

PASLAPTINGOS, STEBUKLINGOS KŪČIOS IR JŲ ŠVENTINIS STALAS

PARENGĖ KONSTANTINAS PRUŠINSKAS

Danutės Mukienės nuotrauka



KADA ŠVENČIAMOS KŪČIOS IR KALĖDOS?

Kūčios – tada, kai pagal senąjį liaudies kalendorių naktis ilgiausia. Na o Kalėdos prasideda jau kitą dieną po Kūčių, tada, kai diena pradeda ilgėti. Taigi, jei kalbėsime mokslo kalba, Kūčios – tai astronominės žiemos pradžia ir saulės sugrįžimo metas.

Mūsų protėviai per Kalėdas atsisveikindavo su senaisiais metais, o per Kalėdas švėsdavo Naujųjų metų pradžią. Lietuvoje žinomos Mažosios kūčios (švenčiamos lapkričio 24, prieš pat Kalėdas) ir Kūčelės (sausio 6 d.). Pastarajai šventei jau yra prigijęs Trijų karalių šventės pavadinimas.

IŠ KUR KILĖS KŪČIŲ PAVADINIMAS?

Kūčių pavadinimas kilęs nuo tos dienos svarbiausio patiekalo pavadinimo – *kūčios*. Yra ir daugiau tos šventės pavadinimo aiškinimų.

KAIP PAGAL SENAS MŪSŲ LIAUDIES TRADICIJAS REIKĖTŲ SUTIKTI ŠIAS ŠVENTES IR KAIP PER JAS TURĖTUME ELGTIS?

Svarbiausius darbus visi šeimos nariai turėtų atlikti iš ryto. Sakoma, kad yra darbų, kurie tą dieną lemtingi. Pavyzdžiui, patariama Kūčių rytą iš miško parsivežti vežimą malkų. Jei taip padarysi, gali būti tikras, kad visus metus darbai tau seksis.

Daugiausia Kūčių dieną darbo moterims: jos ir py-

ragus, mėsas, Kalėdoms kepa, ir Kūčių stalui ruošiasi, namus švarina, puošia. Kai visi darbai atlikti, tada jau reikėtų švariai nusiprausti (nepakenktų ir pirties garas) – Kūčių dieną pagal tradiciją kūnas turi būti apvalytas nuo nešvarumų, blogio, ligų, o tada švariais, šventais skirtais rūbais pasipuošti.

Visus svarbiausius darbus, kuriuos esi susiplanavęs atlikti besibaigiančiais metais, reikėtų užbaigti iki Kūčių. Pagal senuosius papročius ir skolas iki tų švenčių reikėtų atiduoti, pasistengti susitaikyti su žmonėmis, kurie tave įžeidė, įskaudino ar tu pats su jais negerai elgeisi. Žmogus tą dieną turi atsiverti pasauliui, užmiršti save ir stengtis daryti gera kitiems, prisiminti sergančius, vargstančius ir pasirūpinti jiems padėti. Ir nors nuo seno įprasta, kad Kūčios – tik šeimos šventė, bet tos dienos pavakaryje kiekvienam praverstų į svečius ir vienišus, neįgalius kaimynus prie Kūčių stalo pasikviesti ar maisto jiems nunešti, kuo nors ypatingu pradžiuoti.

KO NEGALIMA PER KŪČIAS DIRBTI?

Senoliai buvo įsitikinę, kad gana nemažai darbų tą dieną nevalia dirbti.

Pvz., iki pat Kalėdų miške negalima malkų kirsti. Nepaisysi to, tave gali vėlės pradėti persekioti, o iki Kūčių sukirstos malkos namuose gali didelę nelaimę atnešti, net namus pelenais paversti.

Per Kūčias negalima niekam nieko skolinti. Jei šito nepaisysi – tai tam žmogui kartu su skolinamu daiktu ir savo laimę atiduosi.

(Nukelta į 4 p.)



kalėdų eglė. Tokias puošiamame mieste, dažnai ir kaime šiais laikais. Danutės Mukienės nuotrauka

(Atkelta iš 3 p.)

Mūsų protėviai Kūčių dieną stengdavosi ir balanų nelaužyti, malkų neskaldyti, nes buvo įsitikinę, kad, jei tos tradicijos nesilaikysi, tavo gyvuliai ragus nusilaužys.

Jei Kūčių dieną siūsi, avims galvos svaigs, gyvu-

liai sunkiai prieauglio susilauks.

Tą dieną nepatariama dirbti ir to, kas susiję su sukimo veiksmu (vilnų sukti, verpti ir. t. t.), nes jei tai darysi, avys kvaituliu suksis.

Jei verpsi – viesulas stogą nuneš.

Kulti, malkų skaldyti, grūdus kulti Kūčių dieną taip pat negalima. Triukšmas atkreips Perkūno dėmesį, jis supyks, tad ateinančiais metais vasaros laikotarpiu jis šėlios, atkeršys tau už sudrumstą ramybę, bus daug audrų, didelių nuostolių per jas patirsi.

Jei Kūčių dieną turėsi dar nesuverptą kuodelį, jį raganos prispjaudys.

Kūčių dieną nereikėtų į ilgas keliones ruošti, nes gali susitikti su besiblaškančiomis mirusiųjų dvasiomis.

Jei tą dieną ką nors iš kitų pasiskolinsi, visus metus skolinsies.

Kūčių dieną venk kaimynus lankyti, užsuk pas juos tik esant dideliui reikalui.

Jei į tavo namus tą dieną užsuks nepažįstama moteris, tai geras ženklas – avys atsives avyčių, na o jei vyras užeis – gyvuliai ves tik vyriškos lyties palikuonis.

Nuo seno sakydavo: jei namuose netikėtai nepažįstamas žmogus pasirodė, lauk kitais metais gero bičių spiečiaus.

KAIP KŪČIOMS PAPUOŠTI NAMUS?

Juos reikėtų ne tik papuošti, bet namus tai šventei tinkamai ir paruošti.

Seniau šeiminkui būdavo privalu Kūčių vakarą grūdais pabarstyti trobos kampus, krikštasuolį, židinį.

Kūčių dieną jokie sunkūs darbai nedirbami: moterys tik namus tvarko, plauna, ruošia maistą, vyrai parūpina pašaro gyvuliams, tvarko kiemą, kūrena pirtį.

Na o kambarys Kūčių dieną daugelyje Lietuvos regionų yra papuošiamas „sodu“ (iš šiaudelių ir medelių padarytais paukšteliais, žvaigždėmis,). „Sodus“ miestuose ir kaimuose jau seniai beveik visur yra pakeitusios kalėdinės eglutės (jos Lietuvoje puošiamos nuo XX a. pradžios ir šis paprotys yra atėjęs iš Vakarų Europos (labiausiai – iš Vokietijos). Gražu, jei Kalėdų eglutės puošiamos namuose padarytais, savo darbo žaisliukais, obuoliais, saldainiais. Seniau Lietuvoje kambariai tik spygliuočių medžių šakelėmis būdavo papuošiami. Atskiruose Lietuvos regionuose buvo ir tradicija per Kūčias vieną trobos kampą papuošti trijose vietose perrištu javų pėdu ir kambaryje uždegti daug žvakių.

Graudulinių žvakių deginimas, ypač jas pastačius ant palangės – taip pat senas Kūčių paprotys.

Židinyje namuose visą Kūčių vakarą turi degti. Jame kūrena beržines pintis, kelmus, pliauskas.

SAKOMA, KAD KŪČIŲ NAKTIS – STEBUKLINGA...

Taip. Ta naktis stebuklinga. Sakoma, kad dvyliką valandą nakties vanduo akimirksniui vynu pavirsta.

Tuo laiku esą ir gyvuliai tarp savęs kalbasi žmogaus kalba. Žmonėms jų kalbos nevalia klausytis, nes jei išgirsi, greitai Giltinė tave aplankys.

Kūčių naktį baigiasi Adventas, tad, kaip ir bet kurią kitą Advento vakarą žmonės per Kūčias turi elgtis santūriai.

Tą vakarą, susėdus prie Kūčių stalo, yra prisimenami paskutiniaisiais metais mirę artimi žmonės bei tie šeimos nariai, kurių tą vakarą dėl įvairių priežasčių nėra namuose.

Prie Kūčių stalo reikėtų paminėti ir pagerbti gyvatę. Anot mūsų senolių, jei tai padarysi, visus ateinančius metus būsi saugus. Sakoma, kad, jei karštą vasaros dieną būdamas miške prisiminsi, kokią savaitės dieną buvo paskutinės Kūčios, gyvatės tavęs negels.

KĄ PRANAŠAUJA KŪČIŲ ORAS?

Jei Kūčių diena saulėta, tai kitais metais bus geras pupų ir žirnių derlius.

Jei Kūčių dieną lyja – kitais metais miežiai gerai derės.

Jei Kūčių naktis žvaigždėta, giedra – ateinančiais

metais gyvuliai gerai augs, bus daug vaisių, miško gėrybių.

Jei Kūčių naktis apsiniaukusi – kitais metais gali gero derliaus sulaukti.

Jei Kūčių dieną ant stogo pakraščio laikosi daug sniego – ateinančiais metais bus daug baravykų.

KŪČIŲ STALO PAPROČIAI

PROTĖVIO KVIETIMAS PRIE STALO

Nuo seno per Kūčias žmonės prie šventinio stalo palikdavo vietos ir maisto savo mirusiems protėviams. Na, o kad jie į namus užsuktų, juos taip pakviesdavo:

Sodybos šeimininkas pasiimdavo duonos kepaluką ir tris kartus apeidavo savo trobą, o tada pasibeldžia į duris. Viduje esantys namiškiai paklausdavo, kas čia ateina? Šeimininkas atsakydavo taip:

– Čia prašos ponas Dievas su kūčele.

Duris namiškiai atidarydavo ir šeimininkas kartu su protėvių vėlėmis įeidavo į trobos vidų.

Kūčių vakarą daugelyje Lietuvos regionų yra tradicija ant Kūčių stalo padėti lėkštes (ar bent vieną iš jų) tiems šeimos nariams, kurie jau yra mirę; tikima, kad tokį vakarą jų vėlės sugrįžta į namus ir vaišინasi kartu. Dėl tos pačios priežasties vis dar gyvuoja tradicija Kū-

(Nukelta į 6 p.)



Žemaitija. Jono Strazdausko nuotrauka

(Atkelta iš 5 p.)

Čių vakarą nenukraustyti vaišių stalo – jei nukraustysi, giminių aplankyti, namų apžiūrėti sugrįžusios vėlės neras vaišių ir supyks.

Nuo seno gyvuoja tradicija Kūčių vakarą bent po kąsnelį Kūčių stalo vaišių nunešti į tvartą gyvuliams – tai padaryti yra namų šeimininko pareiga.

ATSIMINK

Tas, kuris ilgiau Kūčias valgys, ilgiau gyvens, tam ir tėvo ūkis atiteks.

Kas pirmas Kūčias pavalgys, tam ateinančiais metais darbai geriau seksis.

KŪČIŲ STALO PARUOŠIMAS

Kai maistas Kūčių stalui paruoštas, reikia švariai iššluoti grindis, jas, iki to laiko jau spėjusi švariais ir šventiniais rūbais persirengti šeimininkė dar ir kadugio šakelėmis pabarsto.

Stalas numazgojamas, nudžiovinamas. Tada ant jo plonai paskleidžiamas kuokštelis kvapnaus, iš daržinės parnešto šieno. Ant jo padedamas kryželis. Tada ant jų viršaus užtiesiama balta, namuose turima pati gražiausia staltiesė. Kai kuriose Lietuvos vietose yra išlikusi tradicija po Kūčių stalu padėti arklio pavalkus arba javų pėdą.

Na o Kūčių vakarą, kai visa šeimyna susėda už stalo, iš po staltiese uždengto šieno, traukiant jį, buriama, koks bus žmonių likimas. Sakoma, kad tas, kuris iš vyrų ištrauks ilgiausią šiaudą, tas ilgiausiai gyvens. Na o jei mergina ilgą šiaudą ištrauks, ilgai senmergiaus, jei trumpą – greitai ištekės, o jei šiaudas pasitaisys storas, laimingą gyvenimą turės.

KŪČIŲ VAKARIENĖS PRADŽIA

KŪČIŲ STALO PAPROČIAI

Prie Kūčių stalo dažniausiai susėdama tuo laiku, kai pateka Vakarinė žvaigždė. Susirinkti prie jo turėtų visa šeima – toks buvimas kartu stiprina šeimos ryšius. Na o jei dar ir koks svetimas žmogus bus prie stalo vaišėmis pamalonintas, pagal mūsų senolius, tiems namams Dievas palaimą visus ateinančius metus teiks.

Papildomai dar prie stalo, kaip jau minėta, reikia palikti vietos ir lėkščių su įrankiais Kūčių vakarą ir naktį į svečius galinčioms ateiti mirusių šeimos narių vėlėms. Susirinkus visiems, sugiedama tradicinė giesmė. Tada Kūčių vakarienę pradeda šeimininkas arba kitas kuris nors pagal amžių vyriausias šeimos narys. Jis pasveikina visus, kas susirinkęs prie stalo, su Kūčiomis, padėkoja Visagaliui už tai, kas per metus buvo gero, ką dangus ir žemė atsiuntė, palinki sėkmės ateinančiais, perlaužia duoną ir ją pavaišina kitus (dabar dažniausiai dalijamas bažnyčioje pašventintas kalėdaitis – paplotėlis / plotkelė). Tas paplotėlis – šeimos santarvės, duonos simbolis. Tuo kalėdaičiu jis apdalina visus prie stalo sėdinčius, visiems ką nors reikšmingo palinkėdamas. Tada palinkėjimais dažniausiai apsieičia ir kiti šeimos nariai.

Sakoma, kad pagal gautą kalėdaičio gabalėlio formą, dydį, raštą galima spręsti, kokie bus metai tam, kas jį gavo, t. y., kam atiteko mažiausias, tas visą laiką vargs, kas didžiausią – gerai gyvens, kam kryžiaus formos atiteks, tas ir mirti gali.

Pagal tradiciją reikia paragauti visų ant Kūčių stalo esančių patiekalų. Jei taip padarysi, tikėtina, kad ateinančiais metais ir sotus, ir laimingas būsi.

Visko suvalgyti ir po Kūčių vaišių stalo nuvalyti, visas lėkštes nuimti nereikia, nes tikima, kad naktį švęsti



Kūčių prie stalo susirenka šeimos mirusių narių vėlės. Jos nori būti prisimenamos, tad supyks, jei nieko neberas.

Kūčių vakarą šiek tiek maisto nuo Kūčių stalo namų šeimininkas turėtų nunešti į tvartą gyvuliams.

Na o ryte žiūrima, ar nėra atversto šaukšto. Jei yra, tai rodo, kad vėlės pranešė, jog kas nors iš šeimos narių greitai mirs.

Kalėdų rytą, kai stalas naujai dengiamas, po Kūčių stalo staltiese buvusį šieną šeimininkas išneša į tvartą ir padalija gyvuliams.

KŪČIŲ VALGIAI

DRAUDIMAI

Kūčių dieną iki pat vakaro pagal tradiciją nieko negalima valgyti, nebent tik ką nors sausai perkąsti.

Kūčių dieną, vakarą nevalia mėsinių patiekalų valgyti.

KAI KURIE TRADICINIAI KŪČIŲ STALO PATIEKALAI

Priimta sakyti, kad Kūčių vakarą ant stalo turi būti tiek patiekalų, kiek metai turi mėnesių, arba kiek buvo apaštalu, taigi, – 12. Dar gali būti ir 9. Būtent šie skaičiai per Kūčias turi magišką galią.

Kai stalą padengia, jį pašlaksto pašventintu Velykų vandeniu, parūko kadugio verba.

Žemaičiuose per Kūčias dažniausiai ant stalo būna patiekiami šie valgiai:

Kūčia;

Šližikai (kūčiukai, prėskučiai, bandukės, bambolikai, galkutės, kleckučiai, parpaliukai);

Virti kopūstai su žirniais ir bulvės prie jų (dažniausiai – su lupenomis);

Barščiai;

Virtiniai;

Cibulynė (kai kas ją silksriube, sriubalyne, sriūbalyne, rasalyne vadina). Ši taip pat valgoma su karštomis bulvėmis, kurios išvirtos su lupenomis;

Spirginė (kanapių / sėmenų druska);

Miežinė košė (labiau paplitusi Aukštaitijoje);

Įvairūs žuvies patiekalai;

Virtos pupos;

Grybų patiekalai;

Riešutai;

Medus;

Spanguolių arba avižų kisielius;

Kanapių pienas;

Alus;

Gira.

KŪČIA

Tai svarbiausias šventos Kūčių vakarienos valgis. Jis skirtas tiek namiškiams, tiek ir protėvių vėlėms. Gaminant kūčią, šutinti ar padaiginti kviečiai (gali būti ir miežiai, rugiai), žirniai, pupos, riešutai, aguonos, kanapės yra sumaišomos su medumi pasaldintu vandeniu. Pagal tradiciją kūčios turi paragauti visi, kas sėdi prie

(Nukelta į 8 p.)



Žemaitija. Jono Strazdausko nuotrauka



(Atkelta iš 7 p.)

stalo, indas su kūčia siunčiamas aplinkui stalą. Papildomai prie kūčios dar valgomi obuoliai, riešutai. Apeiginis kūčios valgymas turi lemti derlingus, vaisingus ateinančius metus.

SPIRGINĖ (KANAPIŲ / SĖMENŲ DRUSKA)

Kanapės ar sėmenys paskrudinami ir sumalami bei pagal skonį sumaišomi su druska, svogūnais, česnakais, pipirais ir valgomos su karštomis bulvėmis. Toks patiekalas žemaičių mėgstamas ir kitomis progomis, ypač su žemaitišku kastiniu.

ŠLIŽIKAI (KŪČIUKAI, PRĖSKUČIAI, BANDUKĖS, BAMBOLIKAI, GALKUTĖS, KLECKUČIAI, PARPALIUKAI).

Tai vienas iš pagrindinių Kūčių šventės patiekalų. Padaromi miltinės tešlos gumuliukai. Tam įvairiuose Lietuvos regionuose naudojami tiek kvietiniai, tiek ir ruginiai bei grikiniai miltai. Tešla nerauginama. Daug dedama aguonų. Cukraus, sviesto, grietinės, priesonių dedama pagal skonį ir poreikius. Tradiciniai šližikai turėtų būti neriebūs, nesaldūs. Tačiau paskutiniu laiku šeiminkės, norėdamos savo meistriškumą pademonstruoti, šeimyną palepinti, vis dažniau tuos šližikus kepa lyg geriausius sausainius

ANTELĖS IŠ TEŠLOS

Šis patiekalas simbolizuoja ateinantį pavasarį. Jis gaminamas taip: padaroma tešla, tada ji iškočiojama, supjaustoma. Imamas vienas atpjautos tešlos gabalėlis, jis sumezgamas mazgu. Jo kilpa – sparneliai, apatinis volelio galas – uodegėlė, o ilgesnis viršutinis – kaklas su galvele. Tada galvelės pusėje įspaudžiamas



snapelis ir dvi spanguolės ar dvi džiovintos mėlynės, ievų uogos (akelės). Ant sparnelių peiliu išraižomos plunksnos, kartais pabarstoma aguonomis. Kūčioms dar kuriuose regionuose iš tešlos yra kepami „gaidžiukai“, „viščiukai“, „paukščiukai“, „kiškiukai“.

KISIELIUS

Tai taip pat simbolinis Kūčių vakarienės patiekalas. Nuo seno verdamas baltas avižų kisielius. Dabar dažnai – raudonas spanguolių kisielius. Jam pagaminti reikia: 1 stiklinės spanguolių, 1 litro vandens, 150 g cukraus, 0,5 stiklinės krakmolo, pagal skonį – cinamono ir gvazdikėlių.

Uogos perrenkamos, nuplaunamos, sugrūdamos, o tada išspaudžiamos sultys. Tai, kas lieka, užpilama vandeniui ir 4–5 minutes verdama su cukrumi ir prieskoniais. Atsiradusios putos nugriebiamos. Krakmolas ištirpinamas nedideliame kiekyje šalto virinto vandens ir maišant plona srovele supilamas į karštą, jau su spanguolių sultimis sumaišytą spanguolių nuovirą. Maišant palaukiama, kol atverda ir nukeliama nuo ugnies.

AGUONŲ PIENAS (MIEŠIMAS, MEŠKOS PIENAS)

Terlėje su grūstuvu gerai sugrūdamos arba malimo mašinėle sumalamos aguonos ir jos užpilamos virintu

vandeniui. Pridedama medaus arba cukraus ir išmaišoma. Aguonų pienu dažniausiai užpilami šližikai (kūčiukai).

CIBULYNĖ (SILKSRIUNBĖ, SRIUBALYNĖ, SRIŪBALAS, RASALYNĖ)

Silkė arba silkės galvos suvyniojamos į popierių ir padedamos ant žarijų arba apkasamos karštais pelemais. Kai silkė iškepa, popieriaus likučiai nuvalomi, silkė sutrinama, pridedama svogūnų, kartais – ir raugintų burokėlių. Tada viskas gerai ištrinama, praskiedžiama atšaldytu virintu vandeniui, pagal skonį įberiama pipirų, įpilama acto. Valgoma su karštomis bulvėmis (jos išverdamos su lupenomis).

ŽILGINIS

(Tradicinis Šiaurės Lietuvos krašto žmonių Kūčių, pasninko valgis)

Kanapių sėklos sugrūdamos grūstuvėje ir užpilamos vandeniui. Turinys gerai išmaišomas ir padedamas virinti. Užvirus įpjaustoma svogūno, įdedama druskos ir vėl sumaišoma. Patiekalas būna panašus į kisielių. Jis valgomas su šutintomis bulvėmis.

(Nukelta į 10 p.)



(Atkelta iš 9 p.)

ŠUTINTI KVIEČIAI

Kviečiai pašutinami, sumaišomi su medumi ir patiekiami į stalą.

BARŠČIAI SU GRYBAIS ĮDARYTOMIS „AUSELĖMIS“

Patiekalui pagaminti reikia 1 kg raugintų burokėlių, 70 g džiovintų grybų, 2 svogūnų, 1 šaukšto sviesto, 2 vnt. kvapniųjų pipirų, 1 lauro lapo ir pagal skonį pipirų, druskos, citrinos sulčių.

Tešlai pagaminti reikia 150 g miltų, 1 kiaušinio.

Įdarui pasiruošiamė virtų grybų, šaukštą maltų džiovėsėlių, kiaušinį, pipirų, druskos.

Grybai nuplaunami, užpilami šaltu vandeniu. Kai jie kelias valandas pamirksta, tame pačiame vandenyje užvirinami, o tada perkošiami. Nuoviras supilamas į atskirą indą (jo dar prireiks).

Burokėliai nulupami, švariai nuplaunami, supjaustomi / sutarkuojami ir sudedami į puodą kartu su supjaustytus svogūnus, prieskoniais. Tada visi produktai užpilami šaltu vandeniu ir išverdama sriuba. Kai ji atšąla, perkošiama ir supilama į vandenį, kuriame virė grybai, pašildoma, paskaninama cukrumi, pipirais, druska, citrinos sultimis, įdedamas sviesto gabaliukas. Tada paruošiamas faršas ir tešla auselėms. Svieste pakepinamas smulkiai supjaustytas svogūnas. Išvirti gry-



Žemaitija. Jono Strazdausko nuotrauka

bai sukapojami, sudedami į pakepintus svogūnus, įberiami malti džiovėsėliai. Kai masė kiek atšąla, išplakamas kiaušinis. Faršas pagal skonį paskaninamas pipirais ir druska.

Tešlai naudojami miltai, druska, kiaušinis, šiek tiek miltų. Kai tešla išmaišoma, ji plonai iškočiojama ir nedideliais kvadratėliais supjaustoma. Tada ant kiekvieno kvadratėlio padedama po mažą šaukštelį faršo, tešla sulenkiamą įstrižai, susidariusio trikampėlio pakraščiu-kai suspaudžiami ir taip sulipdomi – padaromos „auselės“. Tada jos sudedamos į silpnai pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos. Kai „auselės“ pakyla į viršų, jau būna išvirusios. Tada jos išgriebiamos ir sudedamos į lėkštes. Ant „auselių“ užpilami karšti barščiai. Patiekalas jau paruoštas.



Žemaitija. Jono Strazdausko nuotrauka