

SOCIALINĖS ANTROPOLOGIJOS IR ETNOLOGIJOS STUDIJOS

---

LIETUVOS

21(30)  
2021

ETNOLOGIJA

LITHUANIAN ETHNOLOGY

---

STUDIES IN SOCIAL ANTHROPOLOGY AND ETHNOLOGY

**AKTUALIOJI ANTROPOLOGIJA: PASAULIO LIETUVIŲ  
TYRIMAI IR IŽVALGOS**

Sudarytojai ASTA VONDERAU ir VYTIS ČIUBRINSKAS

**CURRENT ANTHROPOLOGY: WORLD LITHUANIAN  
ANTHROPOLOGISTS' RESEARCH AND INSIGHTS**

Edited by ASTA VONDERAU and VYTIS ČIUBRINSKAS

LIETUVOS ISTORIJOS INSTITUTAS  
LITHUANIAN INSTITUTE OF HISTORY

VILNIUS 2021

*Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos* – mokslinis etnologijos ir socialinės ir kultūrinės antropologijos žurnalas. Jame spausdinami recenzuojami straipsniai, konferencijų pristatymai, knygų recenzijos ir apžvalgos, kurių temos pirmiausia apima Lietuvą ir Vidurio/Rytų Europą. Žurnalas pristato mokslo aktualijas ir skatina teorines bei metodines diskusijas. Tekstai skelbiami lietuvių arba anglų kalba.

*Lithuanian Ethnology: Studies in Social Anthropology and Ethnology* – is a peer reviewed journal of ethnology and social and cultural anthropology. It publishes articles, conference presentations, book reviews and review articles, which may be in Lithuanian or English, primarily focused on Lithuania, Central and Eastern Europe. The journal represents current debates and engages in methodological discussions.

#### REDAKCIŅĖ KOLEGIJA / EDITORIAL BOARD

Vytis Čiubrinskas (vyriausiasis redaktorius / Editor-in-Chief)

*Vytauto Didžiojo universitetas / Vytautas Magnus University, Kaunas, Lithuania*

Auksuolė Čepaitienė

*Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania*

Jonathan Friedman

*Kalifornijos universitetas / University of California, San Diego, USA*

Chris Hann

*Maxo Plancko socialinės antropologijos institutas / Max Planck Institute for Social Anthropology, Haale / Saale, Germany*

Jonathan Hill

*Pietų Ilinojaus universitetas / Southern Illinois University, Carbondale, USA*

Neringa Klumbytė

*Majamio universitetas / Miami University, Ohio, USA*

Ullrich Kockel

*Heriot-Watt universitetas / Heriot-Watt University, Edinburgh, UK*

Orvar Löfgren

*Lundo universitetas / Lund University, Sweden*

Jonas Mardosa

*Vytauto Didžiojo universitetas / Vytautas Magnus University, Kaunas, Lithuania*

Žilvytis Šaknys

*Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania*

#### REDAKCIŅĖS KOLEGIJOS SEKRETORĖ / EDITORIAL ASSISTANT

Danguolė Svidinskaitė

*Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania*

Leidyklos adresas / Address of the Publisher: Redakcinės kolegijos kontaktai / Editorial inquiries:

Lietuvos istorijos institutas

El. paštas / E-mail: [etnolog@istorija.lt](mailto:etnolog@istorija.lt)

Tilto g. 17, LT-01101 Vilnius

<[www.istorija.lt](http://www.istorija.lt)>

Žurnalas registruotas / The Journal is indexed in:

European Reference Index for the Humanities (ERIH)

EBSCO Publishing: Academic Search Complete, Academic Search Ultimate,

Energy and Power Source, SocINDEX with Full Text, Sociology Source Ultimate

Modern Language Association (MLA) International Bibliography

Leidybą finansavo Lietuvos mokslo taryba pagal Valstybinę lituanistinių tyrimų ir sklaidos 2016–2024 metų programą (Sutartis Nr. S-LIP-19-58)

## TURINYS / CONTENTS

<b>Pratarmė</b> ( <i>Asta Vonderau, Vytis Čiubrinskas</i> ) .....	6
<b>Editorial</b> ( <i>Asta Vonderau, Vytis Čiubrinskas</i> ) .....	9

### **Aktualioji antropologija: pasaulio lietuvių tyrimai ir išvalgos / Current Anthropology: World Lithuanian Anthropologists' Research and Insights**

Ką antropologija mums sako apie šiandieninį pasaulį? Apskritojo stalo diskusija ( <i>parengė ir diskusijai vadovavo Kristina Jonutytė</i> ) .....	11
What can Anthropology Tell us about the Contemporary World? A Roundtable Discussion ( <i>discussion chair Kristina Jonutytė</i> )	

### **Straipsniai / Articles**

#### *Asta Vonderau*

Debesijos plėtra Švedijoje: kritinis žvilgsnis į skaitmeninės ateities megaprojektus .....	33
Growing the Cloud: Investigating Mega Projects of the Digital Future in Sweden. Summary .....	49

#### *Kristina Jonutytė*

Tarp paklusnumo ir subversijos: buriatų budizmas ir valstybė .....	53
Between Submission and Subversion: Buryat Buddhism and the State. Summary .....	73

#### *Eugenijus Liutkevičius*

Ukrainos baptistų judėjimo transformacijos visuomenės pokyčių ir lūžių akivaizdoje .....	75
Transformations of the Ukrainian Baptist Movement in the Face of Societal Changes and Upheavals. Summary .....	96

#### *Gediminas Lankauskas*

Apie santuokos apeigų „valstybinimą“ sovietų Lietuvoje .....	99
On the 'Statising' of Marriage Rites in Soviet Lithuania. Summary .....	123

#### *Dovilė Budrytė*

Lytis, karas ir atmintis: „atminties taškai“ Lietuvos partizaniniame kare (1944–1953) dalyvavusių moterų pasakojimuose .....	127
Gender, War and Remembrance: 'Points of Memory' in the Narratives of Women Participants in the Partisan War (1944–1953) in Lithuania. Summary .....	146

## **Kiti straipsniai / Other Articles**

*Ilona Kazlauskaitė*

- Migracija į Lietuvą studijų tikslais ir tarptautinių studentų identiteto  
raiška integracijos ir atskirties perspektyvoje ..... 149  
Migration to Lithuania for Studies, and the Expression of the Identity  
of International Student from the Perspective of Integration and  
Exclusion. Summary ..... 170

*Vaida Rakaitytė*

- Lauminėjimas* muziejuje: lietuvių liaudies žaidimo užrištomis akimis  
gyvoji rekonstrukcija ..... 173  
Blind Man's Buff at the Museum: A Live Reconstruction of  
the Traditional Lithuanian Folk Game *Lauminėjimas*. Summary ..... 197

## **Konferencijos pranešimas / Conference Paper**

*Agnieška Avin*

- Angažuotoji antropologija: kaip rašymas tampa politiniu ..... 199  
Engaged Anthropology: How Writing Becomes Political. Summary ..... 204

## **Recenziniai straipsniai / Review Articles**

*Auksuolė Čepaitienė*

- Apie besiplečiančią etnologinių tyrimų erdvę ir galimybes Lietuvoje ..... 207  
The Expanding Field and Opportunities for Ethnological Research  
in Lithuania. Summary ..... 215

*Vytautas Tumėnas*

- Kompleksinis žvilgsnis į lietuvių ir kitų baltų svaigiuosius gėrimus ir jų  
apeigas ..... 219  
A Complex Look at Lithuanian and other Baltic Intoxicating Drinks  
and their Rituals. Summary ..... 234

## **Recenzijos ir apžvalgos / Reviews**

- Donatas Brandišauskas. Leaving Footprints in the Taiga: Luck, Spirits  
and Ambivalence among the Siberian Orochen Reindeer Herders  
and Hunters (*Ieva Paberžytė*) ..... 239  
Felix Ringel. Back to the Postindustrial Future: An Ethnography  
of Germany's Fastest-Shrinking City (*Aušra Teleišė*) ..... 243

Gaila Kirdienė. Lietuvių ir latvių muzikinis-kultūrinis bendravimas sovietmečiu politinio kalinimo ir tremties vietose 1: Brolystė ir vienybė; Lietuvių ir latvių muzikinis-kultūrinis bendravimas sovietmečiu politinio kalinimo ir tremties vietose 2: Vorkutos dainos. G. Kirdienė (sud.), D. Vyčinienė (pareng.) ( <i>Rūta Žarskienė</i> ) .....	246
Lina Leparskienė. Papasakoti Trakai ( <i>Karina Firkavičiūtė</i> ) .....	252
Klaudijus Driskius. Tirpstanti tapatybė: Baltarusijos lietuviai ( <i>Vytis Čiubrinskas</i> ) .....	257

### **Konferencijos / Conferences**

SIEF 15-asis kongresas Helsinkyje ( <i>Ilona Kazlauskaitė, Anna Pilarczyk-Palaitis, Vidmantas Vyšniauskas</i> ) .....	261
---	-----

# Kompleksinis žvilgsnis į lietuvių ir kitų baltų svaigiuosius gėrimus ir jų apeigas

*Vytautas Tumėnas*

*Lietuvos istorijos institutas*

Daiva Vaitkevičienė. **Žydinti taurė: baltų gėrimai ir apeigos**. Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2019. 431 p.: iliustr.

Naujoji Daivos Vaitkevičienės monografija *Žydinti taurė: baltų gėrimai ir apeigos* skirta lietuvių svaigiųjų gėrimų ir su jais susijusių papročių bei jų įvairiapusio konteksto aptarimui. Atliktų tyrimų apimtis ir aprėptis išties išpūdinga ir nebūdinga Lietuvos humanitariniams mokslams bei jų institucijų tyrimams, kuriuose vyrauja siaura specializacija, skirstanti etninės kultūros tyrimus į tautosakos ir naratyvų, etnomuzikos, papročių, materialinės kultūros ir socialinės kultūros, liaudies meno ir kt. sritis: autorė aprėpė ne tik tautosaką, liaudies daile ir amatus bei verslus, bet ir papročius, kultūros istoriją bei istorijos ir archeologijos medžiagą bei pasitelkė latvių, lietuvininkų bei prūsų kultūrų duomenis. Autorė atskleidė sintetinę itin plačią kultūros, jos istorijos ir kūrybos procesų jungties, sinkretizmo panoramą ir tarpdalykinę perspektyvą aiškindamasi baltų tradicinių gėrimų ir su jais susijusių papročių sistemą, įvairovę, sandarą, sudėtį ir pateikdama originalią tiriamo reiškinių tipologiją.

Vaitkevičienė tyrinėja baltų (lietuvių) svaigiųjų gėrimų reiškinių ir su juo tiesiogiai susijusius jo elementus: papročius (ypač jų apeiginį aspektą, apimant jų vietas, laiko, dalyvių tipologiją; dainų-giesmių, maldų, tostų ir kitą apeiginę ir šventinę tautosaką, apeiginio gėrimo veiksmo judesius – kaip rekonstruojamo praeities reiškinių būtiną elementą), gamybos (apimant žemdirbių ir bitininkų ūkininkavimą – žaliavos išauginimą arba pasitelkimą iš laukinės ar pusiau laukinės gamtos bei paruošimą, aptariamąs srities amatininkystę ar verslą) technologiją, jos procesą, priemones ir įrankius; klasifikuoja gėrimus pagal skonį ir stiprumą, nagrinėja gėrimo ir laikymo (saugojimo) priemones (įrankius, indus); gėrimų ir su jais susijusio ūkininkavimo, amatų ir verslų socialinį vaidmenį (ypač telkiant žemdirbių ir bitininkų, didikų bendruomenes, „dalyvaujant“ jų šventėse) visuose luomuose; gėrimo apeigų teisinį vaidmenį; reiškinių ir jo elementų

turtingą vardyną, žodyną ir frazeologiją bei mitopoetinius įvaizdžius lietuvių ir kitų baltų kalbose, tautosakoje; galiausiai įvairialypę metaforinę, simbolinę, religinę-psichologinę gėrimų reiškinio sampratą baltų mentalitete, daugialypį mitologinį šio reiškinio aiškinimą kultūroje.

Šiems reiškiniams tirti ji pasitelkė tautosakos, etnografijos (sakinės ir vizualios), kultūros istorijos ir archeologijos, muziejininkystės (artefaktų) duomenis bei tautosakos, etnologijos, kalbotyros, religijotyros ir mitologijos mokslų prieigas.

Vaitkevičienė remiasi ne tik tomis dainomis, kuriose tiesiogiai kalbama apie svaigiuosius baltų gėrimus, bet ir tomis, kuriose gėrimas kontekstiškai siejamas su papročiais ir jų apeigomis; su gėrimų gamyba (jų žaliava – nuo kilmės, brandinimo iki paruošimo gamybai ir galiausiai pačios gamybos technologija) ir jos papročiais. Nagrinėjama, kaip tautosakoje gėrimai mitopoetiškai interpretuojami pagal baltų mitologinės pasaulėžiūros tradiciją.

Autorė taip pat pasitelkia etnografinius šio reiškinio ir su juo susijusių artefaktų istorinius tekstus ir vizualią medžiagą (piešinius); archyvinčius aprašus, ikonografinę vizualią medžiagą (nuotraukas); pačius artefaktus ar jų fragmentus, saugomus muziejų etnografijos ir archeologijos kolekcijose; taip pat ne mažiau vertingus panašaus pobūdžio etnografinius duomenis, sukauptus pačios autorės surengtų etnografinių ir folklorinių ekspedicijų metu. Be teksto, monografijoje pateikiamos itin vertingos gėrimų gamybos technologijos 47 nuotraukos, padarytos 2015 m.

Vaitkevičienė itin išsamiai atskleidžia lietuvių alaus, vyno ir midaus bei daugelio kitų tarpinių ar panašių gėrimų (pvz., *miešinio* – medumi pasaldinto vandens, *miešinės arielkos*) gamybos technologiją ir vartojimo, panaudojimo būdus ir aplinkybes pasitelkdama ne tik etnografinius, bet ir folkloro, rašytinių istorinių šaltinių duomenis. Tokiu būdu ši monografija tapo kompleksiškiausiu Lietuvos svaigiųjų gėrimų tradicijos tyrimu.

Pasitelkdama itin gausią bibliografiją, autorė įtraukė ją į konkrečią tyrimo eigą, tačiau įvade galima pasigesti istoriografinės tiriamos problematikos ir tematikos apžvalgos Lietuvoje ir užsienyje. Juk skaitytojui rūpi susipažinti, kokia buvo gėrimų tautosakos kūriniuose tyrimų raida? Kaip ši klausimą papročių ir ūkininkavimo / amatų / verslų kontekste yra anksčiau nagrinėję etnologai? Kiek ištirtas gėrimų reiškinys baltų mitologijoje (kokios mitinės būtybės globoja šią sritį), pasaulėžiūroje ir kultūroje? Neatskleistos ir metodologinės šio tyrimo prieigos. Kita vertus, išsami įvairių knygoje nagrinėjamų klausimų istoriografijos analizė būtų perdėm „išpūtusi“ ir taip nemažą šios monografijos apimtį.

Skaitant knygą galima išvelgti, jog gėrimų problemos nagrinėjimui autorė pasitelkė kelias pagrindines skirtingų mokslų metodologines prieigas ir duomenų interpretavimo būdus: tautosakos mokslams nesvetimą mitologinę interpretaciją

ir analizę, praturtintą religijotyros nuostatų, taip pat funkcionalistiniu, socialiniu bei evoliucionistiniu etnologiniu požiūriu, socialinės antropologijos požiūriu į materialiosios kultūros objektus kaip į socialinius agentus (tarpininkus), taip pat metodologines nuostatas, artimas semiotikai (Vladimiras Toporov, Algirdas Julius Greimas, Claude Lévi-Strauss), etnosemiotikai (Островский и др. 1993), etnolongvistikai, nusakančiai kultūros pasaulėvaizdį, stereotipus remiantis kalbos ir folkloro duomenų sisteminė analize (Толстой 1995; Толстой, Толстая 2013; Bartmiński 2009). Tyrime gausu ir kultūrologiškai reikšmingų tradicinės kultūros reiškinių pavadinimų etimologijos išvalgų.

Kita vertus, akivaizdu, jog autorės tyrimai artimesni semiotinio interpretavimo požiūriui, nei mūsų etnologijoje vyraujančiam tiriamų reiškinių sociologiniam tipologiniam klasifikavimui, geografiniam regionavimui bei lauko tyrimuose gautų atsakymų socialinio reprezentatyvumo, jų informacijos variantiškumo klasifikavimui. Autoriui iš esmės rūpi kodinės reiškinio reikšmės, atsekamos tautos mentalitete, ir jų sisteminė tinklaveika bei galia plačiame kultūros ir visuomenės tvarkos kontekste, kitaip tariant, jos žvilgsnis pasižymi kultūrologiniu išvalgumu ir sisteminiu. Drauge tyrėjos prieigai būdingas ypatingas dėmesys etnografinėms detalėms, jų įvairovei, reprezentatyvumui ir konkrečiam istoriniam kontekstui.

Tyrėjos naujopas, itin plačios aprėpties, visapusiškas dėmesys įvairiausiems šio reiškinio aspektams – nuo medžiaginių iki estetinių, mitologinių ir jutiminių (garsinių, skonio, spalvos), ypatingas pastabumas smulkiausioms detalėms, kurių įprastinė etnografija ir etnologija nei pastebi, nei aiškinasi, ir galiausiai artefaktų, socialinių reiškinių, gamtos fenomenų, mitinio pasaulio įvaizdžių ir iš jų sukurtų situacijų mitopoetikai ir jos prasmėms – išties negali nekelti nuostabos.

Autorė aptaria alaus ir midaus panašumą, salyklinių grūdų rūšis, jų receptinius proporcinis santykius, salyklo gaminimo procesą: daiginimą, džiovinimą, salyklo pavertimą misa, misos virimą, misos tekinimą, jos skonio savybes (saldumą ir kartumą), rūginimą ir šėivamedžio įtaką šiam procesui, alaus raugo vaidmenį ir reikšmę. Plačiai, įvairiausiai aspektais nagrinėja saldumo ir kartumo mitinį įprasminimą: dangišką saldumo kilmę, kartumo ir saldumo semantiką, jos ryšį su moteriškumo ir vyriškumo kategorijomis. Atskiro dėmesio sulaukė ir statinės mitopoetinė semantika. Taip pat nagrinėjamas midus: jo sudėtinųjų dalių proporcijos, jo virimo procesas, uogų įtaka midui. Kiek mažiau dėmesio tyrėja teikia vynui, nes jo tradiciją laiko vėlyva. Autorė daro reikšmingą išvadą, jog naminė degtinė kilusi iš tam tikrų vietinių midaus ir vyno atmainų, kurių gamybos technologijos asociacijų gausu folklore.

Vaitkevičienė pasiūlo originalią apeiginių pokylių klasifikaciją, pagrįstą ne įprastu etnologijoje socialiniu kriterijumi (skirstant į bendruomenės, šeimos ir individo šventes), bet semiotiniam tyrimui parankesniu funkcionalistiniu požiūriu,



skirstant apeiginius pokylius: 1) meto rato šventės, pažyminčios kalendorinius ir žemdirbystės ciklo įvykius (kitaip tariant, ekologinės-žemdirbystės / gyvulininkystės-kosmologinės / kalendorinės šventės); 2) iniciacinės paskirties proginiai pokyliai, Motiejaus Pretorijaus vadinti „koncekracijomis“ (gimtuvės, krikštynos, brandos apeigos, vestuvės, laidotuvės, steigimo (pvz., įkurtuvių) ir išventinimo (pvz., bičių išventinimo) apeigos); 3) sėkmei ir sveikatai skirtos gėrimo apeigos (ištikus sausrai, ligai, pradedant karo žygi) (p. 238, 243–244).

Vaitkevičienė išvalgiai susieja aludarystę ir bitininkystę su žemdirbių ir bitininkų bendruomenėmis bei jų šventėmis. Kita vertus, autorė akivaizdžiai parodo rugių, miežių ir kviečių paprotinį ir mitopoetinį-folklorinį ryšį su tiriamais gėrimais šventėse.

Itin įvairiapusiškai autorė išnagrinėjo *Sambarių* šventės elementus ir semantinius ryšius bei jos kontekstus kultūroje. Galima būtų pridurti, jog istoriografiškai reikšminga ir anksčiau Jono Mardosa pateikta *sambarinio alaus* (šio termino Vaitkevičienė nevartoja) samprata, apimanti visas kolektyvines šventes ir jų elementus – istorinę raidą, apeigiškumą, šventimo vietas, narių sudėtį, politinį, religinį administravimą ir komercinį kontekstą. Mardosa, (remdamasis Juozo Jurginio duomenimis) taip pat paaiškino, kodėl bendruomeninės sambarinio alaus šventės vėliau susiaurėjo iki sodybos vaišių šventės: XVI a. suneštinės šventės pradėtos smerkti kaip pagoniškos, todėl buvo pereita prie atskirų kiemų vaišių (Mardosa 2007: 46–48).

Nemažai dėmesio tyrėja skiria bitininkystei ir bitininkų bendruomenėms, kitiems socialiniams, paprotiniams bitininkystės aspektams, taip pat midaus, midudarystės ir bitininkystės (bičiulystės) vaidmeniui didikų luomo išaugimui. Pratešdama Greimo išvalgas apie bitininkystės įtaką Vokietijos viduramžių socialinei sanklodai ir kryžiuočių tapsmui (Greimas 1990: 265), ji padaro itin reikšmingas originalias prielaidas dėl ankstyvos, ikivalstybinio laikotarpio lietuvių karių, Lietuvos didikų luomo, karinio elito kilmės iš bitininkų bendruomenių (p. 230–233).

Itin daug dėmesio autorė skyrė gėrimo apeigoms kaip kultūros reiškinių sinkretizmui ir tipologinei sandaros analizei: švenčių ir pokylių rūšims, jų vietai, laikui ir trukmei, dalyvių sudėčiai, apeigų vadovams, lytiniam švenčių aspektui, apeiginių indų tipologijai, sandarai; tostų tipologijai: maldai, išaukštinimui, padėkai, kvietimui ir aukojimui, linkėjimams, prašymui, palabtinimams (verbaliems ir kūniškiems), palaiminimams, užsveikinimams geriant ratu; taip pat nuliejimams, šlakstymui; taip pat apeiginio gėrimo veiksmo teisiniu vaidmeniui santuokoje, parduodant ar dovanojant turtą.

Tyrimo tematika ir problematika akivaizdžiai tęsia šios srities pirmtakės Angelės Vyšniauskaitės iškeltas idėjas plačios apimties straipsnyje „Gėrimas lietuvių liaudies ritualuose ir kova su girtavimu“. Jame pateikta gėrimų

klasifikacija, jų sinkretinis ryšys su įvairaus pobūdžio papročiais, taip pat pabrėžiama reiškinių istorinė dinamika ir socialiniai vaidmenys (Vyšniauskaitė 1989). Reikšmingas ir ankstesnis Mardosos tyrimas apie alaus reikšmę bendruomeniniame kaimo gyvenime, kuriame autorius pateikia itin išsamią istorinę reiškinių perspektyvą, atkreipia dėmesį į salyklinio alaus (žinoto Sambijoje, Žemaitijoje) vartojimo geografinės erdvės ryškų susitraukimą XIX–XX a. (Mardosa 2007).

Skaitant monografiją aiškėja, kurių kitų tyrėjų ankstesniais darbais autorė rėmėsi ar juos tęsė. Svarbiausi jų – Jono Balio, Juozo Šliavo, Pranės Dundulienės, Greimo, Žilvyčio Šaknio, Nijolės Laurinkienės, Daivos Šeškauskaitės ir Bernd Gliwa, Irenos Čepienės darbai.

Tačiau reikia pažymėti, jog apie svaigiuosius gėrimus tam tikrų minčių ir duomenų taip pat yra pateikta ir kituose, autorės nepasitelktuose sintetiniuose veikaluose ar apžvalgose, pavyzdžiui, Pranės Dundulienės monografijoje, apibendrinančioje lietuvių etnologinius tyrimus (Dundulienė 1982), Čepienės studijoje apie vestuvių veikėjus (Čepienė 1977) bei monografijoje, skirtoje visai lietuvių etninei kultūrai, kurioje Čepienė išskiria alaus vaidmenį talkose ir mirusiųjų minėjimuose, atkreipia dėmesį ir į tai, kad apynys dainose yra virtęs suasmeninta būtybe (Čepienė 2008: 175), Vyšniauskaitės atliktuose lietuvių šeimos buitės ir jos papročių bei lietuvių kaimo buitės ir papročių tyrimuose (Vyšniauskaitė 1964a; Vyšniauskaitė 1964b), itin reikšmingame Vacio Miliiaus atliktame išsamiajame sintetiniame lietuvių maisto ir namų apyvokos daiktų tyrime (Milius 1964), Nijolės Laurinkienės apžvalgoje apie alų (Laurinkienė 2010), Birutės Kulnytės ir Elvydos Lazauskaitės sudarytos enciklopedijos apžvalgose apie alų (*Alaus darymas, Aludaris, Alus, Midus*) (Lapėnaitė 2015a: 16; Lapėnaitė 2015b: 18; Lapėnaitė 2015c: 184). Beje, ir aš savo tyrimuose gerokai anksčiau esu palietęs tam tikrus specifinius alaus ir svaigiųjų gėrimų temos aspektus, kuriuos savo darbe gvildena Vaitkevičienė, tačiau mano pateiktų išvalgų (Tumėnas 2002: 158–162) ji nekommentuoja ir neplėtoja.

Aptariant šį tyrimą, pripažįstant milžinišką tiriamos medžiagos apimtį ir tipologinę įvairovę, vis dėlto per drąsu būtų svaigiųjų gėrimų ir jų apeiginio vaidmens temą laikyti jau visiškai išsemta. Dar lieka neatsakyta aibė klausimų.

Autorė savo tyrime nepolemizuoja su autoritetinga Vyšniauskaitės nuomone, jog ilgainiui mūsų liaudies papročiuose vandenį pakeitė alus, vynas ir degtinė, tada pirmą kartą vandens prasmė buvo užmiršta (Vyšniauskaitė 1964a: 497). Kita vertus, idėja apie stiprių svaigiųjų gėrimų evoliuciją iš silpnųjų atrodo logiška tik teoriškai. Tikrovėje sunku įsivaizduoti, koku būdu silpnas *trečioko* ar *antroko* alus gali būti išgaunamas apeinant stipraus *pirmoko* alaus stadiją, arba kaip gali būti silpnas vynas išgaunamas apeinant itin svaigaus žalio vyno etapą? Taigi galimybė išgauti stiprų svaiginamą gėrimą egzistavo nuo senų laikų, tačiau buvo išgaunama nedidelis tokio pobūdžio gėrimo kiekis. Tačiau smarkiai apgirsti

galima ir nuo nestipraus alaus – išgėrus didelį jo kiekį. Matyt, todėl senuosiuose istoriniuose šaltiniuose europiečiai krikščionys kartais itin kritiškai kalba apie linksmybes ir stiprų pasigėrimą per laidotuves prūsų kultūroje. Į šventinio alaus gėrimo padauginimo faktus, minimus viduramžių šaltiniuose, atkreipė dėmesį ir Mardosa (Mardosa 2007: 47).

Autorė, pritaikydama struktūralistinės semiotikos nuostatą, siekia svaigiųjų gėrimų tradiciją, glaudžiai susijusią su apeigomis, atskirti, priešinti paprastiems nesvaigiesiems gėrimams, kaip labiau skirtiems kasdienybės stalui ir darbymečio gėrimams, nesusijusiems su apeigomis. Tačiau akivaizdu, jog tikrovėje tokios griežtos perskyros nebuvo. Kai kurie iš „nesvaigiųjų gėrimų“ galėjo būti geriama ir įgiję alkoholio savaimingos fermentacijos metu. Be to, greta senovinio alaus ir midaus būta ir kitų apeiginių gėrimų, kuriems autorė šioje monografijoje skiria itin mažai dėmesio, – tai gira, kisielius, aguonpienis (pastarieji būdingi Kūčioms). Atrodytų, kad su apeigomis nebuvo siejama *sula* (beržo ar klevo). Bet žinoma, kad ilgesniam vartojimui ji buvo parauginama pripilant ruginių miltų. Kai kada į sulą buvo dedama ir mielių bei apynių, ir ji tapdavo panaši į alų (Milius 1964: 403). Autorės nuomone, su apeigomis retai siejamas karvių pienas (p. 241), bet žinome, kad jam tautosakoje ir senuosiuose istoriniuose šaltiniuose teikiama nemaža reikšmė. Kai kurie šaltiniai apie senovės baltus atskleidžia kitokį, nei dabar įprasta, požiūrį į gėrimus. Antai Vulfstanas (890–893) apie aisčius, Estlandijos gyventojus rašė: „Karaliai ir diduomenė geria kumelių pieną, neturtingieji ir vergai geria midų. [...] Aisčiai alaus nedaro, bet yra užtenkamai midaus“ (Wulfstano pranešimas apie... 1996: 168–169). O Adomas Bremenietis (apie 1072–1076 m.), rašydamas apie prūsus, pažymėjo: „Kinkomų gyvulių mėsą naudoja maistui, o jų pieną ir kraują geria taip, kad, sako, net pasigeria“ (Brėmenietis 1996: 191–192). Sambijos vyskupo Michaelio Jungės įsakas (XV a.) suteikia duomenų, kad prūsai iš alaus burdavo: „Taip pat visiškai neleidžiama jiems dainuoti, burti iš alaus, iš jaunučių paukščių ir visais kitokiais būdais; už šį nusidėjimą bausmė – uždrausti su Bažnyčia laidoti, o jeigu toliau neklausys – perduoti valstybiniam teismui, kad padarytų galutinį sprendimą“ (Sembos vyskupo... 1996: 484).

Prisiminę Vyšniauskaitės nuomonę apie gėrimų evoliuciją nuo vandens iki alaus ir midaus, vėliau vyno ir galiausiai degtinės, apibendrinę išsakytas savo pastabas esu linkęs daryti išvadą, kad svaigiųjų bei nesvaigiųjų gėrimų vaidmuo apeigose buvo itin glaudžiai tarpusavyje sunarpliotas ir istoriškai kito, todėl yra gerokai sudėtingesnis, daugialypis ir nevienareikšmis reiškinys.

Išsamesnės analizės, kiek didesnio dėmesio dar laukia „pragėrų“ (sutartuvių) bei „užgėrų“ (sutartuvių ryto) sąvoka, susigėrimo apeiga (p. 338–339) bei atitinkamas jos dainų turinys (pvz., apie bernelio pragertą žirgą, kamanėles ir pačią mergele) – visa tai akivaizdžiai liudija specifinę girtumo simboliką ir kodinę svaigalų gėrimo metaforos reikšmę baltų vestuvių sampratoje.

Tai, kad latvių kalboje, kaip išvalgiai pabrėžia autorė, veiksmažodis „gerti“ – *dzert* reiškia „kelti pokylį, švęsti“, akivaizdžiai liudija milžinišką gėrimo veiksmo svarbą baltų šventėse. Tačiau apmaštant originalias Daivos Vaitkevičienės ir Vykinto Vaitkevičiaus išvalgas apie mirusiesiems skirtoms šventėms būdingo giedojimo, dainavimo per naktį paprotį „dzieduoti“, paplitusį Rytų Lietuvoje XX a. pradžioje (p. 246), kyla abejonių dėl šios informacijos tikslumo, šio žodžio lietuviškumo. Juk dzūkų ar Rytų aukštaičių tarmėse turėtų būti *giedoti* arba *giedoc*, tuo tarpu šis žodis visiškai atitinka latvių *dziedot*, kuris tariamas „dzieduot“. Taip pat sunku aptikti patvirtinimų kituose šaltiniuose apie (latviškai?) vadinamąją tokią šventinio giedojimo per naktį tradiciją (skirtingą nuo tokio giedojimo per pačias laidotuves) Lietuvoje.

Reikia pripažinti, kad monografijoje lyg ir galima pasigesti įdėmesnio žvilgsnio į *gira*. Tiesa, autorė nusako *giros* gamybos technologiją kaip išvestinę iš alaus (p. 62) ir jos menką vaidmenį šventėse, bet populiarumą per darbymeitį ir talkose. Bet kodėl lietuvių kalboje *giros* vardas toks artimas „gėrimo“ sąvokai? O populiariose lietuvių greitakalbėse, skirtose lavinti oratorystę, gebėjimą sklandžiai kalbėti, pasakojančiose apie gėrimo veiksmą, itin ryškiai išskylantys *giros*, *gėrimo* ir *gyrimo* įvaizdžiai bei jų gretinimas patvirtina ne tik *giros* reikšmingumą kultūroje ir šventėse, bet ir jos kontekstinį ryšį su šventiniu, apeiginiu kalbėjimu, gyriais, tostais. Lietuvių greitakalbių veikėjai, gerdami *gira*, ją *giria* (kartu *giria* ir jos šeimininką), pavyzdžiui: „Geri vyrai geroj girioj gerą girą gėrė ir gerdami gyrė: geriems vyrams geroj girioj gerą girą gera gert“ ir „Žalioj girioj dėdė gerą girą gėrė ir gyrė, kad labai gera gira“ bei „Gervė gyrūnė gyrėsi gerą girą geroj girioj gerai gėrusi“. Vadinasi, tautosaka byloja, jog *gira* buvo ypatingas, gyriaus vertas, vadinasi, šventinis, gėrimas. Šių greitakalbių personažai – keisti giriniai vyrai, žalios girios dėdė (galbūt aliuzija į drevinius bitininkus ar medkirčius) bei girių gervė primena žiemos ciklo švenčių persirengėlių, tautosakos personažus ir jų gamtinį kontekstą („Už girių girių ugnelė dega“). Persirengėlių ryšys su protėviais skatina panašių sąsajų ieškoti ir *giros* semantikoje.

Be to, visiškai nenagrinėta kitokia, nei dabar išpopuliarėjusi duonos *gira* – kadaise lietuvių itin mėgta archajiška obuolių *gira* (laukinių obuolių?), vadinamoji *kriušinė*, *kriušinys*. Lietuvių kalbos žodynas aiškina, kad *kriušinys* – tai, kas *sukriušta*, *sumaigyta* (Lietuvių kalbos... 2018). Vadinasi, ši *gira* lietuvių kalboje veikiausiai buvo nusakoma kaip *sumaigyto* obuolių raugintos masės gėrimas. Šio gėrimo technologijos atmainos galėjo būti susijusios ir su *kriaušiu* *midumi*, apie kurią autorė lyg ir užsimena (p. 415). Kita vertus, *kriušinio* ir *kriaušiu* vardų artimumas leidžia kelti prielaidą ir dėl kadaise buvusio *kriaušiu* vaisių ryšio su šio tipo gėrimais ar jų atmainomis.

Tenka pažymėti, kad Vaitkevičienė, nagrinėdama salyklo technologiją, susiaurina temą iki jo gamybos tik iš miežių ir avižų. O Lietuvoje, nors ir rečiau,

tačiau buvo daroma misa ir iš rugių salyklo gaminant ruginį alų. Iš esmės toks pats rugių salyklas naudojamas ir girai gaminti. O Žemaitijoje ir Suvalkijoje dažniau gertas duoninis alus, daromas iš sudžiovintos ruginės duonos ir jos plutų (Lapėnaitė 2015a: 16). Todėl nenorėčiau sutikti su autorės išvada, jog rugių salyklas būdavo tik pagrindinės alaus sudedamosios dalies (miežinio salyklo) retkartinis priedas: „Pagrindinė alaus sudedamoji dalis buvo miežinis salyklas, kartais papildomas nedideliu kiekiu kitų grūdų (kviečių, rugių, avižių, žirnių, vikių) salyklo“ (p. 352). Kita vertus, kituose kontekstuose autorė aptaria ypatingą duonos raugo reikšmę alaus gamyboje (p. 116–118).

Galima pridurti, jog man pačiam teko susidurti su reiškiniu, kai Utenos ir Ignalinos r. (dabar Aukštaitijos nacionalinis parkas) netoli Tauragno ežero įsikūrusiuose kaimuose buvo namuose gaminamas iš rugių saldžiakartis svaigus alus, savo skoniu labai artimas girai. Todėl labai patrauklus ir vaikų smaguravimui, bet mums leisdavo jo tik paragauti. Reikia pabrėžti, kad mano giminaičių kaime darbymečiu, talkų metu drauge su alumi būdavo gaminama ir panašaus skonio gira. Prisimenu, kad šeimininkas per darbymetį gerdamas alų nuo jo galiausiai apgirdavo, atsiguldavo į lovą ir liaudavosi dirbti, todėl jo žmona labai pykdavo ir garsiai bardavosi („Kad tavi graucmas...“). Mano tėvams ir kitiems besisvečiuojantiems giminaičiams papriekaištavus šeimininkei, kodėl ji tą alų gaminanti per darbymetį, šioji kategoriškai atšaudavo, kad kitaip negali būti, nes toks paprotys... Taigi tokios ruginio alaus tradicijos nuotrupos gali būti senųjų darbo papročių ir švenčių atgarsis.

Nagrinėjant alaus gamybą ir paprotinį vartojimą, verta atkreipti dėmesį ir į jo stiprumo skirtumus tekinant misą ne vieną kartą: dėl to pirmojo tekinimo alus, mano žiniomis, Kupiškio krašte vadinamas „pirmoku“, antrojo – „antroku“, trečiojo – „trečiuoku“. Monografijos autorė nusako „antroko“ alų kaip silpną, moterišką, atsipagiriojimui skirtąjį. Ji taikliai jį prilygina girai (p. 140). Tiesa, kitoje vietoje autorė dar užsimena ir apie *trečioką* kaip visiškai silpną trečiojo tekinimo alų, vadinamą *girklų, gira, nakvoosu* (p. 42). Be to, ir Lietuvos etnografijos žodyne nusakoma, jog iš skirtingo tekinimo misos daromas skirtingo stiprumo alus: stipriausias – *pirmokas*, atitinkamai silpnesni – *antrokas ir trečiokas*. Žinoma, kad Pabaigtuvių šventėms daromas stipresnis, laidotuvėms – silpnesnis alus (Lapėnaitė 2015a: 16; Lapėnaitė 2015b: 18). Vis dėlto papročių variantiškumo ir įvairovės dėlei norėčiau pasidalinti savo turimais duomenimis, jog Kupiškio krašte šeimininkai „valdė“ šventės dalyvių apsvaigimo mastą pagal susidariusias aplinkybes patiekdami tai *pirmoką*, tai *antroką*, tai *trečioką*, tai *girą*, labiau atsižvelgdami į bendrą visų svečių apgirtimo laipsnį, o ne į lytį ar šventės pobūdį.

Nagrinėdama alaus skonį, jo saldumo sampratą mūsų kultūroje, autorė padaro reikšmingą originalią išvalgą apie dangišką saldumo kilmę, susijusią su

amalu. Plačiai ir įvairiapusiškai išnagrinėjusi *amalo* ir *ievaro* mitopoetinę semantiką (p. 95–102, 126–133), Vaitkevičienė daro rimtą išvadą, kad dainose blunkant pirminei reikšmei, *ievaras* tampa mitiniu neapibrėžtos botaninės rūšies augalu, kurio žaliuojančios šakos išreiškia jaunystę ir gyvybingumą, o raudonos uogos – grožį ir sveikatą (p. 100). Galiu tik pridurti, jog panašiai yra komentavęs ir garsus Marcinkonių dainininkas Juozas Averka – vieno koncerto metu jis aiškino, jog *ievaras* – tai apskritai stebuklingas medis. Kita vertus, tyrime lieka neaptartas *jievaro / jovaro* žalumo ryšys su *žiemkenčių rugių* ypatybe žaliuoti žiemą po sniegu bei *amalo* visažalumu. Be to, autorė perdėm artimai seka ankstesnių tyrėjų – Šeškauskaitės ir Gliwos (Šeškauskaitė, Gliwa 2010: 246–262) nubrėžtu taku ir panašiai ignoruoja mano gerokai anksčiau pateiktas išvalgas apie akivaizdų *amalo* ryšį su *ievaru* ir *laumių šluotomis* bei *laumių* semantikos lauku lietuvių tradicijoje (Tumėnas 2002: 158–160).

Antai Lietuvių kalbos žodyne šitaip aiškinamas *amalas*: ant medžių augantis parazitas, gausiai šakotas, kaip šluota, laumšluotė („Berže yra amalo, reikia nugenėti“ (KzR); „Amalai ant beržų auga, toki gražūs, žali, lapukai stamantūs“ (Lp); „Žolė auga amalais (vešliai) po lytaus“ (TI). O atitinkamai *laumšluotė* aiškinama taip: botanikoje – tai parazitinio grybelio pakenktos medžių šakos, suaugusios į *šluotą*, tai – *laumės šluota* („Ir taip šiandien dar medžiūse nevykusias šakas laumšluotėmis vadina“ (S. Dauk.)). Panašiai ir žodis *laumėšluotėtas* aiškinamas, kaip *laumšluotėmis apaugęs* „Laumėšluotėtas beržas“ (Šts.). Apie *laumėšluotį* sakoma, kad jų „būna ir eglėse, ne tik beržuose“ (Rt.). Žodis *laumėšluotinis* aiškinamas kaip reiškiantis – pilnas *laumėšluočių* (Trk.). O *laumėšluotė* aiškinama kaip *laumės šluota*, *laumšluotė*: „Beržas, pilnas laumėšluočių, vadinasi laumėšluotinis“ (Trk.). Atitinkamai apie *laumės šluotą* (MitII34, Mt, Kv, Rt) žinomas posakis: „Lipsiu į beržą pasilaužti laumės šluotikių“ (Krkl.). Kad *laumšluotės* siejamos su Laume, rodo Lietuvių kalbos žodyno pateiktas Laumės siejimas su *laumšluote*: „Beržai, į laumes išėję, laumšluočiai vadinasi“ (Šts.) (*Lietuvių kalbos...* 2018).

Mano paties surinkti duomenys Pietų Lietuvoje liudija akivaizdų *laumių šluotų* siejimą dzūkų mąstyme ne tik su *amalu*, bet ir su *ievaru*. Kitaip tariant, *ievaras* gali būti ir *laumių šluotų*, ir *amalo* sinonimu (Tumėnas 2002: 158–160). Galiausiai tai liudija ir Advento – Kalėdų apeiginė tautosaka: „Ievaro tilto“ žaidime dainuojama apie Ievaro tiltą, grindžiamą iš „beržo šakų amalėlio lapų“ (Lietuvos muzikos ir teatro akademijos Mokslo centro Etnomuzikologijos skyriaus Muzikinio folkloro archyvas, KTR 96 (57)) arba „beržo šakų, amalėlio lapų“ (KTR 115(28)). Taigi dzūkų mąstyme *ievaro* tiltas „grindžiamas“ iš *amalo* arba „laumių šluotų“. Lietuvių tradicijoje atsekama Laumės siejimą su svaigumu ir svaigiaisiais gėrimais, *amalo*, drignės, gailių, alaus-midaus priklausomybę *laumių* sričiai plačiau esu aprašęs minėtoje monografijoje (Tumėnas 2002: 160–162). Laumės ryšį su alumi liudija ne tik aptarti duomenys, bet ir „Užteka teka šviesi saulelė“ tipo mitologinės

tematikos dainos. Aukštaičių krikštytųjų sutartinėje Laima (Laimelė), o suvalkiečių dainoje Laumė (Laumelė) aušros metu, tekant saulei, ruošiasi kelti puotą, daro alų, sukviečia į ją visas žvaigždeles, išskyrus saulelę. Vadinasi, esti akivaizdi galimybė aludarystę baltų kultūroje sieti ir su Laima / Laume. Be to, galima logiškai išmąstyti, jog Saulės dukrytė Aušrinė taip pat dalyvavo šioje šventėje, nes Laimė / Laumė alų daro tekant saulei ir ketina sukviesti į puotą visas žvaigždeles.

Tačiau Vaitkevičienė laumes su svaigumu ir alumi menkai tesieja. Tiesa, ji užsimena, jog išbėgęs alus laikytas „laumių dalia“. Laumė autorės tyrime dar siejama su vaisių stalu ir alaus nuliejimo veiksmu, aptariant akmenį, „Laumių stalu“ vadinamą. Ant šio akmens žmonės, be kitų dalykų, pildavo alaus, „kad laumės saugotų laukus“ (p. 189–190, 307). Be to, Laumės reikšmė svaigiųjų gėrimų semantikos lauke ryškėja ir atkreipus dėmesį į *skalsę* (tai varpinių augalų parazitinis grybelis arba tiesiog pats grūdas, sugadintas parazitinio grybelio). Vaitkevičienė, nors ir nesusiejo laumių su visa svaigalų sfera, tačiau konkrečiu atveju vis dėlto atkreipė dėmesį į tai, jog iš skalsės galėjo būti gaminamas raugintas gaminytis, nes ji padeda kilti tešlai, t. y. skatina fermentacijos procesą, ir galiausiai daro išvadą, kad skalsė, kaip psichotropinių savybių turintis augalas, kadaise galėjo būti naudojama specifiniam gėrimui gaminti (p. 131). Čia reikia pridurti, kad *skalsės* kartais vadinamos ir *laumėmis* – pasakyme „Laumės [rugiuose] yra juodos spalvos“ (Jsv.) (*Lietuvių kalbos...* 2018). Taigi Laumės ryšio su alumi ir svaigiais gėrimais bei su visu svaigumo reiškiniu tyrimus labai būtų prasminga plačiau plėtoti ir alaus ar visų svaigiųjų gėrimų reiškinį sieti ne tik su Puškaičiu ir barstukais, Raugų Žemėpačiu, Raugo motina, Krumine, Cerokliu, Curchebet ir Bubilu, bet ir su Laume (ar laumėmis). Be to, latvių folkloro tradicija liudija, kad alaus darymas buvo siejamas su Dievo sūneliais – mitologinėje dainoje alų gamina Dievo sūneliai greta Saulės dukrytės: „Dievo sūnūs alų darė blizgančiame ašotėlyje. Saulės dukra ugnį kūrė su vaško pirštinėmis ant rankų“ („Dieva dēli alu dara, Vizulīšu kanniņā, / Saules meita guni kūra, Vaska cimdi rociņā“) (*Krišjāņa Barona Dainu skapis*, Nr. 33753-0) (žr. *Krišjāņa Barona...* 2021).

Atidaus dėmesio galėtų sulaukti ir geriama alaus šiltumo klausimai. Žinoma, kad dažniausiai alus buvo geriamas šaltas, o kai kur buvo geriama *alaus sriuba* – tai alus, pašildytas su grietine ir sviestu (Lapėnaitė 2015b: 18).

Autorė gvildena ir alui artimo midaus klausimą. Ji išsamiai nagrinėja midaus misos technologiją (atkreipė dėmesį į tai, kad nuo priešistorinių laikų midus gaminamas su uogų sultimis ir net atmiešiamas vynu) (p. 83–84), tačiau neapartatą palieka natūralios fermentacijos stiprų midų, nors ir gilinasi į didikų luomo vaidmenį Lietuvos svaigiųjų gėrimų istorijoje. Aiškindama lietuviško midaus istorijos raidą, ji ne vieną kartą pabrėžia, jog midų pakeitė degtinė (arielka), ir pateikia tik „degtinę“ naujoviško stipraus midaus sampratą: „senąjį midų išstūmė spiritinis medaus ir (ar) uogų gėrimas, gaminamas sumaišius medų

ir spirita, ir vadinamas *krupniku*, *geltona arielka*, *raudona arielka*, *virintąja*, kuris išlaikė midaus spalvą ir kartumą“ (p. 80). Tačiau Miliaus nuomone, midų iš apyvartos išstūmė degtinė (Milius 1964: 403), o ne spirituotas midus. O *Lietuvių etnografijos enciklopediniame žodyne* kitaip pabrėžiamas būtent stipriojo midaus apeiginis vaidmuo – kartais midus statinėse ilgam būdavo įkasamas į žemę: per vaiko krikštynas užkastas midus taip laikytas iki vaiko vestuvių (Lapėnaitė 2015c: 184). Be to, Vaitkevičienė lyg ir paneigia šiame žodyne pateiktą kitokią nuomonę, jog midus buvo pradėtas daryti dvaruose ir jo vartojimas sumažėjo dar XVII–XVIII a., kai atsirado daugiau alaus ir degtinės. Be to, būtent stipriojo midaus, kaip būdingo gėrimo, o ne degtinės ar krupniko, tradiciją aprašė ir etnologas Izidorius Butkevičius. Jis teigė, jog midaus gamyba buvo išgarsėję kai kurie dvarai, turtingieji žemvaldžiai ir vienuolynai. Geriausias midus buvo gaminamas Kauno viryklose (Butkevičius 1964: 146). Midaus istorijos tyrimui, manyčiau, nepaprastai reikšmingi ir Miliaus iškelti rusų akademiko Vasilijaus Severgino (XIX a. pačioje pradžioje keliavusio po Lietuvą savo ekspedicijos į vakarines Rusijos provincijas metu) duomenys apie itin gerą *liepinio* (*lipiec*) midaus rūšį, gamintą Kauno apylinkėse, ir ypač Užnemunėje (Milius 1964: 402–403). Kuo jis ilgiau buvo laikomas – tuo geresnis, ir buvo perregimas, tarytum skaidriausias vanduo. Šis faktas padeda geriau suprasti vandens, tam tikro midaus ir skaidriosios degtinės gėrimų išvaizdos panašumą, galėjusį lemti ir semantinį jų siejimą, tai gali dar labiau praplėsti autorės išsamiai nagrinėjamą *lipčiaus* žodžio semantiką (p. 128–132).

Nagrinėjant midaus klausimą paminėtinas ir Aivo Ragauskio tyrimas. Jis nagrinėja LDK (ypač Vilniaus) stačiatikių midaus gėrimo brolių (įsikūrusių prie cerkvių) tradicijas, susijusias su midaus gamyba iš medaus bei vaško dovanojimu cerkvei. Aiškėja, kad LDK gaminamas *midus* arba *midūs* buvo nevisiškai subrendęs nestiprus alkoholinis gėrimas, tačiau dėl gausaus gliukozės ir kitų cukrinių medžiagų kiekio nuo jo buvo greitai apgirstama. Tokį midų XII–XVII a. LDK stačiatikiai gerdavo per religines šventes (Ragauskas 2010: 231, 239). Vadinasi, menkai alkoholizuoto, bet stipriai svaiginamo apeiginio midaus gamybos ir gėrimo tradicija Lietuvoje ir LDK turi senas vietines šaknis.

Apibendrinami galime teigti, jog senovinio midaus, labai stipraus alkoholio turinčio midaus ir spalvotos bei skaidrios degtinės istorinės kilmės ir panašumo bei sąsajų problemos mazgas dar yra nepakankamai aiškiai išnarpliotas.

Nagrinėjant midaus temą vertėtų atkreipti daugiau dėmesio į specifinę Stakliškių midaus istoriją ir jo atkūrėjo asmenybę, vietinių gyventojų prisiminimus. Modernybėje Stakliškių midaus gamyba atliko savitą vaidmenį išlaikant lietuvišką tapatybę sovietmečiu. Stakliškių krašto midus 2013 m. Europos komisijos nutarimu yra įtrauktas į Saugomų geografinių nuorodų registrą. Stakliškių midų atkūrė inžinierius technologas Aleksandras Sinkevičius (1908–1989).



Jis gimė Aukštadvario valsčiuje. Mokėsi aludarystės amato „I. B. Volfo ir Engelmano“ gamykloje Kaune. 1939–1942 m. studijavo Kauno universitete maisto technologo specialybę, tačiau uždarius universitetą, nespėjo užbaigti mokslo ir įgyti diplomo. Sovietų buvo ištremtas į Vorkutą. 1948 m. grįžęs į Lietuvą vėl sugebėjo įsidarbinti alaus pramonėje. Jis atkūrė natūralų nespirtuotą tradicinį lietuvišką midų, gamintą XV–XVIII a. iš laukinių bičių medaus ir įvairių žolelių. Aivo Ragauskos duomenimis, Sinkevičius žinojo, kad prieš Antrąjį pasaulinį karą tokio midaus nedidelis kiekis buvo gaminamas Šachovo alaus darykloje Prienuose. Drauge jis užsirašinėjo prieš karą Prienuose midų gaminusių senų žmonių atsiminimus. Išlikusių technologinių aprašymų, duomenų ieškojo ir senuosiuose raštuose. Sinkevičiaus nuomone, midus – tai pirmasis alkoholinis gėrimas Lietuvoje, kurį gamino liaudis, bet daugiausia prie pilių. Tada apie mieles niekas nežinojo ir gamino be fermentacijos, kaip kas sugebėjo. Kadangi be mielių negalėdavo pasiekti didesnio stiprumo, alkoholį gaudavo ilgai išlaikydami ažuolinėse statinėse. Statines panerdavo į vandenį, retais atvejais statines su midumi užkasdavo žemėje ir laikydavo dešimtmečiais. Tokiu būdu gaudavo atsitiktinį alkoholio kiekį (Ragauskas 2008: 18–25).

Nagrindama lietuviškus stipresnius spiritinius gėrimus, vadinamus degtine (*arielka, krupniku*), Vaitkevičienė įdėmiai aiškina jų specifinę technologiją ir vartosenos papročius, kitų gėrimų kontekste parodo jų ryšį su žiemos ir pavasario šventėmis, jų folkloru, pateikia daug originalių išvalgų apie lietuvišką naminę degtinę, kaip midaus ir vyno technologijų atmainą. Ji išskyrė saldžiaskonės ir karčiosios, taip pat įvairių spalvų degtinės rūšis, atskleidė degtinės priskyrimą vyriškam gėrimui lietuvių tradicijoje. Beje, skaitydamas apie gėrimų saldumo ir kartumo priešpriešą kaip kultūrinį, giliai įprasmintą kodą, negaliu neprisiminti itin išraiškingos populiarios dainos žodžių, raginančių jaunavedžius viešai pasibučiuoti: „Karti, karti, degtinė karti – jaunieji bučiuosis, tai bus saldi.“ Kartumo kaip atskirumo ypatybės skyrimas nuo saldumo, kaip dangiškumo, meilės, jungties kategorijos čia itin akivaizdus. Tačiau skaidriąją degtinę autorė laiko naujadaru, todėl jos gamybos tradicijų, puoselėjamų Dzūkijoje iki šių dienų, beveik nenagrindė. Tačiau kulinarinio konteksto visumos požiūriu tai būtų pravartu, nes papročiai, susiję su degtine, monografijoje nagrinėjami, tiesa, nelabai aiškiai identifikuojant degtinės rūšį, tiek kalbant apie senesnius (p. 300, 339), tiek apie naujesnius papročius (p. 226, 309, 332).

Toliau plėtojant šiuolaikinės vietinės receptūros tradicinių svaigiųjų gėrimų gamybos tyrimus, akivaizdu, kad labai lauktinos platesnės studijos, apimančios visų mažųjų svaigiųjų gėrimų daryklų istorijas ir veiklos apžvalgas.

Miliaus žiniomis, naminių vyną Lietuvos valstiečiai pradėjo gaminti XX a. pradžioje (Milius 1964: 402–403). O Vaitkevičienė, kalbėdama apie vyno tradicijos ištakas Lietuvoje, šią datą lyg ir paankstina. Išvalgiai pasiremmdama Antano

Astrausko nuomone, jog vyno skonį valstiečiai XIX a. viduryje tik pradėjo pažinti, ji drauge pažymi, kad nors vynas, kaip valstiečių šventinis gėrimas, atsiranda vėlai, būtent jo, o ne midaus ar alaus įvaizdis vyrauja klasikinėse liaudies dainose (p. 86–87). Kvestionuodama Bronės Stundžienės išvadą, kad vynas menkai tebuvo susijęs su lietuvių kultūrine aplinka ir gyvavo tik dainų vaizduotėje (Stundžienė 2004: 36), tyrėja plėtoja naujopas originalias išvalgas dėl dainose liudijamos vietinio vyno gamybos iš uoginių augalų tradicijos (p. 87–102). Tačiau tokia išvada nelogiškai kertasi su pačios autorės kitu priešingu teiginiu, jog tik XIX a. pirmoje pusėje vynas pradėtas gaminti namuose (p. 86). Kita vertus, prisimindami *brangvynio* („Sušlamėdavo čia savo fajetonais dvarininkai išgerti užsienio brangvynio...“ – J. Baltušis, žr. *Lietuvių kalbos...* 2018) ir *brangvynužio* įvaizdį, gyvuojantį greta *alaus* („Alum lijo, apyniais snigo, / Tekėjo upužis brangvynužio“) archajiškoje dzūkų dainoje bei *rinčvynio* (vok. dial. *Rinscher Win* – Reino vynas bei „geras vynas“) (žr. *Lietuvių kalbos...* 2018) pavadinimus, reiškiančius užsienio kilmės, geresnį vyną, matome, jog tai liudija ryškų naminio ir užsienio vyno skyrimą kaimo kultūros žodyne.

Plėtodami kuklius etninių gėrimų kulinarijos tyrimus, mūsų etnologijoje susiduriame ir su lietuviškos vyndarystės tyrimų trūkumu: vyno temai skirtų straipsnių nerasime nei *Lietuvių etnografijos enciklopediniame žodyne* (Kulnytė, Lazauskaitė 2015), nei *Lietuvos tapatybės enciklopedijoje* (Savoniakaitė 2010). Šį klausimą narplioti padėtų tolesnės vyno gamybos tradicijų įvairovės ir turtingumo paieškos Lietuvoje, nes vyndarystė šiuo metu išgyvena atgimimą ir nemažai vyndarių prisipažįsta žinantys senujų vietinio vyno gamybos paslapčių, nes jų giminėje būta specialistų, lyg ir susijusių su dvarų vyndaryste XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje.

Atskiro gyriaus vertas autorės apsisprendimas etnologiniame tyrime kalbėti ne tik apie lietuvių, bet ir apie baltų kultūros ypatybes. Pats baltų termino vartojimas teikia tinkamą nuorodą, kad veikale, be etnologijos ir etnografijos, yra pasitelkiamos ir istorijos, religijotyros bei lyginamųjų ir regioninių, tarpkultūrinių tyrimų prieigos ir duomenys. Akivaizdu, jog tokio diachroninio gylio ir geografinio pločio mokslinis veikalas, apimantis drauge prūsų, lietuvių ir latvių tautų kultūros duomenis (nors ir ne visiškai tolygiai) mūsų etnologijoje yra labai retas reiškinys.

Dar platesnė erdvė atsivertų įtraukiant į archajiškos baltų svaigiųjų gėrimų kultūros lauką baltarusių medžiagą. Baltarusijos tradicijose pabrėžiamas dėmesys apeiginio / maginio alaus darytojų lyčiai, amžiui, vedybiniam statusui, čia reikšmingas ir alaus apeiginis virimas siekiant apsaugoti nuo perkūnijos, gaisro, bado, nederliaus, epidemijų. Tyrėjai pabrėžia milžinišką alaus reikšmę vestuvių, laidotuvių ir mirusiojo (mirusiųjų) minėjimo šventėse. Išskiriamos keletos ypatingos kolektyvinės apeiginio alaus gamybos vietos: prie cerkvės, kaimo

pakraštyje, ant kalno arba prie upės. Alus Baltarusijoje buvo pagrindinis šlėktų gėrimas (Буглік, Дучыц 2011).

Kita vertus, šiame tyrime užsimenant apie regioninius gėrimų skirtumus, bet neskiriant dėmesio jų etnografiniam regionavimui, drauge apsieinama ir be gėrimų reiškinių etno-geografinių savitumų semiotinės, mitologinės interpretacijos, kuri būtų logiškas įvairių baltų kultūrų (tautų, etnosų) tyrimo paradigmos rezultatas. (Čia galime prisiminti Norberto Vėliaus pasiūlytą visų lietuvių potaučių (baltų) kultūros reiškinių etno-regioniškumo semiotinę struktūralistinę – mitologinę interpretaciją (Vėlius 1983).) Tad manyčiau, kad baltų gėrimų reiškinių regioniniams kodams atskleisti dar reikia naujų pastangų, lygiai kaip ir galimybei palyginti vyną, kartų bei saldų alų ir midų bei degtinę vartojančių tautų kultūrinių stereotipų skirtumus.

Apibendrinant reiktų pabrėžti, kad nagrinėdama žmogaus ir gamtos, kultūros ir natūros, kitaip tariant, ekologinės baltų pasaulėžiūros tradicijos bruožus, autorė iškelia itin aktualią dabarties civilizacijai žmogaus ūkinio, religinio, socialinio ir meninio bei kūrybinio santykio su gamta problematiką. Tokiu būdu reikia pripažinti, kad Daivos Vaitkevičienės monografija – tai vienas ryškiausių, daugialypiškų, tarpdalykinių ir tarpkultūrinių (apimantis ir latvių bei prūsiškosios Lietuvos tradicijas) etno-ekologinės ir ypač etninio kulinarinio paveldo srities tyrimų Lietuvoje.

## Literatūra

Bartmiński, Jerzy. 2009. *Aspects of Cognitive Ethnolinguistics*. Advances in Cognitive Linguistics. J. Zinken (ed.). London, Oakville: Equinox Publishing Ltd.

Brėmenietis, Adomas. 1996. Hamburgo bažnyčios istorija apie 1075, N. Vėlius (sud.). *Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai I: Nuo seniausių laikų iki XV amžiaus pabaigos*: 191–192. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.

Butkevičius, I[zidorius]. 1964. Bitininkystė, A. Vyšniauskaitė (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai*: 137–147. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Čepienė, Irena. 1977. *Lietuvių liaudies vestuvių veikėjai*. Vilnius: Mokslas.

Čepienė, Irena. 2008. *Lietuvių etninė kultūra: raidos įžvalgos*. Vilnius: Alma littera.

Dundulienė, Pranė. 1982. *Lietuvių etnografija*. Vilnius: Mokslas.

Greimas, Algirdas Julius. 1990. Apie dievus ir žmones: lietuvių mitologijos studijos, A. J. Greimas. *Tautos atminties beiėskant. Apie dievus ir žmones*: 5–342. Vilnius: Mokslas, Chicago: Algimanto Mackaus knygų leidimo fondas.

Krišjāņa Barona Dainu skapis. <<http://dainuskapis.lv/meklet/Dieva-d%C4%93li%20alu%20dara>> [žiūrėta 2021 08 28].

Kulnytė, Birutė; Lazauskaitė, Elvyda (sud.). 2015. *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.

Lapėnaitė, Laima. 2015a. Alaus darymas, B. Kulnytė, E. Lazauskaitė (sud.). *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas*: 16. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.

Lapėnaitė, Laima. 2015b. Aludaris, alus, B. Kulnytė, E. Lazauskaitė (sud.). *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas*: 18. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.

Lapėnaitė, Laima. 2015c. Midus, B. Kulnytė, E. Lazauskaitė (sud.). *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas*: 184. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.

Laurinkienė, Nijolė. 2010. Alus, V. Savoniakaitė (sud.). *Lietuvos tapatybė: etnologijos ir antropologijos enciklopedija*. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas. <<http://etnologijos.istorija.lt/>> [žiūrėta 2021 08 28].

*Lietuvių kalbos žodynas*. 2018. Vilnius: Lietuvių kalbos institutas. <<http://www.lkz.lt>> [žiūrėta 2021 08 28].

Mardosa, Jonas. 2007. Alus bendruomeniniame kaimo gyvenime ir alaus barai sovietmečio miesto kultūroje: sąsajų paieškos, V. Butkus, R. Stankuvienė (sud.). *Alus lietuvių kultūroje*: 43–58. Šiauliai: Lucilijus.

Milius, V[acys]. 1964. Maistas ir namų apyvokos daiktai, A. Vyšniauskaitė (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai*: 386–416. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Ragauskas, Aivas. 2008. *Aleksandras Sinkevičius (1908–1989): trečdalis gyvenimo, paskirto lietuviškam midui*. Vilnius: De Libris.

Ragauskas, Aivas. 2010. Midaus brolijos – Vilniaus stačiatikių kultūros fenomenas (XV a. vidurys – XVII a. vidurys), G. Blažienė ir kt. (sud.). *Florilegium Lithuanum: in honorem eximii professoris atque academici Lithuani domini Eugenii Jovaiša anniversarii sexagesimi causa dicatum*: 229–241. Vilnius: Vilniaus pedagoginio universiteto leidykla.

Savoniakaitė, Vida (sud.). 2010. *Lietuvos tapatybė: etnologijos ir antropologijos enciklopedija*. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas. <<http://etnologijos.istorija.lt/>> [žiūrėta 2021 08 28].

Sembos vyskupo Michaelio Junge's įsakas. 1996, N. Vėlius (sud.). *Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai I: Nuo seniausių laikų iki XV amžiaus pabaigos*: 483–485. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.

Stundžienė, Bronė. 2004. Iš dainų poetikos: vyno įvaizdis ir jo kontekstai, *Tautosakos darbai XX(XXVII)*: 32–56.

Šeškauskaitė, Daiva; Gliwa, Bernd. 2010. The Botanical Identity and Cultural Significance of Lithuanian Jovaras: An Ethnobotanical Riddle, M. Pardo-de-Santayana et al. (eds). *Ethnobotany in the New Europe: People, Health and Wild Plant*

*Resources*. Environmental Anthropology and Ethnobiology 14: 246–262. Oxford, New York: Berghahn Books.

Tumėnas, Vytautas. 2002. *Lietuvių tradicinių rinktinių juostų ornamentas: tipologija ir semantika*. Lietuvos etnologija 9. Vilnius: Diemedžio leidykla.

Vėlius, Norbertas. 1983. *Senovės baltų pasaulėžiūra*. Vilnius: Mintis.

Vyšniauskaitė, A[ngelė]. 1964a. Šeimos buitis ir papročiai, A. Vyšniauskaitė (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai*: 448–526. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Vyšniauskaitė, A[ngelė]. 1964b. Kaimo buitis ir papročiai, A. Vyšniauskaitė (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai*: 527–550. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Vyšniauskaitė, A[ngelė]. 1989. Gėrimas lietuvių liaudies ritualuose ir kova su girtavimu, A. Gaižutis (red. ir sud.). *Ritualas, blaivybė, kultūra*: 95–122. Vilnius: Mintis.

Wulfstano pranešimas apie kelionę per Prūsiją apie 890–893. 1996, N. Vėlius (sud.). *Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai I: Nuo seniausių laikų iki XV amžiaus prabaisos*: 168–169. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.

Вуглік, Ігар; Дучыц, Людміла. 2011. Піва, І. Клімковіч, В. Аўтушка (склад.). *Міфалогія беларусаў: энцыклапедычны слоўнік*: 361. Мінск: Беларусь.

Островский, Александр Б. и др. (ред.). 1993. *Этносемиотика ритуальных предметов*. Санкт-Петербург: Российский этнографический музей.

Толстой, Н[икита] И. 1995. *Язык и народная культура: очерки по славянской мифологии и этнолингвистике*. Москва: Индрик.

Толстой, Н[икита] И.; Толстая, С[ветлана] М. 2013. *Славянская этнолингвистика: вопросы теории*. Москва: Институт славяноведения РАН.

## A Complex Look at Lithuanian and other Baltic Intoxicating Drinks and their Rituals

*Vytautas Tumėnas*

### Summary

A new monograph, *Žydinti taurė: baltų gėrimai ir apeigos* (The Flowering Cup: Baltic Drinks and Rituals) by Daiva Vaitkevičienė, examines the production of alcoholic drinks in Lithuania, and their socio-cultural and world-view contexts.

The study covers many areas of research into folk culture: folklore and narratives, mythology, ethnic music, customs, material and social culture, folk art, archaeology, comparative linguistics and etymology. The author has uncovered a broad composite view of the syncretism of culture, its history, and creative processes, and offers an interdisciplinary perspective.

Vaitkevičienė researches the phenomenon of intoxicating drinks, and various aspects of it: customs (especially the ritual aspect, including the typology of place, time and participants; songs-hymns, prayers, toasts, and other ritual and festive folklore; and actions in the ritual act of drinking, as a necessary element of the phenomenon of the reconstructed past), production techniques (including farming and beekeeping, the cultivation or use of raw materials, from wild or semi-wild nature, and their preparation; crafts or businesses in the area in question), the process, and tools and means. The author also classifies drinks according to taste and strength, and examines means of drinking and storing drinks. She describes the social role of drinks, and the farming practices, crafts and businesses related to them (especially in bringing together farming and beekeeping communities) in all walks of life; and the legal role of drinking rituals, the rich vocabulary and phraseology used to describe the phenomenon and its elements, and mythical-poetic images in Lithuanian and other Baltic languages and folklore. Finally, she looks at various metaphorical, symbolic and religious-psychological concepts of the phenomenon of drinks in the Baltic mentality, and diverse mythical-poetic interpretations of this phenomenon in culture.

The author uses ethnographic historical texts, and oral and visual material (drawings); archival descriptions, iconographic visual material (extremely valuable photographs depicting the production of drinks); and artefacts or parts of them in ethnographic and archaeological collections in museums. Much of the data was collected on ethnographic-folklore expeditions conducted by the author.

The topics and issues in the new monograph are a continuation of the studies by Angelė Vyšniauskaitė and Jonas Mardosa, which present a classification of intoxicating drinks, their connections with customs and other social roles, and the historical dynamics (Vyšniauskaitė 1989; Mardosa 2007).

Vaitkevičienė applies folklore-mythological interpretations and analyses, enriched with elements of religious studies, as well as a functionalist, social and evolutionary ethnological perspective, and a social anthropological approach to objects of the material culture as social agents. The author also employs a methodological approach close to semiotics, ethno-semiotics and ethno-linguistics, which interprets the world-view of culture and stereotypes, based on a systematic analysis of language and folklore data.

The study is closer to a folkloristic-semiotic interpretation approach than to a sociological interpretation, or to the geographical regionalisation based on social representativeness of answers obtained in the field research and the classification of the variability of data which prevail in Lithuanian ethnology. Vaitkevičienė is concerned mainly with symbolism and code-based meanings of the phenomenon, traced in the folk mentality, and their systemic networking and potency in the broad context of the culture and the social order. In other words, her research can be characterised by cultural insights and systematisation. At the same time, the author pays special attention to ethnographic details and their diversity: material and aesthetic, mythological and sensory (sound, taste and colour), and other small details that conventional ethnography does not deal with. She also investigates the meaning of mythical-poetic images in folklore associated with artefacts, social phenomena, natural phenomena, and the mythical world.

Vaitkevičienė perceptively connects brewing and beekeeping with farming communities and their festivities. Using as analogy Algirdas Julius Greimas' insights into the influence of the beekeeping tradition on the development of the Crusaders as social phenomenon of Medieval Germany, the author draws new conclusions about the early origins of the Lithuanian military elite in beekeeping communities.

She pays special attention to the syncretism and typological structure of the drinking ritual: types of celebrations and parties, their place, time and duration, the composition of participants, the sexual aspect of celebrations and drinks, the typology and structure of ritual vessels, toasts and libation, and the legal role of ritual drinking.

By applying a structuralist-semiotic approach, the author contrasts the tradition of drinking intoxicating drinks, closely related to rituals, with simple non-alcoholic beverages meant for every day and the busy season. This attitude is very doubtful, because in Vyšniauskaitė's opinion, at the beginning water played the role of a ritual drink. However, it was eventually replaced by beer, wine and vodka, and the original meaning of water was forgotten (Vyšniauskaitė 1964b).

The monograph does not examine *gira*, the most distinctive Baltic non-alcoholic beverage. The researcher explains the technique of the production of *gira* as being derived from beer, and mentions its insignificant role in festivities. However, the juxtaposition of the images of *gira*, *gėrimas* ('a drink', 'drinking') and *gyrimas* ('praising') in popular Lithuanian tongue twisters, aimed at developing rhetoric, confirms the connection between *gira* and ritual speech.

Examining the taste of beer, Vaitkevičienė expresses a significant insight into the celestial origins of sweetness associated with mistletoe. Unfortunately, she ignores many earlier insights into the obvious connection of mistletoe with

*populus* and *Laumių šluotos* (fairy brooms), and the semantic field of the woodland fairy *Laumė*, the association of *Laumė* with intoxication and intoxicating drinks, and the dependence of mistletoe, henbane, marsh Labrador tea and beer-mead on the field of *Laumė* in the Lithuanian tradition (Tumėnas 2002: 158–160).

The author associates the phenomenon of intoxicating drinks with *Puškaitis* and the Baltic mythological creatures *barstukai*, *Raugų Žemėpatis*, *Raugas'* mother, *Kruminė* and *Bubilas*. In my opinion, *Laumė* should be added to the list as well. In addition, the Latvian tradition testifies to the fact that beer is also associated with the sons of God, *Dieva Dēli*. Also, hops were a personalised creature in Lithuanian folk songs about beer (Čepienė 2008).

A study in such diachronic depth and latitude, which includes cultural data from the Prussians, Lithuanians and Latvians, is a rare phenomenon in Lithuanian ethnology. The inclusion of Belarusian material would open up the field even more. On the other hand, staying away from the ethnographic regionalisation of the phenomenon has made it impossible to interpret its geographical peculiarities in semiotic-mythological way.

In analysing features of the human being and nature, or culture and nature, in other words, ecological features of the Baltic tradition, *Vaitkevičienė* raises the issue of the human's economic, religious, social and artistic relationship with nature, which is relevant in today's civilisation. The new monograph is one of the most complex interdisciplinary studies in the field of the ethno-ecological and culinary heritage in Lithuania.

*Gauta 2021 m. rugsėjo mėn.*