

Kaip per UŽGAVĖNES pramogaudavo, ką valgydavo žemaičių senoliai?

Parengė Gintautas ČIŽIŪNAS

Nuotraukos Bonifaco VENGALIO

Iš senovės mus pasiekusi Užgavėnių šventė šiomet, kad ir spaudžiant šalčiams, išjudino ne vieną. Tą dieną tiek kaime, tiek mieste kvepėjo blynais, o kur dar persirengėliai, jų šėlionės, kaimynų ir pažįstamų lankymas. Šiais laikais visas tas linksmybes dažniausiai organizuoja kultūros įstaigų darbuotojai, nors daug kur žmonės į persirengėlių grupes susiburia, gyventojus lanko vis dar ir savo pačių iniciatyva. Na o kaip ta diena praeidavo Žemaitijoje seniau?

Nemažai informacijos apie tai, kaip Užgavėnės švęsavo mūsų senoliai žemaičiai, kokius valgius tą dieną jie valgydavo, yra palikę Mačiūkuose (Plungės r.) gimęs, daugiausiai Kretingos, Plungės, Šilalės, Telšių rajonuose senųjų gyventojų prisiminimus, pasakojimus užrašinęs muziejininkas, kraštotyrininkas Juozas Mickevičius (1900–1984). Šioje publikacijoje – žiupsnelis faktų iš jo paliktų rankraščių, saugomų Lietuvos muziejuose ir archyvuose.



PRAMOGOS

Nuo seno daug kur per Užgavėnės būdavo nedarbo diena. Moterys užsiimdavo tik namų ruošos darbais. Vyrai pašerdavo gyvulius, šį tą dar nuveikdavo ir troboje. Po pietų šeimyna būdavo laisva, apsirėngdavo išeiginiais rūbais, pasitikdavo karnavalą, įsijungdavo į jį, eidavo į svečius pas draugus, supdavosi sūpynėse, o vakare susirinkdavo į vakarušką (Viešvėnai, Telšių r.). Čia pirmadienio arba antradienio pavakaryje tos moterys, kurios mokėdavo



gražiai dainuoti, persirengdavo ir eidavo elgetomis. Karnavalas būdavo paprastas, kaip ir Klausgalvių Medsėdžiuose. Apranga – išvirkšti kailiniai, ant veido – medinės kaukės, ant nugarų – didelės kupros. Seniau kojas vyniodavo autais, avėdavo naginėmis, o vėliau – auliniais batais.

Parsirengėliai, eidami per kaimą, rankose turėdavo virvinius botagus ant ilgų kotų (votegus). Morės nebūdavo, kiaušinių nerinkdavo.

Karnavalas ne tik bežemių ir mažžemių lankydavo, bet ir ūkininkus. Į trobą įeidavo su muzika, grojant armonikais, tada visi pašokdavo, pastripiniudavo, pajuokaudavo, bet neblevyzgodavo. Persirengėlis, vaidinęs smulkų pirklių žydėlį, lygdavo sau veršėnėles, bergždinėles.

Persirengėliai žydų tautos, atskirų krautuvinių žydų nepajuokdavo, nuo žmonių nieko nevogdavo, tik kartais, kai šeimininkai nematydavo, kokį puodelį išnešdavo į lauką



ir ant stulpo pamaudavo. Pasitaikydavo, kad kas nors iš sodyboje esančių persirengėlių, šeimininkams nematant, ant stogo užkeldavo vidutinio dydžio roges, tačiau tai pasitaikydavo labai retai. Šaunieji šeimininkai apsilankiusius persirengėlius pavaišindavo, duodavo jiems po puslitrį degtinės, bet dažniausiai – pinigų (1 ar pusę carinio rublio, 1–3 litus). Skaudalio dvarelis šeimininkas Vaitkevičius persirengėlius visada gerai pavaišindavo.

Vengrų kartais būdavo po 8, eidavo ir gizeliai. Jie prie karnavalo neprisidėdavo – sodybas lankydavo atskirai. Juos galėdavai atskirti iš kepurų, nes jos būdavo su kozeriais. Rankose – lazdos, kurių kriukių vietoje matydavosi kirvukai. Kuprinėse nešdavosi vaitų dėžutes, kuriose būdavo vaistažolės, stikspirito, obelių skiepijimo mosties (tepalo). Karnavalo dalyviai elgdavosi kultūringai, neblevyzgodavo, neužkliūdavo vengrų, pakeleivių ir kaimo žmonių.

(Nukelta į 62 p.)





ŽEMAIČIŲ ALUS IR JO DARYMAS

Užgavėnių dienos alų pradėdavo gaminti iki švenčių likus savaitei laiko. Alui salyklą kepdavo, tau yra darydavo iš padegintų miežinių miltų ir apynių spurganų. Po Pirmojo pasaulinio karo daugelis alui salyklą pradėjo daryti iš cukrinių runkelių ir apynių. Naminis alus būdavo skanus, „su puta“ (putojantis), sotus, bet nestiprus. Mėsos privalgius, tokio gerk, kiek tik nori, kiek telpa – neapsvaigsi. Vidutinio didumo šeima iš karto padarydavo po kelias 70 litrų talpos statinaites (verpeles). Mėsiškų valgių sočiai privalgius, norėdavosi gerti. Alus tam labiausiai tikdavo. Namiškiai alaus per Užgavėnes gerdavo, kiek tik norėdavo, alumi per šventes ir svečius vaišindavo, o likusį po švenčių sugerdavo.

VALGIAI

Užgavėnių valgiai labai didele įvairove neišsiskirdavo, bet būdavo riebus, sotūs. Svečius vaišindavo pagerintu maistu.

Užgavėnių išvakarėse šeimininkė iš klėties, kur būdavo laikoma mėsa, į virtuvę parnešdavo kiau-

lienos mėsos. Ją nuplaudavo, sukapodavo dideliais gabalais, sukradavo į katilą, užkaisdavo ir minkštai išvirdavo. Tada mėsą sudėdavo į didelį dubenį, o sriubą supildavo į indą (tą sultinį panaudodavo Užgavėnėms virdami šiupinį, kopūstų sriubą). Vakare šiupiniui nukaišdavo (nuskusdavo) bulvių, atskiruose induose į šiltą vandenį pamerkdavo žirnius, pupas, o kruopas supildavo į mėsos sultinį (Plateliai).

PUSRYČIAI

Daug kur šeimininkės Užgavėnių rytą pusryčiams virdavo šiupinį arba ant stalo patiekdavo kugelį, papildomai padėdavo duonos ir mėsos.

Šiupinį moterys pradėdavo virti anksti ryte, nes tą patiekalą reikia gaminti ilgai. Paimdavo išvirtos mėsos rasalo (sultinio), kuris būdavo labai riebus – storokas riebalų sluoksnis tyvuliudavo paviršiuje, jį supildavo į katilą, tada įdėdavo išmirkytų žirnių, skustų bulvių. Jiems išvirus, viską sugrūdavo, pridėdavo ruginių ar kvietinių miltų, gerai išplakdavo – kol pasidarydavo košė ir nebesijausdavo miltų skonio. Šiupinį maišydavo menturiu (grūstuve).

Išvirus šiupinį, jį sudėdavo į dubenis. Į vieną pilną šiupinio dubenį įstatydavo kiaulės uodegą ir kojelę – taip tradiciškai papuošdavo Užgavėnių stalą (Šilalė, Pamedžiai). Susėdus valgyti šiupinio, šeiminkė atskirai piemeniui padėdavo kiaulės uodegą, kad jam per visus metus sektųsi kiaulės ganyti (Šilalė, Laukuva). Kiaulės kojelę skirdavo bernams ir mergėms, kad jie greitai būtų (Šilalė). Nei piemenys, nei bernai, nei mergės nebūdavo raginami valgyti kiaulės uodegos ir kojelės.

Šiupinį valgydavo su mėsa, jį mirkydavo į spirgučius ir padažą (mirkalą), užsigerdavo grietine paskanintu rūgysiu pienu.

Šiupinys būdavo laikomas ypatingu Užgavėnių valgiu. Geresne, sumanesne šeiminkė seniau kaimė būdavo laikoma ta, kuri gardesnį šiupinį išvirdavo. Moterys, virdamos šiupinį, Šilalės rajono Pamedžių vienkiemyje taip dainuodavo:

*Kurk ugnį, kurk ugnį,
Dėl pupų, dėk žirnių,
Dėl bulvių, dėk mėsos,
Dėl kruopų, dėk lašinių,
Dėk miltų, pilk pieno,
Virė šiupinėlj.*

ŠIUPINIO MARČIA vadindavo tą jauną moterį, kuri „šliubą“ imdavo paskutinį sekmadienį prieš Užgavėnes (Plateliai).

Jei mergina Užgavėnių rytą, valgydama šiupinį, rasdavo vištos pasturgalį, tikėdavo, kad ji tais metais išteks (Laukuva).

XX a. pradžioje Užgavėnių dieną šiupinys vis rečiau bebūdavo valgomas. Jį pakeitė bulvinė ar pusmarškonė košė, valgoma su spirgučiais ir padažu, grietine paskanintu rūgysiu pakildytu pienu. Prie košės prisikąsdavo duonos ir užsigerdavo alaus (Darbėnai, Alsėdžiai, Plateliai).

PIETŪS

Tradiciinis žemaičių mėgstamas patiekalas per pietus būdavo raugintų kopūstų sriuba su mėsa (kiauliena, aviena), virta dešra. Prie jos ant stalo padėdavo garuojančias virtas bulves su mundurais (nuskustos išvirtos karštos bulvės). Per pietus valgydavo ir mėsa įdarytus miltinius arba bulvinius kleckiukus, duoną, užsigerdavo alumi, grietine praskiestu (paskanintu) raugintu pienu. Tie, kas nebeturėdavo raugintų kopūstų, virdavo šutynę



Užgavėnių blynai. Nuotrauka iš: <https://inx.lv/JJTOD>

(kiunkį) su sriuba. Virdamos kiunkį šeiminkės į mėsos sultinį (žem. – sriubą) sudėdavo nuskustas bulves, įpildavo nerūgusio pieno, pridėdavo prieskonių: druskos, pipirų, svogūnų. Šutynę valgydavo su mėsa, spirgais, greistine paskanintu rūgysiu pienu, duona (Laukuva, Šilalė).

PAVAKARIAI

Pagrindinis pavakarių patiekalas – mieliniai pikliuotų miltų blynai („pampučkos“), riebiai iškep-
(Nukelta į 64 p.)





ti su lydytu „smalčiumi“ taukais. Jų kirsdavo tiek, kiek kas norėdavo (iki soties), pagardindavo smulkiu cukrumi, grietine, uogiene (uogų konfitūru), obuoliene. Blynais vaišindavo ir į svečius atėjusius kaimynus bei kitus pažįstamus. Užgavėnių blynų paskanauti pas ūkininkus dažnai užsukdavo ir netoliese gyvenantys viengungiai, bežemiai.

Per Užgavėnės blynus kepdavo kiekviena žemaičių šeima. Net ir pati neturtingiausia stengdavosi pasigaminti vieną kitą gardesnę patiekalą, kad Užgavėnės valgiu išsiskirtų iš kitų dienų. Seniau sakydavo: „Užgavėnės be blynų – ne Užgavėnės“.

Blynus kepdavo mielinius, iš pikliuotų miltų. Kas neturėdavo naminių arba pirktinių mielių, į blynus dėdavo sodos ir kiaušinių. Neturtingieji, tie, kas neturėdavo pikliuotų miltų, per Užgavėnės dažniausiai kepdavo tarkuotų bulvių blynus. Juos kepdavo riebiai, ant lydytų kiaušės taukų – smalčiaus.

Užsigerdavo arbata arba alumi.

Svečius nuo seno žemaičiai per Užgavėnės vaišindavo ne tik tradiciniais tos dienos valgiais, bet ir vynu. Tiems, kas kartu su kitais šeimos nariais lai-



ku prie švenčių stalo negalėdavo atsisėsti (dėl įvairių priežasčių vėluodavo), tiems blynų, kaip ir kitų valgių padėdavo atskirai, šiltoje vietoje, kad maistas neatšaltų. Per pavakarius valgydavo ir duoną bei išvirtą mėsą. Užsigerdavo arbata.

VAKARIENĖ

Vakarienei dažnai virėdavo pienišką sriubą (konkolynę, zacirką, makaronynę, kruopynę). Kai jau būdavo galimybė nusipirkti ryžių, virėdavo ir ryžių sriubą. Dažnai vakarienės metu valgydavo ir miltninius blynus, mėsą, duoną. Vakarienei daug kas virėdavo koldūnus – kleckiukus, įdarytus malta ar smulkinta mėsa, varške su prieskoniais, cepelinus su mėsa arba su varške viduje. Valgius užgerdavo alumi, arbata, šviežiu pienu. Duodavo ir grietine paskaninto rauginto kildyto pieno.

Na o persirengėliai vakarais susirinkdavo sutartoje vietoje būrin ir, sudėję ant stalo tai, ką prisiebravojo lankydami sodybas, iškeldavo vaišes, iki vėlumos šokdavo ir dainuodavo.

Publikacijoje paskelbtose Bonifacio Vengalio nuotraukose – Užgavėnių kaukės Užgavėnių muziejaus ekspozicijoje Plateliuose (Plungės r.), Užgavėnių šventės dalyviai ir muziejaus lankytojai Užgavėnių dieną muziejuje 2025 m.