



Berželiai pavasarį ir zuikio kopūstai. Danguolės Želvytės nuotrauka

Iš talkų istorijos Žemaitijoje

J. SAVICKIS

Vienos būdingiausių talkų lietuvių valstiečių ūkiniam gyvenime vykdavo per mėšlavežį. Čia aprašomos mėšlavežio talkos, vykdavusios Vieکشnių, Šilalės ir Skaudvilės apylinkėse XX a. pradžioje, jų metu vartoti darbo įrankiai, gaminti valgiai.

Vieکشnių apylinkėje apie valaką žemės turėję valstiečiai, mėšlamis vežti telkdavo talką iš 8–12 pastočių; ratai daugiausia būdavo vienkinkiai. Mėšlus kabindavo vy-

rai. Kiek pastočių, tiek būdavo ir vyrų. Šeimininkas lauke mėšlus versdavo su „vertekliu“ arba „kobinieku“. Sukviestos merginos ir jaunos moterys mėšlą iškratydavo dvipirštėmis šakėmis (kapstyklėmis). Tų merginų ar moterų būdavo 5–7. Arklius važnyčiodavo 10–14 metų amžiaus piemenukai.

Jeigu tarp mėšlo kabintojų būdavo jaunų vyrų, tai jie dažnai kratytojoms į lauką pasiūsdavo gėlių: į darželį išokę nuskindavo jurginų ar pinavijų ir pririšdavo gėles prie arklio lanko (apie Vieکشnius arklius kinkydavo su lanku), o važnyčiotojas lauke turėdavo pasakyti, kuriai kratytojai ir nuo ko tie žiedai skiriami. Atsidėkodama kratytoja taip pat ką nors sugalvodavo ir per tą patį ar kitą važnyčiotoją atsiūsdavo – kad ir prisintų lauko gėlių.

Per mėšlavežį valgyti duodavo penkis kartus. Taigi būdavo pusryčiai, priešpiečiai, pietūs, pusvakariai, vakarienė. Pusryčiams išvirdavo barščių su mėsa arba ruginę košę su spirgais (valgydavo su rūgščiu ar saldžiu pienu). Apie Vieکشnius ruginę košę vyrai labai mėgdavo valgyti per pusryčius. Kai kada tokią košę žmonės vadindavo „vilnone koše“, kad atskirtų nuo bulbinės, kurią vadindavo „marškone“ ir pusiau miltinės, pusiau bulbinės košės, vadinamos „pusmarškone“. Jei talka būdavo pasninko dieną, duodavo pieno. Priespiečiams pateikdavo kavos, sviesto, silkės, kiaušinieneš su lašiniiais, šviežio (rūgštaus ar saldaus) sūrio bei skanaus kildyto rūgštaus pieno. Pietums išvirdavo mėsishkos sriubos, mėšą virda-

vo tokią, kas kokią turėdavo (šviežią, sūdytą, rūkytą). Per pietus talkininkai dvi valandas pailsėdavo (pavalgę suguldavo pokaičio – parpiečio). Tuo metu ir arkliai pailsėdavo. Arkliams papjaudavo šeko, duodavo vikių, avižų mišinio ir kt. Jaunimas per pokaitį dažniausiai nerimdavo, lakstydavo, erzindavo vienas kitą, perpildavo vandeniu ir t. t. Pusvakariams duodavo kavos, kiaušienės, sviesto, ragaišio, pieno, sūrio, dešros. Jei būdavo pasninkas, tai duodavo silkės. Vakarienei būdavo pikliavotų kvietinių miltų putra, miežinių ar kvietinių kruopų sriuba.

Mėšlavežio pabaigtuvėms paruošdavo „magaryčias“ – duodavo alaus arba naminės degtinės. Jeigu pasitaikydavo šeštadienis, tai šeimynai leisdavo susiorganizuoti patalkį: pakviesdavo muzikantą, o suėjus daugiau kaimynų bernų, smagiai pašokdavo. Jei kaime kas nors suruošdavo šokius ne talkos proga, bet šiaip sau, be niekur nieko, tada tie šokiai vadindavosi „nibre“.

Apie Šilalę mėšlus veždavo poriniais ratais, valstietis sutelkdavo 5–6 pastotes. Mėšlą kabindavo keturražėmis šakėmis, kratydavo mėšlakratėmis dviražėmis šakėmis. Sakydavo: mėšlo einu kapstyti, kratyti, ardyti. Mėšlą kabindavo jaunesni ir vyresni vyrai, o kratydavo merginos ir jaunos moterys. Mėšlą veždavo dideliais „valkčiais“, juos mažomis krūvikėmis iš vežimo lauke „vertekliu“ išversdavo pats šeimnininkas. Arklius važnyčiodavo piemenukai, pusberniai jam padėdavo mėšlus kabinti.

Valgyti duodavo pusryčius, priešpiečius, pietus, pusvakarius ir vakarienę. Po Pirmojo pasaulinio karo pradėjo duoti ir priešpusryčius (iškepėdavo kiaušienės, duodavo dešros ar saldaus sūrio, iškepėdavo varškės su kiaušiniiais). Pusryčiams išvirdavo sriubos („verėno“) su rūkyta mėsa ar rūkytais lašiniiais, arba ir mėsos, ir lašinių kartu. Dažniausiai pusryčiams išvirdavo barščių su mėsa. Pavalgius mėsos, dar duodavo sriubos iš beveik vien tik piene virtų miežinių kruopų. Pietūs būdavo lygiai tokie pat, kaip ir pusryčiai. Priešpiečiams ir pusvakariams duodavo kieta ir minkšto sūrio, sviesto, dešros ar lašinių ir saldaus pieno užsigerti. Vakariene būdavo lengvesnė – dažniausiai patiekėdavo kvietinių miltų sriubą ir lakštienę.

Šilalės apylinkėse, kaip ir anksčiau minėtose Viekšnių apylinkėse, taip pat būdavo patalkis su šokiais.

Skaudvilės valsčiaus Maldūnų kaime dar prieš Pirmąjį pasaulinį karą mėšlavežio talkos būdavo labai panašios į



„Ties išlikimo riba“. Danguolės Želvytės nuotrauka

Šilalės apylinkės talkas. Pagrindinis mėšlavežio talkų valgis per priešpiečius ir pusvakarius buvo minkštas ir kietas sūris, kartais su kmynais, kai kada – saldi varškė, dešra, lašiniai ir saldus pienas. Silkės duodavo tik pasninko dienomis – penktadieniais ir šeštadieniais. Po Pirmojo pasaulinio karo valstiečiai šeštadienį pasninko nebesilaikydavo.

Talkos pabaigtuvėms būdavo specialūs valgiai – varškėti ir lašinėti šaltanosiai. Įdaras būdavo saldžios varškės su kiaušiniiais, o lašiniai būdavo supjaustyti gana stambiais keturkampiais spirgais. Be to, ant stalo pastatydavo butelį ar du degtinės. Jei tą dieną šeimnininkaudavo mergina, tai ji į vieną ar du šaltanosius įdėdavo suspaustų miltų gniužulą ir tokį šaltanosį atskirai išvirdavo. Įdėjusi į dubenį tokį šaltanosį ant pat viršaus, dubenį taip pasukdavo, kad tą šaltanosį turėdavo paimti jos nužiūrėtas vaikinai: tam vaikinui šaltanosio galą nukandus, miltai tarp dantų pradėdavo dulkėti, ir visiems iš to būdavo juoko.

Tekstas pirmą kartą paskelbtas leidinyje „Kraštotyra“ (1966 m., p. 99–101)