

SOCIALINĖS ANTROPOLOGIJOS IR ETNOLOGIJOS STUDIJOS

LIETUVOS

14(23)

2014

ETNOLOGIJA

LITHUANIAN ETHNOLOGY

STUDIES IN SOCIAL ANTHROPOLOGY AND ETHNOLOGY

MUZIEJUS: ŽINIOS IR ETNOGRAFIJA

Sudarytoja AUKSUOLĖ ČEPAITIENĖ

MUSEUM: KNOWLEDGE AND ETHNOGRAPHY

Edited by AUKSUOLĖ ČEPAITIENĖ

LIETUVOS ISTORIJOS INSTITUTAS

LITHUANIAN INSTITUTE OF HISTORY

Leidybą finansuoja
LIETUVOS MOKSLO TARYBA
NACIONALINĖ LITUANISTIKOS PLĖTROS 2009–2015 METŲ PROGRAMA
Sutarties Nr. LIT 7-53

REDAKcinĖ KOLEGIJA

Vytis Čiubrinskas (vyriausiasis redaktorius)
Vytauto Didžiojo universitetas

Auksuolė Čepaitienė
Lietuvos istorijos institutas

Jonathan Friedman
*École des Hautes Études en Sciences Sociales
Kalifornijos universitetas, San Diegas*

Neringa Klumbytė
Majamio universitetas, Ohajus

Orvar Löfgren
Lundo universitetas

Jonas Mardosa
Lietuvos edukologijos universitetas

Žilvytis Šaknys
Lietuvos istorijos institutas

REDAKcinĖS KOLEGIJOS
SEKRETORĖ

Danguolė Svidinskaitė
Lietuvos istorijos institutas

Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos – etnologijos ir socialinės/kultūrinės antropologijos mokslo žurnalas, nuo 2001 m. leidžiamas vietoj tęstinio monografijų ir studijų leidinio „Lietuvos etnologija“. Jame spausdinami moksliniai straipsniai, konferencijų pranešimai, knygų recenzijos ir apžvalgos, kurių temos pirmiausia apima Lietuvą ir Vidurio/Rytų Europą. Žurnalas siekia pristatyti mokslo aktualijas ir skatinti teorines bei metodines diskusijas. Tekstai skelbiami lietuvių arba anglų kalba.

Redakcijos adresas:
Lietuvos istorijos institutas
Kražių g. 5
LT-01108 Vilnius

Tel.: + 370 5 262 9410
Faks: + 370 5 261 1433
El. paštas: etnolog@istorija.lt
v.ciubrinskas@smf.vdu.lt

Žurnalas registruotas:

European Reference Index for the Humanities (ERIH)

EBSCO Publishing: Academic Search Complete, Humanities International Complete,
SocINDEX with Full Text

Modern Language Association (MLA) International Bibliography

TURINYS / CONTENTS

<i>Pratarmė (Auksuolė Čepaitienė, Vytis Čiubrinskas)</i>	5
<i>Foreword (Auksuolė Čepaitienė, Vytis Čiubrinskas)</i>	7

Straipsniai / Articles

Auksuolė Čepaitienė

Įvadas: muziejus, žinios ir etnografija	11
Introduction: Museum, Knowledge and Ethnography. Summary	33

Jonas Mardosa

Etnografija kraštotyros muziejuose: kai kurie istoriniai raiškos aspektai ir šiuolaikinės būklės refleksijos	35
Ethnography in Local Lore Museums: Some Historical Aspects of Expression and Reflections on the Contemporary Situation. Summary	64

Hubert Czachowski

Muziejus kaip kultūros laboratorija. Marijos Znamierowskos-Prüfferowos indėlis į etnografinę muziejinkystę	69
The Museum as a Laboratory of Culture. The Contribution of Maria Znamierowska-Prüfferowa to Ethnographic Museology. Summary	84

Eglė Rindzevičiūtė

Sovietiniai lietuviai, gintaras ir „naujieji baltai“: tautinės ir regioninės tapatybės Lietuvos muziejuose, 1940–2009	87
Soviet Lithuanians, Amber and the ‘New Balts’: National and Regional Identities in Lithuanian Museums, 1940–2009. Summary	112

Rasa Račiūnaitė-Paužuolienė

Vizualinės etnografijos naratyvas: Pitt Rivers muziejaus atvejis	113
Narrative of Visual Ethnography: A Case Study of the Pitt Rivers Museum. Summary	133

Goda Palekaitė

Nesamas ir niekada nebuvęs: šiuolaikinės san erdvės nesuderinamumas Namibijoje	137
The Non-Existent that Never Was: The Inconsistency of Contemporary San-space in Namibia. Summary	158

Ainė Ramonaitė, Rytė Kukulskytė

Etnokultūrinis judėjimas sovietmečiu: nematoma alternatyva sistemai?	161
The Ethno-cultural Movement in Soviet Lithuania: Invisible Alternative to the Regime? Summary	179

Diskusijos / Discussions

Vida Savoniakaitė

Autentiškumo prasmės: apie kultūros paveldą ir nacionalumą	183
Concepts of Authenticity: Toward Cultural Heritage and Nationalism.	
Summary	196

Taikomieji darbai / Applied Projects

Janina Samulionytė, Sigita Žukauskaitė

Lietuvos liaudies buities muziejaus paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“	199
The Exhibition of the Lithuanian Folk Museum ‘Lithuanian Bread. With Your Loaf You Will Find a Table Everywhere’. Summary	217

Inga Levickaitė-Vaškevičienė

Muziejinių vertybių skaitmeninimas Lietuvos liaudies buities muziejuje: naujos sklaidos galimybės	219
The Digitization of Museum Holdings at Lithuania’s Folk Museum: The Possibilities of a New Dissemination. Summary	233

Interviu / Interview

Pokalbis su Oksfordo universiteto vizualinės antropologijos profesoriumi Marcusu Banksu (<i>Rasa Račiūnaitė-Paužuolienė</i>)	235
---	-----

Recenzijos ir apžvalgos / Reviews

Ida Harboe Knudsen. New Lithuania in Old Hands: Effects and Outcomes of EUropeanization in Rural Lithuania (<i>Kristina Šliavaitytė</i>)	247
Andželika Bylaitė-Žakaitienė. Lietuvių etiketas ir bendravimo kultūra XX amžiuje (<i>Rasa Paukštytė-Šaknienė</i>)	251
Jūratė Vyliūtė, Gaila Kirdienė. Lietuviai ir muzika Sibire (<i>Austė Nakienė</i>) ...	256
Anete Karlsonė. Dziesmu svėtki un tautiskā tēpa attīstība Latvijā 19.gadsimta beigās un 20.gadsimtā (<i>Irma Šidiškienė</i>)	258

Konferencijos / Conferences

SIEF penkiasdešimtmečio jubiliejaus simpoziumas Amsterdame (<i>Vytautas Tumėnas</i>)	263
RAI konferencija Britų muziejuje Londone: antropologija ir fotografija (<i>Goda Palekaitė</i>)	266

Sukaktys / Anniversaries

Etnologei Irenai Aušrelei Čepienei – 80 (<i>Žilvytis Šaknys</i>)	269
Lietuvos gyvenviečių ir sodybų tyrinėtoji Izidoriui Butkevičiui – 90 (<i>Irena Regina Merkienė</i>)	271

In Memoriam

Vitalis Morkūnas (1929–2014) (<i>Žilvytis Šaknys</i>)	275
---	-----

Taikomieji darbai

Lietuvos liaudies buities muziejaus paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“

Janina Samulionytė, Sigita Žukauskaitė

Straipsnio tikslas – aptarti konkrečiai temai „Duonos kelias nuo grūdo iki stalo“ skirtą muziejinę parodą ir jos rengimą, kaip ši tema buvo išskaidyta potemėmis ir atskleista per muziejinius daiktinius eksponatus, informacinius standus su nuotraukomis ir anotacijomis. Objektas – Lietuvos liaudies buities muziejaus (toliau – LLBM) parodos „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ rengimas. Ją organizuojant buvo remtasi etnografinė medžiaga, surinkta muziejaus ekspedicijų metu ir saugoma LLBM archyve, bei etnografinė literatūra. Straipsnyje atskleidžiama, kad mitybai skirta paroda parodo daug platesnę – žemdirbystės ir valstietiškos kasdienybės – sritį, jos etninį ir etnografinį savitumą, susieja materialųjį ir nematerialųjį kultūros paveldą ir šiandienį liaudiškų tradicijų gaivinimą.

Janina Samulionytė, Lietuvos liaudies buities muziejus, Buities, verslų ir amatų skyrius, S. Nėries g. 6, LT-56336 Rumšiškės, el. paštas: janinasamulione@yahoo.com

Sigita Žukauskaitė, Lietuvos liaudies buities muziejus, Buities, verslų ir amatų skyrius, S. Nėries g. 6, LT-56336 Rumšiškės, el. paštas: sigita.muziejus@yahoo.com

Parodos gimimas

LLBM tarptautinė paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ 2011 m. buvo organizuota Sankt Peterburgo Duonos muziejuje. 2012–2013 m. ši paroda buvo eksponuota ir LLBM esančiame miestelyje. Nuolatinėje Lietuvos liaudies buities muziejaus ekspozicijoje, įrengtoje įvairių Lietuvos etnografinių

regionų gyvenamuosiuose namuose, lankytojai mato krosnis, duonkubilius, duonlovius, ližes, klėtyse – sėtuves, pintines, maišus, klojimuose – dalgius, dalgeles, grėblius kaip tų namų apyvokos reikmenis ir jų interjero dalis. Ši paroda suteikė galimybę juos visus parodyti vienoje vietoje atskleidžiant ir paaiškinant jų paskirtis. Tai buvo vientisas pasakojimas apie „duonos kelią“. Ekspوناتai, informaciniai stendai su nuotraukomis ir anotacijomis susiejo materialųjį ir nematerialųjį kultūros paveldą. Muziejiniu požiūriu parodos vertę apibūdina F. Waidachero mintis, kad „muziejinė paroda kaip viso muziejinio darbo suma ir viršūnė“ (Waidacher 2007: 307).

Paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ buvo skirta įvairaus amžiaus ir socialinių grupių muziejaus lankytojams, žmonėms, besidomintiems etnine kultūra, kulinariniu paveldu, duonos kepimo tradicijomis, maitinimo įstaigų vadovams ir darbuotojams, kaimo turizmo sodybų šeiminkams. Jos tema aktuali šiomis dienomis, kai vėl kepama duona namuose, leidžiamos duonos kepimo receptų knygos. Tačiau parodos idėja gimė gana atsitiktinai.

LLBM Architektūros skyriaus vedėjas Ruslanas Aranauskas, viešėdamas Sankt Peterburge, susipažino su Sankt Peterburgo Duonos muziejaus darbuotoja ir parvežė pasiūlymą suorganizuoti parodą jų muziejuje. Duonos muziejus įkurtas 1988 m. tuometinio Leningrado vienoje duonos kepykloje, o nuo 1993 m. perėjo Sankt Peterburgo merijos žinion. Muziejus yra sukaupęs daugiau nei 21 tūkstantį eksponatų. Jo ekspozicijoje pasakojama apie grūdines kultūras, duoną nuo seniausių laikų iki šių dienų. Duonos muziejuje buvo surengtos parodos apie rusų, ukrainiečių, estų, suomių, marių, armėnų, uzbekų ir totorių duoną. Paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ papildė ir pratęsė tokių parodų ciklą. Idėją palaikė ir visapusiškai rėmė Lietuvos Respublikos generalinis konsulas Sankt Peterburge.

Parodos pavadinimas radosi ne iš karto. Iš Lietuvių kalbos žodyno buvo atrinkti keli variantai: „Duona: nuo grūdo iki stalo“ (*Lietuvių...* 1969: 869), „Duona – gaspadorius, o pyragas – svetyš“ (*Lietuvių...* 1969: 869), „Su savo duona visur stalą rasi“ (*Lietuvių...* 1969: 870). Pasirinkome paskutinį, bet ir jis keitėsi. Keitėsi mums, muziejininkams ir parodos organizatoriams, svarstant, kad parodos lankytojai turėtų iš karto suprasti, apie kokią duoną kalbama parodoje. Pavadinime atsirado raktiniai žodžiai „lietuvių duona“ ir „kepalėlis“, bylojantys apie etninius ir etnografinius savitumus.

Parodos koncepcija, kurios autorė Janina Samulionytė, buvo parengta remiantis N. Vėliaus išskirta priešprieša vakarai – rytai (Vėlius 1983: 14). Ši koncepcija leido parodyti esminius Lietuvos etnografinių sričių skirtumus: kuo skiriasi žemdirbystės įrankiai, klėčių išplanavimas, krosnių, duonos minkymo, kepimo indai, įrankiai. Toliau lentelėje matyti, kaip parodos tema buvo išskaidyta į potemes ir kokie muziejiniai eksponatai ir nuotraukos parinkti toms potemėms iliustruoti.

Vakarų Lietuva Žemaitija, Suvalkija, Mažoji Lietuva	Rytų Lietuva Aukštaitija, Dzūkija
Lietuvos fizinis ir etnografinių regionų žemėlapis	
Sėja Pinta sėtuvė su rugiais, gorčius, rankšluostis	Sėja. Rugių lankymas Sekminių nuotraukos, staltiesė, ąsotis, puodelis
Rugiapjūtė Ekspozatai: dalgis, grėblys, pustyklė, dėklas, <i>bobelė</i> , pabaigtuvių vainikas Nuotraukos: pjauna dalgiu su lankečiu, pusto dalgį.	Rugiapjūtė Ekspozatai: pjautuvas, dalgelė, grėbliukas, dalgis, didysis grėblys ražienoms grėbti, lopšys, <i>gaspadorius</i> , drabužiai Nuotraukos: pjauna pjautuvu, dalgele.
Grūdų, miltų laikymas Nuotraukos: klėtis (suvalkietiška su <i>ertiku</i> , žemaitiška), malūnas Ekspozatai: maišas, indas ruginiams miltams laikyti	Grūdų, miltų laikymas Nuotraukos: svirnas, girmos Ekspozatai: dzūkiška pintinė <i>karbija</i> , <i>bumblė</i> , sietas miltams sijoti
Krosnis Nuotraukos: troba, interjeras, duonkepė krosnis, kaminas. Vidaus patalpų brėžinys Ekspozatai: skujinė, žarsteklis, ližė	Krosnis Nuotraukos: pirkia, interjeras, pečius. Vidaus patalpų brėžinys Ekspozatai: <i>kačerga</i> , ližė
Duonos minkymas Ekspozatai: duonlovis, pėdės, loviukas pyragams minkyti	Duonos minkymas Ekspozatai: duonkubilis, dangtis duonkubiliui, suoliukas, stovas duonkubiliui pastatyti, gelda pyragams minkyti
Duonos raikymas Ekspozatai: metalinė duoninė, pinta lėkštė, duonai riekti mašinėlė	Duonos raikymas Ekspozatai: duoninė, pinta lėkštė, duonriekis peilis
Rugių lauko nuotrauka ir šeima prie stalo	

Šios parodos rengimą ir organizavimą palaikė valstybė. Buvo parengtas ir Kultūros rėmimo fondui pateiktas jos finansavimo projektas (pradinė sąmata – 42 464 litai). Iš fondo buvo gauta 10 000 litų, kurie buvo panaudoti informacinių stendų gamybai ir ekspozatų draudimui. Europos Sąjungos parlamento narė Radvilė Morkūnaitė-Mikulėnienė tarpininkavo gaunant finansavimą iš Užsienio reikalų ministerijos, Lietuvos Respublikos Seimo narys Bronius Bradauskas padė-

jo gauti finansavimą iš Nacionalinės mokėjimo agentūros prie Žemės ūkio ministerijos. Atrinktus eksponatus reikėjo įvertinti, nufotografuoti, apdrausti, iš Kultūros paveldo departamento prie Kultūros ministerijos gauti leidimą juos išvežti, pasirūpinti pakavimu ir transportavimu. Susirašinėta su Lietuvos Respublikos generaliniu konsulatu Sankt Peterburge dėl eksponatų nuvežimo, darbuotojų apgyvendinimo. Su Sankt Peterburgo duonos muziejumi buvo derinama sutartis, parodos eksponavimo laikas, atidarymo scenarijus, parodos viešinimas.

Parodą rengė LLBM darbuotojai: muziejininkės – Janina Samulionytė ir Sigita Žukauskaitė, dailininkai – Neringa Norvaišaitė ir Ruslanas Aranauskas, konsultantas – dr. Eligijus Juvencijus Morkūnas. Sankt Peterburge buvo eksponuota 118, LLBM – 121 eksponatas. Buvo parengta 15 informacinių stendų, juose panaudota 104 padidintų nuotraukų kopijos. Parodos anotacijoms naudotas autentiškas, patrauklus tekstas – ištraukos iš etnografinių leidinių ir LLBM archyve etnografinių ekspedicijų metu sukauptų pateikėjų pasakojimų. Šie tekstai pateikiami ir šiame straipsnyje. Rengiant tekstus įvertinta tai, jog „neabejojama, kad gerai parašyti ir deramai pritaikyti tekstai gerą parodą gali padaryti dar geresnę“ (Waidacher 2007: 349). Besidomintiems lankytojams buvo parengtos papildomos anotacijos. Sankt Peterburge jos buvo pateiktos rusų ir lietuvių kalbomis. Prie anotacijų rusų kalba buvo nurodytas rajonas ir Vakarų ar Rytų Lietuva. Eksponuojant parodą LLBM buvo rašomas dar ir kaimas bei rajonas. Prie kiekvieno eksponato buvo pateiktos jo muziejinės metrikos. Parodoje buvo galima pažiūrėti ir filmus apie muziejų, rugiapjūtės šventę ir duonos kepimą, lietuvių kalendorinius papročius. Buvo išleistas parodai skirtas lankstinukas (1000 egz.) lietuvių ir rusų kalbomis.

Taigi paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ Sankt Peterburge buvo ne tik etnografinis pasakojimas apie duoną. Čia buvo pateikta žinių ir apie Lietuvos liaudies buities muziejų, ir apie Lietuvą, o jos, tikėtina, paskatino plačiau pasidomėti šalimi ir vieta. Atsiliepiamuose lankytojai rašė, kad jie sužavėti paroda ir norėtų apsilankyti Lietuvoje. Muziejinės parodos poveikis yra gerokai platesnis nei pasirinktos temos pristatymas.

Ekspozicija „Duonos kelias nuo grūdo iki stalo“

Parodos eksponatai, nuotraukos, aprašomieji tekstai – tai pasakojimo apie duoną ir jos kelią elementai, kartu jie praplečia pasakojimą ir apima ne tik su duona susijusias temas ir sritis. Pasakojimui reikšminga jų atranka ir eilės tvarka. Parodos „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ pasakojimas pradedamas ne nuo duonos, bet nuo žemdirbystės produkto, iš kurio ji kepama – nuo rugio grūdo.

Parodos pradžioje buvo pakabinti Lietuvos fizinis ir etnografinių regionų žemėlapiai bei paaiškinamasis tekstas apie rugius. Lankytojas, pasižiūrėjęs į fi-

zinį žemėlapi, mato, kad Lietuvos žemė nėra derlinga (derlingiausios žemės yra Vidurio Lietuvoje (Nevėžio upės baseinas) ir Nemuno vidurupyje bei deltoje). Gamta lėmė, kad lietuviai augino ne kviečius, o rugius. Jiems augti klimato sąlygos čia itin palankios. Žieminiai rugiai – nelepus, gerai šalčius pakenčiantis javas, geriau už kitus auga nederlingose, lengvose ir sausose smėlio dirvose. Rugių derliai yra pastovesni negu žiemiųjų kviečių. Gamtinės duonai auginamų javų sąlygos – tai pirmoji parodos idėja, antroji – su duona susijusios veiklos ir aplinkybių sakralusis kontekstas. Į pažintį su duona kvietė ir į parodą atvežtas šv. Izidoriaus – žemdirbių globėjo – atvaizdas. Lietuviai tikėjo, kad jis šventina laukus, gausina derlių, apsaugo nuo sausros, ledų ir kenkėjų.

Pirmame informaciniame stende „Sėja. Rugių lankymas per Sekmines“ – sėjos, Sekminių nuotraukos ir tekstai apie sėją. Prie šio stendo buvo eksponuojama sėtuvė su rugiais, rankšluostis, kurį įverdavo į sėtuvės ąsas ir sėjant užsikabindavo ant kaklo, saiko matas *gorčius*, staltiesė, ąsotis alui ir molinis puodelis Sekminių *sambarių* vaisėms.

Žieminius rugius sėdavo rugpjūčio pabaigoje – rugsėjo pradžioje, dažniausiai po šv. Baltramiejaus (rugpjūčio 24 d.). Sėjėjas, pradėdamas sėti, sakydavo:

Laimink, Dievuli, mūsų brangią žemelę ir joje įdiegtą sėklą, kad šimteriopą neštų grūdą. Augink ir brandink mūsų pasėlius, kad užaugtų mūsų visų daliai. Neužmiršk dalies alkanų gyvulėlių, paukščių ir vabalėlių. Atitolink ledų ir audrų debesis, naikinančius javus mūsų laukuose. Skalsa. Amen (Buračas 1993: 34).

Iki XX a. vidurio Lietuvoje, ypač Šiaurės ir Rytų regionuose, buvo paplitęs toks Sekminių paprotys: kaimo bendruomenė lankydavo išplaukusius ar žydinčius rugius, t. y. apeidavo laukus. „Jeigu Sekminėse rugius aplankai, sako, javų laima ir branda didesnė esti. Kai kas savo laukus apeidavo net su kunigu“ (Balys 1993: 202). Svarbi Sekminių apeigų dalis – sudėtinės kaimo vaisės *sambariai*. Nėretai būdavo vaišinamasi čia pat lauke prie rugių arba namuose:

Prieš sėdant už stalo, *gaspadorius* paima miežinio alaus *uzboną*, duonos *bakaną* ir apeina laukus. Sugrįžus lauke po obelimi stalai sustatyti, *skotertėm* užtiesiti. *Gaspadorius* tuojau paima stiklinę nuo stalo, pripila alaus ir lieja dešine ranka per kairį petį sakydamas, kad būtų geras derlius šitos vasaros. O tada pripila antrą stiklinę ir sako: „Sveik, *gaspadine*“. Po to pabučiuoja duonos *bakaną* ir ant stalo padeda pagarbiai. Pilsto į stiklines alų visiems ir linksmybė prasideda iš karto (Staškaviečių k. Pakruojos r., užrašyta 1996 m.).

Kiti informaciniai stendai buvo skirti temai „Rugiapjūtė“. Stenduose buvo pateiktos nuotraukos ir tekstai apie rugiapjūtės įrankius ir papročius. Eksponuoti pjautuvai, dalgelės, grėbliukai, trijų tipų dalgiai, lankeliai prie dalgių, grėbliai, pustyklės, galastuvai, dėklai pustyklėms, skarinis, duona, „sūris“, ąsotis, puodeliai, pabaigtuvių vainikas, juosta, pirmasis pėdas *gaspadorius* (1 pav.).



1 pav. Parodos sėjos ir rugiapjūtės standai. 2012 m. Fot. R. Žaltauskas

Lietuvoje rugiapjūtė pradedama liepos pabaigoje – rugpjūčio pradžioje (šiaurinėje jos dalyje dviem savaitėmis vėliau negu pietuose) ir trunka iki rugpjūčio pabaigos. „Rugiai pjaunami, kai jų šiaudai ir varpos pabała, o grūdą perkandus jaučiamas subrendęs kietumas. Stengdavosi rugius nupjauti per vieną dieną. Dviejų trijų hektarų plotą (tiek budriškiai ūkininkai užsėdavo rugiais) paprastai nupjaudavo trimis dalgiais“ (Jablonskis 1993: 113). Onines (liepos 26 d.) galima pavadinti rugiapjūtės pradžia ir naujo derliaus švente: „Ona – gera žmona: duoda duonos su Smetona“ (*Lietuvių...* 1984: 165).

Rugiai pjaunami pjautuvais, kertami dalgele ir dalgiu. Rytų ir Pietryčių Lietuvoje rugius pjautuvais pjovė moterys, gubas statė vyrai. „Tie, kurie pjovė pjautuvais, didžiavosi, kad gražūs pėdeliai kaip berneliai, gubos gražios. Ir kūlėjai sakė, kad pjautuvu pjautus pėdus geriau kultti, nes tada spragilais visi kūlė. <...> nupjovus ir rugiena gražesnė, varpų tiek nesimėto, grūdų mažiau išbyra“ (Senelių... 1986: 369). Dalgelėmis rugius kirto vyrai, o rišo moterys. Dalgelė – tarpinis įrankis tarp pjautuvo ir dalgio, ji naudota Biržų, Joniškio, Kupiškio, Panevėžio, Pasvalio, Rokiškio rajonuose. Pjovėjas kairėje rankoje laikomu grėbliuku palenkėdavo javus, o dalgele juos nukirsdavo. Grėbliuku buvo surenkamas pėdas, kurį surišdavo rišėja. Grėbliuko dantys ilgesni nei paprasto grėbliu. Vakarų Lietuvoje dalgis

jau XVIII a. pakeitė pjautuvą. Kristijonas Donelaitis *Metuose* rašo, kad Plaučiūnas „budę naują su dalgiu šukėtu prapuldė“. Atėjus šienapjūtei, pasigedo dalgio:

Į Karaliaučių dalgį pirkit tiesiog nukeliavo. / O vei ten, dyvų visokių daug pamatydams / Ir žioplindams vis bei būriškai šokinėdams, Budę su nauju dalgiu nusipirkit užsimiršo; / Bet ir kuinpalaikį taip jau pas Miką pragėres, / Pėsčias po dviejų nedėlių vos parsibastė / Ir savo pievą pridergtą (tik gėda sakyti) / Šnypšdams ir rėplindams vis su pjautuvu kirto; / Bet kaimynai jo rugius jau buvo suvalę, / Ir keli kviečių plyckus pasikepę valgė (Donelaitis 1977: 153–155).

Lietuvoje rugiai buvo kertami trijų tipų dalgiais: Rytų, Vidurio ir Šiaurės Europos. Rytų Europai būdingas dalgis Rusijos imperijoje buvo vadinamas *litovka*, ir šis žodis kaip dalgio pavadinimas įėjo į rusų kalbos žodynus. Visoje Rusijoje, net Sibire buvo populiarūs švediško plieno ašmenys, pagaminti Lietuvoje, Naujojoje Vilnioje. Iki Pirmojo pasaulinio karo šis fabrikas kasmet pagamindavo iki 3 milijonų dalgių. Dažnai klaidingai manoma, kad žodis *litovka* atspindi dalgiakotį su viena rankena. Dalgio javams kirsti kotas buvo trumpesnis, prie jo pritvirtindavo lankelį ar šakutę, kad javai tvarkingai gultų į pradalgės ir neišsibarstyty.

Pasisiuvęs nagines, tėvas peržiūrėjo visas dalges. Iš padėvėtų pačią geriausią išsirinko rugiams kirsti. Įtvėrė ją į naują dalgiakotį, išplakė ir dalgiakočio gale prie pat dalgės pritaisė karklinį lankelį, kad, kertant rugius, lankelis juos vienodai, gražiai guldytų. Sutvarkytą dalgę pakabino klojime ant balkio, šalia jo padėjo plaktuką, pentelę ir sodoklį (Antanaitis 1992: 83).

Dalgiu kirsdavo tik vyrai, o moterys rišdavo pėdus, statydavo gubas. Šalia šių stendų buvo pastatyti du kasdieniais drabužiais aprengti manekenai ir nešiojamas lopšys: „katra turi mažą, nešasi į lauką, guldo ant pėdų, kitais pridengia nuo saulės ir ligi pietų neina prie jo, bile vaikas nerėkia“ (Katkus 1965: 46). Rugiapjūtei žmonės rengdavosi šviesiais, nenaujais, patogiais drabužiais. Moterys ryšėdavo baltas skareles, vyrai užsidėdavo skrybėles. Pjovėjai, baigę rugiapjūtę, grįždami iš laukų, parnešdavo pabaigtuvių vainiką ir jį įteikdavo šeimininkams.

Atėjo svetys, vardu rugys, kuris visą metą sunkų vargelį vargo: šaltį ir lietu kentėjo. Niekas jo negailėjo, niekas jo neužstojo, žiemą nuo šalčių tik sniego pusnis užklojo. Atėjo pavasaris, Dievas atsiuntė šilimą ir perkūnus, kurie atgaivino rugelį tą žiemkentėlį. Paaugęs ligi žmogaus stuomens, jis sukrovė kvepiančius žiedelius ir uždulkino jais visus laukelius. Šviesi dangaus saulelė visą mielą vasarėlę brandino jo varpose grūdelius, džiugino duonutės laukiančius alkanus žmonelius. Džiaugėsi gyvulėliai ir maži paukšteliai, jog ir jie bado nematys. Kada geltonos sunkios varpos nusviro žemėn, atėjo jauni berneliai ir mergelės, kirto juos ir į pėdus rišo. Dabar gi tas svetys nebuvelis prašo tamstų, kad jis būtų linksmai sutiktas ir maloniai priimtas. Jis reikalauja, kad daržinės būtų išvalytos, klojimas iššluotas ir klėtytys išvėdintos, nes jis netrukus pareis ir ten ilsėsis (Buračas 1993: 75).

Keturi kiti informaciniai stendai supažindino su lietuvių sodybos pastais. Namas, klėtis, tvartas, klojimas, daržinė, pirtis ir visus trobesius supantys medžiai, tvoros, vaismedžių sodai vadinti sodyba. Žemaitijoje sodyba kartais vadinta ir gyvenimu: „gaspadorius miršta, ir gyvenimas virsta“ (*Lietuvių...* 1956: 372).

Tai vieta, kur šeima yra įsikūrusi, kur gyvena, dirba, yra sukaupusi savo triūsą vaisius, kur gimdo ir auginą vaikus. Lietuviui jo sodyba buvo tarsi pasaulio centras. <...> lietuvis šventai saugojo savo tėvų, senelių ir prosenelių gyventą vietą, namus. Tai buvo jo tėviškė (Vyšniauskaitė 1999: 7).

Stende „Klojimas. Kūlimas. Malimas girnomis“ – klojimo, kūlimo talkos, malimo girnomis nuotraukos, prie jo – eksponatai: piesta, piestas, pintinė *karbija* miltams, kruopoms.

Iš laukų šeimininkas rugių pėdus parveždavo į klojimą: „nesidžiauk pirmas pjaudamas, džiauškis pirmas kluonan veždamas“ (*Lietuvių...* 1962: 175). Šis trobesys skirtas javams laikyti ir džiovinti, nes jame stovėjo krosnis. Prieš kuliant javus išdžiovindavo. Ant grendymo dviem eilėmis suguldydavo po 20 pėdų. Juos klodavo taip, kad varpos susisiektų, kad pėdai nebūtų per storai sukloti ir kad kuliant nesuduotų spragilais į grendymą. „Vienam kulti nespirtu, dviem sparčiau ir smagiau. Spragilu kirsdavo negailėdami, kad pėdas net pašoktų nuo grendymo“ (Ulčinskas 1995: 72). Reikėjo išmokti ir įgusti kulti spragilais. „Svarbiausia – dirbti ritmiškai. <...> Nuotaikai pakelti ir ritmui išlaikyti būdavo dainuojamos nesudėtingos, beveik be melodijos dainelės“ (Statkevičius 1992: 21). Javų kuliamosios pradėjo plisti XIX a. pirmoje pusėje, pirmiausia jų radosi dvaruose, vėliau ir valstiečių ūkiuose. XX a. 4 dešimtmetyje kuliamosios kainavo nuo 500 (vietinės gamybos) iki 12 000 (švediškos, su dvigubu valymu) litų (*Žemės...* 1930: 88).

<...> pasirodžius pirmosioms kūlimo mašinoms, daugumas jas sutiko su nepasitikėjimu ir baime negerovių, kurių galima laukti iš mašinų kaip „velnio pabūklų“. Vieni kalbėjo, kad „velnio padargais“ (mašinomis) kulti grūdai neisų žmonėms ir gyvuliams į sveikatą. Daugelis tikėjo, kad, kuliant mašinomis, kilsiąs badas ir įvairios ligos. Kiti pranašavo nederlių, nes nenorėjo tikėti, kad mašina kultas grūdas dar gali dygti (Buračas 1993: 111–112).

Gyvenamojo namo kamaroje ar priemenėje stovėdavo girmos. Pradėdavo malti ankstų rytmetį, kad iki pusryčių sumaltų pūdą (16 kg) grūdų. Miltus sijodavo sietu.

Mama poteriaudama išaina maltuvan ir neužilgo pasigirsta girnų griaudus, monotoniškas ūū, ū, ūūū ū, ir aš žinau, matau, kaip mama dar nieko nevalgius viena ranka pilia sauja grūdus, o antra trauko didelį sunkų akmenį, kurio mes visi trys negalėjom anąkart išjudyt – mala mum blynelius (Babickaitė 2001: 133).

Stende „Malūnai“ – vėjinių ir vandens malūnų nuotraukos, brėžiniai. Prie stendo – pintinė grūdams ir miltams, rėčiai, spąstai.

Kartas nuo karto gaspadorius pasiūsdavo vežimą su maišais grūdų į malūną. Vežime būdavo ir rugių duoniniams miltams, ir miežių pieninėms sriuboms, ir avižų kiauliniams miltams, kartais ir kviečių pyragams. Nuvažiavusiam į malūną kartais tekdavo visą naktį eilės laukti. Stropiai būdavo žiūrima, kad malūnininkas per stambiai nesumaltų... (Pakalniškis 1977: 47–48)

Stenduose „Lietuvio sodyba. Klėtis“ buvo pateiktos Vakarų ir Rytų Lietuvos klėčių eksterjero ir interjero nuotraukos, žemaitiškos klėties planas, kuris rodė patalpų gausą. Šalia eksponuoti maišai, pintinės, gelda. „Klėtis įdomus pastatas. Klėtyje aruodai – miegos <...>. Stovi didelis kubilas su miltais ir maži kubilaičiai su žirniais, pupomis. <...> Ant miegų permestos lentos, dažnai po balkiais ant šniūrų kabančios, duonos kepalams sudėti“ (Končius 1996: 85–86). Iš klėties duona atkeldavo į trobą. „Iškepta duona būdavo laikoma klėtyje, iš kur po vieną kepalą atnešdavo į trobą ir padėdavo spintelėje (duonėninčiuo, duonėninčė) arba, kur jos nebuvo, valgomojo stalo stalčiuje“ (Pakalniškis 1977: 48). Su klėtimi, derliumi, turtu sietina lietuvių mitinė būtybė aitvaras. Sakoma, kad aitvaras į klėtį įlėkdavo ir išlėkdavo pro pastogę, lubas. Jis žmogui nešė grūdus, pinigus, pieno produktus. Atneštus daiktus galėjo būti iš ko nors paėmęs, taigi jis ir skriaudikas: „Ne viena saktė prasideda taip: „Buvo turtingas žmogus. Iš kur jam tie turtai? Gal aitvarą turi?“ (Kargaudienė 2004: 30). Aitvarą gali parsinešti, pirkti. „Parduodami jie Rygoje, Klaipėdoje, Karaliaučiuje, žodžiu, toli nuo namų“ (Kargaudienė 2004: 30).

Du kiti stendai – „Lietuvio namas. Krosnis“ – buvo skirti parodyti Lietuvoje paplitusias dviejų tipų krosnis – žemaitiškas (paplitusias Vakarų Europoje) ir aukštaitiškas (paplitusias Rytų Europoje). Iš puodšakių, žarsteklių, ližių, sustatytų šalia stendo, buvo suformuota išpūdinga „puokštė“.

Lietuviui svarbiausi dalykai yra sava žemė ir nuosavas namų židinys. Židinys, krosnis – turbūt švenčiausias, paslaptiausias tradicinio būsto įrenginys, kuriame, kaip tikėta, gyvena mūsų protėviai. „Krosnis simboliškai tapatinama su motina ar nėščia moterimi, todėl ir duona simboliškai prilyginama naujagimiui“ (Razauskas 2011: 197). Nuo seniausių laikų namų ugnies prižiūrėtoja ir jos sergėtoja buvo moteris. Žemaitės kalbėjo maldeles Gabijai: „Šventoji ugnele, mano sugobta – gobėk, mano sužiebta – žibėk; Gabieta, įpusta žibėk, apkopta gulėk“ (Balsys 2006: 308). Gabija – lietuvių deivė, globojusi namų židinio ugnį, gyvulius, moterų darbus. Išsigalėjus krikščionybei, Gabija tapatinama su šventa Agota.

Kiekvienas ūkininkas turėjo krosnį duonai kepti. Žemaičiai didelėje krosnyje keptavo tik duoną, tad ją ir vadindavo duonkepiu. Ji buvo statoma gyvenamajame name, o anga dūmams eidavo į didįjį kamina, arba atskirame nedideliame



2 pav. Ližių „puokštė“ parodoje. 2012 m. Fot. R. Žaltauskas

pastatėlyje kieme, kurį vadino *ublade*, *numaliu*. Didžiąją *ubladės* dalį užimdavo krosnis, prie jos buvo padėti *duonloviai*, *kačergos*, ližės duonai pašauti į duonkepį. Aukštaičių ir dzūkų *pečius* buvo universalus: jame kepdavo duoną, kiekvieną dieną virdavo valgį, *pečelyje* žiemą laikydavo vištas, ant jo gulėdavo seneliai ir vaikai. Tik aukštaičiai ir dzūkai puodus į krosnį įstumdavo *puodšake*. Šios krosnys būdingos Rytų Europai. Baltarusijos mokslininkė L. A. Molčanova rašė, kad tokios krosnys buvo statomos nuo Baltijos iki Juodosios jūros (Mолчанова 1968: 115).

Iškūrenus krosnį, žarijas išžerdavo mediniu ar metaliniu žarstekliu: „kačerga žarijoms pastumti ir išsemti. Kotas ir ant galo lentelė prikalta. Kai žarstai, prie duonkepio pasistatai kibirą vandens, kai pradeda degti, įkišdavo į vandenį. Kai sudegdavo, tėvas padarydavo naują“ (LBM, b. 9664, l. 20¹). Krosnies pado pelenus iššluodavo šluota *pušine*, *skujine*, *pečšluoste*. Ją surišdavo iš spygliuočių, o ten, kur jie neaugdavo, – iš lapuočių. Prie duonkepės skujinė stovėdavo pačiame kampe, prie durų. Duoną į krosnį pašaudavo liže. Kad nepriliptų tešla, ant ližės paklodavo ajerų, džiovintų kopūstlapių, klevo lapų, šiaudų, užberdavo miltų,

¹ Lietuvos liaudies buities muziejaus archyvas (toliau – LBM). Kermuškalnių k. Šakių r. Užrašyta 1991 m.

suvilgydavo šlapiu skuduru. „Jeigu vaikas pralenda pro pastatytą ližę, tai tą dieną jis nebeauga“ (Kriauza 1943a: 235). Dažniausiai žemaičių ližių kotas ir galva būdavo padaryti iš atskirų medienos dalių, o aukštaičių ir dzūkų – iš vientiso medienos gabalo (2 pav.). Įpusėjęs kepimui, kepalus pajudindavo žarstekliu, kad geriau iškeptų apačia. Iš krosnies duoną ištraukdavo irgi žarstekliu. Jis naudojamas ir vestuvių apeigose kaip šeiminkės simbolis. „Anyta <...> priėjo prie krosnies, paėmė samtį, žarstiklį, šakes ir padavė marčiai, tuo parodydama, kad perleidžia jai šeiminkavimą“ (Dulaitienė Glemžaitė 1958: 352).

Stende „Duonos kepimas ir raikymas“ eksponuojamos formuojamų kepalų nuotraukos, raikymą iliustruojantis piešinys. Prie stendo – duonkubiliai ir *duonloviai*, stovai *pėdės* jiems pastatyti, geldutės, loveliai tešlai minkyti.

Duonkubiliai visoje Lietuvoje buvo naudojami tešlai įmaišyti, rauginti ir minkyti. Jie buvo neaukšti, kad minkant būtų galima pasiekti dugną. Padaryti iš juodalksnio, beržo, uosio, ažuolo. Kad tešla įgautų geresnį skonį, meistrai keletą duonkubilio lentelių ir dugną padarydavo ažuolinius. Tik po dviejų trijų kepimų duonkubilis įgaudavo savo *rūgštį*. Kol namuose buvo kepama duona, buvo ir savita kiekvieno duonkubilio duonos rūgštis. Moterys viena iš kitos daug ką skolindavosi. Tačiau „duonkepės niekam ir neskolina, nes kitas paėmęs, „pagadina duonos rūgštį“ (Kriauza 1942: 54). Tešlą minkydavo duonkubilį pasidėję ant suolo ar išsišakojusio medžio trikojo, o Žemaitijoje – ant *pėdžių*. Per vestuves jaunąją sodindavo ant duonkubilio, kad būtų gera šeiminkė. Vakarų Lietuvoje (Šiaurės Žemaitijoje ir Mažojoje Lietuvoje) duoną užmaišydavo skobtiniuose (iš drebulės, liepos) ar keturkampiuose lentiniuose loviuose – *duonloviuose*.

Turėjo du *duonlovius* (mažesnį ir didesnį) duonai kepti. Mažesnis – savo šeimai, 4 kepalai iškepdavo. Didesnis *duonlovis* – kai didesnė šeimyna ir per darbymečius. Per bulviakasį sueidavo 30 talkininkų. Didesniame *duonlovyje* 5–6 kepalai. *Duonlovi* tėvelis sukaldė iš lentų obliuotų. Išėmus tešlą, duonkubilį išgrandydavo. Kitam raugimui įsidėdavo gniūžtę į molinį puodelį (LBM, b. 7022, l. 1–2²).

Kepti duoną buvo moters pareiga. Aukštaitijoje duonos kepimą perduodavo 15–16 metų dukrai. „Duoną užminkyti ir kepti – sunkus darbas. Jį galėjo atlikti tik fiziškai subrendusi <...> mergina. Pirmąjį duonos kepalą duktė kepė motinos prižiūrima“ (Račiūnaitė 2002: 89). Mergina būdavo laikoma subrendusi, jei mokėdavo kepti duoną ir dirbti visus žemės ūkio darbus. „Duktė kepdavo duoną, kol ištekėdavo. <...> jaunamartė atsinešdavo savo duonos rūgštis, kurią dėdavo pirmą kartą pas anytą kepdama duoną. <...> atsiveždavo ir savo duonkubilį bei ližę“ (Dundulienė 1989: 33). Atitekėjus į vyro namus „trejus metus močia

² Kukorų k. Šilutės r. Užrašyta 1989 m.

šeimininkavo. Ji virdavo, ant stalo valgius uždėdavo, – mat, kas pečių kūrena, tas ir į stalą paduoda“ (Dulaitienė Glemžaitė 1958: 354).

Lietuvoje ruginė duona buvo kepama dvejopa: paprasta ir plikyta. *Paprastos* duonos kepimo būdas senesnis ir Lietuvoje buvo labiau paplitęs. *Paprastai* duonai miltai duonkubilyje buvo išmaišomi šiltame vandenyje, tešla per naktį parauginama. Duonkubilis uždengiamas drobės gabalu ir, kad greičiau rūgtų, pastatomas prie krosnies, užklojamas kailiniais, pagalve. Tešla įrūgdavo nuo duonkubilyje likusios praėjusio kepimo tešlos ar nuo paskutinio kepimo palikto tešlos gabaliuko. Rytojaus dieną pridedama miltų, tešla atminkoma ir palaukiama, kol pakyla. „Prieš pradėdant minkyti, persižegno-davo, o taip pat peržegno-davo tešlą su visa duonkepe: mat, tikėję, kad „gali velnias rūgštį pagadinti arba užkerėti“ (Kriauza 1942: 56). Kepalus darydavo kuo aukštesnius, storesnius, kad būtų daugiau minkštimo, mažiau plutų. Didelio kepalo duonos skonis geresnis, ji ilgiau išsilaiko nepasenusi. Ant pirmo kepalo įbrėždavo kryžių ir jį suvalgydavo paskutinį. Ar duona iškepusi, tikrindavo perdurdami kepalą smailiu šakaliu ar peiliu. „Pirmų bakanų kai ištraukia iš pečiaus, jam suduoda per padą, turi skambėti, atsišaukti. Jei neatsišaukia, neiškepusi duona“ (Valkininkai, Varėnos r., užrašyta 2005 m.). Iš krosnies ištrauktą dar karštą duoną padėdavo ant suolo, sušlapindavo vandeniu ir apklodavo drobiniu rankšluosčiu, kad pluta suminkštėtų. *Plikytą* duoną pradėjo kepti XX a. pradžioje. Duonkubilyje miltus užpildavo karštu vandeniu ir išmaišydavo menturiu. Tešlą raugindavo iki trijų dienų. Plikyta duona būdavo saldžiarūgštė ir ne taip greitai sendavo. Valstiečiai duonos nepirkdavo, ją kepdavo tik namuose. Turtingi Lietuvos miestelių gyventojai XX a. pradžioje, ypač XX a. 2–4 dešimt., pirkdavo kepyklose iškeptą duoną.

Duonos kepalas buvo naudojamas vestuvių apeigose. „O kai nuvaždavo marčių jaunikio pusan, tai potalų pataiso svočia ir podada gali galvų duonos bokanų, kad pirmoj noktį nepagautų raganos ir kad būtų dalingi“ (Petrulienė 1941: 146). Per laidotuves, „kai mirusio šeimininko ar šeimininkės karštą neša iš trobos, gryčioje ant stalo padeda neprariektą duonos kepalą, kad tas, kuris pasimirė, neišneštų dalios“ (Dulaitienė Glemžaitė 1958: 130).

Parodos ekspozicija, atskleidžiančią ilgą duonos kelią, užbaigė interjero fragmentas, pavadintas „Lietuvių šeima prie stalo“. Buvo pastatytas stalas, užtiestas balta staltiese, padėtas prariektas duonos kepalas ir duonriekis peilis. Ant sienų pakabintas šventas paveikslas ir kryžius, šeimos nuotraukos, rankšluostinė su rankšluosčiu, virtuvinis kilimėlis su užrašu „Sotink, Dieve, duona ir druska“. Krikštasuolėje pastatytas pirmas pėdas – *gaspadorius* (3 pav.).

Iš trijų pilnų pirmutinių saujų suriša mažą pėdelį, vadinamą *gaspadorium*. Tą *gaspadorių* parsineša namo ir stato į kampą už stalo. *Gaspadorius* tol stovi pirkioj, kol parveža pirmą vežimą rugių. Tada išneša iš pirkios *gaspadorių* ir deda pirmutinį į šalinę, kad saugotų visus rugelių pėdus nuo aitvarų, pelių, blogų akių ir piktų dvasių (Senelių... 1986: 370).

Ant suolo prie krosnies eksponavome duonines, prietaisus duonai raikyti. Ant palangės pastatyta Vakarų Lietuvoje labai mėgta kambarinė gėlė – mirta (tikroji mirta – lot. *Myrtus communis*).

Aukštaitijoje ir Dzūkijoje prie stalo susėsdavo visa šeima: seneliai, tėvai, vaikai. Žemaitijoje, Mažojoje Lietuvoje ir Suvalkijoje buvo kitaip. „Jei turtingesni, didesnis ūkis, senieji dukrai arba sūnui atiduoda ūkį, o sau per teismą išimtinę užsirašo. Kai stato namą, antrą galą ruošia išimtininkams. Vieną kambarį ir virtuvę. Valgė išimtininkai atskirai. Išimtininkai kepė savo duoną, savo indus turėjo“ (LBM, b. 10507, l. 2–3³).

Lietuvoje valstiečiai ruginę duoną valgė kasdien. XIX a. paplitusios bulavės duonos nepakeitė. Žemaitijoje su duona valgė net ruginių miltų košę. Tik bulvės buvo valgomos be duonos. Dėl duonos naudojimo universalumo „liaudies kalboje ir dainose duona minima viso maisto prasme“ (Milius 1983: 8). Senovėje duoną lauždavo, vėliau riekdavo peiliu. Duonriekių peilių geležtes nukaldavo kalviai. Šeimininkas, atriekęs duonos, kepalą padėdavo prie savęs ant stalo ar „suolų sudūrimė. Tame kampe, kur paveikslas ir kryžius kabėjo. Užtiestas bakanas rankšluosčiu. Duoną riekdavo tėvas su medkočiu. Šeimai atriekdavo riekėm, o ubagai duodavo abišalą. Tėvas atriekdavo pradžioje po riekę. Riekės padėdavo stalo viduryje“ (LBM, b. 10086, l. 3⁴). Griežtai buvo draudžiama laikyti duoną apverstą, nes šitaip ji užgaunama. Kai duoną suraikydavo, nepalikdavo peilio ant stalo aukštyn ašmenimis, nes tą minutę gimęs bus mušeika, pats pasipjaus ar kitus papjaus. Peilį laikydavo stalo stalčiuje. „Neskani duona, svetimu peiliu riekta (ne savo uždirbta)“ (*Lietuvių...* 1973: 747).

Visoje Lietuvoje duonos riekimas buvo socialinę ir simbolinę prasmę turintis veiksmas. Susėdus šeimai prie stalo, garbingiausioje vietoje *krikštasuolėje* prie duonos sėsdavosi šeimininkas. Jo pareiga buvo duoną raikyti. Kartais duoną



3 pav. Parodos interjero fragmentas. Gaspadoriaus vieta prie stalo kampe. 2012 m. Fot. S. Žukauskaitė

³ Berciškių k. Šilutės r. Užrašyta 1997 m.

⁴ Sigutėnų k. Pakruojo r. Užrašyta 1994 m.

riekdavo vyriausias sūnus, samdinys. Jei šeimoje nebūdavo vyro, riekdavo motina, net vaikai.

<...> atneša duoną, peilį ir deda ant stalo galo nuo durų; deda taip, kad jeigu kepalas prariektas, tai prariekimas žiūrėtų išilgai stalo: į duris nugręžtas prariekimas – „duonos išjuoka“, gali duona „pro duris išeiti“. Vėliau ją paduoda šeimnininkui, kuris suraiko. Raiko riekėmis skersai kepalo ir dėlioja aplink stalą, pagal susėdusius (Kriauza 1943b: 253).

Raguvos apylinkėse pasakojama: „prariekta duona atsukta į gaspadorių: jei laikysi atsuktą į duris, gaspadorius mirs“ (Samulionytė 2001: 684). Aukštaitijoje, Dzūkijoje suraikyta duoną per vaišes sudėdavo į sietus (rėčius) ir taip atnešdavo prie stalo. „Vaišėms duoną raikydavo didelėmis riekėmis, kaip bakanas. Suraikyta duoną sudėdavo į sietą ir apie stalą apnešdavo, padėliodavo. Kam reikia, tas atsilaužia“ (Valkininkai, Varėnos r., užrašyta 2005 m.). Mažojoje Lietuvoje duoną riekdavo ne tik peiliu, bet ir specialiu prietaisu duonai raikyti. Ji buvo vienas iš maisto produktų, praradusi sakralumą – ją laikė kamaroje, jos nebedėjo ant stalo prie šeimnininko, ji buvo nebe „riekiama“, o „pjaunama“.

Duona riekėmis atriecta ir ant stalo padėta. Mama turėjo „brotmašina“ – prietaisą duonai riekėti. Kaime mažai kas turėjo tokią mašina. Ji stovėjo kamaroje ant stalo. Tai buvo ranka sukamas rundinas peilis. Prie stalo duonos neriekė, tik kamaroje. Suraikyta duoną padėdavo ant lentikės. Lentikę padėdavo stalo viduryje (LBM, b. 10506, l. 22⁵).

Nuo duonos kepalo pirmiausia atriekdavo kampelį. Tėvas, prariekęs kepalą, kampelį duodavo vyriausiajam vedusiam sūnui, linkėdamas susilaukti sūnaus: „valgyk kampelį, bus sūnelis. Taip vedusiam sakydavo“ (Samulionytė 2001: 683). Tradiciškai šeima tikėdavosi susilaukti pirmagimio sūnaus. Jam buvo perduodamas ūkis, pratęsiama giminė. Jei turėdavo daug sūnų ir norėdavo dukters, kampelio neimdavo. Duona buvo riekiami riekėmis. Šeimnininkas didelį duonos kepalą prispausdavo prie krūtinės ir per visą kepalą riekdavo į save. Taip duonos pluta likdavo tik viename riekės krašte.

Riekė – nuo vienos, paskui nuo kitos pusės nuriekta. Ji tokia nuožulni. Riekė irgi per pirštą storumo. Vaikų klausdavo: „Kokią riekę atriekti, kad išlaikytum viena ranka ar dviem“? Sakydavo, kad dviem. Jei viena ranka, riekė stora ir nelūžta, o jei su dviem, tokia plona, kad reikia laikyti abiem rankom (Upyna, Šilalės r., užrašyta 2012 m.).

Stora riekė buvo dviejų pirštų storumo. Tokią storą riekę atriekdavo elgetai. Kasdieną valgant, tėvas riekdavo kelias riekės ir padėdavo stalo viduryje arba padalindavo kiekvienam. Sakoma, kad doras šeimnininkas duoną raikydavo sto-

⁵Berciškių k. Šilutės r. Užrašyta 1997 m.

romis riekėmis, šykštus – tokiomis plonomis, kad net saulė pro jas prasišviesdavo. Duonos kepalai buvo dideli, todėl riekės buvo ilgos. Padėtą ant stalo riekę vaikams drausdavo laužti ranka. „Nelaužk viena ranka duonos riekės, neuždirbai viena. Reikia laužti dviem rankom. Kaire ranka prilaikai, o dešine lauži“ (Visginų k. Kaišiadorių r., užrašyta 2000–2003 m.). *Abišalas, abišalė, griežinėlis* – tai per abi kepalų šalis išambiai nuriektas duonos kampas. „Abišala, tai duonos bakano kampas, į galą platiškantis“ (LBM, b. 10086, l. 2⁶). Jį įdėdavo kelionėn, piemenėliui, elgetai. „Griežinėlis – nuriekti kampai“ (Nereikonių k. Pasvalio r., užrašyta 2004–2005 m.).

Ekspozicijos pabaiga: tradicijos gaivinimas

Paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ pasakojo ne tik apie duoną, jos gaminimą, ūkinę veiklą, valstietišką gyvenimo būdą. Ekspozicijos pabaigoje buvo informacinis stendas „Duona muziejuje“. Čia supažindinta su Lietuvos liaudies buities muziejuje vykstančiais edukaciniais užsiėmimais ir renginiais, kuriuose rekonstruojami ir atgaivinami įvairūs, su duona susiję liaudiški papročiai ir tradicijos. Šiame stende buvo parodyti keli muziejiniai renginiai. Vienas jų – simbolinė juodos duonos prasmės raiška šeimos ir kalendorinių švenčių papročiuose ir ritualuose. Muziejaus lankytojai duona vaišinami per šeimos papročių edukacinius užsiėmimus – krikštynas, mergvakarį, vestuves. „Jaunuosius, grįžusius iš bažnyčios, prie gryčios durų sutikdavo tetė ir mama. Mama laiko lėkštutę, ant kurios padėta dvi riekutės duonos, mažas stikliukas, pripiltas vandens. Ant lėkštutės papilta druskos. Jaunieji pirmiausia valgo duoną, padažydami ją į druską“ (LBM, b. 10237, l. 10⁷). Apie ištekėjusią dukterį sakydavo: „Daba jos dukrelė jau atriekta riekė (ištekėjusi, nuo namų atskirta)“ (*Lietuvių...* 1978: 554).

Kitas stende pristatytas užsiėmimas „Darbštus duoną gamina, tinginys vargą augina“ vyksta LLBM Aukštaitijos regiono Mičiūnų sodyboje. Jo metu lankytojai patys kepa duoną: formuoja kepalėlius, liže juos pašaua į krosnį ir, pasišviesdami balana, stebi, kaip jie kepa, po to ragauja. 2008 metais šios sodybos klėtyje buvo įrengta ir duonos minkymo, kepimo indų ir prietaisų ekspozicija. Čia per *Šventą Oną*, liepos 26 d., kasmet kepama duona. Muziejaus lankytojai ir folklorinių ansamblių dalyviai iš pradžių kerta rugius, vėliau surengiamos pabaigtuvės. Grįždami iš laukų, edukacinės programos dalyviai parsineša *gaspadorių, diedą, svečių* ir įteikia sodybos šeiminkams. „Šeiminkė tris pirmąsias supjautų rugių saujas surišdavo į pėdelį – tai *gaspadorius*. Vakare jį parnešdavo į namus ir pastaitydavo pirkios gerajame gale“ (Milius 1970: 120).

⁶ Sigutėnų k. Pakruojo r. Užrašyta 1994 m.

⁷ Dulkiškių k. Pakruojo r. Užrašyta 1994 m.

Stende parodyta ir kaip per Žolinę, rugpjūčio 15 d., duona, iškepta iš naujo derliaus rugių, buvo šventinama muziejaus Račkiškės koplyčioje.

Parodą „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ užbaigia jos paskutinis, lankytojus išlydintis objektas – šv. Agotos atvaizdas. Vasario 5 d. – šventos Agotos dieną – Lietuvoje šventinamas juodos duonos kepalėlis, žiupsnelis druskos ir truputis vandens. Šv. Agota laikoma ugnies globėja, saugotoja nuo gaisro. Liaudiškoje ikonografijoje šv. Agota vaizduojama stovinti, vienoje rankoje laikanti duonos kepalėlį arba lėkštelę su duona, o kitoje – palmės šakelę. Šventintą *Agotos duonelę* žmonės laikė už balkio, ant krosnies, kad „ugnis neišeitų“, o kilus gaisrui, apėję namą tris kartus, mesdavo duonelę į ugnį ir kalbėdavo malda. Šv. Agotos atvaizdas parodos pabaigoje išreiškė lietuvių pagarbą duonai.

Parodą Sankt Peterburge aplankė ten gyvenantys lietuviai, rusai, kiti miesto svečiai. Lietuvos liaudies buities muziejų aplanko žmonės iš viso pasaulio. Tad parodą pamatė ne tik lietuviai, bet ir vokiečiai, prancūzai, lenkai, amerikiečiai, ispanai, rusai... Lankytojų įrašai atsiliepimų knygoje liudija, kad paroda jiems suteikė žinių, paskatino smalsumą, atgaivino prisiminimus, palietė emocijas ir tautinius jausmus:

„Mes esam lietuviai ir žinom, kad duona šventa. Ačiū, kad apie tai priminėt. 2012-08-25 Grupė lietuvių (žemaičių)“ (LBM, b. 11548⁸, l. 34); „Privertė susimąstyti apie duoną ir apie tai, kaip sunkiai ji buvo anksčiau uždirbama. Ačiū. 2012 08 30, Kazlų Rūda. Evelina, Diana, Daiva“ (LBM, b. 11548, l. 35); „Iš Argentina, labai ačiū, Lietuva. Kulionis y Hector Braziunas, 2012-08-27“ (LBM, b. 11548, l. 35); „Ačiū už įkvėpimą duoną kepti namuose! J. 2012“ (LBM, b. 11548, l. 36); „Kartų kartos tarp girių gyvena / Tiesios vagos arimų purių / Menu tėvą su sėtuve rankoj / Kvepiant duonai mamos ajerų. D. Matusaitė, Šakių rajonas“ (LBM, b. 11548, l. 38); „Kokia pagarba DUONAI! Kokia puikiai įrengta apie duoną ekspozicija. Dėkojame. Buvo šventė ir mums. 2013-08-31 Pagarbiai arch. Diana su šeima“ (LBM, b. 11548, l. 49); „Wonderful exhibit! Love brown bread. Was glad to see how it's made. A. E. Philipson Michigan, U.S.A.“ (LBM, b. 11548, l. 50); „Labas from Massachusetts USA. What a wonderful place with expertand cheerful guides. Aciu – I learned so much about my grandparents home. Maryanne Laukaitis“ (LBM, b. 11548, l. 50).

Išvados

Parodos eksponatai ir vaizdai – tai nuoseklus ir patrauklus pasakojimas, supažindinantis su rugių sėjos ir kirtimo įrankiais, papročiais, duonos minkymo ir kepimo indais, įrankiais, duonos raikymo būdais, primenantis su duonos valgymu susijusius žmonių tarpusavio santykius. Paroda atskleidė Lietuvos etnogra-

⁸ Paroda „Lietuvių duona. Su savo kepalėliu visur stalą rasi“ muziejaus miestelio name iš Plungės (Muzikontinėje).

finius regioninius skirtumus, apie kuriuos bylojo medžiaginiai eksponatai: įrankiai, statinių išplanavimas, krosnys, duonos minkymo, kepimo indai, įrankiai. Taip pat ir tai, kaip duona siejo visą šeimą. Motina kepdavo duoną, įsigydavo ir prižiūrėdavo indus, įrankius, prietaisus duonai kepti. Tėvas dirbdavo žemę, sėdavo, kirsdavo rugius. Vaikai, dirbdami kartu, perimdavo tradicijas, papročius.

Paroda tarsi „prakalbino“ eksponatus: lankytojai ne tik matė daiktą, naudotą jų senelių ir tėvų, bet ir sužinojo apie jo paskirtį, panaudojimą kasdieną, šventėse, jų apeiginę prasmę.

Literatūra

Antanaitis Bronius. 1992. *Vaikystė Oreliuose*. Vilnius: Alka.

Babickaitė Unė. 2001. *Atsiminimai. Dienoraštis. Laiškai*. Vilnius: Scena.

Balys Jonas. 1993. *Lietuvių kalendorinės šventės*. Vilnius: Mintis.

Balsys Rimantas. 2006. *Lietuvių ir prūsų dievai, deivės, dvasios: nuo apeigos iki prietaro*. Klaipėda: Klaipėdos universiteto leidykla.

Buračas Balys. 1993. *Lietuvos kaimo papročiai*. Vilnius: Mintis.

Donelaitis Kristijonas. 1977. *Raštai*. Vilnius: Vaga.

Dulaitienė Glemžaitė Elvyra. 1958. *Kupiškėnų senovė: etnografija ir tautosaka*. Vilnius: Valstybinė grožinės literatūros leidykla.

Dundulienė Pranė. 1989. *Duona lietuvių buityje ir papročiuose*. Kaunas: Šviesa.

Jablonskis Ignas. 1993. *Budrių kaimas*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidykla.

Kargaudienė Aušrelė. 2004. *Dievai ir šventieji lietuvių etnokultūroje*. Kaunas.

Katkus Mikalojus. 1965. *Raštai*. Vilnius: Vaga.

Končius Ignas. 1996. *Žemaičio šnekos*. Vilnius: Vaga.

Kriausa Albinas. 1942. Duonos kepimas Kupiškio apylinkėje, *Gimtasai kraštas* 5(30): 51–60.

Kriausa Albinas. 1943a. Vaikai ir jų auginimas Kupiškio apylinkėje, *Gimtasai kraštas* 31: 203–235.

Kriausa Albinas. 1943b. Mūsų senovės valgiai ir valgymas kupiškėnuose, *Gimtasai kraštas* 31: 252–264.

Lietuvių kalbos žodynas III. 1956. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Lietuvių kalbos žodynas VI. 1962. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Lietuvių kalbos žodynas II. 1969. Vilnius: Mintis.

Lietuvių kalbos žodynas IX. 1973. Vilnius: Mintis.

Lietuvių kalbos žodynas XI. 1978. Vilnius: Mokslas.

Lietuvių kalbos žodynas XIII. 1984. Vilnius: Mokslas.

Milius Vacys. 1970. Derliaus nuėmimas, kūlimas ir malimas, Vėlius N. ir kt. (red.). *Merkinė*: 115–125. Vilnius: Vaga.

Milius Vacys. 1983. Lietuvių mitybos ypatumai, Pauliukonienė J. (sud.). *Lietuvių valgiai*: 4–16. Vilnius: Mokslas.

Pakalniškis Aleksandras. 1977. *Žemaičiai: etnografija*. Chicago: M. Morkūno spaustuvė.

Petrulienė Veronika. 1941. Apie vaiduoklius, *Gimtasai kraštas* 1–2(29): 144–147.

Račiūnaitė Rasa. 2002. *Moteris tradicinėje lietuvių kultūroje*. Kaunas: VDU leidykla.

Razauskas Dainius-Daukintas. 2001. *Krosnis mitologijoje*. Vilnius: Aidai.

Samulionytė Janina. 2001. Valgiai, stalo indai ir įrankiai, Samavičius R. ir kt. (sud.). *Raguva*: 672–684. Vilnius: Versmė.

Senelių burtai ir prietarai. 1986. Jokimaitienė P., Vėlius N. (sud. ir pareng.). *Atbėga elnias devyniaragis*. Rožės Sabaliauskienės tautosakos ir etnografijos rinktinė: 365–391. Vilnius: Vaga.

Statkevičius Vladas. 1992. *Šilališkiai: darbai ir papročiai*. Vilnius: Mokslas.

Ulčinskas Vladas. 1995. *Raitininkų kaimas (1850–1950)*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidykla.

Vėlius Norbertas. 1983. *Senovės baltų pasaulėžiūra: struktūros bruožai*. Vilnius: Mintis.

Vyšniauskaitė Angelė. 1999. *Lietuvio namai*. Vilnius: Lietuvos liaudies kultūros centras.

Žemės ūkio mašinų bei įrankių kainininkas. 1930. Kaunas: Akc. „Varpo“ b-vės spaustuvė.

Waidacher Friedrich. 2007. *Bendrosios muzeologijos metmenys*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.

Молчанова Л. А. 1968. *Материальная культура белорусов*. Минск: Наука и техника.

The Exhibition of the Lithuanian Folk Museum 'Lithuanian Bread. With Your Loaf You Will Find a Table Everywhere'

Janina Samulionytė, Sigita Žukauskaitė

Summary

The LFM international exhibition 'Lithuanian bread. With your loaf you will find a table everywhere' was in the St. Petersburg Museum of Bread in 2011, while in 2012–2014 – in the town of the museum. Visitors to the museum can see ovens, kneading doughs, bread boxes, shovels in the residential houses, bast baskets, baskets, bags – in the granaries, scythes, small scythes with a short handle, rakes – in the threshing-floors. The exhibition provided an opportunity to show all of them in one place: the exhibits, information stands with photos and annotations linked the tangible and intangible cultural heritage. The exhibition was a continuous story about the path of Lithuanian bread, acquainting one with the tools of rye sowing and harvesting, the customs, the utensils of bread kneading and baking, the ways of cutting bread, reminding one of the mutual human relations related to eating bread. The theme of the exhibition is relevant for these days, as baking bread at home is reborn, cookbooks with recipes for baking bread are published. The exhibition 'Lithuanian bread. With your loaf you will find a table everywhere' was designed for museum visitors of different ages and social groups, people interested in ethnic culture, culinary heritage, the traditions of bread baking, managers and employees of eating establishments, hosts of rural tourism farmsteads.

In Lithuania black bread is baked from rye flour. Lithuanians raised rye, because the climatic conditions for growing them were very favorable. Winter rye is not pampered, a cereal able to survive cold well, more than others it grows in infertile, light and dry sandy soils. Rye yields are more stable than those of winter wheat.

In St. Petersburg there were displayed 118, in the LFM – 121 exhibits. Fifteen information stands were prepared, in which 104 copies of enlarged photographs were placed. For the annotations of the exhibition an authentic, engaging text-excerpts from ethnographic publications and the narrations of the contributors accumulated in the LFM archive during ethnographic expeditions. For interested visitors additional annotations were prepared. In St. Petersburg they were presented in the Russian and Lithuanian languages. At each exhibit museum metrics were provided. In the exhibition one could also view movies about the museum, the feast of rye harvesting and baking bread. The educational activities occurring in the museum, events revitalize and strengthen the traditions of the

family and calendar holidays. The visitors are treated to black bread during the educational activities of family customs – christening, hen party and wedding.

Therefore, the exhibition ‘Lithuanian bread. With your loaf you will find a table everywhere’ was not only an ethnographic story about bread; it also provided information about the Lithuanian Folk Museum and also about Lithuania, which, it was hoped, would promote curiosity and a wider interest in the country and place. The impact of a museum exhibition is much wider than the presentation of the selected topic. In their responses the visitors wrote that the exhibition fascinated them. *Wonderful exhibit! Love brown bread. Was glad to see how it's made. A. E. Philipson Michigan, USA.; Hello from Massachusetts, USA. What a wonderful place, with expert and cheerful guides. Thanks – I Learned so much about my grandparents home. Maryanne Laukaitis.*

Gauta 2014 m. kovo mėn.