

## MAISTAS IR NAMŲ APYVOKOS DAIKTAI

Valstiečių vartojami maisto produktai priklauso nuo ūkinės veiklos krypties, ypač nuo tų ūkio šakų, kurios betarpiškai teikia maisto produktus. Lietuva priklausė ir priklausė prie šalių su įvairiapusišku žemės ūkiu (iš seno užsimama įvairių javų auginimu, gyvulininkyste, žvejyba, bitininkyste, šiek tiek daržininkyste, sodininkyste, pagaliau miško teikiamų gėrybių rinkimu), tad ir gyventojų naudojami maisto produktai buvo įvairūs. Tačiau tiek feodaliniu, tiek kapitalistiniu laikotarpiu, esant žymiai valstiečių socialinei diferenciacijai, ne visi gyventojų sluoksniai vienodai galėjo naudotis ūkio teikiamomis gėrybėmis. Vargingųjų valstiečių maistas ir savo kiekiu, ir kokybe bei maistingumu žymiai skyrėsi nuo turtingųjų valstiečių maisto.

Liaudies maistas priklauso prie vienos iš pastoviausių kultūros sričių: maisto produktams perdirbti ir valgiams gaminti panaudojama per ilgus amžius sukauptą patirtį, kuri tradicijos keliu buvo perduodama iš kartos į kartą. Tačiau vystantis ūkiui, kylant ekonominiam ir kultūriniam žmonių gyvenimo lygiui, keitėsi ir maisto gamavimo būdai. Pagaliau valstiečių meniu turtėjo ir įvairėjo, bendradarbiaujant su kaimyninėmis tautomis, keičiantis tarpusavyje liaudies kulinarijos žiniomis, o pastaraisiais dešimtmečiais taip pat veikiant ir miesto kultūrai.

Tarybinės santvarkos sąlygomis Lietuvos kolūkinio kaimo gyventojų maistas bei maitinimosi tvarka žymiai pakito daugiausia dėl ekonominių bei socialinių sąlygų pasikeitimo, o ypač dėl išaugusios visos liaudies buitinės kultūros.

**Maisto produktai** Kadangi pagrindinis lietuvių verslas iš seno buvo žemdirbystė, tai svarbiausią vietą maisto produktų tarpe užėmė grūdai, visų pirma rugiai, iš kurių buvo ne tik kepama duona, bet gaminami ir kiti valgiai. Antroji vieta teko miežiams, iš kurių buvo malamos kruopos ir miltai, trečioji — kviečiams.

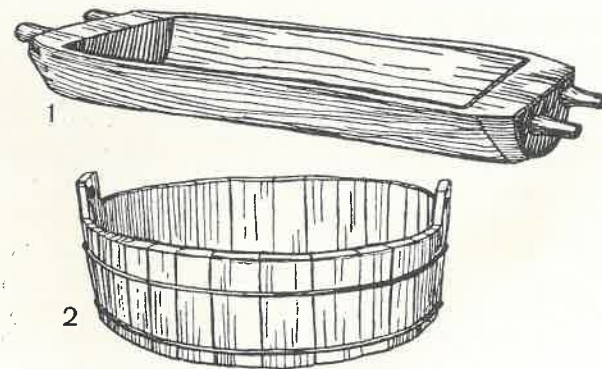
XIX a. kviečius daugiausia sėdavo buožiniai ūkiai ir dvarai, todėl jie buvo laikomi „poniškais“ grūdais. Kviečių pasėliai Lietuvoje padidėjo tik XX a. pradžioje. Avižinių miltų maistui taip pat nedaug tebuvo naudojama, nors pagal pasėlių plotus avižos Lietuvoje užimdavo antrą vietą kitų grūdinių kultūrų tarpe. Grikiiai daugiausia buvo auginami ir vartojami maistui rytiniuose ir pietrytiniuose smėlėtų žemių rajonuose.

Antras reikšmingas Lietuvos valstiečių maisto produktas buvo bulvės. Bulvės Lietuvoje pasirodė XVIII a. Iš pradžių jos buvo sodinamos tik daržuose, o XIX a. pirmojoje pusėje jau virto pagrindiniu grūdų maisto pakaitalu. Dvaruose jos buvo auginamos kaip žaliava degtinės varykloms, kurių produkcija buvo prievarta pardavinėjama valstiečiams feodalų ir dvasininkų laikomose karčiamose. Ypač bulvių pasėliai padidėjo po pirmojo pasaulinio karo, kada valstiečiai jas ėmė naudoti ne tik šeimos maistui, bet ir gyvuliams, ypač kiaulėms, šerti.

Iš ankštinių kultūrų maistui buvo vartojami žirniai ir žymiai mažiau pupos; žirnius sėdavo laukuose, rečiau darže, o pupas — tik daržuose. Žemaitijoje buvo paprotys įbarstyti pupų tarp pasodintų bulvių.

Antra svarbi lietuvių verslo šaka buvo gyvulininkystė, kuri glaudžiai siejasi su žemdirbyste. Svarbiausi iš mėsos produktų buvo kiauliena ir lašiniai. Mėsos produktų kiekis priklausė nuo ūkio ekonominio pajėgumo: turtingesnieji valstiečiai kasmet skersdavo po keletą kiaulių, neturtingieji vos vieną, todėl mėsą jie pabaigdavo jau anksti pavasarį.

Valstiečiai kiaules paprastai skersdavo žiemą, gruodžio ar sausio mėnesį, dažniausiai tokia tvarka: bekonus žiemą, lašines kiaules — pavasario pradžioje. Mėsa buvo susūdoma dideliuose 1,5–2 m ilgio skobtiniuose loviuose ar kubiluose (220 pav.), kurie būdavo uždengiami



220 pav. Rykai mėsai sūdyti

lentomis arba mediniu dangčiu. Dvi—keturias savaites druskos sūryme pasisūrėję kumpiai ir lašiniai būdavo rūkomi dūmuose. Atskirose etnografinėse Lietuvos srityse buvo naudojami skirtingi įrengimai mėšai rūkyti: Žemaitijoje tam reikalui naudotas trobos centre buvęs kaminas, Aukštaitijoje — pirtis, Užnemunėje — kieme tam reikalui sukalta lentinė būdelė (*rūkinyčia*) ar virš gyvenamojo namo lubų esąs kaminas. Dzūkijoje mėsa nebuvo rūkoma; čia įsisūrėjusi mėsa ir lašiniai virimui buvo laikomi lovyje arba sukabinti klėtyje ant kartelių bei pirkios aukšto palėpėse parišti po stogo grebėstais.

Ilgesniam laikymui buvo daromas *skilandis* (*kindžius, kindziukas*), t. y. stambiais gabalais supiaustyta geresnė kiauliena mėsa su prieskoniais, stipriai prikimšta į kiaulės skrandį ir gerai išrūkyta. Skilandžio terminas dažnai sutinkamas XVI a. ir vėliau Lietuvoje rusų ir lenkų kalbomis rašytuose dokumentuose. Skilandis, ypač Aukštaitijoje, būdavo paliekamas vasaros darbymetei — šienapiūtei ir rugiapiūtei. Prieš verdant atpiautas jo gabalas, kad nesubirtų, būdavo stipriai įvairiomis kryptimis apvyniojamas lininiu siūlu ir, taip paruošus, dedamas į puodą.

Po kiaulienos antrą vietą mėsos produktų tarpe užėmė aviena. Ypač didelę reikšmę turėjo avys natūraliniame ūkyje, kai jų vilnos ir kailis buvo panaudojami valstiečių aprangai gaminti. Aviena buvo sezoninis produktas, maistui naudojama daugiau rudenį. Rečiau valstiečiai maistui vartojo veršieną.

Kiekviename kieme buvo laikoma paukščių (vištų, žąsų, mažiau ančių, kalakutų), tačiau jie daugiausia buvo skirti pardavimui, o patys valstiečiai paukštienos retai kada paragaudavo — tik švenčių metu ar sunkiau susirgę.

Žuvis žymesnės vietos Lietuvos valstiečių maiste, neskaitant Kuršių Neringos ir pajūrio bei pamario žvejų, neužėmė. Tiesa, dažnoje sodyboje buvo kūdra, kur paprastai veisėsi karosai, tad retkarčiais jais buvo paįvairinamas valstiečio šeimos maistas. XIX a. ir šio šimtmečio pradžioje, kada bažnyčios įsakyti valstiečiai laikėsi gausių pasninkų, tarp kitų pasninko valgių svarbią vietą užėmė ir silkės. Ežerų ir upių žuvis daugiausia buvo vartojamos ežeringuose rytiniuose respublikos rajonuose. Tik pajūrio ir pamario žvejų šeimose žuvis priklausė prie kasdieninių produktų.

Žymus valstiečių maisto produktas buvo karvių pienas ir jo produktai. Iki XIX a. pabaigos pieną ir jo produktus valstiečiai daugiausia suvartodavo savo reikalams. Pirmieji pieno ūkį prekiniu ėmė versti dvarininkai, o vėliau ir buožės. Nuo XX a. pradžios pieno ūkiu, kaip pajaminga ūkio šaka, susidomėjo ir vidutiniai valstiečiai. Sunkiai šiuo atžvilgiu valstiečius prislėgė kaizerinė okupacija pirmojo pasaulinio karo

metais, kada buvo reikalaujama nuo kiekvienos melžiamos karvės atiduoti po pusę kilogramo sviesto per savaitę. Lietuvą valdant buržuazijai, vargingesnieji valstiečiai, turėdami prasimanyti didesnių pajamų įvairiems mokesčiams sumokėti bei ūkio inventoriui įsigyti, stengdavosi kuo daugiau pieno pristatyti į pienines, o šeimos maistui dažniausiai panaudodavo iš pieninės gražinamą liesą pieną. Apskritai, valstiečiai daugiausia vartojo saldų, mažiau — rūgusį pieną. Sviestas ir sūris kasdieniniame valstiečių maiste didesnio vaidmens nevaicino.

Ožkų pieną naudojo tik patys neturtingieji valstiečiai ir įnamiai, nepajėgę išlaikyti karvės.

Praėjusiame šimtetyje, kai dvasininkai draudė gavėnios metu valgyti mėsiskus bei pieniškus valgius, valstiečiai susidarydavo *piltinio*, arba *darytinio*, pieno atsargas. Piltiniu buvo vadinamas per keletą savaičių kasdien į medinį kubilą pilamas pienas, vis papildant šviežiu anksčiau supiltą, jau įrūgusį. Išrūgos būdavo nuolat nupilamos. Per ilgesnį laiką toks pienas labai įrūgdavo, tad prieš vartojant turėjo būti praskiedžiamas saldžiu pienu. Aukštaitijoje gavėnios metu buvo tokiau pat būdu sudarinėjamos ir varškės atsargos. Reikia pažymėti, kad varškės patiekalai labiausiai buvo mėgstami Aukštaitijoje.

Lietuvoje valstiečiai spaudė dvejopus sūrius: saldų (Žemaitijoje jis vadinamas *varške*) ir rūgštų. Pirmasis daromas iš virinto saldaus pieno, į jį primaišant kiaušinių ir kitų priedų. Rauginto pieno sūriai maistui buvo vartojami švieži ir džiovinti. Žemaitijos šeiminkės į juos būtinai dėdavo kmynų.

Sviestas maistui buvo vartojamas tik sūdytas. Tačiau daugiausia sviestas tebuvo šventinio valstiečių šeimos stalo patiekalas; šiaip jis buvo skiriamas pardavimui. Už parduotą sviestą, sūrius ir kiaušinius gauti pinigai sudarė pagrindines einamąsias šeimos biudžeto pajamas, buvusias paprastai šeiminkės žinioje.

Žemaitijoje žinoma ypatinga sviesto rūšis — *kastinis*. Gaminamas jis taip: į pašildytą puodynę įpilama keletas šaukštų grietinės, įdedamas gabaliukas sviesto ir sukama šaukštu. Sutirštėjusi masė pakaitinama ir toliau sukama, vis užpilant grietine. Iš prieskonių dedama druskos, kai kada svogūnų ir pipirų. Po to kastinis sudedamas į lėkštutes, atšaldomas ir valgomas su duona ar karštomis bulvėmis. Paprastai jis būdavo gaminamas pasninko dienoms ir talkoms.

Iš daržovių valstiečiai daugiausia suvartodavo kopūstų ir burokų. Praėjusiame šimtetyje maistui buvo vartojami ruožuotieji burokai (*batviniai*), vėliau juos išstūmė raudonieji burokėliai (*cvikliai*). Beveik išnykusia maisto kultūra reikia laikyti ropes, kurios žymiai didesnės reikšmės valstiečių maistui turėjo iki XVIII a., t. y. iki bulvių atsiradimo.

Iš kitų daržovių maistui naudojami agurkai, morkos, pupelės, svogūnai, o XX a. ir salotos, ridikėliai, pomidorai.

Kopūstai buvo vartojami daugiausia sriubai virti, vasarą — švieži, žiemą — rauginti. Be to, įrūgę žali kopūstai su sėmenų aliejumi buvo naudojami kaip pasninko valgis. Kiekviena valstiečio šeima kasmet rudeni prisiraugdavo pilną statinę kopūstų, kad jų užtektų žiemai ir pavasariui. Kad kopūstai ilgiau išsilaikytų, į statinės dugną buvo dedama sveikų galvų. Supiautus kopūstus statinėje suslėgdavo, sumušdami medine buože. Iš prieskonių į raugintus kopūstus buvo dedama: druskos, cukraus, kmynų, morkų, obuolių ar spanguolių. Dzūkijos valstietės į statinės dugną įdėdavo keletą gabaliukų duonos, kad kopūstai įgautų geresnę rūgštį. Be to, žiemai buvo paliekama šviežių kopūstų galvų, sukabinus jas už kotų rūsyje. Burokai maistui gaminti vartojami tiek švieži, tiek rauginti.

Trečią vietą daržovių tarpe užėmė agurkai, kurie buvo raugiami vasarai ir žiemai. Raugiant vasarai, nupiaustomi abu agurko galai, kad greičiau įrūgtų, užpilama nevirintu vandeniu; raugiant žiemai, — galai nenupiaustomi, užpilama atšaldytu virintu vandeniu. Iš prieskonių į rauginamus agurkus dedama: vyšnių ar ažuolo lapų, krapų, druskos, kai kur dar juodųjų serbentų ar krienu lapų.

Mediniai indai, ažuolinės statinės, kubiliukai kopūstams ir agurkams raugti išvalomi taip: į vandenį sumetama įkaitintų akmenų arba inde uždegama šiaudų grįžtė, o paskui išplikinama verdančiu vandeniu. Kad indas įgautų malonų kvapą, valoma ir kiečiais.

Netoli gyvenamojo namo, darže, paprastai būdavo sėjama nedidelis sklypelis kanapių. Dar XIX a. pabaigoje Lietuvos valstiečiai kanapių grūdus vartojo maistui: pakaitintos kanapės būdavo grūstuvyje sugrūdamos ir iš jų buvo gaminamas vadinamasis kanapių pienas, kuris pasninkų metu pakeisdavo karvės pieną. Kanapių pluoštas ūkyje buvo naudojamas virvėms vyti ir paprastiems audiniams austi. Po pirmojo pasaulinio karo kanapių imta sėti mažiau, kadangi valstiečiai virves iš dalies ėmė pirkti krautuvėje, o kanapių pieno vartojimas išnyko. Užnemunėje dar šio amžiaus ketvirtajame dešimtmetyje tradiciniam kūčių valgiui — sližikams, t. y. specialiai iškeptiems kvietinių miltų džiuvėsėliams, pamerkti buvo naudojamas pasaldintas molinėje čerpėje ar puodynėje kočėlo galu sutrintų aguonų pienas.

Rinkdavo valstiečiai ir įvairias miško gėrybes: avietes, bruknes, žemuooges, mėlynės, spanguoles, grybus, riešutus. Senajame lietuvių kaime riešutai turėjo tą pačią reikšmę, kokią turi saulėgražos pietiniuose rusų ir ukrainiečių kaimuose: jaunimas nešdavosi jų į pasilinksminimus, vakarones ir juos naudojo dovanoms dabartinių saldainių vietoje. Maistą

pajvairindavo įvairūs grybai. Kai kuriuose Aukštaitijos rajonuose, ypač Dzūkijos miškų kaimuose, vadinamuosiuose šiluose, grybų ir uogų rinkimas buvo tapęs net verslu, ir pajamos už juos šeimos biudžete užėmė gana žymią vietą. Valstiečiai juos pardavinėdavo miestelių ir miestų turguose arba atvažiuojantiems supirkinėtojams. Žiemai skirti grybai būdavo sūdomi arba, ypač baravykai, džiovinami. Pati šeima daugiausia jų suvartodavo pasninkų metu.

Iš laukinių žolių visoje Lietuvoje maistui naudojamos rūgštytės, o rytiniuose rajonuose — dar ir drėgnose pievose augą barščiai, arba *grobūzdai*.

Jau XIX a. viduryje valstiečių ūkyje ėmė plisti sodininkystė. Tiesa, vyšnių sodai minimi jau senosiose lietuvių liaudies dainose. Tačiau iki XIX a. vidurio didesni vaismedžių sodai tebuvo dvaruose ir klebonijose. Tikrai XIX a. pabaigoje, o ypač XX a. pradžioje ir daugelyje valstiečių sodybų imta veisti nauji sodai. Juose buvo auginamos obelys, kiek mažiau kriaušių, slyvų ir trešnių (pastarosios daugiausia sodinamos Žemaitijoje). Sodų pakraščiai būdavo nusodinami vyšniomis, slyvomis ir apyniais. Paskutiniaisiais dešimtmečiais iš Žagarės apylinkių plačiau paplito vadinamosios žagarvyšnės. Buožinių ūkių sodų derlius didele dalimi būdavo dar vaismedžių žydėjimo metu parduodamas specialioms sodų nuomotojams.

Valstiečių maistui vartojamų prieskonių tarpe pirmą vietą užėmė svogūnai. Ypač daug svogūnų laiškų vasarą šaltibarščiams gaminti suvartodavo rytinių respublikos rajonų valstiečiai, kur šis patiekalas buvo labai mėgstamas. Be to, buvo vartojami krapai, kmynai, česnakai ir retais atvejais garstyčios bei krienu. Garstyčios labiau vartotos praėjusiame šimtmetyje pasninko valgiams gaminti. Iš piktinių prieskonių valstiečiai suvartodavo daug druskos ir šiek tiek pipirų.

Piktinių produktų tarpe pirmąją vietą užėmė cukrus. XIX a. valstiečiai cukrų vartojo tik išimtiniais atvejais. Kasdieninėje buityje jis buvo pakeičiamas medumi. Kiek padidėjo cukraus vartojimas ketvirtajame šio amžiaus dešimtmetyje, kai Lietuvoje buvo įsteigti trys cukraus fabrikai. Tačiau buržuazijos valdymo laikotarpiu kasdieniniame, ypač vargingųjų valstiečių šeimos, maiste dėl brangumo vietoj cukraus buvo vartojamas sacharinas. Hitlerinės okupacijos metais, kada cukraus pardavimas gyventojams buvo ypač suvaržytas, valstiečiai pradėjo savo reikalams daugiau auginti cukrinių runkelių, iš kurių gamino iš dalies cukrų atstojusį runkelių sirupą, juos džiovino ir iš jų virdavo kavą, darydavo naminių alų.

Vienas iš seniausių ir pagrindinių lietuvių maisto dalykų buvo duona. Paplitusios bulvės duonos neatstojo: ją valstiečiai vartojo visais valgymo kartais. Pavyzdžiui, Žemaitijoje be jos neapsiėjo, net valgėdami ruginių

miltų košę. Tik bulvės buvo valgomos be duonos. Dėl duonos vartojimo universalumo liaudies kalboje ir dainose duona dažnai vartojama viso maisto prasme.

Svarbi duonos reikšmė lietuvių valstiečių maiste atsispindėjo ir liaudies papročiuose bei prietaruose: duona buvo naudojama vestuvių apeigose, rugiapiūtės, pirmosios gyvulių išginimo dienos papročiuose, gesinant gaisrą, taip pat — kaip tariama apsaugos nuo gaisro priemonė — ji buvo dedama naujo namo pamatuose į tam tikslui iškirstą duobutę.

Sunkių darbu ir prakaitu įgytąją duoną liaudis labai brangino ir gerbė: net ir netyčia numetus ant žemės gabaliuką duonos, reikėjo jį pakelti, pabučiuoti ir suvalgyti. Vaikai iš mažų dienų buvo pratinami gerbti duoną, jos nemėtyti ir netrupinti. Duonos trupinius pavalgius šeimininkė surinkdavo ir atiduodavo gyvuliams, kad nesimėtytų.

Sitokią liaudies pagarbą duonai, be kita ko, nulėmė ir tai, kad rugių vargingieji valstiečiai labai retais metais teiškėdavo ligi naujo derliaus ir dar toli prieš rugiapiūtę daugelis jų buvo priversti maldauti siekelio rugių duonai pas buožes ir dvarininkus, įsipareigodami už tai jiems atidirbti sunkiųjų vasaros darbų metu.

Lietuvos valstiečių dauguma ne tik XVII—XVIII a., bet ir XIX a. pirmojoje pusėje, iki pat baudžiavos panaikinimo, sunkaus feodalinio išnaudojimo nuskurdinti, duonai kepti naudojo *bėralą*, t. y. nevėtytą, drauge su pelais grūdų mišinį. Pirmiausia bėralas buvo sugrūdamas piestoje, paskui sumalamas rankinėmis girnomis. Iš tokio mišinio miltų iškepata duona buvo vadinama *bėraline*. Ji būdavo labai pabira, todėl, eidami į darbą, valstiečiai ją nešdavosi drobiniame maišelyje. Grynų rugių duonos to meto valstiečiai išsikepdavo tikrai šventėms.

Panaikinus baudžiavą, bėralinė duona išnyko iš valstiečių buitės. XIX a. antrojoje pusėje neturtingieji valstiečiai tik nederliaus metais į duoninius grūdus primaišydavo kitų javų grūdų, kurių šiaip nenaudojo duonai kepti, arba įdėdavo sumalę išdžiovintų laukinių augalų sėklų, šaknų, beržo ar lazdyno žirginių, taip pat primaišydavo bulvių, burokų ir pan. Bulvių į duonos tešlą vargingieji valstiečiai dėdavo ir buržuazijos valdymo laikotarpiu, taupydami duoninius miltus.

Lietuvoje juoda ruginė duona buvo kepama dvejopa: paprasta ir plikyta. Paprastai duonai miltai buvo įmaišomi šiltame vandenyje, tešla per naktį parauginama, o rytojaus dieną išminkoma, pridedant miltų, ir kepama. Plikytai duonai miltai buvo įmaišomi karštame vandenyje, o tešla rauginama iki trijų dienų. Plikyta duona turėdavo saldrūgštį skonį ir ne taip greit sendavo, t. y. ilgiau nesužiedėdavo. Pirmasis juodos ruginės duonos kepimo būdas senesnis ir Lietuvoje buvo labiau paplitęs, tuo tarpu kai antrasis daugelyje vietovių pasirodė tik XX a. pirmaisiais dešimtme-

čiais. Iš prieskonių į duoną dedama druskos ir kmynų. Kepalai buvo daromi dideli, pailgi ar apskritimo formos. Lietuvos kaime XX a. buvo pažįstama ir pikliuota duona, tačiau ji buvo kepama gana retai, didžiosioms šventėms, ir tai tik buožių ūkiuose.

Kvietinių miltų kepiniai dar ir XX a. pradžioje ant valstiečių stalo retai tepasirodydavo. Kvietiniai miltai daugiausia buvo suvartojami blynams kepti ir smulkių kleckelių sriubai (žem. *kankolienei*) virti. Tikrai šventėms ne tik buožinių, bet ir vidutinių valstiečių šeimose būdavo kepama pyrago iš pikliuotų kvietinių miltų. Dar XX a. pirmaisiais dešimtmečiais Užnemunėje, Dzūkijoje labai mėgta *ragaišis* (*kepaišis*), kuris buvo kepamas iš girnomis rupiai sumaltų, vadinamų *razaviniais*, arba *razavais*, miežinių ar kvietinių miltų. Neturtingesnėse šeimose jis ir švenčių metu atstodavo baltą pyragą.

#### Valgymo režimas ir valstiečių meniu

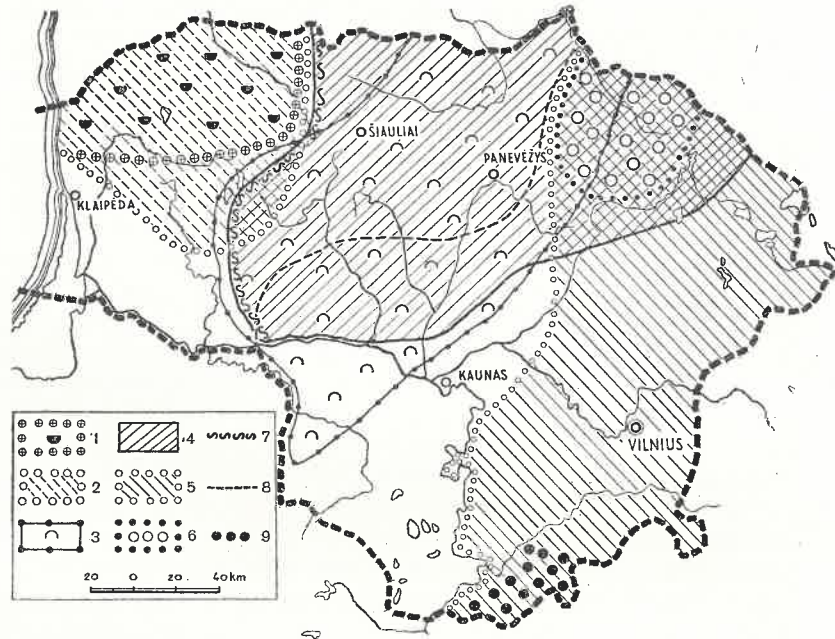
Pagal tradiciją šeimoje valgį gamindavo motina, nepaisant to, kad šeimoje buvo suaugusių dukterų: jos vasarą eidavo į laukų darbus, žiemą verpdavo, ausdavo. Buožiniuose ūkiuose, kur buvo daugiau samdinių merginų, dažniausiai jos šeiminkaudavo pasikeisdamos: vieną savaitę laukuose dirbdavo, kitą savaitę maistą gamindavo. Produktus išduodavo ir ką gaminti nurodydavo pati šeimininkė; ji prižiūrėdavo ir valgio gaminimą.

Lietuvoje valstiečiai paprastai valgydavo tris sykius per dieną. Būdinga, kad pusryčiai būdavo valgomi ne prieš išeinant į darbą, o jau kurį laiką padirbėjus. Tokiu būdu visos dienos darbas, ypač Aukštaitijoje, pagal tradiciją dalijosi į tris dalis (*paėmimus*): nuo darbo pradžios iki pusryčių, nuo pusryčių iki pietų ir nuo pietų iki vakarienės.

Tradicinėje valstiečių buityje kiekvienam dienos metui buvo gaminami nustatyti valgiai. Tačiau, kalbant apie ikitarybinio laikotarpio Lietuvos valstiečių kasdieninį maistą, negalima jo apibūdinti visai lietuvių gyvenamai teritorijai, kadangi atskirose etnografinėse Lietuvos srityse jis turėjo tam tikrų skirtumų (221 pav.). Šie skirtumai labiausiai išryškėja pusryčių valgiuose. Pusryčiams Aukštaitijoje buvo gaminami du valgiai: viralas — rūgšti mėsiška kopūstų ar burokų sriuba, kuri buvo valgoma su duona (mėsa būdavo paliekama pietums), ir ant visos keptuvės kepti dideli blynai iš žirnių, miežinių, griekinių miltų ar jų mišinio, iš tarkuotų žalių bulvių, kai kada su miltų priemaiša. Blynai būdavo kepami iš raugintos tešlos, sausi, gabalėliu lašinių tikrai patrinant keptuvę, kad nesviltų. Ant stalo juos sudėdavo į patiestą skarinį, t. y. nedidelį drobės gabalą; arba vienoje lėkštėje. Valgydamas kiekvienas šeimos narys pasimirkydavo blyną riebaluose arba valgydavo su varške, grietine, saldziumu ar rūgšiu pienu. Be blynų, ypač pietryčių Lietuvoje, iki pastarųjų

dienų žinomas dar primityviškesnis gaminimo atžvilgiu valgis — *bandos*, kepamos tiesiog ant duonkepės krosnies pado ant kopūstlapių iš tarkuotų bulvių tešlos, kartais dar primaišius truputį ruginių ar kvietinių miltų.

Šiaurės Žemaitijoje būdingiausias kasdieninis pusryčių valgis buvo košė. Košės buvo verdamos įvairios: bulvinės, iš ruginių miltų, pusinės,



221 pav. Kai kurių valgių ir gėrimų paplitimas

t. y. iš bulvių ir ruginių miltų. Bulvinei košei išverdamos nuskustos bulvės, nusunkiamos, sugrūdamos ir, sumaišius su pienu, dar pavirinamos. Pusinei košei pirmiausia reikėjo išvirti bulves, po to nusunkus jos būdavo sugrūdamos ir vėl palengva virinamos, įmaišant šiek tiek ruginių miltų. Retkarčiais buvo verdama vien tik tarkuotų bulvių košė (Užnemunėje vadinama *tarke*, arba *šilkine*). Prie košės Žemaitijoje atskirai buvo gaminamas mirkalas (*pamirkalas*). Tam tikslui buvo naudojamas mažutis emaliuotas katiliukas. Pamirkalui išverdama košelė iš kvietinių miltų, atskirai paspiginama lašinių spirgučių ir sumaišoma. Sukrėtus į dubenį košę, pamirkalas supilamas į jos viduryje padarytą duobutę, kurioje valgdamas kiekvienas šeimos narys pamirko savo šaukštą su koše. Kai kada prie košės paduodama ir spirgintų lašinių, o pasninko dienomis kiekvie-

nam būdavo įkišama į košę po pusę silkės. Be to, prie bulvinės košės būtinai būdavo padėta duonos ir rūgusio pieno.

Košei maišyti, o ypač bulvėms sutrinti, visoje Lietuvoje dar XX a. pradžioje buvo naudojamas tam tikras nesudėtingas įrankis, vadinamas *menturiu*. Tai keliasdešimt centimetrų ilgio eglinis pagaliukas su keliomis natūraliai išaugusiomis šakutėmis storajame gale. Jis buvo daromas iš eglės viršūnės: nulupama žievė, šakutės virvute pririšamos prie koto ir kurį laiką džiovinamos, užkišus pastogėje, paskui visas menturis nušveičiamas stiklu ar peiliu. Užnemunėje menturis išėjo iš apyvartos XX a. pirmajame ketvirtyje, o Žemaitijoje jis vartojamas iki šių dienų.

Labiausiai Lietuvoje buvo paplitusios raugintų burokų (batvinių) ir kopūstų sriubos, vadinamieji barščiai ir kopūstai. Barščiai, kaip vienas pagrindinių valstiečio šeimos valgių, minimi visuose XIX–XX a. valstiečių buities aprašymuose. Juos virdavo su kiauliena, avienu ir veršiena. Užnemunėje bei vidurio Lietuvoje tokios rūgščios sriubos buvo duodamos pusryčiams su karštomis šutintomis, t. y. su lupenomis išvirtomis, bulvėmis. Be to, pusryčiams būdavo duodama ir mėsos. Apskritai reikia pabrėžti, kad pusryčiams Aukštaitijoje būdavo patiekiami stipriausi, sočiausi valgiai, pietums — mažiau sotūs, o vakarienei — dar silpnesni.

Aukštaitijoje, įskaitant ir Užnemunę, pietūs atskirai nebuvo verdami. Pietums buvo duodama tai, kas buvo likę nuo pusryčių. Kad sriuba neatvėstų, ji su puodu būdavo laikoma krosnyje, o Užnemunėje specialiai pašildoma. Žemaitijoje pietums visada buvo verdama sriuba su mėsa. Be kopūstų ir barščių, čia mėgdavo virti bulviene, į kurią dėl tirštumo buvo įpilama miltų ar kruopų. Kai kada vietoj mėsos bulviene užskanindavo gabalėliu supiaustyto ir tam tikrame mediniame kaušė sutrinto užtrino. *Užtrinu* (išnauja, Užnemunėje — *taukinė*) buvo vadinama drauge su prieskoniais — druska, pipirais, lauro lapais — gerai išmaišyti, kietai į kiaulės pilvo plėvę suvynioti ir po to išrūkyti nelydyti taukai. Kartais vietoj bulvienės Žemaitijoje buvo verdama *šutynė*, t. y. nuskustos stambiai supiaustytos ir drauge su mėsa ištroškintos bulvės. Vidurio Lietuvoje pietums ir iš dalies pusryčiams buvo gaminami įvairūs virtiniai su varške, mėsa, lašiniaus, vadinami *lašiniųuočiais*.

Vakarienei valstiečiai dažniausiai virdavo pieniškas sriubas, kurių tarpe pirmą vietą užėmė kukulių sriuba (Žemaitijoje — *kankolienė*, Užnemunėje — *kukulaičiai*, Aukštaitijoje — *zacirka*). Ji buvo verdama dvejopai: arba tiesiog į vandenį įmaišant kvietinių miltų, arba į verdantį vandenį įgaubiant suminkytos tešlos kleckelių (*kankolų*, *kukulaičių*). Be to, vakarienei buvo verdama pieniškos miežinių ar kvietinių kruopų sriubos. Mėgstamas vakarienės valgis, ypač prasidėjus bulviakasiui, buvo *kleckynė* — pieniška tarkuotų bulvinių kukulių sriuba. Vakarienei

dažnai būdavo verdamos ir nuskustos bulvės (*šausienė*), kurios valgomos su rūgysiu, o Aukštaitijoje dažniau su saldžiu pienu.

Valstiečių maisto racionui turėjo įtakos ir metų laikas. Ypač tai buvo jaučiama vargingųjų valstiečių šeimose, nes čia maisto produktų rūšys, ypač pavasari, sumažėdavo, o kartu pablogėdavo ir pats maitinimasis. Valstiečių maistas pavasari ypač pablogėdavo respublikos rytiniuose rajonuose, tad sriubas čia pavasari šeiminiškės virdavo iš rūgštynių, dilgėlių, balandų, grobūzdų. Sunkiausias valstiečiams buvo liepos mėnuo, kai praėjusių metų produktai baigdavosi, o šviežių dar nebūdavo. Kad šienapiūtei ir mėsłlavežiui bent kiek turėtų mėsos, valstiečiai saugodavo iki vasaros skilandį.

Sezoniniai pasikeitimai turėjo įtakos ir valgymo režimui. Pavyzdžiui, vasaros metu tarp pietų ir vakarienės buvo duodami pavakariai (*pusdieniai, launagas*), kurie pagal tradiciją prasidėdavo, gandrui atskridus, ir pasibaigdavo, jam išlėkus, rečiau — prasidėjus bulviakasiui. Pavakariams buvo duodama saldaus pieno su duona, sūriu, kartais kepama blynų, duodama žalių lašinių ir pan. Pavakariai darbininkams visada būdavo išnešami į lauką. Toliau nuo namų dirbusiems artojams ar šienpioviams pusryčiai taip pat būdavo nešami į lauką. Dar XIX a. antroje pusėje šiam reikalui buvo naudojami mediniai su lankeliu indai, vadinami *lauknešėliais*. Kai kurie jų būdavo pagražinami tapybiniais augaliniais raštais arba nudažomi viena spalva. Sviestui įdėti buvo naudojami skobtiniai liepos medžio indeliai su antvožėliu, vadinamosios *vagonės*. Kartais jos taip pat būdavo išpiaustomos geometriniais ornamentais. Vėliau vietoj jų imta naudoti pasaitu parištos molinės puodynės ar įvairūs emaliuoti bei aliuminiai indai.

Aukštaitijoje nuo pavasario, prasidėjus sunkiesiems laukų darbams, darbininkams buvo duodama užvalgyti priešpusryčių — duonos su sūriu ar blynų. Kai kuriose rytinių rajonų vietovėse toks valgis buvo duodamas tik tai ketvirtadieniais ir sekmadieniais. Kupiškio apylinkėse buvo paprotys samdiniams iš savo šeiminkų specialiai išsiderėti priešpusryčius. Žemaitijoje ir Užnemunėje priešpusryčiai tebuvo duodami tik rugiapitės ir mėsłlavežio metu. Tokiu būdu vasarą būdavo duodama valgyti net penkis kartus per dieną, tačiau reikia atsiminti, kad valstiečių darbo diena tuo metu trukdavo nuo saulėtekio iki sutemų.

Kaipgi keitėsi maistas paskirais metų laikais? Pirmiausia, pavasari maistas pablogėdavo, o rudenį pagerėdavo. Vasarą padidėdavo pieno ir jo gaminių, žiemą — mėsos suvartojimas. Dėl to laikotarpis tarp kalėdų ir užgavėnių, kada pagal tradiciją valstiečiai skersdavo kiaules ir daugiau suvartodavo mėsos bei jos produktų, buvo vadinamas *mėsėdžiu* (*mėsiedu*).

Žiemą dažnai buvo verdamos raugintų kopūstų ir burokų (*barščių*), pavasari ir vasarą rūgštynių, burokėlių stiebų (*batvinėlių*) sriubos. Pasibaigus rūgštynėms, beveik kasdieninis rytinių rajonų valstiečių, ypač neturtingųjų, valgis buvo *kaladnykas*, t. y. šalta sriuba, gaminama iš duoninės rūgšties, pripiausčius į ją svogūnų galvučių ar laiškų, agurkų ar ridikėlių, smulkiai supiaustytų virtų burokų stiebų. Kaladnykas buvo valgomas su karštomis bulvėmis ar duona.

XX amžiuje, palyginus su XIX a. pabaiga, pastebimas žymesnis valstiečių maisto kitėjimas. Jau šio šimtmečio pradžioje išnyko kai kurie senoviškieji, ypač pasninkiški, valgiai. Senovinis meniu ilgiau išliko tik vyresnio amžiaus šeiminkų virtuvėse. Neginčijamos reikšmės šiuo atžvilgiu turėjo ir miesto įtaka, pavyzdžiui, šio amžiaus ketvirtajame dešimtmetyje Užnemunės ir vidurio Lietuvos kai kurių valstiečių šeimose pusryčiams vietoj sriubų imta naudoti arbatą ar kavą su duona, lašiniais, kiaušiniene. Tiesa, toks meniu buvo sutinkamas daugiausia tik tose šeimose, kur nebuvo samdinių. Tam tikros įtakos valstiečių meniu kitėjimui turėjo ir buržuazinės Lietuvos metu daugelyje miestų ir miestelių Žemės ūkio rūmų organizuoti šeiminkavimo kursai, kuriuose jų lankytojos buvo mokomos iš tų pačių produktų paruošti įvairesnius patiekalus. Tačiau šiuose kursuose pagrindinis dėmesys buvo skiriamas įvairių tortų, kremų, padažų ir pan. paruošimui, todėl jais pirmiausia pasinaudojo tik tai kaimo buržuazija. Plačiųjų liaudies masių poreikiams jie nebuvo pritaikyti.

Kadangi didelė valstiečių dalis ikitarybinio laikotarpio menkai maitinosi, tai bent sekmadieniais stengtasi šeimos valgį pagerinti. Nors sekmadienio patiekalai buvo tie patys, kaip ir paprastomis dienomis, tačiau į juos būdavo pridedama daugiau riebalų, grietinės, duodama daugiau mėsos. Vidurio Lietuvoje buvo paprotys sekmadieniais kepti miežinių ar kvietinių miltų ragaišį arba nedideles bandeles, kurios buvo valgomos pusryčiams karštos su spirgučių, taukų ir grietinės padažu. Be to, pusryčiams čia dar buvo duodama sriubos — barščių, kopūstų ar kruopų. Pusryčiai sekmadieniais buvo valgomi kiek vėliau, negu paprastomis dienomis, nes visa šeimyna paprastai ilgiau pamiegodavo. Buržuazijos valdymo metais Lietuvos kaime skirtumas tarp kasdieninio ir sekmadienio maisto jau nebebuvo toks ryškus.

Įvairių valstiečių socialinių sluoksnių maitinimosi skirtumai praeityje pasireiškė tiek kiekybinio, tiek kokybinio atžvilgiais. Vargingųjų valstiečių maistas buvo žymiai mažiau kaloringas, kai kurių geresnių maisto produktų vartojimas buvo labai ribotas. Daugelis neturtingųjų valstiečių (*bobėlių, įnamių*) šeimų visiškai neturėjo karvės arba telaiškės ožkų, ne kasmet įstengdavo nusipenėti kiaušę. Mažžemiai valstiečiai kiaušinius

parduodavo turguje. Šeimoje kiaušiniai tebuvo naudojami kaip skanėstas ligoniams, kartais vaikams ir pagal tradiciją per velykas.

Jei praėjusiame amžiuje ir šio amžiaus pradžioje atitinkamu dienos metu valstiečių pirkiose buvo galima aptikti tuos pačius tradicinius valgius, tai buržuazijos valdymo metais, gilėjant valstiečių socialinei diferenciacijai, įvairių valstiečių socialinių kategorijų maisto ir maitinimosi skirtumai dar labiau išryškėjo. Tuo tarpu kai buožių šeimos maistas tapo gana įvairus, jame jau buvo nemaža pirktinių produktų, neturtingųjų maistas mažai tesikeitė, pagrindinis jų maisto produktas ir toliau liko bulvės.

XIX a. antrojoje pusėje buožiniuose ūkiuose, kur, be savo šeimos, buvo samdytos šeimynos, šeimnininkai maitinosi prie vieno stalo su samdiniais. Buržuazijos valdymo metais kai kuriuose buožiniuose ūkiuose samdinių stalas jau imtas atskirti. Tokiu atveju buvo jau ne tik valgoma, bet ir verdama atskirai. Maistas atskirai dažniausiai buvo gaminamas tais atvejais, kai samdiniai viršydavo šeimnininko šeimos narių skaičių. Šeimnininkė, išduodama samdinei merginai produktus, nurodydavo, iš kurių virti šeimnininkams, iš kurių šeimynai. Pastarajai buvo duodami prastesni produktai, mažiau ir blogesnės mėsos. XIX a. antrojoje pusėje šeimnininkų atsiskyrimo nuo bendro stalo atvejų jau pasitaikydavo Užnemunėje<sup>1</sup>, tačiau jie sudarė retas išimtis. Iš pradžių pagerintas maistas atskirame kambaryje buvo duodamas mažiems vaikams ir besimokantiems, vėliau tai imta taikyti ir kitiems šeimnininko šeimos nariams. Tai dėsningas reiškinys: Užnemunės kaimas anksčiausia nuėjo kapitalistinio vystymosi keliu, o atskiras savosios šeimos ir samdytos šeimynos maitinimasis buvo viena iš kapitalizmui būdingų išnaudotojų ir išnaudojamųjų tarpusavio santykių apraiškų.

Paprastomis dienomis valstiečių šeima valgė toje pačioje patalpoje, kur maistas buvo gaminamas: Žemaitijoje — užpečinėje, Aukštaitijoje — pirkioje, gryčioje, Užnemunėje — kuknioje. Aukštaitijoje, kur pirkia sudarė galinę gyvenamojo namo patalpą, stalas stovėjo lygiagrečiai su galine siena; Žemaitijoje šalia užpečinės dar buvo kambarys, tad stalas buvo statomas prie išilginės sienos, kad neužstotų praėjimo. Vasaros metu stalas buvo išnešamas į kiemą ar sodą ir valgoma atvira ore.

Susėdimo už stalo tvarka buvo tradicinė: kiekvienas šeimos narys turėjo savo įprastą pastovią vietą. Susėdimas prie stalo, iš vienos pusės, išreiškė santykius tarp šeimos narių (vyrų ir moterų, suaugusių ir vaikų), iš kitos pusės — tarp šeimnininkų ir samdinių. Šeimnininkas sėdavo stalo gale palei sieną, moterys ir vyrai vieni prieš kitus: vyrai palei sieną, moterys aslos pusėje; šeimnininkė arčiausia prie viryklos buvusiame stalo

<sup>1</sup> St. Matulaitis, Atsiminimai, Vilnius, 1957, p. 26.

gale. XX a. antrajame ketvirtyje paprotys griežtai laikytis savo nuolatinės vietos išnyko. Vaikai taip pat imta sodinti prie stalo šalia motinos, tuo tarpu kai anksčiau, dar XIX a. pabaigoje, jiems dažniausiai būdavo paduodama valgyti prie krosnies. Drauge su suaugusiais vaikus sodinti tada buvo laikoma nemandagu.

Valstiečiai prausdavosi ne tuoj atsikėlę, o tik prieš pusryčius. Prieš kitus valgymo kartus tik nusimazgodavo rankas.

Bevalgant atėjęs svetimas žmogus buvo kviečiamas prie stalo. Iš toliau atvykęs svečias būdavo sodinamas į šeimnininko vietą, o elgeta — kitame stalo gale, kur paprastai sėdėdavo piemuo.

Visoje Lietuvoje buvo žinomas toks paprotys. Prieš valgant koki nors naują tais metais pirmą kartą patiektą valgį, vyresnysis šeimos narys nelauktai surėždavo jaunesniam šaukštu į kaktą, sakydamas, kad tai naujiena, o šis galėdavo sušerti šaukštu tik jaunesniam už save. Jaunesnis, norėdamas vyresniam surėžti, turėjo prieš tai išgauti jo sutikimą koki nors netiesioginiu klausimu.

Dar XIX a. pabaigoje Lietuvos valstiečiai valgė iš bendrų indų, mediniais šaukštais, šakučių ir peilių nevartojo. XX a. pirmaisiais dešimtmečiais, kylant liaudies kultūriniam lygiui, pradėta valgyti iš atskirų indų: molinių ar emaliuotų skardinių dubenėlių ir lėkščių. Ant stalo mediniai šaukštai būdavo padedami vienoje krūvoje, ir kiekvienas išsirinkdavo savąjį. Po valgio šaukštą reikėjo palikti apversta, nes iš atversto šaukšto buvo spėjama, kad jo savininkas dar neprivalgė ar yra nepatenkintas valgiu.

Paminėtinas lietuvių valstiečių vaišingumas, apie kurį kalba daugelis XIX a. ir ankstyvesniųjų šaltinių. Atvykusį svečią valstiečiai priimdavo kuo nuoširdžiausiai: vesdavosi į geruosius kambarius, sodindavo stalo kertėje, pačioje garbingiausioje vietoje. Pirmąsias greitosiomis paruoštas vaišes sudarė nekasdieniniai valgiai: kiaušininė, dešra ar skilandis, sūris, medus, degtinė, naminis alus. Šeimnininkų neraginas svečias pirmasis niekada nepradėdavo valgyti ir gerti. Primygtinis raginimas buvo laikomas vaišingumo ženklu. Apie gerai prirengtas vaišes, tačiau kur šeimnininkai svečių pakankamai neragino, buvo sakoma: „Visko buvo, tik raginimo nebuvo“. Gerti pradėdavo šeimnininkas, prisipylęs sau stikliuką ir užgėrdamas svečią žodžiais: „būk sveikas“. Svečias turėjo atsakyti: „į sveikatą“. Jei svečias pasitaikydavo šeštadienį, jis buvo kviečiamas į pirtį.

Buržuazijos valdymo metais Lietuvos kaime nepažįstamus pakeleivius nuoširdžiau priimdavo ir pavaišindavo neturtingesni valstiečiai, tuo tarpu kai buožės buvo vaišingi tik su sau lygiais, į visus kitus žiūrėjo iš aukšto.

## Gėrimai

Klasifikuojant etnografinius reiškinius, prie maisto skiriami ir gėrimai. Jų vartojimas lietuvių valstiečių tarpe turėjo savo ypatumų laiko ir teritorijos atžvilgiais. Vieni gėrimai, kaip midus, plačiai vartoti prieš keletą šimtmečių, yra visai išnykę, kitų — pavyzdžiui, sulos — vartojimas žymiai sumažėjo. Svaiginamųjų gėrimų vartojimas taip pat įvairiais istorijos laikotarpiais nebuvo vienodas.

Pirmąją vietą lietuvių valstiečių gėrimų tarpe užima *alus*. Iš visų alaus rūšių seniausias yra salyklinis alus, plačiausiai vartojamas vidurio ir šiaurinėje Lietuvos dalyje, kur jis gaminamas gana stiprus ir naudojamas kaip vienas svaiginamųjų gėrimų. Salyklui dažniausiai imami miežiai, rečiau rugiai, kviečiai ar jų mišinys. Kad alus daugiau putotų (tai laikoma jo gerumo požymiu), į salyklą kartais buvo primaišoma žirnių miltų. Apynius alui valstiečiai rinkdavo miške, paupių krūmuose, tačiau daugiausia iš savo sodyboje, sodo pakraštyje arba už klėties augintų apynių.

Alų šeimoje paprastai darydavo pats šeimininkas, rečiau moterys. Rajonuose, kur alus buvo dažnai vartojamas, jį mokėjo gaminti kiekvienas valstietis. Ypatingais atvejais geram alui padaryti už tam tikrą atlyginimą buvo kviečiamas geriausias apylinkės aludaris, kurio pareiga buvo taip pat ir prižiūrėti, kad vaišių metu ant stalo nepritrūktų alaus.

Alaus darymo procesas dalijamas į du periodus: salyklo paruošimą (grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas ir malimas) ir paties alaus virimą.

Grūdai salyklui mirkomi bačkose, geldose, rečiau su maišu pamerkami kūdroje ar ežere. Mirkymo trukmė priklauso nuo oro ir vandens temperatūros, tačiau vidutiniškai yra 2–3 dienos. Vandenį nusunkus, pirkioje ar klėtyje ant grindų supilti grūdai daiginami. Daiginimo laikas irgi priklauso nuo oro temperatūros, paprastai jis trunka 3–6 dienas. Grūdus daiginant saulės atokaitoje, jie laikas nuo laiko aplaistomi vandenių. Pradėję dygti grūdai išmaišomi, atšaldomi vėsioje vietoje ir išdžiovinami krosnyje, ant plytos, o vasarą — papilti prieš saulę. Pracityje, kai kluonuose buvo jaujos, salyklui grūdus valstiečiai džiovino ant jaujos krosnies ar ant ardu. Kad alus būtų rudesnis, grūdus truputį pagruzdindavo.

Vidurio Lietuvos šiaurinėje dalyje sutinkamas tam tikras įrenginys salyklui džiovinti — *aznyčia*. Aznyčios apačia buvo išklojama kartelėmis ir apskleidžiama šiaudais, kad iš jaujos ar pirties pro lubose esančią skylę einanti šiluma visur vienodai pasklistų, o aznyčioje supilti grūdai nebyrėtų žemyn.

Išdžiovinti grūdai buvo stambiai sumalami namie rankinėmis girnomis, o esant didesniai salyklo kiekiui, — malūne.

Alus buvo verdamas įvairiose vietose: kieme, kluone, jaujoje, virtuvėje. Lygumų apylinkių valstiečiai tam reikalui turėjo tarp kitų pastatų specialų nedidelį pastatėlį, kuriame visą laiką stovėjo rankinės girtos ir prietaisai alui daryti.

Alaus darymo būdai atskirose Lietuvos vietose šiek tiek skyrėsi. Žemaitijoje salyklas, apipylus jį verdančiu vandeniu, dar buvo palaikomas trejetą valandų, paskui ant jo užpilama dar daugiau verdančio vandens, išmaišoma mente ir, vėl taip porą valandų palaikius, apie pusvalandį virinamas; po to masė, vadinama *misa*, pilama į kubilą košimui. Kubilo šone (5 cm aukštyje nuo dugno) buvo skylė su įstatytu mediniu vamzdeliu. Kad *misa* nepriliptų prie dugno ir geriau išsikoštų, į kubilą dugną, prieš ją supilant, pridedama pagalių, kurie apklojami šiaudais. Supylus į kubilą, ant alaus *misos* dar kartą užpilama virinto vandens, kartais sulos. Kubilas su *misa* statomas ant tokių pat kryžmų kaip ir duonkubilis. *Misa* leidžiama į geldą ar kibirą ir supilama į kitą kubilą atvėsti, o atvėsusį perpilama į rauginimui skirtą kubilą. Tada paruošiami apyniai: užpilami puode nedideliu kiekiu vandens, sandariai uždaromi ir virinami keletą valandų. Atvėsus apyniai supilami į misą. *Misa* užraugiama pirkinėmis mielėmis arba tirščiais, likusiais nuo praeito alaus darymo. Rauginama tol, kol apyniai iškyla į paviršių. Įrūgusi *misa* supilama į statinaites (bačkutes), kurios užkalamos mediniais kaisčiais. Žinomas ir kitas apynių paruošimo būdas: jie sumaišomi su *misa*, iš gautojo mišinio padaromi kepalukai ir iškepami kaip duona krosnyje, tada sulaužomi į gabalus ir sudedami į likusią misą.

Kiek kitaip alus daromas šiaurės Lietuvoje, todėl ir jam daryti įrengimai čia skiriasi nuo aprašytųjų. Kubilo, į kurį supilama *misa*, dugne padaryta 4–5 cm skersmens skylė. Į ją įstatoma kubilų aukščio lazda, vadinamoji *volė*, prie kurios pririšamas šiaudų pėdas taip, kad jis varpomis gultų ant dugno. Šiaudai apdedami alksnio, lazdyno ar beržo lazdelėmis (šie medžiai neduoda pašalinio skonio). Lazdelės vėl apklojamos šiaudų sluoksniu ir prislegiamos pora pagalių. Išdžiovinti ir rankomis sutrinti apyniai sudedami į puodynę, apkrečiami rugine tešla ir, užpylus vandens, pašutinami krosnyje. Taip paruošti apyniai su visa puodyne įstatomi į kubilą, į kurį supilama *misa*, karštas vanduo, ir visa tai paliekama valandai. Tada visas kubilų turinys perkošiamas ir supilamas į rauginamąjį kubilą. Retesniais atvejais iššutinti apyniai supilami į drobinį sūrmaišį ir su juo įmerkiami į misą, kur laikomi apie 3 valandas. Paskui dar kartą pavirinami ir vėl įmerkiami. Apyniai *misoje* laikomi tol, kol *misa* pasidaro karti. Misai atvėsus, dedamos mielės ir rauginama



6—10 ar daugiau valandų. Kai pradeda nykti putos, misa nusunkiama ir supilama į bačkutes. Darant ypač stiprų alų, dar pridedama cukraus.

Zemaitijoje dažniau verdamas duoninis alus. Šiam alui virti nereikia jokių specialių prietaisų. Jo gaminimo būdas irgi paprastas; katile išverdama džiovinta duona ar jos plutos, sukošiama į kubiliuką ir atvėsinus pridedama mielių ir apynių. Apyniai prieš tai virinami, pridėjus kvietinių sėlenų. Į tokį alų būtinai dedama cukraus.

Zemaitijoje dar buvo daromas alus iš pašarinių runkelių. Juos išvirdavo, sumaišydavo su miltais, iškepavo krosnyje, paskui susmulkindavo ir virdavo kaip duoninį alų. Darant šį alų antruoju būdu, pašariniai runkeliai buvo stambiai supiaustomi ir išverdami sandariai uždarytame katile.

Šio amžiaus pirmojoje pusėje, Lietuvos kaime paplitus cukriniams runkeliams, imta alų gaminti iš jų. Šio alaus gamyba ypač buvo praktikuojama karo metais ir kurį laiką pokario laikotarpiu.

Dar XX a. pradžioje Lietuvos kaime gyvavo koštuvų paprotys. Rūgstant alui, buvo atsemiama keletas ašočių ar kibirų geriausio alaus ir po ašotį nunešama kaimynams, pirmiausia tiems, iš kurių pasiskolinta prietaisai. Koštuvų nunešimas išreiškė gerus kaimyniškus santykius. Kartais kaimynas buvo pakviečiamas alaus paragauti. Buržuazijos valdymo metais, daugumai valstiečių išsiskirsčius į vienkiemius, koštuvų paprotys beveik išnyko.

Alus buvo gaminamas įvairiais atvejais: talkoms, krikštynomis, piršlyboms, vestuvėms, kai kur laidotuvėms, mirusiųjų minėjimams ir pan. Žemaitė savo raštuose nurodo, kad net elgetoms, susirinkusiems prie bažnyčios per visus šventus, šalia kitų produktų valstiečiai duodavo ir alaus<sup>1</sup>.

Senovėje lietuviai gamindavo ir *midų*. Apie jo vartojimą užsimenama istoriniuose šaltiniuose, kuriuose jis laikomas būdingu lietuvių ir senovės prūsų gėrimu. Senosiose lietuvių liaudies dainose greta alaus taip pat dažnai minimas ir midus. Kaip rodo pats pavadinimas, jis buvo daromas iš medaus. Midaus darymo būdo etnografiniuose aprašuose neaptikta. XIX a. pirmaisiais metais per Lietuvą keliavęs rusų akademikas V. Severginas aprašo midaus rūšį, vadinamą liepiniu (*lipiec*), kuris buvo gaminamas Kauno apylinkėse ir ypač Užnemunėje. Severginas šį gėrimą taip apibūdina: „Liepinis yra midaus rūšis arba ypatingo gerumo midus“. Jis buvo gaminamas iš liepinio medaus. Kuo ilgiau jis buvo laikomas, tuo darėsi geresnis. Liepinis buvo perregimas, tarytum gryniausias vanduo, nuo kurio skyrėsi tik tai tirštumu. Žinomas jis buvo ir kitose Lie-

<sup>1</sup> Žemaitė, Raštai, t. III, Kaunas, 1948, p. 52—53.

tuvos vietovėse, bet ten buvo ne toks geras kaip kauniškis, nes turėjo geltoną spalvą ir ne taip malonų skonį bei kvapą<sup>1</sup>. Midų iš apyvartos išstūmė degtinė.

XX a. pradžioje Lietuvos valstiečiai pradėjo gaminti naminį vyną, tam naudodami įvairias laukines ir namines uogas, vaisius ir ypač obuolius. Naminis vynas plačiai kaime nepaplito, nes jam pagaminti reikėjo nemaža cukraus. Daugiausia jį gamino Užnemunės pasiturintieji valstiečiai.

Pastaraisiais dešimtmečiais kaime sumažėjo *sulos* — beržinės ir klevinės — naudojimas. Jei praėjusiame šimtmečiuje *sulos* buvo pritekinama dideliais kiekiais, tai dabar ji kaip gėrimas savo reikšmės visiškai neteko. Geriausia dėl saldumo buvo laikoma klevo sula. Tačiau klevų valstiečio aplinkoje buvo žymiai mažiau, negu beržų, todėl daugiausia buvo naudojama beržo sula. Sula buvo išgaunama tokiu būdu: pavasarį, medžiams sprogstant, medyje gražtu išgrežiama 10 cm gylio, 2,5 cm pločio skylė, įstatomas medinis vamzdelis (*latakas, tulė*), o po juo ant žemės pastatomas kibiras, ašotis ar geldelė sulai suleisti.

Sula buvo vartojama šviežia ir rauginta. Rauginimui sula buvo supilama į kubiliukus, dėl skonio įdedama serbentų ar ažuolo šakelių ir užpilama avižomis, kurios sudygusios neskepdamos dengė gėrimą nuo dulkių. Kai kada į sulą buvo dedama mielių, apynių, ir ji tapdavo panaši į alų. Kad sula neperrūgtų, ji buvo laikoma vėsioje vietoje — rūsyje ar jaujoje. Tokia sula buvo išlaikoma keletą mėnesių, net iki šienapiūtės. Sula buvo vartojama ir sriubai virti.

Be *sulos*, valstiečiai vasarą į laukus troškuliui numalšinti pasiimdavo vandens ašotį, į kurį dėl skonio buvo primerkiama džiovintų duonos plutelė.

Gamino valstiečiai ir *girą*. Tam reikalui džiovinta duona, dažniausiai jos plutelės, buvo apipilamos kubiliuke vandeniu ir parauginamos. Gira rytiniuose rajonuose buvo vartojama ne tik atsigerti, bet ir šaltibarščiams gaminti. Čia girai daryti būdavo kepama stambiai malta ruginė duona, kuri išdžiovinta būdavo apipilama karštu vandeniu ir keletą dienų rauginama. Rečiau gira buvo daroma iš džiovintų vaisių.

*Arbatą* valstiečiai vartojo tik retais atvejais, daugiausia susirgę ar vaišindami svečią. Pirktinės arbatžolės buvo vartojamos tik svečiams pavaišinti. Šiaip arbatžolės atstodavo įvairių augalų lapai, šakutės, žiedai: ramunės, liepžiedžiai, vyšnių ar aviečių šakutės, žemuogių lapai, obuolių žievelės, tarkuotos sudžiovintos morkos ir kt. Kai kurie iš šių augalų buvo geriami ir kaip vaistažolės.

<sup>1</sup> В. Севергин, Записки путешествия по западным провинциям Российской империи, СПб., 1803, p. 46—47.

Dažniau, negu arbata, ypač Užnemunės ir Klaipėdiečių valstiečių  
buityje buvo ir tebėra vartojama *kava*. Kava buvo daroma iš sugrūzdintų  
miežių, kviečių, rugių ar jų mišinio, iš darže auginamų cikorijos šaknų,  
ąžuolo gilių, cukrinių runkelių ir kt. ir užbaltinama pienu. Paprastai ji  
buvo verdama talkų metu pavakariams.