, iš baigusiųjų privačias mokyklas 71,35 proc. atsakė, kad planuoja ūkininkauti-šeimininkauti, o toliau mokysis – 18,63 proc. Tuo tarpu 10,02 proc. dėl savo ateities dar buvo neapsisprendę (Dauparas, 1966, p. 197). Taigi, remiantis šia apklausa, didžioji dalis absolventų savo naujai įgytas žinias pritaikė savo gyvenamojoje aplinkoje, galbūt su jomis supažindindamos ir platesnę artimą bendruomenę.

Mokyklų aplinka buvo svarbi ne tik mokinėms, čia patirties įgijo ir mokytojai. Dažnu atveju tai buvo neseniai mokslus baigusios agronomės. Dirbdamos mokykloje jos jautė tam tikros literatūros poreikį ir matė, kokie gastronominiai procesai (ne)vyksta Lietuvos regionuose. Galbūt tai ir paskatino atsirasti bent keletui kulinarinės pozicijos leidinių, kurių autorės buvo šių mokyklų mokytojos. Pavyzdžiui, mokyklose dirbusių Stasės Taltal-Kelpšienės (1935), Aurelijos Gudelienės (1930) leidiniai apie vaisių, uogų, daržovių, grybų marinavimą, naminius actus bei sveikesnių ir gardesnių valgių gamybą – matyt, buvo naudingi ne tik mokyklų mokinėms, bet ir apskritai papildė bendrą ketvirtajame dešimtmetyje suaktyvėjusią kulinarinių knygų rinką.

Taigi tarpukariu baigusiujų ir besimokiusiujų *šeimininkų pilimis* vadintose mokyklose suminiai skaičiai (turimais duomenimis iki 1938 metų) siekia kelis tūkstančius mergaičių. Didesnio moksleivių skaičiaus galimybes apribojo finansiniai (išleisti į mokyklas vaikus reikėjo nemažai lėšų), pasaulėžiūriniai (mokslas ypač mergaitėms dar dažnai buvo suvokiamas kaip nereikalingas) ir kt. aspektai. Vis dėlto, net ir atsižvelgiant į minėtus veiksnius, aptariamiosios mokyklos turėjo didelės reikšmės puoselėjant kulinarinį raštingumą ne tik absolvenčių gyvenamosiose ar darbo erdvėse, bet ir mokyklų vietos bendruomenių aplinkoje.

## Apibendrinimas

Tarpukariu Lietuvoje susiformavo santykinai plačiai po visą šalies teritoriją išsidėstęs žemesniųjų žemės ūkio bei žemesniųjų ir vidurinių amatų-namų ruošos mokyklų, vadintų *šeimininkų pilimis*, tinklas, kur mergaitės buvo mokomos ir kulinarijos dalykų. Šių mokyklų siekiai buvo orientuoti į namų ūkio kultūros modernizavimą, modernesnių patiekalų gaminimo mokymą. Nors mokyklų steigimo iniciatyvos galėjo būti valstybinės ir privačios, beveik dvigubai daugiau tokių mokyklų išlaikė įvairios draugijos ir katalikiškos organizacijos, taigi privati (visuomeninė) iniciatyva paliko ypač reikšmingą indėlį, organizuojant *šeimininkų pilių* veiklą.

Gan reikšmingas kulinarinio švietimo pamokų skaičius bendrose *šeimininkų pilių* programose rodo išskirtinį dėmesį šiai sričiai aptariamose mergaičių mokyklose. Šiose mokyklose kulinarinio mokymo turinys buvo orientuotas keletu krypčių, kurios gerai atspindėjo ir bendrąsias to meto maisto kultūros tendencijas. Siekta, remiantis to meto idėjomis ir mokslo bei technikos pažanga, atnaujinti maisto gaminimo aplinką, įrangą, gaminimo įrankius ir indus. Atsižvelgiant į ypač kaimuose dar išlikusius gan archajiškus stalo kultūros aspektus, mokyklose mokinėms suteikta žinių apie stalo serviruotę, dekorą, elgesio prie stalo pagrindus. Taip pat akcentuotas mokslo pasiekimų integravimas maisto gamyboje, kuriuo remiantis svarbūs tapo patiekalų maistingumo, tinkamo jo virškinimo, gausesnio vitaminų vartojimo aspektai. Svarbios kulinarijame švietime buvo ir vietinės maisto produkcijos panaudojimo idėjos, tačiau bendros patiekalų receptūros vis dėlto daugiau buvo nukreiptos į pasaulietinį meniu, gastronacionalinių apraiškų daugiau pasitaisydavo lietuviškais vadintų valgių ir gėrimų gaminimo bei religinių švenčių valgiaraščio, pasninko tradicijose.

Mokyklos buvo reikšmingos tiek jų absolventėms ir jų gyvenamajai aplinkai, tiek jose dėščiusių mokytojų tobulėjimui ir trūkstamos kulinarinės literatūros leidimui, tiek mokyklų vietos bendruomenėms. Nors baigusią *šeimininkų pilis* skaičius santykinai nedidelis, tačiau žiūrint tik į jį nustatyti šių studijų poveikio mastą nebūtų tikslu. Mokinės, ar grįžusios į namus ar įsidarbinusios virėjomis, šeimininkėmis turtingesniųjų šeimose dalijosi savo mokslų metu gauta patirtimi ir žiniomis savo aplinkoje, taigi žinių sklaida plėtėsi. Kita vertus, mokyklos kaip kulinarinio raštingumo centrai turėjo įtakos ir tai vietos bendruomenei, kurioje buvo įkurtos. Mokinės savo kulinarijos žinias įtvirtindavo gamindamos mokyklų valgyklose, taip pat priimdamos įvairius užsakymus, taip supažindindamos vietos bendruomenes su dažniausiai dar geriau provincijoje nepažintomis modernesnėmis gastronominėmis idėjomis.

## Archyvų (nepublikuoti) šaltiniai

LCVAa – *Tauragės mergaičių amatų-ruošos mokyklos byla*. Lietuvos centrinis valstybės archyvas, 1937, f. 391, ap. 5, b. 117.

LCVAb – *Panevėžio vidurinės mergaičių amatų-ruošos mokyklos byla*. Lietuvos centrinis valstybės archyvas, 1934, f. 391, ap. 5, b. 147.

LCVAc – *Rokiškio Švietimo Draugijos mergaičių amatų-ruošos mokyklos byla*. Lietuvos centrinis valstybės archyvas, 1930–1934, f. 391, ap. 5, b. 164.

LCVAd – *Rokiškio Švietimo Draugijos mergaičių amatų-ruošos mokyklos byla*. Lietuvos centrinis valstybės archyvas, 1937, f. 391, ap. 5, b. 167.

LCVAe – *Vabalninko mergaičių amatų-ruošos mokyklos byla*. Lietuvos centrinis valstybės archyvas, 1937, f. 391, ap. 5, b. 260.

RKM R-11885. *Rokiškio lietuvių švietimo draugijos Žemesniosios mergaičių amatų-ruošos mokyklos baigimo pažymėjimas*, išduotas Vladislavai Šulčiūtei, 1936.

RKM-62450. *Onos Šulcaitės, Salų žemės ūkio mokyklos mokinės užrašai*, 1939.

RKM-62451. *Vladislavos Šulcaitės, Rokiškio lietuvių švietimo draugijos žemesniosios amatų-ruošos mokyklos mokinės užrašai*, 1934–1936.

## Publikuoti šaltiniai

Agr. Šešplaudkytė (1927). Mergaičių Ž. Ž. Ūkio mokykla. *Moteris*, 7–8, 110.

*Amatų mokyklų ir kursų tvarkymo taisyklės, nurodymai ir bendrojo mokslinio dalykų programos* (1932). Kaunas.

Ap. Pacevičiūtė Micutienė (1936). Pavyzdinga šeimininkė. *Moteris*, 8, 124.

B. G-čys (1934). Dusetos teisė kaimo šeimininkę. Ūkininko patarėjas, 19, 1.

Čemarka, F. (1926). Vaisių ir daržovių džiovyklos. *Moteris*, 1, 195.

Gudeliienė, A. (1930). *Kaip sveiki ir gardūs valgiai virti*. Kaunas: Žemės ūkio rūmai.

Gvildienė, E. (1933). Mergaičių ž. žemės ūkio mokyklos. In O. Beleckienė-Gaigalaitė (red.), *Tiesos ir meilės tarnyboje. Lietuvių katalikų moterų draugija 1908–1933*. Kaunas.

*Jaunųjų ūkininkų rateliams steigti ir tvarkyti taisyklės* (1933). Kaunas: Lietuvos žemės ūkio rūmai.

Juozelėnaitė, P. (1922). Daugiau susipratimo. *Moteris*, 2–3, 14.

*Kauno šv. Kazimiero mergaičių gimnazija 1923–1938* (1938). Kaunas.

Kvedaras, J. (1925). *Maistas ir valgio gaminimas mokykloms ir šeimininkėms*. Vadovėlis: pamokymai, kaip gaminti sveikus ir skanius valgius sveikiems, vaikams ir ligoniams. *Šiauliai: Kultūros bendrovės leidinys*.

*Lietuvos moterų gyvenimas* (1926). *Moteris*, 8, 71.

Mergaičių mokyklos Lietuvoje (1921–1922). *Naujoji vaidilutė, sqs.* 5, 268–271.

- Mergaičių žemės ūkio mokyklos (1928). *Moteris*, 10, 142.  
 Mokyklos vedėja. Rietavas (1929). *Moteris*, 9, 125.  
 Mūsų amatų ir prekybos mokyklos (1939). *Tautos mokykla*, 13, 311–312.  
*Namų ūkio vadovėlis šeimininkėms* (1937). Kaunas: Žemės ūkio rūmų leidinys.  
 Petruškevičius, K. (1938). Mūsų žemesniosios žemės ūkio mokyklos. *Žemės ūkis*, 2, 95–104.  
*Praktiškoji Lietuvos virėja* (1930). Kaunas: A. Ptaško knygyno leidinys.  
 Šeimininkėms svarbu žinoti (1927). *Moteris*, 11, 157.  
 Šeimininkėms! (1931). *Diena*, 1, 8.  
 Šeimininkės, mokykimės namų ruošos (1935). *Diena*, 18, 11.  
 Šeimininkių pilys – L. K. Moterų draugijos mokyklos (1938). *Moteris*, 5, 77.  
 Tallat-Kelpšienė, S. (1935). *Uogų, vaisių, daržovių, grybų marinavimas ir naminiai actai*. Rietavas.  
 Vaikelio Jėzaus D-os Mergaičių Amatų Ruošos mokyklos kulinarijos skyrius (1930). *Lietuvos aidas*, 273, 9.  
 Žemės ūkio akademija (1930). Dotnuva.  
 Žemės ūkio ministerijos metraštis, XX, 1918–1938 (1939). Kaunas.  
 Žemesniosios žemės ūkio mokyklos: (taisyklės, programos ir kit.) (1929). Kaunas: Žemės ūkio departamento leidinys.  
 Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatai (1922). *Vyriausybės žinios*, 97, 1–2.  
 Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatų pakeitimas (1925). *Vyriausybės žinios*, 200, 8.

## Literatūra

- Andreasen, K. E. ir Rasmussen, A. (2022). The Development of Home Economics as a Field of Knowledge and its Contribution to the Education and Social Status of Women. *Nordic Journal of Educational History*, 9 (2), 63–84.  
 Bukauskienė, T. (1995). *Lietuvos mokykla ir pedagoginė mintis 1918–1940 m.* Vilnius: Leidybos centras.  
 Bukelevičiūtė, D., Butkus, Z., Černiauskas, N., Grodis A., Kasperavičius A. ir Polkaitė-Petkevičienė G. (2016). *Socialiniai pokyčiai Lietuvos valstybėje*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.  
 Butkus, Z. ir Černiauskas, N. (2015). Krizė keičia Lietuvą: 1931–1935 metų pokyčiai visuomenėje ir valstybėje. *Lietuvos istorijos studijos*, 36, 69–87.  
 Černiauskas, N. (2015). Maisto pramonė ir mitybos pokyčiai tarpukario Lietuvoje. In D. Dmuhovska (red.), *Prie stalo visa Lietuva*. Mityba ir maisto kultūra nuo seniausių laikų iki šių dienų. (p. 138–149). Kaunas: Terra Publica.  
 Dauparas, J. (1966). *Žemės ūkio švietimas*. Čikaga.  
 Endzinas, A. (1969). Apie specialųjį mergaičių mokymą Lietuvoje XIX a. In B. Vaitkevičius (red.), *Kraštotyra*, (p. 46–54). Vilnius: LTSR paminklų apsaugos ir kraštotyros draugija.  
 Janauskienė, L. (2007). Siuvimo amato mokymas: kursai ir amatų mokyklos Kaune 1926–1940 m. In Z. Kiaupa (red.), *Kauno istorijos metraštis* (p. 307–320). Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.  
 Karčiauskaitė, I. (2007). *Katalikiškoji moterų judėjimo srovė Lietuvoje 1907–1940 m.* Humanitarinių mokslų daktaro disertacija. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.  
 Kaubrys, S. (2000). *Lietuvos mokykla 1918–1938 m.: galios gimtis*. Vilnius: Statistikos tyrimai.  
 Lakačauskaitė-Kaminskienė, R. (2018). *Miestiečio gyvenamosios erdvės modernizacija XX a. (du atvejai: tarpukario Kaunas ir sovietinis Vilnius)*. Humanitarinių mokslų daktaro disertacija. Vilnius: VU.  
 Lašas, V. (1933). Lietuvos gyventojų mitimas. In P. Avižonis (red.), *Vytauto Didžiojo universiteto Medicinos fakulteto darbai*, 1 (1).  
 Laužikas, R. (2021). Didžiųjų pokyčių metas. In V. Rudienė (sudaryt.), *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė* (p.13-37). Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.  
 Mačiulis, D. (2015). Nacionalinė švietimo sistema ir valdžia. In E. Bendikaitė, A. Kasparavičius, S. Kaubrys, R. Laukaitytė, Č. Laurinavičius, D. Mačiulis, V. Sirutavičius, V. Stravinskienė, J. Tauber ir G. Vaskela. *Lietuvos istorija. Nepriklausomybė (1918–1940 m.)*, X (II), (p. 17–40). Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.

Mastianica, O. (2012). *Pravėrus namų duris: moterų švietimas Lietuvoje XVIII a. pabaigoje – XX a. pradžioje*. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.

Mastianica, O. (2015). Amatų ir namų ūkio mokyklos XIX amžiuje, arba kaip XIX a. moteriai išmokyti vyrėjo amato? In D. Dmuchovska (red.), *Prie stalo visa Lietuva*. Mityba ir maisto kultūra nuo seniausių laikų iki šių dienų, (p. 108–113). Kaunas: Terra Publica.

Minelgaitė-Plentienė, J. Prezidentūros žmonės. *Prezidento rūmai Kaune*, (p. 198–233). Kaunas: Nacionalinis M. K. Čiurlionio dailės muziejus.

Samulionytė, J. (2005). Stalo indai ir įrankiai. In S. Buchaveckas (red.), *Musninkai. Kernavė. Čiobiškis* (p. 919–929). Vilnius: Versmė.

Šalkauskas, S. (1939, 8). Mūsų specialinės amatų ir prekybos mokyklos. *Amatininkas*, 113–114.

Šalkauskas, S. (1990). *Specialinis mokslas. Lietuva 1918–1938*, (p. 299–303). Kaunas: Šviesa.

Šatavičiūtė-Natalevičienė, L. (2022). Moterų dailės ugdymas pagal Stasę Gudonytę-Bizokienę: asmenybė kaip istorijų šaltinis. *Acta Academiae Artium Vilnensis*, 17, 192–224.