

ŽMOGUS, KURIO DARBŲ REIKŠMĖS LAIKAS NESUMENKINO

PARENGĖ KONSTANTINAS PRUŠINSKAS

Vienas iškiliausių XX a. pr. žemaičių tradicinės kultūros tyrinėtojų ir puoselėtojų buvo fizikas, meteorologas, etnografas, lektorius ir praktikas, Kauno universiteto ekstrordinarinis profesorius Ignas Končius (gimė 1886 m. liepos 31 d. Purvaičių kaime (Plungės r.), mirė 1975 m. vasario 19 d. Putname (JAV), Arkivyskupo Matulaičio senelių namuose, kur paskutiniaisiais gyvenimo metais jį globojo Nekalto Prasišėdimo seselės vienuolės. I. Končius yra buvęs ir Vilniaus universiteto valdytojas, daugelio leidinių redakcijų narys, Savitarpinės pagalbos vyriausiojo komiteto pirmininkas, įvairių kitų organizacijų iniciatorius, steigėjas, narys.

Savo publikacijose „Prof. Ignui Končiui – 115“ („Muziejininkystės biuletenis“, 2001 m., Nr. 4) Žemaičių dailės muziejaus (veikia Plungėje, kunigaikščių Oginskių rūmuose), kuriame sukaupias vertingas I. Končiaus rašytinis, ikonografinis palikimas, direktoriaus pavaduotoja, Klaipėdos universiteto doktorantė Jolanta Skurdauskienė trumpai apžvelgia I. Končiaus gyvenimą ir darbus. Ji nurodo, kad „Ignas Končius mokytis pradėjo gimtojo kaimo slaptosios lietuviškoje mokykloje. Baigęs Liepojos gimnaziją, Sankt Peterburgo universiteto Fizikos-matematikos fakultetą, tapo pirmuoju lietuviu fiziku profesionalu, turėjusiu didžiulę įtaką fizikos mokslo pradžiai Nepriklausomoje Lietuvoje ir tolesnei šio mokslo raidai. Kad ir kur dirbdamas – Palangos gimnazijoje, Žemės ūkio ir miškų mokykloje Dotnuvoje, Vytauto Didžiojo universitete Kaune, Stepono Batoro universitete Vilniuje – niekada nepamiršo savo tėviškės ir gimtosios Žemaitijos. Vasaromis jis basas, batuos ar ratuos nukeliavo beveik 2,5 tūkst. kilometrų, stebėdamas, šnekindamas, klausydamasis žemaičių, fotografuodamas ir aprašinėdamas pakelės kryžius ir koplytėles. Derindamas profesinę, švietėjišką ir visuomeninę veiklą, išleido 20 mokslinių knygų, parašė per 300 mokslo populiarinimo straipsnių, parengė pirmąjį Lietuvoje „Meteorologijos“ vadovėlį (1924 m.), išspausdino studiją „Žemaičių padangės kryžių ir koplytelių statistika“, išleido unikalią etnopsichologinę retrospekciją „Žemaičio šnekos“ (Londonas, 1961 m.) bei „Žemaičių kryžiai ir koplytėlės“ (Čikaga, 1965 m.). Ignas Končius kaip etnografas ir etnopsichologas propagavo koncepciją: „palikimas žemaitiškų dievų – senovinio žemaičių mąstymo reliktas“.

Sovietinis kalėjimų ir Červenės pragaras, emigracija į Vakarų, išdraskytos šeimos skausmas paliko gilius pėdsakus profesoriaus sąmonėje. Sunkiai pakeliama nostalgija, gilus liūdesys atsispindi jo medžio drožiniuose, darytuose Jungtinėse Amerikos Valstijose. Garbingo kraštiečio palikti darbai yra dalis visos Lietuvos kultūros ir istorijos palikimo ir sudaro savitą klodą, pažymėtą žemaitiška pasaulėjauta ir supratimu.“

I. Končiaus atminimo įamžinimu ir puoselėjimu ilgą laiką Lietu-

voje rūpinosi jo sūnus Algirdas Končius (1915–2006). Jo dėka nemažai įvairių jo tėvo rankraščių, nuotraukų, asmeninių daiktų, po tėvo mirties atsiųstų į Lietuvą, buvo perduota saugoti Lietuvos nacionaliniam muziejui, Palangos miesto viešajai bibliotekai, jau minėtam Žemaičių dailės muziejui.

A. Končiaus rūpesčiu Lietuvoje pakartotinai buvo išleistos jo tėvo „Žemaičių šnekos“, o 2001–2006 m. – ir Igno Končiaus atsiminimų „Mano eitis kelias“ dvi dalys, kurias sudarė pats A. Končius ir Lietuvos nacionalinio muziejaus, kuris šias knygas išleido, direktorė Birutė Kulnytė. Šiose knygose publikuojamos I. Končiaus etnografinės apybraižos apie Žemaitiją, atsiminimai apie Vilniaus Stepono Batoro universiteto perėmimą iš lenkų 1939 m., lietuvių kalinių evakuaciją Antrojo pasaulinio karo metais į Červenę ir kelionę namo, apie Savitarpinės pagalbos organizacijos veiklą 1941–1944 m.

Po Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo publikacijų apie I. Končių ir jo darbus Lietuvoje spaudoje paskelbta kelios dešimtys. Iki emigracijos I. Končius ir pats aktyviai dalyvavo Lietuvos spaudoje. Čia jis dažnai skelbdavo ne tik mokslinius, bet ir trumpus etnografinius darbelius. I. Končius bendradarbiavo daugelyje kultūros, švietimo, mokslo leidinių. Vienas iš jų buvo „Gimtasai kraštas“. 1936 m. balandžio–gruodžio mėnesiams skirtame leidinyje (Nr. 2–4), p. 511–513 išspausdintos jo pastabos apie seniau žemaičių mėgtas košes ir kai kuriuos kitus buvusius populiarius jų valgius. Siūlome juos gaminti ir skanauti – natūralus, sveikas ir daug energijos teikiantis maistas.

Senujų žemaičių valgiai

IGNAS KONČIUS

RIEBIOJI KOŠĖ

Užkaičia beveik vieną grietinę (kiek saldžiu pienu praskiestą) ir įplaka gerų kvietinių miltų. Išvirus ši košė būna apsemta storu gryno sviesto sluoksniu. Ją valgo su juoda duona. Greit pagaminama. Pateikiama retiems ir gerbiamiems svečiams, kurių nepatogu kiaušyne (kiaušiniene) ar virtais kiaušiniiais su žolyne vaišinti.

KRUOPŲ KOŠĖ

Ji verdama beveik vien tik iš miežinių kruopų, visiškai be miltų. Valgoma su sviestu, mirkalu (patermesu), spirgintais lašiniiais ir su rūgusiu pienu.

RUGINIŲ MILTŲ KOŠĖ SU SILKE

Vandenyje virta ruginių miltų košė (kitų miltų nenaudojama). Sudėję ją į dubenį su kaupu, įkiša į tokią košę atitinkamai pagal žmonių skaičių po pusę silkės – vieniems uodegų galiukai, kitiems – galvos snapeliai iš košės kyšo. Silkė sušunta, ištysta, paleidžia sūrumą, ir riebalus. Valgo kiekvienas į savo silkpūsę buveinę, mirkydamas pakabintos košės kąšnius. Tai pasninko košė. Žemaičiuose košių yra daug ir įvairių. Į miltų košę pridėjus kruo-

pu, grucės ir kt., išverdamos įvairių skonių košės. Liaudyje sakoma: „Tai vaišės buvo – dvylika davinijų, ir vis košė“.

Su košėmis valgydavo grietinę, taukus, spirgintus ar pjaustytus lašinius. Sakoma: „kiekviena šeimnininkė turi savo duonos raugą ir spirgūčių skonį“.

BULBYNĖ SU MĖSA

Nereikėtų pamiršti bulbynės su mėsa. Dažnai į tokią bulbynę įdeda kiek kruopų. Kartais miltų dėl „tumės“.

BULBYNĖ SU UŽTRINU

Seniau labai dažnai ją virdavo. Užtrinas – tai nuo vidinių organų surinkti kiaušės taukai, sutrinti su prieskoniais, pasūdyti, suvynioti, apsiūti ir padėti pirmą kambarį ant prie balkių prikaltos lentelės, netoli krosnies, ar kitoje vietoje arti ugnies (t. y. šiltai). Taip laikoma, sakykim, nuo Advento iki pavasario. O kai pavasarį pradeda priemenėje (kamine) virti, užtrina pakriautėje, prie užlų, pakabinami. Dažniausiai iš vienos kiaušės padaro vieną užtriną, bet iš didelės ir riebios kiaušės – du ir gana didelius. Patekęs priemenėn ir pažvelgęs į pakriautę, drąsiai pagal užtrinų skaičių gali spręsti, ar pasiturintys šeimnininkai. „Pas ją, sako, užtrina kaip žagai pakriautėje kybo“. Tai tokių tad senų taukų nedidelį gabalėlį sutrina ir įdeda į sriubą pavilgai. Dažniausiai tai daro vasaros metu, pupų žydėjimo metu, kai mėsos skundai belikę.

BULBYNĖ SU KOPŪSTAIS

Tokia bulbynė, žinoma, su raugintais kopūstais. Verda ir su mėsa, bet ar tik ne dažniau pasukomis uždažo, ir valgo pieniškomis dienomis (trečiadienis ir šeštadienis).

SALDŽIOJI BULBYNĖ

Beveik visada su morkomis, ypač šviežiomis. Kartais ir sėtinį įdeda. Verda saldžiame piene. Dėl to brangoka ir šeimynos labai ją nelepina. Sakoma: „Ubagais eidamas saldžios bulbynės negausi“; „Gyvenk prie bobutės ir saldžios bulbynės gausi“; „Saldžios bulbynės benorįs. Lak putrą ir nešnypšk, kaip žaltys be ožkos pieno“.

KOTYNĖ (LAPŲ KOTŲ SRIUBA)

Vienur virdami kotynę labiausiai mėgsta dėti burokų lapų kotus, kitur – pačius lapus. Mano padangėj (Kontaučių parapijoj) pjausto lapus, bet ir stimbarių sriuboj pasitaiko. Kai kotai gjsloti, tuomet žiūri, kad jų į viralą nepatektų. Žemaičiuose, kai valgant kotynę tų gjslų suranda, į šeimnininką taip kreipiasi: „Motin, ar ne koštuvį įmetei lapų vietoj?“ Mėgiamas tai valgis, gardus, dažnai jis verdamas, kaip ir pupynė, žirnyne su mėsa, žirnyne su grybais (kartais ir su gruce), meratinė, lekšalynė, rūgšta putra (ją, jau nuo ugnies nuėmę, parūgština pasukomis, sena, gerai surūgusia grietine).

ŠUTYNĖ

Žemaičiuose šutynė yra branginamas valgis. Nuskustas bulbes stambiai supjausto, sumeta į katilą, truputį įpila vandens, įdeda rūkytos dešros, krauklelių (rūkytų), papildvės lašinukų, mėsa peraugusių, taip pat ir lašinių, apdengia į katilo graištvas sklandžiai įjeinančiu dangčiu (beveik aklai uždarančiu) ir šutina. Viskas šunta savo garuose. Riebios, taukų persisunkusios bulbės ir mėsa, sukritusiom bulbėm apsinešusi. Kvapus, sotus toks maistas. Sako-

ma: „Nė pas ponus kasdien šutynės negausi“; „Ne tavo nosiai šutynės dangtį kilnoti“; „Eina, kaip žąsytis, sparnus paleidęs, o prie šutynės už penkis kemša“.

KIAUŠYNĖS (KIAUŠINIENĖS)

Svečiams pamylėti, kepamos visokios kiaušynės. Plakti kiaušiniai su miltais, dar kiek saldžios grietinės (kartais ir saldaus pieno pakanka) pripylus. Patiekiami ir vieni kiaušiniai, plakti, svieste kepti, taip pat ir plakti kiaušiniai su kumpiu, su lašinukais, pirma juos paspirginus, arba kartu viską į keptuvę sudėjus. Paleisti kiaušiniai (suprask, nesuplakus trynius su baltymais). Kiaušiniai pirkšnyse kepti: ima sveiką kiaušinį, apvynioja pakulom (nuošukom), apkibdo moliu ir įdeda į pirkšnis (ugniavietėje nuodėgulus atmetus ir atkasus stambiausias anglis, apačioj randama karštų pelenų, smulkių anglelių – pirkšnys) ir kiek laiko kepina. Tikrai savotiškas skonis.

SAMPILINIS PIENAS

Kad ir kilnojamos karvės, apie Grabnyčias jos pradeda vesti. Gavėnjoj – pasninkas. Sausas pasninkas. Nė šventadieniais mėsos negausi. Nėra kur dėti pieno. Tuomet jį pila į kubilaičius su gerai uždaromais dangčiais. Prieš tai tą kubiliuką ištvilko, išdegina šiaudais, vėl ištvilko – taip pašalinamas bet koks nereikalingas ūmas (nešvarumai, kvapas). Į tokį kubiliuką pila ir pila pieną. Pienas ten rūgsta.

Pavasarij į žolę paleistos karvės ima daugiau pieno duoti, bet ir darbininką geriau reikia maitinti, ir pasninkų nebėra, tad pieno nebeatlieka. Pagaliau, dar dabar pieno kiek daugiau vartojama, mėsa taupoma šienapjūtei, rugiapjūtei, kūlei, talkoms, mynėms.

O kubiliuke pienas rūgsta iki rudens, iki vėlyvo rudens – Šventas Mykolas, Visi Šventieji... Jau pradeda trūkti karvės, į tvartus uždarytos. Jau skerdimų laikas ateina. Vėl pieno nebėra. Tuomet atsimena sampilinį pieną. Įneša jį sušalusį, su ledais. Rūgštus, kaip ugnis. Švariai paruošus, jo malonus skonis. Tik jau pilnu šaukštu nevalgysi – ir pasitaikęs ledo gabaliukas dantis kimbdo, o rūgštumas – visą giminę į kaktą sutraukia. Tokį pieną kiek atleidžia (atskiedžia) su šviežrūgiu pienu (norėtumei su grietine; vaikams kartais tokia prabanga tekdavo) ir valgo su bulvėm, rečiau su košėmis, gal tik su pusmarškone arba su bulbine (rudenį bulbių daug – ir iš vienu verda košę). Valgo su ruginių miltų kleckais, visvien ar jį su varške, ar su lašiniiais virti. Bet geriausiai – su vėdarais, arba su kruvainiais.

KRUVAINIAI

Pjaunant kiaules, kraują nuleidžia į miežinių kruopų pribertas geldas. Tai vėdarams. Bet trūksta žarnų. Tuomet kraują leidžia į ruginius miltus (miežinių kruopų gaila). Čia jau kraujo mažiau negu į kruopas beleidžia, tad mišinys būna liesesnis. Tokią tešlą gerai išminko ir kepa visai taip, kaip duoną. Iškepami paplokšti kepalai, nelyginant suklekusi duona. Laiko kaip ir vėdarus. Apipelyja. Juos verda vandenyje arba spirgina speldėj, pečiūrėj, krosnyje, raiko kaip duoną ir valgo tad su tuo sampiliniu pienu. Žinoma, be jau minėto pieno, tinka ir kita pavilga, gal ir geriau tinka. Tačiau mano atmintyje kruvainiai eina kartu su sampiliniu pienu.

Čia paminėti tik labiausiai ar tai dėl savotiško skonio, ar dėl įvairių nuotykių, susijusių su jais, atmintyje įstrigę valgiai. Būtų tikrai gerai pakratinėti senelių gamintuosius, o gal kai kur ir tebegaminamus valgius.