

IESKATS BALTIJAS VĀCU PAVĀRGRĀMATU VĒSTURĒ



Māra Grudule, *Dr. philol.*, Latvijas Universitātes Literatūras, folkloras un mākslas institūta vadošā pētniece, LU Humanitāro zinātņu fakultātes profesore. Pētnieciskie virzieni: latviešu literatūras vēsture no 16. līdz 19. gadsimtam, Baltijas vācu kultūra; publicējusi monogrāfiju *Latviešu dzejas sākotne 16. un 17. gadsimtā kultūrvēsturiskos kontekstos* (2017); sastādījusi zinātnisku rakstu krājumus par G. F. Stenderu (2018), E. Veidenbaumu (2020), G. Merķeli (2021); vairāk nekā 70 zinātnisku publikāciju autore; ar pētniecisko stipendiju atbalstu strādājusi Hercoga Augusta bibliotēkā (Volfenbitelē, Vācijā), Bavārijas Valsts bibliotēkā (Mīnhenē, Vācijā), Kopenhāgenas Karaliskajā bibliotēkā (Dānijā), Stokholmas Karaliskajā bibliotēkā (Zviedrijā) u. c., viesojusies ar lekcijām un piedalījusies akadēmiskās apmaiņas braucienos Polijā, Zviedrijā un Vācijā.

Raksturvārdi: pavārgrāmatas, kulinārija, vācbaltiešu kultūra, kultūrpārnese.

Raksts sniedz ieskatu vācbaltiešu pavārgrāmatu vēsturē no 19. gadsimta līdz 20. gadsimta beigām, īpašu uzmanību pievēršot valodu daudzveidībai tekstos, kā arī vietējo kulināro tradīciju atspoguļojumam. Pavārgrāmatu satura izmaiņas ir aplūkotas plašākā Eiropas kulināro tradīciju un Baltijas kultūrvēstures kontekstā, ne bez nozīmes atstājot arī atsevišķu izdevumu recepciju latviešu un igauņu sabiedrībā. Baltijas vācu pavārgrāmatas ir sieviešu dominēts lauks. Krājumu sastādītājas arī rēķinās ar sievietēm kā galveno auditoriju. Tik noturīgas – viena dzimuma robežās – tekstu radītāju un to uztvērēju attiecības, iespējams, ir saistītas ar Baltijas vācu vidē dziļi sakņoto patriarhālisma tradīciju. Baltijas vācu pavārgrāmatu vēsture iepriekš tikpat kā nav pētīta. Tās izziņu ievērojami apgrūtinā arī pašu grāmatu trūkums. Lai tās apzinātu, nācās apvienot informāciju no vairāku bibliotēku katalogiem – galvenokārt no Latvijas Nacionālās bibliotēkas, LU Akadēmiskās bibliotēkas Misiņa bibliotēkas, Tartu Universitātes bibliotēkas un vienotā Vācijas bibliotēku elektroniskā kataloga *Gemeinsamer Verbundkatalog* jeb GBV. Pieļaujot iespēju, ka

ir vēl citas, ārpus redzesloka palikušas pavārgrāmatas, raksts iezīmē galvenās tendences pavārgrāmatu vēsturē, nepretendējot uz vispusīgu šīs tēmas izklāstu.

Baltijas vācu pavārgrāmatu sākotne

Kā liecina 18. gadsimta otrās puses Baltijas vācu presē atrodamās reklāmas, šajā laikā vietējo vāciešu ģimenēs ir lietotas Braunšveigas, Hamburgas, Berlīnes u. c. vācvalodīgajā Eiropā publicētās pavārgrāmatas. Īpaši nozīmīga to vidū ir zviedru mājas mātes Kajsas Varjas (*Warg*, 1703–1769) 1755. gadā publicētā pavārgrāmata zviedru valodā¹. Tā piedzīvo četrpadsmit izdevumus zviedriski, četrus izdevumus vāciski un 1781. gadā arī tulkojumu igauņu valodā. Kā norāda Pauls Daija, tieši igauņu tulkojums veidnājis Vidzemes mācītāju Kristofu Harderu (*Harder*, 1747–1818) no dažādām grāmatām sastādīt un publicēt pirmo pavārgrāmatu arī latviešu valodā, domātu galvenokārt muižās

¹ Warg 1755.

strādājošajiem latviešu tautības kalpotājiem – *Tā pirmā pavāru grāmata* nāk klajā 1795. gadā un satura ziņā nav saistīta ar Varjas receptēm.²

Apkaisības laikmets un Napoleona kari Eiropā stimulē nacionālisma ideju izplatību. 1795. gadā beidz pastāvēt Kurzemes un Zemgales hercogiste, ar šo brīdi visa mūsdienu Latvijas teritorija nonāk Krievijas impērijas sastāvā. Bijušo teritoriālo apzīmējumu vietā (*Kurländer* – Kurzemes un Zemgales hercogistes vācieši; *Livländer* – Vidzemes vācieši; *Estländer* – mūsdienu Igaunijas ziemeļdaļā dzīvojošie vācieši) nostiprinās kopienu vienojošs apzīmējums *baltieši*, to plaši izmanto kultūrā, nāk klajā virkne antoloģiju, piemēram, *Baltiešu albums* (*Baltisches Album*, 1848), *Baltiešu dzeja* (*Das baltische Dichterbuch*, 1894) un preses izdevumi, piemēram *Baltiešu Mēnešraksts* (*Baltische Monatsschrift*, vēlāk – *Baltische Monatshefte*, 1859–1939). Svarīga loma jaunās paudzes apvienošanā ir atkal atvērtajai Tērbatas Universitātei (1802), kopienu saliedē arī biedrības un Baltijas vēstures pētniecība. Tās iekšēju nostiprināšanos veicina Vācijas teritoriālā apvienošanās. Idejiskas vienotības saglabāšana ar Vāciju nozīmē Krievijas Baltijas provinču eiropēiskumu. 19. gadsimtu var dēvēt arī par vācbaltiešu nacionālās atmodas gadsimtu.³ Tas atstāj savu iespaidu arī uz pavārgrāmatām kā izdevumiem, kas varētu apliecināt arī nacionālās virtuves esamību, tomēr – kā redzēsim – vārds “nacionāls” uz lokālo virtuvi attiecināms vien nosacīti. Pirmā vietējās cilmes vācu pavārgrāmata *Livländisches Koch und Wirthschaftsbuch für große und kleine Haushaltungen* [Vidzemes pavār- un saimniekošanas grāmata lielām un mazām māsaimniecībām] nāk klajā Rīgā 1816. gadā. Tās autore **Katarīna Doroteja Fēre** (*Fehre*, 1766–1829) grāmatas ievadā norāda uz nepieciešamību pēc izdevuma, kurā būtu izmantoti “mūsu zemes produkti, lietoti mums zināmi mēri un svara vienības”⁴. K. D. Fēre ir Ērgļu muižas nomnieka meita. Pēc vīra nāves

1803. gadā viņa kļūst par Rīgas Pilsētas meiteņskolas skolotāju. Iespējams, nepieciešamība pēc mācību grāmatas jaunavām ir rosinājusi viņu sastādīt pavārgrāmatu, kas papildināta ar praktiskiem padomiem māsaimniecībā. Līdz 1823. gadam nāk klajā vēl četri papildināti izdevumi, 1824. gadā grāmata ir tulkota arī igauņu valodā.

19. gadsimta vidū un otrajā pusē ir izdotas arī dažas citas Baltijas vācu pavārgrāmatas. Kaut gan šajā laikā visa mūsdienu Latvijas teritorija atrodas Krievijas impērijas sastāvā, gadsimtu gaitā iesakņojušās tradīcijas publicēt Kurzemei un Vidzemei atšķirīgus izdevumus saglabājas arī pavārgrāmatu žanrā. Tā no 1846. gada līdz 1901. gadam vairākos papildinātos izdevumos publicēta *Rīgasches Kochbuch* jeb *Rīgas pavārgrāmata* vidzemniekiem un gandrīz vienlaikus – *Praktisches Mitauer Kochbuch* jeb *Praktiska Jelgavas pavārgrāmata* (1844–1876, seši izdevumi) kurzemniekiem.

19. gadsimtā lokālas pavārgrāmatas nenozīmē pārorientēšanos uz nacionālo virtuvi. Tās, protams, ietver reģionam raksturīgos ēdienus, taču krietna daļa recepšu ir pārņemta no cittautu virtuves. Kā jau to konstatējusi ēdiena kultūras pētniece un gastronomijas vēsturniece Astra Spalvēna, šajā laikā visā Eiropā ir populāra franču virtuve.⁵ Arī Baltijas vācu pavārgrāmatās kuplā skaitā ir iekļautas franču ēdienu receptes un līdzās tām arī ēdienu gatavošanas apraksti no angļu, itāļu, spāņu, turku, krievu u. c. virtuvēm, arī receptes, kas raksturo reģionālo vācu virtuvi, piemēram, Leipcigas, Vīnes un švābu kūkas. Rēķināšanos ar lokālo uztvērēju atspoguļo reģionālās leksikas lietojums. K. D. Fēre grāmatas ievadā piedāvā atsevišķu sarakstu lokāli savdabīgo vārdu skaidrojumu, to vidū, piemēram, *šmant* jeb krējums; *tummig* – tumīgs jeb krēmīgs, *Rudmeeschen* jeb rudmieses; *Süßsauerbrod* jeb saldskābmaize u. tml. Baltijas vācu dialektālā leksika, kurā jaušamas latviešu un igauņu valodas ietekmes, atšķirš vācbaltiešu pavārgrāmatas no vācvalodīgās Eiropas izdevumiem arī 20. gadsimtā. Atsauces uz Baltijas virtuvi, izņemot leksiku, tikpat kā nav atrodamas. Ar retiem

² Daija 2020, 38–41.

³ Ungern-Sternberg 2012, 74–98.

⁴ „Ein längst bei uns gefültes Bedürfnis war ein den Producten unseres Landes angemessenes, nach unsern Maassen und Gewichten eingerichtetes Kochbuch.“ Fehre 1817, III.

⁵ Spalvēna 2019, 97.

izņēmumiem, piemēram, K. D. Fēre piedāvā recepti *Jelgavas konfektes*, kuras galvenā sastāvdaļa ir viela, kuru Baltijā neiegūst – tragants jeb tragakants⁶. Iespējams, atsaucē uz Jelgavu saistīta ar Jelgavas kā bijušās hercogistes galvaspilsētas tirgu, kurā eksotisku preču no tuvākām un tālākām pasaules valstīm netrūka.

Baltijas vācu pavārgrāmatas no 19. gadsimta vidus līdz Pirmajam pasaules karam

19. gadsimta otrajā pusē interesi par kulināriju vairo izmaiņas sabiedrības dzīvē. Arvien pieaug pilsētu iedzīvotāju skaits. Daudzās māsaimniecībās vairs nav kalpotāju, nav arī iespēju izmantot lauku radu piegādātu vai pašaudzētu pārtiku. Namamātes iepērkas veikalā un tirgū. Tam nepieciešamas zināšanas. Iepriekš visai izplūdušie ēdienu pagatavošanas apraksti, kuros tradicionāli tika norādīts daudzums tikai dažām svarīgākajām sastāvdaļām, kļūst precīzāki un koncentrēti. Rietumeiropas kulinārajā kultūrā pirmoreiz precīzs izejvielu sastāvs atsevišķā rindkopā ir norādīts kādā 1845. gadā izdotā pavārgrāmatā; nepilnus divdesmit gadus vēlāk recepšu krājumi pāriet uz izejvielu norādi pirms paša apraksta.⁷ Baltijas vācu pavārgrāmatās recepšu pieraksts, kas sastāv no detalizēta izejvielu uzskaitījuma, ēdiena pagatavošanas apraksta un procesa ilguma norādes nostiprinās 19. un 20. gs. mijā ar Marijas fon Redelīnas (*von Redelien*, 1836–1918) pavārgrāmatām.

Veidojoties modernajai pilsoniskajai sabiedrībai, Baltijas vācieši arvien nopietnāk domā par meiteņu gatavošanu nākotnes ģimenes dzīvei, bērnu audzināšanai un pārdomātai, taupīgai saimniekošanai. Aug jaunavām domātu skolu skaits, māsaimniecību preses izdevumu un kalendāru klāsts. Arī pavārgrāmatas kļūst arvien biežākas, informatīvi ietilpīgākas, apskatot plašu jautājumu loku, kas saistīts ar māsaimniecību kopumā. Tā, piemēram, grāmatas *Haus und Herd. Praktisches, illustriertes Hausbuch* [Mājas un pavards. Praktiska un ilustrēta

māsaimniecības grāmata] (1913) piektajam izdevumam ir nedaudz vairāk kā 800 lappušu, nepilna trešdaļa no tām dod padomus par apkuri un apgaismojumu, par attiecībām ar mājas ļaudīm, par iepirkšanos, par mājas aptieciņu, par garderobi un apģērbu tīrīšanu, par dārza kopšanu un bišu turēšanu, par dzīvojamās telpas iekārtojumu u. tml.⁸ Savukārt kulināro daļu paplašina ziņas par virtuves piederumiem, ēdienu dekorēšanu un uzturvērtību, svāra un mērvienību tabulas, detalizētas ēdienkartes atsevišķiem gadalaikiem, sasirgušo barošanai, bērniem, kā arī ieteikumi viesību ēdieniem. Recepšu izkārtojums orientējas uz dienas galveno un pagatavošanas ziņā sarežģītāko maltīti – pusdienām, tā plašo klāstu noslēdzot ar saldo ēdienu.

Baltijas vācu pavārgrāmatu tirgū ienāk trīs māsaimnieces. **Līdas Pankas** (*Panck*, 1800–18.01.1889.⁹) grāmata pirmizdevumā 1844. gadā ir publicēta Tērbatā (tg. Tartu), vēlākie izdevumi – jau Rīgā. Viņas krājuma astotais izdevums *Praktisches Kochbuch: Handbuch zur sparsamen und verständigen Führung des Haushalts in allen seinen Zweigen: 1300 erprobte Anweisungen und Recepte* [Praktiskā pavārgrāmata: taupīgas un saprātīgas saimniecības visā tās pilnībā vadišanas rokasgrāmata: 1300 pārbaudīti ieteikumi un receptes] iznāk jau pēc sastādītājas nāves 1902. gadā. Saksijas Valsts un universitātes bibliotēkā Drēzdenē ir saglabājusies L. Pankas pavārgrāmata (1862) ar vairākām ar roku ierakstītām receptēm un ielīmi no citas vācbaltietes Maras Kortas (*Korth*¹⁰) pavārgrāmatas (1904). Tātad L. Pankas ēdienu recepšu krājums kādā Baltijas vācu ģimenē ir lietots vismaz 40 gadu garumā.¹¹

Kā liecina Kurzemes vācu prese, L. Pankas receptūru un kulināro tradīciju pēc viņas nāves pārņem mantiniece **Marija fon Redelīna**¹².

⁸ Redelien 1913.

⁹ Diemžēl mirušo sarakstā nav norādīta saikne ar kulināriju, pieņēmums, ka L. Panka, sk. Anon. 1889.

¹⁰ Biogrāfiskas ziņas par Kortu (dzim. Gecu (*Goetz*)) trūkst; Baltijas vācu presē viņa minēta arī 1915. gadā, piem., Anon 1915.

¹¹ Panck 1862.

¹² Sal. Anon. 1889a.

⁶ 95. Mitauschisches Confect (Fehre 1817, 326).

⁷ Humble 2020, 195.

M. fon Redelīna izdod vairākas pavārgrāmatas *Haus und Herd. Praktisches, illustriertes Hausbuch* [Māja un pavadrs. Praktiska ilustrēta saimniekošanas grāmata, 1889–1913; 6 izdevumi]; *Das Buch der Konserven: praktische und theoretische Anleitung zur Herstellung von Obst und Gemüse in Büchsen und Flacons* [Konservēšanas grāmata: teorētisks un praktisks ievads augļu un dārzeņu sagatavošanai burkā un pudelēs] (1897, grāmata tulkota arī igauņiski, 1905) un *Praktische Küche. Illustriertes Kochbuch zur sparsamen Führung der Wirtschaft* [Praktiska virtuve. Ilustrēta pavārgrāmata taupīgai saimniecības vadīšanai] (1896). Pēdējo izdevumu ar nosaukumu *Praktisks ķēķis* (1903) skolotājs Jūlijs Vīstucis (1839–1909) tulkojis latviski. M. fon Redelīna Baltijas presē ir minēta kā neapšaubāma saimniekošanas autoritāte ar lielu pieredzi māj-saimniecības jautājumos un savu māj-turības skolu meitenēm.¹³ Viņa pārrauga arī māj-saimniecēm domātu avīzi un kalendāru.¹⁴ Abi izdevumi ietver arī ēdienu receptes, izdevēja orientējas uz māj-saimniecēm, kas pārstāv izglīto-to vidusšķiru.

Ar 1903. gadu Baltijas grāmatu tirgū parādās arī **Maras Kortas**, pavārgrāmatas *Praktisches Kochbuch* [Praktiska pavārgrāmata] (1903–1911, četri izdevumi) un *Sparkochbuch* [Taupīga pavārgrāmata] (1917), pēdējā – ar Pirmā pasaules kara laikam atbilstošu virsrakstu. M. Kortai ir arī sava plaši pazīstama māj-saimniecību skola, kas, kā norāda vietējā presē, desmit gadu laikā (1894–1904) ir sagatavojusi pat 1000 māj-saimniecību. M. Korta ir arī aktīva kulinārijas izstāžu dalīb-niece, un viņas augļu konservi un sulas ir apbalvoti ar divām sudraba medaļām.¹⁵ Līdzīgi M. fon Redelīnai, arī M. Korta izdod savu māj-saimniecību kalendāru.¹⁶ Abas M. Kortas pavārgrāmatas ir tulkotas latviski – *Praktiskā pavārgrāmata* (1905–1928, trīs izdevumi) un *Taupīgs ķēķis* (1918). Pēdējais izdevums latviešu presē ir nokritizēts: “Karš

mums atnesis savu specifisku literatūru. Un Mara Kort laiduse klajā “Taupīgs ķēķis”, māksla izgatavot lētus, gardus un barojošus ēdienus bez vai ar ļoti mazām gaļas, sviesta, tauku, olu un cukura piedevām. Tas jau viss skan ļoti jauki un, droši vien ne viena vien mājas māte pirks grāmatiņu, cerībās ietaupīt kaut ko no minētiem tik dārgajiem produktiem. Tikai lieta tā, ka arī bez šīs grāmatiņas varēja gluži labi iztikt. [...] receptes iznāk tik dārgas, ka pat mūsu vidus šķirām būs par smagu. Tur vajaga cukura, Maskavas miltu, olu, sviesta. [...] Tādā kārtā, no “taupīga ķēķa” iznāk izšķērdīgs ķēķis, par kura pamācību vēl jāpiemaksa.”¹⁷

M. Kortas *Taupīgam ķēķim* līdz Otrajam pasaules karam atkārtotu izdevumu nav, toties latviešu sabiedrībā interese par viņas grāmatām atkal atdzīvojas 1990. gadā, kad toreiz vēl kompartijas oficiālais laikraksts *Ciņa* pārpublicē virkni māj-turībai veltītu rakstiņu no neatkarīgās Latvijas avotiem¹⁸, bet gadu vēlāk nāk klajā arī M. Kortas *Taupīgs ķēķis* atkārtotā izdevumā.¹⁹ Lieki piebilst – virsraksts ir arī šai – atjaunotās neatkarības trauslajai un materiālajā ziņā trūcīgajai situācijai atbilstoša vizītkarte. Starpkaru perioda grāmatas un arī valoda, kas nevirās no ģermānismiem, atkal ir modē – “ķēķu” un “beķereju” netrūkst M. Kortas latviešu izdevuma pārpublicējumā un arī dažādu SIA un firmu nosaukumos, arī ikdienas sarunvalodā. 1991. gadā M. Kortas grāmata ir publicēta arī krieviski. Viņas *Praktisko pavārgrāmatu* pilnā apjomā vēlreiz izdod arī apgāds *Zvaigzne ABC* (2010).

L. Pankas, M. fon Redelīnas un M. Kortas pavārgrāmatu saturu joprojām raksturo raiba aina – vācu, angļu, franču, spāņu, itāļu, somu un vācu virtuves tradīcijas tagad būtiski papildina dažādi krievu, ukraiņu un ungāru ēdieni. Līdz ar tirdzniecības tempu pieaugumu un ceļošanas palētināšanos kulinārijā par pašsapro-tamu sastāvdaļu kļūst eksotiskas ārzemju garšvielas, augu un dzīvnieku valsts produkti, piemēram, spargēļi, bruņurupuču un fazānu gaļa, austeres u. c. Var teikt, ka eksotika uz

¹³ Anon. 1918.

¹⁴ *Rigasche Hausfrauen-Zeitung* (1884–1906); *Rigascher Hausfrauen-Kalender* (1885–1912).

¹⁵ Anon. 1904.

¹⁶ *Livländischer Hausfrauen-Kalender* (1893–1915), pēc 1913. gada tā izdošanu pārņem M. fon Redelīna.

¹⁷ L. N. 1918.

¹⁸ [Korth] 1990.

¹⁹ Korth 1991.

šķīvja ir gastronomijas ikdiena. Tā, piemēram, M. Kortas pavārgrāmatas 1904. gada izdevumā ir atrodamas 28 angļu, 19 franču, 16 krievu, 13 itāļu, piecas austriešu, četras spāņu, trīs poļu, trīs holandiešu, četras šveiciešu, trīs zviedru, trīs ungāru, divas turku, divas čigānu un divas amerikāņu ēdienu receptes; divu ēdienu aprakstu nosaukumos minēts Bismarka vārds, piedāvājumā ir arī švābu, Hamburgas, Kēnigsbergas, Bavārijas, Berlīnes, Lībekas, Nirnbergas un Reinas ēdienu receptes. No otras puses – augot ne tikai latviešu un igauņu, bet arī vācu nacionālajai pašapziņai un lielāku interesi pievēršot lokālajām tradīcijām, recepšu klāstu papildina ēdieni, kuros ir uzsvērts Baltijas konteksts – konkrēta novada vai pilsētas cilme, tā, piemēram, tikko minētajā Kortas pavārgrāmatā (1904) ir iekļauti 13 ēdieni, kuru nosaukumā ir Kurzemes, Vidzemes, Rīgas vai Rēveles (tg. Tallina) vārds. M. fon Redelīna publicē Kurzemes sivēna zupas, Kuršu speķa pīrāgu, Kuršu aknu pastētes, Kuldīgas kliņģerīšu un Kuršu piparkūku receptes.²⁰ Vācu, franču, angļu un krievu ēdienu nosaukumus papildina latviešu un igauņu vārdi. Tie pārsvarā ir saistīti ar nodarbēm, kas ir kalpotāju rokās, piemēram, sēņošana. Līdas Pankas pavārgrāmatas satura rādītājā minēti sēņu nosaukumi paralēli trīs – vācu, latviešu un igauņu – valodās: *Birkenschwämme* (lettisch: *Berselappe*, estnisch: *Kassesened*); *Gelber Schwamm* (lettisch: *Rudmeese*, estnisch: *Lambatattid*); *Hahenschwämme* (lettisch: *Gailing*, estnisch: *Kukkearjad*)²¹. Internacionāla leksika dara pavārgrāmatas arī vizuāli interesantas.

Baltijas vācu pavārgrāmatas Latvijā Pirmā pasaules kara laikā un starpkaru periodā

20. gadsimta sākuma Rietumeiropas kulinārijas izdevumus raksturo uzmanība veselīgam ēdienam. Gastronomijas vēstures pētniece

Nikola Hambla norāda, ka šādā ziņā pavārmāksla ietekmē arī modernisma glezniecību, kas jūsmo par augļiem, to formas un krāsu dažādību un vedina uz formas eksperimentiem.²² Mājsaimnieču acīm virtuve paveras kā radoša telpa. Biezās un pamatīgās mājsaimniecības rokasgrāmatas aizstāj izdevumi par kulinārijas jautājumiem, kuri tomēr ir kas vairāk par recepšu krājumiem un pārstāv t. s. hibrīdžanru – tajos ēdienu aprakstus papildina esejas, memoāri, joki, plāpas, kā arī – nereti pavāra zīmētas ilustrācijas. Grāmatas pielāgojas ikdienas gaitām un nodarbēm, noteiktām sabiedrības grupām, kā arī sociālās mobilitātes pieaugumam – nāk klajā izdevumi, kas domāti veģetāriešiem un vecpuišiem, īpaši ēdienu aprakstu krājumi ceļojumiem, izklaidei un bērniem. Dienas režīmā samazinās pusdienu nozīme, toties lielāka uzmanība ir pievērsta vēlajām brokastīm, kuras to baudītāji mēdz apvienot ar lietišķām darba sarunām.²³ Baltijas vācu grāmattirgū šādus vietējas cilmes izdevumus nav izdevies konstatēt, izņemot izdevumu *Vegetarisches Kochbuch* [Veģetāra pavārgrāmata] (1916). Rit Pirmais pasaules karš, tā noslēgums ar neatkarīgas Latvijas dibināšanu nosaka pārmaiņas Baltijas sabiedrībā. Baltijas vācieši zaudē dominējošo lomu saimnieciskajā un kultūras dzīvē, daudzi izceļo, palicējiem aizvien svarīgāk ir apliecināt savas – atšķirīgās vācbaltiešu kultūras pastāvēšanu neatkarīgajā Latvijas valstī. Tomēr Baltijas vācu pavārgrāmatu skaits starpkaru periodā ir neliels. Avīzes sparīgi reklamē Vācijas izdevumus.²⁴ Iepriekš izdotās Līdas Pankas, Marijas von Redelīnas un Maras Kortas pavārgrāmatas vairs īsti nav izmantojamas – ir mainījušies mērvienību apzīmējumi²⁵.

²² Humble 2020, 138.

²³ Turpat, 160.

²⁴ Sal. Berlinē un Vinē 1909. gadā publicētās grāmatas *Ich kann kochen. Das Buch von der natürlichen Ernährung des Menschen* [Es protu gatavot. Grāmata par dabisku cilvēka uzturu] (Anon. 1909).

²⁵ Bijušā stopa (viens stops – 1,385 litri), mārciņas (viena mārciņa – 468 grammi) un lotes (viena lote – 14,613 grammi) vietā tagad – litrs, kilograms, grams. Sal. E. St. 1938.

²⁰ Kurländische Ferkelsuppe Nr. 23; Kurische Speckpirogen Nr. 286; Kurische Leberwurst Nr. 587; Goldingsche Kringelchen Nr. 984; Kurische Pfefferkuchen Nr. 1022. Sk. Redelien 1913, 299, 391, 514, 656, 669.

²¹ Panck 1902, 453.

Šajā laikā trīs izdevumus piedzīvo valodnieka un mācītāja Augusta Bilenšteina meitas **Martas Bilenšteines** (*Bielenstein*, 1861–1938) grāmata *Notstandskochbüchlein, gewidmet den baltischen Frauen* [Pavārgrāmatīņa grūtiem laikiem, veltīta baltiešu sievietēm] (1916, 1918, 1922). Tā pirmoreiz nāk klajā – kā grāmatas autore norāda – kā apliecinājums Bilenšteinu ģimenes spējai izturēt un saliedēt spēkus pēc revolūcijas traģiskajiem zaudējumiem.²⁶ Šajā laikā M. Bilenšteine pati ir pārraudzījusi ģimenes saimniecību. Viņas pavārgrāmata koncentrējas gandrīz tikai uz ēdienu gatavošanu, izņemot ievadu, kas ietver padomus kurināmā taupīšanā un virtuves tīrības saglabāšanā. 1922. gadā joprojām Latvijas ekonomiskajā dzīvē ir jūtamas kara sekas. M. Bilenšteines receptes neprasa lielus izdevumus vai nopietnu laika ieguldījumu, tās tikpat kā neietver eksotiskas izejvielas. Viņa atgādina par psiholoģiskā faktora nozīmi saimniekošanā – liesu, vienkāršu ēdienu var “uzlabot” mājasmātes smaids un uzmundrinājums. Atsauces uz cittautu virtuvi ir saglabātas tikai tiktāl, cik tās ir nepieciešamas, piemēram, klapēta un acepta liesas gaļas šķēle arī M. Bilenšteines krājumā ir minēta ar angļu nosaukumu *Beefsteak* jeb ‘bifšteks’, vai asā un gāru mērce kā *Ungarisches Gulasch* jeb ‘ungāru gulašs’.²⁷ Lokālās virtuves īpatnības atspoguļo leksika un grāmatas beigās pievienotais dažu produktu rādītājs, kurā iekļautas, piemēram, *Barwicke* jeb baravikas; *Burkane* jeb burkāni; *Gailing* jeb gailenes, *Pliete* jeb plīts vai pavards, un recepšu nosaukumi. Bilenšteines grāmatā visvairāk ir Kurzemes ēdienu (Bilenšteinu dzimta ir saistīta ar Dobeli), piemēram, kuršu zivju zupa; kuršu vēžu zupa; gailingu [gaileņu] zupa; kuršu biezzupa; kuršu siltalus; kuršu skābputra; Jelgavas piparrieksti; bērzu sulas jeb kuršu dzirkstošais vīns u. tml.²⁸ Šo grāmatu

no visiem iepriekšējiem izdevumiem atšķir arī personīgs akcents – vairākas Bilenšteinu ģimenes un pašas Martas receptes – Bilenšteinu Ziemassvētku rausis, Martiņas sausmaizītes un Bilenšteinu ceptie dārzeni.²⁹

Baltijas vācu pavārgrāmatas pēc Otrā pasaules kara

1939. gada rudenī atbilstoši Molotova-Ribentropa noslēgtajam līgumam par interešu sfēras sadali Baltijas telpā sākas vācbaltiešu izceļošana uz dažādām pasaules valstīm. Par vienotu vācbaltiešu kultūras procesu pēc kara runāt ir grūti. Neskatoties uz to, pēdējos gados veiktās Baltijas vāciešu un viņu pēcteču aptaujas liecina, ka joprojām daļā sabiedrības piederības apziņa savai – Baltijas vācu kopienai – ir dzīva, un ēdiens ir viens no tiem aspektiem, kas to raksturo visspilgtāk.³⁰ Tādējādi arī pēc Otrā pasaules kara publicētās vācbaltiešu pavārgrāmatas uzskatāmas par nozīmīgu rīku piederības apziņas stiprināšanā. Līdz šim izdevies apzināt tikai pāris izdevumus. Kā liecina bibliotēku katalogi – tajos pat ne visi atkārtotie izdevumi ir pieejami –, acīmredzot šīs grāmatas ir pieprasītas un labi pirktas.

Pēc Otrā pasaules kara vismaz deviņus izdevumus piedzīvo **Brigites fon Samsones-Himmelšernas** (*von Samson-Himmelstjerna*, dzim. 1909) krājums *Baltisches Kochbuch* [Baltiešu pavārgrāmata] (1954–2000), kuras ievaddaļā, līdzīgi kā Katarīna Fēre 19. gadsimta sākumā, B. fon Samsones-Himmelšerna norāda, ka viņa veltīs lielu uzmanību svētku maltītēm, cenšoties nepazaudēt īpašo “dzimtenes smaržu”³¹. Tas atgādina amerikāņu antropoloģes Tulasi Srinivasas rakstīto publikācijā

Sauergrütze Nr. 803; Mitauische Pfeffernüsse Nr. 1063; Birkwasser – kurischer Schaumwein Nr. 1268. Sk. Bielenstein 1922, 61, 71, 74, 123, 135, 143, 200, 237.

²⁶ Latviešu revolucionāri nodedzina Dobeles mācītājmuižas inventāru un iznīcina A. Bilenšteina bibliotēku, par to sīkāk: Beika 1937, 23–27.

²⁷ Nr. 103; Nr. 106. Sk. Bielenstein 1922, 26, 27.

²⁸ Kurische Fischsuppe, Nr. 299; Kurische Krebsuppe Nr. 361; Suppe von Gailings (Pffierling) Nr. 373; Kurische Püreesuppe Nr. 697; Kurisches Warmbier Nr. 758; Kurische

²⁹ Bielensteinscher Weihnachtsstoller Nr. 945; Marthings Knäckerbröd Nr. 972; Bielensteinsches Backobst Nr. 1192. Sal. Bielenstein 1922, 171, 179, 224.

³⁰ Baranovska 2016, 76; Bender 2011, 331–339.

³¹ „Sie sollen auch jetzt noch unseren Festen einen heimatlichen Duft verleihen.“ Samson-Himmelstjerna 1963, 6.

par to indiešu, kuri savu patvērumu raduši ārvalstīs, virtuvi: “Viens no atslēgas elementiem šādiem ēdieniem ir gastronomiālģijas remdēšana – viņi izbauda to lielisko garšu, aizver acis un atgriežas mājās.”³² Un visbeidzot pati interesantākā Baltijas vācu pavārgrāmatu klāstā, kas turklāt arī iekļaujas hibrīdtekstu kategorijā, ir **Valeskas Hāgenas** (*Hagen*, 1891–1931³³) grāmata *Die echte russisch-baltische Küche* [Īsta krievu-baltiešu virtuve]. Tā ir pirmizdota Berlīnē 1959. gadā ar trim atkārtotiem izdevumiem (1978, 1988, 1991). V. Hāgenas kulinārija aizved atpakaļ uz 19. un 20. gadsimta mijas Baltiju, laikmetu, kurā vēl bija dzīvas arī Krievijas galma izsmalcinātās tradīcijas. V. Hāgena ir cēlusies no Baltijas vāciešiem, tomēr arī krievu virtuve viņai ir labi pazīstama, viņas grāmatā krustojas abas tradīcijas. V. Hāgenas receptu avots ir pašas, viņas mātes un Pēterburgas virējas Taņas pieredze. Taņu Hāgena raksturo kā “īpatni, kam bija pilnīgas zināšanas par ēst gatavošanu; tās gan atklājās tikai tad, kad viņa pati to vēlējās.. Uzsākot gatavot sevišķi sarežģītus ēdienus un lai nonāktu istajā dvēseles stāvoklī, viņa vienmēr iemeta palielu glāzīti vodkas.”³⁴ V. Hāgena

precīzi iezīmē krievu-baltiešu virtuves avotu areālu – krievu kulināro kultūru, kas balstīta franču kulinārijā, un baltiešu virtuvi, kas balstīta Austrumprūsijas ēšanas paradumos, vienlaikus uzsverot, ka baltiešu virtuve kopumā ir vēl dažādu – vācu – krievu – angļu – franču – zviedru, Baltijas un arī citu tautu tradīciju noteikta. Tas jūtams arī V. Hāgenas pavārgrāmatas leksikā, piemēram, tējas laiku apzīmē angļuvalodīgais *Five o'clock*; iemīļoto sviestmaižu receptu kopu – zviedriskais *Smörgåsbord*; savukārt uzskodas – krieviskais *Sakuska*. Grāmatā iekļauti arī Vidzemes un Kurzemes ēdienu apraksti, piemēram, kuršu grūbu zupa, Kurzemes teļa krūtiņa, Vidzemes kartupeļu pannīna, Kurzemes speķa pīrāgi.³⁵ V. Hāgenas receptes papildina atmiņas, anekdotes un īsi apraksti par Baltijas vāciešu svētku svinēšanas, galda kultūras un citām sadzīves tradīcijām sulīgā un asprātīgā valodā. Paradoksālā kārtā tieši šis izdevums, kas acīmredzot manuskriptā tapis jau pirms Otrā pasaules kara, atstāj vismūsdienīgāko, dzīvāko un krāsaināko iespaidu ne tikai par Baltijas vācu virtuvi, bet vācbaltiešu dzīvesveidu kopumā.

Secinājumi

Baltijas vācu pavārgrāmatas ir dažādu tautu un tradīciju spoguļis ar salīdzinoši nelielu vietējās cilmes ēdienu aprakstu daļu, kurai ir tendence skaitliski augt 19. gadsimta otrajā pusē, Baltijas etnisko kopienu atmodas laikmetā. Baltijai raksturīgos ēdienus visbiežāk marķē nosaukums – norāde uz novadu – Vidzemi vai Kurzemi, salīdzinoši retāk – uz konkrētu pilsētu – Jelgavu, Rīgu un Rēveli. Šādas receptes ne vienmēr ir saistītas ar sastāvdaļu salikuma oriģinalitāti – tās var arī būt plaši pazīstamu receptu lokāls variants. Baltijas vācu pavārgrāmatas savā vēsturiskajā attīstībā iekļaujas Eiropas kulinārajā tradīcijā. Pēc Otrā pasaules kara publicētās pavārgrāmatas ir uzlūkojamas par kopienas kultūratmiņas

³² “One of the key ingredients of the descriptions of foods that appeal to gastro-nostalgia is the evoking of “home cooking” or as “mother made it”. “They hold that wonderful taste in their mouths, close their eyes and are transported back home.” Srinivas 2013, 369.

³³ Iespējams, kurzemniece Roza Valeska Armande Elinora Hāgena (09.03.1891. Liepāja – 18.12.1931. Rīga), 04.04.1918. Pēterburgā salaulājusies ar Ulpi no Rīgas (*Burchard Ewald Ulpe*), vai arī viņas meita vai mazmeita, vai māsa *Natalie Marianne Valesca Hagen* (dzim. Liepājā 1882–?), sal. Familie Hagen. Ar V. Hāgenas vārdu iznāk arī citas pavārgrāmatas, piem., *Die Fischküche* [Zivju virtuve] (1964).

³⁴ „Tanja war ein Original; sie verstand zu kochen, wenn sie wollte, was nicht immer der Fall war. Ehe sie sich an die Zubereitung irgendwelcher schwieriger Gerichte machte, bekreuzigte sie sich dreimal und, um in die ihr erforderlich scheinende schöpferische Stimmung zu kommen, leerte sie ein großes Glas Wodka in einem Zug.“ Hagen 1988, 5.

³⁵ Kurische Graupensuppe; kurländisch Kalbsbrust; livländisches Kartoffelpfännchen; kurländische Speckpiroggen. Sk. Hagen 1988, 27, 76, 82, 17.

glabātājām, kas ietver vācbaltiešu tradīciju aprakstus, Baltijas vācu dialektam raksturīgo leksiku un gadu gaitā nostiprināto ēdienu repertuāru.

Raksts ir tapis Latvijas Zinātnes padomes finansētā projektā Nr/ Izp-2019/1-0294 *Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais.*

VĒRES

- [Anon.] (1909) [Anzeige]. *Düna Zeitung* (28.03.1909.), 70.
- [Anon.] (1915) [Anzeige]. *Rigasche Zeitung* (27.02.1915.), 47.
- [Anon.] (1904) Lokales. *Düna Zeitung* (12.08.1904.), 181.
- [Anon.] (1889) Todtenliste. *Libausche Zeitung* (27.01.1889.), 22.
- [Anon.] (1889a) Ueber „Haus und Herd“. *Libausche Zeitung* (11.04.1889.), 81.
- [Anon.] (1918) M. von Redelien [Nekrolog]. *Rigasche Zeitung* (02.11.1918.), 254.
- Baranovska, A. (2016) *Identitātes saglabāšanas ietekmējošo faktoru analīze vācbaltiešu biedrībās Vācijā, Latvijā un Igaunijā*. Maģistra darbs. Rīga: Latvijas Kultūras akadēmija.
- Bender, R. (2011) Die Identität der Deutschbalten heutzutage. Merchiers, D.; Siary, G. (Hrsg.) *Spuren deutscher Identität in Mittel- und Osteuropa seit 1945*. Bern, Berlin etc.: Peter Lang, 331–339.
- Beika, D. (1937) *Mežabrāļu gads: Cīņas un cilvēki piektā gada revolūcijā: Memuāri*. Maskava: Prometejs.
- Bielenstein, M. (1922) *Notstandskochbüchlein: Gewidmet den Baltischen Frauen*. Rīga: E. Bruhns.
- Daija, P. (2020) Kristofa Hardera loma Vidzemes kultūrvēsturē [ievads]. Harders, K. (2020) *Tā pirmā pavāru grāmata: 414 senas receptes no 18. gadsimta*. Kocēnu novada dome, 38–41.
- E. St. (1938) Von Kochbüchern und Kochen. *Rigasche Rundschau* (14.09.1938.), 209.
- Familie Hagen. Pieejams: <https://gw.geneanet.org/viktorh?lang=en&p=rosa+valesca+armande+ellinor&n=hagen> (14.08.2022.).
- Fehre, K. (1817) *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch*. Rīga: Deubner.
- Hagen, V. (1988) *Die echte russisch-baltische Küche*. Berlin: [b. i.].
- Humble, N. (2020) *The Literature of Food: An Introduction from 1830 to Present*. London: Bloomsbury Academic.
- [Korth, M.] (1990) Praktiskā pavāru grāmata. *Cīņa* (13.12.1990.), 227.
- Korth, M. (1991) *Taupīgs ķēķis*. Rīga: SIA AMN.
- L. N. (1918) Taupīgs ķēķis. *Baltijas Ziņas* (23.09.1918.), 121.
- Panck, L. (1902) *Praktisches Kochbuch: Handbuch sparsamen und verständigen Führung des Haushalts in allen seinen Zweigen*. 8. Aufl. Rīga: C. I. Sichmann.
- Panck, L. (1862) *Praktisches Kochbuch: Handbuch sparsamen und verständigen Führung des Haushalts in allen seinen Zweigen*. 2. Aufl. Pieejams: <https://digital.slub-dresden.de/werkansicht/df/10076/1/> (15.05.2022.).
- Redelien, M. von (1913) *Haus und Herd: Praktisches, illustriertes Hausbuch zur verständigen Führung des Wirtschaft in allen ihren Zweigen*. 5. Aufl. Rīga: Kymmell.
- Samson-Himmelstjerna, B. von (1963) *Baltisches Kochbuch: Alte Rezepte neu bearbeitet*. Hannover-Döhren: Harro von Hirschheydt.
- Spalvēna, A. (2019) Jaunā virtuve: 18. gadsimta Eiropas gastronomiskās kultūras raksturojums. Zelča, I. (sast.). *Muzeologs Himzelis un viņa laiks*. Rīga: Creative Museum, 87–109.
- Srinivas, T. (2013) “As Mother Made it”: The Cosmopolitan Indian Family, “Authentic” Food, and the Construction of Cultural Utopia. Counihan, C.; Esterik, P. van (eds.) *Food and Culture: A Reader*. New York, London: Routledge, 355–375.
- Ungern-Sternberg, A. von (2012) Denkfiguren „deutschbaltischer“ Identitätsbildung. Maier, K. (Hrsg.) *Nation und Sprache in Nordosteuropa im 19. Jahrhundert*. Wiesbaden: Nord-Ost Institut, 74–98.
- Warg, C. (1755) *Hjelpreda I Hushällningen För Unga Fruentimber*. Stockholm: L. L. Greeing.

Summary

An Insight into the History of Baltic German Cookbooks

The article provides an insight into the history of Baltic German cookbooks from the 19th century through to the end of the 20th century, with a special focus on linguistic diversity in the texts, as well as the reflection of local culinary traditions. Changes in the content of cookbooks are considered in a broader context of European culinary traditions and Baltic cultural history. Baltic German cookbooks are a female-dominated field. The compilers of the collections also count on women as their main audience. Such a stable relationship – within the same gender – between the creators of the texts and their recipients is probably related to the deep-rooted tradition of patriarchy in the Baltic German milieu. There has been little research on the history of Baltic German cookbooks. The lack of books in libraries makes the topic difficult to research. In order to identify the cookbooks of Baltic German origin, it was necessary to combine information from the catalogues of several libraries – mainly from the National Library of Latvia, the Academic Library of the University of Latvia, the Library of the University of Tartu and the unified German library electronic catalogue *Gemeinsamer Verbundkatalog* or GBV. While allowing for the possibility that there are other cookbooks that have been overlooked, the article outlines the main trends in the history of cookbooks, without claiming to be a comprehensive account of this subject.

Key words: cookbooks, cooking, Baltic German culture, cultural transfer.

Redakcijā saņemts 18.05.2022.