

Senųjų žemaičių alaus darymas ir gėrimas

Juozas MICKEVIČIUS

Senieji Žemaičių¹ ūkininkai mėgdavo gerti alų. Alus, midus Žemaičiuose – senas gėrimas, kuris atėjo iš gotų².

Žemaičiai ūkininkai rūpinosi daugiau miežių pasėti ir geresnį jų derlių gauti. Miežiams parinkdavo geresnę žemę. Jį nesėdavo į mėšlu patręstą dirvą. Miežius sėdavo į bulvieną ir buvusią rugieną (rugiams dirvą patręsdavo mėšlu, sumintu iš egliškių pakratų kraiko). Senieji sakydavo: „Jei nori gerti alų iš ąsočio (uzbono), sėk miežius ant Urbono (Šv. Urbono dieną). Iš miežių darydavo salyklą alui, miltus miežių vartodavo sriubai, vaikų košei virti, kruopoms (grucei³) gaminti,

Senovėje žemaičiai gamino, gėrė midų, o vėliau ėmė gerti alų, girą, klevo, beržo sulą.

Salyklo paruošimas

Salyklui parinkdavo gerus, pirmalaikius, nesudygusius miežius. Apie čverpūrį⁴ miežių supildavo į švarų maišelį, kuris būdavo pasiūtas specialiai tam iš nestoro lininio audeklo. Miežių maišelį įmerkdamo į kubiluką su vandeniu, 2 paras ten pamirkydavo. Iš vandens ištrauktą miežių maišelį nuvarvindavo ir miežius nestorai (2 centimetrų storiu) paskleisdavo troboje šiltoje vietoje (prie pečiaus ant grindų), o jei tuo metu kuldavo javus, tai ant duobės (rejos⁵ daubos). Ant miežių užklodavo lovatiesę (žem. – koldrą) ar kitą kokį šiltą drabužį, kad miežiai sužiltų (sudygtų). Jei būdavo šiltesnė vieta, miežiai greičiau suželdavo, o jei šaltesnė, ilgiau užtruko, kol miežiai suželdavo ir daigai sukibdavo į vailoką⁶. Tada sužėlusius miežius pakeldavo nuo grindų, ištrindavo ir vėl padarydavo birius, tada dar kartą ant grindų plonai paskleisdavo, tik jų jau nebeapklostydavo. Po to du kartus sumaišydavo ir padžiovindavo, kad miežiai suvystų ir pasalėtų. Tokius miežius, duoną iškepus, tuoj pildavo į duonkepį – ten karštis turėdavo būti toks, koks yra ką tik duoną iš jo išėmus. Ant duonkepio dugno papildavo sudaigintų miežių čvertpūrį arba puspūrę⁷ ir čia juos džiovindavo,

kad paskui galėtų sumalti. Džiovindami saugodavo, kad miežiai nesukaistų. Kai miežiai pageltonuodavo, pagruzdavo, tuoj salyklą semdavo lauk. Salyklą džiovinant reikia pagruzdinti, kad alus įgautų spalvą. Kas turėdavo rankines gernas, su jomis stambiai salyklą sumaldavo. Jei būdavo daug miežių, malūne maldavo. Po Pirmojo pasaulinio karo salyklą (suminkytus apynius, cukrinius burokus ir miežių kruopas) kepėdavo.

Alaus darymas

Alų darydavo kamine (kuknėje⁸) – ūkininkai neturėjo atskiro kambario arba bravorėlio⁹ alui daryti. XIX a. II p. Pamedžių Mačiūkių bojarkaimyje (Ginteliškės vlsč.) būdavo bravorėlis, kuriame kaimynai galėjo pasidaryti sau naminio alaus. Čia bravoras būdavo prie pelkės, kuri ir dabar tebevadinama Bravoro pelkė (ji yra Pamedžių miškelyje – medėje).

Alui skirti kubilai¹⁰ būdavo aukšti, drūti, prie kubilų dugno būdavo įstatyta medinė tūlė¹¹. Kubilų viduje, ties jo pusiauju, padarydavo alksnio medžio kryžiafonas (XXXX), o ant jų sudėdavo alksninių pagaliukų grindinį, kurį vėliau naudodavo košdami būsimą alų (tai būdavo koštuvio dugnas). Kubilų viduje aplink sustatydavo apie 20 medinių lazdelių (pagaliukų). Jos turėjo būti šiek tiek išsikišusios virš kubilų. Padarius koštuvą kontūrus (dugną ir kraštus), į vidų dėdavo žirnių virkštis, o jei virkščių neturėdavo, – vasarojaus (verstinius) šiaudus.

Salyklo kruopas apipildavo verdančiu vandeniu (juos aptvilkydavo, užplikydavo).

Alaus stiprumas priklausydavo nuo apynių kiekio. Apynių spurganas atskirai sudėdavo į katilą, užpildavo vandeniu ir virindavo kol vanduo nusi-dažydavo. Jei virinant apynius spalva pasidarydavo per tamsi (per stipri), pagal reikalą jį reikėdavo praskiesti paprastu vandeniu. Tada apynius išimdavo iš katilo, juos sudėdavo ant koštuvio dugno, ant jo sukratydavo aptvilkytą salyklą (susalintas miežių kruopas) ir užpildavo verdantį apynių vandenį, kuris pro koštuvį subėgdavo į kubilą, iš kurio sutekėdavo į antrąjį. Baigus košti alų, pirmąjį kubilą su koštuvu pašalindavo. Antrajame likdavo švarus alus. Jį supildavo į kitą indą (kubiluką), kuriame alus būdavo užraugiamas – tam reikėdavo į iškoštą vandenį įmaišyti šiek tiek seno alaus ir mielių. Alų užraugiant jo temperatūra turėdavo būti kaip

(Nukelta į 54 p.)



šilto, ką tik pamelžto karvės pieno. Jokio saldumo (cukraus, kt.) į alų nedėdavo. Jei kas norėdavo gražesnės alaus spalvos, pravėsus jam, įdėdavo karštų akmenukų. Kai alus pradėdavo gyventi (rūgti), atsirasdavo putų, jis imdavo čežėti.

Rūpestingas šeimininkas visada pasiruošdavo savo augintų apynių atsargų ir jų užtekdamo alui daryti per visus einamuosius metus. Kas savo apynių pritrūkdavo, juos pirkdavo. Apynių dydis priklausydavo nuo šeimininko darbštumo ir jų auginimo vietos. Ūkininkų sodybose apynojams daniausiai vieta būdavo parenkama sode, tokioje vietoje, kur jų negairindavo vakarų, šiaurės vėjai. Apynių derlius būdavo nevienodas. Vienais metais apynių daugiau užaugdavo, kitais metais jų būdavo mažiau. Apynių, nesverdavo, todėl sunku pasakyti, koks konkrečiai būdavo jų derlius.

Naminių apynių kiekį papildydavo laukiniais apyniais. Dažniausiai laukiniai apyniai būdavo aptinkami krūmais apaugusiose daubose. Rūpestingieji šeimininkai rudenį parsinešdavo prisiskynę nemažai laukinių apynių.

Iš vieno pūro salyklo padarydavo 50 gorčių alaus, o jei lengvesnį alų darydavo, tai daugiau negu 50 gorčių.

Alui daryti naudodavo du didelius medinius kubilus ir įvairaus dydžio medines verpeles¹², medinę leiką¹³, mentį¹⁴ ir kipelį¹⁵, skirtą alui pilstyti,

Alaus vartojimas

Į alaus koštuves nei kaimynų, nei giminių nekviisdavo. Iš bačkos (verpelės) alų įleisdavo į ąsotį (uzboną), kuris būdavo gorčiaus talpos. Molinį uzboną su šaltu alumi padėdavo ant stalo – kiekvienam žmogui po molinį kruzėlį¹⁶, skirtą alui gerti, o turtingosios šeimininkės – po stiklinę.

Jei per alaus koštuves ateidavo kaimynas ar artimas žmogus, šeimininkas jį įsileisdavo ir pavaišindavo alumi. Užkandžiui padėdavo kieto sūrio, kiaušės kumpio mėsos, keptų lašinių, duonos. Už stalo sėdėdavo šeimininkas. Jei atvažiuodavo svečių, prie stalo šeimininkas sėdavo su visa savo šeima. Vaikai valgėdavo prie savo mažojo stalo. Jei būdavo svečių, šeimininkė ant stalo padėdavo daugiau patiekalų, alaus uzboną, stikliukus. Duodavo tiek alaus, kad svečiai neapsvaigdavo (nepasigerdavo, kad jiems tik ūpas pakiltų – svečiai pralinksmetų).

Senieji sakydavo, kad alus, užbaltintas grietine, atvirintas inde ant ugnies, kraują padaugina, sustiprina. Alų gerdavo užsikąsdami duona.

Daug alaus darydavo vestuvėms, vasaros darbymečiams, o mažiau (po čverpūrį salyklo) – krikštynoms, Kalėdoms, gavėniam, Velykoms, talkoms. Žemaičių Kalvarijos gyventojai darydavo alų vasaromis ir Didžiosios Kalvarijos atleidams: vieni rūpindavosi, kad svečiai alumi būtų pavaišinti, patys skanaudavo, kiti jį darydavo tam, kad parduotų jį atleidus atvykstantiems svečiams.

Ūkininkai pardavimui alaus nedarydavo. Alų pardavinėdavo bravore ir smuklėse (gorčius alaus kainuodavo 10 kapeikų).

Alų gerti mažai kas teragindavo, o degtinę gerti ragindavo.

Jei alus, leidžiant jį iš varpelės, pradeda tekėti su mielėmis, tai ženklas, kad alus baigiasi. Tada šeimininkė svečiams uždainuoja:

Alus mylėjo vakar, myl ir šiandieną,
Dar ir rytą mylėtų, kad verpelėje beturėtum.

Prie vaišių stalo svečiai, gerdami alų, dainuodavo:

Oi alau, oi alau, aš dėl tavęs išbalau.

Ai apynėli, keturkantietas, niekur be tavęs nėra bankietos.

Aš padarysiu saldų alutį ir pagirdysiu savo vyrutį.

Ai no, ai pamažu, veiziek toliau, kaip bus gražu.

Ai no, ai pamažu veiziek, ai no tik tai no.

Mieželis tarė, dirvoje augdamas,

Aš esu grūdas ir labai drūtas.

Apynys tarė, sodne augdamas,

Aš esu skudrus ir labai gudrus.

Mielelė tarė, verpelėj būdama,

Nieks judu abu prieš mane vieną.

Apynį išmes, alutį išgers,

O aš paliksiu ant verpelės dugno,

Alutė nebteks, mieleles išgers,

Aš susargysiu visus svetelius.

Sveiks, kūmai, duok arielkos,

Padėk sūrio ant tarielkos,

Jei ne sūrio, tai kelbaso,
Mes dainuosim bile į basą.

(1936 m. liepos 5 d. dainas padainavo 67 metų amžiaus muzikantas Antanas Urbonas, gyvenęs Užpelkių kaime (Platelių vlsč.)

Pasibaigus vaišėms, šeimininkė verpelės apačioje likusias alaus mieles supilstydavo į butelius, stipriai juos užkimšo ir padėdavo šaltoje vietoje, kad mielės ilgiau išsilaikytų (vasarą mieles laikydavo rūsyje arba šaltinyje). Tas nuo alaus likusias mieles naudodami kitą kartą darydami alų, kepdami pyragus, miltinius blynus. Kas mielių neturėdavo, blynus kepant sodos į tešlą dėdavo, kad tešla kiek pakiltų. Pirktnių mielių mažesniuose miesteliuose seniau negalėdavo gauti nusipirkti. Ūkininkės visur naudodavo namines mieles.

Liaudis išmintis sako:

Jei stiklinė su alumi sprogo, toje sodyboje kas nors iš šeimos narių mirs ar kokia kita nelaimė tą šeimą ištiks.

Jei vaikas su merge barėsi, daigink salyklą – bus vestuvės. Jei vaikas su merge gerai sugyvendavo, sakydavo, kad po Kalėdų ženysis¹⁷.

Nuotykis

Žydelis Alsėdžių karčemoje pritrūko alaus. Žydelka nuėjo į šulinį, pasėmė kibirą vandens, su uogyne paspalvino, į užboną įpylė tariamą alų, tik nepastebėjo kad vandenyje yra varlė. Žmonės, pamatę uzbone



Pavasario lygiadienio stalas. Fotografas Antanas Antanas Untydi

varlę, supyko, apstojo žydėlį, apskundė valdžiai (kliučvaičiui¹⁸. Kai kliučvaitis atėjo, žydelis jam, kai kiti nematė, įbruko į saują tris caro rublius. Tada kliučvaitis sako: „Vyrai, jei varlė, tai nieko tokio, bet jei būtų rupūžė, tai jau blogai... Taip kliučvaitis išteisino žydėlį.

IŠNAŠOS:

¹ Seniau plačiai naudotas Žemaitijos istorinio-etnografinio regiono pavadinimas. Jį, įvardydamas Žemaitiją, dažniausiai savo darbuose naudodavo ir kraštotyrininkas, muziejininkas, buvęs Kretingos muziejaus direktorius Juozas Mickevičius.

² Gotai yra viena didžiausių ir stipriausių rytų germanų genčių. Spėjama, kad gotų tėvynė buvo pietinė Skandinavija ir Gotlando sala. Iš čia jie II a. per Rytų Europą patraukė į pietus.

³ Nemaltų (tik nugarūstų) grūdų kruopos.

⁴ 8 gorčiai.

⁵ Javų kraunamas trobesys su džiovykla, klojimu; jauja.

⁶ Veltinis.

⁷ 12 gorčių.

⁸ Kuknia.

⁹ Spirito ar alaus darykla.

¹⁰ Statinės.

¹¹ Mediniu kaiščiu užkemšama skylė alui (skysčiams) išbėgti.

¹² Statinės.

¹³ Piltuvas.

¹⁴ Į galą platesnė lentelė, medinė lopetėlė, skirta įvairiems produktams maišyti; maišiklis.

¹⁵ Nedidelis medinis indas su rankena vandeniui pilti iš vieno indo į kitą.

¹⁶ Puodelis.

¹⁷ Susituoks.

¹⁸ Pagal rangą žemiausias policijos valdininkas, urėdninkas.

Tekstas parengtas pagal duomenis, kuriuos 1935 m. birželio 20 d. pateikė 57 m. amžiaus Ona Každailaitė-Mickevičienė, gyvenusi Mačiukių kaime (Platelių vlsč.). Tekste minimi faktai apie alaus darymo ir gėrimo tradicijas Pamedžių vienkiemyje ir jo apylinkėse (Platelių vlsč.)