



Naujovės maisto ir gėrimų mokslinių tyrimų srityje

Reportažas iš 17-ojo IEHCA vasaros universiteto, skirto maisto ir gėrimų studijoms Tūre

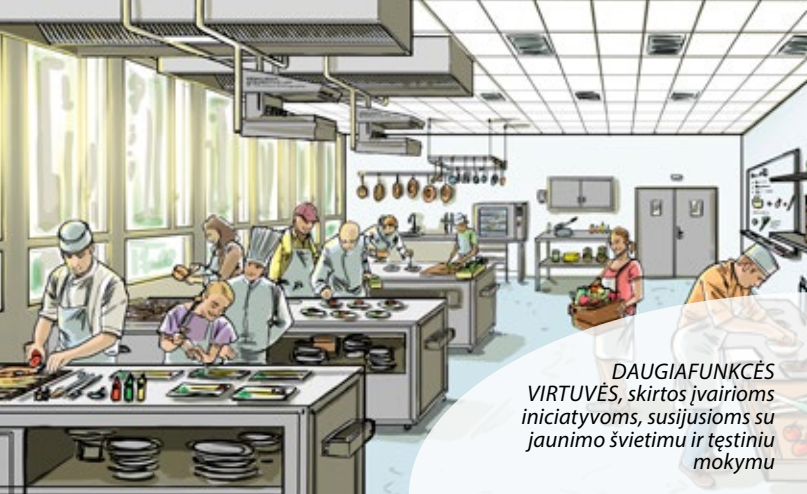
Tūras – miestas Luaros slėnyje, Prancūzijos Renesanso lopšyje, kuriame prieš 500 metų mokslo naujovės diegė pats Leonardo da Vinci, jau kuris laikas buvo tarsi užmigęs plačiuose upės vingiuose. Tačiau šiandien Tūras keliasi su naujomis idėjomis ir prisistato pasauliui kaip „Tarptautinis gastronomijos miestas Luaros slėnyje“, čia taip pat veikia Europos maisto ir gėrimų istorijos bei kultūros institutas (IEHCA), o ateityje planuojama įsteigti ir pirmąjį Gastronomijos mokslų universitetą Prancūzijoje.

IEHCA – EUROPOS MAISTO IR GĖRIMŲ ISTORIJOS BEI KULTŪROS INSTITUTAS

Maisto ir gėrimų istorijos ir kultūros tyrimai yra nauja tarpdisciplininė mokslo šaka. Bene aktyviausiai šiuo metu veikianti institucija – Europos maisto ir gėrimų istorijos bei kultūros institutas (*Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation*, IEHCA), įsteigtas 2001 m. Prancūzijos švietimo ir tyrimų ministerijos, bendradarbiaujant su Tūro universitetu (Prancūzija) ir Centro regionu (*Centre-Val de Loire*).

Marius DARAŠKEVIČIUS,
architektas, menotyros doktorantas (LKT)





DAUGIAFUNKCĖS VIRTUVĖS, skirtos įvairioms iniciatyvoms, susijusioms su jaunimo švietimu ir tęstiniu mokymu

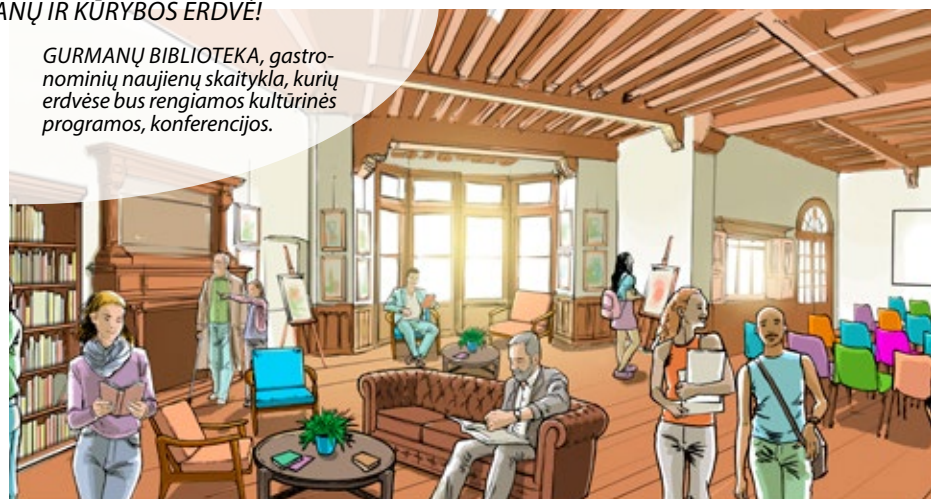


ORIGINALI MOKYMO SISTEMA, leidžianti stiprinti ir plėtoti gastronomijos discipliną universitete ir įgyvendinti Prancūzų gastronomijos mokyklos projektą

„VILLA RABELAIS“ – GURMANŲ IR KŪRYBOS ERDVĖ!



MAISTO KULTŪROS ZONA: restoranai, kavinė – tikra atradimų galerija, pasaulio kulinarinio paveldo demonstracija



GURMANŲ BIBLIOTEKA, gastronominių naujienų skaitykla, kurių erdvėse bus rengiamos kultūrinės programos, konferencijos.

Vaisinga instituto veikla netrukus buvo įvertinta. 2010 m. UNESCO pripažino IEHCA Prancūzijos kulinarinio paveldo puoselėtoju. Šiuo metu, anot IEHCA valdybos pirmininko prof. dr. Bruno Laurieux, į IEHCA tinklo veiklą yra įsitraukę virš 400 tyrėjų, išleista 30 žurnalo „Food & History journal“ numerių, o į kasmetinę konferenciją „Convention on Food History and Cultures“ atvyksta per kelis šimtus tyrėjų iš daugiau nei 30 šalių. Siekiant sukurti aktyvų bendraminčių tinklą, jau 17 metų rengiamos IEHCA vasaros universiteto paskaitos. Būtent apie tai papasakosiu plačiau.

TŪRAS – TARPTAUTINIS GASTRONOMIJOS MIESTAS LUAROS SLĖNYJE

Vasaros universiteto organizatorius (IEHCA) įsikūręs Tūro mieste prie Luaros upės. 2015 m. Tūras tapo ketvirtuoju Prancūzijos miestu ir buvo oficialiai pavadintas „tarptautiniu gastronomijos miestu Luaros slėnyje“ (*Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire*). Į garbingą sąrašą įrašytas Tūras stoja į kitų gastronomijos centrų – Paryžiaus-Renžiso, Liono ir Dižono – gretas. Sąrašo senbuviai jau turi aiškų identitetą, o Tūras šiuo metu uoliai jį formuoja, tad IEHCA veikla čia tampa ypač svarbi. Viena svarbiausių Tūro, kaip gastronominio miesto, veiklos krypčių – moksliniai maisto ir gėrimų tyrimai.

Pamatiniu gastronomijos miesto akmeniu tapo Tūro miesto savivaldybės 2016 m. IEHCA perduota XIX a.

Villa Rabelais erdvė bus paversta kultūrine platforma, kuri skirta visuomenei. Tai vieta mokytis, praktikuotis ir mėgautis kartu.

pabaigoje statyta ištaiginga *Villa Rebalais* prestižiniame miesto bulvare (*116 Boulevard Béranger*). Vilos restauracija prasidės jau 2019 m. Istoriniame pastate veiks administracija, biblioteka, medijų biblioteka, parodų salė, tyrimų centras, teminis sodas, o vidiniame kieme bus renovuotas XX. a. pastatas. Jame duris atvers modernios virtuvės-laboratorijos, skirtos seminarams, tyrimams, meistriškumo kursams, kultūrinėms programoms. *Villa Rabelais* viziją įkvėpė Pompidu centras Paryžiuje. Taigi siekiama erdvę paversti kultūrine platforma, kurioje kulinarija ir paveldas galėtų būti pristatytas, eksponuojamas ir ragaujamas. Tai – kultūros erdvė, skirta visuomenei, tai – vieta mokytis, praktikuotis ir mėgautis kartu. Tačiau tuo neketinama apsiriboti – ateityje, pasak IEHCA steigėjo ir direktoriaus Franciso Chevrier, planuojama įsteigti Gastronomijos mokslų universitetą. Įgyvendinus šiuos projektus, Tūras, kaip gastronomijos miestas, išties turės stiprų identitetą – kaip solidus gastronomijos mokslų centras.



Villa Rebalais po restauracijos taps kultūrine platforma, kurioje galėtų būti pristatytas, eskonuojamas ir ragaujamas kulinarinis paveldas



IEHCA pelnytai didžiuojasi sukaupta daugiau nei 8 000 leidinių biblioteka. Ji nuolat sparčiai papildoma



Nuo 2003 m. rengiamas IEHCA vasaros universitetas tapo platforma, kurioje galima susipažinti su naujaisiais vykdomais maisto ir gėrimų tyrimais

Viena iš svarbiausių Tūro, kaip gastronominio miesto, veiklos kryptių – moksliniai maisto ir gėrimų tyrimai.

Gastronomijos tyrimų centras neįsivaizduojamas be solidžios bibliotekos. IEHCA pelnytai didžiuojasi sukaupta daugiau nei 8 000 leidinių (enciklopedijų, knygų, periodinių spaudinių, mokslo žurnalų, magistro ir daktaro disertacijų) biblioteka, kuri nuolat sparčiai papildoma. Būtent šioje bibliotekoje 2019 m. IEHCA vasaros universiteto lankytojai turėjo galimybę dirbti ir ieškoti medžiagos savo tyrimams. O dabar leiskite papasakoti apie šį renginį šiek tiek plačiau.

IEHCA VASAROS UNIVERSITETAS – MAISTO IR GĖRIMŲ ISTORIJOS BEI KULTŪROS TYRĖJŲ DISKUSIJŲ ERDVĖ

Apie šiuos nuo 2003 m. rengiamus IEHCA vasaros universiteto užsiėmimus sužinojau iš kolegės doktorantės Varšuvoje gastronomijos konferencijoje 2018 m. Ten susipažinau ir su pačiu organizatoriumi – istoriku prof. dr. B. Laurioux, kuris yra IEHCA valdybos narys. Tad nekantriai laukiau, kada paskelbs priėmimo į vasaros universitetą konkursą. Didžiam savo džiaugsmui, ne tik buvau priimtas, bet ir tapau vienu iš keturių laimingųjų, kuriems IEHCA

skyrė stipendiją.

IEHCA vasaros universiteto renginiai trunka šešias dienas. Visi dalyviai savaitę gyvena drauge Tūro istoriniame priemiestyje esančiame dvare *Domaine de la Croix Montoire*. Kasdien vyksta garsaus mokslininko, tyrinėjancio maisto, gėrimų istoriją ar kultūrą, paskaita. Paskui patys studentai (magistrai, doktorantai ir postdoktorantai) pristato savo vykdomus tyrimus ir, jei lieka laiko, ieško literatūros IEHCA bibliotekoje. Apie kiekvieną paskaitą aprašysiu šiek tiek detaliau, jos atskleidžia, kur krypta mokslinių tyrimų tendencijos ir šalia pateiksiu preliminarius vykdomų tyrimų pavadinimus, tyrėjų vardus ir šalis, kurioms jie atstovauja. Su keliais iš jų jau pavyko susitarti dėl išskirtinių interviu žurnalo „Gero skonis“ skaitytojams ateityje.

PIRMOJI DIENA. KADA ŠIUOLAIKINĖ ITALŲ VIRTUVĖ TAPO MADINGA?

Pirmąją dieną Parmos universiteto (Italija) istorikas dr. Stefano Magagnoli skaitė paskaitą, kurioje kėlė klausimą – kada šiuolaikinė italų virtuvė tapo madinga plačiame pasaulyje? Mokslininkas paaiškino visą ilgą procesą: kaip, susiformavus šiuolaikinei Italijos valstybei, įsivyravus masinei maisto gamybai (kuriai nepaprastai didelę įtaką darė abu pasauliniai karai), pasitelkus rinkodarą, įsikišus net politikams (pvz., siekiant tarpukariu ryžius paversti paklausiais) buvo formuojamas puikios itališkos virtuvės įvaizdis. Prisipažinsiu – apie tai niekada nebuvo mąstęs ir po šios paskaitos man visiškai kitaip dėlėjosi XX a. gastronomijos žemėlapis.

Mokslinės diskusijos auditorijoje neužsibaigdavo – jos persikeldavo prie pietų ir vakarienių stalo



Labiausiai pasijutau lyg namuose užkandžiui gavęs burokėlių salotų!



Maistas, Daugaskandis, nuotr.

Visas IEHCA gyvenimas sukosi istoriniame Tūro priemiestyje įsikūrusiuose Domaine de la Croix Montoire rūmuose: čia gyvenome, čia vyko paskaitos ir diskusijos, čia ir valgėme

ANTROJI DIENA. MAISTAS – TAI VAISTAS!

Antrąją dieną pediatras, Tūro universiteto prof. dr. Régisas Hankard'as dėstė sveikatos ir ligų kilmės ir raidos istoriją. Paskaitoje stengtasi atsakyti į klausimą, kodėl žmonės valgo taip, kaip valgo, nes maistas, anot profesoriaus, yra fundamentalus dalykas, kuris turi labai stiprų simbolinį veiksnių, ypač šeimoje. Kiekvienais metais nuo neužkrečiamųjų ligų miršta apie 70 proc. (40 mln.) žmonių: nuo diabeto – 2 mln., nuo kraujagyslių ligų – 18 mln., nuo vėžio – 9 mln., o nuo kvėpavimo sistemos ligų – 4 mln. Medicinos mokslai neišvengiamai įtraukiami į maisto istorijos ir kultūros studijas. Man pačiam teko tuo įsitikinti pradėjus rengti daktaro disertaciją apie bajorų valgomojo kultūrą – per trejus metus teko dalyvauti trijose medicinos konferencijose ir kongresuose Lietuvoje ir užsienyje!

TREČIOJI DIENA. VELSO SIDRAS, KURIO SKONIS KAIP CRAFT!

Trečią dieną klausėmės paskaitos apie Velso (Jungtinė Karalystė) *craft* sidrą. Antropologė, Velso universiteto vyresnioji lektorė dr. Emma-Jayne Abbots pristatė atliktą tyrimą apie Velso *craft* sidro gamintojus. Mokslininkė bandė rasti atsakymą, kas sidrą daro *craft* sidru. Gamintojai vieningai sutaria, kad tikru *craft* sidru vadinamas iš obuolių sulčių (ne koncentrato) pagamintas sidras. Dėl kitų kriterijų bendros nuomonės nėra, tačiau minimos pirmo spaudimo sultys, taip pat pabrėžiamas natūralumo aspektas (minimalus įsikišimas į gamtą, angl. *managing nature, guiding nature*) ar gamybos procesas (rankų darbo, įranga,

Karo istorikė teigia, kad, tyrinėjant karą, su maisto klausimu tenka ypač dažnai susidurti.

technologijos). Velse *craft* gamintojais vadinami smulkieji gamintojai, padarantys iki 7 000 litrų per metus. Šią ribą aiškiai skiria ir mokesčių lengvata. Tačiau įdomiausia tai, kad patys Velso *craft* sidro gamintojai yra tiesiog aistringi fanatikai, dažniausiai savo veiklą pradėję kaip hobį, išėję į senatvės pensiją. Apibendrinamas *craft* terminą, padariau išvadą, kad juo Velso sidro gamintojai vadina dinamišką maišymo, ingredientų ir skirtingų epochų įrenginių (pvz., naudojami tiek Viktorijos laikų presai, tiek pačios pažangiausios technologijos) maišymo procesą, kuriam svarbu laikas ir vaizduotė.

KETVIRTOJI DIENA. KARO PRAMONĖS ĮTAKA MAISTO PRODUKTŲ STANDARTIZACIJAI

Picardie universiteto (Prancūzija) vyresnioji lektorė, istorikė dr. Emmanuelle Cronier ketvirtą dieną skaitė paskaitą apie mitybą Pirmojo pasaulinio karo metais. Karo istorikė teigia, kad, tyrinėjant karą, su maisto klausimu tenka ypač dažnai susidurti. Paprastai tai maisto stygius ar net badas, taip pat maisto tiekimas į karo laukus kareiviams. Mokslininkė pateikė įspūdingų duomenų apie maistą, suvartotą per Didįjį karą, – kiekiai

Château du Moulin pilies virtuvėje yra išlikęs originalus įrenginys kepamai mėsai sukti, o patį būgną židinyje suko specialiai treniruotas bėgantis šuo

Mariaus Darskevičiaus nuotr.



Mariaus Darskevičiaus nuotr.



Sužinojome, koks vynas dabar populiarus Paryžiuje: degustavome retas Luaros slėnio vynuogių rūšis, kurių užauginama labai nedideli kiekiai, beveik tiek, kiek reikia smalsių ir visko mačusių Paryžiečių troškuliui numalšinti

Iš Amerikos atvykęs kalakutas pakeitė didikų puotose kaip ceremonijų patiekalą naudotą povą, kuris, dėl savo sprangumo, deja nebuvo pats skaniausias patiekalas.

iškalbingai byloja apie tragedijos mastą. E. Cronier pabrėžė karo svarbą maisto pramonės modernizacijai. Būtent karo metais itin sparčiai plėtojamos technologijos, naudojamos ir maisto pramonėje. Organizuojant visuomeninį maitinimą karo laukuose, buvo išplėtotas tipinių, standartizuotų ar konservuotų produktų arsenalas. Nustebino mokslininkės tyrimo išvada, kad visos didžiosios karo dalyvės turėjo lauko virtuves, o Prancūzijos – pasaulio gastronomijos sostinės! – kariai – ne! Žinoma, praėjus pirmiesiems kovų metams, virtuvių atsirado – parsigabeno kaip karo grobį arba netruko susimeistraiuti patys.

PENKTOJI DIENA. TOLIMŲ UŽJŪRIO KRAŠTŲ GĖRYBĖS IR POVAS SU CAMELINE PADAŽU

Penktdienį Leeds universiteto (Jungtinė Karalystė) istorikė doc. dr. Iona Mc Cleary skaitė paskaitą apie maisto vaidmenį XV–XVI a., Europai užimant Vakarų Afriką. Mokslininkė pati kilusi iš tipinės britų kolonistų šeimos, gimusi ir augusi tolimose egzotiškose šalyse, puikiai perteikė temos problematiką. Taip pat atvežė paragauti įvairių maisto produktų, kilusių iš Vakarų Afrikos, pvz., rojinį imbierpipirį (*Aframomum melegueta*), kuris Europą buvo pasiekęs dar gerokai anksčiau nei XV a. – yra žinoma, kad jau XIV a. rojinis imbierpipiris buvo gabenamas ne jūra, o Sacharos dykuma, karavanų keliais. Taigi netiesa, kad Sacharos dykuma izoliavo Europą nuo Centrinės ir Vakarų Afrikos, mat per ją driekėsi platus prekybos tinklas. Po paskaitos užsimezguosius diskusijos metu sužinojau, kad būtent iš Amerikos atvykęs kalakutas vykusiai pakeitė

didikų puotose naudotą povą kaip ceremonijų patiekalą. Deja, efektingas povas nebuvo pats skaniausias patiekalas, tad, kad nebūtų sprangus, buvo gausiai gardinamas populiariausiu viduramžių padažu – *Cameline* (jo receptą nesunkiai rasite panaršę internete).

ŠEŠTOJI DIENA. AR LEONARDO DA VINCI BUVO VEGETARAS?

Šeštadienis buvo dedikuotas Renesanso kultūrai – išvykome pasižvalgyti po Luaros slėnį. Ir visai neatsitiktinai, nes Luaros slėnis laikomas Prancūzijos Renesanso lopšiu, o šiemet kaip tik švenčiamas Šamboro (*Château Chambord*) pilies statybų pradžios ir 500-ųjų Leonardo da Vinci mirties Ambuaze (*Amboise*) metinių jubiliejus. Visame regione gausu renginių, skirtų Renesanso kultūrai. Mus, be abejo, domino gastronominiai renginiai. Visą dieną po Renesanso pasaulį lydėjo Tūro universiteto istorikas prof. dr. Pascalis Brioišt. Su profesoriumi atvykę į Romoranten (*Romorantin*) miestą, kurį projektavo pats Leonardo da Vinci, aplankėme parodą *Sologne* muziejuje. Čia demonstruojami naujai sumeistraiuti genijaus išradimai, užfiksuoti gausybėje jo eskizų ir aprašuose. Vienas iš jų – mėsos kepimo įrenginys. Bendradarbiaujant su IEHCA, buvo atkurti 25 Renesanso epochos receptai ir sudėti į knygą „Kaip suprasti Renesanso laikų prancūzų virtuvę“ (*Pour comprendre la cuisine française au temps de la Renaissance*). Po pietų aplankėme *Château du Moulin*, kurioje mus pasitiko pati savininkė specialiai atvykusi iš Paryžiaus. Čia buvusioje dvaro virtuvėje pamatėme ir išlikusį originalų įrenginį mėsai sukti kepimo metu, o patį būgną židinyje suko... specialiai treniruotas bėgantis šuo (lot. *canis vertigus*, angl. *turnspit dog*)!

Prisipažinsiu – Tūro miestas, naujasis *Cité Internationale de la Gastronomie*, man buvo malonus siurprizas. Esu tikras, kad grįšiu čia ne kartą – tiek į IEHCA biblioteką, tiek į būsimą gastronomijos kultūros centrą *Villa Rebalais*, tiek į mokslinius gastronomijos istorijai ir kultūrai skirtus renginius. Tik dabar jau kaip diplomuotas IEHCA vasaros universiteto absolventas!



Tūro universiteto prezidentas ir IEHCA valdybos pirmininkas dokt. M. Daraškevičiui įteikia IEHCA vasaros universiteto baigimo diplomą



17-ojo IEHCA vasaros universiteto, skirto maisto ir gėrimų studijoms Tūre, absolventai ir šios vasaros programos vadovai dr. Sara Pennell ir prof. dr. Pierre'as-Antoine'as Dessaux (pirma eilė, 2 ir 3 iš kairės)

ŠIUO METU PASAULYJE VYKDOMI MAISTO BEI GĖRIMŲ ISTORIJOS IR KULTŪROS MOKSLINIAI TYRIMAI

Pristatome 2019 m. IEHC vasaros universiteto dalyvius:

JOSÉ-RICARDO AGUILAR GONZALEZ (Meksika, Jungtinė Karalystė), tyrimo laukas: maisto istorija ispanų kraštuose ankstyvaisiais moderniaisiais laikais. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „Imperial Policing and Science of the Alimentary Culture in the Culturally Hybrid XVI Century New Spain“.

SUSAN BOYLE (Airija), tyrimo laukas: *craft* gėrimai (gamyba, socialinis kontekstas, performansas, autentiškumas, patirtys), istorija, senovės gėrimai ir archeologija. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „Developing a Narrative / Performance Centred Model as a Method for Beverage Engagements“.

FORTUNATO DA CÂMARA (Portugalija), tyrimų laukas: Portugalijos gastronomijos istorija. Pristatytas tyrimas: „Portugalijos maisto istorijos knygos projektas“.

MARIUS DARAŠKEVIČIUS (Lietuva), tyrimų laukas: Rytų Europos XVIII a. pab.–XX a. pr. dvarų sodybų architektūra, interjeras, taikomoji ir dekoratyvinė dailė, bajorų valgojo kultūra. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „Decently Dining: Modernizing Dining Rooms and Related Spaces in Lithuanian Nobilities Manor Houses in the 19th Century“.

ANA ROSA DOMINGUES DOS SANTOS (Brazilija, Portugalija) tyrimų laukas: materialumo ir maisto produktų, tapusių „paveldu“, prasmės santykis. Pristatyto darbo pavadinimas: „Senses of the Food Heritage: the Pastry of / at Coimbra“.

THAGILA MARIA DOS SANTOS DE OLIVEIRA (Brazilija), tyrimų laukas: maistas ir valgymo etiketas Brazilijoje. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „Le Cuisine de la Bohème em Cidade Alta, Natal, Brèsil“.

BUSRA ESER (Turkija), tyrimų laukas: šiuolaikinė kavos kultūra Turkijoje (*Third Wave Coffee*). Pristatyto tyrimo pavadinimas: „The Story of Speciality Coffee in Istanbul“.

MARCO GINANNESCHI (Italija), tyrimų laukas: maisto produktų vartojimas, rinkos analizė. Pristatyta rengiama knyga „A Future Exercise. About Food“.

GRAHAM HARDING (Jungtinė Karalystė), tyrimų laukas: vyno istorikas. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „My Lady Champagne: Taste and Gender in Victorian Wine-Drinking, 1800–1914“.

MÉLINÉ KASPARIAN (Prancūzija), tyrimų laukas: maisto vaidmuo literatūroje. Pristatytas tyrimas: Pat Mora autobiografija „House of House“.

CARINA MANSEY (Jungtinė Karalystė), tyrimų laukas: restoranai Jungtinėje Karalystėje XIX a. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „A Relational Sociological Study of Restaurant Dining's Emergence in Great Britain“.

LEYIUN NI (Kinija, Jungtinė Karalystė), tyrimų laukas: britų ir kinų maisto kultūros mainai, valgymo ir gėrimų ypatybės Kantone. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „Food Supply for the East India Company Employees in Canton“.

VANESSA QUINTANAR CABELLO (Ispanija), tyrimų laukas: neeuropietiško maisto reprezentavimas mene moderniaisiais laikais. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „The Arrival of American Products after its Discovery and their Reflection in the Art of the Modern Age“.

RARES AUGUSTIN CRAIUT (Rumunija, Belgija), tyrimų laukas: maisto vaidmuo teatro mene 1960–1990 m. Rumunijoje. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „Food as a Medium in Performance Art of the 60s, 70s and 80s Socialist Romania“.

POLA SCHIAVONE (Argentina, Vokietija), tyrimų laukas: maisto vaidmuo Brolių Grimų pasakose („Joniukas ir Grytutė“, „Brėmeno muzikantai“).

SOLÉNE LECOQ-THUAL (Prancūzija), tyrimų laukas: kakavos istorija. Pristatyto tyrimo pavadinimas: „La Mondialisation du Goût à L'époque Moderne: L'exemple du Cacao“.

PEARL MICHEL (Prancūzija), tyrimų laukas: maisto vaidmuo literatūroje. Pristatytas tyrimas apie desertų vaidmenį XIX a. prancūzų literatūroje.