

PADOMJU GASTROPRAKSES LATVIJĀ: KRIEVU SVĒTKU GALDI 20. GADSIMTA 60.–80. GADOS



Svetlana Pogodina, *Dr. philol.*, Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes docente (Rusistikas un slāvistikas nodaļa), LU Jūdaikas studiju centra darbiniece. Pētnieciskās intereses: folkloristika, jūdaika, gastropoētika, etnogrāfija, kultūras antropoloģija.

Raksturvārdi: svētku galds, Padomju Latvija, gastroprakses, *Grāmata par garšīgu un veselīgu ēdienu*.

Svētku galda un ēšanas uzvedības prakses vienmēr aprakstījušas ne tikai gastronomisko situāciju, bet arī *Zeitgeist* laikmeta kultūras un sociālo kontekstu.¹ Ēdienu pagatavošana, tā pasniegšana un mielasta organizēšana atspoguļo uzvedības īpatnības noteiktā laika posmā un pašas par sevi ir sava laika spogulis. Izmaiņas ēdienkartē, uzturā (gan ikdienas, gan svētku) signalizē par izmaiņām sabiedrības sociālajā un ekonomiskajā sfērā, kultūras paradigmu maiņā. Šī isā pētījuma uzmanības centrā ir gastronomisko prakšu atmiņas / apraksti Padomju Savienībā iekļautās Latvijas krievvalodīgo iedzīvotāju vidū 20. gadsimta 60.–80. gados. Izvēlētais padomju periods nav nejaušs (ne tikai tāpēc, ka ir informanti, kuru spilgtās atmiņas datētas ar šo laiku): šajā periodā padomju virtuve jau bija izveidota par noteiktu institūciju. Kā atzīmē britu pētniece Ketriona Kelija (*Catrion Kelly*): “Tāpat kā citas kultūras dzīves jomas, arī uzturs un kulinārija padomju varas gados piedzīvoja transformācijas un

ideoloģizācijas procesu. Šis process darbojās gan tieši – radot jaunus ideālus un noteikumus normatīvajai literatūrai un sociālajām institūcijām (restorāniem, kafejnīcām u. c.), gan netieši, kā “demokrātiskā centrālisma” politikas rezultāts kopumā un konkrēti – centralizēti plānotai ekonomikai.”² Padomju pārtikas kanonu un prakses standartizācijas un unifikācijas process sākas diezgan agri, vēl pagājušā gadsimta 20. gados, kad tiek izdotas saturā diezgan nepretenciozas pavārgrāmatas un brošūras. 1939. gads kļuva par pagrieziena punktu, kad pirmo reizi tika izdota slavenā *Grāmata par garšīgu un veselīgu ēdienu (Kni-ga o vkusnoj i zdorovoj pišče)*. Tā tika atkārtoti izdota 1945. gadā un kopš 1947. gada regulāri tiek izdota miljonos eksemplāru.

Salīdzinot ar 20. un 30. gadu izdevumiem, šajā pazīstamajā Staļina politbiroja locekļa un PSRS pārtikas rūpniecības komisāra Anastasa Mikojana (*Anastas Mikojan*) iniciētajā izdevumā ievērojami tika paplašināts ēdienu

¹ Ryžakova 2020, 260.

² Kelli 2011.

un gatavošanas tehniku saraksts, taču galvenais grāmatas uzdevums bija reklamēt jaunus pārtikas produktus, ko sāka ražot padomju rūpniecība (piem., konservēti zaļie zirnīši un kukurūza). Ar šī izdevuma palīdzību tika konstruēta vienota padomju kulinārijas aina (padomju virtuve), neņemot vērā reģionālās atšķirības / variācijas. Tādējādi ideja par vienotu standartu (padomju tautu) tika projicēta arī uz padomju ēdienu galda, kur tika mēģināts novērst nacionālās virtuves variācijas. Tādējādi padomju virtuve bija samērā veiksmīga oficiālo normu ieviešana ikdienas praksē.

Raksta empīriskais materiāls bija 2022. gada februārī veiktā aptauja krievu valodā. Pētījuma rezultātā tika saņemtas 22 atbildes. Informanti bija krievvalodīgie Latvijas iedzīvotāji (galvenokārt rīdzinieki), kas padomju svētku galdu ir pieredzējuši laika posmā no 1960. līdz 1980. gadam.

Anketā bija iekļauti 14 pamata jautājumi, kas saistīti ar gastrouzvedības praksēm, mielastu īpatnībām un svētku ēdienkartes sastāvu. Zinātniskās intereses fokusu uz svētku galdu noteica rituāla specifika un galveno ēšanas prakšu atspoguļojums rituāla (svētku) kontekstā. Tā svētku situācijā tiek aktualizēta ne tikai rituālā sastāvdaļa, bet arī tiek akcentēta (vai, gluži otrādi, tiek novērsta) nacionālā gastronomiskā aina – ko bija ierasts likt galdā, kādi ēdieni tika pasniegti, kādā secībā, kā tika noformēts pats mielasts, kas tika uztverts kā svētku galda norma (vai antinorma).

Lielākā daļa informantu (88,4 %) atbildēja, ka viņiem mājās bija *Grāmata par garšīgu un veselīgu ēdienu* (attiecīgi 13,6 % atbildēja noliedzoši). Informatori arī atzīmēja, ka mājās pēc Mikojana grāmatas tika gatavoti ēdieni gan svētku galdam, gan ikdienas maltītēm. Parasti tās ir mīklas, konditorejas izstrādājumu un, protams, salātu pagatavošanas receptes. Kā uzsver Marija Pirogovska, pamati salātu popularitātei Padomju Savienībā tika ielikti jau 20. gados, un 30. gados tie attīstījās tālāk. *Grāmatas par garšīgu un veselīgu ēdienu* (GGVĒ) pirmajā izdevumā bija vesela nodaļa ar nosaukumu *Salāti*, kas pārsvarā sastāvēja no svaigu dārzeņu salātiem.

Jebšu salāti pēckara GGVĒ izdevumos ir kļuvuši mazāk grezni, to “klātbūtne” ideālajās

padomju pusdienās ir krietni palielinājusies. 1948. gada izdevumā nodaļa *Salāti* tika iekļauta nevis pēc pamatēdieniem, uz grāmatas beigām, kā 1939. gadā, bet gan pašā sākumā. Tika pieņemts, ka salātu vieta pusdienās vai vakariņās tagad būs cita. Tos bija paredzēts pasniegt nevis pēc cepeša (kā, piem., Eiropas tradīcijā), bet gan kā uzkodu. Tas nozīmēja lūzuma punktu padomju kulinārijā. Pirmajā pēckara izdevumā “glancētā” formātā, kas nāca klajā 1952. gadā, salātu loma kļuva vēl nozīmīgāka, jo tos jau sāka attēlot grāmatas krāsainajās ilustrācijās.³

Salātu nozīmi svētku galdā atspoguļoja arī atbildes uz jautājumu, kādi ēdieni mājās tika uzskatīti par “svētku” ēdieniem? Tikpat kā visi informanti svētku ēdienkartē iekļāva salātus – protams, tie ir Olivjē salāti⁴ (dažkārt saukti par gaļas salātiem), siļķe kažokā, siera salāti. Starp citiem svētku ēdieniem atkartojās želeja, dažādi siļķu pasniegšanas veidi – sasmalcināta siļķe, siļķe eļļā ar sīpoliem, Rīgas šprotes.

Kā piemin un uzsver lielākā daļa informantu, svētku galdam jābūt bagātīgam, tā ir tā galvenā īpašība, kas savukārt atbilst tradicionālajiem priekšstatiem par viesmīlību un rituālu mielastu⁵. No otras puses, tas atspoguļo arī padomju politiku gastronomiskās prakses jomā, kas aktīvi postulēta oficiālos avotos, padomju periodikā. Patiesībā jau pašā GGVĒ mēs saskaramies ar izdevuma moto, kas izteikts aicinājumā “Uz pārpilnību!” (*K izobiliju!*). Vēsturnieks Jevgenijs Dobrenko atzīmē specifiskās attiecības starp baudījumu un pārpilnību, ēdiena garšas un uzturvērtības īpašībām, ko GGVĒ saviem lasītājiem ieaudzināja gan ar receptšu, gan ilustrāciju palīdzību: “Hēdoniskajiem ideāliem padomju kultūra kā pretstatu lika racionālu mērķi “vajadzību apmierināšana”. Saikne starp personīgo baudas jēdzienu un padomju doktrinārajiem tikumiem bija pārpilnība, tas ir sava veida tilts. Bauda ir subjektīva. Pārpilnība ir objekts. Tas ir padomju bezsubjekta baudīšanas ekvivalents.”⁶

Pētniece M. Pirogovska turpina: “Cienas ta pārpilnība, kas bija raksturīga padomju

³ Pirogovskaja 2017.

⁴ Par Olivjē salātu fenomenu sk. Kuškova 2005.

⁵ Kabakova 2015.

⁶ Dobrenko 2009, 155.

mielastam, jau kopš pēckara laika nozīmēja daudz rūpju. Saimniekiem jau iepriekš bija jāpieliek virkne pūļu – jāsatavot mājās konservi no sēnēm, ogām, dārzeņiem un augļiem, kas audzēti vasarnīcā, jātērē laiks un pūles, lai “dabūtu” deficīta delikateses, jāizmēģina un jāizvēlas veiksmīgākas un interesantākas receptes, atrodot līdzsvaru starp produktu pieejamību, vizuālo pievilcību un ēdiena pieņemamību uz svētku galdā, un izveidot vizuālu pārpilnības tēlu.”⁷ Likumsakarīgi, ka uz jautājumu, kā var raksturot padomju svētku galdā, kas tam bija raksturīgs, informanti atbild: “*Visu vislabāko, ko varēja nopirkt un sagatavot iepriekš*”; “*Bagātīgs, kas sastāv no deficīta produktiem*”; “*Majonēze un stiprs alkohols – sliktā pašsajūta jau uz vakarpusi un nākamajā dienā. Visa pēc definīcijas vairāk nekā divas reizes nekā nepieciešams; daudz salātu*”; “*Dekorācijas uz ēdiena. Daudzveidība. Jo vairāk, jo labāk. Vajadzēja izrādīt viesmīlību, kas izpaudās ēdienu skaitā*”; “*Ēdienu daudzveidība, galdā cēla visu ko varēja dabūt, stāvēt rindā pie veikala, un paša konservējumus, sākot ar vienkāršiem gurķiem, konservētiem tomātiem līdz ceptai gaļai*”; “*Bagātīgs, ar marinējumiem un gataviem produktiem, ko ikdienā neēda: kūpināta desa, servelāde, kaut kā īpaši pasniegtas vārītas olas, cepta vista, un, ja zoss vai pīle, tas izsauca lielu sajūsmu, tās ļoti ilgi un grūti taisīt. Torte pirktā, retākajos gadījumos bijusi paštaisīta. Mājas pīrāgi bija saldi, pīrāgi ar sāļu pildījumu retāk. Konfektes, protams, apelsīni vai mandarīni ziemā, ja izdevās nopirkt*”.

Tā vārds *pārpilnība* respondentu atbildēs raksturīgi atkārtojas ne reizi vien.

Atbildēs uz jautājumu, cik ēdienu (kārtu) tika uzskatīts par svētku galdā normu, tiek uzsvērtā daudzveidība un noteikti liels cienastu skaits: “*Jo vairāk, jo labāk. Galdam bija jālūst no ēdienu pārpilnības*”; “*Lika daudz salātus, uzkodas, aukstos ēdienus. Vienmēr bija viens karstais ēdiens: parasti kotletes ar kartupeļiem. Un tad saldais*”; “*Viens karstais ēdiens, trīs salāti, sagriezta vai konservēta gaļa, dārzeņi, sēnes, desa – pieci šķīvji, deserts. Zupa tikai tad, ja bija lieli svētki daudz cilvēkiem*”; “*Bija svarīgi, lai būtu kādi desmit DAŽĀDI šķīvji / trauki, tad*

uzskatīja, ka galds ir PIEKLĀJĪGS”. Informanti atceras, ka vidēji svētku galdā bijušas piecas sešas ēdienu kārtas, tas tika uzskatīts par normu. Kā liecina padomju gadu intervijas, memuāri un fotogrāfijas, tik krāšņs galds radās Staļina ēras pašās beigās un plašu izplatību sasniedza 70. gados, padomju “stagnācijas” (krievu val. *zastoj*) laikmetā.⁸

Šeit, sekojot M. Pirogovskai, varam pieņemt, ka sava loma šīs “dažādības” prakses attīstībā un izplatībā bija *Grāmatai par garšīgu un veselīgu ēdienu*. GGVĒ pētnieki vairākkārt pievērsuši uzmanību tās ideoloģiskajām, mitoloģiskajām un normatīvajām funkcijām. Taču ir svarīgi arī ņemt vērā šīs gastronomiskās bībeles uztveri (kā jau bija minēts, grāmata bija gandrīz katrā mājā un aktīvi tika izmantota ikdienas dzīvē). Par kanonisku kļuva 1952. gada piektais izdevums ar krāsainām ilustrācijām. Šāda grāmatas receptija atspoguļoja arī idejas veidošanā par to, kā jāizskatās svētku galdam, kāda ir tā norma – gan saturiski, gan izteiksmes (vizualitātes) ziņā. Informanti uzsver, ka mājās bijuši īpašie svētku trauki, tika uzklāts balts galdauts, nereti galds tika rotāts ar ziediem.

Uz jautājumu, vai ēdieni tika dekorēti, un, ja jā, tad kā, tika saņemtas šādas atbildes: “*Jā, tas bija raksturīgi – tos obligāti rotāja ar zaļumiem, no redīsiem un burkāniem izgrieztām rozēm, vārītām olām*”; “*Ēdieni tika rotāti ar zaļumiem, zirnišiem, cirtainiem burkāniem, bietēm; dilļu, pētersīļu zariņš. Sarežģīti sagriezti redīsi un gurķi*”.

Jādomā, ka šādai salātu un ēdienu dekorēšanas praksei iedvesma nāca arī no *Grāmatas par garšīgu un veselīgu ēdienu* vizuālā materiāla. Var atzīmēt, ka “ēdienu dizains un telpas organizācija norobežoja mielastu no ikdienas ēdienreizēm un veicināja bagātīga, pārpilnīga galdā vizualizāciju”. Kopumā vēlinajiem padomju galdiem bija raksturīga svētku ēdienu ornamentalitāte, un šī vizuālā sastāvdaļa bija ne mazāk svarīga par garšas / gastronomijas īpatnībām.

Kā jau minēts, GGVĒ politika (ideoloģija) bija vērsta uz noteiktu ēšanas paradumu unifikāciju. Lielākā daļa pavārgrāmatas nosaukumu

⁸ Pirogovskaja 2017.

⁹ Turpat.

bija aprakstoši, piem., krabju salāti, mārrotki ar etiķi. Vietām bija izsmalcinātāki nosaukumi – *Pavasara salāti, Veselības salāti*. Bet “vietējie” / nacionālie ēdieni – to bija ļoti maz – gandrīz visi nebija krievu: harčo, bozbašs, ukraiņu borščs, “gruzīnu soļanka” (sic!) un kā izņēmums – Sibīrijas pelmeņi. Citiem vārdiem sakot, oficiālajā priekšstatā padomju galds bija tikai sociālistisks un standartveida. Protams, “patiesībā šī gastronomiskā aina izskatījās nedaudz savādāka”¹⁰. Tā uz anketas jautājumu, vai uz galda bija nacionālo virtuvju (krievu, latviešu, baltkrievu, kaukāziešu, ebreju u. c.) ēdieni, tika saņemtas ļoti dažādas atbildes, kas demonstrēja gan reģionālo specifiku, gan nacionālo Latvijas svētku galda daudzveidību padomju stagnācijas laikā: “*Bija dažādu virtuvju ēdieni un ebreju foršmaki, gruzīnu kupati, ukraiņu vareņiki, baltkrievu cepelīns, krievu pelmeņi, pīrāgi*”; “*Latviešu (pīrādžiņi ar speķi), baltkrievu (kolduny)*”; “*Šašliks, bešbarmaks, pildīta lidaka*”; “*Bija arī baltkrievu: kartupeļu pankūkas ar mačanku, kartupeļu pankūkas ar gaļu*”; “*Jā, tadžiku un vispār austrumnieciska, jo mana māte ir no turienes*”. Tā uz Latvijas galdiem nokļuva citi nacionālie ēdieni, pamatojoties uz ģimenes ēdienkarti.

Starp ēdieniem, kas raksturotu nacionālo latviešu virtuvi minētajā laika posmā Rīgā, bija pīrādžiņi ar speķi un Rīgas šprotes.

Vēl viens padomju laika gastronomisko prakšu aspekts, kam būtu jāpievērš uzmanība, ir ēdienu pasniegšanas specifika, tās secība. Anketas jautājums, kā tika pasniegti ēdieni: vispirms uzkodas, tad siltais, un vai, atnesot pamatēdienu (krievu val. *gorjačee*), uz galda palika aukstās uzkodas, sniedza raksturīgas atbildes. Šis jautājums informatoriem netika uzdots nejauši. Šeit es atsaukšos uz M. Duglasa un M. Pirogovskas darbiem: “Pazīme, kas atšķīra padomju ēdienu galdus no mūsdienu Rietumu galdiem, bija īpaša gastronomiskā “horeogrāfija”. No 19. gadsimta beigām Rietumeiropas ēdienu galdu pamatprincips paliek ēdienu rotācijas princips, kad dažādi strukturālie elementi (garšas, faktūras, kombinācijas) tiek skaidri nodalīti cits no cita ar pauzēm,

kas izteiktas, mainot šķīvjus, galda piederumus, pārklājumus.”¹¹ Šī principa iesakņošanās izpaužas situācijās, kad satiekas kultūras, kad dalībnieki pārkāpj etiķetes noteikumus, kas pārējiem ir neredzami, bet ļoti labi redzami viesmīļiem.¹²

Pastāvīgās ēdienu maiņas princips Rietumeiropā paredz, ka galds tiek turēts pustukšs (uzkodas tiek noņemtas pirms zupas vai pastas, trauki un šķīvji pirmajam ēdienam pazūd, kad tiek pasniegts galvenais – siltais – ēdiens). Savukārt krievu ēdienu galdi to vēlīnā padomju versijā tika kārtoti citādi. Pirmkārt, viesi sēdās pie jau klāta galda, un jau uz galda esošajiem ēdieniem tika pievienoti jauni. Galda vieta jau pašā mielasta sākumā bija blīvi salikta ar uz kodu šķīvjiem, un, viesībām ritot, kļuva arvien pārblīvētāka ar ēdieniem. Pasniedzot silto ēdienu, uzkodas netika novāktas, bet vienīgi pabidītas, negribīgi atdodot daļu vietas pamatēdienam, un klājuma maiņa notika tikai pirms deserta. Turklāt pats pamatēdiena sadalīšanas process bieži tika veikts viesu vidū pie svētku galda, nevis virtuvē vai uz servēšanas galda.¹³

Tā Latvijas respondenti atceras, kas bija raksturīgi padomju svētku galdam: “*Jā, vispirms salāti, tad siltais. Uz kodas vienmēr tika atstātas uz galda, pat tad, kad tika atnesta torte. Stundām sēdējām pie galda, līdz vakaram*”; “*Viss jau bija uz galda, silto pasniedza uzreiz, nekas netika novākts pirms deserta*”; “*Jā, vispirms uz kodas, tad siltais. Pēc siltā – salda is galds, un tad varēja dažas uz kodas atnest atpakaļ uz galda*”; “*Uz kodas, tad siltais. Uz kodas tika atstātas uz galda. Atnesa salātus un lika vėl, ja beidzās*”.

Jautājums par vietu sadalījumu pie svētku galda, vai bija kādi noteikumi viesu sēdināšanai pie svētku galda, un kur bija goda vieta? Šeit visbiežāk atbilde ir noraidoša, t. i., nebija īpašu noteikumu, izņemot to, ka saimniece parasti sēdēja tuvāk virtuvei: “*Visi sēdās, kur gribēja, bez noteikumiem, bet saimniece vienmēr tuvāk virtuvei, tā sakot, gatava pasniegšanai*”.

¹¹ Douglas 1972.

¹² Pirogovskaja 2017.

¹³ Turpat.

¹⁰ Pirogovskaja 2017.

Vēl viena raksturīga padomju svētku iezīme ir svētku verbālais noformējums. Šajā sakarā respondentiem tika uzdots jautājums, vai pie galda tika teikti tosti, runas. Atbildes lielākoties bija pozitīvas: “Ak, jā, un daudz. Gandrīz katram bija jārunā, citādi neiedzert”; “Obligāti. Par saimnieci, par jubilāru, par tiem, kas nav kopā ar mums utt.”; “Tas bija obligāti vakara gaitā, līdz viesi izklīda. Un bija tradīcija iedzert ceļa kāju uz ceļu”.

Pēc amerikāņu vēsturnieka Ērika Skota (*Eric Scott*) pieņēmuma, padomju mielasta pamatā bija daudznacionāla virtuve, kuras paraugus izplatīja oficiālie gastronomijas izdevumi (minētā GGVĒ, žurnāls *Obsčestvennoe pytanie* [Sabiedriskā ēdināšana] u. c.), populārie restorāni (galvenokārt Maskavas *Aragvi*, *Baku* un *Uzbekistan*) un kopumā sabiedriskā ēdināšana, kas kopš “atkušņa” laikiem apmeklētājiem aktīvi piedāvāja nacionālos ēdienus, galvenokārt gruzīnu virtuvi.¹⁴ No Ē. Skota skatpunkta, faktiski gruzīnu maltīte (supra) tostu pavadībā, par ko padomju pilsoņi guva priekšstatu no dažādiem avotiem – no pavārgrāmatām un filmām līdz gruzīnu restorānu apmeklējumiem Gruzijā un Krievijā –, tā vai citādi ietekmēja internacionālo padomju svētku galda struktūru. M. Pirogovska šai interpretācijai piekrist tikai daļēji.

Kā liecina jaunākie pētījumi, supra ir divu veidu sviņģu mielastu sakausējums – muižnieciski privātais un tautiski publiskais – amalgama, kas radās 19. gadsimta vidū kā viena no atbildēm uz Krievijas impērijas koloniālo politiku Gruzijā.¹⁵ Būdamā modernajam periodam raksturīga “izgudrota tradīcija” (Ērika Hobsbauma terminoloģijā¹⁶), supra kļuva par kompensējošu vienotības rituālu, alternatīvu no ārpuses un augšas uzspiestajai modernizācijai. Šajā ziņā tās līdzība ar padomju laika mājas svētku mielastu ir tipoloģiska, nevis ģenētiska (kas gan neizslēdz nacionālo ēdienu – gruzīnu,

uzbeku, ebreju – aizgūšanu un pielāgošanu draugu un paziņu lokā).

Tajā pašā laikā jānorāda, ka oficiālā padomju retorika tomēr neignorēja vietējo virtuvi, iekļaujot nacionālos ēdienus vietējo ēdnicu un sabiedriskās ēdināšanas vietu ēdienkartēs. Tā 1958. gadā, tā sauktajā nacionālkomunistu varas periodā (1956–1959), laikraksta *Rīgas Balss* krievu izdevumā tika publicēts raksts *Nogaršojiet latviešu nacionālos ēdienus!*, kurā teikts, ka sabiedrisko organizāciju darbinieki kopā ar tirdzniecības ministru A. Jansonu “iepazinās ar jaunu Piena restorāna sortimentu, kurā ir iekļauti ap 80 latviešu nacionālie ēdieni”. To vidū bija “tradicionālā zirņu zupa, zirņu biezenis, jēra gaļa ķimeņu mērcē, zemieku brokastis, Vidzemes kāposti, Kurzemes liellopa stroganovs. [...] piena un ābolu želeja, zemeņu un riekstu krēms, pīrādziņi, tortes, kūciņas. [...] “Nacionālie ēdieni mūsu ēdienkartēs parādījās reti,” stāsta 1. ēdnicu tresta direktors I. Primaks. “Tagad mēs esam nolēmuši izpirkt savu vainu. Mēs pakonsultējamies ar dažādu rajonu iedzīvotājiem par vietējiem ēdieniem, interesējamies par to pagatavošanas receptēm, pētījām pavārgrāmatas.”¹⁷

Var secināt, ka stagnācijas laikmeta Padomju Latvijas svētku galds apeļēja pie vizuālās un gastronomiskās pārpilnības, kuras paraugi tika izplatīti ar oficiālo avotu palīdzību – pavārgrāmatām, periodiskiem izdevumiem. Liela ietekme uz svētku galda veidošanu šajā periodā bija pavārgrāmatai *Par garšīgu un veselīgu ēdienu* – tiklab ēdienkartes (ēdienu, recepšu), kā arī cienasta noformējuma un ēdienu pasniegšanas praksēs.

Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes pētījumu projektā *Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts* Nr. lzp-2019/1-0294.

¹⁴ Scott 2012.

¹⁵ Ram 2014, 47–49.

¹⁶ Sal. Hobsbawm, Ranger 1983.

¹⁷ Nogaršojiet latviešu nacionālos ēdienus 1958.

VĒRES

- Dobrenko, E. (2009) Gastronomičeskij kommunizm: vkusnoe vs. zdorovoe. *Neprikosnovennyj zapas*, 2(64). Pieejams: <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9.html> (15.08.2022.).
- Douglas, M. (1972) Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101, 1, 61–81.
- Hobsbawm, E.; Ranger, T. (1983) *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kabakova, G. (2015) *Russkie traditsii gostepriimstva i zastol'ia*. Moskva: Forum Neolit.
- Kelli, K. (2011) Leningradskaia kuchnja / La cuisine leningradaise – protivorečie v terminach? *Antropologičeskij forum*, 15, 241–278.
- Kuškova, A. (2005) V centre stola: zenit i zakat salata “Olivě”. *NLO*, 6. Pieejams: <https://magazines.gorky.media/nlo/2005/6/v-centre-stola-zenit-i-zakat-salata-olive.html> (15.08.2022.).
- [Nogaršojiet latviešu nacionālos ēdienus!] (1958) *Rīgas Balss* [izdevums krievu val.] (12.02.1958.), 36.
- Pirogovskaja, M. (2017) Teatr izobilija, ili Počemu na sovetskom stole tak mnogo tarelok. *Experto crede Alberto: Sbornik statej k 70-letiju Al'berta Kašfuloviča Bajburina*. Sankt-Peterburg: Izdatel'stvo Evropejskogo universiteta.
- Ram, H. (2014) The Literary Origins of the Georgian Feast: the Cosmopolitan Poetics of a National Ritual. *Ab Imperio*, 4, 19–52.
- Ryžakova, S. (2020) Solěnoe, sladkoe, kisloe, tminnoe: vkusy i pristrastija v latyškoj kuchne i kul'ture. *Vkus Evropy: Antropologičeskoe issledovanie kul'tury pitaniija*. Moskva: Muzeon, 260–288.
- Scott, E. R. (2012) Edible Ethnicity: How Georgian Cuisine Conquered the Soviet Table. *Kritika*, 13, 4, 831–858.

Summary

Soviet Gastronomic Practice in Latvia: the Russian Festive Table in the 1960s–1980s

Focusing on the period between 1960s–1980s (the so-called Era of Soviet Stagnation), the article is devoted to the topic of Soviet festive gastronomic practice among the Russian-speaking population in Latvia, which was at that time incorporated into the USSR, focusing on the Latvian capital city Rīga. The research was based on ethnographic research, including a questionnaire, and some analysis of Rīga press publications from the previously mentioned period. The research has shown the characteristics of the Russian-Soviet perspective on festive gastronomic practices: menu standards, food delivery methods, the aspect of food presentation. Research has shown that the iconic Soviet culinary book *Book of Tasty and Healthy Food* influenced Soviet gastronomic practices. The idea for the book was initiated by member of Stalin's Politburo and People's Commissar of the Food Industry of the USSR Anastas Mikoyan. First published in 1939, this book discusses the basics of healthy eating, provides information about foods produced in the USSR and provides recipes for various dishes. The book shows the specifics of gastronomic practice during this period.

Key words: festive table, Soviet Latvia, gastronomic practice, *Book of Tasty and Healthy Food*.

Redakcijā saņemts 22.05.2022.