

Pirtis yra susijusi su įvairiausiais liaudies papročiais ir tradicijomis. Pagal nusistovėjusią tradiciją į pirtį pirmieji maudytis eina vyrai, po jų moterys, nes karštesnę pirtį geriau perneša vyrai. Pirtyje pirmenybė teikiama vyresniesiems ir kūrentojui. Karšta, daug šilumos turinti pirtis laikoma «gera pirtimi», o jei šilumos maža, kūrentojas baramas, išvadinamas šykštuoliu. Atsisveikinant sakoma: «Dėkui už šilumą», arba «Dėkui, sveiki, iškūrenę». . . Iš pirties, užsimetę drabužius, visi bėga namo tekini, neretai basi. Parėjęs namo, kiekvienas pasako: «Dėkui už šilumą». Namiškiai atsako: «Ant sveikatos», arba «Labai prašom». Grįžus iš pirties, geriama, jeigu yra, alaus, gijos arba burokų rūgštis iš kubiliuko, valgoma duona su druska, užsigėriant šaltu vandeniu, kartais, sugaravus pirtyje galvai, valgoma ir žalių kopūstų.

Pirtis būdavo labai branginama; ji turėjo reikšmės ne tik sveikatos, bet ir visuomeniniu atžvilgiu; ji ilgai išlaikė kai kuriuos senovės tikėjimo pėdsakus ir daugybę prietarų. Pirtyje buvo slepiamos knygos spaudos draudimo laikais, rekrutai, karo metu — maistas, grūdai. Čia senesnieji susirinkę pasakodavo jaunimui prisiminimus iš baudžiavos laikų ir kt.

Pirtys buvo naudojamos ir valstiečių gydymo reikalams: čia bobutės masažudavo sodžiaus moteris, gydydavo vyrus nuo gumbų, trūkio, reumatizmo, dantų skaudėjimo, nuo niežų, kartais pirtyse moterys gimdydavo. Pirtyse būdavo atliekami visokie užkalbėjimai, būrimai. Be to, kai kurie valstiečiai pirtyje rūkė mėsą, džiovino odas ir pan.

Pirtis yra vienas tų pastatų, kurie dažniausiai minimi mūsų liaudies tautosakoje, ypač pasakose.

Dabartiniu metu ryšium su kolūkinės santvarkos pergale Tarybų Lietuvos kaime ir gamybinės bazės pakitimu ūkiniai lietuvių valstiečių pastatai įgauna iš dalies kitas formas ir skirtingą panaudojimo pobūdį. Jie iš dalies nustoja pirmykštės savo paskirties ir reikšmės, įgauna kitas formas ar net kitą paskirtį ir pereina į kolūkio gamybinio sektoriaus žinią.

Vienas svarbiausių ūkinių pastatų, buvusių individualaus valstiečio ūkyje, — kluonas pereina į kolūkio nuosavybę. Dalis kluonų perkeliama į kolūkio gamybinį sektorių, kur jie paverčiami sandėliais, daržinėmis, garažais, o kita dalis kluonų (ypač gatviniuose kaimuose) paliekama senoje vietoje, bet taip pat panaudojama kolūkio reikalams.

Didesnes valstiečių klėtis ir tvartus dažniausiai panaudoja kolūkis visuomeniniams reikalams, o kitą dalį šių pastatų naudoja patys kolūkiečiai savo pagalbinio ūkio reikalams.

Pirtys ir visi kiti smulkesnieji senieji pastatai, kaip ir anksčiau, naudojami kolūkiečių šeimos reikalams.

LIETUVIŲ VALSTIEČIŲ MAISTAS XIX a. ANTROJOJE PUSĖJE — XX a. PRADŽIOJE

V. MILIUS

Maistas yra pagrindinė žmonių gyvavimo reikmė, todėl jo produktų gamyba, perdirbimas ir paties maisto paruošimas žmogaus veikloje užima vieną pirmųjų vietų. Maisto sudėtis, jo paruošimo būdai visų pirma yra ūkinės žmogaus veiklos atspindys ir priklauso tiek nuo gamybos būdo, tiek nuo gamybinių jėgų ir gamybinių santykių. Maistas priklauso ir nuo pagrindinių gyventojų užsiėmimų, ypač nuo tų, kurie betarpiškai teikia maisto produktus, ir nuo geografinių sąlygų, iš dalies apsprendžiančių ir gyventojų verslus, ir nuo socialinės vieno ar kito visuomenės sluoksnio padėties, nes klasinėje visuomenėje ne visi gyventojų sluoksniai turi vienodą galimybę naudotis visomis žmonijos kultūros gėrybėmis, jų tarpe ir laimėjimais maisto produktų gamybos srityje.

Maisto gamyba yra viena tų materialinės kultūros sričių, kuri labiausiai susijusi su liaudies buitimi. Čia įeina įvairūs maisto produktų paruošimo būdai, jų laikymas, paties maisto paruošimas, kasdieninis ir šventinis jo vartojimas. Kasdieninio maisto vartojimas lietuvių valstiečiuose buvo susijęs su atliekamais darbais ir dalijo dienos darbą į tris dalis. Tokiu būdu, tyrinėjant valstiečių maistą, iš dalies galima pažinti ir jų buitį.

Per ilgus amžius lietuvių liaudis kūrė įvairius maisto produktų perdirbimo ir pačių valgių paruošimo būdus, ir ši patirtis buvo perduodama iš kartos į kartą.

Vystantis gamybinėms jėgoms, kylant liaudies ekonominiam ir kultūriniam lygiui, kinta maisto produktų rūšys, sukuriama nauji patiekalai, o kai kurie seni, primityvūs išnyksta (taip Lietuvoje pastaraisiais dešimtmečiais išnyko kai kurie pasninko valgiai). Iš dalies maistas keičiasi ir įvairiais metų laikais.

Naujų maisto produktų bei patiekalų pasirodymui valstiečių buityje turėjo reikšmės ir miestas. Ypač tai pasireiškė XIX a. antrojoje pusėje ir XX amžiuje, kada valstiečiai išėjo iš feodaliniams laikams būdingo ūkinio ir buitinio uždaro, kada jie plačiau įsitraukė į prekybą apyvartą. Paprastai naujovės pirmiausia pasirodydavo pasiturinčiųjų valstiečių tarpe.

Daugelis valgių yra populiarūs visoje Lietuvoje, tačiau yra nemaža ir tokių, kurie būdingi vienai ar kitai etnografinėi sričiai. Tokie sritiniai ypatumai ryškiai pastebimi dar ir šiandieninėje valstiečių buityje. Iš dalies juos galima paaiškinti gamtinėmis sąlygomis, pavyzdžiui, smėlingose žemėse auginama nemaža grikių, juodžemio dirvose — kviečių. Tačiau yra tokių sritinių ypatumų, kuriuos galima paaiškinti tik senomis liaudies tradicijomis.

Miltai. Kadangi pagrindinis lietuvių verslas iš seno yra žemdirbystė, tai svarbiausią vietą maisto produktų tarpe užėmė grūdai, o iš grūdų — rugiai, kurių miltai buvo naudojami duonai kepti ir retesniais atvejais kitiems valgiams gaminti. Antrą vietą užėmė miežiai, iš kurių daromos kruopos, malami miltai, trečią — kviečiai. XIX a. valstiečiai kviečių nedaug tesėdavo; kiek didesni jų pasėliai buvo stambesniuose ūkiuose. Daugiau kviečių buvo sėjama dvaruose, užtat valstiečiai juos laikydavo poniškais grūdais. Kviečių pasėliai Lietuvoje padidėjo XX a. Avizinių miltų maistui nedaug buvo naudojama, nors pagal pasėlių plotus avizos užimdavo antrąją vietą kitų grūdinių kultūrų tarpe (jos buvo naudojamos gyvulių pašarui). Grikiai daugiausia buvo vartojami rytiniuose ir pietrytiniuose rajonuose, kur žemės yra smėlingos ir kiti javai nelabai auga.

XIX a. dauguma valstiečių grūdus susimaldavo namuose rankinėmis girmomis, nors tuo metu, kaip ir ankstesniais šimtmečiais, Lietuvos miestuose ir kaimuose buvo vandens ir vėjo malūnų, daugiausia priklausiusių dvarams. Po baudžiavos panaikinimo rankinės girmos pamažu ėmė išeiti iš apyvartos. Ilgiausiai malimas rankinėmis girmomis išliko rytiniuose rajonuose, kur dar ir šiandien jas galima aptikti dažnoje valstiečio pirkioje. Siaurės Lietuvoje, kur yra paprotys daryti alų iš salyklo, rankinės girmos naudojamos miežiams sumalti, kadangi tuo atveju malimas nedidelis miltų kiekis tik vienam sykiui, be to, miltai salykliui turi būti stambiai sumalti.

Kai valstiečiai miltus duonai malė rankinėmis girmomis, tai stengdavosi jų prisimalti visai vasarai žiemą, kad tam darbui nereikėtų gaišinti laiko vasaros darbų metu. Miltai galėjo išsilaikyti gana ilgą laiką, nes prieš malant grūdai buvo gerai išdžiovinami. Dėl tos pat priežasties valstiečiai maistą, pagamintą iš rankinėmis girmomis maltų miltų, laikė gardesniu. Ūkiuose, kur buvo samdinių, malimas buvo berno, samdinės merginos ar paauglio piemens pareiga. Jie buvo žadinami anksti rytmetį, kad porą valandų iki pusryčių pamaltų, o paskui eitų prie kitų darbų. Šeimnininkas stengdavosi paruošti miltų atsargas iki kalėdų, t. y. iki samdinių išėjimo.

Grūdus malti paruošdavo kuri nors iš moterų. Prieš malant rankinėmis girmomis, grūdus būtinais reikėjo išdžiovinti. Jie buvo džiovinami krosnyje arba papylus ant jo viršaus. Po I-jo pasaulinio karo grūdus imta džiovinti skardinėse formose. Paprastai grūdai džiovinti buvo supilami į krosnį vakare, kad per naktį išdžiūtų. Jei malti tekdavo vasarą, tai grūdai buvo džiovinami ir saulėje.

Bulvės. Antras svarbus maisto produktas buvo bulvės. Tikslį jų pasirodymo data Lietuvoje nežinoma.

Istoriniai duomenys rodo, kad Lietuvoje bulvės pasirodė XVIII a. Augusto III valdymo metais (1733—1763)¹. Į karališkąsias ekonomijas bulves atvežė saksų kolonistai, o XVIII a. antrojoje pusėje jas ėmė vartoti ir vietiniai valstiečiai². Anksčiausia jos paplito prūsų lietuvių tarpe, nes K. Donekaitis savo «Metuose», parašytuose 1760—1770 m., mini «visaip virtus kartupelių valgius»³. Neturi rimto istorinio pagrindo M. Valančiaus pateiktoji legenda, kad bulvės iš Prūsijos į Žemaitiją buvo atvežtos tik 1806 m.⁴ Bulvių pasėliai Žemaitijoje minimi anksčiau: 1792 m. «daržas dviem aktainiom bulvių pasėti» (Kulupėnai, Platelų vlsč.)⁵, 1803 m. «10-ties rygiškų pūrų

¹ Lietuviškoji enciklopedija, 4. 1085. 1936.

² J. St. Bystron, Dzieje obyczajów w dawnej Polsce, 2, 483.

³ Kristijonas Donelaitis, Metai, 93, Vilnius, 1956.

⁴ M. Valančius, Antano tretininko pasakojimas, 51—52, Vilnius, 1906.

⁵ JLZ, 280.

bulvių pasėlis» (Paluknė, Raseinių vlsč.)⁶. 1802 m. per Lietuvą keliavęs rusų akademikas V. Severginas rašė, kad «bulvių čia (Gardine. — V. M.) yra, kaip ir visoje Lietuvoje, tačiau gana nežymiais kiekiais»⁷. Žinoma, tai nereiškia, kad bulvės išvardintose vietovėse pasirodė minėtais metais. Jos, reikia manyti, jau buvo žinomos ir anksčiau.

XIX a. pirmojoje pusėje bulvės pasidarė pagrindinis grūdų pakaitalas maisto ir degtinės gamyboje. 1839 m. apie Telšių apskritį rašoma, kad bulvės paplito visur, o anksčiau buvo sodinamos tik daržuose⁸. Tais pat metais Raseinių apskrityje pasėlių tarpe bulvės po rugių užėmė antrą vietą (toliau ėjo kiti javai)⁹. Dvarininkai bulves plačiai ėmė auginti ir naudoti degtinės varyklose.

Ankštiniai. Iš ankštinių kultūrų maistui buvo vartojami žirniai ir žymiai mažiau pupos; žirniai buvo sėjami ir laukuose, o pupos — daržuose. Tik rytiniuose Lietuvos rajonuose pupų buvo sėjama didesnis plotelis, laukuose. Žemaitijoje buvo paprotys įbarstyti pupų tarp bulvių, pasodintų netoli sodybos.

Mėsos produktai. Antroji svarbi lietuvių valstiečių verslo šaka buvo gyvulininkystė, kuri glaudžiai siejosi su žemdirbyste. Svarbiausią vietą mėsos produktų tarpe užėmė kiauliena — mėsa ir lašiniai. Mėsos produktų kiekis priklausė nuo šeimos ekonominio pajėgumo: jei pasiturintieji valstiečiai skersdavo po keletą kiaulių per metus, tai neturtingieji tenkindavosi tik viena. Tuo metu, kai pas pirmuosius buvo galima aptikti pernykščių lašinių, pas antruosius jie baigdavosi anksti pavasarį.

Lietuvių valstiečiai kiaules paprastai skersdavo žiemą, gruodžio ar sausio mėnesiais. Jei būdavo skerdžiama keletas kiaulių, tai bekonai žiemą, o lašininės — pavasario pradžioje. Išmėsinęjus mėsa būdavo susūdoma į didelius išskaptuotus *lovius* (jų ilgis nuo 1,5 iki 2 m), kurie buvo uždengiami lentomis arba dangčiu. Buvo sūdoma ir kubiluose. Pasūdžius nuo dviejų savaitių iki mėnesio ir daugiau, kumpiai ir lašiniai buvo rūkomi.

Atskirose etnografinėse Lietuvos srityse įrengimai mėsai rūkyti buvo skirtingi: Žemaitijoje buvo rūkoma trobų centre esančiuose kaminuose, Aukštaitijoje — pirtyse, Užnemunėje — kieme pastatytoje būdelėje ar kamine, kuris buvo gyvenamuosiuose namuose virš lubų. Kas kamino ar pirties neturėdavo, tas nešdavo mėsą rūkyti pas kaimynus. Retai mėsa buvo rūkoma Dūkijoje: čia ji buvo sūdoma ir virimui imama tiesiog iš lovio arba įsūdyta mėsa būdavo sukabinama svirne ar pirkioje ant aukšto.

Ilgesniam laikymui buvo daromas *skilandis* (*kindžius*, *kindžiukas*): kumpis bei kitos geresnės mėsos dalys buvo stambiai supiaustomos ir jomis prikišamas kiaulės skilvis. Lietuviškas žodis «skilandis» dažnai sutinkamas jau nuo XVI a. ir vėliau raštuose, rašytuose Lietuvoje rusų ir lenkų kalbomis¹⁰. Skilandis, ypač Aukštaitijoje, buvo laikomas vasaros darbymetį — šienapiūtei, rugiapiūtei, nes derliaus nuėmimas buvo vienas iš sunkiųjų darbų, o mėsos iki to laiko ne visiems valstiečiams užtekdavo.

Antrąją vietą po kiaulienos užėmė aviiena. Ypač didelę reikšmę valstiečio ūkyje avys turėjo natūralinio ūkio laikotarpiu, kai vilnos ir odos buvo panaudojamos aprangai gaminti. Todėl ir mažžemiai valstiečiai stengdavosi išlaikyti bent po keletą avių. Maisto atžvilgiu aviiena buvo sezoninis produktas. Valstiečiai žiemai palikdavo keletą veislinių avių, o kitas išpiaudavo rudenį, prieš uždarant gyvulius į tvartus.

⁶ JLZ, 193.

⁷ Василий Севергин, Записки путешествия по западным губерниям Российского государства, 115, С.-Петербург, 1803.

⁸ LIS, 1, 432.

⁹ Ten pat, 434.

¹⁰ JLZ, 66, 77, 212, 213.

Rečiau valstiečiai maistui vartojo veršieną, nes veršiukai dažniausiai buvo parduodami arba paliekami veislei.

Kiekviename kieme buvo paukščių (daugiausia vištų, žąsų, mažiau ančių, kalakutų), tačiau jie daugiausia buvo skirti pardavimui, o patys valstiečiai paukštieną valgydavo tik švenčių metu ar ligos atvejais.

Žuvis žymios reikšmės lietuvių valstiečių maiste neturėjo. Dažnoje sodyboje buvo kūdra, kurioje dažnai būdavo įveisiami karosai; valstiečiai, retkarčiais pasigaudami jų, pajvairindavo savo maistą. Ežerų ir upių žuvis buvo daugiausia vartojamos rytiniuose rajonuose, kur gausu ežerų. Žymiai didesnę vietą maiste žuvis užėmė Baltijos jūros ir Kuršių marių žvejų tarpe, kur jas tenka priskirti prie kasdieninių produktų. Vėžių gaudymas upeliuose ir ežeruose yra daugiau vaikų pramoga. Praėjusiame amžiuje ir šio amžiaus pradžioje, kada valstiečiai laikydavosi gausių pasninkų, tarp kitų pasninko valgių buvo vartojamos ir silkės.

Pieno produktai. Didelę reikšmę valstiečių maiste turėjo pienas ir jo produktai. Iki XIX a. pabaigos pieną ir jo produktus valstiečiai daugiausia suvartodavo savo reikalams. Pirmieji pieno ūkį prekiniu ėmė versti dvarininkai, o vėliau ir stambesnieji valstiečiai, kurie pradėjo jį plėsti ir pieno produktus pristatinti į vietines bei Latvijos miestų rinkas. XX a. pradžioje pieno ūkiu susidomėjo ir vidutiniai valstiečiai. Kaip sunki našta valstiečius prislėgė vokiečių okupacija I-jo pasaulinio karo metais, kada iš valstiečių buvo reikalaujama atiduoti valdžiai nuo kiekvienos melžiamos karvės po pusę kilogramo sviesto per savaitę¹¹. Lengviau buvo stambiesiems ūkiams, kuriuose ne visos karvės buvo užregistruotos, o labai sunku mažžemiams valstiečiams, kuriems pieno savo reikalams nedaug belikdavo. Buržuazinės Lietuvos metu valstiečiai, norėdami turėti didesnių pajamų, stengdavosi kuo daugiausia pieno pristatyti į pienines, taip kad patys dažnai naudodavo maistui ir nugriebtą, separuotą pieną.

Kasdieniniame valstiečių maiste pirmą vietą užėmė saldus pienas, o sviestas ir sūris tokios reikšmės neturėjo. Nebuvo pieno — šeimoje bėda, nebuvo sviesto arba sūrio — apsiėjo ir be jų.

Ožkų pieną vartodavo tik patys neturtingieji valstiečiai ir įnamiai, kurie nepajėgė išlaikyti karvės. Į ožką lietuvių valstiečiai žiūrėjo su panieka. Ne veltui buvo sakoma: «Ožka prasigyventi, ožka nugyventi», t. y. ją išgydavo šeima tik pradėjusi gyventi arba kai nuskursdavo.

Praėjusiame šimtmečiu gavėnios metu valstiečiai pridarydavo *piltinio*, arba *darytinio*, pieno atsargas, kurį kiekvieną dieną pildavo į kubilą. Per ilgesnį laiką toks pienas pasidarydavo labai rūgštus ir jį vartojant tekdavo praskiesti saldžiu pienu. Aukštaitijoje tuo pat metu buvo sudaromos varškės atsargos. Varškė labiausiai mėgstama Aukštaitijoje. Buvo suvartojamos ir krekenos, kurios paruošiamos dviem būdais: pirma, primaišant pieno ir, antra, kepant arba verdant.

Lietuviai gamino dviejų rūšių sūrius: *saldų* (Žemaitijoje jį vadina *varške*) ir rūgštų. Slėgdama saldų sūrį, šeimininkė pirma atvirindavo saldų pieną, paskui užpildavo rūgusio, o slėgdama rūgštų sūrį, pildavo tik rūgusį pieną. Pirmasis laikomas gardesniu, tačiau ilgesniam laikymui jis netinka. Iš prieskonių į sūrius įberiama kmynų, rečiau mėtų ir būtinai druskos. Saldus sūris šiaurės rytų rajonuose daromas ir taip: saldus ir rūgusis pienas atvirinamas kaip ir paprastam saldžiam sūriui, per sūrmaišį išsunkiamos išrūgos, o paskui primaišoma žalių kiaušinių ir šaukštu padaroma apvali forma.

¹¹ GK, 3—4, 363 (1938).

Sūriai buvo džiovunami, ypač praėjusiame šimtmečiu, kada jų buvo paliekama ir žiemai atsargoms. Be to, džiovinti sūriai tada buvo laikomi gardumynu ir dovanų objektu.

Valstiečiai darydavo ir sviesto atsargas, jį susūdydavo ir laikydavo kubilukuose. Seniau jis buvo lydomas, nors apskritai lietuvių tarpe sviesto lydymas nelabai priimtas.

Žemaitijoje vartojama ypatinga sviesto rūšis — *kastinys*. Gaminamas jis tokiu būdu: į pašildytą puodynę įpilama keletas šaukštų grietinės, įdedamas gabaliukas sviesto ir viskas sukama šaukštu. Kai tik grietinė ima tirštėti ir darytis sviestas, puodukas pašildomas ir sukamas toliau, vis užpilant grietinės. Taip palaipsniui susidaro baltos spalvos masė, kiek rūgštoka, nes iš jos neišsiskiria pasukos. Į kastinį įdedama druskos, kai kada svogūnų, pipirų, paskui šaltoje vietoje jis atšaldomas, kad sukietėtų. Kastinys valgomas tą pačią dieną su duona, bet dar geriau su karštomis bulvėmis. Ilgesniam laikymui jis netinka. Kastinys laikomas prastesniu valgiu už sviestą. Jis buvo gaminamas pasninko dienomis ir talkoms.

Daržovės. Daržovės buvo auginamos daugiausia savo šeimos reikalams. Parduodama buvo nedideliais kiekiais, todėl jos valstiečio šeimos biudžete didelės reikšmės neturėjo. Daugelis nedidelių Lietuvos miestelių gyventojų patys turėjo daržus ir juose išsiaugindavo savo daržovių.

Pirmą vietą daržovių tarpe užėmė kopūstai ir burokėliai. Praėjusiame šimtmečiu maistui buvo vartojami ruožuotieji burokai, vėliau juos išstūmė raudonieji burokėliai (*cvikliai*). Beveik išnykusi daržovė Lietuvoje yra ropė: didesnės reikšmės maistui ji turėjo iki bulvių išplitimo. Iš kitų daržovių auginami agurkai, morkos, pupelės, salotos, ridikėliai. Plačiai Lietuvoje nuo seno garsūs daržininkyste (tame tarpe ir prekine), ypač ankstyvaisiais agurkais, Kėdainiai ir jų apylinkės.

Prie neseniai į valstiečių buitį įėjusių daržovių priklauso pomidorai, jie paplito kaime buržuazinės Lietuvos metu iš miestų. Iš karto pomidorai valstiečiams nepatiko, o vėliau priprato, ir jie pasidarė viena iš labiausiai mėgstamų daržovių.

Kopūstai vasarą buvo vartojami sriubai virti švieži, o žiemai buvo rauginami. Rauginimui kopūstai buvo piaustomi peiliu ar tam tikrais obliais (*peiliais*). Jie būna sukalti iš trijų lentų, apatinės lentos viduryje įkypai yra įtaisyti trys peiliai. Kopūstų galvos dedamos į dėžutę be dugno, kuri stumdama rankomis. Šis prietaisas buvo ne kiekvienuose namuose. Prireikus jis būdavo skolinamas iš kaimyno. Kopūstų valstiečiai stengdavosi prisirauginti visą statinę, kad užtektų žiemai ir pavasariui. Kad kopūstai ilgiau išsilaikytų, daugelyje vietų į statinės dugną dedama sveikų galvų, išpiovus šerdį. Supiaustyti kopūstai statinėje suslegiami sumušant medine buože. Iš prieskonių į raugiamus kopūstus dedama druskos, cukraus, kmynų, morkų, obuolių ar spanguolių. Dzūkijoje į statinės dugną įdedama keletas gabaliukų duonos, kad kopūstai įgautų geresnę rūgštį. Žiemai paliekama ir šviežių kopūstų, sukabinus juos už kotų rūsyje.

Burokai bei burokėliai irgi buvo rauginami; maistui vartojami tiek patys burokėliai, tiek jų rasalas. Burokėlių rauginimas labai paprastas: jie nuvalomi, kiek susmulkinami, sudedami į kubiliuką ir, apipylus vandeniu, pastatomi šiltoje vietoje.

Trečią vietą daržovių tarpe užėmė agurkai, kurie taip pat rauginami vasarai ir žiemai: raugiant vasarai, nupiaustomi abu agurko galai, kad greičiau įrūgtų, ir užpilami paprastu vandeniu; raugiant žiemai, agurkai užpilami atšaldytu virintu vandeniu. Iš prieskonių į raugiamus agurkus dedama vyšnių arba ažuolo lapų, krapų, druskos, kai kur dar juodųjų serbentų ar krienių lapų.

Indai kopūstams ir agurkams raugti išvalomi gana senovišku būdu: arba juose uždegami šiaudai, arba į vandenį sumetama įkaitintų akmenų. Paskui indai išplaunami karštu vandeniu ir, kad įgautų malonų kvapą, jie dar valomi kiečiais.

Kanapės. Netoli gyvenamojo namo, darže, paprastai buvo išskiriamas sklypelis kanapėms. Be kanapių pluošto, kuris ūkyje buvo reikalingas stiprioms virvėms vyti ir paprastiems audiniams austi, praėjusiame šimtmetyje iš kanapių buvo gaminamas ir vadinamasis *kanapių pienas*, kuris pasninkų metu pakeisdavo karvės pieną. Po I-jo pasaulinio karo kanapių sėjimas sumažėjo, kadangi valstiečiai virves iš dalies ėmė pirkti krautuvėje; nustota vartoti ir kanapių pieną.

Vaisiai, uogos. Valstiečiai maistui naudojo ir įvairias miško gėrybes: avietes, bruknes, žemuoges, mėlynės, spanguoles, riešutus. Senajame lietuvių kaime riešutų jaunimas atsinešdavo į pasilinksminimus, vakarones. Buvo renkami ir visi valgomieji grybai. Kai kuriuose Aukštaitijos rajonuose, ypač Dzūkijos miškų kaimuose, vadinamuosiuose *šiluose*, grybų ir uogų rinkimas buvo tapęs verslu, ir pajamos iš jų šeimos biudžete užėmė žymią vietą. Jie buvo pardavinėjami miestelių ir miestų turguose arba atvažiuojantiems supirkėjams. Jei arti namų pakankamai grybų ir uogų nebuvo, tai šeima visai dienai išvykdavo į tolimesnę apylinkę.

Įvairių grybų žiemai valstiečiai prisislėgdavo, o baravykų prisidžiovindavo. Baravykai rytiniuose Lietuvos rajonuose džiovinami dviem būdais: arba suveriami ant ilgų plonų balanų, arba suvarstomi ant vinių, sukaltų į lentą arba į rėmus iš karčių (antrasis prietaisas vadinamas *žėgliais*). Suvarstyti grybai vieną naktį džiovinami krosnyje, paskui surūšiuojami, suveriami ant virvučių į vainikus ir dar kiek padžiovinami, pakabinus virš krosnies.

Iš laukinių žolių visoje Lietuvoje maistui vartojamos rūgštynės, o rytiniuose rajonuose ir drėgnose pievose augantys barščiai, Varėnos rajone vadinami *grobūzdais* (*Heraclium spondylium*).

Senosiose lietuvių liaudies dainose dažnai minimi vyšnių sodai. Paprastai dideli sodai buvo dvaruose ir klebonijose. Nuo XX a. pradžios daugelyje valstiečių sodybų buvo užveisiami nauji sodai. Pagrindiniai vaismedžiai juose buvo obelys, kiek mažiau buvo kriaušių, trešnių. Sodų pakraščiais augo vyšnių ir slyvų krūmai, apynojai. Pastaraisiais dešimtmečiais iš Žagarės apylinkių paplito vadinamosios žagarvyšnės, pasižyminčios nedideliais, bet vaisingais krūmais.

Prieskonių tarpe pirmoji vieta priklauso svogūnams. Ypač daug svogūnų laiškų vasarą šaltibarščiams gaminti suvartoja rytinių rajonų valstiečiai. Be to, vartojami krapai, kmynai, česnakai ir labai retais atvejais — garstyčios bei krienai. Garstyčios labiau buvo vartojamos praėjusiame šimtmetyje pasninko valgiams gaminti. Iš piktinių prieskonių vartojama druska ir pipirai.

Iš piktinių produktų vartojamas cukrus. XIX a. valstiečiai cukrų vartojo tik iškilmingais atvejais; šiaip jį pakeisdavo medumi, nes daugelyje sodybų būdavo po keletą avilių bičių. Kiek padidėjo cukraus vartojimas ketvirtame šio amžiaus dešimtmetyje, kai Lietuvoje buvo pastatyti trys cukraus fabrikai. Tačiau kasdieniniame valstiečių gyvenime, pigumo sumetimais, cukrus daugiausia buvo pakeičiamas sacharinu.

Duona. Vienas seniausių ir pagrindinių lietuvių maisto produktų buvo duona, todėl liaudies kalboje ir dainose «duona» dažnai ne veltui vartojama viso maisto prasme. Net ir tada, kai visoje Lietuvoje paplito bulvės, kurios virto pagrindiniu valstiečių maisto produktu, kasdieninėje buityje be duonos vis tiek nebuvo apsieinama: šeimininkė, pastebėjusi, kad paėmė paskutinį kepalą, tuoj ruošdavosi kepti, o jei nesusėdavo, bėgdavo pas kaimynus pa-

siskolinti. Duoną lietuvių valstiečiai vartodavo dažniausiai tris kartus per dieną. Duona buvo valgoma su įvairiais maisto produktais, net su ruginių miltų koše; išimtį sudarydavo tik bulvės, kurios buvo valgomos be duonos.

Svarbi duonos reikšmė lietuvių valstiečių maiste rado atgarsį ir įvairiose liaudies tradicijose, papročiuose, prietaruose. Praėjusiame šimtmetyje marti, atvažiuodama į vyro namus, atsiveždavo duonkubilį ir ližę (Viduklės apyl.)¹². Kupiškio apylinkėse kraičvežiams būdavo įduodamas drobėje įvyniotas duonos kepalas, kad marti su savo rūgštimi nutekėtų vyro šalin¹³. Rytiniuose Lietuvos rajonuose moterys pirmą ir paskutinę rugiapiūtės dieną nešdavo į lauką duonos ir druskos ir palikdavo prie pirmojo pėdo, o vakare vėl parsinešdavo namo, kad išstisus metus užtektų duonos. Liaudies medicinoje iš trijų ar devynių gabaliukų duonos, surinktų įvairiuose namuose, buvo verdami vaistai. Vadinamoji šventos Agotos duona buvo vartojama gaisrui gesinti: ji būdavo apnešama tris kartus apie degantį pastatą ir metama į ugnį. Dėl tos pat priežasties, statant namą, tarp kitų daiktų po pamatais buvo dedamas ir gabaliukas Agotos duonos. Be to, duonos buvo duodama ir pirmą kartą pavasarį išgenamiems į ganyklas gyvuliams.

Kadangi duona buvo įgyjama sunkiu darbu, o daugelis valstiečių jos ne daug turėjo, tai ji buvo laikoma didelėje pagarboje. Vaikai iš mažų dienų buvo mokomi gerbti duoną: numetęs ant žemės gabaliuką, turėjo jį pakelti ir pabučiuoti. Trupiniai buvo surenkami ir atiduodami gyvuliams.

Visuose lietuvių baudžiauninkų maisto aprašuose pirmiausia minima duona, kepta iš nevėtytų, su pelais rugių, kuri buvo vadinama *bėraline duona*, *bėraliene*. Grūdus tokiai duonai pirmiausia reikėjo sugrūsti piestoje, o tik paskui buvo galima malti rankinėmis girnomis. Apie tokią duoną valstiečiai sakydavo: «Vienas grūdas — pelų pūdas». Duonos iš grynų rugių valstiečiai išsikepdavo šventėms. Ir vienoje baudžiovos laikų dainoje buvo dainuojama:

Ponai valgo duoną, dar ir pikliavotą,
O mes vargdienėliai — dirsių, nesijotą.

Panaikinus baudžiovą, bėralinė duona ėmė nykti iš valstiečių buities. XIX a. antrojoje pusėje tik nederliaus metais ir daugiausia vargingieji valstiečiai į duoninius grūdus dar primaišydavo kitų javų grūdų, kurių paprastai nenaudodavo duonai kepti, arba įdėdavo laukinių augalų sėklų ir šaknų, beržo ar lazdyno žirginių, burokų, nemažą dalį bulvių. Ypač sunkūs buvo I-jo pasaulinio karo metai, kada vokiškieji okupantai visiškai išvalydavo grūdus iš valstiečių svirnų.

XIX a. antrojoje pusėje—XX a. pradžioje lietuvių valstiečiams buvo žinoma dvejoja duona: paprasta ir plikyta. Kepant paprastą duoną, miltai įmaišomi šiltame vandenyje, ir duona kepama antrą dieną. Plikytai duonai miltai įmaišomi karštame vandenyje ir rauginami iki trijų dienų (tokia duona turi saldrūgštį skonį ir ne taip greit sensta). Daugelis valstiečių moterų moka abu duonos kepimo būdus, jų pasirinkimas priklauso nuo skonio ir turimo laiko. Pirmasis būdas senesnis ir labiau paplitęs, antrasis būdas daugelyje vietovių paplito tik XX a.

Iš prieskonių į duoną dedama druskos ir kmynų. Kepalus priimta daryti didelius, ovalius arba apvalius.

Valstiečiai pažino ir pikliuotą duoną, tačiau ji buvo kepama gana retai, nebent didžiosioms šventėms. Anksčiau įvairūs kvietinių miltų kepiniai ant valstiečių stalo retai tepasirodydavo. Kvietiniai miltai daugiausia buvo suvartojami kitiems valgiams gaminti — kankolienei virti, blynams kepti. Didžiosioms metinėms ar šeimos šventėms buvo kepamas pyragas iš pikliuotų

¹² KVDM Liaudies meno sk. BI 6240.

¹³ Tautosakos darbai, I, 254 (1935).

ar valcuotų miltų. Žinomas dar *ragaišis*, arba *kepaišis*, kepamas iš paprastai sumaltų miežinių ar kvietinių miltų. Neturtingesnėse šeimose jis švenčių metu atstodavo ir baltą pyragą.

VALGYMO REŽIMAS

Į kasdieninį valstiečių maistą tenka žiūrėti dviem požiūriais: pirma, koks jis buvo įvairiu dienos metu, antra, kaip keitėsi įvairiais metų laikais. Maisto kokybė bei jo rūšys įvairiais metų laikais priklausė nuo tuo laiku turimų produktų ir valgyimo režimo.

Pagal tradiciją valgį gamindavo pati šeimininkė, nepaisant to, kad šeimoje buvo dukterų; jos vasarą eidavo į laukų darbus, žiemą verpė, audė. Dukterys šeimininkei tik padėdavo ar ją pakeisdavo ligos atveju. Taip pat buvo, jei šeimoje buvo samdinė mergina. Buožiniuose ūkiuose, kur buvo po dvi samdines merginas, jos šeimininkaudavo pasikeisdamos: vieną savaitę laukuose dirbdavo, kitą savaitę maistą gamindavo. Produktus išduodavo ir ką gaminti nurodydavo pati šeimininkė.

Lietuvių valstiečiai paprastai valgydavo tris sykius per dieną. Būdinga, kad pusryčiai buvo duodami ne prieš išeinant į darbą, o kurį laiką padirbėjus. Tokiu būdu visas dienos darbas, ypač Aukštaitijoje, buvo padalytas į tris dalis — *paėmimus*: nuo darbo pradžios iki pusryčių, nuo pusryčių iki pietų ir nuo pietų iki vakarienės.

Tradicinėje valstiečių buityje kiekvienam dienos metu buvo gaminami nustatyti valgiai. Pusryčiams buvo paruošiami vienas ar du valgiai, priklausomai nuo srities. Aukštaitijoje paprastai buvo du valgiai. Vienas iš jų tai viralas — kopūstų ar burokų sriuba. Be to, pusryčiams buvo kepami dideli, per visą keptuvę blynai. Jie būdavo arba iš įvairių miltų — žirnių, miežinių, ruginių, griekinių, ar iš jų mišinio, arba iš tarkuotų bulvių, kai kada su miltų priemaiša. Geriausiai buvo laikomi kvietinių miltų blynai, tačiau iš kvietinių miltų Aukštaitijoje blynai gana retai tebuvo kepami. Blynai iš miltų kepami rauginti, dėl to jie jau iš vakaro įmaišomi *rėčkelėje*, padarytoje iš šulelių. Riebalų tokiems blynams kepti daug nereikia, nes keptuvė tik patrinama lašinių gabaliuku, ir jie esti sausi. Ant stalo jie sudedami patiesus drobės gabaliuką. Valgant blynai mirkomi riebaluose, svieste, grietinėje, arba valgomi su saldžiu ar rūgusiu pienu. Be blynų, dar buvo žinomos bulvinės *bandos*, kurios buvo kepamos pečiuje ant kopūstų lapų iš tarkuotų bulvių, primaišius miltų.

Siaurės Zemaitijoje būdingiausias pusryčių valgis buvo kasdieninė *košė*. Košės šeimininkės virėdavo labai įvairias — bulvines, iš ruginių miltų, pušines (iš bulvių ir ruginių miltų) ir kt. Bulvinei košei pirma būdavo išverdamos bulvės, jos nusunkiamos, sugrūdžiamos ir, sumaišius su pienu, gauta košė dar pavirinama. Verdant pusinę košę, pirma išverdamos bulvės, jos nusunkiamos, sugrūdžiamos ir vėl palengva virinamos, pripilant po truputį ruginių miltų. Rečiau verdama košė vien iš tarkuotų bulvių su pienu. Prie košės Zemaitijoje atskirai dar buvo gaminamas *pamirkalas*. Tam tikslui buvo naudojamas mažutis emaliuotas katiliukas, kuriame buvo išverdamas košėlė iš kvietinių miltų ir sumaišoma su atskirai paspirtais spirgučiais (*kresnomis*). Pamirkalas buvo supilamas į košės viduryje padarytą duobutę ir kiekvienas, pakabinęs košės šaukštą, jį pamirkydavo pamirkale. Kai kuriose vietovėse pamirkalas sumaišomas su koše. Kai kada prie košės buvo paduodama ir keptų lašinių, o pasninko dienomis kiekvienas prie košės gaudavo po pusę silkės. Be to, prie košės būtinai būdavo duodama duonos ir rūgusio pieno. Tokiu būdu, košė buvo gana stiprus valgis, ir sriubos nebuvo papročio virti.

Libiausiai valstiečių buityje buvo paplitusios burokų (*batvinių*) ir kopūstų sriubos. Burokai, kaip vienas pagrindinių valgių, minimi visuose XIX—XX a. lietuvių valstiečių buities aprašymuose. Jie verdami su mėsa ar lašiniiais, kurie Užnemunėje ir vidurio Lietuvoje paduodami pusryčiams, o Aukštaitijoje pietums. Burokai ir mėsa valgoma su duona ar atskirai virtomis bulvėmis, kurios paduodamos į stalą neluotos. Užnemunėje bulvės paduodamos slėsnose *kašėse*, pintose iš lazdynų plėšų. Kai kuriose Zemaitijos vietovėse (Varnių raj.) virtos bulvės valgant sudedamos ne ant stalo, o pastalėje *kraitelėje*. Be to, rytiniuose rajonuose pusryčiams dar paduodama užsisrėbti prėskos pieniškos kruopų sriubos.

Aukštaitijoje pietų atskirai nebeverdama, o duodama tai, kas buvo likę nuo pusryčių. Kad sriuba neatvėstų, ji pastatoma krosnyje. Užnemunėje taip pat pašildoma nuo pusryčių likusi sriuba. Zemaitijoje, kur buvo paprotys pusryčiams virti košę, pietums visada buvo verdama sriuba su mėsa. Be kopūstų ir burokų, čia mėgstama *bulvienė*, į kurią dėl tirštumo įpilama kruopų. Kai kada mėsą bulvienėje pakeičia *užtrinas*, kuris supiaustomas smulkiais gabalėliais: jis suteikia sriubai savotišką skonį. Zemaitijoje dar verdama *šutynė*. Tai viralas iš nuskustų ir stambiai supiaustytų bulvių, verdamas su mėsa. Nuo bulvienės šutynė skiriasi tuo, kad į ją pilama mažai vandens, ir bulvės troškinamos sandariai uždarytame inde. Vidurio Lietuvoje pietums ir iš dalies pusryčiams buvo gaminami įvairūs virtiniai su mėsa, lašiniiais, varške.

Vakarienei dažniausiai verdamos pieniškos sriubos, kurių tarpe pirma vieta teko *kankolienei*. Kukuliai tokiai sriubai paruošiami dvejopai: arba padaroma tešla ir ji pirštais sugnaiboma, arba dubenyje miltai apipilami vandeniu ir šaukštu sumaišomi; antruoju atveju sriuba dėl išlikusių miltų pasidaro tirštesnė. Vakarienei verdamos pieniškos sriubos ir iš miežinių kruopų, grucės. Pienas į sriubą supilamas arba prieš baigiant virti ir jis dar pavirinamas, arba sriuba užpilama pienu jau išvirus. Mėgstamas vakarienės valgis, ypač prasidėjus bulviakasiui, buvo *kleckynė* — pieniška sriuba iš tarkuotų bulvių kukulių. Užnemunėje vakarienei dažnai verdamos bulvės, kurios valgomos su rūgusiu pienu, o Aukštaitijoje — ir su saldžiu pienu (vieno ar kito pieno pasirinkimas priklauso nuo valgančiojo skonio).

Valstiečių maistas keisdavosi ir priklausomai nuo metų laiko. Ypač tai buvo jaučiama nepasiturinčiųjų valstiečių šeimose, nes čia maisto produktų rūšys pavasarį sumažėdavo, kartu pablogėdavo ir pats maitinimasis. Teritorijos atžvilgiu maistas ypač pablogėdavo rytiniuose rajonuose. Čia, greičiau pristigus mėsos, duonos, bulvių, būdavo verdamos sriubos iš laukinių žolių — rūgštynių, dilgėlių, balandų, grobūzdų (barščių). Vienas sunkiausių mėnesių buvo liepa, kai praėjusių metų produktai pasibaigdavo, o šviežių dar nebūdavo. Ne veltui šį mėnesį valstiečiai vadindavo «mėnesiu su devyniasdešimt devyniom dienom». O vasarą kaip tik pasitaikydavo sunkieji laukų darbai. Kad bent iš dalies turėtų mėsos, valstiečiai saugodavo tam laikui rūkytą skilandį, kurį virėdavo sriuboje arba valgydavo žalią.

Sezoniniai pasikeitimai pasireiškėdavo ir valgyimo režime. Vasaros metu tarp pietų ir vakarienės dar buvo valgomi pavakariai, kurie prasidėdavo gandrims atskridus ir pasibaigdavo su jų išlėkimu, rečiau su bulviakasiu. Pavakariams buvo išverdamas kavos arba geriamas pienas su duona, sviestu, sūriu ar kuo nors kitkuo. Pavakariai dirbantiesiems į laukus būdavo nunešami arba jie po pietų išeidami į darbą pasiimdavo patys.

Aukštaitijoje nuo pavasario, ypač kai prasidėdavo sunkieji darbai, pavyzdžiui, arimas, būdavo duodama užvalgyti ir prieš pusryčius — duonos su sūriu ar ką tik iškeptų blynų. Kai kuriose rytinių rajonų vietovėse toks valgis paprastai buvo duodamas ketvirtadieniais ir sekmadieniais. Kupiškio apylinkėje samdiniai samdos metu net specialiai susitardavo, kad jie gaus

priešpusryčius. Žemaitijoje priešpusryčių nebuvo, čia sunkiųjų darbų metu buvo valgomi priešpiečiai. Tačiau jei pavakariai buvo būtini, tai priešpiečiai tokie nebuvo. Kaip matome, kartais buvo valgoma net penkis kartus per dieną. Tačiau reikia turėti galvoje, kad valstiečio darbas prasidėdavo saulei tekant ir baigdavosi jai nusileidus.

Kaipgi keisdavosi maistas paskirais metų laikais? Pirmiausia, maistas pablogėdavo pavasarį, o pagerėdavo rudenį. Vasarą padidėdavo pieno ir jo gaminių suvartojimas, žiemą — mėsos. Dėl to laikotarpis žiemą, nuo gruodžio mėn. pabaigos iki vasario—kovo mėn., kada valstiečiai skersdavo kiaušes ir daugiau suvartodavo mėsos, turėjo ir savo pavadinimą — *mėsėdis*.

Žiemą dažnai buvo verdamos raugintų kopūstų ir burokų sriubos, pavasarį ir vasarą — rūgštynių, burokėlių stiebų sriubos. Kai pasibaigdavo rūgštynės, beveik kasdieninis rytinių rajonų valstiečių, ypač neturtingųjų, valgis buvo *kaladnykas*. Jam pirma pagaminama *rūgštis*: rankinėmis girmomis stambiai sumalami rugiai ir specialiai kepama labai rūgšti duona, kuri rauginama 2—3 dienas. Paskui ji supiaustoma gabalais ir džiovinama krosnyje. Tokios džiovintos duonos gabalai sumetami į vandenį, ir po dienos pasidaro gira. Buvo ir paprastesnis rūgšties pagaminimo būdas: ruginiai miltai apipilami verdančiu vandeniu, ir per 2—3 dienas jie įrūgsta. Kaladnykas iš rūgšties paruošiamas trimis būdais: 1. įpiaustoma svogūnų galvučių ar laiškų, 2. agurkų ar ridikėlių, 3. išverdama gabalėliais supiaustytų burokų stiebų ir supilama į rūgštį. Kaladnykas valgomas su bulvėmis ar duona. Be to, rūgštis buvo vartojama vietoj acto.

Aprašomuoju laikotarpiu pastebimas laipsniškas maisto keitimasis. Nuo XX a. pradžios ėmė nykti kai kurie senoviškieji valgiai. Senosios maisto rūšys išliko senesniųjų šeiminių virtuvėse. Nemaža įtakos turėjo ir miestas, pavyzdžiui, šio amžiaus ketvirtajame dešimtmetyje Užnemunėje ir vidurio Lietuvoje pusryčiams vietoj sriubų pradėta duoti arbatą ar kavą su duona, sviestu, kiaušiniene. Tačiau toks maisto pasikeitimas neprigijo visoje Lietuvoje ir daugiausia pasitaikydavo šeimose, kur nebuvo samdinių. Šiokios tokios įtakos maisto keitimuisi turėjo ir tuo metu miesteliuose organizuojami šeiminkavimo kursai, kuriuose jų lankytojos buvo mokomos iš tų pačių produktų paruošti įvairesnių valgių.

Kadangi dar iki netolimos praeities didesnės valstiečių dalies kasdieninis valgis buvo menkas, tai nors sekmadieniais buvo stengiamasi jį pagerinti. Moterys tada turėdavo kiek daugiau laiko, nes pagal tradiciją sekmadieniais ir švenčių dienomis laukų darbai nebuvo dirbami. Šiaip sekmadienių valgiai būdavo tie patys, kaip ir paprastomis dienomis, tačiau jie buvo paruošiami maistingiau ir gardžiau — įdedama daugiau riebalų, grietinės. Kadangi mėsa ne kiekvieną dieną pasirodydavo ant valstiečio stalo, tai sekmadieniais stengdavosi jos išvirti daugiau. Vidurio Lietuvoje sekmadieniui buvo kepamas miežinių ar kvietinių miltų ragaišis arba nedidelės *bandelės*. Bandelės buvo valgomos pusryčių metu su spirgučių, taukų ir grietinės padažu. Be to, pusryčiams dar buvo verdama sriubos — burokų, kopūstų ar kruopų. Sekmadieniais pusryčiai buvo valgomi kiek vėliau negu paprastomis dienomis. Vasaros metu sekmadieniais pavakarių dažniausiai nebūdavo, nes ir pietūs būdavo vėlesni. Vakarienė tada ne visada buvo atskirai verdama: pakakdavo atsigeriti pieno su koku nors užkandžiu arba nuo pietų likusios sriubos.

Įvairių valstiečių sluoksnių maitinimasis praityje skyrėsi kiekybinio ir kokybinio atžvilgiais. Nepasiturinčiųjų valstiečių maistas buvo žymiai mažiau kaloringas. Nepasiturintieji valstiečiai kai kurių maisto produktų, ypač geresnių, vartojo labai ribotai. Jie galėjo pasiskersti per metus tik po vieną bekoną, todėl mėsos užtekdavo ilgiausiai iki balandžio mėnesio, o nedidelę lašinių atsargą jie stengdavosi išsaugoti sunkiesiems vasaros darbams.

Nepasiturintieji valstiečiai vietoj karvės išlaikydavo tik ožką. Tačiau ir tie, kurie turėjo karvę, sviestą nešdavo parduoti į turgų. Tik žiemai, kada karvė užtrūkdavo, jie pasilikdavo savo reikalams 2—3 kg sūdyto sviesto. Mažžemiai valstiečiai patys kiaušinius tevalgydavo per šventes, o šiaip visus parduodavo.

Jei praėjusiame amžiuje ir šio amžiaus pradžioje atitinkamu dienos metu beveik visose valstiečių pirkiose buvo galima aptikti tuos pačius tradicinius valgius, tai buržuazinės Lietuvos metu, kada ypač pasireiškė valstiečių diferenciacija, maisto racionas pasidarė žymiai magesnis. Neturtingųjų valstiečių pagrindinis maisto produktas tapo bulvės, iš paskirų valgių išliko *buza*, arba *putra*, kurią virdavo iš keleto saujų ruginių, griekinių ar miežinių miltų. Vaikų valgio šie valstiečiai taip pat negalėjo kuo nors pagerinti, ir jie valgydavo tą patį maistą kaip suaugusieji.

Jei XIX a. šeiminkai dar valgydavo prie vieno stalo su samdiniais, tai jau buržuazinės Lietuvos metu buožiniuose ūkiuose šeiminkams maistas buvo gaminamas atskirai, ir jie valgydavo ne prie bendro stalo. Šeiminkė, išduodama samdinei merginai produktus, nurodydavo, iš kurių virti šeiminkams, iš kurių samdiniams¹⁴. Samdiniams buvo duodami prastesni produktai. Užnemunėje šeiminkų atsiskyrimo nuo bendro stalo atvejų pasitaikydavo dar anksčiau (XIX a. antrojoje pusėje). S. Matulaitis savo atsiminimuose rašo, kad iš pradžių maistas atskirame kambaryje buvo duodamas tik mažiems vaikams ir besimokantiems, o vėliau ir kiti šeiminko šeimos nariai, pavalgę prie bendro stalo, eidavo į kitą kambarį paragauti ko nors geresnio, kol pagaliau ir visai atsiribodavo nuo samdytos šeimynos¹⁵.

Pagal lietuvių valstiečių tradicijas šeiminkė, išvažiuojant samdiniams metų pabaigoje į savo namus, duodavo jiems vadinamąjį *paviržį*, t. y. produktus, kurie nebuvo numatyti metų pradžioje derantis dėl atlyginimo. Paviržio dydis priklausė nuo šeiminkų pasiturimumo ir nuo metų eigoje buvusių santykių tarp šeiminkų ir samdinių. Jį išskirdavo pati šeiminkė. Paprastai pavirži sudarydavo kepalas duonos, kilogramas ar pora lašinių, avies šlaunis ar kitokios mėsos gabalas, dešra.

Paprastomis dienomis valstiečiai valgydavo toje pačioje patalpoje, kur maistas buvo gaminamas — Žemaitijoje *užpečinėje*, Aukštaitijoje — *pirkioje*, *gryčioje*. Užnemunėje — *kuknioje*. Aukštaitijoje, kur šia patalpa baigdavosi gyvenamasis namas, stalas stovėjo lygiagrečiai su galine siena; Žemaitijoje už virtuvės (*užpečinės*) dar buvo kambarys, tad stalas buvo statomas prie išilginės sienos, kad neužstotų praėjimo. Vasaros metu stalas buvo išnešamas į kiemą ar sodą.

Jei darbininkai dirbdavo netoli namų, tai pusryčiauti pareidavo namo, jei toliau, — valgis buvo nešamas į laukus. Pusryčių ir pietų darbininkai pareidavo kam nors pakvietus. Vasarą po pietų buvo 1—2 valandų pogulis. Vakarieniauti nebuvo kviečiama: po darbo visi eidavo namo ir valgydavo.

Susėdimo už stalo tvarka buvo tradicinė, kiekvienas šeimynos narys turėjo savo pastovią vietą. Susėdimas prie stalo, iš vienos pusės, išreiškė santykius tarp šeimos narių (vyrų ir moterų, suaugusių ir vaikų), iš kitos pusės, — tarp šeiminkų ir samdinių. Šeiminkas sėsdavo stalo gale, krikštasuolėje, moterys ir vyrai vieni prieš kitus: vyrai palei sieną, moterys kitoje pusėje. Šeiminkė valgydavo kartu ir sėsdavo prie to stalo kampo, kuris buvo arčiausia krosnies ar plytos, kad patogiausia būtų atnešti valgi. XX a. paprotys griežtai laikytis savo nuolatinės vietos ėmė nykti. Vaikus taip pat imta sodinti prie stalo, šalia motinos.

¹⁴ AES 10 (12), Joniškio raj.

¹⁵ Stasys Matulaitis, Atsiminimai, 26, Vilnius, 1957.

Jei besiruošiant valgyti ar valgant atėidavo pašalinis žmogus, jis irgi buvo kviečiamas prie stalo. Pakviestasis retai sėsdavosi, juo labiau, jei buvo iš to paties kaimo, dėkodamas ir atsikalbinėdamas, kad jis ką tik valgęs. Jei svečias buvo iš toliau atvykęs, jis buvo sodinamas į šeimininko vietą arba arti jo, išskyrus elgetą, kuris buvo sodinamas kitame stalo gale, kur paprastai sėdėdavo piemuo.

Valstiečiai prausdavosi ne tuoj atsikėlę, o prieš pusryčius. Prieš kitus valgymo kartus nusiplaudavo rankas, bet ne visada, žiūrint kokį darbą dirbo.

Visoje Lietuvoje buvo žinomas toks paprotys. Prieš valgant tais metais kokį nors naują valgį, vyresnysis surėždavo jaunesniam šaukštu į kaktą, sakydamas, kad tai naujiena. Jaunesnis, norėdamas vyresniam surėžti, turėdavo išgauti jo leidimą netiesioginiu klausimu. Pavyzdžiui, jis sakydavo, kad arkliai tempė vieškeliu vežimą ir pamatė ant kelio gulintį akmenį. Ar galima jį aplenkti? Jei paklaustasis nesuprasdavo, kas slypi šiame klausime ir atsakydavo teigiamai, tai gaudavo šaukštu į kaktą.

XIX a. beveik visi valgiai buvo valgomi iš bendrų indų. Jei šeimyna buvo didelė, tai ant stalo buvo statoma pora dubenių. Vaikams ant suolo taip pat buvo pastatomas bendras indas. Ypač to buvo laikomasi šeimose, kur buvo samdinių, nes jie nesutikdavo valgyti kartu su vaikais. Kai kur rytų Lietuvoje dar ir dabar galima pamatyti valgant iš bendrų indų, tačiau jau nuo šio šimtmečio pradžios daugelyje Lietuvos vietų pradėta valgyti iš atskirų indų. Sriuba paduodama dubenyje, iš kurio kiekvienas įsipila į savo dubenėlį, o košė iš karto paduodama kiekvienam atskirai. Duonos kepalas ir peilis padedamas arčiau šeimininko, nes ją raikyti — jo pareiga.

Daugelis XIX a. ir ankstesnių šaltinių rodo, kad lietuviai buvę labai vaisingi. Atvykusį svečią valstiečiai priimdavo kuo nuoširdžiausiai. Jis buvo vedamas į geresnius kambarius, sodinamas į pačią garbingąją vietą — krikštasuolę. Jei svečias atvykdavo paprastą dieną, tai su juo sėsdavo tik šeimininkas. Svečių buvo stengiamasi tuoj kuo nors pavaišinti. Pirmąsias greitosiomis paruoštas vaišes sudarė tokie valgiai, kuriuos patys valstiečiai ne kasdien vartodavo: kiaušininė ar blynai, dešra ar skilandis, sūris, medus, degtinė arba alus. Vaišės buvo paduodamos geresniuose induose. Svečias pirmasis nepradėdavo valgyti ir gerti. Lietuvių vaišėse labai priimtas raginimas. Yra net priežodis: «Visko buvo, tik raginimo nebuvo». Gerti pradėdavo pats šeimininkas, kreipdamasis į svečią žodžiais: «Į sveikatą». Jei svečias pasitaikydavo šeštadienį, tai jis buvo kviečiamas į pirtį.

Iš šios apžvalgos matome, kad XIX a. antroje pusėje ir XX a. pradžioje įvairių socialinių grupių valstiečių maistas buvo skirtingas: visų pirma, skyrėsi pasiturinčiųjų bei vidutinių ir mažžemių bei bežemių valstiečių maistas. XX a. iš pirmosios grupės dar išsiskyrė buožės, kurie ėmė valgyti pagerintą maistą ir atskirai nuo samdinių. Gerieji ir maistingieji produktai, kaip mėsa, sviestas, buvo sunkiau prieinami neturtingiesiems valstiečiams, pagrindinis jų maisto produktas buvo bulvės. Neturtingųjų valstiečių tarpe labiau pasireiškė ir maitinimosi sezoniškumas, būtent, maistas ryškiai pablogėdavo pavasarį ir vasarą.

Lietuvių valstiečių maistas ryškiai skyrėsi ir priklausomai nuo atskirose Lietuvos teritorijos dalyse susidėjusių skirtingų ūkinių sąlygų, kultūrinio lygio ir žemės derlingumo. Kai kuriuos sritinius maisto ypatumus galima paaiškinti ir senomis liaudies tradicijomis. Maisto atžvilgiu Lietuvoje galima išskirti šias sritis: šiaurės vakarų (kasdieninės košės, kastingis), rytų (kasdieniniai blynai ir sriuba pusryčiams) ir tarpinę tarp jų — vidurio (įvairūs virtiniai). Užnemunės valstiečių tradicinį maistą reikia priskirti prie rytinės etnografinės srities, tačiau paskutiniaisiais dešimtmečiais čia pastebima ryški miesto raciono įtaka.