**Apie regionines duonos ypatybes**

Kiek skirtingi žmonės ir jų gyvenimo sąlygos, tiek skirtinga ir duonelė bei su ja susiję papročiai, pagaminimo būdai, priedai, rykai... Juk sakoma, kiekviename kieme vis kita duonos rūgštis. Nėra institucijos, žmonių ar žmogaus, kurie galėtų tiksliai pasakyti kokia kad ir prieš pusę amžiaus buvo kepta duona viename ar kitame kaime, parapijoje. Bet yra daugybė žmonių, kurie dar gali ir laukia progos, kad galėtų papasakoti Jums apie jo ir Jūsų tėviškės išskirtinę, gardžiausią, kvapniausią duoną. Mieli kolegos, šios Dainų šventės Folkloro dienos programa, suteikia mums progą praturtinti žinias apie mūsų duoną kasdieninę. Ne duonos dydžiu, baltumu, skoniu, o tik savumu savitumu nustebinsime ir patys save, ir kitus šventės svečius. Tereikia noro žinoti, pažinti ir padaryti...

Apie duonos regionines ypatybes tikrai nedrįstume aiškinti, bet tam kad „užvestume“ noru pažinti tam tikrus lokalines kepimo, formos, žymėjimo plonybes, pridedame keletą pastebėjimų, parsineštų iš etnografinių ekspedicijų.

**Dzūkės** dažniausiai kepė raugintą, ruginę duoną. Iš priedų dėjo tik kmynų ir druskos. Kmynus sumaldavo girnomis drauge su grūdais. Taupant ruginius miltus (*iš bėdos*) į maišymą dėjo virtų, gerai sugrūstų bulvių ar grikinių, avižinių miltų*.* Kepant, raikan duoną mėgo pridurti: *Dievo garbei, žmonių sotumui*. Kepalai dažniausiai būdavo ovalo formos, bet paskutinį pagrandų kepaliuką visada lipdė apvalų ir pjaustinėtos bulvės pagalba papuošdavo neįmantriais raštais. Kartais kepaliuką leisdavo pagražinti patiems vaikams, kurie jį išpuošdavo *kiškio pėdukėm, žvaigždukėm...* Arba šaukšto kotu „išdurdavo“ skylutes. Kartais pagrandį vadino, *benkartuku, bastruku.*

Kviečių šiuose kraštuose niekada nebuvo *ig valiai.* Todėl duoną balindavo taip: iš poros saujų kvietinių pikliavotų miltų sumaišydavo košelę, per visą kepalą su pirštu ar šaukšto kotu išspausdavo chorizontalius ar įkypus *ravelius* ir į juos įkrėsdavo (plonu sluoksniu) šitos kvietinės košelės. Arba kvietine mase *aptraukia visų bakanų, pirštais aplinkui kepalų apspaudzia, apspaudzia, tai ir kap ščyras pyragas...* Kartais šeimininkės, taupydamos kvietinius miltus, tiesiog sausais pabarstydavo visą kepalo paviršių ir su delnais apiplodavo. Iškepdavo balta duona, nors tik iš paviršiaus – *apšukota duonelė*. Kepė ir ruginį žalių pyragų iš šviežių *nedzovytų* rugių. Tokius rugius sunku sumalti, bet miltai gaudavosi balkšvi, mielių pagalba minklė išsikeldavo. Į tokią duoną dėdavo riebalų, grietinės, cukraus...

**Aukštaitija** didelis ir įvairus regionas, todėl ir duonos kepimo tradicijos pasižymi įvairumu. Iš javų ir Aukštaitijoje daugiausia auginta rugių, su jais lenktyniavo miežiai, todėl prisimenama ir miežinė duona, dažniau – miežinis ragaišis. Kaip Dzūkijoje, taip ir Aukštaitijoje (ypatingai Rytinėjė) iki XX –ojo amžiaus vidurio labiausiai buvo paplitusi paprastai rauginta duona. Kuo toliau į Lietuvos vidurį, į šiaurę tuo dažniau užsimenama apie plikytą duoną, tuo ji populiaresnė. Vidurio Lietuvos aukštaitės dažnai kepė apvalią duoną su kuo didesne kupra. Duonos maišymas – ruginis, bet pasitaikydavo, kad pamaišydavo miežinių miltų, įtarkuodavo virtų cukrinių ar baltųjų burokų – *valgyt možna, bet tokio kilimo, purumo jau neturi, jau prastesnė pavasarinė– vargo duonelė...* Jeigu maišymas gaudavosi rūgštus, atminkydavo kvietiniais miltais. Paprastai kasdieninė duona kepama *iš razavų myltų*. *Duonai reikėjo malt razavai – girnas pakeltas, ir minkymui puspiklio – pati geroji duona...* Aukštaitės kepdavo ir *sitninę* (*pakermošinę*) duoną. Pvz.: *Sitninė – rugieniai miltai nušatravoti, smulkiai sumalti tiko pagerintai duonai. A dar kvietienių pusvalčio! Tai jei tik pakermašė ar koks kaimynų suėjimas... Sitninę apšutina virintu pienu, užmaišo, išminko, kad pasikeltų... kiaušinį kitakart inplaka (Kalvių k. Rokiškio r.).* Tokią duoną pagražindavo gimbelėmis, dryželiais ar eglutėmis... Rytinėje Aukštaitijoje žinoma *piemenų duona* arba *Jurginių,* kai į duonos kepaliuką įkepa visą kiaušinį.Palatvijy pakepdavo ir *duonel*ė*s,* t.y. į ruginės duonos minklę dėdavo medaus ar paskrudinto cukraus, grietinės. Šiuose kraštuose pagrandžio bandelę vadinta *pempe* ir jos tešla kartais gardinta plaktais kiaušiniais.

XX a. pirmojoje pusėje **Suvalkijos** ūkininkės neretai kepė ir pagerintą duoną, t.y. įmaišydavo piene, atminkydavo kvietiniais miltais. Palyginus ilgai gyvavo tikėjimas, kad duonos negalima kepti penktadienį, nes namuose gali kilti gaisras.

Suvalkijoje rečiau ant ližės dėjo klevo lapus, bet kepė ant ajerų, ąžuolo, krieno lapų. Anksčiau nei kitur šiuose kraštuose duonos kepimui atsirado skardiniai indai: *Darydavo apvalius ar pailgus kepalus ant ližės, apklotos lakštais arba tešlą krėtė į blėtas. Dabar blėtos su keturiais kampais, o anksčiau buvo du šonai su sienelėm, o du atviri. Ant ližės turi būti tešla kietesnė, o jei krėsti į blėtas, tai gali būti ir skystesnė (Vaišvilų k. Šakių r.).* Skystesnė tešla – puresnė duona. Kryžiaus ženklas ant pirmojo kepalo nebuvo toks populiarus kaip Dzūkijoje ar Aukštaitijoje. Duoną žymėjo dažniausiai iš šonų pailgais *brūkšniais, duobelėmis*: *Mama liepdavo ant pirmo kepalo kryžių brėžt, o daugiausia, tai iš kraštų padarydavo rėžius, kad duona nuo ližės nepabėgtų (Pilviškių mstl.)*.

Suvalkijoje buvęs populiarus ir paskutinės, graibytinės tešlos kepaliukas-pagrandukas, dažniau vadintas *bakanuku, kepaluku, antele*. Į *bakanuko* vidų dėjo vyšnių, obuolių, ar gabaliuką kumpio.

Ir **Žemaitijoje** labiausiai vertinta juoda ruginė duona. Jos kepimo būdai, receptūra per šimtmečius mažai kuo pasikeitė. Ją kepė iš pačių geriausių, neretai *pikliavotų* miltų. Būtini žemaitiškos duonos komponentai – kmynai (*kvynai*), druska. Kartais į ruginę duonos tešlą įdėdavo sėmenų, cukraus. Žemaitijoje rečiau nei kur kitur, bet pasitaikydavo ir *biednos* duonos: *Dės ir builių virtų, dės sėmenų cielų, kiti dės sietinių virtų, sugrūstų. Dounai pritruks miltų, tai namuos sumals avižas, avižų didelės sėlenos, tai su tom visom sėlenom suminkys duoną, duona graži, bet negali praryt* *(Kartenos mstl.)*. Žemaitės mėgo duoną atminkyti kvietiniais miltais. Ant pirmojo kepalo, kaip ir visoje Lietuvoje, dedamas kryžiaus ženklas, bet čia buvo paplitęs ir kraštinėmis nesujunktas kryžius-saulutė, kai iš visų keturių duonos krašų pirštu brėžiami pailgi brūkšniai: *Rankas pasišlapina, paima gabalą tešlos, apdailina, apdailina ir kryžių deda, kits užbrauks iš visų keturių kepalo pusių brūkšnius.* *Gaunasi kaip kryžius, kaip saulutė... (Nausodžio k. Kretingos r.)*. Pasak J. Lasickio (XVI a.), žemaičiai pirmąjį į krosnį pašautą kepaliuką, paženklintą pirštu, aukodavo namų ugnies deivei Gabijai. Ir Žemaičiai duoną žymėjo *braukomis* ir šonuose jų įspausdavo tiek kiek šeimoje yra narių. Dažniausiai pagrandinė bandelė kepama su lašinukų įdaru: *Mes buvom 8 vaikai, tai padarydavo 8 kepaliukus-varneles. Ir į varneles, atpjaus po bryziuką lašiniukų ir įdės į vidų. Pakiš po pečiuj. Labai skani, su tais riebalais paliks minkštesnė ta varnelė. O jei būsim labai geri, tai cukraus į vidų įdės, pipiro akeles įdės, tai jau džiaugsimės…(Palanga).* Kartais ne tik vaikams iškepdavo kiek mažesnį kepaliuką duonos, į kurios tešlą įmaišydavo smulkiai pjaustytų lašinių...Iš smulkių ruginių miltų kepė ir *duonpyragį*. Įmaišydavo piene, dėdavo sviesto ar žasies riebalų, cukraus. Duonpyragiui tešlą kildindavo naminėmis ar pirktinėmis mielėmis.

**Mažojoje Lietuvoje** kėpė ruginę, minkštą, saldžiarūgštę, plikytą duoną. Kartais iškepdavo duonelės maišytos su sėmėnų išspaudomis, alaus tirščiais. ... Mažlietuvės mėgo kepti apvalią duoną, todėl ir normalią vos tepakilusią duoną, kad būtų gražios skritulio formos kartais dėjo į šiaudines pintinėles. Dažnai duoną ir į krosnį pašaudavo su tokia pintine... Šio krašto ližės buvo įvairaus dydžio, priklausomai nuo to, kokią duoną šeiminikė ruošiasi kepti. Pamario, pajūrio moterys kepė ir vyriško sprindžio dydžio duonos kepalus ir vadino juos *kukuliais*.Kad duonos apačia nepriliptų, nedegtų, lietuvininkės patį krosnies padą išbarstydavo rupiais miltais, išklodavo klevo ar paparčių lapais... Šio krašto duona turėjo storą plutą, bet užtai ilgai nepasendavo. Kepė ir plokščią duoną, pagardintą lašinukais. Velykoms ant klevo lapo ar džiovinto kopūstlapio kepdavo nedidelius kepaliukus su pagardais: džiovintomis uogomis, obuoliais, lašiniukais su raumeniuku... Tai *zuikio duona*.Kepė ir mažai raugintą kvietinę duoną, kurią vadino *ragaišine*. Ragaišio maišymui turėjo atskirą indą – *ragaišninkę rėčkytę.*

Etnologė Nijolė Marcinkevičienė

**Pastaba.** Primename, kad iki liepos 1 d. laukiame kiekvieno kolektyvo atstovaujamos vietovės duonos recepto (su jo pateikėjo metrikomis), pagal kurį kepsite savo duoną Folkloro dienos „Laimos stalui“. Taip pat prašome atsivežti į šventę, o dar geriau atsiųsti internetu kepaliuko nuotrauką, nurodant ansamblio pavadinimą ir duonos kepėjo vardą bei pavardę.

Informaciją siųsti Nijolei Marcinkevičienei, el. paštas *tradicija@llkc.lt*