

Tautinio atgimimo veikėjas, Lietuvos himno autorius Vincas Kudirka domėjosi [kava](#), jos istorija ir surogatais – jo raštuose rašoma apie iš molio gamintas kavos pupeles. Tikros kavos, taip pat cukraus ir prieskonių XIX a. Vilniuje buvo galima įsigyti kolonialinių prekių parduotuvėse. Kur jos veikė, kuo buvo prekiaujama *talkučkėje*, kokia kava vadinama mazagranu ir kokie desertai buvo populiariausi XVIII–XIX a. pradžios sostinėje – Gastronomijos savaitėje pasakos ir rodys istorikė, knygų autorė Anželika Laužikienė. Ši šeštadienį ir sekmadienį, lapkričio 12 d. ir 13 d., sostinėje ji pirmą kartą ves ekskursiją „Kavos, kavinės, cukrus ir desertai senajame Vilniuje“.

Tarp kavos surogatų - [kavos pupelės iš molio](#)

„Vincas Kudirka, pasirodo, buvo parašęs atskirą straipsnį apie kavą. Jo raštų II-ajame tome yra atskiras skyrelis, pavadinimu „Higiena“, kuriame – straipsniai apie tabaką, arbatą ir kavą. Straipsnyje jis ne tik apžvelgia kavos istoriją, dėsto, kuo kofeinas yra gerai ir kuo blogai, bet, kas mane labai nustebino, jis išsamiai aprašo kavos surogatus. Kadangi kava buvo brangi, rašo jis, buvo bandoma išsiūlyti netikrą kavą. Vienas iš būdų man pasirodė tikrai neįtikėtinas: kavos pupelės, pasak Kudirkos, lipindavo iš molio, nudažydavo ir įmaišydavo į tikrą kavą“, – pasakoja Anželika Laužikienė, kuriai pačiai šis faktas buvo dar negirdėtas. – „Kol tikslingai neieškojau informacijos apie kavą, matyt, ir prasprūdo ši V. Kudirkos raštų dalis.“

Straipsnis, pasak A. Laužikienės, parašytas lengvai skaitoma lietuvių kalba. „Sudėtingiausia renkant informaciją tam tikra gastronomine tema yra peržiūrėti ankstyvuosius šaltinius, nes jie yra ne lietuvių kalba. Gerai, kad rusiškai dar suprantu ir moku, informacijos yra ir lenkiškuose šaltiniuose. Sunku rasti informaciją svetimomis kalbomis, o dar ir raštas sunkiai įskaitomas, ir mato vienetai visai kitokie“, – dalinasi istorikė. Jai taip pat tenka gerokai pasistengti, kai ruošiantis ekskursijai reikia identifikuoti istorines vietas: „Būna parašyta, kurioje vietoje buvo kokia kavinukė, ar kokia kolonialinių prekių parduotuvė. Adresai pasikeitę, gatvių pavadinimai pasikeitę. Kaip atrasti konkrečią vietą ir nustatyti, kad štai šiame pastate buvo ta kavinukė ar ta krautuvėlė? Ilgai užtrunka informacijos šifravimas, pasikeitusių adresų, vietų ieškojimas.“

Ekskursijos maršrute - ir buvusi talkučkės, ir šokolado fabriko vieta

Viena tokių pagal istorinius šaltinius identifikuotų vietų, į kurią A. Laužikienė ves savo naujos ekskursijos dalyvius, buvo *talkučkė*. „XIX amžiaus viduryje *talkučkė* veikė žydų kvartale. Joje pardavinėdavo keptus obuolius, karamelę, riešutus, ledinį cukrų“, – pasakoja istorikė. Ekskursijos dalyvius ji taip pat kvies aplankyti pirmosios Vilniuje kavinės vietą, garsų šokolado fabriką „Viktorija“. „Nors ženkliai pakeistas, garsusis sostinės žydų kilmės

verslininko Bunimovičiaus „Viktorijos“ fabriko pastatas likęs. Taip pat nueisime pasižiūrėti, kur Basanavičiaus gatvėje gyveno Bunimovičiai“, – anonsuoja A. Laužikienė. Iš viso į naujos ekskursijos maršrutą įtraukta daugiau nei 10 vietų, kuriose autorė pasidalins apie jų reikšmę Lietuvos gastronomijos istorijai, susijusias asmenybes, faktus.

Jų A. Laužikienė ieško skaitydama istorikų darbus, tarpukario spaudą, kurios didelė dalis jau suskaitmeninta, grožinę literatūrą. „Vienas pagrindinių šaltinių – įvairiausios receptų knygos. Jose aprašyti skirtingi kavos ruošimo būdai. Kai kurie labai keisti. Pavyzdžiui, vienoje parašyta, kad į kavą dedama kiaušinio lukšto. Žinoma, tokią kavą perkošia. Kitoje rašoma, jog skaniai kavai paruošti būtina kavinuką švariai išplauti, ir nurodoma, kaip tai padaryti. O štai vieno pirmųjų vegetarinio restorano sostinėje steigėjos Fanios Lewando knygoje surašytas receptas, kaip padaryti kavą su išplaktu kiaušinio tryniu ir cukrumi“, – pasakoja A. Laužikienė. Dar vienas jos naudojamas informacijos šaltinis – išlikę restoranų ir kavinių meniu. Pavyzdžiui, į restorano „Raudonasis Štralis“ meniu buvo įtrauktas mazagranas – kava su cukrumi, brendžiu ir ledukais.

Nuo ekskursijų ir pažintinių kelionių - iki edukacijų pagal istorinius receptus

Jau šį savaitgalį sostinėje vyksiančiose ekskursijose A. Laužikienė ne tik parodys vietas, kur veikė garsūs to meto restoranai, kavinės bei kava prekiausios parduotuvės, bet ir papasakos, kada ir kaip į Lietuvą atkeliavo kava, kas ir kaip ją ruošė bei kokie desertai prie jos buvo patiekiami XIX a.–XX a. pradžioje Vilniuje. Pasak ekskursijos autorės, vienas populiariausių vilnietišκών desertų, neabejotinai, buvo boba – daugelis kavinių ja ir prekiaavo, ir kepė, bobos receptų gausu ir senosiose kulinarinėse knygose: „Pavyzdžiui, Vincentinos Zawadzkos knygoje „Lietuvos virėja“ gal apie 30 bobos receptų, o paskutinio Abiejų Tautų Respublikos valdovo Poniatovskio virtuvėje dirbęs Janas Šitleris vienoje iš savo išleistų receptų knygų aprašo bobą, kuriai naudojami brangūs produktai. XIX amžiuje tokia boba turėjo būti neabejotinai prestižo reikalas.“

Į ekskursijas lapkričio 7-13 d. vykstančios Gastronomijos savaitės metu taip pat kviečia Panemunės pilis, Valdovų rūmai sostinėje, istorinė prezidentūra bei Salomėjos Neries ir Bernardo Bučo namai-muziejus Kaune. Tuo pačiu metu Vilniaus Stiklo kvartalas organizuoja pažintines, gastronomines keliones po skirtingus kvartalo restoranus ir kavines, kuriose svečiai ragaus baltiškos, airiškos, Vilniaus karališkos ir žydiškos virtuvės patiekalus bei klausys paslaptinių istorijų. Istorikė Anželika Laužikienė taip pat kviečia į edukaciją apie meduolius ir senuosius jų receptus. Daugiau informacijos apie Gastronomijos savaitės renginius ir registraciją į juos skelbiama portale [„Skonis.lt“](http://Skonis.lt).

Gastronomijos savaitę organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos

viešbučių ir restoranų asociacijos. Pagrindinis savaitės rėmėjas – autoservisai „Melga“ kartu su „Michelin“, rėmėjas – natūralus mineralinis vanduo „Acqua Panna“ ir „S.Pellegrino“. Savaitės partneriai – nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“, Vilniaus miesto plėtros agentūra „Go Vilnius“, verslo, turizmo, kino ir tarptautinės Kauno rinkodaros agentūra „Kaunas IN“, paroda „Taste Vilnius HoReCa“, informaciniai partneriai – LRT televizija, žurnalas „Geras skonis“, interneto svetainė „Skonis.lt“.

