

KALĖDOS – kasmet gruodžio 25–26 d.

Parengė Knstantinas Prušinskas

Nuotraukos Bonifacio VENGALIO

Kalėdos švenčiamos tuoj po Kūčių – gruodžio 25–26 dienomis. Tai didžiausia, linksmiausia metų kalendorinė šventė. Seniau jas švęsdavo ir ilgiau – 3, o kai kus ir daugiau dienų.

Kalėdos – Saulės sugrįžimo, svarbiausia Saulėgrįžos ciklo šventė. Seniau per Kalėdas žmonės švęsdavo ir Naujuosius metus. Kalėda simboliškai vaizduojama kaip sugrįžtanti Saulė. Lietuvai priėmus krikščionybę, senąją, dar iš pagonybės laikų mus pasiekusią Kalėdų šventės prasmę, papildė krikščioniškoji – Dievo sūnaus Jėzaus gimimas.

Seniaus Lietuvos kaime per Kalėdas pasibaigdamo samdinių tarnavimo laikas. Dažniausiai iki Kalėdų jie atsisveikindavo su savo šeimnininkais ir išeidavo Kalėdų švęsti į savo gimtuosius namus. Nuo seno gyvuoja tradicija pirmąją Kalėdų dieną visiems būti savo namuose, bet daugelyje Lietuvos vietų Kalėdų pirmąją dieną buvo laukiama užsukant žydų tautybės žmonių – jei jie į namus užeidavo, sakydavo, kad laimė sodybą aplankė.

Kaip ir per Kūčias, Kalėdų pirmąją dieną elgiamasi gana santūriai. Tą dieną namuose būnama su saviškiais. Kai visi grįžta iš bažnyčios, padengiamas šventinis stalas, ant jo padedama ir nuo Kūčių likusių patiekalų. Valgoma daug, nes sakydavo, kad tik sočiai pavalgęs gali tikėtis gero ateinančių metų derliaus ir sveikatos sau bei visiems šeimos nariams.

Kalėdos ne Kalėdos, jei ant stalo nebus keptos, virtos ar rūkytos kiaulienos, sūrio, namuose kepto pyrago, vyniotinių, medaus, obuolių, riešutų. Dažnai kalėdų pirmąją dieną patiekdavo ir troškintų kopūstų su kiauliena, karštų bulvių, šiupinio su kiaulės uodega, kartais – ir virtą kiaulės galvą, keptą paršeljį. Būna ant stalo ir kumpio, dešrų, virtų ir keptų mėsos vyniotinių, šaltienos, dešros. Iš gėrimų nuo seno populiariausia naminė gira ir alus.



Antroji Kalėdų diena – Šv. Stepono diena, svečių lankymo ir jaunimo pramogų diena. Seniau buvo tradicija per Kalėdas bažnyčioje šventinti avižas. Tą dieną seniau kaimuose pasirodydavo ir „kalėdotojai“ (laimės nešėjai) – grupelės persirengusių jaunų žmonių. Populiariausi kalėdotojų personažai, kaip ir per Velykas, – ožys, vengrai, čigonai, mirtis (žem. *smertis*), arklys, gervė, meška. Jų priedermė – lankyti sodybas, sakyti gražias oracijas, giedoti kalėdines giesmes, sveikinti sutiktuosius, linkėti žmonėms sveikatos, gero derliaus. Aplankyti šeimnininkai juos pavaišindavo, duodavo dovanų. Daugelyje Lietuvos vietų persirengėliai siausdavo visą tarpušventį – nuo Kalėdų iki Trijų karalių. Daugiausiai jų būdavo per vadinamąsias Mažąsias arba Riebiąsias Kūčias.

Persirengėliams užsukus į sodybą, šeimnininkai juos pasodindavo už šventinio stalo, ant kurio degdavo blogį apvalančios žvakės, pavaišindavo

(Nukelta į 38 p.)



tradiciniais kalėdiniais valgiais. Atsidėkodami persirengėliai dar kiek padainuodavo, pamuzikuodavo, šeiminiams įvairių palinkėjimų nepagailėdavo ir, atsisveikinę patraukdavo toliau, stengdamiesi visas kaimo sodybas aplankyti, nes tik taip buvo galima tikėtis gerų ateinančių metų. „Kalėdotojai“ lankydavo ir ligonius, vienišus, skurde gyvenančius senelius.

Per Kalėdas sodybas nuo seno lankydavo ir Kalėda, kurio funkcijos anksčiau beveik nesiskyrė nuo „kalėdotojų“. Jis dažniausiai sodybas lankydavo kartu su minėtais persirengėliais. Dažnai Kalėda būdavo kuris nors augesnis kaimo piemenukas, apsitaisęs kaip koks senelis – jis vilkėdavo baltais kailiniais, būdavo įsimovęs į ilgus batus. Būtinai Kalėdos atributai – lininė ilga barzda ir lazda. Pasak etnologų, šis paprotys atėjo iš gilios senovės, kai žmonės per šventes lankydavo žyniai. Kalėda ne dovanas dalydavo, o žmones laimindavo, jiems sėkmės, gerovės ir sveikatos linkėdavo, grūdus, kaip sėkmės garantą, barstydavo, su vaikais ratelius sukaldavo. Jis kartu su „kalėdotojais“ gesmes giedodavo, muzikuodavo, būdavo su visais atvykėliais už stalo pasodinamas ir pavaišinamas. Kalėdos dovanos? Jokių materialių, tik dvasinės – palinkėjimai ir kt. Kartais vis dėlto dovanų maišelį jis turėdavo, o jame būdavo saldumynai – riestainiai, pyragėliai ir kt.

Tikima, kad Kalėdos, kaip ir Kūčios, turi magišką prasmę, jos gali nulemti ateinančių metų laimę, derlių, šeimyninę gerovę. Tokiu laikotarpiu namuose būdavo prisimenami saulėgrįžos laikotarpiui būdingi burtai, orų spėjimai. Sakydavo: jei Kalėdos baltos –

tai Velykos žalios, jei be sniego – tai per Velykas tikrai snigs. Jei Kalėdų pirmoji diena graži, saulėta – visi metai bus geri. Jei per Kalėdas miške medžiai apšarmoję, bet šiaip jau lauke nelabai šąla – vasara bus lietinga, galima tikėtis stiprių perkūnijų.

Orų spėjimai

- Jei Kalėdų rytą šalta – laukia vėlyvas pavasaris, snigs net per Velykas.
- Jei Kalėdų pirmoji diena graži, saulėta – visi metai bus geri.
- Jei per Kalėdas miške medžiai apšarmoję, bet šiaip jau lauke nelabai šąla – vasara bus lietinga, gali tikėtis stiprių perkūnijų.
- Jei Kalėdų dieną iš šieno byra sėklos – ateinančios metai bus geri.
- Jei per Kalėdas stipriai pasnigę – per Velykas žolė jau žaliuos.

Tarpušventis

Tarpušvenčiu vadinamas laikotarpis tarp Kalėdų ir Užgavėnių. Tai – žemdirbių atokvėpio metas. Visi tarpušvenčio vakarai vadinami šventvakariais.

Seniau sakydavo, kad šiuo metų laiku negalima dirbti sunkių darbų, nes tikėta, jog jei to nepaisysi, bus daugiau bėdos negu naudos – ledai javus išmuš ir kitokios negandos lankys. Buvo tikima, jog visišškai nieko sunkaus negalima dirbti saulei nusileidus.

Didžiausios jaunimo linksmybės prasidėdavo Kalėdų antrosios dienos vakare ir tęsdavosi iki Užga-



vėnių. Šiuo laikotarpiu vakaronės, šokiai, pasidainavimai kaime būdavo įprastas reiškinys. Tuo metų laiku daugiausiai ir piršlybų, vestuvių vykdavo.

Eglutė namuose stovėdavo iki Trijų Karalių.

Vakarais nuo Kalėdų iki Trijų karalių seniau vyresni kaimo žmonės dažniausiai rinkdavosi kurioje nors troboje ir užsiimdavo smulkiais žiemos darbais: vieni verpdavo, siūdavo, kiti pančius vydavo. Būdavo ir pramogaujama, giminės lankomos, vykstanta į svečius, nes visi svarbiausi lauko darbai užbaigti, tad laisvo laiko tam yra. Iš peties tokiu metu triūsia tik tie, kas statybomis užsiėmęs, kam malkų miške reikia prisiruošti ir namo parsivežti.

Susibėgę vaikai ir jaunimas mėgdavo vaišintis, mįsles minti, įvairius nutikimus pasakoti, senolių porintas legendas ir padavimus prisiminti, dainas dainuoti, ratelius sukti.

Kalėdų stalas

Kalėdų vaišės ruošiamos iš anksto, kai gaminami ir Kūčių patiekalai, nes sakoma, kad Kalėdų dieną nieko negalima dirbti. Tradiciškai per šventes Žemaitijoje valgoma daug ir įvairaus maisto. Nuo seno tikėta, kad tik toje sodyboje, kur namiškiai ir svečiai per šventes linksmi ir sotūs, kur šalia vargingai gyvenantis kaimynas neužmiršamas, per metus viskas gerai seksis, geras derlius užderės, gyvuliai seksis, bitės daug medaus prineš – tiems namams Dievas bus palankus. Žemaičiuose iki pat šiol gyvas tikėjimas, kad tik tas žmogus, kuris kitam gera daro, per šventes vargšų neužmiršta, po mirties gali tikėtis Dievo malonės. Žinoma, kad senovėje pirmuosius Kalėdų vaišių kąsnelius ir pirmąsias taures gėrimų mūsų protėviai aukodavo vėlėms – maistą numesdavo žemyn (dažnai po stalu), o gėrimus išpildavo į kambario kampą. Na, o visa, kas likdavo nuo Kalėdų stalo, būdavo nunešama ir padedama ant mirusiųjų kapų.

Per pusryčius dažniausiai valgomi šalti patiekalai, daug kur ir šiupinys su kiaulės uodega. Itin mėgstamas Kalėdų valgis – troškinti kopūstai su kiaušiena ir karštomis bulvėmis (kiauliena per Kalėdas simbolizuoja sotumą ir skalsą). Šventėms išverdama šaltienos (košelienos). Kalėdų dieną žemaičiai neapsieina ir be naminio pyrago, sūrio, medaus, obuolių, grybų, riešutų. Daugelis pyragą paskanina aguonomis, uogomis, kepa gardžius saldžius vynio-



tinius. Ant Kalėdų stalo tradiciškai dedama ir tai, kas liko nuo Kūčių vakarienės. To gero reikia neužmiršti nunešti ir gyvuliams. Mėgstamas ir alus, naminė gira.

Tradicioniai žemaičių Kalėdų ir Tarpušvenčio valgiai

Pyragas su aguonų įdaru

Pyragui iškepti reikės pusės kilogramų miltų, 300g aguonų, apie 170 g sviesto, tiek pat cukraus, 300 ml pieno, 1 kiaušinio, 25 g šviežių mielių, žiupsnelio vanilinio cukraus, cinamono, druskos.

Gaminant mielinę tešlą pyragui užviriname ir iki kūno temperatūros atvėsiname pieną, mieles susmulkiname, užpilame 2 šaukštais pieno, įberiamė cukraus, pastatome šiltai ir palaukiame kol tešla pakils. Tada į persijotus miltus suberiamė druską, cukrų, vanilinį cukrų. Viską gerai išmaišome ir į viduje padarytą duobutę supilame mieles, taip pat ir išplaktą kiaušinį, likusį pieną, tada viską gerai išmaišome, užpilame ištirpdytą sviestą ir padedame šiltai. Po valandos dar kartą tešlą išminkome, tada iškočiojame ant miltų pabarstyto pagrindo. Lakšto storį pasirenkame savo nuožiūra. Iškočiotus tešlos lakštus aptepame virš garų ištirpintu sviestu.

Įdarui skirtas aguonas nuplikome verdančiu vandeniu ir paliekame apie pusvalandį vandenyje, kad išbrinktų. Tada jas nuvarviname, suberiamė cukrų, išplakame ir gautą masę tolygiai paskirtome ant tešlos lakštų, juos susukame į ritinį, sudedame į miltų pabarstytą kepimo formą, aptepame kiaušinio plakiniu, pašauiname į orkaitę ir kepame 200 laipsnių temperatūroje apie 30–40 minučių.

(Nukelta į 40 p.)



Žemaitiškas kastinys

Jam pagaminti reikės 1,5 l geros kaimiškos grietinės (jei ji perkama parduotuvėje, turėtų būti 40 proc. riebumo), arbatinis šaukštelis sviesto, 50 g kmynų (vietoje kmynų galima naudoti smulkintą česnaką arba česnakų sultis, karčiuosius pipirus, smulkintus krapus, svogūnų laiškus), druskos pagal skonį.

Sukant šventinį kastinį, iš pradžių imame šaukštą grietinės ir šaukštelį minkšto sviesto, sudedame į molinį indą ir sukame masę mediniu šaukštu – visą taiką vis į tą pačią pusę. Susidarius „kruopelytėms“, indą įstatome į puodą su karštu vandeniu, tačiau žiūrime, kad puode esančios masės neperšildytume. Iškelę iš vandens į puodą, vėl dedame į jį šaukštą grietinės ir šildydami vėl sukame. Taip reikia kartoti kol į puodą bus sudėta visa grietinė. Sukant stengiamės, kad nesusidarytų pasukų. Jei jų atsiranda, vėl reikia puodą merkti į karštą vandenį ir, prižiūrint, kad masė neperkaistų, sukti tol, kol susidaro vientisa, balsvos spalvos masė. Kai ji pradeda tirštėti sudedame kmynus (kaip jau rašyta, vietoje jų šeimnininkė gali naudoti smulkintą česnaką arba česnakų sultis, karčiuosius pipirus, smulkintus krapus, svogūnų laiškus), įberiama druskos. Kastinys turi būti sūrokas, nes jis bus valgomas su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis. Skanu kastinį valgyti ir su duona, kiaušiniiais. Jo galima prisikąsti ir valgant sriubas, košes, ypač bulvių.

Gaminant šventinį kastinį, prieš išpilstant jį į lėkštutes, kai kurios šeimnininkės jį paskirsto į kelius indelius ir nudažo keliomis spalvomis (dažytą kastinį reikia suvalgyti ne vėliau kaip kitą dieną). Jei norima gelsvos spalvos, į kastinį dedama kiaušinio trynio arba įpilama truputį morkų sulčių, o tada masė gerai išmaišoma. Dažniausiai dažoma burkėlių sultimis. Kai kastinys nudažytas, iš kiekvieno indelio jo imama po šaukštą ir lėkštelėse suformuo-

jami vienas prie kito prigludę kastinio „lapeliai“.

Būna atvejų, kad dėl vienokių ar kitokių grietinės ypatumų, kastinį susukti sunku. Tada rekomenduojama masę įdėti dar šiek tiek minkšto sviesto.

Sukant kasdienį, kiek liesesnį kastinį, papildomai dar naudojame ir rūgusį pieną arba kefyrą (stiklinę arba daugiau). Tokį kastinį sukame taip pat, kaip ir šventinį, tik kartu su grietine vis įpilama ir rūgusio pieno arba kefyro. Šiuo atveju dar labiau aktualu, kad sukant masė nebūtų peršilyta.

Žemaitiškas šiupinys

Šiupiniui pagaminti reikės stiklinės pupų, tiek pat žirnių, pupelių, perlinių kruopų, 5–7 bulvių, 1 kg mėsos, pipirų, lauro lapelių, druskos, žiupsnelio kitų mėgstamų prieskonių.

Iš vakaro nuplauname, atskiruose induose išmircome pupas, pupeles, žirnius, perlines kruopas. Kitą dieną į puodą įpilame šaltą vandenį (apie 3 litrus) sudedame gabalėliais supjaustytą mėsą, ją kiek pavirę, suberiame išmirkytus žirnius, pupas, pupeles, perlines kruopas ir retkarčiais pamaišydami dar kiek paverdame. Kai mėsa pradeda minkštėti, sudedame supjaustytas bulves ir verdame kol jos suminkštėja. Tada pagal skonį įberiame druskos, kitų prieskonių ir dar trumpai paverdame, nusunkiame vandenį ir šiupinį sukrečiame į švarų indą. Tradiciškai šiupinys papuošiamas virta kiaulės uodega ar keliomis jų. Šiupinys valgomas su saldžiu ar rūgusiu pienu.

Bulviniai blynai

Imame pusę kilogramų bulvių (jei prie stalo sės daug žmonių, jų, kaip ir kitų ingredientų, imame daugiau), 1 vidutinio dydžio svogūną, 1 kiaušinį, 1 šaukštą miltų, žiupsnelį druskos, maltų karčiųjų pipirų pagal skonį, apie 150 g taukų arba aliejaus.

Bulves nuskutame ir smulkiai sutarkuojame, jei skysčio daug, šiek tiek jo nupilame, įtarkuojame svogūną, įmušame kiaušinį, suberiame miltus, įberiame pagal skonį druskos, pipirų ir viską gerai išmaišome. Kepame aliejuje arba taukuose ant nedidelės ugnies gerai įkaitintoje keptuvėje. Bulvinius blynus ant stalo patiekiami karštus. Jie dažniausiai valgomi su grietine, uogienėmis, kastiniu.

Mirkalas su bulvėmis

300 g šviežių arba rūkytų lašinių, 2 nepilni šaukštai miltų, 0,5 l pieno, 1 svogūnas, 0,5 kg bulvių, pusė stiklinės grietinės (naminės arba 30–40 proc. riebumo).

Lašinukus supjaustome nedideliais kubeliais ir paspirginame. Jiems baigiant iškepti kartu dar pakėpiname smulkiai supjaustytą svogūną. Tada įberiamė miltų, juos keptuvėje pamaišome, kad prisigertų riebalų ir maišant po truputį supilame pieną, įberiamė pagal skonį druskos, paviriname, o pabaigoje sudedame grietinę ir vėl viską gerai išmaišome. Kai masė atverda, mirkalas jau pagamintas ir jį galima supilti į atskirą indą.

Nuplautos bulvės išverdamos su lupenomis. Mirkalas valgomas su karštomis bulvėmis (jos nulupamos, susmulkinamos, ant jų užsipilama mirkalas). Galima bulves į mirkalą ir mirkyti (nuo to ir šio patiekalo pavadinimas), tačiau tada jis turėtų būti supilstytas į atskirus indelius (kiekvienam valgančiajam į atskirą). Šis patiekalas dažniausiai valgomas per vakarienę. Prie jo tinka rūgęs pienas.

Kruopiniai vėdarai

Jiems reikės miežinių (geriausios perlinės) kruopų, 2 l kraujo (naudojamas ką tik paskerstos kiaulės kraujas), 11 tarkuotų bulvių, žiupsnelis šviežių arba džiovintų mėtų, 11 spirgų, 100 g riebalų, druskos.

Kruopas išmirkome, nusausiname ir į jas supilame kraują, karštus spirgus, tarkuotas bulves, įberiamė smulkiai supjaustytų mėtų, pagal skonį druskos ir visą masę gerai išmaišome. Tada ją sukemšame į gerai išvalytas ir išplautas storąsias arba plonąsias kiaulių žarnas, jų galus užrišame siūlu ar kitaip užsandariname. Kemšant reikia žiūrėti, kad žarnos nesutrūkinėtų.

Įprasta kruopinius kraujinius vėdarus kepti krosnyje, o jei jos neturima, galima pabandyti išsikepti ir orkaitėje. Jei kepame krosnyje, skardą patepame riebalais, prikištas žarnas padedame ant balandėlių ir kepame vidutinio karštumo krosnyje 1–2 val., priklausomai nuo to, kokio storumo žarnos yra. Kruopiniai kraujiniai vėdarai valgomi karšti. Prie jų paduodami spirginti lašinukai.

Troškinti kopūstai su kiaulės kojėlėmis

2 kiaulės kojėlės, 1 l raugintų kopūstų, 100 g riebalų, 10 vidutinio dydžio bulvių, lauro lapelių, pipirų, druskos, 2–3 stiklinės vandens.

Kojėlės nuvalomos, nuplaunamos, perpjaunamos išilgai per pusę. Kopūstai nuplaunami. Į puodą dedami riebalai, kiaulės kojėlės, o ant viršaus – kopūstai. Užpilama vandeniu ir troškinama. Kai mėsa

tampa minkšta, dedami prieskoniai, pasūdoma druska. Bulvės išverdamos su lupenomis ir nulupamos. Prieš nešant patiekalą ant stalo, į pusdubenį atskirai sudedamos bulvės, kiaulės kojėlės, kopūstai.

Platelių dešra

2 kg kiaulienos, tiek pat jautienos, 100 g cukraus, 100 g spirito, 100 g prieskonių mišinio (pipirų, svogūnų, česnako, mairūno).

Mėsą supjaustome gabaliukais, pasūdome ir palaikome 2–3 dienas. Tada ją sumalame, sudedame prieskonius (žemaičiai mėgsta dešras, į kurias įdėta daug česnako), cukrų, spiritą ir gerai išminkome. Sukimšus masę į žarnas, jas reikia palaikyti parą, o tada išrūkyti: iš pradžių apie 2 dienas rūkoma šaltais dūmais, o tada 2 dienas – karštais. Taip paruoštas dešras galima išlaikyti apie 8–10 mėnesių.

Žemaitiškai paruoštos rūkytos nugarinės („palendvicos“)

Nugarinės įtrinamos prieskonių mišiniu: karčiais bei kvapiaisiais pipirais, smulkiai sutrintais lauro lapeliais, cukrumi, česnaku, mėtų lapeliais, druska. Tada jas užpilame karštu krauju ir laikome 3–4 dienas, kasdien pavartant. Išėmus iš kraujo mėsą nusausiname, suvyniojame į švarią marlę arba drobę ir kočėlu apdaužome, kad būtų trapesnė. Nugarinę galima įkišti į žarną arba apvynioti marle, sviestiniu popieriumi ir stipriai aprišti špagatu ar lininiais siūlais. Paruošta mėsa rūkoma 3–5 dienas, į pabaigą pridėjus daug kadagių.

Žemaitiška eglutė

3 kiaušiniai, 1 stiklainis grietinės, 1 pakelis vanilinio cukraus, truputis druskos, 300 g taukų, cukraus pudros, pusė stiklinės miltų.

Miltus išsijojame. Kiaušinius išplakame su grietine. Sudedame vanilinį cukrų, druską, tada suberiamė išsijotus miltus ir išminkome, kočėlu išmušame tešlą, tada kelias minutes jai leidžiame pastovėti. Vėliau iškočiojame plonais lakštais ir supjaustome eglės šakučių formelėmis. Jas verdame riebaluose. Į riebalus įdedame ir nedidelių bulvių gabalėlių, kad šakutės nedegtų, neprisitrauktų daug riebalų. Išvirtas šakutes sumauname ant stovelio. Jas galima užpilti sukraus glajumi arba pagardinti cukraus pudra.