

Skabaputros reikšmė palatvijo sociokultūrinėje erdvėje

Auksė Noreikaitė

Vytauto Didžiojo universitetas, Kaunas
aukse.noreikaite@vdu.lt
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3603-204X>

Anotacija. Straipsnio tikslas – iširti, kokią reikšmę palatvijo sociokultūrinėje erdvėje įvairiais laikotarpiais turėjo tradicinis latvių patiekalas skabaputra (latviškai *skābputra*). Straipsnio pagrindas – 2008–2019 metais keliais etapais autorės surinkta empirinė medžiaga Lietuvos ir Latvijos pasienio savivaldybėse. Naudoti metodai – kokybinis turinio analizės, atvejo analizės, interpretacinis, lyginamasis.

Skabaputrą galime laikyti tradiciniu palatvijo regiono patiekalu, kuris čia plačiai įsitvirtino XIX a. pabaigoje ir iki pat XX a. vidurio buvo svarbia Lietuvos latvių ir palatvijo lietuvių mitybos kultūros dalimi. Šio patiekalo istorija glaudžiai susijusi su Lietuvos ir Latvijos paribyje vykusiais ir tebevykstančiais etniniais ir socialiniais procesais. Skabaputra į palatvijį atkeliavo kartu su latvių emigrantais, taip pat su abipus sienos migruojančiais lietuviais arba lietuvių reemigrantais iš Latvijos. Šio patiekalo įtraukimas į lietuvių valgiaraštį susijęs tiek su akulturacijos ir asimiliacijos procesais, tiek su socialiniais procesais – kultūrinio kapitalo kaupimu siekiant aukštesnio socialinio statuso. XIX a. pabaigoje – XX a. viduryje skabaputra atliko svarbią etninio riboženklio funkciją. Šis patiekalas neatitiko dalies lietuvių mitybos įpročių ir buvo pasitelktas latvių pravadėms kurti. Kiti lietuviai skabaputrą laikė ir socialiniu riboženkliais, jiems patiekalo vartojimas reiškė galimybę pakeisti savo statusą socialinėje hierarchijoje. Šiuo laikotarpiu skabaputra taip pat atliko etninės jungties funkciją – padėjo konsoliduoti dalį Lietuvos ir Latvijos paribio gyventojų į vientisą bendruomenę, o patiekalas tapo ir lokaliu riboženkliais, skiriančiu palatvijo gyventojus nuo kitų Lietuvos vietovių gyventojų. Nuo XX a. antros pusės galima fiksuoti skabaputros tradicijos nykimą, kuris sutapo su latvių etninės mažumos asimiliacijos procesais, dėl kurių palatvijoje mažėjo latviškosios kultūros prestižas, sykiu ir latviškų kultūrinių atributų svarba socialiniam statusui. XXI a. trečiajame dešimtmetyje galime stebėti skabaputros „atgimimą“ ir „gaivinimą“, kuris sutampa su palatvijoje vykstančiu regionalizmo judėjimu, lokaliųjų tapatybių konstravimu. Skabaputra tampa svarbiu atributu, palaikančiu ne tik Lietuvos latvių etninį tapatumą, bet ir apskritai įtvirtinančiu visų palatvijo gyventojų savitumą. Dėl palatvijo turizmo industrijos plėtros sušiulaikinta skabaputra pretenduoja vėl tapti svarbiu palatvijo regiono gyventojų vasaros patiekalu bei svarbiu lokaliu ir regioniniu riboženkliais.

Pagrindinės sąvokos: skabaputra, Lietuvos ir Latvijos pasienis, etniniai riboženkliai, etnis ir lokalis tapatumas.

The Significance of *skabaputra* in the Socio-cultural Space of the Lithuanian-Latvian Borderland

Abstract. The aim of the article is to investigate the significance of the traditional Latvian dish – *skabaputra* (Latvian *skābputra* – sour porridge made from barley groats and curdled milk) – in the socio-cultural space

Gauta: 2022-09-18. Priimta: 2022-11-15.

Received: 18/09/2022. Accepted: 15/11/2022.

Copyright © 2021 Auksė Noreikaitė. Published by Vilnius University Press. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Licence (CC BY), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

of the Lithuanian-Latvian borderland in various periods. The research is based on the empirical material collected by the author in several stages (between 2008 and 2019) in the municipalities of Lithuanian-Latvian borderland. The methods applied in this research were quantitative content analysis, case analysis, interpretative, and comparative methods.

Skabaputra can be considered a traditional dish of the Lithuanian-Latvian border region, which was widely established here at the end of the 19th century and was an important part of the dietary culture of Lithuanian Latvians and border Lithuanians until the middle of the 20th century. The history of this dish is closely related to the ethnic and social processes that took place and are still taking place in the Lithuanian-Latvian borderland. *Skabaputra* came to this border area together with Latvian emigrants as well as with Lithuanians migrating on both sides of the border or Lithuanian re-emigrants from Latvia. The inclusion of this dish in the Lithuanian menu is related to the processes of acculturation and assimilation as well as to social processes – the accumulation of cultural capital in order to achieve a higher social status. At the end of the 19th century – in the middle of the 20th century, the *skabaputra* performed an important function of an ethnic marker. This dish did not correspond to the dietary habits of some Lithuanians and was used to create nicknames for Latvians. Other Lithuanians also considered *skabaputra* as a social marker, as for them, eating the dish meant an opportunity to change their status in the social hierarchy. During this period, *skabaputra* also performed the function of an ethnic link – it helped to consolidate part of the residents of the Lithuanian-Latvian borderland into a single community, and the dish also became a local marker, separating the residents of the border area from the residents of other areas of Lithuania. From the second half of the 20th century, we can record the decline of the *skabaputra* tradition, which coincided with the assimilation processes of the Latvian ethnic minority, leading to a decrease in the prestige of Latvian culture on the Lithuanian-Latvian border and in the importance of Latvian cultural attributes for social status. In the 2020s of the 21st century, we can observe the “rebirth” and “revival” of the *skabaputra*, which coincides with the regionalist movement and the construction of local identities taking place on the Lithuanian-Latvian border. *Skabaputra* becomes an important attribute that supports not only the ethnic identity of Lithuanian Latvians, but generally establishes the distinctiveness of all Lithuanian-Latvian borderland residents. Due to the development of the Lithuanian-Latvian borderland tourism industry, the modern *skabaputra* claims to once again become an important summer dish of the residents of the border region and an important local and regional marker.

Keywords: skabaputra, Lithuanian-Latvian borderland, ethnic markers, ethnic and local identity.

Įvadas

Palatvijys – „vieta, teritorija prie Latvijos“ (Kruopas, 1973, p. 242). Palatvijo sociokultūrinę erdvę galime apibrėžti kaip griežtų ribų neturintį kasdienės komunikacijos su *kitais* lauką, kuriame laikui bėgant dėl įvairių etninių, konfesinių ir politinių procesų susiformavo šios paribio teritorijos kultūrinis savitumas. Ši teritorija pasižymi lietuvių ir latvių tautų bendradarbiavimu, latvių kultūros elementų perėmimu ir pritaikymu formuojant savitą erdvę.

Mokslininkai akcentuoja, kad Lietuva nuo senų laikų buvo kultūrų kryžkelėje, o tai taip pat „lėmė, kad į savo gastronomicę tradiciją įtraukėme visų įmanomų Europos ir artimų Azijos regionų gastronomices tradicijas“ (Laužikienė ir Laužikas, 2020, p. 21). Nors latvių mitybos kultūros įtaka Lietuvoje nagrinėta labai menkai, tačiau etnografiniai duomenys leidžia kalbėti apie tam tikrų latviškų patiekalų reikšmę palatvijo teritorijai. Vienas tokių patiekalų – vasaros valgis skabaputra (latviškai *skābputra*: lat. *skābs* – liet. *rūgštus*, lat. *putra* – liet. *košė*) – gaminamas iš virtų kruopų (dažniausiai miežinių, tačiau naudotos ir avižos, perlinės kruopos, ryžiai), užpilamas rūgpieniu ir kelias dienas raugi-

namas. Lietuvoje dar fiksuoti tokie šio patiekalo pavadinimai kaip *skabputrė*, *skabinė*, *skabynė*, *skoba putra* ir pan. Tirštos konsistencijos skabaputra anksčiau buvo kaip pagrindinis patiekalas, dažniausiai valgytas su bulvėmis ir silke, skystos konsistencijos vartotas kaip gėrimas, ypač karštomis dienomis. Paprastai skabaputros pagamindavo didelį kiekį ir jis buvo pagrindinis šiltojo laikotarpio kaimo gyventojų valgis.

Straipsnio objektas – skabaputra palatvijo sociokultūrinėje erdvėje.

Tikslas – ištirti, kokią reikšmę palatvijo sociokultūrinėje erdvėje įvairiais laikotarpiais turėjo tradicinis latvių patiekalas skabaputra.

Uždaviniai: 1) aptarti skabaputros reikšmę Latvijos sociokultūrinėje erdvėje; 2) išsiaiškinti, kokias funkcijas palatvijo sociokultūrinėje erdvėje atliko tradicinis latvių patiekalas skabaputra.

Tyrimo duomenys ir metodologija. Straipsnio pagrindas – 2008–2019 metais keliais etapais surinkta empirinė medžiaga Lietuvos ir Latvijos pasienio – Palangos, Skuodo, Mažeikių, Akmenės, Joniškio, Pakruojo, Biržų, Rokiškio ir Zarasų – savivaldybėse bei Šiaulių mieste. Medžiaga rinkta lauko tyrimo metodu – taikyti pusiau struktūruoto išsamaus interviu ir laisvo pokalbio metodai, stebėjimas, aplinkos ir įvykių fiksavimas vaizdo priemonėmis, dienoraščio rašymas. Apklausti 139 įvairaus amžiaus, lyties, išsilavinimo pateikėjai. Tyrimo metu domėtasi tarpetninių santykių, etninio ir regioninio tapatumo temomis, Lietuvos ir Latvijos paribio gyventojų kasdienybe. Speciali pateikėjų atranka pagal jų tautybę ar religiją nebuvo vykdoma. Pateikėjai dažniausiai pasirinkti atsitiktinai, kartais taikant sniego kamuolio metodą arba pagal draugų, pažįstamų, giminaičių rekomendacijas. Laikantis Asmens duomenų apsaugos įstatymo, skelbiamuose tyrimo rezultatuose išlaikytas apklaustų pateikėjų anonimiškumas, t. y. neminimi jų vardai ir pavardės, atsižvelgiant į konkrečią situaciją, ir gyvenamoji vieta. Šios surinktos medžiagos pagrindu 2020 metais Vytauto Didžiojo universitete buvo apginta daktaro disertacija tema *Lietuvos ir Latvijos paribys: etninio tapatumo raiška XX a.–XXI a. pradžioje*.

Surinktiems etnografiniams duomenims nagrinėti taikyti kokybinės turinio analizės, atvejo analizės ir interpretacinis metodai. Jie naudoti ir spaudos, interneto svetainių, socialinių tinklų medžiagos analizei, o lyginamasis metodas – analizuojant skabaputros reikšmę įvairiais istoriniais laikotarpiais.

Surinktai medžiagai analizuoti pasitelktos antropologų ir sociologų teorinės prieigos, kalbančios apie simbolinius ženklus, reikšmingus pačioms etninėms grupėms, kurie susiformuoja braizant etnines ribas socialiniuose santykiuose (Barth, 1969; Eriksen, 2002), maisto reikšmę etninei asmens ar grupių identifikacijai (Calvo, 1982; Fischler, 1988). Taip pat reikšminga Pierre'o Bourdieu (1996) išplėtotą kultūrinio kapitalo teorija. Kultūrinį kapitalą, be žinių, išsilavinimo, nusistovėjusių bendravimo formų, sudaro ir estetinis skonis bei vartojimo įpročiai, jis labai svarbus siekiant socialinio statuso.

Tyrinėjimų ir šaltinių apžvalga. Pastaraisiais metais Lietuvos gastronomijos istorijai skiriama nemažai dėmesio tiek moksliniuose, tiek mokslo populiarinimo darbuose, iš naujo permąstomas patiekalų tapatumas (Laužikas, 2021), atsiranda straipsnių, skirtų vieno patiekalo istorijai ir tradicijai pristatyti (Laužikas, 2017).

Vien tik skabaputrai skirtų darbų iki šiol nebuvo. Daugiausia dėmesio šiam patiekalui skyrė latvių etnologė Linda Dumpė (*Linda Dumpe*) (1998) knygoje *Latviešu tradicionālā piensaimniecība. Piena produkti un piena ēdieni [Tradicinē latvių pienininkystė. Pieno produktai ir pieniški patiekalai]*. Autorė aptarė įvairias skabaputros receptūras, laikymo indus, paplitimo arealus, tačiau šiame darbe menkai atsiskleidžia skabaputros reikšmė latvių visuomenėje. Latvių tautosakininkė Janina Kursytė (*Janīna Kursīte*) (2012) į sąvadą *Virtuves vārdene [Virtuvės žodynas]* sudėjo ne tik įvairius regioninius skabaputros receptus, bet ir, bandydama aprašyti latvišką virtuvę, priėjo prie išvados, kad putra yra svarbus latviškas patiekalas, o skabaputra buvusi latviškosios tapatybės atributas latvių kolonijose Baltarusijoje ir Rusijoje. Išsamesnį vaizdą apie šio patiekalo sociokultūrinę reikšmę Latvijoje padėjo atskleisti latviškos periodinės spaudos analizė. Šio straipsnio autorė skabaputrą šiek tiek aptarė publikacijoje, kurioje analizuotas Lietuvos latvių paveikslas bei lietuvių požiūris į latvius (Noreikaitė, 2019).

Lietuvoje šis latviškas patiekalas paplitęs tik Lietuvos ir Latvijos pasienyje, todėl menkai žinomas kitose vietose ir rečiau pristatomas publikacijose apie lietuvių mitybą. Nors Lietuvoje nėra išsamių tyrimų bei gausių šaltinių, tačiau net ir menkos užuominos padeda susidaryti bendrą vaizdą apie šio patiekalo reikšmę palatvijoje. 1845 metais *skoba putrą* paminėjo Simonas Daukantas (1993, p. 45), kuris ją laikė senovės lietuvių valgiu, tiek žemaičių, tiek kalnėnų. Čia reikėtų prisiminti, kad jis latvius ir jų kultūrą laikė lietuvių tautos dalimi. 1846 metais, aprašydamas lietuvių valgius, apie *skabe-putrą* rašė Liudvikas Adomas Jucevičius. Jis šį patiekalą vadina latvių mėgstamu valgiu, tačiau reikia pažymėti, kad Jucevičiaus pateiktas receptas nėra tradicinė skabaputra – patiekalui paruošti naudojamos ne tik kruopos, bet ir bulvės, burokai, kriaušės, pipirai, cinamonas ir kiti prieskoniniai (Jucewicz, 1846, p. 358–359). Kiti XIX a. autoriai vėliau rėmėsi Jucevičiaus darbu ir skabaputrą priskyrė jau lietuviškiems patiekalams. Pavyzdžiui, Povilas Višinskis kritikavo Michnevičių, kuris netiksliai rėmėsi Jucevičiaus darbu ir praleido komentarą, kad skabaputra yra latvių patiekalas. Todėl klydo ir kiti apie šį patiekalą rašę autoriai (Višinskis, 2004, p. 68). Pats Višinskis, aprašydamas žemaičių patiekalus, skabaputros nepriskiria prie žemaičiams būdingų patiekalų, tačiau kitur užsimena, kad latviai darė tam tikrą įtaką žemaičių mitybos įpročiams (Ibid., p. 79–80).

Etnografas Ignas Končius yra paminėjęs žemaitišką košę – rūkšta putrą –, kuri esą panaši į trejuoką¹, tik „nuo ugnies nuėmę, parūkština pasukomis, sena gerai surūgusia grietine“ (Končius, 1936, p. 512). Sprendžiant iš patiekalo pavadinimo ir receptūros, tai galėtų būti savotiškas latviško patiekalo variantas.

XX a. vidurio – XX a. antros pusės tyrinėtojai skabaputrą pristato kaip regioninį, palatvijo patiekalą (Miljus, 1956, p. 167; Lipskienė, 1977, p. 180). Itin siauram arealui šį patiekalą priskyrė etnologė Pranė Dundulienė (1982, p. 174), teigusi, kad skabaputrė yra „[s]avotiška šiaurės žemaičių sriuba“, tačiau reikėtų pažymėti, kad ji pateikė netradicinį receptą, nurašytą nuo Jucevičiaus veikalo.

¹ Trejuokas – putros tirštumo patiekalas iš vandens, druskos ir kvietinių arba miežinių miltų (Čiapaitė-Mickienė, 1936, p. 24).

Skabaputros aprašų galima rasti lokalinuose Lietuvos ir Latvijos pasienio gyvenviečių tyrimuose. Žeimelio (Pakruojo r.) kraštotyrininkas Juozas Šliavas skabaputrą priskyrė prie lietuviškų patiekalų, tačiau etninė skirtis buvusi šio patiekalo receptūroje: „Darydami „skabaputrę“, saują rupių ruginių miltų įpildavo į 10 litrų verdančio vandens ir maišydavo. Ataušus įpilama 3 litrai rūgusio pieno ir įtrūpinama apie 200 gramų varškės. Kartais dar pabaltindavo pasukomis. Per kaitras laikydavo šulinyje. Latviai „skabaputrę“ darydavo iš virtų kruopų“ (Šliavas, 1984, p. 131). Vis dėlto manytina, kad kraštotyrininkas buvo surinkęs nepakankamai duomenų apie šį patiekalą, – mūsų tyrimo duomenys rodo, kad lietuviai skabaputrą taip pat gamindavę iš kruopų. Pačioje Latvijoje skabaputrą iš miltų daugiausia gamino Vidžemės regione. Žagarės tradicinį maistą tyrinėjusios Živilė Driskiuvienė ir Margarita Kazakevičiūtė (1998, p. 711) rašė, kad „[i]šmokę iš latvių, kai kurie pasienio ūkininkai vasaros karštymečiu virdavo gaivią kruopienę – skabaputrą (skabinę)“. Skabaputra buvo populiarūs ir valsčiuose, kurie tiesiogiai nesiribojo su Latvija, pavyzdžiui, Pašvitinio apylinkėse (Pakruojo rajonas) (Samulionytė, 2014, p. 816).

Nemažai žinių apie skabaputros reikšmę Lietuvos ir Latvijos pasienyje suteikia perodinė spauda, žodynai, receptų knygos, vadovėliai ir šiuolaikiniai šaltiniai – socialiniai tinklai bei interneto svetainės. Šie šaltiniai gana gerai nušviečia daugiau nei 100 metų skabaputros istoriją ir papildoma surinktą etnografinę medžiagą. Vienas svarbiausių straipsnių buvo publikuotas jau XIX a. pabaigoje laikraštyje *Varpas*, kuriame atsiskleidžia skabaputros vartojimo arealas – pakuršės regionas, jos kilmė – į Lietuvos teritoriją atėjo kartu su latvių emigrantais, ir patiekalo valgytojai – lietuviai: „Priemenėj stovi dvi šepeli; viena iš jų pravira: ten ant lentynų matyti dūnos kepalėlis, šmotelis lašinių, bliudelis su miežinėmis krūpomis, torielkėlė su druska ir bliudas su balsgana sriuba, „skaba putra“ vadinama (surugusios krūpos). Skaba putra – paprastas valgis pakuršiečių žiemą ir vasarą, atėjo drauge su latviais iš Kuršžemės, nes daugumas kalpų [tarnų – A. N.] dvarūse yra latviai bežemiai, atkeliavę kiti iš tolymų kraštų jieškoti dūnos Lietuvoje, nū jų ir Pakuršės lietuviai išmoko taisyti skabą putrą“ (*Varpas*, 1892, p. 176).

Skabaputra minima ir lietuviškose publikacijose apie Latvijos istoriją, čia patiekalas vadinamas pagrindiniu baudžiavos laikų maistu: „Baudžiava begalo, prasta duona (dažnai per pusę su pelais, o kartais ir su paparčiais), rugšti skabaputra (iš rugštaus pieno su kruopomis, kurią darydavo visai savaitei išsykio) kuriais maitindavosi jie apskritus metus, jų visoki prietakai ir tamsumas – visa tai dar ilgai ne atkreipė į save niekeno akies“ (*Vilniaus žinios*, 1905, p. 3). Šiame kontekste skabaputros valgymas siejasi su vargingu ir sunkiu latvių gyvenimu, kuris kardinaliai pasikeitė panaikinus baudžiavą: „Kaip tik nusimetė latviai nuo savo sprando vergiją ir pamatė, kaip miestelėnai ir kiti, supratę apšvietimą, <...> pasirijo ir jie savo jiegomis pagerinti savo buvį. Per keletą dešimtų metų <...> jie ne tik kad susilygino visame su kitais gyventojais, bet dagi ir aplenkė juos ir apšvietime ir ukio vedime“ (Ibid.).

Šio patiekalo receptą galima rasti Liudvikos Didžiulienės-Žmonos antrajame *Gaspa-dinystės knygos* leidime, kuriame jis pavadintas „Latviška skaba putra“ (Žmona, 1913, p. 23). Manytina, kad tai patiekalui padėjo dar labiau įsitvirtinti lietuvių visuomenėje. Patiekalo reikšmę liudija ir jo paminėjimas įvairiuose lietuviškuose žodynuose. Naciona-

linių latvių valgių *skabaputra* vadinama *Lietuvių kalbos žodyne* (Ulvydas, 1981, p. 647) ir *Šiaurės vakarų žemaičių žodyne* (Vanagienė, 2014, p. 188). Kitur šis patiekalas pristatomas neutraliai, nepriskiriant jo nė vienai tautai: „[s]kabputrę valgė vasaros laike – pri rugių, pri vasarojaus“ (Ulvydas, 1981, p. 651), „sriuba iš kruopų ir rūgštaus pieno, rūgšti kruopienė“ (Aleksandravičius, 2011, p. 362).

Šiuolaikiniuose technologijų vadovėliuose Lietuvoje moksleiviams pristatoma, kad „[s]kabaputra – tai latvių tautinis valgis, kruopų ir rūgštaus pieno sriuba“ (Pacevičiūtė ir kt., 2012, p. 101). Savo ruožtu XXI a. periodinėje spaudoje, internetiniuose šaltiniuose, televizijoje *skabaputra* vis dažniau atsiskleidžia kaip regioninis patiekalas – būdingas konkrečiai vietai, pavyzdžiui, Žagarei (*Šiaulių kraštas*, 2011), Joniškiui (*Nauji gaspadoriai <...>*, 2017) ar kiek platesniam arealui, pavyzdžiui, Žiemgalai (*Alio Raseiniai*, 2021; *Duokim garo*, 2022).

Ši mokslinių tyrimų ir šaltinių apžvalga rodo, kad *skabaputra* neabejotinai buvo svarbus patiekalas daliai Lietuvos gyventojų – tiek Lietuvos latviams, tiek palatvijo lietuviams, tačiau moksliskai ši reikšmė deramai neįvertinta. Be to, reikėtų pridurti, kad Lietuvoje nemažai rašoma apie įvairių čia gyvenančių etninių grupių kulinarinį paveldą, jų įtaką lietuviškai virtuvei, bet latvių gastronomijos tradicijų reikšmė Lietuvoje beveik neanalizuota, apsiribojama vieno kito patiekalo paminėjimu.

Skabaputros reikšmė Latvijoje: nuo kasdienio baudžiauninkų valgio iki nacionalinio patiekalo

Siekiant suprasti *skabaputros* reikšmę palatvijo sociokultūrinėje erdvėje, svarbu pažvelgti į šio patiekalo istoriją pačioje Latvijoje. Mitybos istorijos tyrinėjimuose maistas dažnai klasifikuojamas pagal socialines grupes. Latvių mitybos istorijoje *skabaputra* priklauso valstiečių sluoksniui. Latvių istoriografijoje šis patiekalas pirmą kartą paminėtas XVII a. kaip pagrindinis Kuršo valstiečių maistas, o XIX a. antroje pusėje vokiečių kilmės kunigas, etnologas Augustas Bylenšteinas (*Augusts Bīlenšteins*) *skabaputrą* pavadina latvių nacionaliniu patiekalu (Bielenstein, 1918, p. 328). Vis dėlto XIX a. pirmoje pusėje, latviams išsivadavus iš baudžios ir pagerėjus jų kasdienybei, pasikeitė ir mitybos įpročiai. Pasak latvių etnologės Dumpės (2009, p. 14), tuo metu adaptuota vokiečių virtuvė – „[i]š ponų nusižiūrėti valgiai buvo prestižiniai“, daugelis iš aukštesniųjų sluoksnių perimtų patiekalų tapo latvių kultūrinio tapatumo dalimi.

Reikia pažymėti, kad XIX a., iš dalies dar ir XX a. pirmoje pusėje, Latvijoje *skabaputra* buvo laikoma prastu valgiu. Pavyzdžiui, tarpukariu žemės ūkio darbininkai rašydavę skundus dėl blogo maitinimo: „Daugelio kraštų darbininkai yra atsiuntę mums skundus, kad didieji ūkininkai, kurie sviestą atiduoda eksportuoti, darbininkus sunkiausiose darbuose maitina silkėmis ir *skabaputra*“ (*Latvijas Republikas IV Saeimas stenogrammas*, 1932, p. 330). Neigiamai apie *skabaputrą* rašyta ir komunistinėje tarpukario spaudoje, šis patiekalas priešpriešintas turtingųjų maistui: „Jūs, darbo liaudis, kurie juos aprūpinate tokiu gyvenimu, gerai, jeigu vasarą kaitros metu turite *skabaputros* atsigerti“ (*Jaunais Ceļš*, 1933a, p. 1); „Dažnai galime pastebėti tokį vaizdą, kad prie vieno stalo sėdi šeimininkas

su šeima, o šeimnininko stalo pusėje garuoja kepsnys su salotomis ir kvepia pyragai su uogienėmis, bet tarnų stalo pusėje stovi skabaputros dubuo su pageltusia silke garnyru“ (*Jaunais Ceļš*, 1933b, p. 2).

Šio patiekalo reikšmė pasikeitė susikūrus Latvijos nacionalinei valstybei. Tada senojoje istorijoje latvių inteligentija pradėjo ieškoti latviškosios tapatybės ženklų. Būtent tuo metu buvo prisiminta ir skabaputra, kaip patiekalas-riboženklis, kuris skiria latvių ir vokiečių tautas. Nacionalinių patiekalų paieškos atsispindėjo ir tarpukario laikotarpio periodikoje, pavyzdžiui, 1925 metais rašyta, kad latvių tautiniais patiekalais reikėtų laikyti kanapes ir skabaputrą, tačiau užsimenama, kad šie valgiai žinomi tik kai kuriose Latvijos gyvenamosiose vietovėse (*Latvijas Saule*, 1925, p. 312). Siekiant populiarinti šį patiekalą, vis daugėjo straipsnių apie skabaputros naudą sveikatai, Latvijos universitete net buvo atliktas skabaputros mikrofloros tyrimas, už kurį mokslininkui buvo įteikta premija (*Brīvā Zeme*, 1938, p. 9).

Gana greitai skabaputra išpopuliarėjo visoje Latvijoje, prie to prisidėjo įvairios organizacijos, ypač dievturiai (senojo baltų tikėjimo gaivintojai) ir jaunųjų ūkininkų rateliai (lat. *mazpulki*), kurie buvo išsikėlę tikslą populiarinti senovės latvių papročius. Pavyzdžiui, 1936 metais surengtoje vakaronėje jos pirmą kartą paragavo Daugpilio moksleiviai, nes Latgalos valstiečiai šio patiekalo nevartojo: „Šeimnininkai – 3-iosios pradinės mokyklos jaunųjų ūkininkų ratelio vadovės panelės Goldbergos vadovaujami, taip pat buvo pasirūpinę tautiniais patiekalais: pupomis, žirniais ir kuržemiečių skabaputra. Ją visi ragavo pirmą kartą, tačiau su tikrai geru apetitu“ (*Latgales Vēstnesis*, 1936, p. 5).

XX a. ketvirtojo dešimtmečio latvių periodikoje jau galima rasti straipsnių apie įvairių švenčių metu organizuotas įvairių tautų vakarienes, bufetus, kur skabaputra greta žirnių, kiaulės galvos ir pyragėlių su mėsa laikyta latvių nacionaliniu patiekalu. Pavyzdžiui, vienoje Jelgavos vidurinėje mokykloje Literatūros būrelis organizavo Lietuvos valstybės nepriklausomybės šventę su vakarone pagal protėvių dvasią, kurioje, be referato apie Lietuvą, buvo numatyta „tautinė vakarienė su virtais žirniais ir skabaputra. <...> tautiniai šokiai pagal latvišką muziką“ (*Skolu Dzīve*, 1935, p. 19). 1935 metais Joninių šventės metu Jūrmaloje skabaputra buvo įtraukta į tautinio bufeto valgiaraštį (*Rīts*, 1935, p. 5), ji buvo siūloma sporto šventėse, akcentuojant, kad tai sveikesnis maistas negu tradicinės dešrelės (*Rīts*, 1939, p. 9).

Pažymėtina, kad prieš pat Antrąjį pasaulinį karą skabaputra jau buvo „reabilituota“ ir tapusi mėgstamu aukštesnio socialinio statuso gyventojų maistu: „Vakarinėje programoje, be įprastų pranešimų, įdomios buvo vaišės. Virti žirniai, skabaputra, nerauginti kvietinės duonos paplotėliai su varške ir sviestu. Tautinė vakarienė buvo skani, valgėme kaip tikri senieji latvių bajorai“ (*Rīta Stari*, 1939, p. 39).

Nacionalinį latvių patiekalą skabaputrą vėliau pripažino ir tarptautiniuose renginiuose. Pavyzdžiui, 1937 metais Berlyne vykusį tarptautinę pienininkystės parodą, kurioje papuošta Latvijos Respublikos vėliava, buvo pristatyta ir latviška skabaputra (*Brīvā Zeme*, 1937, p. 12). Taigi, iki tol buvęs tik populiarus žemdirbių vasaros valgis, netrukus skabaputra tapo nacionaliniu, taip pat ir latvių inteligentijos daugelio švenčių atributu, nepriklausomai nuo sezono, kada ji vartota.

Sovietmečiu Latvijoje skabaputros reikšmė sumenko, nes ji buvo nepriklausomos Latvijos simbolis. Vis dėlto žmonės Kuržemės ir Žiemgalos kaimuose ją toliau valgė, šį faktą etnografinėse ekspedicijose yra užfiksavę Latvijos etnologai.

XXI a. pradžioje skabaputros vartojimas Latvijoje nėra populiarus ir ji jau yra praradusi nacionalinę reikšmę. Pavyzdžiui, skabaputra neminima Latvijos enciklopedijos straipsnyje apie nacionalinę Latvijos virtuvę (Pīgozne, 2019). Pasikeitus mitybos įpročiams, Lietuvos ir Latvijos pasienyje gyvenančių latvių šis patiekalas jau irgi retai vartojamas, tačiau galima pastebėti pastangas atgaivinti ir naujai pristatyti šį patiekalą Latvijos maitinimo įstaigose. Pavyzdžiui, 2014 metais Latvijoje populiarus restoranų tinklas „Lido“ Joninių proga sugalvojo klientams pasiūlyti stiprybės kokteilius (lat. *Līgo Spēka dzēriens*), kurių sudėties pagrindas yra senovinis latvių vasaros valgis skabaputra. Kokteilis gaminamas iš miežinių kruopų, rūgpienio ir vaisių ar žalumynų (*travelnews.lv*). Reikia pasakyti, kad šio patiekalo atgaivinimas sutampa su visame pasaulyje populiarėjančio sveiko maisto judėjimu. Šių kokteilių naudą sveikatai interneto svetainėje pakomentavo maisto terapijos specialistė.

Latvių etniškumo simboliu skabaputra išliko latvių išeivijoje. Ten ji gaminama per tautines ar kalendorines latvių šventes. Būtent tautiniu patiekalu ją laiko ir Lietuvos latviai. Skabaputra minima Tautinių mažumų departamento prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės internetinio puslapio latvių kultūros apraše (*Tautinių mažumų departamentas*). Nacionaliniu latvių patiekalu skabaputrą iki šiol vadina kai kurie Lietuvos ir Latvijos pasienio gyventojai, tačiau kitiems paribyje gyvenantiems žmonėms šis patiekalas jau seniai yra tapęs lietuvių kultūros dalimi.

Skabaputra kaip etnis, socialinis ir lokalinis riboženklis palatvijoje

Kalbėti apie maistą kaip etninį riboženklį yra gana sudėtinga. Sociologės Jolantos Kuznecovienės (2008, p. 64) atliktas lietuviškojo identiteto tyrimas parodė, kad dauguma informantų lietuviškumo nesieja su tam tikrų patiekalų vartojimu, tačiau dalis „pripažįsta etninės virtuvės specifiškumą ir lietuviškais įvardijamų patiekalų gaminimui ir vartojimui suteikia etninės tradicijos reikšmę“. Kita vertus, mokslininkai kalba apie tai, kad maistas būna svarbiausias kolektyvinio tapatumo komponentas (Fischler, 1988). Pastebėta, kad migrantų ir tautinių mažumų kultūrose tam tikros mitybos ypatybės išlieka net tada, kai pamirštama kalba (Calvo, 1982).

Atliktas tyrimas rodo, kad Lietuvos ir Latvijos pasienyje maistas kaip etnis riboženklis ryškiausias buvo XIX a. pabaigoje – XX a. pirmoje pusėje, ypač latvių ūkininkų ir lietuvių samdinių mitybos įpročiuose. Geriausiai latvių mitybos įpročius išmanė lietuvių samdiniai, kadangi tarnavimą latvių ūkiuose lydėjo ir savita mitybos kultūra: „Mama pasakoja, kad pas lietuvių ūkininkus būdava stipriai, jin saka, lašiniai, barščiai ten, o pas latvius atėjau – kafija nuo ryta. Saka, žarnos man priauga pri nugaros, kol aš pripratau. Saka, daugiau būdava, pripratau ir viskas, ir gerai buva“ (moteris, g. 1943 m., VDU ER 2661 / 43).

Ne vienas lietuvis turėjo priprasti ir prie vieno populiariausių latvių vasaros valgių – skabaputros. Nors dauguma pasienyje gyvenusių lietuvių valgė ir gamino skabaputrą, jos reikšmė Lietuvos ir Latvijos paribio sociokultūrinėje erdvėje nebuvo vienoda. Pateikėjai, kalbėdami apie šį patiekalą, vartoja žodžius *įprasta*, *įprate*, *priprate*, o tai rodo, kad ne visiems pasienyje gyvenusiems lietuviams tai buvęs kasdienis ir įprastas valgis, prie jo reikėję įprasti.

Dar Daukanto raštuose galima perskaityti, kad jo gyvenamuoju laikotarpiu (XIX a. viduryje) lietuvių požiūris į skabaputrą galėjo būti pašaipus. Daukantas (1993, p. 45) šį patiekalą vadina vienu pagrindinių, kurį valgė senovės lietuvių kariai, ir pakomentuoja, kad „[č]ia ne vienas rasi lepnis, skaitydamas apie tokį jų valgį, švypterės“.

Skabaputros vertinimas iki šiol tarp Lietuvos ir Latvijos pasienio gyventojų skiriasi. Vieni pateikėjai teigė, kad jiems šis patiekalas patikdavęs, jie jį gamindavosi patys, o kiti juo bjaurėjosi ir, akcentuodami šį patiekalą, šaipėsi iš latvių tautybės žmonių. Būtent šis lietuviams neįprastas kasdienis latvių valgis kai kuriose pasienio gyvenamosiose vietovėse buvo pasitelktas kuriant pravardes. Biržų ir Žagarės apylinkėse keli lietuviai minėjo, jog čia latviai buvo pravardžiuojami *skabputriais* būtent dėl to, kad valgė šį keistą, jiems pasibjaurėjamą keliantį patiekalą. 2008 metais Žagarėje teko išgirsti ir grubesnę tokios pravardės formą – *skabdiršiai* (liet. *rūgštašikniai*). Neigiamas šio valgio vertinimas užfiksuotas ir *Lietuvių kalbos žodyne*: „[s]ugyžusi jau, parputota latvių skabaputra, o latviai valgo pasiskanindami“ (Kruopas, 1976, p. 1138). Tyrimo duomenys rodo, kad apie tokį lietuvių požiūrį žinojo ir Lietuvos latviai, vadinasi, jo nebuvo vengiama išsakyti tiesiogiai: „Ne, tokio jie [lietuviai – A. N.] nežinojo valgio, nepripažino. Skabaputrė kiaulėm tiktai duot. <...> atlika sriubos – pliumpt, atlika mėsos – pliumpt, atlika duonos – pliumpt, skabaputra yra kiaulėm duot, jie sakydava, lietuvi, a mes valgydavam“ (moteris, g. 1929 m., VDU ER 2289 / 39). Reikėtų pažymėti, kad Baltarusijos ir Rusijos latviai taip pat turėjo pravardes, susijusias su putra arba skabaputra (Kursiute, 2012, p. 28).

Tarpetniniuose santykiuose įprasta etnines grupes pašiepti dėl jų kitoniškumo, kitokios kultūros, ypač dažnai tokiu objektu būna maistas ar mitybos kultūra. Pasaulyje yra žinoma ne viena etninės grupės pravardė, susijusi su vartojamu specifiniu maistu, pavyzdžiui, anglai prancūzus vadina „varlėmis“, vokiečiai – „bagečių galvomis“ ir t. t. (Fischler, 1988, p. 279; Lask, 1994). Palatvijoje latvių etninei grupei pravardžiuoti labai tiko nevienareikšmiškai vertinama skabaputra.

Gilinant šio įvairiai lietuvių vertinamo patiekalo reikšmę paribio sociokultūrinėje erdvėje, reikėtų pažymėti, kad tiek lietuvių, tiek latvių etnologai yra atkreipę dėmesį į abiejų tautų valstiečių pieno produktų vartojimo įpročius. Pavyzdžiui, etnologė Dumpė (2009, p. 130) rašė, kad latvių tradicinėje mityboje saldaus pieno vartota nedaug, o „[d]augiausiai vartotas latvių valstiečių pieno produktas buvo rūgpienis“; „Saldus pienas laikytas vaikų ir ligonių gėrimu“ (Ibid., p. 205). O lietuvių kultūroje etnologai akcentuoja saldaus pieno svarbą: „[a]pskritai, valstiečiai daugiausia vartojo saldų, mažiau – rūgusį pieną“ (Milius, 1964, p. 389); „[k]asdien vartotas saldus pienas. Sakyta, kad be jo neįmanoma apsieiti, priešingai, nei be sviesto ar sūrio“ (Čepaitienė, 2013, p. 258). Žinoma, lietuviai taip pat

vartoto ir mėgo gerti rūgpienį, tačiau skabaputros receptūra, tiksliau, tai, kad rūgpieniu užpiltos kruopos rauginamos kelias dienas, o paskui dar visą savaitę valgoma, šiek tiek trikdė. Lietuvių etnologė Regina Merkienė taip pat teigia, kad „[r]ūgštų pieną greitai suvartodavo, perdirdavo į varškę ar sūrį“ (Merkienė, 1989, p. 111).

Aiškinantis neigiamą lietuvių požiūrį į skabaputrą, pažymėtina, kad ir pačioje Latvijoje jis nebuvo visiems įprastas valgis: „Skabaputra buvo tipinis kuržemiečių ir žiemgaliečių valgis. <...> Vidžemėje skabaputrą gamino tik valsčiuose palei Dauguvą, o Latgaloje ir Augšzemėje jo išvis nežinojo“ (Dumpe, 1998, p. 200). Todėl ir pačioje Latvijoje skabaputra buvusi regioninio tapatumo skirtimi, lėmusia pašaipų ar net paniekinamą požiūrį į bendruomenes. Dėl to latvių tautosakoje buvo paplitę nešvankūs anekdotai apie skabaputrą. O latvių spaudoje galima pastebėti užuominų, kad skabaputra galėjusi sukelti nepageidautinų sveikatos sutrikimų tiems, kurie nėra įpratę nuolat vartoti skysto maisto. Pavyzdžiui, jaunieji skautai, kurie vasaromis siūsti į kaimus padėti Latvijos žemdirbiams, buvo įspėti nepersigerti skabaputros ir rūgpienio, o skrandžius treniruoti kas rytą išgeriant po litrą vandens (*Ugunskurs*, 1937, p. 127).

Taigi, lietuviai, kurie šį latvių tautos patiekalą vertino neigiamai, veikiausiai galėjo būti atsikėlę gyventi ar atvykę dirbti iš kitų Lietuvos gyvenamųjų vietovių. Tokiu būdu šis neįprastas patiekalas derėjo su kitais latvių kultūros reiškiniais, kurie nevietiniams lietuviams buvo keisti ir nesuprantami. Skabaputra vieniems tapo etniniu riboženkliau, atskiriančiu lietuvių ir latvių tautas, kitiems – regioniniu riboženkliau, kuris yra vienas svarbiausių palatvijo ar pakuršės gyventojų savitumo ženklų.

Reikėtų pridurti, kad skabaputra galėjo turėti ir socialinio riboženkliau reikšmę ir dėl to įgauti neigiamą atspalvį. Lietuvių samdiniais, tarnaujantiems tiek pas Lietuvos latvius, tiek pas ūkininkus Latvijoje, patiekiamą „surūgusi“ miežinė košė ar sriuba galėjo reikšti tam tikrą pažeminimą dėl socialinio statuso. Tokią situaciją spaudoje aprašė vienas latvių valstybės tarnautojas, finansiškai nukentėjęs prasidėjus Didžiajai ekonominei krizei, todėl nutaręs išeiti į Žiemgalą tarnauti pas ūkininką. Kai darbininkas pasisakęs, kuo anksčiau dirbęs, t. y. paaiškėjęs, kad jis yra aukštesnio socialinio statuso asmuo, pakeistas ir jo maitinimas: „Valgyti iš karto gavau perpus geriau. Nugriebto pieno ir skabaputros beveik nemačiau, jais džiaugėsi latgaliečiai ir įvežtosios lenkės“ (*Vėstnesis*, 1933, p. 14).

Kalbantis su pateikėjais, nustatyta, kad per ilgą laiką patiekalas kai kuriems virto įprastu, netgi neatskiriama lietuviškos kultūros dalimi, skabaputra nebesieta su latvių kultūra. Pavyzdžiui, minėtinas vienos respondentės, gimusios lietuvių šeimoje ir didžiąją dalį gyvenimo praleidusios Žeimelio apylinkėse, atvejis. Paklausta, ar gamino kažkokių latviškų patiekalų, ji atsakiusi, kad negamino, ir apskritai nelabai turėjo laiko gaminti. Paklausta, ar skiriasi lietuvių ir latvių patiekalai, ji taip pat neturėjo atsakymo, tačiau užklausus apie skabaputrą atsakiusi: „A, ti čia letuviškė, letuviškė skabaputra. Visad mama padarydava skabaputrą, dėdava, rūgštą pieną dėdava, varškė dėdava, ko... piena ir, ka labė šiol, kaitr i valgyt būdava, gert tokios skabaputra“ (moteris, g. 1923 m., VDU ER 2661 / 24). Kita pateikėja, gimusi mišrioje latvės ir lietuvio dzūko šeimoje Pasvalio rajone, taip pat negalėjo išskirti latviškų patiekalų: „Gamindavam paprastė, teip kaip, kaip, nu, žionė, kaip visad, kaip vės“ (moteris, g. 1944 m., VDU ER 2661 / 18). Šios

moters motina gamindavusi skabaputrą, respondentei buvo skanus šis patiekalas, tačiau paklausta, kodėl nebegamina, atsakiusi, jog „kai suaugo, nebe mad jau tok, daba gi nieks jau nebegamin“ (moteris, g. 1944 m., VDU ER 2661 / 18). Aptarti atvejai rodo, kad kai kuriose gyvenamosiose vietovėse skabaputros vartojimas buvo tarsi vietinės bendruomenės solidarumo požymis, o pats patiekalas atliko jau nebe riboženklį funkciją, bet jungties.

Tokia jungtis padėdavo taikiai sugyventi mišrioms šeimoms. Pavyzdžiui, pateikėja latvė iš Žeimelio apylinkių skabaputrą priskyrė prie latviškų patiekalų ir teigė, kad ją mėgęs jos vyras lietuvis: „Vyras mana norėdava, jis buva irgi kažkaip, gal mam virdava, nežiono, daug kas virdava, <...> nes, matė, jie buva prie pasienė, jie buva įpratė“ (moteris, g. 1940 m., VDU ER 2661 / 16). Taigi skabaputra kaip etninė jungtis, ilgainiui Lietuvos ir Latvijos pasienio gyventojams tapusi įprasta, galų gale padeda formuoti regioninį savitumą.

Šiandieninėje žiniasklaidoje skabaputra taip pat jau kartais vadinama regioniniu patiekalu. Pavyzdžiui, laikraštyje *Šiaulių kraštas* buvo pateiktas vienos moters iš Joniškio rajono skabaputros receptas, kurį ji perėmusi iš anytos ir „kuri nuo seno verdama Žagarės krašte. Ši sriuba žinoma su Latvija besiribojančiuose rajonuose, nes atkeliavo būtent iš kaimynų latvių“ (*Šiaulių kraštas*, 2011, p. 3). Taigi skabaputrą galėtume vadinti Lietuvos ir Latvijos pasienio regionui būdingu patiekalu, tačiau jis šiandien vartojamas jau retai. Lauko tyrimo metu teko sutikti vos kelis pateikėjus, kurie iki šiol valgo skabaputrą.

Skabaputros gamtinio tradicijos nykimas sutampa su asimiliacijos procesais, kurie Lietuvos ir Latvijos paribyje itin suaktyvėjo sovietmečiu. Iš pateikėjų pasakojimų matyti, kad skabaputros atsisakyta, išpopuliarėjus kitam vasaros patiekalui – šaltibarščiams: „Čia mam gamindava i labė dažnė gamindava, nes buva karvės, buva piena, buva i ta putor labė, o paskui kažkaip taip, vėliau, kaip jau tokė jau paaugam, ti jau užlaide vieto šaltibarščė, o vaikystėj ti ta skabaputor labė skan būdava“ (moteris, g. 1947 m., VDU ER 2661 / 22). Taigi pamažu latvišką patiekalą išstūmė lietuviškasis – šaltibarščiai, o šiuos kai kurie Lietuvos latviai laikė būtent lietuvišku patiekalu: „O lietuviai tai šaltibarščius ten naudoja, bet šaltibarščiai yra kitaip gamina, šaltibarščiai yra kita. [O latviai šaltibarščių negamino? – A. N.] Nu, net nežinau, neragavau niekada <...> Šaltibarščius aš pirmąkart sužinojau Kaune būdamas, supranti“ (vyras, g. 1932 m., VDU ER 2661 / 48).

Kita vertus, pamažu keitėsi ir gyventojų supratimas apie tai, kas yra skanu. 1979–1981 metais tyrinėjusi Žemaitijos kaimų gyventojų mitybą Marija Miliuvienė (1985, p. 102) pažymėjo, kad nors žmonės „[s]usiraugina patys ir pieno, bet kartais perka kefyro iš parduotuvių, nes laiko jį skanesniu“. Pateikėjų taip pat teigta, kad skabaputros nebevirtoja, nes šiais laikais yra daug kitų, įvairesnių ir skanesnių produktų: „Dabar yra uogų sode, dabar yra kokie vaisiai, sultys yra... Ak, Dieve, ar reikalinga skaba? Ar mes dar einame į kokius laukus? Galima gauti šiais laikais... yra sultys, yra raudonieji serbentai, yra obuoliai, yra yra yra braškės ir vyšnios, ir mėlynės, ak, Dieve, kiek. Ir, galų gale, parduotuvėje yra skanaus limonado irgi, kola irgi <...>. Kažkada to parduotuvėse nebuvo, reikėjo namuose gaminti“ (moteris, g. 1953 m., VDU ER 2662 / 43).

Įdomu pastebėti, kad pastaraisiais metais, panašiai kaip ir Latvijoje, vyksta savotiškas skabaputros „atgimimas“. 2021 metų rudenį Joniškio krašte net dviejuose renginiuose gyventojai galėjo prisiminti arba susipažinti su tradiciniu šio krašto patiekalu – skabaputra.

Pirmiausia šis patiekalas pasirodė pirmą kartą organizuojamoje „Daunoravos dvaro šventėje“ (žr. 1 pav.). Šiame dvare gyveno gausi latvių bendruomenė, todėl šiuo valgiu buvo pristatyta vietinių latvių tradicinė kultūra bei jų kulinarinis paveldas. Antrasis renginys, skirtas moksleiviams – projekto „Įtraukiantis paveldas: istorinis miesto pasas“ pristatymas, kurį vykdė VšĮ *Atrask Raseinius* kartu su Jonišchio turizmo ir verslo informacijos centru. Šiame renginyje buvo surengta žiemgališkų patiekalų degustacija. Patiekalus paruošė „Virtienių restoranėlio“ įkūrėja Neringa Striūgaitė, pasiūlusi tokius žiemgališkus valgius kaip skaba putra ir taukvarškė (*Alio Raseiniai*, 2021) (žr. 2 pav.). 2022 metais šis Joniškyje įsikūręs restoranas skabaputrą įtraukė į savo valgiaraštį pavadindamas žiemgališkais šaltibarščiais. Netrukus „Žiemgališki šaltibarščiai-skaba putra (su miežinėmis kruopomis, varške, rūgpieniu)“ pateko į originaliausių Lietuvos šaltibarščių žemėlapi (*lithuania.travel.lt*). „Virtienių restoranėlio“ feisbuko paskyroje šis patiekalas pristatomas taip: „Skabaputra (arba skaba, skabė, skabinia, skabputre) – nuo seno Jonišchio krašte žinomas lengvas ir sveikas vasaros valgis, mūsų kaimynų latvių nacionalinis patiekalas. Gal ne be reikalo skabaputra, kuria per karščius mėgsta atsigaivinti latviai ir jų kaimynai iš Šiaurės Lietuvos, kartais pavadinama žiemgališkais šaltibarščiais?“ („Virtienių restoranėlis“). Taip pat priduriama, kad „[Ž]iemgališki šaltibarščiai, tai senovinės šaltos sriubos integracija į šį laikmetį“ („Virtienių restoranėlis“, 2022) (žr. 3 pav.). Tai dviejų patiekalų – šaltibarščių ir skabaputos sintezė, liudijanti apie tradicijos gyvybingumą ir naują jos pritaikymą. Be to, reikia pasakyti, kad tokia patiekalo interpretacija gerai iliustruoja ir Jonišchio krašto gyventojų *skerslatvišką* tapatybę. Taip pat reiktų atkreipti dėmesį, kad Lietuvoje skabaputos „atgimimas“ kaip žiemgališko patiekalo sutampa su visame pasaulyje vykstančiu regioninių tapatybių gaivinimu bei konstravimu.



1 pav. Daunoravos dvaro skabaputra (Daunoravos bendruomenė, 2021).



2 pav. Žiemgališkų patiekalų degustacija Joniškyje, 2021 m. Nuotraukos autorė Neringa Striūgaitė.



3 pav. Žiemgališki šaltibarščiai
(Virtienių restoranėlis, 2022, nuotraukos autorė Neringa Striūgaitė).

„Paprastai manoma, kad jei kultūros reiškinyms kuriame nors regione yra žinomas ir taikomas 100 ar daugiau metų, galime daug neabejodami jį laikyti savo kultūros dalimi“ (Laužikienė ir Laužikas, 2020, p. 15). Skabaputra atitinka šį kriterijų, todėl šiandien ją drąsiai galime vadinti tradiciniu palatvijo gyventojų patiekalu – tiek latvių, tiek lietuvių. Tai, kad patiekalas šiek tiek keičiasi ir prisitaiko prie naujų mitybos standartų, rodo, kad jis turi galimybę toliau išlikti svarbiu palatvijo gyventojų lokaliu atributu.

Išvados

Skabaputrą galime laikyti tradiciniu palatvijo sociokultūrinės erdvės patiekalu, kuris čia plačiai įsitvirtino XIX a. pabaigoje ir iki pat XX a. vidurio buvo svarbia Lietuvos latvių ir palatvijo lietuvių mitybos kultūros dalimi. Šio patiekalo istorija glaudžiai susijusi su Lietuvos ir Latvijos paribyje vykusiais ir tebevykstančiais etniniais ir socialiniais procesais. Skabaputra į palatviją atkeliavo kartu su latvių emigrantais, taip pat su abipus sienos migruojančiais lietuviais arba lietuvių reemigrantais iš Latvijos. Šio patiekalo įtraukimas į lietuvių valgiaraštį susijęs tiek su akultūracijos ir asimiliacijos procesais, tiek su socialiniais procesais – kultūrinio kapitalo kaupimu siekiant aukštesnio socialinio statuso. XIX a. pabaigoje – XX a. viduryje skabaputra atliko svarbią etninio riboženklio funkciją. Šis patiekalas neatitiko dalies lietuvių mitybos įpročių ir buvo pasitelktas latviams pravardžiuoti. Kiti lietuviai skabaputrą laikė ir socialiniu riboženkliais, jiems patiekalo vartojimas reiškė galimybę pakeisti savo statusą socialinėje hierarchijoje. Šiuo laikotarpiu skabaputra taip pat atliko etninės jungties funkciją – padėjo konsoliduoti dalį Lietuvos ir Latvijos paribio gyventojų į vientisą bendruomenę, o patiekalas tapo ir lokaliu riboženkliais, skiriančiu palatvijo gyventojus nuo kitų Lietuvos vietovių gyventojų. Nuo XX a. antros pusės galime fiksuoti skabaputros tradicijos nykimą, kuris sutapo su latvių etninės mažumos asimilia-

cijos procesais, dėl kurių palatvijo sociokultūrinėje erdvėje mažėjo latviškosios kultūros prestižas, sykiu ir latviškų kultūrinių atributų svarba socialiniam statusui. XXI a. trečiajame dešimtmetyje galime stebėti skabaputros „atgimimą“ ir „gaivinimą“, kuris sutampa su palatvijyje vykstančiu regionalizmo judėjimu, lokalinių tapatybių konstravimu. Skabaputra tampa svarbiu atributu, palaikančiu ne tik Lietuvos latvių etninį tapatumą, bet ir apskritai įtvirtinančiu visų palatvijo gyventojų savitumą. Dėl palatvijo turizmo industrijos plėtros sušiuolaikinta skabaputra pretenduoja vėl tapti svarbiu palatvijo sociokultūrinės erdvės gyventojų vasaros patiekalu bei svarbiu lokalinio ir regioninio riboženkliau.

Literatūra ir šaltiniai

- Aleksandravičius, J. (2011). *Kretingos tarmės žodynas*. Vilnius: Lietuvių kalbos institutas.
- Alio Raseiniai (2021, spalio 1). Pristatyti Raseinių ir Joniškio miestų istoriniai pasai. <https://www.alioraseiniai.lt/pristatyti-raseiniu-ir-joniskio-miestu-istoriniai-pasai/>
- Barth, F. (red.) (1969). Introduction. *Ethnic Groups and Boundaries: The Social Organization of Culture Difference*. Bergen / Boston: Universitetsforlaget / Little Brown & co, 9–38.
- Bielenstein, A. (1918). *Die Holzbauten und Holzgerate der Letten*. Petrograd.
- Bourdieu, P. (1996). *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- Brīvā Zeme* (1937, rugsėjo 4), 199. P. R. „Latvijas vārdam laba slava Berlīnes izstādē“, 12.
- Brīvā Zeme* (1938, rugsėjo 28), 220. „Universitātes jaunie goda doktori un godalgotie studenti“, 9.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Social Science Information*, 21, 383–446.
- Čepaitienė, A. (2013). *Gyvenimo etnografija: vietos, struktūros ir laikas. Besikeičianti Lietuva XX amžiuje*. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
- Čiapiaitė-Mickienė, E. (1936). Lietuviški valgiai. *Gimtasai kraštas*, 9, 23–28.
- Daukantas, S. (1993). *Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių*. 2-asis leidimas. Vilnius: Ethnos’91.
- Daunoravos bendruomenė (2021). Feisbuko paskyra. <https://www.facebook.com/Daunoravos-bendruomenė11292220368760/photos/pcb.396150931882886/396148565216456>
- Driskiuvienė, Ž. ir Kazakevičiūtė, M. (1998). Tradicinis maistas. In V. Mačiekus ir kt. (red.), *Žagarė* (p. 707–714). Vilnius: Versmė.
- Dumpe, L. (1998). *Latviešu tradicionālā piensaimniecība. Piena produkti ir piena ēdieni*. Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds.
- Dumpe, L. (2009). *Latviešu tautas ēdieni*. Rīga: Zinātne.
- Dundulienė, P. (1982). *Lietuvių etnografija*. Vilnius: Mokslas.
- Duokim garo* (2022, rugsėjo 18). Kapelos iš Joniškio krašto. <https://www.lrt.lt/mediateka/irasas/2000232811/duokim-garo-kapelos-is-joniskio-krasto>
- Eriksen, T. H. (2002). *Ethnicity and Nationalism. Anthropological Perspectives*. London: Third Edition, Pluto Press.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27, 275–293.
- Jaunais Ceļš* (1933a, rugpjūčio 5), 19. „Vadoņiem pilis, – strādniekiem skrandas un tukšs vēders“, 1.
- Jaunais Ceļš* (1933b, lapkričio 11), 33. P. B. „Sargāsim mūsu laukus no komunisma sērgas, uzlabojot laukstrādnieku apstākļus“, 2.
- Jucewicz, L. A. (1846). *Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów*. Wilno: w Drukarni M. Romma.
- Končius, I. (1936). Dar apie lietuviškus valgius. *Gimtasai kraštas*, 10–12, 511–513.
- Kruopas, J. (red.). (1973). *Lietuvių kalbos žodynas, IX*. Vilnius: Mintis.
- Kruopas, J. (red.). (1976). *Lietuvių kalbos žodynas, X*. Vilnius: Mintis.
- Kursiute, J. (2012). *Virtuves vārdenē*. Rīga: Rundas.

- Kuznecovienė, J. (2008). Lietuvių tautinis identitetas: Bruožai ir tipai. In V. Čiubrinskas ir J. Kuznecovienė (sudaryt.), *Lietuviškojo identiteto trajektorijos* (p. 55–74). Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
- Lask, T. (1994). “Baguette Heads” and “Spiked Helmets”: Children’s Constructions of Nationality on the German–French Border. In H. Donnan ir T. M. Wilson (red.), *Border Approaches: Anthropological Perspectives on Frontiers* (p. 63–73). Lanham: University Press of America.
- Latgales Vēstnesis* (1936, vasario 25), 16. „Mazpulkū darbība“, 5.
- Latvijas Saule* (1925, gegužės 1), 28–30. M. Buclers, „Foto-etnografija“, 309–314.
- Laužikas, R. (2017). Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje. *Tautosakos darbai*, 53, 113–132.
- Laužikienė, A. ir Laužikas, R. (2020). *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.
- Laužikas, R. (2021). Cepelinai ar zrazai? Gastronominio tapatumo grupės Lietuvoje 2020-aisiais. *Būdas*, 6, 24–34.
- Lipskienė, J. (1977). Būdingesnieji frazeologinių junginių geografijos bruožai. *Acta Linguistica Lithuanica*, 17, 169–187.
- lithuania.travel.lt* „Lietuvoje šaltibarščių potvynis“. <https://www.lithuania.travel/lt/news/lietuvoje-saltibarsciu-potvynis>
- Latvijas Republikas IV Saeimas stenogrammas* (1932, spalio 4). III sesija, 3. Rīga: Latvijas Republikas Saeimas izdevums, 312–354.
- Merkienė, R. (1989). *Gyvulių ūkis XVI a.–XX a. pirmojoje pusėje*. Vilnius: Mokslas.
- Milius, V. (1964). Maistas ir namų apyvokos daiktai. In A. Vyšniauskaitė (red.), *Lietuvių etnografijos bruožai* (p. 386–416), Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.
- Miljus, V. (1956). Pishha i domashnjaja utvar‘ litovskih krest‘jan v XIX i nachale XX v. In N. N. Cheboksarov, L. N. Terent’eva (red.), *Baltijskij jetnograficheskij sbornik* (p. 127–169). Moskva: Izdatel’stvo Akademii nauk SSSR.
- Miliuvienė, M. (1985). Kaimo gyventojų mityba. In V. Morkūnas (red.), *Šiuolaikinis Žemaitijos kaimas* (p. 93–121). Vilnius: Mokslas.
- Nauji gaspadoriai – švieži kalendoriai* (2017). Jonišio krašto etninės kultūros kalendorius. Vilnius: Petro ofsetas.
- Noreikaitė, A. (2019). Lietuvos latviešu tēls Lietuvos un Latvijas pierobežā. *Latvijas Vēstures Institūta Žurnāls*, 2, 116–151.
- Pacevičiūtė, A., Drakšienė, R. ir Mielkuvienė, B. (2012). *Mityba 7–10: technologijų vadovėlis*. Kaunas: Šviesa. https://www.knyguklubas.lt/media/samples/000000000003134694/puslapiai_pavartymui/knyguklubas/cdb_MITYBA_7-10_pavartyti_fl.pdf
- Pigozne, I. (2019). Nacionālā virtuve Latvijā. *Nacionālā enciklopēdija*. <https://enciklopedija.lv/skirklis/4980-nacion%C4%81%C4%81-virtuve-Latvij%C4%81>
- Rīta Stari* (1939, vasario 1), 2. Āgenskalna saulstare, „Rīgas Golgatas saulstaru draudzības vakars“, 39.
- Rītis* (1935, birželio 19), 167. „Vakardien Jūrmalā“, 5.
- Rītis* (1939, rugpjūčio 20), 229. „Parādīsim savu viesmīlību“, 9.
- Samulionytė, J. (2014). Pašvitinio apylinkių kulinarinis paveldas. In A. Bėčius (red.), *Pašvitynys* (p. 806–838). Vilnius: Versmė.
- Skolu Dzīve* (1935, vasario 1), 6. V. M., „Jelgavas valsts lauksaimn. vidusskolas...“, 19.
- Šiaulių kraštas* (2011, spalio 6), 231. Ripskytė, L. „Krašto patiekalo diena“. <http://musu.skrastas.lt/?data=2011-10-06&rub=1065924819&id=1317824876>
- Šliavas, J. (1984). Drabužiai ir maistas Žeimelio apylinkėje. *Kraštotyra*, 18, 125–134.
- Tautinių mažumų departamentas prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės. *tmde.lrv.lt* <https://tmde.lrv.lt/tautiniu-mazumu-kulturos-centrai-ir-tautines-bendrijos/tautiniu-mazumu-organizacijos/latviai>
- travelnews.lv* (2014, birželio 16). AS LIDO, „Lido atdžīvina skābputru un rada īpašu «Līgo Spēka dzērienu»“. https://travelnews.lv/?pub_id=86640
- Ugunskurs* (1937, birželio 1), 6. Beitelis, V. „Lauki un zvejnieku ciemi Kalngalē no š. g. 3.–7. VII gaida skautus, palīgus“, 127.
- Ulvydas, K. (red.). (1981). *Lietuvių kalbos žodynas, XII*. Vilnius: Mokslas.

- Vanagienė, B. (2014). *Šiaurės vakarų žemaičių žodynas*. Vilnius: Lietuvių kalbos institutas.
- Varpas* (1892). Vaistininkas. „Iš Lietuvos“, 12, 175–177.
- Vytauto Didžiojo universiteto Kultūrų studijų katedros Etnologijos duomenų rankraštynas (*VDU ER*). *Vėstnesis* (1933, liepos 1), 116. Oira. „Laika ainas“, 14–15.
- Vilniaus žinios* (1905, liepos 28), 182. Vietrinskis, Č. „Tarp latvių“, 2–3.
- „Virtienių restoranėlis“ (2022). Feisbuko paskyra. <https://www.facebook.com/virtieniurestoranelis>.
- Višinskis, P. (2004). Antropologinė žemaičių charakteristika. In. G. Česnys (sudaryt.), *Antropologinė žemaičių charakteristika* (p. 11–122). Vilnius: Valstybės žinios.
- Žmona (1913). *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinėliai yra sutaisomi valgiai*. Tilžė: J. Schoenkio spaustuvė.