# Pašvitinio apylinkių kulinarinis paveldas

*Janina Samulionytė*
*Lietuvos liaudies buities muziejus*

**Įvadas.** Šiuolaikinėje etnologijoje kulinarinis paveldas neatsiejamas nuo socialinės ir kultūrinės aplinkos. Europos Sąjunga, atsivėrusios sienos skatina keliones, domėjimąsi kitais kraštais. Tapo madinga remtis iš Rytų ar Vakarų atėjusiais virtuvės įrengimo principais, valgių gaminimo būdais, naujoviškais indais. Lietuvių valgymo tradicijos, valgiai, indai labai greitai keičiasi ir vienodėja. Menkai susipažinę su savo krašto kulinariniu paveldu, galime greitai jį prarasti. Lietuviai turėjo savitą, bet dabar primirštą gyvenamojo namo interjero sampratą, per amžius susiformavusią sėdėjimo prie stalo tradiciją, etiketą, papročius, prie stalo atliekamas apeigas, indus ir įrankius**,** gausias vaišes ir šventes. Nagrinėdama Pašvitinio apylinkių kulinarinį paveldą, tikiuosi prisidėsianti prie šios vietovės žmonių gyvensenos ir buities istorijos atskleidimo.

Studijos tikslas – apibendrinti XX a. pirmosios pusės (atskirais atvejais ir vėlesnių laikų) kai kuriuos Pašvitinio apylinkių kulinarinio paveldo bruožus, atskleidžiant jų lokalinį savitumą. Siekdami tikslo, keliame šiuos uždavinius:

1. Apibūdinti kaime ir miestelyje gaminamus maisto produktus, kasdienius, vaišių, šventinius valgius, gėrimus;

2. Atskleisti valgymo prie stalo tradicijas, papročius, etiketą, bendravimo kultūrą;

3. Aptarti valgių, gėrimų indus ir stalo įrankius, jų priežiūrą ir įsigijimo būdus.

Straipsnyje didžiausią dėmesį skirsime kaimiškajam kulinariniam paveldui, kuris XX a. pirmojoje pusėje keitėsi ne taip greitai kaip miestelio.

Pagrindinis straipsnio šaltinis – autorės Pašvitinio apylinkėse 2005 m. liepos ir rugsėjo mėnesiais surinkta lauko tyrimų medžiaga. Apklausta 11 pateikėjų (iš jų vienas vyras), vyriausias pateikėjas gimęs 1921, jauniausias – 1932 metais[1]. Penki pateikėjai gimę Pašvitinio apylinkių kaimuose, likusieji – Pašvitinio miestelyje. Tyrimas atliktas lyginamuoju metodu, pasinaudojant pusiau struktūruoto interviu teikiamomis galimybėmis[2]. Už nuoširdžią pagalbą renkant etnografinę medžiagą, dėkoju Pašvitinio miestelio gyventojams Donatai ir Juozui Mockūnams.

Pašvitinio apylinkių kulinarinį paveldą įtakojo gamtiniai, ekonominiai krašto savitumai. Dirbama žemė čia derlinga – vidutinio sunkumo priemoliai[3]. Tarpukariu šiose apylinkėse gyveno daug turtingų, pažangiai ūkininkavusių ūkininkų, *„iki kolchozų įvedimo valstiečiai gyveno pasiturinčiai“*[4]. Žemės ūkio darbininkai čia gaudavo didesnes algas[5], nes jų trūko, daug išeidavo tarnauti į Latviją. Regioninė specifika atsispindėjo ir aprangoje. Pavyzdžiui, etnologė S. Bernotienė, tyri-

Straipsnis „Versmės“ leidyklai įteiktas 2009 03 02, serijos „Lietuvos valsčiai“ Lietuvos lokalinių tyrimų mokslo darbų komisijos įvertintas 2010 06 29, pirmą kartą paskelbtas 2011 06 06 elektroninio serialinio leidinio „Lietuvos lokaliniai tyrimai“, ISSN 2029–0799 visatekstėje svetainėje www.llt.lt.

[1] Pateikėjų sąrašas yra straipsnio pabaigoje. Tekste skliausteliuose pateikti skaičiai nurodo pateikėjo pavardės numerį sąraše.

[2] Tyrime naudotasi autorės sudarytais etnografinių klausimų lapais „Vaišės“, „Valgymo papročiai, etiketas“, „Stalo indai ir įrankiai“, „Valgiai ir gėrimai“, „Maistas“.

[3] Krišč iūnas J. *Augalininkystė*, Vilnius, 1959, p. 12.

[4] Kviklys B. *Mūsų Lietuva*, Vilnius, 1991, t. 3, p. 74.

[5] Morkūnas V. *Nuo tamsos iki tamsos*, Vilnius, 1977, p. 28–29.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

nėdama rūbus, pastebėjo, kad plačiausi drabužiai yra iš Šiaurės Aukštaitijos, Suvalkijos, kur derlingiausios žemės ir sočiausiai buvo valgyta[6].

Kaip ir visoje Lietuvoje, taip ir Pašvitinio apylinkėse po Antrojo pasaulinio karo pasikeitė gyvenimo būdas, santvarka, žmonės prievarta buvo suvaryti į kolūkius. Tuo metu šio krašto gyventojus, jų ūkį ypač įtakojo Rygos miestas. Nuo Pašvitinio apylinkių iki Rygos apie 100 kilometrų. Tenai jie parduodavo maisto produktus ir įsigydavo įvairių pramoninių gaminių, taip pat stalo indų ir įrankių.

## Valgymo papročiai ir etiketas

XX a. pradžioje Pašvitinio apylinkėse (kaip ir visoje Aukštaitijoje) valgį gamindavo ir valgydavo gryčioje, kurioje stalas stovėdavo kampe, tarp dviejų langų, dažniausiai šonu į priemenės duris (1 pav.). Už stalo prie galinės ir šoninės gryčios sienų stovėdavo ilgi, platūs nekilnojami suolai, kitoje stalo pusėje – kilnojamas suoliukas, vadinamas *zoslanu*. Užstalėje ir galustalėje ant sienų kabėdavo šventi paveikslai, kampinėje lentynėlėje pastatydavo kryželį, padėdavo maldaknygę. Kasdien, susirinkus šeimai valgyti, galustalėje atsisėsdavo šeimininkas. *„Jei tenai sėdi – gaspadorius esi“* (6). Prie šeimininko *ant zoslano*, nuo krosnies pusės atsisėsdavo šeimininkė. Vaikai ar samdyta šeimyna sėdėdavo aplink stalą, užstalėje ir ant kilnojamo suolo (2 pav.). Šeimininkas stalo gale sėdėdavo ne tik kaime, bet ir miestelyje. Pateikėja Felicija Urbonienė, tarpukariu gyvenusi Pašvitinio miestelyje, pasakojo: *„Beveik virtuvės centre stovėjo keturkampis stalas. Tete sėdėjo stalo gale arba užstalėje“*. Ir gryčioje, ir seklyčioje garbingiausia stalo vieta – užstalėje, pačiame stalo viduryje. Tenai sodindavo jaunuosius, kūmus. *„Garbingiausia vieta už stalo, viduryje. Tenai sodindavo kalendavojantį kunigą“* (2). Tačiau, anot pateikėjos Pranciškos Avižienės, *„negarbinga sėdėti nugara į duris“*. Prie stalo kampo nesisėsdavo, jauniems sakydavo: *„Nesėsk prie stalo kampo – neapsiženysi“* (4).

Vasarą gryčioje būdavo tvanku, kąsdavo musės, todėl kai kurie ūkininkai valgydavo lauke. Iš daržinės atsinešdavo atsarginį stalą, suolus ir pastatydavo kieme, pavėsyje po obelim ar kitu medžiu. *„Lauke gražu, šilta“* (9). Kai lydavo, tuomet valgydavo gryčioje.

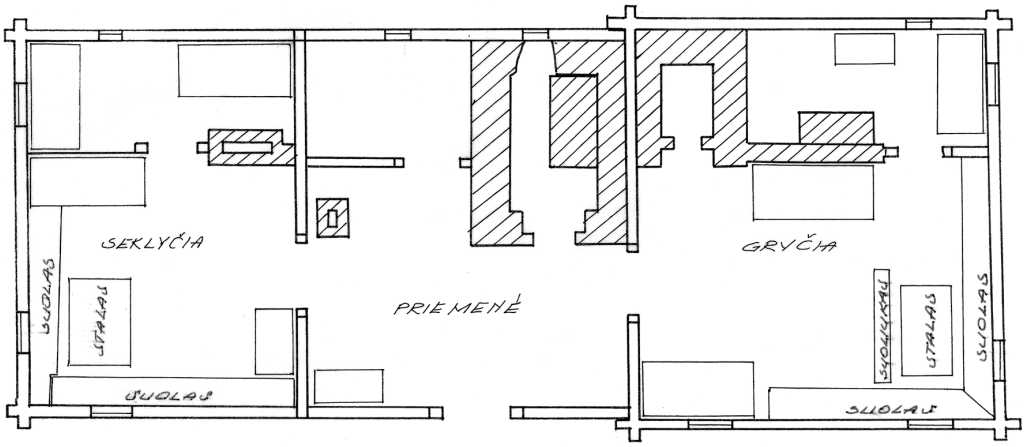
Kasdien staltiesės ant stalo netiesdavo. Ją užtiesdavo per šventes, atvykus svečiams. Šeštadienį mergaitės ar šeimininkė *„stalą nušveisdavo pelenais, nutrindavo šluota. Baltas stalelis“* (1). Pašvitinio miestelyje gyvenusi pateikėja F. Urbonienė prisiminė, kad jie kasdieninį stalą uždengdavo staltiese.

Rankas prieš valgį dažniau mazgodavo vasarą: daugiau darbų, suprakaituodavo. *„Vasarą kieme bliūdas, jame nusiplaudavo“* (2). Pateikėjos Emilijos Malvinos Marcinkevičienės tėvas tarpukariu dirbo kalvėje, todėl *„tetė plaudavo suodinas rankas, prausdavosi baigęs dienos darbus“*.

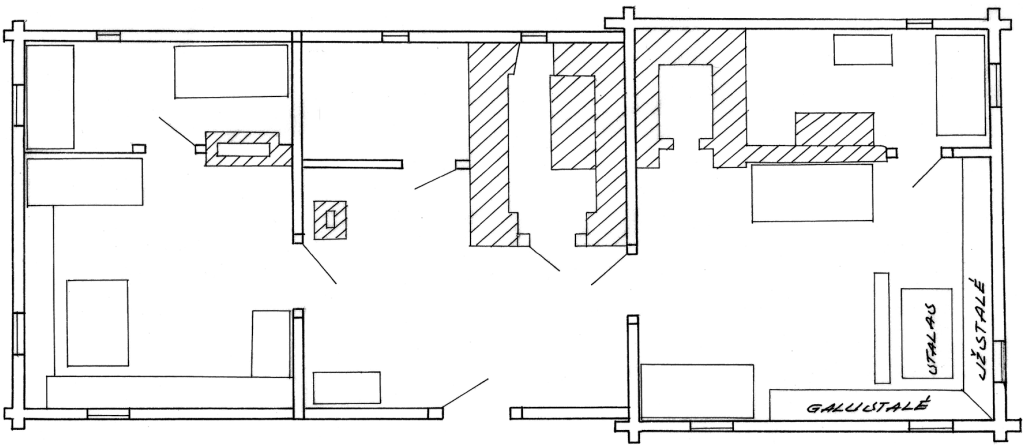
Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, prie stalo laikydavosi nusistovėjusių etiketo taisyklių ir valgymo papročių. Jeigu vyrai nespėdavo nusiimti kepurės, jiems primindavo: *„Nevalgyk kaip žydas su kepure“*. Tarpukariu prieš valgį ir po valgio persižegnodavo. Tėvai vaikams aiškindavo: *„Jei prieš valgį persižegnosi, Dievas paskalsins“* (1). Tačiau po Antrojo pasaulinio karo vaikai nebenorėdavo žegnotis. *„Po 1949 metų dar žegnojomės prie stalo, bet*

[6] Šorys J. Apie našystą lietuvių irgi žemaičių, *Šiaurės Atėnai*, 1997, sausio 18.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*




*1 pav. Gyvenamojo namo (šlajaus) Mikniūnų k. planas. 1946 08 19. Braižė F. Bernotas. Šiaulių „Aušros“ muziejus, 84 byla*




*2 pav. Gyvenamojo namo interjero brėžinys: galustalė, užstalė*

*nenoriai. Mamytė bardavosi*: „*Parmazonai nesižegnoja*“ (4). Kaimynas, atėjęs su reikalais ir radęs valgančią šeimą, sakydavo: „*Skalsaus*“, „*Skalsa*“, „*Dieve pasotink*“, „*Paskalsink, Dieve*“, „*Skalsink, Dieve*“. Atsakydavo „*Ačiū*“ ir pakviesdavo sėstis prie stalo. Po Antrojo pasaulinio karo pradėjo linkėti „*Skanaus*“ (2). Šeimininkas kaimyną kviesdavo prie stalo, sakydamas: „*Prašom prie pusryčių, prašom prie pietų*“. Jeigu didelė šeima valgydavo, tėvas paprašydavo vaikus susispausti ir priimti ant suolo, tačiau kaimynas dažniausiai nesisėsdavo. Prie stalo nesodindavo ir atėjusio į namus elgetos. Tarpukariu daug jų ateidavo, atsisėsdavo prie durų „*ant suolo galo arba jiems patraukdavo suoliuką link durų*“ (2). Elgetas, kurie „*buvo pažįstami, dažnai ateidavo*“ (4), kviesdavo prie stalo.

Tarpukariu ūkininko šeima ir samdyta šeimyna dažniausiai valgydavo gryčioje prie bendro stalo. „*Kartu valgė gaspadoriai su šeimyna*“ (7). Kai kurie ūkininkai, sėdėdami prie bendro stalo, valgydavo sočiau negu samdiniai. Pateikėja Marijona Mikelkevičienė prisiminė: „*1938 metais tarnavau pas L. Sosdvaryje. Prie vieno stalo valgėm, o gaspadoriui padėta atskirai mėsos liesesnės, rūgštaus pieno*“. Tarpukario pabaigoje, anot


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

pateikėjos Bronislavos Bučienės, „*nematydavom, kur valgė šeimininkai, jie valgė atskirai*“. Įvairūs būdavo samdinių ir šeimininkų tarpusavio santykiai.

*„Tarnavau pas ūkininką B. Tenai gaspadinė mane mylėjo. Valgiau sočiai ir sviesto, ir mėsos, nes neįsileidau gaspadoriaus į savo lovą. Po karo buvęs mano gaspadorius pabėgo su merga, o gaspadinę su vaikais išvežė į Sibirą*“ (Pateikėjas nenurodytas).

Šeima prie stalo valgydama dažniausiai tylėdavo. Anot pateikėjos P. Avižienės, „*tylom prie stalo. Susirinkdavo ne kalbėti, o valgyti*“. Valgydami nei labai skubėdavo, nei atsilikdavo. „*Kai vaikas ilgai valgo, žlebsi ir žlebsi, tėvas surikdavo*: „*Baik žlebsėt, ko nesukramtai, ar dantų neturi*“. Kai vaikas labai greitai suvalgydavo, jam sakydavo: „*Prarijai kaip šuva muilą*“ (2). Tėvai vaikams aiškindavo, kaip reikia elgtis prie stalo. „*Mama sakydavo: „Gražiai valgykit, nepriputrokit*“. *Tete mokydavo*: „*Iš palengva pavalgysi ir Dievas paskalsins*“ (1). Tarpukariu kaimo vaikai apetitu nesiskundė. „*Norėjom valgyti, apetitą turėjom. Vaikai tik žiūri akis išvertę, kad gautų greičiau valgyti*“ (4). Gavėnios vakarais, pavalgę vakarienę, tėvas ar motina skaitydavo maldaknyges, šeima melsdavosi ir giedodavo.

Pavasarį, vasarą keldavosi anksti, apie 4 valandą. Vyrai nevalgę išeidavo į laukus arti, sėti, pjauti, moterys ruošdavo valgius, šerdavo gyvulius. Padirbėję vyrai grįždavo į namus pusryčių. Pavalgę „*nukrisdavo apyaušrio kokį pusvalandį*“ (2). Vasarą po sočių pietų taip pat vieną ar dvi valandas atsiguldavo popietinio pogulio. Anot pateikėjos P. Avižienės, „*tete sakydavo: „Einu pagriūti postovio. Kai starkas išskris, nebegausi nei postovio, nei pusdienių*“. Vakarienę stengdavosi pavalgyti dar nenusileidus saulei. Pateikėja V. Armonaitė prisiminė: „*Jeigu iki saulės laidos nepavalgei – nebegalima valgyti*“.

Pašvitiniečiai laukdavo svečių. Pateikėja B. Bučienė prisiminė: „*Jei miegas ima, jei katė prausiasi, bus svečių*“. Anot pateikėjos Veronikos Armonaitės, „*į kur katės uodegos galelis nukreiptas, iš tenai svečiai ateis*“. Vaišes keldavo, svečius priimdavo seklyčioje. Svečiai taip pat atsinešdavo savo vaišių. „*Į balius vežėsi papjautą vištą, nusipirkdavo degtinės, vyno*“ (1). Per vaišes, susėdus svečiams už stalų, šeimininkė ragindavo valgyti, o šeimininkas gerti. Jei per vaišes neprašydavo valgyti ir gerti, svečiai kalbėdavo: „*Buvo gėrimėlio, valgymėlio, tik nebuvo prašymėlio*“ (4). Kasdien, šeimai susėdus prie stalo, šeimininkė neprašydavo nei valgyti, nei gerti – kas padėta ant stalo, tą ir valgydavo.

Tarpukariu Pašvitinio apylinkėse reikėdavo specialaus kvietimo „*želauniems pietums*“[7]. Palaidojus žmogų ir grįžus namo iš kapinių, „*piemuo, mergaitė ar vaikesas pereidavo per kaimą ir pakviesdavo kaimynus. Tik kviesti žmonės ateidavo į želaunus pietus*“ (4). Po 1990 m., įsikūrus privačioms valgykloms, restoranams, pakasynų vaišių dažniausiai neberuošia namuose ir visus, palydėjusius mirusįjį į kapus, kviečia pietų. Pateikėja B. Bučienė pasakojo:

*„Dabar koks bebuvęs – kviečiamas. Nepriklausomos Lietuvos laikais važiuoja į Pakruojį valgyti, jeigu laidotuvės. Nebereikia alaus daryti ir valgyti taisyti. 1999 metais žuvo mano anūkė, 150 žmonių pavaišinom kaimo valgykloje. Pradžioje pavalgė iš toliau atvažiavę, vakare kaimynai*“.

[7] *Želauni pietūs* – gedulingi pietūs.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

Pašvitinio apylinkėse tarpukariu ir po Antrojo pasaulinio karo mirusįjį minėdavo su maldomis ir vaišėmis per metines. Dabar daug rečiau keliamos vaišės kitomis progomis. Pašvitinio apylinkių žmonės 2005 metais ekspedicijos dalyviams pasakojo: „*Dabar gyvena be veselijų, nebėra balių. Gyvena be šliūbo, be krikštynų*“ (Pateikėjas nenurodytas).

## Maisto produktai

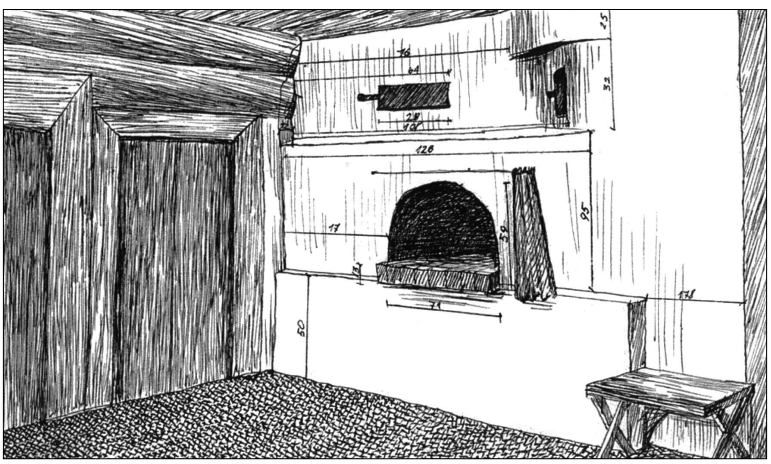
**Duona.** Pašvitinio apylinkėse (kaip Dzūkijoje ir Aukštaitijoje) duoną didelėje krosnyje, *pečiuje* (3 pav.), kepdavo kas savaitę ar dvi. Tarpukariu duoną kepti mokėjo kiekviena šeimininkė. Juodą ruginę duoną valgydavo su sriuba, mėsa. Duoną ant stalo padėdavo pagarbiai. Tėvai sakydavo: „*Vaikai, nedėkit duonos atžagariai, katė atsisės plika subine ant duonos*“ (2). Pasiturintys, darbštūs ūkininkai duonos netaupydavo. Neturtingiems ūkininkams

„*duonos ne visada sočiai buvo. Jei neturėdavo duonos, išvirdavo bulvių ar išvirdavo miltų košės. Be duonos niekada nepavalgysi. Jautiesi tvirčiau duonos užvalgęs*“ (Pateikėjas nenurodytas).

Pateikėja Danutė Mataitienė pasakojo: „*Namuose viskas su skalsa. Nesimėtė maistas. Jei duona nukrenta, paimi, pabučiuoji ir suvalgai*“. Kai duoną kepdavo ir vaikams būdavo džiaugsmo, mama padarydavo pagrandėlį, kurį vadindavo *pempe* (5). Vaikai prašydavo mamos: „*Pempytę padaryk*“ (3). Šeimininkė paimdavo nedidelį tešlos gabaliuką, nulipdydavo skiauterę, snapelį, padarydavo pagranduką, panašų į paukštelį ir pašaudavo į krosnį. Jis greičiau iškepdavo negu dideli duonos kepalai.

Duonos daugiau suvalgydavo pavasarį, vasarą, nes šeimyna dar užkąsdavo per priešpusryčius, priešpiečius, pavakarius. Pateikėja B. Bučienė pasakojo: „*Pavasarį atskridęs starkas atnešdavo pusdienius*[8]*, išskrisdamas juos išsinešdavo. Gaspadoriai laukdavo, kada jie išskris, bakanas duonos atliks*“. Be duonos neprasidėdavo ir vaišės. Jei ant stalo padėta suraikyta duona, svečiams galima pradėti valgyti.

*3 pav. Krosnis („pečius“), statyta 1901 m. Eugenijos Muižytės namuose, Kazokų k. Tėvai turėjo 12 ha žemės. 1982 m. Braižė N. Šalčiūtė. Vadovas V. Baltrušaitis*



[8] *Pusdieniais* Pašvitinio apylinkėse vadindavo pavakarius.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*„Vieną kartą svečiai susėdę už stalo žiūri, žiūri, bet nevalgo. Šeimininkė klausia: „Ko nevalgot“. O jie sako, kad ant stalo nėra duonos. Kai atneša duoną, tada ir pradeda valgyti“* (3).

Duona buvo naudojama ir vestuvių apeigose. *„Jaunuosius, grįžusius iš bažnyčios, tėvai sutikdavo laikydami mažą lėkštutę. Ant jos padėtas duonos gabaliukas, ant kurio užberta druskos“* (4).

Duona ir kelionėje buvo svarbus maistas. XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje Šiaurės Rytų Lietuvos gyventojai dažnai veždavo į Rygą parduoti linus, žąsis ir kelionėje sugaišdavo 4–5 dienas. Kelionėn reikėdavo įsidėti valgių: *„Gaspadinė sudžiovina sūrių, įdeda vogonę*[9] *sviesto, lašinių, dešrų ir duonos, kurios kelyj negi pirksi – sarmata“*[10].

Iki XX a. vidurio valstiečiai duonos beveik nepirkdavo. Tačiau XX a. 2–4 dešimtmečiuose turtingi Pašvitinio miestelio gyventojai nebekepdavo duonos namuose, o nusipirkdavo kepykloje. Pašvitinio miestelyje gyvenusi pateikėja F. Urbonienė teigė: *„Nekepėm, jau pirkom baltą pikliavotą duoną. Duonos kepykla buvo Pašvitinyje. Ir vokiečių laikais*[11] *Pašvitinyje kepė duoną“*.

Tarpukariu Lietuvoje, taip pat ir Pašvitinio apylinkėse, žmonėms duonos užtekdavo, tačiau po Antrojo pasaulinio karo

*„didžiausios eilės buvo prie forminės duonos. Žmonės nieko nebeturėjo, nes kolūkiai viską atėmė. Stribai atėmė karvę. Dirbom, vėl turėjom“* (Pateikėjas nenurodytas).

Pokariu juoda ruginė duona keliaudavo ir į Sibirą. Tai atsitiko Želčių kaime[12].

*„Pas partizano motiną G. atvyko rusų kareiviai ir vietiniai jų padėjėjai vežti į Sibirą. Moteris išsigando nelauktų svečių ir pradėjo verkti. Rusų kareiviai ir sako: „Išvešim, pasiimk pinigus, maisto“. Jinai verkia ir sako, kad man nieko nereikia, nieko neimsiu. Verkdama ji tepasakė: „Aš nė duonos neturiu, duona tik užminkyta“. Vienas kareivis sako: „Pasiimk duonkubilį, Mikniūnuose*[13] *teks palaukti ir tenai išsikepsi duoną“. Duonkubilį su tešla įkėlė į ratus*[14]*. Kaime išsikepė duoną ir ją išsivežė į Sibirą“* (Pateikėjas nenurodytas).

**Ragaišis.** Jį dažniausiai kepdavo iš rupiai maltų kvietinių miltų. *„Prastą ragaišį kepdavo“* (4). Apskritą ragaišio kepalą vadindavo raguoliu. Anot pateikėjos Michalinos Jonaitienės, *„duonos bakanas, o ragaišio raguolis“*. Šeimininkės, taupydamos miltus, į tešlą pridėdavo virtų grūstų bulvių. Po Antrojo pasaulinio karo *„sutarkuoto runkelio įdėdavo į tešlą ir būdavo skanu“* (5). Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Aukštaitijoje[15], ragaišis – sekmadienio valgis.

[9] *Vogonė* – medinis skobtas ar tekintas indelis su dangteliu.

[10] Kriauza A. Ūkininko darbai ir žygiai, *Gimtasai kraštas*, 1941, nr. 1–2, p. 27–28.

[11] *Vokiečių laikai* – per Antrąjį pasaulinį karą.

[12] Lygumų seniūnijos Pakruojo rajonas.

[13] Mikniūnų kaimas, Pašvitinio seniūnija.

[14] *Ratai* – vežimas.

[15] Samulionytė J. *Joniškėlio apylinkių valgių ir gėrimų ypatumai*, Joniškėlis, Vilnius, 2007, p. 420; Samulionytė J. Valgymo papročiai ir valgiai (1918–1940), *Pakruojo apylinkės*, Vilnius, 1996, p. 211.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*„Ragišį kepdavo šeštadienį, kad sekmadieniui būtų. Kai tarnavau pas ūkininkus, ragišį kepdavo sekmadienio ryte. Jį valgydavo pusryčiams šiltą su taukais, su įspirgom“*[16] (9). Rudenį ragišį mėgdavo dažyti į žąsienos taukus.

**Bandelės.** Pašvitinio apylinkėse jas vadindavo kukuliais, bundelėmis. Bandeles dažniausiai kepdavo šventėms, vaišėms. Anot pateikėjos M. Jonaitienės,

*„bulkutes labai kepdavo. Jas maišant – pieno, mielių, cukraus, druskos. Minkant – riebalų ir kiaušinių. Į bulkučių vidų dėdavo lašinukų, varškės, aguonų. Jei su cinamonu, suvynioja bulkutes kaip rožytes. Dabar kepu obuolių pyragą“*.

Tarpukario pabaigoje Pašvitinio miestelio duonos kepyklose nusipirkdavo *„bundelių, pipiernikų*[17]*. Bundelės buvo su aguonom, kremu. Su kremu kainavo 50, kitos – 25 centus. Pakeltis valdė kepyklą“* (10).

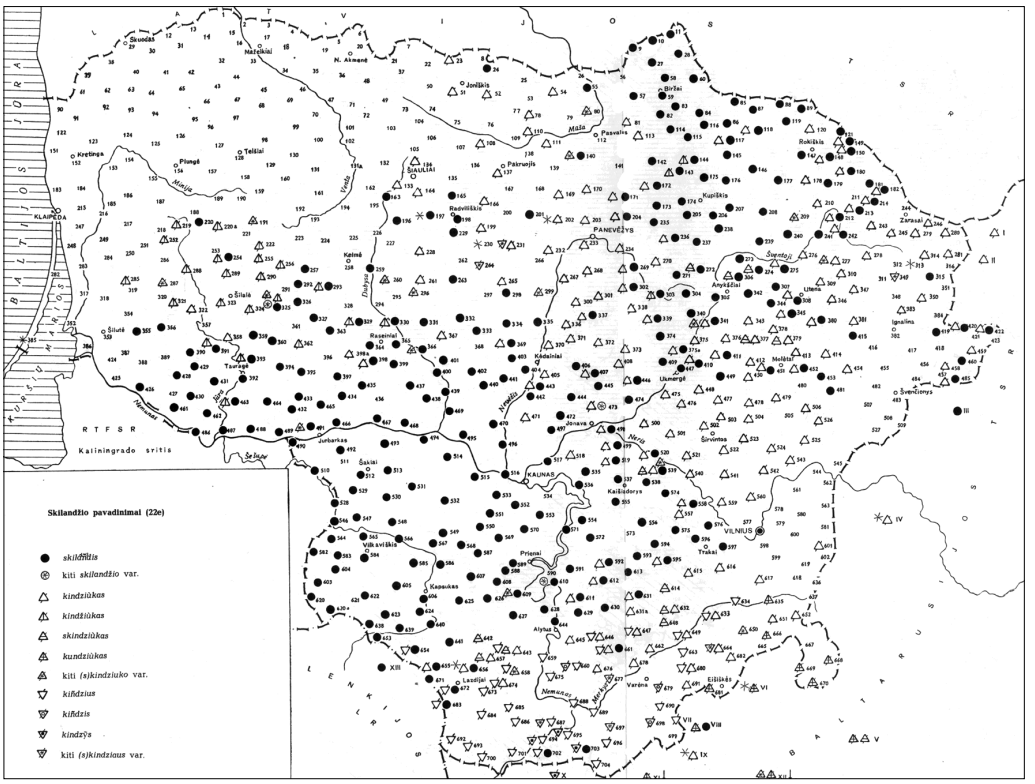
**Riestainiai *(barankos).*** Nuo XX a. 3-iojo dešimtmečio iki 1941 m. Pašvitinio miestelyje Juozapas Žilinskas (1905–1942) turėjo kepyklą, kurioje kepdavo riestainius (*barankas*). Jo sūnus Juozapas Žilinskas, gimęs 1931 m., pasakojo: *„Barankos eidavo*[18]*, todėl jas kepė“*. Jas kepdavo iš kvietinių miltų su mielėmis, kartais įdėdavo sviesto ar taukų ir cukraus. Iškepusias *barankas* po dvidešimt suverdavo ant lininio siūlo. Virtinę tokių riestainių (*barankų*) vadindavo *šniūru*. J. Žilinskas kepdavo trijų rūšių riestainius: didžiuosius – paprastus, kurių virtinė (*šniūras*) kainavo 1 litą; vidutinius su aguonomis – jų virtinė kainavo 50 centų (šiuos riestainius dar vadino *suškomis*); mažas vaikiškas, kurių virtinė kainavo 20 centų. Vaikiški riestainiai buvo su aguonomis ir be jų. Kiekvieną trečiadienį Pašvitinyje vykdavo turgus, kuriame J. Žilinskas prekiaudavo ir riestainiais. Antradieniais juos veždavo į Pakruojį, nes tenai nebuvo riestainių kepėjo (*barankininko*). Lauksodyje daug barankų parduodavo per šv. Roko atlaidus (08 16). Žmonės, išėję iš bažnyčios, dažniausiai pirkdavo *„šniūrą barankų ir šniūrą žuvelių“*[19]. Iš J. Žilinsko riestainius pirkdavo ir jais prekiaudavo vietiniai Pašvitinio miestelio prekybininkai. Pateikėjas J. Žilinskas prisiminė:

*„Barankos gana sprangios, jos užsikišdavo gerklėje. Valgydavo su pienu arba ant perpjautų barankų užsitepdavo sviesto. Dabar keptų barankų matosi padas, ant kurios pusės jos keptos. Ant tėvo keptų barankų nesimatė pado“*. Jei sakydavo *„Lauktuvių parvešiu barankos skylę“*, vadinasi, nieko neparveš.

**Mėsa.** Jos daugiau suvalgydavo rudenį, žiemą, nes tuo metu skersdavo gyvulius**.** Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, daugiausia suvalgydavo kiaulienos. Ši mėsa *„stiprių, sunkiai dirbančių žmonių maistas“*[20]. Avienos sočiai privalgydavo rudenį (pjaudavo ėriukus), veršienos – pavasarį (veršiuodavosi karvės). Vaišėms, šventėms virdavo, kepdavo vištas, žąsis. Ilgesniam naudojimui lašinius, kumpius, dešras rū-

[16] *Įspirgos* – išlydytų, išspirgintų riebalų spirgai.
[17] *Pipiernikai* – sausainiai.
[18] *Eidavo* – pirkdavo.
[19] *Žuvelės* – rūkytos strimėlės.
[20] Merkienė R. *Gyvulių ūkis XVI a.–XX a. pirmoje pusėje*, Vilnius, 1989, p. 129.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*




*4 pav. Skilandžio paplitimo žemėlapis. Lietuvių kalbos atlasas. Leksika, t. 1, Vilnius, 1977, žemėlapis 31*

kydavo. Pašvitinio apylinkėse, taip pat ir Šiaurės Aukštaitijoje, mėsą konservuodavo taukuose. Pateikėja B. Bučienė, tarpukariu tarnavusi pas turtingus ūkininkus, išmoko paruošti mėsą:

*„Kai tarnavau pas Kaniušus Mikniūnų kaime, pamačiau, kaip jie tvarkė mėsą. Papjauna telyčią, kiaulę, mėsą supjausto ir iškepa. Tada mėsą sudėdavo į medines sposkas*[21] *ir apliedavo taukais*“.

Taip paruošta mėsa ilgai išsilaikydavo, jos užtekdavo per žiemą, ja vaišindavo svečius, valgydavo per šventes ir kasdien.

XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje Pašvitinio apylinkėse, kaip ir Mažojoje Lietuvoje, Šiaurinėje Žemaitijoje[22], papjovus kiaulę, skilandį[23] gamindavo tik kai kurie valstiečiai (4 pav.). Šeimininkės suprato, kad geriau kimšti ir rūkyti dešras, nes skilandį prapjovus, reikėdavo greitai jį suvalgyti. Tarpukariu ir pokariu Pašvitinio apylinkėse kimšdavo greito naudojimo skilandį, kurį vadindavo *kindziuku*. Pateikėja B. Bučienė prisiminė:

*„Kindziukui – kiaulienos kepenis, plaučius, skūras išverda, sumala, prideda prieskonių ir sukiša į kiaulės skrandį. Prikimštą skrandį išverda ir paslegia*“.

Jo nerūkydavo, kad nesugestų, jį greitai suvalgydavo, tai kasdienis valgis[24].

[21] *Sposka* – medinis indas.
[22] Merkienė R. *Gyvulių ūkis…*, p. 141.
[23] *Skilandis* – kapotos ar maltos mėsos, sukimštas į kiaulės skrandį, rūkytas ar vytintas gaminys. Jį gamino Pietų Žemaitijoje, Rytų Aukštaitijoje, Dzūkijoje, Suvalkijoje. Juo vaišindavo svečius, valgydavo per vasaros darbymečius.
[24] Greito naudojimo skilandį gamindavo Pakruojo, Linkuvos apylinkėse. Joniškio apylinkėse kiaulės skrandyje slėgdavo kepeninę, kepdavo kraujinius vėdarus.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

Papjovus kiaulę, šeimininkės iš vidaus taukų ruošdavo *įsnaują*[25], t. y. taukus, įtrintus prieskoniais, suvyniodavo į pilvo plėvę. „*Įsnauja – kaip bakanai*“ (V. Armonaitė). Vasaros darbymečiams, kai sriubas virdavo be mėsos, paskanindavo įsnauja.

Mėsa dažniausiai atitekdavo sunkiai dirbantiesiems. Pateikėja D. Mataitienė prisiminė: „*Tėvas buvo batsiuvys, rimorius, jam pakepdavo mėsos su cibuliais, o vaikams, sriubytės ir eikit miegoti*“. Jei ūkyje tarnaudavo šeimyna, šeimininkė mėsą dažniausiai supjaustydavo „normomis“ ir sudėdavo į dubenis. Sočiausiai mėsos valgydavo šeimininkas, nes jis sunkiausiai dirbdavo. Pateikėja V. Armonaitė pasakojo: „*Mama tetei didesnį mėsos gabalą atpjaudavo*“. Anot pateikėjos D. Mataitienės, tarnaujant

*„turtingas ūkininkas duodavo gerai valgyti. Būdavo tokių gaspadorių, kurie labai riebiai duodavo, net nebegalėdavom valgyti. Priverda riebių kopūstų, atneša bliūdą taukų“.*

Samdiniai, tarnavę pas turtingus ir nešykščius ūkininkus ir sočiai valgę, juokaudavo: „*Atsibodo lašiniai ir virtieniai, eisim namo, gausim silkės*“ (Pateikėjas nenurodytas). Ne visi ūkininkai samdytai šeimynai duodavo iki soties mėsos privalgyti. Tai priklausė nuo jų padorumo, šykštumo. Anot pateikėjos B. Bučienės,

*„prie vokiečių tarnavau pas šeimininkus, kur valgėme tiktai rūgusį, mašinuotą*[26] *pieną, svogūnus su druska ir virtas bulves su kalnieriais. Ant stalo papila bulves ir valgykit. Nemirėm badu“.*

Ūkininkai, norėdami plėsti ūkį, taupydavo. Pateikėja M. Jonaitienė prisiminė:

*„Tarnavau Darginiuose*[27]*. Pas šeimininkus tris kartus per dieną virtos, neluptos bulvės ir mašinuotas pienas. Gaspadorius laikė 5 karves. Labai taupė, ruošėsi pirkti žemę“.*

Samdiniai kartais pajuokdavo šykščią šeimininkę ir uždainuodavo: „*Jau atėjo ta gadynė, / Kad pasiuta gaspadinė / Rūgštus pienas, barščiai juodi / Pati ėda, mums neduoda*“ (2).

Tarpukariu kaimo žmonės mėsos dažniausiai nepirkdavo, augindavo gyvulius, paukščius. Pateikėja F. Urbonienė, Pašvitinio miestelio gyventoja, pasakojo:

*„Tėvo krautuvėje mėsą, dešras pirko valdininkai. Pašvitinyje gyveno 4 policininkai, pašto viršininkas, valsčiaus sekretorius, mokytoja, klebono šeimininkė. Vasarą mėsą kartais pirkdavo ir ūkininkai, žiemą patys jos turėdavo. Mėsą pirko tik katalikai ir evangelikai reformatai. Žydams veršiukus pjovė rabinas. Tėvelis pirko kiaules, avis ir jas pjovė. Pardavinėjo žalią mėsą, o dešras vežė iš Šiaulių. Palyginus su dabartinėmis, seniau dešros buvo skanios. Buvo populiari „Poltavos“ dešra. Iš Šiaulių taip pat atsiveždavo „ruliado“*[28]*, kepeninės dešros. Tė-*

[25] *Įsnauja* vadindavo Aukštaitijoje, *užkulu, užtrinu* – Žemaitijoje, *taukine* – Suvalkijoje. Milius V. Mėsos produktų konservavimo būdai, *Lietuvos TSR Liaudies buities muziejaus metodinė medžiaga*, Rumšiškės, 1982, p. 47.

[26] *Mašinuotas* – seperuotas, liesas pienas.

[27] Darginių kaimas Bučiūnų seniūnijoje Joniškio rajone.

[28] *Ruliadas* – vyniotinis.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*vas į Šiaulius vykdavo savo arkliu ir ratais. Kai tėvas vykdavo į Šiaulius, tada mamytė prekiaudavo. Krautuvėje pardavinėjo rūkytus kumpius, lašinius. Tėvas turėjo vindiklėlę*[29]*, pats rūkė mėsą*“.

Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, visus metus penktadieniais pasninkaudavo, tai atgailos diena. Pateikėja P. Avižienė prisiminė:

*„Tik penktadienį nevalgė nei mėsos, nei taukų. Tą dieną silkė su alyva*[30] *ir bulvėm. Į alyvą taip pat dažydavo duoną. Upėje pasigaudavo žuvies*“.

Po Antrojo pasaulinio karo skanūs mėsos gaminiai gelbėdavo pašvitiniečius nuo sovietų valdžios nemalonių. „*Po karo valdžia uždėdavo dideles prievoles. Kad jos mažesnės būtų, duodavo kyšių: pusę kiaulės ar kumpį*“ (Pateikėjas nenurodytas).

**Sūris.** Svečius vaišindavo sūriu, sviestu, kasdien jį valgė per darbymečius. Pateikėja Feliksina Baltaitytė pasakojo, kaip spausdavo sūrį:

*„Valgėm rūgštų sūrį. Varškę sutraukia ir supila į sūrmaišį. Kai nubėga, išima iš sūrmaišio, į varškę įmuša žalią kiaušinį, įdeda druskos, kmynų ir suminko. Sudeda į sūrmaišį ir nuspaudžia spaustuvuose*“.

Kiekvienos šeimininkės sūris vis kitoks: „*Saldų pieną užvirina ir į jį supila rūgštų pieną. Nusunkia, prideda kmynų ir slegia sūrmaišyje. Slėgdavo ir iš rūgusio pieno sūrius*“ (4).

**Grybai.** Maistą paįvairindavo ir paskanindavo gegužės, birželio mėnesiais dygstantys grybai[31]. Pašvitinio apylinkėse juos vadindavo „*avižėlėmis*“, „*graičgrybiais*“ „*graičkrumpliais*“. Anot pateikėjos E. Marcinkevičienės, „*kai avižos dygsta, tada pradeda dygti ir graitosios grybos*“. Valgydavo šviežius, grybais paskanindavo sriubas. Jei daug prisirinkdavo, išvirdavo ir pakepdavo su spirgais arba troškindavo su sviestu, grietine, svogūnais ir valgydavo su bulvėmis. Šie grybai augdavo ir dabar auga visoje Lietuvoje, tačiau juos rinkdavo Kupiškio, Pasvalio, Pakruojo, Joniškio rajonuose.

**Riešutai, laukiniai obuoliukai.** Rudenį miškuose prisirinkdavo riešutų, laukinių obuoliukų. Pateikėja B. Bučienė prisiminė:

*„Keliese eidavom į mišką riešutauti. Kiekvienas vaikas savo riešutus laikė atskirai. Eini į šokius, įsipili į kišenę riešutų. Bernai mergaites vaišindavo riešutais, saldainiais, obuoliais. Prieš karą obuolių sočiai nebuvo. Jei netekėjusi mergina ras keimerį – ištekės, jei nevedęs bernas – apsives. O jei vedęs randa keimerį, reiškia laimę. Laukinius obuoliukus supildavo į kubilą, jie sušaldavo ir stovėdavo. Žiemą atsinešdavo į vidų, įmesdavo į verdantį vandenį ir valgydavo medaus vietoje*“.

[29] *Vindykla* – rūkykla.
[30] *Alyva* – aliejus.
[31] *Avižėlė – pavasarinė balteklė* (Calocybe gambosa (Fr.) Donk.). Mazelaitis J., Urbonas V. *Lietuvos grybai*, Vilnius, 1980, p. 198–199.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

## Valgiai

**Kasdieniai valgiai.** Tarpukariu vasarą valgydavo penkis ar šešis, žiemą – tris kartus. ***Pusryčiams*** dažniausiai virdavo kopūstus, barščius, bulvienę su mėsa (lašiniais, kumpiu, šonkauliais, įsnauja) arba su spirgintais lašiniais. Tuos pačius valgius valgydavo ir pietums. Barščius virdavo iš raugintų burokėlių ir rasalo[32]. Pirmiausia valgydavo sriubą, po to – mėsą. Pusryčiams kai kada virdavo ruginių, kvietinių miltų, kruopų, bulvių košes, o ant jų užpildavo spirgintų lašinių ar taukų. Kartais iškepdavo blynų, kuriuos dažydavo į taukų, grietinės ir spirgintų svogūnų padažą. Turėdamos daugiau laiko, šeimininkės virdavo virtinių, raguoliukų[33]. Kai pjaudavo kiaulę, virdavo blėkų sriubą: „*Kiaulės skrandį išverda, nupliko, supjausto ir deda į sriubą*“ (1).

***Pietums*** valgydavo nuo pusryčių likusius valgius, krosnyje šiltai išlaikytą arba pašildytą sriubą, mėsą. Mėsą, virtienius, raguolius valgydavo pusryčiams ir pietums. „*Virtienius virdavo šeštadienį, laiko daugiau. Raguoliukai pjaustyti*“ (7).

Vasarą anksti keldavosi, daug dirbdavo, tuomet užkąsdavo per ***pavakarius***. Pavasarį, parskridus gandrui, šeimininkai dirbantiems laukuose nunešdavo duonos, dešros, lašinių, raugintų agurkų. Kartais ant duonos užtepdavo taukų, sumaišytų su varške. Taupūs šeimininkai apsimesdavo nematę gandro ir neatnešdavo pavakarių. Tuomet samdyta šeimyna jiems pasakydavo: „*Starkas atskrido, pusdienius atnešk*“ (2).

***Vakarienei*** virdavo pieniškas sriubas – *lakšinių*[34], *kleckų*[35], bulvienės su *kleckais, zacirkos*[36]. Apsiveršiavus karvei, iš krekenų pridarydavo naminių makaronų (miltai, krekenos, druska, truputis cukraus). Juos išdžiovindavo, supildavo į medžiaginį maišelį ir taip laikydavo. Vasarą virdavo pieniškas šviežių kopūstų, morkų, bulvių sriubas. Jeigu nevirdavo sriubos, vakarienei atsigerdavo pieno. Privirdavo bulvių, kurias valgydavo su rūgusiu pienu ar su grietinėje trinta varške.

Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, pavasarį ir vasarą maistas būdavo įvairesnis. Šeimininkės iš *rūgštimų*[37], dilgėlių, arkliarūgštynių virdavo barščius. Dilgėles, arkliarūgštynes nuplikydavo. Vasarą virdavo burokų lapų sriubą, „*taisydavo žalibarščius*“[38]. Pateikėja B. Bučienė prisiminė:

„*Pas ūkininkus tarnaujant žalibarščiams – rūgusio pieno, cibulio, druskos. Valgė su karštomis, virtomis su kalnieriais bulvėmis. Pas mamą žalibarščiai buvo skanesni: rūgęs pienas, vanduo, grietinė, įpjaustytas virtas kiaušinis, krapai, svogūnai ir druska*“.

Šaltibarščius gamindavo ir iš raudonųjų burokėlių ir rasalo. „*Burokėlį sutarkuoja, įpjausto krapų, įpila rasalo ir virinto vandens, įdeda supjaustytą kiaušinį, grietinės*“ (5). Pašvitinio apylinkės Latvijos pasienyje vasarą valgydavo latvių nacionalinį valgį *skabaputrą* – šaltą, rūgščią sriubą[39]. Jai paruošti reikėdavo *maslionkų*[40], *virtų kruopų ir rūgštaus pieno*“ (5).

[32] *Apie rasalą* – žr. gėrimų skyriuje.
[33] *Raguoliukas, raguolis* – virtas, apskritas ar keturkampiškai supjaustytas paplotėlis iš miltų ar bulvių.
[34] *Lakšiniai* – naminiai makaronai.
[35] *Kleckai* – miltų ar tarkuotų bulvių tešlos gabaliukai.
[36] *Zacirka* – kietai suminkytos tešlos gnaibyti tešlos gabaliukai.
[37] *Rūgštimai* – rūgštynės.
[38] *Žalibarščiai* – šaltibarščiai.
[39] *Skabaputrą* Joniškio apylinkėse gamindavo taip: į karštas išvirusias miežines kruopas šaukštu dėdavo rūgusį pieną, iš kurių pasidarydavo „kurkuliukai“, dvi tris dienas pastovėdavo, truputį parūgdavo, į dubenėlį įsidėdavo grietinės ir valgydavo su karštomis bulvėmis.
[40] *Maslionkos* – pasukos, kai mušdavo sviestą likdavo toks balsvas skystis su sviesto gabaliukais.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*5 pav. Pašvitinio miestelyje po šienapjūtės talkos, tarpukaris. Iš Onos Stalmočenkienės (Lopaitės) albumo*

**Pasninkiniai valgiai.** Per pasninkus *„varškės pritrindavo su grietine, silkės nupirkdavo ir valgydavo su bulvėmis“* (3). Silkę valgydavo ir su kruopų košėmis, atsigerdavo rasalo. Pašvitinio apylinkių žemės derlingos, žmonės maisto turėdavo, todėl tarpukario pabaigoje

*„nelabai laikėsi pasninkų. Tik seni žmonės jų laikėsi. Davatkos pasninkaudavo. Tetė penktadienį valgė mėsą, bet aš su mama nevalgiau. Per gavėnią išvirdavo bado pupų*[41]*. Jas iš vakaro pamerkdavo, išvirusias pasūdydavo. Per pasninkus išvirdavo žirnių. Juos dar šiltus suminkydavo, pridėdavo druskos ir padarydavo apvalius kamuoliukus, kuriuos vadindavo kamais. Išvirdavo kompoto, kisieliaus iš uogų, avižų“* (6).

**Talkų valgiai.** Kaimynus suvienydavo bendras darbas ir vaišės (5 pav.). Ūkininkai po kūlimo pabaigtuvių talkininkus skaniai ir sočiai vaišindavo. *„Dampiui*[42] *pjaudavo kiaulę ar avį, išvirdavo sriubos, privirdavo virtienių, prikepdavo kugelio“* (1). Talkininkai – dažniausiai jauni žmonės, todėl prisigalvodavo visokiausių pokštų.

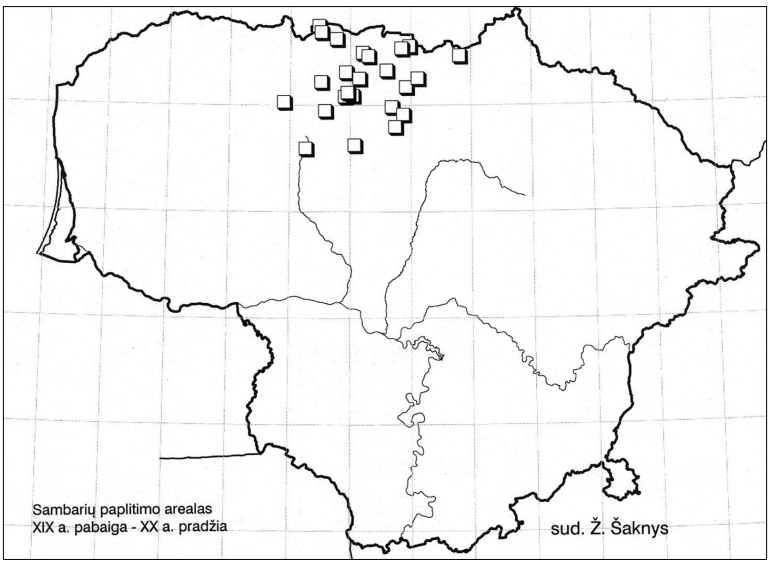
*„Dėl juoko į virtienių vidų įdėdavo popieriaus. Kas valgo, tas nesako, kad popierius. Šalia sėdintys pamatydavo, visiems juoko. Mergos stengdavosi, kad bernai gautų su popieriaus įdaru virtienius“* (3).

Kartais į virtinių įdarą ir avižų įdėdavo. *„Virtienis su avižomis pateko mergaitei, ji pradėjo verkti“* (Pateikėjas nenurodytas).

[41] *Bado pupos* – pupos (Vicia faba). Kriščiūnas J. *Augalininkystė...*, p. 264.
[42] *Dampis* – kuliamoji mašina.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*




*6 pav. Sambarių paplitimo arealas. Sudarė Ž. Šaknys, „Žiemgala“, 2000, nr. 1, p. 6. Žemėlapis autoriaus pakoreguotas išskiriant sambarių paplitimo arealą*

**Kalendorinių švenčių valgiai.** Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, sočiausiai valgydavo per šventes. Pateikėja B. Bučienė pasakojo: *„Per Kalėdas ir Naujus metus – Amerika. Kopūstų ištušina, dešros rūkytos priverda, rūkytą kiaulienos kumpį išverda. Duodavo iki privalgant“*. Vasaros pradžios metinė šventė – Sekminės. Šiaurės Lietuvoje jaunimo švęstos intensyviau nei kituose Lietuvos regionuose[43]. Šiai šventei šeimininkės privirdavo virtinių. Anot pateikėjos B. Bučienės,

*„per Sekmines reikia suvalgyti septynis virtienius. Virtienių įdaras – lašinukai su varške. Gaspadinė dar pasistengdavo – ant virtienių užpildavo smetonos ar tirpinto sviesto“*.

Pašvitinio apylinkėse, baigus pavasarinę sėją, per Sekmines švęsdavo sambarius, kurie Šiaurės Lietuvos aukštaitiškoje dalyje buvo svarbiausias Sekminių pasilinksminimas[44] (6 pav.). Tai sudėtinės kaimo žmonių vaišės. Prieš Sekmines susirinkdavo keli aktyvesni kaimo gyventojai, pasitardavo ir nuspręsdavo, kiek vaišėms kiemas turi duoti salyklo ir maisto. Vyrai padarydavo alų, moterys atsinešdavo kumpio, dešrų, sūrio, sviesto, kiaušinių, duonos, pyragų, bandelių. Kaimo moterys sunešdavo staltieses, indus ir įrankius**.** *„Visas kaimas susidėdavo. Gero alaus padaro. Sumaišo visą maistą ir bendrai valgo. Ant kiemo baliavoja“* (9). Per sambarius ne tik valgydavo, gerdavo, bet ir dainuodavo, šokdavo, kalbėdavosi apie ateinančios vasaros derlių, būsimus orus. Po Antrojo pasaulinio karo sambariai tapo kolūkiečių švente, bendro valgymo ir gėrimo vaišėmis. Pateikėja B. Bučienė pasakojo:

*„Rusų laikais, kolūkyje buvo švenčiami sambariai. Kai suveždavo šieną, prieš rugiapjū-*

[43] Šaknys Ž. B. Jaunimo gyvenimo raiška, *Šiaurės Lietuvos kultūros paveldas*, Kaunas, 2007, p. 71.
[44] *Ten pat...*, p. 72.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*tę, liuosas laikas. Pridarydavo alaus, atsinešdavo šaltų valgymų: sūrio, sviesto, dešrų. Susirinkdavo ant lauko apie dvidešimt žmonių. Sambarius švęsdavo tik Mikniūnų ir Dauniškių kaimo gyventojai. Lauke stalus pastatydavo. Jaunimas šokdavo, dainuodavo. Išnyko šitie sambariai prieš Lietuvą, apie 1985 metus*“.

Pateikėja M. Jonaitienė prisiminė:

*„Rusų laikais sambarius keldavo per Spalines*[45]*, Gegužės 1-ąją. Susimeta kokia kolūkio brigada ir baliavoja. Sambariams darė tortus iš pirktinių vaflių, kuriuos pertepdavo uogiene*“.

**Vaišių valgiai.** Tarpukariu netikėtiems svečiams iškepdavo kiaušinienės, papjaustydavo šviežių ar raugintų agurkų, iškepdavo blynų, kuriuos valgydavo su uogiene, išvirdavo arbatos. Ant stalo padėdavo sūrio, sviesto, virtų kiaušinių. Laukiamus, garbingus svečius *„kunigą, viršaitį vaišindavo rūkyta virta dešra ir virtais kopūstais*“ (3). Turtingi ūkininkai didelėms vaišėms samdydavo šeimininkę.

*„Jei laidotuvės, vestuvės – pjauna paršiuką arba teliuką*[46]*. Pridaro dešrų, jas truputį parūko ir išverda. Dešros rinkę supjausto į tris dalis ir duoda svečiams*“ (3).

Tarpukariu ir po Antrojo pasaulinio karo per vaišes prie mėsos patiekalų patiekdavo mišrainę (*vinigretą*). Mišrainei virtus raudonus burokėlius, raugintus agurkus supjaustydavo kubeliais, įberdavo virtų pupelių ir sumaišydavo su grietine.

**Vardadienių valgiai.** Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Šiaurės Rytų Aukštaitijoje (7 pav.), tarpukariu buvo populiarios vardinių vaišės. Etnologo Ž. Šaknio teigimu, *„vardadienio metu apeigomis ir pobūviu dažnai tebuvo pažymimi tik populiariausi krikščioniški vardai*“[47]. Vyrai padarydavo miežinio alaus, moterys sumušdavo sviesto, suspausdavo sūrį, prikepdavo bandelių su lašiniais. Pateikėja F. Baltaitytė prisiminė:

*„Naktį slapčia pakabindavo varduvininkui ant durų vainiką. Jis nupintas iš ąžuolo lapų ir jame pakabinta atvirutė. Reikia atmylėti tuos, kurie pakabino vainiką. Mes naminio vyno turėdavom. Pipiernikų prikepdavo. Pipierninkams miltai ir žąsies taukai. Mėsytės pataisydavo*“.

**Atlaidų valgiai.** Pašvitinyje (09 08[48]) buvo švenčiami Švč. Marijos vardo atlaidai. Tuo metu Pašvitinio miestelyje šurmuliuodavo daugybė žmonių. Aikštėje prekybininkai pristatydavo *balaganų*[49], kuriuose prekiaudavo ilgais saldainiais, riestainiais, žuvelėmis, *pipiernikais*[50]. Miestelio aludėje gerdavo pirktinį alų, bet ir *„arbatos duodavo. Valgė duoną, silkę, bul-*

[45] *Spalines* švęsdavo lapkričio 7–8 d. 1917 m. spalio 25 dieną Rusijoje įvyko bolševikų perversmas, kuris buvo pavadintas Spalio revoliucija. Rusija laikėsi Julijaus (senojo stiliaus) kalendoriaus.

[46] *Teliukas* – veršiukas.

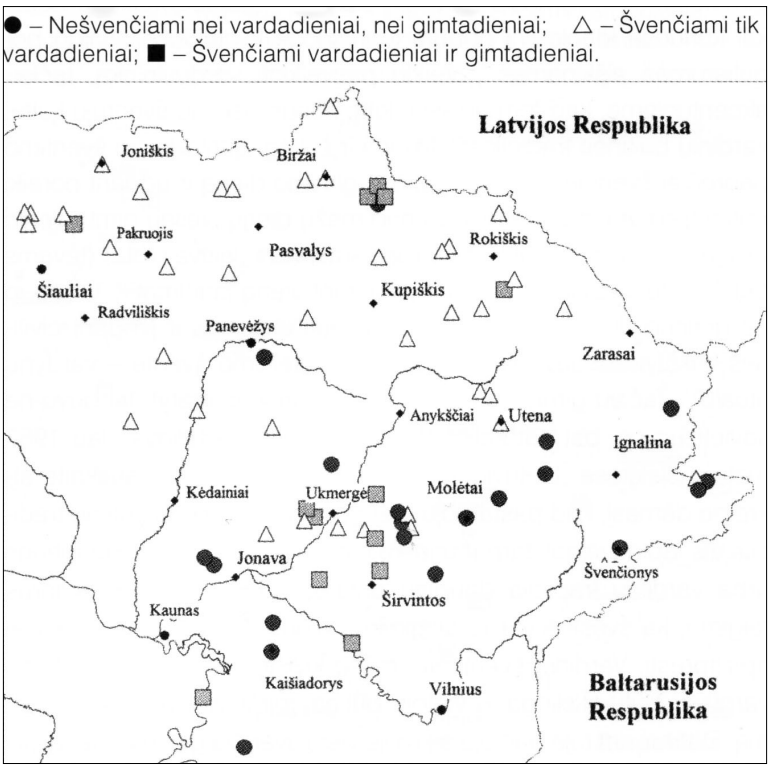
[47] Šaknys Ž. Vardadienis ir gimtadienis aukštaičių kultūroje: kartografinis tyrimas, *Gimtasai kraštas*, Kaunas, 2008, p. 21.

[48] Švęsdavo sekmadienį po rugsėjo 8 dienos.

[49] *Balaganas* – kilnojama lentų ar audeklo pašiūrė.

[50] *Pipiernikai* – atlaidų meduoliai.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*




*7 pav. Vardadieniai ir gimtadieniai tarpukariu (Šaknys Ž. Vardadienis ir gimtadienis aukštaičių kultūroje: kartografinis tyrimas, „Gimtasai kraštas“, Kaunas, 2008, 1 žemėlapis, p. 23)*

*keles*“ (10). Pašvitinio apylinkių gyventojai po pamaldų svečių laukdavo namuose. Prieš atlaidus sutvarkydavo namus, pridarydavo alaus, iškepdavo bandelių, išvirdavo šaltienos, kumpio, privirdavo rūkytų dešrų, kopūstų. Iš duonos plutelių ir razinų padarydavo giros. Atlaidų vaišėms dažniausiai susirinkdavo giminės, jie bendraudavo, kalbėdavo, juokaudavo, dainuodavo. Anot pateikėjos F. Baltaitytės, „*i labė didela meila*“.

## Gaivieji gėrimai

**Vanduo.** Tarpukariu šeimininkės ant stalo nestatydavo ąsočio ar kito indo su vandeniu. Per pusryčius, pietus ir vakarienę sočiai prisirėbdavo sriubos, todėl pavalgius nereikėdavo atsigerti. Daugiausia vandens gerdavo per vasaros darbymečių karščius. Pateikėja B. Bučienė prisiminė: „*Į laukus nusinešdavo vandens, į kurį įdėta duonos plutų*“.

Jeigu atlaidus švęsdavo vasarą, prekybininkai maldininkams siūlydavo vandens.

*„Per atlaidus balaganuose buvo galima atsigerti. Atsigėrimas buvo paprastas – į vandenį įdėdavo citrinos skiltelę, cukraus. Toks gėrimas kainavo 10 centų. Balaganinkai šaukdavo: „Ateik pas mane, būsi mano svečias“* (3).

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

**Sulą** leisdavo iš klevo ir beržo. Ilgesniam naudojimui beržų sulą raugindavo dideliuose kubiluose, tarpukario pabaigoje, po Antrojo pasaulinio karo – apipintuose stikliniuose buteliuose. Kad sula įgautų skonį, įmesdavo juodojo serbento šakelę. Sula rūgdavo kamaroje, jaujoje, daržinėje.

*„Jaujos viduryje stovėdavo kubilas, pripiltas beržų sulos. Į jį tilpo 10–15 kibirų. Ant viršaus užpildavo avižų, jos suželdavo, kai reikia – jas prapjaudavo ir pasisemdavo. Sulą pasemdavo mediniu kaušeliu“* (4).

**Rasalas.** Kiekviena šeimininkė visą laiką turėdavo rasalo, kurį dar vadindavo rūgštimi. Tai skystis, kuriame rūgdavo virti burokai ar raudonieji burokėliai. Kad geriau rūgtų, įdėdavo 2–3 saujas ruginių miltų. Rūgščiu rasalu pagardindavo barščius[51], šaltibarščius. *„Per vasarą gerdavo saldžiarūgštį rasalą, o išsitrauktus burokus valgydavo kaip obuolius“* (2). Po smarkių išgertuvių vyrai sveikatą pataisydavo rasalu. Jie *„atsipagiriodami gerdavo rasalą“* (2).

## Svaigieji gėrimai

**Alus.** Tarpukariu Pašvitinio apylinkėse svarbiausias svaigusis gėrimas buvo naminis miežių alus. *„Alaus gi beveik niekas nedaro sau vienam girkšnoti!“*[52] Jį darydavo talkoms, šeimos, kalendorinėms šventėms, atlaidų *kermošiams*, vardadieniams. Didelėms vaišėms alų dažniausiai darydavo samdytas aludaris. *„Darant alų negalima spardyti nuodėgulių, nes susimuš svečiai“* (4). Svečiai būdavo vaišinami pirmojo ir antrojo užpylimo alumi. Trečiojo užpylimo alų vadindavo *nakvosu*, *myžalaku*. Dirbdami ką nors sunkiai, užuot gėrę vandenį, atsigerdavo *myžalako*. Per vaišes gerdavo ir virtą alų. Pateikėja M. Mikelkevičienė prisiminė: *„Prie Smetonos buvo labai madoje virintas alus. Įdeda kiaušinių, grietinės. Toks alus kraują stiprina, sveika jį gerti“*. Ūkininkai alumi vaišindavo amatininkus, norėdami, kad jie paskubintų darbus. Pateikėjos D. Mataitienės tėvas buvo batsiuvys, rimorius, jis siūdavo ūkininkų namuose. *„Kad greičiau pasiūtų arkliams pavalkus, balnelius, jį ūkininkai vaišindavo alumi. Šeštadienį parveždavo namo“*.

Tarpukariu Pašvitinio apylinkių gyventojai ragaudavo ir pirktinio alaus. *„Miestelyje buvo Valatkos aludė, tenai nusipirkdavo „Gubernijos“ alaus“* (10). Per 2005 m. ekspediciją Pašvitinyje pateikėjai pasakojo, kad jie dabartinį naminį alų vadina *moliu*, t. y. labai prastu alumi. *„Dabar išdurnėja nuo alaus“* (Pateikėjas nenurodytas).

**Degtinė.** Prieš Antrąjį pasaulinį karą Pašvitinio miestelyje degtinę pirkdavo monopolyje[53]. Anot pateikėjos F. Baltaitytės, *„kunigui, viršaičiui degtinės pastatydavo“*. Degtinės išgerdavo ir miestelio restorane. Dažniausiai *„vyrai eidavo į restoraną“* (3). Norėdami pabendrauti, *„vyrai pusę litro arielkos gerdavo pusę dienos“* (9). Kaimo moterys valgyti ir gerti į restoraną beveik nevaikščiodavo. Tačiau miestelio moterys būdavo drąsesnės. *„Pašvitinio miestelio restorane buvo atskiri kambariai, kuriuose vyrai pasimeilaudavo su svetimomis moterimis“* (Pateikėjas nenurodytas).

**Naminė degtinė.** Tarpukario pabaigoje kartais pasidarydavo *samagono*. Kiti tik išvežti į Sibirą išmoko jį gaminti.

[51] Dabar į barščius pila actą.

[52] Vaitiekūnas V. Alus, *Gimtasai kraštas*, 1935, nr. 2, p. 276.

[53] *Monopolis* – valstybinė degtinės parduotuvė.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

**Naminį vyną** gamindavo iš obuolių, uogų, morkų. Juo vaišindavo svečius, talkininkus. Pateikėja F. Baltaitytė pasakojo, kad apie 1938 m. mama

*„dampio baigtuvėms padarydavo arbūzų vyno. Mūsų darže užaugdavo dideli geltoni arbūzai. Jo uodegoje išpjaudavo keturkampę skylę, pro kurią įkišdavo ranką ir išimdavo sėklas. Į vidų įberdavo 4–5 kilogramus cukraus ir užkimšdavo. Įdėdavo į didelį bliūdą, kad neišbėgtų skystis, ir pastatydavo ant kuknios*[54]*. Rūgdavo 7–8 dienas. Kai arbūzas prakiūra, skystį supildavo į bačkelę ir užkaldavo volę. Prieš tai nupirkdavo litrą degtinės ir supildavo į bačkelę. Palaiko keletą dienų ir tik tada geria. Viena nuo kitos moterys sužinodavo ir išmokdavo daryti“.*

Pateikėja F. Baltaitytė taip pat darė rugių vyną. *„Nuvirindavo rugius, įpildavo mielių, cukraus, ir rūgsta. Vynui nedėdavo apynių. Vyną supildavo į butelį ir taip pastatydavo ant stalo“*. Po Antrojo pasaulinio karo taip pat darydavo naminį vyną.

**Anodija.** Tarpukariu Mažojoje Lietuvoje, Žemaitijoje[55] buvo populiarus svaigusis gėrimas anodija[56]. Pašvitinio apylinkėse šis gėrimas buvo naudojamas kaip vaistas. Pateikėja B. Bučienė prisiminė:

*„Tetė parveždavo anodijos. Ir vaikams jos duodavo. Jei koks blogumas, susergi, pilvą skauda, užpildavo anodijos ant cukraus ir duodavo. Mes, vaikai, labai norėdavom, nes duodavo cukraus plytutę“.*

**Denatūratas.** Kaimo ir miestelio girtuokliai gerdavo denatūratą[57]. Tarpukariu Pašvitinio miestelyje toks I. *„naktimis valydavo žydų tualetus. Jis gėrė denatūratą“* (Pateikėjas nenurodytas).

**Spiritas.** Mums, 2005 m. ekspedicijos dalyviams, Pašvitinio moterys skundėsi, kad vyrus baigia nugirdyti kontrabandinis spiritas. *„Dabar atveža į taškus kontrabandinio spirito, jį atskiedžia ir pardavinėja pijokams“* (Pateikėjas nenurodytas).

## Valgių indai

Pašvitinio apylinkėse indus vadindavo *sodynais*, *sudynais*.

**Dubenys, dubenėliai.** XX a. 2–4 dešimtmečiuose valgiui naudodavo molinius ir metalinius dubenis. Moliniai dubenys dažniausiai būdavo glazūruoti, kartais puošti (8 pav.). Metaliniai dubenys – emaliuoti, jų vidus baltas, išorė marginta žaliai, mėlynai. Į didelius dubenis (3–5 l) pylė mėsiškas, pieniškas sriubas, dėjo bulves, košę. Pateikėja B. Bučienė prisiminė: *„Ant stalo didelis bliūdas bulvių ir puodynė pieno. Pieną iš bliūdo įsipila į molinį bliūdelį, bulvę nusilupa ir valgo“*. Tie patys dubenys būdavo mėsiškoms ir pieniškoms sriuboms. Į mažesnius dubenis (*pusbliūdžius*) dėdavo virtinius, raguoliukus, bulves, mėsą, blynus, košę, kartais juose įmaišydavo blynų tešlą. Virti miltiniai gaminiai sulipdavo ir prilipdavo prie indo dugno. Sumanesnės šeimininkės, prieš dėdamos į *pusbliūdžius* virtinius, skrylius

[54] *Kuknia* – viryklė.

[55] Samulionytė J. Kontrabanda muziejuose: anodija, *Lietuvos muziejų rinkiniai*, Kaunas, 2004, nr. 3, p. 35–40.

[56] *Anodija* – eterio ir spirito mišinys.

[57] *Denatūratas* – denatūruotas, techninis spiritas.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

ar raguoliukus, ant indo dugno kniūpsčiai įdėdavo šakutę ir šaukštą, o ant jų uždėdavo lėkštutę, kad nubėgtų vanduo. Iš nedidelių dubenėlių (0,5–1 l) dažniausiai valgydavo, kartais į juos supildavo padažą virtiniams, raguoliukams.

Moliniai dubenys dūždavo, o į metalinius, įpylus karšto viralo, jie įkaisdavo ir sunku būdavo paimti. Tarpukario pabaigoje šeimininkės noriau pirkdavo metalinius (*blėtinius*) dubenis, nes vaikai jų nesudaužydavo.

*8 pav. Dubuo, molinis. Joniškio vls., Šiaulių apskr. ŠAIEM, Lietuvių liaudies menas, Vilnius, 1959, il. 54*

Valgydami pusryčius ar pietus, pirmiausia srėbdavo sriubą, o paskui valgydavo mėsą, virtinius ar raguoliukus. „*Kai pas ūkininkus tarnavau, pirma sriuba, mažiau suvalgys mėsos*“ (8). Tarpukariu Pašvitinio apylinkėse buvo valgoma dvejopai: senoviškai, t. y. iš vieno dubens, ir naujoviškai, įsipilant viralą į atskirus dubenėlius. Tai priklausė nuo ūkio turtingumo, žmogaus asmeninių savybių, noro naujoviškiau gyventi. XX a. pradžioje ir tarpukariu sriubos pripildavo vieną ar du dubenis, padėdavo ant stalo ir šaukštais srėbdavo**.** Anot pateikėjos M. Mikelkevičienės, „*tėvai valgė iš vieno bliūdo*“. XX a. 3–4 dešimtmečiuose dažniausiai sriubą įsipildavo į atskirus dubenėlius. Kad atskirtų savo dubenėlius, vaikai ant krašto ar dugno įbrėždavo ruoželį.

Į dubenis maistą sudėdavo ir per šventes. Sekminių, Devintinių, Dešimtinių pusryčiams šeimininkės privirdavo virtinių su lašinukų ir varškės įdaru. Juos sudėdavo į didelius dubenis. Per Sekmines į dubenėlius įsidėdavo 7, per Devintines – 9, o per Dešimtines – 10 virtinių. Ne visi galėdavo tiek suvalgyti, nes virtiniai buvo dideli, bet vyrai dažniausiai įveikdavo. Virtinių padažą supildavo į nedidelį dubenėlį. Per Sekmines šeimininkės pagamindavo riebesnį padažą, ant virtinių užpildavo taukų, grietinės, tirpinto sviesto, spirgučių.

Pateikėjai, gimę tarpukariu, senu papratimu ir dabar sriubą srebia iš metalinių dubenėlių. Tik vaikai valgo iš lėkščių. „*Po karo ir dabar valgom iš metalinių bliūdelių*“ (9).

**Lėkštės, lėkštutės** – išeiginiai indai svečiams, šventėms, talkininkams vaišinti. Pateikėja E. Marcinkevičienė pasakojo: „*Per karą, vokiečių užėjime, talkoms nupirko 12 lėkščių, palumicką, šakučių su peiliais*“. Pasiturintys ūkininkai ar miestelių gyventojai lėkštes dažniausiai pirkdavo *marmurines*[58], baltos spalvos, kartais jos būdavo puoštos geometriniu ar augaliniu ornamentu. Kasdien naudodavo metalines lėkštes. Po Antrojo pasaulinio karo dažniausiai pirkdavo Rygos fajanso fabrike pagamintas lėkštes.

Pasiturinčios Pašvitinio apylinkių šeimininkės turėdavo įvairios paskirties lėkščių. Į gilias lėkštes pildavo sriubą, šaltieną, sudėdavo mėsą, sausainius. Į plokščias lėkštes – mėsą, sūrį (9 pav.). Per vaišes kiekvienam svečiui padėdavo nedideles lėkštutes, į kurias įsidėdavo valgius. Į mažas lėkštutes (*spatkelius*) dėdavo sviestą, uogienę, jas padėdavo po arbatos stikline. Didelės lėkštės (*palumickai, palmiskai, polmiskai*) puošė vaišių ir talkų stalus. Jos dažniausiai buvo fajansinės, kartais metalinės, apskritos ar pailgos. Į šias lėkštes sudėdavo karštus patiekalus: virtas dešras, virtą ar keptą kiaulieną, paukštieną, veršieną. Tarpukariu šeimininkės paukštieną tokioje lėkš-

[58] *Marmurinės* – fajansinės, porcelianinės lėkštės.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

tėje apdėdavo keptais obuoliais, o prie kiaulienos pridėdavo bulvių. Kartais lėkštės viduryje pridėdavo troškintų kopūstų, o aplink – mėsos ar dešros. Per Kalėdas, Velykas į dideles lėkštes įdėdavo keptą kumpį, žąsį ar vištą. *„Į palumickus talkininkams sudėdavo virtienius ir kiekvienam padėdavo po lėkštutę“* (6). Kartais šeimininkės į šias lėkštes sudėdavo net silkę, žuvį. Pateikėja F. Urbonienė pasakojo, kad tėvo mėsos krautuvėje Pašvitinyje *„ant bufeto stovėjo polmiskas, ant kurio buvo padėta atpjautos dešros, kumpio, kad pirkėjas galėtų paragauti. Kokie du aštrūs peiliai buvo padėti ant bufeto“*. Neturtingos šeimininkės neturėdavo didelių lėkščių. Duoną vaišėse sudėdavo į plokščias lėkštes. Turtingos šeimininkės turėdavo specialias lėkštes duonai. *„Mama turėjo marmurinę su skylutėmis lėkštę“* (6).

*9 pav. Lėkštė, fajansas. XX a. pr. Skersmuo 24 cm. Naudota Pašvitinio miestelyje. Igno Minioto nuotr. (LBM 32616 NA 2994)*

Lėkštės buvo naudojamos vestuvių apeigose. *„Jaunuosius, grįžusius iš bažnyčios, tėvai sutikdavo laikydami mažą lėkštutę, kurioje – duonos gabaliukas, o ant jos druskos užberta“* (4). Lėkščių reikėdavo ir Kūčių vakarienei. *„Kai dengiamas stalas Kūčioms, mirusiam dedama lėkštutė, ateis dūšia pavalgyti“* (2).

Tarpukario šeimininkės mokėdavo serviruoti vaišių stalus. Prieš nešant valgius į stalą, dėdamos mėsą, jei ištaukuodavo lėkštės kraštus, juos nubraukdavo krakmolu. Kulinarinių gudrybių šeimininkės sužinodavo iš dvaro, klebonijos šeimininkių, mo-

*10 pav. Namų ruošos kursai Pašvitinyje. Burniškių k. (Lygumų sen.) moterys. Kitoje nuotraukos pusėje užrašyta: „Ilgam jaunystės prisiminimui / Žodžiai parašyti / Šie greitai išnyks. / Bet mano šešėlis / Pas jumis paliks. Atminčiai Eugutei Svitaitei. Nuo Stasės Karskaitės“. Apie 1930 m. Iš Eugenijos Muižienės albumo*

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

kėsi namų ruošos kursuose (10 pav.). Pateikėja P. Avižienė pasakojo: „*Mamą pamokino sesuo, dirbusi Vainiūnų dvaro kambarine. Ji ponui Kalniniui nešė į stalą valgius. Valgius gaminti ji išmoko dvare*“.

Pokariniai įvykiai skaudžiai palietė ir Pašvitinio apylinkių gyventojus.

*„Mūsų atvažiavo išvežti istrebiteliai*[59]*. Nusigandom. Mamytė kaip stovėjo prie spintos, taip ir sustingo. Ji paklausė, kodėl mus vežat į Sibirą? Ir mamai lėkštės ant žemės pažiro. Marmurinės, baltos, šukių pilna. Lėkštės gražios, su rožėmis*“ (Pateikėjas nenurodytas).

Tarpukariu ir pokariu buvo paprotys vaišėms trūkstamus indus skolintis iš kaimynų. Moterys nebenorėdavo skolinti lėkščių, geriausia, kai savo turėdavo. Dažnai kaimynės susipykdavo dėl sugadintų ar sukeistų indų. XX a. 7–8 dešimtmečiuose šeimininkės turėdavo užtektinai pinigų įsigyti indų ir įrankių vaišėms. „*Mums nereikėjo skolintis sodynų, savo turėjom, lėkščių apie 50*“ (4). Anot pateikėjos V. Armonaitės, „*turėjom apie 60 lėkščių. Per vaišes nebereikėjo skolintis. Turiu rusų laikais pirktą pietų servizą*“.

**Lauknešėliai (vagonės, vogonės).** Dirbant laukuose, ganant gyvulius, kelionėn valgius įsidėdavo į *vagonę*. „*Iš jos valgydavo pietus, pusdienius*“ (1). Vagonė – medinis, apskritas, skobtas ar tekintas indelis su užsukamu dangteliu. Į ją sudėdavo trintą varškę su sviestu ar taukais. Vagonę, duonos riekę, kai kas ir šaukštelį įsidėdavo į medžiaginį maišelį. Šaukšteliu kabindavo varškę ir dėdavo ant duonos riekės. XX a. 4 dešimtmetyje Pašvitinio apylinkėse vagonės buvo naudojamos retai. Pateikėja B. Bučienė pasakojo: „*1937–1938 metais Mikniūnų kaime tarnavau pas ūkininkus K. Jie dar turėjo vagonę*“. Tarpukario pabaigoje šeimininkės galėdavo nusipirkti įvairesnių indų, „*pagerėjo gyvenimas, ūkininkai daugiau mokėjo samdiniams, litas vertingas, kad ne karas, būtų buvę gerai*“ (9). Nebenaudojamose vagonėse laikydavo sagas, adatas, siūlus. Šių indų nebenaudojo po Antrojo pasaulinio karo.

## Gėrimų indai

**Ąsočiai, ąsotėliai.** Pašvitinio apylinkėse į ąsočius dažniausiai pylė alų, rečiau girą, sulą, rasalą, kavą, grietinę, pieną, vandenį. Dažniausiai įsigydavo molinių ąsočių, nes jie būdavo pigesni. Pasiturinčios šeimininkės tarpukario pabaigoje miestelių krautuvėse nusipirkdavo metalinių, stiklinių, fajansinių ąsočių ir ąsotėlių. „*Į metalinius, plačia gerkle uzbonėlius supildavo grietinę, kurią nešdavo parduoti*“ (3). Kartais į metalinius ąsočius supildavo ir alų. Į stiklinius ąsočius pildavo alų, į fajansinius – pieną, grietinėlę (11–12 pav.).

Pašvitinio apylinkės ir visa Šiaurės Aukštaitija – alaus kraštas, vienas alus baigdavosi, kitą darydavo. Dažniausiai alų gerdavo per didžiąsias kalendorines šventes (Kalėdas, Velykas), per vaišes (vestuves, krikštynas, laidotuves, atlaidus, vardines, sambarius, talkas). Jei turėdavo, vyrai alaus pagurkšnodavo ir kasdien. Kai lydavo lietus ir negalėdavo dirbti, „*atėjo keli kaimynai, papypkiavo, pasišnekėjo, atsipūtė ir išgėrė kokią stiklinę*“ (2) (13–14 pav.).

Pašvitinio apylinkėse buvo paprotys vaišinti koštuvių alumi. Šeimininkas, prieš sukošdamas alų į statines, pasi-

[59] *Istrebitelis, stribas* – civilinių ginkluotų sovietų valdžios būrių, 1944–1954 m. Lietuvoje padėjusių okupantams vykdyti represijas, narys.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*11 pav. Ąsotis, molinis.*
*XX a. 1 pusė*

*12 pav. Ąsotis, metalinis.*
*Tarpukaris. Skirmanto Valiulio nuotraukos. Iš Juozo Mockūno muziejaus fondų*

*13 pav. Vaišės Gegiedžių kaime. Iš ąsočio alus pilamas į stiklines. Centre sėdinti moteris laiko alaus stiklinę ir bandelių lėkštę. Linkuvos sen. XX a. 6 dešimtm. Iš J. Mockūno albumo*

*14 pav. Romos Avižytės vestuvės. Ąsotį laiko Jeronimas Avyžius. Pašvitinys. 1964 m. Iš P. Avižienės albumo*

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

kviesdavo kaimynus paragauti šviežio alaus arba jiems nunešdavo koštuvių. „*Kaimynai mėgėjai šilto alaus*“ (2). Per koštuves vyrai, susėdę prie ąsočio, aptardavo alų: „*Gers Baltaitienės als, reiks ait pri dampe*“ (3). Jeigu nekviesdavo ragauti koštuvių, kaimynams alaus ąsotį dažniausiai nunešdavo vaikai. Jie, nunešę alų, sakydavo: „*Atnešėm koštuvių*“. Už alų padėkodavo, sakydami: „*Dėkui, ačiū*“. Kartais vaikus pavaišindavo saldainiais. Alų išpildavo ir ąsotį parsinešdavo namo.

Per vaišes svečiai pajuokaudami uždainuodavo: „*Uzbonėlis skamba, gaspadorius bamba, / Bambėk, bambėk, reiks alučio duoti, / Mes alučio neragavę namo nevažiuosim*“ (2). Vaišių pabaigoje stengdavosi palikti kokią statinaitę alaus, „*kad liktų atsipagirioti*“. Šeimininkas ar aludaris paprašydavo:

„*Vaikai, gerai pajudinkit bačką, ridenam, sujaukiam. Įleido, jau viskas. Atneša į stalą alaus uzboną su mielėm. Šeimininkas sakydavo: „Va, iš dugno bačkelės, jau nebėra alaus. Svečiai žino, kad jau laikas namo*“ (2).

Alaus su mielėmis ąsotis, pastatytas ant vaišių stalo, reikšdavo jų pabaigą. Svečiai taip pat suprasdavo, ką reikia daryti, pamačius ant stalo tuščią ąsotį. Talkininkams „*pavalgius ir atsigėrus, gaspadorius atneša dyką uzboną ir leidžia suprasti, kad reikia eiti lauk, užteks, atsigėrėt*“ (3). Vaišių pabaigą simbolizuodavo ir padėta ant stalo statinės volė. „*Atnešdavo tete volę ant stalo. Ant stalo kampo padeda. Laikas eiti namo*“ (2).

Vaišėms pasibaigus, šeimininkas svečius išlydėdavo su ąsočiu rankose ir pasiūlydavo išgerti po alaus stiklinę. Reikėdavo išgerti „*ant kelio*“. Jei svečias vieną stiklinę išgeria, o antros nebenori, tuomet šeimininkas ir sako: „*Ant antros kojos, kad nešlubuotum*“ (2).

Pašvitinio apylinkėse su alaus ąsočiu atlikdavo sambarių vaišių apeigas.

„*Prieš sambarių balių kiekvienas kaimo gaspadorius paima pilną alaus uzboną ir stiklinę. Duonos kepalą paima ir gaspadinė. Su alum – gaspadorius, su duonos kepalu – gaspadinė apeina savo laukus. Parėję išgeria alų, o duoną nešasi į sambarius*“ (9).

Tarpukariu ąsotis atstodavo lauknešėlį. „*Su uzbonu per darbymečius vandenį į laukus nešėsi. Uzboną užkišdavo drobiniu ryzeliu ir po javų guba pastatydavo*“ (1). Į laukus, „*jei vaikai neša, pilno uzbono nepripila*“ (2). Šeimininkės vandenį paskanindavo.

„*Uzbonan pripila vandens ir įmeta duonos plutų. Arba nuriekia duonos kumpelį ir įdeda. Pabūna kelias valandas ir vanduo kvepia kvasu*[60]*. Sacharino*[61] *tabletę įmeta. Tą duoną suvalgydavo*“ (2).

Vasarą į laukus priešpiečiams, pavakariams nunešdavo ąsotyje sulos, nakvoso, rasalo. „*Burokų rasalą atskiesdavo šaltu virintu vandeniu*“ (2). Kai kurios šeimininkės, kad būtų patogiau nešti, ąsotį įstatydavo į pintinę. „*Uzboną įsideda į krepšą, prispaudžia prie krašto ir lanko*“ (2).

[60] *Kvasas* – gira.
[61] *Sacharinas* – cukraus surogatas.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

Tarpukario pabaigoje keitėsi mitybos tradicijos, taip pat ir indai. Kai kurios šeimininkės pusryčiams nebevirdavo sriubos, bet ruošdavo pirktinės cikorijos kavą. Pateikėja P. Avižienė prisiminė:

*„Moliniame uzbonėlyje cikoriją užpliko verdančiu vandeniu. Molinis uzbonėlis 1,5 litro. Užpila kokį litrą vandens. Uzbonėlį uždengdavo spatkeliu, kol pritrauks. Į puodelį įpildavo karšto vandens ir įpildavo truputį kavos. Tetė stipresnę kavą gerdavo, o mums, vaikams, tiktai kvepėdavo kava“.*

Kitos šeimininkės pasakojo, kad tarpukariu *„kavos nebuvo mados. Tik dabar kavą geria*“ (4).

**Stiklinės.** Iš jų dažniausiai gerdavo alų, rečiau arbatą ar kavą. *„Stiklinės buvo svečiams*“ (3) (15 pav.). Alui buvo storo stiklo, su „kanteliais“, kartais kanteliai būdavo iki pusės stiklinės. Plono stiklo stiklinės buvo vadinamos *arbatinėmis*. Po jomis padėdavo mažą lėkštutę (*spatkelį*). Garbingus svečius – kleboną, mokytoją vaišindavo pirktine arbata**.**

Svečius, atvykusius į vaišes, šeimininkas sutikdavo su pilnomis alaus stiklinėmis ir alaus ąsočiu. Pateikėja E. Marcinkevičienė prisiminė: *„Alaus kaime daug, atėjus į svečius reikėjo prisirašyti, vardas, pavardė ir iš kur, trys stiklinės iš karto*“. Pašvitiniečiai pavėlavusius svečius „bausdavo“: *„Jei kas pavėluodavo į vaišes, reikėdavo išgerti ant abiejų kojų po stiklinę*“ (3).

Tarpukariu buvo nusistovėję alaus gėrimo papročiai. Šeimininkas, pradėdamas vaišes, pirmiausia užgerdavo svečius, sakydamas: *„Į sveikatą*“. Jam atsakydavo: *„Ačiū*“. Pripylus alaus stiklines, šeimininkas svečius tuojau ragindavo gerti. *„Labai musijo, išgerk, išgerk. Musidavo gerti, o valgyti prašydavo*“ (6). Iš ąsočio alų į stiklinę pildavo tik dešine ranka.

*„Jei pilsi kaire, atžagaria ranka, nekenti žmogaus. Broliui alų pylė kaire ranka, tai jis davė per ranką ir pasakė: „Ką tu dirbi, ar neturi dešinės rankos*“ (3).

*15 pav. Ant vaišių stalo pilnos alaus stiklinės. Stasio Valiuko vestuvės. Pašvitinys. 1953 m. Iš J. Mockūno albumo*

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*16 pav. Valatkos aludėje vestuvininkai geria alų. Ketvirta iš kairės – Ona Lopaitė. Pašvitinys. XX a. 4 dešimtm. Iš Onos Stalmočenkienės (Lopaitės) albumo*

Pateikėja P. Avižienė paaiškino: *„Jei atžagaria ranka, tai lig pikta dvasia piltų alų“*. Jei nesilaikysi tradicijų ir vis tiek alų *„pilsi kaire ranka, gausi į snukį“* (2). Prie stalo svečiai vienas kitą užgerdami ir pajuokaudavo: *„Sveiks, tu bobos vaiks“*. XX a. pradžioje ant vaišių stalo dažniausiai užtekdavo vienos stiklinės. Ją siųsdavo į dešinę, ratu. Kartais padėdavo 2–3 stiklines. *„Per dampio pabaigtuves ant stalo pastatydavo molinį uzboną alaus ir 2–3 stiklines“* (3). Tarpukario antrojoje pusėje turtingi ūkininkai kiekvienam svečiui pastatydavo po stiklinę. Būdavo tokių žmonių, kurie nenorėdavo ar negalėdavo nė stiklinės išgerti. *„Kaimynai turėjo alaus. Labai musijo, išgerk, išgerk. Nenorėjo, kai nematė, makt stiklinę atgal į uzboną ir supylė“* (6).

Iš stiklinių buvo geriama ir kava. Pateikėja E. Marcinkevičienė pasakojo:

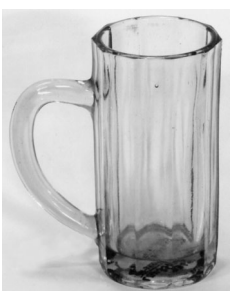
*„Apie 1934 metus Pašvitinio špitolėje buvo suruoštos Pirmosios komunijos vaišės. Špitolėje buvo didelis kambarys, kuriame išilgai sustatyti du stalai. Prie vieno stalo sėdėjo mergaitės, prie kito – berniukai. Tėvai atnešė medaus, ragaišio, bulkučių. Vaikai medų pirštais tepė ant ragaišio. Cikorijos kavos išvirė. Gėrė iš stiklinių, kurios buvo iki pusės su rumbeliais“*.

Pašvitinio miestelio aludėje alų gerdavo ir iš stiklinių (16 pav.).

**Bokalai.** Tarpukario metais Pašvitinio aludėse vyrai nusipirkdavo pirktinio alaus. Pateikėja E. Marcinkevičienė prisiminė: *„Aludę laikė Valatka. Buteliavas alus.*

*17 pav. Bokalas alui, girai, bespalvio stiklo, naudotas Pašvitinio aludėje XX a. 3–4 dešimtm. (h – 12,6 cm). I. Minioto nuotr. LBM 35699 NA 3831*

*18 pav. Bokalas alui, žalsvo stiklo, naudotas Pašvitinio miestelyje. XX a. 3–4 dešimtm. (h – 10 cm). I. Minioto nuotr. LBM 33825 NA 3811*



© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

*Tenai alų iš bokalų, stiklinių gėrė. Iš butelio negėrė*“. Vyrai miestelyje daug pinigų išleisdavo: „*Trečiadieniais turgaus diena, daug geriančių tą dieną*“ (10) (17, 18 pav.).

**Grafinai** tarpukariu dažniausiai būdavo stikliniai, su sandariu kamščiu, kartais juos nusipirkdavo su taurelėmis. Jie būdavo įvairių spalvų: rožiniai, melsvi, bet dažniausiai bespalvio stiklo. Nedidelei ir garbingai svečių kompanijai šeimininkė gražiau serviruodavo stalą, ji į grafiną supildavo degtinę ar vyną. Anot pateikėjos E. Marcinkevičienės,

*„grafiną ištraukdavo, kai atvykdavo poniški svečiai. Jį pastatydavo kunigui kalendavojant. Į grafiną tilpo degtinės pusbonkis. Jis buvo padėtas ant padėkliuko*“.

**Taurelės.** Iš jų gerdavo svaigiuosius gėrimus, dažniausiai valstybinę degtinę ir naminį vyną. Taurelės buvo iš stiklo, su kojele ar be kojelės. Tarpukariu buvo labai populiarios storo stiklo (*rumbuotos*) taurelės. Jos nedidelės, degtinės tilpdavo „*geras vyriškas gurkšnis*“ (6). Kaip ir visoje Lietuvoje, taip ir Pašvitinio apylinkėse, buvo žinoma ir „kleboniška“ taurelė. „*Kleboniškas kieliškėlis platesnis, didesnis, ant kojelės*“ (3). Vyrai degtinę dažniausiai gėrė retai, nes ją reikėdavo pirkti. Tarpukariu degtinės butelio užtekdavo daugeliui žmonių ir ilgam. „*Seniau butelėlį pastato ir taškomės visą vakarą*“ (3). Per vaišes merginos ar moterys dažniausiai tik paragaudavo svaigiųjų gėrimų.

*„Mergaitės vyno negeria, tik lūpas prideda. Jos biški pakarštavoja ir šaukia, kad stiprus. Eisi į bažnyčią, kaip tu pasakysi kunigui, kad gėrei, kad pasibučiavai su vyru. Jau blogai*“ (Pateikėjas nenurodytas).

XX a. pradžioje per vaišes ant stalo pastatydavo vieną taurelę, kurią siųsdavo į dešinę pusę. „*Kaip saulė teka, taip eina čierkelė*“ (6). Vyrams užtekdavo vienos taurelės geriant „magaryčias“[62]. Pašvitinio miestelio kalviui Jonui Paužuoliui pastatydavo „magaryčių“, jeigu gerai ir laiku nukaldavo ar pataisydavo žemės ūkio padargus. „*Kalvėje ant lango čierkutė apvožta. Iš vienos čierkutės gėrė*“ (6). Tarpukario antrojoje pusėje kiekvienam svečiui pastatydavo po taurelę. Anot pateikėjos F. Baltaitytės, „*jei matydavo, kad butelyje baigiasi gėrimas, kieliškėlio neišgerdavo iki dugno. Pasakydavo ačiū, pavaišinot ir išeidavo*“.

Tarpukariu ir po Antrojo pasaulinio karo taurelė buvo svarbi vestuvių apeigose. Jaunuosius, grįžusius iš bažnyčios, tėvai sutikdavo, laikydami mažą lėkštutę, ant kurios „*stovėjo čierkelės vynui*“ (4). Jaunųjų taureles puošdavo:

*„Sutikdami jaunuosius, spatkelio ar lėkštutės viduryje pastatydavo dvi čierkutes, papuoštas rūtom. Ant čierkelės rūtų lapelius prikli-juodavo kisielium. Į čierkutes įpildavo degtinės ar vyno*“ (6).

Dabar šeimininkės turi įvairiausių taurelių, net plastmasinių.

[62] *Magaryčios* – vaišės, išgertuvės, atlikus kokį reikalą.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

**Puodeliai.** Iš jų gerdavo kavą, arbatą, kakavą, pieną. Puodelių šeimininkės turėdavo nedaug, nes pagrindinis pusryčių, pietų, vakarienės valgis buvo sriuba, o ne kava ar arbata. Tarpukariu tik naujoviškiau gyvenantys kaimų ir miestelių gyventojai pusryčiams gėrė kavą, arbatą, kakavą. Retkarčiais ir pietums atsigerdavo kavos. Pateikėja, Pašvitinio miestelio gyventoja E. Marcinkevičienė, prisiminė: „*Sekmadienį, grįžus iš bažnyčios, išgerdavo kavos, ant bulkos užsitepdavo sviesto ar gervuogių uogienės*“. Turtingesnės šeimininkės gerdavo pirktinę cikorijos kavą, taupesnės – namuose gamindavo miežinę kavą. Miežius paspragindavo ir sumaldavo. Iš puodelių taip pat gerdavo saldų ir virintą pieną. Tarpukario metais dažniausiai pirkdavo molinius puodelius. „*Molinis puodelis su ąsele, nedega ranka. Vaikai nepaims karštos stiklinės*“ (2). Tarpukariu įsigydavo ir metalinių (*blėtinių*) puodelių. Jie būdavo padengti balta emale. „*Molinis sudūžta, o blėtinį tik reikia saugoti, kad neišdaužyti*“ (2).

*19 pav. Puodelis, fajansinis. Rygos fajanso gamykla. XX a. 7–8 dešimtm. (h – 9 cm). I. Minioto nuotr.*

Tarpukariu nusipirkdavo ir fajansinių puodelių. Pateikėja F. Urbonienė, Pašvitinio miestelio gyventoja, pasakojo:

„*Pusryčiams gėrėm kavą, kakavą, arbatą. Arbatžolės, kava, kakava – pirktinės. Arbatžolės buvo metalinėse dėžutėse. Kavą, kakavą ir arbatą gėrėm iš marmurinių puodelių, kurie buvo su ausytėmis. Puodeliai buvo be lėkštučių. Svečiams padėdavo puodelius su lėkštutėmis. Pusryčiams valgėm buterbrodus, košes. Ant duonos užsitepdavom sviesto, užsidėdavom dešros arba olandiško, pirktinio sūrio. (Tėvai krautuvėje prekiavo ir olandišku sūriu. Atsimenu, jo galva buvo raudona.) Iš ryto mama duonos krautuvėje kartais nupirkdavo kelias bulkutes. Namuose jas suvalgydavome gerdami kakavą*“.

*20 pav. Puodelio išoriniame dugne Rygos fajanso gamyklos firminis ženklas. I. Minioto nuotr.*

Pasiturintys ūkininkai nusipirkdavo fajansinių puodelių su lėkštutėmis. Juos padėdavo ant stalo vaišindami svečius, savus vaikus. „*Kai pas mamą grįždavo tarnavę vaikai, svečiams skirtus puodelius paimdavo*“ (2). Po Antrojo pasaulinio karo dažniausiai pirkdavo Rygos fajanso fabrike pagamintus puodelius (19, 20 pav.).

## Stalo įrankiai

**Samčiais** iš puodo, dubens semdavo sriubą ir įsipildavo į dubenėlius. „*Ant plytos*[63] *pripila su samčiu į bliūdą ir pastato ant stalo*“ (6). Šeimininkės turėdavo samčių ilgais kotais. Jais maišydavo verdančius taukus, pasemdavo iš statinės rasalą. Kasdieniai samčiai dažniausiai buvo mediniai, tačiau tarpukario antrojoje pusėje nusipirkdavo ir metalinių**.** Medinius samčius išdroždavo su kabliuku arba koto gale išgręždavo skylutę, per kurią perverdavo virvutę ir pakabindavo. Metaliniai samčiai irgi turėjo kabliuką pakabinti. Kasdienį samtį paprastai kabindavo ant virvutės, prie krosnies. „*Prie plytos, ant šiltoje sienelėje įmūrytų kabliukų, kabojo samtis, lentelė pjaustymui, tarka*“ (10).

[63] *Plyta* – viryklė.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

**Kiaurasamčiai**. Pašvitinio apylinkėse šeimininkės dažnai virdavo virtinius, raguoliukus, todėl medinis kiaurasamtis („*skylėtas samtis*“) (1) buvo svarbus įrankis (21 pav.). Virdamos mėsą, juo nugraibydavo putas. Metaliniai kiaurasamčiai paplito tarpukario pabaigoje ir po Antrojo pasaulinio karo. „*1949 m. ištekėjau, buvau nusipirkusi metalinį kiaurasamtį*“ (4).

*21 pav. Kiaurasamtis, medinis, naudotas Pašvitinio apylinkėse. XIX a. pab.–XX a. pr. (ilgis – 54 cm, galvos plotis – 13 cm). I. Minioto nuotr. LBM 29980 NA 4674*

**Šaukštai.** Prieš Pirmąjį pasaulinį karą ir tarpukario pirmojoje pusėje svarbiausias kasdienis įrankis buvo medinis šaukštas. Juo dažniausiai srėbdavo sriubą, kabindavo košę, avižinį kisielių, įsidėdavo padažą. Šaukštu ne tik valgydavo, juo puošdavo sudėtą į lėkštutę sviestą: „*mediniu šaukštu įspausdavo pupeles*“ (6).

Kol šeima valgydavo iš vieno dubens, šeimininkė šaukštus padėdavo stalo viduryje. Kai pradėjo valgyti iš atskirų indų, šaukštus padėdavo prie dubenėlių. Kartais juos kniūpsčiai apverstus uždėdavo ant dubenėlio ar lėkštės. Kiekvienas šeimos narys žinojo savo šaukštą ir stengdavosi jį pasižymėti. „*Kad atskirtų savo šaukštą, kryžiuką įdėdavo ant koto galo*“ (4). Vaikai stengdavosi pasižymėti šaukštus, o nepažymėtą pažindavo iš formos. Pateikėja P. Avižienė prisiminė: „*Šaukštas aukštielninkas – valgyti nori. Šaukštas kniūpsčias – sotus, miega sau*“. Šaukštas buvo ir auklėjimo priemonė. „*Tetė buvo piktas. Jei ne taip brolis laiko šaukštą, trenkia jam šaukštu į galvą*“ (Pateikėjas nenurodytas). Pašvitinio apylinkėse buvo paprotys, valgant šviežio derliaus valgius, trenkti šaukštu į kaktą.

*„Pirmą kąsnelį nuryja bulvių ar daržovių, tada duoda į kaktą šaukštu ir sako: „Šių metų navyna. Tetės buvo pirmenybė, bet mama kartais pradėdavo. Mama duoda tetei, tetė sujuda ir duoda vaikams. Brolis atsakydavo „Ačiū, ačiū“. Vaikai bakštinėjasi ir kartoja, ką tėvai sakė*“ (2).

XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje turtingi ūkininkai, miestelių gyventojai turėdavo šaukštų ir šaukštelių vaišėms, svečiams. „*Svečiams metaliniai, geresni, blizgantys, nerūdijantys*“ (2). Tarpukariu pasiturintys ūkininkai ir norintys gyventi naujoviškiau nusipirkdavo metalinių, dažniausiai aliuminių, šaukštų, su kuriais valgydavo kasdienius valgius. Pašvitinio miestelio gyventoja F. Urbonienė prisiminė, kad „*sriubą srėbėm aliuminiais šaukštais*“. Jie būdavo labai lengvi: „*Aliuminiai – kaip plunksna šaukštai – nejauti*“ (5). Tačiau aliuminius šaukštus ne visi mėgdavo, valgant karštą sriubą jie labai įkaisdavo. Pateikėja D. Mataitienė pasakojo: „*Man burna dega*“ – tetė sakydavo valgydamas metaliniu šaukštu“. Aliuminiai šaukštai patamsėdavo, todėl juos reikėdavo šveisti pelenais. Tarpukariu pateikėjos E. Marcinkevičienės tėvas dirbdavo kalvėje, jam reikėdavo kitokio šaukšto: „*Tėvas valgė su variniu šaukštu. Jis su kūju sunkiai dirba ir šaukšto sunkaus reikia*“.

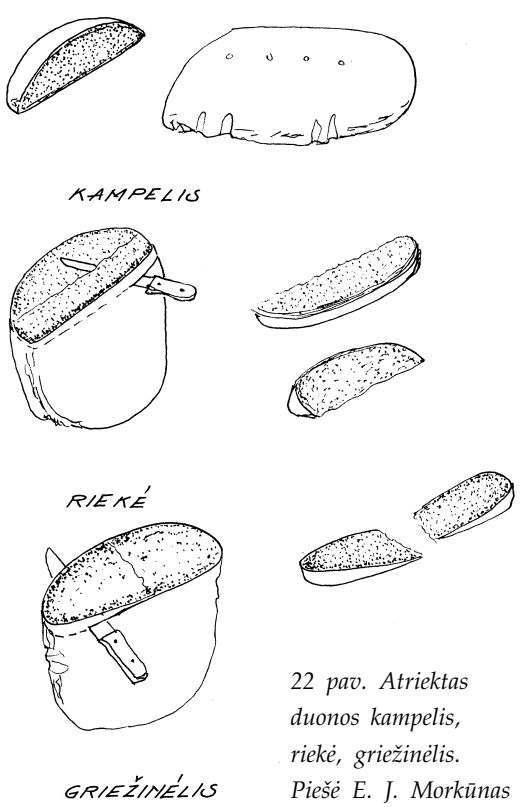
Šaukštelių turėdavo medinių ir metalinių. Svečiai metaliniais šaukšteliais, kuriuos vadindavo „arbatiniais“, įsidėdavo medų, uogienę, juo maišydavo cukrų arbatoje. „*Kad pilant arbatą stiklinė nesprogtų, įdėdavo šaukštelį*“ (10).


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

Pašvitinio apylinkėse posakis „šaukštai po pietų“ turėjo perkeltinę prasmę. Pateikėja P. Avižienė taip paaiškino: „*Paprašytas žmogus padirbti kokį darbą, atlekia pavėlavęs, kiti padarė ir sako jam: „Šaukštai po pietų*“.

**Peiliais** riekdavo duoną, ragaišį, pyragą, pjaudavo mėsą, ant duonos užsitepdavo sviesto, taukų. Pateikėja F. Baltaitytė prisiminė: „*Sviesto taip plonai užtepdavo, kad duonos akelės matytųsi. Kartais patys vaikai pirštu užsitepdavo sviesto*“. Pašvitinio apylinkėse didelį peilį duonai riekti vadindavo „*mečkočiu*“ (4). XX a. pradžioje, tarpukariu ant vaišių, švenčių stalo šeimininkės padėdavo nesupjaustytą keptą kiaulienos kumpį, kalakutą, vištą ir prie jų padėdavo didelį peilį, kad kiekvienas galėtų atsipjauti. Svečiai atsipjaudavo ne tik mėsos, bet ir sūrio. „*Jį pradėdavo pjauti nuo laibgalio. Atsipjaudavo sūrio, užsitepdavo sviesto ir valgydavo*“ (4).

Dažniausiai peiliu riekdavo duoną, ragaišį. Pusryčiams, pietums, vakarienei ant stalo, kartais ant suolo padėdavo duonos kepalą ar ragaišio raguolį. Duoną ar ragaišį riekdavo tėvas, bet, jeigu jis užsiėmęs arba jo nebūdavo, atriekdavo motina, samdytas bernas. Pateikėja F. Urbonienė, tarpukario metais gyvenusi Pašvitinio miestelyje, prisiminė: „*Duonos kam reikia, tas ir atsiriekia*“. Duonos kepalai būdavo dideli, pailgi. „*Šeši kepalai į pečių pareidavo*“ (6). Plikytos duonos kepaliukai buvo mažesni. Šeimininkas pirmiausia atriekdavo duonos kampelį (22 pav.). Anot pateikėjos M. Mikelkevičienės, „*tai nuriektas duonos bakano galas*“. Prariekdavo tiktai vieną duonos kepalo galą: „*Jei vieną galą prarieki, kito neduoda riekti*“ (6). Vaikams, prašantiems kampelio, taip atsakydavo: „*Nor kompele / Bėk par kluono*[64] */ Sutiks senel, / Gaus duonos kumpel*“ (6).




*22 pav. Atriektas duonos kampelis, riekė, griežinėlis. Piešė E. J. Morkūnas*

Pašvitinio apylinkėse, kaip ir visoje Lietuvoje, riekę pražambiai nuriekdavo iš vienos pusės, apsukus kepalą, iš kitos pusės (22 pav.). Kad būtų patogiau paimti ilgą riekę, ją perlauždavo ar perpjaudavo. „*Jei į tris dalis perpjauta riekė, vidurį mėgsta seniai, o kraštus jauni. Jauni mėgsta su pluta*“ (2). Valgant pusryčius, pietus ar vakarienę, tėvas suraikydavo duoną riekėmis ir padėdavo ant stalo keliose vietose. Kartais duoną sudėdavo į pintą lėkštę iš vytelių. Vaišėms duoną suraikydavo riekėmis, jas dažniausiai perpjaudavo į tris dalis ir sudėdavo į krūveles ant lėkštučių. Kai kurie pateikėjai perlaužtą ar perpjautą riekę vadindavo griežinėliu ar riekele.

Duoną atriekdavo ir griežinėliais[65] (22 pav.). Tai įžambiai ir storai per abi

[64] *Kluonas* – pieva prie klojimo.

[65] Griežinėliu vadindavo ir Joniškėlio apylinkėse. Taip atriektą duonos kampą kitur Lietuvoje vadindavo abišala.

© VšĮ „Versmės“ leidykla. Lietuvos lokaliniai tyrimai ISSN 2029-0799.

*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

kepalo puses nuriektas duonos kampas. Ant griežinėlio užtepdavo sviesto, taukų ar su varške sumaišytų taukų ir nunešdavo pavakarių darbininkams į laukus. Griežinėlį atriekdavo ir elgetoms. Jei atriekdavo plonai, tai elgeta sakydavo, kad šeimininkas *„skupus“*. Storai atriektą griežinėlį patogu įsidėti kelionėn ar dirbantiems laukuose, jis nesusitrina. Griežinėlį vadindavo ir abišala. *„Abišalėmis riekė ragaišį ir pyragą“* (2).

Duonai riekti reikėdavo aštraus peilio. Neaštriu peiliu riekiama duona trupėdavo ir veldavosi, o aštrus peilis riekdavo gražiai. Apie atšipusį peilį sakydavo: *„Gali nujoti į Rygą ir subinės nepersipjausi“* (2). *„Atšipęs peilis tik varlėms romyti“* (6). Atšipusius peilius moterys galąsdavo į gryčioje stovinčią šiltąją sienelę, metalinį *šiūpelį*[66], plytą, slenkstį, akmenį arba peilį į peilį. Žmonės sakydavo: *„Kur boba peilį galanda, nė velnias neranda“* (4). Vyrai peilius galąsdavo ranka sukamu galąstuvu (*šmirgeliu*). Jei norėdavo sužinoti peilio aštrumą, sušlapindavo rūkomąjį arba paprastą popierių ir pjaudavo. Jei popierių plėšdavo – dar neaštrus. Aštrumą patikrindavo ir taip: *„Tetis galanda peilį ir su nykščiu perbraukia, jei aštrus – jau griebia“* (2). Peilis aštrus įrankis, todėl būdavo įvairiausių draudimų. Tėvai vaikams sakydavo: *„Kad nebūtų ant stalo aukštielniko peilio, kai tą minutę gims kūdikis, jis pasipjaus. Reikia paguldyti peilį“* (2). Peilio negalima dovanoti, *„širdies skausmą, širdgėlą gali turėti“* (2). *„Dabar per vestuves neša peilius ir šakutes, negerai. Tokių daiktų dovanom neduoti“* (1). *„Kai krausto stalą, nepalikti ilgai peilio ant stalo. Piršliai ilgai bus, neištekėsi“* (1). Paduodami peilį, stengdavosi laikyti už ašmenų, kad paimtų už rankenos ir neįsipjautų. Riekiant duoną, pribyrėdavo trupinių, juos subraukdavo į delną ir suvalgydavo, tuomet *„neės rėmuo“*. Jei netyčia riekiant *„duona nukrenta, ateis alkanas“* (2). *„Jei netyčia nuo stalo ar kuknios*[67] *nukrenta peilis ar šaukštas, sakydavo, kad vyras, o jei šakutė – tai kokia boba ateis“* (1).

**Šakutės ir peiliai.** Šakute prismeigdavo, peiliu maistą supjaustydavo. Prieš Pirmąjį pasaulinį karą ir tarpukario pradžioje Pašvitinio apylinkių žmonės kasdieniame gyvenime apsieidavo be šakučių. *„Kasdieną valgėm pirštais, tik svečiams padėdavo šakutes“* (4). Tarpukario antrojoje pusėje turtingų ūkininkų ir miestelio gyventojų šeimose kasdienius valgius pasmeigdavo šakute. *„Kai tarnavau pas ūkininkus, valgiau su šakute“* (2). *„Mėsą paimdavom šakute, ji buvo be peilio“* (10). Šeimininkės, serviruodamos stalą svečiams, prie lėkštučių padėdavo šakutes ir peilius. Tarpukariu įrankiai ant

*23 pav. Ant stalo indai, šakutės ir peiliai. Pašvitinys, Avyžių namuose. Iš kairės: Aldona, Stasys Vytautas, Roma Avyžiai. XX a. 7 dešimtm.*

[66] *Šiupelė* – semtuvėlis.
[67] *Kuknia* – viryklė.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

stalo būdavo padedami įvairiai: šakutę ir peilį padėdavo dešinėje lėkštutės pusėje, kitos šeimininkės – šakutę padėdavo kairėje, o peilį – dešinėje. Įrankių ir indų daug reikėjo kūlimo talkų pabaigtuvėms.

*„Prieš karą, per dampį, kūlimą, jau dėdavo ant stalo šakutes. Per žmones ėjom, pamatėm, kad kiti valgo su šakutėm. Turėjom ir savo šakučių nusipirkę“* (1).

Kad vaikai išmoktų valgyti, jiems padarydavo medines šakutes.

*„Tete padirbo trijų ragelių medines šakutes, kad vaikai akių neišsibadytų. Nuo medinių vaikai pradėjo. Ko vaikai negali išmokti? Matai, kaip valgo atvykę giminės ir išmoksti“* (2) (23 pav.).

## Indų ir įrankių įgijimas, priežiūra ir laikymas

**Indų ir įrankių įsigijimas.** Tarpukario Pašvitinio apylinkių kaimo ir miestelio gyventojai indus ir įrankius pasidarydavo patys, įsigydavo iš amatininkų ir nusipirkdavo fabrikinius. Dažniausiai pasidarydavo medinius indus ir įrankius. Skobdavo lauknešėlius (*vogones*), iš vytelių pindavo lėkštes duonai, droždavo medinius šaukštus, samčius, kiaurasamčius, medines šakutes. Daugiausia išdroždavo medinių šaukštų. Pateikėja P. Avižienė pasakojo:

*„Tetė šaukštus nusidroždavo iš beržo arba liepos. Iš liepos lengvučiai ir šviesūs, ploni ir greičiau lūžta. O iš beržo – storesni, tvirtesni. Šakalys šaukštui turi būti be šakų. Šakalį nutašo ir pirmiausia išdrožia kotą. Su skaptuku išskaptuoja galvos vidų. Peiliu apdailina, skaptuku užbaigia. Zampopieriumi*[68] *nušveičia, pirmiausia rupiu, paskui smulkiu. Per vakarą trys šaukštai. Tetė buvo įpratęs“.*

Amatininkų dirbinius pirkdavo turguose, jomarkuose, kartais aplinkinių miestelių krautuvėse. Šeimininkės įsigydavo molinius dubenis, ąsočius, puodelius, tekintas medines *vogones*, medinius samčius, kiaurasamčius, šaukštus, peilius. Kalviai peilius dažniausiai nukaldavo iš nebenaudojamo pjūklo, *„tik dantukus nupyluodavo“* (2). Peiliams uždėdavo medines kriaunas, kartais – karvės ragą. Pašvitinio miestelyje turgaus dienomis *„nusipirkdavo krepšių, rėčių, molinių puodynių, bliūdų, bliūdelių, puodelių, uzbonų. Bliūdelis kainavo 20 centų“* (3).

Miestelių ir miestų krautuvėse nusipirkdavo fabrikinių gaminių: metalinių dubenų, dubenėlių, samčių, kiaurasamčių, šaukštų, peilių, šakučių ir peilių, taip pat fajansinių, porcelianinių lėkščių, puodelių, ąsočių. Šeimininkės mėgdavo gaminius iš stiklo: taureles, stiklines, ąsočius, bokalus, grafinus. Kai kurie fabrikiniai gaminiai, t. y. metaliniai dubenys, lėkštės, šakutės, šaukštai tarpukariu buvo naudojami kasdien. Prieš Antrąjį pasaulinį karą Pašvitinio miestelyje netoli bažnyčios stovėjo prekybininko latvio Teodoro Tiltinio namai, ku-

[68] *Zampopierius* – švitrinis popierius.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

riuose buvo įsikūrusi kolonialinių prekių krautuvė[69]. Jis prekiaudavo ūkiškomis prekėmis, indais (lėkštėmis ir lėkštutėmis), muilu, degtukais, saldainiais. Tarpukariu amatininkų dirbinius ir fabrikinius gaminius į kaimus pristatydavo perpardavinėtojai. *„Tada tėvui nereikia kinkyti arklio ir važiuoti į Pašvitinį“* (2). Gaminius pirkdavo arba mainydavo į maistą, senus skudurus.

Pašvitinio apylinkių gyventojai po Antrojo pasaulinio karo indus ir įrankius pirkdavo Rygoje. Jie Rygos turguje prekiaudavo mėsos gaminiais, kiaušiniais. Pateikėja B. Bučienė pasakojo:

*„Tetė į Rygą važiuodavo per mėnesį kartą arba du. Tetė mokėjo latviškai, rusiškai, vokiškai. Jis rusų laikais pirkdavo iš žmonių aveles, karves, veršius, kiaules ir skersdavo. Supirkdavo ir žąsis, kalakutus. Skerdieną veždavo parduoti į Rygą. Iš Rygos parsiveždavo indų, patalynės, rūbų, batų, cinamono, gvazdikėlių, pipirų, lauro lapų“*.

Pokariu, sovietiniais laikais, „spekuliantai“[70] iš Rygos atveždavo įvairių prekių, taip pat indų ir įrankių.

*„Sūnus ženijosi, reikėjo indų. Apie 1971 metus nuvažiavau į Joniškį ir iš spekuliantės nusipirkau 10 lėkščių, 3 palumickus, 10 šakučių su peiliais“* (Pateikėjas nenurodytas.).

„Spekuliantai“ važinėdavo po kaimus, miestelius ir pardavinėdavo indus bei įrankius.

**Indų ir įrankių priežiūra.** Pavalgius stalą nurinkdavo ir indus suplaudavo šeimininkė arba samdyta mergaitė. Šeimininkės indus ir įrankius dažniausiai mazgodavo dviejuose dubenyse: viename dubenyje nutrindavo su mazgote, kitame – švariame vandenyje perskalaudavo. Mazgotę (pašluostę) nuspausdavo ir ja perbraukdavo (iššluostydavo) indus ir įrankius. *„Kur nuplyšęs rankšluosčio galas, nebetinka burnai šluostyti, tada jau šluosto indus“* (2). Kai kurios šeimininkės dubenų net nešluostydavo, pavoždavo ant lentynos šaukštdėtėje ir nuo jų nubėgdavo vanduo. Riebaluotus ar nešvarius indus šveisdavo pelenais, smėliu, trindavo muilu. Iš lingalvių ar šiaudų kietai susukdavo grįžtę ir šveisdavo. Tarpukario pabaigoje, po Antrojo pasaulinio karo indams šveisti ir plauti nusipirkdavo sodos. Kai kuriems indams ir įrankiams reikėdavo specialios priežiūros. Stiklines plaudavo karštu vandeniu, kad jos blizgėtų, perskalaudavo šaltu. Ąsočius išplaudavo ir, kad nepripelėtų, vasarą džiovindavo lauke ant tvoros. Metaliniai peiliai ir šakutės labai rūdydavo, todėl juos šveisdavo pelenais.

Indus taupydavo. Į įskilusį ar prakiurusį dubenį nebedėdavo maisto, tačiau jį naudodavo ūkyje – sudrėbdavo paukščių lesalą. Vaikai *„jei įskildavo bliūdas, jį sudaužydavo ir „ličkom“ žaisdavo. Tų žaislų nebūdavo“* (4). Tarpukariu Pašvitinio miestelio kalvis J. Paužuolis *„metalinius prakiurusius bliūdus užcinuodavo*[71]*. Kai labai prakiūra, tada išmeta“* (6).

**Indų ir įrankių laikymas.** Tarpukariu kasdienius indus ir įrankius (du-

[69] Žr.: *Lietuvos telefono abonentų sąrašas 1940 metams*, p. 318.

[70] *Spekuliantai, spekuliacija* – sovietiniais, visuotinio deficito laikais, įstatymų draudžiamas prekių supirkinėjimas ir jų pardavinėjimas didesnėmis kainomis. Sovietiniais metais spekuliantais buvo vadinami visi verslūs žmonės, užsiimantys prekyba.

[71] *Cinas* – vok. Zinn – alavas.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

benis, ąsočius, šaukštus) laikydavo gryčioje prie krosnies pakabintoje šaukšdėtėje ar spintelėje. Kartais kasdienius indus laikydavo priemenės spintoje. Pasiturintys ūkininkai išeiginius indus laikydavo seklyčios ar priemenės spintose. Lėkštes spintoje sudėdavo vieną ant kitos, *„į strėkį“*[72]. Išeiginius šaukštus, šakutes ir peilius suvyniodavo į popierių, įdėdavo į dėžutę ir laikydavo spintoje ar šiltai ant krosnies.

## Išvados: Pašvitinio apylinkių kulinarinio paveldo regioniniai savitumai

Derlingose Pašvitinio krašto žemėse gerai derėjo miežiai, avižos, rugiai, kviečiai. Intensyvus žemės ūkis nulėmė gausius modernios kultūros elementus, kartu ir visos Vakarų Aukštaitijos kultūrinį savitumą, taip pat ir kulinarinio paveldo specifiką. Kasdienai ir šventėms Pašvitinio apylinkėse gamindavo daug miltinių gaminių: virtinių (virtienių), raguolių, košių, kepdavo paprastą ir plikytą duoną, ragaišį, bandeles, pyragus, riestainius. Duoną, ragaišį riekdavo šeimininkas, tačiau, keičiantis gyvenimo būdui, tarpukario pabaigoje ir po Antrojo pasaulinio karo duonos atsiriekdavo kiekvienas šeimos narys. Šeimininkas dažniausiai sėdėdavo stalo gale. Tarpukariu nyko paprotys per kalendorines šventes, ypač per Sekmines, valgyti virtinius. Daugiausia virtinių suvalgydavo per talkas. XX a. 6–7 dešimtmečiuose Pašvitinio apylinkėse, taip pat ir visoje Lietuvoje, dauguma šeimininkių duonos, pyrago nebekepdavo, bet nusipirkdavo krautuvėse.

Tarpukariu Pašvitinio apylinkėse jau naujoviškai apdorodavo mėsos produktus: beveik nebegamindavo tradicinio skilandžio, bet kimšdavo dešras, mėsą konservuodavo taukuose. Kaimo žmonės mėsos pirkdavo mažai, tačiau XX a. 4 dešimtmetyje Pašvitinio miestelio valdininkai mėsą ir jos gaminius pirkdavo krautuvėse. Šviežiai rūkytos, virtos dešros su kopūstais būdavo svarbiausias kalendorinių švenčių, vaišių patiekalas.

Šiose apylinkėse labiausiai paplitęs svaigusis gėrimas buvo naminis miežių alus. Alų supildavo į ąsočius, jį gerdavo iš stiklinių. Šeimininkas su alaus ąsočiu sutikdavo ir išlydėdavo svečius. Iki XX a. vidurio, net iki 8 dešimtmečio Pašvitinio apylinkėse, taip pat ir visoje Šiaurės Aukštaitijoje gyvavo alaus koštuvių, t. y. kaimynų vaišinimo šviežiu alumi, paprotys. Išmirus seniesiems aludariams, išnyko ir šis paprotys. Tarpukariu šeimos vaišėse ir kalendorinėse šventėse alus dar turėjo apeiginę reikšmę, tik po Antrojo pasaulinio karo jis neteko sakralumo. Pašvitinio apylinkėse buvo ruošiamos sudėtinės vaišės – sambariai, kai kaimo žmonės su alaus ąsočiu, duonos kepalu apeidavo laukus, pašventindami būsimą derlių. Po Antrojo pasaulinio karo sambariai tapo eilinėmis kolūkiečių vaišėmis, praradusiomis apeiginę, kaimo bendruomenę jungiančią socialinio solidarumo funkciją.

Kasdieniai indai ir įrankiai – moliniai ar metaliniai dubenys bei šaukštai. Pasiturintys kaimo, miestelio gyventojai turėdavo įvairių išeiginių indų ir įrankių. Svečiams maistą serviruodavo lėkštėse, ypač mėgo dideles lėkštes (*palumickus*) karštiems mėsos patiekalams. XX a. pr. šakutes ant stalo padėdavo tik atvykus svečiams, tačiau tarpukario pabaigoje, po Antrojo pasaulinio karo šakutė tapo kasdieniu įrankiu. Sovietmečiu daug indų ir įrankių įsigydavo Rygoje arba iš vietinių „spekuliantų“.

[72] *Strėkis* – krūva.


*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*

## Informacijos pateikėjai

1. Veronika Armonaitė, gim. 1926 m. Binėnų k. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
2. Pranciška Avižienė (Aleksandravičiūtė), gim. 1924 m. Vainiūnų dvare. Tėvai iš Vainiūnų dvaro gavo 13 ha žemės. Nuo 1946 m. gyvena Pašvitinio miestelyje.
3. Feliksina Baltaitytė, gim. 1925 m. Pašvitinyje. Tėvai turėjo 30 ha žemės.
4. Bronislava Bučienė (Masiulytė), gim. 1925 m. Binėnų k. Tėvai bežemiai, 1930 m. atsikėlė į Mikniūnų k. Tėvas kasė šulinius, *„ką reikėjo tą ir dirbo“*.
5. Michalina Jonaitienė (Barzevičiūtė), gim. 1932 m. Pašvitinio miestelyje. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
6. Emilija Malvina Marcinkevičienė (Paužuolytė), gim. 1924 m. Pašvitinio miestelyje. Tėvas Jonas Paužuolis Pašvitinio miestelyje turėjo kalvę ir 1 ha žemės. Tėvas „nuo Žeimelio“, sulietuvėjęs latvis. Namuose kalbėjo latviškai ir lietuviškai. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
7. Danutė Mataitienė (Lopaitė), gim. 1926 m. Pašvitinyje. Tėvas batsiuvys. *„Jis buvo geras gyvulių kriaučius: siuvo pavalkus, šorus, balnus“*. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
8. Ona Mikalajūnienė (Gekaitė), gim. 1921 m. Želčių k., Lygumų sen. Pakruojo r. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
9. Marijona Mikelkevičienė (Rupkutė), gim. 1923 m. Kalnuočių k. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
10. Felicija Urbonienė (Korsakaitė), gim. 1924 m. Pašvitinio miestelyje. Tėvai verslininkai, turėjo mėsos krautuvę. Gyvena Pašvitinio miestelyje.
11. Juozapas Žilinskas, gim. 1931 m. Pašvitinyje. Gyvena Pašvitinio miestelyje.

Straipsnis numatomas spausdinti „Lietuvos valsčių“ serijos monografijoje „Pašvitinys“ (vyr. redaktoriai ir sudarytojai *Aloyzas Bėčius, Kazimieras Kalibatas*).

Straipsnio kalbos redaktorius *Albinas Masaitis*, korektorė *Rasa Kašėtienė*, anglų k. redaktorius, vertėjas *Aloyzas Pranas Knabikas.*

Straipsnio priedai, skelbiami atskirai, tam skirtuose šio leidinio skyriuose:
1. Straipsnio santraukos lietuvių ir anglų kalbomis (sk. Straipsnių santraukos, Summaries).
2. Žinios apie autorių (sk. Apie autorius).

*Nurodymai dėl straipsnių naudojimo (citavimo): Skelbiant ar bet kokiu būdu panaudojant bet kurį elektroninio serialinio leidinio „Lietuvos lokaliniai tyrimai“ svetainės www.llt.lt straipsnį ar jo dalį kartu su juo privaloma skelbti leidinio „Lietuvos lokaliniai tyrimai“ visą nesutrumpintą pavadinimą, jo tarptautinio standartinio serialinio leidinio numerį ISSN 2029-0799, interneto svetainįs www.llt.lt pavadinimą, tomo (darbo) sutartinį kodinį pavadinimą, straipsnio autorių, straipsnio pavadinimą, „Lietuvos valsčių“ serijos ir monografijos, kuriai straipsnis parašytas, pavadinimus bei straipsnio pirmojo paskelbimo serijos monografijoje ir jo paskelbimo svetainėje www.llt.lt datas (jei šios datos sutampa, skelbiama viena – paskelbimo svetainėje www.llt.lt data).*



*Interneto svetainės www.llt.lt pastaba: Šis anksčiau nepublikuotas tekstas, kurio nuorašas patvirtintas notaro 2011 06 06, internete nuolat skelbiamas nuo 2011 06 06.*