

LIETUVOS KULINARINIS PAVELDAS

# Žemaičių bajorų Šventų Velykų valgiai

VINCENTAS SAKAS

## KARALIŠKI ŠVENTŲ VELYKŲ PIETŪS

Štai kaip XVI a. pr. metraštininkai aprašė Lietuvos valdovų Šventų Velykų pietus:

Ant Lietuvos Didžiojo kunigaikščio ir Lenkijos karaliaus Žygimanto Senojo Kazimieraičio Jogailaičio (1506–1548) bei jo brolio Vladislovo, kuris tuo metu buvo Čekijos ir Vengrijos karalius, Šventų Velykų stalo buvo dedamas keptas įdarytas avinėlis, simbolizuojantis Dievo avinėlį. Jį pagal tų laikų etiketą valgyti galėdavo tik damos, aukščiausi pasaulietiniai ir dvasininkijos asmenys.

Ant kiekvieno stalo kampo būdavo po vieną elnią, paaukuotais ragais ir įdaryta kepta paukštiena. Jie simbolizavo garbinamus keturis metų laikus. Čia pat ant stalo būdavo patiekiami dvylika keptų šernų, įdarytų keptais paršiukais, kumpiais ir dešromis. Jie simbolizuodavo dvylika mėnesių.

Aplink tuos fantastiškus patiekalus būdavo sudėlioti 365 ragaišiai, grybais, kiaušiniai ir kopūstais įdaryti žemaitiški pyragai, paskui mozūrai (saldūs pyragai), žemaitiški papločiai, papuošti meduje mirkytais džiovintais vaisiais. Už jų stovėdavo tiek pat putnių minkštų bobų, papuoštų kalėdiniais ornamentais ir užrašais.

Dvylika kibiro dydžio sidabrinių paaukuotų statinių su vynu vaizduodavo dvylika mėnesių, 52 mažesnės sidabrinės statinaitės, sklidinios Italijos, Ispanijos ir Kipro vynu, atitinkamai simbolizavo 52 metų savaites. 365 buteliai su Vengrijos „Tokajumi“ rodė dienų skaičių metuose. Tarnams valdovai prieš šventes nurodydavo patiekti ir 8760 kvortų midaus, kurios rodė valandų skaičių metuose.



Berželiai pavasarį. Danguolės Želvytės nuotrauka

## ŽEMAIČIŲ BAJORŲ PIRMOSIOS ŠVENTŲ VELYKŲ DIENOS (UGNIES DIENOS) STALAS

Literatūroje randame aprašytus tokius XIX a. šiaurės Žemaitijos bajorų (konkrečiai – Kėklių) Šventų Velykų papročius:

Sulaukus sekmadienio ryto, apie bažnyčią eidavo Prisikėlimo procesija, kurioje grodavo kaimo muzikantai. Priešinga kryptimi seniau dažnai eidavo triukšmingi persirengėliai („žydai“). Jie trukdydavo procesijai, todėl gaudavo gerai į kailį ir per „kramę“. Kad mažiau skaudėtų, persirengėliai būdavo iš anksto pasidarę šiaudines arba pakulų kupras, užsidėję pakulų prikimštas kepures. Tą sekmadienį žemaičiai į bažnyčią nešdavo pašventinti Velykų pyragus – bobas.

Parėjusieji iš bažnyčios namo, pasveikindavo su šventėmis namiškius. Po to kartu su visa šeima sėsdavo prie šventinio stalo. Pirmąją Velykų dieną į svečius niekas nevaikščiodavo, kiaušinių neritinėdavo ir juos daužydami (margindami) nesirungdavo. Per pirmąją Šventų Velykų dieną ant stalo dėdavo iš bažnyčios parsineštą pa-

(Nukelta į 20 p.)

(Atkelta iš 19 p.)

šventintą Velykų bobą, jau rudenį būtent šiam šventiniam stalui paruoštą garsųjį žemaitiškai rūkytą ir gerai subrandintą avienos kumpį (vėliau, kai buvo pamirštas šis autentiškas sakralinis avienos valgis, ant Velykų stalo atsirado veršienos kumpis). Bajorams, dvarininkams, klebonams, be viso to, kas minėta, dar patiekdavo įdarytą keptą ėriuką. Ėriuko galva būdavo įdaryta svieste su džiovėsėliais ir prieskoninėmis žolelėmis keptomis smege-nėlėmis, o pats ėriukas būdavo įdaromas malta aviena, išmaišyta su kiaušinių tryniais, džiovėsėliais ir pagardinta cinamonais, muskatų riešutais, pipirais bei čiobreliais.

Būtinai ant stalo būdavo dedami įvairiausiai rūkyti, virti, sūdyti, kvapiomis žolelėmis prieskoniuoti lašiniai: sniego baltumo lašiniai su raudonos mėsytės tarpsluoksniais, rusva traškia odele ir gardaus rūkymo dūmelio aromatu, dvelkiančiu kadagiais; sūdyti balti kaip gulbės; virti gintariniai (dažyti svogūnų lukštais) minkštučiai su raudonos mėsytės tarpsluoksniais, virti aitrūs su įvairiausiai prieskoniais. Šiandien apie tokius dalykus mažai kas yra net ir girdėjęs.

Atskirų padažų prie šių mėsos patiekalų neruošdavo, tačiau krienų būdavo apščiai: baltieji aitrūs, nuo kurių kvapo ašaros bėgdavo, o įsidėjus burnon net amą atimdavo; raudonieji, dažyti burokėlių sunka; rūgštoki su trintomis spanguolėmis; švelnesni su grietine; salsvi aksominio skonio su virta obuolių koše ir grietinėle, – ypač mėgiami vaikelių.

Daug juokų per ašaras būdavo, kai vyresnieji vaikus ar jaunimą mokindavo valgyti valgius su aitraisiais krienais. Patyrusieji žinodavo, kad valgį pirma reikia gerai sukramtyti ir tik po to dėti į burną krienų, – tada jų aštrumas, deginimas dingdavo. O kas pirma krienus arba su kšniu juos burnon įsidėdavo, tas pajusdavo visą krienų galią, – ir verkdamo, ir vos kvapą atgaudavo.

Ant šventinio stalo dar būdavo naminio sviesto „avinėlis“, ragaišiai, bandos, žemaitiškai kiaušiniiais, kopūstais arba grybais įdaryti pyragai, dažyti ir įvairiausiai raštais išmarginti kiaušiniai – margučiai.

Beje, Velykos vadinamos ne nuo rusiškai baltarusiško žodžio „velikij“, kaip aiškina kai kurie kalbininkai, – rusai, kaip ir pravoslavai baltarusiai, savo Velykas vadiną „pascha“, ir juolab ne nuo aukštaitiško žodžio „vėlė“, o nuo žemaitiško (teisingiau – kėkliško) žodžio „velkinis“ – pirmasis pavasarinis kiaušinis.

Žemaičiai, pirmieji iš savo protėvių žemės į Europą atsinešę prijaukintus ir naminiais tapusius vištinius paukščius, vieninteliai išlaikė archaiškiausią pirmojo kiaušinio šventinimo ritualą, – per Velykas kiaušinį nudažo svogūnų lukštais ir 3 minutėm užkasa į skruzdėlyną. Skruzdės

ši svetimkūnį taip išėsdina savo rūgštimi, kad joks dailininkas neprilygs. Šiuos velkinius žemaičiai, kad didesnį derlių gautų, ketvirąją Velykų (Didžiojo Lado) dieną įkasdavo savo žemės sklypų kampuose, vėliau pašventintus velkinius tam, kad šeimos narių ir galvijų būtų gausu, palikdavo ir dėdavo į statomo numo, tvarto, klėtės ar kitokio trobesio kampus.

Ant bajorų ir dvarininkų šventinio Velykų stalo būdavo karčiųjų ir saldžių trauktinių, antpilų, vynų, gražiame grafine puikuodavosi ratafija. Klebonai būtinai vaišindavosi kagoru ir krupniku, valstiečiai – jau iš anksto pasigamintu midumi ir alumi. Tiek pasiturinčių, tiek ir neturtingų žemaičių stalai būdavo apkrauti įvairiausių gėryų ašočiais. Žemaitijoje labiausiai būdavo mėgiama tekščių, laukinių kriaušaičių, obuolių, bruknių, spanguolių gira. Valstiečiai užsigerdavo ruginės juodos duonos, kmynų gira. Dažnas turėdavo pasigaminę įvairiausių uogų ir vaisių gėrimų, sočių, kurias ypatingai mėgdavo vaikai.

Valgymas prasidėdavo ritualiniu kiaušinių daužymu, – kieno kiaušinis stipriausias, tas šiais metais bus laimingiausias, tam geriausiai seksis. Laimingasis tą kiaušinį turėdavo laikyti iki kitų Velykų. Prieš pradėdant valgyti šeimos galva turėdavo vieną kiaušinį supjaustyti į tiek dalių, kiek būdavo valgytojų ir kiekvienam duodavo po tą kiaušinio dalelę suvalgyti. Kiaušiniai būdavo valgomi su krienais, išmaišytais su kietais virtais kiaušinių tryniais ir grietine.

Pirmąją Velykų dieną Žemaitijoje be būtino reikalo nebūdavo galima ne tik svečiuotis, bet ir išeiti į kiemą, nes pirmoji Velykų diena buvo vadinama Ugnies diena, tad visi privalėdavo būti namuose, palei židinį, vėliau – krosnį, saugodami ir laikas nuo laiko net iki pirmųjų gaidžių kurstydami ugnelę. Beje, tą dieną nebuvo galima daug judėti, vaikščioti, net vaikeliams būdavo draudžiama išdykauti, kad šie netyčia neužgesintų ugnies. Tačiau pasakų, ypač stebuklinių, pasakoti sutūpusiems apie ugnelę, būdavo privalu. Beje, tą dieną suvalgytų margučių lukštus būdavo būtina sudeginti ugnyje, kad vištos daugiau ir geriau dėtų.

Vaikai irgi ilgai neidavo gulti, – visi laukdavo suteimų, tada, kai vakarienėjant bus raikoma ir dalijama pašventinta Velykų boba. Ji būdavo duodama su specialiai šiai progai virta skystoka vyšnių uogiene.

Savaime suprantama, kad žemaičių stalai būdavo ypatingai gražiai puošiami žalumynais (bruknienojais, pataisais, samanomis) ir iš jų padarytais ornamentais, o jei Velykos būdavo šiltos, tai ir kitokiais jau išdygusiais žalumynais. Stalui papuošti specialiai būdavo išsklaidinamos (išsprogdinamos) beržų arba verbų („kačiukų“) šakelės, o Šventų Velykų kiaušinius –

margučius – dėdavo į išdaigintus javų želmenis.

Aukštaitijoje per Šventąsias Velykas garbindavo vėles

Tuo tarpu Aukštaitijoje seniau per Velykas eidavo į kapines savo artimų mirusiųjų lankyti ir dėdavo ant jų kapų kiaušinių.

Po vakarienės nenukraustydavo stalo, arba palikdavo bent kokio maisto mirusiems. Velykų metas – tai susitikimas ir atsisveikinimas su artimųjų vėlėmis (buvo manoma, kad vėlės lankosi šventintose vietose). Aukštaitiai tikėjo, kad vėlės išeina visai vasarai į atgimstančią gamtą. Jonas Basanavičius rašė: „Po numirimo kožnas dar iki žaliojo četvergo (ketvirtadienio – red. p.) saviškius lanko, ale po šitos dienos ant visados atsisveikina“. Aukštaitiai manė, kad po pirmo pavasarinio perkūno vėlės pasitraukia, dingsta iš mūsų aplinkos.

### ŽEMAITIŠKAS ANTROSIOS ŠVENTŲ VELYKŲ DIENOS (PERKŪNO DIENOS) STALAS

Didžiosios linksmybės ir pramogos prasidėdavo antrąją Velykų dieną, vadinamąją Perkūno dieną. Antrąją Šv. Velykų dieną bažnyčioje valgių nešventindavo, užtat šventoriuje, o vėliau ir kiemuose šaudydavo į dangų, kad padėtų Perkūnui atbaidyti piktąsias dvasias.

Antrąją dieną, be aukščiau minėtų gėrybių, ant stalo dar dėdavo košelienos (šaltienos), rūkytų dešrų, žemaitiškai kraujyje su prieskoninėmis žolelėmis brandintų ir rūkytų liežuvių. Tiesa, kitomis Velykų dienomis lašinių ant stalo jau nebedėdavo.

Karštuoju patiekalu būdavo virta Velykų baltoji kiaušienos dešra, gardinta česnakais, mairūnais ir pipirais. Prie jos ir šaltienos būdavo duodami aukščiau minėti kriėnai, kuriuos reikėdavo visus paeiliui ragauti. Bulvių ant stalų Velykų, kaip ir Kūčių bei Šventų Kalėdų dienomis, duoti nebuvo priimta. Sočiau mėgstantieji mėsą valgydavo su ragaišiais arba bandomis.

Perkūno dieną, sočiai pavalgę, galėdavo važiuoti arba vaikščioti į svečius, dovanų nešdami savo margintus kiaušinius. Svečiuose būdavo vaišinamasi, retas atsisakydavo burnelės trauktinės arba antpilo. Svečiai girdavo vaišes, grožėdavosi gražiai papuoštais stalais. Pasigerti tą dieną būdavo ne tik didelė gėda, bet ir nuodėmė.

Tuo tarpu vaikai eidavo kiaušiniuoti, prieš kitus girdavosi savo surinktais margučiais. Pasivaišinę, pasisvečiavę, jaunimas ir vaikai bėgdavo į lauką ridinėti kiaušinių arba rungtis daužydami (kuldami) margučius. Čia pasitaikydavo ir apsukruolių, kurie margučių daužymo rungčiai būdavo pasidarę medinių kiaušinių ir mėgin-

davo sukčiauti, bet griežti teisėjai kaip mat apgaulę pastebėdavo. Kiaušinių ridinėjimo varžybos vykdavo tam naudojant specialiai padarytą lovelį. Visi stengdavosi toliausiai nuridenti savo kiaušinių, nes tik taip įmanoma būdavo tapti nugalėtoju Žemaičiai tikėdavo, kad ridenimo nugalėtojui šie metai bus tikrai laimingi, kad jam viskas puikiai seksis. Būdavo žaidžiama ir taip: kieno paridentas kiaušinis paliečia kitą kiaušinių, tai tam ir paliestasis atitenka. Būdavo, kad tie, kas mokėdavo gerai išvirti kiaušinius, kad ridenant kiaušiniai ridėtų reikiama kryptimi, surinkdavo pilną kiocalį (krepselį) margučių.

Judrus jaunimas taip pat nelikdavo be pramogų. Jei vaikai antrąją Velykų dieną kiaušiniuodavo, tai jaunuoliai ir nevedę vyrai dėdinėdavo, t. y. jie eidavo prašyti kiaušinių pas merginas. Tos, kurios neturėdavo margučių, būdavo prievarta nuvedamos į vištidę ir sodinamos į vištos gūžtą perėti. Suprantama, merginos jau iš anksto turėdavo kapas margučių pasiruošusios, per Velykas gražiausius savo simpatijoms dalindavo. Drąsesnės, stipresnės merginos, susitarusios su draugėmis, apsimesdavo, kad neturi margučių, – tai būdavo didelio klegesio, kai vaikiniai tokią temdavo į vištidę, o draugės neleisdavo ir gelbėdavo „nelaimėlę“, – gera proga vienas kitą paglamonėti, paliesti arba, kaip žemaičiai sako, – „pasikušinti“.

Nei pirmąją, nei antrąją Velykų dieną žemaičiai, skirtingai nei kitos lietuvių gentys, negalėdavo sūpynėse sūptis ir laukdavo nesulaukdavo rytdienos.

### ŽEMAITIŠKAS TREČIOSIOS ŠVENTŲ VELYKŲ DIENOS (GEGIO DIENOS) STALAS

Tą Šventų Velykų dieną, kurią žemaičiai vadino Gegio (-ės) vardu (kokią kėklių arba žemaičių dievybę šis pavadinimas slepia, nagrinėja etnologai) nešdavosi į bažnyčią pašventinti vištą. Pasibaigus pamaldoms, kunigas išeidavo į lauką ir pašventindavo šventoriuje paliktas vištas.

Parėjus namo, visa šeima eidavo dobtį šventintos vištos. Višta jokiū būdu negalėdavo būti kirsdinama. Ypač griežtai būdavo draudžiama kirsdinti vištai galvą, nes po to ji ilgai kankindavosi, blaškydavosi ir taškydavosi krauju. Nudobta višta būdavo rami, tad ją šeimos galva, dar lašant nudobtos vištos kraujui, apnešdavo apie kiemą ir atiduodavo moterims, kurios vištą nuplikydavo verdančiu vandeniu, nupešdavo ir iš jos paruošdavo apeiginį trečiosios Velykų dienos valgį.

Ant stalų, be kiaušinių, sviesto, ragaišių, bandų ir pyragų, dėdavo ir dangaus dievus simbolizuojančius valgius, (Nukelta į 22 p.)

(Atkelta iš 21 p.)

pagamintus iš laukinės ir naminės paukštienos. Užkandžiams būdavo slėgtos antys, vytintos žąsys, rūkytos žąsų puselės, o turtingieji didžiuodavosi puošniai keptais povais, kurtiniais, tetervinais, jerubėmis, karveliais. Mažiau turtingi tenkindavosi troškintais žvirbliais, kuriuos ypač mėgo žemaičiai, – darbo daug, bet užtat koks gardumas.

Nuo senų senovės lietuvių didikai ir bajorai garsėjo savo vaišingumu, šventiniais stalais – valgių ir patiekalų gausa. Švenčių metu jie stengdavosi ir sau, ir šeimynai surengti kuo turtingesnę puotą, pasižyminčią valgių gausa.

Nors ant stalų netrūkdavo vakarykščių ir užvakarykščių mėsos gaminių, ragaišių, bandų ir pyragų, karštuoju patiekalu būtinai būdavo atskirais gabalais supjaustyta miduje su grietine ir kiečiais troškinta višta. Reikia manyti, kad tai bus buvęs autentiškas sakralinis valgis, nes jį iš bendro dubenio dalindavo šeimos galva. Mergikėms, sakant, kad jos ištekėdamos išskris iš namų, būdavo duodami sparneliai, vaikams, sakant, kad jie bus geri kariai ir išeis į karą, – šlaunelės, namų šeimininkei – kaklas, o galva – šeimininkei. Visi kiti gaudavo kitus vištos gabalus. Valgant šį patiekalą, nebūdavo galima užsikąsti duona, taip pat po jo būdavo draudžiama valgyti saldžiuosius valgius, gerti svaigiuosius arba gaiviuosius gėrimus.

Suvalgius šį patiekalą visi eidavo į lauką sūpynėse pasisūpuoti. Jas nuo pat ankstauro ryto įrengdavo vyrai ir jaunimas. Sūpynėse turėdavo sūptis visi: ir vaikai, ir suaugusieji, ir senimas. Jei vedę pasisūpdavo poromis, tai būdavo tikima, kad jų lauks darna ir sutarimas, kad jų laimę globos dangaus dievai. Mylimųjų poros turėdavo sūptis kuo galima aukščiau; būdavo tikima, kad jei aukštai išsisups, greitai bus jų vestuvės. Kai kam pasitaikydavo ir iškristi arba nusprūsti nuo sūpynių, – tai būdavo perspėjimas, kad saugotųsi nesantaikų, nelaimių. Iškritus iš sūpynių vaikeliui, tėvai žinodavo, kad jam bus būtina ypatinga priežiūra. Tiesa, sūpuoklėmis Žemaitijoje dar supdavosi ir per Sekmines, Jorę bei Rasas.

### ŽEMAITIŠKAS KETVIRTOSIOS ŠVENTŲ VELYKŲ DIENOS (LADO DIENOS) STALAS

Trečiąją Velykų dieną į bažnyčią nešdavo pašventinti Velykė – Velykų babą (babele, bobute), kuri būdavo ne kepama, o paskutiniąją dieną prieš Šv. Velykas suslegiama iš su medumi pertrintos varškės, kietai virtais kiaušinių tryniais, įvairiais džiovintais vaisiais ir pakepintais riešutais. Pertrynus ji būdavo keturioms dienoms palie-

kama nokti, o prieš dieną dar ir rūsyje arba ant ledu atšaldoma. Velykė geriausiai būdavo daryti iš ožkos arba avies pieno, bet nedraudavo daryti ir iš karvės pieno.

Suprantama, Velykė būdavo labiausiai laukiama vaikų, jaunimo, tad ją gražiai išpuošdavo. Dvaruose, klebonijose, vienuolynuose šiai dienai ant stalų mėsos patiekalų nedėdavo, palikdavo tik margučius, sviestą, bandas, ragaišius, pyragus ir krienus, bet užtat dėdavo šios dienos pietums paruoštų įvairiausių įdarytų žuvų. Pagrindiniu patiekalu būdavo lašiniai įdaryta lydeka, kai kas ją kepdavo apdėtą arba įvyniotą į lašinius. Neturtingi gamindavo sau prastesnių, bet ne mažiau gardžių patiekalų iš žuvies.

Galiosiausi visiems būdavo dalijami Velykų babos gabalai. Baba būdavo valgoma užsigeriant spanguolių gailva. Ši senovinė gaivinanti gėrimą galėtų gaminti ir mūsų dienų gaiviųjų gėrimų gamyklos, nes ir pagaminti ją lengva, ir jokių maistinių cheminių priedų jos ilgėlesniam išlaikymui nereikia.

*Štai senovinės žemaičių gailvos receptas:* 150 g spanguolių (arba bruknių, arba juodųjų serbentų) sutrinti, per marlę išspausti sultis. Išspaudas užpilti 1 000 g verdančiu vandeniu ir ant silpnos ugnies pavirinti 5–8 minutes. Palikti 30 minučių nusistovėti, nupilti nuovirą, išspaudas nusunkti per marlę, suberti 120 g cukraus ir gerai išmaišyti, į atvėsusį skystį supilti išspaudas sultis ir laikyti šaldytuve. Patiekiant, gailvą įpilti stiklinėn, įmesti kelis ledo gabaliukus.

Bet grįžkime į senuosius laikus, kai žemaičiai, pasiėmę likusius margučius, visa šeimyna eidavo į laukus lalauti. Ragais, dūdelėmis, padarytomis iš žilvičio, taršky-nėmis, būgnais būdavo skelbiamas pavasaris, Perkūnui talkinama išgenant, išlydint vėles ir dvasias bei laiminant šeimininikus, kurie savo laukų kampuose, kad būtų didesnis ir gausnesnis derlius, įkasdavo po Velykų margutį – velkinį.

Lalavimu ši apeiga buvo vadinama todėl, kad dainų priedainiuose būdavo žodžiai: „ai lalu lalu“, „ei lalo“ ir kt. Manoma, kad lalavimas seniau buvo skirtas deivės Didžiojo Lado (Lados, Lelos) garbei. Sakoma, kad lalautojai kviesdavo visas dangaus ir žemės galias, kad šios laukams ir jų šeimininikams lemtų gerą derlių, sotų gyvenimą. Kartu lalauninkai prisirinkdavo ir įvairiausių vaisių, kuriomis žmonės juos apdovanodavo už dainas ir palinkėjimus. Etnologai teigia, kad vėliau į lalavimą buvo įtraukti net krikščioniški elementai, pvz.:

„Kur akėta, te gyvuoja, ei lalo,  
Kur užsėta, te žaliuoja, ei lalo.  
Šventas Jurgis rasą krėtė, ei lalo,  
Šventas Jonas mėšlą vežė, ei lalo,

Šventas Jokūbas rugius kirto, ei lalo“.

Lalautojų būriai, sutikę vienas kitą, laistydavosi vandeni. Linksmybių, šurmilio užtekdamo iki vakaro, nes ir sūpynėse, ir kiemuose laistymasis greitai nesiliaudavo.

Tuo tarpu Aukštaitijoje laistymasis vandeni būdavo santūresnis: anksti ryte kaimuose gyvenantys vaikinai eidavo vandeni laistyti merginų. Eidami nešdavosi butelį vandens, su šventėmis pasveikindavo sutiktuosius, o užėję į trobą, kurioje gyvendavo merginos, paspausdavo rankas šeiminkams, o sveikindami moteris ir merginas, joms į delnus po truputį įpildavo vandens, po to tuoj pat vandenį nušluostydavo rankšluosčiu. Tokius laistytojus šeiminkai sodindavo už vaišių stalo.

## LIETUVOS ŽYDŲ VELYKŲ STALAS

Senovėje Žemaitijoje gyveno daug žydų. Žemaičiai su žydais ypač gerai sugyvendavo, – vieni kitiems jokios neapykantos jie neturėjo. Protėviai ir senoliai su žydais gyveno taikiai, gražiai pasidalinę savo darbus, užsiėmimus ir gyvenimus. Jei žemaičiai daugiausia vertėsi žemdirbystės, ūkio, miškų darbais, žydai daugiausia teikdavo pinigines paskolas, prekiaudavo, amatininkaudavo, šinkuodavo. Žemaitijoje žydai turėjo išskirtines teises, kahalus (savivaldą) ir savo teismus.

Žemaičiai, ypač žemaičių bajorai ir dvarininkai, su žydais ypatingai gerai sutardavo, nes geras sutarimas būdavo abipusiai naudingas. Bajorų dvaruose pagamintas gėrybes (javus, kanapes, linus, medų, galvijus, žirgus, paukščius, ypač žąsis, kiaušinius, žvėrieną ir žvėrių kailius, audklus, medieną, anglis, vašką, dervą, pieno produktus) žydai supirkdavo urmu. Jie visa tai sugebėdavo naudingai parduoti Rygos ir Klaipėdos pirkliams, jomarkuose, turguose. Į dvarus žydai pristatydavo užsąkytų miestuose arba užsienio šalyse pagamintų prekių. Žydai griežtai laikydavosi duoto žodžio, kai kalba eidavo apie dalykinius ir piniginius reikalus. Iškilus būtinybei, žydai žemaičiams suteikdavo ir kreditą. Kita vertus, žydai smulkėse, kurias dažniausiai pastatydavo Lietuvos bajorų dvarai, galėdavo „šinkuoti“ – realizuoti tik dvaruose išvartą degtinę, dvaruose pagamintą alų, midų, giras, gaivas, sotes (gaivusis gėrimas, apie kurį šiandien mažai kas žino).

Šv. Velykų proga nekalbėsiu apie visuotinius žemaičių sukilimus prieš rusus, 1831 ir 1863 metų sukilimus, nes tai tragiškas Žemaitijos laikotarpis, reikalaujantis atskiro straipsnio su atitinkamu tų laikų aukų pagerbimu, nes rusų okupantai ypatingai daug nužudė Žemaitijos sukilėlių, dalį nepaklusniųjų ištrėmė į Sibirą. Vien tik kunigų buvo ištrėmta 66, atskiri kaimai sude-

ginti ir sulyginti su žemės paviršiumi. Čia reikia paminėti, kad Žemaitijos žydai taip pat buvo patriotiškai nusiteikę ir vieningai sukilimuose dalyvaudavo, aprūpindavo sukilėlius amunicija ir arkliais bei nukentėjo abiejuose sukilimuose.

Nors pagal Talmudą kitatikiai negali dalyvauti žydų šventėse, mano protėviai – kėklių bajorai, turėję ypatingai gerus ir draugiškus santykius su žydais, juos gerai pažinojo ir buvo surašę, ką valgo žydai per Velykas.

Žemaitijoje gyvenę žydai per žydų Velykas – Pesachą – ruošdavo savo tradicinius sakralinius košerinius (tinkamus, tikrus) valgius. Šių švenčių metu žydai švėsdavo savo išėjimą iš Egipto vergijos ir žydų vieningos tautos susidarymą.

Ant šventinio stalo Žemaitijos žydai dėdavo prėšką, ploną, traškią duoną – macą, nes raugintos duonos tą dieną valgyti jiems buvo nevalia. Pirmąjį švenčių vakarą žydai ruošdavo tradicinę puotą – sederą. Ant stalo dėdavo košerinį vyną, lėkštę su macu, indą su sederu – karčiomis žolelėmis, kurios primindavo karčių vergijos dailią, taip pat dėdavo ir septynias žvakes.

Susėdę prie Velykų stalo, žydai virtus kiaušinius valgydavo pamirkydami juos į sūdytą vandenį, kuris simbolizuodavo žydų ašaras Egipto vergijoje. Į šį vandenį dar būdavo įdėta šviežių petražolių, salierų ir svogūnų laiškų, simbolizuojančių pavasarį ir atgimimą. Šis vanduo būdavo supiltas į apeiginį indą ir ant jo dar uždėtas apdegintas vištos sparnelis – atmintis apie Pesacho aukas, kurias žydai senovėje degindami aukojo savo Jahvei. Tada ateidavo eilė šventiniam košeriniam daržovių apkepiui, kurį gamindavo iš porų, špinatų ir morkų (pagal išgales porus pakeisdavo svogūnais arba miškiniais česnakais, špinatus – rūgštynėmis arba dilgelėmis, morkas – ropėmis). Apkepiui užpilą gamindavo tik iš plaktų kiaušinių. Jokių būdu ant Pesacho stalo negalėdavo būti trefinių valgių: sviesto, varškės, sūrių, pieno. Būtinai ant šventinio stalo turėdavo būti košerinė farširuota žuvis, t. y. ta, kuri turi žvynus ir pelekus, nes tik tokia žuvis yra švari. Žemaitijos žydai iš žemaičių virtuvės buvo perėmę žuvies su krienais valgymą, tad ant stalo prie farširuotos lydekos, karpio arba starkio būtinai dėdavo burokėlių sultimis nudažytų krienų.

Po to žydai valgydavo harosetą – riešutų ir saldžių vaisių patiekalą. Per Pesachą ant Žemaitijos žydų stalo turėdavo būti migdolinis biskvitas ir plava (sezamų sėklų chalva).

Parengė A. VINCENTAS SAKAS, Nepriklausomas mitybos ir kulinarijos ekspertas. Tel. (8-46) 35 02 92. Mobilus telefonas 8 617 24 338. El. paštas: vincentas.sakas@takas.lt