

LIETUVOS DIDŽIOSIOS KUNIGAİKŠTYSŲ BAJORŲ VIRTUVĖ XVI AMŽIUJE

Neringa Dambrauskaitė

Doktorantė
Vilniaus universiteto Istorijos fakulteto
Senovės ir viduramžių istorijos katedra
El. paštas: dambrauskaite.neringa@gmail.com

Įvadas

Vakarų Europos historiografijoje jau praėjusio šimtmečio devintame–dešimtame dešimtmetyje išsikerojo istorikų dėmesį prikaustę namų ūkio (*household, gospodarstwo domowe*) tyrimai. Daugiaaspektis namų ūkio termino pobūdis lėmė, kad tyrėjai skirtingai suvokė jo sampratos plotmę ir teikė pirmenybę skirtingiems jo akcentams. Vieni mokslininkai, namų ūkį suvokę kaip vietą, kurioje formuojami ir palaikomi svarbiausi žmonių tarpusavio ryšiai, orientavosi būtent į socialinį namų ūkio problemos aspektą¹. Tokiu namų ūkio sampratos modeliu pasekė ir Lenkijos (C. Kuklo²) bei Lietuvos (E. Saviščevas³) istorikai. Kiti tyrėjai, vadovaudamiesi platesne samprata, namų ūkį

suvokė ir kaip materialią aplinką, ir kaip grupę žmonių, kurie toje aplinkoje kartu gyveno. Šiuo atveju mokslininkai dėmesį telkė į įvairius „namų gyvenimo“ bruožus⁴, t. y. ne tik į šeimos narių bei tarnų sudėtį ir jų santykius, bet ir į būstą, namų apyvokos daiktus, virtuvę ir pan. (K. B. Neushel, C. M. Woolgaris⁵, R. Sarti⁶). Tiesa, Lenkijoje tokią problematiką daugiausia aprėpė kasdienybės istorijos – vadinamosios papročių istorijos⁷ tyrimo sritis. Nors pastaruoju metu ten jau pasirodo netgi atskirų asmenų virtuvės funkcionavimui ir mitybos racionui skirtų analizių (pvz., E. Wólkiewicz⁸).

Bajorų virtuvė yra viena iš esminių namų ūkio problemų, be kurios sprendinio niekuomet negalėtume pamatyti visuminio bajorų namų ūkio, aprėpiančio ne tik jame

¹ Neushel K. B. Noble Households in the Sixteenth Century: Material Settings and Human Communities // French Historical Studies. Vol. XV, No. 4, 1988. Published by Duke University Press, p. 595–622.

² Kuklo C. Wielkość i struktura gospodarstwa domowego w Polsce wczesnonowożytniej. Próba charakterystyki // Cała historia to dzieje ludzi... Studia z historii społecznej ofiarowane profesorowi Andrzejowi Wyczańskiemu w 80-ką rocznicę urodzin i 55-licie pracy naukowej / Pod red. C. Kukli. Białystok, 2004, s. 167–181.

³ Saviščevas E. Tarnybininkai XVI amžiaus Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės bajorų (didikų) dvaro socialinėje organizacijoje. Prieiga per internetą: <http://www3.lrs.lt/pls/inter/w5_show?p_r=7131&p_d=94573&p_k=1> [žiūrėta 2010 02 03].

⁴ Neushel K. B. Op. cit., p. 596.

⁵ Woolgar C. M. The Great Household in Late Medieval England. London, 1999.

⁶ Sarti R. Europe at Home: Family and Material Culture, 1500–1800. London, 2002.

⁷ Bystron J. S. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce wiek XVI–XVIII. T. 1–2. Warszawa, 1976; Bogucka M. Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku. Warszawa, 1994; Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych / Red. A. Chwalba. Warszawa, 2006.

⁸ Wólkiewicz E. Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja na parafii św. Jakuba w Nysie (1505–1508) // Przegląd historyczny. T. 102, zes. 4. Warszawa, 2011, p. 609–635.

veikiančius dalyvius, bet ir juos supančią materialių, kasdienį gyvenimą pripildančių ir rutinoje paskęstančių daiktų⁹ sferą, vaizdinio, t. y. niekuomet negalėtume suvokti visų esminių bajoro gyvenamosios aplinkos ir jo gyvenimosios aspektų.

Lietuvos istoriografijoje, kurioje iki šiol stinga bajorų namų ūkio tyrimų, o pati kasdienybės istorijos tyrimo sritis atsiliko nuo Vokietijoje, Austrijoje¹⁰ bei Lenkijoje¹¹ išplėtotų šios krypties tyrinėjimų, bajorų virtuvės funkcionavimo problema taip pat iki šiol dar nėra išanalizuota. Į virtuvės pastatą šiek tiek atkreipė dėmesį tik D. Puodžiukienė¹², pastebėjusi virtuvės plano pokyčius XVI–XVII a. Daugiau dėmesio pastaraisiais metais susilaukė kilmingųjų mitybos problema – Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Valdovų rūmų atstatymo projektas paskatino L. Glemžą parašyti nedidelę studiją apie valdovo virtuvę¹³, o sistemingi Dubingių piliavietėje buvusių rūmų liekanų archeologiniai tyrimai leido atskleisti Radvilų virtuvės aspektus¹⁴. Vis

dėlto šiose studijose XVI a. bajorų mitybai skiriama nedaug dėmesio, o pagrindinis šių tekstų šaltinis – valdovo Žygimanto Augusto dvaro sąskaitų knygos. Tad bajorų mitybos problemai spręsti svarbesni ūkio¹⁵ ir prekybos¹⁶ tyrimai bei archeologų darbai¹⁷.

Skurdus dėmesys XVI a. bajorų virtuvės problemai įpareigoja ją analizuoti remiantis rašytiniais šaltiniais, kurių publikacijų jau turime pakankamai. Svarbiausią jų grupę sudaro *ūkinio pobūdžio dokumentai*: dvarų ir kilnojamojo turto inventoriai bei dvarų sąskaitų knygos. Svarbūs šiam tyrimui ir *normatyviniai dokumentai*: valdovo privilegijos ir suteiktys, statutai, seimų konstitucijos, *privatūs ir viešieji dokumentai*, daugiausia aptinkami Lietuvos Metrikos knygos bei žemės ir pilies teismų knygos. Reikšmingi ir *naraciniai šaltiniai*: publikaistika, memuarai bei kelionių aprašymai.

Taigi, šio straipsnio tikslas – atskleisti, kokia buvo XVI a. LDK bajorų virtuvė, apimant abi šios sąvokos sampratas – virtuvę kaip patalpą ir kaip mitybą. Pagrindiniai

⁹ *Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм XV–XVIII вв. Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва. 1986, с. 38.*

¹⁰ *Ragauskas A. XVI–XVIII a. Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės miestiečių kasdienio gyvenimo tyrimai šiuolaikinėje lietuvių istoriografijoje // Lituanistica / Red. Vytautas Merkys. Nr. 3 (31). Vilnius, 1997, p. 121–130.*

¹¹ *Bogucka M. Życie codzienne – spory wokół profilu badań i definicji // Kwartalnik historii kultury materialnej / Red. A. Klonder. Nr. 3. Warszawa, 1996, s. 247–255, s. 247.*

¹² *Puodžiukienė D. Istoriniai šaltiniai XVI–XX a. pradžios medinės dvarų sodybų architektūros tyrinėjimuose // Lietuvos dvarai: kultūros paveldo tyrinėjimai / Sud. A. Andriulytė, R. Butvilaitė. Vilnius, 2009, p. 77–101.*

¹³ *Glemža L. Maistas // Lietuvos didžiųjų kunigaikščių rezidencija Vilniuje / Sud. V. Urbonavičius. Vilnius, 2010.*

¹⁴ *Kuncevičius A., Laužikas R., Rutkauskaitė I., Šmigelskas R. Radvilų rūmai Dubingiuose. Vilnius, 2011.*

¹⁵ *Kasperczak S. Rozwój gospodarki folwarcznej na Litwie i Białorusi do połowy XVI wieku. Poznań, 1965.*

¹⁶ *Ivinskis Z. Lietuvių ir prūsų prekybiniai santykiai pirmoje 16-tojo amžiaus pusėje. Kaunas, 1933; idem. Lietuvos prekybiniai santykiai užsieniu XVI amžiuje ir jų vaidmuo ano meto Europos prekyboje // Praeitis. T. 3. Vilnius, 1992, p. 100–125; Kiaupa Z. Karčema prie karčemos. XVI a. vaizdai // Ritualas, blaivybė, kultūra / Ats. red. D. Gaižutis. Vilnius, 1989, p. 7–24.*

¹⁷ *Volkaitė-Kulikauskienė R. Punios piliakalnis. Vilnius, 1974; Bilskienė R., Daugnora L. Paukščiai Lietuvos pilyse // Lietuvos pilių archeologija / Sud. J. Genys, V. Žulkus. Klaipėda, 2001, p. 251–259; Daugnora L., Piličiauskienė G. XIV–XVII a. osteologinės medžiagos, 1988–1990 m. iškastos Vilniaus Žemutinės pilies teritorijoje, analizė // Lietuvos archeologija / Red. A. Girininkas. T. 28. Vilnius, 2005, p. 207–216; Steponavičienė D. Vilniaus Žemutinės pilies sodas: duomenys ir atkūrimo problemos // Lietuvos pilys 2005. Red. V. Urbanavičius. Vilnius, 2006, p. 33–38.*

šio straipsnio uždaviniai: nustatyti virtuvės vietą sodyboje, atskleisti virtuvės pastato architektūros bruožus, interjero detales ir gaminant maistą naudotų indų asortimentą, taip pat išanalizuoti, kokius maisto produktus bei gėrimus vartojo bajorai.

Virtuvė: vieta sodyboje, architektūra ir interjeras

Kaip rodo XVI a. bajorų dvarų inventoriai, visą šį laikotarpį virtuvei (*кухня*) buvo skirtas atskiras pastatas – vienas iš kelių, keleto ar net kelių dešimčių pastatų, sudariusių to meto bajorų sodybos kompleksą¹⁸. XVI a. antroje pusėje, kai sodybos kompleksas tapo sudėtingesnis, paprastai sudarytas iš trijų kiemų (tik mažesniuose dvaruose – iš vieno ar dviejų¹⁹), virtuvės pastato vieta buvo ne dvarelis ar kluono, o būtent reprezentaciniame dvaro kieme, kuriame taip pat stovėjo bajoro gyvenamieji namai, arklidės, svirnai bei kiti pastatai bajorų daiktams laikyti²⁰. Šie šaltinių duomenys rodo, kad tuo metu buvo įprasta skirtingoms funkcijoms statyti atskirus pastatus. Kita vertus, virtuvė atskirai galėjo būti statoma ir dėl gaisro pavojaus, nuožmiai gresiančio mediniams so-

dybos pastatams. Tiesa, būta ir išimčių, kai virtuvė vis dėlto būdavo įrengiama pačiame bajoro gyvenamajame name, priemenėje²¹. Mažesniuose dvaruose virtuvei galėjo būti paskiriama šeimos pirkios ar kepyklos patalpa – mat kai kuriuose tokių dvarų inventoriuose virtuvė visai neminima²².

XVI a. antros pusės dvarų inventoriai rodo, kad virtuvės pastatas savo architektūra neišsiskyrė iš viso medinių sodybos pastatų komplekso. Paprastai tai buvo iš pušinių rąstų suręstas²³ ir skiedromis dengtas²⁴ pastatas. Įdomu, kad prie kai kurių virtuvių būdavo įrengiamas prieangis²⁵, paprastai būdingas bajorų gyvenamųjų namų bei svirnų architektūrai. Kitos virtuvės pastato fasado vientisumą suskaidančios architektūrinės detalės tebuvo durys, langai ir kaminas. Šaltiniai fiksuoja dviejų tipų virtuvės duris – ant geležinių vyrių²⁶ arba rečiau – paprastas, padarytas iš storų lentų (ant bėgūnų)²⁷. Langų šiuose pastatuose būdavo įrengiama trys, keturi ar penki (nors, esant dviem patalpoms ar daugiau jų, būtent virtuvės patalpoje paprastai tebūdavo vienas langas)²⁸. Aptariamuoju laikotarpiu langai paprastai jau buvo stikliniai, sudaryti iš

¹⁸ Lietuvos Metrika (1546–1548). 19-oji Teismų bylų knyga / Parengė I. Valikonytė, S. Viskantaitė-Saviščenienė, L. Steponavičienė. Vilnius, 2009 (toliau – LM. TBK 19), Nr. 133, p. 166–168; Istorijos archyvas. T. 1: XVI amžiaus Lietuvos inventoriai / Surinko K. Jablonskis. Kaunas, 1937 (toliau – IA), Nr. 27, Sk. 209–212; Nr. 42, sk. 256–257; Акты издаваемые Виленскою археографическою комиссиею (toliau – ABK.). T. 14: Инвентари имений XVI-го столетия. Вильна, 1887, Nr. 23, p. 258–260; Nr. 65, p. 504–505 ir kt.

¹⁹ *Jurginis J.* Alytaus ekonomijos dvarų pastatai 1649 metais. Vilnius, 1972. p. 3.

²⁰ IA. Nr. 27, sk. 209–212; ABK. T. 14, Nr. 22, p. 247–249; Nr. 23, p. 258–260; Nr. 39, p. 360–363; Археографический сборник документов относящихся къ истории Северозападной Руси. Т. 4. Вильно, 1867 (toliau – AC. T. 4). Nr. 66. P. 230–231 ir kt.

²¹ IA. Nr. 54, sk. 299; ABK. T. 14, Nr. 35, p. 343; Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka. Rankraščių skyrius (toliau – LMAB RS). F. 138 (Riomerių šeimos aktai), b. 1296, l. 3.

²² IA. Nr. 44, sk. 273; Nr. 50, sk. 288; Nr. 54, sk. 299; Nr. 55, sk. 301–302; Nr. 69, sk. 345 ir kt.

²³ Ibidem, Nr. 40, sk. 241.

²⁴ Ibidem, Nr. 21, sk. 172; Nr. 42, sk. 256; Nr. 140, sk. 516; ABK. T. 14, Nr. 23, p. 259; ABK. T. 25: Инвентари и разграничительные акты. Вильна, 1898, Nr. 5, p. 109 ir kt.

²⁵ IA. Nr. 27, sk. 210; Nr. 64, sk. 330; Nr. 131, sk. 491; AC. T. 4, Nr. 68, p. 240.

²⁶ IA. Nr. 27, sk. 210; Nr. 42, sk. 256; Nr. 54, sk. 299; ABK. T. 14, Nr. 22, p. 247; Nr. 23, p. 259 ir kt.

²⁷ Ibidem. Nr. 46, p. 401; ABK. T. 25, Nr. 5, p. 109; IA. Nr. 6, sk. 125; Nr. 123, sk. 465.

²⁸ Ibidem. Nr. 6, sk. 125; Nr. 27, sk. 210; Nr. 40, sk. 241; Nr. 64, sk. 330.

kelių mažesnių stiklų²⁹. Tiesa, kai kuriuose dvaruose net ir bajorų gyvenamųjų namų langai dar vis būdavo dengiami ne stiklu, bet riebaluose išmirkytu popieriumi³⁰, drobė³¹ ar dažyta oda³². Kita svarbi funkcinė virtuvės pastato detalė buvo didelis mūrinis kaminas³³. Nors, kaip pažymima inventoriuose, kai kurių sodybų virtuvės kamino visai neturėjo³⁴.

Paprasta virtuvės pastato išorė atspindėjo ir pastato viduje. Virtuvės planas nebuvo sudėtingas. Nors šaltiniai dažnai visai nefiksuoja virtuvės pastatą sudariusių patalpų skaičiaus³⁵, kiti vis dėlto jį mini buvus dviejų patalpų – virtuvę su priemene³⁶, kamara³⁷ ar seklyčia³⁸. Tiesa, kai kada po vienu stogu kartu su virtuvės patalpa dar būdavo įrengiama kepykla³⁹ arba salyklinė su *ažnyčia* (*озниця*) salyklui džiovinti⁴⁰.

²⁹ ABK. T. 8: Акты Виленского гродского суда. Вильна, 1875. Nr. 168, p. 416; IA. Nr. 64, sk. 329.

³⁰ *Jurginis J.* Upytės dvareliai // *Kraštotyra / Vyr.* red. B. Vaitkevičius. Vilnius, 1967, p. 63. Taip pat žr.: IA. Nr. 42, sk. 254; ABK. T. 8, Nr. 168, p. 416; ABK. T. 14, Nr. 90, p. 641.

³¹ ABK. T. 14, Nr. 22, p. 247; Документы Московского архива Министерства Юстиции. Москва. Т. 1. 1897 (toliau – ДМАМЮ. Т. 1), Nr. 10, p. 136; IA. Nr. 81, sk. 373.

³² AC. T. 4, Nr. 68, p. 238.

³³ IA. Nr. 40, sk. 241; ABK. T. 14, Nr. 3, p. 21; Nr. 22, p. 247; Siedziby Kiszaków i Radziwiłłów na Białorusi w XVI–XVIII wieku. Opisy z zasobu Archiwum Głównego Akt Dawnych. Opracował J. Zawadzki. Warszawa, 2002, s. 25 ir kt.

³⁴ IA. Nr. 21, sk. 172; Nr. 51, sk. 293; Nr. 101, sk. 426; Nr. 102, sk. 426 ir kt.

³⁵ Ibidem. Nr. 6, sk. 125; Nr. 22, sk. 175; Nr. 115, sk. 452; Nr. 156, sk. 566; ABK. T. 14, Nr. 46, p. 401 ir kt.

³⁶ IA. Nr. 27, sk. 210; Nr. 136, sk. 504; ABK. T. 14, Nr. 13, p. 186.

³⁷ IA. Nr. 20, sk. 172; Nr. 64, sk. 330; AC. T. 4, Nr. 76, p. 292.

³⁸ IA. Nr. 27, sk. 210; Nr. 40, sk. 241; ABK. T. 14, Nr. 18, p. 200; Siedziby Kiszaków i Radziwiłłów, p. 25; ДМАМЮ. Т. 1, Nr. 7, p. 92.

³⁹ IA. Nr. 96, sk. 409; Nr. 140, sk. 516; ABK. T. 25, Nr. 5, p. 109.

⁴⁰ IA. Nr. 123, sk. 465.

[domu, kad pačioje XVI a. pabaigoje šaltiniai fiksuoja *dom kuchenny*, kurio planą sudarė dar daugiau patalpų – kelios kamarnos ir virtuvė priemenėje⁴¹ (būtent tokie virtuvės pastatai būdingi jau XVII a. bajorų sodyboms⁴²).

XVI a. bajorų virtuvės interjere pagrindinę funkcinę reikšmę turėjo ugniavietė⁴³, virš kurios buvo keptamas ar verdamas valgis. O baldai paprastai buvo vienas medinis stalas bei pora suolų⁴⁴. Tačiau aptariamo laikotarpio pabaigoje bajorų virtuvės interjere atsiranda ir naujovė – spinta indams⁴⁵.

Taigi, virtuvės pastatas tiek iš išorės, tiek iš vidaus buvo paprastas, pilkas ir kuklus, tačiau tai visiškai atitiko jo funkciją. Tai buvo vieta, kurioje sukosi nelaisvos ar samdomos šeimos (XVI a. antroje pusėje) moterys ir mergos⁴⁶, arba čia savo ponams išsijuosęs valgį ruošė jų specialus tarnas – virėjas⁴⁷. Žinoma, mažesniuose dvaruose virtuvė nebuvo svetima ir bajori, kuri greičiausiai ne tik prižiūrėjo čia dirbančius šeimynykščius, bet ir pati prisidėjo prie valgio ruošos. Dėl to virtuvės pastato statymas reprezentaciniame dvare kieme atrodo labai racionalus, o ir pačiame pastate įrengiamos papildomos patalpos – kamarnos maisto produktams sudėti, šviesios seklyčios virėjai ar virėjui gyventi – rodo, kad svarbus XVI a. gyvenamosios aplinkos bruožas buvo patogumas.

⁴¹ Ibidem. Nr. 136, sk. 504; ABK. T. 14, Nr. 59, p. 476.

⁴² *Puodžiukienė D.* Op. cit, p. 82.

⁴³ IA. Nr. 45, sk. 275; Nr. 156, sk. 566.

⁴⁴ Ibidem. Nr. 6, sk. 125; Nr. 156, sk. 566; ABK. T. 14, Nr. 46, p. 401.

⁴⁵ ABK. T. 14, Nr. 23, p. 259.

⁴⁶ *Butėnas D.* Dvarų šeimos Lietuvoje XVI amžiaus pirmoje pusėje // *Mokslu darbai. Istorijos-filologijos mokslų serija / Red. J. Galvydis.* T. 5. Vilnius, 1958, p. 192.

⁴⁷ *Kasperczak S.* Op. cit., p. 210.

Maistui gaminti skirti indai ir įrankiai

Kaip rodo XVI a. šaltiniai, per visą šį laikotarpį pagrindiniai valgiui gaminti skirti indai buvo katilai (*kocioł, котель*)⁴⁸, trikojai (*trznog, триноз*)⁴⁹, puodai (*gar-nies, горцьки*)⁵⁰ ir keptuvės (*skowroda, сковорода; brytwan, бритванъ, panew, паневъ*)⁵¹, o nuo XVI a. antros pusės – ir spirgintuvės (*patelnia, пателня*)⁵². Katilai, kurių būta didelių (alui ar degtinei) ir mažesnių virtuvinių⁵³, paprastai buvo va-

⁴⁸ Lietuvos Metrika (1540–1541). 10-oji Teismų bylų knyga. Parengė: S. Lazutka, I. Valikonytė, S. Viskantaitė-Saviščeviėnė. Vilnius, 2003 (toliau – LM. TBK 10), Nr. 252, p. 160; Lietuvos Metrika (1540–1543). 12-oji Teismų bylų knyga. Parengė: I. Valikonytė, N. Šlimienė, S. Viskantaitė-Saviščeviėnė, L. Steponavičienė. Vilnius, 2007 (toliau – LM. TBK 12). Nr. 128, p. 120; Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 19 (1535–1537). Užrašymų knyga 19. Parengė D. Vilimas. Vilnius, 2009 (toliau – LM. Užr. 19), Nr. 57, p. 106; ABK. T. 8, Nr. 180, p. 485; IA. Nr. 13, sk. 152 ir kt.

⁴⁹ Lietuvos Metrika (1546–1548). 19-oji Teismų bylų knyga. Parengė I. Valikonytė, S. Viskantaitė-Saviščeviėnė, L. Steponavičienė. Vilnius, 2009 (toliau – LM. TBK 19), Nr. 121, p. 159; LM. Užr. 19, Nr. 57, p. 106; ABK. T. 17: Акты Гродненского земского суда. Вильна, 1890, Nr. 786, p. 310; IA. Nr. 52, sk. 295; Nr. 85, sk. 383 ir kt.

⁵⁰ LM. TBK 19, Nr. 121, p. 159; ABK. T. 14, Nr. 14, p. 190; Nr. 23, p. 264; ABK. T. 19: Акты относящиеся къ истории бывшей Холмской епархии. Вильна, 1892, Nr. 323, p. 246; IA. Nr. 42, sk. 254 ir kt.

⁵¹ IA. Nr. 48, sk. 285; Nr. 58, sk. 308; Nr. 150, sk. 550; ABK. T. 21: Акты Гродненского земского суда. Вильна, 1894, Nr. 306, p. 194; LM. TBK 10, Nr. 252, p. 160 ir kt. *Panew* ir *brytswana* – sinonimai – žr.: *Brückner A. Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa, 1957, s. 43, 394.

⁵² IA. Nr. 150, sk. 550; AC. T. 4, Nr. 66, p. 229.

⁵³ IA. Nr. 13, sk. 152; Nr. 124, sk. 467–468; LM. TBK 10, Nr. 252, p. 160; LM. Užr. 19, Nr. 57, p. 106; ABK. T. 8, Nr. 180, p. 485 ir kt.

⁵⁴ LM. TBK 12, Nr. 128, p. 120; Lietuvos Metrika (1555–1558). 37-oji Teismų bylų knyga. Parengė: I. Valikonytė, L. Steponavičienė. Vilnius, 2010 (toliau – LM. TBK 37), Nr. 48, p. 71; ABK. T. 8, Nr. 174, p. 465; ABK. T. 22: Акты Слонимского земского суда. Вильна. 1895, Nr. 151, p. 76; ABK. T. 26: Акты Упитского гродского суда. Вильна. 1899, Nr. 586, p. 454 ir kt.

riniai⁵⁴, kartais – geležiniai⁵⁵, kai kada – su pritvirtintomis geležinėmis ąsomis⁵⁶. Virš ugnies juos laikė prikabinotos geležinės grandinės⁵⁷. Įdomu, kad bajorų virtuvėje buvo ir specialių katilų žuviai virti⁵⁸, o aukštuomenės virtuvėje specialiuose katiluose būdavo verdami kiaušiniai ar gaminamas paštetas⁵⁹. Trikojai paprastai taip pat būdavo variniai⁶⁰, rečiau – žalvariniai⁶¹ ar geležiniai⁶² indai, kurių specifinis bruožas buvo trys kojelės. Vėlgi variniai⁶³ ar geležiniai⁶⁴ buvo ir virtuvėje naudojami puodai su dangčiais⁶⁵. Keptuvės inventoriuose minimos buvusios didelės⁶⁶ ir geležinės⁶⁷, o spirgintuvės – varinės⁶⁸.

XVI a. antroje pusėje bajorų virtuvėse jau naudojamos ir įvairiais smulkesniais maisto gamybai reikalingais indais bei įrankiais. Įdomu, jog tuo metu jau turėta įvairių formų pyragams kepti⁶⁹, o įvairiems kitiems patiekalams ruošti buvo naudojami kiaurasamčiai (*durszłak, друшлякъ*)⁷⁰, samčiai

⁵⁵ ABK. T. 8, Nr. 180, p. 485.

⁵⁶ IA. Nr. 140, sk. 517.

⁵⁷ Ibidem, Nr. 71, sk. 349.

⁵⁸ Ibidem, Nr. 92, sk. 402.

⁵⁹ *Przedziecki A. Jagiellońki Polskie w XVI wieku*. T. 3. Kraków. 1868, s. 325.

⁶⁰ LM. TBK 19, Nr. 121, p. 159; ABK. T. 14, Nr. 25, p. 273; IA. Nr. 52, sk. 295; Nr. 85, sk. 383; Nr. 150, sk. 550 ir kt.

⁶¹ Ibidem, Nr. 93, sk. 403.

⁶² ABK. T. 14, Nr. 87, p. 634.

⁶³ LM. TBK 19, Nr. 121, p. 159; ABK. T. 14, Nr. 14, p. 190; Nr. 23, p. 264; ABK. T. 19, Nr. 323, p. 246.

⁶⁴ ABK. T. 14, Nr. 55, p. 453; IA. Nr. 42, sk. 254.

⁶⁵ Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kasdienis gyvenimas / Sudarė: A. Baliulis, E. Meilus. Vilnius, 2001 (toliau – LDK kasd. gyv.), p. 319.

⁶⁶ ABK. T. 17, Nr. 786, p. 310.

⁶⁷ IA. Nr. 48, sk. 285; Nr. 58, sk. 308; Nr. 150, sk. 550; ABK. T. 21, Nr. 306, p. 194; LM. TBK 10, Nr. 252, p. 160.

⁶⁸ ABK. T. 14, Nr. 23, p. 264.

⁶⁹ ABK. T. 8, Nr. 174, p. 446.

⁷⁰ IA. Nr. 52, sk. 295; Nr. 150, sk. 550; ABK. T. 14, Nr. 23, p. 264; Nr. 86, p. 629.

(*warzqchew*⁷¹, *кельня*⁷²), geležiniai rėčiai (*roszt*)⁷³, grūstuvai (*možderok, мождеръ*)⁷⁴, geležiniai iešmai (*rozen, роженъ*)⁷⁵, kapokliai (*siekacz, секачь*)⁷⁶ bei kirviai (*barda*) mėšai smulkinti⁷⁷ (beje, tarp valdovo Žygimanto Augusto virtuvės daiktų minima ir geležinė trintuvė (*tarka*) sūriui⁷⁸).

Aptarti duomenys atspindi XVI a. antroje pusėje išryškėjusią pastebimą indų bei įrankių įvairėjimo tendenciją. Šiuo laikotarpiu virtuvės įrangą papildę daiktai ne tik palengvino valgio ruošą, bet ir sudarė sąlygas tobulėti patiekalų gamybos procesui.

Maisto produktai ir patiekalai

Į XVI a. LDK bajorų virtuvę maisto produktai patekdavo dviem keliais: vieni jų būdavo tiekiami iš paties bajoro dvaro, o kiti – importuojami iš svečių šalių. Tačiau būtiniausiais produktais bajorui leido apsirūpinti būtent jo dvarų ūkinė veikla. Dvaruose aptariamuoju laikotarpiu buvo auginami įvairūs javai: kviečiai, rugiai, avižos, miežiai, grikiai, soros, taip pat ankštinės kultūros – pupos, žirniai⁷⁹ bei

lęšiai⁸⁰. Lietuvos Statutai atskleidžia, kad labiausiai tuo metu buvo vertinami kviečiai ir rugiai⁸¹, tačiau ūkių produkcijos tyrimai rodo, jog XVI a. pirmoje pusėje didžiausią dvaruose užauginamų kultūrų dalį sudarė rugiai (54 %) ir avižos (26 %), o grikiai – 7,1 %, miežiai – 4,8 %, vasariniai rugiai – 4,1 %, kviečiai – 3,45 % ir tik nedideli plotai buvo apsėjami žirniais, linais, kanapėmis, kartais soromis⁸². Toks rugių bei avižų dominavimas kitų kultūrų atžvilgiu išliko ir XVII a.⁸³, o kviečiai, kurių ir taip buvo auginama mažiau, XVI a. antroje pusėje dargi būdavo eksportuojami į Vakarų⁸⁴.

Šie duomenys rodo, kad LDK, kaip ir Lenkijoje⁸⁵, būtent rugiai buvo pagrindinė žaliava duonai kepti (o didelį auginamų avižų procentą lėmė poreikis šerti žirgus). Tiesa, XVI a. Lietuvoje lankęsis Gerardas Merkatorius pasakojo, kad čia tokią iš rugių ar miežių keptą juodą duoną valgo paprasti žmonės, o turtingieji gardžiuojasi balta duona, kepta iš grynų kvietinių miltų⁸⁶. Išties,

⁷¹ Ibidem, Nr. 23, p. 264.

⁷² IA. Nr. 85, sk. 383; AC. T. 4, Nr. 66. p. 229; ABK. T. 14, Nr. 39, p. 358.

⁷³ IA. Nr. 71, sk. 349; Nr. 150, sk. 550.

⁷⁴ Ibidem, Nr. 52, sk. 295; Nr. 150, sk. 550; ABK. T. 8, Nr. 180, p. 485; ABK. T. 14, Nr. 23, p. 264; ABK. T. 26, Nr. 586, p. 454.

⁷⁵ IA. Nr. 52, sk. 295; Nr. 150, sk. 550; ABK. T. 8, Nr. 180, p. 485; ABK. T. 14, Nr. 25, p. 273; Nr. 59, p. 477 ir kt.

⁷⁶ IA. Nr. 150, sk. 550; ABK. T. 14, Nr. 59, p. 477; ABK. T. 17, Nr. 664, p. 247; ABK. T. 21, Nr. 306, p. 194.

⁷⁷ IA. Nr. 150, sk. 550.

⁷⁸ *Gloger Z. Encyklopedia Staropolska. Ilustrowana. T. 3. Warszawa, 1902, s. 113.*

⁷⁹ Lietuvos Metrika (1533–1535). 8-oji Teismų bylų knyga. Parengė: I. Valikonytė, S. Lazutka, N. Šlimienė. Vilnius, 1999 (toliau – LM. TBK 8), Nr. 364, p. 170; Nr. 393, p. 183; LM. TBK 12, Nr. 128, p. 119.

Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 6 (1494–1506). Užrašymų knyga 6 / Parengė A. Baliulis. Vilnius, 2007 (toliau – LM. Užr. 6), Nr. 610, p. 348; Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 15 (1528–1538). Užrašymų knyga 15. Parengė A. Dubonis. Vilnius, 2002 (toliau – LM. Užr. 15), Nr. 115, p. 146 ir kt.

⁸⁰ 1588 metų Lietuvos Statutas. Parengė I. Lappo. T. 2: Tekstas. Kaunas, 1938 (toliau – TLS), sk. 13, str. 9, p. 471.

⁸¹ Pirmasis Lietuvos Statutas (1529) / I. Valikonytė, S. Lazutka, E. Gudavičius. Vilnius, 2001 (toliau – PLS). Sk. 12. Išpl. red. str. 10, p. 248; Archiwum komisji prawniczej. T. 7: Statut Litewski drugiej redakcyi (1566) / Parengė F. Piekosiński. Kraków, 1900 (toliau – ALS). Sk. 13, str. 11, p. 230; TLS. Sk. 13, str. 9, p. 471.

⁸² *Kasperczak S. Op. cit., 2 lentelė.*

⁸³ *Jučas M. Baudživos irimas Lietuvoje. Vilnius, 1972, p. 54.*

⁸⁴ *Ivinskis Z. Lietuvių ir prūsų prekybiniai santykiai, p. 5.*

⁸⁵ *Wyczański A. Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w. Warszawa, 1969, p. 17.*

⁸⁶ Kraštas ir žmonės. Lietuvos geografiniai ir etno-

LDK baltą duoną valgė aukščiausias visuomenės sluoksnius – valdovas⁸⁷, vyskupai⁸⁸, vaivados⁸⁹, tačiau daugumos bajorų kasdieninė duona vis dėlto buvo tamsi, kepta iš įvairių javų arba ruginių miltų⁹⁰. Kasdienis bajorų valgis buvo ir košės, verdamos iš miežių ir avižų kruopų, grikių bei žirnių, o retkarčiais ir sorų⁹¹. Tačiau paprastai tik šventiniam stalui iš kvietinių miltų būdavo keptami pyragaičiai, raguoliai, meduoliai, riestainiai⁹², bandelės bei tortai⁹³.

XVI a. bajorų dvaruose buvo auginamos ir gana įvairios daržovės, nes jau XIV a. iš gretimų šalių buvo perimta dauguma daržų bei sodų kultūrų⁹⁴. Todėl iš netoliese apsodintų daržų į virtuvę buvo tiekiamos daržovės, o paskui ant bajoro stalo – patiekalai su kopūstais, pastarnokais, agurkais, morkomis, burokėliais, ropėmis bei ridikais, taip pat paskaninti svogūnais⁹⁵, česnakais⁹⁶, krienais, porais, salierais, petražolėmis, mairūnais⁹⁷, kmynais⁹⁸, garstyčiomis, pi-

pirmėtėmis ir čiobreliais⁹⁹. Bajorų racione bene didžiausią dalį, lyginant su kitomis daržovėmis, sudarė kopūstai, rauginami ar sūdomi žiemai¹⁰⁰. Ypač populiarius tarp bajorų buvo troškintų kopūstų ir mėsos patiekalas – bigosas¹⁰¹. Palyginti su daržovėmis, vaisių asortimentas XVI a. buvo kuklesnis, tačiau tuo metu bajorų soduose jau augo ne tik obelys ir kriaušės, bet ir vyšnios, trešnės¹⁰² bei slyvos¹⁰³.

Pagrindinė mėsos žaliava buvo gaunama vėlgi iš dvaro ūkinės veiklos – gyvulininkystės. XVI a. pirmoje pusėje dvaruose daugiausia būdavo laikoma karvių, kiaulių ir avių, kur kas mažiau – jaučių bei ožkų. Iš naminių paukščių daugiausia būdavo auginama vištų bei žąsų, tačiau daug mažiau – ančių¹⁰⁴. Tiesa, naminių paukščių įvairovė tuo metu buvo daug didesnė – Pirmasis Lietuvos Statutas dargi mini gailgalus, kaplūnus (t. y. kastruotus gaidžius), karvelius, namines gerves, namines gulbes ir netgi povės¹⁰⁵, o nuo XVI a. antros pusės dvaruose jau buvo auginami ir kalakutai¹⁰⁶. Tačiau kariuomenei skirtų maisto produktų kainų nuostatai liudija, kad XVI a. bajorų kasdieninis maistas būdavo jautiena, kiaušiena, aviiena, žąsiena bei vištiena¹⁰⁷. Neretai

grafiniai aprašymai (XIV–XIX a.) / Parengė J. Jurginis, A. Šidlauskas. 2-asis leidimas. Vilnius, 1988, p. 84.

⁸⁷ ABK. T. 14, Nr. 4, p. 32; Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto dvaro sąskaitos (1543–1548). Parengė D. Antanavičius. Vilnius, 2009, p. 197, 219 ir kt.

⁸⁸ Археографический сборник документовъ относящихся къ истории Северозападной Руси издаваемый при управлении Виленскаго учебнаго округа. Т. 7. Вильна, 1870 (toliau – AC. T. 7), Nr. 12, p. 21.

⁸⁹ AC. T. 4, Nr. 77, p. 307.

⁹⁰ *Белы А. Матэрыяльная ўмовы жыцця // Вялікае Княства Літоўскае. Энциклопедыя / Ред. Г. П. Пашкоў. Т. 1. Мінск, 2007, p. 87–91, p. 87.*

⁹¹ *Ўьцзаўскі А. Op. cit., p. 18.*

⁹² *Ibidem, p. 17–18.*

⁹³ *Ferenc M. Stół // Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych / Red. A. Chwalba. Warszawa, 2006, s. 149–158, s. 152.*

⁹⁴ *Gudavičius E. Lietuvos istorija nuo seniausių laikų iki 1569 m. T. 1. Vilnius, 1999, p. 84.*

⁹⁵ Lietuviškoji tarybinė enciklopedija / Vyr. red. J. Zinkus. T. 2. Vilnius, 1977, p. 583.

⁹⁶ LDK kasd. gyv., p. 258.

⁹⁷ Lietuviškoji tarybinė enciklopedija, t. 2, p. 583.

⁹⁸ Lietuvos Metrika (1542). 11-oji Teismų bylų

knyga. Parengė: I. Valikonytė, S. Viskantaitė. Vilnius, 2001 (toliau – LM. TBK 11), Nr. 37, p. 40; AC. T. 4, Nr. 66, p. 233.

⁹⁹ *Steponavičienė D. Op. cit., p. 35.*

¹⁰⁰ *Белы А. Op. cit., p. 87.*

¹⁰¹ *Bogucka M. Staropolskie obyczaje, p. 121, 124.*

¹⁰² LDK kasd. gyv., p. 258; Метрыка Вялікага Княства Літоўскага. Кніга 30 (1480–1546). Кніга запісаў № 30. Падрыхтаваў В. С. Мянжынскі. Мінск, 2008 (toliau – ЛМ. Кн. зап. 30), Nr. 110, p. 181; IA. Nr. 40, sk. 241, 246.

¹⁰³ *Kasperczak S. Op. cit., p. 79. Taip pat žr. ABK. T. 17, Nr. 365, p. 142.*

¹⁰⁴ *Ibidem, 3 lentelė.*

¹⁰⁵ PLS. Sk. 12, str. 11, p. 247.

¹⁰⁶ TLS. Sk. 13, str. 7, p. 470.

¹⁰⁷ Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 8 (1499–1514). Užrašymų knyga 8. Parengė A. Baliulis. Vilnius,

šaltiniuose minimi ir kiaulienos produktai – lašiniai, dešros, kumpiai bei skilandžiai¹⁰⁸. Įdomu, kad pastarųjų terminai rusėniškuose šaltiniuose – *kump* ir *skilond*¹⁰⁹ – yra lituanizmai, tad šie gaminiai – būdingi Lietuvai mėsos produktai.

Mėsos žaliavą XVI a. bajorams teikė ir jų mėgstama medžioklė. Tiesa, XVI a. pabaigoje gerokai sumažėjusios medžioklinių šunų ir paukščių kainos buvo rodiklis, kad medžioklė virto ponų bei bajorų pramoga, o mityboje ryškiai pirmavo ne žvėriena, bet naminių gyvulių bei paukščių mėsa¹¹⁰. Archeologų duomenimis, naminių gyvulių mėsa žvėrienos atžvilgiu dominavo visą XVI šimtmetį, tačiau jo pabaigoje, iš tiesų, žvėrienos procentas racione dar labiau sumažėjo¹¹¹. Nepaisant to, žvėriena buvo neatšiejama bajorų virtuvės dalis (skirtingai nei valstiečių). Osteologinė žvėrių kaulų analizė parodė, kad bajorai dažniausiai valgydavo stumbrieną, šernieną, stirmieną, briedieną ir elnieną¹¹², taip pat mėgo laukinius paukščius – kurtinius, kurapakas bei tetervinus¹¹³. Tetervinus mini ir Mikalojus Husovianas, kuriuos, neslėpdamas savo pomėgio jais gardžiuotis, šitaip apibūdino: „Jie dideli,

būna net sunkesni ir už riebiają žąsį / O jų skaniaji mėsa traukia mus savo kvapu.“¹¹⁴

Dvaro ūkis bajorų virtuvę aprūpindavo ir pieno produktais bei kiaušiniais¹¹⁵. Pa grindiniai pieno produktai tuo metu buvo sūriai ir sviestas¹¹⁶ – jais buvo papildomos ir kariuomenei aprūpinti skirtų maisto produktų atsargos¹¹⁷. Sūrių XVI a. jau buvo kelių rūšių – štai Trečiasis Lietuvos Statutas mini buvus didelius kampuotus, kainavusius du grašius, mažus apvalius sūrius arba saldžius sūrius (*малдрикъ*) už aštuonis pinigėlius bei apskritus sūrelius, įvertintus keturiais pinigėliais¹¹⁸.

Bajorų mitybai XVI a. didelę įtaką turėjo krikščionių religija – visoje Europoje buvo griežtai laikomasi pasninko, per metus trukusio 166 dienas, kai mėsą ir kiaušinius turėdavo pakeisti žuvis¹¹⁹. Bajorams žuvį tiekėdavo žvejai, dvaro ežeruose, upėse ar tvenkiniuose sužvejodavę lydekų, ungurių, eršketų, lašišų¹²⁰, karšių, ešerių, seliaų¹²¹, meknių, lynų, karošų, kuojų¹²², starkių¹²³,

¹¹⁴ Nicolaus Hussovianus. Giesmė apie stumbrą. Parengė B. Kazlauskas. Vilnius, 1977, p. 45.

¹¹⁵ LM. Užr. 8, Nr. 234, p. 209; Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 25 (1387–1546). Užrašymų knyga 25. Parengė: D. Antanavičius, A. Baliulis. Vilnius, 1998 (toliau – LM. Užr. 25), Nr. 198, p. 254; LM. TBK 10, Nr. 160, p. 99; LM. TBK 12, Nr. 108, p. 103; Nr. 244, p. 208 ir kt.

¹¹⁶ LM. TBK 12, Nr. 107, p. 103; Nr. 108, p. 103; Nr. 244, p. 208 ir kt.

¹¹⁷ LM. Vieš. reik. 7, Nr. 55. p. 71; A3P. T. 3, Nr. 104, p. 236.

¹¹⁸ TLS. Sk. 13, str. 10, p. 472.

¹¹⁹ *Бродель Ф.* Op. cit., p. 232.

¹²⁰ Volumina legum. Parengė J. Ohryzki. T. 2. Petersburg, 1859 (toliau – VL. T. 2), p. 195.

¹²¹ Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 52 (1569–1570). Užrašymų knyga 52. Parengė: A. Baliulis, R. Firkočiūsis. Vilnius, 2004 (toliau – LM. Užr. 52), Nr. 82, p. 71–72.

¹²² Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 37 (1552–1561). Užrašymų knyga 37. Parengė D. Baronas. Vilnius, 2011 (toliau – LM. Užr. 37), Nr. 483, p. 411.

¹²³ *Korczak L.* Stół // *Obyczaje w Polsce.* Od šre-

1995 (toliau – LM. Užr. 8), Nr. 405, p. 305; Русская историческая библиотека. Т. XX: Литовская Метрика. Книги судебных дел. Т. 1. Петербургъ, 1903 (toliau – РИБ. Т. 20), Nr. 463, sk. 1178; LM. TBK 8, Nr. 174, p. 175; Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 564 (1553–1564). Viešųjų reikalų knyga 7. Parengė A. Baliulis. Vilnius, 1996 (toliau – LM. Vieš. reik. 7). Nr. 30, p. 52; Акты, относящиеся къ истории Западной России, собранные и изданные Археологическою Комиссиею. Т. 3: (1544–1587). Санктпетербургъ, 1848 (toliau – A3P. T. 3). Nr. 104, p. 236.

¹⁰⁸ LDK kasd. gyv., p. 258; IA. Nr. 85, sk. 384; Nr. 95, p. 408; LM. Užr. 6, Nr. 610, p. 348 ir kt.

¹⁰⁹ *Jablonskis K.* Lietuviški žodžiai senosios Lietuvos raštinių kalboje. Tekstai. Kaunas, 1941, p. 109, 212.

¹¹⁰ PLS., p. 361.

¹¹¹ *Volkaitė-Kulikauskienė R.* Op. cit., p. 44.

¹¹² *Ibidem*, p. 44, 46; *Daugnora L., Piličiauskienė G.* Op. cit. p. 211.

¹¹³ *Bilskienė R., Daugnora L.* Op. cit., p. 253.

aukšlių ir karpų¹²⁴. Šaltiniai išskiria labiausiai vertinamas žuvų rūšis – tai eršketai¹²⁵ bei lydekos, tiekiamos ir valdovo pokylių metu¹²⁶.

Bajorų racione dominuojančius dvaro tiekiamus maisto produktus papildė importuojami produktai – tai buvo plačiai vartojamos silkės ir menkės¹²⁷ bei įvairūs prieskoniai. Bajorų patiekalai, be keleto minėtų vietinių užsiauginamų prieskoninių žolelių ir gausaus dvaro drevininkystės tiekiamo medaus¹²⁸ bei iš vokiečių krašto atgabenamos druskos¹²⁹, dar būdavo gardinami pipirais, imbierais, migdolais, šafranu, muskatais, muskatų žiedais, gvazdikėliais, kalganu, citvaru, figomis, razinomis bei cinamonu¹³⁰, o aukščiausio visuomenės sluoksnio skanaujami desertai – ir cukrumi¹³¹. Apie gausiais bei įvairiais prieskoniais pasižyminčią bajorišką virtuvę pasakojo ir Mykolas Lietuvis, stebėdamasis, kad lietuviai maitinasi prabangiais iš tolimų kraštų atvežtais valgiais, o maskvėnai visokių prieskonių labai vengia ir net per velykines puotas tenkinasi tik neišvalyta druska, garstyčiomis, česnakais bei svogūnais¹³². Galime

teigti, jog brangių užsieninių prieskonių vartojimas buvo vienas esminių skirties tarp bajorų ir valstiečių virtuvių taškų¹³³.

Apie XVI a. bajorų patiekalus bei suvartojamus jų kiekius beveik neturime šaltinių, todėl ypač įdomus 1556 m. aktas, kuriuo Vitebsko vaivada Steponas Zbaražskis, išsinuomodamas smuklę iš Vitebsko klebono Juozapo Jasinskio, pasižadėjo už tai išmaitinti kelis kunigus. Ne pasninko dienomis per pietus jiems turėjo būti patiekiami trys patiekalai: pirmas – jautiena, antras – žąsis arba višta, arba valgis iš žarnų su šaknelėmis ir trečiasis – žirniai arba kopūstai, arba ropės, arba morkos su lašiniiais. Vakarienei turėjo būti patiekti taip pat trys patiekalai: kepsnys, barščiai su dviem gabalais mėsos ir košė. Penktadieniais, šeštadieniais arba pasninko dienomis turėjo būti patiektos dvi šviežios žuvys: viena su šaknelėmis, kita – sūryme, taip pat padažo, košės ir sūrio¹³⁴. Įdomu, kad nedaug tesiskyrė kasdienis Vilniaus vyskupo maistas – 1538 m. pasninko dieną pietums jis valgė žuvį su grybais ir žirnius su svogūnais, gėrė alų, tos dienos vakare, vėlgi užsigerdamas alumi, valgė žuvį, barščius ir baltą duoną. Kitų dienų maisto racionas buvo panašus – be minėtų patiekalų, vyskupui taip pat buvo patiekta ropių, agurkų, kiaušinių, avižų kruopų. Vyskupo socialinio statuso išskirtinumą rodė tik balta duona ir išlaidos įvairiems prieskoniams: muskatams, šafranui, imbierui, migdolams, kmynams, gvazdikėliams, razinoms, cukrui, alyvoms, anyžiams, taip

dniowiecza do czasów współczesnych / Red. A. Chwalba. Warszawa, 2006, s. 54–62, s. 57.

¹²⁴ *Wyczański A.* Op. cit., p. 19.

¹²⁵ LM. Užr. 15, Nr. 77, p. 116.

¹²⁶ Ldk Žygimanto Augusto dvaro sąsk., p. 59.

¹²⁷ *Ivinskis Z.* Lietuvos prekybiniai santykiai su užsieniu, p. 111.

¹²⁸ Apie medaus gausą žr.: Jonas Radvanas. Radviliada / Parengė S. Narbutas. Vilnius, 1997, p. 9; Kraštas ir žmonės, p. 58.

¹²⁹ *Ivinskis Z.* Lietuvių ir prūsų prekybiniai santykiai, p. 6.

¹³⁰ LM. Užr. 8, Nr. 612, p. 450; Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 567 (1567–1571). Surašymų knyga 10 / Parengė A. Baliulis. Vilnius, 2006 (toliau – LM. Suraš. 10), Nr. 10, p. 42–43.

¹³¹ AC. T. 7, Nr. 12, p. 18; Nr. 77, p. 307; Ldk Žygimanto Augusto dvaro sąsk., p. 141.

¹³² Mykolas Lietuvis. Apie totorių, lietuvių ir maskvėnų papročius / Red. K. Korsakas. Vilnius, 1966, p. 40.

¹³³ Valstiečių ir bajorų kasdienos maisto produktai faktiškai nesiskyrė – štai XVI a. pirmoje pusėje nagrinėtoje teismo byloje atskleidžiama, jog valstiečio klėtyje buvo lašinių ir kumpių, paklėtyje – rugių, žirnių, grikių, lysvėse augo kopūstai, agurkai, česnakai, buvo penimos vištos ir žąsys – žr. РИБ. Т. 20, Nr. 194, sk. 1522–1523.

¹³⁴ LM. TBK 37, Nr. 9, p. 34.

pat ryžiams ir, beje, vynui, kuri gerdavo sulaukęs svečių¹³⁵.

Taigi, būtent dvarai bajorus aprūpindavo kasdienį mitybos raciono pagrindą sudariusiais maisto produktais, tačiau pakankamas finansines sąlygas turinčių bajorų šventinis stalas buvo neišsivaizduojamas be produktu, importuotų iš svečių šalių. Užsieniniais prieskoniais pagardinti patiekalai, vynas, taip pat žvėrienos kepsniai ir pyragai buvo ženklai, rodantys „namų šeimininko“ statusą ir dosnumą. Tokia svarbi to meto valgių reprezentacinė reikšmė sąlygojo bajorų sekimą „aukščiausiosios“ valdovo virtuvės pavyzdžiu. Tai liudija ir Andriaus Volano, susirūpinusio pilietinės visuomenės ugdymu, priekaištai, kad tuo metu „tarp visų įsivyravo noras demonstruoti prabangą: vienas su kitu rungtyniauja ne reikšmingais žygiais ar karo šlove, o tik spindinčiu drabužiu ar ruošdami įmantriausius valgius bei stalus“¹³⁶.

Gėrimai

XVI a. šaltiniai atskleidžia būtent alkoholinių gėrimų vartojimą. Tiesa, pasak šaltinių, bajorai gėrė kriausių girą¹³⁷. Tačiau gryną vandenį, kaip pasakoja Jonas Lasickis, gerdavo tik tie, kurie nedarydavo alaus¹³⁸, nes vanduo tuo metu buvo nešvarus ir galėjo sukelti sveikatos sutrikimų. Greičiausiai negėrė bajorai ir pieno – jo primelžiama buvo nedaug, o ir tas sunaudojamas sūriams gaminti. Tad būtent alus, kaip ir

Lenkijoje¹³⁹, Anglijoje bei Vokietijoje¹⁴⁰, LDK buvo plačiausiai vartojamas gėrimas – daugiausia juo ir būdavo prekiaujama smuklėse¹⁴¹. Inventorių duomenimis, vietinis alus būdavo gaminamas iš kvietinio arba miežinio salyklo¹⁴² bei apynių, kurių apsaugojimu nuo nuniokojimo pasirūpinta įvedant už tai sankciją Pirmajame Lietuvos Statute¹⁴³. Beje, šaltiniai mini ir gertus importuotus vokišką¹⁴⁴ bei Gdansko alų¹⁴⁵.

Be alaus, smuklėse ypač daug buvo parduodama ir degtinės¹⁴⁶, kuri neretai minima ir Lietuvos Metrikos aktuose¹⁴⁷. Būtent aptariamuoju laikotarpiu LDK buvo sužinota šio gėrimo varymo paslaptis ir ją imta gaminti iš vietinių žaliavų¹⁴⁸. Apie šios gamybos paplitimą pasakoja Mykolas Lietuvis, minėdamas, jog miestuose gausu ne tik alaus, bet ir degtinės daryklų ir kad į šiuos gėrimus žmonės yra labai įjunkę¹⁴⁹.

Šaltinių duomenimis, gana dažnai bajorai gerdavo ir midų¹⁵⁰. Įdomus Gerardo Merkatoriaus pasakojimas atskleidė, kad Lietuvoje buvo mėgstama gerti gryną ir atskiestą

¹³⁹ *Ferenc M.* Op. cit., p. 153.

¹⁴⁰ *Brennan T.* Drinking and Drugs // Encyclopedia of European Social History from 1350 to 2000. V. 5. Culture, Leisure, Religion, Education, Everyday life / Ed. P. N. Stearns. Detroit, 2001, p. 90.

¹⁴¹ *Kiaupa Z.* Op. cit., p. 13.

¹⁴² LDK kasd. gyv., p. 258.

¹⁴³ PLS. Sk. 9, str. 10, p. 226.

¹⁴⁴ LM. Užr. 8, Nr. 612, p. 450.

¹⁴⁵ LM. Užr. 37, Nr. 599, p. 476.

¹⁴⁶ *Kiaupa Z.* Op. cit., p. 13.

¹⁴⁷ LM. Užr. 8, Nr. 197, p. 192; Nr. 612, p. 450; Nr. 615, p. 456; LM. Įrašų 11, Nr. 120, p. 123; LM. Užr. 19, Nr. 110, p. 133 ir kt.

¹⁴⁸ *Молчанова Л. А.* Очерки материальной культуры белорусов XVI–XVIII вв. Минск, 1981, с. 51.

¹⁴⁹ Mykolas Lietuvis. Op. cit., p. 40.

¹⁵⁰ LDK kasd. gyv., p. 258; LM. TBK. 8, Nr. 359, p. 167; LM. Užr. 8, Nr. 530, p. 385; Nr. 197, p. 192; ABK. T. 17, Nr. 595, p. 219 ir kt. Apie platų midaus vartojimą žr. Kraštas ir žmonės, p. 80; *Ališauskas V.* Op. cit., p. 103.

¹³⁵ AC. T. 7, Nr. 12, p. 18–24.

¹³⁶ Andrius Volanas. Rinktiniai raštai / Sudarė M. Ročka, I. Lukšaitė. Vilnius, 1996, p. 164.

¹³⁷ LM. Užr. 6, Nr. 610, p. 349.

¹³⁸ *Ališauskas V.* Jono Lasickio pasakojimas apie žemaičių dievus. Tekstas ir kontekstai. Vilnius, 2012, p. 103.

midų, kuriuo būdavo atsigaivinama, bet ir nuo kurio pasigeriama¹⁵¹. Vis dėlto XVI a. midaus (kaip ir atvežtinio vyno) smuklėse buvo parduodama mažiau nei alaus ar degtinės¹⁵². Įdomu, kad Mykolas Lietuvis, kalbėdamas apie vartojamus gėrimus, midaus visai nepamini, tačiau pasakoja, kad lietuviai geria daugelio rūšių vyną¹⁵³.

LDK bajorai gerdavo vynus, importuotus iš Vengrijos, Italijos, Prancūzijos, Ispanijos bei kitų šalių miestų¹⁵⁴. Vengriškas vynas tuo metu buvo pigus ir todėl, regis, populiariausias¹⁵⁵. O išskirtinė vyno rūšis – malmazija¹⁵⁶, buvo labai brangi ir reta¹⁵⁷. Būtent vyno vartojimas buvo aukšto bajorų statuso ženklas¹⁵⁸, o turint finansinių galimybių, vaisių metu gertas gana gausiai – tai liudija ir amžininko Petro Roizijaus žodžiai: „Kai po vaisių gausių ir vyno, statinėmis gerto, / Kalbos kils, patikėk: taurės, ne žmonės kalbės.“¹⁵⁹

Minėtų alkoholinių gėrimų vartojimas kėlė piktnaudžiavimo alkoholiu problemą. Tačiau tai buvo būdinga ne vien LDK bajorams. Būtent lenkų polinkis į piktnau-

džiavimą alkoholiu tapo stereotipu kitų šalių gyventojų akyse¹⁶⁰.

Išvados

Virtuvei bajorų sodyboje paprastai būdavo statomas atskiras medinis pastatas, kurio tiek išorė, tiek vidus pasižymėjo paprastumu. Virtuvėje tebuvo ugniavietė, stalas bei pora suolų ir tik amžiaus pabaigoje atsirado spinta indams. Jos atsiradimas virtuvės interjere buvo atspindys XVI a. antroje pusėje pastebimo virtuvės indų ir įrankių rūšių gausėjimo proceso, kuris rodo, kad bėgant laikui bajorų gyvenamojoje aplinkoje atsirado vis daugiau daiktų, kurie jų gyvenimą darė patogesnę ir tobulesnę – net jeigu tai tik šeimynykščių erdvė, kurioje šie ruošė valgį savo ponams.

XVI a. LDK bajorų stalą pagrindiniais tiek augalinės, tiek gyvulinės kilmės maisto produktais (javais, daržovėmis, vaisiais, galvijų ir naminių paukščių mėsa, pieno produktais) aprūpindavo augalininkystę bei gyvulininkystę plėtojęs dvaras. Maisto žaliavas taip pat papildydavo žvejyba ir XVI a. pabaigoje vien bajorų pramoga tapusi medžioklė. Be to, turėdami pakankamai finansinių išteklių ir išplėtotą užsienio prekybą, bajorai vartojo ir importuotus, brangius produktus (prieskonius, vynus), kurie kartu su žvėrienos patiekalais ir skyrė bajoriškąją virtuvę nuo valstietiškosios.

¹⁵¹ Kraštas ir žmonės, p. 84.

¹⁵² *Kiaupa Z.* Op. cit., p. 13.

¹⁵³ Mykolas Lietuvis. Op. cit., p. 40.

¹⁵⁴ VL. T. 2, p. 352.

¹⁵⁵ *Korczak L.* Op. cit., p. 60.

¹⁵⁶ VL. T. 2, p. 40. Malmazija – graikiškas vynas – žr. *Gloger Z.* Op. cit., p. 182.

¹⁵⁷ *Korczak L.* Op. cit., p. 60.

¹⁵⁸ *Бродель Ф.* Op. cit., p. 254.

¹⁵⁹ Dainos pasauliui, saulei ir sau. Lietuvos XV–XVII amžiaus poezijos antologija / Sudarė E. Ulčinitė. Vilnius, 1993, p. 277.

¹⁶⁰ *Korczak L.* Op. cit., p. 59.

NOBLEMAN'S CUISINE IN THE GRAND DUCHY OF LITHUANIA IN THE 16TH CENTURY

Neringa Dambrauskaitė

S u m m a r y

The cuisine of noblemen is an important problem of the research of the noblemen's household. The aim of this study was to analyze the cuisine, including both meanings of this conception – the building and nourishment. The first section presents a wooden cuisine's building which was separated from the dwelling house. It also reveals the assortment of cuisine uten-

sils. It worth noting that the variety of cuisine utensils increased in the second half of the 16th century. The second section presents food and drinks. It reveals that the basic food was provided from the noblemen's estates. Also, it shows the importance of expensive imported products which made one of the differences between noblemen's and peasants' cuisines.

Įteikta 2013 01 15

Parengta skelbti 2013 04 04