

PADOMJU VIESĪBU TRADĪCIJAS UN SVĒTKU MIELASTS



Astra Spalvēna, *Dr. art.*, ir Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes vadošā pētniece. Pētījumi skar ēdiena kultūras vēsturi un ēdiena antropoloģiju. Pētnieciskās intereses: padomju virtuve, Latvijas kulinārais mantojums, pavārgrāmatu vēsture, ēdiena vizuālā semiotika.



Sigita Kušnere, *Mg. philol.*, ir Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes lektore un pētniece. Zinātniskās intereses lauks – latviešu literatūras vēsture, politiskās ideoloģijas atainojums literatūrā, gastropoētika un semiotika, dzimtes studijas.

Raksturvārdi: svētku ēdieni, pavārgrāmatu vēsture, latviešu literatūra, padomju virtuve, propaganda.

Ievads

Aktuālā ģeopolitiskā situācija demonstrē, ka totalitārās varas propaganda ir nozīmīgs spēks, kas ietekmē ne tikai uzskatus, bet arī dzīvības. Vēsturiski propaganda caurauž ne tikai deklaratīvi politiskus, bet arī šķietami sadzīviskus vēstījumus un tādā veidā var tikt normalizēta. Propagandas lomas periodiska aktualizēšana mudina izvērtēt pagātnes norises, tādēļ šis raksts veltīts tam, kā padomju ideoloģija izpaužas jaunu tradīciju veidošanā Latvijā laika posmā no 20. gs. 50. gadu vidus līdz 80. gadu sākumam. Veicot pētījumu, apvienota literatūrzinātnes un kultūras studiju perspektīva, lai pietuvotos Latvijā līdz šim maz apskatītam pētījuma objektam – ēdienam.

Ēdiena daudznozīmība, simbolu radišanas un rituālu veidošanas kapacitāte ļauj ar to saistītās prakses izmantot kā domāšanas un rīcības ietekmēšanas instrumentus.

Rakstā meklēta atbilde uz pētniecisko jautājumu: kā padomju okupācijas varas ideoloģija tiek ieviesta sadzīves praksēs, veidojot jaunas svētku tradīcijas, kurās tiek nīcināti agrākie kultūras kodi, aizstājot vai modificējot tos, un kā šie jaunie svētku koncepti tiek komunicēti sabiedrībā ar daiļliteratūras, publicistikas un pavārgrāmatu starpniecību.

Pievēršoties padomju okupācijas laika viesību un svētku mielasta tradīciju aplūkojumam, pētnieciskā skatījuma fokusējums balstīts jaunā vēsturiskuma pieejā, proti, pētnieciskā lauka

avotu kopa tiek veidota no nozaru literatūras – pavārgrāmatas – un daiļliteratūras dažādu žanru tekstiem. Uzmanība koncentrēta uz laikmeta tendenču atspoguļojumu, nepievēršoties mākslinieciskām kvalitātēm. Pētījumā aplūkoti laikmetu raksturojoši prozas teksti – gan populārāko rakstnieku, gan mazāk zināmu un marginālu autoru darbi, lai apgūtu iespējami plašu un dažādu avottekstu klāstu.

Pavārgrāmatas ir nozīmīga avotu grupa gastronomisko prakšu pētīšanā. Tās ietver ne tikai ēdienu pagatavošanas receptes, bet bieži arī plašus aprakstus par dažādiem ar ēdiena pagatavošanu, pasniegšanu un ēšanu saistītiem aspektiem, piemēram, virtuves iekārtošanu, galda klāšanu, uzvedības kultūru. Šie apraksti, papildināti ar vizuālu informāciju, rada priekšstatu par konkrētā laikā pieņemamo un rekomendēto gastronomisko diskursu. Interpretējot pavārgrāmatās sniegto informāciju, jāņem vērā arī to specifiskais raksturojums – pavārgrāmatas attēlo vēlamo, nevis esošo situāciju. Turklāt šo attēlojuma veidu ietekmē kultūrvēsturiskie un sociālpolitiskie apstākļi.

Latviešu valodā rakstītas pavārgrāmatas tiek izdotas, sākot ar 1957. gadu, bet līdz pat 60. gadu beigām tās lielākoties veltītas racionāla un zinātniska uztura modeļa popularizēšanai. Šajā laika posmā pavārgrāmatās maz uzmanības veltīts ēdiena estētiskajām kvalitātēm – garšai un izskatam, kā arī svētku mielastam. Tikai sākot no 70. gadiem, tiek veidotas pavārgrāmatas, kas tieši veltītas svētku mielastam, uzvedības kultūrai un viesu uzņemšanai. Šī pētījuma vajadzībām atlasītas vispārīga satura pavārgrāmatas, atsakoties no tām, kas veltītas specifiskiem tematiem, izņemot pēdējo posmu, kur atļasei pievienotas svētku galdam veltītas pavārgrāmatas.

Padomju okupācijas periodā Latvijā izdotās pavārgrāmatas pārstāv vienotu, ar valsts ideoloģiskajām nostādnēm saskaņotu vēstījumu, totalitārisma ietvarā netiek pielauta alternatīvu vēstījumu izplatīšana. Šādu modeli ietekmē tas, ka visu veidu izdevējdarbību kontrolē valsts, bet izdevumu saturu pārbauda un koriģē cenzūras institūts. Pavārgrāmatās saturu ideoloģiski atbilstošs vēstījums nozīmē popularizēt produktu pārpilnību, kulināro mijiedarbību starp padomju republikām un norobežošanas

no buržuāziskās vai kapitālistiskās gastronomijas, kā arī attēlot ceļu uz nākotni komunismā, aprakstot plānus un sasniegumus.¹ Nepieciešamība strikti ievērot šos principus, padara pavārgrāmatas par propagandas līdzekli, nevis laikmeta dokumentu. Jāatzīmē, ka pavārgrāmatas satura neatbilstība reālajai dzīvei nav tikai padomju pavārgrāmatu iezīme. Pēc būtības pavārgrāmatas ir pārmaiņu vēstneši, tās parāda jaunas iespējas un modes tendences, bet nefiksē, vai šīs tendences nostiprinājušās praksē.² Tomēr pavārgrāmatas var sniegt plašu informāciju par to, kā konkrētā laikā sabiedrībā pieņemts attēlot un apzīmēt gastronomiskos procesus un kādas vērtības ēdienam tiek piešķirtas.

Līdzīgi pavārgrāmatās fiksētajām pārmaiņām, arī daiļliteratūras un publicistikas teksti atklāj laikmeta vēsturisko kontekstu, kā arī daiļliteratūra un publicistika tiešā veidā tiek padarīta par propagandas līdzekli, kam lemts nevis tikai atainot padomju realitāti, bet gan to idealizēt. Literatūra pētījumā aplūkotajā periodā ietver arī didaktiski audzinošo faktoru, sabiedrībā cenšoties ieviest vēlamos ideoloģiskos uzstādījumus un uzvedības modeļus, tostarp arī tos, kas saistīti ar svētku svinēšanas tradīciju paradigmas maiņu.

Pavārgrāmatu vēstījumi arī ideoloģijas ietvarā bija mainīgi – pielāgoti apstākļiem. Tā kā padomju valsts prioritāte bija smagā un militārā rūpniecība, par vieglo rūpniecību un pārtikas ražošanu nedomāja stratēģiski. Sociālo apstākļu ignorēšana izraisīja iedzīvotāju neapmierinātību, un Leonīda Brežņeva valdīšanas laikā (1964–1982) tas ietekmēja arī partijas retoriku. Dzīves standarta uzlabošana kļuva par politisku jautājumu. Partija saprata, ka vairs neiztikt tikai ar tukšiem solījumiem par laimīgo dzīvi komunismā, kur sagaida pārpilnība un bezmaksas pakalpojumi, bet pienācis laiks meklēt īstenojamus risinājumus sociālajām problēmām.³ Neraugoties uz neveiksmīgām ekonomikas reformām, dzīves apstākļi pakāpeniski uzlabojās, un partijas propagandas

¹ Par padomju ideoloģijas atspoguļojumu pavārgrāmatās sk. Geist 2012; Shkodrova 2018.

² Sk., piem., Gold 2007; Notaker 2017.

³ Chernyshova 2013, 18–22.

uzdevums bija to nemitīgi uzsvērt. Tāpēc pavārgrāmatu uzdevums, sākot no 70. gadiem, bija nevis mācīt sievietes gatavot pareizi saskaņā ar uzturzinātnes nosacījumiem, bet gan parādīt, ka padomju cilvēki dzīvo arvien labāk.

Vēlīnā sociālisma periodā (1964–1985) varas kontroli mazākā mērā uzturēja represijas, vairāk – kukuļošana. Cilvēkus, kas definēja un akceptēja spēles noteikumus, sagaidīja īpašs statuss un privilēģijas, tostarp preču apgādē. Ēdiens sāk pildīt sociālā marķiera funkciju. Pretrunā ar sociālisma pamatvērtību – vienlīdzību – dažādām sabiedrības grupām bija atšķirīga pieeja precēm, arī pārtikai, un šī pieeja noteica sociālo hierarhiju un atspoguļoja sociālo statusu⁴. Ēdiens, īpaši tā pasniegšana svētkos un viesībās, ļāva šo statusu demonstrēt.

Lai arī vēlīnā sociālisma periodā var runāt par patēriecību līdzīgā izpratnē, kā šo jēdzienu saprot Rietumos – preču pirkšana, vadoties pēc vēlmēm, nevis vajadzībām –, tomēr sociālo zinātņu pētnieki uzsver atšķirību starp Rietumu un padomju patēriecības filozofiju. Partijas propagandēto dzīves standarta uzlabošanas retoriku līdzvaro materiālās labklājības vēlmju kritizēšana publiskajā telpā. No vienas puses, tiek apgalvots, ka padomju valsts ražo vairāk preču un izpilda pasūtītāju vēlmes daudz labāk nekā Rietumos, no otras puses, tiek nosodīti tie, kas vēlas nopelnīt un iegūt līdzīgu dzīves kvalitāti kā Rietumos. Padomju ideoloģija neakceptē Rietumu dzīvesveida pārkopēšanu, bet, lai atšķirtos no kapitālistu mietpilsoņiem, stiprina apgaismības iedvesmoto konceptu par racionālu patēriņu, kas balstīts vajadzībās, nevis vēlmēs.⁵ Tātad padomju cilvēka ideāls ir tāds, kuram materiālā pasaule maz interesē un dzīves centrā ir kalpošana sabiedrībai un augstākām idejām.

Jaunu svētku tradīciju veidošana

Sadzīves pārveidošana atbilstoši padomju ideoloģijas uzstādījumiem skar arī tradīciju pārskatīšanu. Svētku svinēšana atspoguļo

pastāvošās ekonomiskās attiecības un to mijiedarbību ar valdošo ideoloģiju. Izmaiņas svētku norisē demonstrē šo attiecību transformāciju. “Rodoties jaunām sociālekonomiskām formācijām vai dramatiski mainoties vecajām, dabiski rodas vajadzība pēc artikulācijas, kas apliecinātu vai izteiktu pārmaiņas sabiedrībā, strukturētu tās ikdienas dzīvei un ikdienas valodai atbilstošās formās.”⁶ Ar preses, radio un televīzijas, arī daiļliteratūras starpniecību sabiedrībā tiek izplatīta informācija par atbalstāmām jauno svētku svinēšanas tradīcijām.

Jauno svētku tradīciju iedzīvināšana sadzīves praksē tiek īstenota, sākot ar 20. gadsimta 50. gadu beigām. Par nozīmīgu ideoloģisku uzdevumu komunistiskajā sistēmā tika uzskatīta “darbaļaužu sadzīves atbrīvošana no savu laiku pārdzīvojušām parādībām, it īpaši no reliģiskās ideoloģijas paliekām”⁷, tādēļ ar reliģiju saistītas tradīcijas tika aizstātas ar jaunām – sociālistiskām. Padomju ideoloģijai noniecinot reliģijas nozīmi cilvēka dzīvē, ar jauniem svētkiem aizstāti agrāk būtiski ģimenes vai valsts svētki, piemēram, Ziemassvētkus aizstāj Jaungada svinēšana, kristības – Bērības svētki, iesvētības – Pilngadības svētki.

Svētku tradīciju nomainīta tiek veikta atklāti, norādot, ka tiek saglabāti varai nekaitīgie svētku struktūras elementi, nīcinot to, kas ideoloģiski neiederas, – reliģija, dažādi nacionālās pašapziņas un kultūrtradīcijas aspekti. Svinēšanas scenārijā tiek saglabāta iepriekšējā struktūra: svētku uzrunas, gājiens vai parāde, kam seko svētku vakariņas, dejas un saviesīgas sarunas, ko piepilda jauns saturs.⁸

Tika uzsvērts, ka jāveido masu kultūras pasākumi, kas “demonstrē sociālistiskās ražošanas un dzīvesveida panākumus, atspoguļo Padomju valsts rūpes par cilvēku”⁹.

Būtiskas izmaiņas pieredz ģimenes svētku tradīcijas. Jo īpaši tas skar kāzu rituālu. “Bet noteiktajā laikā līgava un līgavainis reģistrēties neieradās. Tikai vēlāk uzzināja, ka Nikolajs un Regīna to izdarījuši citā dienā pavisam klusu bez draugiem un viesībām. [...] Un tad [...]”

⁶ Kencis 2008, 128–129.

⁷ Cimermanis 1987.

⁸ Medusone 1964.

⁹ Cimermanis 1987.

⁴ Bleiere 2015, 132–133.

⁵ Chernyshova 2013.

pārsteidza ziņa – Orehovi laulājušies Ilūkstes baznīcā. Baznīcā! Regīna ir komjauniete, jaunā speciāliste ar vidējo izglītību! Nikolajs arī nav mucā audzis, nesen atgriezies no armijas, pasauli redzējis. [...] Kā gan tas varēja notikt? Sevišķi uztraucās komjaunieši.”¹⁰ Klaji propagandiskos tekstos tiek runāts par nepieciešamību kāzām atņemt reliģisko komponenti, tās vietā piedāvājot kolektīvo jaunās ģimenes izveidošanas fakta svinēšanu. Laulību reģistrācija notika Dzimtsarakstu birojos, līdz 60. gadiem tā bija īsa administratīva norise – sarakstīšanās. Taču, tā kā Baznīcā reģistrētai laulībai nebija juridiska spēka, lai konkurētu ar Baznīcas laulību ceremoniju, aizvien vairāk tika pilnveidota laulību svinīgā reģistrācija, 60. gados Dzimtsarakstu birojiem tika atvēlētas īpašas, svinīgi iekārtotas telpas.¹¹

Jaunieši tiek mudināti atteikties no lepnām vairākas dienas svinamām kāzām, ievērot pieticību un ideoloģisko skaidrību svētku norisē. “– Nekādu kāzu nebūs, – sacīja Robis, un Ija atkārtoja to pašu. – Mēs tikai nokārtosim lietas oficiālo pusi – un viss. Pašiem tuvākajiem cilvēkiem mazas vakariņas kopmītnē tomēr tika rīkotas.”¹² Sabiedrības izglītošana jaunajā svētku svinēšanas tradīcijā tiek veikta arī ar preses starpniecību, aprakstot gan gatavošanos kāzām un ceremonijas norisi, gan pievēršot uzmanību svētku galdam – ēdienkartei, galda klājumam u. tml.: “No seniem laikiem saglabājies teiciens: “Tur nu gan ēda kā kāzās!” Vai Tu saproti, kāpēc es atgādinu šo veco parunu? Lai Tu neizdari kļūdu un nepārvērt svinības par Slātavas un Čangalienas goda mielastu. [...] Pilnīgi pietiek ar aukstiem uzkožamiem un vēlāk ar kafiju. Man ļoti patiktu galds bufetes veidā [...]”¹³ Iezīmīgi, ka jauno svētku svinēšanas tradīciju ieviešanas pamācībās nereti izmantotas tiešas – alūzijas vai parafrāzes tipa – atsauces uz literāriem tekstiem. Arī šajā gadījumā: uz brāļu Kaudzišu romānā “Mērnieku laiki” aprakstīto svētku mielastu.

No vienas puses, var šķist, ka ar mediju starpniecību popularizētais svinību modelis

pilnībā atbilst gados jauniem cilvēkiem un nekādā mērā nebūtu saistāms ar padomju ideoloģiju un laikmeta sociāli ekonomisko realitāti, bet, no otras, jāpatur prātā padomju okupācijas laika pārtikas un dažādu citu preču deficīta situācija, proti, bagātīga svētku galda klāšanai nepieciešamos produktus iegūt nebūt nav vienkārši, arī galda klājumam atbilstošu trauku, galda piederumu, dizaina priekšmetu sarūpēšana nav vienkāršs uzdevums – gan deficīta, gan izmaksu dēļ. Ikdienā padomju cilvēki nedzīvo bada situācijā, tomēr lielākoties brīvi pieejami produkti, kas neatbilst svinību mielastam. “Pārtikas patēriņš sociālisma apstākļos pieejamības un piekļūšanas ziņā bija neprognozējams un nenoteikts. Izdzīvošana deficīta ekonomikas apstākļos prasīja elastību un radošumu. Lai iegūtu dažādas preces un pakalpojumus, ko valsts nespēja nodrošināt, cilvēki izstrādāja plašu individuālo stratēģiju klāstu.”¹⁴

Lai iespējami drīz un organiski iedzīvinātu padomju valsts svētku svinēšanas tradīciju, tiek izmantota visnotaļ novatoriska pieeja, proti, tieši pirms valsts svētkiem veikalu plauktos parādās deficītas pārtikas preces it kā ar mērķi iepriecināt pircējus, bet patiesībā svētku laikā cenšoties mazināt sabiedrībā pieaugošo neapmierinātību ar vispārēju deficīta situāciju. Nereti arī pārtikas rūpniecības uzņēmumi savus jaunus produktus tirgū piedāvā tieši valsts svētku laikā. Pārtikas produktu, jo īpaši svētku galdam paredzēto, nosaukumi iedzīvina jauno svētku tradīciju, veidojot jaunas asociāciju ķēdes: “Pirmssvētku dienās fabrika izlaidīs vairākus jauna veida izstrādājumus. Nav šaubu, ka pircēji plaši pieprasīs biskvītus “Pirmā Maija sveiciens” [...]. Aprīļa pēdējās dienās uzņēmums trīskārt palielinās dažādu biskvītu un krēma izstrādājumu ražošanu.”¹⁵ Nav iespējams iegūt precīzus datus par ražošanas apjoma reālo palielinājumu padomju valsts svētku laikā, tomēr šāds propagandas nolūkos veidots ziņas formulējums sabiedrībai liek domāt, ka Starptautiskā darbaļaužu solidaritātes diena 1. maijā tiek ļoti plaši svinēta. Arī pavārgrāmatu saturā sniegti ieteikumi, kā svinēt jaunus valsts svētkus, kā

¹⁰ Bušmane 1965.

¹¹ Ogres dzimtsarakstu nodaļa laika griežos b. d.

¹² Skujiņš 1966, 129.

¹³ Jūsu vedējmāte 1964.

¹⁴ Bardone, Kannike 2020, 142.

¹⁵ LTA 1964.

veidot atšķirīgu gastronomisko un estētisko veidolu. Piemēram, Maija svētku galda rotājumam ieteikts izmantot “sarkanas, izgludinātas un taisni nostieptas lentes, mazus sarkanus karodziņus, vimpelus, emblēmas, sarkanas puķes”¹⁶.

Gatavošanās viesībām

Mielasts ir jebkuru svētku neatņemama sastāvdaļa. Transformējot tradīcijas, zināmā mērā mainās mielasta struktūra un ēdienu izvēle. Svētku mielasti pavārgrāmatās atsevišķi aprakstīti, tikai sākot ar 70. gadu otro pusi, tas liecina, ka šīs jaunās tradīcijas vēl nebija nostabilizējušās.

60. gados laikrakstos lasāma informācija par padomju varas vēlmi atslogot sievietes, piedāvājot uz sabiedriskās ēdināšanas iestādēm pārcelt ne tikai darba nedēļas pusdienas, bet arī brīvdienu vai svētku maltītes. “Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma kolektīvam pirmssvētku dienas ir darba rosmes pilnas – jādoma par to, lai cēsnieku svētku galds būtu bagātāks. 6. un 7. novembrī kulinārijas veikals atvērs izstādi pārdošanu. [...] darbinieki pieņem pasūtījumus no iedzīvotājiem, uzņēmumiem, saimniecībām par svētku galda sagatavošanu.”¹⁷

Pavārgrāmatās uz mielasta struktūru attiecināti ne tikai ieteikumi ēdienu izvēlei un pagatavošanai, manāmi arī centieni ietekmēt iespējami visas ar svētku galdū saistītās prakses: viesu ielūgšanu, telpu iekārtošanu, trauku izvēli un galda servēšanu. Aprakstīti un ilustrēti dažādi galda klājumu veidi, par ieteicamāko uzskatīts aukstais galds, klāts bufetes galda veidā. Aukstā galda izvēle no saimnieces prasa mazāku laika patēriņu un rada iespēju pašai pilnvērtīgāk piedalīties viesībās. Bufetes veidā klāts galds respektē telpu šaurību, viesi var stāvēt kājās, un nav nepieciešams paredzēt katram vietu pie galda.

Arī daiļliteratūras un periodikas teksti uzrāda līdzīgu ainu – pakāpeniska atteikšanās no klātiem galdiem ar katram viesim ierādītu sēdvietu. “Ja jūsu rīcībā ir tikai viena istaba, tā sevišķi rūpīgi jāsgatavo viesu uzņemšanai.

Lielākās mēbeles, sevišķi tās, kas viesību vakarā nav vajadzīgas, labāk iznesiet ārā. [...] Galdu (parasti “auksto”) pilnīgi uzklājiet jau pirms viesu ierašanās. [...] Ja jums ir divas vai vairākas istabas, vakaru var sākt ar dejām un rotaļām un tikai pēc tam aicināt viesus otrā istabā, kur klāts galds. Pēc vakariņām viesi atkal pāriet pirmajā istabā, pa to laiku novāc traukus un klāj tējas, kafijas vai deserta galdu. Tomēr atcerēsimies, ka mūsu dienās ēšana un dzeršana viesībās kļūst arvien maznozīmīgāks faktors, sevišķi jauniešu sanāsmēs. [...] Ļoti jauki ir arī tā saucamie “groziņu vakari”, kad katrs viesis paņem līdzi kaut ko no ēdamā, visi kopā to ātri sakārto traukos, klāj galdu un beidzot arī novāc un nomazgā traukus. Šī kopīgā rosīšanās lieliski saliedē viesu “kolektīvu” [...] “groziņu vakar[i]” [...] ieteicami, piemēram, Oktobra vai 1. Maija svētkos, kā arī sagaidot Jauno gadu.”¹⁸

Īpaši izceļams jautājums par galda klājumu un rotāšanu – gan ikdienā, gan svētkos. Šādu ainu apraksts rodams plašā daiļliteratūras un publicistikas darbu klāstā. Tiek ieteikts uz galda novietot ziedus vai augļu kompozīcijas, izvēlēties atbilstošus traukus, celt galdā ēdienus, kas atbilst konkrētajām svinībām, šajā ziņā īpaši tiek akcentēts alkoholisko dzērienu izvēles jautājums. Sabiedrībai tiek ieteikts veidot galda klājumu atbilstoši padomju laika jauno tradīciju un estētisko priekšstatu principiem, izmantojot jau brīvvalsts laikā plašu popularitāti tradicionāli baudījušos māla traukus, kas vēsturiski bijuši raksturīgi nabadzīgo kalpu un strādnieku mājām, tātad šajā ziņā ideoloģiski iekļaujas padomju estētika: “Ziedu vāzes un puķu podus, greznus, daudzarotus svečturus un sienas šķīvjus, krāšņas krūzes un servīzes meistars darina darbaļaužu dzīvokļiem, viņu svētku galda rotai, cenšoties uzminēt gan kolhoznieka, gan pilsētas strādnieka īpatnības vajadzības. Tautas keramiķa jaunradi caurstrāvo vēlēšanās dot mākslinieciski pilnvērtīgu atbildi laikabiedru izvirzītajām estētiskajām prasībām.”¹⁹

Daiļliteratūrā retāk tiek runāts par galda klājumu vai svētku ēdiena īpašu pagatavošanas

¹⁶ Kļaviņa 1971, 101.

¹⁷ Veldre 1964.

¹⁸ Viesi nāk 1964.

¹⁹ Pujats 1964.

veidu. "Maize bija riecienos, desa ripuļos, siers šķēlītēs."²⁰ Toties periodiskajos izdevumos lasāmi arī visnotaļ neparasti ieteikumi: "Ar izdomu apveltīts makšķernieks prātis izmantot arī butes izcilās pielāgošanās spējas. Piemēram, lai dekorētu svētku galdū, buti pirms cepšanas var paturēt uz šaha galdiņa vai cita vēlamas krāsas un raksta priekšmeta."²¹

Mielasta ēdienkarte

Padomju viesībās rotāti tiek ne tikai galdi, bet arī ēdieni. Ēdienu noformējums kļūst par patstāvīgu tematu pavārgrāmatās. Attēlos bieži redzami bagātīgi dekorēti ēdieni, ir produktu kategorija, kas lietoti ēdienu noformēšanai, piemēram, citroni, redīsi, gurķi, puravi, zaļumi u. c. Bagātīgs dekorējums arī ikdienišķam ēdienam piešķir svētku ēdiena statusu un neredi maskē to, ka svētku mielasti daudz neatšķiras no ikdienas ēdienkartes.

Plašāk svinētiem svētkiem pavārgrāmatās sniegti detalizēti ieteikumi par to, ko likt galdā. Visbiežāk atrodamī Jaungada galdā klāšanas apraksti, iespējams, arī tāpēc, ka Ziemassvētku aizstāšana ar Jaungada svinībām ir viens no spilgtākajiem piemēriem: "Jaungada galdam gatavo gan cūkas, gan putnu cepešus, cūkas galertu, pildītu zivi vai zivi galertā, dažādus jauktus salātus, pildītus gurķus, olas, aukstas mērces un dažādus zivju, kā arī gaļas piedevas, augļu un dārzeņu salātus."²² Literārie teksti uzrāda līdzīgu ēdienkarti, piemēram: "Ierodas Roberts, tiek aizdedzinātas eglītes sveces, no cepeškrāsns uz galdū atceļo karstas, brūnganas desas, sautētu kāpostu bļoda. [...] Sākas Jaunā gada gaidīšanas dzīres. Tēvs ieļej glāzēs mums, sievietēm, vīnu – kam skābo, kam saldo –, bet sev un Robertam šņabi kopā ar melno balzamu."²³

Savukārt Ligo svētku mielastā lielākoties saglabātas tradīcijas, galdū iesaka klāt ar māla vai keramikas traukiem un galdā likt: "Ķimeņu sieru, spēķa pīrāgus, biežpiena maizītes māla šķīvjos, lēzenās bļodās vai sietiņos.

Mazās bļodiņās saliek sagraustas kaņepes, medu, sviestu, biežpienu, ceptas cūkas ribiņas u. c."²⁴ Līdzīgi tradīcionāla viesību, šajā gadījumā – bērnu, ēdienkarte tiek aprakstīta arī daiļliteratūras tekstos: "[...] nupat pirms mana zvana viņa aizrunājusi cūkas galvu receklīm. [...]. Bet pieliekamajā stāvēt žāvēts spēķis vēl no pērnā gada. Ja Solvitai laimēšoties ar raugu, varēšot samīcīt miklu pīrāgiem. Tie derētu tiklab uzkodām, kā pie kafijas. Aukstajam galdam sataisīšot rasolu, sacepšot kotletes, sarīvēšot mārūtiskus, ar marinādi pārliešot zivis, ar sirupu sakristīšot limonādi. Ko vēl vairāk? Un, ja vēl izvārīšot vistas buljonu ar klīmpām, ko sastrēbties karstu, tad būšot, kā viņa teica, "bēres kā prieks."²⁵

Pavārgrāmatās visu svētku mielasta struktūra ir līdzīga un tiek būvēts padomju viesību standarts. Svētku galdam vēltītājās nodaļās vai grāmatās visvairāk aprakstīta gaļas ēdienu un uzskodu pagatavošana, vismazāk – saldie ēdieni. Uzskodu receptu augstā proporcija apliecina, ka aukstais galds bufetes veidā ieteikts kā vēlamākais. Vienlaikus uzskodas var kalpot kā piedevas alkoholiskiem dzērieniem, jo tie ir neiztrūkstoša svētku galdā sastāvdaļa.

Jaunas svētku tradīcijas paredz arī jaunus viesību veidus, pavārgrāmatās sniegti ieteikumi ēdienu izvēlei bērnu svētkos, ekskursijās un piknikos un, protams, valsts svētkos, kuru mielasts gan aprakstīts vispārīgi un īpaši neatšķiras no citiem svētkiem: "[...] valsts svētku galdam piemērotas aukstas vakariņas. Galdā liek to, kas atbilst gadalaikam un ko atļauj līdzekļi. Galdā jābūt gan zivīm un gaļai, gan saknēm, dārzājiem, dažāda veida salātiem un kādiem saldumiem. No zivīm ieteicami konservi, marinētas, ceptas vai žāvētas zivis. No gaļas ēdieniem – cepeši, veltnī, mēle, putni u. tml. Galvenais, jābūt ēdienu dažādībai. Galdā jāpasniedz limonāde (pašu gatavota vai pirkta), viegli vīni, bet mazāk stipro alkoholisko dzērienu."²⁶

²⁰ Ezera 2001, 431.

²¹ Majors 1965.

²² Zālīte 1973, 162.

²³ Brodele 1969.

²⁴ Zālīte 1973, 116.

²⁵ Ezera 2001, 379–380.

²⁶ Zālīte 1973, 42.

Alkohols kā mielasta sastāvdaļa

Padomju viesību struktūrā neiztrūkstoša vieta ir alkohola lietošanai. Taču attieksme pret alkoholu ir divējāda: no vienas puses, visos viesību aprakstos alkoholiski dzērieni ir klātesoši, no otras, sludināta mērenība, saistībā ar periodiskajām pretalkohola kampaņām. Pirmā pēckara pretalkohola kampaņa tiek īstenota jau 1958. gadā, tomēr dzeršanas apjomus tai samazināt praktiski neizdodas. 1972. gadā tiek īstenots nākamais mēģinājums samazināt alkohola patēriņu, taču arī tas ir maz efektīvs. Cīņa pret alkoholu maksimāli saasinās 80. gadu vidū – Mihaila Gorbačova īstenotās perestroikas laikā.

Pavārgrāmatās visbiežāk minēti vieglie alkoholiskie dzērieni – vīns un šampanietis. Dažādu svētku mielastu apraksti uzrāda tendenci: Līgo svētkos ieteikts miežu alus, raudzētas bērzu sulas un liepziedu kvass; bērnu mielastā pie aukstajiem ēdieniem paredzēti stiprāki vīni, pie siltajiem – gaišie vai sarkanie sausie vīni, Jaungada galdā “dzērieni pie siltām vakariņām ir sarkanvīni un karstvīni pie cepešiem, bet gaišie skābie vīni – pie zivīm. Gadu mijā mēdz pacelt šampanieša glāzi, bet to labi aizstāj arī bole, “Veldze”, kokteilis vai punšs.”²⁷

Arī alkoholisko dzērienu pasniegšanā ienāk jaunas tendences, viena no tām – kokteiļi: “Ļoti labs viesu pieņemšanas veids ir kokteiļu vakars, kurš mūsu sadzīvē ieviešas pēdējos gados.”²⁸ Tāpat kā jaunais viesību veids, arī pats vārds “kokteilis” ir jaunums, pavārgrāmatās piedāvāts tā skaidrojums, izcelsmes leģendas un vienkāršas definīcijas: “Kokteļus – vairāku alkoholisko dzērienu, ledus un augļu maisījumus – var pasniegt pirms sēšanās pie galda, piedāvājot uz paplātes²⁹.” Kokteiļu pagatavošana paredz dzērienu dažādību, kokteiļu receptēs bieži minēti importēti dzērieni, kas nav viegli pieejami. Nepieciešams arī īpašs inventārs: šeikers, mērglāze, knaibles ledum u. tml. un arī īpašas glāzes un salmiņi. Kokteiļu parādīšanās pavārgrāmatās ir jauna pakāpe aizvien izsmalcinātāka un elitārāka viesību standarta veidošanā.

Dzērienu nodaļas pavārgrāmatās kļūst izvērstākas, uzskaitīti dažādi mājās pagatavojami dzērieni ar ārzemnieciskiem nosaukumiem – šerbets, flips, džuleps, koblers, fizs, morss, bole un punšs.³⁰ Arī pasniegšanai pievērsta uzmanību, aprakstīta gan katram dzērienam atbilstoša glāze, gan piemērota pasniegšanas temperatūra.

Pavārgrāmatās pārsvarā ieteikti vieglie dzērieni, pieminēta izvairīšanās no pārmērībām, dotas receptes modes dzērieniem, kokteiļiem, aprakstīta mājās bāra iekārtošana.³¹ Turpretim pētījumā aplūkotojos daiļliteratūras tekstos viesību aprakstos alkoholisko dzērienu pieminējums ir neiztrūkstoši klātesošs un ļoti plašs: sākot no alus un dažādiem vīniem, noslēdzot ar degvīnu (gan rūpnieciski ražotu, gan pašu gatavotu) un kontrabandas ceļā no ārzemēm ievestu viskiju vai rumu. Iezīmīgi biežs ir vīna pieminējums. Lielākoties dominē saldo vīnu karte (“ķērās pie vīna pudeles, tā paša “Muskata”³²), lai arī Dagnijas Zigmontes romānā “Raganas māju remontēs” var lasīt: “Astrīds pērk veikalā vīna pudeli. (“Tikai skābo,” Agrita piekodināja, “Saldo tagad neviens pieklājīgs cilvēks nedzer!”).³³ Vīns tiek dzerts ļoti bieži un lielā daudzumā. Vīns tiek dāvināts, ierodoties viesos: “Vienu reizi tikai man vajadzēja piecelties – uz istabu pēc glāzēm –, jo viņš no mugursomas bija izvilcis vīna pudeli. [...] Vīns arī salds un mīlīgs – ķiršu, nevis kā tie šķērmuļi, ko mani smalkie kundes dzer. No tādiem mute kā no vasarā aizkosta ziemas ābola, taisni jāpabrīnās, ko visu cilvēki ar lielu vaļu nedara!”³⁴ Vīnam seko vai līdzās uz galda ierasti atrodas arī degvīns: “[...] dzēra kā ūdeni un, kad vīna pudele bija cauri, piegāja pie savas somas un izcēla “Kristālu”³⁵ Alkoholiskie dzērieni literāros tekstos savā ziņā tiek pozicionēti kā svētku rituāla daļa.

²⁷ Zālīte 1973.

²⁸ Liba 1978, 55.

²⁹ Masiļūne 1982, 349.

³⁰ Masiļūne 1982, 350.

³¹ Liba 1978, 20.

³² Ezera 2000, 438.

³³ Zigmonte 1969, 239.

³⁴ Belševica 2001, 116–117.

³⁵ Turpat, 117.

Secinājumi

Ideoloģijai atbilstošu tradīciju veidošana ir metodiski organizēts process, tiek reglamentēta ne tikai ēdiena pagatavošana, bet arī telpas iekārtojums, galda klājums, viesību norise un uzvedības kultūra. Gan literāri teksti, gan pavārgrāmatas tiecas ietekmēt ne tikai padomju cilvēka rīcību un uzvedību, bet arī uzskatu un vērtību sistēmu un radīt uzvedības modeli, kas sakņojas padomju ideoloģijā.

Padomju okupācijas laikā ieviestās tradīcijas nav pilnīgi jaunas, lielā mērā tās saistītas ar iepriekš svinēto svētku struktūru, visbiežāk mainīta forma, bet saturs – tikai daļēji. No svētku norises tiek izslēgti ar reliģiju saistītie elementi, to vietā iekļauti jauni – padomiski. Pieļāvīga attieksme vērojama pret latviešu tradīcijām. Svētku mielastu aprakstos sabalsojas padomju modernā un latviešu tradicionālā pieeja.

Var secināt, ka galvenās atšķirības starp dažādu svētku svinēšanu veido tieši gadskārtu tradīcijas, piemēram, Līgo svētku ēdienkarte ir tradicionāli latviska, savukārt daudzas

Jaungada svinēšanas tradīcijas pārņemtas no latviešu Ziemassvētku tradīcijām. No jauna ieviestajiem valsts svētkiem nav īpašas ēdienkartes, to savdabību veido galda dekorējums ar valsts simboliku.

Literāros darbos mielastu ēdienkartes ir konservatīvākas un ierobežotākas, salīdzinot ar pavārgrāmatās vērojamo produktu pārpilnību, ēdienu sarežģītību un izvirzītajām estētiskajām prasībām. Šis aspekts var kalpot par ierosinājumu turpmākai literāru darbu un pavārgrāmatu vēstījumu salīdzināšanai, apskatot ne tikai svētku, bet arī ikdienas prakses. Izmantojot šobrīd apstrādāto informāciju, var hipotētiski pieņemt, ka pavārgrāmatās propagandas funkcija izpaužas tiešāk, savukārt literatūrā ēdiena apraksti propagandas funkcijā iesaistīti pastarpināti un tādēļ vairāk saistīti ar pastāvošo, nevis vēlamo realitāti.

Pētījums izstrādāts projektā *Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts* Nr. lzp-2019/1-0294.

VĒRES

- Bardone, E.; Kannike, A. (2020) Remembering Soviet Food Culture. *Food & History*, 18 (1–2), 137–164.
- Beļševica, V. (2001) Nelaime mājās. Beļševica, V. (2001) *Raksti*. 3. sēj. Rīga: Jumava, 108–143.
- [b. a.] (1964) Svētku galdam. *Padomju Jaunatne* (24.10.1964.).
- Birze, M. (1961) Bēres. Birze, M. (1961) *Kā radās stāsts*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība, 149–196.
- Bleiere, D. (2015) *Eiropa ārpus Eiropas... Dzīve Latvijas PSR*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds.
- Brodele, A. (1969) Tas ir mans laiks. *Zvaigzne*, 4, 25.
- Bušmane, V. (1965) Pelēkā laimīte. *Liesma*, 8, 15.
- Chernyshova, N. (2013) *Soviet Consumer Culture in the Brezhnev Era*. London and New York: Routledge.
- Cimermanis, S. (atb. red.) (1987) *Sociālistiskie svētki un ieražas*. Rīga: Zinātne.
- Ezera, R. (2000) Mīna ar laika degli. Ezera, R. (2000) *Raksti*. 1. sēj. Rīga: Nordik, 459–519.
- Ezera, R. (2001) Dzīvotgriba jeb Otrās sievietes stāsts. Ezera, R. (2001) *Raksti*, 3. sēj. Rīga: Nordik, 16–21.
- Ezera, R. (2001) Nodevība. Ezera, R. (2001) *Raksti*. 2. sēj. Rīga: Nordik, 391–564.
- Geist, E. (2012) Cooking Bolshevik: Anastas Mikojan and the Making of the Book about Delicious and Healthy Food. *Russian Review*, 71, 295–313.
- Gold, C. (2007) *Danish Cookbooks*. Seattle: University of Washington Press.
- Jansons, A. (1959) Uz jauno tradīciju krastu. *Liesma*, 8, 1.
- [Jūsu vedējmāte] (1964) Tātad – kāzas! *Liesma*, 12, 23.
- Kļaviņa, A. (1971) *Viesību galds*. Rīga: Liesma.
- Ķencis, T. (2008) Svētku simulācija. *Letonica*, 18, 128–134.
- Liba, S. (1978) *Viesu uzņemšana*. Rīga: Zvaigzne.
- LTA (1964) Svētku galdam. *Cīņa* (19.04.1964.).

- Majors, O. (1965) Jauna makšķernieka gads. Februāris. *Liesma*, 2, 11.
- Masiļūne, N. (1982) *Ikdienai un svētku galdam*. Rīga: Avots.
- McDowell, J. (1974) Soviet Civil Ceremonies. *Journal of the Scientific Study of Religion*, 13 (3), 265–279.
- Medusone, S. (1964) Svētku diena atonpadsmitgadīgajiem. *Leņina Karogs* [Preiļi] (01.08.1964.).
- Notaker, H. (2017) *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Oakland: University of California Press.
- Ogres dzimtsarakstu nodaļa laika griežos [b. d.] Pieejams: <http://www.ogresmuzejs.lv/gallery/virtualas-izstades/params/group/210022/> (01.05.2022.).
- Pētersone, M.; Pasopa, A. (1966) *Garšīgi un veselīgi ēdieni*. Rīga: Liesma.
- Pujats, J. (1964) Talants no tautas dzīlēm: Polikarps Vilcāns. *Literatūra un Māksla*, 5, 4.
- Rokpelnis, F. (1950) Aicinājums ciemos. *Karogs*, 1, 32.
- Rokpelnis, F. (1965) Ziņojums divīzijas komisāram. *Karogs*, 7, 5.
- Shkodrova, A. (2018) From Duty to Pleasure in the Cookbooks of Communist Bulgaria: Attitudes to food in the culinary literature for domestic cooking released by the state-run publishers between 1949 and 1989. *Food, Culture & Society*, 4, 468–487.
- Skujiņš, Z. (1966) *Kolumba mazdēli*. Rīga: Liesma.
- Veldre, A. (1964) Cēsinieku svētku galdam. *Padomju Druva* [Cēsis] (05.11.1964.).
- Viesi nāk (1964) *Liesma*, 11, 23.
- Zālite, L. (1973) *Galda kultūra*. Rīga: Liesma.
- Zigmonte, D. (1969) *Raganas māju remontēs*. Rīga: Liesma.

Summary

Soviet Celebration Traditions and Festive Meals

The incorporation of Soviet ideology in the occupied countries manifests itself as totalitarian control over all areas of life. This article examines the propaganda function of various media in disseminating information about celebration traditions and festive meals from the late 1950s to the second half of the 1980s.

The object of this paper is to examine how Soviet ideology is implemented in everyday practice, such as in the creation of new holiday traditions and the adaptation of festive meals. New cultural codes undermine, replace, or modify previous traditions, particularly those of religious origin. The customs developed during the Soviet occupation, on the other hand, are not entirely new; they are generally based on the structure of previous festivals, often changing only the form but not the content.

New holiday concepts are communicated to society through a variety of media, especially fiction, periodicals and cookbooks; these constitute the sources used in this study. As publishing is controlled by the state, these media spread only ideologically acceptable messages. Cookbooks, like literary texts, are propaganda tools that frequently represent reality in the desired or planned modality rather than extant reality.

The article concludes that the adaptation of Soviet tradition includes not just culinary recommendations, but also efforts to establish a general holiday celebration matrix that encompasses room decorating, table setting, food serving, rules of etiquette, and even scripts for celebratory activities. Detailed descriptions of celebrations in cookbooks as well as in literary texts serve not only to introduce but also strengthen Soviet traditions. In addition, they also try to create a system of views and beliefs, a model of cultural behavior rooted in Soviet ideology.

Key words: festive meals, history of cookbooks, Latvian literature, Soviet cooking, propaganda.

Redakcijā saņemts 18.05.2022.