NIJOLĖ ADUKONIENĖ

KAIŠIADORIETIŠKA VIRTUVĖ

KAIŠIADORIŲ MUZIEJUS

Knygą iš dalies finansuoja:

Lietuvos kultūros taryba LIETUVOS KULTŪROS TARYBA

Lietuvos Respublikos kultūros ministerija LIETUVOS RESPUBLIKOS KULTŪROS MINISTERIJA

Recenzentė Birutė Imbrasienė

Redaktorė Marytė Slušinskaitė
Korektorė Jūratė Lakštauskienė
Fotografė Asta Sabonytė
Dailininkės Asta Kalvinskaitė-Kucharskienė
Kristina Tokarevienė
Maketuotojas Saulius Jankauskas

Leidinio bibliografinė informacija pateikiama Lietuvos Martyno Mažvydo bibliotekos Nacionalinės bibliografijos duomenų banke (NBDB)

ISBN 978-9986-646-53-2

© Nijolė Adukonienė, 2019
© Kaišiadorių muziejus, 2019

TURINYS

4 Pratarmė

7 MAISTO RUOŠIMO IR VALGYMO PAPROČIAI
8 Maisto ruošimo vieta, įranga ir indai
34 Valgymo etiketas

49 PAGRINDINIAI MAISTO PRODUKTAI IR VALGIAI
50 Grūdai
72 Bulvės
88 Mėsa
132 Žuvis
142 Pienas
174 Daržovės
192 Vaisiai, uogos, riešutai
210 Grybai

215 GĖRIMAI
216 Gaivieji gėrimai
232 Svaigieji gėrimai

253 KASDIENIAI VALGIAI
254 Pusryčiai Pietūs Vakarienė
274 Sekmadienio valgiai
280 Pasninko valgiai

289 ŠVENTINIAI, APEIGINIAI VALGIAI
290 Kalendorinės šventės: Kūčios, Kalėdos, Velykos
326 Šeimos šventės: vestuvės, krikštynos, vardinės, laidotuvės

Pratarmė

Ar egzistuoja kaišiadorietiška virtuvė? Ši knyga yra pirmasis bandymas patvirtinti, kad ji yra, siekiant išryškinti jos bruožus, tarsi mozaiką dėliojant iš daugybės mažų fragmentų. Knygoje aprašomi maisto ruošimo ir valgymo papročiai, pagrindiniai maisto produktai (grūdai, bulvės, mėsa, žuvis, pienas, daržovės, vaisiai, uogos, riešutai, grybai), gėrimai, išskiriami kasdieniniai ir šventiniai valgiai.

Knygos „Kaišiadorietiška virtuvė“ turinys atspinti tai, ką pavyko rasti kitų autorių parengtose studijose, knygose, išlikusiuose archyviniuose dokumentuose, etnografiniuose aprašuose, išgirsti vyresniosios kartos prisiminimuose. Etnografinė medžiaga apie Kaišiadorių rajoną nuo 1998 m. kaupiama Kaišiadorių muziejaus archyve, tačiau unikaliausia medžiaga saugoma Vilniaus universiteto ir Lietuvos istorijos instituto bibliotekose. Apie 1918–1940 m. laikotarpį gausi archyvinė medžiaga saugoma Lietuvos centriniame valstybės archyve, taip pat to meto periodinėje spaudoje.

Ruošiant šią knygą 2015–2019 metais teko vykti į ekspedicijas, apklausiant vyresniosios kartos Kaišiadorių rajono gyventojus ir kraštiečius. Jų pasakojimai glaudžiai siejasi su privačiu gyvenimu, vaikystės, jaunystės prisiminimais, kurie cituojami buitine šnekamąja kalba, išsaugant kalbos gyvumą, išraiškingumą. Dėkoju etnografinių žinių pateikėjoms, ypatingai Aleksandrai Kristapavičienei ir Vladislavai Gataveckienei, kurios pasidalino maisto ruošimo tradicijomis, pačių sukaupta patirtimi, žiniomis, kantriai ir išsamiai atsakinėjo į daugybę klausimų.

Knygoje kalbama apie XX amžiaus pirmosios pusės laikotarpį, daugiausia – apie ketvirtąjį dešimtmetį, kuriame vyko žymūs kulinarinės kultūros pokyčiai. Iš to meto išliko daug istorinės medžiagos, o žinių spragas užpildyti savo prisiminimais padėjo anų laikų liudininkai. Ko gero, ketvirtasis dešimtmetis šiuo metu yra pats seniausias laikotarpis, kurio patiekalų skonį mena šiuo laiku tebegyvenantys žmonės.

Pristatant XX amžiaus pirmosios pusės kaišiadorietišką virtuvę daugiausia kalbama apie smulkių ir vidutinių ūkininkų, kurie sudarė didžiausią gyventojų dalį, valgymo tradicijas. Stambesnieji ūkininkai ir inteligentija pokaryje patyrė didžiausias represijas ir atmintis apie jų gyvenimo būdą liko mažai fiksuota. Taip pat kalbėdami apie kaišiadorietišką virtuvę turime suvokti, kad ji nebuvo vienalytė. Skirtingai maitinosi ne tik stambūs, vidutiniai ir smulkūs ūkininkai, bet ir miestiečiai. Atskirą dėmesį reikėtų skirti dvarininkų ir tautinių mažumų kulinariniam paveldui.

Už parodytą pasitikėjimą bei suteiktą galimybę rengti šią knygą pirmiausia norėčiau padėkoti Kaišiadorių muziejaus direktoriui Olijardui Lukoševičiui. Taip pat muziejaus kolegoms, už visokeriopą pagalbą ir palaikymą, ypač Jūratei Jonaitytei ir Jonui Bačiuliui. Dėkoju pirmąsias ekspedicijas fiksavusiai fotografei

Irmai Trečiokienei, šios knygos fotografei Astai Sabonytei, už bendradarbiavimą Kaišiadorių rajono kultūros įstaigoms, ypatingai Kruonio kultūros centro kultūrinės veiklos koordinatorei Irutei Maciulevičienei, Žaslių kultūros centro kultūrinių renginių koordinatorei Valei Kurgonienei, Žiežmarių kultūros centro kultūrinių renginių koordinatorei Aldonai Kamantauskienei, kurios padėjo atrasti ir atverti etnografinių žinių pateikėjų namų duris.

Dėkoju muziejams, atvėrusiems savo fondus – Lietuvos liaudies buities muziejui, Lietuvos nacionaliniam muziejui, Nacionaliniam M. K. Čiurlionio dailės muziejui, Vytauto Didžiojo karo muziejui bei savo laiko negailėjusiems jų darbuotojams. Jų dėka ši knyga taip gausiai iliustruota istorinėmis fotografijomis, senovinių etnografinių eksponatų piešiniais. Dėkoju etnografinius eksponatus piešusiai dailininkei Kristinai Tokarevienei, maisto ruošimo procesus iliustravusiai dailininkei Astai Kalvinskaitei-Kucharskienei.

Dabartinėse spalvotose fotografijose užfiksuoti tradiciniai regiono valgiai ir gėrimai, kurių dalį paruošė sertifikuoti tautinio paveldo amatininkai: duoną – Mindaugas Nasevičius, šakotį – Ona Raudeliūnienė. Lašinius, tarkuotų bulvių košę ir agurkus ruošė Ona Adukonienė, sūrį ir varškę – Asta Liubševičienė, girą – Danguolė Lagunavičienė.

Už įžvalgas, vertingus patarimus dėkoju knygos recenzentei Birutei Imbrasienei. Taip pat – redaktorei Marytei Slušinskaitei, korektorei Jūratei Lakštauskienei ir maketuotojui Sauliui Jankauskui.

Geras oras ir geras maistas – nuo ligų geriausias vaistas
(posakis, užrašytas Žiežmarių apylinkėse)

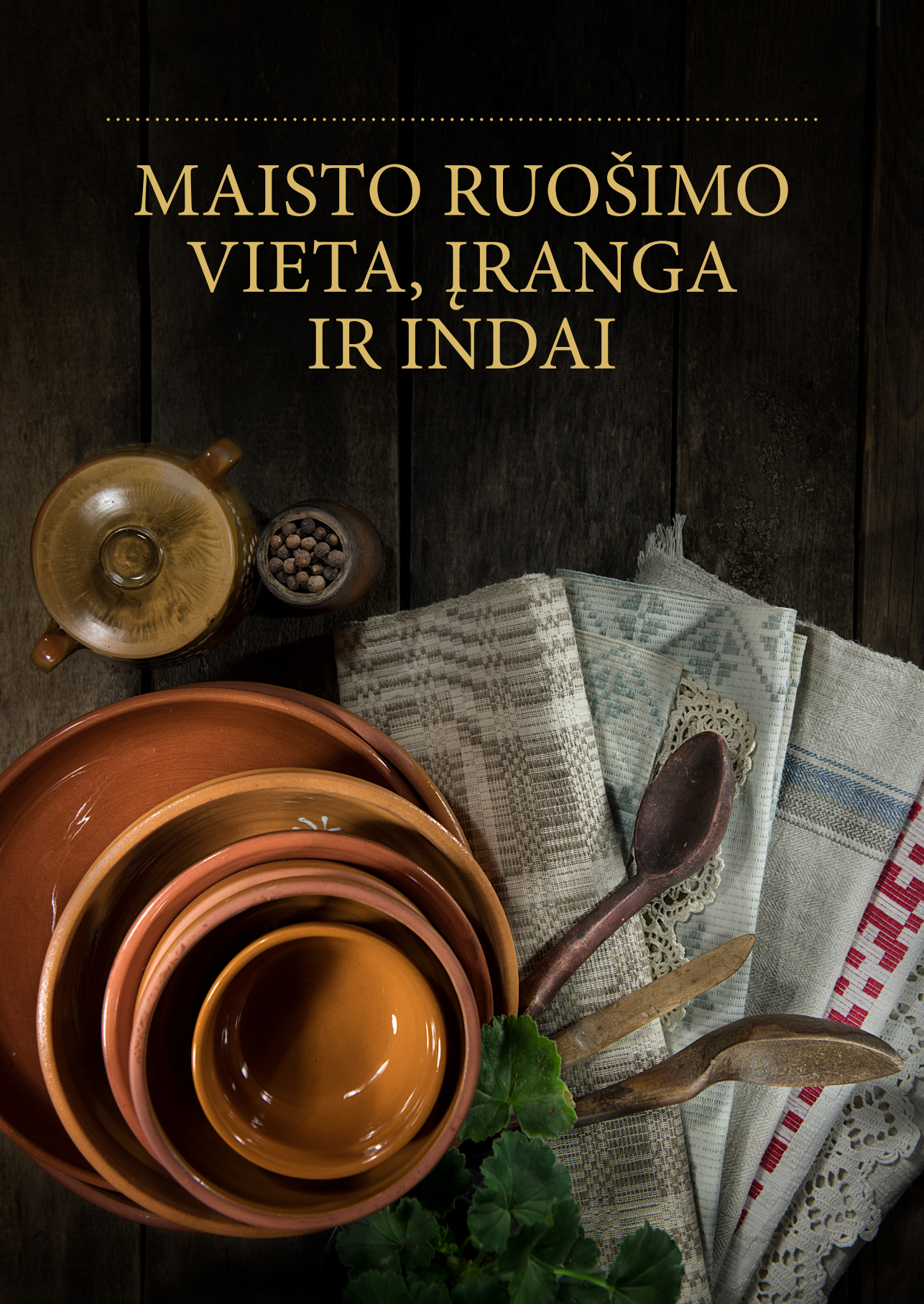
MAISTO RUOŠIMO IR VALGYMO PAPROČIAI

Kaišiadorių regionui būdingas aukštaitiško tipo gyvenamasis namas ir su maisto ruošimu bei jo atsargų laikymu susijusios patalpos – pirkia (vėliau virtuvė), kamara, priemenė. Taip pat visa kita maisto ruošimo įranga, rykai ir indai.

Maisto produktams apdoroti, valgiams paruošti naudota nuo senų laikų sukaupta patirtis, kuri tradicijos keliu buvo perduodama iš kartos į kartą. Tačiau tarpukariu keitėsi valgių ruošimo būdai, jų įvairovė. Prie to prisidėjo Žemės ūkio rūmų rengti namų ruošos ir šeimininkavimo kursai.

Valgymo įpročiai ir papročiai – valgio patiekimas, susėdimas, drausmė, duonos raikymas, „naujienos“ paprotys, svečių priėmimas ir vaikų vieta sulaukus jų – būdingi visai Lietuvai, bet turėjo ir regioninių savitumų.

MAISTO RUOŠIMO VIETA, ĮRANGA IR INDAI



← Astos Sabonytės fotografija

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse maistas buvo ruošiamas ir valgomas pagrindinėje, svarbiausioje gyvenamojo namo patalpoje, vadintoje pirkia arba *gryčia, grinčia*. Joje buvo atliekami ir kiti namų ūkio darbai, taip pat – miegama. Seniau ši patalpa buvo erdvi: *Virtuvės jokios nebuvo – bendra grinčia*[1]. *Ištvarstė daug vėliau tuos namus*[2].

Pirkia arba gryčia šiame regione buvo vadinamas ir visas gyvenamasis namas. XX amžiaus pradžioje kaimuose vyravo viengaliai namai, o vykdant žemės reformą ir kaimus išskirstant į vienkiemius – paplito dvigaliai.

↑ Viengalė pirkia. Žiežmarių v. Bačkonių k., XX a. 4 deš. Fotografavo B. Buračas. VDKM

1 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
2 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

↑ Dviejų galų pirkia. Rumšiškių v. Gastilonių k., XX a. 4 deš. Fotografavo B. Buračas. VDKM

Į pirkią iš lauko buvo patenkama per *priemenę*, kurioje laikė įvairius namų apyvokos reikmenis, kartais pastatydavo ir spintelę maistui susidėti, rykus su miltais, įrengdavo aruodus grūdams laikyti: *Priemenėje vienoje pusėje daug aruodų būdavo, kur pildavo miežius, avižas, kviečius*[3]. Iš čia buvo galima užlipti į pastogę, kurios skliaute kabėdavo rūkyta mėsa[4]. Gyvenamojo namo *kamara* buvo naudojama sandėliavimui. Joje laikydavo ne tik namų apyvokos reikmenis, bet ir maisto atsargas: *Tokia vėsi, be langų*[5]. *Kamarose baldų nebūdavo. Ten lentynos, lentiniai aruodai, bei statinės (bačkos) raugintoms daržovėms*[6]. *Bliūdai, lėkštės užvožta, kad nedulkėtų*[7]. *Čia stovėdavo rankinės girnos, kuriomis malė grūdus*[8]. Jei kamaros nebūdavo – girnas laikydavo priemenėje. Iš priemenės patekdavo ir į geresniąją namo dalį, kurią vadindavo *seklyčia, stacija, stamcija, stancija*. Ši reprezentacinė patalpa buvo skirta svečiams priimti, todėl pačių gyventojų retai naudota.

Miesteliuose didelė dalis gyvenamųjų namų buvo panašios struktūros, kaip ir kaimuose. Ilgainiui gyvenamųjų namų planai kito, pagrindinės patalpos buvo pertveriamos, keitėsi jų funkcinė paskirtis, buvo įrengiama naujų patalpų. Pagal savo paskirtį jos gavo naujus pavadinimus:

3 KšM b. 445, l. 8: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.
4 Bertašiūtė R. (sud.) *Kaimo statyba: Vakarų Aukštaitija,* Vilnius: Petro ofsetas, 2013, p. 7.
5 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
6 Baltrušaitis V., Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių etnografinis žodynėlis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 48.
7 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
8 KšM b. 236, l. 8: Stančiauskienė A. *Bublių kaimas iki 1950 m.*, 1996.

virtuvė, valgomasis, svetainė, miegamasis[9]. Tačiau šie pokyčiai būdingi turtingesnių ūkininkų ir miestiečių namams. Pavyzdžiui, Žaslių miestelio gyvenamieji namai patalpų turėjo daugiau, bet mažesnių. Miestelėnų namuose daug vietos užimdavo įvairios *dirbtuvės, krautuvės, sandėliai, užeigos* ir kitos negyvenamos patalpos[10].

↑ Gyvenamieji namai. Kaišiadorys, ~1927–1928 m. LNM

Šeimininkavimas virtuvėje

Maistą ruošdavo moterys, dažniausiai motinos, padedamos dukrų. Jos sumaldavo grūdų: *razavų kviečių girnose sumalam. Mes trys mergaitės buvom, Marytė mažiukė buvo, tai tą girnosna įsikeliam, a mes ant uslaniuko. Ir sukam*[11]. Mergaitės skusdavo bulves, atnešdavo vandens, plaudavo indus. Nuolat padėdamos ir pakankamai įgudusios ilgainiui jos perimdavo tam tikrus darbus, pavyzdžiui, duonos kepimą. Jei vienuose namuose gyveno keli sūnūs su žmonomis, tai marčios šeimininkaudavo iš eilės po savaitę[12].

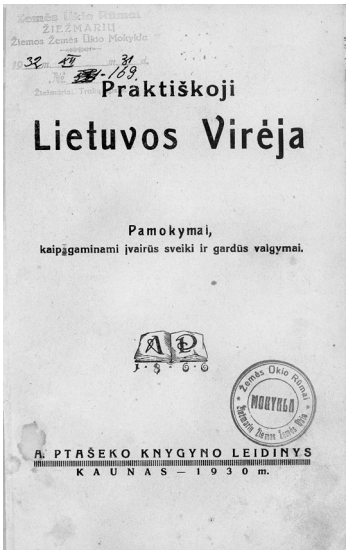
9 Butkevičius I. *Lietuvos valstiečių gyvenvietės ir sodybos*, Vilnius: Mintis, 1971, p. 174.
10 Baltrušaitis V. Gyvenamųjų namų interjerai kaime ir miestelyje, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 257.
11 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
12 Baltrušaitis V. Gyvenamųjų namų interjerai kaime ir miestelyje, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 257.

Vyrai šeimininkauti padėdavo retai; jie atlikdavo tik fiziškai sunkesnius darbus. Moterys juos suprasdavo: *Vyras savo darbų turi, jam užtenka. Sako: „Čia stovėsi palei moteries užpakalį! Taigi valgyt nebus ko!“ <...> Norėtų moterys, [kad joms padėtų], kol' ty nenorės, tik kad nėr kada. Jeigu jis stovės palei tavo darbus, tai jo darbai bus nedaryti*[13]. Patys maisto ruošimu rūpinosi tuomet, kai šeimininkė būdavo išvykusi arba susirgusi: *Mama daugiausia ligoninėse gulėjo tai Kaune, tai Kaišiadoryse, tai tadu jau tėvas liepia mum ką padaryt, mes ir darom*[14].

Namų ruošos, šeimininkavimo kursai

Tarpukariu moterys mokėsi šeimininkauti ne tik vienos iš kitų. Norėdamos tapti geromis šeimininkėmis ir praplėsti kasdienių patiekalų įvairovę, jos lankydavo namų ruošos ir šeimininkavimo kursus. Pastaruosiuose *šeimininkės pamatė, kad iš daržovių ir mėsos galima ne tik paprastus barščius ar kopūstienes, bet ir kitokių skanių sriubų išsivirt, įvairesnių kepsnių išsikept, morkų uogienės pasigaminti*[15].

Nuo 1929 metų buvusiame Žiežmarių dvare veikė Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokykla. Mokykloje buvo dėstoma ne tik agronomijos, sodininkystės, daržininkystės, bitininkystės, gyvulininkystės ir paukštininkystės pagrindai, bet ir namų ruoša, valgių ruošimas ir kitos temos[16]. Namų ruošos kursai trukdavo 2–3 mėnesius. Prisiminkime 1934 metais Žemės ūkio rūmuose vykusius nemokamus 3 mėnesių trukmės namų ruošos kursus *ūkininkaitėms*. Į juos



→ Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos antspaudas knygoje „Praktiškoji Lietuvos virėja“, 1930 m. KšM

13 KšM b. 178, l. 165: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.

14 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

15 Kmieliauskas L., Kuodytė V. Nuo virtinių – prie krašto kultūros, Verslo žinios, 2011. [žiūrėta 2018 02 15]. Prieiga per internetą: (https://www.vz.lt/archive/article/2011/11/26/6niui_antra_nuo_virtini%C5%B3_prie_kra%C5%A1to_kult%C5%ABros).

16 Briliauskas J. Žiežmarių žemės ūkio mokykla, Briliauskas J., Tamošiūnas G. *Žiežmariai*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1998, p. 107, 108.

↑ Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos dviejų savaičių namų ruošos kursų dalyvės mokymuose, 1931 m. LCVA

buvo *priimamos moterys ir mergaitės nuo 17 metų amžiaus*[17]. 1935 metais laikraštyje „Ūkininko patarėjas“ išspausdintame skelbime buvo rašoma: *Rugsėjo mėn. 1 d. Žiežmarių žemės ūkio mokykloje prasidės Žemės ūkio rūmų rengiami 2 mėn. namų ruošos kursai ūkininkėms-šeimininkėms. Kursuose bus mokoma: virimas, kepimas, konservavimas, skalbimas, namų tvarka, higiena, pieninkystė, gyvulių ir paukščių priežiūra, daržininkystė, bitininkystė, rankdarbiai, audimas, kooperacija. Mokslas neapmokamas. Prie mokyklos yra bendrabutis, kuriame mažiau pasiturinčios galės nemokamai gyventi. Pragyvenimo išlaidas ir reikšmingus praktikos darbams reikmenis reikės turėti savo. Į kursus priimamos nuo 16 metų amžiaus, mokančios lietuviškai skaityti ir rašyti. JŪR narėms pirmenybė. Norinčios smulkesnių gauti ir prašymus paduoti nesivėlindamos turi kreiptis pas agronomą Kaišiadoryse ir pas žiemos žemės ūkio mokyklos vedėją – Žiežmariuose, rajonų agronomus bei namų ruošos instruktorę*[18].

Žemės ūkio rūmai trumpalaikius (nuo trijų dienų iki dviejų savaičių trukmės) kursus organizavo ne tik Trakų (Kaišiadorių) apskrities valsčių centruose, bet ir mažesnėse gyvenvietėse. 1932 metais jų surengta nemažai: *Iš viso dėstyta 225 val. jų klausė daugiau nei 3 tūkst. žmonių. Buvo paskirta 123 valandos ir namų ruošos kursams, kuriuos klausė 1973 moterys bei mergaitės*[19]. 1934 metais lapkričio mėnesį trijų dienų namų ruošos kursus Domeikiemio pradžios mokykloje galėjo lankyti Kruonio apylinkių moterys ir merginos, o gruodžio

17 Trakų apskr. ūkininkaičių žiniai, *Ūkininko patarėjas* nr. 30, 1934-06-14, p. 10.
18 Namų ruošos kursai Trakų apskr., *Ūkininko patarėjas* nr. 28, 1935-07-11, p. 9.
19 Stangirdas E. Žemės ūkio būklė Trakų apskrity. *Dienos naujienos* nr. 140, 1933-06-22, p. 3.

↑ Namų ruošos kursų dalyvės su vadovėmis prie Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos, ~1932 m. LCVA

mėnesį Karsakų pradžios mokykloje – Žaslių apylinkių gyventojos[20]. 1936 metais gegužės mėnesį dvisavaitiniai namų ruošos kursai vyko Gečionių, Zūbiškių, Žydeikiškių, Ringailių, Klėriškių mokyklose[21]. Moterys noriai lankydavo arčiau namų vykusius kursus. Nors 1937 metais laikraštyje „Šeimininkė“ rašyta, kad jie *reikalingi ten, kur moteris dar apsnūdusi, kur dar nežinoma, kad naujaisiais laikais vis turime žengti į priekį*[22].

Būsimų šeimininkių gebėjimus įvertinti turėjo galimybę ne tik vietiniai, bet ir aukščiausi Lietuvos pareigūnai. Pavyzdžiui, 1927 metais Aukštadvaryje Mergaičių žemesniojoje žemės ūkio mokykloje, kurioje buvo rengiamos universalios namų ūkio šeimininkės, vaišinosi Lietuvos Prezidentas Antanas Smetona, tuo metu keliavęs po Trakų (Kaišiadorių) apskritį. Šią kelionę išsamiai spaudoje aprašęs korespondentas dėkojo už *gardžiai paruoštą vakarienę* ir gyrė būsimų šeimininkių sugebėjimą *be kokios pagalbos tinkamai ir gražiai paruošti stalą*[23].

Daug patarimų šeimininkės galėjo rasti ir kulinarinėje literatūroje bei tuometėje spaudoje.

20 Pranešimai, Ūkininko patarėjas nr. 47, 1934-11-22, p. 12.
21 Pranešimai, Ūkininko patarėjas nr. 4, 1936-01-23, p. 14.
22 E. K. Darbo eiga namų ūkio kursuose, *Šeimininkė* nr. 20, 1937-10-14, p. 147.
23 J. E. Respublikos Prezidento kelionė po Trakų apskr., *Lietuvis* nr. 206, 1927-09-16, p. 2.

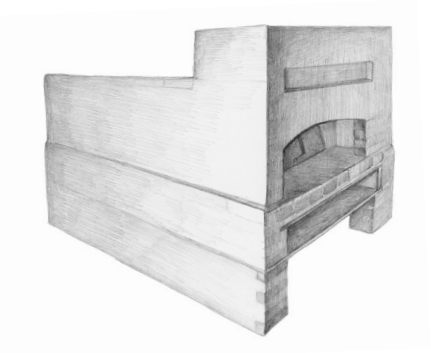
↑ Namų ruošos kursų dalyvės. Žaslių v. Brastos užus., ~1931 m. Fotografiją pateikė J. Mlečkienė

↑ Namų ruošos kursų dalyvės Žasliuose, 1936 m. KšM

↑ Namų ruošos kursų dalyvės Anglininkų pradžios mokykloje. Kruonio v., XX a. 4 deš. KšM

Krosnis

Vienas svarbiausių pirkios įrenginių buvo maistui ruošti skirta krosnis, kurią dar vadindavo *duonkepe, duonkepiu, pečiumi*. Ji paprastai stovėdavo kampe, prie durų: *kad priešais sienoje esantis langas apšviestų jos angą*[24]. *Pečiuj ir virdavo valgyt, ir kiaulėm šutindavo, ir duoną kepdavo tam pečiuje. Nebuvo jokių pečiukų ar plytų. O vakarienei šildyti padaryta tokia geležinė trikojė*[25]. *Pečius buvo kūrenti iš kambario pusės. Ilgas jis buvo, gulėjo vaikai ant pečiaus. Keturi vaikai galėdavo sugulti. Visaip būdavo – ir nupuldavo*[26]. Ne tik vaikai, bet ir suaugę užlipdavo ant pečiaus pagulėti: *„Lipu ant pečia pagulėt, pečiai skauda“, – sakydava tėvukas*[27].



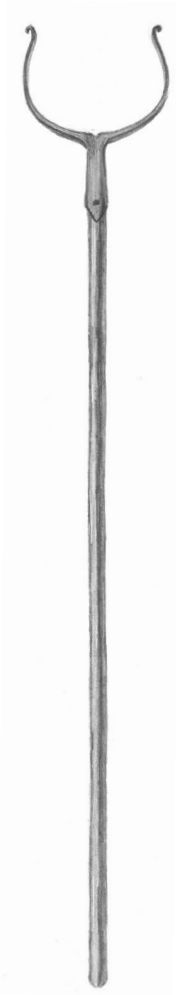
↑ Duonkepė krosnis. Žiežmarių sen. Dainių k. Piešė K. Tokarevienė

24 Butkevičius I. *Lietuvos valstiečių gyvenvietės ir sodybos*, Vilnius: Mintis, 1971, p. 161.

25 KšM b. 572, l. 7: Žižliauskaitė L. *Etnografinių daiktų paaiškinimai. Kalendoriniai ir šeimos papročiai. Tautosaka*, 2004. Pateikėja Petkevičienė (Dainauskaitė) Razalija, gim. Šaknų k., gyv. Kaišiadoryse.

26 KšM b. 561, l. 30: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Jackevičiūtė Ona, gim. 1928 m. Bublių k., gyv. Antakalnio k.

27 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.



Puodšakė puodams kilnoti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Laikui bėgant krosnys siaurėjo, ant jų nebebuvo miegama. *Šalia pečiaus būdavo kampas, ten dėdavo šluotą, kačergą*[28]. *Kačerga reikalinga puodą iš pečiaus ištraukti. Malkas su ja taip pat pečiuje pataisydavo, kad jos geriau degtų*[29]. Zūbiškių kaime (Žaslių valsčius) vietą, kur buvo laikomi krosnies įrankiai, vadino *kačergine*, Žasliuose – *kačergynu*: *„Eik tu klaupkis kačergyne ir klūpėsi“, – būdavo bausmė vaikui*[30].

Žiemą krosnies apačioje – *papečėje* laikydavo vištas: *Man liepdavo mama inlyst į tą pečėlį kiaušinių išimt. Ten gi vištos, tai aš bijojau. Viską galėdavau padaryt, tik ne man kiaušinių. Mama su kačerga tokia ištraukdavo tuos kiaušinius. Kai jau valgyt padaro – vištas paleidžia*[31]. Dideliems šalčiams spustelėjus, į pirkią atsivesdavo ir avį su ėriukais. Kartais būdavo atitveriamas *užkrosnis: Vaikams dar buvo užpečkis toks atitvertas nuo bendro kambario kampelis prie pečiaus. Žiemą ten būdavo šilčiausia*[32].

Puodus krosnyje statydavo už ugnies, krosnies gale arba priekyje: *Puodus sustumia užpakalin, o čia prieky kūrina. Ir anglių ty būdavo prikrinta*[33]. Įstumdavo ir ištraukdavo juos su *puodšakėmis.*

Kačerga žarijoms krosnyje maišyti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

28 KšM b. 445, l. 30: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai,* 2004. Pateikėja Gudonienė (Kondratavičiūtė) Antanina, gim. 1930 m. Kibučių k.

29 KšM b. 445, l. 4: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai,* 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.

30 KšM b. 445, l. 4: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai,* 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.

31 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

32 KšM b. 227, l. 7: Liutkevičiūtė J. *Kietaviškių kaimo buitis,* 1998. Pateikėja Ramanauskienė Jadvyga, gim. 1913 m. Kietaviškių k.

33 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

Kai ruošdavosi kepti, iškūrentą ir iššarstytomis žarijomis tolygiai įkaitintą krosnies padą išvalydavo. Žarijas išsemdavo arba dalį jų palikdavo sužertas priekyje. Pelenus iššluodavo surišta iš pušų arba eglių šluota – *skujine*. Ar tinkamai iškūrenta, būdavo tikrinama papilant sėlenų arba įmetant suglamžyto popieriaus: *Jeigu jis plykst! Užsidegė – reiškia per karštas. Reikia tada šluotą skuduru vyniot šlapiu ir aušint padą. Jeigu jis nereaguoja, reikia dakūrenti. Kai pradeda gruzdėti, rusti, – tada gerai*[34]. Dažniausiai taip krosnį paruošdavo duonai ar bulviniams blynams kepti.

↑ Trikojis puodui pastatyti. Žiežmarių sen. Girelės k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Viryklė

XX amžiaus pirmojoje pusėje dažnoje *pirkioje* jau buvo įrengta *viryklė* maistui ruošti. Moterys prisimena: *buvo pečius ir plyta, kuknelė vadinama*[35]. Ketine plokšte dengtas viryklės viršus dažniausiai buvo su dviem apvaliomis skylėmis puodams įleisti; jas uždengdavo *rinkėmis*. Dažnai viryklė buvo pristatoma prie krosnies šono: *iš krosnies verčia žarijas, tai atitraukia geležis – ir į plytą*[36]. Tačiau net ir pastačius viryklę nereta šeimininkė kasdienio valgio ruošimui kurdavo krosnį. Aiškindavo norinčios: *kad dūmais kvepėtų viralas. Vyras nevalgydavo ant kuknios virtų barščių*[37]. *Krosnyje molinėje geriau, –*

34 KšM: pateikėja Lagunavičienė (Ramelytė) Danguolė, gim. 1950 m. Kaune, gyv. Kalvių k.
35 KšM b. 561, l. 30: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Jackevičiūtė Ona, gim. 1928 m. Bublių k., gyv. Antakalnio k.
36 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.
37 KšM b. 561, l. 27: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Sidarienė Emilija, gim. 1914 m. Liaukiškių k., gyv. Žostautų k.

kita trauka, ir skonis geresnis[38]. Turtingesnieji ūkininkai ar miestiečiai, kurių namuose duonkepės krosnies nebuvo, viryklėje įsirengdavo *krosneles*: *Namas buvo miestietiškas, virtuvėj buvo plyta, dvi rinkės, orkaitė buvo ten*[39]. Jeigu joje būdavo įmūrytas *bakelis*, – šeimininkė nuolat turėjo karšto vandens.

Vasarą maistą ruošdavo krosnies priekyje, ant *priežiedo*: *Pečius uždarytas. Viso pečio gi nenori kūrent. Pakurdavo po trikoju*[40]. Ruošdavo ir lauke, kur puodus su maistu statydavo ant akmenų, plytų ar to paties trikojo: *Tai kap vasarą, tai ant lauko. Tokį – trinoškos vadinom, ant trijų kojų tokios gelažinės, – tai ty jau pastato, pakuria apačioj. Kūrena ir iššutina bulvių, ar tenai kokios bulvių sriubos išverda balytos ant vakarienės*[41].

↑ Žibalu kūrenama viryklė (*primusas*). Žiežmarių sen. Turloviškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

38 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.
39 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje
40 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
41 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

↑ Malkų vežimas. Žaslių v. Zūbiškių k., XX a. vid. Fotografiją pateikė O. Paulauskaitė

Kuras maisto ruošimui

Duonkepei ir viryklei naudotos beržinės arba alksninės malkos, netiko eglinės: *eglė buvo negerai, nes ji labai spraga*[42]. Krosnį kurdavo stambiomis, o viryklę smulkesnėmis ir trumpesnėmis malkomis. Tarpukariu degtukų dėžutė kainavo apie 10 centų. Nepasiturintys gyventojai neretai skeldavo juos į kelias dalis: *Degtuką kai nuperka, tai per pusę skelia, kad ilgiau turėt*[43].

Indai

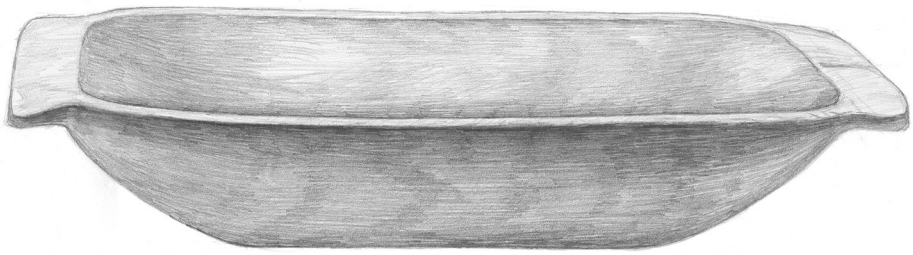
Maistui ruošti, patiekti ir laikyti buvo naudojami įvairūs reikmenys. Beveik kiekvieno ūkininko šeima turėjo po keletą **geldų** *(nekatėlių, nekočių, nekotėlių, niekočių, niekotėlių)*. Šie išskobti iš pusiau perskelto medžio (daugiausia drebulės arba liepos) rykai buvo naudojami ir valgiui ruošti, ir namų ruošai: *Buvo didalės tokios nekotėlės ir mažos. O tos nekočios didalės, tai tos jau rūbams mazgot*[44]. Jose *ir mėsą kapodavo, bulbas jose tarkavo, zacirką jose darydavo*[45]; gilesnėse – plaudavo indus.

42 Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 150. Pateikėja Vitkauskienė (Kurgonytė) Petrutė, gim. 1931 m. Klūsių k., gyv. Stabintiškių k.

43 KšM b. 886, l. 15: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena ir papročiai*, 2014. Pateikėja Zavistanavičiūtė Elena, gim. 1923 m. Šventininkų k.

44 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

45 KšM b. 572, l. 19: Žižliauskaitė L. *Etnografinių daiktų paaiškinimai. Kalendoriniai ir šeimos papročiai. Tautosaka*, 2004. Pateikėjos: Jankevičienė (Raudeliūnaitė) Marijona, gim. 1936 m. Budelių k., Raudeliūnienė (Drumstaitė) Aldona, gim. 1938 m. Litvėniškių k., Savickienė (Markevičiūtė) Stasė, gim. 1935 m., gyv. Mikalaučiškių k.



↑ Gelda. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Moliniai **dubenys** – vieni iš pagrindinių maisto ruošimo indų. Į dubenis dėdavo jau paruoštus valgius, kuriuos nešė ant stalo, o iš mažesnių valgydavo: *mėsos jau pjaustytos atneša su tuo bliūdu, pastato vidurin stalo; sriubos in tą bliūdelį pripilia valgyt*[46]. Įsigydavo metalinių dubenėlių: *Bliūdeliai tokie emaliuoti. Tai didesnis, tai mažesnis. Vidurys baltas, o viršuj tai mėlyni, tai žali buvo*[47].

Tarpukariu kaime žmonės dar naudojo ir medinius dubenis: *Išskobta būna. Visai gražiai atroda*[48].

↑ *Sagonas*. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Skirtingi indai naudoti maistui virti ir kepti krosnyje ir ant viryklės. Krosnyje virė *špižiniuose* ***sagonuose***: *Puodai tai tik tėj' sagonai toki, špižiniai būdavo jėj', su smailom tom uodegom. Yra tokios šakės ir kada tas pilvas išsikėtę, tai tom šakėm pakabina ir nustumia toliau, atgal atitraukia*[49]. Virė ir *čigūniniuose* **puoduose**: *Juodi buvo tėj' puodai. Iš lauko jėj' juodi, vidus – ne. Tai buvo neženklu, kad ir aprūksta*[50]. Viryklėms skirti puodai: *toki statūs ir su tokia fajierka dar aplink, su tokiu žiedu. Tai gali ant didesnios ugnies statyt, gali giliau inlaist, gali viršun iškelt. Toki tiktai puodai*[51].

46 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
47 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
48 KšM b. 988, l. 4: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
49 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
50 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
51 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

↑ Puodas. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

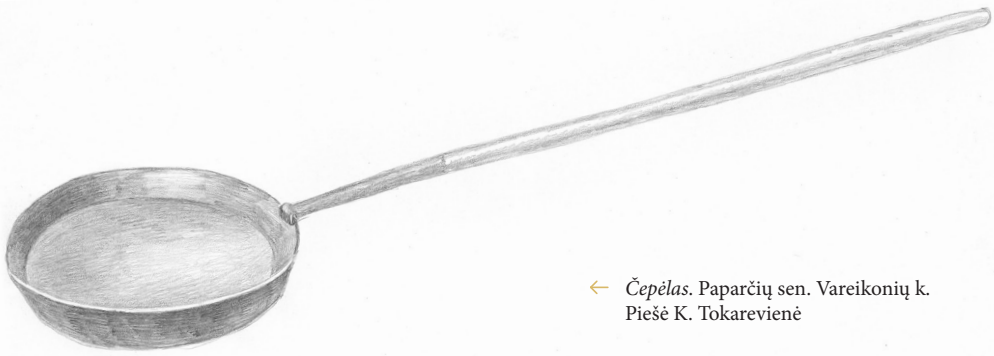
↑ Puodas su rinke. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Kepimui krosnyje naudodavo tuos pačius puodus, špižinius keptuvus – ***lovelius*** arba molinius dubenis – ***terles,*** *terlas.* Turėdavo skardinių ***blėtų,*** kurias dar naudojo grūdams, grybams, vaisiams džiovinti. **Keptuvė** vadinta *petelne, skarvada. Jų būdavo ir didesnių, ir mažesnių. Kotas būdavo ir medinis, ir geležinis, arba visai be rankenos. Iš pečiaus išimdavo čepėliuku*[52].

↑ *Terlė* aguonoms trinti. Žiežmarių sen. Vladikiškių k.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

52 KšM b. 445, l. 13: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Vasiliauskienė Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.

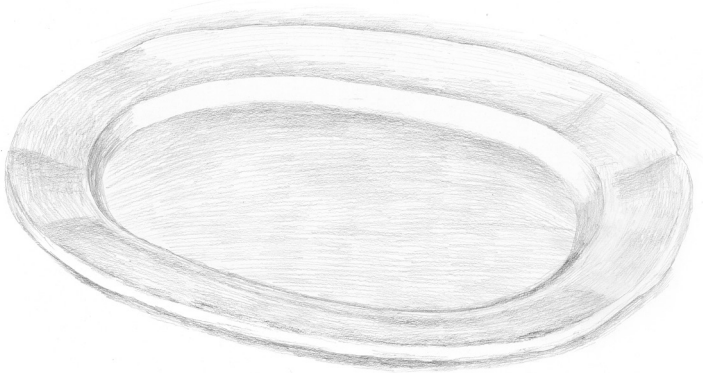
→ Keptuvė. Kruonio sen.
Kalvių k. Piešė K. Tokarevienė



← *Čepėlas*. Paparčių sen. Vareikonių k.
Piešė K. Tokarevienė

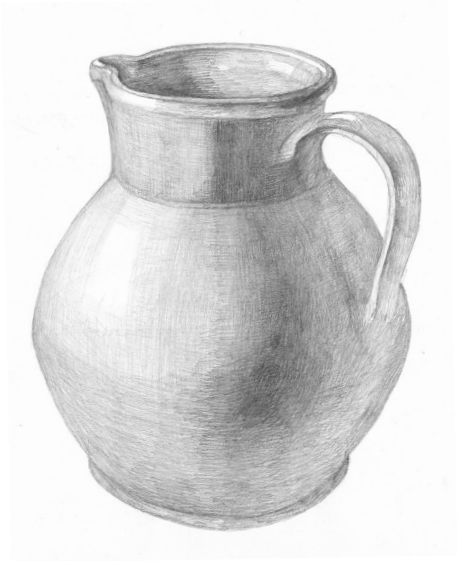
Molinius dubenis, į kuriuos dažniausiai dėdavo paruoštą maistą, kartais pakeisdavo lėkštėmis: ***Lėkštės*** *buvo baltos, storos. Jeigu plokštesnė, tai mėsą, lašinius dėdavo, jeigu gilesnė, tai salotoms, į salotas medinis šaukštas tėvo padarytas*[53]. Tačiau daliai šeimų lėkštės buvo nekasdieniai indai, nes dažna šeimininkė valgius lėkštėse patiekdavo tik apsilankius svečiams: *Jei torielką turi gaspadinė kokią, tai saugoja kaip savo akį. Tiktai va svečiui, o kad šiokią dieną, – negausi torielkos jokiu būdu*[54]. Jei reikėdavo pavaišinti daugiau svečių – lėkštes skolindavosi vieni iš kitų: *Vestuvėms lėkštes skolinos. Savo neturėjo. Tai aina bobos per kiemus, susiskolina iš visų – prisineša. Tada kap nueina atsiimt, tai yra ir gudručių, – savo negražias davė, kokias te turėjo, a nulėkė pirmiausiai, išsirinko gražiausias. A kas jau ant galo nuvėjo, tai tam – kokios liko jau. Neimsi, tai ir tų negausi, tai nors kokios liko pasiėmė*[55].

53 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
54 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
55 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.



↑ Didelė lėkštė (*palmiskas, polmiskas*). Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Pieną, girą, alų ir kitus gėrimus pildavo į molinius **ąsočius**: *Buvo ir didelių uzbonėlių, buvo ir tėjʻ visai maži. Tai juosna pieną pildavo. Ant kokio jau balio, atlaidų, – tai jau kur gražiausias. Tai ten alaus jau pripilia, pastato. Putoja tas alus ten, tokia putela matytis iš jo*[56].



↑ Ąsotis. Žiežmarių sen. Turloviškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Gerdavo iš molinių **puodelių**: *jie buvo paprastai padaryti, paprastos apdirbos*[57]. Kasdieniam naudojimui turėjo patvaresnius – metalinius, emaliuotus puodelius. Į tokius dažniau pildavo vaikams: *nesudaužom taip grait*[58]. Turėdavo mažesnių ir didesnių **stiklinių**: *aukštesnės ir su tokiu rumbeliu*[59]. ***Šimtagraminės*** buvo skirtos degtinei gurkšnoti: *Šimtagraminės tokio pačio fasono, kap ir stiklinės, tiktai daug mažesnės*[60]. Turėdavo **taurelių** *(čerkų, čierkų, stikliukų)* su *kojukėm* ir be jų: *Pas mumi keturi*

56 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
57 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
58 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
59 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
60 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

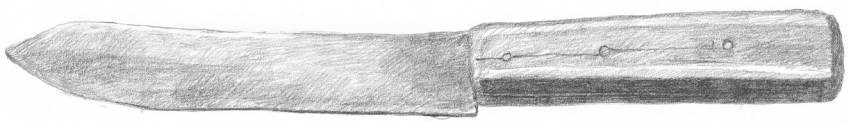
↑ Vaišės Kaišiadorių verslininko Vasilijaus Tkačenkos namuose. Ant vaišių stalo – grafinas su kamščiu. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš. KšM

buvo, čerkam vadino[61]. Dažniausiai užtekdavo turėti vieną: *Eidavo per visus vienas. Jeigu pas mus svečiai, tai tėvukas pildavo pagal eilę. Jis labai mylėjo žmones, norėdavo, kad kas ateitų, tai visą laiką vaišindavo*[62]. Turtingesnieji stipriuosius gėrimus pildavo į **grafinus**; kiti gėrimus palikdavo buteliuose.

→ Taurelė. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

61 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

62 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

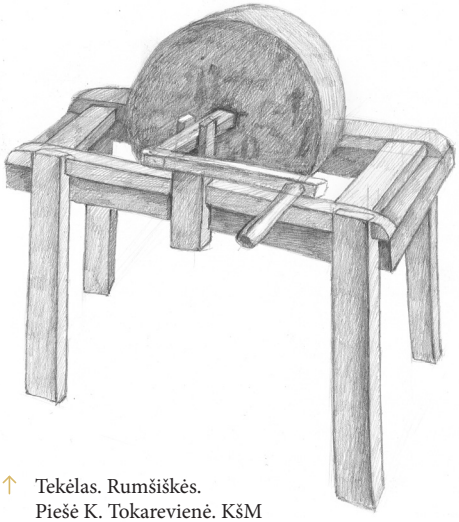


↑ Peilis. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Įrankiai

Peilių turėdavo nedaug: *Darydavo peilius iš dalgių senų, kurios nusišienavusios, – labai buvo aštrūs. Namuose kokie du–trys peiliai, daugiau nereikėjo. Duonai supjaustyt, pyragui, mėsai – tik tam reikalingas. Kiaulėm pjaut – atskiri. Kas durdavo kiaules, turėjo pasidaręs, – ilgi būdavo*[63].

Vaikams imti peilius tėvai drausdavo; kiti kur nors išvažiuodami netgi paslėpdavo. O vaikams dažniausiai prireikdavo peilio duonai atsipjauti: *Kermošiun kap išvažiuoja tėvas su mama, tai pakavoja gi peilius, mes trys gi mergaitės buvom. Duonos kepalai dideli toki iškepti, tai kiek atpjauna, tai mes moment ir suėdam. Nėr kaip duonos atsipjaut, – iš vieno krašto atlaužiam, iš kito. Tai pielą atsinešėm ir atsipielvojom*[64].



↑ Tekėlas. Rumšiškės. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Atšipusius peilius šeiminninkas pagaląsdavo galąstuvu, vadinamu *bude, pustykla*. Tokia pat galando ir dalgius: *Turėjo tokias, dalges kur gelanda*[65]. Kiti peilius aštrino sukamu galąstuvu – *tekėlu*[66].

Puodus maišydavo mediniais **samčiais**: *kotas ilgas to samčio, cipukas, kad pakabynt, ir jo galva tokia didalė. Toks ilgas ir stiprus. Tau nelinksta, nei nieko*[67]. Tačiau samčiais ne tik sriubas ar gėrimus pilstydavo. Pavyzdžiui, Cineikių kaime (Žaslių valsčius) samtis buvo būtinas vestuvių atributas:

63 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
64 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
65 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
66 Baltrušaitis V., Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių etnografinis žodynėlis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 119.
67 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

Anyta per vestuves atnešdavo samtį, druskinę su druska ir sakydavo: „Imki, martele, samtį ir druską, būki namų gera šeimininke.“[68] Samčiu kartais suduodavo nepaklusniems vaikams: *jei užvožia per pečius, tai atsiminsi, kaip reikia būt*[69].

↑ Samtis (*kaušas*). Kruonio sen. Vilūnų k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Šaukštai pas kaimo gyventojus dažniausiai buvo mediniai: *Mediniai gi šaukštai buvo, nebuvo gelažinių. Paskui jau atsirado tokie aluminiai šaukštai. O šiap – tik mediniai. Man britku būdavo iš to medinio, – burnon netelpa. Noris, kad inkišt, tai man rėkia, sako: „Nasrus persiplėši, negrūsk to šaukšto!“ Man noris, kad daug tas šaukštas ineitų burnon. Nepersiplėši, ale sako*[70]. Šaukštus *darydavo iš liepos, nes minkštas medis*[71]. Iš klevo medienos išdrožti būdavo *balti, gražūs, iššviesinti*[72]. Vaikų šaukštai buvo mažesni nei suaugusiųjų: *Duoda vaikam mažesnius šaukštus, seniai tą gerą tokį čiaupą turi*[73]. Kaip ir samčiu – šaukštu dažnai drausmindavo ir bausdavo neklaužadas: *Jei vaikai ką prasikalto, tai gavo su šaukštu in kaktą*[74].

↑ Samtis (*kaušas*) sriubai semti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

68 Baltrušaitis V., Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių etnografinis žodynėlis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 48.
69 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
70 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
71 KšM b. 445, l. 13: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Vasiliauskienė Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.
72 KšM b. 445, l. 9: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėjas Mockūnas, gim. 1925 m. Morkūnų k., gyv. Lapainios k.
73 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
74 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

Turėdavo pavienių medinių **šakučių**: *Kelios šakutės buvo, su dvejais dantukais*[75]. Tačiau dažniau maistą imdavo rankomis: *Da kai vaikystėj aš buvau, tai neturėjau net supratimo apie jas*[76]. Didesnėms vaišėms pridroždavo **balaniukių**: *Sviestas, varškė tenai, sūris, tai tom balanėlėm tepdavosi ant duonos ir valgydavo*[77]. *Balaniukė graži, čysta. Sviesto kaubukas gražiai spatkely, – paklampoja jį, pamargina ir tepa balanuke ant duonelės, ant ragaišio. Buvo dėžutė tom balaniukėm, – nesitasė, nekabojo kaip šaukštai*[78].

Ilgainiui medinius įrankius keitė metaliniai. Ant kasdienio stalo atsirado *stalavų* peilių.

Indų gausą lėmė šeimos turtingumas, socialinė padėtis. Žymiai skyrėsi indai pasiturinčių ūkininkų ir atskirą sluoksnį sudariusios gana gerai materialiai apsirūpinusios inteligentijos – įstaigų tarnautojų, mokytojų. Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio Jurgio Žitkaus dukra pasakojo, kad jų šeimoje naudoti puodai buvo emaliuoti ir aliumininiai. Samčiai – geresni, nerūdijančio plieno. Atskiri kasdieniai ir svečiams skirti indai: *Valgėm iš lėkščių balto fajanso. Buvo didelės ir mažesnės, užkandinės. Lėkštutės ir puodeliai buvo. Arbatą iš stiklinių gerdavom, po stiklinėm lėkštutės – spatkelis. Vėliau buvo įstatai su rankena. Niekad nebuvo ant stalo statomi buteliai, niekada. Buvo grafinai, komplektai, – kiek stikliukų ir dar grafinas. Geriama buvo mažai, kai svečiai tik. Degtinė prie užkandžių, o prie saldžių – likeriai, krupnikas medaus. Mūsų namuose niekas negerdavo iš vieno stikliuko, visi turėjo savo. Šaukštai, peiliai ir šakutės – iš nerūdijančio metalo, ne aliumininiai. Per karus pavogė mums. Virtuviniai peiliai buvo su mediniais kotais, – ir duonai, ir mėsai buvo tų peilių. Šventinės lėkštės, salotinės, silkinės pagal paskirtį būdavo. Kavos servizas buvo svečiams. Kompotinis servizas, – ten vaza ir indeliai su kojom. Naudojo ir kompotam, ir ledam, ir želė – desertinis*[79].

↑ Įdėklas stiklinei. Žasliai. Piešė K. Tokarevienė. KšM

75 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

76 KšM b. 710, l. 24: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

77 KšM: pateikėja Šakienė (Verbutė) Veronika, gim. 1934 m. Pakalniškių k., gyv. Vareikonių k.

78 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

79 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

↑ Vaišės Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio Jurgio Žitkaus tėvų namuose. Ant stalo – stiklinės su lėkštutėmis arbatai. Kaišiadorys, 1926 m. KšM

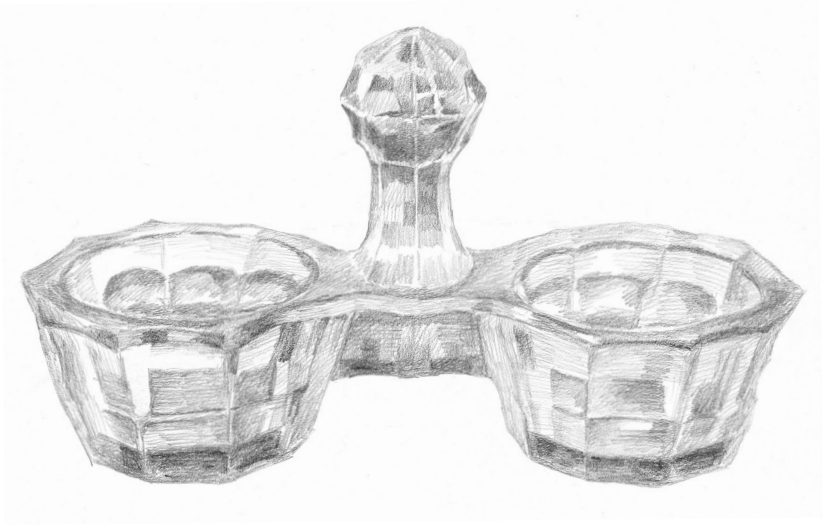
1940 metų vasarą įvykus sovietinei okupacijai ir 1941 metų vasarą prasidėjus karo veiksmams tarp Vokietijos ir Sovietų Sajungos, Kaišiadorių apylinkių gyventojai labai nukentėjo. Praėjus frontui suskaičiuoti žmonių patirti nuostoliai atskleidė, kokį turtą, namų apyvokos daiktus bei indus turėjo gyventojai. Štai surašytas Palomenės (Kaišiadorių valsčius) mokytojo Romano Karpaus turtas: sudegintas 1939 metais pirktas pianinas, nauja siuvimo mašina, patefonas, 4 lempų radijo aparatas, *moderniška* spinta, dvi naujos sofos, dvi lovos, kredensas, uosinis stalas, 6 minkštos kėdės, naujas *samovaras,* primusas, mėsos malimo mašinėlė, virtuviniai aliuminiai indai, naujas moteriškas dviratis, dvi lempos, 28 kilogramai kiaulienos riebalų... Lomenių kaime (Kaišiadorių valsčius) mokytoja Sofija Saudargaitė neteko sudaužyto šešiems asmenims skirto servizo kavai, servizo *trečiam* patiekalui, servizo tortui, stiklinių lėkščių bei lėkštučių, taip pat – dingusių kibiro, *bliūdo* prausimuisi, peilių ir šakučių, šaukštų ir šaukštelių, sudraskytų užuolaidų trims langams, galiausiai – maisto produktų[80].

80 Lukoševičius O. *Palomenės istorija: XX amžius*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 198, 199.

↑ Sriubos servizas ant stalo Kaišiadorių verslininko V. Tkačenkos namuose. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš. KšM

↑ Pietų servizas. Piešė K. Tokarevienė. KšM

↑ Vaišių stalo serviruotė Kaišiadorių notaro Juozo Gapučio namuose, 1933 m. Fotografiją pateikė R. Jankauskienė



↑ Prieskonių indas. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Indų, įrankių įsigijimas

Tarpukariu indų, stalo įrankių ir kitų namų apyvokos daiktų gyventojai dažniausiai įsigydavo iš amatininkų, turguje ar krautuvėse: *Kaišiadoryse buvo ūkinės parduotuvės, tai iš ten pirkdavo puodą, lėkštę kartais. Iš kermošiaus jau kaip parvažiuoja, tai jau tada, jeigu parduoda ką nors nuvežę, tai jau nuperka kokį porą lėkščių*[81]. Puodžius iš Šešonių kaimo į Žaslių turgų atveždavo puodynių pienui, grietinei, vazonėlių, gilesnių puodukų, trintuvių aguonoms. Puodynės kaina priklausė nuo sezono ir nuo poreikių. Pavasarį pieno puodynės būdavo brangiausios. Trijų litrų talpos puodynė kainavo 50 centų, puodukas pienui gerti – 15–20 centų[82]. Nagingi šeimininkai patys kai ką sugebėdavo pasidaryti: *Tėvas mūsų pats ir geldas iš medžio darydavo, bačkas kopūstams ir duonkepę pats padarydavo*[83].

Indų, įrankių švara ir laikymas

Puodus, indus plaudavo karštu vandeniu su *skuduriuku*. Šveisdavo pelenais, smėliu: *Kaip inkiša tan pečiun tuos puodus, tai suodžiais aprūksta, tada su pieskom [smėliu] šveičia*[84]. Trindavo šiaudais: *Šiaudų pasėmė, tokį susuko, susuko kietai, – tai oi, kaip gerai šveičia! Jeigu dar su žemėm, tai viską išlupa*[85]. Naudodavo ir asiūklius: *prie kapų būdavo tokios ilgos ilgos smilgos, tokios šiurkščios, – tai suvyniojam, pasidarom šveistuką ir šveičiam*[86]. Kiti pritaikydavo ir kitokius augalus: *gerai būdavo pirnikas, varputis, šaknys tos*[87].

Išplauti indai būdavo sudedami į spintą: *tokia spinta padaryta lyg lantyna. Tep tokia prie sienos*[88]. Valgymo indus ir įrankius laikydavo šaukštdėtėje: *Kanikai tokie buvo. Ant sienos kiekvienam name – kanikas. Tenai suvožta bliūdeliai tėj', stiklinės jau tos, ty kokie puodukai padėta, ir buvo vieta peiliam. Da net šaukštam buvo išdrožta tokios skyliukės, – ir kiekvieną šaukštą pakabini, pakabini ir jėj' karo tėj' šaukštai*[89].

81 Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 148. Pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

82 Straševičienė E. Prekyba Žaslių miestelio turguje ir šventoriuje, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 317.

83 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

84 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

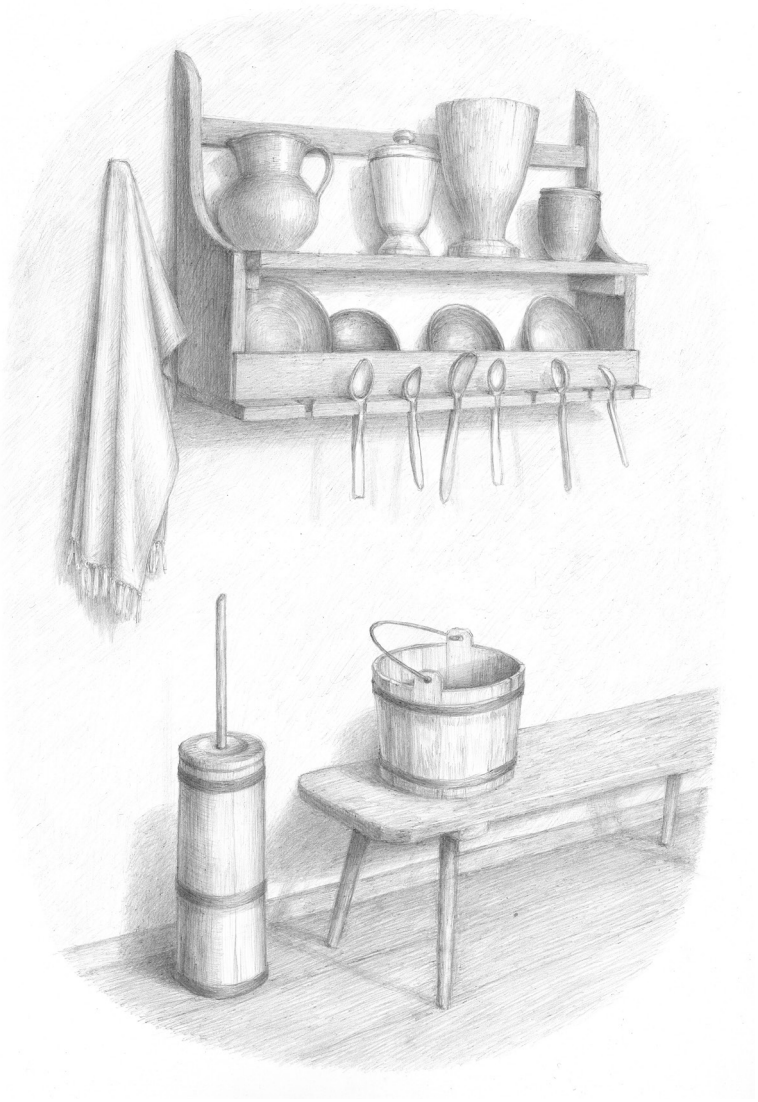
85 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

86 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

87 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

88 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

89 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.



↑ Šaukštdėtė šaukštams ir indams susidėti. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Pagal tvarkos ir švaros palaikymą virtuvėje buvo vertinama, ar gera šeimininkė yra moteris. Iki šiol prisimenama, kad Būtkiemio kaime (Kruonio valsčius) sakydavo: „*Įeik į kiemą – pasakysi, koks šeimininkas, įeik į virtuvę – pasakysi, kokia šeimininkė*.“[90]

90 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

VALGYMO ETIKETAS

← Astos Sabonytės fotografija

Kaišiadorių apylinkių gyventojai valgyti kasdien susirinkdavo prie pagrindinio pirkios baldo – stalo, kuris stovėdavo atitrauktas nuo sienos, priešais krosnį, *šviesiam pirkios kampe*. Stalas buvo ne tik valgymo, bet ir šeimos susitelkimo, bendravimo vieta – tarsi namų altorius. Todėl buvo draudžiama ant stalo sėdėti, dėti nešvarius daiktus; per šeimynines apeigas jį bučiuodavo[91].

Dažniausiai stalas buvo labai paprastas, pasidarytas paties šeimininko: *Stalai iš lentų, tik apobliuodavo*[92]. Kuo gausesnė šeimyna – tuo ir stalas didesnis. Geresnieji stalai buvo *surištomis kojomis* – rėminės konstrukcijos, su šoninėmis bei galinėmis pakojomis ir įtaisytu stalčiumi.

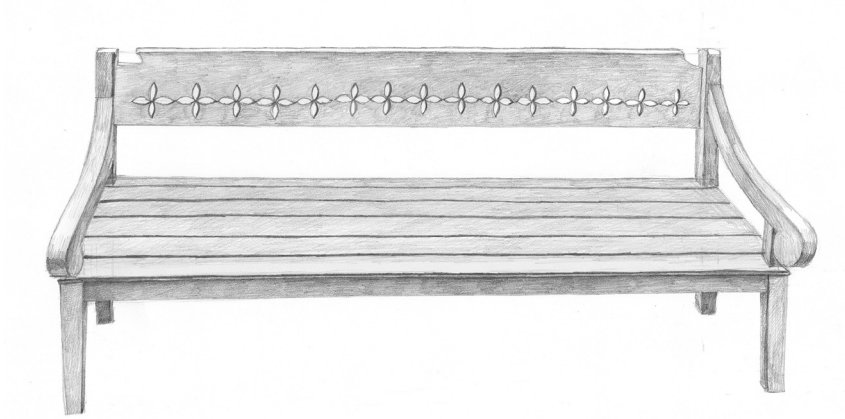
↑ Stalas. Palomenės sen. Miežonių k.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

91 Dundulienė P. *Senieji lietuvių šeimos papročiai*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 1999, p. 83.

92 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Suolas. Palomenės sen. Miežonių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Turtingesni ūkininkai, miestelių gyventojai turėjo kėdžių su atlošais ir be atlošų – *taburečių*. Žaslių miestelyje kėdės su atlošais paplito maždaug nuo 1925 metų[96].



↑ Suolas. Kruonio sen. Ginteikiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

93 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, g. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
94 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
95 KšM b. 445, l. 30: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Gudonienė (Kondratavičiūtė) Antanina, gim. 1930 m. Kibučių k.
96 Baltrušaitis V. Gyvenamųjų namų interjerai kaime ir miestelyje, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės,* Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 257.

Kas sukviesdavo šeimą valgyti? Dažniausiai šeimininkė: *Mama darė valgyt, mama ir kvietė*[97]. *Tėvas kažkur dirbo, tai jį pašaukia; o vaikai, – tai jėj‘ greitai susėda*[98].

Staltiesės kiekvieną dieną ant stalo netiesdavo, tačiau turtingesnieji šiokiadienį sėsdavo prie klijuote *(vaškuote)* uždengto stalo. Austa staltiese šeimininkės stalą užtiesdavo šventinėmis dienomis: *Staltiesę tiesė ant metų šventės (Velykų, Sekminių, Kalėdų), per atlaidus, kai kunigas kalėdoja, svečią vaišinant. Kai sėda šeima valgyti, staltiesę nuima. Tik per Kūčias valgė ant staltiesės. Kitais atvejais, – tik esant svečių ant stalo tiesdavo staltiesę*[99]. *Balčiau dengtas* stalas buvo pagarbos atvykusiam svečiui ženklas.

↑ Kėdė. Kruonio sen. Lapainios k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Kasdienę švarą palaikyti nebuvo paprasta. Jeigu šeimoje augo netvarkingi, nepaklusnūs vaikai – sudėtinga: *vaikai su kojom, basi ir ant stalo, būdavo, ir ant tų suolų aina, o čia gi grindų nebuvo, buvo asla, – tai prisineša*[100]. *Kožną dieną reikėjo stalą šveist*[101]. *Pasidarai tokį šveistulį iš šiaudų, nu i pieskų ant to stalo su vandeniu, tai iššveiti, iššveiti – baltas*[102].

Bent kartą per savaitę, penktadienį arba šeštadienį, šveisdavo ir suolus: *tada rąžas va, šluota nusidėvėjus kuri, vandeniu šiltu papylė, truputį smėlio kokio, nu ir – žuru, žuru nušveitei, nuplovei iki baltumo viskas. Asla iššluota gražiai. Sauso smėlio visada būdavo. Iššlavė, smėliuku pabarstė – švaru, kvepia, gražu. Net akyse šviesu*[103]. Pelenais nušveisti stalas ir suolai buvo tokio *baltumo, kad jėj‘ kaipo staltiese užtiesti*[104].

97 KšM b. 270 l. 12: Nenartavičiūtė E. *Audiniai ir jų vieta interjere*, 2000. Pateikėja Grigonienė (Šlamaitė) Antanina, gim. 1923 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

98 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

99 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografijos bruožai*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 130, 131. Pateikėja Ostromeckienė (Merinavičiūtė) E., gim. 1914 m. Žasliuose.

100 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

101 KšM b. 892, b. 8: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena*, 2014. Pateikėja Paulauskaitė Elena, gim. 1928 m. Zūbiškių k.

102 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

103 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

104 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

Įprastai prieš kiekvieną valgymą žmonės nusiplaudavo rankas. Namuose būdavo ugdomi mažųjų šeimos narių švaros įpročiai. Tarpukariu Talpūnų kaime (Žaslių valsčius) gyvenusio ūkininko Andriaus Pupalaigio sūnus prisimena, kad tėvas vaikams neplautomis rankomis drausdavo sėstis prie stalo: *Nenuprausęs gerai rankų, nemėgink eiti prie stalo. Pavarys ir, ko gero, valgyti negausi. Kartais prašnekdavo: „Žinai ką, kriuksės ties dangteliu [kiaulės ties tvarteliu] iš lovio ėdalą taršo, tai tu vaikeli, nueik pas jas ir kartu paėsk; ba su žmonėmis šiandien negali valgyti“. Po tokios tėčio šnekos tik dvi išeitys: eiti su kiaulėmis paėsti arba gerai rankas nusiplauti*[105].

XX amžiaus pirmojoje pusėje rankas plaudavo namų sąlygomis padarytu muilu iš riebalų ir natrio šarmo, kurį vadindavo *akmenėliu*. Prisimena: *Būdavo pirkt akmenėlis. <...> Ir paskiau kiaulės taukų, nu bet kokie taukai tinka. Tą akmenėlį, tuos taukus. Ant to akmenėlio kilogramo, tai taukų gal kokius du kilogramus dėdavo ar tris. Verdi, verdi kokį pusę valandos, daugiau. Paskui padarai tokias dėžes. Medinės tokios. Supili, ir jisai sustengsta. Kai sustengsta, tada supjaustai gabalais. Ir va tada muilini. Rūbus kai plauni muilini, ir va apsipraust rankom*[106]. Pirktiniu muilu rankas plaudavo retai. Turėję gabalėlį saugojo, naudojo taupiai: *pasimuilini čiut jau, – taupydavom labai*[107]. Muilą laikydavo šaukštdėtės lentynoje*: Kanikas buvo padarytas su tokiom lentynom susidėt lėkštėm, bliūdam. Šaukštam tokia atitvarėlė buvo. Ant viršaus stovėdavo muilinė su muilu, kad nenumestų niekas*[108]. Visai šeimynai bendras rankšluostis rankoms nusišluostyti kabodavo ant vinies.

Užstalė

Valgyti susėsdavo kartu visa šeima: *Nebuvo mados, kad po vieną valgyt, Dieve gink, niekada. Turi būt būtinai visa šeima*[109]. Kiekvienas šeimos narys turėdavo pastovią savo vietą. Vieta prie stalo atskleisdavo susiklosčiusią hierarchiją šeimoje, šeimos narių tarpusavio santykius, taip pat santykius tarp šeimininkų ir samdinių.

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, šeimininkas dažniausiai sėdėdavo stalo gale: *Tėvukas visada gale stalo*[110]. Kartais *sėdėdavo ant zoslano iš*

105 Populaigis A. *Kriminalisto dienoraštis*, Vilnius: Protėvių kardas, 1999, p. 14.
106 KšM b. 710, l. 1: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėja Stankevičienė (Lisauskaitė) Veronika, gim. 1927 m. Vilūnų k.
107 KšM b. 710, l. 9: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėja Lisauskienė (Rinkevičiūtė) Ona, gim. 1935 m. Purvininkų k., gyv. Vilūnų k.
108 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
109 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
110 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Užstalė. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

kambario pusės[111]. Vaikai buvo sodinami šalia. Šeimininkė sėsdavo arčiau krosnies ar viryklės: *A mama kitam gale stalo, nes jai reikėdavo aptarnaut šeimą. Tai jau, būdavo, kitaip neatsisėsi*[112]. Jeigu buvo senyvų žmonių – vieną jų sodindavo prieš šeimininką, kitame stalo gale. Tada šeimininkė prisėsdavo šone stalo, prie kampo. Jeigu šeimoje būdavo daugiau suaugusiųjų – vyrai prie stalo susėsdavo atskirai nuo moterų, vieni prieš kitus arba skirtinguose stalo galuose. Tuomet ir vaikai sėdėdavo atskirai nuo vyresniųjų: *viename gale valgydavo suaugę, kitame gale – vaikai*[113].

Kartais, senu papročiu, vaikų iš viso prie bendro stalo nesodindavo. Pavyzdžiui, Rokiškių kaime (Kruonio valsčius) vaikai valgė ir prie didelio apipjauto kelmo, ant kurio padėdavo jiems skirtą maistą: *Liepos toj' kaladė buvo ir paskui kaladukių primėtyta. Tai ant tų kaladžių sėdi. Kokie devyni apie tą kaladę. Išvirė mėsos, visą bliūdą atnešė, duoną. Gaspadorius atpjovė mėsos tam, tam. Visi in ranką po tą kavalką. Vaikam ant tos kaladės patrupino jau kokį gi spirgį*[114].

111 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

112 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

113 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.

114 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

Samdiniai valgydavo kartu su šeima: *piemenukas prie tėvo, prie gaspadoriaus sėdėdavo, – niekada nebuvo atskirtas*[115]. Tarnavę pas šykščius ūkininkus *(sknarus)* samdiniai prie bendro stalo valgydavo prastesnį maistą negu šeimininkai. Buvęs samdomas ūkio darbininkas iš Kalvių apylinkių (Kruonio valsčius) pasakojo: *Šeimininkė ant stalo padėdavo lėkštę, kurioje šeimininko pusėje būdavo gera mėsa, o berno – surūdiję lašiniai. Kartą šeimininkė kitai kaimynei sako: „Gerai, kad turim berną, tai jam sušeriam sugedusius lašinius.*“[116]

Ilgainiui pastovios sėdėjimo vietos taip griežtai nebesilaikydavo. O miesteliuose gyvenusieji ir prie stalo drauge susėsdavo ne kasdien. Dalis jų gyveno įsprausti į griežtos darbotvarkės rėmus. Viena pateikėja prisiminė: *tėvelis ateidavo po darbo antrą valandą, aš iš mokyklos grįždavau pirmą, tai nelaukdavau. Jau būdavo pagaminta. Sekmadieniais visa šeima susėsdavo*[117].

Kaišiadorių apylinkių gyventojų papročiai glaudžiai susiję su religingumu. Susėdę už stalo pirmiausia persižegnodavo, tik tada pradėdavo valgyti: *Nepersižegnojęs nepaimsi duonos į burnelę*[118]. Šventadieniais prieš valgį melsdavosi: *Sekmadienis, ar kokios šventės, tai sukalbėdavom maldą. Turėdavom visi atsistot, sukalbam maldą, tada persižegnojam ir valgom, bet kiekvieną dieną maldos nekalbėdavom*[119]. Pamaldžiose šeimose spalio mėnesiais kas vakarą prieš vakarienę kalbėdavo rožinį. Tikintieji spalio mėnesį skirdavo rožinio maldai, – taip pagerbdavo Švč. Mergelę Mariją. Melsdavosi baigę dienos darbus, laukdami vakarienės: *Ir bulves kasdavo spalio mėnesį. Tai per dieną visi kasam. Tada mama pareina daryt vakarienę. Vakarienei dažniausiai buvo arba virta baltyta bulvė su duona valgoma, arba šutyta bulvė su rūgpieniu. Kol ji nuskuta, kol ty tos bulvės šunta, kol ką, tada visi klumpa poteriaut ražončių. Tai kolik atpoteriauni... Tėvelis poteriauna... Kai vyrui daugiau su tais maišais reikia sunešiot, sutąsyt... Jau tyku, jau neatsakinėja, – jau ir užsnaudįs. Tai buvo sunkiausias momentas. Ir nestovėsi, nesėdėsi, o turi klūpėt, – tai įskausta tuos kelienius. Ražončių atpoteriauni, tuokart ir bulvės iššutę. Tada nukošia tas bulves, ant stalą. Tada jau atsisėdam, valgom, – ir lovon kaip siek*[120].

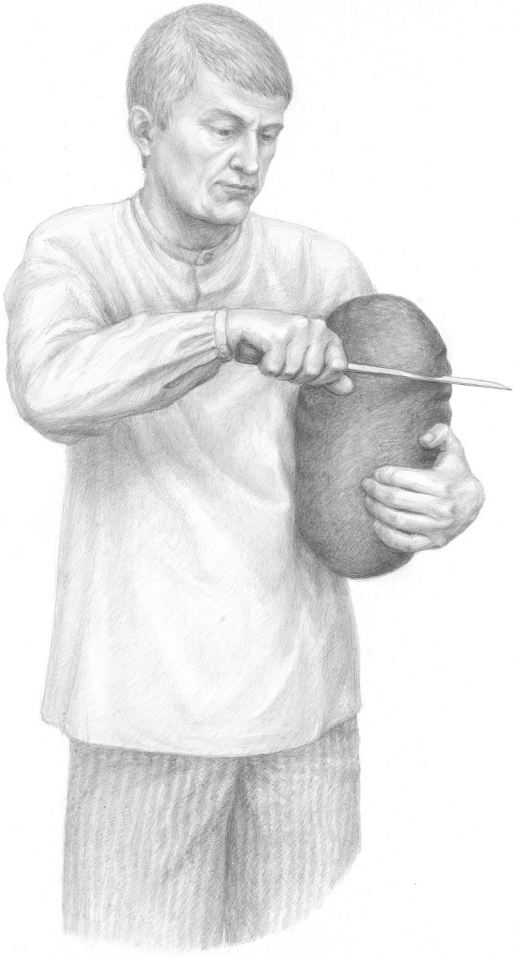
115 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
116 LII b. 187, l. 96, 97: Morkūnas V. *Žemės ūkio darbininko buities anketos*, 1967.
117 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
118 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
119 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
120 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

Pagarba duonai

Prieš valgant šeimininkas pririekdavo duonos: *Duoną, bakaną atsinešė iš kamarėlės tos, tai tėvas atsistojęs su dideliu peiliu supjaustė, maždaug žino kiek. Po riekę atpjovė, atpjovė*[121]. Pjaudavo kepalą atrėmęs į krūtinę. *Atsiremia – vieną riekę, kitą per visą kepalą. Paskui pjausto ant trijų dalių. Mūs labai buvo dideli kepalai*[122].

Duonos raikymas – šeimininko pareiga. Retai duoną riekdavo kitas šeimos narys, o vaikams netgi draudė: *Vaikai negražiai atpjausim, pritrupinsim*[123]. Duoną labai gerbdavo, nukritusį gabalėlį pakeldavo, pabučiuodavo ir suvalgydavo. Tai buvo atsiprašymas už neatsargų elgesį. Žmonės manė, kad nepakelta, nepabučiuota duona gali supykti ir išeiti iš namų[124]. *Jei pritrupinta duonos ties kiekvienu, – šitą šventai vaikai žinodavo, – va, susižėrė, susižėrė burnon kas ten ant stalo. Buvo tvarka*[125].

Buvo paisoma visokių draudimų. Pavyzdžiui, negalima iš riekės laužti viena ranka, nes viena ranka jos niekas neuždirba[126]. Griežtai drausdavo ant stalo dėti apverstą duoną, kad neprišauktų nelaimės. Peiliu, kuriuo duoną raikydavo, neleisdavo skusti bulvių, pjauti mėsos[127]. Duonriekis peilis gulėdavo stalo stalčiuje.



↑ Duonos raikymas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

121 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
122 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
123 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
124 Dundulienė P. *Duona lietuvių buityje ir papročiuose*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 2007, p. 38.
125 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
126 Dundulienė P. *Duona lietuvių buityje ir papročiuose*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 2007, p. 39.
127 KšM b. 236, l. 7: Stančiauskienė A. *Bublių kaimas iki 1950 m.*, 1996.

Valgio patiekimas

XX amžiaus pirmojoje pusėje mažiau pasiturinčiose šeimose dažnai valgydavo iš bendrų indų. Sriubą valgydavo iš vieno dubens, pastatyto stalo viduryje: *Jei visi pasiekia, tai iš vieno bliūdo*[128]. *Iš jo kiekvienas savo šaukštu semdavo ir nešdavo į burną*[129]. Nelabai patogu būdavo: *Žegnoji iš kažin kur šaukštu tuo, pusę išsilaistom, kol dasinešam burnon*[130]. *Ne tep, kap dabar kožnam lėkštutės, kožnam bliudeliai atskirai*[131]. Kad taip valgydami neprilaistytų, po šaukštu laikydavosi duonos gabalėlį: *Reikia duonos turėt šaukštą kap pasiėmei. Ale kur ten, – prilašina visą stalą*[132]. Prilaisčiusiems vaikams priekaištavo, juokais baugindavo, kad jie būsią girtuokliai[133].

Jeigu kurie turėjo daugiau indų, valgydavo iš kelių dubenių: *Ant dvėj‘ atnešdavo. Tėvukui vienam. Mama tai su mažiausia sesute valgydavo. Aš su broliu visadu*[134]. Keli dubenys buvo pastatomi ir didesnėse šeimose, kuriose vyrai, moterys ir vaikai prie stalo sėdėdavo atskirai vieni nuo kitų: *padėdavo du bliūdus ant abiejų stalo galų. Vieną vyrams, kitą moterims (ir vadinosi vyrų bliūdas ir moterų bliūdas). Vaikams pripildavo ant suolo galo bliūdelį*[135]. Iš bendrų indų buvo maitinami ir patys mažiausi šeimos nariai: *Katras jau ty mažesnis, tai mama ar vyresnė sesuo, ar brolis ant kelienių pasisodina. Nu, tai čia jisai valgo, ir ty mažiukas jau kiek, – šeria tą mažiuką*[136]. Atskirai valgydavo tik ligoti šeimos nariai: *jei būdavo koks nor nesveikas, tai jam įpildavo atskirai į kokį puodelį ar bliūdą. Būdavo visokių ir nesveikų, ir negražių tų žmonių, veidas koks perkreiptas, – tai lyg tai atskirdavo tą*[137].

Dažniausiai šaukštą kiekvienas turėdavo savo. Kad atskirtų, kuris kieno, – kiekvieną pažymėdavo: *Ant koto tai kryžiuką, tai žvaigždutę kokią*[138]. *Mūsų tėvukas ant kiekvieno raidį buvo išpjaustęs vaikam, kad nesumaišyt*[139]. Nevalia buvo kito šaukštą paimti: *mušams už šaukštus*[140]. Tačiau kitose šeimose šaukštų neskirstydavo – būdavo bendri: *katram jau katras gražesnis atrodė tas su tuo ir*

128 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
129 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.
130 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
131 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
132 KšM b. 892, l. 8: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena*, 2014.
Pateikėja Paulauskaitė Elena gim. 1928 m. Zūbiškių k.
133 Čiapaitė-Mickienė E. Senovės valgių apžvalga, *Gimtasai kraštas* nr. 3–4, 1935-liepa–gruodis, p. 341.
134 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
135 LII b. 34, l. 139: Milius V. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Kapočienė Ona, gim. 1907 m., gyv. Dvareliškių k.
136 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
137 KšM b. 710, l. 24: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.
138 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
139 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
140 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

pavalgė. Kitą kart vėl papuola tas – gerai, nepapuola – gerai kitas[141]. Kitur atskirą turėdavo tik šeimininkas*: Tėvelio šaukštas jau skyrėsi nuo visų, jis nemylėjo kitu šaukštu maišyt, jis savo šaukštu valgė*[142]. *Pas tėvą buvo atskiras, nebuvo sidabrinis, bet toks blizgėjo, didesnis buvo. Niekas neimdavo toj tėvo šaukšto*[143].

Valgydami šviežią tais metais (dažniausiai pavasarį ar vasarą) maistą, kurį vadindavo *navyna, šviežynka*, taukštelėdavo šaukštu kitam į kaktą: *Navynos ką nors, tai tuoj su šaukštu – į kaktą, į kaktą! Dar palaikai, palaikai, kad karštesnis. Bet žiūri, kad negautum atgal*[144]. Dažniausia naujiena būdavo pirmą kartą išvirtos šviežios bulvės: *Šviežias bulves pakasa, bulvės mažytės. Jau tada sviestą reikia greitai sumušt, kad tas bliūdas būtų sviestuotas, nors to sviesto užtenka, bet tas bliūdas turi būti sviestuotas. Bulves į tą bliūdą su krapais, su spirgiukais. Tai čia navyna didžiausia*[145].

Mėsa ant stalo taip pat buvo atnešama į vieną *bliūdą* sudėta. Prieš tai šeimininkė ją supjaustydavo. Vargingiau gyvenę mėsos sočiai nevalgydavo, todėl ji buvo normuojama dalinant: *Jau tada ar tėvas, ar mama ima, ty tam vaikui padavė, tam padavė po katrą gabaliuką, po kiek priklauso, kad pačiam pasiimt, pasirinkt – nei jokia mada*[146]. Paėmę rankomis, mėsą valgydavo užsidėję ant duonos. Rankomis, *kaip Dievulis davė – su penkiais ragutais*[147] imdavo viską, ką galėjo.

Išvirtos bulvės kartais būdavo tiesiog ant stalo išpilamos: *nukošė tas bulbas. Atnešė, išvertė tą puodą. Išvertė ir viskas. Karštos – tai pasipūtei, pravėso – ir pavalgei*[148].

Kartais nesamus indus puikiausiai atstodavo valgiai. Pavyzdžiui, Rusių kaime (Žaslių valsčius) valgydami blynus vieną pasidėdavo prieš save vietoje lėkštės: *Prikepė blynų krūvą. Riebalų su visai keptuve ant dugnelio pastato. Vieną blyną pasidedi, kad nelašėt ant stalo, kitu padažai ir valgai. Paskui tą blyną suvalgai*[149].

Pasiturinčios šeimos ir indų gausa, ir etiketo taisyklėmis galėjo pasigirti kiek ankščiau, nei vargingiau gyvenę: *Ne iš kokių bliūdų valgėm, iš lėkščių valgėm. Peiliai, šakutės ir šaukštai būdavo*[150]. Abromiškių dvare užaugusio ir Kaišiadoryse gyvenusio Vinco Paulausko įdukra prisiminė: *Stovėjo visada specialiai arbatai užplikinti čiainikėlis. In jį užplikindavo visada arbatą. Niekada negersi arbatos be lėkštutės. Kiaušinio niekada nemuši, kad, va – tukšt! Visada*

141 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
142 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.
143 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
144 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
145 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
146 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
147 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
148 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
149 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
150 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

šaukšteliu turėdavai sumušti gražiai kiaušinį. Druska ir pipirai visada būdavo ant stalo. Paskui duona duoninėj lėkštėj būdavo[151].

Valgyti ragindavo iki soties. Rumšiškių valsčiaus apylinkėse sakydavo: „*Eik, kad žemė drebėtų, dirbk, kad akys žaibuotų, valgyk, kad šonai braškėtų*“[152]. Tačiau iš skubančio pasišaipydavo: „*Ryja kaip smakas pakulas*“[153].

Nepasiturinčiose šeimose, kuriose buvo maisto nepriteklius, sočiausiai valgydavo šeimos maitintojai vyrai: *vaikam neduos, bobos nevalgys – vyrams mėsos, vyrams. Vyrai buvo uždarbiai. Vaikam – ką numetė*[154].

Drausmė

Paprastą dieną valgydami laikydavosi rimties, vengė kalbėtis: *Valgai, – kad nei kalbų, nei juokų*[155]. Ypač griežtai ir reikliai su vaikais prie stalo elgdavosi tėvai: *Dieve, gink, už stalo griežtai, – valgant kad jokių juokų nebūtų! Mamos niekad nebijojom. A tėvuko bijojom. Mes su broliu buvom negeri, brolis mane gundydavo. Tai jau tik pažiūrim – tėvukas šaukštu pakelia, tai jau duos kaktan. A jis kitaip nebausdavo. Jeigu užsikvatojai valgydamas, tai šaukštu kaktan gauni. Jis neskaudus, ale negražu*[156]. Ir lenktyniauti valgant drausdavo: *Kuris valgis vaikams patikdavo, mes, broliai, beveik nekramtę rydavome. Bet čia įvykdavo skandalas: vienas per greit kimšdavo, kitas nespėdavo. <...> Tėtis pokšt! vienam, kitam šaukštu į kaktą, – ir tyla, tik čepsėjimas girdisi*[157].

Dažnai tėvai vaikus drausmindavo piktu žodžiu: *Jeigu pradedam jau šaipytis, tai: „Užspringsit, rupūžės, dar užspringsit bekvatodami, pavalgysit – tadu juoksitės.“*[158] Bardavo, jei sėdėdami kojas supdavo, sakydavo: „*Velnias tau ant kojų sėdi.*“[159] Kitiems buvo įprasti itin griežti drausminimo, baudimo būdai: *Tėvas sėdas valgyt – čia va bizūnėlis. Tai dar pirmiausia: „Ša!“, o ne, – tai be inspėjimo džiukšt!*[160]. Neapsikentę nepaklusnių atžalų elgesio tėvai vydavo juos nuo stalo: *Ar užimsi juoktis ar kažką ty išdykaut, tai pasako: „Jukšt, kiaula, nok stalo.“*[161] *Jei pradedi juoktis ar jau neklausai, tai in duris nuvarė, ir stovėk. Kol tėvas su mama pavalgė, mes stovėjom pastatytos prie durų*[162]. Talpūnų kaime

151 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
152 KšM b. 85, l. 1: Lieponis G. *Patarlės (Rumšiškių apyl., Pravieniškių, Jurgiškių, Pamierio k.)*, 1976.
153 KšM b. 445, l. 32: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėjas Vytautas Lapinskas, gim. 1946 m., gyv. Darsūniškyje.
154 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
155 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
156 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
157 Populaigis A. *Kriminalisto dienoraštis*, Vilnius: Protėvių kardas, 1999, p. 14.
158 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
159 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
160 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
161 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
162 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

(Žaslių valsčius) už nederamą elgesį prie stalo vaikai būdavo siunčiami prižiūrėti ėdančias kiaules. Taip nubausti privalėjo eiti prie kiaulių aptvaro ir stebėti, kad didesnės kiaulės ėsdamos neskriaustų mažesnių. *Su lazda ten pamosikuoti gal ir nebūtų taip bloga, bet tas kiauliškas kvapelis*[163]. Inteligentų šeimose augusių vaikų netinkamas elgesys prie stalo buvo koreguojamas patarimais ir pamokymais.

Prastą dieną prie stalo neužsisėdėdavo, skubėdavo darbų dirbti. Pavalgę persižegnodavo ir sakydavo: *„Ačiū tau, Dieve, už šitas dovanas, kuriom mumi pasotinai šią dieną.“*[164] Kai persižegnodavo, turėdavo kilti iš užstalės: *sėdi, kol nepersižegnojai, persižegnojai ir viskas – eisi nuo stalo*[165]. Likusius ant stalo trupinius surinkdavo ir atiduodavo sulesti vištoms.

Svečiai

Kruonio, Rumšiškių valsčių apylinkėse, kai užėjęs žmogus rasdavo valgančius, palinkėdavo: „Sotink, Dieve“; jam į palinkėjimą atsakydavo: „Prašom prie stalo, pamačykit“. Dažnas palinkėjimas buvo: „Skalsink, Dieve“, o atsakymas: „Prašom prie skalsos“[166]. Nors buvo sakoma, kad neprašytas – ne svečias[167], bet atvykusius sodindavo prie stalo ir vaišindavo.

Svečius dažniausiai vaišino seklyčioje*: Jeigu kaimynas, – tai prie to pačio stalo, bet jei tolimesni svečiai, – tai tada į kambarį*[168]. Vaikams tuo metu būti su suaugusiais drausdavo: *Nebuvo valia ateit prie stalo. Gink, Dieve*[169]. Vienuose namuose: *Vaikai už pečiaus*[170] arba *ant pečiaus sulipį ir dar paklode užtraukti, kad nesitąsytų*[171], kituose namuose ir visai išeidavo*: Tai mes tik tadu per duris klausydavom, ką šneka ir ką valgo žiūrėdavom, – ar bus mum, kap išvažiuos, ar suvalgys gal viską ir mum neliks. Mes nebuvom alkani, mes gyvenom neblogai. Bet vaikam labai norėjosi va ten, kartu gi atsisėst. Bet niekad neleisdavo kartu su svečiais vaikams*[172]. Tiesa, vaikus, kurie mokėdavo dainuoti, deklamuoti, tėvai pakviesdavo prie stalo ir leisdavo svečiams savo gabumus parodyti: *Jeigu dainelę kokią moki, ar eilėraštuką, ir jeigu pakvietė, tai priėjai. Sakydavo: „Moki, Onute, eilėraštį?“ – „Moku.“ – „Moki dainelę?“ – „Moku.“ – „Ateik!“*[173]

163 Populaigis A. *Kriminalisto dienoraštis*, Vilnius: Protėvių kardas, 1999, p. 14.
164 KšM: pateikėja Garnevičienė(Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
165 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
166 Baltrušaitis V. Liaudies etiketo bruožai Kauno marių apylinkėse. Lukoševičius O. (sud.) *Kaišiadorys: Miesto ir apylinkių praeitis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 1999, p. 121.
167 KšM b. 85, l. 13: Lieponis G. *Patarlės (Rumšiškių apyl., Pravieniškių, Jurgiškių, Pamierio k.)*, 1976.
168 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
169 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
170 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
171 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
172 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
173 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

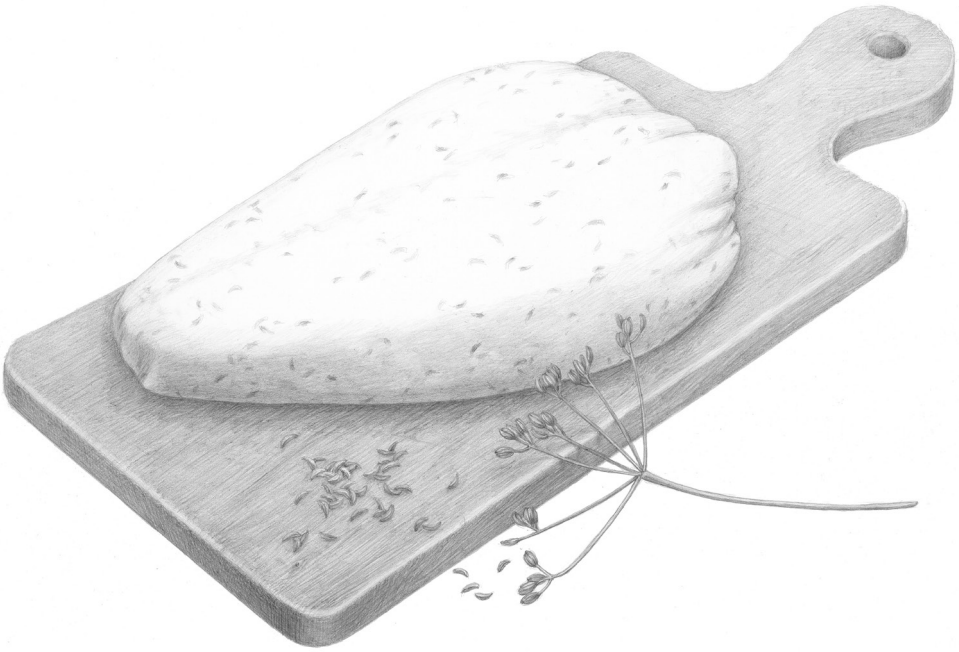
Jei svečiai atsiveždavo savo vaikų – pasisodindavo šalia savęs. Tačiau tik tuomet, jei vaikas mažametis: *bet jis tik va – prie rankos, jisai nieko pats nepasiims. Ką mama jam padavė, tas gerai. Ką mama paklausė, jis tą atsakys. Jokio balso neturėdavo vaikas*[174]. Iš greta savęs vaiką pasisodinusios motinos pasišaipydavo, – būdavo negarbė sėdėti su vaiku prie stalo. Sakydavo: „*Kiauliuką augini.*"[175]

Netikėtai atvykusiems svečiams šeimininkė ruošdavo negausias, bet sočias vaišes: *be jokios žinios, va su arkliu atvažiavo. Tai turi jau kažką tynai. Mesiukės kokios kūdos, kokių tai lašinukų, tai kiaušiniai, kokių burokų raugytų, tai tuoj. Visada turėjo sviesto, sūrio*[177]. Kai ko atsargai dėl svečio visada pataupydavo: *Skilandžio svečiui čėdina*. Pirmiausia po namus pasklisdavo kepamos kiaušinienės *(pautienės)* kvapas. Kaišiadorių apylinkėse svečius vaišinti kiaušiniene buvo įprasta*: Vaišindavo svečią pautiene – tai buvo geriausia patrova*[178]*. Jeigu svečias atvažiavo, reikia kiaušinienę kept. Ant lašinukų kepdavo*[179]. Iškepdavo greitai ir paprastai: *Lašinių spirgučių, kiaušinių, – ir viskas. Kiaušinius ant kitos pusės apvertė, kad iškeptų*[180]. Daug gardesnė buvo *ministerska* kiaušinienė iš plaktų kiaušinių su kumpiu ir svogūnais: *Smulkiai supjaustytą rūkytą kumpį su lašinukais pakepinu. Pakepintus mėsos gabaliukus išimu. Į riebalus įdedu žiedeliais supjaustytus svogūnus. Pakepinu. Po to vėl sudedu tuos pačius mėsos gabaliukus. Išplaku keturis kiaušinius ir supilu į keptuvę. Gauni purią skanią kiaušinienę*[181]. Alkoholiu nepiktnaudžiaudavo, bet svečiui turėdavo: *Kvortukės arielkos iš po stalo kur ištraukia*[182].

Vaikams geras buvo tas svečias, kuris ne tuščiomis atvykdavo: *Atsimenu, iš Rumšiškių atvažiuodavo mamos pusseserė su vyru. Buvo jų dukra ir sūnus, jau buvo merga ir bernas, – labai gražūs, labai gražiai pasipuošę. Priveža mum limonado. Tai jau labai gi džiaugsmas buvo – limonado atvežė*[183].

Svečius išlydėdami šeimininkai padėkodavo, kad atvažiavo, atsisveikindami palinkėdavo gerai grįžti namo[184].

174 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
175 KšM b. 436, l. 22: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003.
Pateikėja Gataveckaitė Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
176 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
177 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
178 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 203.
Pateikėja Ališauskienė (Degutytė) Janina Marijona, gim. 1924 m. Medinų k.
179 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
180 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
181 LII b. 900, p. 76: *Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai*, 1970.
Pateikėja Sadonienė Rūta, gyv. Eiriogalos k.
182 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
183 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
184 KšM b. 436, l. 12: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003.
Pateikėja Gataveckaitė Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.



↑ Sūris. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

PAGRINDINIAI MAISTO PRODUKTAI IR VALGIAI

Nuo seniausių laikų Kaišiadorių regione, kaip ir visoje Lietuvoje, svarbiausi maisto produktai buvo grūdai, mėsa, pienas, daržovės, vaisiai. Rinkta daug miško gėrybių – grybų, uogų, riešutų. Žuvies valgyta nedaug. O bulvės ir bulviniai valgiai XX amžiaus pirmojoje pusėje buvo valgomi bemaž kasdien. Visų šių produktų būdavo gaunama iš savo gyvenamosios aplinkos, užsiimant tradiciniais pagrindiniais ir pagalbiniais verslais – žemdirbyste, gyvulininkyste, medžiokle, žvejyba, daržininkyste, sodininkyste, uogavimu, grybavimu, riešutavimu. Pirktiniai ar atvežtiniai produktai buvo prieinami tik nedidelei daliai gyventojų.

Ruošiant valgius maisto produktai buvo verdami, troškinami, kepami; vieni vartoti švieži, kitų kauptos atsargos. Paplitę maisto atsargų ruošimo būdai buvo: sūdymas, rūkymas, daržovių rauginimas, vaisių džiovinimas, pieno ir varškės sampilas.

GRŪDAI

← Astos Sabonytės fotografija

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse ūkininkai augino javus (rugius, miežius, kviečius, avižas), kurie buvo pagrindinis tiek jų, tiek miesto gyventojų maisto produktas. 1933 metais dienraštyje „Dienos naujienos“ konstatuota: *Trakų apskritis, nežiūrint šių dienų javų pigumo, yra veik išimtinai prisitaikiusi prie grūdų ūkio ir veda trilaukį vaismainį*[185]. Straipsnyje pateiktais duomenimis, javų pasėlių plotai Trakų (Kaišiadorių) apskrityje užėmė 59,8 procentų visos ariamos žemės ploto.

185 Stangirdas E. Žemės ūkio būklė Trakų apskrity, *Dienos naujienos* nr. 140, 1933-06-22, p. 2.

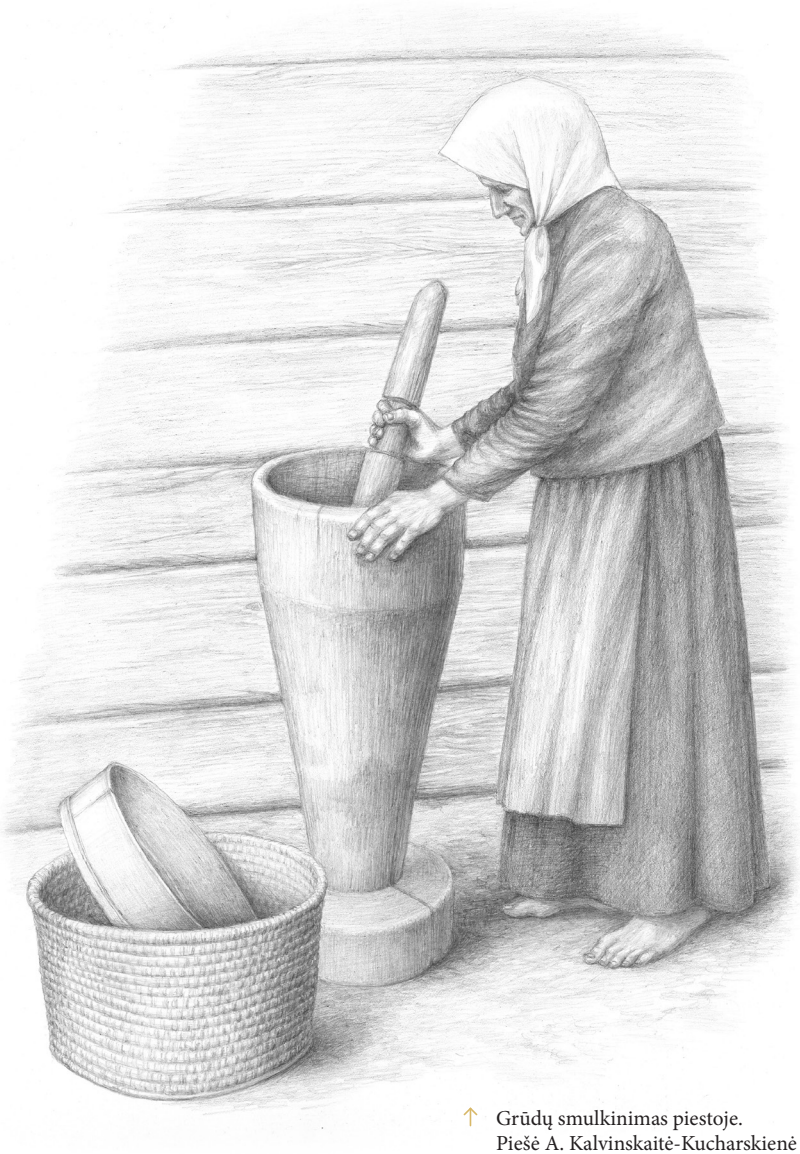
KRUOPOS, MILTAI

Iš grūdų darydavo kruopas ir miltus. Stambioms kruopoms grūdus tik nulukštendavo, smulkioms *(drabnoms)* – nulukštendavo ir smulkindavo arba sumaldavo iki reikiamo dydžio. Miltams grūdus nulukštendavo, maldavo, sijodavo; miltų rupumas priklausė nuo to, kiek kartų juos maldavo. Rupūs, vieną kartą maltų grūdų miltai buvo vadinami ***razavais***, o smulkūs, sijoti ir permalti – ***pikliavotais, pikliuotais***.

Prieš malimą grūdus supildavo į skardas ir gerai išdžiovindavo: *Ten pečius kada kūrenas, tai ant viršaus, ant pečiaus šilta. Tokios būdavo blėtos didelės, – kaip pusė stalo, da didesnės. Tai ant to pečiaus toji blėta, pripylė sluoksniuką, tris–keturias dienas arba savaitę džiūsta. Tai jie išdžiūsta kaip parakas. Tada mala. Žalių gi nesumalsi*[186]. Kad geriau džiūtų – retkarčiais pamaišydavo. Jeigu skardų neturėjo, džiovino papylę ant išvalyto krosnies pado. Kiti džiovindavo maišuose: *Pripilia grūdų, – ir viršun ant pečia; ten, kur šilta, patiesdava tuos maišus. Ir jeigu vaikas jau kuris kosina, ant tų grūdų paklodę užtiesia, tai ten liepdavo gultis ir aukštielninkai gulėt pernakt. „Ramiai gulėk!“ – barasi. Gulėdavau, gulėdavau. Taip gera buvo. Karšta, karšta. Ir tikrai tai pagydydavo*[187].

Grūdams grūsti ir smulkinti buvo naudojami mediniai skobti indai – **piestos**. *Anksčiau vos į namus įeini, šone ir stovėdavo ta piestelė*[188]. Dažniausiai jose smulkindavo miežius kruopoms: *grūsdavo piesčium piestoje ir vadino gruce*[189]. Vieni, kad grūdai geriau ir lengviau grūstųsi, juos užpildavo šiltu vandeniu: *Sausus grūdus apgrūsdavo, išnekodavo nekotėle, supildavo pieston. Užpildavo šiltu vandeniu ir sugrūsdavo*[190]. Kiti sausus gūdus grūsdavo užpylę karštu vandeniu: *Karštas vanduo atšutina, ir tada lengviau grūsti*[191]. Dar kiti grūsdavo mirkytus grūdus. O žiemos metu mirkytus grūdus grūsdavo su ledu: *Miežius užpildavo vasaršilčiu vandeniu ir palaikydavo pusvalandį. Supylę į piestą, pridėdavo ledų gabaliukų, kad geriau susigrūstų*[192]. Ko gero, lengviausiai susigrūsdavo plikyti grūdai: *Tam tikrą kiekį miežinių grūdų supildavo į puodą ir virintu*

186 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
187 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
188 KšM b. 595, l. 35: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m., Ringailių k.
189 LII b. 86, l. 53: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1959.
Pateikėjai Česonis Pranas, gim. 1905 m., ir Šeškevičius Jonas, gim. 1899 m., gyv. Pastrėvio k.
190 LII b. 86, l. 53: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1959.
Pateikėjai Česonis Pranas, gim. 1905 m., ir Šeškevičius Jonas, gim. 1899 m., gyv. Pastrėvio k.
191 KšM b. 595, l. 35: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas,* 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.
192 LII b. 86, l. 53: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1959.
Pateikėjai Česonis Pranas, gim. 1905 m., ir Šeškevičius Jonas, gim. 1899 m., gyv. Pastrėvio k.



↑ Grūdų smulkinimas piestoje.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

vandeniu užpildavo, o po to nukošdavo. Kai vanduo nuvarvėdavo, apšutintus grūdus supildavo į piestą ir grūstuvu grūsdavo piestoje, kol nusilupdavo nuo grūdų lupynės. Nusilupusius grūdus supylę į nekotėlę nekodavo tol, kol visos lupynės išsinekodavo[193].

193 KšM b. 408, l. 20: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

Dažnas ūkininkas grūdams malti savo namuose turėjo **rankines girnas**, kuriomis daugiausia ir naudojosi: *Nebuvo mados, kad vežt kur nor arba kur nor prašyt. Namie pats turi susimalt grūdus*[194]. Girnos dažniausiai stovėdavo kamarose arba priemenėse[195].

Malimas buvo įprastas, tačiau sunkus darbas, kuris užimdavo daug laiko. Dažniausiai prie girnų stodavo ir maldavo moterys ir merginos: *Daugiausia moterims priseidavo malti girnom. Būdavo pasakyta: „Martela, pailsėsi, gelsvų kvietelių pamalėsi.“ „Atsiilsėdama tiktai kvietelius malsi“, – anyta taip sakė martelai. <...> O sunku malt buvo. Jeigu daugiau užpylei, eina cielais; turi po biskutį tiktai*[196]. Maldavo ir kiti šeimos nariai: *šeimoj katras jau ty drūtas malt*. Sunkų darbą palydėdavo malimo daina:

Malu, malu vienas,
pasižiūriu diena,
koks mano malimas,
lyg kalės lakimas[197].

→ Grūdų malimas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

194 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

195 KšM b. 595, l. 82: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

196 KšM b. 178, l. 158: *Kietaviškių dainynas*.
Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m., Jagelonių k.

197 KšM b. 596, l. 3: Nenartavičiūtė E. *Bendri duomenys apie Kaišiadoris. Malimas girnoms*, 2005.
Pateikėjas Rauluševičius Adomas, gim. 1917 m., gyv. Stabintiškių k.

Pirmu malimu buvo nutrinamas grūdo lukštas, sėlenos: *nušatravoja, skaitosi*[198]. Sėlenas iškratydavo geldose. Antrą kartą aptrintus grūdus leidžiant per girnų akmenis, jau susimaldavo miltai – rupesni ir smulkesni. Sumaltus miltus persijodavo, perkratydavo rėčiu. Rėčio kraštai buvo padaryti iš liepos karnos: *Aplink dugną padarytas liepinis abriečkas*[199]. Rupiems miltams sijoti naudojo rėtį su retesniu tinkleliu, išpintu iš siaurų karnelių, o smulkiai maltiems – sieteliu su tankesniu, dažnai vieliniu tinkleliu. Jų skirtumą aiškino: *Rėtis – retas, sietelis – tankus*[200]. Malimo rupumas priklausė nuo girnapusių suleidimo, reguliuojamo pakeliant arba nuleidžiant viršutinę girnapusę, – kuo girnapusės labiau suleistos, tuo jos smulkiau mala[201]. Morkūnų kaime (Žiežmarių valsčius) apie girnas ir byrančius iš po girnapusių miltus buvo žinoma mįslė: *Dvi ožkelės pjaunas, balti kraujai bėga*[202].

Ilgainiui rankinės girnos namuose buvo sukamos vis rečiau, nes vyrai vis dažniau grūdus veždavo į **malūnus**; ypač tada, kai šeimininkėms pyragams kepti prisireikdavo smulkiai maltų miltų. Pavyzdžiui, Pakertų kaime (Žiežmarių valsčius) sakydavo, kad malūne malti rugių miltai *geresnio kvapo ir duona gražesnė iškepdavo*[203]. Lietuvoje pirmieji malūnai buvo statomi dvaruose, miestuose, miesteliuose. Juos statėsi ir bendruomenės, bažnyčios, cerkvės, vienuolynai. Nuo XIX amžiaus antrosios pusės (po baudžiavos panaikinimo) malūnus pradėjo statytis valstiečių grupės ir turtingesni valstiečiai[204]. Pavyzdžiui, Gudzenkos kaime (Žaslių valsčius) veikęs malūnas buvo viso kaimo ūkininkų nuosavybė[205].

Kaišiadorių apylinkėse labiausiai buvo paplitę vandens malūnai. 1922 metų statistikos duomenimis, Trakų (Kaišiadorių) apskrityje veikė 7 vandens malūnai[206]. Tuo pačiu laiku vienintelis garo malūnas, priklausęs Grinui Morisui, buvo Kaišiadoryse[207]. Pirmojo pasaulinio karo metų žemėlapiuose dar buvo pažymėti ir keli vėjo malūnai, kurie ilgainiui nunyko.

198 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

199 KšM b. 445, l. 6: Žižliauskaitė L. Tautosaka. *Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.

200 LII b. 17, l. 4: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

201 Baltrušaitis V., Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių etnografinis žodynėlis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 38.

202 KšM b. 2, l. 4: *Mįslės priežodžiai, patarlės, padavimai*.

203 KšM b. 989, l. 8: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011.

204 Morkūnas Eligijus J. Vandens malūnai, *Vandens malūnai Rytų Lietuvoje*. Vilnius: Kultūros paveldo išsaugojimo pajėgos, 2004, p. 6.

205 Gudzenka. *Kaišiadorių enciklopedija*, Kaišiadorių muziejus, 2012. [žiūrėta 2018 05 01]. Prieiga per internetą: (http.//www.kaisiadoriumuziejus.lt/enciklopedija/index.php?title=Gudzenka).

206 Puida K. (red.). *Visa Lietuva. Informacinė knyga 1922 metams*, Kaunas: Centralinis Statistikos biuras, 1922, p. 387.

207 Puida K. (red.). *Visa Lietuva. Informacinė knyga 1922 metams*, Kaunas: Centralinis Statistikos biuras, 1922, p. 349.

Pasibaigus Pirmajam pasauliniam karui ir atkūrus Lietuvos nepriklausomybę, malūnų sparčiai daugėjo. 1934 metų spaudoje buvo rašoma: *apskritis gausinga vandens malūnais, nors čia menki upokšniai teteka. Viso vandens malūnų yra net 43. Dauguma jų yra ant Strėvos ir Verknės upių. Yra ir tokių, kurie varomi iš ežerėlių krentančio vandens jėga*[208].

Bene žymiausias Kaišiadorių regione – ant Strėvos upės kranto stovėjęs Tadaravos malūnas (Kruonio valsčiuje) istoriniuose dokumentuose minimas nuo XIX amžiaus vidurio. Per Pirmąjį pasaulinį karą sudegęs, bet 1921 metais atstatytas. Jį nuomavo Adolfas Kvantas. Per metus malūnas intensyviai dirbdavo šešis mėnesius; pastoviai veikė tik girnos ir kruopinė[209]. Valcai veikdavo prieš didžiąsias metų šventes: *prieš Velykas, Kalėdas veža kviečius valcuot jau tynai*[210]. Valcuoti miltai buvo baltesni: *Pikliuotų miltų blynai tamsūs, valcuoti blynai tiktai švenčių proga*[211]. Į Tadaravą malti grūdų važiuodavo ūkininkai ne tik iš Kruonio ir Žiežmarių, bet netgi iš tolimesnio Kaišiadorių valsčiaus.

Grūdus ir miltus šeimininkės dažniausiai laikydavo šiaudinėse pintinėse – *karbijose,* kurias uždengdavo tokiu pat iš šiaudų pintu antvožu.

↑ *Karbija* grūdams ar miltams laikyti. Žiežmarių sen. Girelės k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

↑ Gorčius grūdams semti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

208 Dr. J. J. Prekyba ir pramonė Trakų apskrityje, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
209 Lukoševičius O. *Kaišiadorių kultūros paveldas*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2012, p. 110.
210 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
211 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.

RUGIAI. DUONA

Rugiai buvo svarbiausi grūdai. 1931 metais Trakų (Kaišiadorių) apskrityje iš vieno hektaro ūkininkai prikuldavo 18,4 centnerių rugių, 21,4 centnerių žieminių kviečių, 19,6 centnerių vasarinių kviečių, 20,0 centnerių miežių, 19,6 centnerių avižų. Kadangi apskrities apylinkių žemės nebuvo labai derlingos, tai ir gaunamas derlius buvo žymiai mažesnis nei vidutinis derlius Lietuvoje (o Lietuvos rugių vidurkis buvo 21,8)[212].

Ruginė duona nuo seniausių laikų buvo pagrindinis maisto produktas. Sakydavo, kad *ruginė duonutė – pyragui motutė*[213]. Tiesa, iš rugių ne tik duoną kepdavo, bet ruošdavo ir kitus patiekalus.

↑ Rugiapjūtė. Žasliai, XX a. 4 deš. Fotografavo J. Turecas. KšM

212 *Visa Lietuva. Informacinė knyga 1931 metams*, Kaunas, 1932, p. 47, 50.
213 KšM b. 85, l. 15: Lieponis G. *Patarlės (Rumšiškių apyl., Pravieniškių, Jurgiškių, Pamierio k.)*, 1976.

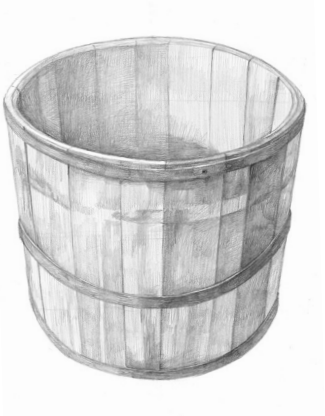
↑ Rugiapjūtė. Kaišiadorys, ~XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė A. Zinkevičienė

↑ Rugiapjūtė Kaišiadorių verslininko Zigmo Šimašiaus ūkyje. XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė D. Šimašis

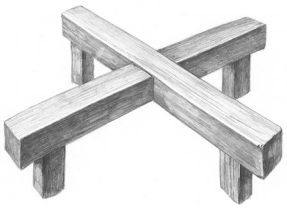
Duona

Duonos kepimas buvo namų *šeimininkės darbas ir rūpestis*[214]. Kepdavo iš skirtingo rupumo miltų; maišymui naudodavo rupesnius *(storesnius)*, o minkymui – smulkesnius: *būna storesni miltai, tai tais užmaišo, va pirmas tas maišymas, kad išbrinktų jėj'. O jau antram tada maišymui, tai tas jau būna kur nusijota, tėj' smulkučiai miltai*[215].

Duonai maišyti, rauginti ir minkyti buvo naudojamas **duonkubilis**, kurio dydis priklausė nuo šeimos dydžio: *kieno didelė šeima, tai didesnis būna. O kieno mažesnė, tai mažesnis. Pas mum buvo didelis, tai net su ranka neapkabini*[216]. Buvo neaukštas: *Tokio aukštumo, kad šeimininkė pasistačius ant zaslano kubilą galėtų minkyti tą tešlą*[217]. *Nuo žemės iki žmogaus kelienių – maždaug tokio aukščio*[218]. Duonkubilį vadino įvairiai: *dečka, dėčka*, *diečka, duonkepe.* Diečką paprastai darydavo iš ąžuolo: *Ji dažniausiai būdavo ąžuolinė, sunki, tačiau būtent tokioje duonos rūgštis geresnė gaudavosi*[219]. Kartais šoninių lentelių medieną maišydavo: *viena lenta liepinė, kita ąžuolinė, – tada duona geriau išsiraugia. Jei visa diečka ąžuolinė, tai sunku nešioti*[220]. Toje pačioje diečkoje duoną šeimai minkydavo visą gyvenimą: *Būdavo taip – žmogus sukūrė šeimą, diečką nusipirko visam gyvenimui*[221]. Duonkubilio niekada neplaudavo: *negalima mazgot, tik išgramdo, – ba rūgštį išneši, nerugs paskui*[222].



↑ Duonkubilis. Kruonio sen. Gintei-kiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM



↑ Kryžiokai duonkubiliui padėti. Palomenės sen. Lomenių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

214 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.
215 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
216 KšM b. 445, l. 30: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Gudonienė (Kondratavičiūtė) Antanina, gim. 1930 m. Kibučių k.
217 KšM b. 445, l. 8: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.
218 KšM b. 595, l. 82: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.
219 KšM b. 445, l. 26: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Vainienė (Čėsnaitė) Danutė, gim. 1925 m. Beloniškių k., gyv. Palomenės k.
220 KšM b. 445, l. 17: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Laurušonienė (Sarnauskaitė) Jadvyga, gim. 1921 m. Prazariškių k., gyv. Stabintiškių k.
221 KšM b. 561, l. 30: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Jackevičiūtė Ona, gim. 1928 m. Bublių k., gyv. Antakalnio k.
222 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

Duonos maišymas, rauginimas

Ruginė duona buvo kepama dvejopa – **paprasta** ir **plikyta**. Pirmiausia šeimininkės užsimaišydavo raugo, kurį vadindavo *raugiene, gira*, *maišymu*, *pamentalu, salde*. Jo pagrindas – buvusio kepimo tešlos likutis, paliktas duonkubilyje: *Kad duonos tešla iškiltų, turi būti raugo. Jo lieka ant diečkutės krašto nuo ankstesnio kepimo. Ir minkant jis nusiima, nusivalo į tešlą*[223]. *Kiek lieka tešlos, tai neišgraibo, bet išlygina ir palieka tokį guzuliuką. Ir ji išdžiūsta. Užriša ją pala drobine. Išneša ir padeda. Tada atneša iš vakaro, į diečkutę supila virintą vandenį, tai ta sudžiuvus tešla subrinksta, ji sutirpsta, – ir gaunasi raugas*[224]. Kartais palikdavo buvusio kepimo duonos trupinių[225]. Užmaišytam raugui tinkamai įrūgus, pridėdavo miltų ir suminkydavo duonos tešlą: *Pradžiai užmaišant tešlą reikia nedaug miltų. Po to reikia dėti daugiau miltų*[226].

Paprastai duonai raugas buvo maišomas šiltame vandenyje: *Tas vanduo turi būti gerokai šiltas. Pirmiausiai susipili vandenį, pili normą miltų ir išmaišai, išmaišai. Aš tai ir ranka maišau, ir medinį šaukštą turiu tokį ilgą. Šaukštu nebūtinai ten daug maišyti. Ir viskas. Nieko nededi iš pradžių, nieko daugiau*[227].

Užmaišytą raugą apibarstydavo miltais, apdengdavo ir padėdavo rūgti: *Šiltai labai reikia laikyti. Šiltai uždėt labai daug ir, kad šilta patalpa būtų. Tada ji jau pradeda veikti*[228]. *Pridedu, pridedu ant viršaus visokių palų*[229]. Duonkubiliui uždengti skirtų audinių daugiau niekam nenaudodavo*: Būdavo tik diečkos paklodė, ji buvo pagarboj laikoma. Ji lininė*[230]. Jeigu patalpoje būdavo nepakankamai šilta – duonkubilį dar užklodavo šiltais drabužiais, kai kas

223 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

224 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.

225 KšM b. 561, l. 30: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Jackevičiūtė Ona, gim. 1928 m. Bublių k., gyv. Antakalnio k.

226 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

227 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą: (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

228 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą: (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

229 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

230 KšM b. 561, l. 30: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Jackevičiūtė Ona, gim. 1928 m. Bublių k., gyv. Antakalnio k.

naudojo pagalvę ar antklodę. Kartais uždengdavo dangčiu: *antvožas tokis iš šiaudų nupintas buvo*[231]. Bublių kaime (Žiežmarių valsčius) užraugtą duonkubilį padėdavo ant lovos[232].

↑ Duonkubilis su antvožu. Onuškio v. Tolkiškių k., 1938 m. Fotografavo J. Timukas. NČDM

Raugindavo dažniausiai per naktį, o rytojaus dieną minkydavo. Tačiau rūgimo laikas priklausydavo nuo patalpos temperatūros. Šeimininkės nuolat prižiūrėdavo, kaip raugas rūgsta, skanaudavo tešlos: *Paragauji – jeigu dar neskanus raugas, dar raugini*[233]. Tinkamai įrūgęs *nusėsdavo* žemyn: *Atsikeli iš ryto, jeigu iš vakaro užsimaišai, ir jau pirmiausia atsidengi ir žiūri, ar jau duona atsėdus. <...> Reiškia, – ta duona atsėdus. Ir tada minkymas prasideda*[234].

231 KšM b. 178 l. 106: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Korsakienė (Pukalskaitė) Marcelė, gim. 1927 m., gyv. Jagelonių k.

232 KšM b. 561, l. 33: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Morkūnienė (Glinskaitė) Anelė, gim. 1914 m., gyv. Bublių k.

233 KšM b. 445, l. 30: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Kundrienė (Naudžiūnaitė) Genovaitė, gim. 1928 m., gyv. Žiežmariuose.

234 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą. (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

Plikytai duonai raugą maišydavo karštame vandenyje ir raugindavo kiek ilgiau: *Juo gausesnė šeima, tuo daugiau reikėjo duonos. Mūsų šeimoje buvo septyni asmenys, todėl duonos reikėjo daug. Vienam kepimui reikėjo apie pusantro pūdo miltų, tai yra apie 24 kg, nes pūdą sudaro 16 kg. Duonos kepimo pradžioje nedidelį kiekį miltų, apie 2 gorčiu (4 kg), sumaišydavo su karštu vandeniu puode ir pašaudavo į krosnį, kad miltų košė pašustų. Po tam tikro laiko košė pilama į diečką, atskiedžiama vandeniu, šiltai apklojama ir paliekama porai dienų rūgimui. Kad geriau įrūgtų, diečkoje paliekama ankstesnio kepimo dalis tešlos. Po 2–3 dienų, priklausomai nuo kambario temperatūros, pamentalas (raugas) įrūgdavo iki reikiamo stiprumo rūgšties. Tada į tą pamentalą pilamas visas reikiamas kiekis miltų ir mišinys minkomas*[235].

Kartais šeimininkės užmaišydavo pusiau plikytų miltų raugo: *užplikai miltus verdančiu vandeniu. Atšąla – tada supili į duonkepį. Dapili žalių miltų, kad skaniau būtų*[236].

Norėdamos rūgimo procesą paspartinti ir duonos iškepti greičiau, moterys pildavo rūgštaus pieno, išrūgų ar pasukų. Kruonio valsčiaus apylinkėse kartais dėdavo mielių: *Mielių ne visada. Dedu tik tada, kai reikia, kad greičiau iškiltų tešla*[237].

Įrūgusį raugą šeimininkės išmaišydavo, pagardindavo druska ir kmynais, rečiau dėdavo cukraus: *dedi cukraus, jeigu nori, jeigu matai, kad labai rūgšti bus*[238].

Duonos minkymas

Kai raugas įrūgdavo, šeimininkė supildavo likusius miltus ir pradėdavo minkyti. Duonkubilį pasistatydavo ant sukalto iš dviejų lentų *kryžioko*.

Duonos minkymas reikalavo ypač daug fizinių jėgų: *Šis darbas yra sunkus ir nelabai mėgstamas. Nes pasiraitojus rankoves tenka tešlą minkyti apie pusę valandos*[239]. Minkydavo moterys, merginos arba mergaitės. Įprastai vyresnės šeimos moterys prižiūrėdavo jaunesniąsias: *aš keturiolikos metų duoną mynkiau. Sesuo buvo ištekėjus vyriausioji. Mama buvo susirgus, mamai rankas skaudėjo labai, negalėjo duonos mynkyt ir karvės melžt. Tai jau aš mynkydavau tada. Bet mama viską sakydavo, ką dėt, ką kur kap daryt – mokydavo*[240].

235 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

236 KšM b. 445, l. 19: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėjas Vladas Belekevičius, gim. Mijaugonių k., gyv. Kaugonių k.

237 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

238 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą. (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s),

239 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

240 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Duonos minkymas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Minkydama moteris vandeniu drėkindavo rankas: *Pasivilgau rankas, kad duonelė neužpyktų, kad neliptų prie rankų*[241]. Sakydavo, kad minkyti reikia tol, kol sienos pradės rasoti ir minkytoja prakaitu permirks: *Rugius pjauni prakaituoji, ir duoną minkydamas turi prakaituot*[242]. Minkydavo kumščiuodama, kylodama, kol nelikdavo sausų miltų ir tešla pasidarydavo puri. Svarbus buvo ir minkančiosios nusiteikimas, rimtis: *Kai minkai tešlą, reikia tylėti ir būti susikaupusiai*[243]. *Mamytė sakydavo: „Nekalbėkit, duona pati už save kalba. Atlikit darbą, peržegnokit ir viskas.“*[244]

Baigusi minkyti *apglostydavo*[245] tešlos paviršių: *Ranka tešlės viršų išlygina, nubrėžia kryžių keturiems kepalams padaryti*[246]. Spausdama kryžių sakydavo: *„Vardan Dievo Tėvo ir Šventosios Dvasios. Amen. Kilk, duonele!“*[247] Ir padėdavo kilti: *paliekama šiltai užklojus diečką šiltais rūbais, uždėjus ant viršaus pagalvę ar kailinius pasikėlimui*[248].

Tuo metu beržinėmis, juodalksnio arba uosinėmis malkomis[249] kūrendavo krosnį: *Baigus kūrenti krosnį, su kačerga likusios žarijos sužeriamos pečiaus pado priekyje, su skujine sušluojami pelenai paliekant švarų padą*[250].

Kepalų darymas

Kai pečius iškūrentas, ant suolo arčiau krosnies dėdavo ližę plačiu galu ir ilgu kotu – duonai į krosnį *sodinti*[251]. Ližė dažniausiai buvo daroma iš lapuočių medienos, – paprastai beržo arba klevo; ąžuolo vengdavo: *Ližė nebus ąžuolinė, nes sunki*[252]. Sakinga spygliuočių mediena taip pat nebuvo tinkama.

241 KšM b. 445, l. 17: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Laurušonienė (Sarnauskaitė) Jadvyga, gim. 1921 m. Prazariškių k., gyv. Stabintiškių k.

242 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą. (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

243 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

244 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą. (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

245 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

246 KšM b. 408, l. 19: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

247 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą. (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

248 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

249 KšM b. 408, l. 19: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

250 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

251 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

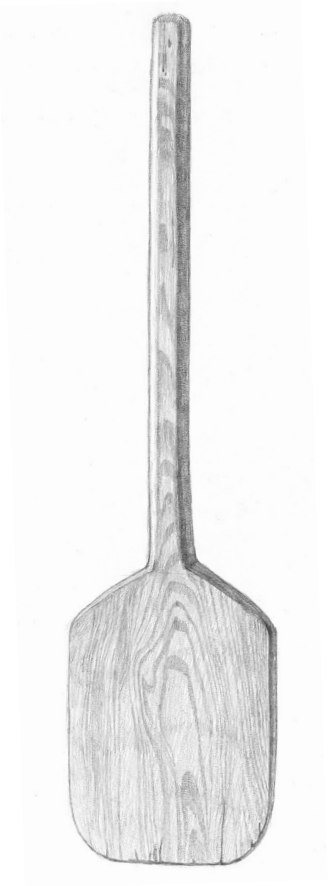
252 KšM b. 445, l. 20: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėjas Vladas Belekevičius, gim. Mijaugonių k., gyv. Kaugonių k.

Ant ližės dėdavo duonos tešlą ir formuodavo kepalus (*bakanus*). Kad tešla neliptų prie ližės, prieš tai ją pabarstydavo miltais arba klodavo ant jos ajerus arba kopūsto, ąžuolo, klevo lapus.

Lapų klojinio pasiruošdavo iš anksto. Pavyzdžiui, ąžuolo lapus laikymui verdavo ant virvės: *būdavo, nuveinam miškan ir dainuojam, ir veriam ant virtinės. Prisiveriam virtinę, parsinešam, – ir žiemai pritenka*[253]. Kai kurios šeimininkės, pritrūkusios lapų klojinio, naudodavo šiaudus: *Atneša iš kluono kūlį. <...> Tada išdeda šiaudus ir skersai šiaudų, ir ant jų deda kepalus*[254].

Dažniausiai pagal tešloje įspaustą kryžių formuodavo keturis duonos kepalus[255], tačiau kitos šeimininkės ir šešis padarydavo. Drėgnomis rankomis sulygindavo kepalo paviršių, kartais ant viršaus užberdavo kmynų, šonus giliai įspausdavo pirštais, kad nesuskiltų. Kiekviena kepėja pirmąjį kepalą ženklino kryžiumi, sakydavo: *kad Dievas sotį duotų*[256]. Jį pirmą ir į krosnį ant karšto pado pašaudavo, tačiau *valgydavo paskutinį*[257]. Iš pagrandų suformuodavo mažą kepaliuką, kurį vadino *bandele*[258] arba *pagranduku*[259]. Valgydavo karštą: *Kai kepa duonų – mažų bandelų padara ir inkepa paskutinę. Tai supjausta ją, ant karštos užpilia, kas nori sviesto, kas nori cukro. Tai labai buva skanu*[260].

Kepdama duoną šeimininkė niekam neleisdavo peržengti per ližę, nes tikėjo, kad tuomet atšoks pluta arba duona sudegs[261].



↑ Ližė. Kruonio sen. Kalvių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

253 KšM b. 178, l. 91. *Kietaviškių dainynas*.
Pateikėja Korsakienė (Pukalskaitė) Marcelė, gim. 1927 m., gyv. Jagelonių k.

254 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.

255 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

256 KšM b. 597, l. 18: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005.
Pateikėja Ašmenienė Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

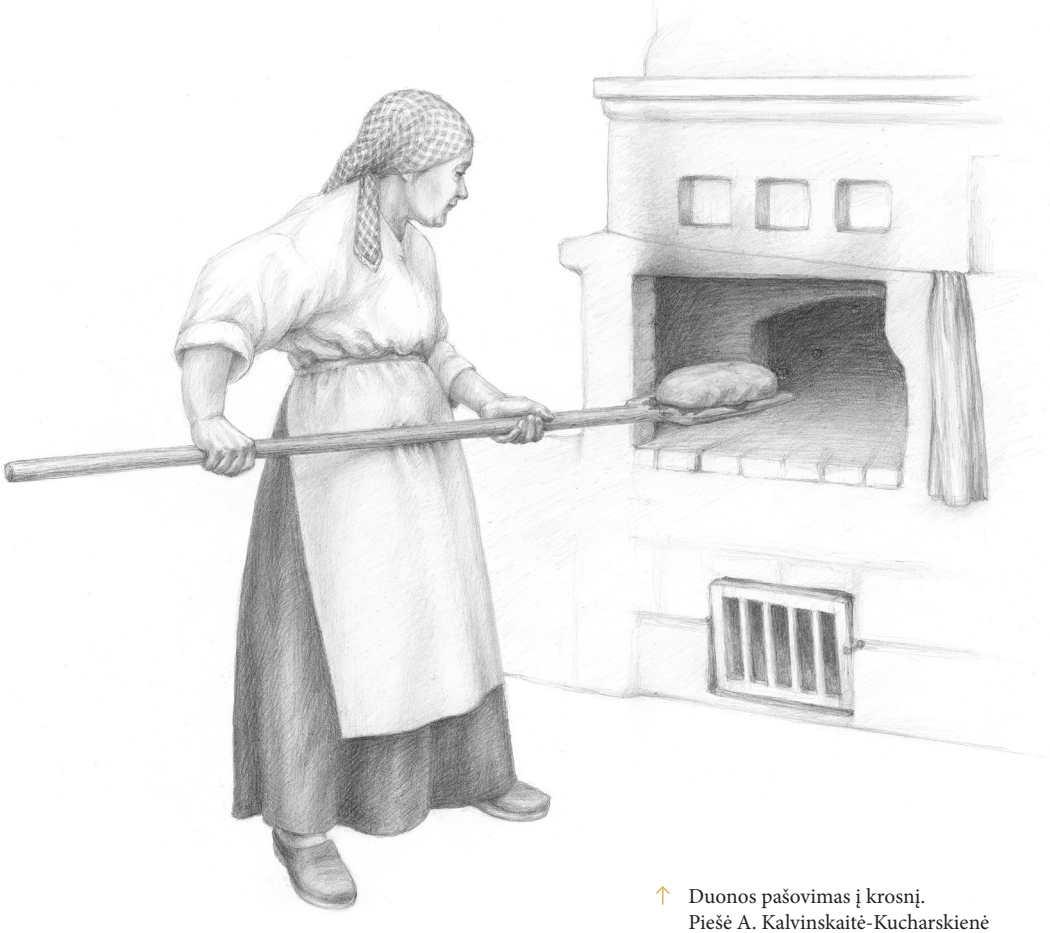
257 KšM b. 597, l. 18: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005.
Pateikėja Ašmenienė Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

258 KšM b. 988, l. 5: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

259 KšM b. 563, l. 30: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

260 KšM b. 988, l. 6: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

261 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969.
Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.



↑ Duonos pašovimas į krosnį.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Kepimas

Paprastai duona kepdavo apie dvi, pustrečios valandos, kartais – ilgiau. *Darsūniškio gyventoja Kalėdienė, kad duona iškeptų, laikė po krosnimi, kur vištas pakišdavo, ratų ašį. Atėjusi marti paėmė tą ratų ašį ir išmetė lauk. Kalėdienė, pastebėjusi, kad ašies nebėra, išplūdo marčią: „Matai, kad tave devyni milijonai velnių! Aš mislinu, tai ko čia ta duona nedakepus, o ji mat ašį išmetė“. Suieškojusi ašį Kalėdienė parnešė ir vėl pakišo po krosnim*[262]. Kad duona neperkeptų moterys

262 KšM b. 64, l. 34: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.

pasidarydavo savotiškus laikrodžius. Vos tik *pašaudavo* duoną, paimdavo stiklinę vandens ir įmesdavo į ją iš duonos tešlos padarytą *kleckutį* ir stebėdavo: *Kol jis būna nugrimzdęs, duona dar neiškepus, o kai tik iškyla, tada jau laikas, trauk duoną iš pečiaus*[263]. Ar duona iškepusi, tikrindavo pirštais pabarbendamos į kepalo apačią, – iškepusi duona *skamba*. Vis dėlto, ne visuomet pasisekdavo tinkamai iškepti: *kartais ji būna su zakalice – apatinė pluta su nepilnai iškeptu sluoksniu. Tokia duona neskani*[264]. Jei perkepdavo, *tuomet jos pluta atšokdavo nuo paties kepalo*[265]. Tačiau tada ramindavosi, kad *duona – ne boba, neišėjo ši, iškepsi kitą*[266].

Dažniausiai duoną kepdavo per savaitę vieną kartą, o jei šeima didelė – tai ir dažniau. Buvo įsigalėjęs tikėjimas, kad negalima duonos kepti penktadienį: *Jeigu kepsi penktadienį duoną, tai kai suveis devyni penktadieniai, tai bus gaisras. Labai bijodavę žmonės to ir nekepdavo. Malt galima, kept – ne*[267].

Iš krosnies ištrauktus karštus duonos kepalus drėkindavo vandeniu: *minkštesnė pluta tada būdavo*[268]. Nemaitonių apylinkėse duoną vilgydavo pienu: *ranką pavilgo piene ir karštą kepalą apšluosto – būna gražus duonos viršus, pluta blizga, gražiai parudusi būna*[269]. Dar kitos šeimininkės iškepusią duoną aptepdavo lašiniais: *tada blizga ir būna minkšta*[270].

Atvėsusią duoną laikydavo kamaroje ant švarių lentynų[271]. Kartais valgydavo dar šiltą, tik ką iškeptą duoną. *Kam nors mirus, tuojau buvo užraugiama duona, kuri būtinai būdavo valgoma šilta su sviestu arba su medumi*[272].

263 VU f. 81, b. 272, l. 9, 10: Gražytė G. *Papročių teisė. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėjas Morkūnas Jurgis, gim. 1896 m., gyv. Morkūnų k.

264 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

265 KšM b. 989, l. 11: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011.

266 KšM b. 561, l. 27: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Sidarienė Emilija, gim. 1914 m. Liaukiškių k., gyv. Žostautų k.

267 KšM b. 178, l. 158: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m., Jagelonių k.

268 KšM b. 597, l. 18: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijo*e, 2005. Pateikėja Ašmenienė Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

269 KšM b. 597, l. 15: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Berūkštienė Ona, gim. 1924 m., gyv. Šoliškių k.

270 LII b. 900, l. 77: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros,* 1980. Pateikėja Jurovičienė Jadvyga, gim. 1920 m. gyv. Skėrių k.

271 KšM b. 989, l. 11: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011.

272 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.

„Nepritekliaus duona“

Labiausiai vertinama ir mėgstama buvo duona, iškepta vien tik iš ruginių miltų, nemaišytų su kitų grūdų miltais ar kitokiais priedais. Tačiau vargingai gyvenę ūkininkai, taupydami miltus ar nederliaus metais pritrūkę rugių, į tešlą įmaišydavo miežinių miltų arba bulvių: *Užrauginama saldė iš kibiro ruginių miltų. Parūgęs skystis nupilamas, ant likusios masės maišoma duona, įdedant virtų, trintų bulvių, paliekama parūgti ir po paros minkoma įdedant druskos; išminkius paliekama duona pakilti. Daromi duonos kepalai, dedami ant ajerais išklotos ližės ir pašaunami į iškūrentą pečių*[273]. Kartais įmaišydavo griežčių, moliūgų*: Kručką tai tą tarkuodavo, arbūzus visokius maišydavo, kas ką sugalvodavo dėdavo, kad tos duonos daugiau būtų*[274]. Pasitaikydavo, kad net pjuvenų dėdavo: *Kad daugiau būtų, dėdavo beržo pjuvenas*[275].

Šventinė duona ir ruginių miltų kepiniai

Šventėms būdavo kepama kviečių miltais atminkyta duona: *Iš kviečių blynams, pyragams miltus maldavo. Ty būdavo pirma rūšis ir antra rūšis, jau juodesni. Tos antros rūšies, kai duoną minkė, dėdavo, kad būtų baltesnė duona, ne gryna ruginė. Kai kada, tik kokiai metų šventei. Maišo ant ruginių miltų, o užminko tais kvietiniais. Skanesnė būdavo, baltesnė*[276].

Janušonių kaime (Žaslių valsčius) kepdavo *bulkas* iš ruginių miltų: *Ruginiai miltai būdavo supikliuoti. Šiuos miltus pildavo į geldą (truputį), paskui pildavo vandens; jei turėdavo, tai pieno. Dėdavo mielių, druskos, nes cukraus per daug tuo metu nebuvo, o gauti buvo sunku. Dar įpildavo miltų ir išmaišydavo. Laikė šiltai. Paskui dėdavo į blėteles ir kepdavo*[277].

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, buvo įprasta skolintis duonos: *Jei duona šeimoje baigdavosi, o miltai dar neparuošti, tekdavo skolinti jos pas kaimynus*[278]. *Ir negalima neskolint, neduot duonos jeigu žmogus neturi*[279]. Tačiau sava duona buvo skaniausia, o apie kitos šeimininkės duoną sakydavo*:*

273 KšM b. 597, l. 18: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Ašmenienė Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

274 KšM b. 710, l. 24: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

275 KšM b. 710, l. 24: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

276 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

277 LII b. 494, l. 4: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Grincevičienė Jadvyga, gim. 1894 m. gyv. Janušonių k.

278 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

279 KšM b. 988, l. 6: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

„Tokia jos duona neskani, kaip ją reiks suvalgyt?“[280] Skolindavosi ne tik pačios duonos, bet ir grūdų: *prisimenu, vienas kaimynas atėjo, sako: „Ar paskolinsit rugių? A ne, tai nešiu paskutinę vištą parduot.“ Neturi, rugių pirks tada. A ne, tai jau paskolinkit. <...> Nu ir niekad nebūdavo, kad neatiduoda. Nebent gal neimsi tu, gal pagailėsi, kad jam trūko, kad neužteko. Bet labai dalindavosi*[281].

Tarp vietos moterų gyvavo vaišinimosi tradicija: *„Kūma, ateik, šviežios duonos duosiu“. Kūmos gi, būdavo, vadinas. Tų vaikų daug visi kaimynai susikrikštinę. Atėjo: „Paragauk, kūma, mano rūgšties“, toj‘ paragavo, pavalgė tos duonos vienos. Dar riekę atpjovė: „Nešk vaikams.“*[282]

Duonos vartojimas, valgiai

Be ruginės duonos buvo neįsivaizduojamas nei kasdienis, nei šventinis stalas. Išskirtinę duonos reikšmę ir vietą žmogaus gyvenime liudija tai, kad ji plačiai buvo naudojama liaudies medicinoje, šeimos ir kalendorinėse šventėse, žemdirbystės apeigose. Ją valgydavo vieną. Sakydavo: *alkanam sausa duona už medų skanesnė*[283]. Duonos riekė su cukrumi buvo tikras skanumynas vaikams: *ant stalo krūvytes cukro papilia, i duona dažyk*[284]. Arba: *Vandenin pamirka duoną, tada cukraus padaža ir taip vaikai valgydavom*[285]. Piene mirkytą vaikai taip pat mėgo: *Aš duonos prisimerkiu į pieną, ty buvo gardžiausia*[286]. Vasarą per karščius iš patrupintos duonos ir pasaldinto vandens padarydavo ***ubagienės***[287]. Duona užkąsdavo bemaž viską. Ji būtinai turėjo būti ant stalo valgant mėsą. O valgančiam be jos sakydavo: *„Ėdi kaip čigonas mėsą be duonos.“*[288] Iš kiaulės kraujo verdamą juką gardino padžiūvusios duonos kampais ar keliomis riekėmis. Iš džiovintos duonos virė kisielių: *Kisielių verda iš cukorių ir krakmolo, cukraus tik truputį tereikia*[289]. Iš džiovintos, krosnyje paskrudintos darė girą. Duonos rieke ar jos pluta šeimininkės gerino raugiamų burokų, kopūstų rūgštį, greitino rūgimą.

280 KšM b. 988, l. 6: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

281 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

282 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

283 KšM b. 85, l. 1: Lieponis G. *Patarlės (Rumšiškių apyl., Pravieniškių, Jurgiškių, Pamierio k.)*, 1976.

284 KšM b. 892, l. 9: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena*, 2014. Pateikėja Paulauskaitė Elena, gim. 1928 m. Zūbiškių k.

285 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

286 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

287 KšM b. 597, l. 4: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

288 KšM b. 561, l. 52: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Noreikienė (Gustaitė) Domicelė, gim. 1936 m. Ringailių k.

289 LII b. 17, l. 17: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.

Maistui vartodavo ir patį duonos raugą. Toji ***saldė, gira, raugienė*** tiko atsigerti, ją valgydavo su bulvėmis: *Saldė būdavo labai gardi gerti ir su krosnyje keptomis bulvėmis valgyti*[290]. Nemaitonių apylinkėse šeimininkės paskanindavo ją smulkintu virtu buroku, svogūnais ir pipirais ir patiekdavo vakarienei[291]. Kiti valgė saldintą sacharinu: *tan raugalan indeda tų sakarinų, i tada putodavo. Ir būna tas raugalas gardus. Nu, ir valgydavo su bulbam*[292]. Duonos raugo įpildavo į verdamus *barščius*[293]. Kitos šeimininkės iš nusemto **raugo** kepdavo **blynus**, – į jį pritarkuodavo bulvių, įberdavo druskos ir kepdavo *ant skarvados*[294]. Jame raugino burokus[295], agurkus[296].

Kai pritrūkdavo duonos, iš ***maišymo*** keptuvėje kepdavo ***palėpiošką***: *ją galėdavo iškepti greičiau nei duoną*[297]. Iš **duonos tešlos** virdavo **bandeles**: *Kai mama duoną kepdavo, tai iš tos tešlos tokias bandeles padarydavo su duobute ir išvirdavo*[298]. Jas valgydavo užpiltas spirgučiais. Kitos šeimininkės prikepdavo nedidelių **blynų** (*napkučių, ant skarvodos penkios, šešios)*: *Kada užminkyta, jau tik į pečių dėk, tai paima tos duonos, tos tešlos.* Paėmusios kažkiek duonos tešlos atskiesdavo ją vandeniu. Į vandeniu atskiestą tešlą įmaišydavo šiek tiek smulkesnių, pikliavotų miltų: *Kada inrūgus ta tešla, tai pučias, kai kepa. Rūgštūs, bet minkščiukai – skanūs, o jei dar sviesto užsidėsi ant viršaus...*[299]

Miestelių gyventojai patys duoną kepdavo retai. Jų poreikius tenkino vietos kepyklos. 1931 metais Trakų (Kaišiadorių) apskrityje veikė 10 kepyklų[300]. Vėlesniais metais kepyklų skaičius keitėsi. 1934 metais tik Kaišiadorių miestelyje veikė 6 kepyklos, kurios priklausė žydams Klarai Bekerienei, Efroimui Kirkliauskui, Sorai Mulerienei, Joseliui Berzakui, Basei Kontaraitei ir Hindai Abramavičienei. Per dieną jose iškepdavo nuo 20 iki 100 kilogramų kepinių[301].

290 KšM b. 64, l. 32: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972.
Pateikėja Žukauskienė (Zavistavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.

291 KšM b. 597, l. 13: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005.
Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

292 KšM b. 892, l. 5: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena*, 2014.
Pateikėja Paulauskaitė Elena, gim. 1928 m. Zūbiškių k.

293 KšM b. 408, l. 18: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

294 KšM b. 597, l. 4: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005.
Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

295 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969.
Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.

296 LII b. 17, l. 14: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955.
Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.

297 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955.
Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

298 KšM: pateikėja Vasiliauskienė (Bartusevičiūtė) Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.

299 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

300 Visa Lietuva: Informacinė knyga 1931 m., Kaunas: Centralinis statistikos biuras, 1932, p. 351.

301 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 30.

↑ Grindinio klojimo darbai prieš kepyklos pastatą, prie Kaišiadorių geležinkelio stoties. ~ 1934 m. KšM

Kaišiadorių kepyklų kepiniai buvo skanūs ir turėjo gerą vardą visoje apylinkėje. Viena Vilkiškių kaimo (Kaišiadorių valsčius) gyventoja pasakojo, kaip iš žydo kepėjo parduotuvės sklindantis skanus kvapas į Kaišiadoris atvykusiam ūkininkui susuko galvą: *Gaspadoriui reikėje visokes drabnicas ūkiui nusipirkt. Užlake miestely in gražų žydų. A ty toki kvapai, kad nat slabna pasidarė, ale išsižioje: „Duok man puse kilograma dviejų colių cvekelių!" – „Tai tamstai valgomų cvekelių reikė?" – paklausė žydas. Pakelia akis, tik tadu supranta, kad čia bulkinė. Išlake susisarmatinis laukan i spjove: „Velnias čia many atnešė!"*[302]

1939 metų gruodžio mėnesį Kaišiadorių krautuvėse miestelio gyventojai už paprastos ruginės duonos kilogramą mokėdavo 25 centus, už ruginės pikliuotų miltų ir baltos nepikliuotų miltų duonos kilogramą – 45 centus, kvietinio pirmos rūšies pyrago kilogramas kainavo 55 centus[303].

Reikia prisiminti, kad tarpukariu duonos kepinių buvo galima įsigyti ne tik parduotuvėse. Šviežiais kepiniais nešini kepėjai ar jų samdiniai išeidavo prekiauti į gatvę: *Būdavo, kad iš anos pusės geležinkelio į čia, kur dabar Gedimino gatvė, toksai žydas, kuris kepdavo ar pasamdytas vaikščiodavo su didžiuliu krepšiu, pridėtu bulkučių, duonos, dideliu pintu krepšiu ir pardavinėdavo. Prieini, nusiperki šviežios, traškančios*[304].

Tiesa, savo kepėjais garsėjo ne tik Kaišiadorys, bet ir kiti miesteliai. Žinoma, kad 1934 metais Žasliuose veikė net 7 kepyklos, tiek pat jų buvo ir Žiežmariuose[305].

302 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 30.
303 LCVA f. 1539, ap. 1, b. 395. l. 346.
304 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
305 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 121, 180.

BULVĖS

← Astos Sabonytės fotografija

Nuo XIX amžiaus pirmosios pusės bulvės Lietuvoje virto pagrindiniu grūdinio maisto pakaitalu. Bulvių pasėlių ypač padaugėjo po Pirmojo pasaulinio karo, kada ūkininkai ėmė jas naudoti ne tik šeimos maistui, bet ir gyvuliams, ypač kiaulėms šerti[306]. 1939 metais Trakų (Kaišiadorių) apskrityje bulvių pasėlių plotai užėmė 8200 hektarų. Tais metais šio regiono ūkininkai iš vieno hektaro vidutiniškai prikasė 240 centnerių bulvių (Lietuvos vidurkis buvo 232 centneriai)[307].

↑ Bulviakasio derlius. Rumšiškių v. Kapitoniškių k., 1939 m. Fotografiją pateikė N. Marčiulynienė

306 Milius V. Maistas ir namų apyvokos daiktai. *Lietuvos etnografijos bruožai*, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1964, p. 387.

307 *Lietuvos statistikos metraštis 1939 m.,* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 99, 103.

↑ Bulviakasis. Kruonio v. Kovaičių k., 1947–1948 m. Fotografiją pateikė E. Gataveckienė

↑ Bulviakasio darbai, kai kaimo vyrai mobilizuoti į kariuomenę. Rumšiškių v. Kapitoniškių k., 1939 m. Fotografiją pateikė N. Marčiulynienė

Kaišiadorių apylinkių gyventojai labiau mėgo miltingas, gražiai suverdančias bulvės; nesuverdančios vandeningos bulvės, kurias vadindavo *stiklinėmis*, buvo mažiau mėgiamos. Šitos bulvių savybės *pareidavo* nuo veislės. Modernių veislių bulves augino ir jas populiarino jaunųjų ūkininkų ratelių nariai: *Tėvukas mūsų jaunasis ūkininkas buvo. Organizacija atveždavo iš kažkur, iš užsienio tokių jau naujų daiktų ir išdalydavo jiem bandyt, ar augs. Tai žinau, kad tėvukas buvo atsivežęs mėlynų bulvių, bet tamsiai mėlynų. Ir pasodino prie kelio. Kai kasė bulves, tai važiuodami žmonės sustodavo ir „Kas čia dabar per bulvės?“, „Ar jas galima valgyt?“. Tai tėvukas vis duodavo paragaut ir įdėdavo po kelias: „Va, pasisodinkit, pasižiūrėkit, – labai skanios. Aš jau kelis metus auginu.“ Taip, turbūt, reikėjo, kad jaunieji ūkininkai išplatintų*[308].

XX amžiaus pirmojoje pusėje dažnoje šeimoje bulves valgydavo kasdien ištisus metus: *Prikasa aruodus didžiausius jir suvalgo*[309]. Dažniausiai jų užtekdavo iki šviežių bulvių atsiradimo (jei neužtekdavo – buvo *apsieinama* su miltais).

Seni žmonės sakydavo, kad iš bulvių galima dvylika patiekalų *(patrovų)* padaryti, tačiau kiti prieštaraudavo sakydami, kad galima padaryti daug daugiau[310].

↑ Bulvių skutimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

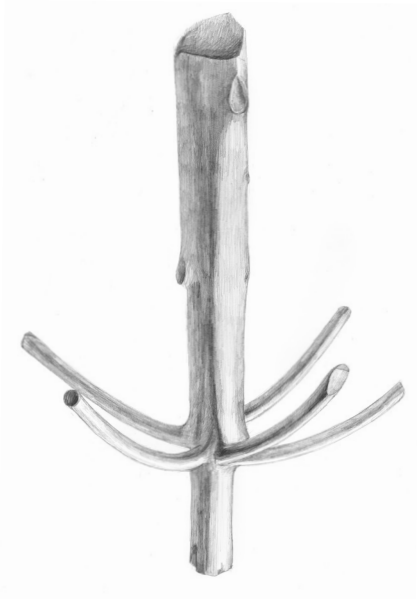
308 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
309 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
310 LII b. 17, l. 2: Milius V. Maisto *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

Bulvių vartojimas, valgiai

Kone kasdien buvo valgomos paprasčiausiai **virtos** ar **keptos bulvės**: *Su lupenom pečiuje kepdavo bulves. Iškeptas, kad būtų minkštesnės, pildavo ant drėgno skuduro*[311]. Kartais supjaustytas bulves *pasmožindavo* keptuvėje *ant riebalų*.

Bulves užgerdavo saldžiu arba raugintu pienu. *O jeigu pieno nėra, tai nukošė tą vandenį, kur virė bulvės, žalią svogūną inpjaustė dėl kvapo, – nu ir su tuo vandeniu*[312]. Kai kas *dažydavo* bulves į šiek tiek pasūdytą linų sėmenų aliejų, pagardintą smulkiai supjaustytu svogūnu: *Mum duodavo po porą šaukštų ant lėkštutės, svogūno prisipjaustom, druskos užsibarstai, – ir su bulvėm*[313]. Valgydavo su kopūstais, burokais.

Virdavo ir grūsdavo **bulvių košę**, kurią užspirgindavo ir valgydavo su pienu[314]. Košei grūsti šeimininkės naudodavo pagalį šakotu galu – menturį. Kitos moterys, būdavo, *bulbinę košę trina su kočėlu*[315] arba su bulvių grūstuvu.



↑ Menturis košei grūsti. Žiežmarių sen. Vladikiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

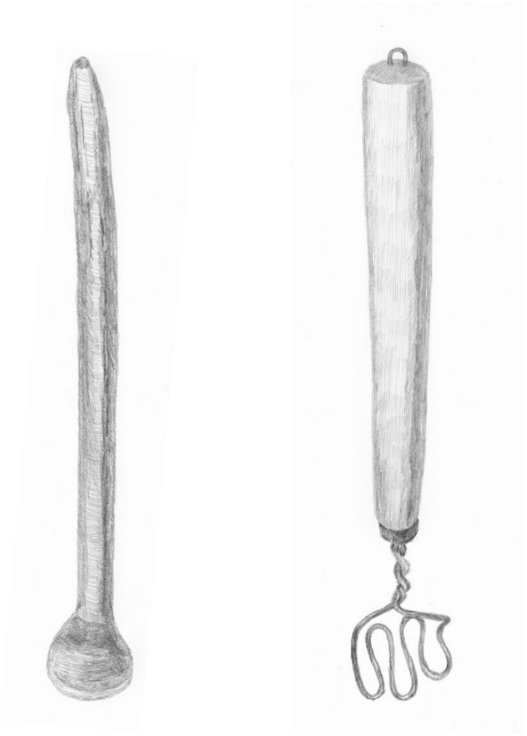
311 KšM b. 597, l. 9: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Banevičienė Antanina, gim. 1927 m., gyv. Mičiūnų k.

312 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

313 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

314 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

315 Žodynėlis, p. 56.



↑ Grūstuvai. Piešė K. Tokarevienė. KšM

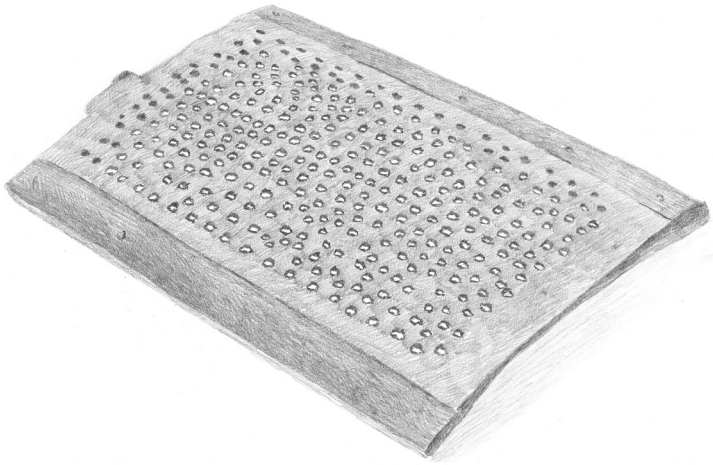
Itin laukiamos buvo pirmosios šviežios bulvės. Žiežmarių apylinkėse šeimininkės iš mažų šviežių bulvių, vadinamų *bulbiukais*, paruošdavo **troškinio**. Jam reikėjo labai mažų šviežių bulvių, druskos, grietinėlės ir sviesto. Išvirtos bulvytės būdavo nusunkiamos, užpilamos grietinėle, uždedama sviesto, krapų ir pastatoma į šiltą krosnį. Valgydavo kaip atskirą patiekalą arba kaip priedą prie kitų valgių[316].

Kaišiadoryse virdavo šviežių bulvių ***bulvienę*** *(bulvynę)*, kurią pagardindavo spirgučiais ir grietine: *Šviežias bulves apvaliai supjaustai į puodą gan nemažai, vandenio ne per daug, – kad tų bulvių būtų tirštai, svogūnų įdedi. Užspirgini keptuvėj spirgučių ir įpili į tą sriubą. Kai į lėkštę įpili tos sriubos, būtinai įdedi grietinės. Toks skanumas tos sriubos, labai, labai skani*[317]. Kitos šeimininkės bulvienę virė ne tik iš šviežių bulvių. Dažnai ją baltino pienu. Nemaitonių apylinkėse bulves supjaustydavo mažais gabaliukais ir virdavo pasūdytame vandenyje. Išvirtą *prabaltindavo* pienu. Jeigu pieno neturėdavo, tada pagardindavo spirgintais lašinukais[318].

316 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*, Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 90.
317 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
318 KšM b. 597, l. 11: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

Kai kurios moterys į bulvienę dėdavo morkų ar kitų daržovių, kartais ją dar sutirštindavo miltais: *nuskusdavo ir supjaustydavo bulves, sutarkuodavo ar supjaustydavo morką ir sudėdavo į verdantį vandenį. Kai baigdavo virti – įberdavo du šaukštus šaltame vandenyje išsuktų miltų. Išvirusią bulvienę paskanindavo kuo turėdavo – pienu ar spirgučiais*[319].

Kaišiadorių apylinkių gyventojai ypač mėgo įvairius tarkuotų bulvių patiekalus. Tarkuodavo *tarka tokia iš blėtos, išbadytos su viniu. Tai teip stambiai tarkuodavo tas bulves*[320].



↑ Tarka. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Tarkuotų bulvių košė

Turbūt kiekviena šeimininkė kepdavo **tarkuotų bulvių košę**, kurią dar vadino *babka, kugeliu*. Pateikėja iš Darsūniškio pasakoja, kad moterys bulvių tarkius *(brazdus) nusunkdavo, sudėjusios į palikę arba rėtin supylusios nuvarvindavo. Košę užplikydavo karštu vandeniu, įpildavo žegunės* [spirginant subėgusių taukų] *su spirgais, įdėdavo druskos, svogūnų, lapelių. Gerai išmaišiusios supildavo į molinį dubenį ir pakepdavo krosnyje*[321]. Kitos šeimininkės tarkių

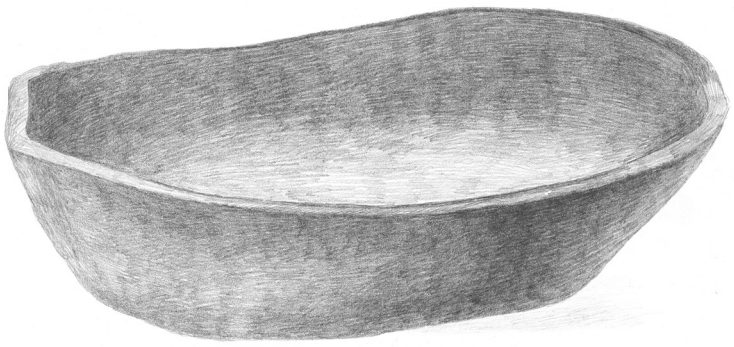
319 KšM b. 989, l. 11: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Sindarienė (Pašvenskaitė) Janina, gim. 1933 m. Varkalių k., gyv. Pakertų k.

320 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

321 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.

neriebindavo, bet įmušdavo kiaušinių, o vietoj vandens pildavo pieną: *Sutarkavo bulves. Jas apsunkė, tuos brazdus. Pieną karštą užpylė. Išmaišė. Jei turi kiaušinių, tai an tos terlės, toj terlė būdavo kokie trys litrai maždaug, du kiaušinius, tris inmušė. Išmaišė, išmaišė. Druskos. Ir pečiun. Babka. Riebalų nelabai pildavo. Paskui jau išėmus, tai tada spirgučiais užsipila. Galima su varške, su rūgštum pienu, – kas kap nori*[322].

↑ Rėtis. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM



↑ Keptuvas. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

322 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Košę dažnai kepdavo metaliniuose puoduose: *Iškepa puodų, tokis buvo indas didelis, tą puodą apversdavo į tą indą. Ir tada jau valgom. Ale nepjausto, su šaukštais semiam iš to*[323]. Kepimui naudodavo ir senus puodus nulankstytais kraštais, kuriuos vadino *šukėmis*: *toki čigūniniai puodai, tai atkirsta tep ir tose šukėse kepdavo, iš jų labai gerai atšokdavo*[324]. Kai kurios šeimininkės košę kepė špižiniuose keptuvuose, vadinamuose *britvonuose, loveliuose,* kurie būdavo uždengiami dangčiu. Lovelyje košę kepdavo Laukagalio kaime (Žaslių valsčius). Tos košės tarkių nenusunkdavo ir neplikindavo: *Kokius keturis kilogramus bulvių sutarkuoju, porą kiaušinių dedu, šaukštą druskos. Kiaušinius išplakus bliūdely į tešlą supilu. Spirgeliams pakepinu lašinukus, svogūną (galvos gana svogūno). Lovelį pašildau, – ant plytkos pastatau, kad pašiltų. Paskiau į jį supilu spirgelius. Reikia, kad kraštai apsiriebaluotų, kad būtų apsiėmę riebalais. Supylus spirgelius pilu tešlą ir kišu į įkaitusį pečių. Mama žarijosnan kišdavo, apžerdavo žarijom ir kepdavo. Viršaus nedengiu; kai viršus apskremba, apkepęs būna, tada tik reikia uždengti dugnu. Bakstelėjus peiliu patikrinu, ar košė iškepus, jei nelimpa peilis – iškepus*[325].

Kada turėjo – *į košę dėdavo smulkiai supjaustytos avienos. Skanesnė būna, nes riebalų daugiau. Aviena riebi būdavo*[326].

Darsūniškyje (Kruonio valsčius) moterys, sumaniusios kurti krosnį ir kepti bulvių košę, šaukdavo kaimynėms: „*Atsineškit bulvių košės, kursiu krosnį, – išsikepsim!*“ Iškeptą košę kiekviena sau išsinešdavo ir kaimynes pavaišindavo[327].

Košė buvo *visapusiškas* valgis. Šeimininkės ją kepdavo ir šiokią dieną, ir šventadienį, patiekdavo ir šventiniam, ir vaišių stalui. *Atlaidams veik visada kepdavo kugelį. Įmušdavo kiaušinių, įpildavo pieno, įdėdavo spirgų ir kepdavo katile pečiuje*[328]. Dažnai kepta koše būdavo pasotinami talkininkai.

Blynai ant kopūstų lapų

Krosnyje buvo kepami tarkuotų bulvių **blynai ant kopūstų lapų.** Kai krosnis baigdavo kūrentis, ją iššluodavo: *Buvo skujinis, ant ilgos karties ir iš pušų surištas, tai gražiai iššluoja tą pečiaus padų*[329]. Blynus į krosnį pašaudavo su liže: *Buvo kap duoną kepa ta ližė, tai ant tos ližės prideda kokius tris ir pašauna*[330]. Iškepusius blynus ištraukdavo su *kačerga*.

323 KšM: pateikėja Makarevičienė (Daukševičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
324 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
325 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
326 KšM: pateikėja Makarevičienė (Daukševičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
327 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972.
Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
328 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969.
Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.
329 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
330 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

Ant kopūstų lapų kepti blynai dažnai buvo vadinami bandomis: *Kap atsiranda rudenį šviežių bulvių, tai jos būna pačios skaniausios tada. Iššutini bulvių, apskustų, o kitas sutarkuoji – didesnę pusę. Kad nusisunktų tas skystimas, per skudurą nereikia sunkt, bet tep jau, kad gerokai nusisunktų ir tada jau tas šutytas sutrini ir sumaišai su tais tarkiais. Druskos pagal skonį. Nu ir viskas. Be kiaušinių. Tada – ant kopūsto lapo. Lapą pavilgai, – atstoja geriau, ir iškloji, ir pečiun. Toks ant piršto storio. Verst nereikia, apkepa viršus geltonas, ir iš apačių geltonas. Ištraukei, tą lapą nuplėšei, supjaustei. Vaje! Ir su varške labai skanu, su grietine ir su sviestu. Reikia lapų turėt iš rudenio prisidžiovinus. Rudenį prisilauždavo tų lapų, ant aukšto užneša. Menu, – mama nukloja pusę aukšto tais lapais. Jėj‘ sudžiūsta ir guli ten. Kai reikia, nusiimi. Ir duoną kepdavo ant lapų tų*[331].

↑ Tarkių ant kopūsto lapo dėjimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

331 KšM b. 178, l. 157, 158: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.

Darsūniškyje (Kruonio valsčius) moterys bulvių tarkius nuvarvindavo supylusios į rėtį. Tuomet taip pat įdėdavo *šutintų* bulvių košės. Šutintų bulvių dėdavo, kad blynai būtų minkštesni. Įberdavo druskos, gerai išmaišydavo ir dėdavo saują košės ant kopūsto lapo. Norėdamos, kad blynai būtų storesni, ant kopūstlapio košės dėdavo *rieškučiais*. Senesnieji Darsūniškio gyventojai mėgo storus, minkštus blynus, jaunesnieji – plonus, kietus, todėl ir šutintų bulvių košės į brazdus ne visos šeimininkės dėdavo. Ant kopūstlapių sudėtus blynus iškepdavo krosnyje. Iškeptų blynų abi puses ištepdavo *riebumais*. Į riebumus dėdavo taukų, svogūnų; kas turėdavo, dėdavo ir sviesto, berdavo druskos pagal skonį. Blynams tepti paimdavo kelias žąsies sparno plunksnas, surišdavo kotus ir vilgydamos, mirkydamos tas plunksnas į riebumus ištepdavo abi blynų puses, suklodavo į dubenį, užpildavo likusius taukus, riebumus ir įkišdavo į krosnį. Sušutindavo ir valgydavo plėšdami po vieną blyną. Vėliau ėmė *apvalainius* pjaustyti į keturias dalis[332].

Kitos šeimininkės į bulvių tarkę įmaišydavo šiek tiek miltų: *Nuskuti bulves, sutarkuoji, truputį dedi virtų bulvių košės ir saują razavų miltų. Paskui – sūdyti lašiniai, nes dūmas tokį kartumą duoda, cibulio ty prispirgai, ant galo – smetonos. Ištrauki iš pečiaus blyną, tą lapą nulupi, supjaustai gabalais, mirkini į tą dažinį, visus taip sukrauni ir užpili. Kai kas pašutina pečiuje. Mes neišlaukdavom – sėdėdavom kai vilkai už stalo*[333].

Palomenės apylinkėse į blynams ruošiamus tarkius įmušdavo kiaušinių ir druskos įdėdavo. Iškepusius supjaustydavo trikampėliais, tada suvilgydavo dažiniu ir pašutindavo: *jeigu grietinės neturi, tai pieną prišutina, aguonų pripilia ir prideda sviesto arba riebalų. Ir tadu vylgo tuos blynus, ir sudeda puodan, ir jėj‘ ty pašunta. Pečiun pastumia, kad jie šilti būtų*[334].

Kartais blynus kepdavo ant ąžuolo, varnalėšos lapų arba ant rugių šiaudų: *Šiaudų ruginių iššukuoja, pasidaro šiaudų kūlį, tada atpjauna, baba kirviu atkapoja. Ant ližės padeda tų šiaudų, tada jau tų brazdų pritarkuotų, ant skarulio* [audinio skiautės] *išplojo, – nu ir pečiun. Jisai iškepa, tuos šiaudus nugramdo. Viršus ir apačia paskremba. Oi, kaip kvepia gardžiai tėj‘ šiaudai! O parudį, o gardumas! Baba pašildo sviesto, da smetonos inpila. In tą blūdą padažė, kitą padažė, likutį užpylė, pečiun instūmė, tegul šunta tas kaupas. Gardu*[335]. Blynus tepdavo ir taukine[336].

332 KšM b. 64, l. 8: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
333 KšM: pateikėja Lagunavičienė (Ramelytė) Danguolė, gim. 1950 m. Kaune, gyv. Kalvių k.
334 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
335 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
336 KšM b. 64, l. 9: Čilvinaitė M. Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.

Cepelinai

XX amžiaus pirmoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse **cepelinus** darydavo retai, tik kai turėdavo šviežios mėsos: *kap papjauna kiaulę, tadu ir cipelinų padaro, o šiaip tai jau čia cipelinas labai retas dalykas*[337].

Vienos šeimininkės cepelinus virdavo tik iš žalių bulvių tarkių: *Bulves sutarkuoju, kokius keturis kilogramus, nuspaudžiu tada. Labai nenuspaudžiu, nereikia, – kad cipelinai kieti nesigautų. Palaukiu, tada skystimą nupiliu, o nusistojusį krakmolą atgal in tą tarkę sudedu ir išmaišau gerai. Kap tarkuoji, galima svogūno indėt, vienos galvos gana didesnės, – būna tada tešla balta. In maltą mėsą (apie kilogramas) dedasi, druskos, pipirų, česnaką kartais indenu. Vandenį užverdu, in vandenį dedu šaukštą druskos*[338]. Tada imamas paruoštos tarkės gumuliukas, jis rankose pavoliojamas, išplojamas, į vidų dedama mėsos, gerai užspaudžiama ir padaromas pailgas kukulis: *Darau cipelinus ir iš karto mėtau. Reikia, kad vanduo virtų; nevirs, – tai pasidarys košė. Reikia valandą laiko pavirt. Valgom su spirgeliais, su grietiene. Spirgeliams pakepinu lašinių, svogūną*[339]. Kad tešla būtų minkštesnė, kitos moterys į žalių bulvių tarkius dėdavo virtų bulvių košės.

Žasliuose kai kurios šeimininkės cepelinus kepdavo. Mėsa įdarytus cepelinus suplodavo ir keptuvėje apkepdavo. Apkepusius dėdavo į puodą, užpildavo grietine su sviestu ir patroškindavo[340].

Ne mažiau mėgstami buvo ir varške įdaryti cepelinai, kuriuos vadino *guzais*. Sutarkuodavo bulves, tešlą nusunkdavo, dėdavo druskos ir formuodavo apvalius guzus. Į guzo vidų dėdavo rūgščios varškės ir virdavo pasūdytame vandenyje. Išvirtus valgydavo su grietine ir sviestu[341].

Palomenės apylinkėse kartais virdavo cepelinus su *kepenine*. Juos darė iš tarkuotų, išspaustų bulvių tešlos ir nusistovėjusio krakmolo. Kepeninei išvirdavo ir sumaldavo kiaulės kepenis, plaučius ir šiek tiek geros riebesnės mėsos, viską pagardindavo druska, pipirais. Cepelinus dėdavo į verdantį sūdytą vandenį, į kurį dar vandenyje *paleisto krakmolo inpildavo*[342]. Virdavo apie 20 minučių. Valgydavo su spirgučių padažu: *Spirgučių paspirginai. Nu kaip kas tai duoda atskirai padažą į stalą, o man ne, aš paspirgiau svogūną, riebaliukų, va užpyliau ant cepelinų, – ir viskas. Tada man kvepia*[343].

337 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
338 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
339 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
340 KšM: pateikėja Vasiliauskienė (Bartusevičiūtė) Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.
341 KšM b. 989, l. 26: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Biguzienė (Venskutė) Joana, gim. 1935 m. Pauolio k., gyv. Pakertų k.
342 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.
343 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

Tarpukariu cepelinų būdavo galima nusipirkti Žaslių turguje kiekvieną antradienį: *Vietines moterėles, tokios biznierkos, atvažiuodavo pasipelnyti. Atsiveždavo puodus, suvyniotus į kaldras, paduškom apdėtus, kad neatšaltų*[344]. Cepelinus parduodavo tiesiai iš puodo. Išgriebdavo ir dėdavo į pirkėjo atsineštą indą, užpildavo kepintais lašinukais ir svogūnais.

Iš tokių pat tarkių virdavo **bulvines bandeles**: *Bulves sutarkuoji, išspaudi ir išmaišai su krakmolu, kuris lieka, kai nusisunkia. Tadu užvirini vandenį pasūdytą. Paimi gabaliuką tešlos, jį pavolioji, suploji ir in tą vandenį meti, meti. Kai išverda – ištrauki ir su spirgeliais užpili. Spirgeliams pakepini lašinius su svogūnais. Kap jau išimi tas bandeles – iš tos pačios tešlos padarai* ***kukuliukų*** *ir primeti in tą patį vandenį. Išvirusius užsipili pienu*[345]. Kai kas pieniška *tarkavotų* kukulaičių *(kukuliukų, kleckelių)* sriubą, kurią dar vadino *buzela*, virdavo atskirai: *Ot, skani! Tiesiog šviečiasi kai kristaliniai tie kukuliukai*[346].

Iš **bulvių tarkių** virdavo **košę**. Bulves sutarkuodavo ir maišydamos mediniu šaukštu pildavo į verdantį pieną. Maišydavo, kol išvirdavo košė[347]. Pagardindavo druska ir spirgintais lašiniais. Kai kas bulvių tarkius maišydavo su ruginiais miltais: *sutarkuoja bulves, nusunkia, įpila vandenio ir ruginių miltų. Užvirina vandenį ir į tą vandenį palengva pila tą košę ir maišo. Gaunasi kai drebučiai košė tokia. Paskui padaro spirgučių. Tada košės į bliūdelį įpila, šaukštą įsipila tų spirgučių ir taukų ir dažo su šaukštu tą košę ir valgo*[348].

Kaišiadorių apylinkėse paplitę ir mėgstami buvo virtų bulvių tešlos valgiai.

Švilpikai

Kiekviena šeimininkė, ko gero, kepdavo **švilpikų**, dar vadintų *šmaidokais*[349]. *Iš pašutintų bulvių su lupynėmis kepdavo švilpikus. Lupynes nulupdavo, nuluptas bulves puode kačėlu sutrindavo. Sutrintų bulvių tešlą dėdavo ant pabarstyto miltais stalo ir apvoliodavo apskritai, apvoliotą tešlą suplodavo, supjaustydavo į keturkampes bandeles, o bandeles sudėdavo į skardinę ir krosnyje*

344 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.
345 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
346 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
347 LII b. 149, l. 5: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972.
Pateikėja Grincevičienė Jadvyga, gim. 1894 m. gyv. Janušonių k.
348 KšM: pateikėja Staliioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.
349 KšM: pateikėja Staliioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.

apkepdavo. Apkeptas sudėdavo į bliūdą ir užpildavo su spirgučiais ar sviestu[350]. Kai kurios moterys švilpikams virdavo nuskustas bulves. Išvirusias *sutrindavo, įberdavo miltų, pasūdydavo ir kepdavo pečiuje, blėtoje. Iškepusius pagardindavo riebalais su smetona*[351].

Kartais vietoj miltų į tešlą įberdavo pačių pasidaryto **krakmolo**. *Nekotėlėje* sutarkuodavo bulves, tarkius išsunkdavo, vandenį nupildavo, likusį krakmolą išplaudavo keliais vandenimis ir išdžiovindavo. Laikydavo sausai, pasiūtoje *tarboje. Iš jo ir kisielius virdavo*[352].

Kai kurios šeimininkės virtų bulvių tešlą švilpikams pagerindavo į ją įmušdamos kiaušinių: *Bulves skustas arba su lupynom reikia išvirti sūdytam vandeny, sumalti per mašinėlę, pridėti kiaušinių, miltų pagal kietumą. Tešlą reikia gerai išminkyti, išmušti, – keli į viršų ir meti. Tada iškočioti ant miltuoto stalo ruloniuką, iš viršaus ranka ar voliuku* [kočėlu] *suploninti ir supjaustyti kvadratėliais. Dėti į riebaluotą blėtą ir kepti pečiuje iki geltonumo. Prismavožina svogūnų, jau ten prieskonių, aliejo sėmenų, – jis labai kvepėdavo. Ir tuos švilpikus jau suvilgo, kai iškempa. Suvilgo, suvilgo ir puodan, puodan, nu ir tadu pečiun pastumia, kad pasišutytų. Ką tik iškepę būna kietavoti, o suvilgyti – minkšti*[353].

Rečiau švilpikus *kepdavo karštuose taukuose* keptuvėje[354].

Nemaitonių apylinkėse svečius ar talkininkus vaišindavo **miltine *babka***. Virtas sutrintas bulves suminkydavo kartu su miltais, įpildavo pieno, įberdavo druskos, supildavo į *blėčiukes* ir kepdavo pečiuje. Iškepusią babką supjaustydao gabaliukais, suvilgydavo padažu iš sviesto ir grietinės, dar palaikydavo pečiuje, kad pašustų, ir valgydavo[355].

Kakorai

Iš virtų bulvių tešlos buvo kepami **kakorai** arba *kukorai.* Juos darydavo taip pat, kaip švilpikus, tik įvairiai įdarydavo. Dažniausiai įdarydavo daržovėmis: morkomis, griežčiais *(kručkais)*, kopūstais, taip pat – grybais, lašinukais. Tiesa, šių patiekalų pavadinimus šeimininkės neretai painiojo tarpusavyje, be įdaro keptus vadindavo kakorais, su įdaru – švilpikais.

350 KšM b. 408, l. 19, 20: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

351 KšM b. 561, l. 27: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Sidarienė Emilija, gim. 1914 m. Liaukiškių k., gyv. Žostautų k.

352 KšM b. 597, l. 14: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Berūkštienė Ona, gim. 1924 m., gyv. Šoliškių k.

353 KšM: pateikėja Šakienė (Verbutė) Veronika, gim. 1934 m. Pakalniškių k., gyv. Vareikonių k.

354 KšM b. 989, l. 17: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.

355 KšM b. 597, l. 13: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim.1925 m., gyv. Varkalių k.

Dažnai kakorus kepdavo su morkų įdaru. Jų tešlai reikėjo 7–8 bulvių, 3 šaukštų miltų, druskos. Su lupenomis virtas bulves nulupdavo, sugrūsdavo arba sumaldavo mėsmale, suberdavo miltus ir pasūdydavo. Įdarui reikėjo 2–3 morkų, svogūno, šaukšto sviesto, maltų pipirų, druskos. Morkas išvirdavo, nulupdavo ir stambiai sutarkuodavo. Svogūną susmulkindavo, pakepindavo svieste, įberdavo pipirų, pasūdydavo ir viską išmaišydavo. Iš tešlos iškočiodavo maždaug 8 centimetrų ilgio ir 6 centimetrų pločio paplotėlius, ant jų dėdavo morkų įdaro. Kraštus užlankstydavo kaip virtinių, dėdavo į riebalais išteptą skardą ir kepdavo krosnyje arba orkaitėje, kol gražiai pagels. Valgydavo su sviestu ir grietine[356]. Kruonio valsčiaus apylinkėse morkų įdarą darydavo riebesnį: *Morkos turi būt virtos. Sutarkuoji jas, spirgučių su svogūnu inpili ir pasūdai, kad būtų toks skonis, kad jau kaip reikia*[357].

Kai kurios šeimininkės kakorus įdarydavo keptomis bulvėmis: *į bulvių tešlą dėdavo kapotą bulvę, pasmožintą su svogūnais, pipirais ir kepdavo krosnyje*[358].

Nemaitonių apylinkėse kepdavo griežčiais įdarytus ir vadino ne kakorais, bet švilpikais. Bulves išvirdavo, nulupdavo ir sutrindavo, iš jų padarydavo švilpikus, pavoliodavo razavuose miltuose, į vidų įdėdavo sutarkuoto kručko. Kepdavo pečiuje, blėtoje be riebalų. Iškeptus pagardindavo spirgučiais arba pienu ir grietine[359].

Kartais kakorus įdarydavo kepenimis: *Iššutinu bulves. Nulupu. Atšaldau. Sugrūdu košę. Ant stalo užpilu krakmolo ir ant jo darau bandeles. Į jas dedu kepenėles pakepintas su svogūnais. Padarytas bandeles kepu pečiuje, riebaluose. Padarau padažo: išspirginu lašinukų su svogūnais, įpilu saldžios grietinės. Viską pakepinu. Gautu padažu užpilu bandeles*[360].

Rečiau kakorus kepdavo keptuvėje: *ant karštų taukų, ant skarvados – ir kepi*[361]. Darsūniškio moterys *ant keptuvės* iškepdavo kakorų su raugintų kopūstų įdaru: *Išverdu bulves su lupynom, jas sumalu, darau tokią tešlą su miltais. Ir į vidų dedu raugintus kopūstus, pakeptus keptuvėje, morkų sutarkuoju. Tada padarai iš tos miltuotos tešlos tokius blynus, sudedi kopūstus su morkomis, užlenki tą blyną ir kepi ant keptuvės*[362].

Kitos šeimininkės keptuvėje kepdavo tarkuotomis bulvėmis įdarytus. Tešlą paruošdavo iš virtų su lupenomis bulvių, krakmolo, kiaušinio, druskos.

356 Kairienė J. (sud.) *Lietuviški patiekalai*, Vilnius: Mokslas, 1991, p. 286.
357 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
358 LII b. 1376, l. 65: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.
359 KšM b. 597, l. 4: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Lazauskienė Domicelė, gim. 1916 m., gyv. Mičiūnų k.
360 LII b. 900, p. 88. Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Jurevičienė Jadvyga, gyv. Skėrių k.
361 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
362 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

Įdarui burokine tarka sutarkuodavo žalių bulvių ir pakepindavo jas su spirgučiais. Paruoštus kakorus dėdavo į įkaitintus taukus ir kepdavo keptuvėje, kol apskrusdavo[363].

Kūčioms iškepdavo grybais įdarytus: *Grybus iš vakaro užmerkiu. Ryte sumalu svogūną kartu. Dedu į tą blyną iš virtų bulvių ir kepu*[364]. Taip pat darydavo įdarą iš raugintų kopūstų, svogūnų ir morkų.

Švilpikai ir kakorai buvo šventadienių valgis, dažnai juos kepdavo ir susirinkus daugiau žmonių talkoms ar susiėjus vakaroti.

Iš tos pačios virtų bulvių tešlos šeimininkės kartais išvirdavo **bulvinių bandų su grybais**. Sūdytame vandenyje išvirdavo apie kilogramą su lupenomis arba nuskustų bulvių. Jas sumaldavo, įmušdavo 2–3 kiaušinius, įberdavo miltų, krakmolo. Įdarui džiovintus grybus nuplaudavo, apvirdavo, nukošdavo ir sumaldavo. Apvirtas morkas sutarkuodavo per burokinę tarką, pakepindavo kartu su grybais ir svogūnu, pridėdavo maltų pipirų, lauro lapelių, druskos. Iškepusį įdarą nukošdavo ant sietelio, kad nuvarvėtų riebalai. Iš tešlos suplodavo paplotėlį, į vidų įdėdavo keptus grybus su daržovėmis, tešlą užspausdavo, kad verdant nepasileistų. Virdavo pamaišydamos atbulu šaukštu. Ilgainiui šeimininkės šias bandas ėmė virti riebaluose. Pavirdavo iki geltonumo: *kai išverda, iškyla*[365].

Darsūniškyje (Kruonio valsčius) ir aplinkiniuose kaimuose moterims buvo įprasta dalintis, vaišinti geras artimas kaimynes. Pirmą kartą tais metais išsivirusios bulvių kviesdavosi paragauti arba įdėdavo dubenėlin ir pačios nunešdavo[366]. Negailėjo bulvių duoti ir vargingiau gyvenusiems: *Ateidavo moteris iš dūminės gryčios, – mat, jie krosnies kaip kiti neturėjo, aslos viduryje ant trikojo viralą virė. Būrį vaikų turėjo. Motina, žinodama, kad jie bulvių neturi, įverčia, būdavo, sterblėn bulvių: „Nešk, girdi, vaikams tegu pasikepa žarijose po trikoju.“ Duodavo motina ir kitiems ko neturintiems, savo vaikams sakydama: „Jūs priputę, anas gal alkanas.“*[367]

363 KšM b. 989, l. 19: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Steponavičienė (Petrauskaitė) Aldona, gim. 1951 m. Bajorų k., gyv. Pakertų k.

364 KšM b. 595, l. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

365 KšM: pateikėja Šakienė (Verbutė) Veronika, gim. 1934 m. Pakalniškių k., gyv. Vareikonių k.

366 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.

367 KšM b. 64, l. 40: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Vaitkevičiūtė-Žukauskienė Uršulė, gim. 1897 m. Darsūniškyje.

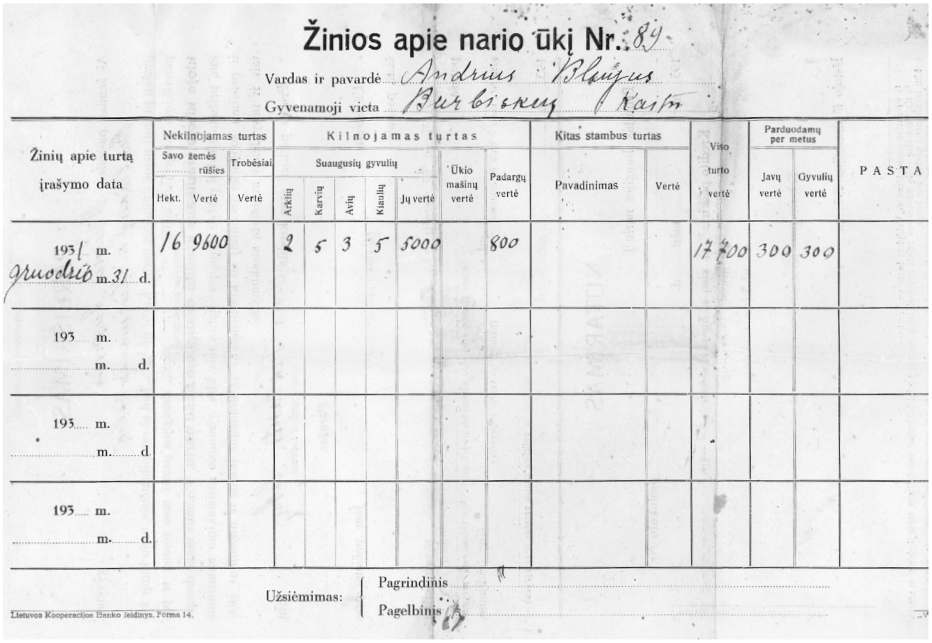
MĖSA

XX amžiaus pirmojoje pusėje mėsa buvo labiausiai vertinamas maisto produktas. Daugiausia jos būdavo suvalgoma rudenį ir žiemą. Vasarą ūkininkai gyvulių neskersdavo, vienintelė šviežia mėsa tada būdavo paukštiena.

Kaišiadorių apylinkėse mėsai dažniausiai laikydavo kiaules. 1933 metais dienraštyje „Dienos naujienos“ apžvelgiant žemės ūkį Trakų (Kaišiadorių) apskrityje buvo rašoma: *bekonų ūkis pradėjo plėstis, gerinamos kiaulės, įsigyjami geri reproduktoriai*[368]. Rudenį, kai pritrūkdavo kiaulienos, skersdavo avis[369]. Galvijų mėsos valgydavo rečiau. Arklienos nevalgė: *Arklys tolei eidavo, kolei nugaišdavo. Jį apkasdavo, niekur jo nedėdavo*[370]. Kiekviena šeima laikydavo paukščių – vištų, rečiau kalakutų, žąsų, ančių. Paukščius augindavo dėl mėsos ir kiaušinių.

↑ Gyvuliai ganykloje. Aukštadvario v. Nemaitonių k., 1944–1945 m. KšM

368 Stangirdas E. Žemės ūkio būklė Trakų apskrity, *Dienos naujienos* nr. 140, 1933-06-22, p. 3.
369 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.
370 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.



Žinios apie nario ūkį Nr. 84

Vardas ir pavardė Andrius Bliujus

Gyvenamoji vieta Burbiškių Kaim.

Žinių apie turtą įrašymo data	Nekilnojamas turtas: Savo žemės rūšies Hekt.	Savo žemės rūšies Vertė	Trobesiai Vertė	Kilnojamas turtas: Suaugusių gyvulių Arklių	Karvių	Avių	Kiaulių	Jų vertė	Ūkio mašinų vertė	Padargų vertė	Kitas stambus turtas: Pavadinimas	Vertė	Viso turto vertė	Parduodamų per metus: Javų vertė	Gyvulių vertė	PASTA
1931 m. gruodžio m. 31 d.	16	9600		2	5	3	5	5000		800			17300	300	300	
193 m. m. d.																
193 m. m. d.																
193 m. m. d.																

Užsiėmimas: Pagrindinis ... Pagelbinis ...

Lietuvos Kooperacijos Banko leidinys. Forma 14.

↑ Ūkininko Andriaus Bliujaus gyvulių ir kt. ūkio turto duomenys. Žiežmarių v. Burbiškių k., 1931 m. KšM.

↑ Kiaulė ir vištos Darsūniškio ūkininkų Mikalauskų ūkyje. XX a. vid. Fotografiją pateikė M. Mikalauskas

KIAULIENA

1934 metais spaudoje aprašant Trakų (Kaišiadorių) apskrities žemės ūkio padėtį, buvo konstatuota, kad ūkiuose laikoma daugiau nei 50 tūkstančių (tiksliau – 50 729) kiaulių, kurių nemaža dalis yra *vietinių įvairių spalvų kiaulių* veislės; taip pat pažymėta, kad sparčiai auga *didžiųjų jorkšyrų veislė ir jų metisų skaičius*[371]. Tais pačiais metais ūkininkai paskerdė 22 270 kiaulių. Panašiai tiek pat skersdavo ir vėlesniais metais. Pavyzdžiui, per 1935 metus paskerdė 23 950, 1936 metais – 24 310, 1937 metais – 22 910, 1938 metais – 23 400 kiaulių[372].

Kiaules ūkininkai augino ne tik savo šeimos reikmėms, bet ir pardavimui. Kaišiadoryse prie geležinkelio stoties veikė akcinės bendrovės „Maistas“ gyvulių supirkimo punktas. Daug šios bendrovės produkcijos buvo eksportuojama į užsienio šalis. Ūkininkai pardavimui daugiausia augino bekonus – iki 100 kilogramų nupenėtas kiaules. *Veždavo bekonus į Kaišiadoris, ten supirkdavo. Reikėjo mokesčius mokėt žemės. Parduodavo bekonus ir atsiskaitydavo*[373]. Už parduotas kiaules gauti pinigai sudarė didelę dalį ūkininkų pajamų. Ūkininkai, norėdami parduoti savo gyvulius, stovėdavo ilgose eilėse. Pasiūla buvo didesnė

↑ Skerdienos ir mėsos gaminių parduotuvė. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš.

371 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
372 *Statistikos metraštis 1939 m.* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 115.
373 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.

nei superkamas kiaulių kiekis, todėl supirkėjai dėl pačių įvairiausių priežasčių dalį jų brokuodavo. Ūkininkai pasišaipydami sakydavo: „Tai per riebus, / Tai per kūdas, / Tai ant šono lopas rudas.“[374]

Visoje Trakų (Kaišiadorių) apskrityje veikė skerdyklos, kuriose buvo skerdžiami daugiausia vietinei rinkai skirti gyvuliai. Skerdyklose skersdavo ne tik kiaules, bet ir galvijus, avis, ožkas.

↑ Kiaulės Prano ir Emilijos Arlauskų sodybos ūkiniame kieme. Žiežmarių v. Turloviškių k., XX a. vid. Fotografiją pateikė M. Arlauskas

1922 metų gegužės 6 dieną Trakų (Kaišiadorių) apskrities valdybos pirmininkas Stasys Kurgonas apskrityje patvirtino šias skerdyklas:
1. Kaišiadorių valsčiaus – Žiebenos (Žebinos) dvare;
2. Žaslių valsčiaus – Žaslių miestelyje pas Libermaną Skyrą;
3. Žiežmarių valsčiaus – Žiežmarių miestelyje Upės g. palei Strėvą pas Macijauskienę;
4. Kruonio valsčiaus – 6-ojo pėstininkų pulko skerdykloje;
5. Kietaviškių valsčiaus – Kietaviškių miestelyje pas Šimką Davidavičių;
6. Semeliškių valsčiaus – Semeliškių miestelyje pas Šimelį Šleiferą;
7. Aukštadvario valsčiaus – Aukštadvaryje pas Mendelį Farberą;
8. Onuškio valsčiaus – Onuškio miestelyje;
9. Vievio valsčiaus – viena prie geležinkelio stoties, antra – buvusioje vokiečių laikų pjovimo vietoje (ten, kur cariniais laikais buvo Vievio miestelio ligoninė)[375].

374 KšM b.178, l. 183: *Kietaviškių dainynas*.
Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.
375 LCVA f. 409, ap. 1, b. 6, l. 1.

Žemės ūkio ministerijos Veterinarijos departamentas kiekvienai apskričiai persiųsdavo veterinarinės priežiūros reikalavimus, kuriuos gaudavo apskrities viršininkas, o nurodymų priežiūrą vykdė apskrities veterinarijos gydytojas. 1929 m. gegužės 13 d. Trakų (Kaišiadorių) apskrities viršininkas gavo priminimą, kad visos skerdyklos laikytųsi „Mėsos priežiūros taisyklių“. Pagrindiniai reikalavimai buvo tokie:

1. Visi darbininkai nuimdami odas ir apdirbdami skerdieną turi apsidengti švariu žiurstu ar skalbiamu paltu, o prieš darbą nusimazgoti rankas.
2. Odas nuimti turi būti pavesta tik tai gerai mokantiems, o kurie įpjauna odas ją nuimdami – turi būti pašalinti iš darbo. Draudžiama odas teršti purve ir kraujuose (mat, už įpjautas odas užsienyje moka mažiau, o purve volioja dėl svorio).
3. Visi vežimai mėsai ir odoms vežti turi būti apkalti skarda. Vežimai mėsai vežti turi būti švarūs, todėl odoms ir neišvalytiems viduriams turi būti atskiri vežimai. Jei nėra švaraus dengto vežimo ar automobilio, tai mėsai apdengt naudoti švarius baltus audeklus[376].

Reikia pažymėti, kad savo reikmėms ūkininkai kiaules dažniausiai skersdavosi patys, savo ūkiuose.

Skerdimo laikas

Kiaules paprastai skersdavo žiemą Kalėdoms ir pavasariop Velykoms. Prieš Kalėdas skersdavo gruodžio arba lapkričio mėnesį. Kalėdoms pjaunamą kiaulę vadindavo *kalėdnyku*[377]. Pasibaigus žiemos švenčių ciklui, skersdavo vasario mėnesį. Jeigu Velykos būdavo balandį, tai *kokiam kove skersdavo*[378]. Reikėdavo paskersti iš anksto: *Kad dvi savaitės būtų, greitai tai ne, mėnesis prieš šventes. Dabar tai, kad viskas šviežia; ankščiau, – kad būtų viskas sunokę*[379]. Kitu metu skersdavo kiaules išimtinais atvejais – prieš vestuves, laidotuves, talkų pabaigtuvėms. Skerdžiamų kiaulių skaičius priklausė nuo šeimos turtingumo, taip pat ir nuo jos dydžio: *kas turi daug paršų, tai skerdimas būdavo prieš Visus Šventus, prieš Kalėdas, maždaug pusiaugavėnioj ir prieš Velykas*[380].

Žiemą pjaudavo mažesnes, o pavasarį dideles, nupenėtas lašinines kiaules. Lašinius laikydavo vertingiausia skerdienos dalimi: *Lašiniai kad būtų, žiūri. Vienas kitam rodo, kokie lašiniai*[381]. Kuo storesni, tuo geresni: *Visąlaik yra toks pasižiūrėjimas ir pavydas. Žiūri, kokie tavo lašiniai – ar stori. Kiti*

376 LCVA f. 409, ap. 1, b. 2, l. 180, 181.
377 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
378 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
379 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
380 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
381 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

įsigudrina lašinius išpjaut išilgai. Tai kur tau bryzgas. „Va, kokie mūs lašiniai“– pasididžiavimas[382].

Gyvulius skerdė žiūrėdami, kad būtų tinkamas laikas: *Kada čėsas – tada pjaudavo*[383]. Taikydavo, kad būtų delčia: *senas kad būt mėnulis*[384]. Galima buvo pjauti ir prieš pilnatį[385]. Žmonės tikėdavo, kad jaunatyje pjauto gyvulio mėsa *pūsis* verdama: *tokia mėsa labai greitai genda, labai greitai peli, smirsta; jei pastovėj, – ir viskas*[386]; *mėsa kirmija, skauda pilvą*[387].

Kiti prietarai

Kiaulių skerdimą siedavo ne tik su mėnulio fazėmis, bet ir su įvairiais kitais tikėjimais bei draudimais. Drausdavo skerdieną tvarkyti moterims jų menstruacijų metu: *Kada būdavo bėda mėnesį, tai jokiu būdu negalima nei prie kopūstų eit, nei prie mėsos darymų. Ypatingai prie mėsos, – dešros šimtu procentų minkštos, pažaliuoja*[388]. *Sirgai šitai liga, – ir kirmėlių pilnas skilandis*[389].

Skerdžiant gyvulį baimintasi *blogų akių*: *Nenusiskerdžia kap kada. Ar kokia akis nužiūri ar ką. Tada griauna antrą kartą ir skerdžia. Gyvulys ne kiekvienas bijo. Jei gyvulys gimęs ant jauno, tai jis labai gerai auga, bet labai jis jautrus visokiom ligom ir nužiūrėjimams. Jei ant seno, – tegu kažin kas žiūri, jam nekenks*[390].

Skerdimas – vyriškas darbas

Gyvulių skerdimas ir skerdienos tvarkymas buvo vyriškas darbas: *Tą mėsą labai daug vyrai, būdavo, tvarko. Lašinius tvarko vyrai, tas apipjovas visas. Moterys ką ty, – dešrelas daro, jau ty kas smulkiau. Dabar daugiau moterys, o pirmai vyriškas buvo šitas darbas*[391]. Vaikams kiaulės skerdime dalyvauti nedrausdavo. Tačiau dažną duriamo gyvulio žviegimas baugindavo: *Šitaip rėkia toji kaulė. Taigi užsikišam paduškom, užsidedam ant galvos i gulim, kol nustoja*

382 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
383 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, g. 1929 m. gim. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
384 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
385 VU f. 213, b. 99, l. 84: *Liaudies meteorologija ir agronomija. Rinkta Žiežmarių apyl.* Pateikėjas Kuprevičius Motiejus, gim. 1906 m., gyv. Vladikiškių k.
386 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
387 VU f. 213, b. 99, l. 84: *Liaudies meteorologija ir agronomija. Rinkta Žiežmarių apyl.* Pateikėjas Kuprevičius Motiejus, gim. 1906 m., gyv. Vladikiškių k.
388 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
389 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. gim. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
390 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
391 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

rėkt[392]. Visgi patį dorojimo procesą, laukdami sočių skerstuvių valgių, stebėdavo noriai.

XX amžiaus pradžioje Kaišiadorių apylinkėse dar buvo kviečiamos talkos kiaulei pjauti. Kviesdavo giminaičius, kaimynus ir skerdiką, kuris mokėjo tinkamai skersti. Jų kaime būdavo keli[393]. Ilgainiui keičiantis skerdimo būdams, kaimynų bendravimo papročiams, didelių kviestinių talkų poreikis sumenko. Kiaules skersdavo pats šeimininkas: *Pjaut mokėjo kiekvienas gaspadorius, tik apsvilinti kiaulę reikėjo talkos, nes svilindavo šiaudais ir ilgai trukdavo*[394]. Pasiskirstydavo darbus: *Vienas svilina su šiaudais, kitas skuta, trečias vandenį pila, plauna*[395].

Skerdimui ir dorojimui vyrai turėdavo tris ar keturis peilius: *Dideli peiliai, tokie ilgesni. Nenaudoja šiap, kur po balkiu užkištas ir stovi. Tik skerdimui jėj*'[396].

Skerdimo vieta

Skersdavo kieme. Kiaulę rišdavo už užpakalinės (*pastargalinės*) kojos, patempdavo, kad nugriūtų, ir šiek tiek pavertę ant šono nudurdavo: *Nuveini, pririši už kojos, parsitrenki ir taikai, kur širdis. Į širdį, – nu ir baigtas reikalas*[397].

Paskerstą kiaulę užkeldavo ant suolo arba paaukštinimo – ant kaladžių uždėtų sukaltų lentų.

Kraujo surinkimas

Iš dūrio tekantį kraują skubiai surinkdavo: *prileisdavo apypilnį kibirą*[398]. Susikaupusį krūtinės ląstoje kraują *išsemdavo kokiu nors dubeniu ar puodeliu į molinį indą*[399]. *Jei sveikas gyvulys, tai kraujas būna gabalais, labai mažai skysto būna*[400]. Vėliau iš dūrio tekančio kraujo neberinkdavo: *kur paskerdžia – tai to ne, jis žemėn nubėga*[401], naudodavo tik iš krūtinės išsemtą kraują. Kad kraujas nesukrešėtų – jį maišydavo, jei būdavo – dėdavo sniego.

392 KšM R: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, g. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
393 LII b. 2202, l. 46: Mardosa J. *Anketa apie talkas*, 1999.
Pateikėjas Raudeliūnas Pranas, gim. 1929 m. Naujažerio k.
394 LII b. 2202, l. 112: Mardosa J. *Anketa apie talkas*, 1999.
Pateikėja Klevinskienė Bronė, gim. 1923 m. Dubelių k.
395 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
396 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
397 KšM b. 710, l. 25: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.
398 LII b. 2202, l. 46: Mardosa J. *Anketa apie talkas,* 1999.
Pateikėjas Raudeliūnas Pranas, gim. 1929 m. Naujažerio k.
399 LII b. 2202, l. 112: Mardosa J. *Anketa apie talkas*, 1999.
Pateikėja Klevinskienė Bronė, gim. 1923 m. Dubelių k.
400 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
401 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Svilinimas

Paskerstą kiaulę tuoj pat pradėdavo svilinti: *Dabar jau lietlempe, o kadaise tai šiaudais. Rugius iškuldavo, atskirdavo didžiausius juos, ir tais šiaudais svilindavo. Padaro tokius kūliukus, gal 30 tų rugių yra. Surišdavo tuos rugius ir tada svilydavo*[402]*. Nugarą pirmiausia nusvilino. Tada patraukė in kraštą, apvertė pilvu – pilvą nusvilino*[403].

Klūsų kaime (Žaslių valsčius) visų pirma kiaulę apkraudavo rugių šiaudais ir uždegdavo, o šiaudų ryšuliais tik baigdavo svilinti: *Kiaulę kap jau papjovė, patempė toliau nuog namų kur nors, apdėjo šiaudais ir užkūrė, – nu tie visi šeriai nučirškėjo. Paskui prisiriša tų šiaudų tokių kūlalių ir kur reikia – kojas, va, pažasčius kiaulių, tuos visur, ausis – su tais kūlalais svilina. Va, kiek laiko užima. Anksti papjauna. Žiemų patamsiai dar, tai jau žiūrėk – tas papjovęs ugnelą kūrenasi ant lauko, jau kiaulę svilina, tai tas papjovęs*[404].

Prieš svilinimą gyvulį pražiodindavo ir įkišdavo akmenį, kad žarnos nesugestų, nesutruktų.

Nusvilinę *atšutindavo* odą – apklodavo audiniu, kurį suliedavo karštu vandeniu*: kokį pusadijalį ar ką tynai užmeta dar keliom minutėm, kad pašustų, ir viskas. Atidengia ir plauna. Vienas vandenį pila, kitas plauna, tuo momentu reikia ir vandenį pilt, ir skust. Tik taip, kitaip tai nesiplauna. Nuskuta baltai, gražiai. Tada aukštielniką tą paršą, kai jau išvoliotas ant visų šonų – darinėja*[405].

Dorojimas

Kruopščiai nusvilinta ir nuskusta kiaulė buvo darinėjama. Pirmiausia nupjaudavo kojas, galvą. Žiemą nupjautą galvą kuriam laikui palikdavo sniege.

Didelių, gerai įmitusių lašininių kiaulių papilvę išpjaudavo atskirai. Išrėždavo juostas per visą kiaulę nuo kaklo iki uodegos. Kaklo srityje papilvė siauresnė, ties pilvu platesnė, ties uodega visai siaura. Jaunas, ne lašinines kiaules pjaudavo per pilvo vidurį. Atpjovę papilvę išpjaudavo krūtinkaulį. Atidarę krūtinės ląstą išsemdavo ten likusį kraują, ištraukdavo gerklę, išimdavo plaučius bei širdį. Atsargiai nuimdavo pilvo taukus ir išimdavo vidurius: *Į bliūdą didžiulį žarnas išverčia visas. Žarnos gali pratrūkt. Pratrauksi, – tai visą mėsą išterliosi. Čia jau labai atsargiai dirba, labai*[406].

402 KšM b. 710, l. 25: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen*., 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

403 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

404 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

405 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

406 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Išėmę žarnas atskirdavo vidaus pusėje prie nugarkaulio esančias mažąsias nugarines, išimdavo taukus, inkstus. Tuomet atskirdavo šonkaulius. Lašininių kiaulių šonkaulius išimdavo atskirai nuo lašinių, jaunų – išpjaudavo su lašiniais. Išimdavo nugarines, sprandinę. Atsargiai, kad nepažeistų lašinių, atskirdavo ir išpjaudavo nugarkaulį, tada – kumpius.

Galop lašinius padalindavo į paltis: *tik išilgai paltis, o jau skersai – tai jokiu būdu! Dvi būna paltys, ir viskas*[407]. Ilgainiui lašiniai būdavo dalinami į 4 ar 6 gabalus – puspaltes.

Supjaustytą mėsą išnešdavo atvėsinti: *Pasiruošė stalą ar kokias lentas. Namine medžiaga ištiesė. Tada tą mėsą, kad nebūt vienas ant kito nei vienas gabalas, – ištiesia, ištiesia, ištiesia. Ir atšąla ji. Tada tik galima dirbt. Lašinius, kol šilti, galima pabarstyt cukrum. Tai jėj‘ būna raudoni. Bet nedaug cukraus, – čiut, čiut iš viršaus pabarstyt palendvicas ir lašinius*[408]. Ataušusi mėsa būdavo ruošiama sūdymui.

↑ Žarnų valymas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

407 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
408 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Žarnų valymas

Šeimininkėms tekdavo gerokai padirbėti, kad tinkamai išvalytų žarnas. Pirmiausia nuo jų nurinkdavo visus riebalus, tuomet ištuštindavo ir labai gerai išplaudavo žarnas. Kelis kartus išplautas žarnas išversdavo ir ištrindavo su druska, išskusdavo peiliu, *virbalais arba šakaliukais*[409].

Žarnos buvo naudojamos kaip apvalkalas dešroms. Mėsines, kepenines dažniausiai kimšdavo į plonesnes, o bulvines ir kraujines – į storesnes žarnas: *Plonos žarnos būna dešrelėm, storos žarnos būna, viengalė būna prie tų storų ir tiesi žarna, – jos būna apie porą metrų*[410]. Į storąją žarną įmaudavo rūkinamą nugarinę: *tarbotos būna apvilkt palendvicom*[411].

Skerstuvės

Paskerdus kiaulę talkininkams buvo ruošiamos vaišės. Išleisdami namo šeimininkai už darbą jiems atsidėkodavo skerdiena – *skerstuvėmis*. Jų duodavo ir artimiems kaimynams, su kuriais geriau sugyvendavo. Kai paskersdavo kiaulę, kitą dieną anksti rytą pati šeimininkė ar jos pasiųstas vaikas nunešdavo papilvės, šonkaulių, lašinių gabaliuką[412].

Skerstuvių valgiai

Laukagalio kaime (Žaslių valsčius) pirmas valgis, kurį valgydavo paskerdę kiaulę, būdavo keptos **smegenys**: *An keptuvės svogūnų pakepinai, smegenis sudėjai, pakepa ir valgai. Svogūną, pipirą, druskos pasibarsta. Su duona skaniausia*[413].

Būtinai virdavo **juką** – riebaus mėsos sultinio ir kraujo sriubą. Žiežmariuose juką virdavo visai paprastai – į verdantį sultinį supildavo kraują, ir viskas. Tokį menką viralą valgydavo su bulvėmis, kurias išvirdavo su lupenomis[414].

Dažniausiai juka būdavo verdama su duona: *Kai nuima papilvę, tai tos papilvės, dar trupučiuką kitos mėsos. Į puodą dar šiltą tą mėsą dedi ir verdi. Kada mėsa jau gatava išvirus – reikia išimt. Į tą skystimą reikia pripjaustyt daug*

409 LII b. 1376, l. 23: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Gaibavičienė Felomena, gim. 1915 m., gyv. Antakalnio k.
410 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
411 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
412 LII b. 83, p. 87: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.
413 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
414 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*, Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 117.

svogūno, dideliais tokiais žiedais pripjaustyt. Dedas lapeliai. Jei be lauro lapelių, tai bus neskanu, – reikia jų nemažai dėt. Lapeliai ir pipirai – du daiktai. Pagal skonį druskos. Ir tų svogūnų daug. Tada reikia juodos duonos, kietos, kad būtų padžiūvus, sena. Ir tos duonos reikia nemažai, kokias 5–6 riekes, plutelių prilaužyt, būdavo visus kampus apipjausto. Tada paimt kraujų bliūduką ir sutrint jį su ta duona. Galima su ranka ištrint, kad neliktų visiškai gabaliukų. Kada svogūnai gatavi, reikia supilt tą duoną su krauju ir maišyt. Svogūnai turi būt išvirę, bet nesusilaidę dar. Ir maišyt. Duona tai gatava, tik tas kraujas, kad išvirtų. Nuo tos mėsos šviežios būna skystimas, nuovira skani, svogūnas tas suduoda ir lauro lapeliai. Tokia juka labai skani – visa šeimyna valgo[415]. Kitos šeimininkės kraujo su duona netrindavo, o į verdantį mėsos sultinį pritrupindavo duonos gabaliukų.

Kai kurios šeimininkės sriubos skonį paįvairindavo džiovintais vaisiais: laukinėmis *grūšiūkėmis*, obuoliukais, *įdedama džiovintų vengerkų slyvų, – jos suteikia ypatingą skonį*[416].

Juką virdavo ir be duonos, bet tada įtarkuodavo burokų: *Kraujas kur su gabalais, ne tas, kur jau skystas būna. Įdeda į bliūdą, deda druskos, deda lauro lapelių, svogūnų – visas prieskonis, daugiau nieko nedėdavo. Gerai jį sumaiga, kad nebūtų vienam gabale, sumaiga, sumaiga. Paskui pila į puodą. Bet tam puode pirmučiausia turi išvirt mėsa, – kad būtų riebu. Mėsą išima. Į tą sultinį tuos kraujus pila ir dar užverda. Būna skanu. Nu ir ką, ten buroko pripjausto dar, – ką ty bus vienas kraujas ir vanduo. Burokėlių inpjausto žalių, kai verda ir suverda*[417].

Kepdavo **kraujines dešras** (vėdarus): *Dešras su kraujais kepa iš tarkuotų bulvių ar miežinių kruopų*[418]. Kruopas kraujinėms dešroms moterys pasiruošdavo iš anksto: *Perlinės kruopos turi būti išbrinkintos, vandeniu iš vakaro užpiltos, – kad būtų minkštos. Užpila jas krauju, sumaišo. Pipirų ten kokių, lapelių kažkokių. Tada in žarnas – ir kepa. Pečiuj kepa. Išėmus reikia paslėgt, kad jos susispaustų*[419]. Kai kurios šeimininkės kraują atskiesdavo vandeniu: *Jei vieno pripilsi su tom perlinėm kruopom, tai bus per kietos, bus kaip budė*[420]. Smulkias miežių kruopas prieš naudojimą mirkydavo pusę dienos. Nemaitonių apylinkėse kraujines dešras kepdavo su miežiniais miltais: *miltai užšutinami, įpilama kraujų, supilama į dešras ir kepama pečiuje*[421].

Kraują dešroms maišydavo ir su grikių kruopomis[422]: *Grikius užšutini*

415 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
416 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
417 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.
418 LII b. 17, l. 1: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
419 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
420 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
421 KšM b. 597, l. 10: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim.1925 m., gyv. Varkalių k.
422 KšM b. 710, b. 26: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

virintu vandeniu, – jie pastovi ant plytos, išbrinksta. Kraują gabalinį sumaigai gerai, pridedi visokių prieskonių ir lapelių, ir česnakų, ir pipirų ir su tais grikiais sumaišai, sumaišai. Tosna storosna žarnosna dedi ir kepi pečiuje[423]. Kitos šeimininkės naudodavo maltus grikinius. Iš jų *užmaišydavo tešlą, tokio tirštumo kaip blynams, pridėdavo kraujų, pildavo į vėdarus ir kepdavo pečiuje*[424]. Kraujines dešras *virt galima, bet virtos ne tokios skanios. Keptos gardesnės*[425].

Mėgstami buvo **su krauju** kepti miltiniai **blynai**: *girnom buvo malti miltai, jie tokie rupesni, drabniukės tokios kruopos nusijotos. Miežinės reikia kad būtų. Ir ruginiai miltai tinka. Nu ir kraujo inpila ten kiek. Tai labai skanu. Svogūno pripjausto, kol iškepa tynai tas miltas – iškepa ir svogūnas. Deda lapelio, pipiro. Bet labai svyla šitėj' blynai*[426].

Likęs kraujas būdavo sūdomas: *Supila in kokį uzboną, aprišo, ir niekas ty nesidaro kada su druska*[427].

Iš kepenų, plaučių, širdies, inkstų, pažandės mėsos darydavo **kepenines dešras**: *Pažandžių neverdi, žalias dedi. O kepenis, plaučius išverdi, širdį, inkstukus. Kiti inkstų nededa. Tada sumali. Kepenis reikia per tankesnę malt. Riebios daugiau – jei kepenų bus vienas bliūdelis, tai riebios gali būt pusantro. Bet ir kūdesnės insideda. Pili vandens šalto, bet virinto. Dedasi svogūnų prikepintų keptuvė. Druskos užbarstai, pipirų, lapelių. Viską sumaišai, tada jau kemši in žarneles, kepeninės iškarto kemšasi. Ir valgosi greit, nes svogūnas genda pabuvęs ilgiau. Išverdi ir tada jau valgyt*[428].

Kruonio valsčiuje tokias dešras vadino *jakninėmis*: *Kepenys, plaučiai, inkstai, širdis, visokius mėsdragalius sudeda, galvos dar mėsos, – jinai gerai stengsta, paslėpsniai, kur karkos tokie minkšti. In skilandį nededa skūrų. Tada jas apverda ir kartu sumala in jakninę*[429].

Sukimštas dešras sukabindavo ant *kartelių,* arba paslėgdavo.

Kepdavo **kepeninius blynus**: *pamirkytas vandenyje ir apvirtas kiaulės kepenis sukapodavo mažais gabalėliais. Į kepenis dėdavo sutarkuotą morką, pjaustytą svogūną, žalios kapotos kiaulienos mėsos, druskos, pipirų*[430]. Blynus kepdavo įkaitintuose taukuose keptuvėje.

Po skerstuvių iš kiaulės galvos, ausų, kojų virdavo **šaltieną**, kurią dar

423 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

424 LII b. 1376, l. 66: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

425 LII b. 2202, l. 112: Mardosa J. *Anketa apie talkas*, 1999. Pateikėja Klevinskienė Bronė, gim. 1923 m. Dubelių k.

426 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

427 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

428 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

429 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

430 KšM b. 989, l. 15: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų, 2011. Pateikėja Ulanavičienė (Šabūnaitė) Filomena, gim. 1930 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.

vadindavo *drebutiena, košeliena.* Kai kurios šeimininkės šaltienai sunaudodavo ir uodegą, liežuvį. Įprastai šaltieną gardindavo druska, pipirais ir lauro lapeliais. Neretai dėdavo česnakų, svogūnų, morkų. *Iš vakaro pamerkia kojas, nosį, ausis, galvos gabaliuką, išplauna ir verda. Baigiant virti įdeda morkų, svogūnų, pipirų, lapelių. Išnagrinėja iš kaulų ir kapoja siečka. Supila tą skystimą, kuriam virė mėsa, dar pavirina ir pila į indus, kad užstengt*[431]. Prieš virimą mėsą mirkydavo, kad išsiplautų kraujas, suminkštėtų oda.

Dalis skerdienos, kuri skirta šaltienai būdavo paliekama vaišių, šventiniam stalui. Ją pasūdydavo, kiti ir parūkydavo: *Būna kojos, ausys, nibrė (nukirsta nuo galvos ji irgi būna išsūdyta ir išrūkyta), uodega, karkų atkerta galus, tuos kaulus, liežuvis dar dedasi. Puikiausia šaltiena išeina. Toj mėsa sūri ir rūkyta, tai numirkini iš vakaro vandeny, tada išplauni ir šaltieną verdi. Pasiimei šaukštą, padėjai šaukšte šaltai ar stengsta jau. Ne, nestegsta – dar reikia virt. Labai, labai ilgai jinai verda. Mėsa nukrinta, ją rankom pjaustai, nelabai smulkiai. Ji būna kai stiklinė, labai kieta. Ne vienos tos kiaulės susidaro ir tos kojos ir tos nibrės, dviem kokiems, trim virimam. Pagrinde Velykom verdi. Ir balandį, da gegužį. Reikia sunaudot, – ant vasaros nelaikydavo*[432].

Tarpukariu Kaišiadoryse gyvenusios Janinos Lankienės (Paulauskaitės) mama iš kiaulės galvos darydavo slėgtainį, kurį vadino *salsesonu.* Kiaulės galvą sukapodavo į 4–8 dalis ir virdavo su prieskoniais, kol *atstodavo* mėsa nuo kaulų. Tuomet atvėsindavo, išimdavo kaulus, mėsą vėl sudėdavo į tą patį sultinį ir dar pavirdavo. Išvirusį visą supildavo į išvalytą kiaulės pūslę. Tuomet atvėsindavo ir paslėgdavo. Atšalusį pjaustydavo ir valgydavo su duona prie arbatos[433].

Jei nedarydavo skilandžio, šeimininkės kepdavo kiaulės skrandį su mėsos arba tarkuotų bulvių įdaru: *jei skilandžio nekemša tai kepa* ***vėdarą****. Brazdų pritarkuoja, pilną pripilia ir pečiun inkiša. Labai skanus būna tas vėdaras*[434].

Po skerstuvių iš kiaulės skrandžio virdavo ***plėkų sriubą***. Tam skrandį išvalydavo, išvirdavo su druska. Išvirtą smulkiai supjaustydavo, dėdavo bulvių, morkų, paskanindavo prieskoniais. Valgydavo užbaltintą *rūgščia* grietine[435]. *Plėkų* sriubai naudodavo ir avies, veršiuko ar karvės skrandį. Žiežmariuose kiaulės skrandžio sriubą vadino *blėkais*. Virė ją kaip bulvienę, – išvirdavo smulkiai supjaustytas bulves, įpjaustydavo svogūnų, pabaigoje įdėdavo virto skrandžio gabalėlių[436]. Panašiai *blėkų* sriubą moterys virė Kruonio valsčiaus apylinkėse, tik kai kurios į ją dar ir žarnų dėdavo: *Plonas žarnas išplaut reikia*

431 LII b. 1748, l. 36: Trunkaitė G. *Jaunųjų etnografų mokyklos moksleivių surinkta etnografinė medžiaga,* 1993-1994. Pateikėja Tomkuvienė Janina, gim. 1934 m. Guronių k., gyv. Žaslių geležinkelio stoties gyv.

432 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

433 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

434 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

435 LII b. 494, l. 4: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Grincevičienė Jadvyga, gim. 1894 m. gyv. Janušonių k.

436 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 128.

gerai, peiliu perpjaut išilgai. Taip ir plonas, ir storas, ir tąj' skrandį. Išverdi. Gerokai paverdi, – kad būtų minkšti. Tada supjaustai bulbų ir ty sudedi, ir nieko nereikia daugiau, tik išverdi. Druska, bulbos ir tėj' blėkai[437]*. Tos bulbos suverda, net in košę pasidaro. Mušamės, katram daugiau*[438].

Jeigu nevirdavo sriubos, tuomet apvirtą skrandį kepdavo: *Supjaustai gabaliukais, lašinukų paspirgai, svogūnų ir blėtoj pakepi. Skanu, o jei dar sviesto indedi...*[439]

Kai paskersdavo kiaulę, kepdavo **bulvinių vėdarų**. Sutarkuodavo bulves, pakepindavo lašinukų su svogūnu, viską sumaišydavo ir pagardindavo druska. Storąsias kiaulės žarnas nekietai prikimšdavo paruoštos bulvių masės. Skardą ištepdavo riebalais, įpildavo truputį vandens ir sudėdavo prikimštas žarnas. Tada skardas kišdavo į karštą iškūrentą pečių, po 10 minučių ištraukdavo, keliose vietose žarnas subadydavo su adata, – kad jos kepdamos netrūkinėtų, ir vėl kišdavo į pečių. Iškepusius valgydavo su spirgučiais[440].

Mėgdavo kapotų bulvių vėdarus: *Sukapoja smukliai bulves, prideda svogūnų, pipirų, druskos, kiša į dešras ir pečiuje kepa. Skaniau, kaip tarkuotų bulvių*[441].

Šviežią mėsą dažniausiai virdavo kartu su sriuba: *kepa tik šventėms, iškilmėms*[442]. Tarpukariu ūkininkai turėjo mažai galimybių šviežią mėsą išlaikyti. Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) dalį skerdienos, kad ilgiau išliktų šviežia, laikydavo šaltai šulinyje: *Pas mumi buva šulinys iškastas labai gilus. Tai į tokį bitoną sudėdava tą kur šaltienai virt, kumpelį palieka, juos biškį pasūda ir inleidžia šulinin. Neinteina vanduo. Išraukia – ir būna kaip šviežį*[443]. Paskerdę gyvulį šiltu metų laiku, šviežiai mėsai vėsinti naudodavo ledą, kurio įsigydavo iš ledaines *(ledaunes)* turėjusių žydų prekybininkų: *Pas žydą pirkdavo, jis veltui tai neduodavo. <...> Tai apdėjai mėsą ledais į kokį kubilą ar į kokį ten bliūdą sudėjus. Ledai didesniam kubile, mėsa mažesniam. Kur pavėsy pastatei, ir žinai kaip gerai*[444].

437 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
438 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
439 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
440 KšM b. 989, l. 18: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.
441 LII b. 1376, l. 66: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.
442 LII b. 17, l. 17: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.
443 KšM b. 988, l. 7: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
444 KšM: pateikėja Vasiliauskienė (Bartusevičiūtė) Stasė, gim. Žasliuose.

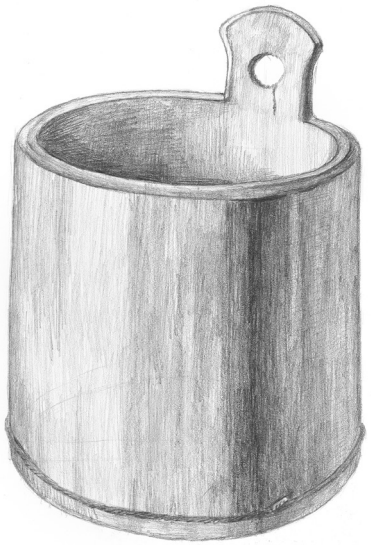
MĖSOS PRODUKTŲ ATSARGOS

Mėsos turėdavo užtekti darbymečiui: *Žmonės viską čėdydavo ant vasaros*[445]. Kad ją išlaikytų, konservuodavo – sūdydavo, rūkydavo.

Sūdymas

Mėsos sūdymas – vienas iš seniausių ir labiausiai paplitusių maisto konservavimo būdų. Tinkamiausia sūdymui kiauliena, nes ji riebi ir įsisūrėjusi neišdžiūsta netgi ilgą laiką.

Mėsą žmonės sūdė dvejopai – sausai, kai sūdomą mėsą apiberdavo, įtrindavo druska, arba apipylus sūrymu. Kad mėsa būtų raudonesnė, dažna šeimininkė sūdydama panaudodavo salietrą. Kartais ją pakeisdavo cukrumi, tačiau dažniau cukrumi mėsą trindavo *dėl skonio*[446]. Sūdoma mėsa įprastai buvo gardinama pipirais, lauro lapais, česnakais.



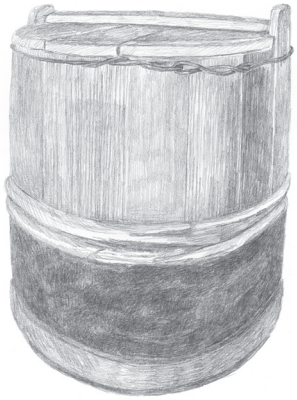
↑ Druskinė. Žiežmarių sen. Girelės k.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

↑ Pipirinė. Rumšiškės.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

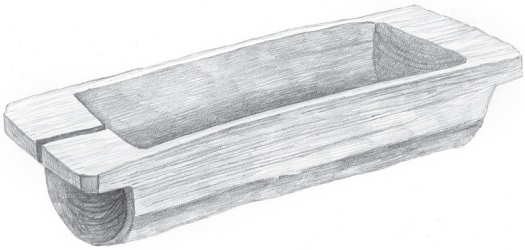
445 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
446 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

Mėsą sūdydavo kubiluose arba dideliuose, iš drebulės, liepos arba eglės medžio skobtuose loviuose. *Lovio galai yra nuožulnūs, dugnas pusapvalus, apačia lygi. Loviai ir geldos buvo skobiami skaptuku*[447]. XX amžiaus 3–4 dešimtmetyje plito lentiniai loviai, bet labiau žmonės vertindavo įprastus skobtinius: *Būdavo lentinių lovių, bet tikras lovys yra išskobtas*[448].

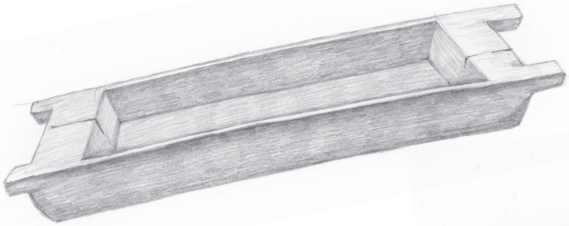
Pasūdyta mėsa dažniausiai sūrėdavosi kamaroje.



↑ Kubilas mėsai sūdyti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM



↑ Lovys mėsai sūdyti. Palomenės sen. Beištrakių k. Piešė K. Tokarevienė. LII



↑ Lovys mėsai sūdyti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LII

↑ Lovys mėsai sūdyti. Palomenės sen. Beištrakių k. Piešė K. Tokarevienė. LII

447 VU f. 85, b. 25, l. 23: Urbonaitė E. *Mediniai namų apyvokos daiktai Lietuvoje XIX a. pab. – XX a. pr.*, 1958.

448 KšM b. 445, l. 10: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėja Juodienė Ona, gim. 1932 m. Nemaitonių k., gyv. Žasliuose.

Rūkymas

XX amžiaus pirmojoje pusėje daugelis Kaišiadorių apylinkių gyventojų įsisūrėjusią mėsą padžiovindavo ir rūkydavo. Tačiau kiti senuoju įpročiu ir papročiu labiau mėgo sūdytą mėsą: *Skaniau kaip rūkyta*[449].

XX amžiaus pirmojoje pusėje mėsa būdavo rūkinama *(vendzinama)* žeminėse *(zemliankose)*, pirtyse arba primityviose rūkyklose: *rūkina kieme, padarę iš durų būdą*[450]. Ilgainiui dažniausiai mėsą rūkė pirtyje: *Turėjo žmonės pirtis, i toj pirty rūkina*[451]. *Sukabina po balkiais, uždaro duris ir rūkina. Nebuvo kaminų pirtyse, buvo tik akmeninės tos krosnys*[452]. Pavyzdžiui, Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) buvo viena pirtis, kuria naudojosi visi kaimo gyventojai: *Kuriam žmogui reikia, tą pirtį jis tada išsikūrena ir suveža savo mėsą visą surūkyt*[453]. Dažnai rūkymui pirtyje mėsą sunešdavo keli kaimynai. Bijantis vagių, vyrai naktimis mėsą saugodavo, o besaugodami ir po taurelę išlenkdavo.

XX amžiaus antrojoje pusėje pradėtos statyti atskiros rūkyklos: *Rūkyklas turėdavo iš lentų sukaltas. Tai ty išrūkina greitai, karštai. Reikia labai žiūrėt, kad neužsidegtų. Kaip gi, mėsa karo čianai, o po mėsa kūrenas. Reikia labai saugot*[454]. Kiek laiko mėsa rūkydavosi, priklausė nuo to, kur ją rūkė. Pirtyse vėsiuose dūmuose rūkydavosi ilgiau, o specialiose rūkyklose – trumpiau.

Rūkymui naudodavo drėgnas, nesmalingas, dūmingas malkas: *Žalių tokių malkų prakuria, kad tik dūmų jau daug būtų*[455]. Dažniausiai naudodavo lapuočių medieną – alksnius, obelis: *geriausia alksninėm malkom, juodalksnis geriausia ir obelė. Jokiais būdais, kad nebūtų smalėtos, eglinės ar pušinės*[456]. Gerų Vakarų kaime (Žaslių valsčius) naudodavo ir supuvusią medieną: *mėsą rūko ėgliais ir puvėkais*[457]. Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, kadagių *(ėglių)* šakelių dūmui paskaninti įmesdavo rūkymo pabaigoje. Krosnį kūrendavo ir dūmuose dešras, kumpius, lašinius laikydavo dienomis: *tik dieną rūkina. Naktį jėj‘ praaušta. Po to vėl per nauja rūkina, ir tadu jau jie kabo ilgai. Ir negenda*[458].

449 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
450 LII b. 17, l. 13: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.
451 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
452 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
453 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
454 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
455 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
456 KšM: pateikėjas Adukonis Jaronimas, gim. 1948 m. Eiriogalos k., gyv. Karsakų k.
457 LII b. 17, l. 1: Milius V. Maisto *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
458 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

KIAULIENOS ATSARGOS

Ilgam laikymui kimšdavo skilandžius, pūsles, dešras, paruošdavo kumpius, nugarines, lašinius, šonkaulius, taukus ir kitas mažiau vertingas skerdienos dalis.

Nugarinės ir kumpiai

Kiaulienos **nugarinę**, vadinamą *palendvica, palengvica*, šeimininkės sūdė sausai arba sūryme. Pavyzdžiui, Žaslių valsčiaus apylinkėse druska įtrintos nugarinės vėliau dar būdavo užpilamos sūrymu: *Palengvicas intrynt druska reikia, ant 10 kilogramų 250 gramų druskos. Cukraus insideda, pipirai, česnakai in tą intrynimą. Česnakų kuo daugiau indėsi, tuo skaniau. Lauro lapų dedasi. Palaikyt reikia parą, kad insitrauktų, ir tada išvirt marinatą. Tan marinatan ir reikia indėt pipirų, lapelių, česnako ir druskos insideda kiek, nedaug. Atšaldžius šaukštelį salietros reikia ant 10 litrų indėt. Tadu užpili ir taip pastovi. Vis perverti, perverti. Gali dvi dienas palaikyt, jeigu šilta ir dieną – insitraukia. Mėsa gi grait. Tadu suvynioji, – ir rūkyt. In merlių vyniodavo, visokiausių skudurų turėdavo. Prieš tai reikia, kad apdžiūtų, nusaustų, kad iškart ištraukus nerūkyt – nelimpa dūmai*[459]. Kitos moterys nugarines įmaudavo į storas žarnas *(tarbas): Išplauna jas, susūdo. Kol toj mėsa insisūri, ir tos žarnos insisūri. Toj žarnoj išrūkinta palendvica – nei jinai perdžius, nei šlapia bus. Ji visą vasarą toj žarnoj gali stovėt*[460]. Taip paruoštas nugarines rūkykloje rūkydavo vieną ar dvi dienas.

Taip pat paruošdavo ir pjaustytus **kumpius**: *Išimi kaulą iš kumpio, susipjaustai mažesniais gabaliukais ir taip pat, kaip palengvicas sūdai, paskui užpili tuo marinatu. Būna ir su oda, ir su riebeij būna*[461]. Dažniausiai rūkydavo užpakalinių kumpių mėsą. Priekinius kumpius moterys sunaudodavo skilandžiui kimšti.

Lašiniai

Sūdomiems lašiniams druskos *nemieruodavo*, jos berdavo gana daug. Dėl per didelio kiekio druskos šeimininkės nenuogąstaudavo: *Lašiniai neinsisūri, kad valgyt nemožnėtų, kad kaip silkė sūrūs*[462]. *Lašinys paima druskos kiek jam reikia. Jis daugiau nepaims ir per sūrus niekad nebus*[463].

459 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
460 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
461 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
462 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
463 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

Sausai sūdomus lašinius šeimininkės gausiai apiberdavo druska: *Padaro druskos jau su pipirais, su česnakais, su salietra. Daug ant lašinių druskos pyldavo. Nu, jir paskui pabūna kokią savaitę, pakeičia – tuos iš apačios paima, viršutinius in apačią sudeda. Jau skystimo atsiranda, o po to išrūkina*[464].

Kitos šeimininkės sausai sūdomą mėsą druska įtrindavo, daug dėmesio tam skirdavo, jeigu ruošdavo lašinius, kurių vėliau nerūkydavo, o laikydavo ir valgydavo sūdytus: *Imi druskos gerą mierą, kokį bliūdą, tenai gerokai pipirų. Išsimaišai tą druską. Tada reikia, kad būtų atskiras stalas ar labai didelis indas. Labai, labai reikia intrint. Iš abiejų pusių, ypatingai skūrą. Tolei trini, kad net putelės tokios būna. Jeigu gerai neintrinsi, tai būželiai puola. Tada in lovį dedi. Pirmiausia skūrą. Antrą apvoži. Kad būt mėsa su mėsa, skūra su skūra. Intrini gerai druska, bet dedant dar gerokai apibarstai. Ir česnako galima pabarstyt per vidurį, lapelio – būtinai. Taip savaitę būna gal, žiūrint kokioj šilumoj pasūdyta. Tada reikia apverst. Buvo skūra in apačią, tai turi būt in viršų, o kur mėsa – apverst reikia. Kokias tris savaites sūrisi. Kokius du, tris kartus perverst reikia. Jei druska ištirpus – reikia dar pilt*[465]. Taip paruoštus lašinius pirtyje rūkydavo apie savaitę laiko, o rūkykloje išrūkydavo greitai, *galai net apsvyla, riebalai bėgt pradeda*[466].

Kai kurios šeimininkės Žaslių valsčiaus apylinkėse druska ištrintus lašinius, kaip ir kumpius, vėliau užpildavo sūrymu: *Su druska, pipirais, česnakais ištrinu, lapelių dedu. Gerai reik intrynt, kad nebūt tarpo tuščia. Kai pasūdau, po savaitės tadu dar marinatu nuo kumpių to skystimo užpiliu. Jei dar neapsemti, dar užvirinu vandenio su lapeliais, pipiro indedu, česnaką, druskos jau nededu daug. Tadu atšaldau ir užpiliu. Dar kokias tris dienas pabūna. Juos visąlaik reik judyt, – vartai, vartai, vis apipili. Tadu nuplaunu, pakabinu, kad apdžiūtų*[467]. Įsisūrėjusius lašinius rūkykloje rūkydavo porą dienų. *Lašiniams reikia daugiau dūmo nei palendvicom*[468].

Lašinių pakabinimui *nuo palties viršaus kokių dešimt centimetrų peiliu induria per visą mėsą. Naminės medžiagos prikarpo juostelių. Tą juostelę perkiša. Tada pridrožia tokių pagaliukų drūtų, – alksniniai žiūri kad būtų. Tada už tos kilpos užkiša tą pagaliuką, kada dvigubą iškiša tą medžiagą, prie skūros pagaliukas, kad nepjautų tų lašinių. Kitoj pusėj kilpą padaro ir pakabina*[469].

Išrūkytas lašinių paltis atvėsindavo*: Kai raikščiuke pririšta, tai susisuka tos paltys net. Tada reikia dėt ant stalo, turėt pagaliukų tankiai. Vienas ant kito sudedi. Pagaliukais perdedi ir atšąla jėj'. Jei yra vietos tai po vieną galima išdėliot. Būdavo suolai platūs pirty, – tai uždengia kuo nor juos arba švariai numazgoja,*

464 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
465 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
466 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
467 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
468 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
469 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

išdėlioja ir atšąla ty[470].

Pažiaunį prieš rūkymą *nulupa nuo to kaulo. Jis tada sūdomas kaip lašiniai ir rūkinamas*[471].

↑ Lašinių puspalčių ruošimas pakabinti. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Skilandis

Skilandis – susmulkinta, stipriai į skrandį prikimšta, prieskoniais pagardinta ir išrūkyta mėsa. Jį darydavo ilgam laikymui: *Skilandis pagrindas buvo. Nei vienas be skilandžio neapseidavo papjovęs kiaulą. Būtinai skilandis turi būt prikimštas*[472]. *Skilandžiui daug mėsos reikia. Būdavo toks, kad net šešiolika kilogramų sveria*[473]. Jį darydavo iš geriausios kiaulienos: *Jau reikia geros mėsos, kad graži būtų, be skūrų, be tų jokių taukų, kad riebi tai riebi, ale, kad nebūtų taukų*[474]. Mėsa turėjo būti švari: *Kad nepapultų gyslių, kruvinos mėsos*[475]. Mėsą paruošdavo: *nemala, ale, supjausto gabaliukais tokiais nedideliais, jir lašinių papjausto tokiais gabaliukais*[476], *nykščio dydžio*[477]. *Tadu tą mėsų jau pasūdo, kad*

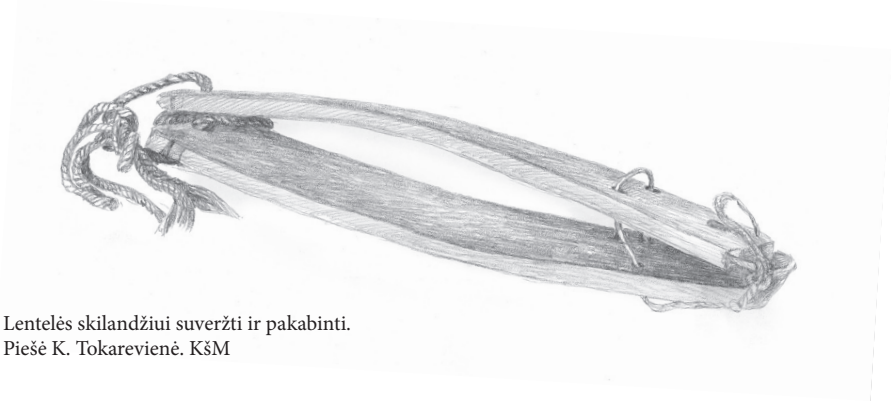
470 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
471 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
472 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
473 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
474 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
475 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
476 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
477 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

jau druskos jaustųsis, pipirų indeda. Seniau tai nebuvo jokių kitokių prieskonių. Pipirai, druska ir salietra[478].

Dažna šeimininkė mėsą dar skanindavo česnaku: *česnakas nežieminis, žinoma, – vasarinis*[479]. Nededančios česnako manė, kad *nuo česnako gali žaliuot pradėt ta mėsa*[480]. Kitos įdėdavo smulkintų lauro lapelių: *Lapelius in skudurą ir su plaktuku tolei daužai, kolei lienka milteliai tiktai. Pipirai taip pačiai susidaužydavo*[481]. *Da kai kas, būdavo, pila kraujo puodelį ant skilandžio. Bet mes tai to nedarydavom. Raudonas sako būna labiau*[482].

Išminkytą mėsą kimšdavo į gerai išplautą ir druska ištrintą kiaulės skrandį. Labai svarbus ir nelengvas buvo pats mėsos kimšimo procesas. Kimšdavo rankomis, kietai, kad mėsos gabaliukai glaudžiai susispaustų ir liktų kiek galima mažiau oro ir tuščių vietų: *katra nedrūta gaspadinė, tai minkštą prikemša tą skilandį – negerai. Jei oro papuolė eina žaliom gyslėm, peli tada*[483].

Užrištą skilandį laikydavo 2–3 paras, savaitę ar net ilgiau, jeigu vėsioje kamaroje. Dažnai laikydavo paslėgtą: *guldo ant šono, uždeda lantukę ir prislegia, slagia su akmenuku*[484]. Tada skilandį suveržiavo *į dvi lentutes stipriai*[485]. Veržiavo ir keturiomis lentelėmis: *Lentukes tokias daro. Keturias daugiausia, galus jų suriša ir suveržia jį*[486]. Arba *tokį kryžiokų sukala. Skilandį ant to kryžioko padeda, pririša šniūruosna, kad jis jau neišgriūtų*[487]. Po kurio laiko *da tada paveržia tas raikšteles, da paveržia*[488].



↑ Lentelės skilandžiui suveržti ir pakabinti.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

478 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
479 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
480 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
481 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
482 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
483 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
484 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
485 KšM b. 563, l. 31: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.
486 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
487 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
488 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

↑ Lentelės skilandžiui suveržti ir pakabinti. Žiežmarių sen. Margelių k. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Pirtyje skilandį vėsiuose dūmuose rūkindavo savaitę arba ilgiau. Rūkomą perrišdavo, perdėdavo lenteles į kitas vietas, *kad toji apačia po tom lantalėm irgi apsirūkytų, neliktų tokia jau šlapia*[489].

Išrūkytą skilandį nokindavo: *Po balkiu virtuvėj kabindavo, negalima šiltai labai, nei šaltai laikyti, – susukdavo dar in medžiagą, kad jis neperdžiūtų. Reikia ilgai nokyt skilandį. Kad va padarei šviežią ir už savaitės ar už dviejų valgyt – tai ne, jis nebus geras*[490].

Skilandį ragaudavo tik vasarą*: Taigi čėdina vasarai, kad jau ar žmogus koks, ar darbymetis kai būna. Gi rugius kirsdavo dalgėm, sunku buvo, tai tada jau atneša tų mėsų gabaliuką kokį, kad jau pavalgyt, o šiaip nebuvo tokių*[491]. Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) prieš prapjaudami skilandį, tėvai vaikus ragino juoktis, – kad skilandis būtų skanus: *Tėvukas atneša ant stalo: „Pradėsim skilandį. Jei norit, kad būt skanus, tai kvatokit visi!“ Mes taip ir darom, – taip gi noris, kad būt skanus tas skilandis*[492]*. Kai perpjauna pusiau, jį aptepa taukais ir apriša, tai aną pusę padeda, o šitą valgo*[493]*. Neišsikvėpdavo per riebalus. Kap reikia, tuos taukus nugramdo ir atpjauna riekę to skilandžio*[494]*. Ale tas skilandis kap jis kvepėjo! Kap mama išverda tų batvinių, tai visa grinčia kvepia*[495].

Kruonio valsčiaus apylinkėse ta pačia mėsa prikimšdavo *viengalę* žarną: *stora toj žarna būna, žarnos galas, jis toksai labai storas. Mėsa toj pati, iš tos pačios nekočios. Dar tiesias žarnas būdavo prikemša dvi ar tris*[496].

489 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
490 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
491 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
492 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
493 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
494 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
495 KšM b. 892, l. 8: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena,* 2014.
Pateikėja Paulauskaitė Elena, gim. 1928 m. Zūbiškių k.
496 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Pūslės

Iki XX amžiaus vidurio šeimininkės skilandį kimšdavo tik į kiaulės skrandį: *Nu kur tu į šlapimo pūslą mėsą dėsi – nesamonė*[497]*. Tą pūslę duoda mums. Su pelenais, su klumpe ištrini, ištrini. Ji taigi išsipučia, plona ji, išdžiūna, dar žirnių įdedi – sviedinys labai buvo geras. Prisimenu, vieną kartą katinui prie stimburio pririšom tą pūslę. Katinas lakstė, o mes juokėmės. Tėvas tada su diržu mumi vaikė*[498].

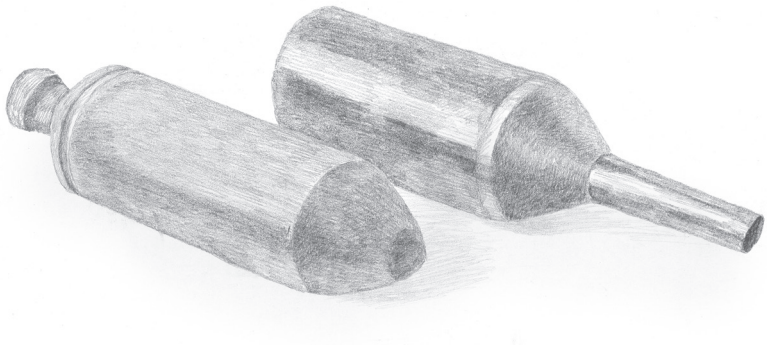
Ilgainiui skilandinę mėsą pradėjo kimšti į kiaulės pūslę ir vadino ne skilandžiu, o pūsle. Tiesa, pats ruošimo procesas iš esmės nepakito: *Geriausią mėsą gabaliukais supjaustai, ilgesniais tokiais, pakraujavusios nereikia dėt niekad. Susideda priekiniai kumpiai, ir taip gabalai apsipjausto. Riebios insideda lašiniai daugiau. Pūslė ir riebesnė skani. Mėsą dedi be odos, odą nuimi. Sumaišai tada ir pasūdai. Ant 10 kilogramų dedasi 300–270 gramų druskos, pipirai, česnakai susmulkinti (vasariniai geriau, – nerūgsta tada). Galima indėt lapelių, jei sumalti (cieli kur prisiglaudžia, – tadu žaliuot pradeda mėsa). Salietros nubrauktas šaukštelis ant 10 kilogramų. Sumaišius palieki pernakt, pasistovi, paskui vėl išsimaišo ir tadu jau kemši. Pūslę išplauni, iš viršaus pirmiausi in druską su pipirais ištrini, ištrini. Tadu vėl išplauni, išverti ir vidurį su druska trini, tampai, tampai, kad ana išsitemptų. Tik skylės nereikia didelės daryt, reikia tada užsiuvinėt. Kur šlapumas būna, tai jis in viršų eina, kur viršus – tai in vidų. Tadu kiši. Ant mašynkės triūbelė. Peiliukus išimi, triūbelę indedi. Pūslę spandai, kad susispaustų. Kai judini, tai ana spaudžiasi ir vienodai gaunasi. Jei oro neišvarysi, tai nestovi, pradeda žaliuot. Prikimštos pūslės užsiklijuoja žarnelėm išskustom. Du kartus užklijuoji, vieną kartą ir kitą, perpjovus tą žarnelę. Palaikai tada in bliūdus sustačius pernakt, – jos paraudonuoja, da apverti. Tada dedi į sietą. Kur užklijuota, dedi in apačią. Ir pakabini. Pakaba, pasukinėji jas in vieną pusę, in kitą. Pakabojo apie savaitę ir tadu galima rūkint. Pūslių ilgai nerūkini, pusę dienos ir dūmai praeina*[499].

Bertašiūnų kaime (Žaslių valsčius) maltą skilandinę mėsą paslėgdavo inde – ***maltos mėsos*** *padarydavo*: *Ją sudėdavo į tokius emaliuotus puodus, kaip ąsočiai, bet jie buvo su dviem ąsom, nesiauri. Tai pridėdavo stipriai, stipriai. Ir užspausdavo su lėkštute, kad tilptų į tą ąsotėlį. Tai būdavo kaip skilandis. Nuėjai atsipjovei, atsinešei, kvepia skilandžiu. Po kelių mėnesių valgėm. Jeigu žiemą kiaulę papjauna, – tai kai svogūnų laiškai, tada valgom*[500].

497 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
498 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
499 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
500 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

Dešros

Susmulkintos mėsos prikimštas žarnas – dešras – vadino *kilbasomis.* Jas darydavo dvejopas – greitam vartojimui ir ilgam laikymui. Labiau pasiturintys ūkininkai mėsą smulkindavo mėsmalėmis, dešras kimšdavo skardiniais stūmokliais.



↑ Kimštuvas dešroms kimšti. Palomenės sen. Neprėkštos k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

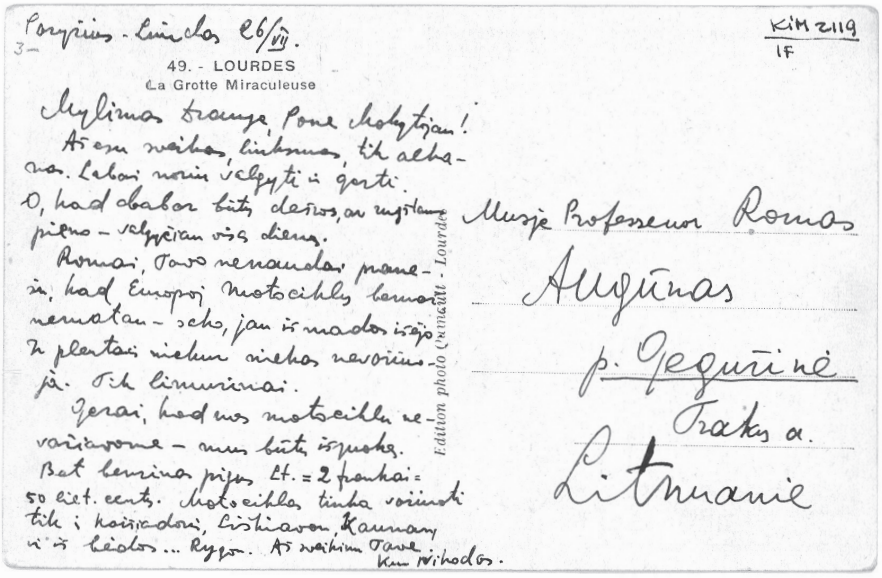
Vargingesni gyventojai XX amžiaus pirmojoje pusėje mėsą dešroms dar smulkindavo kapodami, o kimšdavo be tam skirtų įrankių: *Į dešreles eina prastesnė mėsa, nei į skilandį, nuo lašinių nupjauta, taip lienka bryzgalių visokių. Rankom pjaustydavo smulkiai, smulkiai. Toj medinėj nekočioj, su šiečka kur kiaulėm bulbas kapoja. Tą šiečką dar pagelandžia su bude, kad būtų aštri. Tai tada supjaustyta rankom ir taj šiečka dar sukapoja. Kapoja ilgai, – tada būna labai geros dešros. In dešras druska ir tie patys prieskoniai, nieko kito – česnakas, pipiras ir lapelis. Kimšt nebuvo kuo, paskui kažkas išgalvojo tas skardines dūdelas, mašynkos atsirado. Tai nuskelia buvo stiklinę bonką, bude nugelandžia tuos kraščiukus ir per tą angelą pirštais kemša. Oi, koks darbas buvo sunkus, Dieve, Dieve! Žiūrai, kad oro nepapultų; jei papuola labai, tai bakst! adatuke – nekenkia. Rūkina jas su lašiniais, su skilandžiu kartu. Jų nereikia slėgt, tik surišt, ir viskas. Dešras šaltai kokias keturias dienas rūkina, o karštai ir dienos gana. Išrūkintas laiko kamaroj daugiau, an kartelės. Visas tas žarnas sudaro, kiek būna tų žarnų, tiek ir sudaro.*

Jei nori ant greičio, tai atskiria kiek ir inpila in tą mėsą kokį puodelį vandenio, – čia jau greitam, šitų dešrų ilgai nelaikysi. Vanduo tas duoda minkštumą. Ir mėtų indeda, čiobrelių. Juos skuduriukį sudaužai, kad nebūtų kokia šaka. Čia greitam valgymui, jas kokias dvi, tris savaites valgo. Tokių gi visai būna skūrgalių,

riebalai visokie išsipjausto iš skilandinės mėsos. Tokią prastesnę dešrą daro. Tada ją šaltai padeda, verda. Ji nedžiovinama. Skani būna labai[501].

↑ Mėsos dešroms smulkinimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

501 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.



↑ Kunigo Nikodemo Švogžlio-Milžino atvirlaiškis, siųstas iš Prancūzijos į Gegužinę mokytojui Romui Augūnui, 1926 m. Jame rašyta: „O, kad dabar būtų dešros ar rūgštaus pieno – valgyčiau visą dieną.“ KšM

Kaulai, šonkauliai

Ilgam laikymui moterys paruošdavo ne tik vertingiausias kiaulienos dalis, bet ir skerdienos liekanas – kaulus: *Sukapoji ant kaladės nedideliais gabaliukais. Tiek druskos dedi, kiek apvolioja tą kauliuką. Tada in emaliuotus viedrus sudedi, net su kočėlu sudaužai, kad susiglaustų, kad nebūtų plyšių. Tada nuo tos mėsos skystimo, nuo tos druskos pasidaro net viršuj. Tada uždedi paliukę, akmenuku užspaudi, kad jie nekiltų. Ir po biskį verdi tuos kaulus in sriubą. Jei sūrūs, tai pasimirkini*[502].

Taukai

XX amžiaus pirmojoje pusėje iš kiaulės papilvės taukų, vadinamų *paliukių*, dažniausiai darydavo **taukinį**, *taukinę*: *Prie taukų yra plėvės, į jas ir susuka. Taukus pirma sumala mašinka arba sugrūda kočėlu, kuriuo košę grūdžia, apsuka plėve, žodžiu – padaro lyg duonos bakaną. Tada padeda kašikan arba tarp dviejų lentelių apriša*[503].

502 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
503 LII b. 17, l. 1: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955.
Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

Susmulkintus taukus pasūdydavo, kai kurios šeimininkės dar paskanindavo pipirais ir lauro lapeliais. *Kai išsisūrėdavo – užnešdavo ant aukšto*[504]. Kai kada taukinį parūkydavo. *Prapjaudavo prieš Žolinę, kopūstams užaugus*[505] arba laikydavo iki rudens: *Vartoja rudenį, kai baigiasi mėsa <...>. Taukinis, jei gerai padarytas, gali stovėti porą, trejetą metų*[506].

Nedideliu taukinio gabalėliu šeimininkės gardino įvairius valgius: *Taukine tepdavo ant kopūstlapių keptus bulvinius blynus, dėdavo virdamos kopūstus*[507], dėdavo į košes, grybus.

↑ Liepinė taukams ir kt. laikyti. Kruonio sen. Lapainios k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Vėliau imta **taukus lydyti** (sakydavo – *leisti*)[508]. *Kada gerą kiaulę pasiskerdi, – tai du kibirai riebalų būna, tai kap už ausies nuveina*[509]. Taukus naudodavo kepimui: *Viską kepdavo ant kiaulienos taukų. Dabar visi ant aliejaus kepa, o tada nekepė. Ir ant sviesto nekepė, – sviestas dega. Kurie karves kelias laikydavo, daug sviesto turėdavo, tai atlydydavo, – ant tokio kažkiek kepdavo, bet pagrindinis kepimas ant kiaulės taukų. Smalčium vadino*[510]. Kiti lydytus taukus vadino *žegune. Spirgučius vartodavo atskirai – dėdavo viralan, bulvių košėn, tepdavo ant duonos*[511]. *Spirgučiai tai skanumas nežmoniškas, juos ant skarvados sudėjai, kiaušinį gali kept. Kur bebūt, ar į košę bulbinę*[512].

504 KšM b. 408, l. 21: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.
505 KšM b. 64, l. 9: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
506 LII b. 17, l. 1: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
507 KšM b. 64, l. 9: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
508 LII b. 17, l. 13: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.
509 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
501 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
511 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
512 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Lydydavo ir **žarnų taukus**, tačiau ant jų šeimininkės tik tarkuotų bulvių blynus kepdavo: *Žarninius taukus išvirdavo. Netinka jie miltiniam blynam, į kokią sriubą, tai ne. Išplaut juos gerai reikia. Virt reikia ilgai, nereikia nusemdinėt, kol susiima spirgučiai. Tada nusemi juos, o spirgučiai lieka*[513].

Saugojimas

Šiaudais, skiedromis dengtuose gyvenamuosiuose namuose mėsos produktus dažniausiai laikydavo *sukartus* ant aukšto arba kamaroje*: Stogai gi buvo šiaudiniai, – vėsus toks stogas būdavo. Tai arba ty, arba kamaroj. Smulkūs – ty dešros, palendvicos – tai kamaroj. Lašinius daugiausiai ant aukšto nešdavo*[514].

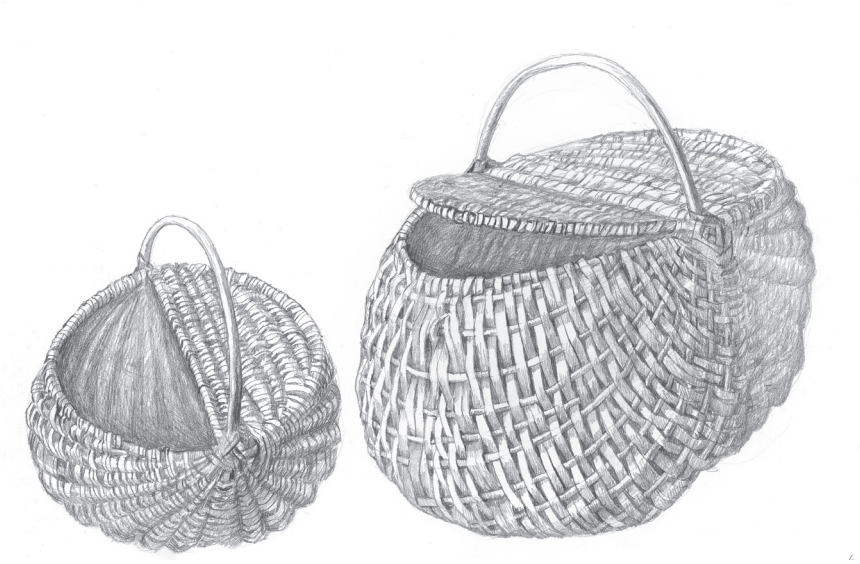
Dažniausiai mėsos produktai būdavo kabinami ant virvelių: *Ausys, kojos tai kaip rūkytos suvertos, tai taip jos ir karo ant cveko su tuo šniūreliu, arba in maišelį, in kokį užvalkaliuką, – ir jos ty stovi. Tik kad sausai, kad oras vaikščiotų, nes jeigu oro negaus – tai tuoj gliaumija*[515]. Lašinius, kumpius taip pat pakabindavo. Dalį kabindavo sudėję į pintines *(kašikus)*: *Skilandį, taukinį ir dešras sudėdavo į uždengiamą pintinę*[516].

Nerūkytus sūdytus lašinius laikydavo skryniose: *Dėžutė buvo tokia padaryta. Druskos pripilia, paltį per pusę perpjauna, padeda ir vėl storai druskos, biškį salietros, pipirų, česnakų. Ir vėl. Vis druska perpila. Tada tą kufrelį uždengia. Ružavi tokie būdavo lašiniai. Paskiau ant aukšto užneša, pastato ir viskas. Taip ir stovi. Kartais rūkydavo, bet daugiausiai taip. Druską apskuto ir valgo*[517]. Kartais laikydavo tiesiog užpiltus druska: *Druskoj laikydavo*: *Pasūdo juos, kiek reikia insisūri. Tada deda ant lentos. Apačion ant kokių porą pirštų druskos, tada tuos lašinius ir vėl druskos. Gerą pusmaišį supila tos druskos. Kamaroj, būdavo, susūdyti stovi ant suolo uždengti. Ir labai gerai stovi. Balti, balti. Vasarą iš tos druskos išsiima, tą viršų (jis gal kiek per sūrus) nusipjauna*[518].

Mėsą saugodavo nuo graužikų, vabalų. Nuo kenkėjų apsukdavo audeklu: *apdengia plonu kokiu skuduru, kad jau musės ty nelįstų, – bet kad nebuvo ant aukšto tų musių tenai*[519]. *Būdavo, būžiukai juodi atsiranda, tai apvilkdavo medžiaga. Tarbelas pasiuva ir apvelka. Dar tą medžiagą sūriam vandeny išplauna, kad sūrus būtų tas maišas*[520]. Tačiau kartais nepadėdavo jokios priemonės, ir visos pastangos išlaikyti mėsą nueidavo veltui: *Laikė, laikė skilandį ant aukšto,*

513 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
514 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
515 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
516 KšM b. 408, l. 21: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.
517 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
518 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
519 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
520 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

tėj' būžiukai prakirto, ty kirmėlių jie prideda. Apžiūrėjo, kad viskas – tas skilandis sukirmijęs. Tą skilandį išmetė. Sako: „Skilandis ritasi.“ O jis pilnas buvo tų kirmėlių, – jos ty juda[521].



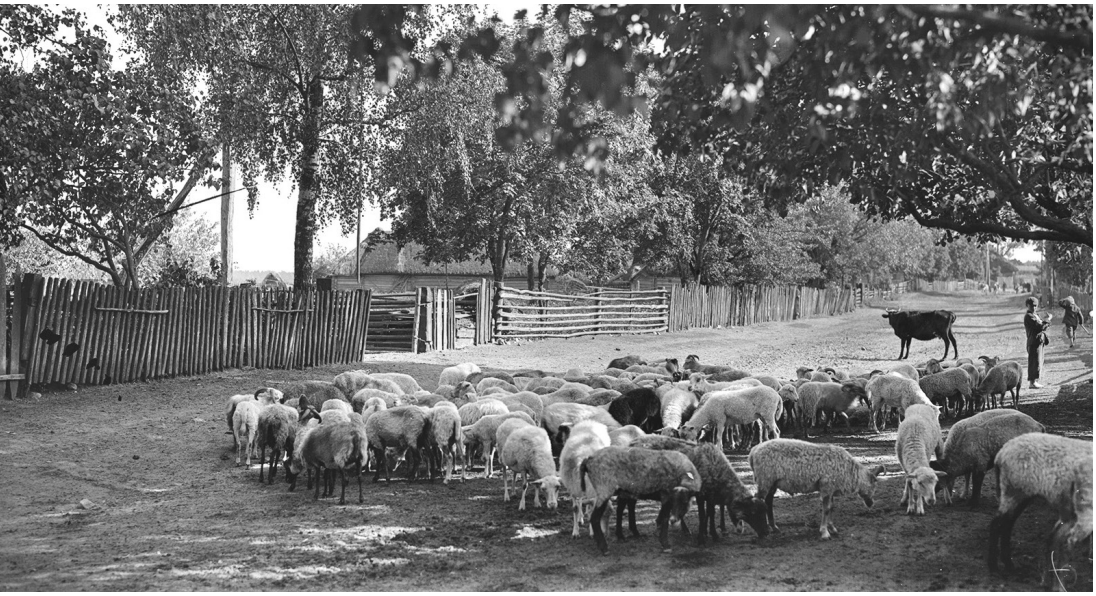
↑ *Kašikai*. Žiežmarių sen. Vladikiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

AVIENA

Ūkininkai augindavo po keletą avių. Žiemai palikdavo 2–3 ėriukus. Pavyzdžiui, 1934 m. visoje Trakų (Kaišiadorių) apskrityje buvo laikoma beveik 29 tūkstančiai (tiksliau – 28 196) avių. Šimtui hektarų naudojamos žemės teko 22,24 avys – daugiau, nei bet kurioje kitoje apskrityje (Lietuvos vidurkis – 15,94). Tai, kad vietos gyventojai avienos valgė sočiau nei kitose Lietuvos apskrityse, galbūt lėmė nederlingos, tik ganykloms tinkamos žemės. Antra vertus – apskrityje gyveno karaimų ir totorių tautybės žmonių, kuriems aviena buvo neatsiejama tradicinės virtuvės dalis. 1934 metais laikraštyje „Lietuvos aidas“ apžvelgiant gyvulių ūkį apskrityje rašyta, kad *daugiausiai laikomos vietinės, gana menkos avys*[522]. Tačiau, anot straipsnio autoriaus, *žemės ūkio rūmų dedamų pastangų dėka kaskart daugiau atsiranda juodagalvių veislės avių ir jų metisų*[523].

521 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
522 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
523 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.

↑ Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos direktorius Jonas Sabas (ketvirtas iš dešinės) supažindina moksleivius su avių auginimo ypatumais. Žiežmariai, ~1930 m. LCVA



↑ Avys kaimo gatvėje. Onuškio v. Samninkų k., 1938 m. Fotografavo J. Timukas. NČDM

Avis ūkininkai pjaudavo rudenį. Dažniausiai spalio, lapkričio mėnesiais: *Tai visados buvo mada Visų Šventam, jau lapkričio pirmai, – tai avelą pasipjauna*[524]. Avis ir galvijus pjaudami nepaisė mėnulio fazės. Jų mėsą greitai suvalgydavo. Paprastai lapkričio mėnesį pjauto gyvulio dalį atiduodavo elgetoms: *Tos mėsos dalį supjaustindavo į gabalėlius ir Visų Švenčių ar Vėlinių dieną veždavo į Kazokiškes prie bažnyčios padalyti ubagams*[525]. Apie Žiežmarius rašoma: *Kada ateidavo šventės, tai žebrokai visi sueidavo prie bažnyčių, sėdėdavo prie šventoriaus. O jų, tų žebrokų susirinkdavo devynios galybės, ir visi laukdavo išmaldos. Žmonės, važiuodami į bažnyčią, privalėjo vežti žebrokams šelpt maisto. Tai, būdavo, papjauni baronėlį, mėsą sukapoji gabalėliais, iškepi ragaišio ir veži, – nes jei neveši, kunigas ir kiti žmonės vadins bedūšiais. Niekas nežiūrėdavo, ar turi ką nors namuose, ar ne, bet žebrokams būtinai reikėjo vežti. O jų gal pora šimtų. Vienas per kitą braujasi, šaukia. Tai kol padalini jiems tą maistą, tai ir guzikus ištraukia, ir skarikė nuo galvos nupuola. O tie vis rėkia: „Man nedavei, man nedavei!“*[526] Duodavo mėsos ir kunigui bei bažnyčios tarnams.

↑ Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos moksleiviai su avimis. Žiežmariai, ~1930 m. LCVA

524 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

525 KšM b. 408, l. 20: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

526 VU f. 81 b. 272, l. 3: Gražytė G. *Papročių teisė. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėjas Morkūnas Jurgis, gim. 1896 m., gyv. Morkūnų k.

Avienos vartojimas, valgiai

Aviena buvo valgoma iki žiemos švenčių: *Beveik iki Kalėdų avienos turėdavom*[527].

Kai papjaudavo avį, šeimininkė *kaisdavo* puodą ir virdavo **cepelinus**, įdarytus išvirtais ir susmulkintais plaučiais, kepenimis ir širdimi: *kas ten gi mėsą dės, kad būtų skaniau, svarbu, kad būtų daugiau pavalgyti*[528].

Daugiausia avieną virdavo su sriuba*: nebuvo mados, kad ty kepa, daro ką nors. Gabalą mėsos indėjo in puodą, jau ji apvirus, tada batvinių. Tai tos sriubos ir mėsos gabalą išsitraukė ir valgo*[529]. Įvairiai paruoštos avienos atsirasdavo ant labiau pasiturinčių gyventojų stalų: *Avieną mama troškindavo gabaliukais su kopūstais raugintais, arba su morkom ir bulvėm*[530]. Įmantrių valgių iš avienos ragaudavo totoriams Iljasevičiams priklausiusio Tadaravos dvaro virėjos šeima. Greičiausiai dvare nužiūrėtus patiekalus vėliau ruošdavo jos dukra. Ji pasakojo, kaip *šutino* **avieną su pupelėmis**: *Paimu porą kg riebesnės avienos, su kirviu sukapoju gabaliukais po 200 gr, sudedu į puodą ir užpilu verdančiu vandeniu, kad apsemtų mėsą, bet nedaugiau, įdedu druskos, svogūnų, pipirų, lapelių, uždengiu ir užverdu ant plytos, tada nešu į duonkepę ir šutinu iki suminkštėjimo. Atskirai išverdu 0,5 kg pupelių, pasūdau. 1 kg svogūnų smulkiai supjaustau, sudedu į riebalus ir verdu iki suminkštėjimo. Ant keptuvės paskrudinu cukrų ir juo rusvai nudažau svogūnus. Dedu į lėkštę avieną, šalia – pupeles ir viską užpilu svogūnų padažu*[531].

Iš avienos kepdavo ***gulius***, kurių tešlą darė taip: *Žalias nuluptas bulves sutarkuoju smulkia tarkute, labai stipriai nuspaudžiu, tešlą užplikinu stikline verdančio pieno, įdedu porą kiaušinių, saują rupių kvietinių miltų. Išminkau tešlą, įdedu svogūną*. Įdarą darydavo taip: *Kapokle smulkiai sukapoju avieną, įdedu pipirų, druskos, svogūnų, išmaišau. Į tešlą dedu įdarą, padarau apvalius kukulius, aptepu plaktu kiaušiniu, kepu ant keptuvės riebaluose*[532].

Avienos atsargos

Ilgesniam vartojimui pjaustyta aviena būdavo sūdoma skrandyje*: mėsą supjaustai gabalais, ją su prieskoniais in pilvą susūdai. Tas pilvas gana didelis – užrišai. Kamaroj padėjai. Reikia – atsirišai, gabaliuką išsiėmei. Visa avelė tilpo*[533].

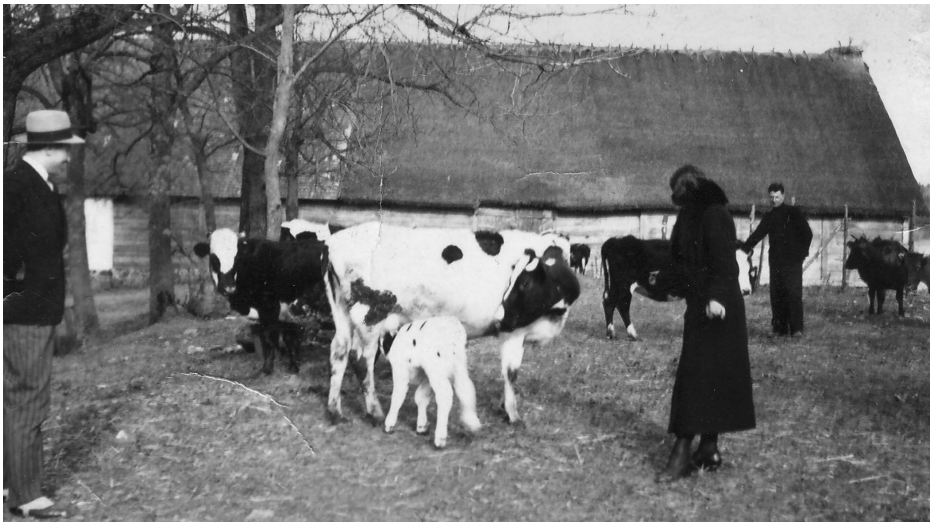
527 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
528 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
529 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
530 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
531 LII b. 900, p. 81: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Radlinskienė Elena, gim. 1922 m., gyv. Kaišiadoryse.
532 LII b. 900, p. 80: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Radlinskienė Elena, gim. 1922 m., gyv. Kaišiadoryse.
533 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Kitos šeimininkės į skrandį kimšdavo avieną su visais kaulais. Palomenės apylinkėse sūdytą avieną laikydavo kibiruose: *apsūdo ją, pasūdo, pasūdo ir sudeda į kokį kibirų emaliuotų. Avalės kaži kiek nebūna mėsos. Tai kokį porą kibirų prideda. Tadu verda. Jeigu per sūri, – iš vakaro pamerkia į vandenį. Daugiausia karštą valgo, nes tas lajus avalės stengsta labai greitai. O taip, tai skani avalės mėsa. Ir kepenis sunaudodavo, viską. Tik žarnų nenaudojo. Iš kiaulės žarnų tai vėdarus kepa. Iš avalės nieko nedarė*[534].

Avies **riebalus**, vadinamą *lajų,* sulydydavo ir naudodavo kepimui ar patiekalams skaninti: *A to lajaus būna taip, kaip riebalų. Tai tą lajų tadu į kugelį, jau košę tą kepa, bet irgi, jeigu tik jau su pienu valgysi, tai burnoj ir stengsta*[535]*. Jei blyną, tai tik karštą. Pravėso – visa burna apsivelia tuo lajum*[536]*. Tą lajų sušildo, su svogūnu pakepina ir tada vilgydavo kopūstlapių blynus*[537].

GALVIJŲ MĖSA

1934 metais Trakų (Kaišiadorių) apskrities ūkininkai laikė daugiau nei 40 tūkstančių (tiksliau – 40 146) galvijų: melžiamų karvių, veršiukų ir kitų. Lyginant su Lietuvos vidurkio rodikliais, tai buvo nedaug. Vėlesniais metais auginamų gyvulių skaičius šiek tiek augo. Pavyzdžiui, 1937 metais ūkininkai



↑ Galvijai Kaišiadorių verslininko Z. Šimašiaus ūkyje Vladikiškių dvare. XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė D. Šimašis

534 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
535 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
536 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
537 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

↑ Rumšiškių viršaičio Jono Zarecko galvijai Vladikiškių dvare. 1930 m. Fotografiją pateikė A. E. Zareckaitė

↑ Galvijai. Trakų (Kaišiadorių) apskr., XX a. 3–4 deš. KšM

laikė 43 700, 1938 metais – 43 890 galvijų[538]. O 1939 metais – 44 410 galvijų, kurių tarpe 26 430 melžiamų karvių, 8480 veršiukų ir 9500 kitų[539]. 1934 metais dienraščio „Lietuvos aidas“ straipsnyje buvo rašoma, kad visoje apskrityje laikomi galvijai savo kokybe nepasižymi: *Daugiausia laikomi vietiniai galvijai, kurių tarpe vyrauja juodi – juodmargiai, žalų – žalmargių yra maždaug 20 %*[540]. Turtingesni ūkininkai, derlingesnių žemių savininkai augino geresnių veislių gyvulius: *Stambesniuose ūkiuose dažniausiai sutinkami olandų veislės galvijai. Fiunų veislės raguočiai kiek daugiau paplitę Žaslių valsčiuje*[541].

Galvijų skerdimas

Galvijų skerdimas buvo paprastesnis nei kiaulių. Dažniausiai skersdavo pats šeimininkas. Galvijus, taip pat ir avis, prieš skersdami apsvaigindavo, tuomet perpjaudavo gerklę: *Veršius didelius arba karvę pariša už ragų drūčiai. Prie kluono balkiai, bantai tėj', keliom raikštėm riša, tada katras ranką turi gerą – kūju kerta in kaktą, ir tada krinta. Tuo momentu džirkšt! per gerklą, ir nupjauna. Tada pasikabina ir pasibaigia*[542].

Galvijienos vartojimas, valgiai

Kaišiadorių apylinkių gyventojai jaunų galvijų – veršiukų mėsos daugiausia suvalgydavo pavasarį, kada veršiuodavosi karvės: *Tą teliuką ir papjauna dviejų savaičių, pusantros. Jo nesūdo – suvalgo greitai*[543].

Kitos šeimininkės veršieną ar jautieną – senesnio galvijo mėsą pasūdydavo *kaip avieną, bet ilgai nelaikydavo. Mėnesį gali gulėt, daugiau kiek, bet ne taip kaip kiauliena, kad visus metus išsilaiko. Mėsa kitokia*[544]. *Kad vyniotinius [kumpius] kokius darytų, ne! Nieko nei iš jautienos, nei iš avienos, – tik virimui*[545].

Veršieną ar jautieną troškindavo, kepdavo vaišių, švenčių stalui. Pavyzdžiui, Žiežmarių valsčiaus apylinkėse laidotuvių vaišėms paruošdavo troškintos ***telietienos***. Mėsą supjaustydavo mažais gabaliukais, sudėdavo į puodą, ant viršaus uždėdavo sluoksnį pjaustytų lašinukų, sluoksnį morkų, svogūnų, česnakų ir *kolytų* – dirvinės čiužutės. Tuomet užpildavo trupučiu

538 *Statistikos metraštis 1938 m.,* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 122.
539 *Statistikos metraštis 1939 m.,* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 112.
540 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
541 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
542 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
543 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
544 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
545 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

vandens. Puodą su mėsa dėdavo į pečių ir apdėdavo žarijomis. Valgydavo su bulvių koše[546].

Veršiuko kumpį tradiciškai kepdavo Velykoms: *Pavasarį apsiveršiuoja karvė, – tai jau Velykoms kumpis*[547].

Maistui buvo vartojama pieninių karvių mėsa: *pasensta, tai papjauna ir suvalgo tąj karvę. Susūdo in kubilus, in bačkas, dugnu uždengia, užslagia ir šaltai laiko. Medžiagom apriša, kad musė kokia netūptų. Gana skani, tokia plėšosi ilgais šniūrais*[548].

Žaslių valsčiuje jei kuris ūkininkas norėjo seną karvę pakeisti į jauną, tai įprastai parduodavo ją kaimynams: *susideda kaimynai keli ir nusiperka tą karvę, – papjauna jir pasidalina mėsas*[549].

Iš karvės mėsos darydavo **dešras**: *Pamenu, dešras tas iš karvės žarnų, – taigi storos tokios buvo. Nerūkina kokioj rūkelkoj, ale į tokias blėtas, kap pečiuj buvo, tai blėta, tokia didalė, šiaudų patiesia. Apdžiūvusias dešras blėton ton sudeda gražiai. Ir kaip pečių iškūrena, čiut pravėsina ir instumia. Kokios gražios pasidaro jos ty. Kap išrūkina, ir tadu sukaria jas, ir laikos jos. Laikosi ilgai*[550].

Mėgdavo ir **galvijų skrandžius**, tik jų paruošimas reikalavo ilgo ir kruopštaus darbo: *Jį pirmiausia išplaut reikia švariai. Būna gi tokie spygliai iš vidaus, tuos spyglius reikia nuimti. Būna lenta tokia plati, tai jį intaiso – užmauna. Tada reikia verdančio vandenio puodeliu pilt. Kur užpili vandenio – jau tynai ir lupasi. Tada su peiliu, su šaukštu dideliu gramdai – lieka balta mėsa. Reikia ilgai dirbt, reikia kelių puodų vandenio, jo kišt į vandenį negalima, tiktai pilt. Tolei skuti, kolei lieka baltas. Išverdi, – tai ooo! Gali jį ir ant skarvados pasikept, gali sriubon dėt, į šaltieną juostelėm pasipjausčius. Labai jis skanus. Storas, skanus. Gyvenime ne visi ragavę tokio skonio. Bet labai daug darbo*[551].

Iš galvijų kepenų šeimininkės darydavo **kepenines dešras**. Uodegas, kanopas dėdavo į verdamą **šaltieną**. Sulydę sunaudodavo ir galvijų taukus – **lajų**: *blynus kepdavo, in karštą sriubą dėdavo*[552].

546 KšM b. 989, l. 18: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja. Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.

547 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim.1942 m. Būtkiemio k.

548 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

549 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

550 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

551 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

552 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

PAUKŠTIENA

1934 metais spaudoje apžvelgiant Trakų (Kaišiadorių) apskrities žemės ūkio būklę, buvo teigiama, kad *paukščių ūkis tvarkomas primityviškai*[553]. Konstatuota, kad apskrities ūkiuose laikoma daugiau nei 106 tūkstančiai (tiksliau – 106 074) vištų. Daugiausia buvo vietinės veislės, o antrą vietą užėmė leghornų veislės vištos. Kitų veislių buvo nedaug.

↑ Kaišiadorių verslininko V. Tkačenkos veistos veislinės vištos. ~XX a. 3–4 deš. KšM

Kitose Lietuvos apskrityse gyvenę ūkininkai įvairių paukščių laikė daugiau, ir galima manyti, kad jų mėsos valgė žymiai sočiau. Pavyzdžiui, 1934 metais Trakų (Kaišiadorių) apskrityje 10 ha naudojamos žemės plotui teko 5,90 ančių, o apskritai Lietuvoje – 6,03, žąsų teko – 2,13, o Lietuvoje – 5,58, kalakutų – 0,77, o Lietuvoje – 2,74[554].

Ilgainiui situacija keitėsi, paukščių ūkių sąlygos gerėjo. 1939 metų rugsėjo 21 dienos laikraštyje „Ūkininko patarėjas“ skelbta, kad Rumšiškių apylinkių ūkininkai turėjo įsisteigę gerų vištidžių: *Apylinkės ūkininkai paukščių auginimu labai susidomėję, nes pas daugelį kiemuose matėsi pulkais rodislandų veislės vištų, kalakutų, žąsų ir kitų naminių paukščių Dabar ūkininkai, užuot vištas laikę užpečkiuose, joms turi įrengę atskirus namus – vištides*[555]. Tais metais vištų

553 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
554 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
555 Stadžius B. Ūkininkai turi įsisteigę gerų vištidžių, *Ūkininko patarėjas* nr. 38, 1939-09-21, p 7.

laikyta daugiau, nei 170 tūkstančių (tiksliau – 176 760), kalakutų – 3900, žąsų ir ančių dar mažiau: žąsų – 2380, ančių – 2200[556].

↑ Kaišiadorių teismo antstolio J. Žitkaus dukra Aleksandra lesina vištas. Kaišiadorys, ~1933–1934 m. Fotografiją pateikė A. Kristapavičienė

556 *Statistikos metraštis 1939 m.,* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 114.

↑ Kaišiadorių verslininko V. Tkačenkos mėsinės „Faverol" veislės vištos. ~XX a. 3–4 deš. KšM

Paukštienos vartojimas, valgiai

Iš paukštienos Kaišiadorių apylinkių ūkininkai daugiausia suvartodavo vištienos. Kitus paukščius augino parduoti. Kiaušinius taip pat dažniau parduodavo nei patys valgydavo.

Paukščius šeimininkės *kapodavo* pačios, nes vyrai tuo neužsiimdavo. Maistui kapodavo perteklinius gaidžius: *Vištos palikta kiaušiniam, o gaidžius valgo. Pradeda jau tokius didesnius. Rudenį bulbas kasa, ir pradeda gaidžius pjaut. Tai ir sriuba būna, kopūstai skanūs, barščiai skanūs. Dabar tai visokie apkepimai, apdarymai, tada nebuvo mados. Gaidį papjovei, in puodą, išėmei iš puodo, sriubos indėjai, tą mėsą ir valgai. Ir viskas*[557]. Virtos ir senos dedeklės: *Viščiukus perina namie, augina ir tadu jau tas senas po vištą kokią papjauna. Tai pasipjovė, nupešė, nusvilina tą vištų jau ir išdarinėja, išmazgoja – puodan. Išvirė ir valgo susėdę tą vištą, ir buvo po viskam*[558]. Senų vištų nekepdavo dėl jų kietos mėsos: *Iškepsi, neiškepsi, da ją vyrt nežinia kiek reikia, kad išvirtų gerai*[559]. Tačiau kartais šeimininkės pakepindavo išvirtos vištienos: *išverda, apkepina, užmeta kokį cibuliuką pažarinus ir valgydavom*[560]. Daugiau užtrukdavo ruošdamos šventinius paukštienos patiekalus. Žaslių valsčiaus apylinkėse didžiausioms

557 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
558 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
559 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
560 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

metų šventėms – Velykoms ir Kalėdoms kepdavo kimštą vištą[561]. Per vestuves dažnai iškepdavo žąsį[562].

1934 metais žąsiena privaloma tvarka atsirasdavo ant valdininkų, įstaigų tarnautojų stalų. Dėl tų metų pasaulinės ekonominės krizės ir pašlijusių santykių su Vokietija, kuriuos lydėjo draudimas įvežti į jų šalį žąsis, Lietuvos valdininkai ir tarnautojai, laikomi *kategorija žmonių, kurių pajamos yra aiškios ir pastovios*[563], vyriausybės nutarimu buvo įpareigoti nupirkti iš ūkininkų žąsų perteklių. Spaudoje išplatintame nutarime buvo rašoma:

1. Visi valstybinių, savivaldybių ir privačių įstaigų valdininkai ir tarnautojai turi nupirkti: tiek žąsų, kad kiekvienai valdininko kategorijai arba kiekvieniems 50 lt. algos atitektų po vieną žąsį.

2. Valdininkai ir tarnautojai už papenėtas žąsis turės mokėti po 5 litus ir iš pardavėjo turės gauti pirktajai žąsiai tam tikrą numeruotą kortelę „viena žąsis".

3. Tenkantį žąsų skaičių valdininkai turės supirkti ligi š. m. gruodžio mėn. 24 dienos[564].

Vykdydami šį įpareigojimą Kaišiadorių miestelio valdininkai ir įstaigų tarnautojai susidūrė su ūkininkų nesąžiningumu bei sukčiavimu. Jie skundėsi: *perki turguje iš ūkininko – žąsį. Prašo už gerą, papenėtą žąsį 4–4,5 lit. Nuperki. Bet kai paprašai duoti kortelę, tuoj šią žąsį atima ir duoda iš kito „skyriaus" visai susivėlusią žąsį ir prašo 5 litus. Tokie „šposai" vieniems sukelia gardaus juoko, o kitiems, pirkėjams pasipiktinimą*[565].

↑ Žąsų pulkas Žiežmarių apylinkėse. XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė P. Žakevičienė

561 KšM b. 989, l. 14: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja. Jacinavičienė (Kavaliauskaitė) Birutė, gim. 1935 m. Skėrių k., gyv. Pakertų k.

562 KšM b. 427, l. 14: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

563 Valdininkai ir tarnautojai įpareigojami nupirkti 200 tūkstančių žąsų, *Ūkininko patarėjas*, 1934-11-01, p. 1.

564 Valdininkai ir tarnautojai įpareigojami nupirkti 200 tūkstančių žąsų, *Ūkininko patarėjas*, 1934-11-01, p. 1.

565 Kaišiadoriečiai apie žąsis, Trakų balsas, *Rytų Lietuva*, 1934-11-23, p. 3.

Didelė dalis Kaišiadorių miestelyje dirbusių valdininkų ir tarnautojų buvo nevedę. Jie nupirktas žąsis priduodavo į valgyklas, kuriose maitinosi. Tačiau suvalgyti tokį kiekį paukščių buvo neįmanoma. To meto spaudoje rašyta: *Valgyklos žąsų priimti nebenori, nes visų besimaitinančių žąsų sudoroti negali: reiktų kasdien tris kart tiekti žąsieną, kas neįmanoma*[566].

ŽVĖRIENA

Žvėriena žymios reikšmės Kaišiadorių apylinkių gyventojų maistui neturėjo.

Medžioklė buvo vyrų užsiėmimas. Daugiausia jie medžiodavo smulkius žvėris ir paukščius: *lapes, kada sezonas, zuikius, antis. Prieš medžioklę vyrai susieidavo, valgydavo, išgerdavo kareivuką (0,3 litro talpos)*[567].

↑ Medžioklės laimikis. Trakų (Kaišiadorių) apskr., XX a. 3–4 deš. KšM

566 Kaišiadoriečiai apie žąsis, Trakų balsas, *Rytų Lietuva*, 1934-11-23, p. 3.
567 KšM b. 229, l. 6: Morkūnaitė J. *Bublių kaimas, Žiežmarių seniūnija*, 1999. Pateikėja Morkūnienė Anelė, gim. 1917 m. Turloviškių k., gyv. Bublių k.

↑ Trakų (Kaišiadorių) apskrities pareigūnai su medžioklės laimikiu. Semeliškių valsčiaus viršaitis Bronius Stosiūnas stovi iš kairės, centre – Trakų (Kaišiadorių) apskrities policijos vadas Petras Mačinskas. 1939 m. Fotografiją pateikė J. Stasiūnaitė

Trakų (Kaišiadorių) apskrities miškuose su aukščiausiais Lietuvos pareigūnais medžiodavo Prezidentas Antanas Smetona. Medžiokles aprašydavo to meto spauda. Apie 1929 m. sausio 30 d. Trakų (Kaišiadorių) apskrities miškuose žemės ūkio ministro Jono Prano Aleksos *suruoštą* medžioklę ir jos laimikį pranešimas buvo išspausdintas laikraštyje „Policija“. Toje medžioklėje buvo nušauti 4 vilkai, 1 lapė ir 31 zuikis[568].

Išsamus 1934 metų lapkričio 14 dieną žemės ūkio ministro Aleksos organizuotos medžioklės reportažas buvo išspausdintas laikraštyje „Trakų balsas“: *Žemės Ūkio Ministerio p. Aleknos surengtoje lapkričio mėn. 14 d. Trakų apskrity, Būdos girininkijoj (Pono Prezidento Rezervate) medžioklėje dalyvavo: ministeriai: Aleksa, Zaunius, Latvių įgaliotas ministeris Seja ir Estų – Leppik, du latvių delegatai, daug aukštų valdininkų ir karininkų, viso dvidešimt keturi dalyviai. Medžioklėje dalyvavo dvi varovų partijos. Nušauta dvi lapės, aštuoniolika kiškių, penkios jerubės, viena slanka ir vienas vanagas. Buvo išvaryta daug stirnų, tačiau kadangi dabar jos meta ragus, todėl nuo jų šaudymo susilaikyta, nes sunku atskirti ožius nuo patelių. Medžioklę užbaigus, dalyviai prie dviejų laužų vaišinosi. Medžioklėje nuo trakiečių dalyvavo: pulk. ltn. Žutautas, urėdas Malvica ir policijos vadas Krivikas. Viso per medžioklę paleista 94 šūviai*[569].

568 *Policija* nr. 3, 1929-02-15, p. 39

569 Pavykusi medžioklė. *Trakų balsas* nr. 45. 1934-11-16.

Š. m. sausio m. 30 d. Trakų apskr. miškuose įvyko žem. ūkio min. p. Aleksos suruošta didelė medžioklė dalyvaujant p. Rezp. Prez. ir kit. aukšt. valdininkam. Medžioklėje nušauta 4 vilkai, 1 lapė ir 31 zuikis.

↑ Žinutė laikraštyje „Policija“ apie medžioklę, kurioje dalyvavo Lietuvos Prezidentas Antanas Smetona. 1929 m.

Yra žinoma, kad **troškintas kiškis** puikuodavosi ant šventinio Kalėdų stalo Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio J. Žitkaus šeimoje. Jo dukra pasakojo: *Tėvelis su miškininkais draugavo, su urėdu, su girininku. Tai nušaudavo zuikį, kai būdavo sezonas. Jį reikėdavo palaikyti mėnesį ar porą savaičių. Ant aukšto pas mus laikydavo. Tada kažkas ateidavo, nulupdavo odą ir tada pjaustydavo gabalais, marinuodavo. Kadangi zuikio mėsa labai liesa, tai prikišdavo dar lašinukų į ją. Troškindavo ir būtinai paduodavo su burokėliais. Burokėlius nuvirdavo, tarkuodavo ant burokinės tarkos. Ant keptuvės svogūnėlių pakepdavo, burokėlius sudėdavo, patroškindavo, įdėdavo grietinės, prieskonių. Nei jokių bulvių, nei nieko*[570].

570 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

ŽUVIS

← Astos Sabonytės fotografija

Trakų (Kaišiadorių) apskritis gana ežeringa. Per Kaišiadorių valsčių teka Lomena, Žiežmarių – Strėva, Kruonio valsčiaus riba teka Nemunas, Žaslių – Neris. XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkių gyventojų maistą papildavo upėse, ežeruose ir tvenkiniuose sužvejota žuvis. Be to, vandens telkiniai buvo ir pajamų šaltinis, nes buvo galima žvejoti ir pardavimui.

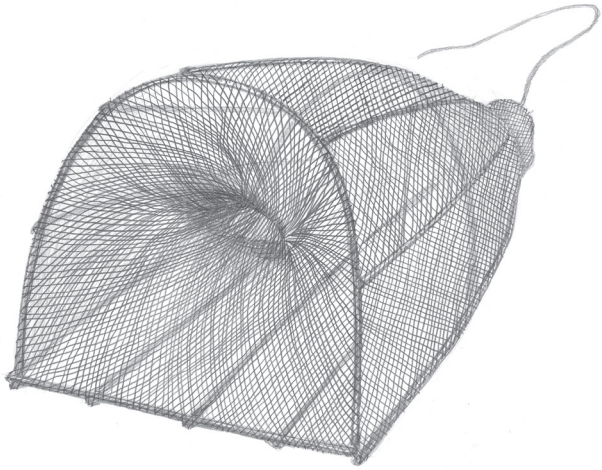
Apie 1919 metus buvo inventorizuojamas Kruonio valsčiaus turtas, taip pat ir vandens telkiniai. Kruonio valsčiuje tuo metu buvo keturi ežerai: Broel-Pliateriui priklausęs 120 dešimtinių ploto Kalvių ežeras, kurio naudotojas buvo Kamuš Leizeras; Skalskiui priklausęs 4 dešimtinių Plytnykų; Šnipelių sodžiui priklausęs 4 dešimtinių Šnipelių; Vedeckui priklausęs 6 dešimtinių ploto Norkūnų ežeras, vadinamas *Markunsku*. Per valsčiaus teritoriją tekėjo keturios upės: Nemunas Strėva, Lapainia, Liutika; buvo trys tvenkiniai: Lapainios sodžiui priklausęs 2 dešimtinių ploto Lapainios, po 1 dešimtinę ploto Darsūniškio ir Matui Lapinskui priklausęs *Gabrilovos* tvenkinys[571].

Detalesnėse ežerų anketose nurodoma, kad Kalvių ežeras apima 186 dešimtines, jo pakraščiuose – tik pievos ir dirbama žemė. Ežero krantas buvo tvirtas (nedumbluotas), ežero pakrantės siekė Kriaučiškių, Vilūnų ir Būtkiemio kaimų bei Kalvių dvaro ir miestelio žemes. Jo dugnas žvirgždėtas ir dumblėtas, krantai apaugę žole, švendrais. Vėžių jame nėra ir nebuvo, o žuvų rūšių net keletas – lydekos, lynai, ešeriai, kuojos, taip pat *palšos*, *atžagarai* ir *okslos*. Ežeras iš Broel-Pliaterio buvo perimtas valstybės globon ir išnuomotas *visam metui* Leizerui, kuris mokėjo už nuomą 1000 auksinų. Žuvis vasarą gaudydavo tinklais, o žuvininkams-darbininkams mokėdavo pinigais ir sugautu laimikiu. Dalį žuvų veždavo parduoti į Kauną, dalį suvartodavo vietoje[572].

571 LCVA f. 393, ap. 1, b. 375, l. 9.
572 LCVA f. 393, ap. 1, b. 375, l. 58–61.

Verslinė žuvininkystė plėtojosi ir kituose apskrities valsčiuose. Pavyzdžiui, valdiški ir nuomojami buvo visi trys ežerai prie Žaslių miestelio. Žvejybos verslas buvo sutelktas žydų pirklių rankose. Tačiau laisvu nuo darbų metu žuvis pardavimui gaudydavo ir vienas kitas ūkininkas (dažniausiai mažažemis). Pavyzdžiui, žvejybą su ūkininkavimu derino dalis panemunės gyventojų: *kiek tų žuvų prieidavo, jūs nė neklauskit! Kai kurie žmonės net leidimus išsiimdavo žvejoti, žuvis veždavo parduoti į Kauną*.

Žuvis gaudė statomosiomis gaudyklėmis, vadinamomis *bučiais*: *Supintais, kol dar buvo neužtvenktas Nemunas, numegztais tokiais. Iš žilvičių bučius pindavo*[573]. Buvo ir megztų iš siūlų *kaip tinklas* bučiukų. Žvejodavo ir *brindikėmis*: *Sietas toks, panašus į retą užuolaidą*[574]. O Kalvių ežere žuvis traukdavo bradiniais: *Toks bradinys buvo. Vienas brenda giliai, tokią šatrą stumia, kitas pakrašty eina. Pagaudavo labai gražių žuvų. Labai žuvingas ežeras buvo*[575]. Žvejodavo kabliukinėmis priemonėmis, pavyzdžiui, metiniais: *pasidarydavo ilgą šniūrą, ant jo sukabindavo tokius raiščiukus kaip makrai skepetos. Ant raiščiuko pakabindavo po kabliuką ir slieką arba varlytę mažytę. Va, kuo gaudydavo. Su varlikėm gaudydavo šamus, vėgėles. Ant tų kabliukų būdavo daug ūsorių, – šlakuoti tokie*[576].



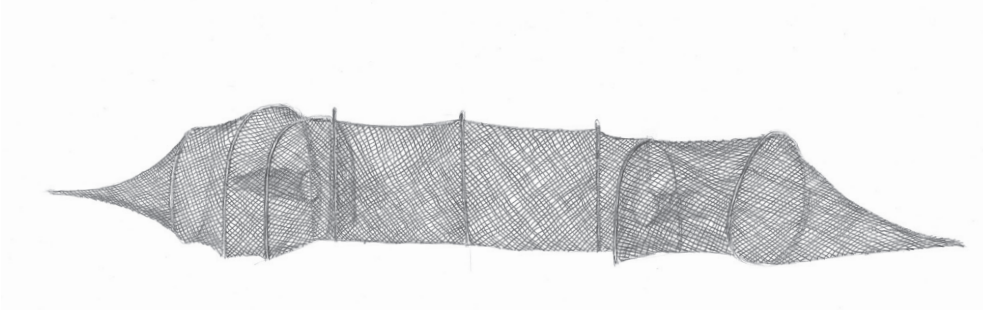
↑ Bučius. Kruonio sen. Darsūniškio k. Piešė K. Tokarevienė. LII

573 KšM b. 561, l. 39: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Maciulevičienė (Mažeikaitė) Ona, gim. 1926 m. Guogų k., gyv. Sekionių k.

574 KšM b. 561, l. 39: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Maciulevičienė (Mažeikaitė) Ona, gim. 1926 m. Guogų k., gyv. Sekionių k.

575 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

576 KšM b. 561, l. 39: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Maciulevičienė (Mažeikaitė) Ona, gim. 1926 m. Guogų k., gyv. Sekionių k.



↑ Venteris. Kruonio sen. Darsūniškis. Piešė K. Tokarevienė

Žvejyba buvo vyrų darbas ir užsiėmimas: *Moterys pas mus nežuvavo. Čia vyrų darbas, jie stipresni*[577].

Pasak 1936 metų statistikos, visoje Trakų (Kaišiadorių) apskrityje žvejybos vandenų plotai užėmė 5236 hektarus. Iš jų valstybiniai ežerai užėmė 3719 hektarų plotą, privatūs – 942, valstybinės upės – 505, privatūs tvenkiniai – 70 hektarų[578]. Tų pačių metų duomenimis, šiuose vandens telkiniuose buvo sugauta 38 279 kilogramai žuvies:

pūgžlių *(atžagarų)* – 808,
ešerių – 2593,
karpių – 2322,
lydekų – 9145,
lynų – 2703,
mekšrų – 11 101,
karšių *(palšų)* – 544,
starkių – 352,
ungurių – 66,
upėtakių – 107,
vėgėlių – 200,
žiobrių – 200,
kitų žuvų – 7377 kilogramai ir 311 kapų vėžių (kapą sudarė 50 vėžių)[579].

↑ Samtis.
Kruonio sen. Darsūniškis.
Piešė K. Tokarevienė. LII

577 LII b.1647, l. 88: Kazlauskienė L. *Žvejyba*, 1993. Pateikėjas Drumsta Motiejus, gim. 1900 m., gyv. Litviniškių k.
578 *Statistikos metraštis 1936 m.*, Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1937, p. 104.
579 *Statistikos metraštis 1936 m.*, Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1937, p. 103.

→ Prekyba žuvimi. Neryje žvejojęs ūkininkas Mlečka parduoda sugautą lašišą. Žaslių v. Našlėnų k., XX a. vid. Fotografiją pateikė J. Mlečkienė

Pagrindiniai žuvies vartotojai buvo stambesni apskrities ūkininkai ir turtingesni miestelių gyventojai. Patys žvejai jos suvalgydavo nedaug: *Parduoti labai reikėjo, pats mažai ir suvalgai žmogus. Gal kada prie svečio*[580]. Jų šeimos valgydavo prastesnę žuvį, nes geresnę parduodavo.

Visų kitų dėmesys šviežiai žuviai buvo menkas. Pirkdavo retai, šventėms, nes buvo brangu. Kalvių ežero pakrančių gyventojai žuvų įsigydavo tiesiai iš žvejų: *Eini ir perki pas juos. Jie ty tuo momentu tinklus ištraukė. Daugiausiai šitie mekšrai, tokios ploskės – menkos žuvys. Arba šitų ešeriukų perki tarbukę. Tiktai Kūčiai*[581]. Gabio ežero apylinkių gyventojai smulkios žuvies gaudavo už pagalbą žvejams: *Čia gi Gabio ežeras netoli, tai prieš Kalėdas, būdavo, žvejų atvažiuoja. Tėvas nuveidavo, padėdavo jiem ištraukti, tai nedidelių duodavo, parsinešdavo kibirą. Tada jau šventė būna. Kūčiai tos žuvys. Didelas jie pasiima sau, o mažiukes katri mačina, jau jiem duoda*[582].

Žvejų pagautų žuvų kiekiai buvo didesni nei vietos gyventojų paklausa šviežiai žuviai. Todėl dalis laimikio buvo realizuojama didesniuose miestuose. Neryje sužvejotą žuvį supirkdavo pirkliai iš Jonavos*: kas šeštadienį žydeliai iš Jonavos atvažiuodavo*[583].

Dažniau žuvies valgydavo paežerių, paupių gyventojai, kurie žvejodavo tik savo reikmėms. *Pas mumi Gomanta upelis teka, tai tokiu tinklu. Ir vėžių ten buvo, ir žuvų, ypač lydekų. Tai kokį kibirą pasigaunam ir pareinam*[584]*. Upeliuose vijūnai tokie buvo, žuvys tokios kaip gyvatės, – tų parsineša*[585]. Litviniškių kaime (Žaslių valsčius) netoli Neries gyvenę ūkininkai *su meškere visi susigaudavo. Kas tik gyvena prie Neries, tas žuvauja*[586]. Kai pavasarį iš krantų išsiliedavo Strėva Bublių kaimo (Žiežmarių valsčius) vaikai žuvų neršto metu pievose pintinėmis gaudydavo lydekas ir kitas žuvis[587].

Pagauta žuvis pirmiausia būdavo išdarinėjama, nuskutama, kai kuri nulupama, išimami viduriai, nupjaustomi pelekai; tuomet gerai nuplaunama. Jeigu žuvis stambi, nupjaunama galva ir uodega. Tada žuvis supjaustoma. Šeimininkės ją ruošdavo įvairiai: virdavo, troškindavo, kepdavo.

580 LII b.1647, l. 88: Kazlauskienė L. *Žvejyba,* 1993.
Pateikėjas Drumsta Motiejus, gim. 1900 m., gyv. Litviniškių k.
581 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
582 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
583 LII b.1647, l. 88: Kazlauskienė L. *Žvejyba*, 1993.
Pateikėjas Drumsta Motiejus, gim. 1900 m., gyv. Litviniškių k.
584 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
585 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
586 LII b.1647, l. 87, 88: Kazlauskienė L. *Žvejyba*, 1993.
Pateikėjas Drumsta Motiejus, gim. 1900 m., gyv. Litviniškių k.
587 KšM, b. 236, l. 4: Stančiauskienė A. *Bublių kaimas iki 1950 m.*, 1996.

↑ Žuvies valymas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Žuvies vartojimas, valgiai

Virdavo **žuvies sriubą**: *Mama labai skaniai žuvienę virdavo, sriubą žuvies*[588].

Kartais paruošdavo **virtos žuvies**. Virdavo vijūnus: *Tėvas žuvų prigaudydavo. Ty ėjo Nota, tai labai buvo žuvų tam upely. O žuvis – tai lydekos buvo, po to dar buvo vijūnai, lyg gyvatės tokie. Nulupa ir juos išverda, tadu apkepa, – labai skanūs buvo. Toki margi, stori, ilgi toki buvo*[589]. Vienos šeimininkės apvirtą žuvį troškindavo: *Žuvis pradžioje apverda, paskui smožina*[590]. Kai kurios žuvį virdavo tik tada, kai pristigdavo riebalų: *Kepa, jei yra riebalų; jei nėra – išverda*[591].

588 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

589 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

590 LII b. 17, l. 6: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

591 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m., Medžionių k. gyv. Zūbiškių k.

Dažniausiai **žuvį kepdavo** keptuvėje, riebaluose. Prieš tai pirma apvoliodavo miltuose: *Paprastai kepdavo. Išskrodžia, miltuose pavolioja ir iškepa*[592]. Kitos šeimininkės apvoliodavo žuvį miltuose ir dar pamirkydavo kiaušinio plakinyje: *Išdarinėjo, nuvalė ją, supjaustė, pavoliojo miltan, in kiaušinį ir iškepė*[593]. Kepdavo ir krosnyje, ant sviestu išteptų kopūsto lapų. Taip iškeptą sudėdavo į molinį indą, užpildavo saldžia grietine, pagardindavo sviestu ir tarkuotu varškės sūriu.

Mažas žuvis susmulkindavo ir kepdavo ***kleckus***: *Nekotėlėj su siečka sukapojam su kaulais, tik galvas atmetam. Svogūno sukapojam. Iškepam ir valgom su duona, su banda*[594].

Dažnai **žuvį troškindavo**. Būtkiemio kaime (Kruonio valsčius) troškindavo grietinėlėje lyną: *Gabaliukais supjausto, sudeda eilutėm, visokiais prieskoniais pribarsto ir iššunta. Pabaigai grietinėlės įpila ir dar kokias penkias minutes pašunta. Žinai, kad valgai*[595]. Kai kas troškinamą žuvį užkepdavo nusunktu bulvių tarkiu: *Tos terlės ar tokie puodai, nu jau čia vėliau, bet vis tiek da ty senoviniai, čigoniniai toki. Tai sudeda ailėm. Žuvis, bulvės, ten prieskoniai, ir vėl. Dar lašinių pripjausto labai labai plonai. Taigi būdavo ir mažiukų ešeriukų prigaudo, tai išdarinėt sunku. Žuvelės mažos, negalima tų kauliukų išrinkt, o taip viskas iškempa.*

Ant to puodo dugno lašinukų prideda pirmiausia. Tada ailiukę tų žuvų. Biskį ten druskelės, pipiriukų. Ir tada jau vėl ailę lašinukų uždeda, labai jau plonai. Neturi reikšmės – ar sūdyti, ar rūkyti. Prie ežerinės žuvies tinka lašinukai. Ir tada bulvės reikia. Cielą bulvę, bet plonai supjausto ir ailę uždeda. Ir tada – vėl žuvų, prieskonių. Tenai dvi, trys ailės išeina ir užpila aliejum tada, kad būtų ten riebu. Galima ir sviestą dėt.

Tada viršų per pusantro piršto, per du užtarkuoja bulvių tarke. Tarkienės bliūduką pasidaro. Nusunkia dar čiut čiut, – kad toks būtų kietesnis tas brazdas, ir užklijuoja, uždeda, gerai užspaudžia. Dar tada ant viršaus galima trupučiuką sviesto užmėtyt, kad plutelė būt skanesnė. Tynai lienka tiktai šprotai, pečiuj kai iššunta.

Galima paprastą žuvį taip pasidaryt, irgi labai skanu. Galima svogūnų prisipjaustyt. Šitą reikia užpilt saldžia grietine. Svogūnai, prieskoniai, bulvės ir saldi grietinė. Nereikia, kad grietinės daug būtų. Reikia druskos gerai nutaikyt, kad būtų nepersūri. Irgi teip užtarkuot. Greit iškempa. Čia jau lašinių nereikia[596].

592 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m., Medžionių k. gyv. Zūbiškių k.
593 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
594 LII b.1647, l. 88: Kazlauskienė L. *Žvejyba,* 1993.
Pateikėjas Drumsta Motiejus, gim. 1900 m., gyv. Litviniškių k.
595 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
596 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

↑ Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos dviejų savaičių namų ruošos kursų dalyvės mokosi ruošti žuvį. ~1931 m. LCVA

Žuvies atsargos

Žuvį ilgesniam laikymui sūdydavo. Pačių sūdyta žuvis buvo skanesnė nei įvežtinė silkė: *nepalyginsi su silkėm*[597]. Smulkesnę pasūdytą žuvį džiovindavo: *Kleikos, kilbukai, kai prigaudo pilni kašiai, džiovint skanu. Pasūdom truputį, prieš tai išvalom, nuskutam, su galva džiovinam. Džiovinam pečiuje ant blėtelių, ant šiaudų*[598]. Tokią naudodavo sriuboms virti. Bublių kaime (Žiežmarių valsčius) iš *sūdytos džiovintos žuvies virdavo žuvienę*[599]. Žuvį valgė ir sausą.

Silkė

Daugiau nei šviežios žuvies žmonės valgydavo sūdytos silkės. Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, ypač daug **silkės** žmonės suvalgydavo per pasninką. Jeigu galėdavo sau leisti, nusipirkdavo visą statinę: *Tėvukas nuperka*

597 KšM b. 561, l. 39: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Maciulevičienė (Mažeikaitė) Ona, gim. 1926 m. Guogų k., gyv. Sekionių k.

598 LII b.1647, l. 88: Kazlauskienė L. *Žvejyba,* 1993. Pateikėjas Drumsta Motiejus, gim. 1900 m., gyv. Litviniškių k.

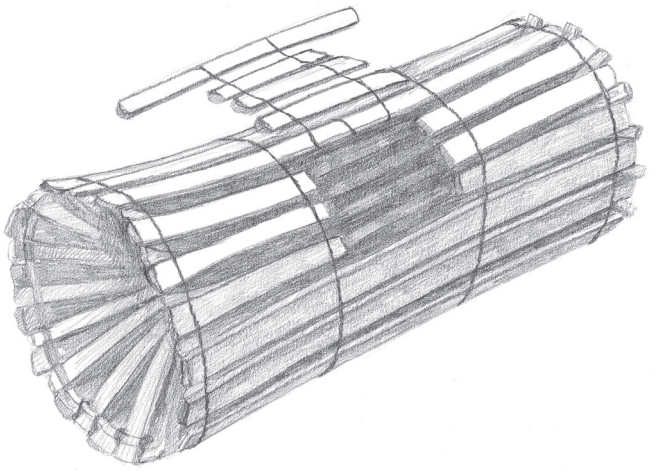
599 KšM b. 229, l. 6: Morkūnaitė J. *Bublių kaimas, Žiežmarių seniūnija*, 1999. Pateikėja Morkūnienė Anelė, gim. 1917 m. Turloviškių k., gyv. Bublių k.

bačkelą pilną tų silkių ir laikydavo[600]. Kiti silkę pirkdavo vienetais: *Silkės būdavo skanios pas žydus, iš bačkučių. Kai kas pasakodavo, kad visą bačkutę parsiveždavo Gavėniai. Tėvukas tai parsinešdavo silkės eidamas iš darbo. Tai silkė ir su grybais, ir su svogūnais, su aliejumi. Bet aliejus tai buvo gryn sėmenų namų daryta*[601]. Kai kurie išgalėdavo nusipirkti tik sūrymo, kuriame mirkdavo silkės.

VĖŽIAI

Tarpukariu Palomenės apylinkėse vėžiaudavo Gaižiūnuose veikusio karinio poligono kariai: *O tų gi vėžių kiek buvo, o jei! Menu – tie karininkai kaip atvažiuodavo iš poligona jų gaudyt. Kareiviai tai prigaudydavo tų vėžių balėjas. Vienąkart kaip ėjau, kaip insisiurpė į koją išlindys iš tos balėjos*[602].

Vėžius valgydavo virtus: *Juos reikia išvyrt. Taip būna juodi, o kaip išverda – raudoni, raudoni. Ta nosis kur yra, valgo, ir kojos, tokios storos, o kitą išmeta*[603].



↑ Bučiukas vėžiams gaudyti. Darsūniškis. Piešė K. Tokarevienė. LII

600 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

601 KšM b. 563, l. 30: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

602 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

603 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

PIENAS

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkių gyventojai vartojo daug saldaus ir rauginto pieno bei jo produktų – grietinės, sviesto, varškės, sūrio.

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, buvo laikomos karvės ir ožkos. Ožkas dažniau laikydavo vargingai gyvenantys ir bežemiai ūkininkai. Jas įsigydavo pradedančios arba baigiančios ūkininkauti šeimos[604]. Ožkos pienas kartais buvo naudojamas ir gydymui. Sakydavo, kai vaikai serga kokliušu, tai jis yra pirmas vaistas[605].

↑ Ožka Darsūniškio ūkininkų Mikalauskų ūkyje. XX a. vid.
Fotografiją pateikė M. Mikalauskas

604 Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 169.

605 KšM b. 692, l. 5: *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Miknevičienė (Dauksevičiūtė) Jadvyga, gim. 1928 m. Skėrių k., gyv. Mikalauciškių k.

↑ Levansevičių šeima su arkliu ir karve savo sodybos ūkiniame kieme. Aukštadvario v. Nemaitonių k., XX a. vid. KšM

Daugiausia vartodavo karvių pieną. *Kuris žmogus, šeima nelaikė karvės, – tai jau viskas. Kad ir labai neturtingas, kad ir labai vargiai gyveno, kad ir sunkiai tą karvę išsilaikydavo, vis tiek laikydavo. Kokia jau ty, tokia. <...> Karvė – tai viskas buvo. Jei karvę turi, tai ir turtingas. Yra pasakymas: „Karvelė – ilga paltelė", – jos niekad nenupjausi, ji yra, pasimelžei ir yr, ar veršinga, ar ji bergždžia, – vis vien duoda pieno*[606]. Rumšiškių valsčiaus apylinkėse sakydavo: *be arklio – šventa, be karvės – pasnikas*[607].

Karvę nupirkti buvo gana brangu. 1939 metais Kaišiadorių turguje 2–4 metų melžiama karvė kainavo 180 litų. Galime palyginti, kiek tuo pačiu metu uždirbdavo vargingiausi samdomi darbininkai: paprastas darbininkas už darbo dieną gaudavo 3 litus, moteris darbininkė uždirbdavo dar mažiau – jai už darbo dieną mokėdavo vidutiniškai 2 litus[608]. Aišku, valstybės tarnautojai galėjo nusipirkti karvę ir už vieno mėnesio atlyginimą.

1939 metais Trakų (Kaišiadorių) apskrities ūkiuose laikyta 26 430 melžiamų karvių[609]. Turtingesni ūkininkai laikydavo daugiau: *Pas mumi buvo keturios karvės, tai užteko ir sviesto, ir pieno*[610]. Vargingesni turėdavo vieną, dvi: *Kas vieną karvę turėjo, tai labai sunkiai Smetonos laikais gyveno*[611].

606 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
607 KšM b. 85, l. 2: Lieponis G. *Patarlės (Rumšiškių apyl., Pravieniškių, Jurgiškių, Pamierio k.),* 1976.
608 LCVA f. 1539, ap. 1, b. 395. l. 346.
609 *Statistikos metraštis 1939 m.,* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 112.
610 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m., Medžionių k. gyv. Zūbiškių k.
611 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m., Medžionių k. gyv. Zūbiškių k.

Karves laikydavo ne tik gyvenę kaimuose, bet ir miesteliuose: *keli kaišiadoriečiai laikė karvę. Tai mūsų gatvėj vieni Kučiauskai turėjo, paskui seniūnas Sakalauskas*[612].

↑ Ona Paulauskienė pargena savo karves namo. Žaslių v. Zūbiškių k., XX a. vid. Fotografiją pateikė O. Paulauskaitė

Karvių pieningumas

To meto karvės skyrėsi nuo dabartinių, jos nebuvo labai pieningos[613]: *Kokios karvės, jau tokių karvių dabar nėra visai, kaip tada buvo. Jei karvė duoda tris litrus, tai labai gerai; keturis. O, kad duotų karvė ty dvidešimt, – tai svajonės nebuvo. Karvė buvo kaip pirštinė, kūdutė*[614].

Moterys dėl karvių pieningumo ypatingai saugojosi, paisė tam tikrų prietarų. Per Jonines stengdavosi kuo vėliau karves į ganyklas išginti, nes: *Kas pirmas išgins, tai to, skaito rasą nukrėtė jau. Jau to pienas karvių prapuls*[615]. Darsūniškyje (Kruonio valsčius) sakydavo: *jei karvę melžiant pro šalį lėks žindama kalė – nuneš pieną*[616]. Dažniausiai pieno dingimas buvo laikomas kitų žmonių piktybiškos veiklos pasekme. Buvo tikima, kad karvių pieną atiminėja

612 Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 165. Pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
613 Milius V. Lietuvių mitybos ypatumai. *Lietuvių valgiai*, Vilnius: Mokslas, 1983, p. 6.
614 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
615 KšM b. 178, l. 159: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė Ona, gim. 1926 m. gyv. Jagelonių k.
616 KšM b. 64, l. 12: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėjas Koklevičius Pranas, gim. 1892 m. Darsūniškyje.

raganės – burtus vartojančios moterys: *buvo moterų raganių, mokančių savo karvę užšerti ir užvaražyti, kad kitų karvių pienas jos karvei tektų. Išgintos karvės pasiuostydavo su ta užtaršta bei užburta karve, ir dingdavo pienas, o užburtajai prisidėdavo*[617]. Kitu būdu *raganė* pieną atimdavo, kuomet pamelždavo karvę: *Anksti rytą prieš saulės tekėjimą, ji nueidavo prie kaimynų priristų karvių, pasimilždavo ir atbula namo parsinešdavo, tuomet jos karvė duodavo pieno už abi karves – raganės ir kaimyno*[618].

Dažnai su karvių pieningumu susieti maginiai veiksmai būdavo atliekami per Jonines: *kad karvės duotų daug pieno, burtininkės per Šv. Joną anksti rytą atsikelia ir pereina per susiedų ganyklas savo žiurstu braukdamos rasą. Paskui pareina į namus, tą rasą išgręžia ir sugirdo savo karvei. Tai reiškia, kad dabar jos karvė duos daugiau pieno*[619]. *Būdavo kaime tokių, kurie po Joninių pieno ir neparagauja iš karvių*[620].

↑ Ūkininkų Gataveckų karvės išgenamos į ganyklą. Kruonio v. Plaskūnų k., ~1940 m. Fotografiją pateikė E. Gataveckienė

617 KšM b. 64, l. 34: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistanavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.

618 KšM b. 64, l. 25: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Tamočiūnienė Adelė, gim. 1921 m. Darsūniškyje.

619 VU f. 81, b. 272, l. 9, 8: Gražytė G. *Papročių teisė. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėjas Morkūnas Jurgis, gim. 1896 m., gyv. Morkūnų k.

620 KšM b. 595, l. 84: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

Dėl burtų baimės žinota įvairių būdų pienui atstatyti: *Norint atgauti atimtą pieną, reikia eiti karvės milžti vilnoninėmis kojinėmis apsiavus ir parsinešus pieną per kojinę iškošti*[621]. Taip pat jį atstatydavo augalų nuoviru: *Priverda šermukšnio, žemuogių lapų. Prirenka, priverda puodus ir karvę tą girdo. Ir pasitaiso. Šermukšnio ar šermukšnio žievės, ar šakutės, ar uogos – kas yra, bet daug jų, prigrūda puodą, pavirina kokią valandą ir girdo. Da druskos, cukraus, – nu ir vaistas*[622]. Kad karvių pienas nedingtų – per Sekmines šventintu vandeniu plaudavo karvių akis. Kai pirmą kartą išvarydavo karves į ganyklą, tai šukėje arba kibire užkurdavo per Devintines pašventintų žolių ir pastatydavo karvei po pilvu. Buvo tikima, kad šventintos Devintinių žolės ir berželiai yra *didelis* vaistas karvėms nuo pieno atėmimo.

Pieno kokybė

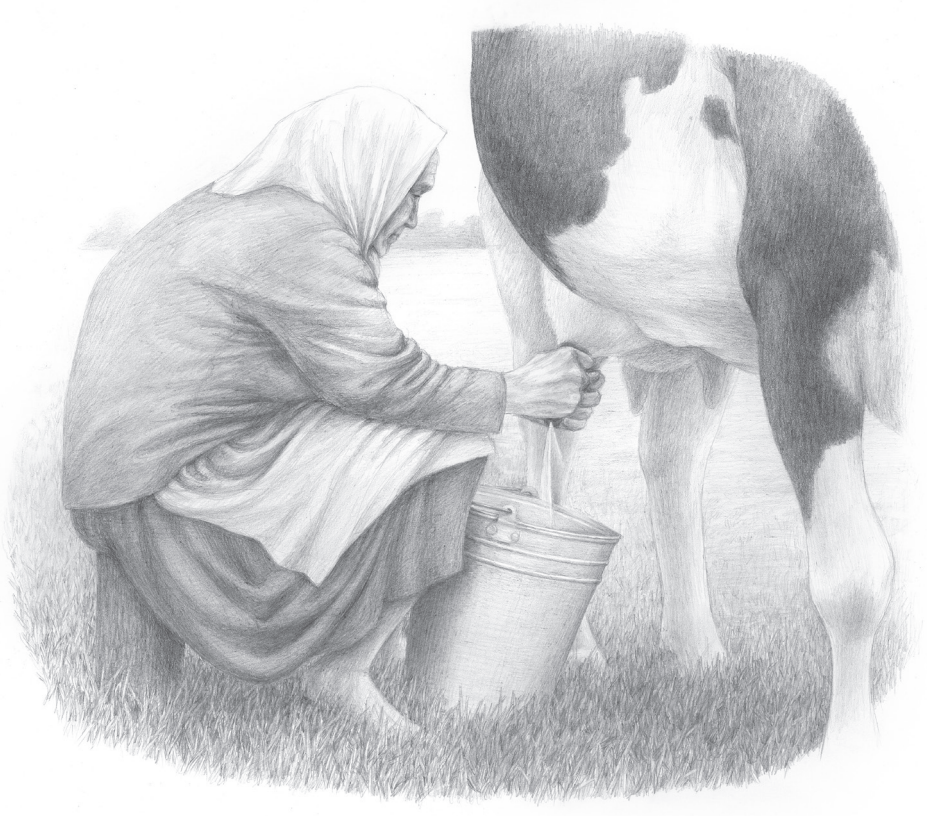
Manyta, kad pieno kokybė priklauso nuo karvių veislės, o pieno pakitimus sukelia ligos, pašarai: *Jeigu prišersi kručkais, tai nemožna in burną paimt – kartus ir smirda jisai, tas pienas*[623]. Apkarsdavo veršingos karvės pienas: *Dar vasarą, tai, kad ir veršinga, kai žolė, tai nebūna kartus pienas. Kita karvė nieko, o kita nuo pat pradžios ir kartu būna*[624].

Melžimas

Karves moterys dažniausiai melždavo du kartus per dieną, rečiau – tris kartus. XIX amžiaus pabaigoje – XX amžiaus pradžioje beveik visoje Lietuvoje buvo melžiama į medines milžtuves su viena rankena ar pasaitu[625]. Ilgainiui paplito metaliniai *(blėtiniai)* kibirai.

↑ Melžtuvė. Kaišiadorys. Piešė K. Tokarevienė. KšM

621 KšM b. 64, l. 34: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistanavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.
622 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
623 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
624 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
625 Merkienė R. *Gyvulių ūkis XVI a. – XX a. pirmoje pusėje,* Vilnius: Mokslas, 1989, p. 107.



↑ Karvės melžimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

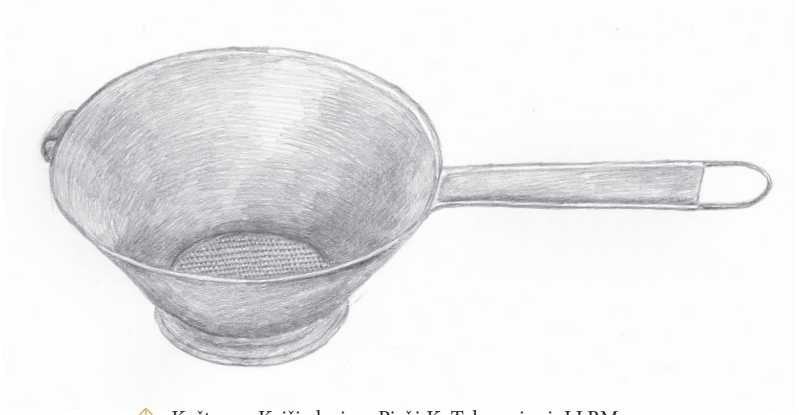
Košimas

Pamelžtą pieną nedelsiant perkošdavo. Tam naudojo naminį lininį audinį – *koštuvį*: *Išaudžia tokį ploną, čiut čiut in retesnį skietą deda, nes jei labai tankus, – tai nebėga. O jei dar retesnis, tada dvigubą sudeda. Jis gan didelis būna – kokia metro ar daugiau. Uždėjo ir pila. Ir viskas. Bėga. Nereikia rišt, laikosi. Medžiaga sunki, tai ant kraštų nusikaria*[626]. *Nu katros moterys neaudė, ne visos turėjo tuos stovus, tai viena kitom, draugiškai pasidalindavo. Daleiskim, katra neturi, tai mano mama atkirpo: „Kiek gi koštuviui?“*[627]

Kartu su metaliniais kibirais kaime išplito ir pirktiniai koštuviai skardinėmis sienelėmis ir plonų vielelių tinkleliu[628]. *Katros jau tokios gaspadinės nelabai švarios, tai per tą vieną koštuviuką košdavo. Ten ir plaukai, praeina viskas*

626 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
627 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
628 Milius V. Maistas ir namų apyvokos daiktai. *Lietuvių etnografijos bruožai*, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1964, p. 409.

per tą dratinuką; o katra švaresnė – tai merliaus, merliuką užtiesia da an koštuvo, tai švariai išsikošia[629].



↑ Koštuvas. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Indai pienui

Dažniausiai pieną laikydavo moliniuose *palivonuose, uzbonuose. Su rankena tai čianais uzbonas. O palivonai tėj' tai daugiausiai be rankenos toki*[630]. Rečiau pienas buvo laikomas metaliniuose induose, o tinkamais laikyti tik emaliuoti indai: *Nelaikydavo pieno aluminiam jokiam puode. Tiktai laikydavo emaliuotam viedre, puode, arba moliniam*[631].

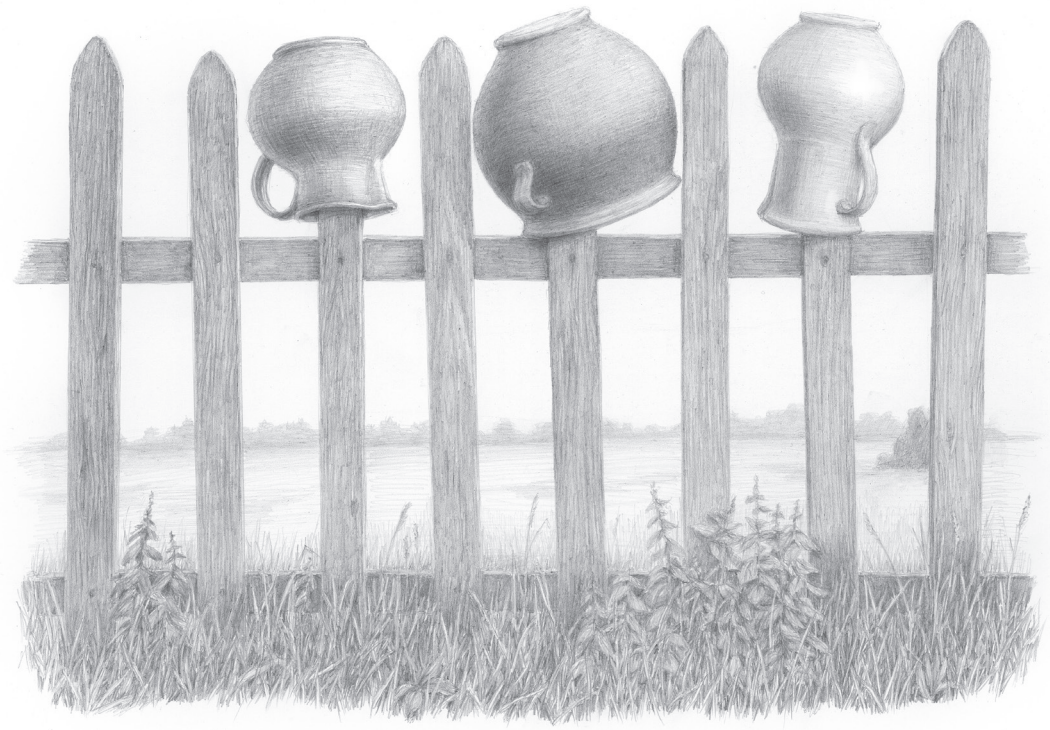
↑ Puodynė (*palivonas*). Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

↑ Puodynė (*palivonas*). Žiežmarių sen. Turloviškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

629 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
630 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
631 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Stambesni ūkininkai pieną laikydavo bidonuose. Tarpukariu jie buvo brangūs. 25 litrų talpos bidonas kainavo 50 litų. To meto spaudoje pasirodydavo patarimų, kaip tinkamai bidonus prižiūrėti. Rašyta, *kad atsargiai kilojami ir taisyklingai mazgojami, bei prižiūrimi lengvai gali ištarnauti 10 ir daugiau metų*[632].

Kad bidonai buvo vertingas turtas, rodo su jais susiję nusikaltimai. Pavyzdžiui, 1934 metų rugsėjo mėnesį į Kaišiadorių ligoninę buvo atgabentas subadytas vyras – *dviem peilio smūgiais perdurtas į pečius Jonas Daukša, kurį perdūrė jo švogeris Domas Pilyponis.* Straipsnyje rašyta, kad *Jonas Daukša ginčijosi su savo broliu Vincu Daukša dėl likusių po tėvo mirties palaikų, nepasidalindami pieno bidonais ir kitais ūkio padargais. Vincas Daukša norėjo juos atsiimti iš brolio jėga su talkininkais, kurių tarpe buvo ir Domas Pilyponis*[633].



↑ Pieno indų džiovinimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

632 Baronas. P. Bidono amžius priklauso nuo mūsų pačių. *Ūkininko patarėjas* nr. 1, 1934-01-06, p. 5.
633 Už pieno bidoną – peiliu pečiuosna. *Trakų balsas*, 1934-09-21.

Indų priežiūra

Indus pienui moterys išplaudavo su karštu vandeniu ir *skuduriuku*, baigusios perliedavo verdančiu vandeniu: *Išplauna, išplauna ir dar verdančio vandenio kokį būdavo puodelį, puskvorčiai vadinosi, tas puskvortis reiškia pusė litro puodelis, tai tą puskvortį verdančio vandenio. Ir tada nieko jau ty, nei rankos kiša, nei skudurą – išsuko, išsuko ir išliejo. Reiškia, – išplikina da. Visada prižiūri, kad būt švaru, kad neprirūgtų*[634].

Išplautus indus džiovindavo lauke, saulėje. Sudžiaustydavo ant tvorų *statinių* arba *štankietų. Statiniai tai reiškia šakos medinės, o jau štankietai tai pjauti, iš lentos*[635]. Rečiau pieno indai buvo džiovinami ant įkalto į žemę kuolo su keletu nuožulnių pagalių jiems sumauti.

Pieno vartojimas

Vartojo **šviežią** *(saldų)* ir **raugintą** *(rūgštų)* pieną. Raugindavo kamaroje arba pirkioje: *Šaldytuvų tai nebuvo – kamaros tos buvo šaltos, spinta tokia ir puodynės tos priraugyta pieno. Tai ten jau rūgštesnis, netoks rūgštus, tai galiausiai – gerokai rūgštus.* Raugintas pienas laikytas sveikesniu už šviežią pieną: *Rūgštus pienas palaikydavo labai žmones, nu tokią sveikatą duodavo tiesiog*[636].

Dažnai būdavo geriamas grynas pienas. Pienu užgerdavo valgomą duoną, pyragus, *šutintas* ar keptas bulves: *Jei bulvių turi ir karvę turi, – tai ne badas. Prišutino bulvių. Da aš gerai atsimenu – jų in dubenį nepylė, nukošė tas bulbas, atnešė, – stalas medinis, nušveistas, nuplautas, be jokių staltiesių, – išvertė tą puodą bulvių, jau nuluptas. Jei luptis, tai prie kopūstų, prie batvinių. Su pienu buvo luptos, sūdytos. Išvertė ir viskas. Pieno vaikams atnešė tą uzboną ar palivoną – inpylė, inpylė visiem. Kas bliūdelį turi, kas puodelį, – kiek nori valgai*[637]. Su pienu valgydavo blynus, kitus valgius.

Šviežiu pienu *prabaltindavo* sriubas: *bulbos, morkos ir prabaltino. Ir visas maistas, ar kruopa kokia prabaltinta*[638]. *Iš miltų padaro tokius kleckutus, į vandenį, išverda, pieno įpila, nu ir valgom*[639]. Pieno pildavo į košes: *virta grucė ir baltyta*[640]. Užbaltindavo kavą: *labai skani būdavo gilių kava ąžuolo. Džiovindavo tas giles, maldavo, nu tai su pienu ta kava buvo labai, labai skani, kažkas tai panašaus į kakavą*[641].

634 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
635 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
636 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
637 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
638 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
639 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
640 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
641 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

Išrūgos

Atskirai buvo geriamos rauginto pieno išrūgos: *tai šaukštu mediniu paspaudė, išrūgas iš apačių nusipylė, – ir gėrimas*[642]. Išrūgas naudojo ir šaltibarščiams: *Burokų iššutina, tai intarkavo buroką. In išrūgas buroko to ir tada grietinės pila. Tai jau skanu būna. O jeigu ne, tai in rūgštų pieną. Jeigu yra, – žalias agurkas, jeigu nėra – tai raugyto su tarkela pritarkavo ar smulkiai supjaustė. Ir valgė. Jei sūdytas – tai nereikia sūdyti, jei žalias – tai pasūdo. Jei yra krapų, tai dar krapuką kokį inmetė*[643]. Užraugdavo giros: *Kai vasarą, tai dar in tas išrūgas primeta kokių obuoliukų, paraugina, – tokią girą padaro iš išrūgų*[644].

Pieno atsargos

Kaime pienas ir jo produktai nebuvo vartojami visus metus. Kai baigiantis rudeniui ar žiemos pradžioje karvės prieš veršiavimąsi užtrūkdavo, žmonės neturėdavo pieno produktų. Kita priežastis – pasninkai prieš didžiąsias religines šventes – Kalėdas ir Velykas. Gavėnios metu, kuomet buvo draudžiama valgyti mėsiškus bei pieniškus valgius, žmonės pasiruošdavo pieno atsargų – **sampilo**. Keletą savaičių kasdien į medinį kubilą pildavo pieną, jau įrūgusį, anksčiau supiltą vis papildydavo šviežiu[645]: *kubiliukas toks medinis, tai į tą kubiliuką vis pieną pildavo, pildavo, tai suraugina, – toks jau didelis per tas septynias savaites*[646]. Gavėniai pasibaigus sampilinį pieną valgė su bulvėmis[647].

Prekyba

Miestelių gyventojams sezoniniai pasikeitimai įtakos pieno vartojimui turėjo mažiau. Pavyzdžiui, Kaišiadoryse fabrikinių pieno produktų buvo galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje: *Pieninė Kaišiadoryse turėdavo parduotuvę, – ten pardavinėdavo sviestą, grietinę ir pieną. Mama jeigu eidavo grietinės pirkt, tai nešasi savo indelį. Ten būdavo ji bidonuose, – su samčiu pasemia ir pripila tau. Ir pienas būdavo bidonuose. Sviesto būdavo dideli gabalai, juos pjaustydavo*[648].

Pieno prekyba besiverčiančių įstaigų veikla buvo gana griežtai reguliuojama valstybinės valdžios ir savivaldybės institucijų. Pavyzdžiui, 1931 metų spalio 26 dieną Trakų (Kaišiadorių) apskrities tarybos posėdyje buvo

642 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
643 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
644 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
645 Milius V. Maistas ir namų apyvokos daiktai. *Lietuvių etnografijos bruožai*, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1964, p. 389.
646 KšM: pateikėja Zavistanavičiūtė Elena, gim. 1923 m. Šventininkų k.
467 LII b. 170, l. 78: Navickatė J. *Valstiečių maisto aprašai*, 1965. Kertaunikų k.
648 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

svarstomas naujai priimtas įsakymas dėl pieno pardavimo tvarkymo. Tuomet buvo patvirtinti nurodymai, draudimai pieno pardavėjams – pieninėms ir krautuvėms bei nuobaudos už reikalavimų nesilaikymą. Šiame įsakyme buvo rašyta: *prekybai skirtas pienas gali būti saldus, nugriebtas, išrūgos ar pasukos. Saldus pienas turi būti nemažiau 3 % riebumo. Draudžiamas pardavinėti pienas: kurio spalva mėlyna, gelsva, raudona, kurio kvapas atsiduoda mėšlu, kuris melžiamas iš karvių laikotarpy 8 dienų nuo karvės apsiveršiavimo, jei melžiama iš sergančios karvės, jei karvė labai sulieseįjus, jei pienas yra praskiestas su vandeniu, ledu, konservuojančiais priedais, aplamai draudžiama parduoti pieną, kuriame yra pašalinių medžiagų. Pieninės ir pieno krautuvės negali būt naudojamos kaip gyvenamoji vieta. Pienas negali būt pardavinėjimas su kitomis prekėmis, iš kurių galėtų įgaut kitą kvapą, skonį. Nedraudžiama pieninėse pardavinėti duoną, bulkas, tešlaites, sausainius, cukrų, saldainiai, vaisiai, miltai, kruopos, gazuoti ir mineraliniai vandenys. Tačiau pienas ir jo produktai turi užimti atitinkamą pieninės dalį, kad pateisintų savo pavadinimą. Pieninėje dirbantys pagalbininkai turi būt su švariom rankom ir veidu. Pieno produktai: saldžioji grietinė – nemažiau kaip 15 % riebumo, smetona – nemažiau 20 %. Sviestu vadinamas tik tas, kur nėra pridėta kitų riebalų. Visai ar dalinai iš kitų riebalų pagamintas sviestas turi būt pavadintas atitinkamu pavadinimu. Yra išskiriamas stalo ir lydimo sviestas. Turintis daugiau kaip 18 vokiečių laipsnių rūgšties sviestas neturi būti pardavinėjamas. Sviestas turi turėt bent 82 % riebumo. Šių taisyklių nesilankantiems prekybininkams skiriama bauda iki 300 lt*[649].

Pieno ūkis

Trakų (Kaišiadorių) apskrityse veikusios pieninės buvo svarbios vietos ūkininkams, parduodantiems pieną, nes už priduodamą pieną jie gaudavo reguliarių pajamų. Tiesa, iki XX amžiaus 4 dešimtmečio pieną ir jo produktus ūkininkai daugiausia skirdavo šeimos poreikiams. Pieninkystė apskrityje buvo silpnai išplėtota. Dar 1933 m. spaudoje apžvelgiant žemės ūkį Trakų (Kaišiadorių) apskrityje buvo rašoma: *Pieno ūkis apskrity stovi blogiausiai už visus apskričius. Teturima tik šešios pieninės, jų tarpe vieną garinę, pieninės pieno gauna labai mažai. Pereitais metais visoj apskrity tepagaminta 240 statinaičių viesto.*

Pieno ūkio kliūčių yra daug. Netinkamas pieninių organizavimas pradžioj, smulkūs ūkiai, artimas Kauno buvimas, kam tik prieinama – visi pieną, grietinę, varškę bei sūrius stato Kaunan. Čia gal kiek brangiau gauna. Tačiau dėl tos nenormalios būklės daromos pastangos ir turima vilčių pieno ūkį išplėsti. Dabar manoma Kaišiadoryse pastatyti pieninę, sujungus ją su gretima Žaslių pieninė[650].

649 LCVA f. 409, ap. 1, b. 161, l. 7, 8: Trakų (Kaišiadorių) apskrities tarybos posėdžių protokolai.
650 Stangirdas E. Žemės ūkio būklė Trakų apskrity, *Dienos naujienos* nr. 140, 1933-06-22, p. 3.

↑ Pieno separavimas Žaslių pieninėje. XX a. 3–4 deš. KšM

↑ Žaslių pieninė. XX a. 3–4 deš. KšM

Bet labai greitu metu šioje srityje įvyko žymūs pokyčiai, pieninių veikimas ėmė stiprėti. Jau kitų metų dienraštyje „Lietuvos aidas“ konstatuota, kad pieninių produkcija padidėjo net 50 procentų[651].

↑ Pieninininkystės kursai Palomenės apylinkėse. XX a. 3 deš. Fotografiją pateikė R. Juckevičienė

↑ Pieno perdirbimo bendrovė „Gerovė“. Kaišiadorių v. Kiemelių k., XX a. 4 deš. KšM

651 Trumpa P. V. Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.

1937 m. kovo 14 d. vyko Kiemelių (Kaišiadorių valsčiaus) pieno perdirbimo bendrovės „Gerovė“ valdybos narių metinis susirinkimas. Veiklos pranešime buvo nurodyta, kad bendrovės pieninė *per metus perdirbo 1 175 000 litrų pieno. Gryno pelno turėjo 9 323,64 lit*[652]. Tuo metu bendrovė turėjo 12 grietinės nugriebimo punktų, planavo įsteigti dar 6.

↑ Pieno perdirbimo bendrovės „Gerovė“ valdyba prie tūkstantosios sviesto statinaitės. Kaišiadorių v. Kiemelių k., XX a. 4 deš. KšM

SŪRIS

Sūriams buvo naudojamas nenugriebtas ir nugriebtas pienas. Iš nenugriebto pieno suspausti sūriai – riebūs, gelsvos spalvos, o iš nugriebto – liesesni: *Kai nenugriebtas, jis pasidaro toks geltonas. Gal jis nelabai gražiai atrodo – margas. Kada labai nugriebtas pienas, tai tada liesas toks sūris pasidaro. <...> Kada liesas pienas ir spalva sūrio kita*[653].

Nenugriebto pieno sūriai laikyti skanesniais, bet spausti juos būdavo sunkiau: *labai kada riebus pienas, tai ne taip gerai atsišildo*[654]. *Tėj‘ visi riebalai daugiausiai nuveina in tas išrūgas, ir labai sunkiai išsivarva toj varškė, tokia būna*

652 Gerai verčiasi pieninė, *Ūkininko patarėjas* nr. 12, 1937-03-24, p. 14.
653 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
654 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.

gliti, riebi ji. Tada sunkiai pasislagia, neišsispaudžia jis gerai. Sūris kuo kūdesnis, tuo jis bus geresnis[655].

Dažniausiai sūriai iš lieso pieno buvo spaudžiami ir dėl ekonomiškumo. Taupi šeimininkė nugriebtą grietinę panaudodavo kitoms reikmėms. Prastesni sūriai gaudavosi iš ne visai surūgusio arba perrūgusio pieno. Šeimininkės atidžiai prižiūrėdavo, kad *atšildomas* pienas neperkaistų. Perkaitinto pieno sūriai būdavo sausi, byrantys: *Net negali jo atsipjaut. Jis trupa labai. Tada jis labai nenaudingas*[656].

Sūrio dydis priklausė nuo vartojimo paskirties. Galėjo būti nuo kelių šimtų gramų iki kelių kilogramų svorio. Mažesnius spausdavo kasdieniam, o didesnius – šventiniam stalui. Tiesa, ne pieno kiekis, o jo kokybė buvo laikoma pagrindiniu faktoriumi, lemiančiu sūrio išeigą: *nepriklauso nuo pieno kiekio. Dar – kaip pienas. Gali būti daug pieno, o sūris gali būti visai mažiukas. Kaip baltymų piene yra. Baltymai priklauso nuo karvės. Būna, kad karvė duoda daug pieno, primelži, o nei sviesto nebūna, nei varškės. Kibiras pieno – padarai varškę – guziukas varškės*[657].

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, spausdavo dvejopus sūrius: rūgštų ir saldų.

Rūgštus sūris

Rūgštus sūris daromas iš rauginto pieno: *Suraugint pieną reikia, jį atšildyt. Varškę supili į sūrmaišį, nuvarva, suslegi – ir rūgštus sūris*[658]. *Normalus taip penki, šeši litrai. Iš dešimt litrų tai jau didelis sūris. Iš penkių litrų gausis koki keturi šimtai gramų, gali būt iki pusės kilogramo*[659].

Raugintą pieną kaitindavo dvejopai. Ten, kur maistą ruošdavo *pečiuje*, jam pravėsus, rūgštaus pieno puodynę statydavo į vidų ir *atšildydavo.* Kitu būdu pienas būdavo kaitinamas ant viryklės: *tą molinį puodą indeda į puodą tą jau didžiulį, gelažinį, tą špižinį, nu ir ant ugnies kaičia. Ir jau tenai verda vanduo, ir tam moliniam puode atsišildo tas pienas*[660]. Vėliau šeimininkės pienui kaitinti ėmė plačiau naudoti metalinius indus. Tinkamiausiais laikyti nerūdijančio plieno indai: *Emaliuotam labai svyla puode, kai reikia atšildyt, ant ugnies dėt. <...> Reikia, kad būtų neržaveika tas puodas, tai geriausia, nu kad nerūdijantis*[661].

Raugintą pieną kaitindavo, kol atsiskirdavo išrūgos; kaitinamą maišydavo mediniu šaukštu. Temperatūrą moterys tikrindavo ragaudamos arba į kaitinamą

655 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
656 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
657 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
658 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
659 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
660 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
661 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

pieną įkišdamos pirštą: *Galima paragaut, tai jei pirštas švarus, tai pirštą įkiši. Jei toks, nu karštokas, pirštą gali laikyt, bet karšta, – ir viskas*[662].

Kai kurios šeimininkės kaitinamo pieno nemaišydavo: *Jei nori, kad geras būt sūris, nereikia jo maišyt. Ten iš apačių šyla, iš karto ten atsiskirdinėja, tas vandenukas darosi, matyti toks susiėmys, – toks tirštas daros viršuj. Tai šaukštu tiktai pažiūrai iki dugno, – tep gi nepamatysi. Ir kad būtų toks, paragaut reikia, kad būtų jau tas skystimas toks karštas, nuryt būtų per karšta, o čia tas pienas viršuj da vėsus. Jeigu nori, kad geras būtų sūris. Ir tada viskas jau. Karšta jau, nuryt negali, – reikia tada nuimt ir pastatyt, kad stovėtų pusę valandos; valandą gali, – niekas nepasidarys*[663].

Nuskaidrėjusias išrūgas ir varškę supildavo į sūrmaišį ir pakabindavo, kad nusisunktų, nusivarvėtų. Nustojus išrūgoms bėgti ir pradėjus lašėti lašais, varškę sūrmaišyje sukratydavo, užrišdavo ir paspausdavo: *Pusę dienos pabūna ir išimi. Ir pasūdyt, jeigu sūdyt. Jeigu bus valgomas su uogiene ar su medum kokiu, tai nereikia*[664].

← Pakaitinto rūgpienio pylimas į sūrmaišį. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

662 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
663 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
664 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Saldus sūris

Saldus sūris Lietuvoje pradėtas spausti vėliau nei rūgštus. Jis daromas raugintą pieną maišant su šviežiu: *Rūgštus būna ir saldus pienas. Dvi dalis dedu saldaus ir dalį to rūgštaus. <...> Čia – saldus sūris*[665]. *Daugiausia tai ant šešių litrų. Šešis litrus surauginu. Kai jau jis surūgsta, tada paimu tris litrus saldaus*[666].

Šviežią pieną pakaitindavo iki virimo, į jį supildavo raugintą pieną, tada kaitindavo tol, kol išsiskirdavo išrūgos. Kitos šeimininkės šaltą raugintą pieną atskiesdavo karštu šviežiu pienu ir dar pakaitindavo, – tik jeigu ne taip *sutraukdavo*. Nemaitonių kaime (Aukštadvario valsčius) į šviežią pieną įberdavo šiek tiek cukraus: *indedu cukro, kad skaniau būtų*[667]. Kai išsiskirdavo išrūgos, viską supildavo į sūrmaišį; kai nusivarvėdavo, jį paspausdavo. Saldų sūrį spausdavo trumpiau nei rūgštų: *Pusvalandis, – ir sūris ant stalo*[668].

Šventėms suslėgdavo saldintą sūrį: *Saldų tedaro šventėms. Prideda grietinės, kiaušinių įplaka, cukraus įdeda*[669].

↑ Varškės sunkimas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Sūrmaišiai

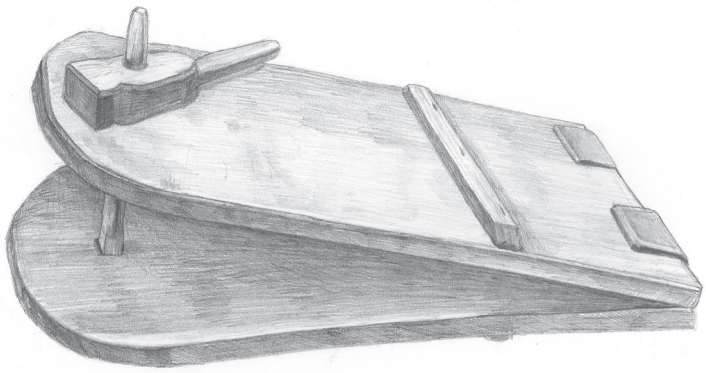
Trikampius pailgus sūrmaišius moterys siūdavo iš naminės drobės ar marlės. Keturkampę audinio atkarpą perlenkdavo per kampą ir susiūdavo. Tokiuose sūrmaišiuose sūriai įgaudavo savitą formą, o paviršiuje įsispausdavo audinio faktūros žymės. Turėdavo kelių skirtingų dydžių sūrmaišių,

665 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
666 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
667 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
668 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
669 LII b. 35, l. 14: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1955.
Pateikėja Tamošiūnienė Uršulė, gim. 1902 m. gyv. Juodkošių k.

kad galėtų spausti įvairaus didumo sūrius: *Jeigu didelį sūrį darai, iš viedro pieno, tai didelis sūrmaišis*[670].

Slėgimas

Gerų Vakarų kaime (Žaslių valsčius) sūrius spausdavo ant suolo: *sūrmaišį prispaudžia lentele (dugneliu) ir prislegia akmeniu*[671]. Kitas paprastas ir iki šiol taikomas sūrių slėgimo būdas – tarp dviejų lentelių: *Sūrį suspaudžia taip – padeda vieną lentą, ant jos sūrį, tada kitą lentą, ir ant jos – akmenį*[672]. Sūrius slėgdavo ir tam skirtais prietaisais. Kaišiadorių apylinkėse juos vadino *sląstais*, *spaustuvais, spaustuvėmis, sūrslėgiais, sūrspaudžiais.* Kaip ir visoje Lietuvoje, labiausiai paplitę buvo *sūrspaudžiai*, kurių lentelės viename gale sujungtos odelėmis arba vyriais, o kitame suveržiamos mediniu arba metaliniu sraigtu: *dvi lentos ir šriūbas toksai. Nereikia akmeno versti, o su tuo šriūbu suveržiai*[673]. Tokiuose prietaisuose suformuoti sūriai smailiajame gale plonesni, o plačiajame – storesni.



↑ Sūrspaudis. Nemaitonių sen. Ringailių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Sūdymas

Kad sūriai laikytųsi ilgiau, šeimininkės juos sūdydavo. Sūdė prieš paslėgdamos arba jau išėmusios suspaustą sūrį. Prieš slėgimą sūdydavo varškę.

670 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
671 LII b. 17, l. 1: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
672 KšM b. 572, l. 7: Žižliauskaitė L. *Etnografinių daiktų paaiškinimai. Kalendoriniai ir šeimos papročiai. Tautosaka*, 2004. Pateikėja Petkevičienė (Dainauskaitė) Razalija, gim. Šaknų k., gyv. Kaišiadoryse.
673 KšM b. 572, l. 7: Žižlia*uskaitė Lina. Etnografinių daiktų paaiškinimai. Kalendoriniai ir šeimos papročiai. Tautosaka,* 2004. Pateikėja Petkevičienė (Dainauskaitė) Razalija, gim. Šaknų k., gyv. Kaišiadoryse.

Nusivarvėjus išrūgoms, varškę iš sūrmaišio išpildavo į dubenį, įdėdavo druskos, perminkydavo ir supildavo atgal į sūrmaišį. Kitu atveju suspaustą sūrį apibarstydavo druska: *Išėmė iš sūrmaišio, tai vieną pusę pasūdė, pasūdė, ranka patrynė, paguldė ant lėkštės; tada – kitą pusę, kraštelius, ant viršaus dar pabarstė ir pastatė. Jeigu jis bus valgomas, tai labai daug taip nepila druskos. O jeigu džiovyt, tai daugiau druskos, dar antrukart apverčia, jei ant žiemos, kad persisūrėtų visas*[674].

Sūrius pagardindavo prieskoniniais augalais, dažniausiai mėtomis ar kmynais: *Jei nori kmynų, tai kaitinant varškę įdedi. Kmynas turi jisai pabrinkt, nes jei sudėsi taip, tai kieti jie, nepamirkę jie, – kietas toks būna grūdas ir viskas*[675].

Sūrių vartojimas, valgiai

Šviežias sūris buvo kasdienio, vaišių ir švenčių stalo valgis. Įprastai jį valgydavo vieną, su sviestu, duona, medumi ar uogiene. *Pagrindinis buvo maistas sūrio, sviesto, saldaus pieno. Ale dabar sprangu viskas. Tada sūrio, sviesto, duonos – primūrino, primūrino ir nuvėjo. Jokio daugiau maisto, ni ty užsigert. Vandenio nuėjo in šulinį atsigėrė*[676].

Retkarčiais sūris būdavo kepamas: *kasdien jau nekepdavo, labai jau ant šventės kokios*[677]. Paprastai šeimininkės kepimui naudojo apdžiūvusį ar ilgiau pastovėjusį sūrį. Jį kepė visą: *Iškepdavo, jeigu jau biškį senesnis. Iškepa pečiuj. Skanu būdavo. Kaip jau pečius iškūrentas, karštas, tai inkiša, – tas sūris apgelsta, šiltas jis. Visą cielą sūrį. Nu ir valgom*[678].

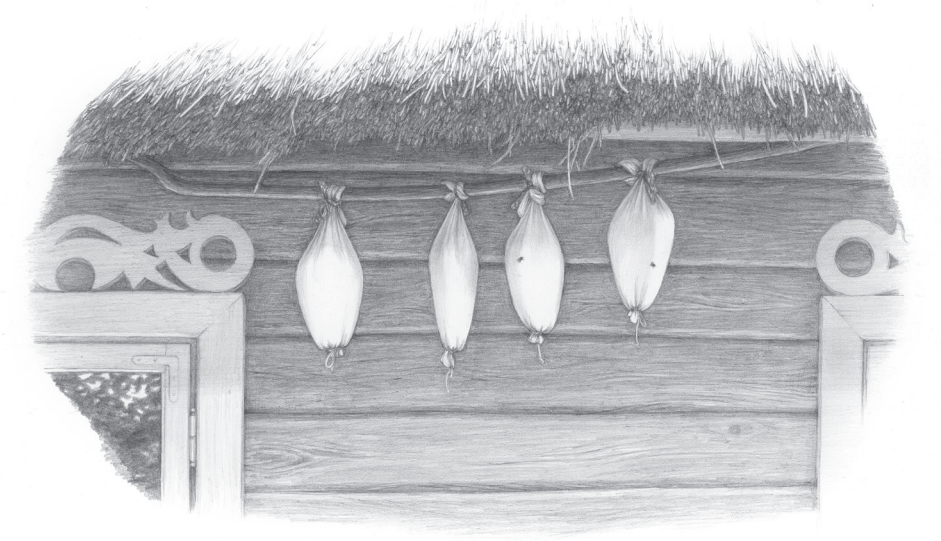
Kepdavo ir supjaustytą riekelėmis: *Sviestu ištepa bliūdo šonus, da ant dugno indeda. Sūrio riekutėm pripjausto, kiaušinį sumuša, va čia, va čia, va čia. Tada pakrutino ir inkepa, pečiun instumia. Da cukro užbarsto. Mes biedni buvom, tai mes nebarstėm*[679].

Žiežmariuose smulkintą sūrį *šildė* su sviestu ir grietine. Reikėjo: *sukapoti kietą kaimišką sūrį gabaliukais, įdėti 5 šaukštus sviesto, pusę litro grietinės. Įstumti į karštą orkaitę, palaikyti apie 20 minučių*[680]. Ant viršaus dar patarkuodavo sauso sūrio. Valgydavo karštą. Kruonio valsčiaus apylinkėse pjaustytą riekelėmis kepdavo keptuvėje. *Kepdavo sūrį an sviesto. Jis turi būt apdžiovytas, ne visai toks žalias. Ant skarvados sviestą ištirpina, deda sūrį, an vieno šono, ant kito reikia vartyt, žiūrėt, kad napasilaistų, neprisviltų. Turi būt sūdytas*[681].

674 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
675 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
676 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
677 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
678 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
679 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
680 LII b. 900, p. 96: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Macijauskienė Vera, gim. 1912 m., gyv. Žiežmariuose.
681 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Sūrių atsargos

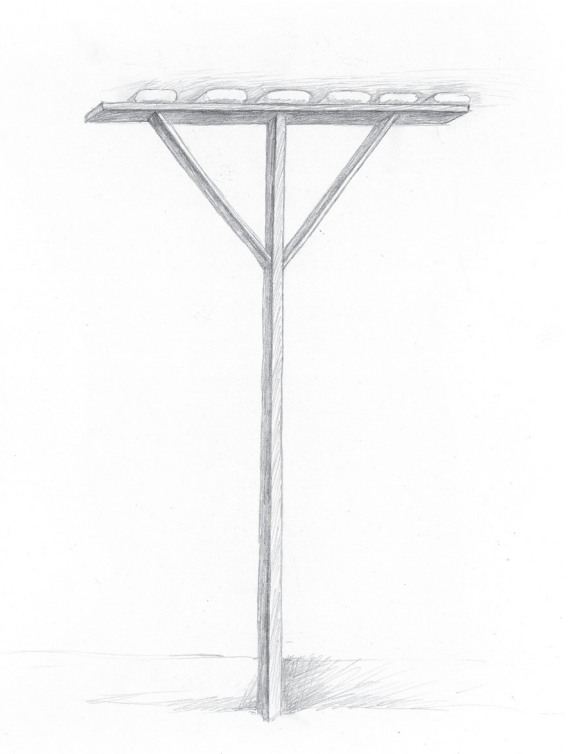
Dalį sūrių **sudžiovindavo** ilgesniam laikymui. Džiovino tik sūdytus sūrius. Juos spausdavo mažesnius, kad greičiau išdžiūtų. Vasarą pakabindavo džiūti lauke: *Jei vasarą, tai biškį apdžiovina ir tada būtinai medžiagon kokion deda, in merlę ar kokią kojinę sudeda – ir ant saulės, pastogėn kur nors, kur pietų pusėj insaulis geras, kad musės netūptų, ir džiovina. Ir išdžiūsta. Džiūsta kokį mėnesį, pusantro. Kuo puikiausiai ant saulės išdžiūsta. Kad tik lietus neužlytų. Vėjas, saulė išdžiovina labai gerai*[682].



↑ Sūrių džiovinimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Blogu oru sūrius džiovindavo prie krosnies, pakabintus arba padėtus tam skirtoje vietoje: *jau kaip blogas oras, tai ant pečiaus. Pečius kūrenasi, tai tenai jau po balkiu vinukų prikalta, su tais drobiniais maišeliais pakabinti sūriai džiūna*[683]. *Būdavo namuose krosnis, virš krosnies ten lentyna tokia būdavo, – sudeda, sudeda ir džiovina*[684]. Kruonio valsčiaus apylinkėse sūrius džiovino ant viryklės: *Sudeda dvigubą medžiagą, naminė medžiaga, ant dugno gelažinio kokio apačion tą medžiagą, – kad sutrauktų tą drėgmę. Viršuj nereikia. Vienąkart apverčia, kitą. Daugiausia tokie būdavo sietai, rėčiai gelažiniai, – tai ant kuknios padėjo, apvožė ir sūrius sudėjo, sudėjo, – ir jie tynai po biškį. Reikia žiūrėt, kad neperkaistų, – labai sutrūksta tada*[685].

682 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
683 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
684 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
685 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.



↑ Sūrdėtė. Piešė K. Tokarevienė. LNM

↑ Sūrdėtė. Onuškio v. Samninkų k., 1938 m. Fotografavo J. Timukas. NČDM

Išdžiovintus dažniausiai laikydavo pintinėse ant gyvenamojo namo aukšto: *Kai išdžiūsta, išima iš tų maišelių, perdeda į kitus maišelius arba suvynioja į drobulę švarią. Tada buvo kašelių pripinta, – sudeda į kašelą sluoksniais gražiai, perdeda balaniukėm, kad nesiliestų. Ant žiemos būdavo trisdešimt sūrių, penkiasdešimt. Ant aukšto pakabina, ir viskas*[686].

Įprastai džiovintus sūrius kaip užkandį valgydavo žiemą, kai užtrūkdavo karvės, ir nebūdavo pieno. Skonis būdavo specifinis: *Prėskas labai. Privalgyt taip nelabai. Čia pagraužimas*[687]. Valgymui tokio sūrio buvo atsilaužiama, atsikertama, jei nedidelis – valgomas visas: *kad tep nebūna labai kai kaulas kietas, bet atpjaut tai nelabai. Atsikerta, tiesiog atsikerta. Arba kai vaikai – dantys geri, – graužia tą sūrį, būdavo. Jie gi kai išdžiūsta, nedideli pasidaro, susitraukia. Skaptuoji, – net žabtai plyšta, kol suėdi*[688].

Kad pernelyg kietas sūris suminkštėtų, jį merkdavo į vandenį.

686 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
687 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
688 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

VARŠKĖ

Jeigu iš varškės nespausdavo sūrio, tuomet ją valgydavo kaip atskirą valgį: *jei varškė, tai iš sūrmaišio in bliūdelį, in dubenį. Šaukštu suspaudė, suspaudė, kad ji nebūt tokia sausa visai. Ir viskas, – kur reikia, ty naudojo*[689].

Varškės vartojimas, valgiai

Pienu ar grietine užpiltą varškę pagardindavo druska ir valgydavo su duona, bulvėmis, kepta tarkuotų bulvių koše: *babkos prikepė, kai šilta tai jos gabalais atpjovė, varškės pastatė, – kiek reikėjo užsikrėtė ir valgo*[690]. Valgydavo taip pat ir su keptais ant kopūsto lapų blynais: *Ant kopūsto lapų kepdavo blynus bulvinius. Tokie stori blynai buva. Valgydava su varške. Pienu atskiesdavo, – pasidara tiršta, dėdava druskos. Semi tų varškę ir valgai*[691]. Rečiau varškę saldindavo medumi ar cukrumi arba paskanindavo uogiene.

Varške buvo įdaromi miltiniai **blynai**: *Iškepa blyną, varškės įdeda, sulanksto keturkampį, dar vis vien ant keptuvės pakepina, – nu ir blynas su varške. Bet jau varškė viduj viena tik buvo. <...> Jei varškė labai rūgšta, galima biškį cukro įdėt. Kada viduj varškė, nori – gali valgyt vieną jį, arba nori – gali biškį sviesto užsidėti*[692].

Dažna šeimininkė virdavo **varškėčius.** Į trintą varškę įmušdavo kiaušinio trynį, įberdavo cukraus, miltų ir pildavo truputį pieno. Suminkytą tešlą pjaustydavo gabaliukais ir dėdavo į sūdytą verdantį vandenį. Išvirtus varškėčius valgydavo su cukrumi[693].

Turėdamos daugiau laiko moterys paruošdavo **virtinių su varške:** *Tešla – vanduo ir miltai. Tešla nei tai skysta. Jei skysta, tai nepadarysi to varškėčio (jisai išsilaidžia), o jei bus labai kieta, tai irgi nesulips. Tik tokia jau prasta tešla. Išminko, iškočioja, išpjausto su stikline, būdavo, ar su kokiu puodeliu, ir tada – varškę. Kiaušinio inmuša in varškę. Ir saldindavo, – biškį cukraus, nelabai daug. Ir ant to ratuko šaukštą tos varškės. Užvožė, kraščiukus tuos šakute apspaudė. Ir viskas. Bobos, katros netingi, tai mažesnius, o katra prie tinginio, vaikų daug, tai, būdavo, didesnius, kad vos, vos tik lapt! in tą puodą. Mes juokiamės, – kiaulės ausų priverda. Kiek vaikui – du ar tris davė, ir gana, o jei tų mažiukių, – tai galas žin, kiek reikia. Tada jau sviesto užpila arba spirgučiais*[694].

689 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
690 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
691 KšM b. 988, l. 7: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
692 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
693 KšM b. 989, l. 18: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius.
Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų, 2011.
Pateikėja Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.
694 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Iš atminkytos varškės su miltais virdavo ***šyčkas**: indeda miltų, varškės, sumaišo tokią stiprią košę. Nu, ir tada išvolioja, lygiai supjausto, supjausto. Ir dar ant tarkos biškį paspaudžia, paspaudžia. Tada in verdantį vandenį įdeda, paverda ir valgo*[695].

Varškės atsargos

Ilgųjų pasninkų metu susidarydavo varškės atsargas. Ją laikydavo su išrūgomis: *Svirne ant lubų, buvo, stovi kubiliukas, – atšildo tą varškę ir su visom išrūgom ten pilia. Su visom išrūgom in tą medinį kubiliuką supilia, – nu ir būna tenai ta varškė. Ji nuskendus būna, išrūgos tik viršuj. Kada pasislėpi nog mamos, įkiši ranką, ištrauki gabalą varškės, suvalgai. Norisi, – neduoda, kąsnį draudžia. Paskiau jau nog Velykų valgo visi*[696].

Kitu būdu laikydavo sausesnę varškę: *Atšildo pieną in sūrmaišį supila, ir tą varškę in vieną vietą, in vieną pila. Supylė, suspaudė ją, suspaudė, šlapią skudurėlį uždėjo ant viršaus. Biškį tokių išrūgų palienka, kad nebūtų jau taip visai išdžiūvus. Nu ir viskas. Reikia – vėl atidengė, vėl suspaudė. Šiltos nepila, bet šaltą. Renka taip, prirenka dešimt, penkiolika kilogramų pasidaro, gal ir daugiau da. Naudoja gal aną net iki pusės vasaros. Niekas jai nepasidaro. Būdavo rūsiai, sklepai kap vadina, – tai tam sklepe pastatė, aprišo. Ir viskas*[697].

Tokią varškę valgė atskiestą su šviežiu, verdančiu pienu, pagal skonį gardino druska, saldžia grietine. Valgydavo ją su virtomis bulvėmis, keptuvėje ar ant kopūstų lapų keptais tarkuotų bulvių blynais: *Kepa ten bulvė, ten nieko nėra, gryna bulvė ir druska. Tada labai reikalinga, kad būtų kokio riebalo ar kokio prieskonio. Tai ta varškė labai tinka, labai skanu. Net dabar tą skonį jaučiu*[698].

SVIESTAS

Sviestas buvo daromas iš šviežios *(saldžios)* ir raugintos *(rūgščios)* grietinės. Saldžios grietinės sviestas laikytas skanesniu, tačiau mažiau tinkamu laikyti, sunkiau sumušamu. *Iš saldžios nesusimuša; susimuša, ale ty devyni prakaitai iš saldžios sumušt sviestą*[699].

695 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
696 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
697 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
698 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
699 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Grietinė

Grietinė buvo gaunama nugriebiant nusistovėjusio pieno paviršių. Grietinėlę vadino *viršeliu*[700]. XX amžiaus pradžioje Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, dauguma ūkininkų grietinei atskirti, o tiksliau – pienui nuleisti naudojo cilindro formos bidonėlius *(viedriukus)* su stikliniu langeliu ir vamzdeliu *(kraniuku)* apatinėje dalyje. Tokie bidonėliai plačiai naudoti ir sovietmečiu. Kad greičiau nusistotų, pieną atšaldydavo: *viedriukus įmerkia šulinin*[701]. Nuo vienkartinio graibymo grietinės susidarydavo mažai. Ją sviesto mušimui šeimininkės rinkdavo savaitę, kartais netgi dvi.

Sviestmušė

Sviestą mušdavo sviestmušėje – cilindro formos, į viršų siaurėjančiame medinių šulelių inde, kurį vadino *įvairiai: baikele, boika, boikele, kalatauka, sviestamuše.* Kai mušdavo sviestą, uždengdavo dangteliu *(dugneliu)*, pro kurį į vidų įkišdavo mušimui skirtą kotelį *(lazdukę)* su kryžmai įtvirtintomis dviem lentelėmis gale[702]. Jį vadino *buldokėliu*, *kryžiavone*, *kryžiokėliu, muštuku*, *muštuvu, muštuve*.

Grietinės pripildavo nepilną sviestmušę: *Trečdalis jos turi būti tuščios. Grietinė putoja jinai, kada pradeda mušt, – tai tada lipa per viršų. Tai dvi dalys tiktai turi būti, ne daugiau, da gali būti mažiau, tada gerai*[703]*. Grietienė sukyla, – sugramdai, suvarai atgal ir vėl baladoji*[704].

→ Sviestmušė. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

700 LII b. 17, l. 14: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.

701 LII b. 17, l. 1: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

702 Baltrušaitis V., Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių etnografinis žodynėlis*. Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 20.

703 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

704 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.

Mušimas

Dažnai sviestą mušti patikėdavo vaikams: *Sviestą visiems reikdavo mušt, ir man tekdavo – vaikai daugiausiai*[705]. Ilgai trukdavo: *Sumušti – ne juokas buva*[706].

Buvo žinoma daug aplinkybių, kurios pagreitindavo sviesto sumušimą. Pavyzdžiui, kuo grietinė riebesnė, tuo sviestas greičiau susimuš; greičiau susimuš ir didesnis kiekis grietinės. Žinojo, kad ilgiau mušti reikės nepakankamai surūgusią ar perrūgusią grietinę. Svarbus veiksnys mušant sviestą – grietinės temperatūra. Iš šiltos grietinės sviestą sumušdavo greičiau, tačiau jis būdavo minkštas, sunkiai išsiplaudavo: *Jei bus grietinė šilta, ir muši, tai sviesto primuši, – netilps nė bliūdan. Didelis vadinasi, didelis sviestas, – tiesiog toksai pūkas iš šiltos grietinės*[707]. Prastesnis jis buvo: *Tą didelį plauni be tolko. Ir jis tokio skonio neturi, ir jis rukštelna da*[708]. Iš šaltesnės grietinės sviestą mušdavo ilgiau, jis būdavo kietas, patvarus: *Jau geriau ilgiau pamušėji ir jis stipresnis*[709].

Kruonio ir Rumšiškių valsčių apylinkėse mušant būdavo įprasta sakyti: „Padėk, Dieve, greičiau sumušti, – tuoj valgysime.“[710] Sviesto mušimas lydėtas ir prietarų. Kruonio valsčiaus apylinkėse buvo sakoma: „*Boikelą statyk ties balkiu, – tai greičiau susimuš sviestas.“ Tai mes, vaikai, ko neišdarom. Vienąkart ant uslanėlio pasistatėm ties balkiu, – tai bemušant visa smetona ant žemės išvirto, ir nuėjo viskas*[711].

↑ Sviesto mušimas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

705 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
706 KšM b. 988, l. 5: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
707 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
708 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
709 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
710 Baltrušaitis V. Liaudies etiketo bruožai Kauno marių apylinkėse. Lukoševičius O. (sud.) *Kaišiadorys: miesto ir apylinkių praeitis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 1999, p. 121.
711 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Plovimas

Sumuštą sviestą mediniu šaukštu *iškabindavo* į indą, užpildavo šaltu vandeniu ir tame pačiame inde plaudavo: *A šaukštas medinis, – tai labai sviestas mazgot buvo gerai, kap jau sumuši ir plauni jį bliūde. Tai su juo labai gerai. Nelimpa in jį teip jau*[712]. Vandenį keisdavo kelis kartus: *Kokiais penkiais vandeniais reikia plaut*[713]. *Toleik plauni, koleik vanduo būna švarus. Švarus vanduo taip, kaip iš šulinio*[714]. Išplautą sviestą išminkydavo, kad viduje neliktų vandens.

Pasukos

Likusias po sviesto mušimo pasukas *(maslionkas)* gerdavo, valgydavo su *šutytomis* bulvėmis. Pasukose likusias sviesto *kruopukes* ypač mėgo vaikai: *Dideli tep valgo, o vaikai tai su pirštais gaudo. Per nagus gauna, kad maudos puodely*[715]. Jomis balindavo šaltibarščius, sumaišytomis su pienu gardindavo varškę: *pridėjus gero pieno varškę padaro*[716]. *Blynus kepdavo su maslionkom miltinius, dėdavo sodos. Maslionkos rūgščios biškį ir riebios. Skanūs būdava*[717]. Didesniuose ūkiuose pasukų maistui nevartojo: *mūs tas maslionkas kiaulėm supildavo. Užtai, kad pieno buvo*[718].

Sūdymas

Ilgesniam laikymui šeimininkės sviestą sūdydavo. Vienos sūdė paskutinio plovimo metu: *jeigu nori sūdyto, tai tada kokį puslitrį vandenio jau labai stipriai užsūdyt reikia druska. Ir tą vandenį supili jau paskiausia ir su juo tada dar atminko, atminko, ir viskas, – jau tas sūdytas bus sviestas*[719]. Kitos sūdė jau išplautą sviestą: *tada jau nupili vandenį, druskos inpili, minkai tą sviestą, – ir in uzboną, jeigu žiemai; o jei ne, – tai in lėkštes, in bliūdukus kokius susidedi ir valgai*[720].

Kruonio valsčiaus apylinkių šeimininkės, norėdamos, kad sviestas ilgai išliktų šviežias, įleisdavo jį į šulinį: *Susūdo, in baltą skudurėlį sudeda, apriša*

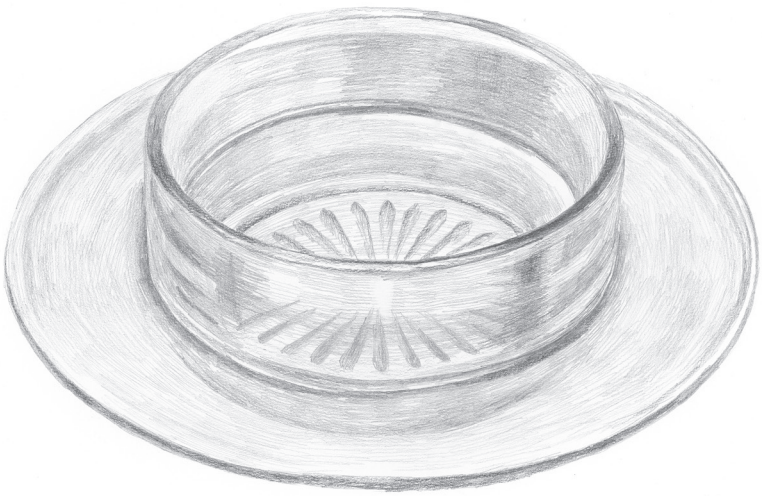
712 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
713 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
714 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
715 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
716 LII b. 17, l. 1: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955.
Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
717 KšM b. 988, l. 5: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
718 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
719 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
720 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.

jį ir in šulinį, in vandenį pūrpt! Ir inlaido. Ant rykštalės, nu kokį pusmetrį taip maždaug nuo viršaus. Tai ty gali stovėt ir metus laiko tynai, – jokio jokio nepakeis skonio[721].

Patiekimas

Sviestą ant stalo atnešdavo sudėtą į nedideles lėkštutes *(spatkelius)*, o Nemaitonių apylinkėse jį papuošdavo. Vienos moterys puošdavo tik svečiams vaišinti skirtą sviestą, o kitos tokį dėdavo ir ant kasdienio stalo: *Sviestą dėdavom į spatkelius ir su šaukštu jį puošdavom, viršuje rožytę padarydavom*[722]. *Jį papuošdavo šaukštuku. Gražiai išlygina, lyg tokias duobukes, kabliukus padaro, – nu ir gražiai atrodo*[723].

Sviestą valgydavo su duona: *tom balanėlėm tepdavosi ant duonos ir valgydavo*[724]. Valgydavo ir su sūriu, bulvėmis, juo gardindavo sriubas, košes, blynus: *Blynai iškepį, tai to sviesto patirpino, pasiėmė tą blyną ir in tą dubenį pamerkė, pamerkė, – kad jau toks būtų sviestuotas, bet tik tam šiltam svieste, kiek gi jo tynai būna. Ir viskas. Visas prėskas pridėtas, nieko negausi. Imi ir valgai*[725]. Sviestą naudodavo ir kepiniams.

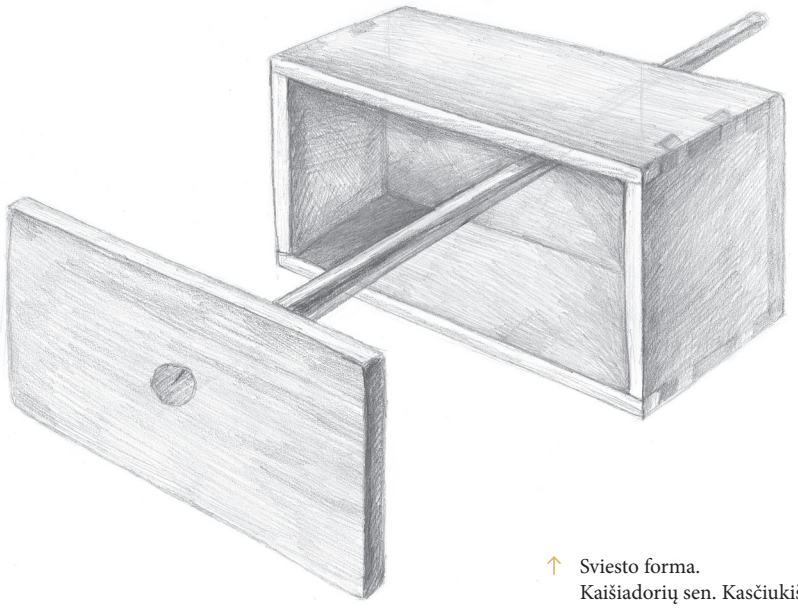


↑ Lėkštutė sviestui (*spatkelis*). Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

721 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
722 KšM: pateikėja Kamantauskienė (Banevičiūtė) Aldona, gim. 1957 m. Varkalių k., gyv. Medinų k.
723 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
724 KšM: pateikėja Šakienė (Verbutė) Veronika, gim. 1934 m. Pakalniškių k., gyv. Vareikonių k.
725 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Sviesto atsargos

Gavėnios laikotarpiu, kai būdavo pasninkaujama ir nevalgoma pieno produktų, šeimininkės sviestą lydydavo. Toks sviestas išsilaikydavo ilgai: *Ir tada mušdavo sviestą (kur grietinę dės!), tai jį sulydydavo, sviestą. Prilydydavo daug. <...> Oi, gardus tas sviestas lydytas! Sumuša, tai tada puodan jį, užverda tą sviestą ir tada supila in kokį bliūdą, in dubenį tokį platesnį. Supila jį, ir tada jis atšąla gerai. Apačioj atsiranda ten tokio vandenio, tokių išrūgų lyg tai. Tada čiut čiut in karštą vandenį, ar skudurą užvynioja karštą, apvertė, viską gražiai švariai nugramdė nugramdė, – lienka tik jau pats tas riebalas. Tada vėl. Tada jau nevirina, – arba an vandenio, arba šiap, nu jau, kad jis neužvirtų, kad jis tik susilydytų, kad minkštas. Ir viskas, – suspaudė, sudėjo. Švarut švarutėlis jis, gali kažin kiek stovėt. Be rankenų tokios terlės vadinosi. Būna maža toj' terlė, kur aguonom trynt, būdavo ir didelės terlės, – tai tenais daugiausiai tą sviestą laikydavo. <...> Dvi, tris terlas prisilaidžia moterys*[726].



↑ Sviesto forma.
Kaišiadorių sen. Kasčiukiškių k.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

726 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Prekyba

Sviestas buvo daugiau šventinio ir vaišių stalo valgis. Nemažą dalį pačių pasidaryto sviesto ūkininkai parduodavo. Už parduotą sviestą, sūrius gauti pinigai sudarė žymią šeimos pajamų dalį: *Sėdi moterys su karzynkom – parduoda sūrį, parduoda sviestą, grietinės. Užmoka, tada eina perka jau ką reikia. Reikia druskos nupirkt, žibalo. Visko gi reikėjo*[727].

Sviestas pardavimui suformuodavo vienodais gabalais, – tam turėjo medines formeles. Jas *darydavo iš ąžuolinio medžio*[728]: *Buvo tokios medinės dėžutės keturkampės. Svarsčių nelabai buvo, – tai kilogramas buvo ir pusė kilogramo*[729]. *Tą formelę prispaudžia pilną. Išima – in popierį, sviestinis popieris vadindavo, jis nelimpa. Susuka gražiai plytukėm, – ir turgun. Gramų trūksta, gal per daug, niekas tiksliai nesverdavo*[730].

Buvusio Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio dukra pasakojo, kaip sviestą Kaišiadorių turguje pirkdavo jo žmona Boleslava Žitkienė: *mama mėgo ir sviestą, ir sūrį pirkti turguj. Eidavo penktadienį į turgų, tai kitąsyk ir mane pasiimdavo, jeigu į mokyklą neidavau. Tai vat, – viskas iš kaimo moterų pirkta. Kaišiadoryse buvo turgaus aikštė, dabar jau ten namais užstatyta. Taigi sudegė ta pusė per karą. Tai pavyzdžiui, vežimai, tai būdavo aikštėj, o pavyzdžiui, kur kiaušinius, sviestą šitą, sūrius pardavinėdavo, – tai moterys tiesiog ant šaligatvio sutūpdavo, ir viskas. Bet jau tas sviestas tai labai gražiai, po pusę kilogramo keturkampiai suvynioti į popierį, arba tas sviestas ant krieno lapo, ar ant kopūsto lapo, – nu ką kaime moterys turėjo. Bet mama labai mokėjo pirkti, – reiškia, vis ragaudavo per tris, keturias, kol nupirkdavo tą sviestą*[731].

Pasitaikė ir kuriozinių atvejų. Kartą naktipuodyje į Žaslių turgų sviestą parduoti atnešusią moterį išjuokė miestelio žydai: *Iš kaimo moteris naktinį puodelį pirko ir naktiniam tam, sviesto atnešė. Žydai: „Uuuui, uuuui!“ – nepirko žydai. O Jėzau, nu nežinojo moteris, kaip ta vadinasi naktinė vaza, – graži, blizga, viską. Oj, tai juokėsi juokėsi ir juokėsi*[732].

727 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
728 KšM b. 445, l. 20: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai*, 2004. Pateikėjas Vladas Belekevičius, gim. Mijaugonių k., gyv. Kaugonių k.
729 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
730 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
731 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
732 KšM: pateikėja Vasiliauskienė (Bartusevičiūtė) Stasė, gim. Žasliuose.

KREKENOS

Krekenos – tirštas riebus apsiveršiavusios karvės priešpienis buvo mėgstamas pieno produktas. Paprastai jų žmonės ragaudavo pavasarį, nes tada karvės dažniausiai atsivesdavo veršiukus.

Tinkamiausiomis laikytos pirmą dieną po apsiveršiavimo, dažniausiai antruoju melžimu pamelžtos krekenos. Po kelių dienų krekenos tampa pienu: *Ketvirtoj dienoj jau jos ir nesukepdinėja*[733]. *Tos krekenos būna tris paras, tai jau tikrai jos krekenos vadinas. Šiap tai kokias penkias paras mes nevalgom pieno. Dar skaitom, kad krekenos. Jeigu dar nori patikrint, užsibaltint jau reikia ką nors labai, nori pieno, tai karštą skarvadą uždedi ir užpili, jeigu da nors biškį ten kepa, tai reiškia dar krekenos. O pienas – jis visai nekepa. Pienas kaip vanduo, – užvirs jis, ir viskas. Jei krekenos yra, tai gumuliuoja, sutraukia jas*[734].

Krekenų vartojinas, valgiai

Nors ūkiuose, ypač nedideliuose, krekenų būdavo vos kelias dienas per metus – moterys mokėdavo iš jų paruošti gardžių patiekalų.

Dažniausiai kepdavo **krekenų kiaušinienę**: *Tokį bliūdą iškepa didelį. Kaip didelė šeima, tai apsėda kaip vainikas žmonės apie tą bliūdą ir valgo*[735]. Paprastai šeimininkės jas kepdavo vienas, tik druska pagardintas: *Tik karštai reikia, į pečių. Ty nedaug reikia krekenų tai kiaušinienei kept. Pakepė, pamatė, kad jau stipresnė, ištraukė ir valgo. Nu jei kada sviesto ant viršaus jau, bet į vidų kaip kepa nieko nedėdavo*[736].

Kartais krekenas atskiesdavo: *vandenio puodelį ir krekenų puodelį – ir in dukopkę; iškepė ir gali valgyt*[737]. Gerų Vakarų kaimo (Žaslių valsčius) šeimininkės įmaišydavo *truputį miltų, sviesto, spirgų*[738]. Žiežmariuose į krekenas dėdavo tik miltų ir druskos. Iškepusias valgydavo užpiltas grietine ar uogiene. Vadino **krekenų apkepu**[739].

Kepdavo **krekenas su kiaušiniais**: *Į krekenas moterys įkuldavo kiaušinių, išplakdavo, įdėdavo druskos, įpildavo ištirpytos žegunės – taukų, subėgusių spirgant spirgus. Supildavo seniau į molinį puodą, vėliau į kokį indelį ir pakepdavo*

733 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
734 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
735 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
736 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
737 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
738 LII b. 17, l. 6: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
739 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas. 2008, p. 78.

krosnyje. Sušusdamos, kepdamos išpurdavo, iškildavo. Iškeptas valgė vienas arba su duona[740].

Kai kurios šeimininkės iškepdavo **krekenų su tarkuotomis bulvėmis**: *Mama tai visą laiką patarkuodavo bulvių į krekenas. Bet nedaug bulvių, kelias. Dar druskos, spirgučių. Tokį turėjom špižinį puodą, – į tą puodą ir į pečių. Iš pradžių dangtį uždengia, paskui atidengia, kad apskrustų*[741].

Ilgesniam vartojimui krekenas minkydavo su miltais ir darydavo **makaronus**: *Makaronai labai skanūs su krekenom. Užminkai ant tų krekenų, iškočioji blyną ir supjaustai, paskui paskleidi plonai ant kokios medžiagos ir išdžiūna. Reikia juos visą laiką pavartyt, pavartyt, kad sudžiūtų*[742]. Išdžiūvusius laikydavo popieriniuose maišeliuose; ir *sūrmaišis buvo panaudojamas, jei tuščias*[743].

Krekenos buvo naudojamos vietoj kiaušinių, jomis gardindavo blynus, pyragus: *nereikia tada nieko, jeigu į pyragą inpilsi, nereikia nei sviesto, nei pieno*[744]. Darsūniškio apylinkėse (Kruonio valsčius) moterys laikėsi papročio krekenomis dalintis: *primilžus krekenos kibirą bėgdavo pas kaimynes pilstydama ir ragindama: „Pasikepkit krekenų.“*[745]

740 KšM b. 64, l. 39: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Vaitkevičiūtė) Uršulė, gim. 1897 m. Darsūniškyje.
741 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
742 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
743 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
744 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
745 KšM b. 64, l. 39: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Vaitkevičiūtė) Uršulė, gim. 1897 m. Darsūniškyje.

DARŽOVĖS

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkių ūkininkų daržai būdavo užsodinti kopūstais, burokais, agurkais. Kitų daržovių daug nesodindavo. 1935 metais savaitraštyje „Mūsų kraštas“ aprašyta Trakų (Kaišiadorių) apskrities žemės ūkio būklė ir konstatuota, kad *daržovės auginamos paprasčiausios. Valgomos morkos, agurkai, pupelės ir pan. retai.*[746]

↑ Žemės sklypas daržovėms auginti prieš gyvenamąjį namą. XX a. vid. KšM

746 Saumyla. Trakų apskrities žemės ūkis kultūros šviesoje, *Mūsų kraštas* nr. 16, 1935, p. 5b.

KOPŪSTAI

Iš daržovių bene daugiausia auginta ir vartota kopūstų. Jie buvo valgomi ištisus metus: vasarą švieži, o žiemą dažniausiai rauginti.

Šviežių kopūstų vartojimas, valgiai

Tiek iš šviežių, tiek iš raugintų kopūstų moterys dažniausiai virdavo mėsišką **sriubą**: *kopūstas būdavo, jeigu morkos indėjo, tai viskas, – ir mėsa išvirta. Ta naminė mėsa tai ne pirkta. Ta sriuba riebi būdavo, skani*[747]. *Švieži kopūstai buvo labai skanūs su vištiena arba su žąsiena*[748].

Įmantresnių patiekalų iš šviežių kopūstų šeimininkės kasdienai neruošdavo, – tik šventėms arba svečiams, nes tuomet valgio ruošimui skirdavo daugiau laiko. Tada, pavyzdžiui, troškindavo **balandėlius**: *apverda kopūsto galvų, paskui tuos lapus nusėma, tuos kotelius nupjausto. Mėsos prisimala. Tadu dadeda kiaušinį, miltų saują kokią. Sumynko, nu ir vynioja. Ir apkepdavo da pirmiausia. Dabar tai jau puodan iš karto ir nekepinėjam, o tadu apkepa ir tadu jau taip tušina. Ir buvo balandėliai*[749].

Darže kopūstus palikdavo iki pirmųjų šalnų. Rudens šalnos jiems nekenkia, tačiau iškart po jų nukirsti negalima: *Jei šalna pakanda – reikia palaukt lietaus. Lietus ją ištraukia. Tada nusiima*[750]. Kopūstus kirsdavo kirviu[751].

Žiemai paliekamas šviežių kopūstų galvas, – kad ilgiau laikytųsi, – išraudavo su šaknimis. Laikydavo *suvertas ant šniūro ir šaknim į viršų sukabintas*[752]. *Po vieną galvą kabindavo, kad nesiliestų viena prie kitos. Viena galva aukščiau, kita žemiau*[753]. Kai kurie ūkininkai kopūstus kirsdavo atsižvelgdami į mėnulio fazę. Palankiausia laikyta delčios pabaiga: *kopūstus reikia kirst sengaly*[754].

747 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
748 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
749 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
750 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
751 LII b. 1376, l. 3: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982 m. Pateikėjas Jasilionis Vytas, gim. 1930 m., gyv. Antakalnio k.
752 LII b. 1376, l. 12: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982 m. Pateikėja Kurtakienė Jadvyga, gim. 1914 m., gyv. Antakalnio k.
753 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
754 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Kopūstų rauginimas

Žiemai kopūstų užsiraugdavo kiekviena šeimininkė: *Šeima jei kopūstų neužsiraugs, agurkų – tai nelauk žiemos!*[755] Paprastai kopūstus raugdavo lapkričio mėnesį. Taikydavo užraugti per delčią: *kopūstai reikia užraugti sename mėnesyje – būna drūtesni, negenda*. Tuo laikotarpiu užraugti kopūstai skaniausi. Jei jie raugti kitoje mėnulio fazėje, – būna minkšti, greitai genda: *sudėk ant jauno – košė. Nu tikrai, skanūs jie, bet kaip bulvinė košė pasidaro*[757].

Raugindavo didelėse medinėse statinėse *(bačkose)*: *Statinė kokių dvie šimtų litrų ant šeimynos, arba dar ir mažai*[758]. Kiti raugdavo kubiluose, *cebruose: Ažuolinis cebras buvo naudojamas kopūstam. <...> Žiežmarių turguje pirkdavo. Cebrų būdavo visokių dydžių. Būdavo – ir dešimt kibirų tilpdavo*[759]. Ąžuoliniai indai ir įrankiai laikyti tinkamiausiais: *ąžuolas rūgšties duoda*[760].

↑ Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio J. Žitkaus dukra Aleksandra savo darže, kurį prie namų tėvas įrengė siekdamas, kad ji pamiltų daržininkystę. Kaišiadorys, 1935 m.
Fotografiją pateikė A. Kristapavičienė

755 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
756 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 200.
757 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
758 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
759 KšM b. 561, l. 29, 30: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Jackevičiūtė Ona, gim. 1928 m. Bublių k., gyv. Antakalnio k.
760 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

↑ Statinė. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

↑ Kubilas. Kruonio sen. Ginteikiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Iki XX amžiaus vidurio stambesni ūkininkai kopūstams *dėti* kviesdavo talkas: *Nukerta kopūstus, sukviečia visas panas kaimo, – nu ir dėjimas. Eina ir vyrai. Vyrai lapus nuvala, viską sutvarka. Bobos su peiliais šetkavoja. Gaspadinė sūda. Tada juos dauža, kol atsiranda sultys. Vyrai dauža čia*[761]. Mažesni ūkininkai apseidavo be talkininkų pagalbos: *Kopūstus statydavom patys*[762].

Kas turėjo, tie didesniam kiekiui kopūstų smulkinti naudodavo tam skirtas oblines pjaustykles *(šečkarnias, šetkaunyčias),* kurios apylinkėse paplito po Pirmojo pasaulinio karo. Jos buvo iš medžio. Pjaustyklę sudarė lenta paaukštintais šonais, jos viduryje įtaisyti peiliai ir dėžutė be dugno. Vidinėse prikaltų prie šonų paaukštinimų pusėse būdavo išpjauti grioveliai dėžutei įtvirtinti. Į dėžutę dėdavo perpjautas kopūsto galvas, prispausdavo jas ranka ir smulkindavo stumdydami dėžutę ant peilių pirmyn ir atgal.

↑ Kubilas (*cebras*). Kruonio sen. Ginteikiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

761 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

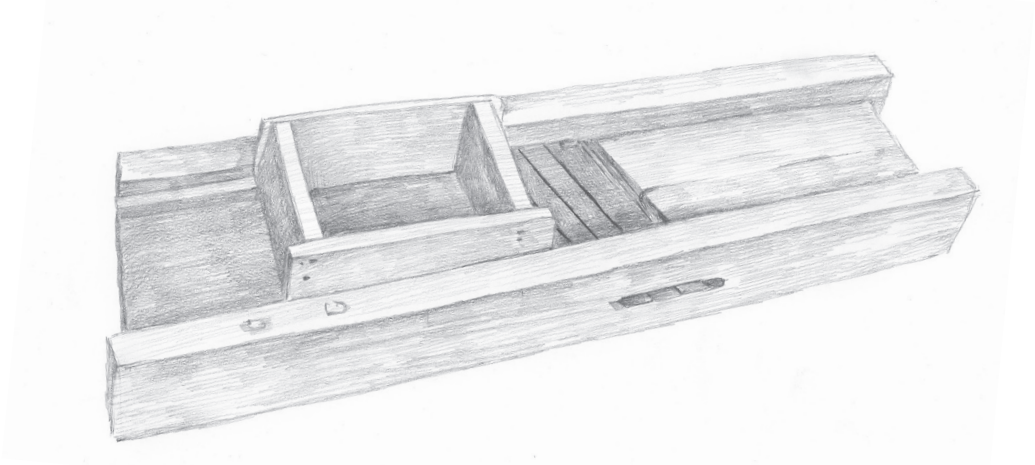
762 LII b. 2202, l. 45, 46: Mardosa J. *Anketa apie talkas*, 1999. Pateikėjas Raudeliūnas Pranas, gim. 1929 m. Naujažerio k.

Statinės dugno pakraščius aptepdavo ruginių miltų košele, – kad pagreitintų rūgimą ir paskanintų kopūstų rūgštį[763]. Kitos šeimininkės į statinės dugną įdėdavo riekę duonos: *Apačion padeda ruginės duonos riekutį, – rūgštį kad skanią gautų*[764].

Kartais tuo pačiu būdavo raugiamos ir nesmulkintų kopūstų galvos. Laukagalio kaime (Žaslių valsčius) šeimininkės į statinės dugną dėdavo sveikų[765], o Antakalnio kaime (Žiežmarių valsčius) – *pusinių galvų*[766]. Išrūgusių kopūstų lapai vaikams buvo tikras skanumynas: *būdavo vienus pasiimi ir valgai*[767].

Dedamus į statinę susmulkintus kopūstus sluoksniuodavo su prieskoniais. Sudėtus kelis sluoksnius sumušdavo mediniu grūstuvu plačia apačia *(kūla, šlega)*: *Šlega buva iš medžio padaryta. Toj' šlega sunki buva – klevinė arba ąžuolinė*[768]. Kitu būdu grūsdavo rankomis: *Juos gali ranka, kieno stipresnės rankos. Tai apspando, apspando stipriai, – ir prasideda tas skystis*[769].

Prieskoniais buvo barstomas kiekvienas kopūstų sluoksnis. Įprastai juos gardino druska, cukrumi, pritarkuodavo morkų, įberdavo kmynų. Dažna šeimininkė dėdavo spanguolių, rečiau – *obuolių antaninių*[770]. Vargingiau



↑ Pjaustyklė kopūstams smulkinti (*šečkarnia, šetkaunyčia*). Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

763 LII b. 1376, l. 20: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982 m. Pateikėja Kurtakienė Jadvyga, gim. 1914 m., gyv. Antakalnio k.

764 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

765 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

766 LII b. 1376, l. 13: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982 m. Pateikėja Kurtakienė Jadvyga, gim. 1914 m., gyv. Antakalnio k

767 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

768 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

769 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

770 LII b. 1376, l. 20: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982 m. Pateikėja Gaibavičienė Felomena, gim. 1915 m., gyv. Antakalnio k.

gyvenantys cukrų pakeisdavo burokais: *Burokėliai taigi saldūs, o cukras buva brangus. Tai biškį patarkuodava burokėlių žalių, – tai dar būna ir ružavi tie kopūstai*[771].

Kai primušdavo pilną statinę, ant viršaus dėdavo švarios drobės gabalėlį: *uždeda drobę, kad pelėsys nepasiektų. Jeigu apipelia, tai toj drobė apipelia. Nuima, išplauna tą drobę ir vėl uždeda*[772]. Drobę uždengdavo mediniu dangčiu ir paslėgdavo: *Užslegia akmenu, užslegia gerai, kad būtų viršuj sultys*[773]. Kitos šeimininkės kopūstus paslėgdavo po kelių dienų arba tik tada, kai kopūstai įrūgdavo.

↑ Kopūstų raugimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

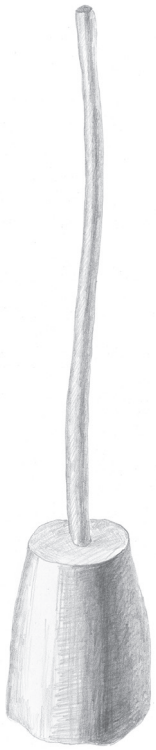
771 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

772 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

773 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

Užraugtus kopūstus palikdavo šiltoje patalpoje. Vėliau, kai pradėdavo rūgti, išnešdavo kur vėsiau: *Vieną parą juos reikia palaikyti šiltai, – jokiu būdu ilgiau negalima. Jei per ilgai palaikysi, pasidara minkšti. Tada keli vyrai išrita tą statinę į kamarą. Ten darūgsta. Juos vis pabada, pabada, kad išeitų kartumas. Kokią savaitę rūgsta. Paragauna, – galima valgyti, jau ir valgam*[774]. Badydavo medine lazdele iki pat dugno. Badyti rūgstančius kopūstus būtina tam, kad pasišalintų rūgimo metu susikaupusios dujos ir nebūtų sugadintas skonis.

Dažniausiai raugintų kopūstų užtekdavo iki naujo derliaus – šviežių burokėlių lapų ar net pačių kopūstų[775]. Ilgainiui pastovėję rauginti kopūstai rūgštėja, tada šeimininkės juos plaudavo vandeniu: *labai rūgštūs būna pavasarį, tada perplauna juos*[776].



→ Grūstuvas kopūstams grūsti (*kūla, šlega*). Nemaitonių sen. Ringailių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Raugintų kopūstų vartojimas, valgiai

Įrūgus kopūstams, šeimininkės dažnai virdavo rūgščios **kopūstienės**. Į dubenį sudėdavo mėsos, raugintų kopūstų, užpildavo vandeniu ir įstumdavo į karštą krosnį, kad virtų[777]. Valgydavo su virtomis ar keptomis su lupenomis bulvėmis.

Raugintų kopūstų sultis naudodavo kitoms sriuboms gardinti. Pavyzdžiui, Žiežmariuose Kūčioms virdavo **grybų sriubą** su džiovintais baravykais, perlinėmis kruopomis ir raugintų kopūstų sultimis[778].

Kartais moterys paruošdavo **kopūstų su mėsa**. Pavyzdžiui, kopūstuose troškindavo kiaulienos šonkaulius. Šonkaulius pirmiausia susmulkindavo ir

774 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

775 LII b. 170, l. 106: Navickaitė J. *Valstiečių maisto aprašai*, 1965. Pateikėja Ona Vinevičiūtė, Aukštadvaris.

776 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

777 KšM b. 597, l. 10: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, g. 1925 m., gyv. Varkalių k.

778 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 127.

pakepindavo riebaluose. Į puodą dėdavo raugintų kopūstų, truputį vandens, morkų, pipirų, lauro lapų, druskos. Tuomet sudėdavo šonkaulius ir troškindavo. Kai kopūstai baigdavo troškintis, riebaluose pakepindavo šaukštą miltų ir viską supildavo į puodą[779].

Kai kurios šeimininkės troškintų raugintų kopūstų įdarą dėdavo į kakorus. Šventėms iškepdavo raugintais kopūstais įdarytų mielinės tešlos bandelių.

Raugintus kopūstus visi gardžiai valgydavo ir *žalius*, niekaip neruoštus: *Vakare būdavo virtos bulvės dažniausiai arba ten su raugintais kopūstais, arba ten su burokėliais*[780]. Tik retkarčiais juos pagardindavo linų sėmenų aliejumi. Raugintų kopūstų dažnai patiekdavo prie mėsos ir kitų valgių.

BUROKAI

XX amžiaus pirmojoje pusėje burokų Kaišiadorių krašto gyventojai sodindavo daug. Įprastai augindavo raudonuosius burokus, kuriuos vadino *cvikliais,* ir dryžuotuosius burokus – *batvinius*: *Tėj'batviniai buvo margi burokai. Augdavo dideli, gražūs. Jie buvo skonio kitokio*[781]. Tiesa, dažnai šie vardai buvo painiojami, vartojami sinonimiškai arba vadinami burokais.

Didelę dalį burokų derliaus žmonės užraugdavo; raugintų buvo suvalgoma daugiau nei šviežių.

Šviežių burokų vartojimas, valgiai

Iš šviežių *(saldžių)* burokų dažniausiai virė *batvinių* sriubą: *burokų, bulvių tynai, nu ir pagrinde smetonos. Inpylė, prabaltino– ir skanu. Tai batviniai. Batvinių tų iš anksto prišutina burokų*[782].

Darydavo šaltibarščių – ***rasalienės*** *(cviklienės): Burokėlius iššutinus, nulupi, paskui sutarkuoji ant burokinės tarkos, indedi druskos, rūgštelės, svogūno smulkiai supjaustai galvutę ir vandeniu virintu šaltu užpili. Prie rasalienės– bulvių išverdi su lupynom, tik galus apipjaustai iš vienos pusės ir iš kitos*[783].

Maistui taip pat buvo vartojami švieži burokų lapkočiai ir lapai: *virdavo lambukų sriubą*[784].

779 KšM b. 989, l. 21: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Čistovienė (Kavaliauskaitė) Stanislava, gim. 1936 m. Surgantiškių k., gyv. Pakertų k.

780 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Kurgonytė) Petrutė, g. 1931 m., gyv. Stabintiškių k.

781 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

782 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

783 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

784 KšM b. 561, l. 27: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka,* 2004. Pateikėja Sidarienė Emilija, gim. 1914 m. Liaukiškių k., gyv. Žostautų k.

Burokų rauginimas

Kaišiadorių apylinkių gyventojai neskubėdavo raugti visų burokų iš karto, kai tik juos nukasdavo: *Raugina iki pavasario, kol yra ledukų*[785]. Raugdavo dažniausiai medinėse statinėse, kubiluose, moliniuose *palivonuose*, emaliuotuose kibiruose. Sudėdavo *pusiau perpjovę, – jei dideli , arba visus cielus, – jei maži*[786].

Raugė ir žalius, ir virtus burokus. Greitam vartojimui užraugdavo pastarųjų. Šių pats rūgimo procesas greitesnis, tačiau išsilaikydavo trumpiau: *Nu gali mėnesį išstovėt, ne daugiau*[787]. Dažnai virtus burokus raugdavo su ruginių miltų, duonos raugu. Darsūniškyje (Kruonio valsčius) šeimininkės sakydavo: „*Reiks duoną kepti, batvinius reikia raugti.*“[788]

Gerai nuplautus burokus *iššutindavo.* Tada nuluptus sudėdavo į indą su raugu, užpildavo šiltu vandeniu ir paslėgdavo. Porą dienų paraugindavo šiltoje patalpoje, o įrūgusius laikydavo šaltoje vietoje. Kitos šeimininkės vietoj duonos raugo dėdavo duonos plutelių: *Duonos aš indedu visada dvi, tris plutelas. Padžiuvusios biskelį. Dėl rūgimo*[789].

Rečiau buvo raugiamas *sundokas*. Taip vadinti raugti su svogūnais virti burokai: *Parenkama gražesnių raudonų burokėlių, jie švariai nuplaunami ir sudedami į puodą, kad išvirtų. Išvirus burokėlius ataušina, po to nulupa juos ir gražiai supjausto. Lygiai taip, kaip verdant barščius. Po to tam tikslui parenkamos mažesnės statinės arba duonkubiliai, pripilami virinto vandens. Vanduo ataušinamas, į jį įpilami supjaustyti burokėliai, svogūnai. Po to tas duonkubilis ar statinaitės apdengiamos ir pastatomos, kad įrūgtų. Kai kurios šeimininkės įdeda ir nepjaustytų burokėlių. Tie duonkubiliai laikomi dvi savaites, kad gerai įrūgtų*[790].

Ilgesniam laikymui raugdavo žalius burokus. *Pavasarį, kol varlės nekurkia, nuskusdavo, nuplaudavo pailgų burokų. Duonkubilio arba kubiliuko dugnan paberdavo rugių, rečiau – ruginių miltų, sudėdavo burokus ir perpildavo verdančiu vandeniu. Paskiau aptektinai užpildavo šaltu vandeniu. Viršų uždengdavo dugneliu, užslėgdavo akmenuku ir šiltai laikydavo, kol įrūgs. Įrūgusius burokus padėdavo šaltai*[791].

Kitu būdu žali burokai būdavo raugiami su sūdytu vandeniu ir prieskoniais: *Žalius nulupi, supjaustai gabalais ir sudedi in statines, kaip ir kopūstus.*

785 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

786 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

787 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

788 KšM b. 64, l. 31: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.

789 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

790 LII b. 494, l. 13. Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.

791 KšM b. 64, b. 6: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.

Tada reikia užsūdyt vandenį. Prieskoniai – kap in agurkus. Tiktai nereikia serbentų lapų dėt, nes nelabai tinka. Ir juos jau tada reikia užslėgt, uždėt lentalėm, užspaust akmenu ir pastatyt. Tegu rūgsta. Bet pradžioj reikia, kad šiltai būtų. Paskui in rūsį insineša[792].

Kai paprasčiausiu būdu raugdavo žalius arba virtus burokus, nedėdavo jokių priedų, – juos tiesiog užpildavo vandeniu. Tik vienos šeimininkės pildavo verdantį vandenį, o kitos – užvirusį *pravėsydavo* arba pildavo šaltą nevirintą. Taip pat ir su vandens sūdymu – vienos vandenį sūdė, kitos ir druskos nedėdavo.

Raugintų burokų vartojimas, valgiai

Įrūgę burokai buvo vartojami labai įvairiai. Dažniausiai iš jų, kaip ir iš šviežių, virdavo sriubą.

Iš jų taip pat darydavo šaltibarščių – ***žalių barščių***: *buroką supjaustydavo ir užpildavo rūgščiu skysčiu. Jei būdavo per rūgštūs, užpildavo vandens. Paskaninimui įpjaustydavo svogūnų, įdėdavo grūstų pipirų ir druskos*[793]. Valgydavo su krosnyje iškeptomis bulvėmis. Retkarčiais bulves pakeisdavo žirniais: *Jei prie žalių barščių – vietoje bulvių išvirdavo žirnių. Būdavo labai gardus valgis*[794].

Kiti šią sriubą vadindavo ***cvikliene*** arba *cviklieniu, rasaliene*. Nemaitonių apylinkėse *cviklienį* iš raugintų burokų, svogūno, vandens ir druskos baltindavo pienu arba grietine. Prieš valgant buvo *įpjaustoma virta bulvė*[795]. Žiežmarių apylinkėse *cviklienį* darydavo su duonos raugu. Raugintus burokėlius pirma supjaustydavo; tada juos užpildavo vandeniu skiestu duonos raugu, įdėdavo smulkiai pjaustytą svogūną ir pasūdydavo. Valgydavo su *šutintomis* bulvėmis[796]. Kartais, kad pasileistų skystis ir kvapas, *bliūde* patrindavo susmulkintą svogūną su druska[797].

Dažnai aliejumi ir svogūnais paskanintus raugintus burokus patiekdavo prie kitų valgių; bet valgė ir kaip atskirą patiekalą: *Išsitraukei, sutarkavai ar supjaustei. Užsipylei kokio aliejaus, svogūniuko, rūgštis jau sava – skanu*[798].

Kartais iš jų paruošdavo karštųjų patiekalų. Pavyzdžiui, Darsūniškyje (Kruonio valsčius) raugintus burokus supjaustydavo griežinėliais, sudėdavo į puodą, įdėdavo spirginant subėgusių taukų – *žegunės*, svogūnų, pipirų, lapelių,

792 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, g. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
793 KšM b. 64, l. 31: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.
794 KšM b. 64, l. 32: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.
795 KšM b. 597, l. 17: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Ašmenienė Adelė, gim.1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žoštautų k.
796 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas. 2008, p. 129.
797 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
798 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

užpildavo vandeniu su burokų skysčiais, įstatydavo į pečių ir ***sušutindavo***. Valgydavo su duona ir bulvėmis[799].

Žaslių valsčiaus apylinkėse raugintus burokus valgydavo **keptus**: *gražiai sparneliais, skrydliukais supjausta, ant keptuvės su svogūnais, su aliejum arba su riebalais juos apkepina. Skanu buvo tėj' burokai valgyt*[800].

Kartais iškepdavo tų burokų, kuriuos nepjaustytus sudėdavo į raugiamą *sundoką*: *juos supjaustydavo*, *sumaišydavo su šviežiai išvirtais ir pakišdavo po pečium pakepti, įpjaustę svogūnų ir įpylę aliejaus*[801].

Raugintų burokų ***rasalas*** buvo vartojamas kaip gėrimas. Darsūniškio apylinkėse (Kruonio valsčius) burokų rasalu moterys vaišindavosi, kai nueidavo viena pas kitą: *Jei kuri dar duodavo cukraus gabaliuką įsidėti, buvo gera vaišė*[802]. Rasalą naudodavo vietoj acto: *to rasalo inpila dėl rūgšties*[803].

AGURKAI

Kvapnūs švieži agurkai – sezoninė daržovė, jais žmonės mėgaudavosi gana trumpai. Dažniausiai šeimininkės juos patiekdavo kaip priedą prie mėsos valgių. Kartais paruošdavo agurkų su grietine: *Supjausto, svogūno indeda, grietinės uždeda, – ir taip valgai*[804]. Kartais pašlakstydavo juos praskiestu actu arba padarydavo salotų su svogūnų laiškais.

Maistui buvo naudojami ir vaisių neužmezgę agurkų žiedai. Jais paįvairindavo salotas, agurkų žiedų dėdavo į šaltibarščius.

Smilgių kaime (Kaišiadorių valsčius) kai kurios šeimininkės agurkus džiovindavo. Džiovintų agurkų griežinėliais salotose pakeisdavo šviežius agurkus: *kur tuščiaviduris, žiedais supjaustydavo juos ir džiovintus vietoj agurkų salotoms dėdavo*[805].

Agurkų rauginimas

Raugintus agurkus namiškiai valgydavo ilgesnį laiką. Juos raugė greitam suvartojimui vasarą ir ilgam laikymui žiemos atsargoms. Nuskintus agurkus

799 KšM b. 64, l. 6: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
800 KšM: pateikėja Salomėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
801 LII b. 494, l. 13: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.
802 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.
803 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
804 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
805 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 152. Pateikėja Ivoškaitė Janina, gim. 1926 m. Smilgių k., gyv. Vilniuje.

stengdavosi užraugti tą pačią dieną. Kaip ir burokus, dažniausiai raugdavo medinėse statinėse, kubiliukuose, moliniuose glazūruotuose *palivotuose* induose. Kad greičiau įrūgtų – nupjaudavo agurkų galus. Tačiau taip darydavo tik tuomet, kai raugdavo greitam vartojimui. Žiemai raugiamų agurkų nepjaudavo: *tada cieli dedas*[806]. Dėdavo eilėmis ir sluoksniuodavo su prieskoniais. Iš prieskonių dažniausiai naudodavo krapus, vyšnių ir juodųjų serbentų lapus, krienų šaknis arba lapus, česnakus. Rečiau dėdavo ąžuolo lapų: *nuo ąžuolo lapų jei biškį tamsesni pasidaro, bet būna kieti*[807]. Krapai sudarydavo didžiąją dalį prieskonių. Tinkamesni senesni krapai, – dėdavo visus jų stiebus su žiedais ir sėklomis.

Pirmiausia indo dugną išklodavo krapais, lapų mišiniu, supjaustytais krienais ir česnakais. Tuomet dėdavo agurkus: *Pirmą eilą reik sustatyt, paskiau ant viršaus paprastai, tik pagal dydį dedi, žiūri, kad nebūt vienas didelis, kitas mažas*[808]. Sudėdavo eilę arba dvi-tris eiles agurkų, tada berdavo sluoksnį prieskonių, ant jų vėl dėdavo agurkus. Taip sluoksniuodavo iki indo viršaus. Viršus būtinai buvo užberiamas prieskoniais. Mažesniuose induose prieskonius dėdavo tik ant dugno ir viršaus. *Tadu užpili vandeniu šaltu su druska*[809].

Druską vandenyje ištirpindavo: *ant litro vandens – šaukštas druskos*[810]. Kartais, kai raugdavo greitam vartojimui, užpildavo karštu sūrymu, o Žaslių valsčiaus apylinkėse užpildavo duonos raugo: *Kai raugia vasarai, užpila rūgšties, padarytos iš duoninių miltų*[811].

Užpiltus agurkus uždengdavo mediniu dangčiu: *Geriau, kad lenta ąžuolinė būtų, bet tik spygliuočių negalima*[812]. Dangtį paslėgdavo akmeniu: *Turi būt užspausta, taip, kad viršuj vanduo stovėtų. Jei gerai neužspausi – bus minkšti, sušniukę. Papuola, kad sušniunka, bet suvalga, kas ten ankščiau mėtė, – gi nesupuvį*[813]. Užraugtus agurkus iš pradžių palaikydavo šiltoje vietoje, o vėliau, pradėjusius rūgti išnešdavo į vėsesnę patalpą, dažniausiai kamarą: *Kokią dieną šiltai palaikai, tadu jau šaltai; tadu jie savaime darūgsta*[814]. Kitos šeimininkės užraugtus agurkus į šaltą patalpą išnešdavo iš karto.

Prieš Antrąjį pasaulinį karą kai kas žiemai agurkus raugdavo bidonuose ir sandariai uždarytus laikydavo šulinyje: *Dėdava in aliuminius bitonus. Leisdava in šulinį. Vienas šulinys tas, kur geriam, kitas – kur karvę žiemą girdom, tai in*

806 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
807 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.
808 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
809 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
810 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.
811 LII b. 17, b. 3: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
812 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.
813 KšM: pateikėjas Adukonis Jaronimas, gim. 1948 m. Eiriogalos k., gyv. Karsakų k.
814 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

tą šulinį. Tik reikia gerai uždaryt, kad neprieitų vandens. Kiek nori leidi, kiek agurkų turi, arba kiek nori jų statyt, arba kiek turi bitonų. Jie neužšąla vandeny, oro negauna ir būna labai skanūs[815].

Raugintus agurkus dažniausiai valgydavo kaip priedą prie mėsos ir kitų valgių.

KITOS DARŽOVĖS

Kaišiadorių apylinkių ūkininkai daržuose augino ir **ropių, griežčių**, kuriuos vadino *kručkomis*. Griežčiai buvo vaikų skanėstas: *Kručkos tos skanios taip valgyt. Būdavo, nusilupi. Būdavo baltų, būdavo geltonų tokių*[816]. Augino stambių **ridikų**: *valgėm juodą ridiką, burokų tarka sutarkuotą, pagardintą grietine*[817].

Nei viena šeimininkė neapseidavo be **morkų**. Jų sėdavo bent po kelias lysves. Savarankiškai šias daržoves augino netgi vaikai, kurie buvo pradžios mokyklose veikusių jaunųjų ūkininkų ratelių nariai: *Aš antram skyriuj buvau, jau jauniausia pakopa, tai morkas reikėjo augint. Antroj pakopoj buvo vištas augint, trečioj bulvės. Reikėjo dienoraštis vest, tokią knygelę pildyt. Ir vasaros metu tas agronomas, dvarininkas Strumila, apvažiavo visus jaunuosius ūkininkus ir pas mane atvažiavo. Morkos gražiai auga, išravėtos. Paglostė, pagyrė. Prasidėjo mokslo metas jau. Jaunųjų ūkininkų paroda. Reikia vežt savo daržoves parodyt, nu, o man didelė nelaimė nutiko. Paėmė kiaulės, įlėkė į daržą, iškniso ir didžiausias morkas suėdė. Nu ir aš tokias apsususias morkeles ir nunešiau. Ir dabar komisija, mokytojas ir tas agronomas eina ir sako: „Vaikeli, kur tos gražios morkos tavo, kur tu užauginai?“ Sakau: „Kiaulė iškniso ir suėdė.“* [818]

Dažniausiai morkų dėdavo į įvairias sriubas, sotesnius patiekalus. Dažnas sukrimsdavo ir žalią morką. Kai kurios šeimininkės virė morkų kavą.

Morkas auginusios jaunųjų ūkininkų ratelių narės buvo mokomos naudoti jas įvairiau. 1932 metais laikraštyje „Jaunasis ūkininkas“ rašyta: *ūkininkai nežino ką su morkom veikti*[819]. O tų metų liepos 19–20 dienomis Darsūniškyje (Kruonio valsčius) vyko morkų perdirbimo kursai, kuriuos vedė Trakų (Kaišiadorių) apskrities namų ruošos instruktorė. Kursuose dalyvavo dvylika Darsūniškio jaunųjų ūkininkų ratelio mergaičių (iš viso tais metais morkas augino dvidešimt

815 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

816 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

817 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

818 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 22. Pateikėja Ivoškaitė Janina, gim. 1926 m. Smilgių k., gyv. Vilniuje.

819 Tėvai nesidomi jaunųjų darbais. Iš morkų saldainiai ir marmeladas, *Jaunasis ūkininkas* nr. 3, 1932-07-29, p. 9.

penki ratelio nariai). *Kursų pabaigoje buvo patikrintos klausytojų žinios. Visos klausytojos išmoko iš morkų saldainių ir marmelado virti ir blynų kepti. Tai buvo džiaugsmo*[820].

↑ Žiežmarių žiemos žemės ūkio mokyklos direktorius J. Sabas (pirmas iš kairės) apžiūri jaunųjų ūkininkų parodą. XX a. 3 deš. LCVA

↑ Jaunųjų ūkininkų paroda Darsūniškyje. Kruonio v. XX a. 3–4 deš. Fotografiją pateikė M. Mikalauskas

820 Tėvai nesidomi jaunųjų darbais. Iš morkų saldainiai ir marmeladas, *Jaunasis ūkininkas* nr. 3, 1932-07-29, p. 9.

↑ Ginteikiškių kaimo (Kruonio v.) jaunųjų ūkininkų ratelis, atvykęs į jaunųjų ūkininkų produkcijos parodą Žiežmariuose. 1939 m. Fotografiją pateikė J. Baniutienė

Daug sodindavo ir **svogūnų**: *Visos gaspadinės svogūnų turi*[821]. Žiemai supindavo svogūnų kasas ir laikydavo už krosnies sausai. Taip pat laikė ir česnakus[822].

Augino **pupelių**: *pupelės tai in sriubą dėdavos. Šabalbanai buvo, ne pupelės*[823]. Pupeles dar vadino *fasoliais*. Tačiau iš jų ne tik sriubą virė. Kai kurios šeimininkės paruošdavo pupelių su spirgais. Išvirdavo stiklinę pupelių, tuomet *paspirgydavo* kubeliais supjaustytų rūkytų lašinių, berdavo smulkintą svogūną, šaukštą miltų, druskos, pipirų ir šaukštą grietinės. Viską supildavo į puodą ant virtų pupelių ir pavirdavo apie penkias minutes. Pupeles su spirgais valgydavo su virtomis su *lupyne* bulvėmis[824].

Kiekviename darže buvo **pupų**. Iš jų Palomenės (Kaišiadorių valsčius) šeimininkės kepdavo pupų kotletų: *1 kg pupų iššutinu, sutrinu, įdedu 2 kiaušinius, druskos, truputį cukraus, pipirų, lauro lapelių, svogūnų, apkeptų aliejuje*[825]. *Darau kotletus ir kepu aliejuje*. Juos valgydavo su *raugiene,* kurią raugdavo saldžią: *Šaltame vandenyje išplaku 1 kg ruginių miltų (tirštumo kaip rūgšti grietinė) įdedu 0,5 stiklinės cukraus, pusvalandį laiko šutinu nekarštoje krosnyje,*

821 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

822 LII b.1376, l. 5: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėjas Jasilionis Vytas, gim. 1930 m., gyv. Antakalnio k.

823 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

824 KšM b. 989, l. 24: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Šidlauskienė (Bagušinskaitė) Anelė, gim. 1931 m. Šilinių k., gyv. Pakertų k.

825 LII b. 900, p. 87: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Kazakevičienė Jadvyga, gyv. Palomenės k.

maišant 3–4 kartus, po to apžeriu žarijomis puodą ir šutinu 2 val. Iššutinus supilu į duonkubilį ir 1–2 paras rauginu[826].

Mėgstamas užkandis buvo virtos pupos su druska*: Prišutina, pastatė, nusilupi ir valgai*[827].

Sodindavo **žirnių**. Juos valgydavo *žalius*: *Pradeda augt, tai ankštis tas labai jau skyndavo*[828]. Subrendusius sudžiovindavo; valgydavo virtus *(šutytus)*, iš jų maldavo miltus*: Maldavo ir cielus, a visap*[829].

Moliūgus, vadintus arbūzais, augino maistui ir kaip pašarą gyvuliams. Išvirdavo jų sriubą: *Jau rudenį tai moliūgų, morkų, bulvių sriuba. Užbalina, pečiun inkiša, iššunta. Tai per pietus labai skani sriuba būdavo*[830]. Valgydavo ir keptus krosnyje, *ant pado.*

XX amžiaus pirmojoje pusėje **lapinių salotų, ridikėlių** dar ne kiekviename darže galėdavai rasti. Pirmieji šias daržoves auginti pradėjo miestelių gyventojai. Ridikėlius, salotų lapus valgydavo vienus arba kuo nors užpiltus, pagardintus. Kai ruošdavo salotų lapus, juos: *apšlakstydavo actu, trupučiuką cukraus, druskos ir užpildavo pakepintais lašinukais, spirgučiais*[831]. Kaimuose ridikėliai ir salotos išplito po Antrojo pasaulinio karo: *Neaugydavo žmonės tų salotų jokių, ridikėlių, jau kap čia vėliau*[832].

Miestelėnai jau tarpukariu užsiaugindavo **kalafiorų**: *kalafiorų, šparaginių pupelių jau mes auginom darže tais laikais*[833]. *Kalafiorus mama virdavo. Vandenį su druska verdi neilgai, – kad nekieti būtų. Išgriebi su samčiu. Dedi į lėkštę ir pabarstai, ant to kalafioro džiūvėsėlių užpili maltų, o dubenėlyje išlydai sviestą. Užpili sviestą ir valgai. Džiūvėsėliams bulką su mėsmale sumaldavo, kuri sudžiūdavo, ar sudžiovindavo*[834].

Pomidorus tarpukariu taip pat dar retas ūkininkas augindavo: *1932 m. pirmą kartą pamačiau, kai mokytojas Vasiliauskas paėmęs nuo lango sunokusį pamidorą ir valgė*[835]. Jaunųjų ūkininkų rateliai skyrė dėmesį ir pomidorų auginimui. Darsūniškio pradžios mokyklos salėje 1933 metų spalio mėnesio 4 dieną vykusioje jaunųjų ūkininkų ratelio parodėlėje buvo *išstatyta*: pomidorų, morkų, cukrinių žirnių, vištų. Apie šią parodą laikraščio „Jaunasis ūkininkas“ skaitytojas Darsūniškio jaunųjų ūkininkų ratelio narys Stasys Sakalauskas savo straipsnelyje rašė: *Nors šiais metais daug pomidorų žuvo, bet Darsūniškio*

826 LII b. 900, p. 87: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Kazakevičienė Jadvyga, gyv. Palomenės k.
827 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
828 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
829 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
830 KšM: pateikėja Salomėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
831 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
832 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
833 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
834 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
835 KšM b. 408, l. 38: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai,* 2002.

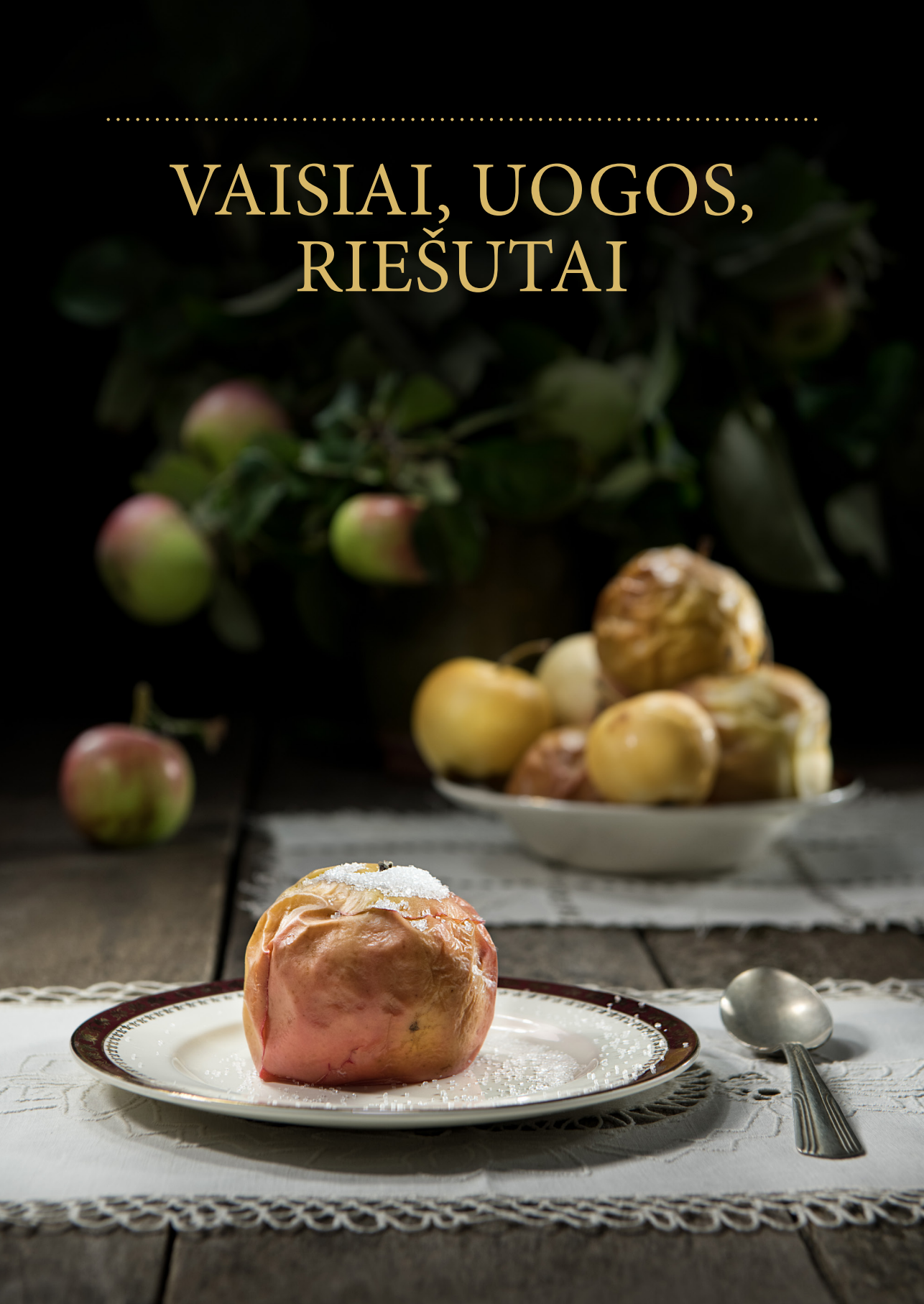
↑ Paliepio pradžios mokyklos (Kaišiadorių v.) jaunųjų ūkininkų ratelis. 1930 m.

JŪR parodėlėje pomidorų buvo pilni stalai nukrauti[836]. Užsiminė ir apie šeimininkavimo kursus: *Po parodėlės JŪR narėms buvo suruošti pomidorų perdirbimo kurseliai. Čia jaunosios ūkininkės ir jų motinos susipažino su valgių gaminimu iš pomidorų, jų konservavimu ir rauginimu žiemai*[837].

↑ Jaunųjų ūkininkų ratelis. Žiežmariai, 1936 m. Fotografiją pateikė D. Maciulevičienė

836 Sakalauskas S. Darsūniškis, *Jaunasis ūkininkas* nr. 41, 1933-10-19, p. 184.
837 Sakalauskas S. Darsūniškis, *Jaunasis ūkininkas* nr. 41, 1933-10-19, p. 184.

VAISIAI, UOGOS, RIEŠUTAI



← Astos Sabonytės fotografija

Kaišiadorių apylinkių gyventojai maistą paįvairindavo sodo vaisiais, pasirinkdavo sodo ar miško uogų, mėgdavo riešutus; labiau pasiturintys ūkininkai ir miestiečiai nusipirkdavo egzotiškų vaisių.

SODAI

Dar XX amžiaus 4 dešimtmečio pradžioje Trakų (Kaišiadorių) apskrityje sodai užėmė palyginti nedidelius plotus. 1930 metais buvo 940 hektarų sodų, o tai sudarė 0,6 procento naudojamos žemės ploto (Lietuvos vidurkis – 0,7 procento)[838]. *Sodų didelių niekas neturėjo, žemę dirbt reikėjo. Pas mus gal buvo trys obelys ir dvi kriaušės ir viskas. Slyvų buvo*[839]. Pasitaikydavo vagysčių, už kurias būdavo baudžiama: *Seniau buvo retai sodų. Ir labai dažnai vogdavo obuolius. Tai būdavo, kai naktį įsibrauna vagys, ne tik obuolių prisiplėšia, bet ir patį sodą nuniokoja. O bausdavo ne tik už obuolių vogimą, bet ir už medžių laužymą. Juk svirną, tvartą užrakinsi, o sodo – ne*[840].

1934 metais spaudoje buvo rašyta, jog *dėl lėšų stokos naujų sodų palyginti mažai užsodinama, o seni kaimų sodai einant į vienkiemius nyksta*[841]. Kitais metais straipsnyje apie sodų būklę apskrityje teigta, *kad seni sodai užleisti, netręšiami. Jų vaizdas blogas. Senuose soduose vyrauja vasarinės atmainos*[842].

838 *Statistikos metraštis 1938 m*., Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1939, p. 106.
839 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
840 VU f. 81, b. 272, l. 7, 8: Gražytė G. *Papročių teisė*. *Rinkta Žiežmarių apyl*. 1969. Pateikėjas Morkūnas Jurgis, gim. 1896 m., gyv. Morkūnų k.
841 P. V. Trumpa Trakų apskrities žemės ūkio apžvalga, *Lietuvos aidas* nr. 135, 1934-06-16, p. 6.
842 Saumyla. Trakų apskrities žemės ūkis kultūros šviesoje, *Mūsų kraštas* nr. 16, 1935-04-21, p. 5b.

Tačiau nepaisant to – vėlesniais metais sodininkystė apskrityje sparčiai plėtėsi, sodų plotai didėjo, buvo *daug užvedama naujų ir pavyzdingų sodų*[843]. 1935 metais apskrityje sodų plotai užėmė 1060 hektarų[844], o 1939 metais – jau 1900 hektarų[845].

Jeigu iki Pirmojo pasaulinio karo užveisti sodai dažniausiai buvo nedideli, vaismedžiai sodinti be tvarkos, tai tarpukario metais sodintieji pasižymėjo taisyklingu išplanavimu, medžiai juose buvo tvarkingai rikiuoti į eiles.

↑ Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio J. Žitkaus sodas. Kaišiadorys, 1938 m. KšM

Naujus sodus veisti Lietuvoje skatino ir sodų būkle rūpinosi Žemės ūkio rūmai. Štai, 1934 metais spaudoje skelbta, kad *Žemės ūkio rūmai yra numatę savo lėšomis užsodinti ūkininkams 45 pavyzdingus propagandinius sodus*[846]. Iš jų penkis buvo planuota pasodinti Trakų (Kaišiadorių) apskrityje. Apskrities centre (Kaišiadoryse) buvo agronomo tarnyba. Nuo 1932 metų agronomo raštinėje Kaišiadoryse buvo įsikūręs ir smulkiųjų ūkio šakų instruktorius, kuris ūkininkams teikė patarimus sodininkystės, bitininkystės, daržininkystės ir kitais klausimais[847].

Ūkininkams Žemės ūkio rūmai organizuodavo sodininkystės kursus. Pavyzdžiui, 1936 metų rudenį instruktorius J. Steikūnas skaitė sodininkystės paskaitas septyniose Trakų (Kaišiadorių) apskrities pradžios mokyklose. *Visur gyventojai kursais įdomavosi ir kėlė įvairių klausimų*[848].

843 Saumyla. Trakų apskrities žemės ūkis kultūros šviesoje, *Mūsų kraštas* nr. 16, 1935-04-21, p. 5b.
844 *Statistikos metraštis 1938 m*., Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1939, p. 106.
845 *Statistikos metraštis 1939 m.,* Vilnius: Centralinis statistikos biuras, 1940, p. 93.
846 Sodinami 45 pavyzdingi sodai, *Ūkininko patarėjas* nr. 38, 1934-09-20, p. 4.
847 LCVA f. 1539, ap. 1, b. 43, l. 166.
848 Sodininkystės kursai Trakų apskr., *Ūkininko patarėjas* nr. 51, 1936-12-17, p. 14.

VAISIAI

Soduose daugiausia auginta įvairių rūšių obelų; kriaušių, vyšnių, slyvų – mažiau. Pavyzdžiui, Kaugonių kaimo (Žaslių valsčius) soduose augo *alyvinės, antaninės, šampaninės, papinkinės, avenarinės, tulskinės ir cukrinės* obelys. Augintos *mangaratkės, dūlės* kriaušės, mėlynosios ir geltonosios slyvos, vyšnios[849].

Didesnių sodų savininkai dalį derliaus parduodavo žydų pirkliams: *Kadangi obuolių daug buvo, tai parduodavo žydams, o kaip žydams parduodavo? Visą obelį*[850]. Šie vaismedžius nupirkdavo dar žydėjimo metu. Kaišiadorių gyventoja prisimena: *įdomus sandėris buvo su žydu Berzaku. Kai sodo medžiai sužydėdavo, jis ateidavo ir nupirkdavo 3–4 obelis pagal žiedus. Tuomet tėtis mums pasakydavo, kad nuo šitų medžių neliestume obuolių ir nerinktume krituolių, – jie Berzako*[851].

↑ Kaišiadorių verslininko V. Tkačenkos sodas. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš. KšM

849 KšM b. 408, l. 34: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėlės kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

850 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

851 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

Senų mažų sodų savininkai visą derlių sunaudodavo šeimos reikmėms: *Anksčiau labai ir tų vyšnių mažai buvo. Ir tos vyšnios senos. Tai jei pamatai vieną vyšnią, tai lipi net in viršų, vieną vyšnią skindavom*[852]. Tie, kas neturėjo savo sodų, rinkdavo ir valgydavo laukinių vaismedžių vaisius: *būdavo, gi laukinės grūšios auga*[853].

Vaisius dažniausiai valgydavo šviežius: *Kol auga, tol valgai*[854]. Ne visi ruošdavo atsargas žiemai: *Nieko nelaikydavo žiemai. Kas daug turėdavo, tai parduodavo, o kas nedaug, tai suvalgo ir viskas*[855].

↑ Puseserės A. Žitkutė ir Tamara Bliokaitė prie obels Žitkų sode. Kaišiadorys, 1932 m. KšM

852 KšM b. 710, l. 14: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen*., 2010. Pateikėja Lisauskienė (Rinkevičiūtė) Ona, gim. 1935 m. Purvininkų k., gyv. Vilūnų k.

853 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

854 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

855 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Kaišiadorių mėsos prekybininkas su žmona prie obels. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš. KšM

Obuolių vartojimas, valgiai

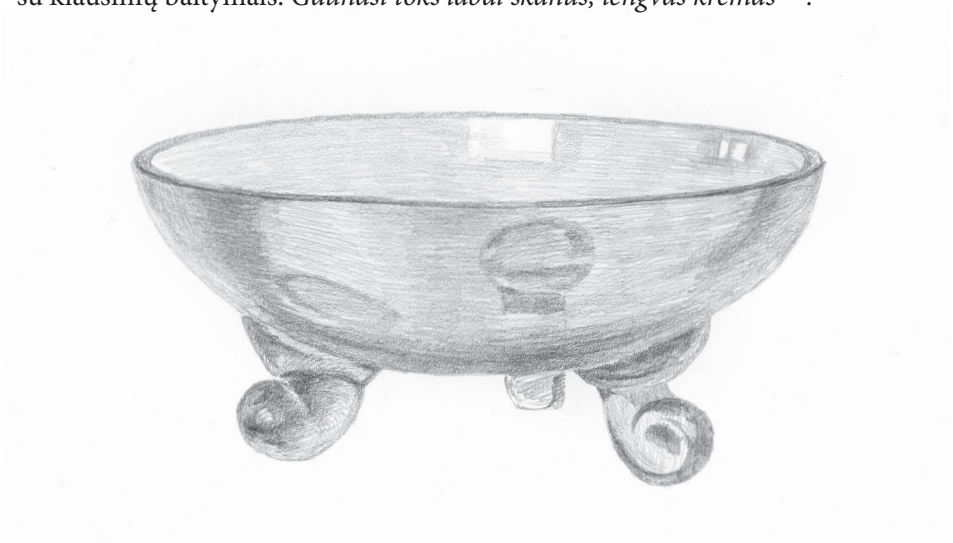
Iš obuolių šeimininkės paruošdavo skanių valgių. Kai užderėdavo, **keptais obuoliais** kvepėdavo, ko gero, kiekviena pirkia: *Mama į tokią blėką sudeda juos ir į pečių pastumia. Ištraukia, – tai vienas išsižiojęs, kitas susiraukęs*[856]. *Tai ir šaltus, ir karštus juos visap valgai. Obuolius kepdavo labai*[857].

Kartais šeimininkės paruošdavo **keptų obuolių košės**: *Kap obuolių yr, tai instumia in pečių, prikepa. Juos nulupa, skūrą nulupa, tą vidurį išima. Tos masės va prisuko, prisuko, nei saldina, nieko, – saldūs obuoliai, kad ir nereikia*[858]. Greitam valgymui išvirdavo **obuolienės su cukriniais runkeliais**: *Pritarkuoja runkelių, sušutina ir maišo su obuoliais. Greitam valgymui (tokios nelaikė) pusryčiams, vakarienei. Šventėms skirtą obuolienę su cukrumi darė*[859].

Pasiturintys miestelių gyventojai skanaudavo įmantresnių gardėsių iš obuolių. Gardus patiekalas buvo saldintame vandenyje **išvirti obuoliai**, užpilti kiaušininiu kremu.

856 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
857 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
858 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
859 KšM: pateikėja Lagunavičienė (Ramelytė) Danguolė, gim. 1950 m. Kaune, gyv. Kalvių k.

Iš keptų obuolių padarydavo **obuolių putėsių** – muso: be žievės iškeptus obuolius sutrindavo ir palikdavo atvėsti. Atvėsus saldino cukrumi ir išplakdavo su kiaušinių baltymais: *Gaunasi toks labai skanus, lengvas kremas*[860].



↑ Indelis desertui. Kaišiadorys. Piešė K. Tokarevienė

Kepdavo **blynus su obuolių griežinėliais**: *Mano mamos mama kepdavo labai skanius blynus su obuoliais. Pririnkdavo pačių gražiausių obuolių ir po šieniku, būdavo šienikas lovoj, kad jie sunoktų laikydavo. Paskui reiškia obuolius pjaudavo kaip ananasą, taip skersai – vienas blynas ir tešloj tas rutulys. Man tokie buvo skanūs. Mama taip nekepdavo*[861].

Vaisių atsargos

Vėlyvesnius ir patvaresnius vaisius nuskindavo ir paruošdavo ilgesniam laikymui: *Jeigu kas žiemai palikdavo obuolių, juos paprastai dėdavo į spalius arba smėlį kartu su morkomis*[862]. Kiti nuskintus obuolius laikydavo ant gyvenamojo namo aukšto, *ant lubų*[863], sudėtus ant šiaudų pakratų: *ant grindų patiesdavo šiaudų daug ir išdėliodavo*[864], arba ant patiestų audeklų*: patiesia ten medžiagą kokią, paklodę seną ar ką, sudeda, sudeda*[865]. Kai kurie obuolius iš viršaus

860 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
861 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
862 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
863 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
864 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
865 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

pridengdavo: *senų patalinių buvo, uždengti jėj` ir guli*[866]. Kiti nesibaimindavo juos sušaldyti: *Sušalda tuos obuolius, paskui atneša į kambarį, jie atsilaidžia ir valgydavom. Skanūs, atrodo, būdavo*[867]. Kruonio valsčiaus apylinkėse obuolius (dažniausiai laukinius) žiemai laikydavo kluone*: laukinių prisirenka ant žiemos, tai susipila kluone, in šieną susipila, – ir jėj` sušąla*[868].

Vaisių džiovinimas

Daug obuolių, kriaušių džiovindavo: *džiovina duonkepy ar plytos orkaitėje*[869]. *Nenuveina už nieką anei viena grūšelė. Vaikam buvo užduota surinkt. Kluone yra vieta, ant šieno supylė. Jos reikia, kad sunoktų, supūtų, rudos būtų. Tada gi pečių kūrena, blėtos buvo didelės. Vienos išdžiuvo, kitas stumia tas grūšelas. Per žiemą suvalgo. Džiaugsmas, kap yra*[870].

Rečiau džiovino slyvas. Džiovindavo mažiau vandeningas vengrines slyvas: *džiovindavom slyvas, vengerkos būdavo. Tai tėtis buvo padaręs skardas tokias ir ant tų skardų paklodavo šiaudų, tokių nesutrintų, tiesiai iš kūlio, tų šiaudų gražiai prikarpydavo ir sudėdavo slyvas, ir tada įstumdavo į krosnį. Tos slyvos labai gražiai išdžiūdavo*[871].

Džiovinti moterys mėgo, nes galėjo apsieiti be cukraus: *Cukrus gi buvo brangus, maža būdavo*[872]. Džiovintus vaisius laikydavo sausoje vietoje, sudėtus į drobinius maišelius: *tarbos ant pečiaus užmestos*[873], arba suvertus ant siūlo ir pakabintus.

Džiovintų vaisių vartojimas, valgiai

Dažna šeimininkės išvirdavo ***džiovytų*** **obuolių ir** ***grūšiukių*** **sriubos**: *Išverda, į tą skystimą krakmolą išleidžia. Nu, ir tokia masė būna nelabai tiršta, bet apytirštė. Tai tuos obuolius valgai, grūšiukes tas ir tą skystimą su duona būdavo*[874]. Džiovintomis slyvomis gardindavo **juką***: vengerkos slyvos išdžiūdavo ir kai jau papjauna paršiuką, tai tėtis mėgo labai, jau ir man skanu būdavo, virdavo*

866 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
867 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
868 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
869 LII b. 1376, l. 22: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Gaibavičienė Felomena, gim. 1915 m., gyv. Antakalnio k.
870 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
871 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 154. Pateikėja Ivoškaitė Janina, gim. 1926 m. Smilgių k., gyv. Vilniuje.
872 KšM b. 892, l. 5: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena*, 2014. Pateikėja Paulauskaitė Elena, gim. 1928 m. Zūbiškių k.
873 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
874 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

tokią juką iš kraujų ir įdėdavo tų slyvų, labai skanu būdavo[875].

Vaikai mėgo **džiovintų kriaušių *(grūšių)* košę**: *užpila vandeniu, išplauna ir iššutina. Ir tada per mašynką permala, krakmolo dar dadeda, jei tokia apyskystė. Nė cukro, nieko nereik. Tai tą košę vaikai kabina*[876]. Išvirdavo džiovintų **obuolių kisieliaus**: *Juos išmirko, su mašinka supjauna ir verda. Įpila krakmolo, cukraus – gaunasi kisielius*[877]. Raugdavo **džiovintų obuoliukų giros**: *būdavo stovi kubilas užraugtas*[878].

Vaisių virimas

Žiemai virdavo *tuos marmaledus, košes iš obuolių*[879]. *Ne gaspadinė ir ne namai, jei nebus kokie du, tys kibirai ant žiemos slyvų. Nesako, kad verda – smožina. „Slyvų smožinai?“ – „Smožinau.“*[880] Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio žmona B. Žitkienė pasiruošdavo cukraus sirupe virtų obuoliukų, kuriuos naudojo tortams, pyragams puošti: *būdavo rojaus obuoliukai tokie ryškiai raudoni. Tai juos sirupe virdavo cielus su visu kotu*[881].

Egzotiniai vaisiai – apelsinai

Tarpukariu į Lietuvą importuojami apelsinai, citrinos, bananai ir kiti egzotiniai vaisiai buvo brangūs dėl didelių muito mokesčių, proteguojant vietinę produkciją. Ši prabangos prekė buvo įperkama tik gaunantiems didesnes pajamas. 1937 metais laikraščio „Ūkininko patarėjas“ straipsnyje, kuriame buvo svarstoma, ar verta mažinti įvežamuosius muitus pietų kraštų vaisiams, rašyta: *Na kas turi atliekamą litą, tas tegul sumoka už prabangines prekes aukštesnius muitus, o iždas tais pinigais tegul stato kraštui mokyklas, kelius, ligonines ir kitus, būtinus ir naudingus pastatus*[882].

Net pasiturintys kaišiadoriečiai apelsinus pirkdavo vienetais ir savo vaikus jais palepindavo tik retkarčiais: *už geležinkelio, tokioj prabangesnėj būdavo apelsinų, bet niekas kilogramais nepirkdavo; jeigu nuperka, tai vieną, du. Jau čia didžiausias skanėstas*[883]. *Jie buvo labai sezoniniai. Užveždavo – būdavo, o paskui*

875 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 156. Pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
876 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
877 KšM b. 597, l. 3: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Banevičienė Antanina, gim. 1927 m., gyv. Mičiūnų k.
878 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
879 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
880 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
881 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
882 Strazdas J. Ar verta mažinti įvežamuosius muitus vaisiams, *Ūkininko patarėjas* nr. 11, 1937-03-18, p. 6.
883 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

jau – užmiršk. Atveždavo targofkos tokios. Jos nuvažiuodavo su krepšiais į Kauną, – „Maiste“, „Pieno centre“, „Paramoj“ ir kitur pripirkdavo prekių ir traukiniu parvažiuodavo. Ir čia į tas parduotuves parduodavo[884].

↑ Egzotiniai vaisiai Chanos Epšteinienės parduotuvės lange. Kaišiadorys, 1926 m.

Tačiau situacija keitėsi, kai 1937 metų žiemą vyriausybė *įvedė naujus papigintus žaliems pietų kraštų vaisiams muitų tarifus*[885], kurie galiojo nuo sausio 1 dienos iki birželio 1 dienos, – *tuo laiku, kaip mūsų krašto vaisių atsargos baigiasi*[886]. Muito mokestis apelsinams nuo 2,50 litų kilogramui buvo sumažintas iki 1 lito. Vėliau spaudoje rašyta, *kad papigintus vaisius pirko ne vien miestų gyventojai, bet ir kaimas, tad ir įvežti kiekiai buvo keliasdešimt kartų didesni, kaip ankstyvesniais metais*[887].

884 KšM: pateikėjas Lapatinskas Vytautas, gim. 1926 m. Kaišiadoryse, gyv. JAV.
885 Prasideda pietų kraštų vaisių importas, *Ūkininko patarėjas* nr. 52, 1938-12-29, p. 3.
886 Prasideda pietų kraštų vaisių importas, *Ūkininko patarėjas* nr. 52, 1938-12-29, p. 3.
887 Prasideda pietų kraštų vaisių importas, *Ūkininko patarėjas* nr. 52, 1938-12-29, p. 3.

UOGOS

Kaišiadorių apylinkių soduose buvo ne tik vaismedžių, bet ir uogakrūmių: serbentų, agrastų. Kai kas dar ir braškių lysvę pasisodindavo. Pažangūs ūkininkai daržuose augino dumplūnių. Jų sėklas XX amžiaus 4 dešimtmečio pabaigoje visoje Lietuvoje platino Botanikos sodas. Dumplūnių uogas dėl saldaus skonio žmonės vadino *razinomis*: *Darže razynkų augindavom, jos sunokdavo, bet tik jų nedžiovindavo, taip skynėm ir valgėm*[888].

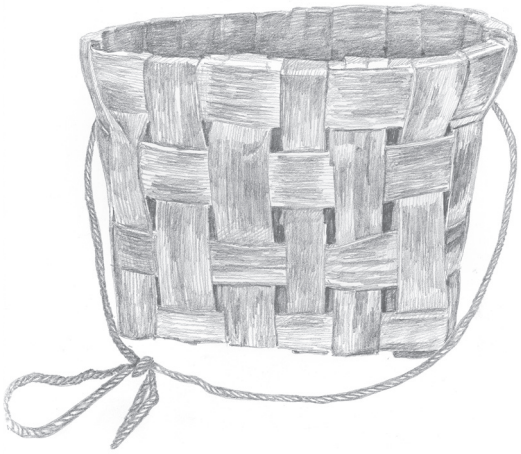
Miško uogų kaišiadoriečiai prisirinkdavo nuosavuose ir valstybiniuose miškuose. Miškuose augo žemuogės, *mėlynės, avietės, bruknės, spanguolės ir gervuogės. Ir augo daug šermukšnių, putinų*[889]. *Visus miškus žinojom*[890]. Uogauti, riešutauti, grybauti valstybiniuose miškuose buvo galima tik su bilietais.

1934 metais laikraštis „Ūkininko patarėjas“ informavo apie bilietų įsigijimo tvarką: *Bilietus reikia pirkti pas artimiausią girininką, urėdijoje arba ir pas eigulius, jei toli girininkas. Bilietas uogauti ir grybauti kainuoja vienas litas, o riešutauti – 50 centų. Bilietai vardinti ir kitam perleisti negalima. Perkant bilietą reikia išsiklausti kur uogauti bei grybauti galima ir kur negalima, kokias bilietas miške suteikia teises, kaip elgtis miške ir t. t.*[891] Už miško gėrybių rinkimą be bilieto buvo baudžiama: *Moki litą gauni orderį. Su orderiu jau gali ir grybauti ir uogauti, niekas tavęs nebaus, o jei neturėsi ir tave nutvers miške, tuomet mokėsi baudą 5 litus ir net kartais sodina parai kalėjimo*[892].

Uogauti žmonės eidavo nešini kibirais, maišais ar kašelėmis. Šias pindavo iš plėšų: *Nupjaudavo pušį, priplėšdavo siaurom juostelėm, nupindavo kašeles*[893]. Uogų būdavo daug, kartais uogautojai uogų pririnkdavo tiek, kad nešulius tik namiškių padedami arkliais parsigabendavo: *Romate eidavom uogauti, spanguolių. Tai į dieną pririnkdavom po trisdešimt tris litrus, kad parnešt būtų lengviau į maišelių galus įdėdavom akmenėlius, pririšdavome ir pasidarydavome ant pečių, o kai mėlynes – rinkdavom į kibirus. Tai, kai pririnkdavome, tai tėvelis raitas atjoja, ant nugaros prisiriša kibirus, arba tuos mūsų maišus ir parneša*[894].

Šviežias uogas valgė pagardintas cukrumi*: Kai vasara ateina, tai vuogom ir gyvenam daugiausia. Parsinešei, tai prisitrynei, cukraus užbėrei, – ir tvarkoj. Pieno prisipylai*[895]. Greitam valgymui išvirdavo mažai saldintos uogienės: *Tuo laiku, kai yra, tai lik valei valgėm, mažiau cukraus reikia. Priverda, blynų prikepa*[896].

888 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
889 KšM b. 408, l. 34: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėles kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.
890 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
891 Zaleckas I. Uogavimas, grybavimas, riešutavimas, *Ūkininko patarėjas* nr. 26, 1934-06-28, p. 4.
892 VU f. 81, b. 272, l. 2: Gražytė G. *Papročių teisė. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėjai Razalevičius Boleslovas, gim. 1895 m., ir Razalevičienė Marijona, gim. 1896 m., gyv. Medinių Strėvininkų k.
893 VU f. 81, b. 282, l. 2: Radzevičiūtė I. *Liaudies medicina*. *Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Pranckūnienė Aniceta, gim. 1917 m., gyv. Žalvarinių k.
894 KšM: pateikėjas Lapatinskas Vytautas, gim. 1926 m. Kaišiadoryse, gyv. JAV.
895 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
896 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.



↑ Pintinė uogoms rinkti. Palomenės sen. Zūbiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Uogų atsargos

Rudenį surinktas spanguoles *(spalgenas)* laikydavo žiemai: *laiko žalias*[897]. *In rudenį tai važiuojam kur tokios pelkės, vandenai. Išbrist reikia ir rinkt, nu prisirenkam ir samanų tų parsivežam. Ir ant aukšto ištiesiam ir tas uogas suberiam. Da būna nesunokusių, tai jos paskiau sunoksta*[898]. Kai kurie uogas paberdavo ant švarių paklodžių arba laikydavo supiltas geldoje.

Uogų virimas

Žiemos atsargoms šeimininkės išvirdavo uogienių su cukrumi. *Aviečių tai privirdavo ir kibirus, ir puodus emaliuotus tokius. Pilna tų aviečių buvo, – tik rink*[899]. Iš juodo šermukšnio uogų virdavo uogienę, kurią valgydavo skaudant galvai ir esant padidintam kraujo spaudimui[900].

897 LII b. 17, l. 14: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.

898 KšM b. 886, l. 6: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena ir papročiai*, 2014. Pateikėja Zavistanavičiūtė Elena, gim. 1923 m. Šventininkų k.

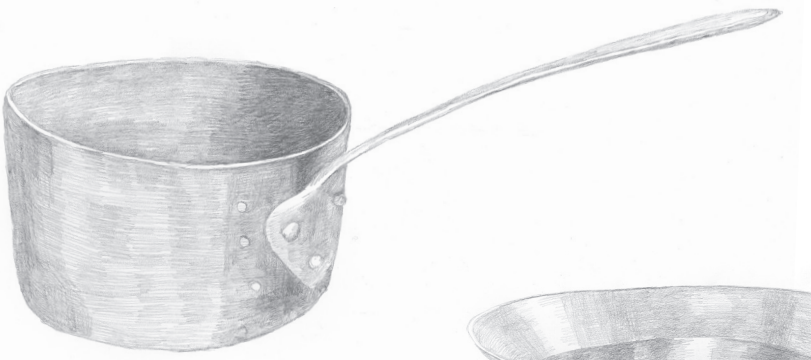
899 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

900 VU f. 81, b. 282, l. 2: Radzevičiūtė I. *Liaudies medicina. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Pranckūnienė Aniceta, gim. 1917 m., gyv. Žalvarinių k.

↑ Uogienės virimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Kai kurias uogas prieš verdant dar reikėdavo apvalyti. Tas darbas buvo gana varginantis: *Pas mus buvo daug juodųjų serbentų. Tai būdavo didžiausias darbas tas uodegytes su žirklutėm karpyt. Sėdėdavom, prisimenu, ant gonkų visi susėdę. Ten ir kalbėdavomės, ir juokdavomės, ir karpydavom serbentų tas uodegėles, ir tų agrastų*[901].

Uogienės skonis priklausė nuo to, kokiame inde ji buvo verdama. Manyta, kad skaniausia yra virta variniuose induose: *Buvo specialūs tie dubenys variniai, būtinai iš vario*[902].



↑ Prikaistuvis. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

↑ Dubuo. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

Uogienę tepdavo ant duonos, pyrago, valgydavo su blynais. Virtomis uogomis gardindavo varškę, košes, įdarydavo virtinius, įvairius kepinius. Uogienes išlaikydavo iki pavasario, tačiau tik tuomet, jeigu valgydavo taupiai: *uogienės ant duonos užsitepam. Užsitepam, ne tep šaukštu valgom, kad užtektų visai žiemai*[903]. Jas nepaprastai mėgo vaikai: *būdavo, mama atsigula pavargus, tai sakydavo: „Vaikai, būkit geri, tai kap atsikelsiu – duosiu uogienės“. Tai jau buvo vaikam šventė*[904].

901 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
902 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
903 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
904 KšM b. 563, l. 30: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

↑ Stiklainis pasterizavimui. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Uogų pasterizavimas

Šeimininkės, galėjusios įsigyti konservavimui skirtų fabrikinių indų ir įrankių, pasiruošdavo kompoto: *Būdavo taip vadinami veko aparatai. Tai buvo tokio didumo katilas, kaip rūbams virinti. Į jį įsistatydavo toks ant koto su dugnu ir su skylutėm stovas ir buvo specialūs stiklainiai. Ir ten, vadinasi, vekuodavo. Tai dažniausiai darydavo kompotus uogų: vyšnių, braškių, nu ir paskui, turbūt, obuolių. Būdavo toks plokščias kraštas to stiklainio, būdavo specialios gumutės, paskui stiklinis dangtelis. Apstatydavo tuos stiklainius taip aplink tą kotą, pripildavo vandens, kad apsemtų, ir iki kokios tai temperatūros kaitindavo. Buvo specialus termometras tam katile, ir tada ta guma, reiškia, pritraukia tą dangtelį, – ten su tokiais specialiais spaustukais tada prispaudžia.*

Ir tik dar atsimenu, kad negalima buvo daryti žemuogių kompoto. Kažkas atvežė tėvams iš kaimo, – aš gyvenime nemačiau tiek, – tokį kaip bulvinį krepšį žemuogių. Tėvelis turėjo daug tų pažįstamų ir draugų. „Ką dabar daryt, kiek daug tų žemuogių?“ Tai mama: „Aš vekuosiu.“ Pradėjo daryti tuos kompotus. Padarė – džiaugiasi. O valgyti nebuvo galima – nesvietiškas kartumas[905].

905 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje

↑ Uogų, vaisių pasterizavimas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

↑ Konservavimo kursai Žaslių valsčiaus moterims. XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė R. Peslekienė

RIEŠUTAI

Vasaros pabaigoje apylinkių gyventojai patraukdavo į miškus riešutauti: *Per Žolinę jau eidavo riešutauti. Per bulviakasį tik šaką pakratei ir krinta patys. Vaikai, jaunimas eina būriu su suaugusiais. Riešutaudavo į terbeles*[906].

Ką tik surinktų riešutų suvalgydavo nedaug. Didžiąją dalį šių gėrybių sudžiovindavo ir saugodavo žiemai. Tam tinkamais laikyti labiau subrendę, rudenį rinkti riešutai. Riešutų kekes *pašutindavo ant pečiaus, nugliaudydavo, nešdavo ant saulės palaikydavo ir dėdavo žiemai*[907].

Riešutus gliaudydavo mediniais spaustukais *(spaudukais),* padarytais iš dviejų tarpusavyje sujungtų kojelių, su įduba riešutui padėti. Kartais juos išraižydavo įvairias raštais. Kai kas spaustukų viršuje išdrožinėdavo figūrėlę[908].

906 VU f. 81, b. 282, l. 2: Radzevičiūtė I. *Liaudies medicina. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Pranckūnienė Aniceta, gim. 1917 m., gyv. Žalvarinių k.

907 VU f. 81, b. 282, l. 2: Radzevičiūtė I. *Liaudies medicina. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Pranckūnienė Aniceta, gim. 1917 m., gyv. Žalvarinių k.

908 KšM b. 445, l. 13: Žižliauskaitė L. *Tautosaka. Etnografinių daiktų paaiškinimai,* 2004. Pateikėja Vasiliauskienė Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.

↑ Spaustukai riešutams gliaudyti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Be riešutų neapseidavo žiemos šventės. Jais, būdavo, apdalina vaikus, svečius, *kalėdojant kunigui duoda*[909]. Riešutai buvo ne tik skanėstas, bet ir vaistas, juos krimsdavo norėdami atsikratyti galvos skaudėjimo[910]. Jais jaunimas žaisdavo, burdavosi. Gliaudant riešutus buvo pranašaujamos vedybos. Tikėdavo, kad radusi dvilypį riešutą jauna mergina tais metais ištekės[911].

909 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

910 VU f. 81, b. 283, l. 20: Jurgelionytė A. *Liaudies medicina*. *Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Mastauskienė Marijona, gim. 1899 m., gyv. Dainių k.

911 VU f. 81, b. 282, l. 2: Radzevičiūtė I. *Liaudies medicina*. *Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Pranckūnienė Aniceta, gim. 1917 m., gyv. Žalvarinių k.

GRYBAI

Grybavimas Lietuvoje paplitęs nuo senų laikų. Grybus maistui žmonės rinkdavo nuo pavasario iki vėlyvo rudens. Kaišiadorių apylinkių miškuose ankstyvą pavasarį pirmieji pasirodydavo bobausiai ir briedžiukai; vėliau – *baravykai, raudonikiai, voveraites, arba žydukai, kazlėkai, rudmėsės, paliepės, ūmėdės, murmučiai*[912] ir kitokie grybai.

Iš grybingų vietų žmonės grįždavo pilnomis pintinėmis. Pririnkdavo grybų ne tik sau, bet ir giminaičiams: *Čia, va, kurie jau arčiau buvo, tėvuko sesuo, tai jinai dažnai pas mumi. Pas mumi labai daug baravykų buvo. <...> Nuveini, tai tau baravykas palei baravyką. Menu, – tėvukas pasiims tokią kraitelą (kap sėdavo vyrai seniau, tai ant kaklo pasikabina tokią pintų), tai jis pasiima kašį didelį ir tą kraitelą. Tiktai nuvėjo, valandos nepabuvo, – atėjo pilnas baravykų. Tai tetai tadu jau parneša. Ir taiko kap lietus, darbų nėra, laukuose dirbt negali. Tadu jau mama su ta teta darinėja tuos grybus. Tadu tėvukas pakinko arklį ir ją su tėj's grybais visais nuveža Stabintiškėn namo*[913].

Dalį grybų valgydavo šviežius, dalį paruošdavo ilgesniam laikui. Šviežius grybus valgydavo virtus ir keptus: *Išverda juos, ant keptuvės, riebalų, druskos ten, svogūnų ir kepdavo*[914].

Grybų atsargos

Grybus žiemos atsargoms šeimininkės džiovindavo, sūdydavo, raugindavo. Paprasčiausias ir seniausias būdas – **džiovinimas**. Dažniausiai džiovindavo krosnyje. Vieni sumaustydavo grybus ant medžio šakelių: *Sumaudavo ant šakučių ir džiovindavo pečiuje. Jokiu būdu ne lauke*[915]; kiti paskleisdavo šiaudais išklotoje skardoje: *Džiovina baravykus ant skardelės krosnyje*[916]. Kartais suverdavo ant siūlo ir pakabindavo saulėje. Tinkamiausi džiovinti ir laikyti buvo baravykai, kurie ir vertinti labiausiai. Taip pat džiovindavo *kiškio baravykus*, murmučius, kazlėkus[917].

912 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

913 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

914 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

915 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

916 LII b. 1376, l. 15: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Kurtakienė Jadvyga, gim. 1914 m., gyv. Antakalnio k.

917 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

↑ Grybų ruošimas džiovinti. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Džiovintais grybais skanino sriubas: *Barščius virdavo, tai dėdavo tuos baravykus*[918]. Mėgstamas pasninko valgis buvo *džiovintų grybų rasalas*: *Labai skanus tas rasalas. Ty grybai verda, ty bulvių prideda, cibulio, ty lapelio. Su bulbom šutytom valgai*[919]. Iš džiovintų grybų ruošdavo įdarus virtiniams, kakorams, pyragėliams.

Grybų sūdymas

Dalį prastesnių grybų žiemai paruošdavo sūdymu. Sūdydavo medinėse statinėse: *Grybus pasūdo medinėje statinėje. Deda druskos, pipirų, lapelių*[920], kubiluose arba puodynėse – *moliniuose polivanuose*[921]. Dažniausiai prieš tai grybus išvirdavo: *Eidavom, rinkdavom ir dėdavom ant žiemos. Virtus pasūdom. Kibiras grybų ir kilogramas druskos, tai tokis pasidaro kaip cimantas, atsipjauni tep gabalą, atverdi, nu ir kaip švieži jie būna, išverda ta druska*[922]. Sūdydavo ir

918 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
919 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
920 LII b. 1376, l. 6: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėjas Jasilionis Vytas, gim. 1930 m., gyv. Antakalnio k.
921 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
922 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

nevirtus grybus: *Jeigu rudmėsę randi, tai žalią su druskyte suslegi. Tiesiog žalią nuplovei, druskos ir suslėgei*[923].

Kartais kartu sudėdavo visokius grybus: *Sūdant maišydavo įvairiausius grybus*[924], bet dažniau kiekvieną rūšį sūdydavo atskirai: *Mes kai vadinom ryžikai dideli, tokie rudi buva, dabar tai rudmėsės. Labai jie skanūs, tai mama juos išverda, pasūdo ir ant žiemos būna*[925]. Tokius mėgo valgyti šaltus: *Duoda bulvių, duoda tų grybų šaltų. Labai skanu tie grybai su bulvėm*[926].

Kitos šeimininkės sūdė kelmučius, kuriuos dar vadindavo *murmukais, murmučiais: Kai atsirasdavo kelmučių, tai juos sūdydavom žiemai, murmukai buvo*[927]. *Murmukai buva rugsėjo mėnesį. Prisirenka, nuvalo pirmiausia juos, nuplauna, tada užverda, kelis kartus ty verda. Kur sūdymui, tai sūdymui, kur valgymui, tai valgymui. Sūdymui tai čia jau buvo ilgam laikui laikyt. Buvo specialios diečkos. Suspausdavo ty juos. Paskui akmenais uždėdavo. Dangtį uždeda, akmenus prispaudžia, kad ty oras nevaikščiotų*[928].

Grybų rauginimas

Dar vienas grybų atsargų ruošimo būdas – rauginimas. Dažniausiai raugdavo prastesnius grybus, pavyzdžiui, piengrybius, – kurių kotelį nupjovus, bėga į pieną panašus skystis: *Paliepes raugina*[929]. Taip pat kelmučius ir kitus: *Pas mumi pilna silkinė* [statinė] *raugytų grybų būdavo. Kiaulės grybai, juodi tėj'. Mama, būdavo, vedasi mumi, prirenka kiaulių pilną silkinę. Valgydavom su smetona, su lašinukais apkepi. Kelmučių – kita bačka*[930].

Nepatyrusioms šeimininkėms ruošiant grybus pasitaikydavo ir nesusipratimų: *Išvažiavo tėvai, tai sesuo mamos, ji vyresnė buvo už mane, tai jau gaspadinė, sako: „Eikit, vaikai, jūs pagrybaukit, aš va bulvių išvirsiu ir valgysim.“ Tai mes nuvėjom, tų ryžikų pririnkom. Mama davė šaltus, nevirė gi, o kad ten išvirti ir pasūdyti, – ką mes žinom. Nu, tuos grybus nuplovė, sutvarkė, užpylė svogūnų, dar grietinės uždėjo. Ir valgėm su tom bulvėm. Nieko, tik paviduriavom visi iš eilės penki vaikai. Mes nežinojom, kaip mama dara, – tik žinojom, kad šaltus*[931].

923 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
924 VU f. 81, b. 273. Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
925 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
926 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
927 KšM b. 710, l. 28: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen*., 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.
928 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
930 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
931 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

GĖRIMAI

Gėrimai buvo naminiai arba pirktiniai. Tarpukariu Kaišiadorių regiono gyventojai kasdien gėrė vandenį, gėrė daug pieno. Pavasarį troškulį malšino sula. Vieni gėrimai buvo kasdieniai, kiti geriami per darbymečius, vaišes, šventes. Įprastas gėrimas buvo duonos gira, būdavo vaisinių ir kitokių girų. Mėgta arbata, kava. Kakava ar limonadu lepinosi dažniausiai tik pasiturintys miestelėnai.

Vaišių, švenčių stalas buvo sunkiai įsivaizduojamas be svaigiųjų gėrimų. Nuo seno gertas alus. Ypač populiari buvo degtinė. Vertintos įvairios trauktinės, užpiltinės, likeriai. Gerta saikingai, bet pasitaikydavo ir išimčių. Į nuolatinį girtavimą to meto visuomenėje žiūrėta nepakančiai. Valstybė su besaikiu svaigiųjų gėrimų vartojimu kovojo įstatymais grįsta gamybos, prekybos, vartojimo kontrole, ribojimais, draudimais, auklėjamosiomis priemonėmis. Bendruomenėje auklėta smerkiant, pašiepiant išgeriančius.

GAIVIEJI GĖRIMAI

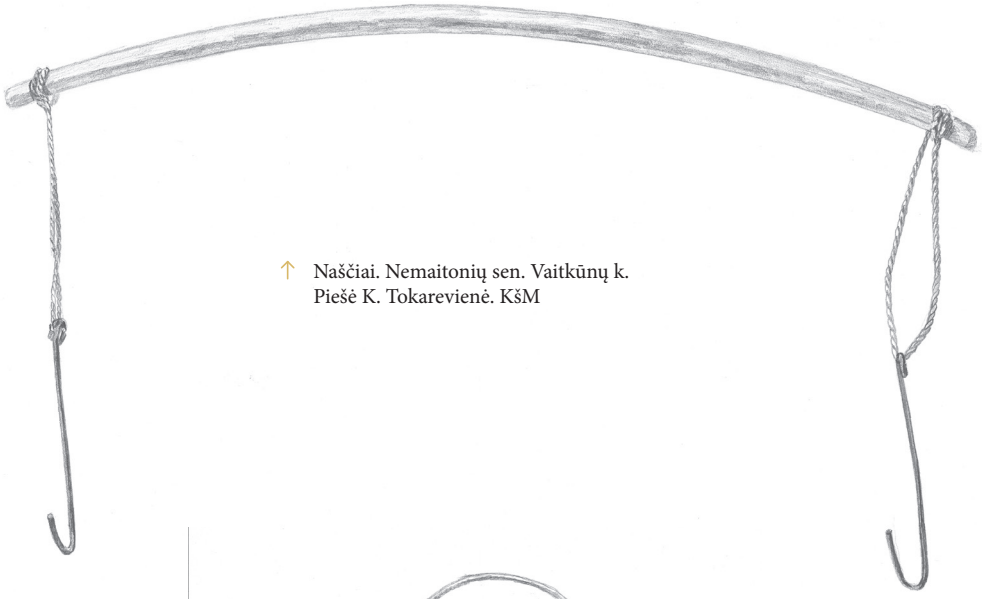
← Astos Sabonytės fotografija

Vanduo

Šulinio vanduo buvo įprastas kasdienis gėrimas. Be to, vanduo kiekvieną dieną buvo reikalingas maistui ruošti, indams plauti ir kitiems buities poreikiams. Paprastai pirkioje netoli krosnies ar viryklės stovėdavo medinė kaladė arba suolas, ant kurio buvo kibiras su vandeniu: *Ant to suolo visuomet stovėdavo kibiras vandens ir puodelis atsigert.* Kartais būdavo laikomi keli vandens kibirai: *Yra suolas, ant suolo trys, keturi kibirai stovi. Čia senesnis, čia šviežesnis, kasdien jį sunaudojo*[932].

Vandens iš šulinio prinešdavo vyresni vaikai arba pati šeimininkė. Nešdavo kibirais *(viedrais)*: *Su kibiru nešdavom, arba du kibirus pasiimi*[933]. Lengviau buvo nešti su naščiais – medine kartimi, kurios galuose užkabindavo kibirus: *Vandenį mažai kas kibiru nešė – naščiais. Man labai būdavo britku, – skauda pečius. Katra pasilenkus, tai gerai, o kap tiesus žmogus, – tai puola. Ryte prisineši, reikia dar – vakare atsineši*[934].

932 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
933 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
934 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

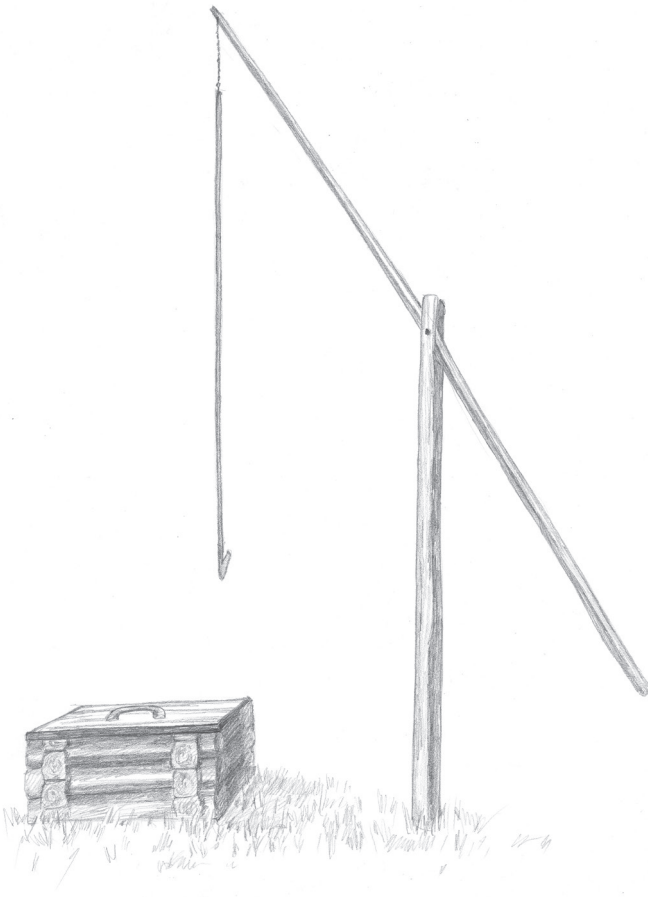


↑ Naščiai. Nemaitonių sen. Vaitkūnų k.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

↑ Kibiras. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

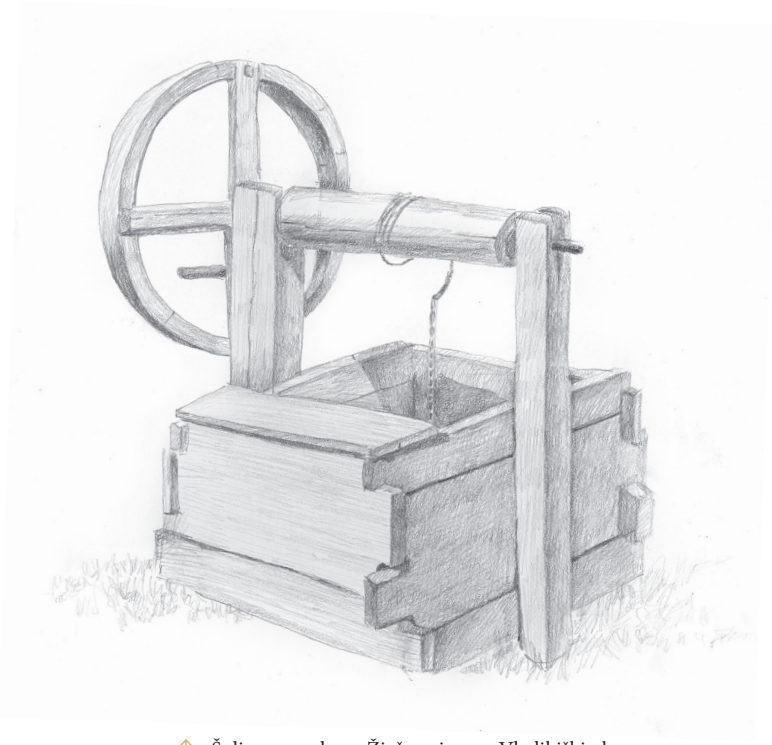
↑ Vandens nešimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

XX amžiaus pradžioje kaimus išskirsčius į vienkiemius, šulinys dažniausiai būdavo kiekvienoje sodyboje, o didesnėse – ir du: *Gyvuliam atskiras, sau atskiras*[935]. Kai kur vienu šuliniu naudodavosi kelios kaimynystėje gyvenančios šeimos*: Buvo toks kiemelis – devyni gyventojai iš vieno šulinio valgėm. Šaltinis ty būdavo. Išsemia, būdavo, iš ryto kap sueina – eilė stovi. Išneša, išneša ir moment vėl pilnas*[936]. Pavyzdžiui, Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) taip pat ne visi turėjo šulinius: *Aplinkiniai ėjo in mumi. Nešdava gert ir maistui. Vandenio negalima neduot. Duonos, vandenio neduot buva labai didelė nuodėmė*[937].



↑ Šulinys su svirtimi. Pravieniškių sen. Pravieniškių k. Piešė K. Tokarevienė. LNM

935 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
936 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
937 KšM b. 988, l. 7: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.



↑ Šulinys su velenu. Žiežmarių sen. Vladikiškių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Daug vandens kaimo žmonės išgerdavo karštomis vasaros dienomis, ypač – darbymečiu: *Vasarą noris atsigert. Kaip, būdavo, rugius pjauna, tai vandenio viedrais nespėja nešt – kiek išgeria*[938].

Kaišiadorių miestelyje tarpukariu gyvavo praeivių vaišinimo paprotys. Miestelėnai išnešdavo vandens į lauką ir pastatydavo prie gyvenamojo namo, kad praeinantys galėtų numalšinti troškulį. Taip pat išnešdavo obuolių, jeigu sulaukdavo gausaus jų derliaus: *Buvo tokios gonkos, tai išnešam kibirą vandens, pastatom, – kad žmogus eidamas pro šalį atsigertų, jei jis nori. A kaip turėdavom daug obuolių, tai dažnai padėdavom ir obuolių, – jei nori pro šalį eidamas gali pasiimti*[939].

938 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

939 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 157. Pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

↑ Rugių pjovėjai su vandens kibiru laukuose. Rumšiškės, XX a. vid. KšM

Sula

Anksti pavasarį, dar nesprogus medžiams, kaimo gyventojai leisdavo ir gerdavo klevų ir beržų sulą: *kas netingi, – būdavo, prisilaidžia*[940].

Klevų sula ima tekėti anksčiau nei beržų; ji saldesnė, bet teka trumpiau ir prilaša šiek tiek mažiau. Ne tokios saldžios beržų sulos žmonės suvartodavo daugiau dar ir dėl to, kad klevai ūkininko aplinkoje buvo retesni, o beržų augo daug. Norėdami prisileisti sulos, medyje grąžtu išgręždavo arba peiliuku išpjaudavo skylutę. Į ją įkaldavo iš medžio ar skardos padarytą latakėlį, kuriuo sula tekėdavo į indą. Indą su sula pridengdavo drobės skiaute, kad neprikristų nešvarumų.

Vieni sula mėgaudavosi trumpai, – tol, kol ji tekėdavo, ir gerdavo tik šviežią: *Atneša iš po medžio ir supila in tas bačkutes medines. Kiek ji stovi, tiek stovi. Jei pradeda rūgt, tai išpila*[941]. Kiti šį pavasario gėrimą stengdavosi išlaikyti kuo ilgiau.

941 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
942 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Sulos tekinimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Sulos rauginimas

Paprasčiausias ir seniausias sulos išlaikymo būdas – rauginimas. Tiesa, klevų sulos ilgam laikymui neruošdavo. Tam tinkama laikė tik beržų sulą. Ją raugdavo medinėse statinėse: *Sulos tai užsiraugia bačkas būdavo*[942]. Dėl skonio dėdavo serbentų šakelių[943]. Raugiamą sulą dažnai gardindavo džiovintais obuoliais ar kriaušėmis: *Laukinės iškasavotos griūšiukės mažiukės tokios buvo. Tai tų griūšiukių pridžiovina ir pripilia*[944]. Ant viršaus užpildavo avižų, kurios sudygusios saugodavo nuo dulkių, neleisdavo sulai gesti: *Prilaidi sulos. Jos nereikia nei vyrt, nei nieko. Inpili kokią porą gerų saujų džiovytų obuoliukų. Tada reikia užpylt ant tų obuolių atsargiai avižom. Avižų reikia in sulą. Sudygsta*

942 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
943 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
944 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

jos, pasidaro tokia pluta. Nu ir viskas[945]. Užraugtą sulą aprišdavo audiniu ir išnešdavo į vėsesnę patalpą, kad neperrūgtų: *Užspaust nereikia, – reikia, kad oras vaikščiotų. Bet kad musiukių kokių neprisėstų, tai reikia gerai užrišti. Ir viskas, ir rūsin pastatai*[946].

Įrūgusią sulą pavykdavo išlaikyti keletą mėnesių. Šis gėrimas suteikdavo stiprybės vasaros darbymečiu. Rauginta sula jaunimas gaivindavosi susiėjimuose: *Kada šokiai būdavo, atnešė kibirą – moment ir išgeria, atnešė kibirą – išgeria. Labai skanus gėrimas buvo*[947]. Tiek šviežią, tiek ir raugintą sulą būdavo įprasta gerti grįžus iš pirties.

Gira

Kiekviena šeimininkė, ko gero, mokėjo užraugti giros. Raugdavo mediniuose induose: statinėse, kubiluose ar metaliniuose emaliuotuose *(palivotuose)* kibiruose, bidonuose.

Dažniausiai raugdavo **duonos girą**. Paprastai ją darydavo iš džiovintos ruginės duonos ar jos plutelių, mielių ir cukraus. Kartais pagardindavo medumi, įberdavo džiovintų uogų, ar vaisių: *Kilogramą duonos plonom riekelėm supjaustai ir džiovini, – tiesiog degini pečiuj. Tada supili į kibirą. Geriausia tas palivotas. Užsivirini vandenio dešimt litrų ant kilogramo duonos, užpili ir palieki pusei dienos. Ateini, paniurkai šaukštu mediniu. Kai atvėsta, kai viską ištraukia vanduo, tai nupili, tuos tirščius perkoši. Dapili vandenio, mierkavoji, kad beveik dešimt litrų būtų. Cukraus dedi vos ne kilą, medaus. Medus gerą skonį duoda. Mielių trisdešimt gramų kažkur. Dirba tada, – net ūžia! Paskui padedi šiltai, pridengi. Dvylika valandų ty zurzia, zurzia, zurzia. Tada šaltai pasatai. Kai šaltai padedi, saują razinų inmeti*[948].

Nereta moteris iš džiovintų obuolių pasidarydavo **vaisių giros** – džiovintus obuolius tiesiog užpildavo karštu vandeniu. Mielių nedėdavo, nesaldino: *Karštą vandenį užpylė ant obuoliukų, ir inrūgsta. Jokio cukraus, nieko nereikia. Tiesiog gyvybė tynai*[949]. Kitos raugdamos bemielę girą, bet norėdamos rūgimo procesą šiek tiek pagreitinti, dėdavo duonos: *Darydavo girą iš džiovintų obuolių. Juos išvirina, įdeda duonos, kad įrūgtų*[950]. Saldintą girą raugdavo su mielėmis: *Obuoliukų išverdu džiovytų, persunkiu per dursliaką į kibirą. Atvėsinu tą sunką, kad nekaršta būtų, šilta, – nes neveiks mielės. Dedu kilogramą cukraus.*

945 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
946 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
947 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
948 KšM: pateikėja Lagunavičienė (Ramelytė) Danguolė, gim. 1950 m. Kaune, gyv. Kalvių k.
949 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
950 KšM b. 427, l. 6: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m., gyv. Darsūniškyje.

Reikia išmaišyt, kad ištirptų. Tada dedu mieles, dabar dedu sausų pokelį ant kibiro. Palaikau šiltai prie pečiaus tik su merliuku uždengus per dieną, iki vakaro. Kai pradeda mielės veikt, pasidaro putos, – tada geriau uždarau. Aš su dangčiu uždengiu, dar kokiu skuduru apvynioju ir vėsiau išnešu. Kokias dvi dienas pastovi, – trečią tikrai gali gert[951].

Kalvių kaime (Kruonio valsčius) gira vadino neraugtą džiovintų obuolių plikinį: *Paimi džiovytų obuolių geras rėškučias, į kibirą įmetei, verdančiu vandeniu užpylei, uždengei ir palikai. Iš ryto nukošei – dieviškas gėrimas*[952]. O Kiemelių kaime (Kaišiadorių valsčius) tai buvo džiovintų vaisių nuoviras: *Girą daro iš džiovintų obuolių, džiovintų grūšių, iš džiovintų slyvų. Pavirina ir laiko su visais vaisiais. Paprastai vaikai paskui tuos vaisius suvalgo arba antrą sykį pavirina*[953].

Raugdavo ir **kmynų girą**: *Kmynų daug reikia. Tuos kmynus reikia virint. Vieną kartą nukošei, dar virint. Virint, kolei pritraukia. Ir taip pačiai kaip į duonos girą, – dedi cukrą, mielas dedi. Cukrą gali karštam tam kmynų vandeny išmaišyt, kad jis ištirptų, o mielas tik į vasarotišką galima dėt. Ir raugini*[954].

Medų naudodavo ne tik giroms gardinti, iš jo darydavo **medaus girą**[955].

Gira, kaip ir sula, būdavo geriama *sugaravus* pirtyje: *Po pirties grįžę vyrai gerdavo džiovintų obuolių girą, sulą; jei po pirties skaudėdavo galvą, gerdavo burokėlių rasalą*[956]. Gira šeimininkai malšindavo talkininkų troškulį. Be šio gėrimo neapseidavo šventinis stalas. Norintys gaivaus gėrimo gerdavo trumpai rūgusią girą. Ilgai rūgusi būdavo vartojama kaip svaigusis gėrimas: *Kada ne per daug raugini, gaunasi saldžiarūgštė, skani, gaivinanti toj‘ gira. Daug raugini – galvon trenkia*[957]. Pavyzdžiui, Darsūniškyje (Kruonio valsčius) girą vestuvėms raugindavo savaitę laiko: *Kai kada užraugdavo visą bačką, – tai per nedielę įrūgsta kaip šnapsas*[958].

Arbata

Arbatą virdavo iš įvairių vasarą rinktų ir sudžiovintų augalų: *Arbata būdavo tik naminė. Žolelių visokių pririnkdavo*[959]. Dažniausiai rinko vaistažoles:

951 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
952 KšM: pateikėja Lagunavičienė (Ramelytė) Danguolė, gim. 1950 m. Kaune, gyv. Kalvių k.
953 LII b. 17, l. 18: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.
954 KšM: pateikėja Venskienė (Melkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
955 KšM b. 436, l. 7: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėja Malinauskienė (Petkevičiūtė) Domicelė, gim. 1928 m. Užukalnio k., gyv. Kalvių k.
956 KšM b. 236, l. 8: Stančiauskienė A. *Bublių kaimas iki 1950 m.,* 1996.
957 KšM: pateikėja Venskienė (Melkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
958 KšM b. 427, l. 8: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Bernotienė (Sausanavičiūtė) Antanina, gim. 1927 m., gyv. Darsūniškyje.
959 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

čiobrelius, ramunėles, zvančiukus, kmynų[960]. Kmynų ne tik sėklas rinko, bet ir jų kotus: *kokius 3 pagaliukus indedi in arbatą, tada arbata pasidaro labai skaidri*[961]. Paprastai žoliaudavo pačios šeimininkės: *Čia mamos buvo darbas. Ji žinojo katroj no ko ir pridžiovydavo*[962]. Daugumą vaistinių augalų stengdavosi surinkti iki Joninių. Buvo tikima, kad tuo metu surinktos vaistažolės yra veiksmingiausios: *tada jos geresnės*[963]. *Visas vaistažoles nešdavo į bažnyčią šventinti per Žolinės atlaidą. Žmonės galvojo, kad visos žolės turi gydomąją galią, tik viksva neturi*[964].

Džiovindavo pastogėje ar kitoje nuo saulės apsaugotoje vietoje: *Vaistažolių negalima džiovinti saulėje ar arti prie ugnies. Jas užnešdavo į palėpę ir palikdavo džiūti palengva*[965]. Arbatai naudodavo ir uogų lapus, vaisių žieves: *Vyšnių lapų, serbentų lapų, obuolių žievelių prisidžiovinam arbatoms*[966]. Mėgstama buvo uogų

↑ Cukrinė. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

↑ Arbatinukas. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

960 KšM b. 561, l. 36: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Morkūnienė (Glinskaitė) Anelė, gim. 1924 m., gyv. Bublių k.

961 KšM b. 561, l. 36: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Morkūnienė (Glinskaitė) Anelė, gim. 1924 m., gyv. Bublių k.

962 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

963 KšM b. 561, l. 36: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*,, 2004. Pateikėja Morkūnienė (Glinskaitė) Anelė, gim. 1924 m., gyv. Bublių k.

964 VU f. 81, b. 283, l. 19: Jurgelionytė A. *Liaudies medicina. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Žižliauskienė Uršulė, gim. 1989 m., gyv. Žalvarinių k.

965 VU f. 81, b. 283, l. 19: Jurgelionytė A. *Liaudies medicina. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Žižliauskienė Uršulė, gim. 1989 m., gyv. Žalvarinių k. (KšM b. 695, l. 17).

966 KšM b. 561, l. 36: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Morkūnienė (Glinskaitė) Anelė, gim. 1924 m., gyv. Bublių k.

arbata: *Arbatą virdavom spalgenų*[967]. O sumani šeimininkė prireikus galėjo ir iš šieno išvirti arbatą: *Nuveisi in kluoną atneši šieno saują, užplikinsi, užsaldinsi, – nuveis kaip už medų. Šiene yra visos žolalės*[968].

Paprasti kaimo gyventojai arbatą gerdavo retai: *arbatos išvirdavo, jeigu jau susirgdavo, tadu arbatos, tadu užsaldo arbatėlę ir duoda pagerėt. Nebūdavo arbatos ant stalo kasdieną*[969]. Ir saldinimui dažniau nei patį cukrų naudojo pigesnius cukraus pakaitalus: cukrinių runkelių nuovirą ar sachariną.

Dažniau arbata būdavo geriama stambių ūkininkų šeimose. Jie turėdavo ir pirktinių arbatžolių: *Buvo labai gera arbata, smetoninė. Buvo samavorai toki. Vidury skylė, – tai žarijas ten dėdavo, o aplink vanduo verda. Kraną atsuka ir kiekvienas geria arbatą.* Kasdien arbatą gurkšnodavo pasiturintys miestelėnai: *Arbatžolių arbata užplikyta visada stovėjo ant stalo, – tai buvo tėvo gėrimas; mes su mama mėgome arbatą su uogiene arba kokių nors žolelių*[970]. Be to, miestelių bendruomenėse po įvairių renginių būdavo rengiamos *arbatėlės*, kuriose dalyviai būdavo vaišinami užkandžiais su arbata. Pavyzdžiui, 1935 metų kovo 11–12 dienomis Kaišiadoryse vyko pradžios mokyklų mokytojų konferencija, po kurios *visiems dalyviams buvo arbatėlė*[971].

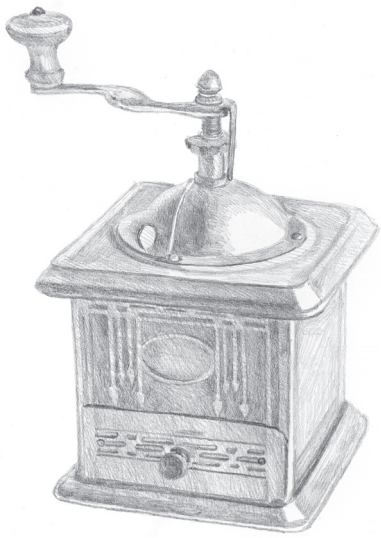
↑ Arbata Kaišiadorių verslininko V. Tkačenkos namuose. Ant stalo – stiklinės, puodeliai arbatai lėkštutėse, užkandžiai. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš. KšM

967 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
968 KšM: pateikėja Venskienė (Melkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
969 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
970 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
971 Kaišiadorys. Buvo mokytojų konferencija, *Rytas* nr. 62, 1935-03-16, p. 9.

Kava

Iki XX amžiaus vidurio Kaišiadorių apylinkėse retai kas turėjo natūralios pupelių kavos: *Nežinojo niekas tois kavos*[972]*, natūralios visiškai nebuvo mados*[973]. Ji, kaip ir visos importuotos prekės, buvo gana brangi. Pavyzdžiui, 1939 m. Kaišiadorių miestelio krautuvėse pigiausia degintų pupelių kava kainavo 8 litus už kilogramą. Tuo pačiu metu kilogramas ruginės juodos duonos kainavo 25 centus[974]. Todėl vietoje natūralios būdavo geriamas kavos pakaitalas – *netikra* kava vadinamas naminis gėrimas, paruoštas iš įvairių augalų.

Naminę kavą dažniausiai darydavo iš **ąžuolo gilių** *(žaludų)*: *Kavą pasidarydavo žaludų. Padžiovina, sumala, – ir buvo kava. Kur ant ąžuolo yra. Iš tų kavą išvirdavo*[975]. Prinokusias nukritusias giles rinkdavo rudenį: *Eidavau su tėvu į mišką, pririnkdavom gilių ir kiaulėm, ir sau*[976]. Paprastai surinktas išlukštentas giles išdžiovindavo, paskrudindavo ir sumaldavo arba būdavo *sudaužo skuduriukyj*[977]. Kitos šeimininkės išlukštentas giles pavirdavo piene, kad *išeitų kartumas*, tada išdžiovindavo, paskrudindavo ir sumaldavo. Gilių kavą saldindavo cukrumi arba vietoj jo naudodavo cukrinių runkelių nuovirą: *Cukrus brangus buva, tai sodindavo cukrinių runklių. Ir runklius tuos kai nuima rudenį, tai juos sutarkuoja ant tarkos tos retos. Tam kartui padara. Ir pečiuj išdžiovina juos gražiai, – pasidara geltoni. Tada išverda tuos runklius ir tas skystimas lienka toks geltonas, rudas šviesiai. Ir tada deda tų gilių ir tokią kavų darydavo*[978]. Gilių kavą mėgdavo užbalinti pienu arba grietinėle.



↑ Kavamalė. Piešė K. Tokarevienė. KšM

972 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
973 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
974 LCVA f. 1539, ap. 1, b. 395. l. 346.
975 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
976 KšM: pateikėja. Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
977 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
978 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Ąžuolo gilių lukštenimas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Dažna šeimininkė natūralią kavą pakeisdavo **grūdų kava**. Ją dažniausiai darydavo iš miežių: *Padegina miežių ant keptuvės sugruzdintai, rudai. Tuos miežius sumala. Tada mama į merliuką įdeda. Dėdavo vietoj kavos. Su grietinėlė šviežia, – oi, kap skanu!*[979] Kavos pakaitalą darydavo ir iš skrudintų kviečių grūdų.

Mėgdavo kavą iš **trūkažolių** *(cikorijų)* šaknų, kurias sumaldavo kartu su skrudintais grūdais ir gilėmis.

Morkų kavą gerdavo ir šaltą: tokią buvo išmokusi ruošti totorių Iljasevičių Tadaravos dvaro virėjos dukra: *Morkas sutarkuoju burokine tarka, padžiovinu ant plytos, padeginu iki rudumo, užpilu verdančiu vandeniu, pavirinu. Po to įdedu porą šaukštų medaus, cukraus, rūgšties. Gerai atšaldau*[980]. Tokiu pat būdu būdavo ruošiama ir **cukrinių runkelių** kava.

979 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

980 LII b. 900, p. 80: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Radlinskienė Elena, gim. 1922 m., gyv. Kaišiadoryse.

Kakava

Kakavą ypač mėgo vaikai. Tačiau tarpukariu šis gėrimas, kaip ir kava, buvo ne kiekvienam prieinamas, todėl ir geriamas retai. Tiesa, visuomeniškose šeimose augę vaikai kakavos ragaudavo laisvalaikį leisdami visuomeninių organizacijų veiklose. Pavyzdžiui, 1932 metais birželio 17–23 dienomis vykusioje Trakų (Kaišiadorių) apskrities skautų tunto stovykloje stovyklautojai kiekvieną rytą gėrė kakavą. Apie tą stovyklą rašyta to meto spaudoje: *Ryte atsikėlę visi vienmarškiniai ir basi bėgdavome į šaltinio upelį praustis. Nusiprausę su raudonais veidais grįždavome „namo", kur būdavo stovyklos virėjo išvirta „kakao"*[981].

Kakavos gėrimas ant kaimo gyventojų stalo buvo retenybė ir pirmaisiais sovietmečio dešimtmečiais: *Tokia moteriškė į Kauną važinėdavo. Tokia lyg tai verslininkė. Tai ji parveždavo tokius pokelius blizgančius kakavos. Brangenybė ty buvo. Būdavo vaikam nuperka kaip kas tą pakelį. Tai po trečdalį šaukščiuko ant puodelio inpylė. O skanumas tos kakavos! Saldi ji tokia buvo*[982]. O tarpukario šeimininkės kakavos miltelius įvairiems kepiniams gardinti naudodavo dažniau nei gėrimui.

Limonadas

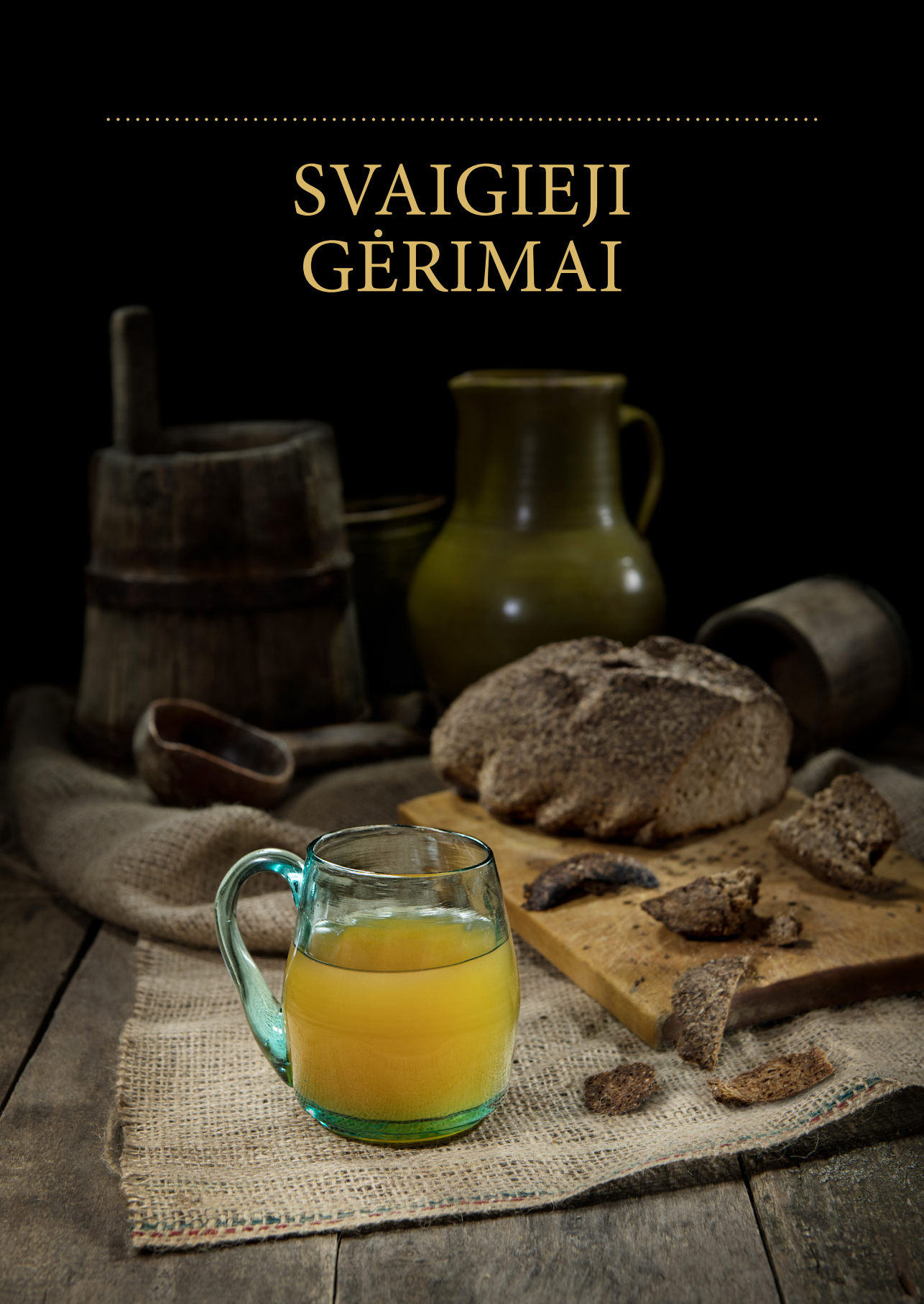
Tarpukariu Kaišiadoryse veikė žydui Aronui Zilberkveitui priklausiusi vaisvandenių (gazuotų vandenų) dirbtuvė su alaus urmo sandėliu. Zilberkveito gėrimai buvo mėgstami kaišiadoriečių, ir dažnai būdavo ant jų stalo – gal ne kasdieną, tačiau, kaip prisimena buvusi Kaišiadorių gimnazistė Eugenija Sipavičiūtė, retsykiais laisvalaikiu susirinkdavusios Kaišiadorių gimnazistės vaišindavosi būtent Zilberkveito įmonės limonadu[983].

981 Ste-Pilis. Stovykla Kaišiadoryse, *Skautų aidas* nr. 13-14, 1932-07, p. 20.
982 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
983 Gustaitis. R. *Kaišiadorių regiono žydai*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 28.

↑ Arono Zilberkveito vaisvandenių dirbtuvės statyba. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. KšM

↑ Gimnazistės su mokytoju vaišinasi mokslų baigimo proga. Ant stalo – limonado ir kitų gėrimų buteliai. Kaišiadorys, 1938 m. KšM

SVAIGIEJI GĖRIMAI



← Astos Sabonytės fotografija

Tarpukariu Lietuvoje prekyba alkoholiu buvo monopolizuota. Pagal 1922 m. gegužės 5 d. priimtą Svaigiųjų gėrimų mažmenomis pardavinėjimo įstatymą, alkoholiniais gėrimais prekiauti buvo leidžiama tik valstybinėse alkoholinių gėrimų parduotuvėse, alinėse, užeigose *(traktieriuose),* bufetuose[984]. Įstatymas taip pat nustatė svaigiųjų gėrimų prekybos būdus, leidimų verstis prekyba svaigiaisiais gėrimais išdavimo tvarką, leidžiamą ir draudžiamą prekybos svaigiaisiais gėrimais laiką bei kitas prekybos sąlygas ir apribojimus.

Alkoholinių gėrimų parduotuves žmonės vadino *monopoliais.* Čia prekiaudavo spiritu, degtine, kitais spiritiniais gėrimais, alumi, porteriu, midumi ir vynu[985]. *Kaišiadoryse buvo speciali parduotuvė, monopolis. Visi buteliai už grotų, tik langelis kaip banke kasoj. Ateina pirkti degtinės, pardavėjas atidaro langelį, paduoda vieną butelį ir vėl uždaro*[986]. *Ten galėjo tik suaugę pirkt. Mane vieną sykį tėvas siuntė ir raščiuką parašė ir pasirašė, bet aš negavau, nedavė*[987]. Parduotuvėse alkoholio buvo galima įsigyti tik išsineštinai[988].

984 Svaigiųjų gėrimų mažmenomis pardavinėjimo įstatymas, *Vyriausybės žinios* nr. 91, 1922-06-03, p. 2.
985 Svaigiųjų gėrimų mažmenomis pardavinėjimo įstatymas, *Vyriausybės žinios* nr. 91, 1922-06-03, p. 2.
986 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
987 KšM: pateikėjas Lapatinskas Vytautas, gim. 1926 m. Kaišiadoryse, gyv. JAV.
988 Svaigiųjų gėrimų mažmenomis pardavinėjimo įstatymas, *Vyriausybės žinios* nr. 91, 1922-06-03, p. 2.

↑ Abraomo Blinkovo užvažiuojamasis namas su svaigiųjų gėrimų parduotuve. Rumšiškės, XX a. 4 deš. KšM

Išgerti buvo galima alinėse, užeigose, kurias vadino *traktieriais*, ir kitose viešojo maitinimo įstaigose. Alinėse prekiaudavo alumi, porteriu ir midumi, užeigose – visais alkoholiniais gėrimais. Jose alkoholinius gėrimus pardavinėjo *išgertinai*, t. y. vartoti vietoje, ir *išsineštinai*, t. y. nusipirkus išsinešti[989].

← Pirktinio alaus ragavimas Kaišiadorių verslininko V. Tkačenkos kieme. Kaišiadorys, XX a. 3–4 deš. KšM

989 Svaigiųjų gėrimų mažmenomis pardavinėjimo įstatymas, *Vyriausybės žinios* nr. 91, 1922-06-03, p. 2.

Reikia pažymėti, kad ne visi paisė prekybos apribojimų ir svaigiaisiais gėrimais prekiaudavo pažeisdami nustatytą tvarką – prekiaudavo draudžiamais toje įstaigoje prekiauti gėrimais, kitu nei numatytas laiku, nesilaikydami nustatytų atstumų nuo mokyklų, ligoninių, kapinių. 1927 metais spaudoje buvo rašoma, kad Kruonyje, nors ir mažame miestelyje, yra penkios alinės ir vienas valstybinės degtinės sandėlis (traktierių nebuvo). Autorius piktinosi, kad kiekvienoje alinėje degtinės gali gauti kiek tik nori, nors alinėje ją parduoti draudžiama; šventadieniais ir turgaus dienomis girtų buvo pilna iki 10 valandos vakaro ir net vėliau[990]. Prekiauti svaigiaisiais gėrimais sekmadieniais, turgaus dienomis buvo galima tik iki 4 valandos vakaro[991]. Žiežmarių miestelyje įstaigose, neturinčiose leidimo prekiauti degtine, jos taip pat buvo galima gauti: *Žydas laikė butelį rankovėje, kad nesimatytų. Paprašius įpila į stiklinę ir ragina tuoj išgerti ir vėl alaus užgerti, – kad nė kvapo degtinės neliktų*[992]. 1933 metais Kaišiadorių policijos nuovados viršininkas savo raporte Trakų (Kaišiadorių) apskrities policijos vadui rašė apie Kaišiadorių miestelyje veikusių restoranų savininkų, turinčių leidimus prekiauti tik silpnais svaigiaisiais gėrimais, pastangas savo kišenes papildyti neleistinais būdais. Pareigūnas pranešė, kad tų metų vasario 4 dieną Chanai Donienei surašytas protokolas už slaptą valstybinės degtinės pardavinėjimą, o kovo 20 dieną Jankeliui Gurvičiui surašytas protokolas už leidimą savo restorane gerti degtinę[993]. Ko gero, panaši situacija buvo susiklosčiusi visoje apskrityje.

↑ Kruonio aikštė. Kairėje – alinės pastatas. XX a. 3 deš. Fotografavo K. Lukšys. LNM

990 Putinas. Reiktų geriau prižiūrėti, *Lietuvos žinios* nr. 265, 1927-11-23, p. 3.
991 Svaigiųjų gėrimų mažmenomis pardavinėjimo įstatymas, *Vyriausybės žinios* nr. 91, 1922-06-03, p. 3.
992 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 282,
993 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 31.

↑ Kruonio alinė. 1940 m. Fotografavo L. Kazokas. NČDM

Yra užfiksuota pasakojimų apie Žiežmarių miestelyje veikusių užeigų vidų: *Traktierių miestelyje buvo ne vienas. Paprastai būdavo keli kambariai, vienas didelis, keli mažesni. Juose stovi keli staleliai, keturkampiai nudažyti ne baltai su 4 ar 6 kėdėm.*

Didžiajame kambaryje bufetas-prekystalis. Prie galinės sienos graži lentyna. Joje stovėdavo iš vakaro pripiltas į bonkas alus. Alų gerdavo iš stiklinių, bokalų nenaudojo. Bonkos tamsaus stiklo, didelės, apie 800 gramų – 1 litro talpos. Statinė (bačka) buvo laikoma už bufeto. Užkandai silkė su duona lėkštutėje. Valgė šakutėmis[994].

Žasliečių mėgstamas Magido Leibos restoranas buvo nuosavame dvigaliame name: *viename gale – dviejų patalpų restoranas, antrame – šeimininko gyvenamieji kambariai.*

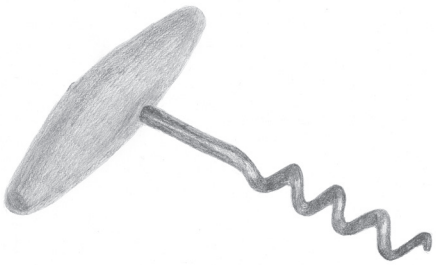
Vos įėjus į restoraną, kampe po dešine, prie šoninės sienos, stovėjo bufetas, siekiąs neaukštos patalpos lubas. Priešais bufetą – obliuotų nedažytų lentų stalas be staltiesės. Bufeto lentynose – duona, dešra, bandelės, marinuota silkė, alaus, degtinės buteliai. Ant stalo – medinė lentelė, ant kurios plonomis riekelėmis šeimininkas raikė duoną, pjaustė dešrą, čia pat sudėdamas į lėkštelę ir patiekdamas kaip užkandą lankytojui. Peilius, šakutes, pinigus, prekių apskaitos dokumentus laikė dviejuose stalčiuose, o vieną ant kitos sudėtas lėkštes – bufete.

994 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 281.

Salėje (taip žasliečiai vadino) stovėjo trys stalai, prie kurių susėsti galėdavo po 4 žmones. Stalai obliuotų, nedažytų lentų, neuždengti. Prie kiekvieno stalo stovėjo po keturias meistro darbo kėdes.

Antroje patalpoje stovėjo 4 stalai. Iš šios patalpos vedė dvejos durys: kairėj pusėj – į sandėliukus, iš kurių pirmajame buvo laikomi gėrimai, o antrajame – maisto produktai. Pro dešiniąsias duris patekdavo į gyvenamaisias patalpas[995].

Pagrindiniai tokių vietų lankytojai būdavo vyrai. Moterys į alines ar užeigas išgerti eidavo retai, tik progomis, pavyzdžiui, per Užgavėnes: *užsigavėję – paskutinį kartą riebiai pavalgę vyrai ir bobos eidavo į gužinę – alinėn dantų skalauti. Mergės ir bernai į gužinę neidavo*[996].



↑ Kamščiatraukis.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

↑ Bokalas. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. LLBM

↑ Bokalas. Piešė K. Tokarevienė. KšM

995 Straševičienė E. Prekyba Žaslių miestelio parduotuvėse, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės,* Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 323.

996 KšM b. 64, l. 14: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Lodienė (Naginevičiūtė) Uršulė, gyv. Darsūnišyje.

Naminė degtinė

Naminę degtinę vadino įvairiai – *arielka*, *namine, samagonu, samane, šnapsu*. Nepaisant to, kad jos *varymas* buvo draudžiamas, dažnas ūkininkas savo reikmėms, o vienas kitas ir pardavimui jos išsivarydavo: *Savo pasidarydavo. Kvortos buvo brangios*[997]. Pavyzdžiui, 0,75 litro butelis 40 laipsnių degtinės „Skaidrioji“ kainavo 5,75 litų. Už šią sumą 1939 metais Kaišiadorių miesto turguje buvo galima nupirkti beveik 30 kilogramų rugių, iš kurių dažniausiai ir varydavo naminę degtinę[998]. Rugiai pasižymi gana gera alkoholio išeiga: *Iš tokio kiekio rugių muset 30 litrų išeina samagono. Stipresnio, geresnio – mažiau. Samagonas turi būti stipresnis, – kitoks neskanus gert*[999]. Todėl kaimo gyventojams apsimokėjo degtinę varytis patiems, o juo labiau – iš savo užaugintų produktų, už kuriuos nereikėjo mokėti.

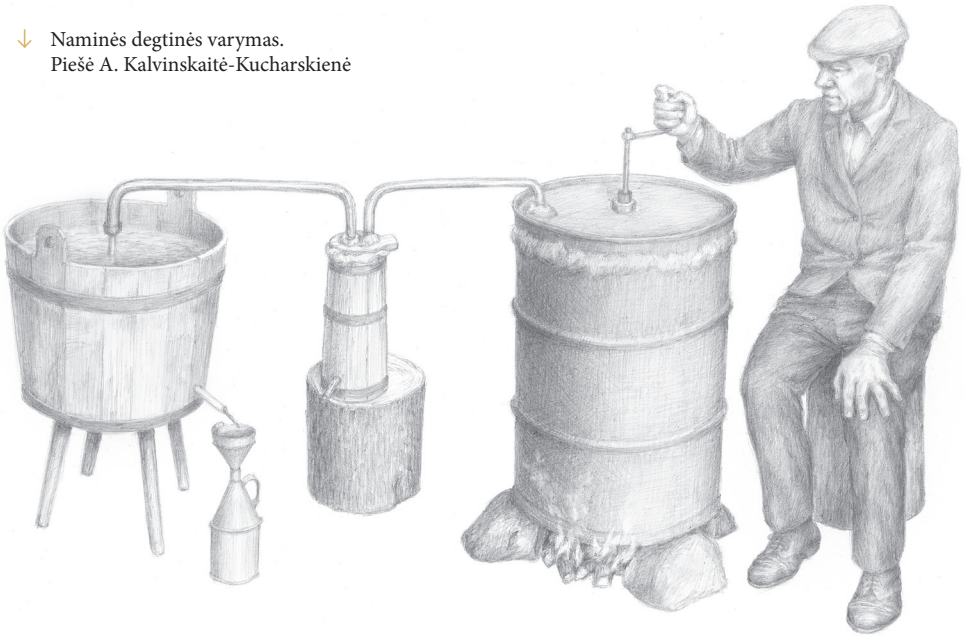
Naminės degtinės įranga

Aparatai naminei degtinei varyti būdavo daromi iš kasdienėje buityje naudotų namų apyvokos reikmenų. Pavyzdžiui, Taraspolio kaime (Kruonio valsčius) naudotas trijų dalių konstrukcijos aparatas: *Aparatas susideda iš brogės katilo, boikelės ir šaldytuvo. Brogės katilą uždengi dugnu [dangčiu]. Jei naudoji metalinę bačką nupjauni viršų, atkali plaktuku ant kaladės pasidėjęs, – jis atvėpsta tada. Tą kitą į vidų atkali, – ir uždengiant ščilniai suveina. Kiti dugną [dangtį] medinį darydavo, bet medinis išdžiūsta, jį reikia mirkyt prieš dedant, kad išbrinktų. Dugne [dangtyje] per vidurį vamzdis pritaisytas, jis iki pusės katilo įleistas į brogą turi būt, kad neišeitų garas. Viduje makačiolas [maišytuvas] su kryžiokėliu dugne, – tos mentės būtinai per visą dugną turi eit. Prie jų pritaisai lenciūgą, jis dugną nugremžia, kai suki kada kaitini brogą. Jei prisvils, – degėsio skonio bus samagonas. Ir dar apačioj kryžiokėlio veltinio prikali irgi, – kad dugną valytų. Makačiolas [maišytuvas] kišas į tą vamzdį įtaisytą dugne [dangtyje]. Rankena užsimauna iš viršaus ant makačiolo [maišytuvo] strypo. Tam brogos katilo dugne [dangtyje] padaryta dar viena skylė. Į šitą statos vamzdis, kuriuo garai eina. Iš katilo tas vamzdis eina į boikelę per viršų. Jos apačioj išgręžta skylutė, kurią užkiši kaištuku. Įkišdavo medinį, kiti kranelį įtaisydavo. Čia tam, kad išleist nuosėdom, jeigu raugą pakelia, kai verda, – kad nepapultų į šaldytuvą. Kitas vamzdis iš boikelės eina į šaldytuvą – cebrą su šaltu vandeniu, ir jungias su tokiu suraitotu vamzdeliu jame. Žalvarinis būdavo daugiausiai. O suraitoja jį iš tiesaus, pakaitina ir susuka ant apvalaus medžio storo. Jame brogės garai atšąla ir išbėga.*

997 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
998 LCVA f. 1539, ap. 1, b. 395. l. 346.
999 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.

Apačioje cebro tas vamzdelis iškištas, aptaisytas siūlu ar kuo, kad priglustų gerai. Galan įkiši vyšnios vytelę arba vilnonį siūlą pririšdavo, – kad samagono čiurkšlė šonan nebėgtų. Tą cebrą reikėdavo pamerkt balon prieš verdant, lankus pakalt, nes pastovi – perdžiūva, vanduo per šonus bėga. Kada išbrinksta – nebėga[1000].

↓ Naminės degtinės varymas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė



Paprasčiausios konstrukcijos aparatą sudarė tiesiogine liepsna kaitinamas degtinės raugo *(brogos, brogės)* katilas, iškart sujungtas su aušintuvu *(šaldytuvu)*. Kiti naudodavo aparatus, kuriuose raugo katilas būdavo kaitinamas ne liepsnos, o kitame katile verdančio vandens garų: *Parinis dar būdavo, – virino ne brogos katilą, o vandenio; tai nereikėdavo brogos maišyt. Brogą paras užvirdavo, – ėjo iš to vandens katilo į brogos katilą vamzdžiu*[1001].

1000 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1001 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.

Naminės degtinės gamyba

Kaišiadorių apylinkėse, kaip visoje Lietuvoje, namuose dažniausiai darydavo ***ruginę*** degtinę. Degtinės raugą ruošdavo iš rugių grūdų arba ruginio salyklo (išmirkytų, sudaigintų ir išdžiovintų rugių grūdų) miltų: *daigyti rugiai susąla geriau, – daugiau samagono bėga ir geresnis jis, bet ir darbo daugiau*[1002].

Salyklo ruošimas

Salyklinei degtinei varyti pirmiausia pasiruošdavo salyklą. Tiesa, salyklo ruošimas trukdavo gana ilgai, todėl norėdami naminės degtinės greičiau išsivaryti, grūdų daiginimo atsisakydavo. *Salyklui grūdus supili į maišą, dedi su tuo maišu į bačką ir užmerki šiltu vandeniu. Pamirksta per naktį ar parą laiko. Tada išpili ant paklodės kluone arba kur nors lauke (kada vasara) ir uždengi tokia pačia paklode, kad sudygtų. Daigas grūdo dydžio turi būt, gali ir ilgesnis, – kaip čėso turi. Kai sudygsta, džiovini ant saulas pirmiausia. Permaišai, permaišai, kad džiūtų, kad nesušustų. Kai apdžiūsta gerai, – in skardas didelas ir pečiun dedi. Pamaišai ištraukęs, vis pamaišai. Sausi, sausi turi būt, – kad maltųsi gerai. Ir tada malūnan. Sumala rupiai, kaip gyvuliam. O jei girnom, – tai girnas pakeli aukščiau.*

Domeikiemy pažįstamas kvietinį varė. Tai kaip kartą kviečius daigino – išmirkė, padėjo džiovit ant saulas, užklojo iš viršaus ir išvažiavo keliom dienom, nemaišė nieko. Kai grįžo, tai daigai per paklodę į žemes sudygę, sužėlę, paklodė reta buvo, kaip šepšelys pasidarė. Tai lupo, plėšė su viskuo, – pakelt paklodės nemažna buvo; kožną grūdą nugramdyt reikėjo tada. Bet išdžiovino ir bėgo gerai, sakė[1003].

Salinimas

Sumaltus salyklo miltus užplikydavo verdančiu vandeniu ir salindavo: *Bačkon miltus po biškį pili, ant jų verdančio vandens puodą ir maišai, kad gerai miltai išsimaišytų, buzelė kad būtų. Maišyt tokią mentę pasidarai ilgą, kaip irklas, – kad bačkon tilptų ir rankonsa gerai paimti būtų. Išmaišęs uždengi šiltai. Tada kitą puodą vandens virini ir vėl pili miltus, pili vandenį ir maišai. Turi būt skystavota. Padarysi tirštą – negerai; kai virsi, neprasuksi, prisvils. Ir bačką nepilną užmaišai, nes kai rūgsta kyla labai. Kol suverdi visą vandenį, jau kiek apsąla. Kai paskutinius miltus ir vandenį supili, dar biškį palaikai, pirštą įkiši, paragauji – saldi jaučias – tada reikia greitai vėsinti*[1004].

1002 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1003 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1004 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.

Jeigu varydavo ne salyklinę degtinę, plikydavo paprastus miltus: *Virina vandenį ir ant tų miltų plikina. Vis maišo, kol pasidaro skysta tyrelė. Porą gerų valandų ji pastovi užplikyta*[1005]. Tuo metu užplikyti miltai apsąla*: pasidaro tokie – lyg salstelna, bet cukraus tai niekas nedėjo*[1006].

Aušinimas

Kai plikinys susaldavo, tuomet jį išnešdavo į lauką ir aušindavo: *Išpilstai į mažesnius indus – į kibirus, į puodus ir maišai, kad greičiau atvėsint. Žiemą ledo dedi švaraus, šulinio vandens užšaldai arba balos ledą išdaužai. Įmeti gabalą, mažesnius kelis, – kad neatskiestum labai. Vasarą taip maišai, maišai, maišai – ilgai reikia. Kai ranką jau gali įkišt, tada supili viską bačkon ton pačion ir mieles dedi*[1007].

Rauginimas

Po ataušinimo susalintą plikinį užraugdavo su mielėmis, kurias paprastai suaktyvindavo cukrumi: *Dviejų šimtų litrų bačkoj pusantro šimto litrų brogos raugi. Trečdalis bačkos turi būt tuščios. Ant tiek kilogramą mielių dedi. Mieles su cukrum išmaišai. Porą saujų cukro inpili ir ištrini su šaukštu, kad mielės pradėtų veikt. Supili viską, išmaišai supylis, uždengi ir šiltai statai prie pečiaus kokio. Pukši savaitę musėt, pukši kaip turi būt*[1008]*. Jei oras šiltesnis, rūgimas vyksta greičiau*[1009]. Jeigu rauginimo indas pernelyg pilnas, tai rūgstanti *broga per kraštus bėga*[1010]. *Kai mielės nustoja dirbt, nepukši, burbulai nešoksta, rugštelna jaučiasi – tada galima varyt. Jei broga blogai išrūgus, – mažai bėgs*[1011].

Įrangos paruošimas

Išrūgus brogai parengdavo, surinkdavo degtinei varyti skirtą aparatą: *Į kibirus išpilstęs supili į katilą, iš kurio varai. Kokie du trečdaliai turi būt. Jei per daug, – kels dugną [dangtį], arba į boikelę pribėgs raugo. O jeigu jo pateks*

1005 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1006 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1007 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1008 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1009 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1010 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1011 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.

į samagoną,– tai sugadinsi, bus rūgštus, sako: „Rūgšties pavarė.“ Ir spalva drumzlina, kaip išrūgos tada.

Katilą statai ant pakuros iš akmenų, juos susistatai aplinkui, dar moliu aplipdai, kad nerūktų iš po katilo, kai kursi – sukt negalėsi. Boikelę ant kaladės pastatai. Šaldytuvą pakeli, pripili šalto vandenio, kad tą suraitotą vamzdelį apsemtų. Jei žiema, tai ir ledų primeti.

Tada vamzdžius sustatai. Vamzdžiai viršutiniai turi būti vienam lygy, – nepastatysi, kad vienas aukščiau, kitas žemiau. Viską reikia gerai apklijuot, kad garai neišeitų. Ruginių miltų koše aplipdai, rankas pašlapinęs apglostai. Tešlą pasidarai tokią, kad liptų klijuot. Aplipdai vamzdžius, kurie susimauna, dugną [dangtį], kuris ant katilo dedasi. Kai virini, dairais, ar nepraleidžia. Degtuku tikrini arba balaną užsidegi ir apeini visur. Jeigu praleidžia (mėlyna ugnis purškia), tada vėl tešla užklijuoji, laikai tą košę blūdely užsimaišęs[1012].

Varymas

Kai viską suruošdavo, kurdavo ugnį ir kaitindami raugą pradėdavo degtinės varymo procesą: *Kai tik užkuri – suki. Vienas turi sukt, kitas apžiūrėt viską. Tingi sukt, nusibosta. Visą dieną suki, kol užkaitini, kol išbėga. Daug laiko praeina, pakol geri. Sėdi ant kaladės, po užpakaliu žolės prisirauni, kad minkščiau sėdėt. Atmaskatuoji, kad net rankas inskausta. Netankiai, iš lėto, bet suki ir suki. Keisdavomės – vienas pasuka, kitas pasuka. Jei labai karšta prie katilo, tai ant rankenos užveri kartelę, padaręs skylę, ir suki iš tolo ant peties pasidėjęs, – net pritrini petį, būdavo. Kai užverda, rečiau suki. Kada pradeda kaist šaldytuvo vamzdelis, sumažini ugnį*[1013]. Pakaitinus raugą, susidarę alkoholio garai, *pervaryti* šaltu vandeniu aušinama spirale, virsta skysčiu ir išteka: *Tada pradeda lašėt, o paskui bėgte bėga čiukšlike gražia. Kūreni tada pagal bėgimą, – reikia, kad labai greitai nebėgtų. Laidi į butelį. Į jį įstatai leiką, įdedi merlės kelis sluoksnius ir košiasi. Pribėga – leiką ištraukei, pakeitei butelį kitą, ir vėl košiasi. Reikia žiūrėt, kad neperbėgtų. Būdavo, užsižiopsai, – ir jau bėga ant žemės. Užkaitus vandeniui šaldytuve, nusemi kibirą nemaišydamas ir šalto dapili. Iš karto bėga stiprus. Pirmą puslitrį palieka vaistam, jo negeria. O kuo toliau, tuo silpnesnis. Balanikę sausą vis kyšt! Po čiurkšlike – uždegei. Jeigu dega, dar laidi; nustoja degt – viskas. Ir ragaut reikia. Bupt! Po čerkelą, ir smagiau dirbt. Varydavo vieną kartą, antrąkart nevarydavo. Jei laidi tiek, kol dega, jis ir taip geras*[1014]. Kiti, tikrindami, ar visas alkoholis iš raugo išgarintas, truputį šliūkteldavo *išvaryto* į ugnį: *Jo varo, varo, tadu jau in galų pila ant ugnies ir žiūri, ar dega. Jeigu nedega, tai tadu jau negeras*[1015].

1012 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1013 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1014 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1015 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

Degtinę supilstydavo į butelius: *iš kur tai turėjo žmonės stiklinių butelių*[1016]. Butelius užkimšdavo kamščiais *(korkom)* arba laikraščiu: *susuki ir užkiši*[1017].

Galiausiai išrinkdavo aparatą ir viską išplaudavo: *išplauna, apvožia ir kitam kartui pastato – saugodavo*[1018]. O išvarytą degtinės raugą sušerdavo gyvuliams: *Brogę kiaulėms duodavo, karvėms, penimiems veršiukams į vandenį įpila, gert duoda*[1019].

Brandinimas

Kad naminės degtinės skonis būtų geresis, ją kelerius metus brandindavo ąžuolinėse statinėse. Šis būdas Lietuvoje taikytas nuo seno. Po Antrojo pasaulinio karo Kruonio apylinkėse ją brandindavo užpildami ant ąžuolo šakų: *Nuvažiuojam kartą pas žmonos mamos giminaitį, Domeikiemy gyveno, sako: „Imk kastuvą, einam.“ Einam prie tvarto kampo. Palei tvorą kasu. Sako: „Smagiai nekask.“ Prikasu kažkokią medžiagą. Tada pats paėmė ir ištraukė maišan medžiaginian kanistrą susuktą. Ištraukė, išvyniojo, atidarė, pauostė. Atsinešė butelį, leiką, inpylė iš to kanistro. Pasirodo, iškasėm trunko gero. Jis į neržaveikos kanistrą ruginį samagoną supylęs buvo. Primetęs į jį jauno, džiovinto ąžuolo pjauto galiukais, skelto į keturias dalis, su žieve, tik šerdis išskusta (šerdis, sakė, kartumą duoda). Užkastas žemėse buvo tris metus. Stiprus, skanus, spalva kaip konjako*[1020].

Naminės degtinės varytojų santykiai su teisėsauga

Nors gresiančios griežtos bausmės nuo naminės degtinės varymo neatgrasydavo, degtindariai vengė įkliūti teisėsaugos pareigūnams. Varydavo ją saugodamiesi pašalinių akių, pasislėpę: *Daugiausiai sukdavome kluone ant grendymo*[1021]. Kiti aparatą degtinei varyti susikonstruodavo atokiau nuo sodybos statinių, *po krūmais,* arba miške: *raiste prie balos*[1022].

1935 metais buvo užfiksuotas retas atvejis, kai naminės varytojai sulaikomi priešinosi. Nusikaltimas įvykdytas Žiežmariuose, jo metu buvo peršautas degtindarius suimti bandęs Žiežmarių nuovados viršininkas. Laikraštyje „Rytas“ rašyta: *Buvo gauta žinia, kad degtindariai naktį varys degtinę vienam*

1016 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1017 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1018 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1019 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1020 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.
1021 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1022 KšM: pateikėjas Bačiulis Jonas, gim. 1952 m. Kildiškių k., gyv. Gudienos k.

vienkiemyje. Naktį iš šeštadienio į sekmadienį kovo 2 d. vietos nuovados virš. p. Juozas Sutkus išvyko su policininkais į nurodytą vietą suimti degtindarių. Degtindariai pastebėję, kad gali būti blogai, pastebėję policiją pradėjo šaudyti. Nelaimei, piktadarių buvo į ranką sužalotas nuovados virš. p. J. Sutkus. Sutkus nugabentas į Kauno ligoninę. Piktadariai stropiai ieškomi[1023].

Nors gerą naminę degtinę žmonės vertino, patys ją varančius smerkdavo: *Tėvas neužsimdavo, ir aš samagončiku nebuvau*[1024].

Kontrabandinė degtinė

Ant vietos gyventojų stalų atsidurdavo nedidelė dalis kontrabandinės degtinės iš lenkų okupuoto Vilniaus krašto. Tiesa, Trakų (Kaišiadorių) apskrityje tokios kontrabandos mastai nebuvo dideli. Spauda rašė: *Lenkiškos degtinės gabenimas dėl vienodo dydžio monopolio kainų neapsimoka ir tik vienas kitas sau parsineša*[1025]. Pavyzdžiui, 1924 metų iki liepos 1 dieną Trakų (Kaišiadorių) apskrityje buvo sulaikyti 22 buteliai degtinės, kontrabanda gabentos per Lietuvos-Lenkijos demarkacinę liniją[1026].

Degtinės ir kitų svaigiųjų gėrimų vartojimas

Be progos degtinę ir kitus alkoholinius gėrimus retas vartodavo. Daugelis vietos gyventojų gerdavo saikingai: *Važiuoja ūkininkai po turgaus keturiese, abatinėj išgėrę pusbonkį ir linksmi dainuoja. Nereikėjo nei litrų, nei puslitrių, nei nieko. Pusbonkis buvo ketvirtis litro*[1027]. Dažnas ir neįveikdavo daug. Padauginę vyrai nevengdavo iš savęs pasijuokti. Tokį nerūpestingą elgesį pasišaipydami apdainuodavo:

Išgėriau stiklelį už save mažesnį
Išvoliojau purvynėlį už save didesnį (2 k.)
Negaila stiklelio, kur aš jį išgėriau
Tik man gaila purvynėlio, kur aš išvoliojau (2 k.)
Puoliau purvynėlin, mysliau patalėlis
Apkabinau akmenėlį, mysliau mergužėlė (2 k.)[1028].

1023 Žiežmariai. Peršovė nuovados viršininką, *Rytas* nr. 55, 1935-03-08, p. 8.
1024 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
1025 Policijos veiklos atskiruose baruose. Trakų baras. *Policija* nr. 1–2, 1934-01-1–15, p. 43.
1026 Žinios apie kontrabandos judėjimą Lietuvos pasieny iki 1924 m. liepos 1 d., *Policija* nr. 1, 1924-09, p. 21.
1027 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1028 KšM b. 595, l. 43: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas,* 2005. Pateikėja Ramanauskienė (Ambraziūnaitė) Ona, gim. 1921 m., gyv. Kaišiadoryse.

↑ Išgertuvės. Kaišiadorių stalių amatų mokyklos direktorius (centre) su kolegomis. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. KšM

Besaikiai stipriųjų gėrimų mėgėjai buvo išjuokiami, apdainuojami. Štai viena iš tokių dainų:

Vienąkart girtas
Vos paršliaužiau namo –
Ant kiemo žirgas pririštas,
Bet jis juk ne mano! (2 k.)
Brangute žmona, klausiu aš,
Žmonele, kas gal būt?
Kieno čia žirgas pririštas,
Kur mano turi būt? (2 k.)
Koks tau žirgas rodosi?
Tu girtas kaip šuva!
Ant kiemo karvė pririšta,
Kur atvedė mama.
Aš daugel svieto išmaišiau
Ir visko daug mačiau,
Bet karvės pabalnotos
Aš niekur nemačiau.
Ir antrą kartą girtas
Vos paršliaužiau namo –
Ant sienos kabo skrybėlė,

Bet ji juk ne mano!
Brangute žmona, klausiu aš,
Žmonele, kas gal būt?
Kieno čia kabo skrybėlė,
Kur mano turi būt?
Kokia tau rodos skrybėlė?
Tu girtas kaip šuva!
Naktinis puodas kabo,
Kur atnešė mama.
Aš daugel svieto išmaišiau
Ir visko daug mačiau,
Naktinio puodo iš šiaudų
Dar niekur nemačiau.
Ir trečią kartą girtas
Aš paršliaužiau namo –
Ant kėdės kelnės padėtos,
Bet jos juk ne mano!
Brangute žmona, klausiu aš,
Žmonele, kas gal būt?
Kieno čia kelnės padėtos,
Kur mano turi būt?
Kokios kelnės tau rodosi?
Tu girtas kaip šuva!
Šlapia mazgotė ten,
Kur atnešė mama.
Aš daugel svieto išmaišiau
Ir visko daug mačiau,
Bet aš mazgotės su diržu
Dar niekur nemačiau.
Ketvirtą kartą girtas aš
Vos paršliaužiau namo –
Ant pagalvės guli galva,
Bet ji juk ne mano!
Brangute žmona, klausiu aš,
Žmonele, kas gal būt?
Kieno ten galva padėta,
Kur mano turi būt?
Kokia galva tau rodos?
Tu girtas kaip šuva!
Kopūsto galva padėta,
Kur atnešė mama.
Aš daugel svieto išmaišiau

Ir visko daug mačiau.
Bet aš kopūsto su barzda
Dar niekur nemačiau[1029].

Dažnai be saiko girtaujančius žmonės peikdavo, vadindavo *pijokais, latrais.* Jais niekas nepasitikėdavo, kaimynai juos bardavo, kad vaikai ir žmona per jį – girtuoklį – skursta[1030]. Rumšiškių valsčius apylinkėse sakydavo: „*Kas su degtine labai draugauja, tas į kapus be laiko nukeliauja.*“[1031]

↑ Išgertuvės. Semeliškių teismo raštininko Sergiejus Žitkus fotografija siųsta iš Semeliškių į Kaišiadoris broliui Kaišiadorių teismo antstoliui J. Žitkui, 1926 m. Kitoje pusėje rašyta: „Pažiūrėjus į tą fotografiją tu pamanysi, kad geriu kaip šiaučias...“ KšM

1029 KšM b. 595, l. 68: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas,* 2005. Pateikėjos Petravičienė (Subačiūtė) Elena, gim. 1939 m. Plaskūnų k., Radzevičienė (Naginytė) Alberta, gim. 1946 m. Pleskūnų k., Sinkevičienė (Subačiūtė) Janina, gim. 1931 Plaskūnų k., gyv. Plaskūnų k.

1030 Baltrušaitis V. Liaudies etiketo bruožai Kauno marių apylinkėse. Lukoševičius O. (sud.) *Kaišiadorys: miesto ir apylinkių praeitis*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 1999, p. 123.

1031 KšM b. 85, l. 10: Lieponis G. *Patarlės (Rumšiškių apyl., Pravieniškių, Jurgiškių, Pamierio k.)*, 1976.

Degtinę ir kitus alkoholinius gėrimus dažnai gerdavo iš vienos taurelės, butelis paskui ją keliaudavo aplink stalą: *Nebuvo mados, kad visiem po stikliuką. Vienas aplink stalą eina, – ar didelis stalas, ar mažas*[1032]. Gerdavo į vieni kitų sveikatą. Užsveikindavo: *„Būk sveikas“*, *„Ant sveikatos“, „Linkiu sveikatos“*[1033]. Atsakydavo: *„Sveikas“, „In sveikatą“, „Ačiū“*[1034]. Buvo įprasta užgertam stalo kaimynui perduoti pripiltą taurelę: *Aš išgėriau, – kitam inpyliau, jis išgėrė – sekančiam*[1035], nors galėjo ir pats įsipilti. Nenorintį ragindavo nors vieną taurelę išgerti *„ant vienos kojos“*; jei išgerdavo, siūlydavo *„ant antros, – kad nebūtų raišas“*. Paprastai pirmą taurelę pakeldavo šeimininkas. Vaišindamiesi šnekučiuodavosi, gerti neskubėdavo; kol visi kilstelėdavo po kartą, daug laiko praeidavo: *Pas mus susirinkdavo keturi švogeriai. Buvo keturios seserys mano mamos. A mama liko tėviškėj gyvent, tai kai Žasliuose būdavo atlaidas, visi čia suvažiuodavo. Tai tėvukas pastatydavo tokią bonkutę, kaip dabar du šimtai, ar katras švogerius atsiveždavo. Mano tėvukas Andriejus buvo, tai sako: „Andriau, nestatyk, aš šiandien turiu.“ Ir žino – kitąkart suvažiuos – kitas atsiveš. Jie tų du šimtų gerdavo keturi švogeriai iki paryčių. Sriūbteldavo ir vis šnekėdavo. Dėl fasono gerdavo. Jiems gera buvo sėdėt. Stikliukuose yra, bonkė ant stalo – ko daugiau norėt*[1036].

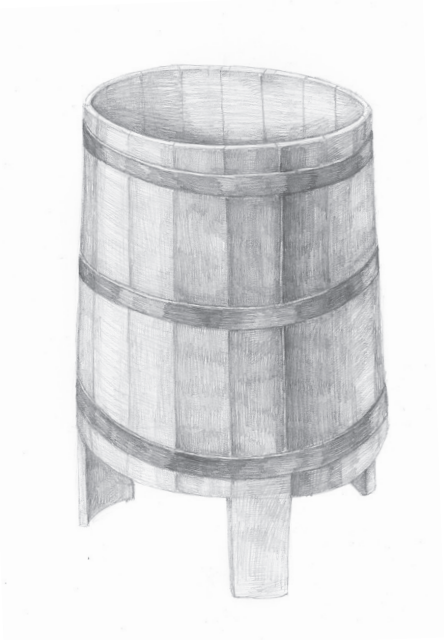
Alus

Alus nuo seno buvo daromas visoje Lietuvoje. XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse vienokio ar kitokio alaus darydavo bene kiekvienuose namuose.

Paprastai alų darydavo iš **miežių**, *salyklinį*. Šiam pirmiausia pasiruošdavo salyklą, kurį vėliau užplikydavo verdančiu vandeniu ir palaikydavo, kad apsaltų: *Miežius sudaigina, sudžiovina pečiuje, į skardą (blėtą) supylę, sumala girnomis, supila kubilan, užplikina karštu vandeniu*[1037]. Kol plikinys *salėdavosi*, pasiruošdavo kubilą, ar *žlugtą* su skyle, skirta tekinimui. Į dugną pridėdavo pagaliukų, ant jų – sluoksnį šiaudų: *Kubile yra du kryžmiškai sujungti pagaliukai, – ant jų paskleidžia šiaudų*[1038]. Kai salyklas apsaldavo, jį sukrėsdavo į kubilą,

1032 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1033 KšM b. 436, l. 3, 23, 31. Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėjai Rasiukevičienė (Radzevičiūtė) Marijona, gim. 1921 m. Basonių I k.; Dzekonskaitė Angelė, gim. 1909 m. Punios k., gyv. Kruonio k.; Padvezdas Albinas, gim. 1950 m. Kalvių k.
1034 KšM b. 436, l. 3, 8, 23. Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėjai Rasiukevičienė (Radzevičiūtė) Marijona, gim. 1921 m. Basonių I k., Malinauskienė (Petkevičiūtė) Domicelė, gim. 1928 m. Užukalnio k., gyv. Kalvių k.; Dzekonskaitė Angelė, gim. 1909 m. Punios k., gyv. Kruonio k.
1035 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
1036 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
1037 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
1038 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

užpildavo karštu vandeniu; kai nusistovėdavo, ištekindavo. Alų raugdavo su mielėmis, apyniais. Neretai *dėl skonio* dėdavo cukraus. Galiausiai išpilstydavo į statines: *Alų pila į bačkutes. Už trijų parų jau galima gerti*[1039]. *Vienu kartu padaro keletą bačkučių*[1040]. *Buvo statinės tos su kamščiais, medinį užkala; nedidelės – specialiai alui, stiprios, ąžuolinės. Vėliau pradėjo kranus taisyt*[1041].



↑ Žlugtas. Palomenės sen. Lomenių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

↑ Statinė alui. Kruonio sen. Kalvių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

Netinkamai užraugtas ar neišrūgęs alus galėdavo suplėšyti statines: *Vienu kartu kai darė, tai per daug cukraus pridėjo. Tai kaip insijautė, įsiuto tas alus, tos bačkutės pradėjo raičiotis. Tėvas su broliu, matai, išleis. Būdavo, – kamštį užkaltą prajudina, oras išeina, vėl užkala. Ty buvo tas alus insiutęs, matomai jau kaip reikiant. Neatlaikė rankos, – tai kaip davė! – ant sienų, visur tas alus*[1042].

Antakalnyje (Žiežmarių valsčius) iš miežių salyklo, duonos buvo daromas *keptinis* alus. *Miežinį, – tai aš mačiau, kaip daro Antakalny. Miežius sudaigina pirmiausia. Ant grindų papilta švarių, gražių miežių, pakrapina, kad šilta būtų. Palaidžia biskį daigelius, tadu išdžiovina, tadu nusinešė kažkur, ant gyrnų sumalė, tada užplikina, padaro tokią tešlą ir ant šiaudų kepa pečiuj tokias bulkas. Tadu*

1039 LII b. 17, l. 5: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1040 KšM b. 427, l. 2, 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1041 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.

1042 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.

ištraukia. Tai toki kubilai buvo, kap kadaise vadino žlugtai. <...> Dugne buvo skylė. <...>Tai tam žlugte užkišo tą skylę ir sudėjo tuos jau iškeptus pyragus, ir tadu verdančiu vandeniu užpilia, – ir per čia bėga. Tai toks rudas rudas skystimas. Nu, tai tadu tą skystimą in bačkutes, apynių, žino, kiek mielių. Pastovi ty kiek, – ir alus. Miežinis[1043]. Šio alaus darymo būdas yra senesnis nei darytinio alaus, kada apsalintas salyklas atskiedžiamas vandeniu.

↓ Keptinio alaus darymas.
Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1043 KšM, b.178, l. 169, 170: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m., Jagelonių k.

Kai trūkdavo grūdų, alų darydavo iš **cukrinių runkelių** *(saldų burokų)*: *Tuos runkelius nuskuta, sutarkuoja per tarką gyvulinę, kur kiaulėm tarkuoja. Tada puodus vandenio užvirina, tuos cukrinių runkelių tarkius sudeda, pavirina, pavirina, tada nukošia tą vandenį ir pravėsina. Deda tada mielių ir raugina. Pasidaro gira tokia. Ji galvon trenkia, bet ir runkeliu trenkia*[1044].

Darydavo alų ir iš **džiovintos ruginės duonos** – *duoninį*. Dėdavo duonos, cukraus, mielių[1045]. Būtinai apynių, nes *alaus pagrindas – apyniai*[1046]. *Jei be apynių padaro, tai gira skaitosi, tadu gali ir vaikai gert, o jeigu su apyniais, tai vaikai negeria, nes galvą suka*[1047].

Tarpukariu Kaišiadorių apylinkių gyventojai pasidarydavo ir subtilesnių gėrimų, kuriais vaišindavo savo svečius. Vienas iš tokių buvo **karšta degtinė**: *į arbatinuką įpildavo degtinės, įberdavo cukraus, kmynų, užkimšdavo, aptepdavo tešla ir kaitindavo krosnyje*[1048]. Būtkiemio kaime (Kruonio valsčius) gyvenusių ūkininkų dukra papasakojo, kad tėvai darydavo **trauktinę** su medumi, žolelėmis ir prieskoniais: *Kai vasaros medaus atsiranda, čiobrelių, kmynų, kvepiantį pipirą degtine užpila*[1049].Užpiltą trauktinę po kurio laiko perkošdavo ir supildavo į grafinus*: Grafinus du turėjo. Vienas nedidelis toks buvo, plokščias ir kaklas ilgas, mėlynos spalvos. O kitas baltas, kampuotas buvo*[1050]. Šį gėrimą ypač mėgo moterys, tačiau gerdavo jį labai taupiai: *Kūma kai ateina, įpila stikliuką, ir viskas – daugiau negaus, – vėl spinton*[1051].

Kiti darydavo uogų **užpiltines**: aviečių, spanguolių, mėlynių, bruknių[1052].

Virdavo **likerius**. Tiesa, gėrimus, kuriems reikėdavo nemažai cukraus, dažniau darydavo pasiturintys miestelėnai. Jeigu laikydavo bites, tai virdavo likerį iš spirito, medaus ir įvairių prieskonių: *Krupniką darydavo. Tėvelis bites turėjo, tai iš medaus, prieskonių. Užsirašydavo receptus ir, būdavo, verda. Degtinė būdavo prie užkandžių, o prie saldžių – likeriai. Kai vaišina, tai po taurelę įpila, ir viskas. Ne tai, kad butelį iki dugno išgert. Jo ilgam užtekdavo*[1053]. Krupniką taip pat darė ir tie, kurie išgalėjo nusipirkti medaus, ir kurių negąsdino kitų priedų kaina. Be to, gerais receptais vieni su kitais nesidalino, laikė paslaptyje: *Iš spirito*

1044 KšM: pateikėja Venskienė (Melkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1045 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1046 KšM b. 388, l. 14: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Grigaliūnienė (Sidarikė) Marijona, gim. 1926 m. Babtuose, gyv. Rusonių k.
1047 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1048 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 204. Pateikėjas Mardosa Jonas.
1049 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
1050 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
1051 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
1052 KšM b. 436, l. 2: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėja Rasiukevičienė (Radzevičiūtė) Marijona, gim. 1921 m. Basonių I k.
1053 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

ir medaus darydavo. Medų pirkdavo. Kas turėjo bites, tas pardavinėjo medų – visko nesuvalgydavo. Tada gvazdikėliai, prieskoniai visokie. Virdavo, kaštavodavo. Pas vieną geresnis, pas kitą blogesnis. Ir jeigu aš turiu, tai tau recepto neduosiu. Taip buvo[1054].

Kaišiadorių krašto žmonės pasidarydavo ir vaisių, uogų **vyno**: *Darydavo vyno iš obuolių, kitų uogų, kriaušių, cukraus*[1055].

↑ Iškyla su valgiais ir gėrimais gamtoje. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. KšM

1054 KšM: pateikėjas Lapatinskas Vytautas, gim. 1926 m. Kaišiadoryse, gyv. JAV.
1055 KšM b. 436, l. 7: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003.
Pateikėja Malinauskienė (Petkevičiūtė) Domicelė, gim. 1928 m. Užukalnio k., gyv. Kalvių k.

KASDIENIAI VALGIAI

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių regione, kaip ir visoje Lietuvoje, valgymo dažnumas priklausė nuo metų laiko. Sezonas turėjo įtakos ir vartotiems maisto produktams bei valgiams. Jų įvairovės ir gausos nebuvo, tačiau pusryčių, pietų ir vakarienės valgiai skyrėsi.

Sočiausiai valgyta per pusryčius, prieš dienos darbų pradžią. Per pietus nepersivalgyta, vakarienei ruošti lengvi patiekalai. Nei viena diena neapseidavo be sriubos. Dažnas kasdienis valgis buvo blynai. Sočiau ir gardžiau nei paprastomis dienomis valgyta sekmadieniais.

Pasninko dienomis mėsiškus valgius keisdavo žuvies, silkės ir kiti pasninkiniai patiekalai, buvo susilaikoma nuo pieno produktų.

Valgymo įpročiai, patiekalų įvairovė ir kokybė priklausė nuo šeimos turtinės, socialinės padėties.

PUSRYČIAI, PIETŪS IR VAKARIENĖ

Rytą kiekvienuose namuose pirmiausia būdavo užkuriama krosnis maistui ruošti: *rytmetį būtinai kurdavo pečių, nes reikėdavo kiaulėms jovalą virt ir tuo pačiu sau valgį pasitaisydavo*[1056].

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, dažniausiai valgydavo tris kartus per dieną. Ryte šeimininkės valgį ruošdavo pusryčiams ir pietums. Vakarienę virdavo atskirai.

Pirmasis valgymas arba *snieduonė, sniedania* būdavo valgoma 8 valandą ar net pusę devynių. Pietaudavo 15 valandą, o vakarienę – *večeriją* valgydavo apie 22 valandą[1057]. Paprastai tarp valgymų neužkandžiavo niekas, net vaikai: *Buvo tvarka. Ir negaus valgyt – ar vaikas didelis ar mažas – kol ne laikas. Negalvok, kad tu ty eisi smoliausi*[1058]. Tačiau nepaklusnūs vaikai tokio draudimo nepaisė: *vienam kambary buvo kibirai tie emaliuoti medaus, tai kaip jau būdavo geras derlius, tai su merliu uždengta. Tai mano brolis buvo labai saldumynų mėgėjas. Atbėga iš lauko pasiėmęs duonos kriaukšlę ir tas duonas į tą kibirą makt!*[1059]. Tiesa, kai kuriose šeimose vaikai užvalgydavo prieš pusryčius. Pavyzdžiui, Kruonio valsčiaus apylinkėse – kol motina ruošdavo valgį, vaikams duodavo *pieno, bandelės kokios pakiša, arba sūrio. Kepdavo tada iš razavų miltų tokių bandelių*[1060]. Suaugusieji užkandžiaudavo tik per darbymetį: *Seniau prieš snieduonę šienaujant į laukus atnešdavo blynų – tai priesnedanė*[1061]. *Duonos su sviestu ir pienu, sūrio* užkąsdavo prieš pietus ir prieš vakarienę. Tuomet priešpiečius valgydavo 12 valandą, o pavakarius – apie 19 valandą[1062].

1056 LII b. 35, l. 13: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1955. Pateikėja Tamošiūnienė Uršulė, gim. 1902 m., gyv. Juodkošių k.

1057 LII b. 170, l. 106: Navickaitė J. *Valstiečių maisto užrašai*, 1965. Pateikėja Ona Vinevičiūtė, gyv. Aukštadvaryje.

1058 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1059 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 156. Pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

1060 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1061 LII b. 17, l. 19: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.

1062 LII b. 170, l. 106: Navickaitė J. *Valstiečių maisto užrašai*, 1965. Pateikėja Ona Vinevičiūtė, gyv. Aukštadvaryje.

PUSRYČIAI

Kasdienis pusryčių valgis buvo **sriuba**: *Pusryčiai niekada nebuvo be sriubos. Pirmas daiktas sriuba. Kokia bebūt – sriuba*[1063]. Įprastai šeimininkės virdavo dvi sriubas: *viralą* – mėsišką ir *prėską* – pienišką. Su mėsa dažniausiai virdavo burokų *(batvinių)* arba kopūstų sriubą. Pieniška buvo skirta *užsisrėbt*, *užsisemt* pavalgius: *Kruopos daugiausiai balintos buvo. Ne kava, ne arbata, bet kruopos*[1064]. Sriubas balindavo pienu, grietine, *pražilindavo* plaktu kiaušiniu arba užspirgindavo lašiniais, pariebindavo sviestu. Užkąsdavo duona arba bulvėmis. *Jeigu mėsiška sriuba, visada bulvės būdavo su lupynom*[1065].

***Batvinių* sriubą** paprastai virdavo iš raugintų burokų: *burokėlis, vanduo ir mėsa išvirta ir grietinė, jeigu užbalina*[1066]. Ją rūgštino išrūgusių burokų skysčiu – *rasalu* arba ruginių miltų raugu: *Rasalas tas duoda rūgštį*[1067].

Kopūstų *virdavo saldžių ir raugytų*[1068]. Raugintus virdavo su mėsa: *Į dubenį sudėdavo mėsą, raugintus kopūstus, užpildavo vandeniu ir įstumdavo į pečių. Valgydavo su keptomis bulvėmis*[1069].

Pristigus mėsos sriuba būdavo verdama su kaulais: *kauliukus visus tai sriubai čėdindavo, kad jau sriubai būtų*[1070]. Kaulus su mėsos likučiais pirma apvirdavo: *Tai tą kaulą inmetė nuogą in vandenį. Jau tas sultinys toksai išverda, o jau paskui burokų, bulvių tynai, nu ir pagrinde smetonos inpylė, prabaltino ir skanu*[1071]. Kiemelių kaime (Kaišiadorių valsčius) su balta mėsa – vištiena, veršiena – virtą sriubą vadino ***zupe***. Į ją dėdavo morkų ir kruopų, žirnių, pupelių[1072].

Pavasarį ir vasarą šeimininkės mielai virė įvairių laukinių žolių sriubas. Kai tik pasirodydavo pirmosios rūgštynės, tai **rūgštynių sriubą** pusryčiams virdavo beveik kiekvieną dieną: *Kaip jau atsiranda rūčkų, tai būdavo rūčkos. Vaikai tada eina tarbom prirenka. Labai gi augdavo tos laukinės. Žinojom, kur smėlynai, tai parnešam tokią tarbelą, tai ant dviejų dienų. Tai vien tik tada tų rūgštynių. Rūgštynės ir bulvės šutytos. Ir duona*[1073]. Kai prapjaudavo skilandį, virdavo **rūgštynių barščius**. *Į verdantį vandenį įdėdavo skilandžio, rūgštynių. Išvirus prabaltindavo pienu arba grietine*[1074].

1063 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1064 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m., Medžionių k. gyv. Zūbiškių k.
1065 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
1066 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1067 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1068 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1069 KšM b. 597, l. 10: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.
1070 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1071 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1072 LII b. 17, l. 16: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.
1073 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1074 KšM b. 597, l. 11: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai*. *Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

Kai suželdavo dilgėlės, virdavo **dilgėlių sriubą**. Pavyzdžiui, Žiežmarių apylinkėse virdavo dilgėlynės su smulkiomis kruopomis. Mėsos sultinyje būdavo verdamos supjaustytos bulvės, kruopos, o baigiant virti, dedami nuplikyti ir susmulkinti jaunų dilgėlių lapai[1075].

Rudenį būdavo verdamos **grybų sriubos**. Šviežiais, o vėliau sūdytais arba džiovintais grybais šeimininkės gardino kitas sriubas. Išvirdavo paprasčiausios **runkelienės**: vandenyje išvirdavo mėsą. Verdančiu vandeniu nuplikydavo runkelius, juos supjaustydavo ir sudėdavo į vandenį su mėsa. Į puodą taip pat dėdavo bulvių, morkų, svogūnų bei prieskonių ir virdavo. Išvirusią sriubą kartais pagardindavo spirgučiais[1076].

Kitas pusryčių valgis – **blynai***: Blynai tai visoki. Ir miltiniai ir tarkuoti*[1077]. Miltinius blynus kepdavo iš įvairiausių miltų: ruginių, kvietinių, miežinių, avižinių, grikinių, žirninių arba jų mišinių. Dažniausiai – iš kvietinių miltų. Tešlą blynams šeimininkės užmaišydavo *ant vandens*; kartais vietoj vandens pildavo pieno. Kiaušinių retai *įkuldavo.*

Blynus kepdavo per visą keptuvės dydį. Sakydavo: *skaruliniai, ant visos skarvados, ploniukai*[1078]. Keptuvę patepdavo lašinių gabaliuku arba riebalais suvilgytomis plunksnomis: *Pas kožną grinčią buvo pateptukas plunksnelių. Blynus kepa miltinius, tai tą skarvadą pateptukėliu patepa*[1079].

Blynų skonį įvairindavo dažiniai: *Kai iškepa blynus, tai padaro dažyt*[1080]. Kituose namuose blynus kartais valgydavo su kiaušiniene: *Dažniausiai ryte per pusryčius, ypač vasaros metu mama kepdavo blynus ir valgydavome juos su kiaušiniene. Blynus valgydavome ir su varške, grietine*[1081]. Vargingai gyvenę blynus tik sutepdavo riebalais: *Patepė blyną – valgyk. Kitą patepė. Tik patepdavo, kad pavilgyt tiek neturėjo. Bjaurus čėsas, biedni buvom*[1082].

Žiežmariuose kepdavo rupiai maltų kvietinių miltų blynus. Jų tešlai reikėdavo rūgusio pieno, sodos, cukraus, miltų, pieno ir aliejaus[1083].

Iš avižų miltų kepdavo **avižinius lietinius**: *Girnose sumaldavo avižas ir iš tų miltų, kurie girnose būdavo prie pat akmens kepdavo blynus. Miltus maišydavo su vandeniu ir plonu sluoksniu pildavo į įkaitintą keptuvę. Avižinius blynus kartais pagardindavo spirgučiais*[1084].

1075 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 124.

1076 KšM b. 989, l. 18: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.

1077 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1078 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1079 KšM: pateikėja Garnevičienė(Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

1080 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.

1081 KšM b. 853, l. 1: Malūnavičius S. *Paparčių seniūnijos Naravų kaimo buitis*, 2010.

1082 KšM: pateikėja Garnevičienė(Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

1083 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*, Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 37.

1084 KšM b. 989, l. 16: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius, *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų,* 2011. Pateikėja Ulanavičienė (Šabūnaitė) Filomena, gim. 1930 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.

↑ Blynų valgymas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Iš žirnių miltų šeimininkės kepdavo **žirninius blynus**. *Girnose sumalami žirniai. Iš gautų miltų užmaišoma tešla, įpilama truputį pieno, druskos. Kepami blynai ant kuknios skarvadoje*[1085]. Kiemelių kaime (Kaišiadorių valsčius) žirninius blynus kepė nedidelius. Didžiuosius, keptus per visą keptuvę, vadino paprasčiausiai blynais, o mažuosius – *lagadkomis*[1086]. Žirniniai blynai nebuvo tas patiekalas, kurį mėgtų vaikai. Viena pateikėja prisimena: *Jie labai gražūs, bet vaikams neskanu*[1087]. Kita pasakoja: *Nu jau šitie! Tai ir šiandien aš juos atsimenu. Riebalais suvilgydavo, spirgiukais. Visi valgo, jau jiem tinka. Nu negalėjau valgyti, – kap jie man neskanu*[1088].

Mažieji labiau mėgdavo žirnių miltų bandeles: *Mama kepdavo labai skanias žirninių miltų bandeles. Tėtis veždavo į Tadaravą – malūnas buvo, tai*

1085 KšM b. 597, l. 3: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Banevičienė Antanina, gim. 1927 m., gyv. Mičiūnų k.

1086 LII b. 17, l. 16: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Liubševičius Andrius, gyv. Kiemelių k.

1087 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1088 KšM b. 710, l. 16: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen*., 2010. Pateikėja Lisauskienė (Rinkevičiūtė) Ona, gim. 1935 m. Purvininkų k., gyv. Vilūnų k.

ty maldavo tuos žirnius. Nušatravodavo odeles ir iš to gryno branduolio miltus maldavo. Tai tas bandeles kepdavo. Mama duodavo plakt, reikėdavo ilgai plakt, tai ranką inskausdavo. Tada po mediniu šaukštu dėdavo į blėkelą. Ta tešla tokia neirstanti, kietavota, tai po šaukštą tos košės prideda, prideda in blėtukę, – ir tada pečiun. Tai išima iš pečiaus, kai iškempa, – tai geltonos, išsipūtę, purnios tokios. Pašildo sviesto, tada sviestu užsipili, buvo labai skanios[1089].

Nesuvalgytus blynus šutindavo. Dėdavo vieną ant kito užpildavo sviestu ar kitu likusiu dažiniu ir dėdavo į vėstančią krosnį.

Kartais šeimininkės paruošdavo **įdarytų blynelių**. Įdarų būdavo įvairių: *Ir su mėsa darydavo, ir su morkom. Daugiausiai su varške, – nu visap*[1090]. Uždėjusios įdaro ant lietinių blynų juos sulankstydavo ir apkepdavo. Paruošdavo įdarui tinkamo padažo.

Kepė ir **čirvinius blynus**: *Margą skarvadą turėdavo kur vartos*[1091]. *Vaikai labai juos mėgo su uogiene*[1092].

↑ Keptuvė čirviniams blynams kepti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. KšM

1089 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1090 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1091 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1092 KšM b. 563, l. 29: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

Dažnas apylinkių gyventojas pusryčių stalo neįsivaizdavo be **bulvinių blynų**. Juos kartais vadino bandomis: *Iš ryto kepa bandas iš tarkuotų bulvių, kepa ant džiovintų kopūstų lapų. Bandas valgo su grietine arba su riebalais*[1093]. *Buvo kasdien ir kasdien tarkuotas. Kaip jau būna lapų, – tie blynai ant lapų, o jeigu ne ant lapų, tai kažkaip ant pado gryno būdavo, ant šiaudų kokių, – nu bili iškept. Prikepa tų bandų kokį, nu dešimt in pečių ten lenda. Tada ištraukia iš pečiaus. Nu tai vyriausi ty vaikai, ty dukros, ty, kad ir sūnus nuvalo. Vienas valo, kitas pjausto gabaliukais, trečias ty vėl jau kas užduota. Va susėda prie stalo ar sustoja, ant suolo būdavo daugiausia. O mama padaro kokį padažą. Nu kas padažas? Biškį lašinukų paspirgė, tada užpylė grietinės rūgščios ar saldžios, padarė tokį mirkalą ir tą kožną blyną in tą mirkalą ir in bliūdą, in mirkalą ir in bliūdą. Dar pečiun pastumia, kad pašustų skaitosi – minkšti pasidaro. Tada visi laukia. Niekas nepasakys, kad aš noriu valgyti. Tada ištraukė nu ir padavė. Tada dalinas. Ant vidurio stalo stovi. Nu ir ima, ir valgo, – kiek kas nori tada valgo*[1094]. Kartais vietoj bulvinių blynų iškepdavo **tarkuotų bulvių košės**.

Per pusryčius dar valgydavo sriuboje **virtos mėsos**.

Pavalgę užsrėbdavo **pieniškos sriubos**, kurią paprastai virdavo iš miežinių stambių kruopų. Užbaltindavo nugriebtu pienu[1095]. *Kožnas rytas turėj būt kruopos baltytos*[1096]. Kai kada paskutinė pusryčių *duotis* buvo **košė** iš pieno, kiaušinių ir krakmolo; ją valgydavo su sviestu ar cukrumi[1097].

PIETŪS

Dažniausiai per pietus šeimininkės patiekdavo namiškiams nuo pusryčių likusį maistą, kurį laikydavo krosnyje, kad neatvėstų. Valgydavo pusryčiams virtą mėsišką sriubą ir joje išvirtą mėsą: *ryte virti barščiai pečiuj ir stovi an piet*[1098]. *Jei turi mėsos, verda ją rytmetį, pietums duoda, jei lieka nuo pusryčių*[1099].

Prie mėsos valgydavo daržovių: *Agurkai jeigu yr, kopūstai, tai jeigu su mėsa, tai prieską šitą duoda*[1100].

1093 LII b. 170, l. 106: Navickaitė J. *Valstiečių maisto užrašai*, 1965. Pateikėja Ona Vinevičiūtė, gyv. Aukštadvaryje.
1094 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1095 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
1096 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
1097 LII b. 170, l. 106: Navickaitė J. *Valstiečių maisto užrašai*, 1965. Pateikėja Ona Vinevičiūtė, gyv. Aukštadvaryje.
1098 KšM b. 563, l. 28: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.
1099 LII b. 35, l. 13: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1955. Pateikėja Tamošiūnienė Uršulė, gim. 1902 m., gyv. Juodkošių k.
1100 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

Jei mėsos nelikdavo, užvalgydavo greitomis papjaustytos duonos su sūriu ar lašiniais: *jeigu kadu būna kas nuo pusryčių likę karšta pečiun instūmta, tai tadu jau duoda to karšto, a jeigu ne, tai pavalgėm lašinių su duona, svogūno galva. Apsisukom ir išėjom*[1101]. Vasarą pasisotindavo duona, kurią užgerdavo saldžiu arba raugintu pienu.

Kartais iš ryto paruošdavo tik pietums skirtų valgių: *Pietų – kas lieka, arba košės iškepa pečiuj*[1102]. *Pietum kūgelį vis kepdavom. Ryte blynai an lakštų, o an piet jau kugelio su rūgštum pienu ar saldum. Kas nori kap*[1103].

VAKARIENĖ

Vakarienei šeimininkės ruošdavo lengvus valgius. Virdavo pieniškas *miltines* sriubas. Dažnai – **miltinių kukulaičių sriubą**, kurią vadino įvairiai: *buzele, kleckais, kleckeliais, zacirka*. Kukuliukus darydavo iš suminkytos smulkių kvietinių miltų tešlos, kurią smulkindavo gnaibydamos pirštais: *Iš miltų kvietinių valcuotų padaro tokius kleckutus, – į vandenį. Išverda, – pieno įpila. Nu ir valgom. Jau išeina vakarienei buza*[1104]. Kitos šeimininkės suminkytą tešlą iškočiodavo, suvyniodavo ir supjausčiusios gabaliukais dar sukapodavo kapokle: *Užminko, padaro, iškočioja tokius valalius, po to gabaliukais, gabaliukus į nekotėlę. Šečkarnia buvo metalinė aštri, ja sukapoja tuos valalius, milteliais pabarsto, kad nesusiklijuotų*[1105]. Taip pat virdavo rupių *(razavų)* miltų kleckų: *Į medinę geldą pripildavo miltų, į miltus įpildavo druskos, vandens ir išmaišydavo tešlą. Pirštais sužnaibydavo į smulkius gabalėlius ir supildavo į verdantį vandenį, kai išvirdavo užbaltindavo pienu*[1106].

Mažiau mėgstama buvo ruginių miltų tešlos kukuliukų sriuba, kurią šeimininkės virdavo tada, jeigu pritrūkdavo geresnių miltų: *Jei kviečių turi, tai labai gerai, – kvietinė zacyrka, o jei ne, tai gerai ir ruginė. Bet iš ruginės nemožna padaryt labai, – ir juoda ji, ir nelabai skani*[1107].

Kai nebeturėdavo vasarą miltų, tai *baigiant nokti kviečiams arba rugiams supjaudavo pėdą, jį išdžiovindavo pečiuje, iškuldavo, susimaldavo girnose ir iš*

1101 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1102 KšM b. 892, l. 8: Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Gyvensena*, 2014. Pateikėja Paulauskaitė Elena, gim. 1928 m. Zūbiškių k.

1103 KšM b. 563, l. 28: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

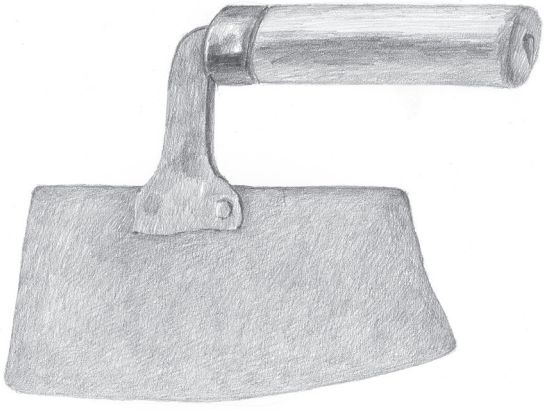
1104 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.

1105 KšM b. 572, l. 9: Žižliauskaitė L. *Etnografinių daiktų paaiškinimai. Kalendoriniai ir šeimos papročiai. Tautosaka*, 2004. Pateikėjos: Jankevičienė (Raudeliūnaitė) Marijona, gim. 1936 m. Budelių k.; Raudeliūnienė (Drumstaitė) Aldona, gim. 1938 m. Litvėniškių k.; Savickienė (Markevičiūtė) Stasė, gim. 1935 m., gyv. Mikalaučiškių k.

1106 LII b. 494, l. 4: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Grincevičienė Jadvyga, gim. 1894 m., gyv. Janušonių k.

1107 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

↑ Produktai tešlai ruošti. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė



↑ Kapoklė. Žiežmarių sen. Kibučių k. Piešė K. Tokarevienė. KšM

šitų miltų virdavo buzelę[1108]. O jeigu pritrūkdavo pieno, tai valgydavo nebalintą sriubą arba pagerindavo riebalais: *Jei nėr kuo užbaltint, tai prametalo – taukų guzelį inmetė*[1109].

Virdavo ir saldžią kukulaičių sriubą: *džiovyti obuoliukai, iš miltų padaro tokius kleckutus suspaudo, suspaudo... ir tada pasaldina. Ta sriuba būdavo labai skani, tai mes zirziam ir zirziam, kad tos sriubos saldžios*[1110]. *Saldžią sriubą iš uogų virdavo, iš mėlynių. Mėlynių, kleckelių būtinai, cukraus. Ir šilta, ir šalta skani*[1111].

Neretai valgydavo pieniš̌ką naminių **makaronų sriubą**. Makaronams užminkydavo paprastą tešlą iš miltų ir vandens: *Užminko, iškočioja plonu blynu, pabarsto miltais, tadu susuka ir smulkiai supjausto. Tai jau makaronai tokie buvo*[1112]. Vienu metu šeimininkė darydavo didesnį jų kiekį, kad liktų ir kitam kartui. Sriubą virdavo iš šviežių ir iš džiovintų makaronų. Nemaitonių kaime (Aukštadvario valsčius) makaronus darydavo savitai – iš krakmolo ir miltų mišinio: *Kai tarkuoja bulves, nuspaudžia tą skystimą, tada apačioj nusistovi krakmolas. Išplauna tą krakmolą keliais vandeniais, jis apsistoja, toks baltas labai. Ir tada išdžiovina. Tada miltų. Ir padaro kaip kadaise blynam kepti. Tada pakepa jau tą blyną. Nu ir tada drabnai supjausto, supjausto ir verda makaronus. Su pienu saldu prasibaltija ir valgo*[1113].

Mėgstama būdavo ir pieniš̌ka **bulvinių kukulaičių** *(kleckelių)* **sriuba.** *Kleckelių prisivoliodavo iš tarkavotų bulvių tešlos*[1114]. Virdavo juos sūdytame vandenyje, o baigiant virti įpildavo pieno. *Nu tokio dydžio tų bulbinių kleckų priverda, kad ty apžiot nemožna. Nu ir užbaltina. Jei saldžia grietine baltyti, tai jau labai skanu*[1115].

Išvirdavo ir paprasčiausios **bulvienės**: *Bulves supjausto mažais gabaliukais ir verda pasūdytame vandenyje. Jeigu turi pieno, prabaltina arba pagardina spirgintais lašinukais*[1116].

Kartais ir vakare būdavo valgoma pusryčiams virta sriuba: *Tėvukas dirbo valsčiuj raštinyku, Smetonos laikais buvo sekretorius, jis mokėjo rašyt rašoma mašinėle, tai einant į darbą ryte, prieš aštuonias turėdavo būt barščių išvirtų. Visada. O parėjęs vakare iš darbo vėl klausdavo barščių. Taip per dieną barščiai pečiuj stovėdavo*[1117].

1108 KšM b. 597, l. 2, 10: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

1109 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

1110 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.

1111 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

1112 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1113 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.

1114 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

1115 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1116 KšM b. 597, l. 11: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.

1117 KšM b. 563, l. 28: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės*. *Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

Neretai vakarienei išvirdavo miltinių virtinukų – ***šyčkų, lazankų***. Tešla paprasta: *Tik vanduo ir myltai. Juos sumynkė, sumynkė, iškočiojo, supjaustė, ant tarkos brūkšt, brūkšt į puodą – šyčkos. Pasisūdo skystimas tas kur verda. Kad ir nedasūdai, tai lašinukai visada būna sūrūs. Užpylė spirgučiais ir viskas. Valgo šeimyna. Ta šyčka kieta, ale gardi*[1118]. Kai kas tešlą šyčkoms minkydavo su pienu ir kiaušiniais: *Į kvietinius miltus pildavo pieno, įmušdavo kiaušinį ir ant išlenktos bulvinės tarkos formuodavo šiškeles. Jas dėdavo į verdantį vandenį o išvirtas užpildavo spirgučiais su ištirpintu sviestu*[1119].

↑ Virtinukų (*šyčkų*) ruošimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1118 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1119 KšM b. 989, l. 18: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.

Lazankoms tešlą iškočiodavo plonais lakštais ir supjaustydasvo: *Lazankos – tai išvolioja, suploja, nu va juostelėm, tada įstrižai supjausto. Iš tos pačios tešlos, kaip ir šyčkos*[1120]. Kitos šeimininkės tešlą pagerindavo kiaušiniais ir grietine: *Miltus, kiaušinį ir truputį rūgščios grietinės įmaišydavo, tešlą supjaustydavo juostelėmis, ir virdavo pasūdytame vandenyje*[1121]. Išvirtas lazankas pagardindavo tirpintu sviestu.

Dažnas vakarienės valgis būdavo *sausai* **virtos bulvės**. Jas valgydavo su daržovėmis: *Vakare būdavo virtos bulvės dažniausiai arba ten su raugintais kopūstais, arba ten su burokėliais*[1122]. Tačiau dažniausiai bulves paprasčiausiai užgerdavo pienu: *Bulves valgydavo, rūgštų pieną, o jeigu ne, tai saldų pieną*[1123]. *Rūgštus pienas tikdavo daugiausiai. Nebuvo, kad vakar valgėm, tai jau šiandien negerai. Kiekvieną vakarienę*[1124]. Skanesnės buvo sviestu ar grietine pagardintos bulvės.

Jei pieno neturėdavo, išvirtas bulves užsrėbdavo jų nuoviru: *Vakarienei buvo bulbos šutytos daugiausiai ir pienas. O jeigu pieno nėra, tai nukošė tą vandenį, žalio svogūno inpjaustė, ir viskas. Bulbelės ir su šaukšteliu tą vandenėlį. Labai skanu, toks kvapas skanus. Jisai sūrokas tas skystimas su tuo svogūnu*[1125]. Arba padarydavo šaltos burokų sriubos: *Jeigu jau pieno nebūdavo, tai darydavo cviklienę. Užraugia burokus. Paskui supjausto tą buroką arba sutarkuoja. Prideda svogūnų, sutrina. Druskos įdeda. Nu ir su bulvėm valgydavom*[1126].

Su bulvėmis dažnai valgydavo **ruginių miltų raugą** iš ruginių miltų ir vandens. Tam rugius sumaldavo girnomis, gerai išsijodavo ir užmaišydavo *tokią tešlą kaip ir blynams kepti*[1127]. Gautą tešlą sukrėsdavo į puodus. Tuos puodus įstumdavo į gerai pakūrentą, karštą pečių. Apdengdavo kuo nors ir palikdavo. Būdama pečiuje tešla gerokai pavirdavo ir pasidarydavo saldi. Kai tešla pasiekdavo tam tikrą saldumą ji būdavo ištraukiama iš pečiaus ir supilama į duonkubilį. Į jį ant tos tešlos pildavo užvirintą ir ataušintą vandenį. Tada duonkubilį pastatydavo kur nors, kad parūgtų. Po kurio laiko pasidarydavo *saldžrūgšti* gira. Kai kurios šeimininkės ją laikydavo, kol gira pasidarydavo labai rūgšti. *Į rūgščią girą dėdavo kiek tai (pagal skonį) cukraus*[1128].

1120 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1121 KšM b. 989, l. 18: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Ambrizienė (Gervickaitė) Ona, gim. 1929 m. Kairiškių k., gyv. Pakertų k.
1122 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Kurgonytė) Petrutė, gim. 1931 m. Stabintiškių k.
1123 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k, gyv. Zūbiškių k.
1124 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1125 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1126 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k, gyv. Zūbiškių k.
1127 LII b. 494, l. 12: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.
1128 LII b. 494, l. 13: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.

Kartais vakarienei būdavo sugrūstos **bulvių košės**: *iššutina bulves, su kočėlu sutrina, sviesto įdeda. Tą košę jau su pienu, su saldum pienu valgom. Apsėdam aplink stalą ir iš bliūdo imam visi šaukštais*[1129]. Kitą kartą sutrintą košę *užspirgindavo lašiniais*[1130].

↑ Bulvių košės grūdimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1129 KšM: pateikėja Kaluževičienė (Morkūnaitė) Janina, gim. 1942 m. Nemaitonių k.
1130 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k, gyv. Zūbiškių k.

Dar kai kada verdama grikių košė, valgoma su saldžiu pienu ar riebalais[1131]. Virdavo ir kitas ***kruopines* košes** – iš miežių, *grucės, manavų* miltų[1132]. Vaikai valgydavo saldintas košes: *Būdavo – iššutina runkelius cukrinius. Nuplauna, iššutina, nulupa, sutarkuoja. Tada skystį tą išsunkia – čia cukras. Ir, būdavo, verda cukrinę košę. O čia su visais tais brazdais gelažiniam puode verda, verda, verda ir dar kartą verda. Pasidaro tokia ruda masė. Kas per skonis! Dabar jaučiu. Ant duonos užtepa. Tos košės ant kokių nors kruopų uždėdavo, ant kokios miežinės košės. Visur tikdavo. Po kokios savaitės ir vėl verda*[1133].

Kartais ir vakarienei būdavo kepami **blynai**. Darsūniškyje (Kruonio valsčius) blynus kepdavo vakaroti susirinkusios moterys ir jaunos merginos: *laukų darbams pasibaigus, prieš Kalėdas, daugiausiai po Kalėdų mergės vakarais susieidavo pas vieną kurią viešnauti – drauge verpti. Eidamos nešdavosi apie svarą miltų, kiaušinių ir kepdavo paprastus, vandenyje išplaktus įkūlusios kiaušinių blynus. Kartais pasidarydavo padažo, dažniausiai jo nedarydavo, sausus išsikepusios suvalgydavo*[1134]. Ištekėjusios moterys blynais pavaišindavo sutemus jų parsivesti ateidavusius vyrus[1135]. Žiežmarių valsčiaus apylinkėse vakarienei kepdavo raugintų avižų blynus: *Avižos buvo sugrūdamos ir užmerkiamos. Įrūgus masę nusunkdavo atmaišydavo kvietiniais miltais ir kepdavo*[1136].

O vaikų mėgstamas vakarienės valgis buvo keptos svogūnų galvos – ***cibuliukai***. Neluptas svogūnų galvas paprasčiausiai iškepdavo ant pravėsusių krosnies žarijų. Iškepę svogūnai – saldūs. Būtent dėl saldaus skonio juos ir mėgo vaikai[1137].

Beveik niekuomet vakarienei nevalgydavo mėsos. Vaikams sakydavo, kad privalgius mėsos bus kieta miegoti. Kitose šeimose ir duonos nevalgydavo: *Duonos negalima. Kaip tu vakarienei duonos valgysi*[1138].

Miestelėnų kasdienis maisto racionas skyrėsi nuo kaimiško. Pusryčiams jie gerdavo įvairias arbatas: *Prie arbatos valgėm kiaušinius, omletus, lietinius blynelius, virtinius su mėsos įdaru ir visada sumuštinį su kokiu pagardu ar šiaip mėsyte*[1139]. Mėgo kavos pakaitalus*: Pusryčiams miežinė kava baltinta ir sumuštiniai su baltu sūriu*[1140]. Valgydavo kruopų košes.

1131 LII b. 170, l. 106: Navickaitė J. *Valstiečių maisto užrašai*, 1965. Pateikėja Ona Vinevičiūtė, gyv. Aukštadvaryje.
1132 LII b. 17, l. 5: Milius V. Maisto *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
1133 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1134 KšM b. 64, l. 14: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje,* 1972. Pateikėja Lodienė (Naginevičiūtė) Uršulė, gyv. Darsūniškyje.
1135 KšM b. 64, l. 24: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Tamošiūnienė Adelė, gim. 1921 m. Darsūniškyje.
1136 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
1137 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*, Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 98.
1138 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1139 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
1140 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

Sočiausiai valgydavo per pietus: *Pietums visada būdavo sriuba ir geras antras patiekalas – mėsos patiekalas; trečias – ne visuomet*[1141]. *Pietums virdavo mėsiškas sriubas. Antram patiekalui – kugelis, mėsa, kepenimis, grybais įdaryti patiekalai. Trečias patiekalas būdavo saldi sriuba arba kompotai, arba gira iš džiovintų vaisių. Pavasarį gerdavo sulos, kurią paraugdavo su avižomis ir laikė kamaroje*[1142].

Vakarienei dažnai virdavo kukulaičių sriubą *zacirką*, užbaltintą pienu: *Kartais ją virė iš razavų kvietinių miltų*[1143]. Neretai miestelėnų šeimose vaikai vakare gerdavo pieno su duona ar kokiu kitu gardesniu kepiniu: *šaltą pieną su kokia bandele ar su juoda duona. Ar virintą pieną, šiltą ir dar medaus turėjom, tai būdavo to medaus. Tai pienas, duona ir medus*[1144].

Skanėstai

Vaikams ir šiokia diena tapdavo šventine, jeigu suvalgydavo kokį skanėstą. Ko gero, kiekvienas ūkininkas, važiuodamas iš turgaus, laukiantiems namuose vaikams parveždavo lauktuvių: *Laukiam iš turgaus. Parvažiuos, po baronką padalins, salduką*[1145]. Tarpukariu turgūs Žasliuose vykdavo antradieniais, Žiežmariuose – ketvirtadieniais, *Kaišiadoryse penktadienį buvo turgai*[1146].

Į Kaišiadorių ir kitų miestelių turgus *atvažiuodavo tie vadinami baronkininkai, tai ir mažyčių, ir didelių ten pilnas vežimas*[1147]. Vaikai šių skanėstų ypač laukdavo: *takeliai nušluoti, vandenio prinešta, malkų, vištas palesinam, kiaušinius surenkam – laukiam –* ***baronkų*** *virtinę parveš*[1148].

Dar garbesni vaikams buvo meduoliai. Juos vadino ***medauninkais***. Žiežmarių turguje pardavinėjami medauninkai būdavo įvairių formų: tai arkliukai, tai mergytės, berniukai ar miško žvėreliai, išgražinti, išpaišyti, išmarginti vaistinėse pirktais dažais. Pirkdavo tokius skanėstus ne po vieną – tai už litą, tai už du. Vienas pyragėlis, priklausomai nuo dydžio, kainavo 10–20 centų[1149]. Šiais figūriniais kepinėliais prekiaudavo ir kituose turguose: *Jeigu nuvažiuoja Žasliuosna, tai einam kuriausiai net, – netoli Buckūnų prie pušyno, –*

1141 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1142 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
1143 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
1144 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 156. Pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1145 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1146 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1147 Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 114. Pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1148 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
1149 Briliauskas J., Tamošiūnas G. *Žiežmariai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1998, p. 117.

laukiam, kada parvažiuos. Tai atveža mums baronkų, ar panelės tokios buvo saldžios iškeptos, a jau berniukam – arkliukai tokie, visaip papuošti[1150].

↑ Žiežmarių turgus, 1936 m. Fotografavo V. Augustinas. LNM

↑ Meduoliai. Kaišiadorys. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė. VDKM

1150 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

↑ Meduolių prekyba. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Vaikų nemažiau mėgti iš turgaus ar parduotuvės pirkti **saldainiai:** *Banbonkių saldainių parveždavo iš turgaus. Dul dul duldelė buvo saldainiukai tokie ploni*[1151]*. Jeigu nuvažiuoja turgun – nuperka. <...> Tvarkomės namie, ant šlajimo pievelę šluojam su šluotom, – kad atveš gi saldainių! Toki buvo apvalūs (kaip dabar Velykom kiaušiniai), ir barška kas vidury. Šokoladas toks plonas. Apskritas, apskritas visas buvo*[1152]*.* Šiuos saldainius vadindavo *počkomis*. Jų viduje būdavo paslėpta dovanėlė*: būna žiedeliai tokie gražūs, tai jau mum tie žiedeliai*[1153]*. Daugiausia bombomkių buvo tokių. Be popieriukų, paduškėlas tokios keturkampės*[1154]*. Būdavo gauna, kuris greit, labai greit suvalgo, o kuris laiko kokią pusę metų tą saldainę. Turi saldainę pasikavojęs*[1155].

Žaslių turguje buvo prekiaujama namine **karamele**. Pardavinėjo pati ją virusi miestelio gyventoja. Virdavo iš cukraus: kilogramą cukraus užpildavo puse litro vandens ir intensyviai maišydama kaitindavo, kol cukrus ištirpdavo ir užvirdavo. Tada įpildavo šaukštą acto ir ant silpnos ugnies virdavo, tol kol kildavo burbuliukai. Kad žinotų, ar saldainiai išvirę, piršto galu paliesdavo verdantį skystį ir tuoj pat pirštą kišdama į šaltą vandenį: jei sirupas greitai stingsta ir braška – saldainiai jau išvirę. Negalima buvo pervirti. Išvirtą sirupą supildavo į metalinę skardą, įpildavo *aromato* ir atšaldydavo. Atvėsusią masę maigydavo, tąsydavo, kol pabaldavo. Dalį masės nudažydavo. Iš tąsios masės greitai formuodavo saldainius. Suvoliodavo plonus skirtingų spalvų volelius ir susukdavo po du. Dažniausiai darydavo ilgus saldainius. Dažus, kvepalus, popierių įvyniojimui ir papuošimui pirkdavo vietinėse parduotuvėse[1156]. Retkarčiais karamelės namuose vaikai išsivirdavo patys: *Saldainius virdavom patys. Iš cukraus ir krakmolo. Paskui sustingsta, supjaustom. Susukam į rozalinius popieriukus. Šito popieriuko nuperka mama*[1157].

Kartais prekybininkai palepindavo savo pirkėjų vaikus: *Mama pirkdavo pas žydą produktų ir kai tėvelis gaudavo algą, eidavo sumokėt. Eina su knygute. Paprastai ne visą sumą užmokėdavo, kiek skolinga, dalį. Tai visuomet žydas tokią triūbelę susukdavo, įdėdavo saldainių ir įduodavo vaikams parnešti*[1158]. Reikia pažymėti, kad dažnas pirkdavo skolon ne todėl, kad tuo metu neturėjo pinigų – taip tiesiog būdavo patogiau: *Daugelis kaišiadoriečių konditerijos produktus pirkdavo turėdami knygeles ir kiekvieno mėnesio pabaigoje tėvai atsiskaitydavo*[1159].

1151 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m., Medžionių k. gyv. Zūbiškių k.
1152 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1153 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1154 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1155 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1156 Straševičienė E. Prekyba Žaslių miestelio turguje ir šventoriuje, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 311.
1157 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai,* 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.
1158 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1159 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 263. Pateikėja Šimašiūtė Teresė.

Miestelėnų vaikai galėdavo mėgautis šaldytais skanumynais. Kaišiadoryse veikė ledainė, kurioje rankiniu būdu buvo daromi kelių rūšių **ledai**: *Kaišiadoryse buvo vienintelė ledų parduotuvė. Žydė Kantaraitė prekiavo. Daugiau nieko kito nebuvo, – tik ledai pas ją. Vienam kambariuke buvo staliukai ir kėdės. Jei kokios panelės su kavalieriais nenori gatve eidami laižyt, tai į indelį patiekdavo ten tų ledų. O kitam kambariuke – prekystalis. Ledai buvo kelių rūšių – vaniliniai, su kakava, su riešutais. Sukdavo juos ranka. Buvo toks didesnis kubiliukas medinis, į jį įstatytas mažesnis metalinis. Tarpe jų pridėdavo tikro kapoto ledo. Pirkdavo tą ledą suskaldytais gabalais, kažkur rūsiuose tarp spalių tą ledą laikydavo. Dėdavo į tą mažesnį grietinėlę, cukrų, kiaušinius, atrodo, ir sukdavo tokia rankena. Jokių kitokių įrengimų nebūdavo. Dėdavo tarp dviejų vaflinių skridinukų ir dar buvo triūbelės. Tarp tų skridinukų jie varva, laša, tai geriausia ta triūbelė. Jeigu į savaitę gaudavai dešimt centų ledams, tai buvo didžiausia laimė*[1160].

↑ Kaišiadorių miestelio ledainė, 1934 m. Fotografiją pateikė P. Žakevičienė

1160 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

↑ Ledų ruošimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Gatvėje ledus pardavinėdavo iš vežimėlio: *Atvažiuoja žydas su tokiu vežimuku, pasistato dvi tokias bačkytes. Paprasčiausias žydelis, kuris šiap turėjo labai mažą biznį, tai ten netoli stoties, būdavo, pasistatydavo. Tai didžiausi klientai mes buvom – vaikai. Turėjo tokias vaflines tūteles arba kaip Komunijos. Ant vienos uždeda, su kita priploja, – ir laižai. Eini kelis kartus už 5 centus pirkt*[1161].

1161 KšM: pateikėjas Lapatinskas Vytautas, gim. 1926 m. Kaišiadoryse, gyv. JAV.

SEKMADIENIO VALGIAI

← Astos Sabonytės fotografija

Sekmadienį poilsis buvo, laisvesnis laikas, darbų nedirbdavo jokių, tik kad į bažnyčią[1162]. Sekmadienio valgiai skyrėsi nuo kasdienio maisto. Šeimininkės paruošdavo gardesnių patiekalų: *Valgėm visada sočiai, ale sekmadienį biskį paskanina, kad skaniau būtų. Ir kiaušinį pašutintą, ir sviesto jau duoda*[1163]. *Sekmadienį geriausiai valgydavom. Ir visokius blynus, ir blynelius, ir virtinukus*[1164]. Vargingesnių ūkininkų šeimose sekmadieniais būdavo valgomas geresnis, sotesnis maistas, kurio stigdavo kasdieniam stalui. Pavyzdžiui, mėsos: *šventom dienom verda kopūstų, mėsos*[1165]. *Kasdien mėsos nebuvo. Valgė tik jau sekmadienį. Kasdien jau kada biškį, nedaug*[1166]. *Kokio kumpio išvirdavo, kokią vištą papjauna*[1167].

Be to, kai kurios šeimininkės tik sekmadienį ruošdavo patiekalus, kuriems reikėdavo daugiau laiko: ***Blynų ant kopūstlapių*** *kepdavo. Su tais blynais daugiau darbo*[1168]. *Sekmadienį mama bulvinių blynų kepdavo ir išvirdavo lašinių. Tėj' lašiniai stori, peršviečiami, lyg stikliniai būdavo*[1169]. *Visada sekmadienį turi būt kugelio pakepta, ar kokių bandų. Kap jau vasarą tai ant kopūstų lapų ir jei prisidžiovina, tai tada turi, o jei ne, tai vėliau ant šiaudų ruginių. Išsišvarina, gabaliukais sukarpo, ant merliuko brazdus išploja, išploja ir tada išilgai, skersai sukryžiuoja, – ir ant ližės, ir šauna tan pečiun. Labai bandos skanios. Geltona apačia tada. Patepa riebalais kokiais ar aguonų patrina, tada pavilgo aguonom*[1170].

Tarkuotų bulvių košė buvo ypač mėgstamas sekmadienio valgis: *Sekmadienį visad ant pietų būdavo košė pečiuj kepta. Ale nepjausto, su šaukštais semia iš to ir valgo. Lėkštučių gi nebuvo madoj*[1171].

1162 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1163 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
1164 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.
1165 KšM b. 563, l. 28: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.
1166 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
1167 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
1168 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1169 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1170 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
1171 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

Kitas dažnas sekmadienio valgis – **virtiniai**. Tešlą virtiniams šeimininkės dažnai minkydavo pačią paprasčiausią iš miltų ir vandens: *tokia jau prasta tešla*[1172]. Tuomet kočiodavo. Ant iškočiotos tešlos dėdavo įdarą ir *lipdydavo* virtinius. Virdavo pasūdytame vandenyje. Valgydavo užpiltus sviestu, grietine ar spirgučiais. Įdarai būdavo labai įvairūs. Pavyzdžiui, Janušonių kaime (Žaslių valsčius) įdarydavo virtų bulvių koše: *Virtiniai buvo gaminami iš kvietinių miltų ir dar net įmaišoma ruginių miltų. Tie miltai malti ant girnų. Iškočiodavo tešlą, padarydavo didelį blyną. Dėdavo bulvinės košės net tris šaukštus. Ir taip darydavo virtinius. Jie buvo dideli, galima juos lygint su maža lėkštele. Juos virdavo ir dėdavo į molinį bliūdą (virtiniai tilpdavo, nes puodai buvo dideli). Virtinius tepdavo taukais. Taukus spirgindavo dideliais supjaustytais spirgais. Paskui paimdavo medinį šaukštą ir pasemdavo spirgus. Jei taukų su spirgais neužtekdavo, tai virtinius tepdavo su plunksna, padažyta į taukus. Be to, virtinius valgydavo be šakučių, tiesiog imdavo su rankom ir valgydavo. Gamindavo tik sekmadieniais, šventom dienom, kada neidavo dirbti*[1173]. Virdavo ir įdarytus mėsa: *padaro kaldūnų. Iš miltų tokie, vidury – mėsa*[1174]. Su varškės įdaru būdavo verdami saldūs virtiniai: *Tas įdaras – varškė, kiaušinis ir cukrus*[1175].

Miestelėnai mėgo virtinukus su mėlynėmis, kuriuos vadindavo **šaltanosiais**: *Tešla kaip virtiniam ta pati. Mėlynes nuplauni ir sumaišai su cukrum jas. Tą tešlą išploji, įdedi mėlynes ir padarai virtinukus. Išverdi juos vandeny, neilgai, kiek ta tešla išverda. Išgriebi į lėkštę, ant jų – grietinės, ir pabarstai cukrumi. Ir karšti skanūs, ir šalti skanūs*[1176].

Kaišiadorių valsčiaus apylinkėse **ausikėmis** vadinamus virtinius virdavo taukuose. Tešlą suminkydavo iš kiaušinių trynių, miltų, vandens, dėdavo druskos. Virtinius įdarydavo virtos mėsos, svogūnų ar grybų įdaru[1177].

Kai kurios šeimininkės kepdavo sočią *(stiprią)* **grikinę babką**: *Buvo čigūniniai puodai. Grikius užplikina, visko prideda, svogūnų ir gabaliukų mėsos dar prideda. Tadu viską sudeda in tą puodą ir stato pečiun*[1178].

Dažna šeimininkė namiškius pradžiugindavo gardėsiais. Pavyzdžiui, riebaluose virtais **žagarėliais** *(krustais, krūstais)*. Tešlą ruošdavo tik iš kiaušinių ir miltų: *Sekmadienį būdavo tai jau krustų priverda. Tokia buvo norma: du kiaušiniai, trys tryniai. Išminko su miltais, iškočioja supjausto voliukais ir perveria.*

1172 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1173 LII b. 449, l. 5: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972.
Pateikėja Grincevičienė Jadvyga, gim. 1894 m., gyv. Janušonių k.
1174 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1175 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1176 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1177 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*, Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 41.
1178 KšM: pateikėja Stosiūnienė (Venskutonytė) Aldona, gim. 1940 m. Dzenkūniškių k., gyv. Kloninių Mijaugonių k.

↑ Virtinių formavimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Dar cukro dėdavo arba apibarstydavo cukraus pudra an viršaus[1179]*. Mano mama labai mokėjo tuos krūstus kept. Ji įdėdavo spirito į tešlą, tai sako nepritraukia taukų. Ne aliejuj virė, bet taukuose. Tuose taukuose išverda, jie nebūna riebūs ir tokie išsipūtę būna*[1180]*.*

↑ Žagarėlių ruošimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1179 KšM b. 563, l. 29: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

1180 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

Miestelėnai gardžiuodavosi šviežiais pirktiniais kepiniais: *Sekmadienį man buvo labai skanūs pusryčiai. Kitoj pusėj už geležinkelio Kaišiadoryse buvo Milerio parduotuvė tokia prabangesnė. Jie turėjo kepyklą. Ten kepdavo ragaišį apvalą tokį. Tai visuomet mama eidavo anksti iš ryto, dar prieš bažnyčią, į tą parduotuvę. Atnešdavo dar šiltą tą ragaišį. Tai būdavo ragaišis, sviestas ir baltas sūris. O kaip tėvelis bites turėjo, tai kartais dar ir su medum. Ir baltinta kava. Tai man būdavo taip skanu*[1181].

Gerdavo kompotus: *Kai pasidarė mada vekuoti veko tais aparatais, tai, būdavo, atidaro to užvekuoto kompoto. Būdavo arba vyšnios arba slyvos. Bet jau ne kasdien, tik sekmadieniui, – tiek nepridarydavo, kad visiems metams*[1182].

1181 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1182 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

PASNINKO VALGIAI

← Astos Sabonytės fotografija

Krikščionių tradicijoje pasninkas yra viena iš pagrindinių atgailos ir pamaldumo formų[1183]. XX amžiaus pirmojoje pusėje per pasninką laikydamiesi bažnyčios nuostatų žmonės nevalgydavo mėsiškų valgių: *Pasninkas būdavo šventai*[1184]. *Pasninko metu, kad ir buvo koks spirgas – neduodavo*[1185]. Tie, kurie laikydavosi griežto pasninko, nevalgydavo ne tik mėsos, bet ir pieno bei kitų gyvulinės kilmės produktų – kiaušinių, taukų.

Daugiausia pasninko valgių žmonės suvalgydavo ilgųjų pasninkų laikotarpiais – per septynias gavėnios savaites prieš Velykas ir keturias advento savaites prieš Kalėdas. Iki šių dienų gausiausiai įvairiais pasninkiniais valgiais stalas dengiamas paskutinį advento vakarą – per Kūčių vakarienę.

Darsūniškyje (Kruonio valsčius) pagal tai, kokį maistą galima ruošti ir valgyti, pasninko savaitės dienos vadintos *riebiomis*, *spirgintomis* ir *sauso pasninko.* Riebios dienos būdavo *antradienis, ketvirtadienis ir sekmadienis*, – tada galėjo valgyti pieną, taukuose keptus blynus, lašinius, dešras ir kitokias mėsas. Spirgintomis dienomis – *pirmadienį, trečiadienį ir šeštadienį* galėjo valgyti užspirgintas sriubas, bulvių košę su pienu, aguonomis arba pienu pabaltintą ir dar sacharinu pasaldintą *buzą (putrą)*. *Penktadienį* buvo sausas pasninkas[1186]. Riebiomis dienomis mėsiškus valgius buvo galima valgyti vieną kartą per dieną – per pusryčius arba per pietus. Tiesa, senieji gyventojai visą laikotarpį laikydavosi griežto pasninko, jie net šventadieniais nevalgydavo mėsos ir pieno produktų. Be to, katalikiškose šeimose pasninkaudavo – *prastai valgydavo* – visais metų penktadieniais. Nes penktadienis yra atgailos diena, kai prisimenama Jėzaus Kristaus mirtis ant kryžiaus, ir dėl to būtina susilaikyti nuo mėsiškų ir pieniškų valgių.

1183 *Visuotinė lietuvių enciklopedija* XVII. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos centras, 2010, p. 575.
1184 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1185 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
1186 KšM b. 64, l. 23: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Tamošiūnienė Adelė, gim 1921 m. Darsūniškyje.

Vaikai nuo pasninko reikalavimų nebūdavo atleidžiami. Nuo septynerių metų vaikas jau pasninkaudavo. Per gavėnią Darsūniškyje (Kruonio valsčius) suaugusieji vaikus baugino sakydami: „*Jei gersit pieną, valgysit mėsą per Velykas pavošim po žlugtu žąsiną, gaidį ir negerus vaikus.*“[1187] Tačiau vaikams sąžiningai pasninkauti būdavo sunku. Nepaisydami draudimų ir gąsdinimų, jie neretai nusižengdavo ir suvalgydavo draudžiamo maisto: *kartais lašinių pasivogi, kaip mama kur užsiėmus*[1188].

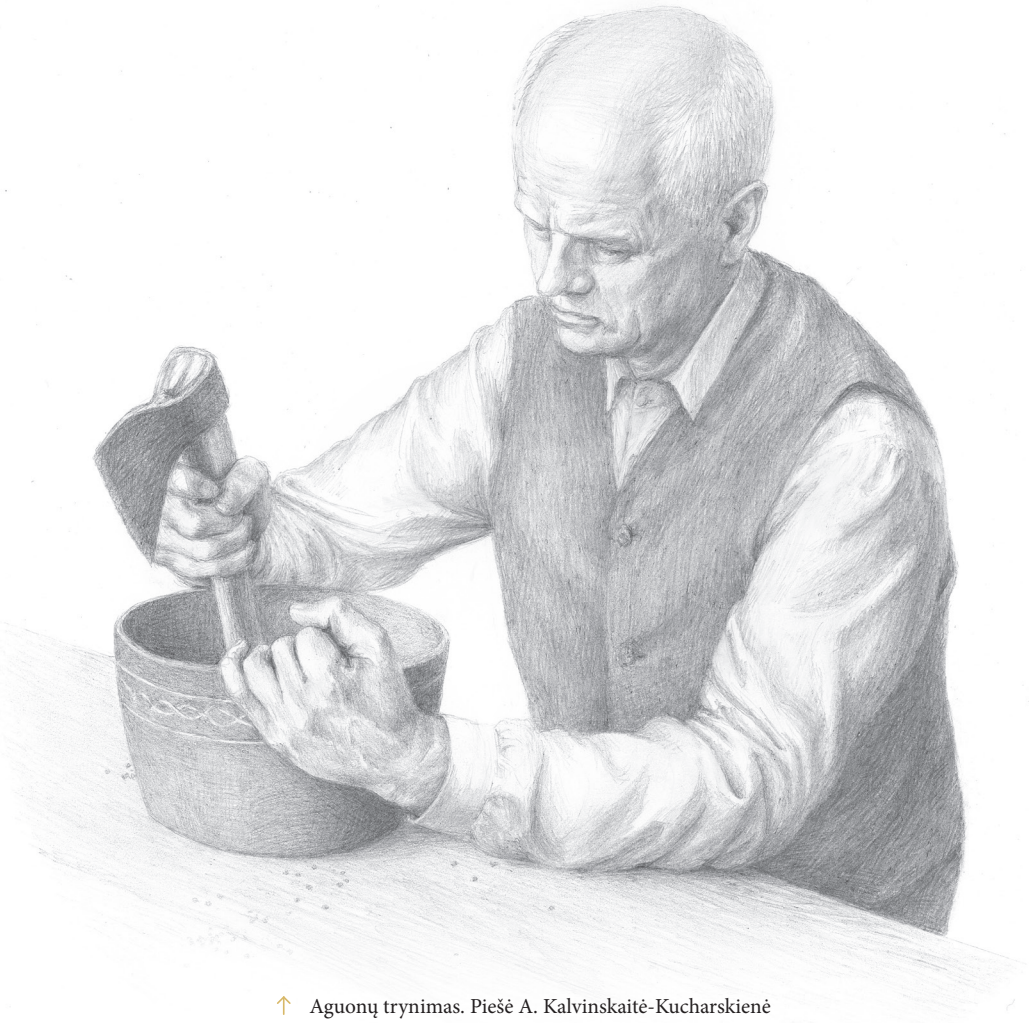
Prieš pasninką šeimininkės, būdavo, *visus puodus išplauna, karštu vandeniu išplikina, iššluosto, kad jokio riebaliuko nebūtų. Tada – bulvės, silkė, burokai, aliejus. Jokios mėsos*[1189]. Per pasninką darydavo *sampilą* – nevartojamą karvės pieną supildavo į kubilus: *Gavėnioje rinkdavo pieną, raugindavo, pildavo į kubiliukus ir laikydavo Velykoms ir po Velykų valgyti*[1190]. Kaupdavo ir varškės atsargas.

Augalinis pienas

Pasninkaujant įprastas karvės pienas buvo keičiamas augaliniu – aguonų, kanapių pienu. Kanapių pienas gaunamas taip: *kanapių sėklos supilamos į puodą ir užpilamos verdančiu vandeniu. Po to jos nukošiamos ir vėl supilamos į tvirtesnį puodą, kuriame su kirvio kotu sugrūdžiamos. Jos grūdžiamos tol, kol gaunamas baltas į pieną panašus skystis. Tuo skysčiu baltindavo bulvių sriubą, barščius, valgydavo su blynais*[1191]. Taip pat darydavo ir aguonų pieną. *Jeigu reikėdavo saldaus pieno, įdėdavo sacharino arba iš runkelio pagamindavo cukraus*[1192].

↑ *Terlė* aguonoms, kanapėms trinti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

1187 KšM b. 64, l. 19: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Radzevičiūtė Uršulė, gim. ~1898 m. Darsūniškyje.
1188 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
1189 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1190 KšM b. 64, l. 40: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Vaitkevičiūtė) Uršulė, gim. 1897 m. Darsūniškyje.
1191 LII b. 494, l. 13: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.
1192 KšM b. 597, l. 4: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Lazauskienė Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.



↑ Aguonų trynimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Linų sėmenų aliejus

Per pasninką buvo suvartojama daug linų sėmenų aliejaus. *Aliejų darydavo iš sėmenų. O geltonas, o kvepiantys, o riebus tas aliejus buvo*[1193]. *Aliejų namie spausdavo žmonės. Linus augino, linus visi žmonės sėdavo*[1194]. *Tai kap jau linus nurauna, iškulia, tai tadu išvalo jir išspaudžia*[1195]. Prieš spaudžiant išvėtyti

1193 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1194 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1195 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

švarūs sėmenys būdavo sutraiškomi piestoje, nusijojami per rėtį vieliniu sietu, suberiami į geldą ir užplikomi verdančiu vandeniu. Tyrė pilama į puodą ir šutinama nekarštoje krosnyje pamaišant mente, iššutusi tyrė sukrečiama į drobinį maišą[1196]: *Pasiūna iš drobės labai stiprų sūrmaišį, ty tokį nedidelį padaro jir tos masės prideda jau apvirtos*[1197]. Tą maišą užlenkia ir šonu įkiša į milinį maišą. Jį tankiai apvynioja virve ir deda į aliejaus spaustuvą[1198]: *Menu, kad vadina varstotu*[1199]. Tekantį aliejų surinkdavo į indą. *Toks bėga gražus. Mes da nedideli buvom, tai sugulam ant pilvų ir su pirštu laižom. Geltonas, kvepia jis nežmoniškai*[1200].

Tarpukariu aliejinių linų žmonės neaugindavo, aliejų spausdavo iš pluoštinių linų. Todėl jo išeiga nebuvo didelė: *Iš centnerio išeidavo 12 litrų aliejaus*[1201]. Smulkūs ūkininkai savo ūkyje aliejaus spaustuvų neturėjo; linų sėmenis jie veždavo pas stambesnius ūkininkus: *Nusiveža tuos sėmenus, išspaudžia aliejų. Daug išspausdavo – trisdešimt litrų, penkiasdešimt. Nu, ir visai žiemai užtenka. O kad jau kas neturi sėmenų ar ką, tai pirkdavo turguj. Nebrangus buvo aliejus. Daug gi spausdavo, bačkom gi atveža – parduoda. Samtį pasėmė, žino kiek kainuoja*[1202].

Aliejus buvo vartojamas įvairiai: *ant to aliejaus ir blynus kepdavo, ir dažydavo su duona, su svogūnais pakepindavo*[1203]. Pirktinį aliejų taupios šeimininkės naudojo labai saikingai: *Kūčias padarydavo su stikline aliejaus. Pavylgė skudurėlį, patepė keptuvį ir kepa, ir daro. Ant silkės ty irgi biškį užlašina*[1204].

Pasninko valgiai

Pasninko metu, kaip ir kiekvieną dieną, kas rytą šeimininkės virdavo **sriubą**. *Jei ten kokių barščių išverda, tai prastų, su aliejum*[1205]. Pasninkaujant mėsą sriuboje pakeisdavo džiovinta žuvis ar džiovinti grybai: *Kai būdavo prastos dienos – adventas, gavėnia, pėdnyčia, virdavo barščius. Į vandenį dėdavo džiovintų*

1196 Kulnytė B., Lazauskaitė E. (sud.) *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas,* Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2015, p. 16.
1197 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1198 Kulnytė B., Lazauskaitė E. (sud.) *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas,* Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2015, p. 16.
1199 Kulnytė B., Lazauskaitė E. (sud.) *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas,* Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2015, p. 16.
1200 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1201 LII b. 17, l. 11: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.
1202 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1203 KšM: pateikėja Stalioraitienė (Katkauskaitė) Genovaitė, gim. 1929 m. Medžionių k., gyv. Zūbiškių k.
1204 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1205 KšM b.178, l. 157: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.

grybų, prieš tai juos nuplovę ir pamirkę, supjaustydavo buroką, svogūną, įberdavo druskos. Valgydavo su pečiuje keptomis bulvėmis su lupenomis[1206].

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, per pasninką žmonės suvalgydavo daug žuvies, ypač **silkės**. Ji ant pasninko stalo užėmė ypatingą vietą. *Tėvukas nuperka bačkelą pilną tų silkių ir laikydavo. Mama labai skaniai su grietine padarydavo. Išvalo tą silkę, supjausto, įdeda svogūnų, užpila grietine. Čia būdavo tėvuko valgis, – jam labai patikdavo*[1207]. Žinoma, sunkiai vertęsi ūkininkai tiek silkių vargiai galėjo įsigyti – buvo brangu.

Silkę pirkdavo parduotuvėse *pas žydus*. Dažnas krautuvininkas silkių nesverdavo, parduodavo vienetais: *Silkes nesverdavo, bet jas skaičiuodavo*[1208]. Jų kaina ženkliai svyravo*: Vienas žydas silkę duodavo už litą, kitas už du litus. Buvo visos parduotuvės, arbatinės pas žydus. Jie kiek norėjo, tiek prašė. Jeigu žmonės pajausdavo, kad kas pigiau paleidžia, tai pas tą ir eidavo. Kai žmonės eidavo iš bažnyčios, jie kviesdavo: „Ui, užeik, aš kartūno parvežiau, ui, aš už litą penkiolika silkių duosiu! Ui, miltų pas many, ui neturi pinigų aš užrašysiu į knygą!“ I taip pas visus. Kainų vienodų nebuvo – jie tarp savy konkuravo*[1210]. Po kaimus su įvairiomis prekėmis važinėjantys žydų prekeiviai silkių atveždavo tiesiai į namus: *Silkes žydai vežiodavo. Buvo parduotuvėj, bet kur tu daveisi – toli, tai atveždavo į kaimą*[1211]. *Žydas į namus atvažiuodavo su tokiom bačkelėm, tos bačkelės buvo sūdytų silkių. O jau silkės – vaje, didumas, storumas! O riebalai tai per rankas bėgdavo*[1212]. *Labai riebios, labai geros silkės buvo*[1213].

Šeimininkės padarydavo **šaltos silkės sriubos** su kepta ant žarijų silke ir svogūnais: *paimama silkė ir suvyniojama į kokį nors storesnį popierių. Kai krosnis jau baigia degti, ant žarijų, truputį atvėsinus, dedama ta į popierių susukta silkė. Kad ir storokas tas popierius, bet jis apdegdavo. Tačiau kartu gerai iškepdavo į jį įdėta silkė. Kai jau jaučiama, kad iškepusi, ištraukiama. Iškepta būna labai minkšta, ištižusi. Tada imamas bliūdas, įpilama virinto karšto vandens, pjaustomi svogūnai. Tada į tą paruoštą skystį įmerkiama mūsų jau iškepta silkė. Ji išmaišoma, o kadangi esanti minkšta ir ištižus, greitai pasileidžia. Silkės mėsa nusiima nuo kaulų, o tie lengvai išsiima iš ruošiamos sriubos. Jeigu reikia, pagal savo skonį dedama druskos. Toji sriuba valgoma su bulvėm, o bulvės sriubai paruošiamos taip: nuplaunamos švariai, išimamos jų akutės ir verdamos. Kai išverda, patiekiamos*

1206 KšM b. 597, l. 2: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Gustienė Emilija, gim. 1925 m., gyv. Varkalių k.
1207 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.
1208 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1209 KšM b. 230, l. 20: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.
1210 Gustaitis R. *Kaišiadorių regiono žydai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2006, p. 263.
1211 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1212 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1213 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

į stalą būtinai pilant tiesiai ant stalo. Ir kiekvienas jas nusilupa pats[1214]. Mažiau pasiturinčios ar taupios šeimininkės tokiai sriubai naudodavo tik silkės galvą.

Virdavo ***baršteliį*** su džiovintais grybais ir silke: *Išverdu burokėlius, supjaustau šiaudeliais ir vėl sudedu į tas pačias nuoviras. Paimu džiovintų baravykų, sudedu į burokų nuoviras. Paverdu. Po to įdedu gabaliukais supjaustytų silkių, prieskonius ir truputį pavirinu. Sriubą uždarau aliejuje paspirgintais svogūnais*[1215].

Bulvėms **su keptomis silkėmis** paruošdavo **dažinio**. Dažiniui reikia: *ant keptuvės silkę ar dvi pakepint, sutrint jas sutrint, paskiau praskiest vandenį su miltais – į tą keptuvę. Tiršta. I dažyt bulves, i valgyt*[1216].

Maistui buvo naudojamas ir **sūrymas**, kuriame mirkdavo silkės. *Aidavo žmonės, kad inpylt puslitriuką to skistyma kur silkės mirko. Ir dažo, su bulbam valgo*[1217].

Laikydamiesi pasninko žmonės valgydavo daug grūdinių patiekalų. Ypač senas apeiginis pasninko patiekalas – šutintų, išdžiovintų avižų miltų kukuliai *(galkutės)* – ***šustienė*** *(šuscienė)*. Pirmiausia iš avižų pasiruošdavo *šustinių* miltų: *paimamos avižos, švariai nuplaunamos ir sudedamos į puodą. Apverdamos jos ir nukeliamos nuo ugnies. Tada gerai iškošiamos ir papilamos padžiovinti. Išdžiūvusias avižas sumala. Gauti miltai, bet jie būna dar su priemaišom, todėl atidžiai nusijojami*[1218]. Iš tokių miltų darė košę, iš jos – kukulius: *Išsijotus miltus po truputį apipila verdančiu vandeniu, labai atsargiai, kad nesusigumuliuotų. Tuo pačiu ištisai maišo šaukštu. Gaunama tokiu būdu tiršta košė. Gavus tokią košę, ji semiama šaukštu ir dedamos tokios galkutės. Prie tokių galkučių-gumulėlių, kurios buvo teikiamos atskirame dubenyje, buvo patiekiama dar toks pasaldintas vanduo, į kurį be cukraus buvo dedama sumaltų aguonų*[1219]. Palomenėje (Kaišiadorių valsčius) šustienę valgė apibarstytą cukrumi su ruginių miltų raugu *(raugiene)*.

Kitas populiarus pasninko ir vienas iš pagrindinių Kūčių valgių buvo **avižinis kisielius**: *Pieston pripila džiovytų avižų ir su kotu grūda, grūda. Avižų tas kailis nusilupa. Tada nusijoja, nusijoja. Ant girnų susimala. Tada jas užraugia, užpilia karšto vandenio. Avižos labai apsąla. Parūgsta kokią parą ar dvi – pasidaro rūgštu. Tada perkošia – ir ant ugnies. Ir verda, dapylį vandenio. Kas turi, indeda cukro. Buvo gardu*[1220]. Avižinį kisielių dažnai valgydavo su aguonų pienu:

1214 LII b. 149, l. 11: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.

1215 LII b. 900, p. 82: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Macijauskienė Vera, gim. 1912 m., gyv. Žiežmariuose.

1216 KšM: pateikėja Vasiliauskienė (Bartusevičiūtė) Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.

1217 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

1218 LII b. 494, l. 12: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.

1219 LII b. 494, l. 12: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.

1220 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

aguonas sumala, užsaldina biskį, užpila ant to kisieliaus – ir valgyk[1221]. Būdavo ir kieto kisieliaus, kurį pjaudavo peiliu[1222].

Mičiūnų kaime (Kruonio valsčius) šeimininkės dažnai kepdavo **avižinius blynus**: *Sumalus avižas išsijoja ašakas, užmerkia, užraugia ir palieka šiltai, parūgusias nukošia. Ant to vandens maišydavo avižinius blynus. Per adventą tik ir kepdavo avižinius blynus. Labai jie nusibosdavo, tai mes vaikai, kai nematydavo mama, iškirpdavome blyne skyles ir gąsdindavome vieni kitus*[1223].

Būtkiemio kaime (Kruonio valsčius) iš grikių miltų kepdavo **grikinius blynus**[1224]. Mičiūnų kaime (Kruonio valsčius) pasninkui kepdavo liesą **grikinę babką**: *Grikius sumala girnose. Gautus miltus užmaišo su vandeniu ir kepa pečiuje*[1225].

Ruginių miltų raugas su bulvėmis taip pat buvo dažnas pasninko valgis: *Pasninko metu iškūrena mama pečių. Tokios skujinės buvo iš pušies. Jom iššluoja, išluoja. Bulves nuplauna su lupynom. Ir supilia tenai, uždaro pečių. Paskui tas bulves ištraukia, į gorčių sudeda tas bulves, dar uždengia. Lig lupynė atšunta. Valgom su gira. Padaro tos giros duoninės. Pasaldina viską. Skanu labai*[1226]. Su karštomis bulvėmis valgydavo ***žalius barščius*** – šaltą pjaustytų virtų ar raugintų burokų sriubą, gardintą smulkintu svogūnu. Užsrėbdavo ir paprasčiausio pasūdyto burokų rasalo.

Iš **ruginių miltų** virdavo **košę**, kurią riebindavo sėmenų aliejumi.

Kepdavo **bulvinių blynų** ant kopūstų lapų. Bagdoniškių kaime (Kaišiadorių valsčius) juos valgydavo su aguonų dažiniu: *Užmerkia aguonas virintu, karštu vandeniu. Pabūna jos. Paskiau deda į puodą, kur galima kočėlu trint. Buvo tokios terlos, mašinkų jokių nenaudojo. Nu ir trina, trina iki pieno. Paskiau į tą pieną deda sviestą, deda ten grietinės ir tuos blynus su tuo padažu suvilgo. Jau tada – į bliūdą ir užstumia pečiun*[1227].

Viena dažniausių pasninko daržovių – **burokai**. Darsūniškyje (Kruonio valsčius) raugintus burokus supjaustydavo griežinėliais, sudėdavo į puodą, įpildavo aliejaus, įdėdavo porą gabaliukais supjaustytų silkių, svogūnų, pipirų, lapelių, užpildavo vandeniu su burokų skysčiais. Kai virdavo pusryčius, įstatydavo į pečių ir *sušutindavo.* Valgydavo su duona ir bulvėmis. Juos ypač mėgo vaikai: *jie net susimušdavo valgydami sutrintus burokus su silkėmis*[1228].

1221 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1222 LII b. 494, l. 4: Markauskienė M. *Etnografijos klausimais*, 1972. Pateikėja Degutienė Marijona, gim. 1883 m. Vievio r.
1223 KšM b. 230, l. 22: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, g. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.
1224 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.
1225 KšM b. 597, l. 9: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005. Pateikėja Banevičienė Antanina, gim 1927 m., gyv. Mičiūnų k.
1226 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
1227 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.
1228 KšM b. 64, l. 7: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Černiauskaitė Adelė, gim. 1900 m. Darsūniškyje.

Iš raugintų burokų, kopūstų ir virtų pupelių padarydavo salotų: *Darydavo tų burokų, kopūstų, pupelių, biški aliejaus, oi, kad prisitaršei. Užtat sveiki žmonės buvo!*[1229]

Valgydavo daug ankštinių daržovių – virtų **žirnių ir pupų**.

Išvirdavo **spanguolių kisieliaus**: *Mama kisielių virdavo. Prie miško gyvenom, tai buvo spanguolių, eidavom rinkdavom*[1230]. Padarydavo **džiovintų obuolių giros***: taip atsigert, kada su kokia duona ar bulka pasisaldini*[1231].

1229 KšM: pateikėja Vasiliauskienė (Bartusevičiūtė) Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose.
1230 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.
1231 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

ŠVENTINIAI IR APEIGINIAI VALGIAI

Šventiniai ir apeiginiai valgiai susiję su tradicijomis, apeigomis, ritualais; dažnas jų turėjo simbolinę prasmę, susijusią su senaisiais tikėjimais. Todėl kai kurie jų buvo ruošiami tik tam tikrai šventei ar progai. Kaime ir miestelyje kiekvienuose namuose buvo švenčiamos kalendorinės ir šeimos šventės, susijusios su reikšmingiausias žmogaus gyvenimo įvykiais.

Šventinį stalą Kaišiadorių regiono gyventojai pagal išgales nukraudavo įvairiais valgiais, kurie skyrėsi nuo kasdienių ir buvo gausūs, sotūs. Ant šventinio stalo netrūko mėsos valgių. Visuomet kepta šviežia duona. Išskirtinę vietą užimdavo skanėstai: pyragai, kiti kepiniai.

Nuo šeimos turtingumo mažiausiai priklausė daugybę metų nekintantys pasninkiniai Kūčių vakarienės valgiai, kurie buvo beveik tokie patys pasiturinčio miestelėno ir nepasiturinčio ūkininko namuose.

KALENDORINIŲ ŠVENČIŲ VALGIAI

← Astos Sabonytės fotografija

Svarbiausios kalendorinės šventės – Kūčios, Kalėdos ir Velykos.

KŪČIOS

Kūčios – Kalėdų išvakarės. XX amžiaus pirmojoje pusėje Kūčios buvo namų, šeimos šventė. Tiksliau netgi ne šventė, o pasiruošimas apeiginei Kūčių vakarienei, kuria užbaigiamas advento pasninkas: *Kiekvienas žmogus lekia namo, kiekvienas į šeimą*[1232]. Šią dieną žmonės itin griežtai laikėsi pasninko reikalavimų. Žmones baugino tikėjimas, kad per Kūčias suvalgęs draudžiamo valgio gali numirti: *kaimynka mano metų Kūčioj išsikepė pyrago, kažkiek suvalgė ir Kūčios nesulaukė, pamirė*[1233].

1232 KšM b. 692, l. 13: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1233 KšM b. 563, l. 30: Arnauskienė D. *Kaimo charakteristika, audimas, kalendorinės šventės. Dabintos, Rūčkakiemio, Migonių kaimai*, 2004. Pateikėja Bandzevičienė (Bumbulytė) Ona Ramutė, gim. 1932 m. Migonių k., gyv. Rūčkakiemio k.

Kūčių rytas

Kūčių rytą šeimininkės virdavo sriubą, dažniausiai burokų. Antakalnio kaime (Žiežmarių valsčius) išvirdavo aliejumi riebintų *barščių su grybais*[1234]. Žaslių valsčiaus apylinkėse ruošdavo šaltą *rasalienę*: *Burokėlį raugintą sutarkuoja, virintu atvėsintu vandeniu užpilia, žalią svogūną supjausta, biskį druskos indeda. Pridarydava puodą ryte, ir per dieną jame maudydavomės. Bulvių su lupynom iššutina, tik galus nupjausta, nori pasilupai, a ne – valgyk su lupyna*[1235]. Tiesa, suaugusieji neretai prie Kūčių stalo vakarienės sėsdavo nevalgę: *Suaugę žmonės Kūčioj nevalgė. Tik atsigerdavo*[1236]. Labai pamaldžiose šeimose toks griežtas pasninkas buvo privalomas visiems šeimos nariams. Visi dieną nieko nevalgydavo – laukdavo vakarienės: *Tik kokios arbatos išgeriame*[1237].

Tarpukariu beveik visoje Lietuvoje prigijo eglės puošimo paprotys. Per Kūčias papuošta egle arba tik jos šaka džiaugdavosi iki Trijų Karalių. Pasiturinčios šeimos žaliaskarę puošti paprato anksčiau: *Da atsimenu, kap tėvas dyrbo pas vieną ponią. Tai liepė per Kalėdas atsivest vaikus. Nusivedė mumi. Taigi labai aglutė graži, a gi namie tai nebuvo. Gal kur pas bagotesnius ir buvo, pas mumi nebuvo. Taigi, Dieve, kabo tos pūslės gi, net akys blizga. Tai labai toj' ponia buvo gera. Atneša saldainių daug, duoda vaikam jinai. Ir dar prikabinta ant aglutės, liepia patiem nusikabint. O tėvas gi bijo, kad tik tų žaisliukų nesudaužytume vaikai nuvėję. Žinai, pas ponus tai ne pas prastus buvo. Kad lakiam tada patenkyti namo, rėkdami, kad mum davė. Buvo džiaugsmas. Prideda ir tėvui krepšin mėsų visokių*[1238].

Ilgainiui eglės puošimo paprotys paplito po visų namus. Padedami vyresniųjų ją puošdavo vaikai, nes tai buvo jų pareiga ir džiaugsmas: *Kūčios labai laukdavom, kadangi rengdavom eglutę. Tą pačią dieną, aš kaip jauna dar buvau, su tėveliu nueidavom į mišką, į savo, nusikirsdavom eglutę, parsinešdavom y puošdavom*[1239].

Dažniausiai ant šakų kabino valgomus papuošimus, skanumynus: *kaip mama Kūčioms kepdavo pyragą, tai duodavo tešlos, o mes iš tos tešlos darydavom įvairias baronkas, ančiukus ir t. t.*[1240] *Bet daugiausiai, tai puošdavom saldainiais, keptais mamos sausainiais, obuoliais ir labai laukdavom, kada tą eglutę galima*

1234 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1235 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

1236 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1237 KšM b. 446, l. 15: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Pilipauskienė (Lenortavičiūtė) Julė, gim. 1921 m. Bijautonių k., gyv. Kaune.

1238 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1239 KšM b. 705, l. 8: Stankutė M. *Kalendorinės šventės, 2010*. Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

1240 KšM b. 446, l. 1: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Lingių k., gyv. Jagelonių k.

↑ Papuošta eglė Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio J. Žitkaus namuose, 1929 m. KšM

bus nupuošti, kadangi nuo tos eglės gaudavom tų sausainių, obuolių suvalgyt[1241]. Tiesa, dalis tų skanumynų dingdavo dar iki to, nes vaikai juos suvalgydavo paslapčia: *būna kokį saldainį pavogiam*[1242].

Dažnai eglės būdavo puošiamos namuose pačių padarytais papuošalais: *iš popieriaus karpydavome saulutes ir kabindavome ant eglutės*[1243], *kiaušinį žalią pramušdavo, išleisdavo trynį, padarydavo iš tešlos paukščio galvą, prikabina prie tuščio lukšto, lukštas aplipinamas spalvotais popieriukais – ir toks padarytas*

1241 KšM b. 705, l. 8: Stankutė M. *Kalendorinės šventės*, 2010.
Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

1242 KšM b. 705, l. 8: Stankutė M. *Kalendorinės šventės*, 2010.
Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

1243 KšM b. 446, l. 1: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004.
Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Lingių k., gyv. Jagelonių k.

paukštis pakabinamas ant eglutės[1244]. Tik pasiturinčios šeimos galėjo sau leisti pirktinius žaisliukus: *turėdavom biškį pirktų žaislų, kadangi močiutė buvo išvažiavusi į Ameriką, tai parvežė tokių burbulų*[1245].

Svarbiausius darbus visi šeimos nariai stengėsi atlikti dienos pradžioje, o moterys darbavosi nuo ryto iki vakaro. Jos tvarkėsi namus ir ruošė valgius ne tik Kūčių vakarienei, bet ir Kalėdų stalui.

↑ Eglės puošimas. Papuošimus kabina A. Žitkutė. Kaišiadorys, 1937 m. KšM

1244 KšM b. 446, l. 15: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Pilipauskienė (Lenortavičiūtė) Julė, gim. 1921 m. Bijautonių k., gyv. Kaune.

1245 KšM b. 705, l. 8: Stankutė M. *Kalendorinės šventės*, 2010. Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

Kūčių valgiai

Vienas seniausių ir kadaise svarbiausias Kūčių patiekalas, kurio vardu pavadinta ir pati šventė, buvo iš įvairių grūdų paruošta **kūčia**. Kaišiadorių apylinkėse jai naudoti vien geriausi, kruopščiai atrinkti kviečiai: *gaspadorius pririnkdavo kviečių, kad būtų grūdas į grūdą*[1246]. *Kviečius išmirkydavo vandenyje. Paskui kitą vandenį atvirina, užsaldo, kviečius įpila ir valgo. Tą skystimą nevalgo, tik grūdus*[1247]. Kitos šeimininkės išmirkytus grūdus išvirdavo sūdytame vandenyje. Valgydavo atvėsintus, užpiltus aguonų pienu. Tiesa, tarpukariu šis valgis jau buvo kiek primirštas ir ant kiekvienos šeimos stalo nepatekdavo.

Kiekvienuose namuose visada būtinai kepdavo **kūčiukus**, vadintus įvairiai: *galkelėm, kleckais*, *kleckiukais, kleckutais*, *sližikais, šližikais, švilpukais.* Mielinę tešlą jiems užminkydavo tik iš vandens, miltų ir mielių. Nedėdavo nei pieno, nei kiaušinių, nei sviesto. Cukraus dėdavo tik tiek, kiek reikėdavo mielėms ištrinti. Paskanindavo nebent aguonomis. *Kepdavo pečiuje, ant blėletės*[1248]. Iš likusios kūčiukų tešlos *visokių darydavo žmogeliukų, gaideliukų*[1249]. Kūčiukus valgydavo sausus, su medumi arba užpiltus aguonų pienu *(aguonpieniu).* Aguonas išmirkydavo, sutrindavo ir užpildavo cukrumi pasaldintu vandeniu. Aguonų sutrynimas buvo vyrų darbas: *Terlėje grūsdavo aguonas. Šį darbą patikėdavo vyriausiam šeimos nariui – diedukui*[1250]. Dažnai trindavo su gerai nuplautu sunkaus kirvio kotu.

Įprastai kūčiukus valgydavo vakarienės pabaigoje, kai jau būdavo išragavę visus patiekalus. Vargingesnėse šeimose kūčiukų nebūdavo iki soties, todėl juos pasidalindavo: *Kleckus kožnam išdalina. Anksčiau nevalgė tiek, kiek norėjo*[1251].

Tarp būtinų Kūčių patiekalų buvo miežinių (perlinių) kruopų košė – ***grucė***: *tą grucę darydavo labai įdomiai. Reikėdavo padžiovinti miežių. Būdavo tokia piesta, į tą piestą supildavom džiovintus miežius. Ir būdavo piesčiokai su kuriais reikėdavo trinti. Ir tol reikėdavo trinti, kol nelikdavo nė vieno kevalo pas tuos miežius. Jie gražiai nusijoti. I paskiau tas kruopas reikėdavo užmerkti. Ir po to verda. Nesūdo, verda be druskos. Tai būdavo baltos kaip sniegas tos miežinės kruopos. Paskui, kai išverda, deda cukraus. Ir tada aguonų mišinį išverda. Aguonas*

1246 KšM b. 989, l. 23: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Čistovienė (Kavaliauskaitė) Stanislava, gim. 1936 m. Surgantiškių k., gyv. Pakertų k.

1247 KšM b. 446, l. 15: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Pilipauskienė (Lenortavičiūtė) Julė, gim. 1921 m. Bijautonių k., gyv. Kaune.

1248 LII b. 17, l. 10: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1249 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1250 KšM b. 230, l. 20: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1251 KšM b. 692, l. 22: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Genienė (Vitkauskaitė) Domicelė, gim. 1931 m. Užuguosčio k., gyv. Dovainonių k.

sutrinam irgi. Išverda vandens, aguonom užbaltina ir pila in tą grucę. Gaunasi tokia lipni, stipri, skani košė. Didelį bliūdą suvalgom[1252]. Žiežmariuose kruopos buvo verdamos jau pasaldintame vandenyje. O išvirta košė pagardinama aguonomis ir medumi[1253].

Ant Kūčių vakarienės stalo visada buvo patiekiama **žuvies**. Ją dažniausiai apvoliodavo miltuose arba tešloje ir kepdavo keptuvėje *ant aliejaus*[1254].

Būdavo ir **silkių**. Šeimininkės jas ruošdavo įvairiai. Vienos jas paprasčiausiai supjaustydavo gabaliukais: *žarnas išima, nulupa, a kartais ir nenulupa, patys nusilupdavom, supjausta gabaliukais, pridėlioja ir viskas, mum silkę taip darydava*[1255]; kitos pagardindavo linų sėmenų aliejumi. Dažnai ruošdavo su žaliais arba pakepintais svogūnais, kartais *su burokėliais*[1256], rečiau – pamarinuodavo: *Silkę darydavo su actu*[1257]. Ypač mėgstama buvo blynų tešloje kepta silkė: *Silkę išilgai reikia išskrost, kaulus išimt iž jos ir užmerkt. Reikia paragaut, kada jau tik biskį pačiam vidury čiut čiut druskos jaučias. Nu, jei iš ryto užmerksiu, tai apie piet jau ir gatava bus, gal ir tiek nereikia. Išmirksta. Dar pakeiti vandenį. Nu ir tada supjaustai gabaliukais. Tada tešlą padaryt reikia. Pavyzdžiui, jeigu dvi silkės, tai kokie du kiaušiniai būtinai reikia sumušt, išplakt juos, dadėt myltų, kad būtų kaip blynam tešla. Jeigu inmuši trečią kiaušinį nieko nekenks, tik da skaniau bus. Aš tuokart tą gabaliuką silkės inmetu į tą tešlą, apvolioju jį, su šaukštu pasisemiu. Ir tada labai inkaitytas turi būt aliejus. Ir in aliejų padedi. Ir jis iš karto – tas blynelis ir ta silkė. An vieno šono, ant kito. Ilgai nereikia, tik kad tas blynelis iškeptų. Nereikia tirštos tešlos daryt, nes neiškempa ta tešla. O ta silkė, jei ją perkepsi, tai jinai pasidaro neskani ir ji pasilaidžia tokia. Tai tešla turi iškept, ir labai reikia žiūrėt, kad silkė neperkeptų. Druskos jokiu būdu dėti nereikia. Vandens į tešlą nereikia, – tik kiaušis ir myltai. Tų silkių jei keptų nėra, – tai ne Kūčia*[1258]. Kitos šeimininkės silkę tešloje kepdavo ne gabaliukais, o tik padalintą per pusę: *Pila ant petelnės tešlos ir visą pusę silkės padeda. Prideda visą kaupą į lėkštę ir valgom*[1259]. Rokiškių kaime (Kruonio valsčius) į tešlą dėdavo mielių: *Kūčiom nusiperka mielių, užmaišo košę. Paputoja ji. Tada pasemia ir deda ant skaurados, padeda silkę ant viršaus, vėl užpila, šaukštu paploja. O silkę kaip? Išėmė, išėmė akuotus, pasidaro dvi pusės nu tai tą pusę ir patiesė. Niekas ty*

1252 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1253 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas. 2008, p. 142.

1254 KšM b. 446, l. 16: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Šapranavičienė (Žilinskaitė) Marytė, gim. 1918 m. Sevelionių k., gyv. Kruonyje.

1255 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

1256 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1257 KšM b. 446, l. 16: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2004. Pateikėja Šapranavičienė (Žilinskaitė) Marytė, gim. 1918 m. Sevelionių k., gyv. Kruonyje.

1258 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1259 KšM b. 561, l. 32: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2004. Pateikėja Morkūnienė (Glinskaitė) Anelė, gim. 1914 m., gyv. Bublių k.

nepjovė gabaliukais. Ir iškepa tuose miltuose silkę ant aliejaus linų. Per skauradą dvi jos tik lenda[1260].

Rusių kaime (Žaslių valsčius) kepė *cielas* silkes, vyniotas *sukočiotoje* tešloje: *tešlai tik miltai ir vanduo. Kaip virtinius darai, tokia pati tešla suminkyta, sukočiota. Turi būt ciela silkė. Galvą nuėmei, pilvą prapjovei, išvalei, nulupai, pamirkei. Čia tešla, čia silkę uždedi, apspaudi kraštą ir viskas. Kepi ant keptuvės, ant aliejaus*[1261].

Kūčių stalui paruošdavo patiekalų iš **grybų**: *Sūdytus išmirkydavo, atšildydavo su aliejumi ir valgydavo su ragaišiu. Šaltus grybus sumaišytus su svogūnais ir aliejumi valgė su karštomis bulvėmis*[1262]. Patiekdavo jų *su kopūstais*[1263]. *Ir burokėlius su grybais darydavom*[1264]. *Kokių keturių, penkių rūšių tuos grybus padaro*[1265].

Dažna šeimininkė paruošdavo sėmenų aliejumi užpiltų **raugintų kopūstų**: *Sėmenų aliejus buvo rudas, kvapnus, gražus. Būdavo labai skanu su juo*[1266]. Tokius kopūstus troškindavo su džiovintais grybais[1267]. **Rauginti burokėliai** ir **agurkai** taip pat patekdavo ant Kūčių stalo. Išvirdavo **ankštinių daržovių**: *Pupelių privirdavo, pupų kas turėdavo*[1268]. *Šutino žirnių*[1269].

Išvirdavo sriubos: *daug priverda **barščių** su grybais džiovintais, nuo jų ir pradeda valgyti*[1270]. Kitos šeimininkės išvirdavo džiovintų **grybų *rasalo:*** *Ty grybai verda, ty bulvių prideda, cibuliuo, ty lapelio*[1271]. Kai kurios vakarienės pradžioje patiekdavo ***rasalą***, išvirtą iš burokėlių, džiovintų, grybų ir silkių galvų, žuvies galvų, pipirų, lapelių, svogūnų*: Svogūnus pakepindavom aliejuje ir sudėdavom į puodą*[1272]. Žiežmariuose Kūčioms virdavo džiovintų **baravykų sriubą** su perlinėmis kruopomis ir raugintų kopūstų sultimis. Šią sriubą ilgai virdavo ant silpnos ugnies. Baigiant virti supildavo kopūstų sultis ir atšaldydavo[1273].

1260 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1261 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
1262 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Šimauskienė Ona, gim. 1907 m., gyv. Žalvarinių k.
1263 VU f. 81, b. 294: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.
1264 KšM b. 692, l. 14: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.
1265 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1266 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.
1267 VU f. 81, b. 294: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.
1268 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.
1269 KšM b. 446, l. 53: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Drumstienė (Ulozaitė) Mikalina, gim. 1914 m. Rumšiškėse.
1270 KšM b. 446, l. 15: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Pilipauskienė (Lenortavičiūtė) Julė, gim. 1921 m. Bijautonių k., gyv. Kaune.
1271 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1272 KšM b. 446, l. 39: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Sakalauskienė (Beganskaitė) Ona, gim. 1925 m. Kloninių Jagelonių k., gyv. Jagelonių k.

Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) buvo valgoma miežinių **kruopų sriuba**: *Kaip dabar perlinės skaitosi, tai tokių, tik nuimti lukštai. Svogūnais biškį užpilia. Pakepina aliejui svogūnų ir inpilia sriubon*[1274]. Iš silkių galvų darydavo *cibulienę: Silkių galvas iškepdavo ant anglių, sutrindavo jas, užpildavo vandens įdėdavo svogūnų, rūgšties ir valgydavo su karštomis bulvėmis*[1275]. Kaišiadorių teisme antstoliu dirbusio J. Žitkaus namuose Kūčių vakarienės pradžioje buvo valgomas šalta **raugintų burokų sriuba** *(rasalas): Prie jo būtinai būdavo pyragėliai, tokios auselės su grybais džiovintais. Man jis buvo toks neskanus, bet reikėjo valgyt, nes mama sakė, kad daugiau nieko neduos*[1276].

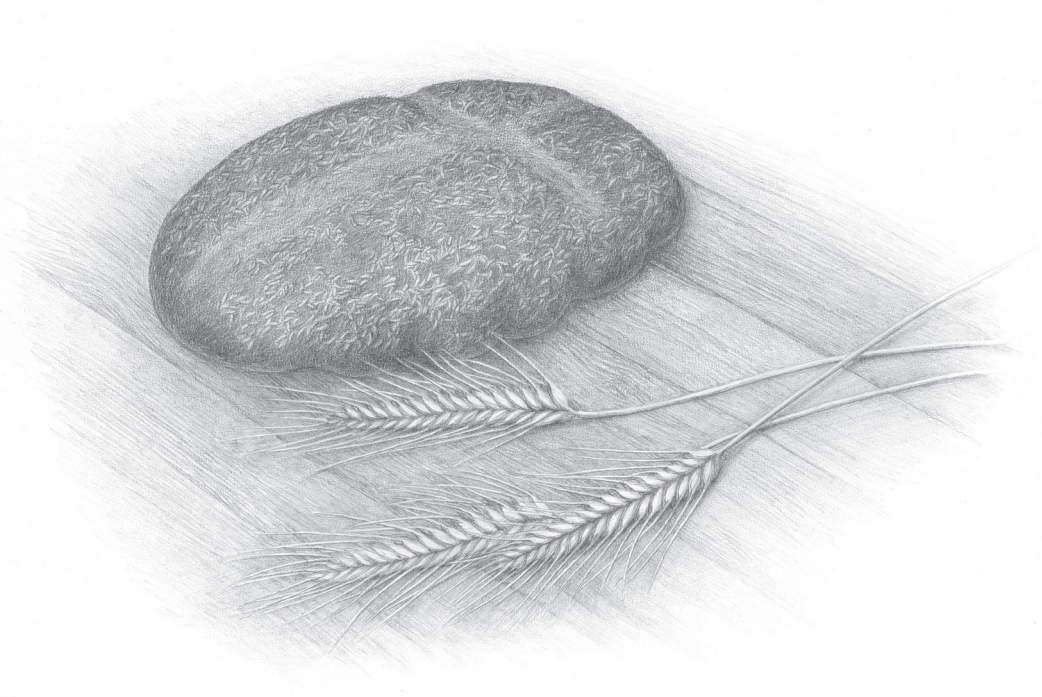
↑ Duonos kepimo rykai. Kaišiadorių r. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė. KšM

Kai kuriose šeimose pagrindinis Kūčių patiekalas būdavo **cepelinai** – aguonomis ar džiovintais grybais įdaryti bulviniai virtiniai: *Aguonas išbrinkini, sutrini arba sumali per mėsmalę. Sietelis kuo tankesnis, tuo geriau. Specialiai turėjom, labai mažos skylutės to sietelio buvo. Aguonas reikia labai sutrint. Į tas aguonas pakepinto svogūnėlio galima dėt, gi neškadina, bet nedaug aišku. Paskiau sutarkuoji bulves tarka paprasčiausia, nusunki, merliuj nuspaudi, galima druskos dėt, bet nepadaugint*[1277]. Paruošti cepelinai verdami pasūdytame vandenyje*: Jie nuskenda vandeny kada sumeti, o kada baigia virt, tai iškyla į viršų. Užpilui tai svogūnų susmulkytų pakaitini, aguonų tų pačių. Svogūnėlius iškepini, aguonas paskui įdedi, reikia, kad apkeptų, kad skonis būtų. Ir ant viršaus – kap išvirė. Skanu valgyt. Mama mūsų darydavo, kai aš vaikas būdavau. Ir su grybais džiovintais darydavo, maldavo juos, patroškindavo ir dėdavo*[1278].

1273 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas.* Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 127.
1274 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
1275 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šimauskienė Ona, gim. 1907 m., gyv. Žalvarinių k.
1276 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksadra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1277 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.
1278 KšM: pateikėjas Stanislauskas Vytautas Juozas, gim. 1931 m. Palomenės k., gyv. Kaišiadoryse.

Dažna šeimininkė paruošdavo virtų bulvių tešlos **kakorų**, įdarytų raugintų kopūstų su morkomis ar grybų įdaru: *Išverdu bulves su lupynom, jas sumalu, darau tokią tešlą su miltais. Ir į vidų dedu raugintus kopūstus, pakeptus keptuvėje, morkų sutarkuoju. Tai padarau iš tos miltuotos tešlos tokius blynus, sudedu kopūstus su morkomis, užlenkiu tą blyną ir kepu ant keptuvės. Grybus iš vakaro užmerkiu. Ryte sumalu svogūną kartu. Ir irgi dedu į tą blyną iš virtų bulvių ir kepu*[1279].

Duoną ir šventinius pyragus moterys išsikepdavo iš anksto: *Prieš Kūčių kepdavo pyragus ir duoną. Vieną dieną – duona, kitą – pyragai, trečią – Kūčia. Kad būt šviežiai*[1280]. Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) ant Kūčių stalo dėdavo **duoną**, paskanintą trintomis kanapių sėklomis: *Duodavo kanapėm užbarstytos duonos*[1281].



↑ Duona. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1279 KšM b. 595, b. 24: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėja Zavistanavičienė (Maciukevičiūtė) Julė, gim. 1935 m. Lapainios k., gyv. Darsūniškyje.

1280 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1281 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.,* 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

Iš kanapių dar buvo daroma **spirginė**: nuplautas kanapes keptuvėje paspirgindavo kartu su svogūnais ir druska, tada sugrūsdavo ir valgydavo su virtomis bulvėmis[1282].

Pyragams dažniausiai minkydavo tokią pačią mielinę tešlą, kaip ir kūčiukams: *Kūčios pyragas buva be sviesta, be nieka*[1283]. Tačiau be aguonų apseidavo reta šeimininkė: *Pyragą kepam visada su aguonom*[1284].

→ Pyragų formavimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1282 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Šimauskienė Ona, gim. 1907 m., gyv. Žalvarinių k.

1883 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1884 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

Iš mielinės tešlos kepdavo ar riebaluose virdavo aguonomis, obuoliais arba grybais įdarytus **pyragėlius**, kurios dar vadino *auselėmis*, *šaltanosiais*; Rusių kaime (Žaslių valsčius) – vadino *biednomis* bandelėmis*: Mėsos jokios, nei spirgų. Tešla ant vandenio užminkyta, tai ir vadindavosi biednos bandelės. Galima ant pieno minkyt. Skanesnės būna kaip su pienu, bet tada Kūčioj nelabai jau valgo, valgo tada per Kalėdas.*

Tešlai miltų. Tiek miltų, kiek bandelių darysi, gali būti daug, gali būti mažai. Reikia mielių. Ir kad jau bandelės – reikia cukraus.

Mieles ištrini cukruj. Kai jos pradeda veikti, pili į vandenį pasaldiną biškį ir ten išmaišai. Tada dedi miltus ir minkai. Kai gerai išminkai, tai geriau išsikelia, bet minkštą minkai, kad nebūtų kieta tešla. Kai išsikelia, perminkai, tada jau volioji, kočioji.

Pasiruoši, ką į bandeles dėsi. Mama daugiausiai grybus ir aguonas dėdavo. Grybai džiovinti geriausiai. Būdavo daugiausiai džiovinti baravykai. Juos išmirkai, išverdi, nes žalias grybas neiškeps taip greit, kaip tešla bandelių. Paskiau sukapoji smulkiai, indedi svogūnų pakepintų aliejuje, reikia druskos, pipirų. O aguonas ištrini. Trini, trini, trini, tol, kol jos būna baltos. Tėvas su kočėlu trindavo. Tokios terlės juodos būdavo, – ten supildavo išmirkytas tas aguonas. Sunku būdavo ištrint. Trini be cukraus, paskui dedi.

Tada imi gabalą tešlos ir iškočioji. Aš darau labai greit. Dedu ką dedu: grybų aguonų, obuolių. Ant tešlos sudedu, sudedu, užverčiu kitą gabalą iškočiojus, apipjaunu, apspaudžiu. Paskiau bandeles – ant skardos ir į pečių. Jos greit iškepa. Kiek gi to milto[1285].

Po Antrojo pasaulinio karo šeimininkės, kurių namuose pasninko griežtai nesilaikyta, tešlą pagerindavo kiaušiniais, cukrumi, riebalais ir minkydavo tiksliai pagal turimą receptą: *Miltų paimu pusę kilogramo; kai minkai da dasideda. Paskiau mielių, tep šimto gramų trečdalis. Mieles su cukrum ištrinu, ištrinu. Cukraus pusę stiklinės dedu, – kad tešla taip saldesnė būtų. Inpiliu kiek vandenio šilto. Tadu porą kiaušinių išplaku ir kartu su tom mielėm išmaišau, dapiliu dar šilto vandens ir biškį aliejaus, – tadu in rankas nelimpa. Ir piliu viską in miltus. Druskos žiupsniuką inberiu, – tadu skonis kitoks. Išminkius palienku stovėt per naktį. Tadu ji iškyla. Paskiau vėl perminkau. Jei išeina, du kartus perminkau, – puresnė būna; jei ne, – tai vieną kartą. Paskiau jau kačioji su kačėliuku, stiklinę uždedu ir išspaudžiu apskritus tokius. Tadu dedu aguonas. Ir su obuoliais galima, su grybais. Aguonas reikia užmerkt, virintu vandeniu užpylt, – jos tadu išbrinksta, ir sumalt ar sutrynt, cukraus indėt. Obuolius nulupu, sutarkuoju ant burokinės tarkos, cukraus daug nededu, kad kiek saldesni būtų. Grybus džiovintus išmirkau. Sumalt reikia ir pakepint su svogūnais, druskos inberiu. Uždėjus ko perlenkiu ir šakute apspandau, apspandau arba su pirštais apsuku aplinkui. Inkaitinu puode aliejų ir mėtau. Pirmutiniai ilgiau paverda, kiti labai greitai. Iškyla jie, aprusta, tadu apverčiu kitą pusę, – ir viskas*[1286].

1285 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.
1286 KšM: pateikėja Adukonienė (Neverbickaitė) Ona, gim. 1949 m. Laukagalio k., gyv. Karsakų k.

Kūčių stalas buvo neįsivaizduojamas be tiršto **avižų kisieliaus**: *Avižas sugrūsdavo piestoje, sumaldavo malūne, ar rankinėmis girnomis. Puodan pamerkdavo su lukštais, pridėdavo anglių, kad ištrauktų kartumą, ir per naktį raugindavo. Rytmetį iškošdavo į nekočią per rėtį. Gaunasi baltas pienas. Paskui virdavo puode*[1287]. *Verdant nuolat maišydavo su medine lazdele, kol jisai sustingdavo*[1288]. Dažnas avižų kisieliaus nemėgo: *Jis neskanus, nes rūgštus*[1289]. Valgydavo su saldintu vandeniu *(miešimu)*, aguonų pienu ar virtomis bulvėmis.

Būtinai išvirdavo **spanguolių kisieliaus**, kurį ypač mėgo vaikai. Vienos šeimininkės jį virdavo labai tirštą ir patiekdavo lėkštėje: *Jis priminė šaltieną. Toks kisielius buvo dedamas į lėkštę ir užpilamas aguonų pienu*[1290]; kitos išvirdavo skystesnį ir pildavo į ąsotį. Rečiau išvirdavo kisieliaus iš džiovintų obuolių ar kitų vaisių. Kisieliaus pagrindas – bulvių krakmolas, kurio moterys pačios pasiruošdavo*: Bulves sutarkuoja, jeigu blynus kepa ar ten košę, tada nuspaudžia ir tam vandeny susistoja ant dugno. Tai tada nupilia jį, sutrupina ir stato džiovint. Ir jis išdžiūsta*[1291]. Atsigėrimui dar padarydavo **džiovintų obuolių giros**, išvirdavo kompoto. Išvirdavo džiovintų obuolių **obuolienės**: *vandenį išvirdavo džiovintų obuolių su cukrum*[1292].

Kūčių stalui buvo ruošiamas simbolinis skaičius patiekalų: *Svarbu, kad būtų dvylika patiekalų. Ir duoną priskaitydavo*[1293]. Tai greičiausiai simbolizavo 12-os mėnesių metus[1294]. Kiti aiškino, kad toks patiekalų skaičius siejamas su Kristaus mokiniais, kuriuos reikėjo pagerbti: *Nes dvylika apaštalų buvo*[1295]. Tačiau neretai šeimininkės valgių priruošdavo *tiek, kiek išeidavo*[1296].

1287 LII b. 86, l. 55: Milius V. *Etnografiniai užrašai*, 1959.
Pateikėjai Česonis Pranas, gim. 1905 m., ir Šeškevičius Jonas, gim. 1899 m., gyv. Pastrėvio k.

1288 KšM b. 230, l. 20: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999.
Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1289 KšM b. 595, l. 85: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

1290 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

1291 KšM b. 988, l. 1: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio* k., 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1292 LII b. 17, l. 11: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1293 KšM b. 595, l. 85: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

1294 Dundulienė P. *Lietuvių šventės. Tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas. 2005, p. 32.

1295 KšM b. 446, l. 53: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004.
Pateikėja Drumstienė (Ulozaitė) Mikalina, gim. 1914 m. Rumšiškėse.

1296 KšM b. 705, l. 9: Stankutė M. *Kalendorinės šventės*, 2010.
Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

Kūčių vakarienė

Dieną vyrai iškūrendavo pirtį. Pasiruošę šventėms visi šeimos nariai nusiprausdavo, šventiškai apsirengdavo *(apsitaisydavo)*.

Kūčių stalą dengdavo vakarop: *Sutvarkytas kiemas, namai sutvarkyti. Ir paskui jau stalą tiesiam. Tėvas neša šieną ant stalo. Daug šieno po stalu padeda*[1297]. Šis paprotys buvo siejamas su Kristaus gimimu: *nes pats Jėzus gimęs ant šieno*[1298]. Tuomet stalą užtiesdavo: *Mama stalą padengdavo balta staltiese. Ant tokio minkšto stalo dėdavo Kūčių valgius*[1299], pastatydavo kryželį: *Jeigu ruoši Kūčių stalą, tai įkalta kaip viniu – visada pirmutinę nuneš duoną ir tik paskiau plotkeles*[1300]. *Silkė buvo atskirai padėta, grucė atskirai, kūčiukai buvo atskirai*[1301], *medaus būdavo*[1302]. Žasliuose tarp visų patiekalų būtinai turėjo būti obuolys, nes Adomą ir Ievą Dievas išvarė iš rojaus dėl obuolių. *O šutintų* bulvių Kūčių vakarienei patiekti reikėdavo tam, kad ateinantys metai būtų geri[1303]. *Kurių valgių nevalgo, tų ant stalo nedėdavo. Kad nekiltų pagunda, kad nepaimtų to maisto, kurio negalima*[1304].

Prie Kūčių stalo ypač pagerbdavo mirusiuosius. Jeigu tais metais būdavo miręs šeimos narys, jo vietą prie stalo palikdavo tuščią, padėdavo jam šaukštą, uždegdavo žvakę[1305]. *Jei šeimoje kas miręs yra, tai eglės šaką padedame į kerčiukę*[1306].

Prieš sėdant kūčiauti Žiežmarių valsčiaus apylinkėse šeimininkas apnešdavo tris kartus aplink namą įvairių Kūčių patiekalų prikrautą kraitelę, paskui belsdavosi į duris. Šeimininkė klausdavo: „Kas ateina?“ Šeimininkas atsakydavo, kad Dievas atnešąs kūčią, o su ja geras dienas, laimę, sveikatą,

1297 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1298 VU f. 81 b. 294: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1299 KšM b. 227, l. 8: Liutkevičiūtė J. *Kietaviškių kaimo buitis*, 1998. Pateikėja Ramanauskienė Jadvyga, gim. 1913 m. Kietaviškių k.

1300 Duona. Kaišiadorių muziejus, 2012. Pateikėja Zavistanavičienė Julija, gim. 1935 m., gyv. Darsūniškyje [žiūrėta 2018 05 02]. Prieiga per internetą. (https.//www.youtube.com/watch?v=Kjp8f68gx9E&t=255s).

1301 KšM b. 692, l. 12: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1302 KšM b. 595, l. 85: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

1303 KšM b. 446, l. 23: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Vasiliauskienė Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Žasliuose.

1304 KšM b. 692, l. 12: *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1305 KšM b. 230, l. 21: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1306 KšM b. 446, l. 15: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Pilipauskienė (Lenortavičiūtė) Julė, gim. 1921 m. Bijautonių k., gyv. Kaune.

derlių[1307]. Rumšiškių valsčius apylinkėse panašiai nešiodavo kūčiukus ir plotkeles: *paimdavo bliūdą, įdėdavo kelis kleckelius ir plotkelę ir nešdavo du kartu aplink trobą*[1308].

Prie Kūčių stalo sėsdavo vėlai, būtinai įsižiebus vakarinei žvaigždei. Susėsdavo taip pat, kaip sėdėdavo kiekvieną dieną. Prieš pradedant valgyti, *gaspadorius peržegnodavo stalo valgius*[1309], tuomet visi melsdavosi: *Tėtis kaip pavyzdys vaikams pirmas klaupiasi ir pradeda poterius. Po jo ir mes visi vaikai su mama klaupiamės ir poteriaujam. Niekas nesikalba, nesijuokia, papoteriavę – persižegnojam ir suvalgom tėvo padalintą plotkelę. Tada pradedam vakarieniauti. Linkim vienas kitam sveikatos, laimės, atsiprašom už padarytas nuoskaudas, užgaules vienas kito*[1310]. Tėvas kiekvienam paduodavo po vieną kalėdaitį – *plotkelę*, kurią dar vadindavo *aplotka*, *plotkeliu*. *Jeigu tėvo nebūdavo, tai padalindavo motina*[1311].

Kūčių vakaras laikytas stebuklingu, buvo tikima įvairų burtų ir maginių veiksmų poveikiu. Plačiai žinomas gyvenimo trukmės spėjimas, traukiant iš po staltiesės šiaudą prieš pradedant valgyti arba pavalgius: *Prieš valgį pakeliam staltiesę ir traukiam kiekvienas po šiaudą. Kas ilgiausią ištraukia, tai reiškia, kad ilgiau gyvens*[1312]. Pagal šiaudo ilgį spėdavo, kokie bus linai: *kokio ilgio šiaudą ištraukdavo, sakydavo, kad tokio ir linai bus*. Šeimininkai po šienu ieškodavo pabirusių grūdų: *Kokių grūdų šiene atrasdavo, sakydavo, kad sekančiais metais tie grūdai gerai derės*[1313].

Kūčių valgių valgymo tvarka nebuvo griežtai nustatyta. Dažnai vakarienę pradėdavo sriuba. Kiti valgydavo tokia tarka: *valgo silkes, sriubą ir gale visus saldumynus*[1314]. Svarbu buvo išragauti visus ant stalo esančius patiekalus: *Gali daug nevalgyti, jei nesinori, tačiau paragauti turi*[1315].

Kūčių vakarienė trukdavo ir pusvalandį, ir valandą[1316]. *Baigdavom valgyti*

1307 Dundulienė P. *Lietuvių šventės. Tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas. 2005, p. 28.

1308 KšM b. 446, l. 56: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone,* 2004. Pateikėja Lukševičienė (Sidaraitė) Marcelė, gim. 1909 m. Livintų k., gyv. Rumšiškėse.

1309 KšM b. 230, l. 20: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1310 KšM b. 227, l. 8: Liutkevičiūtė J. *Kietaviškių kaimo buitis*, 1998. Pateikėja Ramanauskienė Jadvyga, gim. 1913 m. Kietaviškių k

1311 KšM b. 692, l. 13: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1312 VU f. 81, b. 294: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1313 LII b. 17, l. 10: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1314 VU f. 81, b. 294: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1315 KšM b. 446, l. 21: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Vidonienė (Žarnauskaitė) Aldona, gim. 1937 m. Gojaus k., gyv. Ringailių k.

1316 KšM b. 446, l. 23: Žižliauskaitė L. Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone, 2004. Pateikėja Vasiliauskienė Stasė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Žasliuose.

visi, persižegnojam visi. Pasimeldžiam ir pakylam nuo stalo. Vyresnės pavalgę Kūčią eidavom burti[1317].

Po vakarienės stalo nenukraustydavo: *Palikdavo vaišes dūšelėms*[1318]. Žmonės tikėdavo, kad mirusiųjų vėlės nenutraukiančios ryšių su gyvaisiais ir per šventes pareinančios į savo namus pasivaišinti[1319]. *Kai pavalgo, tai visus šaukštus ant stalo palieka ažverstus*[1320].

Laukiami ir gerbiami svečiai per Kūčias buvo ir elgetos. Atėję išmaldos gaudavo įvairių valgių: *Jei Kūčiose eina ubagaut, tai duonos duoda, pyrago, kleckų duoda*[1321].

Valgyto maisto trupinius nunešdavo gyvuliams: *Trupinius nuo Kūčių stalo, patrupinę ir plotkelės, duodavo sulesti vištoms, kad paukščiai sektųsi: Kunigai sužinoję, kad žmonės duoda plotkelių gyvuliams labai bardavo. Pasisakiusiems išpažinties metu dideles atgailas užduodavo – kelias dešimtis rožančių atkalbėti, visą savaitę sausai pasninkauti – duoną, druską ir svogūną tevalgyti ir vandenį tegerti*[1322].

Kartais tėvai po Kūčių stalu migdydavo vaikus, kad jie būtų sveiki: *Sakydavo, kad vaikai geriau augs, bus sveiki, jei per Kūčias miegos po stalu, ant šieno. Mes, vaikai, daug kartų miegojom ant šieno po stalu. Kiti sakydavo, kad miegant po stalu visokios baidyklės sapnuojasi, bet mes labai ramiai, saldžiai išsimiegodavom*[1323].

KALĖDOS

Kalėdos – krikščionių šventė, skirta Jėzaus Kristaus gimimą prisiminti. Šioje šventėje krikščioniškoji tradicija sumišusi su senaisiais liaudies tikėjimais ir papročiais. XX amžiaus pirmojoje pusėje Kalėdas švęsdavo tris ir net keturias dienas. Pirma Kalėdų diena – ramybės, šeimos diena: *Pirmą dieną sava šeima*[1324]. Antroji Kalėdų diena buvo skirta svečiavimuisi, linksmybėms: *Pirmą dieną*

1317 KšM b. 692, l. 13: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1318 KšM b. 230, l. 21: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1319 Dundulienė P. *Lietuvių šventės. Tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas. 2005, p. 28.

1320 Marcinkevičienė N. Kūčių užeiviai, *Šiaurės Atėnai*, 2010 gruodžio 23, Nr. 48. Pateikėja Maleckienė Ona, gim. 1928 m. Užgirėlio k.

1321 KšM b. 692, l. 22: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Genienė (Vitkauskaitė) Domicelė, gim. 1931 m. Užuguosčio k., gyv. Dovainonių k.

1322 KšM b. 64, l. 25: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje,* 1972. Pateikėja Tamošiūnienė Adelė gim. 1921 m. Darsūniškyje.

1323 Marcinkevičienė N. Kūčių užeiviai. *Šiaurės Atėnai*, 2010 gruodžio 23, Nr. 48. Pateikėja Televičienė Marytė, gim. 1928 m. Margų k.

1324 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.* 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

niekur neina. O jau antrą eina pas kaimynus ar kaimynai vieni pas kitus eina[1325]. Trečioji diena buvo vadinama *ledų diena*, – tą dieną vengta ūkio darbų, kad vasarą ledai ir audros javams nekenktų.

↑ Kalėdos Kaišiadorių apylinkės teismo antstolio J. Žitkaus namuose, 1931 m. KšM

1325 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.* 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

Kalėdų rytas

Kalėdų rytą žmonės keldavosi anksti. Pabudę skubėdavo ieškoti mirusiųjų vėlių apsilankymo ir vaišinimosi pėdsakų: *Ryte bėgam žiūrėt, ar nerasim atversto šaukšto. Jei atrandam, tai sakom, kad buvo atėję dūšios*[1326]. Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) iš vakaro mirusiems artimiesiems pastatydavo lėkštutes: *Įdėdavo į kožną lėkštę po tą Kalėdinę plotkelę. Ir mirusiems palienka*[1327]. Ryte stebėdavo plotkeles ir iš jų spręsdavo, ar vėlės naktį viešėjo: *Senelis sakydavo: „Va laužta, pažiūrėkit vaikai, sutrupinta.“*[1328] Užgirėlio kaime (Kruonio valsčius) tikėdavo, kad mirusiųjų vėlės apsilanko patį Kūčių vidurnaktį*: Dūšios pareina dvyliktą valandą, jos panašios į tą numirusį žmogų, bet labai mažos, kaip dangaus paukščiukai*[1329]. Išeidamos vėlės ką nors iš vaišių ir su savimi išsinešdavo*: Mama Kalėdom kepdavo pyragus. Ištrauks iš pečiaus ir padeda ant suolo. Kožnas Kalėdas atsikeliam, – kad vieno pyrago nėra. Mama sako, kol jūs miegojot, tai atėjo dūšios ir išsinešė pyragą. Mes, vaikai, verkdavom – labai gaila pyrago*[1330].

Kalėdų rytas prasidėdavo Kūčių vakarienės stalo tvarkymu. Šieną nuo stalo ir iš po stalo šeimininkas *nunešdavo ir padalindavo gyvuliams. Gyvuliai bus sveiki*[1331]. Būtkiemio kaime (Kruonio valsčius) Kūčių stalo šieną laikydavo ką tik apsiveršiavusiai karvei[1332]. Arkliams paprastai neduodavo, nes jie *išeina iš velnio*[1333]. Surinkdavo ir likusias pabiras. Buvo tikima, kad ant Kūčių stalo pabuvęs šienas įgyja gydomųjų savybių: *Kas lieka, surenka ir padeda. Tatai būdavo vaistas nuo vėjaraupių. Duodavo arbatos to šieno išgert ir praeidavo*[1334]. Po Kūčių vakarienės likusiais žirniais palesindavo vištas: *kad kiaušinių nemėtytų*[1335].

Kone visi namiškiai rengdavosi ir išskubėdavo į rytines pamaldas: *Kalėdų pirmą dieną visi eidavom, tekant saulei, į bažnyčią*[1336]. Į bažnyčią eidavo nieko

1326 Marcinkevičienė N. Kūčių užeiviai, *Šiaurės Atėnai*, 2010 gruodžio 23, Nr. 48.
Pateikėja Maleckienė Ona, gim. 1928 m. Užgirėlio k.

1327 KšM b. 988, l. 2: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.* 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1328 KšM b. 988, l. 2: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.* 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1329 Marcinkevičienė N. Kūčių užeiviai, *Šiaurės Atėnai*, 2010 gruodžio 23, Nr. 48.
Pateikėja Maleckienė Ona, gim. 1928 m. Užgirėlio k.

1330 Marcinkevičienė N. Kūčių užeiviai, *Šiaurės Atėnai*, 2010 gruodžio 23, Nr. 48.
Pateikėja Maleckienė Ona, gim. 1928 m. Užgirėlio k.

1331 KšM b. 230, l. 22: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999.
Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1332 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

1333 LII b. 17, l. 10: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955.
Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1334 KšM b. 446, l. 35: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai liaudies papročiai Kaišiadorių rajone,* 2004.
Pateikėja Vilčinskienė (Blažytė) Emilija, gim. 1914 m. Turloviškių k., gyv. Rukšiškėse

1335 LII b. 17, l. 11: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955.
Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1336 KšM b. 705, l. 9: Stankutė M. *Kalendorinės šventės,* 2010.
Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

nevalgę: *Jokiu būdu nemažnėjo valgyt, nes visi eisim Komunijos*[1337]. *Bažnyčioj meldžiasi, o paskui eina namo ir visa šeimyna kartu valgo*[1338]. Likusieji namuose laukdavo grįžtančių iš bažnyčios: *Vienas likdavo namuose suaugęs, nes vaikai lienka*[1339].

Pusryčiai, Kalėdų valgiai

Sugrįžę iš bažnyčios visi sėsdavo prie šventinio stalo ir sočiai pusryčiaudavo. Valgydavo Kūčių vakarienės likučius ir iš vakaro Kalėdoms paruoštus valgius.

Net didžiausios metų šventės neapseidavo be sriubos. Tik šventomis dienomis niekas prie puodų nestovėdavo, – valgydavo iš vakaro išvirtą ir krosnyje per naktį stovėjusią **sriubą**. Kaišiadorių apylinkėse Kalėdų rytui krosnyje šusdavo rauginti kopūstai su mėsa. *Pas mumy, tai virdavo sriubą kopūstų, kai būdavo papjautas paršas, palieka karką, nu ir išverda tos mėsos*[1340].

Kūčių vakarienei pasibaigus, pasibaigdavo ir keturios advento savaitės su pasninku. Todėl Kalėdų stalui šeimininkės priruošdavo daug mėsiškų valgių: *Pasipjauna ant Kalėdų kiaulę ar bekoną*[1341]. *Visi kaimynai kalėdnyką pjauna*[1342]. Buvo įprasta iškepti ar išvirti kiaulienos **kumpį**: *Kumpio gabalas didelis, nepjaustytas išvirtas, didelėj lėkštėj ant stalo garuojantis*[1343]. Būtinai virdavo **šaltienos**: *Ausis, galvą, kojas, mėsos kokios indeda šaltienon*[1344].

Jeigu kiaulę paskersdavo visai prieš Kalėdas, tai ant šventinio stalo būdavo dedami **skerstuvių valgiai**: *Jei neseniai pjauta kiaulė, nekepėm kumpio ar paukščio. Labiau patiko kraujinės dešros, mėsos dešrelės ir šiap šviežia skerdiena*[1345]. Ilgakiemio kaime (Žaslių valsčius) Kalėdoms pjaudavo avį ar baroną: **Avieną** *tušydava arba vyrdava*[1346].

Jeigu nuo Kūčių vakarienės būdavo likę nesuvalgyto **avižinio kisieliaus**, tai Kalėdų dieną jį pagardindavo keptais spirgučiais. Toks būdavo skanesnis:

1337 KšM b. 881, l. 5, 6: Žižliauskaitė L. *Advento papročiai*, 2014.
Pateikėja Gataveckienė Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k.

1338 VU f. 81, b. 294, l. 115: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969.
Pateikėjas, Savickienė Leokadija, gim. 1889 m., gyv. Padrevio k.

1339 KšM b. 988, l. 2: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1340 KšM b. 705, l. 9: Stankutė M. *Kalendorinės šventės,* 2010.
Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.

1341 KšM b. 706, l. 3: Cikanavičiūtė E. *Kūčių valgiai,* 2011.
Pateikėja Padriezdienė (Svatakaitė) Domicelė, gim. 1924 m. Vilūnų k.

1342 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1343 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

1344 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.* 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1345 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

1346 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.* 2018.
Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

Po Kūčios likusio kisieliaus neišmesdavo. Per Kalėdas paspirgindavo, skanumėlis – nors pirštus laižyk[1347]. O kur dar pyragai, sausainiai, kiti gardūs kepiniai! *Kartais medaus nupirkdavo ant pyrago uždėt. Pyrago, kleckučių, a jei dar medaus*[1348].

Pasigardžiuodami valgydavo *šaltanosius* iš mielinės tešlos, kurią Kalėdų kepiniams šeimininkės minkydavo pagerintą, nepasninkinę. Žiežmariuose tešlą šaltanosiams užminkydavo iš miltų, druskos, mielių, pieno, kiaušinių. Tuomet iš tešlos iškočiodavo lakštą, išpjaudavo skridinėlius, į jų vidurį įdėdavo įdaro ir formuodavo pyragėlius, kuriuos iškepdavo krosnyje. O įdarydavo raugintais kopūstais, džiovintais grybais, razinomis, maltomis aguonomis, džiovintais vaisiais[1349]. Kai kurios šeimininkės įdarydavo ir morkomis[1350]. Ypač mėgstami buvo džiovintais grybais įdarytieji: *Mieliniai pyragėliai su grybais tai buvo pasaka*[1351]. Kitos šeimininkės tokius pyragėlius virdavo aliejuje. Valgydavo su ištirpintu medumi. Pakakdavo 5 šaukštų[1352].

Suaugusieji per Kalėdas gerdavo alų: *Padarydavo diedukas alaus. Ąsotį ant stalo pastatydavo*[1353]. Būdavo ir degtinės[1354].

Nuo Kalėdų prasidėdavo *mėsiedas*, kada skersdavo kiaules ir vartodavo daugiau mėsos. Sotaus valgymo laikotarpis tęsėsi iki Užgavėnių.

VELYKOS

Velykos – labai laukiama, didžiausia kalendorinė krikščionių šventė, skirta Jėzaus Kristaus Prisikėlimui prisiminti. Šioje šventėje krikščioniškieji elementai susilieja su senosiomis liaudies tradicijomis, tikėjimais, maginiais veiksmais, burtais. *Mes laukdavom baisiausiai tų Velykų. Tada valgyt labai skaniai pridaro visko*[1355]. XX amžiaus pirmojoje pusėje Velykas švęsdavo tris, keturias dienas. Pirmąją Velykų dieną visi praleisdavo namuose, artimųjų rate. Antrąją dieną švęsdavo triukšmingai, lankydavosi svečiuose, risdavo, mušdavo margučius.

1347 KšM b. 230, l. 20: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai,* 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1348 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1349 Imbrasienė B. *Lietuvos kulinarijos paveldas*. Vilnius: Lietuvių kulinarijos fondas, 2008, p. 41.

1350 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1351 KšM b. 692, l. 14: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šniūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Antakalnio k.

1352 LII b. 900, p. 92: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Macijauskienė Vera, gim. 1912 m. gyv. Žiežmariuose.

1353 KšM b. 881, l. 6: Žižliauskaitė L. *Advento papročiai*, 2014. Pateikėja Gataveckienė Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k.

1354 LII b. 17, l. 11: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

1355 KšM b. 710, l. 17: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen*., 2010. Pateikėja Lisauskienė (Rinkevičiūtė), gim. 1935 m. Purvininkų k., gyv. Vilūnų k.

Vaikai eidavo kiaušiniauti: *Antrą Velykų dieną vaikai eidavo kiaušiniaudami – net atsigint negali*[1356]. Jiems duodavo ne tik kiaušinių, bet ir pyrago[1357]. Tiesa, kiaušiniaudavo ne tik vaikai, bet ir jaunimas: *Antrą Velykų dieną jau bernų neberasi namie, nes jie eina pas mergas, kad galėtų gauti margučių*[1358]. Trečioji Velykų diena buvo vadinama *ledų diena*. Šią dieną nedirbdavo sunkių darbų – *buvo šventa: Niekas neidavo dirbt. Jeigu eisi tą dieną dirbt, tai kaip bus audra tau daržus, derlių iškapos ledai. Negalima judint žemės visai*[1359].

Velykų išvakarės

Velykų išvakarėse bažnyčiose būdavo šventinama ugnis ir vanduo. Juos į namus parnešti buvo paaugusių vaikų pareiga: *nepasidalindavo kam eiti į bažnyčią šventintos ugnies parsinešti*[1360]. Šventintą ugnį parnešdavo įdegę medžio kerpę, šiaudų grįžtę, seną pantį arba kietai susuktą lininio audinio skiautę[1361]. Ilgainiui kunigai ėmė šventinti degtukus: *Degtukų dėžutį nešas, katras didesnis vaikas nuveina. Velykom būtinai nupirkdavo degtukų*[1362]. Šventinta ugnimi užkurdavo krosnį, ant tos ugnies ruošdavo apeiginius velykinius valgius. Prisimenama, kad Vladikiškių kaime (Kaišiadorių valsčius) tik šventinta ugnimi iškūrentoje krosnyje kepdavo velykinius pyragus: *tol nekuria pečiaus pyragams, kol nėra šventintos ugnies*[1363]. Švęstu vandeniu šlakstydavo visas namų kertes: *Ir tuo šventintu vandeniu visada pataškina stalą Velykų*[1364]. *Kiek vandens lieka, tai šventina su juo gyvulius*[1365].

Ypatingą reikšmę Velykų papročiuose turėjo margučiai. Kiaušinis – kaip gyvybės atsiradimo ir gamtos prisikėlimo simbolis – buvo pagrindinis apeiginis Velykų stalo valgis ir puošmena: *Jau kiaušinius renka ilgai, kad būtų sočiai*[1366].

1356 KšM b. 446, l. 3: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.

1357 KšM b. 595, l. 84: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

1358 VU f. 81, b. 294, l. 11: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėjas, Banevičius Jurgis, gim. 1873 m., gyv. Ringailių k.

1359 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k*., 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1360 LII b. 83, p. 74: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

1361 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 26.

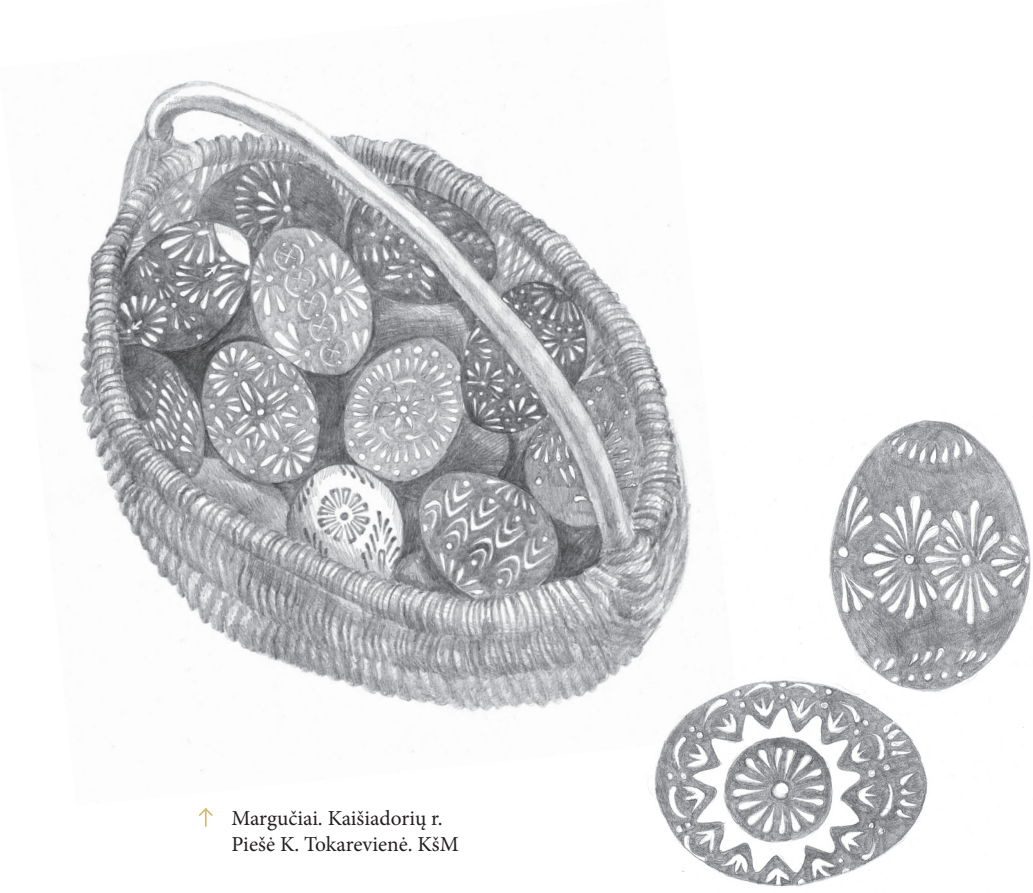
1362 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k*., 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1363 LII b. 83, p. 74: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

1364 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k*., 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1365 VU f. 81, b. 294, l. 2: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1366 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.



↑ Margučiai. Kaišiadorių r.
Piešė K. Tokarevienė. KšM

Nuo seno kiaušinius dažydavo natūraliais dažais: *Kiaušinius dažė svogūnų lukštuose, beržinių vantų lapuose, šieno pakratuose ir dažais*[1367]. *Geležis pamerkia ir gaunasi labai gražių kiaušinių dažų*[1368]. Nuo XIX amžiaus pabaigos dažydavo ir pirktiniais cheminiais dažais: *Kas buvo bagotesnis pirko pas žydus kvarbą (dažus). Skaitėsi labai gražūs kiaušiniai dažyti kvarba*[1369]. Vienuose namuose margindavo skutinėdami*: Paskui tuos dažytus kiaušinius skutinėjo peiliuku visokiais raštais. Kaip kas sugalvodavo, kaip kas mokėjo, išmanydavo*[1370]. *Išmarginam eglių šakelėm, gėlėm, užrašydavom „Aleliuja“*[1371]. Kituose namuose

1367 KšM b. 408, l. 24, 25: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėles kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai*, 2002.

1368 KšM b. 595, l. 59: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas*, 2005. Pateikėjas Paškevičius Juozas, gim. 1915 m. Nemaitonių k.

1369 KšM b. 227, l. 10: Liutkevičiūtė J. *Kietaviškių kaimo buitis*, 1998.
Pateikėja Ramanauskienė Jadvyga, gim. 1913 m. Kietaviškėse.

1370 KšM b. 227, l. 10: Liutkevičiūtė J. *Kietaviškių kaimo buitis*, 1998.
Pateikėja Ramanauskienė Jadvyga, gim. 1913 m. Kietaviškėse.

1371 VU f. b. 294, l. 1: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969.
Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

raštus išpiešdavo vašku: *Vašką išlydo, piešinuką daro ant kiaušinio, paskui dėdavo į dažus, ištraukdavo, kur vaško nebūdavo, tai būdavo, kokia spalva nusidažydavo, a kur vaškas būdavo, tą vašką nuėmė ir tas piešinukas ant kiaušinio*[1372]. Dažniausiai prie kiaušinių marginimo palinkdavo moterys: *Daugiausiai moterys užsiiminėdavo tokiu dalyku*[1373]. Pavyzdžiui, Sevelionių kaime (Kruonio valsčius) kiaušinius pradėdavo dažyti, marginti prieš savaitę arba prieš dvi: *Sueidavo kelių trobų moterys ir margindavo, žiūrėdavo kurios gražiau suderinti raštai, kuri greičiau, gražiau skutinėja*[1374].

Kaišiadorių apylinkėse Velykoms buvo dažomi ir marginami ne tik naminių vištų, bet ir laukinių paukščių, pavyzdžiui, ančių kiaušiniai: *Eidavom ančių kiaušinių ieškoti po raistus. Rasdavom*[1375]. Radę paukščių gūžtas su

↑ Kiaušinių margintoja Vainikonienė. Kruonio valsčius, XX a. 4 deš. Fotografavo B. Buračas. VDKM

1372 KšM b. 705, l. 5: Stankutė M. *Kalendorinės šventės*, 2010. Pateikėjas Motiejūnas Albinas, gim. 1935 m. Miežonių k., gyv. Kaišiadoryse.

1373 KšM b. 710, l. 23: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

1374 KšM, b. 446, l. 28: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Melkūnienė Elena, gim. 1921 m. Sevelionių k., gyv. Žiežmariuose.

1375 KšM b. 710, l. 23: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

kiaušiniais, visų nepaimdavo: *kitus palieki. Tai kitą dieną vėl nuveini, randi tų kiaušinių. Tada šutydavo, margindavo, risdavo*[1376].

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, kiaušinius margindavo ne tik Velykoms, bet ir kitoms pavasario šventėms: Jurginėms, Sekminėms[1377].

Didysis šeštadienis – paskutinė gavėnios ir septynias savaites trukusio pasninko diena. Vaikai matydami ruošiamų šventinių valgių gausą, Velykų išvakarėse neretai susigundydavo ir nebepaisydami pasninko reikalavimų, slapta pasmaližiaudavo ilgai nevalgyto, mėgstamo valgio: *Jau, Dieve, kap aš norėdavau tų kiaušinių – numirt galėdavau. Tai nudžiaudavau vieną kiaušinį ir suvalgydavau nulėkus ty kur in malkinę*[1378]. *Anksčiau vaikams kiaušinis buvo skaniau už saldainį*[1379].

Velykoms buvo svarbu ne tik pasiruošti šventinių valgių, bet ir papuošti namus, stalą: *Ankščiau mano mama Lomeniuose gyveno, tai prieš Velykas papuošdavo gryčią. Iškarpydavo iš popieriaus visaip gražiai, sukabindavo ant langų. Aš taip nemoku iškarpyti – mama iškarpydavo ir sukabindavo virš langų, virš kaniko, virš lempos. Verbą pašventintą laikydavo namuose. Sudaigindavo, pavyzdžiui avižų ir padėdavo ant stalo, kiaušinius padėdavo ant jų*[1380].

Velykų rytas

Išaušus Velykų rytui nieko nevalgę žmonės skubėdavo į bažnyčią: *kol nepareisi iš bažnyčios tai negausi in burną nieko*[1381]. Į bažnyčią nešdavosi valgių: *Pašventinti į bažnyčią nešdavosi mamutė valgio*[1382]. *Ne visų veža, po gabaliuką ko nors*[1383]. *Maistą šventinti į bažnyčią veždavo daugumoje pintuose krepšiuose*[1384]. Buvo ir tokių, kurie į bažnyčią pašventinti atsinešdavo ir visą keptą paršelį su margintu kiaušiniu pražiodintame snukyje: *Paršiuką dėdavo į nedidelį kuparą,*

1376 KšM b. 710, l. 23: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.

1377 Dundulienė P. *Lietuvių šventės. Tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 2005, p. 304, p. 124.

1378 KšM b. 710, l. 17: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen.*, 2010. Pateikėja Lisauskienė (Rinkevičiūtė) Ona gim. 1935 m. Purvininkų k., gyv. Vilūnų k.

1379 KšM b. 595, l. 59: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas,* 2005. Pateikėjas Paškevičius Juozas, gim. 1915 m. Nemaitonių k.

1380 KšM b. 561, l. 10, 11: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka,* 2004. Pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janė, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

1381 KšM: *pa*teikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1382 KšM b. 446, l. 3: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone,* 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.

1383 KšM b. 988, l. 3: Adukonienė N. *Valgymo įpročiai Kaišiadorių r. Ilgakiemio k.*, 2018. Pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1384 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

šalia padėdavo babką, sviesto spatkelį, sūrį ir dešimt margintų kiaušinių[1385]. *Kiaušinius irgi veždavo į bažnyčią, kad pašventintų. Juos pirmiausia ir valgo parėjus iš bažnyčios*[1386].

Išėję iš bažnyčios giminės, kaimynai, pažįstami sveikindavo vieni kitus: *Žasliuose šventoriuje keisdavosi kiaušiniais. Po mišių Velykų pirmą dieną visi skubėdavo namo, nes kas pirmesnis – tas geresnis. Tam ir metai sekasi ir darbai greičiau einasi, ir pats žmogus laimingesnis*[1387]. Tikėjo, *kad kuo greičiau Velykų rytą tais metais sugrįš iš bažnyčios ir papusryčiaus, tuo greičiau tais metais apsidirbs laukų darbus*[1388].

Pusryčiai, Velykų valgiai

Grįžę namo visi sėsdavo prie įvairiais valgiais gausiai nukrauto šventinio Velykų stalo: *Visi visada stengdavosi, kad švenčių metu būtinai stalą turėtų kaip reikiant*[1389].

↑ Puišių ir Marcinkevičių šeimų Velykų stalas. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė Ž. Ramašauskas

1385 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 28. Pateikėja Tirvienė (Kunigauskaitė) Adelė, gim. 1898 m. Garmiškės vs., gyv. Norkūnų k.

1386 VU f. 81, b. 294, l. 2: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1387 KšM b. 446, l. 3: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone,* 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.

1388 LII b. 83, p. 74: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

1389 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.

Prieš pradedant valgyti *tėvas peržegnodavo stalą*[1390]. Visi persižegnodavo ir kartu sukalbėdavo maldą: *Poteriavo visi. Per šventę be maldos neatsisėsi už stalo*[1391].

Valgyti pradėdavo nuo **kiaušinių**. Jų valgymui būdavo skiriamas išskirtinis dėmesys. Šeimininkas paimdavo vieną kiaušinį, jį nulupdavo, supjaustydavo į tiek dalių, kiek prie stalo būdavo žmonių ir visiems padalindavo: *Prieš valgant bendrą išdalintą kiaušinį liepdavo tėtukas persižegnoti*[1392]. Tuomet kiekvienam duodavo po kiaušinį: *Reikėdavo susidaužti kiaušiniais su kitais šeimos nariais*[1393]. Žaslių valsčiaus apylinkėse kiekvienas šeimos narys iškart gaudavo po margutį; tėvas mušdavo kiekvieno vaiko kiaušinį. Pirmąją Velykų dieną mušdavo smailąjį kiaušinio galą[1394]. Vladikiškių kaime (Kaišiadorių valsčius) pusryčiauti pradėdavo išgerdami po gurkšnelį šventinto vandens. Po to kiekvienas savo kiaušinį pats susidauždavo ir nusilupdavo: *šventintais kiaušiniais nesidauždavo*[1395].

↑ Studentų Velykų stalas. Margučius muša Bronius Verkauskas (iš Žiežmarių v. Juknonių k.), Vytautas ir Antanas Paulauskai (iš Žaslių v. Zūbiškių k.). Kaunas, 1948 m. Fotografiją pateikė O. Paulauskaitė

1390 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1391 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1392 KšM b. 446, l. 3: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.
1393 KšM b. 446, l. 3: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.
1394 Samulionytė J. Gavėnios ir Velykų valgiai, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 328.
1395 LII b. 83, p. 75: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

Vaikams tėvai paskirdavo tam tikrą kiekį kiaušinių: *Duotų tai apsivalgytų tų kiaušinių. Ale maždaug padalina po kiek tynai*[1396]. *Per Velykas kiekvienam vaikui tėvai nudažo po 10 kiaušinių – ar tu iškart suvalgysi, ar laikysi per visas Velykas*[1397]. Suaugusiems kiaušiniai nebūdavo normuojami: *Pridėdavo dubenį dažytų kiaušinių ir per visas Velykas valgydavo kiek norėdavo*[1398].

Suvalgę savo kiaušinius ragaudavo kitų valgių: *Po kiaušinių valgydavo mėsą*[1399]. **Mėsiški valgiai** vyraudavo ant Velykų stalo, nes po ilgo pasninko mėsos visiems norėdavosi: *Ant Velykų ir ant Kalėdų jau visada paršą pjauna. Tai šviežia mėsa, tai dešriukės naminės*[1400]. Žaslių valsčiaus apylinkėse būtinai išvirdavo kiaulės pažandę arba iškepdavo kiaulės galvą, aplipintą duonos tešla[1401]. Kitos šeimininkės kiaulės galvą išvirdavo. Išvirdavo ir kiaulės liežuvį, *košelienos, karką suvyniodavo*[1402].

Jeigu Velykoms pasipjaudavo veršiuką, iškepdavo jo kumpį: *Visada kepdavom kumpį veršelio. Jį pasūdai, prapjauni skylutėm raumenis (jis labai kūdas), lašinukų prikemši į tas duobutes, grietinėle rūgščia aptepi. Į blėtutę – ir į pečių. Kepa pusantros valandos. Kada pagelsta, tai jį pridengi (uždangalas toks buvo, toks bliūdas), kad vidus daugiau šustų, tušytųsi. Būtinas buvo valgis*[1403]. *Jeigu neturi veršiuko kumpio, tai kepsi tada kumpį kiaulienos*[1404].

Patiekdavo **daržovių** – raugintų kopūstų, burokų, agurkų ir krienų. *Prie mėsos stengdavosi, kad būtų krienų, todėl vyrai eidavo po daržus jų ieškoti*[1405]. *Krienus sutarkuodavo rudenį arba pavasarį. Nes tuo laiku jie yra stipriausi*[1406].

Velykų stalas buvo neįsivaizduojamas be **pieniškų valgių**: *Visad turi būti sūris, sviestas*[1407].

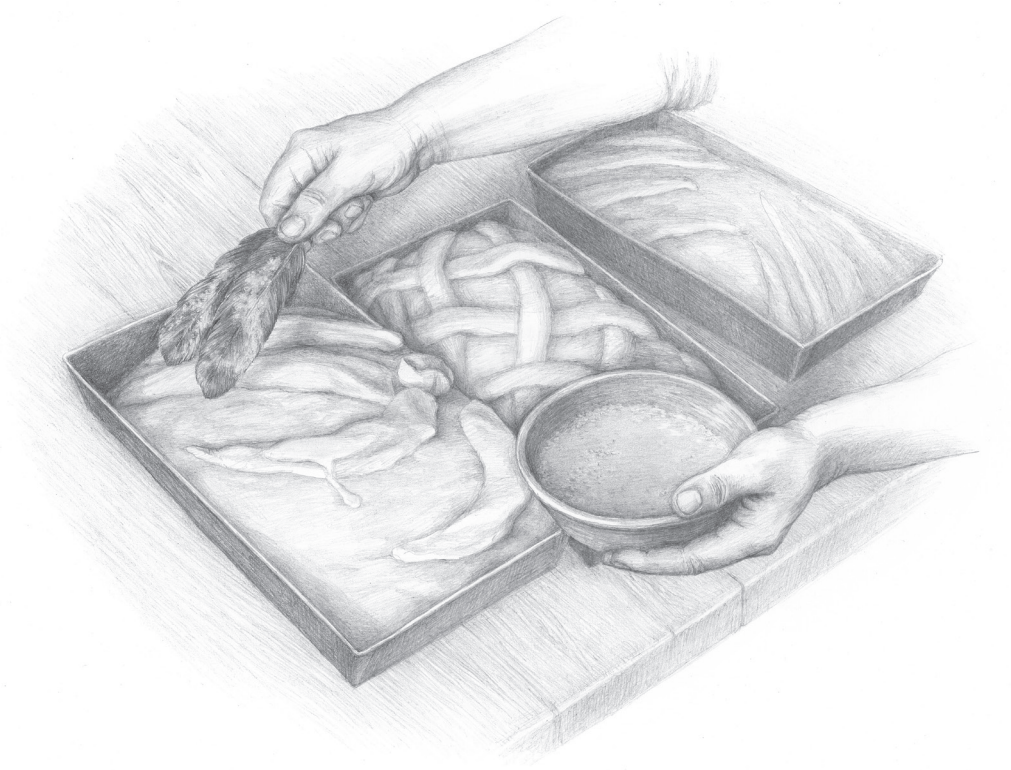
Velykoms iškepdavo šviežios **duonos**: *Prieš Velykas visad kepam duoną. Kai kepi duoną, jokiu būdu negalima trobos valyti. Negalima valyti todėl, kad paskui visą laiką iki kaklo sėdėsi šiukšlėse*[1408].

1396 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1397 KšM b. 446, l. 18: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone,* 2004. Pateikėja Malinauskienė (Ragavičiūtė) Janina, gim. 1928 m. Karveliškių k.
1398 KšM b. 64, l. 17: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje,* 1972. Pateikėja Radzevičiūtė Uršulė, gim. apie 1898 m. Darsūnišyje.
1399 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
1400 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1401 Samulionytė J. Gavėnios ir Velykų valgiai, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 328.
1402 KšM b. 886, l. 14: Ignatjevienė-Katkevičiūtė U. *Gyvensena ir papročiai,* 2014. Pateikėja Zavistanavičiūtė Elena, gim. 1923 m. Šventininkų k.
1403 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.
1404 KšM: pateikėja Lankienė (Paulauskaitė) Janina, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Kaune.
1405 VU f. 81, b. 294, l. 13: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Savickienė Leokadija, gim. 1889 m., gyv. Padrevio k.
1406 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.
1407 VU f. 81, b. 294, l. 13: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Savickienė Leokadija, gim. 1889 m., gyv. Padrevio k.
1408 VU f. 81, b. 294, l. 14: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Savickienė Leokadija, gim. 1889 m., gyv. Padrevio k.

Būtinai iškepdavo mielinės tešlos **pyragų, ragaišių**. *Jeigu pikliavotų miltų gaudavo, tai iš tų, o jei ne, – iš razavų kepdavo*[1409]. *Koks ten pyragas, – tvoroms ramstyt bandulis! Ale gardu būdavo. Ragaišio kokias keturias bandas, penkias iškepa. Dar vaikai gaidžių prisipaišom, pridedam į pečių*[1410].

Tikra stalo puošmena tapdavo pyragai, pagražinti iš tos pačios tešlos išpjaustytomis ir įvairiais raštais išdėliotomis juostelėmis: *Iš akies viskas eina. Pienas, myltai, kiaušiniai, grietinė, aliejus, mielės, druskos trupučiukas, cukraus reikia nemažai. Myltų maždaug apie keturių kilogramų reikia. Pieno ant tokio kiekio kokie trys litrai. Kiaušiniai du, trys daugiausia, dar vienas – patept. Aliejaus stiklinės reikia. Mielių reikia dviejų pokelių.*

Pirmiausia pasiimi myltus, dalį persijoji per sietuką, kad purūs pyragai būtų. Kap kūrenas plytka, tai užsidedi bliūdą, sušildai myltus, kad būtų šilti. Mielas su cukrum ištrini. Pieną pasišildai (tiktai ne visą), į myltus supili, mielas



↑ Pyragų tepimas kiaušinio plakiniu. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

1409 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1410 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

sudedi – ir viskas. Nieko nedarai, nemaišai, nejudini. Pastatai šiltai ir palienki. Stovi kokias keturias valandas. Ten pradeda putot, burbuliuot. Tada reikia išplakt kiaušinius. Į juos dedi grietinės, druskos, inpili aliejaus arba taukų galima ištirpint (nuo sviesto labai nekyla tešla). Išplakus pašildai. Reikia maišyt, bus per karšta – užsišutys. Paliktą pieną pasišildai, pridedi cukraus daug. Ir viską išmaišai. Maišai pirmiausia skystai viską. O paskui jau reikia dėt tiek myltų, kol jau tešla būna gatava. Sumynkai, kad in rankas neliptų. Nelimpa jau in rankas, – reiškia, jau gatava. Bet čia neparodysi ir nepasakysi, kokio tirštumo ji turi būt. Reikia žinot, reikia daryt. Suminkai guzą – ir į tą patį bliūdą. Apačioj myltų pasibarstai, ant jo pabarstai myltais. Jei nepabarstysi, tai pluta užsidės, o tojʻ pluta neišsimynko. Ir vėl tada dedi šiltai ir lauki. Turi triskart tiek iškylt, kiek padėta. Kada iškyla, reikia vėl išmynkyt, išmynkyt, suskirstyt, sudėt in blėtelas ir padėt, kad dar kart iškiltų. Jeigu puošimas būna to pyrago, – tai kada tik sudedi in blėtelas, tada išpjaustai kažką, sudedi, nes paskiau negalima nieko. Kada iškyla, pečius išsikūrenęs, tada kiaušiniu užtepi viršų – ir in pečių. Kokią 40 minučių pakepi. Ir trauki, ir valgai. Keturios blėtukės į pečių lenda[1411].

Velykiniai pyragai būdavo pagardinami aguonomis, razinomis. Ant pyrago tepdavosi sviesto, obuolienės: *Prisidžiovina obuolių, tada juos pamerkia karštan vandeny, per mašinką permala, tada verda; indeda krakmolo, cukro ar sacharinos arba runkeliais saldino. Būna skani obuolienė*[1412].

Pyragams panaudodavo surinktą per gavėnią varškę. Iškepdavo ***sausainių, žagarėlių***[1413]; kai kurios šeimininkės – ir **tortą**: *Pas mus kaime būdavo tokia tradicija, per Velykas, tai yra tortas daromas, kaip tos gaspadinės sugebėjo, taip, bet padarydavo saldų kažką*[1414].

Nuo seno įprasta **Velykinė babka**. Tešlą jai ruošdavo iš įvairių miltų. Rupių kvietinių miltų tešlą užmaišydavo iš vakaro: *Razavinių miltų babka buvo užmaišoma iš vakaro. Reikėjo daug sviesto. Dedami miltai, kiaušiniai, grietinė. Rytą viskas atmaišoma ir dedama į terlą. Juo babka būdavo aukštesnė, tuo būdavo laikoma gražesne. Babkos viršų apipildavo liukru, dažnai dar papuošdavo namų gamybos saldainiais. Gaudavosi margaspalvės gėlės įspūdis*[1415].

Iš grikių miltų kepdavo grikinę babką: *Grikius sumala girnose. Gautus miltus užmaišo su vandeniu ir kepa pečiuje, jeigu kepa pagerintą, tai maišant įpila rūgščios grietinės, cukraus*[1416]. Kiek kitokią babką kepdavo Palomenės kaimo

1411 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1412 KšM: pateikėja Ašmenienė (Kudeliūnaitė) Adelė, gim. 1934 m. Žiūkiškės k., gyv. Žostautų k.
1413 KšM b. 710, l. 23: Daunoraitė G. *Moterų grožis bei kosmetika Kruonio apylinkėse. Darbai bei kalendorinės šventės Nemaitonių sen*., 2010. Pateikėjas Levansevičius Jonas, gim. 1936 m. Nemaitonių k.
1414 KšM b. 705, l. 10: Stankutė M. *Kalendorinės šventės,* 2010.
Pateikėja Lakavičienė (Jankūnaitė) Veronika, gim. 1940 m. Gudzenkos k., gyv. Kaišiadoryse.
1415 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969.
Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
1416 KšM b. 597, l. 9: Kamantauskienė A. *Liaudies valgiai. Anketavimas Nemaitonių seniūnijoje*, 2005.
Pateikėja Banevičienė Antanina, gim 1927 m., gyv. Mičiūnų k.

↑ Forma Velykų pyragui kepti. Kaišiadorių r. Piešė K. Tokarevienė. LLBM

(Kaišiadorių valsčius) moterys. Šiai reikėdavo kilogramo grikinių miltų, pusės litro pieno, dviejų kiaušinių, trupučio cukraus, 100 gramų riebalų, šaukštelio sodos ir druskos *dėl skonio*: *Viską sumaišau, supilu į formas ir po 30 minučių kepu*[1417]. Tokią valgydavo su pienu.

Žiežmarių valsčiaus apylinkėse kepdavo ryžių babką: *Ryžių babkai buvo atverdami ryžiai, iškošiami. Tada į ryžius įplakdavo kiaušinių, dėdavo cukraus. Tešlą palikdavo minkštą. Babkas kepdavo specialiuose tam skirtuose induose, juodose terlose. Supylus tešlą į terlas kepdavo karštame pečiuje. Išėmus iš pečiaus terlos buvo apdedamos šlapiais rankšluosčiais, kad babka atšoktų*[1418].

Pasiturinčių gyventojų velykinis stalas skyrėsi, – jis buvo gausesnis, su įmantresniais valgiais: *Kas bagočiau gyveno, tas geriau ir valgydavo*[1419]. *Būtinai veršienos kumpį kepdavo. Kiaulienos kumpį rūkytą virdavo*[1420]. Kaišiadorių teismo antstolio Jurgio Žitkaus žmona Boleslava kepdavo **kalakutą**: *Velykoms būtinai būdavo keptas kalakutas ir visą jį nepjaustytą ant stalo padėdavo (būdavo dideli polmiskai, lėkštės tokios). Ir dar – kur kojos iškeltos, ten užrištas būdavo popierinis (iš to popieriaus tampomo) toks kaspinas, bantas toksai padarytas*[1421].

1417 LII b. 900, p. 89: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Kazakevičienė Jadvyga, gyv. Palomenės k.

1418 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

1419 VU f. 81, b. 294, l. 1: Šapokaitė N. L*ietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1420 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

1421 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

Velykų stalą šeimininkės paįvairindavo žuvies, silkių patiekalais. Ant miestelėnų stalo puikuodavosi įdaryta **lydeka**. Būdavo marinuotų **silkių** su keptais troškintais svogūnais: *Pamirkydavo, supjaustydavo gabaliukais nedideliais. Daug svogūnų pripjaustydavo žiedeliais negailėdama. Patroškindavo ant aliejaus, be prieskonių, be nieko. Ir atskirai išvirdavo marinatą. Pusę litro vandens, porą svogūnų per pusę perpjautų dėjo, gvazdikėlių, karčiųjų pipirų, kokius du lauro lapelius. Kai pavirdavo (svogūnai duoda spalvą, – žalias toks pasidaro vanduo), tada įpildavo acto šaukštą ar du ir pusantro šaukštelio cukraus. Ant galo – pomidorų košės šaukštą. Jis turi atvėsti, karšto negalima pilti. Dėdavo eilę silkių gabaliukų, paskui šaukštą pakabindavo ir dėdavo šaukštu tų svogūnų. Paskui užpildavo to marinato. Ne iškart ant viršaus, bet ant kiekvieno sluoksnio. Paskui pastovi. Jau tos silkės mamos skanumas buvo! Daugiau nieko galėjo nebūt. Man skaniausia buvo su bulka. Velykom kepdavom naminę patys*[1422].

Be įprastų pieniškų produktų, būdavo **saldaus sūrio**: *Per Velykas valgydavom sūrį su razinkom*[1423]. *Varškė – svarbiausia. Grietinės, sviesto, razinos ir visokie kitokie dar džiovinti vaisiai, vanilino, cukraus. Ta varškė iš rauginto pieno. Ji turi būti minkšta, nes saldaus pieno – plikyta ji kitokia, ji kietoka yra. Sviestą reikia ištrint. Su ta varške ištrini, ištrini, išmaišai, kad tas sviestas į varškę. Darai viską iš akies. Ant kokio kilogramo varškės – kokie du šimtai gramų sviesto ir pora šimtų gramų grietinės dedasi. Kad nebūtų ta varškė sausa. Nes sausa bus neskani. Ir ji nesusiklijuos. Čia svarbiausia, kad susiklijuotų tas sūris. Grietinės per daug įdėsi – bus skystas ir išbėgs grietinė. Ir įdedi cukraus, razinų, vaisių visokių, vanilino, kad kvepėtų. Daugiausiai su razinom darydavo mama, razinų visą laiką būdavo. Išmaišai ir tada slegi. Jį reikia slėgt ilgai, kokią parą laiko, šaltai*[1424].

Valgydavo trintos **varškės desertą,** kurį darydavo iš kilogramo nerūgščios, riebios varškės, 5 kiaušinių trynių, 200 gramų sviesto, ketvirtadalio litro grietinės, 300 gramų cukraus, vanilijos, 100 gramų migdolų ir 100 gramų razinų. Šiam desertui paruošti reikėdavo: *Varškę praleisti per mašinką. Trynius ištrinti su cukrumi, sudėti grietinę, šildyti maišant iki sutirštėjimo. Nukelti nuo ugnies, sudėti sviestą, varškę, kapotus migdolus, razinkas, vaniliją ir gerai išmaišyti. Sudėti į formą su skyliukėmis iškloto merle ir prispausti. Palaikyti šaltai*[1425].

Visos saldžių šventinių kepinių gausos neišvardinsi ir nesuminėsi: *Velykom kokios dvi tos bobos, bobos tos jau aukštos, liukru apipiltos. Keli tortai, keli mozūrai*[1426].

Tortus *darydavo įvairių spalvų: riešutų spalvos, kavos spalvos*[1427]. Puošdavo

1422 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse., gyv. Vilniuje.
1423 KšM b. 446, l. 4: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone,* 2004. Pateikėja Gaigalienė Anelė, gim. 1928 m. Žasliuose, gyv. Kaišiadoryse.
1424 KšM: pateikėja Kertenienė (Jankauskaitė) Veronika, gim. 1958 m. Gyvatiškių k., gyv. Žasliuose.
1425 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1426 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1427 VU f. 81, b. 294, l. 1: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

tos pačios tešlos ornamentais: *Juos apipuošdavo rūtomis, ąžuolo lapeliais*[1428]. Kepdavo duoninius tortus: *Sudžiovintą duoną sutrindavo įdėdavo medaus kiaušinių trynių ir kepdavo*[1429].

Dažni Velykų kepiniai buvo dažniausiai nekildintos tešlos **plokštainiai**, kuriuos vadino *mozūrais* (*mazurkom*): *Mozūrėlius keturkampėj skardoj kepdavo, jie ploni buvo su džiovintais vaisiais visokios rūšies arba ten su migdolais*[1430]. Jų būdavo pačių įvairiausių. Pavyzdžiui, Žiežmarių valsčiaus apylinkėse paplitę mozūrai su džiovintais obuoliais ar slyvomis. Jų tešla itin trapi, tik iš kiaušinių trynių: *Džiovintus vaisius smulkiai supjaustydavo ir supildavo į skystą tešlą kurią darydavo iš kiaušinių ir truputėlio miltų*[1431]. Kuo daugiau kiaušinių dėdavo, tuo didesnis būdavo pyragas. Norint iškepti didelį pyragą kiaušinių negailėta: *Jai buvo reikalingi 32 kiaušiniai, kurių tryniai ištrinami po vieną su šaukštu miltų. Kiaušinių baltymų nedėdavo. Į ruošiamą tešlą dėdavo cukraus. Gautą masę iškepdavo ir gaudavo vadinamąjį vaisių mozūrą*[1432].

Kitos šeimininkės mozūrus kepdavo iš riebios tešlos, kuriai reikėdavo 200 gramų sviesto, 200 gramų cukraus, 200 gramų miltų ir 4 kiaušinių: *Išsukame dubenyje sviestą, pridėdami po cielą kiaušinį, po truputį cukraus ir miltų. Masę sukame labai ilgai. Tešlą padedame ant skardos ir kepame, kol paruduos. Ant iškepto mozūrėlio tepame pagamintą kremą. Jam stiklinę pieno ir stiklinę cukraus verdame ant gana karštos ugnies nuolat maišydami. Kai pradės tirštėti, pridedame 2 šaukštus sviesto ir šaukštą kakao, dar minutėlę laikome ant ugnies. Nukeliame ir truputį pasukę karštą pilame ant mozūrėlio. Verdant kremą labai gerai įdėti kapotų riešutų*[1433].

Iš plaktų kiaušinių baltymų iškepdavo **morengų**: *Ne kokias blėtutes kepdavo, a blėta tokia didelė, geležinė buvo. Tai kiaušinių baltymai ir cukrus. Tokie balti iš putų putekšliai. Paskui pila ant karštos blėtos – ir pečiun grait. Ir iškepa tokie aukšti. Skanūs, skanūs*[1434].

Stambių ūkininkų, turtingesnių miestelėnų stalą puošdavo šventinis **šakotis**, vadinamas *bankuchinu* arba *baumkuchu*: *Jį sunkiau kepti, viską reikėdavo ištrinti su kočėlu*[1435]. Pavyzdžiui, šakočio receptas į Našlėnų kaimo ūkininkų Mlečkų šeimą XX amžiaus antrojoje pusėje atkeliavo iš dvasininkų

1428 VU f. 81, b. 294, l. 1: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1429 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

1430 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse., gyv. Vilniuje.

1431 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

1432 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

1433 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse., gyv. Vilniuje.

1434 KšM: pateikėja Jankauskienė (Drulytė) Janina, gim. 1927 m. Bagdoniškių k., gyv. Palomenės k.

1435 VU f. 81, b. 294, l. 1: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

↑ Velykų stalas Kaišiadorių miškų urėdijos girininko šeimos namuose. Ant vaišių stalo – šakotis. Kaišiadorys, 1928 m. KšM

virtuvės. Jį perdavė šeimininko sesuo, tarpukariu išmokusi Čiobiškio parapijos kunigo namuose: *Vyro sesuo Čiobišky pas kunigų du metus padėdinėjo. Kunigas tas paprašė padėt, kai atvažiuoja vyskupas ar kas. Tai ana vis nuvažiuodavo tynai. Ty kepė ir ją išmokino. Paskui ana manį išmokino, parodė kaip tenai viską*[1436].

Vienam šakočiui sunaudodavo 70 kiaušinių, 2 kilogramus miltų, 1,2 kilogramo sviesto, 1,2 kilogramo cukraus ir litrą grietinės. Šakočio tešlai naudodavo emaliuotus indus: *Emaliuotam kibire išsuki sviestų. Sviestų reikia labai gerai išsukti. Teip išsuki, kad jis purus tiesiog pasidaro. Suki paėmęs tokį kačėlą. Intaisė vyras in lubų tokį. Padarė balkin skylų. Padarė, išobliavo šitų kačėlą. Tadu tynai inkiši – ir daug lengviau sukt. Suki visada vienon pusėn. Tai tas pilnas kibiras*[1437]. Kai išsukdavo sviestą, dėdavo nuo baltymo atskirtus kiaušinių trynius: *Po kokius keturis kiaušinius laidi*[1438]. Sukdavo ir po truputį suberdavo miltus, cukrų. Supildavo grietinę ir vėl viską išsukdavo. Atskirai išplakdavo kiaušinių baltymus: *Šluotalę tokią surišo iš lazdyno vytalių, – tokių gražių apskuto. Jei gelažiniu kuo, tai niekap neišsuksi, a kap šluotale taj', pasidaro kap grietinė, – nelienka nei biškio skystimėlio, tik purumas toksai. Emaliuotam bliūde tuos baltymus reik plakt, bet kad nebūt kur išdaužytas. Jei kur biškį išdaužtas, tai neišsiplaka. Kiek daužysi – neišplaksi*[1439]. Išplaktus baltymus supildavo į tešlą ir dar kartą viską išsukdavo: *Ant galo pasuki dar, bet daug netabaluoji, ir tadu jau*

1436 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1437 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1438 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1439 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.

kepi[1440]. Šakotį kepdavo tam skirtoje malkomis kūrenamoje krosnyje: *Užpakaly kūrenasi, tynai uždedi tų malkų, iš tynai šiluma eina, o čia priešais kepi*[1441].

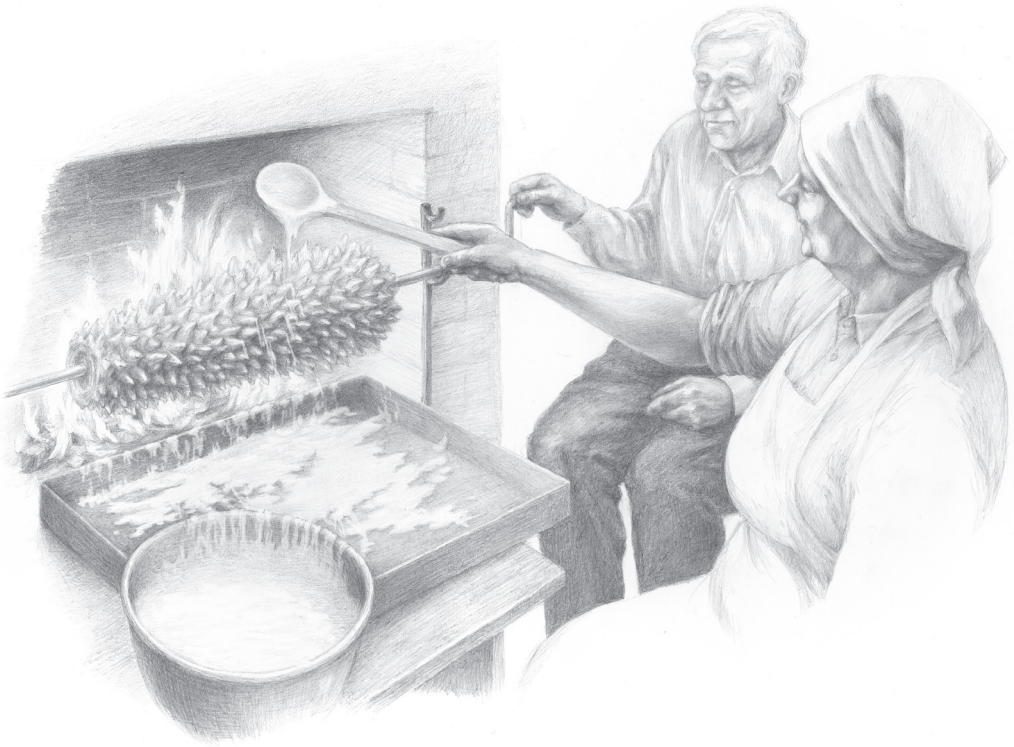
Kepdavo ant ranka sukamo medinio volo, kuris vienam gale siauresnis, kitame platesnis: *Tas volas beržinis padarytas, sunkus labai. Padėtas ant tokių ožiukų gelažinių*[1442]. Volą apsukdavo popieriumi: *Popierio tokio buvo, kad in jį neliptų. Siūlą paimi, špūlalą ir apsuki gražiai, kad jis nesmuktų*[1443]. Kepdavo dviese: *Vyras suka, o aš piliu*[1444]. Tešlai pilti naudojo skylėtą samtį: *Samtis buvo aliuminis. Ale buvo labai tankus, buvo labai mažos skyliukės, tai vyras paėmė ir didesnes kuo tai išgįžo*[1445]. Kepdavo iš lėto, tešlos ant nuolat sukamo volą pildavo nedaug: *Paimi iš kibiro ir taškai. Vienas visada sukt turi, nesustosi. Žiūrėk – vienoj vietoj jau geltona, – tai reik sukt. Tadu vėl pili, vėl pili. Tai dvi valandas arba pustrečios būtinai reikia kept*[1446]. Šakočio kepimui naudodavo beržines malkas be žievės: *Beržų atskirai pripjauna, išdžiovina, prideda rietinėlų. Apskuta da žalius. Reikia, kad nebūtų žievės tos, kad dūmai neitų. Toj‘ žievė labai rūksta*[1447]. Iškeptą atvėsindavo, nuimdavo nuo volo ir atskirdavo popierių: *Nusmunka su tuo popieriu. Tadu apvoži ir stovi. Inkiši rankų, tų popierį ištrauki. Ale didelis, kvepia, gardus*[1448].

Gausius valgius kaišiadoriečiai užgerdavo **gira**: *Velykoms mama darydavo duoninę girą – kvasą. Padarydavo daug, didžiulį emaliuotą kibirą*[1449]. Turtingesnieji Žaslių valsčiaus apylinkių gyventojai nusipirkdavo apvalių cikorijos lazdų ir išsivirdavo kavos[1450].

Ant Velykų stalo būdavo **degtinės**. Kad naminė degtinė būtų skanesnė, ją pakaitindavo su kmynais ir medumi: *Virinti nereikia – tik užverdi, iškart ir nukeli nuo ugnies. Tada į nevirtos puslitrį įpili puslitrį su kmynais, su medum pavirtą. Gaunasi labai skanu*[1451].

Kai šeima baigdavo valgyti, surinkdavo nuo stalo trupinius ir šventintų kiaušinių lukštus ir *sudėdavo pečiun sudeginti*[1452]. Kiti lukštus atiduodavo vištoms sulesti[1453]. Paprastai stalo nenukraustydavo, likusiais valgiais sotindavosi per visas šventines Velykų dienas.

1440 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1441 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1442 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1443 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1444 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1445 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1446 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1447 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1448 KšM: pateikėja Mlečkienė (Čiulodaitė) Jadvyga, gim. 1931 m. Našlėnų k.
1449 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1450 Samulionytė J. Gavėnios ir Velykų valgiai, Mačiokienė J. (sud.) *Paparčių ir Žaslių apylinkės*, Kaišiadorys: Kaišiadorių etninės kultūros centras, 1997, p. 330.
1451 KšM b. 446, l. 6: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai papročiai Kaišiadorių rajone*, 2004. Pateikėja Ditkevičienė (Noreikaitė) Marė, gim. 1930 m. Lankakiemio k., gyv. Vilūnų k.
1452 LII b. 83, p. 75: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.
1453 VU f. 81, b. 294, l. 2: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.



↑ Šakočio kepimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Pavalgę eidavo *ridinėti kiaušinių ir mušti jų*[1454]. *Kiaušinius ridindavo ir vaikai, ir suaugę žmonės. Paleidžia kiaušinį, ir jei jis užgauna kitą kiaušinį, tai tą ir pasiima*[1455]. Pradėdami margučių muštynes, pirmiausia pasitikrindavo jų stiprumą: *Stiprių kiaušinių ieškojo drutindami į dantis. Muša pirmiausia smaigaliais, paskui bukais galais. Kai tau sumuša abu galus kiaušinio, – jo netenki, jį pasiima tas, kurio stiprus kiaušinis*[1456].

Pavakariu kaimynus lankydavo lalauninkai *(alalauninkai)*: Darsūniškyje (Kruonio valsčius) šventiškai apsirengę bernai su armonika eidami *alalauninkais alalauti*, nešdavosi per pečius persimetę sėtuves dovanoms dėti: *Atėję prie namų lango pabelsdavo ir sakydavo: „Tėveli, karveli, pavelyk palinksmint namelį. Močiute, gegula, pavelyk palinksmint namelį.“ Šeimininkai viduje nešokdavo*

1454 VU f. 81, b. 294, l. 2: Šapokaitė N. *Lietuvių liaudies papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl.,* 1969. Pateikėja Šiugždienė Leokadija, gim. 1901 m., gyv. Gegužinių k.

1455 KšM b. 595, l. 59: Žižliauskaitė L. *Kaišiadorių rajono papročiai, tautosaka, dainos, etnografinių sąvokų aiškinimas,* 2005. Pateikėjas Paškevičius Juozas, gim. 1915 m. Nemaitonių k.

1456 KšM b. 408, l. 25: Belekevičius V. *Kaugonių, Varniškių, Žalio Rago, Galviškių, Skynimų, Slabadėles kaimų (Paparčių seniūnija) aprašymai,* 2002.

kviesti alalauninkų vidun, laukdavo, kad daugiau ir gražiau prašytų. Prašomi vidun ne visur alalauninkai eidavo, nes skubėdavo visus apeiti ir dar į gretimus kaimus nueiti. Tad šeimininkės išnešdavo jiems laukan Velykinių vaišių – kiaušinių, dešros, degtinės, pyrago ar kito ko turėdamos[1457].

1457 KšM b. 64, l. 17: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje,* 1972. Pateikėja Radzevičiūtė Uršulė, gim. ~1898 m. Darsūnišyje.

ŠEIMOS ŠVENTĖS

← Astos Sabonytės fotografija

Šeimos šventės susiję su žmogaus gyvenimo ciklu, reikšmingiausiais gyvenimo įvykiais – gimtuvėmis, vestuvėmis ir laidotuvėmis. Mūsų tradicijoje jų šventimas sutelkdavo ne tik šeimos narius, giminaičius, bet ir kaimynus – visą bendruomenę.

XX amžiaus pirmojoje pusėje visuomenėje buvo vertinamas tik šeimyninis gyvenimo būdas, vedybiniai santykiai. Krikščionių bendruomenėje bendras gyvenimas neįtvirtinus bažnytinės santuokos buvo netoleruojamas. Iki 1940 metų tuokiamasi buvo tik bažnyčioje. Kai kurie Kaišiadorių apylinkių dvasininkai ypač griežtai išsakydavo savo nepakantumą gyvenusiems ne santuokoje ir skatindavo jų atskirtį: *misionierius per pamaldas pasakė, kad kaime trys šeimos gyvena nesusituokusios, – t. y. susimetę. Ir buvo pasakyta, kad jų reikia vengti kaip raupsuotųjų, su jais nekalbėti*[1458]. Negerbiama, atstumiama ir viešai pajuokiama buvo kūdikio susilaukusi netekėjusi mergina: *Jei mergose pasigimdo vaiką, tai tą merginą labai negerbdavo*[1459]. *Jei koks vaikinas pradėdavo ja rūpintis, tai jo tėvai labai prieštaraudavo tokiai draugystei*[1460]. *Jei mergose įsitaiso vaiką, tai kaimo bernai jos namų duris arba kiemo vartus išsuodina, išdegutuoja*[1461]. Nelengva dalia buvo ir nesantuokinių vaikų, kurie Kaišiadorių apylinkėse būdavo vadinami *benkartais, mergų vaikais*. Nevedę, neištekėjusios taip pat nelaikyti rimtais suaugusiaisiais, todėl jie negalėjo visavertiškai dalyvauti visuomeniniame gyvenime: *Netoli trisdešimt metų jau senbernis, senmergė. Kaime tokių mažai būdavo*[1462].

1458 KšM b. 388, l. 3: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Meilutienė Genovaitė, gim. 1927 m. Žasliuose, gyv. Rumšiškėse.

1459 KšM b. 388, l. 18: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Čičirikienė (Dubosaitė) Adelė, gim. 1936 m. Bartkūnų k.

1460 KšM b. 427, l. 17: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas.

1461 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1462 KšM b. 427, l. 6: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

↑ Juozo ir Veronikos Lekavičių vestuvės. Rumšiškės, 1928 m. Fotografiją pateikė V. A. Markevičius

VESTUVĖS

Vedybos buvo reikšmingiausias įvykis jaunuolių gyvenime, o vestuvės – viena didžiausių švenčių. Vedybos buvo šeimos kūrimą įteisinantis aktas, savo visuomeninės padėties įtvirtinimo įrankis. Vestuvės, lydimos įvairių papročių, apeigų, maginių veiksmų, žymėjo perėjimą iš vieno gyvenimo tarpsnio į kitą, šeimyninio gyvenimo, naujų giminystinių ryšių pradžią.

Iki XX amžiaus vidurio visoje Lietuvoje, – ne išimtis ir Kaišiadorių regionas – buvo paisoma vedybų eiliškumo pagal gimimo pirmumą. Teisę ištekėti pirma turėjo vyriausioji dukra; jaunesniosios negalėjo tekėti, kol buvo neištekėjusi vyresniosios: *Visada stengdavosi pirmą už vyro vyresniąją dukterį, paskui – jaunesnę. Sakydavo jei koks jaunikis siekdavo jaunesniosios: „Matai, pirma reikia rugius pjaut, ne kviečius“, – t. y. negalima vyresniosios aplenkt*[1463]. Ringailių kaime (Žiežmarių valsčius) sakydavo: „kaladė per kaladę nesirita.“[1464] Jeigu vis dėlto pirma ištekėdavo jaunesnioji, vyresniąją žmonės apšnekėdavo. Ilgainiui vedybų eiliškumo paprotys nyko. Tiesa, sūnums jis griežtai ir nebuvo primetamas.

1463 LII b. 83, p. 81: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elžbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

1464 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 76. Pateikėjas Gustas Jurgis, gim. 1922 m. Ringailių k.

↑ Vestuvės. Žiežmariai, XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė G. Naudžiūnas

Labai retai pasitaikydavo, kad vedę išsiskirtų: *Skyrybų anksčiau nebūdavo. Šliūbas paimtas – šventas reikalas*[1465]. *Anksčiau vesdavosi visam gyvenimui – vyras žmoną muša, peša, vaikus daužo, bet vis tiek gyvena kartu*[1466]. Kruonio valsčiaus apylinkėse buvo sakoma, kad *vedęs kaip atriekta duonos riekelė – atgal negrįši*[1467].

Piršlybos

Kaišiadorių apylinkėse iki XX amžiaus vidurio vedybos prasidėdavo nuo piršlybų. Bartkūnų kaime (Rumšiškių valsčius) piršliai važiavo maždaug iki 1960 metų. Po piršlybų vyko sužadėtuvės *(žiedavonės)*, vestuvės *(vestuvė, veselė),* galiausiai – sugrįžtuvės *(sangążai, sangrąžos, suvėjimas)* – trumpas jaunosios sugrįžimas namo.

1465 KšM b. 427, l. 21: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šiugždienė (Radzevičiukė) Ona, gim. 1931 m. Kruonyje.

1466 KšM b. 388, l. 20: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Gėnienė (Palčiauskaitė) Bronė, gim. 1929 m. Kruonyje, gyv. Lašinių k.

1467 KšM b. 427, l. 16: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas.

Piršliais į merginos tėvų namus važiuodavo piršlys su jaunikiu. Piršlių dienomis buvo laikomos porinės savaitės dienos: antradienis, ketvirtadienis ir šeštadienis. Taikydavo, kad nebūtų pasninkas. Atvykusius piršlius tėvai sodindavo už stalo, vaišindavo: *Piršlyboms niekas ypatingai nesiruošdavo. Tačiau būtinas patiekalas – **kiaušinienė**, kurią kepdavo mergina, pas kurią atvykdavo piršliai. Pagal kiaušinienę jaunikis spręsdavo apie merginos šeimininkiškus sugebėjimus. Dar buvo paduodama varškės, sviesto, rečiau sūrio*[1468]. Piršliai atsiveždavo butelį degtinės, vykdavo sugertuvės, vadinamosios *arielkos*. *Sakydavo: „O atvažiavo pas Oną piršliai su arielkom“, – t. y. su pasiūlymu tekėti*[1469]. *Jei neini už atvažiavusio berno, tai tėvai apmoka už atsivežtą butelį*[1470]. *Užmoka už arielką ir – „Važiuokit sau namo“.*[1471]

Jeigu tėvams peršamasis patikdavo, tardavosi dėl turto dalies – *pasogos,* kurią tėvas skirdavo ištekančiai dukrai: *Dėl pasogos jau labai derėdavosi. Piršlys iš jaunosios tėvų daug reikalaudavo. Jaunikis sėdėdavo ir klausydavo. Sodindavo prie stalo ir būsimą nuotaką. Pirmiau pasogos paprašydavo daug, po to po truputį nusileisdavo*[1472]. Dažniausiai pasoga buvo duodama pinigais ir gyvuliais. Kaišiadorių apylinkėse pinigais duodavo 1000, 2000 litų ir daugiau. *Pinigus atiduodavo prieš šliūbą. Iš gyvulių pasogai duodavo kokią karvę, kumeliuką. Kartais ir paršų duodavo. Atvažiuodavo po veselės ir viską išsiveždavo iš jaunosios tėvų*[1473]. Pasogos dydis priklausė nuo šeimos turtingumo, vaikų skaičiaus šeimoje.

Dėl kitos atsineštinio turto dalies – *kraičio* nesiderėdavo. *Kraitis yra jos pačios, būsimos nuotakos sukrautas – staltiesės, rankšluosčiai, drobės baltiniams, kelnėms. Kraitį padeda sukrauti mama. O tėvas skiria pasogą pinigais*[1474].

Aptarę pasogą, tėvai užvesdavo kalbą apie jaunąjį, jo šeimą ir turtą. Tuo metu buvo priimtos turtiniu požiūriu lygios santuokos. *Kai tėvai išleidžia dukrą ir duoda pasogą, tai žiūri, kad ir jaunikis geras būtų, juk vaiką in gyvenimą išleidžia*[1475].

Dukros dalia priklausė nuo tėvų: *Atvažiavo piršlys su jaunikiu, sutarė dėl*

1468 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.

1469 LII b. 83, p. 103: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1470 KšM b. 427, l. 13: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Lisauskienė (Bartkutė) Adelė, gim. 1915 m. Lankakiemio k., gyv. Vilūnų k.

1471 KšM b. 388, l. 5: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Pilionienė Ona, gim. 1908 m. Kapitonišlių k., gyv. Rumšiškėse.

1472 KšM b. 388, l. 14: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Grigaliūninė (Sidarikė) Marijona, gim. 1926 m., gyv. Rusonių k.

1473 KšM b. 427, l. 2: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1474 KšM b. 388, l. 16: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėjas Mereckas Juozas, gim. 1914 m., gyv. Dovainonių k.

1475 KšM b. 427, l. 2: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

vestuvės, dėl pasogos dydžio ir viskas. Jaunosios kartais net neklausdavo nuomonės[1476]. *Eidavo ir už nemylimo, jei tėvai sutardavo – jaunoji neprieštaraudavo*[1477]. *Jeigu piršliai atvažiuoja ir jeigu tėvams patinka, tai ir liepia eiti mergaitei. Ir eina. Ji jo nepažįsta. Ir nežino jo, koks jis – ar razbaininkas, a pijokas, a laidokas*[1478]. Tačiau pasitaikydavo, kad jaunoji *užsisperečija, kad netinka vyras ir viskas*[1479].

Jeigu abi pusės sutardavo, jaunosios tėvai sutartą dieną važiuodavo pas būsimojo jaunikio tėvus, apžiūrėdavo jo namus, ūkį: *būdavo apžvalgai, kai tėvai nuvažiuoja pas būsimą vyrą*[1480]. Domeikiemio kaime (Kruonio valsčius) pas vaikino tėvus važiuodavo ir pati mergina: *Jei sutaria ženytis, tai jaunoji su tėvais atvažiuoja į jaunojo pusę peržvalgų*[1481]. Būdavo, kad jaunasis merginos tėvams pasirodydavo nepakankamai turtingas, ir tuomet dukros už jo neleisdavo: *Jeigu berno ūkis tėvams nepatikdavo, tai tėvas bernui sumokėdavo už arielkas. Tas reiškė, kad atsisakoma nuo tolesnių piršlybų*[1482].

Paprastai piršliai merginos namuose lankydavosi keletą kartų: *Po vieno karto atvažiuodavo dar ir dar kartą*[1483]. Neretai pakakdavo poros apsilankymų: *Būdavo arielkos, o paskui žiedavonės*[1484]. Sužadėtuvės *(žiedavonės)* vykdavo galutinai susitarus tuoktis. Jomis būdavo užbaigiamos piršlybos. *Tada mergos tėvai pasikviesdavo kaimynų, gerdavo, vaišindavo, sutardavo vestuvių laiką. O vaišių pabaigoje merga duodavo dovanas piršliui – abrūsą ar trivalaktę, arba ir viską drauge, o jaunikiui tėvams parvežti trivalaktes*[1485].

Netrukus po to jaunuoliai *paduodavo užsakus* – apie susitarimą tuoktis pranešdavo kunigui, kuris šį ketinimą viešai skelbdavo bažnyčioje tris sekmadienius iš eilės: *Po pamokslo kunigas pasakydavo apie būsimas vestuves, pasakydavo jaunojo ir jaunosios pavardę. Užsakus skelbdavo tris savaites*[1486].

1476 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1477 KšM b. 427, l. 21: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šiugždienė (Radzevičiukė) Ona, gim. 1931 m. Kruonyje.

1478 KšM b. 561, l. 33: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2002. Pateikėja Morkūnienė (Ginskaitė) Anelė, gim. 1914 m., gyv. Bublių k.

1479 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1480 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1481 KšM b. 427, l. 10: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1482 LII b. 83, p. 104: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1483 KšM b. 427, l. 1: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1484 LII b. 83, p. 101: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Drūlienė Ieva, gim. 1882 m., gyv. Livintų k.

1485 LII b. 83, p. 103: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1486 KšM b. 427, l. 1: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

Taip būdavo siekiama išsiaiškinti, ar nėra kliūčių vedyboms. *Kartais moteriškės bažnyčios davatkėlės išsiaiškindavo, ar kavalierius iš bedieviškos šeimos, ar kitoj parapijoj vaiką kokiai mergaitei padaręs*[1487].

Padavus užsakus, abiejose pusėse prasidėdavo pasiruošimas pačioms vestuvėms. Tuo metu kviesdavo svečius ir pradėdavo rūpintis maistu. Vestuvių vaišėms *pjaudavo kiaulę, veršelį ar avį, kas turėdavo ir paukščių pjaudavo*[1488]. Darydavo naminę degtinę, alų, girą.

Kvietimas į vestuves

Jaunieji kviesdavosi *pulką* – savo palydovus *(palydninkus)* per vestuves. *Per vestuves būdavo vienas piršlys ir kelios svočios*[1489]. Piršlys – svarbiausias vestuvių veikėjas, jis vadovaudavo visai jų eigai: *Piršlys veda bendrą vestuvių tvarką, ypač prižiūri apeiginę jų pusę. Jį vadina vestuvių tėvu. Vestuvėse visur jaučiasi jo komanda*[1490]. *Į piršlius labiau eidavo tie, kurie turi liežuvį*[1491]. Be piršlio ir svočių, lydėti jaunųjų būdavo kviečiami pabroliai ir pamergės. Įprastai *pamerges kviesdavo jaunoji, pabrolius jaunikis, tik sutaikydavo, kad būtų porose*[1492]. Svočių vyrus, kuriuos vadino *maršalkomis*, taip pat kviesdavo į pulką. Jeigu buvo keliamos didelės vestuvės, ir pulkas būdavo didelis, jei mažos – mažesnis. *Paprastai didesnės giminės būdavo didesnė vestuvė*[1493].

Kitus svečius į vestuves sukviesdavo jaunųjų siunčiamas pasiuntinys – *kvieslys*. Darsūniškio apylinkėse (Kruonio valsčius) nuvykęs į nurodytus namus kvieslys pasakydavo iškilmingą oraciją:

Atėjo kvieslys, po nosia snarglys,
Tas nuslys, kitas išlys.
Prašom nesipuikuoti, ateiti su mažais vaikais.
Jautis pakabintas, peilis įsmeigtas.
Kas norės atsipjaus, kas norės atsitrauks[1494].

1487 KšM b. 427, l. 28: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Matonis Petras, gim. 1920 m. Griežieniškių k.

1488 KšM b. 411, l. 128: Švabaitė A. *Lietuvių valstiečių vestuviniai papročiai Kaišiadorių rajone (XIX a. antroje pusėje ir XX a. pirmoje pusėje),* 1971–1972. Pateikėja Gumbrevičienė Emilija, gim. 1891 m. Cineikių k., gyv. Bekštonių k.

1489 KšM b. 388, l. 16: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje,* 2002. Pateikėja Čičirikienė (Dubosaitė) Adelė, gim. 1936 m. Bartkūnų k.

1490 LII b. 34, l. 41: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955. Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

1491 KšM b. 427, l. 8: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Bernotienė (Sausanavičiūtė) Antanina, gim. 1927 m., gyv. Darsūniškyje.

1492 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1493 KšM b. 427, l. 18: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Matonis Antanas, gim. 1923 m. Kovaičių k.

1494 KšM b. 64, l. 30, 31: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Žukauskienė (Zavistanavičiūtė) Pranė, gim. 1902 m. Darsūniškyje.

↑ Jaunieji su palyda. Žasliai, XX a. 4 deš. KšM

Kartais svečius į vestuves kviesdavo ne kvieslys, o jaunųjų tėvai ir patys jaunieji.

Į vestuves būdavo įprasta kviesti krikštatėvius, gimines, kaimynus. Pakviestieji ateidami pagal savo išgales atsinešdavo maisto. Vieni nešdavosi *sūrio, bulką iškeptą*[1495]; kiti – *didelį iškeptą pyragą, kumpio, šnapso*[1496].

Kiekviena moteris kepdama šventinį pyragą ‚stengėsi, kad jis būtų ne tik skanus valgyti, bet ir gražus pažiūrėti. Kai kurios iš mielinės tešlos vingriai išraitydavo ***pirakčiauninką***: *3 kilogramus miltų supilu į geldą, į juos pilu cukruje ištirpintas mieles, truputį vandens, pieno. Viską palaikau šiltai 1–1,5 val. Tada dar įpilu pieno, įmušu 3 kiaušinius, dedu druskos ir užminkau apykietę tešlą. Tešlą išdalinu į 7 apvalius gabalus, šiltai palaikau, kad pakiltų. Tada labai plonai iškočioju, dedu tirpinto sviesto, pabarstau cukrumi, vėl dedam tešlos, sviestą, cukrų, dedu džiovintų slyvų, mirkytų be kauliukų ir vėl sluoksniuojam, kad būtų 7 sluoksniai. Tada suvynioju, kad būtų kaip rulonas ir susuku spirale. Dedu ant apvalios, sviestu pateptos keptuvės, su žąsies plunksna aptepu plaktu kiaušiniu ir kepu apie valandą laiko*[1497].

1495 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1496 KšM b. 427, l. 1: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1497 LII b. 900, p. 94: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Radlinskienė Elena, gim. 1922 m., gyv. Kaišiadoryse.

Iškeptą pyragą veždavosi rėtyje. Jeigu ant vaišių stalo atsidurdavo ne vienas toks kepinys, tarp šeimininkių netgi vykdavo savotiškos varžytuvės: *ragaudavo, kurios gaspadinės skanesnis. Jeigu kuriai nepavykdavo, atšokdavo pluta, tai buvo apkalbos ant viso kaimo, kad net įkištas katinas nesiekia viršaus su uodega*[1498].

Kaime į vestuves eidavo ir nekviesti, ypač jaunimas. *Kas norėjo, tas susigrūsdavo į veselę*[1499]. Darsūniškyje (Kruonio valsčius) būrys eidavo su savo muzikantu. Nekviestieji į namus neidavo ir prie stalo nesėsdavo; jie šokdavo ir linksmindavosi lauke. Smilgių kaime (Kaišiadorių valsčius) tokiems vestuvių svečiams duodavo išgerti ir užkąsti: *Nekviestus vaišindavo šeimininkas su čerka ir pyragu*[1500]. *Paprastai priraikydavo pyrago riekėmis, sudėdavo į rėtį ir apnešiodavo aplink. Vaikams paberdavo saldainių*[1501].

Darsūniškyje (Kruonio valsčius) buvo kitoks paprotys: vestuvininkams sugrįžus iš bažnyčios ir susėdus už stalo, nekviestieji svečiai sugužėdavo į vidų su gėlynais apipinta kėde; merginos įsinešdavo gražų parinktinį rankšluostį, juo užtiesdavo kėdę ir padainuodavo. Tada pasodindavo ant kėdės ir po tris kartus pakilnodavo jaunuosius – pirmiausia jaunąją, vėliau jaunikį. Vestuvininkai nekviestiesiems už pakilojimą atsilygindavo vaišėmis ir gėrimais. *O vėliau galėdavo pasikiloti vestuvės pulkas. Už pakilojimą jaunimas gaudavo vaišių*[1502]. Antakalnyje (Žiežmarių valsčius) vestuvininkus kilodavo poromis: *Paprašo jaunuosius išeiti iš užstalės ir pasodina ant kėdės. Kėdė turi būt graži, apipinta kažkokių gėlių papuošta. Jei piršlys leidžia, pasodina jaunuosius, nukelia tris kartus, sušunka „uria!" Jaunikis turi duot butelį ar tai saldainių, ar vaišių, ar vyno. Ir tada susodina pabrolį su pamerge, irgi pakyloja. Taip jaunimas užsidirba sau pasivaišinti*[1503].

Kai kur vestuvininkus kilnodavo lauke: *Vyrai išsikviesdavo piršlį, pajaunius ir keldavo aukštyn, už tai duodavo po bonką arba saldainių. Pojaunės saldainiais vaišindavo jaunimą. Joms saldainius pirkdavo pojauniai*[1504]. *Nu tai pabrolius ūria! Maršalkas ūria! Kelia. Jau laukan bijok išeit, ba pastvers tai bus. Nu, tai neturi degtinės, tai nors cigaterėm pavaišink. Kadaise gi cigaretės buvo gi šis tas*[1505].

1498 LII b. 900, p. 84: Kaišiadorių rajono senovinių valgių aprašymai, 1970 m., *Etnografinių valgių receptūros*. Pateikėja Radlinskienė Elena, gim. 1922 m., gyv. Kaišiadoryse.

1499 KšM b. 388, l. 5: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Pilionienė Ona, gim. 1908 m. Kapitonišlių k., gyv. Rumšiškėse.

1500 LII b. 1282, p. 51: Ivoškaitė J. *Kaimas ir jo papročiai*, 1989. Pateikėja Ivoškienė Ona, gim. 1902 m. Smilgių k.

1501 LII b. 1282, p. 61: Ivoškaitė J. *Kaimas ir jo papročiai*, 1989. Pateikėja Ivoškaitė Janina, gim. 1926 m. Smilgių k.

1502 Lapinskas V. Šiandieninės darsūniškiečių tradicijos. Lukoševičius O. (sud.) *Kaišiadorys: miesto ir apylinkių praeitis,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 1999, p. 130, 131.

1503 KšM b. 692, l. 17: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.

1504 LII b. 1282, p. 61: Ivoškaitė J. *Kaimas ir jo papročiai*, 1989. Pateikėja Ivoškaitė Janina, gim. 1926 m. Smilgių k.

1505 KšM b. 178, l. 169: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.

Vestuvių išvakarės

Vestuvių išvakarėse abiejų jaunųjų namuose būdavo rengiamas susiėjimas, vadintas *subatvakariu, devyniais vakarais, žilvitvakariu*: *Vakare prieš vestuvę susirenka jaunimas, muzikantas jau groja. Mergos ir berno pusėje būdavo taip pačiai*[1506]. Šį vakarą lydėjo jaunųjų atsisveikinimo su jaunyste, pasiruošimo vestuvėms apeigos. XX amžiaus pradžioje Kaišiadorių apylinkėse buvo laikomasi seno papročio – su gimtaisiais namais, artimaisiais ir kaimo bendruomene jaunoji atsisveikindavo *(atsikloniodavo)* raudojimu, reiškusiu gilią pagarbą: *Jaunoji vestuvių išvakarėse užeina kaime kiekvieną sodybą ir apverkia savo jaunas dienas, atsisveikina su kaimiečiais*[1507]. Beištrakių kaime (Kaišiadorių valsčius) pamergės lydima jaunoji *atsikloniodama* pereidavo per visą kaimą du kartus. Pirmą kartą – likus keturioms dienoms iki vestuvių, antrąjį – vestuvių išvakarėse[1508]. Livintų kaime (Rumšiškių valsčius) kaimynų pagerbimo paprotys vestuvių išvakarėse buvo paplitęs ir jaunikio pusėje. Įprastai jaunieji pereidavo per kaimo pirkias, atsiprašydavo kaimynų, jeigu būdavo jiems kuo nors nusikaltę, kviesdavo į vestuves: *Vestuvių dienos išvakarėse ne tik merginos – nuotaka, bet ir vyrai – jaunikis eidavo per kaimą kloniotis*[1509].

Ateidami į susiėjimą vestuvių išvakarėse svečiai atsinešdavo kokių nors vaišių: *Niekas neateidavo tuščiomis – kas kiaušinį, kas sūrio atnešdavo*[1510]. Medinų kaime (Kruonio valsčius) visus susirinkusius vaišindavo šeimininkai: *gaspadoriai ruošdavo vaišes, kepdavo pyragus. Ant pyrago eidavo ne tik jaunimas, bet ir ženoti. Visi gaudavo kampą, pyragą pjaustydavo būtinai kampu. Darydavo alų, girą. Jeigu būdavo turtingi gaspadoriai tai duodavo mėsos*[1511].

Vestuvės

Dažniausiai vestuves keldavo vėlyvą rudenį arba žiemą, laisvesniu nuo ūkio darbų metu: *Vasarą darbais užsiėmę žmonės, neturėdavo laiko ženytis ir pas mergas eiti*[1512]. Be to, šaltuoju metų laiku ir ypač nuėmus derlių rudenį

1506 KšM b. 427, l. 10: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1507 KšM b. 427, l. 10: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1508 LII b. 83, p. 104, 105: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1509 LII b. 83, p. 101: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Drūlienė Ieva, gim. 1882 m., gyv. Livintų k.

1510 KšM b. 427, l. 16: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas

1511 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 81. Pateikėja Ališauskienė (Degutytė) Janina Marijona, gim. 1924 m. Medinų k.

1512 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

būdavo galima suruošti gausesnes vaišes. Neplanuodavo vestuvių per gavėnią ir adventą, nes tai buvo pasninko ir susilaikymo nuo triukšmingų linksmybių laikas; tuomet ir kunigai netuokdavo.

Vestuves keldavo šiokiadienį: *Daugiausiai antradieniais šliūbai būdavo*[1513]. Sakydavo: „*Utarnyke po pietelių stos mergelė prie rūtelių.*“[1514] Kiti rinkdavosi paskutines savaitės dienas – šeštadienį, sekmadienį. Vestuvių trukmė buvo labai įvairi. Mažiau turtingi šventė vieną arba dvi dienas, o pasiturintys – tris, keturias ir net ilgiau. Vestuvės būdavo švenčiamos atskirai pas jaunąją ir pas jaunąjį: *Tai į vieną pusę važiuoja, tai į kitą*[1515].

Jaunojo sutikimas

Vestuvių rytą pas jaunąją atvažiuodavo jaunikis su palyda, vadinama *kavalieriaus svečiais*. Juos sutikdavo dvejopai: tariamai nedraugiškai, užtverdami vartus, arba svetingai. Jaunikis jaunajai atveždavo **vestuvinį pyragą – karvojų**, rūtų vainikėlį ir dovanų skarą ar batus, kuriuos įteikdavo piršlys arba pabrolys, o priimdavo pamergės*: Jaunikis atveža apskritą bandą pyrago, padabintą kietkučiais, viduje prismaigstyta šakaliukų, apkaišyta rūtomis, kasnykais. Tai karvojus. <...> Po karvojum padėta skara nuotakai. Kartais jaunasis nuotakai atveždavo batus. Karvojų su skepeta (ar batais) paduodavo ne pats jaunasis, bet jo pabrolys, tokia oracija: „Mat, mano miela sesute, iki šiolei linksma buvai, uliojai, visi mylėjo. Jei geras bus bernelis, tai nors nedėlioj pabučiuos, o kad koks – tai su kūloku užduos.“ Pabrolio paduotą karvojų priima pamergės. Jos rūtas paėmę prisega ant nuotakos galvos*[1516]*. Vainikėlis jaunajai ant galvos būdavo iki pirmos dienos vakaro. Ankščiau nedegindavo. Kai kurios susirišdavo į venzliuką ir paslėpdavo, palikdavo kur po paduška: „Pašventinto daikto juk neišmesi.*“[1517]

Karvojus užėmė svarbią vietą vestuvių apeigose. Jis buvo laikomas simboline šventa duona, kupinas simbolių ir maginių ženklų, todėl labai gerbiamas[1518]. Karvojų kepdavo ištekėjusios, vyresnės moterys: *Karvojų kepdavo jauniko motka*[1519]. Gastilonių kaime (Rumšiškių valsčius) jį kepdavo *iš tam tyčia*

1513 KšM b. 427, l. 10: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m., gyv. Domeikiemio k.

1514 KšM b. 178, l. 166, 167: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m., Jagelonių k.

1515 KšM b. 427, l. 5: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1516 LII b. 83, p. 108, 109: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1517 KšM b. 388, l. 14: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Grigaliūninė (Sidarikė) Marijona, gim. 1926 m., gyv. Rusonių k.

1518 Dundulienė P. *Duona lietuvių buityje ir papročiuose*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 2007, p. 55.

1519 LII b. 17, l. 12: Milius V. *Maistas, jo paruošimas ir namų apyvokos daiktai*, 1955. Pateikėjas Zujus Pranas, gyv. Gerų Vakarų k.

parengtų gerų kvietinių miltų. Karvojus būdavo apvalus, išgražintas ratilais: *Padaro apskritą, viršų pamargina įspaudžiant ratukus stikline*. Iškeptą puošdavo rūtomis: *Iš viršaus į karvojų prieš kepant prikaišioja šakaliukų, kuriuos paskui ištrauko ir į tas skylutes prikaišo rūtų. Tačiau kartais tyčia karvojaus viduryje palieka šakaliukus, kad paskui pamergės pjaustydamos rastų*[1520]. Kepant karvojų svarbu buvo linksmintis, kad jaunųjų santuoka būtų laiminga: *Karvojų kepdamos bobos su liže šokinėja, trepsena pečiun šaudamos*[1521]. Už jaunojo karvojų svočios atsidėkodavo dovanomis*: duodavo nuotakos abrūsus pabroliams, vėliau ėmė duoti nosines*[1522]. Atskirai būdavo kepamas svočios karvojus, kuris skirdavosi savo išvaizda, puošnumu.

Piršlys išpirkdavo svečių užsėstą vietą prie stalo: *jis padeda svečiams ant stalo butelį ir bulką pyrago. Svečiai pasiima bulką ir bonką ir užleidžia stalą jaunikio svečiams*[1523]. Tada jaunasis su palyda prisėsdavo. Jaunieji būdavo sodinami atskirai vienas nuo kito, priešinguose stalo galuose: *Pomergės sėdi prie jaunosios, o pabroliai sėdasi prie jaunojo*[1524]. Sodindavo ir prie skirtingų stalų: *Stalai būdavo atskirai – jaunosios šonas atsisėsdavo prie vieno stalo, jaunikio šonas – prie kito. Jaunieji prie stalo kartu sėda tik po šliūbo*[1525].

Kai tik jaunąjį pasodindavo už stalo, visi susirinkusieji *mesdavo ant žiedo – kas pinigais, kas trivalaktėmis*[1526]. *Pirmiausia ant lėkštutės padeda tėvelis, o po to – visi susirinkę svečiai*[1527]. Po šios apeigos būdavo prismeigiamos rūtų šakelės – pulko ženklas: *Viena pamergė neša lėkštelę, kita kasnykus*[1528]. Pirmiausia rūtų šakutę su pusiau perlenktu baltu šilkiniu kaspinėliu prismeigdavo jaunikiui, – jaunasis atsimokėdamas įmesdavo lėkštelėn pinigų; paskui iš eilės prismeigdavo vyriausiajam ir kitiems pabroliams, taip pat – piršliui, maršalkoms, muzikantams. Už tai visi įmesdavo į lėkštelę pinigų[1529].

Prieš išvažiuojant į bažnyčią vestuvininkai buvo vaišinami. Dovainonių

1520 LII b. 34, l. 37: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Mačenkaitė Marijona, gim. 1894 m., gvv. Gastilionių k.

1521 LII b. 83, p. 108: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958.
Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1522 LII b. 83, p. 108, 109: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958.
Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1523 LII b. 34, l. 40: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

1524 KšM b. 388, l. 16: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėjas Mereckas Juozas, gim. 1914 m., gyv. Dovainonių k.

1525 KšM b. 427, l. 5: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1526 KšM b. 388, l. 22: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Varnienė Magdelena, gim. 1910 m., gyv., Lašinių k.

1527 KšM b. 427, l. 16: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėjas nenurodytas.

1528 LII b. 34, l. 40: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

1529 LII b. 34, l. 40, 41: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

kaime (Rumšiškių valsčius) duodavo šiek tiek *paragaut maisto, degtinės*[1530]. Labiau pamaldūs jaunieji nevalgydavo – ruošdamiesi atlikti išpažintį ir priimti Komuniją jie laikydavosi eucharistinio pasninko: *Prieš važiuojant į jungtuves jaunieji nevalgydavo. Jaunikio šaukštą pavilgo vyriausias pajaunys, nuotakai pavilgo šaukštą pomergė*[1531]. Būdavo, kad ir niekas nevalgydavo: *Iš ryto suvėjo, tai nevaišina niekuo. Visiškai nieko. Tik ta ceramonija – išlaist nuotaką, atsisveikyt, ant žiedo sudėt kiek jau tynai. Ir išvažiuoja šliūban*[1532].

Išvykimas į bažnyčią

Išvažiuojant į bažnyčią jaunoji atsisveikindavo su namų aplinka. Senu papročiu tai darydavo apeidama aplink stalą: *Išeidama iš užstalės nuotaka tris kartus eidavo aplink stalą, dar stalą pajudindavo traukdama paskui save staltiesę*[1533]. Staltiesės truktelėjimu buvo linkima visoms netekėjusioms merginoms greitai ištekėti. Tada jaunoji arba abu jaunieji atsisveikindavo su tėvais, bučiuodavo jiems rankas ar kojas. Tėvai suteikdavo palaiminimą: *Išvažiuojant jaunoji atsisveikina su tėvais, atsiklaupia, kojas, rankas pabučiuoja*[1534]. *Išvažiuojant į šliūbą tėvai atsisėda atskirai nuo suolo, jaunieji ateina, atsiklaupia, pabučiuoja kojas tėvams, jie palaimina*[1535]. Tėvų palaiminta jaunoji atsisveikindavo *su draugais, giminėmis, su artimaisiais*[1536]. Dažna nuotaka, palikdama tėvų namus, verkdavo: *Jaunąją perspėdavo, kad kai eini už vyro, verkti negerai – gyvenimas bus blogas. Tačiau vis tiek beveik visos verkdavo*[1537].

Į bažnyčią buvo įprasta jauniesiems važiuoti atskirai, o grįžti drauge: *Į vestuvę važiuodavo kokios keturios padvados. Į šliūbą jaunieji važiuodavo atskirai, namo grįždavo vienu vežimu, kartu su piršliais. Jaunikis į priekį važiuodavo pirmas, o nuotaka iš paskos*[1538]. *Į šliūbą važiuojant buvo parėdyti arkliai, prikabinta skambučių, su gražesniom karietom. Už tai, kad mažesni*

1530 KšM b. 388, l. 16: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėjas Mereckas Juozas, gim. 1914 m., gyv. Dovainonių k.

1531 LII b. 83, p. 109: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1532 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1533 LII b. 83, p. 109: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1534 KšM b. 427, l. 5: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1535 KšM b. 427, l. 14: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1536 KšM b. 388, l. 5: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Pilionienė Ona, gim. 1908 m. Kapitonišlių k., gyv. Rumšiškėse.

1537 KšM b. 427, l. 13: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Lisauskienė (Bartkutė) Adelė, gim. 1915 m. Lankakiemio k., gyv. Vilūnų k.

1538 KšM b. 427, l. 2: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

↑ Vestuvininkų išvykimas į bažnyčią. Kruonio v. Kovaičių k., ~ 1950 m. Fotografiją pateikė O. Pašvenskienė

vaikai papuošia spalvotais popieriukais arklius ir karietas, gaudavo saldainių[1539]. *Iš tolo išgirsi, kad važiuoja veselė*[1540].

Jaunavedžių sutikimas

Iš bažnyčioje po jungtuvių apeigų vestuvininkai grįždavo į jaunosios namus. Grįždami turėdavo išsipirkti pakeliui užtvertas užtvaras *(tvoras, vartus)* iš žalumynų ir gėlių vainikų. Kartais kelią užtverdavo puošta ar paprasta virve *(šniūru)*, medine kartimi ar vytele, o kartais sutinkantieji *tik sustodavo skersai kelio*[1541]. Užtvaros simbolizavo bendro gyvenimo sunkumus ir kliūtis: *Kelius užtveria draugai, pažįstami, giminės, kaimynai. Tada reikia išsipirkti. Duodavo samagono, saldainių*[1542]. *Oho, butelis būdavo išsikaulyt! Kur tau, didžiausias džiaugsmas! Dabar tai niekas neskaito to butelio*[1543].

Rumšiškėse grįžusius iš bažnyčios sutikdavo kieme: *Kai jaunieji grįždavo iš šliūbo, pilnas kiemas būdavo prigužėjęs jaunimo, senių. Piršlį, jaunikį, pabrolius*

1539 KšM b. 427, l. 16: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas.

1540 KšM b. 427, l. 5: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1541 KšM b. 427, l. 14: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1542 KšM b. 388, l. 20: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Gėnienė (Palčiauskaitė) Bronė, gim. 1929 m. Kruonyje, gyv. Lašinių k.

1543 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

po vieną sugriebdavo, išmesdavo į viršų keletą kartų. Visi duoda po bonkę, svočios saldainių[1544]. Prie namų durų slenksčio jaunavedžius pasitikdavo jaunosios tėvai *su lėkštute, ant kurios padėta rūtų, duonos, druskos ir degtinės stikliukai*[1545]. Taip būdavo linkima gyventi sočiai ir darniai: *Kai jaunieji padažo duoną į druską ir pradeda valgyti, tai reikia galvoti, „kad mano gyvenimas būtų geras, ir aš visada turėčiau duonos.“ Tai labai svarbus vestuvių momentas. Būna pastatyti du stikliukai, jaunieji turi išgert, kad gyvenimas būtų linksmas. Jei išvirsta tas stikliukas, tai rodo negerą gyvenimą*[1546]. Rumšiškių, Žaslių valsčių apylinkėse tėvai jaunavedžius pasitikdavo su vynu arba alumi: *Jei išsilieja vynas ant lėkštutės, tai iš kurios pusės nusilieja tas vynas, tas liks našlys*[1547]. Jeigu vienas iš tėvų buvo miręs, tai vienas našlys jaunavedžių sutikti negalėjo: *Pasitikti būtinai turi pora: moteris su savo vyru. Tai linkėjimas drauge ilgai išgyventi*[1548]. Tokiu atveju tėvus atstodavo giminaičiai arba kaimynai: *Jei iš tėvų kas nors miręs, tai, kad jaunieji nepasektų pavyzdžiu prašydavo kaimynų, kurie dar yra poroje ir ne našliai*[1549].

↑ Jaunųjų Adolfo ir Janės Gradeckų sutikimas. Žaslių v. Paparčių k., XX a. vid.
Fotografiją pateikė S. Malūnavičius

1544 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1545 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1546 KšM b. 692, l. 16: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.
1547 KšM b. 692, l. 3: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka*, *papročiai*, 2005. Pateikėja Miknevičienė (Dauksevičiūtė) Jadvyga, gim. 1928 m. Skėrių k., gyv. Mikalauciškių k.
1548 LII b. 34, l. 42: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955. Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.
1549 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

↑ Jaunųjų sutikimas. Kaišiadorys, XX a. 3 deš. KšM

Jaunavedžiai pasiimdavo lėkštutę su duona, druska ir taurelėmis ir nunešdavo ant vaišių stalo: *Jaunoji ir jaunikis paima kartu už lėkštelės, nusineša ir pastato ją ant stalo. Išgeria čierkutes jau atsisėdę į užstalę*[1550].

Vestuvininkai turėdavo išsipirkti stalą iš jį užsėdusių persirengėlių: *Vyras persirengdavo jaunąja, o moteris jaunikiu, taip pat persirengdavo svočia, piršliu. Piršlys ir pabroliai turėdavo atsipirkti stalą*[1551]. Kitur išsipirkdavo vienas piršlys. Užsėdėjams duodavo *arielkos*, vyno. Antakalnyje (Žiežmarių valsčius) svočia išpirkdavo stalą pyragu, saldumynais: *Svočia turi padėti didelį pyragą ar tai saldainių, ar medaus*[1552].

1550 LII b. 34, l. 43: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

1551 KšM b. 388, l. 20: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Gėnienė (Palčiauskaitė) Bronė, gim. 1929 m. Kruonyje, gyv. Lašinių k.

1552 KšM b. 692, l. 16: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005.
Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.

↑ Vestuvių persirengėliai. Kruonio v. Darsūniškio k., 1945 m.

Vestuvių vaišės

Žmonės stengėsi, kad vestuvių vaišių stalas būtų gausus: Jei *namuose valgydavo prasčiau, tai per vestuves stengdavosi, kad būtų sočiau*[1553]. XX amžiaus pradžioje šeimininkių vestuvių vaišėms ruošti niekas nesamdydavo: *Kaime kiekviena moteris mokėjo paruošti stalą kuklų*[1554]. Moterys talkindavo vienos kitai*: Susirinkdavo moterys ir paruošdavo vestuves*[1555].

Stalai būdavo dengiami laukiant grįžtančių iš bažnyčios jaunųjų: *Paima*

1553 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1554 LII b. 1376, l. 68: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

1555 LII b. 1376, l. 68: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

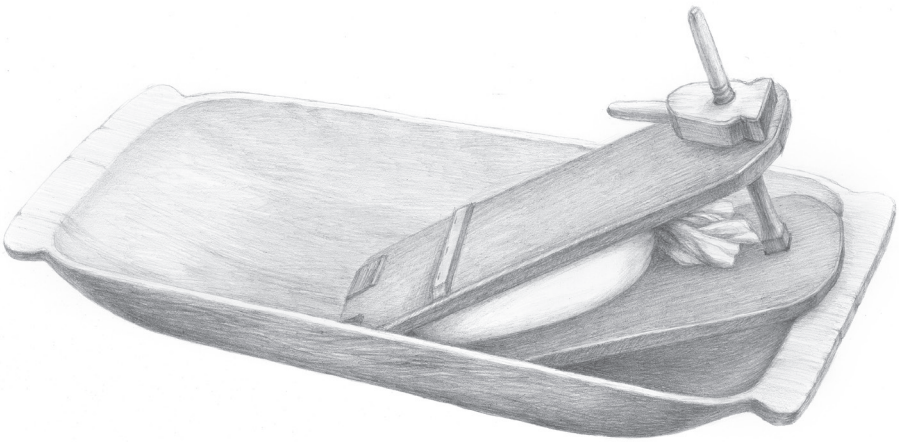
šliūbą, tada parvažiuoja namo, tada būna jau stalai padengta[1556]. Stalą užtiesdavo balta staltiese. Žiežmariuose ant stalo pastatydavo vieną graudulinę žvakę iš jaunosios, kitą iš jaunojo pusės. Žiūrėdavo, kaip jos dega: kurio liepsnoja, tas ilgiau gyvens; kurio blankiai dega, tas greičiau mirs; jei spraga, tai turės daug nelaimių; jei gražiai dega, tai gyvens laimingai ir ilgai[1557]. Stalą ir užstalę papuošdavo rūtomis: *Stalas būna papuoštas rūtų šakutėm. Lango, ties kuriuo jaunieji sėdi, stiklai būna nukaišyti smulkiais rūtų lapeliais*[1558].

Jaunavedžius sodindavo stalo centre, šalia jų – pulką ir kitus svečius: *Per vestuvę už stalo centro sėdi jaunieji, iš vienos pusės – svočios su svotais, iš kitos pusės – pamergės su pabroliais. Svotai sėdėjo poromis. O pamergės ir pabroliai poromis nesėdėjo. Pamergės sėdi sau, pabroliai sau. Tėvai už stalo nesėdėjo, per vestuvę reikėjo viską tvarkyti*[1559].

Kruonio, Rumšiškių valsčiaus apylinkėse stalus *ištaisydavo* iš bažnyčios grįžę svočios, maršalkos ir pabroliai: *Pirmą vakarą, kai grįždavo iš bažnyčios, būdavo svočių, maršalkų, pabrolių sudėtinis balius. Ant rytojaus vaišindavo šeimininkai*[1560]. *Pirmą dieną svočios nukraudavo stalą, šeimininkams nieko nereikia daryt*[1561]. Valgius į vestuves svočios veždavosi sudėjusios į skrynią: *Svočia turi atsivežusi savo skrynią ir toj skrynioj pyragų, kumpių, medaus, mėsos pridėta, sviesto, sūrio pridėta*[1562]. *Svočios maistą atsiveždavo skrynelėse, jeigu kuri tokios skrynelės neturėjo, tai skolindavosi. Sūrių veždavosi po 5–6, juos iš anksto džiovindavo*[1563]. *Kiekviena svočia turėjo keptis mažiausiai tris bandas ragaišio, neštis sūrio, alaus*[1564].

Darsūniškyje (Kruonio valsčius) svočios stalą dengdavo antrą dieną[1565]. Taip pat ir Antakalnyje (Žiežmarių valsčius): *Kada ant rytojaus sukyla svečiai, susirenka jaunimas išleisti jaunuosius, tada svočia turi padengti stalus. Tai jau čia svočios reikalas. Pabrolių degtinė buvo*[1566]. Jagelonyse (Semeliškių valsčius)

1556 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1557 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 95.
1558 LII b. 34, l. 43: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955. Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.
1559 KšM b. 427, l. 2: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.
1560 KšM b. 427, l. 10: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.
1561 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos. vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.
1562 KšM b. 692, l. 17: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai,* 2005. Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.
1563 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 95. Pateikėja Ališauskienė (Degutytė) Janina Marijona, gim. 1924 m. Medinų k.
1564 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos. Rinkta Žiežmarių apyl*., 1969. Pateikėja Cvilikienė Anelė, gim. 1905 m., gyv. Bublių k.
1565 KšM b. 427, l. 5: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.
1566 KšM b. 692, l. 17: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.



↑ Sūrio slėgimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

svočios dengdavo stalus, o pabroliai vaišindavo gėrimais taip pat ir antrą vestuvių dieną: *Svočios stalas būdavo ant rytojaus, pabrolių arielka. Jau šeiminykė nieko neduoda*[1567]. Vladikiškių kaime (Kaišiadorių valsčius) svočios duodavo *pietus iš šliūbo parvažiavus ir nuvažiavus pas jaunąjį*[1568]. Eitekonių kaime (Kaišiadorių valsčius) prie gausių svočios vaišių prisidėdavo kiti jaunųjų palydovai. Prisidėdavo ne tik svaigiaisiais gėrimais, bet ir šventiniais kepiniais: *Dar vienose vestuvėse buvau Eitekonių kaime, tai kaip šiandien menu – kaip atidarė svočia skrynią, kaip nukrovė visus stalus. Piršlys irgi ant svočios stalo turi turėti butelį. Kas tortą, kas kokį pyragą turi. Neša pulkas ir deda viską ant stalo*[1569].

Šeimininkės vestuvių vaišėms ruošdavo daug **mėsiškų valgių**: *Valgydavo daugiausiai per vestuves iš mėsos*[1570]. *Atsimenu – dešrelių, kap papjauna paršą, padaro ir bulvių prišutina. Tai jau buvo karštas*[1571]. Būdavo virtos mėsos, kumpio, šaltienos; kai kada – kiaulės galva išvirta: *Seniau privirė mėsos, kumpio tynai, riebesnios papilvės, pridaro šaltienos*[1572]. *Nuotakos sesuva mokėjo visą*

1567 KšM b. 178, l. 168: *Kietaviškių dainynas*.
Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.
1568 LII b. 83, p. 82: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958.
Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.
1569 KšM b. 692, l. 17: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005.
Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.
1570 KšM b. 427, l. 18: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėjas Matonis Antanas, gim. 1923 m. Kovaičių k.
1571 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1572 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

kiaulės galvą išvirti[1573]. Iškepdavo ir kiaulės kumpį tešloje: *Kiaulės kumpį užpakalinį subadydavo peiliu ir į tas skyles pridėdavo kapoto česnako, pjaustyto svogūno, druskos. Iš ruginių miltų ir vandens iškočiodavo tešlą ir ja aplipdydavo prieskonių prikimštą kumpį. Paruoštą kumpį dėdavo į taukais išteptą kepimo blėtą, ant viršaus dar pabarstydavo druskos, pipirų ir pusdieniui pašaudavo į iškūrentą krosnį. Iškeptą kumpį padėdavo vėsioje patalpoje, kad atvėstų, tik tada jį prapjaudavo*[1574]. Taip pat kepdavo ir sūdytą, truputį parūkytą kumpį: *Padarydavo ruginių miltų tešlą. Apklijuodavo ir kepdavo*[1575]. Jei nepagailėdavo kiaulių prieauglio iškepdavo jauną paršiuką. *Mėsa karšta būdavo. Ant šalto skilandį papjaustydavo*.

Jeigu papjaudavo veršiuką, paruošdavo valgių iš veršienos: *Pjaudavo teliuką ir darydavo netikrus kiškius. Teliuko kumpius kepdavo taip: Išimdavo širdį, jaknas permaldavo. Pridėdavo svogūnų, pipirų ir prikišdavo į kumpyje padarytas skylutes. Taip pat prikišdavo juostelėmis supjaustytų lašinukų. Kepant tom pačiom sultim apliedavo*[1576]. Iškepdavo *vištų*[1577], *žąsį*[1578].

Iškepdavo **tarkuotų bulvių košės:** *Puodą iškepa tos košės, su peiliu nuo kraštų pagremžia. In bliūdą kokį paima ir išverčia. Dieve, tortas! Taip gražiai rudai apkepęs*[1579].

Patiekdavo ***žuvį, silkę***[1580]. *Silkių nuperka, padaro. Kad ty jau kaži ką prašmatniai, – tai ne. Va, pripjaustė, svogūnėlio uždėjo, jir gerai buvo*[1581]. Ant stalo būdavo raugintų daržovių: *raugintų agurkų, kopūstų raugintų padarė su aliejum*[1582].

Neapseidavo be **duonos**: *duonos prikepa šviežios*[1583]. Būdavo gardžių kepinių – **ragaišių, pyragų, bandelių, sausainių**: *Iš kvietinių miltų kepdavo ragaišius ir apvalias bandeles*[1584]. *Per vestuves valgydavo namines bulkas,*

1573 KšM b. 427, l. 8: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Bernotienė (Sausanavičiūtė) Antanina, gim. 1927 m., gyv. Darsūniškyje.

1574 KšM b. 989, l. 28: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Marčiušienė (Vichrova) Anna, gim. 1930 m., gyv. Pakertų k.

1575 LII b. 1376, l. 66, 67: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

1576 LII b. 1376, l. 66, 67: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

1577 KšM b. 388, l. 13: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1578 KšM b. 427, l. 14: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1579 KšM: pateikėja Venskienė (Melkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

1580 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1581 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1582 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1583 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1584 KšM b. 411, l. 128: Švabaitė A. *Lietuvių valstiečių vestuviniai papročiai Kaišiadorių rajone (XIX a. antroje pusėje ir XX a. pirmoje pusėje)*, 1971–1972. Pateikėja Gumbrevičienė Emilija, gim. 1891 m. Cineikių k., gyv. Bekštonių k.

sausainių[1585]. *Tortų jokių, bankukenų nebuvo*[1586]. Rumšiškėse tarp vestuvinių kepinių puikuodavosi **pyragai su varške**. Jiems iškepti reikėdavo: *Išleisti mieles su cukrumi. Vandeny ar piene įmaišyti tešlą su mielėm. Kai pasikels, tešlą maišyti, pridėti riebalų arba sviesto, saldžios grietinės, cukraus. Tada išminkyti ir vėl leisti pakilti. Varškėn įdėti cukraus, kiaušinių, saldžios grietinės. Varškę dėti ant skardon įdėtos tešlos. Paskui išvolioti tešlą ir padėti aplink varškę, galima ir kasą supinti. Tokius pyragus dėdavo ant kiekvieno stalo po vieną*[1587]. Iškepdavo pyragą *(pierniką)* su medumi ir širdies formos pyragaičių: *Iš mielinės tešlos iškočiodavo blyną, supjaustydavo ir išversdavo. Būdavo panašios į širdį bulkutės. Jas kepdavo ir Velykoms, ir vestuvėms*[1588].

Savitai būdavo kepamas mielinės tešlos pyragas ***skenduolis***. Tešlą kildindavo paskandintą vandenyje. Tešlai *užminkyti dėdavo: 5 stiklines miltų, 300 gramų sviesto, 3 kiaušinius, pusę pakelio mielių, 1 stiklinę cukraus, 1 stiklinę pieno ir truputį druskos. Į dubenį supildavo miltus, ištirpiną sviestą, piene ištirpintas mieles, įmušdavo kiaušinius ir viską išmaišydavo. Suminkytą tešlą suspausdavo į vientisą gabalą, suvyniodavo į merlę ir panardindavo į kibirą su šaltu vandeniu. Vandenyje laikydavo tol, kol tešla iškildavo į paviršių ir tada išimdavo iš merlės, plonai iškočiodavo, apibarstydavo cukrumi, cinamonu, suvyniodavo į volelius ir 20–30 min. pašaudavo į krosnį*[1589].

Ypatingą vietą ant vestuvių vaišių stalo užimdavo **svočios karvojus**: *Tortų tai nebuvo mados. Pyragas pagrinde. Pyragas, sviestas, sūris. Nu da tynais svočios atsiveža tai gardesnį karvojų. Ale tas karvojus iš tų pačių myltų pyrago. Gal tik gražesnis, biskį kas ten pamarginta viršuj*[1590]. Tikra stalo puošmena būdavo ąsočio pavidalo karvojus: *Jis būdavo kepamas dideliame ąsotyje. Į ąsotį pridėdavo tešlos. Į vidurį įdėdavo kočėlą ar šiap apvalų daiktą ir iškepdavo. Vėliau ąsotį sudaužydavo, kočėlą išimdavo, viduryje likdavo tuščia vieta. Iš tešlos padarydavo auselę ir priklijuodavo. Šitoks įmantrus svočios pyragas patraukdavo visų dėmesį. Vasarą į pyrago vidurį įdėdavo gėlių, o žiemą rūtų*[1591]. Svočia savo pyragu vaišindavo jaunojo pusėje, – *pasibaigus jaunosios įmartinimui*[1592].

1585 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1586 KšM b. 178, l. 169: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m. Jagelonių k.

1587 LII b. 1376, l. 67, 68: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

1588 LII b. 1376, l. 67, 68: Stanikaitė E. *Dabartinis kaimo gyventojų maistas ir namų apyvokos daiktai*, 1982. Pateikėja Vasiljavienė Pranė, gim. 1900 m., gyv. Rumšiškėse.

1589 KšM b. 989, l. 13: Kaišiadorių rajono Žiežmarių kultūros centro Pakertų kultūros skyrius. *Prie baltos staltiesės. Prisiminimai iš mūsų motulių lūpų*, 2011. Pateikėja Jacinavičienė (Kavaliauskaitė) Birutė, gim. 1935 m. Skėrių k., gyv. Pakertų k.

1590 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1591 KšM b. 411, l. 76: Švabaitė A. *Lietuvių valstiečių vestuviniai papročiai Kaišiadorių rajone (XIX a. antroje pusėje ir XX a. pirmoje pusėje)*, 1971–1972.

1592 KšM b. 411, l. 76: Švabaitė A. *Lietuvių valstiečių vestuviniai papročiai Kaišiadorių rajone (XIX a. antroje pusėje ir XX a. pirmoje pusėje)*, 1971–1972.

Vestuvėse neapseidavo ir be **medaus**. *Sviestui ir medui tepti nudroždavo balandėles-lopetėles*[1593].

Gausius valgius užgerdavo miežiniu ar duoniniu naminiu **alumi**: *Alus būdavo miežinis*[1594]. *Pridarydavo naminio skanaus alaus. Dėdavo duonos, cukraus, mielių, apynių*[1595]. *Jei vietiniai žmonės nemokėdavo gaminti alaus, pakviesdavo iš kitur padaryti alaus*[1596].

Netrūkdavo **degtinės**, dažniausiai naminės: *Per vestuves valstybinės degtinės nebūdavo, tik namų darbo*[1597]. *Degtinę darydavo iš ruginių miltų*[1598]. Svaigiųjų gėrimų butelius papuošdavo rūtomis[1599]. Vestuvininkai išgerdavo nemažai. Kilnodami taureles į jaunavedžių sveikatą neretai ir padaugindavo: *Jau vestuvės tai gyrtos būdavo. Per vestuves prisipamsta, kaip kiaulės*[1600]. Kiti vaišindavosi saikingai: *Degtinės per vestuves tiek nebuvo kaip dabar – patvoriais nesivoliodavo*[1601].

Gerdavo ir gaiviųjų gėrimų – **giros**: *Girą gamindavo iš duonos, obuolių*[1602]. Išvirdavo **arbatos** ar **kisieliaus**.

XX amžiaus pirmojoje pusėje per vestuves dažniausiai valgydavo iš bendrų indų. Lėkštėse sudėtą supjaustytą mėsą imdavo rankomis arba pasismeigdami šakute: *Lėkščių ir peilių per vestuves nenaudodavo, šakutes – naudojo. Didelėse lėkštėse mėsos atneša ir viskas. Kiekvienas po kąsnelį pasiima*[1603]. Košę užsitepdavo ant duonos[1604]: *Tarkuotų bulvių košė būdavo labai tiršta ir tiesiog tepama ant duonos. Alų ir girą į stalą nešdavo moliniuose ąsočiuose, gerdavo iš molinių*

1593 KšM b. 411, l. 128: Švabaitė A. *Lietuvių valstiečių vestuviniai papročiai Kaišiadorių rajone (XIX a. antroje pusėje ir XX a. pirmoje pusėje)*, 1971–1972.
Pateikėja Gumbrevičienė Emilija, gim. 1891 m. Cineikių k., gyv. Bekštonių k.

1594 KšM b. 427, l. 14: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1595 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1596 KšM b. 427, l. 28: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse,* 2003.
Pateikėjas Matonis Petras, gim. 1920 m. Griežieniškių k.

1597 KšM b. 388, l. 20: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Gėnienė (Palčiauskaitė) Bronė, gim. 1929 m., gyv. Kruonyje, Lašinių k.

1598 KšM b. 388, l. 12: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Sadauskienė (Litvinaitė) Jadvyga, gim. 1929 m. Rumšiškėse.

1599 KšM b. 436, l. 8: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003.
Pateikėja Malinauskienė (Petkevičiūtė) Domicelė, gim. 1928 m. Užukalnio k., gyv. Kalvių k.; Grigonytė Ona, gim. 1910 m. Kisieliškių k., gyv. Kalvių k.

1600 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1601 KšM b. 427, l. 10: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1602 KšM b. 427, l. 14: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1603 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1604 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

puodelių[1605]. Stiprius svaigiuosius gėrimus gerdavo iš vienos taurelės. *Butelis su taurele ėjo aplink stalą*[1606].

Vieni atskirus indus ir įrankius kiekvienam svečiui per vaišes pradėjo dėti 1939–1940 metais[1607]; kiti – tik nuo XX amžiaus penktojo dešimtmečio: *Atskiri kiekvienam svečiui indai atsirado daug vėliau, po Antrojo pasaulinio karo*[1608].

Antrąją vestuvių dieną pusryčiams virdavo kopūstų sriubą: *Svečiai ėjo virtuvėn kiekvienas su blūduku. Šeimininkės pilia su samčiu. Vienas daugiau, kitas mažiau –„Man gana“,– sako. Eina tada už stalo ir valgo*[1609].

Piršlio teismas

XIX–XX amžiais gyvavo paprotys simboliškai nuteisti ir pakarti piršlį už jo melagystes per piršlybas. Piršlio teismas dažniausiai vykdavo baigiantis vestuvėms jaunojo pusėje, o kartais –jaunosios namuose, prieš išvažiuojant jai pas vyrą: *Susirinkdavo visi, būdavo padarytos kartuvės. Surašytas būdavo raštas, kurį ilgai skaitydavo. Pabaigia skaityti – reikia karti piršlį. Jaunoji padovanodavo rankšluostį arba audinio trivalaktę ir taip išgelbėdavo piršlį. Tada dar pabaliavodavo ir išvažiuodavo į jaunojo pusę*[1610].

Šauktuvės

Prieš išvažiuojant į jaunojo pusę vykdavo *šauktuvės ant užgėrų* – jaunosios apdovanojimas. Kiti šią apeigą vadindavo *užgėrėm, užgiriais.* Giminaičiai ir kiti vestuvių dalyviai būdavo kviečiami *dėti (mesti)* dovanas: *Meta visi giminės ir pulkas pinigais. Daugiau pinigų davusius jaunoji apdovanoja trivalaktėmis, rankšluosčiais*[1611]. Kai kur *šauktuvės* vykdavo abiejose pusėse, jaunosios ir jaunojo: *Užgėrės būdavo metamos mergos pusėje, ją išleidžiant pas vyrą, ir vyro*

1605 KšM b. 411, l. 128: Švabaitė A. *Lietuvių valstiečių vestuviniai papročiai Kaišiadorių rajone (XIX a. antroje pusėje ir XX a. pirmoje pusėje)*, 1971–1972. Pateikėja Gumbrevičienė Emilija, gim. 1891 m. Cineikių k., gyv. Bekštonių k.

1606 KšM b. 436, l. 3: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėja Rasiukevičienė (Radzevičiūtė) Marijona, gim. 1921 m. Basonių I k.

1607 KšM b. 436, l. 8: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėja Malinauskienė (Petkevičiūtė) Domicelė, gim. 1928 m. Užukalnio k., gyv. Kalvių k.; Grigonytė Ona, gim. 1910 m. Kisieliškių k., gyv. Kalvių k.

1608 KšM b. 436, l. 17: Mankevičiūtė A. *Vaišių (pobūvių) kultūra*, 2003. Pateikėja Agurkienė (Vareikaitė) Ona, gim. 1935 m. Kovačių k., gyv. Kalvių k.

1609 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1610 KšM b. 427, l. 6: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1611 LII b. 34, l. 44: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955. Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

pusėje, baigiantis vestuvei[1612].

Apdovanoti jaunąją ar jaunąjį kviesdavo *šaukovas: Pas mergą šaukia jaunikio piršlys, o pas jaunąjį maršalka, t. y. svočios vyras*[1613]. Pirmuosius kviesdavo artimiausius giminaičius: *Šaukia visus gimines iš eilės pagal artumą sakydamas: „Prašau netrukdyti, prašau su pačia ir su vaikeliais.“ Kiekvienas šauktasis ateina prie stalo jaunosios ar jaunojo užgert ir duoda dovanų. Kas pinigais, kas puodą, kas bliūdą, kas gyvulėlį užgeria, t. y. pažada duoti*[1614].

Kraičio išvežimas

Išlydint jaunąją į vyro namus būdavo išvežamas kraitis *(kraičiai). Kraitis vežamas sukrautas į kuparus. O jei koks audinys netilpdavo į kuparą, tai surišdavo paklode*[1615]. Dažniausiai kraitį veždavo jaunojo pusės palydovai, rečiau – jaunosios broliai*: Kuparus sudėdavo į vežimus ir veždavo*[1616]*. Kurios norėdavo labai pasimandryti, tai ir akmenų prikraudavo, kad sunkesnės skrynios būtų vežant*[1617].

Kartais išvežamą kraitį reikėdavo išsipirkti: *Motina kraičio neduoda veltui, reikia išpirkimo, sėdi ant skrynių*[1618]. Vladikiškių kaime (Kaišiadorių valsčius) jaunasis turėdavo išsipirkti jau parvežtą kraitį: *Kraitvežiai, parvažiavus su kraičiais, sėdi ant jų ir laukia, kol jaunikis išsipirks kraičius degtine*[1619].

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, išvežant kraitį jaunojo palydovai vogdavo iš jaunosios namų įvairius daiktus, kuriuos pridėdavo prie kraičio: *Išvežant kraitį, turėjo tokią madą, kad pabroliai vagia kas papuola iš namų jaunosios naudai. Tai buvo negriekas*[1620]*. Vogdavo kas papuola, kas tinkama ūkiui: ir lašinius, ir skilandžius, ir vištas. Peilio vogti negalima, nes tada vyras*

1612 LII b. 34, l. 44: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

1613 LII b. 83, p. 111: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958.
Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1614 LII b. 83, p. 111, 112: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958.
Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1615 KšM b. 427, l. 5: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1616 KšM b. 427, l. 2: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003.
Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m., gyv. Darsūniškyje.

1617 KšM b. 388, l. 20: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Gėnienė (Palčiauskaitė) Bronė, gim. 1929 m. Kruonyje, gyv. Lašinių k.

1618 LII b. 34, l. 42: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955.
Pateikėja Navickienė Elzbieta, gim. 1866 m. Užtakų k., gyv. Astragų k.

1619 LII b. 83, p. 81: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958.
Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

1620 KšM b. 388, l. 3: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002.
Pateikėja Meilutienė Genovaitė, gim. 1927 m. Žasliuose, gyv. Rumšiškėse.

su žmona pjausis. Ką man pabroliai pavogs, tą aš namuose turėsiu[1621]. *Galima gaidį, galima vištą, kočėlą, keptuvę*[1622].

Senu papročiu jaunoji į vyro namus veždavosi savo namų ugnies, – kad antrą arba trečią vestuvių dieną vyro namuose atsivežta ugnimi išvirtų pirmąjį valgį ir iškeptų pirmąją duoną. Taip ji tapdavo šeimininke, namų židinio saugotoja[1623].

Beištrakių kaime (Kaišiadorių valsčius) jaunosios tėvas dukrą išleisdavo iškilmingai ją atiduodamas, pavesdamas vyrui ir pasakydamas oraciją: *Prieš išvažiuojant pas vyrą jaunosios tėvas paduodavo rykštę rūtos jaunikiui sakydamas: „Va, žente, užauginau dukrelę nemušęs. Duodu tau rykštę. Reikale jai pagrasyk, o mušti nevalia.“*[1624] Tėvai į jaunojo pusę nevažiuodavo, jie išleisdavo likusius svečius: *Išsiskirstant svečiams šeimininkai pagal išgales įdėdavo vaišių, jei vestuvės kuklesnės – tai visai nedėdavo*[1625].

Sutikimas jaunojo namuose

Į jaunojo tėvų namus atvažiavusius jaunuosius apiberdavo grūdais: *Sutinkant jaunuosius pas anytą berdavo įvairiais grūdais, kad grūdai geriau derėtų*[1626]. Jaunojo tėvai jaunuosius sutikdavo taip pat, kaip jaunosios namuose – su duona, druska ir gėrimu. Kai kur motina pasitikdavo su duonos kepalu. *Jaunoji paėmus duonos kepalą turėjo nešti abiem rankom. Po trobos slenksčiu padėdavo šluotą, ji turėdavo peržengti. Jei netikus marti – tai suklups. Atnešus kepalą, jaunoji padėdavo ant stalo, jei gera marti – iš lėto padės, o jei pikta, tai mes ant stalo viršaus*[1627].

Piršlys pasakydavo oraciją apie turtingą marčią; tada marti apdovanodavo namiškius: *Piršlys savo kalbą turi, kad priimtų, kad įsileistų savo marčią, kuri turtinga, turinti daug kraičio. Marti įeidama į naujus namus duodavo dovanų: tėvui ir motinai, jei turi, tai ir broliams bei seserims – rankšluosčių, trivalaktės lininės medžiagos gabalą, pačios austą*[1628]. Krivonių kaime (Žaslių valsčius) į

1621 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1622 KšM b. 692, l. 18: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Kielienė (Šriūbšaitė) Elena, gim. 1931 m. Ankakalnio k.

1623 Dundulienė P. *Senieji lietuvių šeimos papročiai,* Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 1999, p. 174.

1624 LII b. 83, p. 111: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1625 KšM b. 388, l. 16: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėjas Mereckas Juozas, gim. 1914 m., gyv. Dovainonių k.

1626 LII b. 83, p. 100: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Nartautienė Ieva, gim. 1881 m., gyv. Krivonių k.

1627 Daunoraitė G. *Kaišiadorių etnografiniai bruožai,* Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2011, p. 98.

1628 KšM b. 427, l. 6: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

jaunojo namus atvažiavus jaunamartė dovanas *dėdavo* įvairiose vietose: *Įėjus į pirkią marti deda trivalaktę ant garo, t. y. ant pečiaus, paskui ant sienos – kabina ant vagelio abrūsą. Tada svočia nuima anytos skotertes nuo stalo ir stalus užtiesia savo skotertėmis*[1629]. Be to, svočia jaunosios atsivežta patalyne perklodavo lovos patalus.

Jaunoji dovanomis pažymėdavo kone kiekvieną per vestuves žengtą žingsnį. Taip ji tarsi įsipirkdavo į vyro giminę. Pavyzdžiui, *pirmaryčiais atėjusi pirkion marti vyro seseris mošas skarelėmis apsupa, dieverius apjuosia juostom. Apdovanoja ir vyro gimines: geresniam giminei duodi platesnę, negiminei siauresnę, devynių gijų juostelę*[1630]. *Vyro pusėje marčios pareiga visus apdovanoti – apdalyti, tai juostele, tai skarele, trivalakte*[1631].

Sugultuvės

Viena iš svarbiausių apeigų jaunojo namuose vakare, pasibaigus vaišėms, buvo sugultuvės – jaunųjų guldymas miegoti. *Ateina vakaras, eina miegoti. Svočia nurenginėja jaunąją. Ir žiūri, ar kas po pagalve padėta. Jei pridėta saldainių, tai visą gyvenimą saldžiai meiliai gyvensi. Jei anyta nenori, kad tokią marčią atsivestų, tai tyčia padeda peilį, kad sūnus nesugyventų*[1632].

Sugrįžtuvės

Baigiamoji vestuvių dalis vykdavo praėjus savaitei po vestuvių. Tada jaunavedžiai lankydavo jaunosios tėvus: *Tada padengia tik porą stalų. Atbaliavodavo tik vieną vakarą*[1633]. *Šeimininkai pavaišindavo, svečiai pasibūdavo. Būdavo tas pats muzikantas, kuris grodavo per vestuves*[1634]. *Vėl visi susineša ir arielkos, ir pasidėti ant stalo ko nors (sūrio, sviesto, kiaušinienės)*[1635]. *Po stikliuką padaro, padainuoja, pašoka, muzikantas pagroja*[1636].

1629 LII b. 83, p. 98: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Nartautienė Ieva, gim. 1881 m., gyv. Krivonių k.

1630 LII b. 83, p. 99: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Nartautienė Ieva, gim. 1881 m., gyv. Krvonių k.

1631 LII b. 83, p. 115: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1632 KšM b. 692, l. 4: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Miknevičienė (Dauksevičiūtė) Jadvyga, gim. 1928 m. Skėrių k., gyv. Mikalauciškių k.

1633 KšM b. 427, l. 1: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1634 KšM b. 427, l. 6: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1635 KšM b. 388, l. 17: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėjas Mereckas Juozas, gim. 1914 m., gyv. Dovainonių k.

1636 KšM b. 561, l. 42: Žižliauskaitė L. *Kalendoriniai ir šeimos papročiai, etnografinių daiktų aiškinimai, tautosaka*, 2002. Pateikėja Maciulevičienė (Mažeikaitė) Ona, gim. 1926 m. Guogų k., gyv. Sekionių k.

Miestelėnų vedybų papročiai šiek tiek skyrėsi nuo kaimiškųjų. Jose būdavo didesnis asmeninis besituokiančiųjų vaidmuo, menkesnė tėvų valia renkant sutuoktinį, rengiant ir švenčiant vestuves.

↑ Kaišiadorių apylinkės teismo sekretoriaus Vinco Kačiulio vestuvių vaišės. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. KšM

KRIKŠTYNOS

XIX amžiaus pabaigoje – XX amžiaus pirmojoje pusėje krikštynos buvo svarbi šeimos šventė. Bažnyčioje suteikiant krikšto sakramentą kūdikis tampa visaverčiu krikščionių bendruomenės nariu. Tuo pačiu tai buvo ir juridinis kūdikio gimimo užregistravimas: *Metrikacija buvo tik pas kunigą*[1637]. *Metrikuose rašydavo gimimo datą, kunigas rašydavo ir krikšto datą*[1638]. Krikštynų apeigomis namuose kūdikis būdavo įvedamas į šeimą, giminių, kaimynų tarpą. Krikštynos nebūdavo didelės, vykdavo vieną dieną: *Vaiką iš bažnyčios parveždavo kokią pirmą valandą dienos, o vakare svečiai išsiskirstydavo*[1639]. Muzikantų nekviesdavo.

1637 KšM b. 388, l. 4: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Garnienė (Tamošiūnaitė) Elena, gim. 1934 m. Migonių k., gyv. Rumšiškėse.

1638 KšM b. 388, l. 2: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Šinkūnienė Veronika, gim. 1917 m. Rumšiškėse.

1639 KšM b. 427, l. 9: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Bernotienė (Sausanavičiūtė) Antanina, gim. 1927 m., gyv. Darsūniškyje.

Įprastai vaišindavosi tik keletą valandų*: pavalgo vakarienę ar pietus ir viskas*[1640].

Bažnyčia tėvus ragino nedelsti ir kūdikius krikštyti kuo greičiau. Įprastai kūdikius krikštydavo praėjus savaitei ar dviem po jų gimimo: *Iki mėnesio nelaukdavo*[1641]. Jei kūdikis silpnas, – ir greičiau. Ankstyvo krikšto priežastis – didelis kūdikių mirtingumas: *Skubėdavo pakrikštyti, kad nemirtų nekrikštytas*[1642]*. Nes jei mirs, amžiams liks tamsybėje su pirma nuodėme*[1643]. Nesuspėjusius kūdikio pakrikštyti tėvus smerkdavo ir bendruomenės nariai, ir dvasininkai: *tėvams labai negarbė, jei vaikas nekrikštytas mirdavo – ir kaimynai apšnekėdavo, ir kunigas iš sakyklos bardavo*[1644]. O atidėliojusius krikštą išjuokdavo*: Kartą kaime buvo toks atvejis, kad vaiką nuvežė krikštyti beveik 5 metų, tai kunigas sako: „Kad jam jau ganyt laikas, o jūs atvedėte jį krikštyti.“*[1645]

Krikštatėvių parinkimas

Krikštatėvius *(kūmus)* savo vaikams tėvai rinkdavo labai rūpestingai ir atsakingai: *Į kūmus kviesdavo ir kaimyną geresnį, ir giminę, iš savų ką nors*[1646]. Pasirinkimas buvo grindžiamas krikščioniškomis, bendražmogiškomis moralės bei dorovės normomis[1647]. Krikštatėviais kviesdavo gerbiamus, dorus žmones: *Prasigėrusių žmonių į krikšto tėvus nekvietė*[1648]*. Parinkdavo, kad žmogus būtų koks jau tvarkingesnis, nebūtų palaidas*[1649]*. Pasirinkdavom kūmus, kad būtų tvirtesni žmonės, ne kokie šalakvūsai – pasileidėliai kaip mes vadinom*[1650]. Kartą tėvų parinktam netinkamam žmogui tapti kūdikio krikštatėviu neleido kunigas: *Mūsų kaime krikštino vieną vaiką ir paprašė už kūmą tokio vyro. Jis vedęs buvo,*

1640 KšM b. 427, l. 21: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šiugždienė (Radzevičiutė) Ona, gim. 1931 m. Kruonyje.

1641 KšM b. 427, l. 17: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas.

1642 KšM b. 427, l. 4: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1643 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1644 KšM b. 427, l. 29: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Matonis Petras, gim. 1920 m. Griežieniškių k.

1645 KšM b. 427, l. 23: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Lišauskas Algimantas, gim. 1928 m. Prienuose, gyv. Darsūniškyje.

1646 KšM b. 427, l. 29: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Matonis Petras, gim. 1920 m. Griežieniškių k.

1647 Paukštytė R. Gimtuvės ir krikštynos Lietuvos kaimo gyvenime XIX a. pabaigoje – XX a. pirmoje pusėje, *Lietuvos etnologija* 6, Vilnius: Lietuvos istorijos institutas, 1999, p. 83.

1648 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1649 KšM b. 178, l. 165: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m., Jagelonių k.

1650 KšM b. 692, l. 20: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Genienė (Vitkauskaitė) Domicelė, gim. 1931 m. Užuguosčio k., gyv. Dovainonių k.

bet su savo žmona labai nesugyveno ir panų turėjo. Tai kunigas atstatė, krikštyt vargonininkui liepė. Vargonininkas atsistojo krikšto tėvu ir apkrikštijo tą vaiką. Parvažiavo namon – tėvas, tėvas, krikšto tėvas, kad ne tėvas[1651]. Buvo tikima, kad vaikai *nusiduoda į krikšto tėvus,* kad jiems persiduoda krikštatėvių charakterio ir kitos savybes: *Galvodavo, kad jei krikšto tėvai bus geri, tai ir vaikas bus geras*[1652].

Būti pakviestam tapti krikštatėviu ar krikštamote – garbė ir pasididžiavimas: *Į kūmus žmonės akvatindavo eit. Jau geresnis žmogus esi, jei kviečia į kūmus*[1653]*. Mano mama pakrikštijo 13 vaikų. Kas daug pakrikštija vaikų, tas žmogus labai gerbiamas*[1654]*. Krikšto tėvas ir krikšto motina galėjo būti iš skirtingų šeimų. Krikšto tėvai būdavo ir neženoti žmonės. Jei iš šeimos būdavo vienas krikšto tėvas ar motina, tai į krikštynų balių pakviesdavo ir kitą pusę*[1655].

Į krikštynas krikštatėviams nederėjo eiti tuščiomis rankomis. Kvietimą tapti krikštatėviais priėmusiųjų pareiga buvo tinkamai pasirengti – pasirūpinti dovanomis ir vaišėmis. Svarbiausia krikštamotės dovana krikštavaikiui – krikšto marškinėliai. Neretai ji parūpindavo ir kitus drabužėlius, su kuriais kūdikį veždavo krikštyti. Kiekviena krikštamotė kepdavo ir dovanodavo pyragą.

Krikštamotės pyragas – būtinas krikštynų vaišių stalo atributas: *Į krikštynas kūma atsinešdavo pyrago*[1656]. O krikštatėvis vaišių stalui atnešdavo svaigiųjų gėrimų: *Į krikštynas kūma atsinešdavo pyrago, kraitelį, o kūmas butelį*[1657]. Turtingesnių krikštatėvių dovanos ir vaišės būdavo gausesnės: *Kūmas krikštijamam vaikui nupirkdavo muilo, cukraus. Atsineša gėrimo ir nemažai. Kūma iškepdavo pyrago, atneša sviesto, sūrio*[1658]. Krikštatėviai turėdavo dovanų ne tik krištavaikiui, bet ir kitiems krikštynų dalyviams bei vienas kitam: *Kūmas kūmai miestelyje būdavo nuperka pyrago, baronkų virtinę. Kūma kūmui per prausynas duoda rankšluostį, kai bobutė jam akis aplieja*[1659].

1651 KšM b. 178, l. 165: *Kietaviškių dainynas*. Pateikėja Jančiauskienė (Strašunskaitė) Ona, gim. 1926 m., Jagelonių k.

1652 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1653 KšM b. 427, l. 29: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Matonis Petras, gim. 1920 m. Griežieniškių k.

1654 KšM b. 427, l. 11: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Ramoška Baltramiejus, gim. 1917 m. Domeikiemio k.

1655 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1656 KšM b. 427, l. 15: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1657 KšM b. 427, l. 15: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Skrockienė (Svetakaitė) Albina, gim. 1932 m. Vilūnų k.

1658 KšM b. 427, l. 17: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas.

1659 LII b. 83, p. 72: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Slaninienė Leonora, gim. 1904 m., gyv. Kulukiškės k.

Krikštynų dalyviai

Krikštynų vaišės buvo skiriamos kūdikiui pagerbti, jį giminei ir kaimynams pristatyti. Į jas eidavo tik pakviesti. Dažniausiai krikštynose dalyvaudavo ir *bobutė* – gimdyvei padėjusi, jį priėmusi moteris, *boba kuri gaudo vaikus*[1660]. Ji krikštynose atlikdavo daug apeiginių veiksmų. Tačiau būdavo ir taip, kad bobutės į krikštynas nekviesdavo: *Boba, kuri priėmė gimusį vaiką, į krikštynas nebuvo kviečiama. Jai apmokėdavo už darbą ir viskas. Duodavo pinigų, lašinių, skarikę kokią ar bliuskutę nuperka*[1661].

Pakviestieji ateidami atsinešdavo valgių, kuriuos paduodavo šeimininkei. Darsūniškio apylinkėse (Kruonio valsčius) nešdavosi *karką, pyrago bandą, sūrį sviesto, vyras jeigu turėdavo, pasiimdavo bonką degtinės, jei neturėdavo, vien tik vaišes nešdavosi*[1662].

Krikštijamą kūdikį iš namų į bažnyčią dažniausiai veždavo tik krikštatėviai. Kūdikį jiems paduodavo bobutė arba tėvai. Laukiant grįžtančiųjų namuose būdavo ruošiamos vaišės.

Grįžimas iš krikšto

Po bažnytinių apeigų krikštatėviai su pakrikštytu kūdikiu grįždavo į tėvų namus, kur jų jau laukdavo svečiai. Kelyje grįžtančius lydėdavo gausi palyda: *Vaikai einančius iš krikštynų <...> lydėdavo būriu – laukdavo saldainių*[1663]. Kartais kelias į namus būdavo užtveriamas: *Kaime keliose vietose tveria kūmams vartus, panašiai kaip vestuvėse. Išsiperka kūmas saldainiais*[1664].

Krikštynų vaišės

Grįžusius su kūdikiu krikštatėvius pasitikdavo ir pasveikindavo visi susirinkę svečiai. Už tai krikštatėviai juos vaišindavo, duodavo lauktuvių. Ypač didelį dėmesį skirdavo vaikams: *Grįžtant iš bažnyčios krikšto tėvai kaimo vaikams atveždavo lauktuvių – saldainių. Tai buvo būtinas dalykas*[1665]. Kiti vaikus

1660 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1661 KšM b. 427, l. 4: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1662 KšM b. 64, l. 12: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Lodienė (Naginevičiūtė) Uršulė, gyv. Darsūniškyje.

1663 KšM b. 427, l. 7: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Černiauskienė (Naginevičiūtrė) Marijona, gim. 1913 m. Darsūniškyje.

1664 LII b. 83, p. 92: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Janulienė Ona, gim. 1904 m., gyv. Totoriškių k.

1665 KšM b. 427, l. 29: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas Matonis Petras, gim. 1920 m. Griežieniškių k.

baronkomis apdalindavo[1666]. Kulukiškių kaime (Žiežmarių valsčius) svečiai, norėdami gauti lauktuvių, krikštatėvius kilnodavo: *Parvažiavus į kiemą kūmus kilnoja svečiai, reikalaudami lauktuvių*[1667].

Po sutiktuvių visi susirinkusieji būdavo kviečiami prie stalo. Garbingiausioje vietoje prie stalo pasodindavo krikštatėvius, kuriems per vaišes būdavo rodomas išskirtinis dėmesys. Kūdikio tėvai likdavo nuošaliau: *Svečius prižiūri vaiko tėvai*[1668]. *Per krikštynas kūmai sėdėdavo centre už stalo, šalia jų tėvai – kūdikio tėvai, po to jau kaimynai ir kiti svečiai*[1669]. Kaip ir visoje Lietuvoje, jie privalėjo sėdėti susiglaudę: *Kūmams reikėjo susiglaudus sėdėti, kad vaiko dantys nebūtų reti*[1670]. *Mano dantys reti, tai tėvai sakė: „Kaip jie nebus reti, jei kūma sėdėjo ant skrynios, o kūmas kluone.“*[1671] Buvo paprotys *spausti* krikštatėvius reikalaujant vaišių ir gėrimų: *Svečiai dar kūmus paspaudžia, kad gautų kokį buteliuką, saldainių*[1672].

↑ Krikštynų vaišės. Už stalo – kūmai Aldona Puteliauskienė ir Stasys Klinkevičius. Kruonio sen. Dabintos k., 1954 m. Fotografiją pateikė A. Čepulienė

1666 LII b. 34, l. 121: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955. Pateikėja Aleksandravičienė Ona, gim. 1879 m. Gastilonių k.

1667 LII b. 83, p. 72: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Slaninienė Leonora, gim. 1904 m., gyv. Kulukiškės k.

1668 LII b. 34, l. 121: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kiti papročiai*, 1955. Pateikėja Aleksandravičienė Ona, gim. 1879 m. Gastilonių k.

1669 KšM b. 427, l. 4: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1670 KšM b. 427, l. 4: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1671 KšM b. 427, l. 17: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas, Kalvių k.

1672 KšM b. 427, l. 4: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

Neretai krikštynų vaišėms pjaudavo kokį gyvulį: *kiaulę papjaudavo, mėsos privirdavo, pridėdavo į lėkštes*[1673]. Tačiau krikštynų valgiai būdavo kuklesni nei vestuvių: *Per krikštynų vaišes didelių iškilmių nebūdavo*[1674]. ***Mėsos*** *išvirdavo,* ***kopūstų****, vasarą* ***agurkų, sviesto, sūrio***[1675]. Darsūniškyje (Kruonio valsčius), būdavo, dar ir ***ant kopūstų lapų blynų*** *iškepa*[1676]. Valgydavo **silkės, žuvies**. **Arbato**s išvirdavo, **kisieliaus**[1677]. Svaigiųjų gėrimų išgerdavo, *kad vaikas linksmas būtų*[1678].

Pasiturintieji surengdavo iškilmingesnes krikštynas – jų vaišių stalas būdavo gausesnis ir valgiai prašmatnesni. Iškepdavo viščiuką[1679]. *Kepti paršiukai – baisiausias delikatesas. Mano krikštynoms, sakė mama, buvo. Aš pati tą keptą paršiuką pirmąsyk pamačiau pas Kaišiadorių kunigą Kiškį. Prie bažnyčios stovėjo jo namas, turėjo šeimininkę. Jis labai šefavo šeimas. Jei jam šeima graži, gražiai sugyvena, vaikus gražiai auklėja, tai pakviečia pas save į svečius pietų. Kartą mūsų šeimą pakvietė. Tai aš ten valgiau. Ne kokiom porcijom, o visas cielas gulėjo ant stalo, tik supjaustytas, gražiai sudėtas*[1680].

Triukšmingos ir linksmos buvo bobutės vaišės bei jas lydėjusios apeigos, kuriomis neretai ir baigdavosi krikštynų šventė. Kruonio valsčiaus apylinkėse krikštynų dalyviams ji patiekdavo apeiginę *bobutės košę*. Tradiciškai tai buvo kiaušinienė, už kurią svečiai turėdavo susimokėti: *Bobutė dalyvaudavo krikštynose. Ji išsikepdavo kiaušinienės. Per krikštynas dviese atveždavo bobutę iš laukų, inkeldavo per slenkstį. Kiaušinienę įkraudavo į terlę. Kiaušinienę peiliu išraižo, kiekvienam išdalina, o į tą lėkštę gauna pinigų (mažiau lito niekas nededa)*[1681]. Bobutės košės pirkimas – tai svečių atsilyginimas jai už jos paslaugas[1682]. O Kulukiškių kaime (Žiežmarių valsčius) *vežėjų* padedama bobutė pinigų susirinkdavo savitai užgerdama svečius degtine: *Įsipuotavus visiems, vakare, nekočioje įsisodinę bobutę priveža iš priemenės virvėmis iki stalui, kur sėdi kūmai. Čia bobutė išlipa iš nekočios ir sako: „Aš atvažiavau iš Amerikos.“*

1673 KšM b. 427, l. 9: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Bernotienė (Sausanavičiūtė) Antanina, gim. 1927 m., gyv. Darsūniškyje.

1674 KšM b. 388, l. 4: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Garnienė (Tamošiūnaitė) Elena, gim. 1934 m. Migonių k., gyv. Rumšiškėse.

1675 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1676 KšM b. 388, l. 20, 21: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Genienė (Palčiauskaitė) Bronė, gim. 1929 m. Kruonyje, gyv. Lašinių k.

1677 KšM b. 427, l. 3: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėja Šeškienė (Lapinskaitė) Marijona, gim. 1923 m. Darsūniškyje.

1678 KšM b. 692, l. 20: Žižliauskaitė L. *Etnografinių žodžių paaiškinimas, tautosaka, papročiai*, 2005. Pateikėja Genienė (Vitkauskaitė) Domicelė, gim. 1931 m. Užuguosčio k., gyv. Dovainonių k.

1679 KšM b. 388, l. 2: Žižliauskaitė L. *Krikštynos, vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Šinkūnienė Veronika, gim. 1917 m. Rumšiškėse.

1680 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.

1681 KšM b. 427, l. 17: Žižliauskaitė L. *Vestuvių ir krikštynų papročiai Kruonio apylinkėse*, 2003. Pateikėjas nenurodytas, Kalvių k.

1682 Paukštytė R. Gimtuvės ir krikštynos Lietuvos kaimo gyvenime XIX a. pabaigoje – XX a. pirmoje pusėje, *Lietuvos etnologija* 6, Vilnius: Lietuvos istorijos institutas, 1999, p. 118.

↑ Krikštynų vaišės. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. KšM.

Ji pirmiausia sveikina kūmus, paskui iš eilės kitus. Užsveikindama kiekvieną pati truputį išgeria ir pripila užsveikintajam. Rankoje nešasi rūtomis apkaišytą bonką degtinės su lėkšte. Kiekvienas lėkštėn įdeda pinigų bobutei. Surinkus pinigus bobutę vėl nekočioje išveža į priemenę[1683].

Kitur pinigais svečiai atsilygindavo už degtinę, kurios bobutė įpildavo per prausynų apeigą. Beištrakių kaime (Kaišiadorių valsčius) sėdinčią geldoje arba ant rogučių (jeigu žiema) bobutę į prausynas atveždavo krištatėviai: *Boba laiko rankoje botagą – prie kartelės pririštą tarkelę ar kojinę su pelenais. Kūmas su kūma arkliais veža bobą. Boba tarkelę dulkina arklius varo. Kūma – kumele žvengia neina grinčion, stulpuoja. Atvežta grinčion boba daro prausynas*[1684].

Paprastai prausynas bobutė pradėdavo nuo krikštatėvio: *Atėjusi su rūtų šakele ir degtine sako kūmui: „Ne mano vaiką parvežei. Kur dėjai mano vaiką?“ – „Bobutei, turbūt, akis apvilko, kad nemato, juk čia tas pats vaikas kur davei vežti krikštan,“ – sako kūmas. Taip jie kiek pasiginčija. Bobutė tvirtina, kad kūmas gerai nemato, todėl ji jam akis nori praplauti. Paima rūtų šakelę ir šlaksto vandeniu ar degtine į akis. Tas moka jai už tai pinigų*[1685]. Bobutė taip eidavo prie kiekvieno svečio, o jie susimokėdavo. Kaišiadorių valsčiuje sakydavo, kad šie pinigai duodami vaikui *ant muilo*[1686].

1683 LII b. 83, p. 72, 73: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Slaninienė Leonora, gim. 1904 m., gyv. Kulukiškės k.

1684 LII b. 83, p. 118: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim. 1871 m., gyv. Beištrakių k.

1685 LII b. 83, p. 92, 93: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Janulienė Ona, gim. 1904 m., gyv. Totoriškių k.

1686 LII b. 83, p.84: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

Totoriškių kaime (Žaslių valsčius) baigiantis vaišėms krikštynų dalyviai nutardavo išvežti bobutę. Tada krikštatėvis į ją kreipdavosi: *„Boba tu jau nereikalinga, reikia tave ant akėčių išvežt.“*[1687] Išsipirkdama bobutė visus vaišindavo: *Tada bobutė ant stalo pastato saldžios raudonos degtinės ir kviečia visus jos paragauti, sako, kad tai jos kraujas. Tai bobutės vaišės*[1688].

VARDINĖS

XX amžiaus pirmojoje pusėje Kaišiadorių apylinkėse žmonės vieni kitus sveikindavo tik per vardines, nes gimimo dienos šventimo tradicijos nebuvo. Tiesa, vardinės *(vardynos, varduvės)* dažnai sutapdavo su gimimo diena, nes buvo įprasta kūdikiui suteikti *atsineštinį* vardą – vardą to šventojo, kuris tą dieną minėtas bažnyčioje, pavyzdžiui: *gimusį per Jonines krikštydavo Jonu*[1689]. Dažniau vardines minėdavo atsinešusieji vardus tų šventųjų, kurių garbei būdavo rengiamos bažnytinės šventės, atlaidai. Vardinės buvo suaugusiųjų ir jaunimo šventė; vaikai jas švęsdavo rečiau.

↑ Jokūbinių vaišės Jokūbo Mikučionio namų kieme. Kaišiadorys, 1938 m. Fotografiją pateikė J. Lankienė

1687 LII b. 83, p. 93: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Janulienė Ona, gim. 1904 m., gyv. Totoriškių k.

1688 LII b. 83, p. 93: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Janulienė Ona, gim. 1904 m., gyv. Totoriškių k.

1689 KšM b. 388, l. 10: Žižliauskaitė L. *Krikštynos vestuvės Rumšiškių apylinkėje*, 2002. Pateikėja Ulozienė (Sadauskaitė) Domicelė, gim. 1912 m. Rumšiškėse.

Draugai, artimi kaimynai varduvininką pagerbdavo nupindami vainiką ir pakabindami jį ant durų: *Varduvėse iš vakaro atneša ir užkabina ant durų vainiką. Kitas nedidelis gražių gėlių vainikėlis nupintas širdies formos, jame įdedamas raštelis-sveikinimas, kuriame parašyta nuo ko, kas sveikina. Taip varduvininkas sužino, ką kviesti į vaišes*[1690]. Kartais sveikintojai apipindavo gyvenamojo namo prieangį*: Mano tėvas buvo Stepas, tai pirmą Kalėdų dieną buvo Stepas. Tada jau vainiką atneša. Dabar – tai veranda, o ankščiau gonkos buvo be stiklų, tai apvynioja*[1691]. Apvainikuodavo ir pačius varduvininkus: *nulėkėm į miškan, netoli buvo, irgi jau aglaičių jau priskinam ir Stefutei nupinam vainiką jau, ir jau su tuo vainiku būna ta mergaitė*[1692].

Varduvininkas jį pagerbusius sukviesdavo pasivaišinti: *Mama sako: „Jau reikia ruoštis“. Eina tai mėsos išvirt, kiaušinienę iškept. Tada ateina vyrai katrie kur arčiausia. Uždeda butelį ir jau švenčia*[1693].

Jaunųjų varduvininkų vardinės taip pat neapsieidavo be vaišių: *mergaitės jau pasveikina, tada jau ką nors biškį užvalgyt, kokios arbatos, kokį pyragą iškepa, tai pasėdim, padainuojam. Ir berniokus pasveikindavom kur motina geresnė, kur piktoka tai nėjom, sarmata*[1694].

↑ Eugenijos Sipavičiūtės vardynų vaišės. Kaišiadorys, XX a. 4 deš. Fotografiją pateikė E. Sipavičiūtė

1690 LII b. 83, p. 86: Vyšniauskaitė A. *Šeimos ir kalendorinių švenčių papročiai*, 1958. Pateikėja Marčiušienė Elzbieta, gim. 1902 m., gyv. Vladikiškių k.

1691 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1692 Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 41. Pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1693 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1694 Katkevičiūtė-Ignatjevienė U. *Kaišiadorių iliustruotoji etnografija*, Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2015, p. 42. Pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

LAIDOTUVĖS

Mirus žmogui, šeimos nariai apie mirtį tuoj pat pranešdavo giminėms, kaimynams. Kviesti į šermenis, laidotuves nebuvo įprasta: *Žmonės į pagrabą rinkdavosi nekviesti. Daugiausiai susirinkdavo artimi kaimynai, pažįstami. Kviesdavo tik giedorius, kuriems pagrabe buvo skiriama atskira vieta*[1695]. Paprastai giedodavo to paties kaimo vyrai ir moterys: *kiekvienam kaime buvo savi giesminykai*[1696].

Šermenys

Mirusįjį šarvodavo namuose: *Seniau nabašnyką šarvodavo viduryje grinčios. Po Pirmojo pasaulinio karo ėmė šarvoti šone prie sienos*[1697]. Šermenys trukdavo iki 3 dienų. Prie mirusiojo visada kas nors budėdavo, vieno nepalikdavo: *Budėj‘ per naktis žmonės ir giesmynykai pamainom. Aš pradėjau eit giedot – man buvo dvylikti metai. Tai kartą budėjom, budėjom... kaip dėjau in stalą užmigus! Prabudau. Nosis sukulta, akys juodos*[1698].

Kiekvienas laikė pareiga apsilankyti šermenyse, išreikšti pagarbą mirusiajam ir jo gedintiems artimiesiems: *Eidavo šeimos visos, ir mažiausi vaikai ant laidotuvių eidavo. Dieną eina senukai, kurie dirbt negali, ir vaikus vedasi, o vakare – jau tėvai eina*[1699].

Valgiai šermenims ir laidotuvėms būdavo ruošiami pagal išgales. Mirus žmogui, skersdavo kiaulę ar kitą gyvulį, pjaudavo paukščius: *papjauna kokią avelą, gi seniau laikydavo, tai pritušina karštos tos mėsos, tos avalės jau. Ar kiaulę – kap jau pamiršta, pjauna ką nors. Da kap kas ir teliukų, kap turi tokį jauną veršiukų, tai papjauna, nes vis tiek gi reikia daug to maisto per visas dienas ir ant tų pietų. Kai parvažiuoja iš bažnyčios, palaidoja, jau tie pietūs būna*[1700]. Kurie sunkiai vertėsi, neturėjo pinigų, tai eidavo pas žydų krautuvininkus, kurie pirkinių duodavo *ant bargo* – skolon. *Mano tėvas kai pamirė, mama nieko neturėjo, nieko. Kunigas mišių nelaikė – nebuvo pinigų duot. Tai nuvažiavom pas žydę. Mama verkia. O ji: „Tu, Magdas, neverk, tu man šieno, tu man vištą. Imk silkių, – davė viedrą; viedrą medaus, – imk; Magdas, imk, – ištraukė iš pečiaus keturis pyragus.“ Viską parsivežėm be pinigų*[1701].

1695 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.

1696 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1697 LII b. 83, l. 119: Vyšniauskaitė A. *Lietuvių liaudies papročiai,* 1958. Pateikėja Bandzevičienė Ieva, gim 1871 m., gyv. Beištrakų k.

1698 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

1699 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1700 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1701 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

↑ Duonos kepalo formavimas. Piešė A. Kalvinskaitė-Kucharskienė

Kam nors mirus, tuojau užraugdavo **duoną**; ji būtinai būdavo valgoma šilta su sviestu arba su medumi[1702].

Kartais šeimininkauti būdavo pakviečiama giminaitė ar kaimynė: *paprašo kokią gaspadinę, kad jau jinai darytų valgyt. Pačios gi jau vis tiek nelakstė, nedarė, nes prie lantos reikėjo stovėt, – namie gi pašarvota*[1703]. Už šeimininkavimą niekada nemokėdavo, ir kitiems padėjusiems nemokėdavo: *Niekas neimdavo. Ir tiems giesmynykams nemokėdavo, nei duobkasiams – niekam, niekam*[1704].

Per šermenis dažnai būdavo vaišinami visi, kas tik ateidavo: *Buvo tokių šeiminykų, kad žmogus koją inkėlė, neinkėlė – veda valgyt*[1705]. *Ir giesminykus šaukia, ir kurie atėjo iš toliau. Kaimynai tai neina, bet iš toliau kur jau, tai visados šaukia valgyt. Ir eina žmonės, ir valgo*[1706]. Kitur atėjusių į šermenis nevaišindavo: *visą tą pagrabą neduoda jokių valgių*[1707]. Rumšiškių apylinkėse dažniausiai būdavo valgydinami tik *reikalingi* šermenų dalyviai – duobkasiai, grabdirbiai, giesmininkai[1708].

Giesmininkai dažnai valgydavo toje pačioje patalpoje, kurioje būdavo pašarvotas mirusysis: *čia karstas, čia giesminykai gieda, čia užvalgė*[1709]. *Ant stalo giesminykams būdavo pyrago pripjaustyta. Ant to pačio stalo, ne kitam kambary. Vat, mirusis guli, čia stalas, ir atneša užkąst. Pyrago ir dar karštos mėsos atneša. Mano mama ėj‘ giedot ant laidotuvių, – jos buvo labai gražus balsas. Aš buvau gal trej‘ metukų, gal keturių. Manį mama nepalikdavo namie, vesdavosi, bet aš turėjau palei mamą sėdėt, tarp giesminykių. Tai kai tą mėsą atneša ant stalo, aš pradedu verkt. Man buvo labai baisu. Čia žmogus guli, o čia – toj‘ karšta mėsa. Aš nieko nevalgydavau. Man duoda pyrago, tai aš paimu. Mama bara: „Negražu neimt. Tu imk, jeigu duoda.“ Aš paimu, bet valgyt – ne! Trupinu, ir po suolu*[1710].

XIX amžiaus pabaigoje – XX amžiaus pradžioje Žaslių apylinkėse kiekviena moteris, ateidama į šermenis, atsinešdavo duonos kamputį – *almužną*, t. y. auką mirusiajam ir jo išsivesti ateinančioms vėlėms. Atėjusioji klaupdavosi ties mirusiojo kojomis, pasimelsdavo už jo vėlę, po to eidavo prie stalo ir ant jo kampo ant staltiesės padėdavo duoną[1711].

1702 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.

1703 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1704 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

1705 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

1706 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1707 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1708 Vyšniauskaitė A. Laidotuvių papročiai Lietuvoje XIX a. – XX a. pirmaisiais dešimtmečiais, *Iš lietuvių kultūros istorijos* III. Vilnius, 1961, p. 145.

1709 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1710 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1711 Vyšniauskaitė A. Laidotuvių papročiai Lietuvoje XIX a. – XX a. pirmaisiais dešimtmečiais, *Iš lietuvių kultūros istorijos* III. Vilnius, 1961, p. 147.

Laidotuvės

Tradiciškai žmogų laidodavo trečią dieną po mirties. Vieni laidodavo rytą: *Kavodavo visada anksti, kadangi laiko ilgai*[1712]. Kiti numirusįjį į kapus lydėdavo pavakare. Livintų kaime (Rumšiškių valsčius) būdavo laidojama leidžiantis saulei arba jai jau nusileidus[1713].

Kol mirusįjį laidodavo, namie pasilikę sutvarkydavo šarvojimo vietą, sustatydavo ir padengdavo stalus: *kap jau bažnyčion išveža, taigi grait tvarko tą galų, – didelį kambarį, kur pašarvotas buvo. Pora kokių vyrų palienka namie ir kokias tris, keturias moteriškes palienka, kad suspėtų čia viską paruošti, kol bažnyčioj, kol ant kapų. Išnešiot tą lantą, viską, išplaut grindis, pastatyt stalus (jau būna suvežti, bet vis tiek ne kambary stovi). Ir uždengt – staltieses, lėkštes, viską. Ir suspėja, sutvarko*[1714].

Kaišiadorių apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, po laidotuvių giminės ir kaimynai būdavo kviečiami *ant rožančiaus*, t. y. grįžti į mirusiojo namus vaišėms su maldomis už velionio vėlę. Kruonio valsčiaus apylinkėse grįždavo tik kaimynai: *Po mišių pakavoja. Ant kapų nič niekas nešneka. Ir tada eina visi namo. Kap pareina visi namo, tada iš tos giminės teta kokia ar dėdė pereina per tą kaimą. Tiktai kaimas būdavo. Giminės visi išvažinėja namo, jei nevalgo. Pereina per kaimą savo ir prašo visus ant ražančiaus*[1715]. Rokiškių kaime (Kruonio valsčius) sugrįžti pakviesdavo vaikai: *Būdavo, turi eit paprašyt aplinkui svietą. Tai vaikai, būdavo, lakiam pranešt, kad jau ant ražančiaus*[1716].

Ant rožančiaus žmonės neidavo tuščiomis. Kviestieji laikė pareiga nusinešti maisto: *Niekas neatėjo tuščiom. Kas kiaušinį, kas šmotelį kumpio, lašinukų. Visi nešdavosi*[1717]. *Būdavo, – pamirė, nu, tai moterys jau greit sūrį spaudžia ar sviestą muša, ar sausainius kepa. Katra ty ką gali – reiks ant ražančiaus neštis*[1718]. Smilgių kaime (Kaišiadorių valsčius) *nešdavo tik duoną*[1719].

Eidami nešdavosi savo stalo įrankius: *kai eidavo tų gedulingų pietų, tai kiekvienas turėdavo atsinešt šaukštą ir šakutę*[1720].

1712 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1713 Vyšniauskaitė A. Laidotuvių papročiai Lietuvoje XIX a. – XX a. pirmaisiais dešimtmečiais, *Iš lietuvių kultūros istorijos* III. Vilnius, 1961, p. 150.
1714 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.
1715 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1716 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1717 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.
1718 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.
1719 LII b. 1282, p. 51: Ivoškaitė J. *Kaimas ir jo papročiai*, 1989. Pateikėja Ivoškienė Ona, gim. 1902 m. Smilgių k.
1720 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

↑ Rožinis. Piešė K. Tokarevienė

Šeimininkai duodavo valgyti karštos burokų arba kopūstų **sriubos**. Palomenės apylinkėse vasarą paruošdavo šaltibarščių: *Tai jeigu vasara, tai šaltbarščių pridaro, bulvių prišutina. Bet jau skanius šaltbarščius, su grietine, – ty ne tik su rūgštu pienu padaro. Kiaušinių priverda, agurkų žalių prideda*[1721].

Duodavo **mėsiškų valgių**: *mėsų priverda – ir karštų, ir šaltų atneša, dešrelių pridaro*[1722], šaltienos (*košelienos*). Papjaustydavo skilandžio.

Duodavo **sviesto, medaus**. Būdavo prikeptų **pyragų**, šaukšto kotu ant riekės užsitepdavo sviesto[1723]. Padarydavo varškės. Varškę šeimininkės taisydavo savaip. Dažniausiai įkuldavo kiaušinių, įdėdavo cukraus, išmaišydavo ir dėdavo ant stalo. Varškės pasikabindavo specialiai tam tikslui drožtomis lopetėlėmis[1724].

Išvirdavo obuolių **kisieliaus**: *Obuolius supjaustydavo, pridėdavo krakmolo, tokio kisieliaus privirdavo nekočias*[1725].

1721 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

1722 KšM: pateikėja Kurgonienė (Zablackaitė) Veronika Zuzana, gim. 1938 m. Bertašiūnų k., gyv. Papartėlių k.

1723 KšM b. 238, l. 9: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

1724 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.

1725 KšM b. 238, l. 9: Kamantauskienė A. *Mičiūnų kaimo pavardės, vietovardžiai ir papročiai*, 1999. Pateikėja Lazauskienė (Banevičiūtė) Domicelė, gim. 1915 m., gyv. Mičiūnų k.

Laidotuvių vaišės dažnai būdavo užbaigiamos **pieniška sriuba**: *Ir laidotuvėse duodavo kruopų užsisrėbt. Kai pavalgo, tada kruopų balytų atneša miežinių. Kavos nei arbatos neduodavo*[1726].

Per laidotuves ant stalų visada stovėdavo ąsočiai **alaus**: *Neturtingieji jį pirkdavo iš žydų, kiti darydavo namuose iš miežių*[1727]. Išgerdavo truputį **degtinės**: *Išgert per ražančių duodavo, bet labai labai nedaug. Samagonas gi būdavo. Tai pora butelių. Kad pasigert, – tai ne*[1728]. Atsisakančius gerti ragindavo sakydami: „*Geras žmogus buvo – reikia.*“[1729] Smilgių kaime (Kaišiadorių valsčius) svaigiųjų gėrimų per laidotuves nebūdavo, tik *duobkasiams duodavo degtinės*, *kitiems ne*[1730].

Dažnai laidotuvininkai buvo vaišinami du kartus, bet valgymo tvarka nebuvo griežtai nustatyta: *Vaišindavo dukart, kai psalmes giedojo ir kaip rožančius. Pirmiausia psalmes septynias atgieda, dar maldeles keturias. Tada pavaišina. Visi pavalgo. Iš po suolo ištraukia, visiems po čierkelą apdalina. Ir tada – rožančius*[1731]. Rožinį kalbėdavo neskubėdami; dabar viską atlieka skubotai: *Dabar tai valandą laiko. Nespėji net suklausyt, – tankiai, greitai ir viskas. O tada būdavo – iš tyko, iš reto, neskubėdami visas tris dalis to ražančiaus*[1732].

Rusių kaime (Žaslių valsčius) sugrįžę iš kapinių laidotuvių dalyviai pirmiausia sėsdavosi už stalo ir pavalgydavo sriubos, užkąsdavo kitų valgių. Pasivaišinus būdavo sutvarkomi stalai. Tada kalbėdavo maldas, giedodavo giesmes už velionio vėlę. Paskui vėl vaišindavosi: *Grįžus iš kapų, – tai jau barščių, mėsos, šaltienos. Pavalgo ir viską nuima nuo stalo, viską. Tik staltiesė ir kryželis. Tada gieda ražančiaus visas tris dalis, litaniją, da giesmę vieną kitą atgieda. O kada baigia giedot, tada vėl atneša mėsos, šaltienos. Kas geriau gyvena, da paskui pyrago, medaus, sviesto, sūrio ir kavos balytos*[1733].

Mažiau turtingų ūkininkų vaikams laidotuvės asocijavosi su gausesniu, sotesniu ir skanesniu maistu: *Atsimenu, – mano tėčio sesuo jauna numirė, panelė buvo dar. 1938 metais ji mirė. Mama prikepė daug pyragų, tėvas pas žydą nupirko visą kibirą medaus. Kibirai tokie emaliuoti buvo. Tai tą kibirą medaus laidotuvėms. Grįžta iš bažnyčios, ant galo – pyrago, to medaus ir kavos. Daug liko to medaus ir pyrago. Mama atsikelia anksti pečiaus kūrent, o mes, kurgi dėsies, sėdim visi vaikai ant pečiaus. Tai mama – pyrago, užtepa medaus. Kap mes džiaugėmės: „Gerai, – sakom, – kad Katrė mirė.*“[1734]

1726 KšM: pateikėja Makarevičienė (Dauksevičiūtė) Marytė, gim. 1937 m. Ilgakiemio k., gyv. Stabintiškių k.

1727 VU f. 81, b. 273: Kulnytė B. *Papročiai, dainos*. *Rinkta Žiežmarių apyl.*, 1969. Pateikėja Stelmokienė Leonora, gim. 1912 m., gyv. Juknonių k.

1728 KšM: pateikėja Gataveckienė (Bicinauskaitė) Vladislava, gim. 1942 m. Truseikiškių k., gyv. Plaskūnų k.

1729 KšM: pateikėja Dastikienė (Mackevičiūtė) Ona, gim. 1942 m. Būtkiemio k.

1730 LII b. 1282, p. 61: Ivoškaitė J. *Kaimas ir jo papročiai*, 1989. Pateikėja Ivoškaitė Janina, gim. 1926 m. Smilgių k.

1731 KšM: pateikėja Garnevičienė (Gataveckaitė) Ona, gim. 1929 m. Rokiškių k., gyv. Kalvių k.

1732 KšM: pateikėja Venskienė (Milkūnaitė) Marija, gim. 1939 m. Liepynės k., gyv. Mičiūnų k.

1733 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

1734 KšM: pateikėja Vitkauskienė (Grinkevičiūtė) Salomėja, gim. 1931 m. Rusių k., gyv. Stabintiškių k.

Retais atvejais krikščionių miestelėnų laidotuvės apsieidavo be laidotuvių vaišių: *Aš atsimenu, kaip diedukas mirė trisdešimt septintais [1937] metais, tai nebuvo jokių pietų*[1735].

Mirusiųjų minėjimas

Mirusysis artimųjų būdavo minimas po keturių savaičių – *ketvirtinėse*[1736]. Tą dieną užsakydavo mišias bažnyčioje ir suruošdavo vaišes namuose – melsdavosi už mirusiojo vėlę, minėdavo tos šeimos bei giminių mirusiųjų vardus.

Palomenės apylinkėse velionis dar būdavo prisimenamas po pusmečio*: Labai jau daug giminių neprašo, pusę metų kap daro. Ir giedorių neprašo, tik jau artimiausius. Mes tėvuką paskutinį palaidojom, tai čia brolienė, čia aš mes pasidarėm valgyt, susinešėm, kavą išsivirėm. Ir susėdom visi, kas atėjo, jau ką prašėm, bažnyčioj kas buvo. „Viešpaties angelą“ be giedorių kap tai sustojom, papoteriavom ir tada sėdom, pavalgėm ir išsiskirstėm*[1737].

Praėjus metams po mirties rengdavo metines. Vėlinių dieną minėdavo visus mirusiuosius.

1735 KšM: pateikėja Kristapavičienė (Žitkutė) Aleksandra, gim. 1929 m. Kaišiadoryse, gyv. Vilniuje.
1736 KšM b. 64, b. 12: Čilvinaitė M. *Kalendoriniai papročiai Darsūniškio apylinkėje*, 1972. Pateikėja Lodienė (Naginevičiūtė) Uršulė, gyv. Darsūniškyje.
1737 KšM: pateikėja Nartautienė (Griesiūtė) Regina, gim. 1935 m. Klūsų k., gyv. Palomenės k.

a. – amžius
ap. – apyrašas
apyl. – apylinkė
apskr. – apskritis
b. – byla
d. – diena
deš. – dešimtmetis
f. – fondas
gim. – gimusi, gimęs
gyv. – gyveno, gyvena
k. – kaimas
kg – kilogramai
KšM – Kaišiadorių muziejus
kt. – kitas, kita, kiti
l. – lapas
LCVA – Lietuvos centrinis valstybės archyvas
LII – Lietuvos istorijos institutas
LLBM – Lietuvos liaudies buities muziejus
LNM – Lietuvos nacionalinis muziejus
m. – metai
NČDM – Nacionalinis M. K. Čiurlionio dailės muziejus
p. – puslapis
pan. – panašiai
r. – rajonas
sen. – seniūnija
sud. – sudarė
t. y. – tai yra
t. t. – taip toliau
v. – valsčius
val. – valanda
VDKM – Vytauto Didžiojo karo muziejus
vid. – vidurys
vs. – viensėdis
VU – Vilniaus universitetas

Adukonienė Nijolė
Kaišiadorietiška virtuvė / Nijolė Adukonienė. – Kaišiadorys: Kaišiadorių muziejus, 2019. – 372 p.: 254 iliustr.

ISBN 978-9986-646-53-2

NIJOLĖ ADUKONIENĖ

KAIŠIADORIETIŠKA VIRTUVĖ

Recenzentė	Birutė Imbrasienė
Redaktorė	Marytė Slušinskaitė
Korektorė	Jūratė Lakštauskienė
Fotografė	Asta Sabonytė
Dailininkės	Asta Kalvinskaitė-Kucharskienė
	Kristina Tokarevienė
Maketuotojas	Saulius Jankauskas

Tiražas 1000 egz. Užsakymas 19239
Išleido Kaišiadorių muziejus, Gedimino g. 118, LT-56166 Kaišiadorys
www.kaisiadoriumuziejus.lt
Spausdino UAB „Petro Ofsetas“. Naujoji Riovonių g. 25 C, LT-03153 Vilnius