

SOCIALINĖS ANTROPOLOGIJOS IR ETNOLOGIJOS STUDIJOS

LIETUVOS

15(24)
2015

ETNOLOGIJA

LITHUANIAN ETHNOLOGY

STUDIES IN SOCIAL ANTHROPOLOGY AND ETHNOLOGY

FRAGMENTUOTI IDENTITETAI IR
SOCIOKULTŪRINĖS MAŽUMOS

Sudarytojai VYTIS ČIUBRINSKAS ir JONAS MARDOSA

FRAGMENTED IDENTITIES AND
SOCIOCULTURAL MINORITIES

Edited by VYTIS ČIUBRINSKAS and JONAS MARDOSA

LIETUVOS ISTORIJOS INSTITUTAS
LITHUANIAN INSTITUTE OF HISTORY

LI
LEIDYKLA

VILNIUS 2015

Leidybą finansuoja
LIETUVOS MOKSLO TARYBA
NACIONALINĖ LITUANISTIKOS PLĖTROS 2009–2015 METŲ PROGRAMA
Sutarties Nr. LIT 7-53

REDAKCINĖ KOLEGIJA

Vytis Čiubrinskas (vyriausiasis redaktorius)
Vytauto Didžiojo universitetas

Auksuolė Čepaitienė
Lietuvos istorijos institutas

Jonathan Friedman
*École des Hautes Études en Sciences Sociales
Kalifornijos universitetas, San Diegas*

Neringa Klumbytė
Majamio universitetas, Ohajus

Orvar Löfgren
Lundo universitetas

Jonas Mardosa
Lietuvos edukologijos universitetas

Žilvytis Šaknys
Lietuvos istorijos institutas

REDAKCINĖS KOLEGIJOS
SEKRETORĖ

Danguolė Svidinskaitė
Lietuvos istorijos institutas

Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos – etnologijos ir socialinės/kultūrinės antropologijos mokslo žurnalas, nuo 2001 m. leidžiamas vietoj tęstinio monografijų ir studijų leidinio „Lietuvos etnologija“. Jame spausdinami moksliniai straipsniai, konferencijų pranešimai, knygų recenzijos ir apžvalgos, kurių temos pirmiausia apima Lietuvą ir Vidurio/Rytų Europą. Žurnalas siekia pristatyti mokslo aktualijas ir skatinti teorines bei metodines diskusijas. Tekstai skelbiami lietuvių arba anglų kalba.

Redakcijos adresas:
Lietuvos istorijos institutas
Kražių g. 5
LT-01108 Vilnius

Tel.: + 370 5 262 9410
Faks: + 370 5 261 1433
El. paštas: etnolog@istorija.lt
v.ciubrinskas@smf.vdu.lt

Žurnalas registruotas:
European Reference Index for the Humanities (ERIH)
EBSCO Publishing: Academic Search Complete, Humanities International Complete,
SocINDEX with Full Text
Modern Language Association (MLA) International Bibliography

TURINYS / CONTENTS

<i>Pratarmė</i> (Vytiš Čiubrinskas)	5
<i>Foreword</i> (Vytiš Čiubrinskas)	7

Straipsniai / Articles

Fragmentuoti identitetai ir sociokultūrinės mažumos / Fragmented Identities and Sociocultural Minorities

Christian Giordano

Fragmented Identities: The Case of Penang's Malaysian-Chinese	9
Fragmentuoti identitetai: Penango Malaizijos kinų atvejo analizė. Santrauka	24

Kristina Šliavaite

Kalba, tapatumas ir tarpetniniai santykiai Pietryčių Lietuvoje: daugiakultūriškumo patirtys ir iššūkiai kasdieniuose kontekstuose	27
Language, Identity and Inter-Ethnic Relations in Southeastern Lithuania: Experiences and Challenges of Multiculturalism in Everyday Contexts. Summary	49

Darius Daukšas

Valstybės teritorialumas ir tautinės mažumos: Lenko kortos atvejis	53
State Territoriality and Ethnic Minorities: The Case of the Polish Card. Summary	67

Katarzyna Wójcikowska

Ethnic Socialisation in the Experiences of Students and Graduates of the Lithuanian Minority in Poland	69
Lietuvių mažumos Lenkijoje studentų ir baigusiujų studijas etninės socializacijos patirtis. Santrauka.....	96

Žilvytis Šaknys

Karaimų kalendorinės šventės valstybinių švenčių aspektu	99
Karaim Calendar Holidays in the Context of State Holidays. Summary	123

Jonas Mardosa

Simboliniai patiekalai Pietryčių Lietuvos lenkų velykinėse apeigose ir papročiuose XX a. antroje pusėje – XXI a. pradžioje	129
Symbolic Easter Dishes of the Poles in Southeastern Lithuania in the Second Half of the 20th Century and the Beginning of the 21st Century. Summary.....	151

Kiti straipsniai / Other Articles*Asta Vonderau*

- The Downside of Transparency: Europeanization, Standardization and Disobedient Markets at the Margins of Europe155
 Neigiami skaidrumo aspektai: europeizacija, standartizacija ir maištingos turgavietės Europos pakraščiuose. Santrauka 175

Gintarė Dusevičiūtė

- Jorė: (re-)konstrukcija ar tradicijų tęsa? 177
 Jorė: (Re-)construction or Continuity of Traditions? Summary 201

Recenzijos ir apžvalgos / Reviews

- Guntis Šmidchens. The Power of Song: Nonviolent National Culture in the Baltic Singing Revolution (*Ainė Ramonaitė*) 205
 Soviet Society in the Era of Late Socialism 1964–1985. N. Klumbyte, G. Sharafutdinova (eds.) (*Ida Harboe Knudsen*) 208
 Loreta Martynėnaitė. Kraštovaizdžio konstravimas: gėlių darželiai Lietuvoje XX a. – XXI a. pradžioje (*Laima Anglickienė*) 212
 Nijolė Pliuraitė-Andrejevienė. Lietuvos vaikų žaislai (*Auksuolė Čepaitienė*) ... 215
 Семья и этничность в Литве. Современный взгляд в минувший век. М. Ю. Мартынова, М. Я. Устинова и др. (ред.) (*Petras Kalnius*) 218
 Традиционная мастацкая культура беларусаў 3: Гродзенскае Панямонне 1–2. Т. Б. Варфаламеева (рэд.) (*Jonas Mardosa*) 225

Konferencijos / Conferences

- EASA 2014 m. konferencija „Bendradarbiavimas, intymumas ir revoliucija – naujovės ir tęstinumas susipynusiame pasaulyje“ (*Daiva Repečkaitė*) 229
 SIEF darbo grupės „Ritualiniai metai“ konferencijos Insbruke ir Kazanėje (*Skaidrė Urbonienė*) 232
 2-oji tarptautinė konferencija „Balkanai ir Baltijos šalys vieningoje Europoje: istorija, religija, kultūra II“ 2014 m. (*Aušra Kairaitytė*) 235
 Tarptautinė konferencija „Savas ir kitas šiuolaikiniuose tyrimuose“ (*Inga Zemblienė*) 238
 Tarptautinė konferencija „Šventės mieste“ (*Danguolė Svidinskaitė*) 240

Tyrinėjimų projektai ir programos / Research Programmes

- Tyrinėjame *sava* ir *kita* (*Vida Savoniakaitė*) 245

Simboliniai patiekalai Pietryčių Lietuvos lenkų velykinėse apeigose ir papročiuose XX a. antroje pusėje – XXI a. pradžioje

Jonas Mardosa

Straipsnyje, remiantis lauko tyrimų duomenimis bei etnologine literatūra, analizuojama Pietryčių Lietuvos lenkų simboliniai velykiniai patiekalai XX a. antroje pusėje – XXI a. pradžioje. Per simbolinę prasmę turinčius velykinius patiekalus siekiama nustatyti Pietryčių Lietuvos lenkų velykinio maisto savitumą ir atskirų patiekalų sąsajas su lietuvių ir kaimyninių tautų analogiškais patiekalais bei jų vartojimo papročiais. Nagrinėjama, kaip atskiri ritualiniai gaminiai atsirado Pietryčių Lietuvos lenkų religinėje kultūroje, kokia etniškumą išreiškiančių patiekalų reikšmė regiono velykiniuose papročiuose, atskleidžiami regioniniai maisto šventinimo Velykų apeigose ypatumai, aptariama simbolinių patiekalų įtaka formuojant šio regiono lenkų etnokonfesinį identitetą.

Dr. Jonas Mardosa, Lietuvos edukologijos universitetas, Istorijos fakultetas, Baltų proistorės katedra, Ševčenkos g. 31, LT-03111, el. paštas: j.mardosa@gmail.com

Pagrindinė maisto paskirtis – užtikrinti gyvybines žmogaus funkcijas, tačiau kultūrine prasme maisto reikšmė platesnė. Ritualinėje kultūroje maistas gali įgauti šventinį, paprotinį ir simbolinį turinį. Tačiau antroje XX a. pusėje Lietuvoje maistas švenčių papročiuose prarado etninius bruožus ir tik kai kurie tradiciniai patiekalai kasdienėje mityboje išsaugojo specifinę paskirtį. Šiuolaikinių miesto gyventojų šventinės kultūros tyrinėjimai rodo, kad per pasaulietines šventes, pvz., Naujuosius metus, „nėra specifinių, vienai ar kitai etninei grupei būdingų patiekalų. Daugelis maisto produktų negali būti siejami ir su ilgalaike tradicija ar etnokulinariniu paveldu“ (Šaknys 2014: 111). Kas kita, kad patiekalai ant šventinio stalo gali turėti simbolio pavidalą ir be apeiginės įgauti etninę funkciją. Kaip simbolis jie gali patekti į religinį ir tautinį identitetą formuojančių veiksmų sistemą. Ryšium su tuo svarbia mokslinė problema tampa religinių švenčių maisto ir patiekalų tyrimas, kuris susijęs su liturgija, naudojančia praktikoje „apeigų ir ritualų elementų simbolinę kalbą“ (Barna 2007: 11). Švenčių kontekste pirmiausia

atskiri patiekalai tampa ritualų (apeigų) simboliais, nes, kaip rašė Victoras Turneris, „simbolis yra pats mažiausias ritualo vienetas, kuris vis dar išsaugo specifines ritualo savybes“ (Deflem 1991: 5).

Tokioje perspektyvoje aktualia moksline problema Lietuvos sąlygomis tampa pietrytinėje šalies dalyje gyvenančių lenkų, kurie sudaro daugumą kaimo ir miestelių bei ženklia rajoninių miestų gyventojų dalį, tyrimai¹. Krašto politinė bei etninė raida, ypač Pietryčių Lietuvos priklausymas Lenkijai, iš esmės lėmė šio krašto etninės sudėties pobūdį, kalbinę situaciją. Antai, nemaža dalis pasienio su Baltarusija ir Baltarusijos gyventojų vartoja buitinę baltarusių kalbą (*po prostu*), tačiau katalikai save įvardija kaip lenkus (Juzala 2008: 12; Верашчагіна 2009: 329). Taip religinio identiteto pagrindu nagrinėjamoje teritorijoje gyvenantys žmonės apibrėžia savo tautybę. Todėl akivaizdu, jog etninio identiteto aktualizavimo srityje gyventojai turi ir realių problemų, kurios glaudžiai susijusios su regiono religine situacija. Ir, kaip rodo etnologiniai tyrimai, Pietryčių Lietuvoje šiam tikslui panaudojami įvairūs kultūros simboliai (Mardosa 2012: 218–227; Mardosa 2010: 154–166), kurie, pasak etnologų, yra svarbūs tautų apsisprendimo ir tautinio brendimo laikotarpiu, kada aktualizuojami jų identiteto formavimo klausimai (Merkienė 1994: 62–64; Čepaitienė 2001: 180–188 ir kt.).

Tokioje perspektyvoje simbolinių velykinio maisto patiekalų tyrimas suteikia galimybę nagrinėti, kaip atskiri tradiciniai patiekalai Didžiosios savaitės papročiuose gali išlikti ritualiniais, tapti etniniais simboliais ir turėti prieigą prie savimonės ir šiuolaikinių Pietryčių Lietuvos lenkų etninio identiteto formavimo. Taigi, kompleksas priežasčių lėmė straipsnio *objekto* pasirinkimą. Juo tapo vienas iš plačios temos aspektų – Pietryčių Lietuvos lenkų simboliniai velykiniai patiekalai ir jų vieta šventės apeigose ir papročiuose XX a. antroje pusėje – XXI a. pradžioje. *Tikslas* – nagrinėjant simbolinę prasmę turinčius Pietryčių Lietuvos lenkų velykinius patiekalus nustatyti velykinio maisto savitumą ir atskirų patiekalų sąsajas su lietuvių ir kaimyninių tautų analogiškais patiekalais bei jų vartojimo papročiais. Remdamiesi etnografiniais lauko tyrimais ir etnologine literatūra, *sieksime*: nustatyti atskirų ritualinių gaminių atsiradimo Pietryčių Lietuvos lenkų religinėje kultūrose kelius; nagrinėsime etniškumą išreiškiančių patiekalų reikšmę regiono velykiniuose papročiuose; pabandysime atskleisti regioninius maisto šventinimo Velykų apeigose ypatumus; aptarsime simbolinių patiekalų įtaką

¹ Pietryčių Lietuva vadinsime 1920–1939 m. Lenkijos okupuoto vadinamojo Vilniaus krašto pietinę dalį, kurioje daugumą arba didesnę dalį gyventojų sudaro lenkai (Zinkevičius 1993: 21–25). Pirmiausia tai dabartinės Vilniaus savivaldybės teritorija, kurioje 2001 m. lenkai sudarė 61,23 %, Šalčininkų savivaldybės teritorija (79,48 %, įskaitant Šalčininkus) ir buvusių Lenkijos sudėtyje Varėnos, Širvintų bei Švenčionių savivaldybių dalis, kuriose lenkai, nors ir skirtingu mastu, yra ženkliai gyventojų dalis. Vilniuje lenkai sudarė 18,7 % (2011 m. – 16,5 %) gyventojų (*Gyventojai...* 2002: 192; *Lietuvos...* 2012: 23).

formuojant Pietryčių Lietuvos lenkų etnokonfesinį identitetą. Todėl straipsnyje kelsime prielaidą, kad dėl savitų velykinių simbolių patiekalų ir jų panaudojimo šventėje Lietuvos lenkų ritualinė kultūra įgauna savitų bruožų. O Velykų šventės kontekste liturginėje ir liaudiškoje praktikoje patiekalai reiškiasi kaip etniniai simboliai, skatinantys šiuolaikinio lenkų identiteto formavimą.

Velykų tema lietuvių etnologijoje nėra nauja, tačiau ritualinis tautinių mažumų maistas plačiau nenagrinėtas. Pradedant XIX a. ir XX a. pirma puse, įvairiuose šaltiniuose yra su velykiniu maistu susijusių duomenų (Jucevičius 1959; Г. П. 1904). J. Balio skelbtoje medžiagoje apie Velykas liečiami tik maisto šventinimo klausimai (Balys 1993: 116–159). Išskirtinis šaltinis Vilniaus lenkų XX a. penktojo dešimtmečio pradžios velykiniams papročiams pažinti yra Marijos Znamierowskos-Prüfferowos atsiminimų knyga (Znamierowska-Prüfferowa 2009), kurioje Velykų šventimo aprašymo kontekste pateikiama daug konkrečių duomenų apie velykinį maistą ir su juo susijusius klausimus. Sovietiniais laikais, visuotinės priverstinės ateizacijos sąlygomis su religija susiję liaudies kultūros klausimai neturėjo galimybės patekti į etnologų akiratį. Išsamesni Velykų šventės tyrimai atsirado tik pradedant XX a. devintuoju dešimtmečiu ir ypač po Nepriklausomybės atkūrimo Lietuvoje. Tačiau Pranės Dundulienės ir Juozo Kudirkos darbuose (Kudirka 1992: 55–56; Dundulienė 1991: 102–121), kaip ir kraštotyriuose straipsniuose, velykinis maistas netapo savarankiškų studijų objektu. Dar daugiau, Velykų tyrinėjimuose nėra plačiau atskleista maisto ritualinis aspektas, Lietuvoje gyvenančių kitataučių šventės ir jas lydintys ritualai bei papročiai.

Etniškai mišriuose Lietuvos regionuose lauko medžiaga dažniausiai buvo renkama iš aktualių lietuvių etnologijai pozicijų ir tarpkultūriniai tyrimai koncentruojasi šiame diskurse. Išimtimi reikia laikyti Nijolės Marcinkevičienės tyrimus, skelbtus knygoje „Velykų rytą saulė pražydo“ (Marcinkevičienė ir kt. 2006). Studijoje ir kituose tekstuose pirmiausia lauko tyrimų pagrindu autorė siekia atskleisti ir Rytų Lietuvos gyventojų velykinio maisto vaizdą. Nors pagal etninį principą jis specialiai nėra nagrinėjamas, tačiau pagal pateikėjų pavardes ir jų pasakojimus galima susidaryti vaizdą ir apie lenkų velykinį maistą, ir šie tekstai yra svarbus šaltinis temos nagrinėjimo požiūriu. Pietryčių Lietuvos lenkų velykinis maistas ir simbolinę prasmę turinčių maisto produktų reikšmė Lietuvos lenkų identiškumo tapse Didžiosios savaitės papročių kontekste trumpai nagrinėti straipsnio autoriaus (Mapđoca 2009: 548–549; Mapđoca 2010: 138–143; Mapđoca 2012: 218–227). Šiuose darbuose Pietryčių Lietuvos lenkų velykinis maistas XX a. antroje pusėje – XXI a. pradžioje aptartas pasitelkiant lauko tyrimų duomenis, kurie susikaupė nuo XXI a. pradžios renkant medžiagą apie kalendorinių švenčių papročius Lietuvoje. Įtraukti lietuvišką medžiagą į platesnį kultūrinį kontekstą leidžia pirmiausia lenkų, taip pat baltarusių, ukrainiečių ir rusų etnologų darbai. Šalia šios medžiagos esminis šaltinis temai atskleisti yra

informacija apie Didžiosios savaitės papročius XXI a. pradžioje, sukaupta straipsnio autoriaus ir jam talkinusių Lietuvos edukologijos universiteto iššestinių studijų studentų etnografinių praktikų metu pagal specialiai sudarytą rankraštinių klausimyną. Tyrimas apėmė velykinio ciklo papročių fiksavimą, velykinis maistas buvo tik vienas iš jo aspektų, tačiau apklausų duomenys (apibendrinti ar tekste pateikti nurodant vietovę) yra esminis straipsnio medžiagos šaltinis. Iš viso apklausta apie 60 vyresnio amžiaus respondentų. Palyginamąją medžiagą 2011 ir 2012 m. Didžiosios savaitės metu straipsnio autorius rinko Minske (Baltarusija), Černovcuose ir Kijeve (Ukraina), 2010 ir 2012 m. – Varšuvoje, Krokuvoje, Poznanėje, Vroclave (Lenkija). Straipsniuose pagrindinis dėmesys tenka XX a. antrai pusei, ypač paskutiniams laikotarpiu dešimtmečiams, ir XXI a. pradžiai, kadangi respondentų atsakymai plačiausiai atspindi šio laikotarpio Pietryčių Lietuvos lenkų velykinį maistą ir jo vietą Velykų papročiuose.

Maisto produktai

Daugelis velykinio ciklo papročių įvairiose tautose išlaiko krikščionių liturgijos pagrindu atsiradusias analogijas. Tačiau tautų etninės kultūros paveldas, pagaliau atskirų šeimų apeiginio gyvenimo tradicijos, kaip ir ilgainiui susiklostę grupiniai bei individualūs įpročiai, papročiams suteikia regioninių bei lokalių savitumų. Etnografinė lauko tyrimų medžiaga liudija, kad karkasą, ant kurio laikosi apeigos ir liaudiški papročiai, sudaro simbolinę prasmę išreiškiantys įvairūs tradicinės kultūros elementai. Ne mažiau svarbios ir kaimynų įtakos. Apie slavų poveikį lietuvių papročiams dar XIX a. pirmoje pusėje rašė Adomas Liudvikas Jucevičiaus (Jucevičius 1959: 179). Todėl įprastiniai maisto produktai ir patiekalai, šventinėje mityboje įgaudami simbolinę prasmę arba tapdami šventės simboliais, gali būti ir etniškumo išraiška, liudyti apie tradicijos reikšmę ir kultūrų sąveiką.

Nagrinėjant Pietryčių Lietuvos velykinio maisto gaminius, pirmiausia tikslinga įvardyti patiekalus, kuriuose panaudojami *pieno produktai*, ir šioje grupėje Lietuvoje išsiskiria sūris. Lietuvos lenkai šventiniam stalui gamina sūrį, kurį šiais laikais ne tik patys slegia, bet ir nusiperka. Žinoma, šiuolaikiniame Vilniuje sūris į šventinį stalą atėjo iš kaimo. Antai Andžejus teigia, kad jo senelė nuo Butrimonių (Šalčininkų r.) į Vilnių šeimai perkėlė ir šias tradicijas. Praeityje sūris tarp velykinių produktų taip pat patekdavo ne atsitiktinai. Lauko tyrimų medžiaga liudija, kad šventinis sūris egzistavo liaudiško pamaldumo kontekste, pašventintą gaminį naudojo ir maginiais tikslais. Vilniaus rajone sakoma, kad reikia būtinau pašventinti sviesto ir sūrio, kad karvės ilgai neužtrūktų, duotų daugiau pieno ir būtų išvengta karvių nužiūrėjimo. Dėl primilžio padidinimo velykinėmis dienomis karves specialiai šėrė dideliu pašaro kiekiu ir žiūrėjo, kad jos ne-

sugebėtų viso jo suėsti (Švenčionių apylinkės). XX a. antroje pusėje tokie tikėjimai neturi maginės semantikos ir sūris apeiginę prasmę išlaiko kaip tradicinio Velykų stalo simbolis. Be sūrio, XX a. pirmoje pusėje apeiginę prasmę įgaudavo ir per sausą, be pieno vartojimo gavėnios pasninką, sukauptas *sampilinis* pienas. Jo Velykų rytą pasemdavo iš statinaitės ir valgydavo su pyragu (Vilniaus r.). Šį pieną Velykų pusryčiams tuomet patiekdavo ir dzūkai, būta ir varškės valgymo. Tačiau nykstant griežtam pasninkui tokie pieno kaupimo būdai ir vartojimas per Velykas išliko tik gyventojų atmintyje.

Pietryčių Lietuva pasižymi ir specifinių ritualinių patiekalų iš pieno gaminiu. Regiono lenkai vietomis Velykų neįsivaizduoja be *paschos* (paskos), arba varškės pyrago. Tiesa, 2012–2013 m. etnografinių tyrimų metu nustatyta, kad *paschą* Vilniuje gamina 6 % šeimų. Kas kita rusai, kurių 35 % pamini *paschą*. Taigi, šis apeiginis gaminys Lietuvoje tarp lenkų turi tiesioginį ryšį pirmiausia su rusų ir slavų religine kultūra apskritai. *Paschą* iš varškės su gretine, sviesto, kiaušinių trynių ir cukraus su vanile, razinomis, migdolais ant žalumynais puošto stalo kaip stačiatikių ritualinį patiekalą mini N. Znamierowska-Prüfferowa (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 217). Įdomu, kad baltarusiai šį produktą supranta kaip rusišką (Котович, Крук 2005: 259; Соколова 1979: 111).

Šiuolaikinio lenkų gaminio bruožas yra tas, kad dėl mažėjančio karvių laikymo sunkiau apsirūpinti namų gamybos varške, todėl paprasčiau yra nusipirkti saldžių sūrelių ir iš jų gaminti *paschą*. Gaminio turinys kinta priklausomai nuo ingredientų sudėties ir gaminančių šeimų. Vienur gali būti gausesnis jų kiekis, kitur mažesnis, tačiau pagrindas yra varškė, todėl kartais ji vadinama *paschos* sūriu iš šviežios varškės su razinų ir svarainių gabaliukų priedais (Švenčionių r. Magūnų k.). Kitoks jos variantas užfiksuotas Širvintų r., kur saldi *pascha* gaminama iš varškės su saldžiais sūreliais ir įvairiais džiovintais vaisiais. „*Paska* iš varškės, grietinės, kiaušinių, sviesto, cukraus. Dedam razinų arba džiovintų vaisių“ (Vilnius). Toks pat artimas *paschai* yra Trakų r. Grabijolų k. aptinkamas varškės pyragas, kurio apatinis sluoksnis tešlos, o viršutinis varškės, ant kurios skersai ir išilgai išdėliodavo ilgas tešlos juosteles. Tradicija gali turėti ir tokį pavidalą, kai kepamas pyragas iš miltų ir varškės su razinomis ir aguonomis (Šalčininkų r. Juškių k.).

Tačiau nagrinėdami velykinius gaminius iš varškės pastebime esančią tam tikrą pavadinimų painiavą. Literatūroje užtinkama apibūdinimų, kad ukrainiečių *paska* – saldi, skani, aukšta, cilindrinės formos balta duona, kurią stačiatikiškai kepa Velykoms (Словник... 1975: 86). Ir Lietuvoje sakoma, kad *pascha* yra apvalus, aukštas duonos kepalas su kryžiumi ir ornamentais viršuje (Švenčionių r. Nasilėnų k.). Tačiau, pasak Dmitrijaus Zelenino, kvietinę duoną rusai vadiną graikišku žodžiu *kulič* (iš žodžio, kuris rusiškai vadinasi *krendel*), o ukrainiečiai ir baltarusiai – *pascha* / *paski* (Зеленин 1992: 392; Махоўская 2009: 228).

Paskos pavadinimas kaip *kulič* žinomas ir Ukrainos rumunams bei Rumunijoje – tai keptas puoštas paplotėlis iš kvietinių miltų (Мойсей 2010: 53; Салманович 1977: 306). Tačiau lauko tyrimai rodo, kad šiuolaikinėje Baltarusijoje velykinis pyragas vadinamas *kulič*, o Ukrainoje randama pavadinimų įvairovė. Nepaisant to, *kuličiai* stačiatikiams – tai aukštas duonos kepaliukas, kuris pagal jų liturginę tradiciją simbolizuoja Dievo kūną. Panašių gaminių yra ir Lenkijoje, kur apvali apeiginė duona buvo vadinama *kolač* (Ганцкая 1977: 211). Pavadinimas *kulič* v yraja Lietuvoje tarp lenkų ir rusų.

Vilniečiai šventinį pyragą gamina įvairiai. Kepamas atskirose šeimose jis skiriasi ingredientais ar apdaila: „Šventinis pyragas *kulič* panašus į keksą su razinom, pailgos formos su glaistu, padarytu iš cukraus pudros, citrinų sulčių ir romo“ (Vilnius). Visgi *kulič* yra šiuolaikinių Vilniaus rusų velykinis gaminys, o kaimuose tarp lenkų aktyviau funkcionuoja pasienyje su Baltarusija. Galima manyti, kad tai atsitinka todėl, kad šie velykiniai kulinariniai gaminiai šiuolaikinėje visuomenėje plačiai funkcionuoja Baltarusijoje. Pakitusi ideologinė situacija padiktavo tradicinio gaminių atgimimą (kaip ir Ukrainoje) ir jie yra paklausūs tarp katalikų ir stačiatikių. Prieš Velykas įvairių formų kepyklose kepti *kuličiai* (ir kitais pavadinimais) parduodami šiuolaikinių miestų parduotuvėse, aikščių mugėse, turguose. Galima teigti, kad susiklosčiusią padėtį skatino poreikis, tačiau receptūra sovietmečiu pamiršta ir į pagalbą atėjo įvairios kepyklos. Lietuvoje lenkai, kaip ir rusai, *kuličius* kepa namuose, tačiau XXI a. antrojo dešimtmečio pradžioje Vilniaus cerkvėse pradėta prekiauti kepyklose gaminamais *kuličiais* (užsakomi netgi kitų regionų kepykloms). Juos tikintieji gali papuošti pagal savo norus, todėl yra tikimybė, kad ateityje produkcija gali patekti ir į bažnyčių aplinką, nes kaip velykinis gaminys *kuličius* ant velykinio stalo pirmiausia yra stačiatikių velykinis simbolis, pvz., keletas procentų lenkų taip pat jį kepa Vilniuje.

Kuličius turi ryšį su Lietuvoje gamintu ir iki mūsų dienų išlikusiu gaminiu *boba*, žinoma ir *paskos* (*paschos*) pavadinimu. Šis kepinyas plačiai žinomas ir turi senas gaminių tradicijas Lenkijoje. Čia netgi sakoma, kad mielinės *bobos* – kiekvienos moters pasididžiavimas (Hryn-Kuśmierk 1998: 37). Kujavų regione, centrinėje Lenkijoje, kepta tokia *mielinė boba* (Pawłowska 2003: 21) akivaizdžiai įgavusi kitus pavadinimus; „Kulič, dar vadinamas „*Drożdżowa babka*“ (*kujawiak*), su mielėm, razinom ir varške“ (Turgeliai). Tokio pavyzdžio kulinariniai gaminiai XX a. antroje pusėje Lietuvoje gerai žinomi pirmiausia pasienio su Baltarusija rajonuose tarp lenkų ir lietuvių. Dzūkai saldžius pyragus *bobas* kepė specialiuose įvairios formos aukštuose moliniuose puoduose (pagal dydį ir paskirtį turėjo skirtingus pavadinimus) (Apie senovines... 1983: 254). Gervėčių apylinkėse Velykų *bobą* kepdavo kiekviena šeiminkė (Miškinienė 2005: 28). Pabradėje lenkams „*Boba*, pyragas primena gėlytės formą su tuščiu viduriu. *Boba* primena keksą,

įdedame į jį razinų, pabarstome pudra. Šis pyragas simbolizuoja Velykų bobutę“. Šeštadienį velykinę *bobą* XX a. pabaigoje kepė Trakų r. Vidugirių k. „*Babkų* velykinį labai aukštų kepė, kraštai tos *babkos* išbangavę, išsiraitę ir ant viršaus du tešliniai paukštukai su uodegėli ir su sparnukais iš vištų plunksnų“ (Švenčionys) (Marcinkevičienė ir kt. 2006: 169). Pateikiamas velykinės *bobos* vaizdas rodo, kad forma ir turiniu ji ganėtinai artima anksčiau aprašytam slavų *kuličiui*. Galbūt dėl pamirštos receptūros bei sudėtingos gaminių technologijos Vilniuje *bobą* paminė tik 13 % apklaustų lietuvių ir 9 % lenkų ir gamybą sieja su vyresniaisiais šeimos nariais. Panašiai liudijama ir Švenčionių rajone, antai sakoma: „Senelė visada krosnyje kepa šventinį mielinės tešlos pyragą, vadinamą *boba*“ (Turgeliai; Merkinės k.), o kiti prisimena tiesiog senelės pyragą, nes jauno amžiaus šeiminkės jo kepti nemoka (Šalčininkų r. Akmeninės k.).

Praeityje pyragas, vietomis vadintas *velykine boba*, žinotas plačiau. Vidurio Lietuvoje aukštas apvalus pyragas apibarstytas cukraus pudra ir saldinais (fiksuotas Kėdainių, Kauno r.), pyrago kepimas buvo būtinas šeštadienio veiksmas. Endriejavo apylinkėse *babką* kepdavo kibire. Į išteptą riebalais kibirą sudėdavo pagamintą su alaus mielėmis arba rauginta klevų sula ir pagardintą įvairiu įdaru ir pakilusią patepus kiaušiniu tešlą kepė valandą (Žemgulienė 2010: 856). Velykų *boba*, pasak N. Marcinkevičienės, gali būti kaip tam tikras pavasario švenčių archaikos reliktas, auka protėviams, jų globojamoms dievybėms. Ji privalėjo būti aukšta, pūsta, marga ir graži kaip *boba* (Marcinkevičienė 2009: 31). Panašiai mano ir ukrainiečiai, kuriems *kolačiai* turi būti aukšti ir purūs, iš mielinės tešlos, jie traktuojami ir kaip vaisingumo simboliai (Дністрянський 2008: 114, 118). Tačiau toks mitologizuotas gaminio vertinimas yra daugiau hipotetinio pobūdžio, nes lauko tyrimų medžiaga rodo, jog XX a. *boba* buvo tiesiog tradicinis Velykų simbolis.

Tokiu pat simboliu buvo tarpukariu vilniečiams žinomas, neabejotinai atėjęs iš Mozūrų kepinys. Yra žinoma, kad Lenkijoje mozūrai kepė specialų pyragą, papuoštą spalvota cukrine glazūra ir įvairiais iš tešlos gamintais ornamentais (Pisarzak 1981: 241). Toks su saldžiu įdaru, riešutais, džiovintais vaisiais, su glazūromi ant viršaus pyragas, vadinamas *mozūru / mazurek* (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 180), tikėtina, per išėivius arba kontaktus iš Mozūrijos krašto pateko į Vilnių, nors, lauko tyrimų duomenimis, žinotas ir kitur Lietuvoje. *Mozūrai* ant velykinio stalo pasitaikydavo ir Baltarusijoje (Басько, Валодзіна, Кухаронак 2010: 140). Šis saldus pyragas iš riešutų, šokolado, marcipanų ar kitų priedų kartu su *boba* yra tipiškai velykiniai pyragai šiandieninėje Lenkijoje (Gierek 2015: 73). Šiuolaikiniai tyrimai Lietuvoje nerodo (bent neteko lauko tyrimų medžiagoje užtikti), kad ant lenkų velykinio stalo būtų *mozūras*, tačiau Velykų išvakarėse Vilniuje kalbinti respondentai jį prisimena keptą XX a. pabaigoje. Tuo tarpu Eišiškėse išliko mėgstamas ir plačiai gaminamas velykinis kepinys.

Mėsos patiekalai ant velykinio šventinio stalo užtinkami tarp visų krikščioniškų tautų. Pasak J. Kudirkos, pirmiausia Velykoms krikščionių liturgijoje šventinta avinėlio mėsa, o nuo XII a. kiauliena (Kudirka 1992: 55). Visgi kiauliena netgi mūsų krašte neištūmė avinėlio ir jis ant velykinio stalo minimas Žemaitijoje XIX a. pirmoje pusėje A. L. Jucevičiaus (Jucevičius 1959: 197). Vilniaus krašte katalikai XIX a. pabaigoje kartais ant stalo taip pat dėjo keptą ėriuką, motyvuodami paprotį tuo, kad tariamai prieš eidami iš Egipto žydai valgė ėriuką ir tai daroma šiam įvykiui atminti (Г. П. 1904: 80). Tačiau XX a. etnografiniai duomenys ėriuko valgymo neliudija, nes apskritai atsakyti avinėlio mėsos buvo naudinga iš praktinių pozicijų. Avys pavasarį pradeda atsivesti ėriukus, o ir bandos dydis Lietuvoje ne toks, koks yra avininkyste užsiimančiuose Pietų Europos regionuose. Neatsitiktinai Rumunijoje, Ukrainoje (Bukovinoje), pagal etnografinius duomenis, XX a. išlikęs avinukų ritualinis ruošimas šventei (Мойсей 2010: 54; Салманович 1977: 306), todėl velykinis kiaulienos valgymas atitiko ūkinę gyventojų veiklos specifiką.

Mėsa ant velykinio stalo atsirasdavo neatsitiktinai, nes dar XX a. pirmaisiais dešimtmečiais dažnas kaimo gyventojas laikėsi gavėnios pasninko. Akivaizdu, kad po 7 pasninko savaitių bet kokia mėsa savaiame tampa šventine. Sakoma, kad kartais išsiilgę mėsos po pasninko staiga jos prisivalgę žmonės susirgdavę, ypač jei apsivalgydavo nešviežio rūkyto kumpio (Maceika 1998: 56–57). Todėl baigiantis gavėniai Didžiosios savaitės metu tradiciškai skersdavo kiaules (tiesa, dalis gyventojų per metus skersdavo tik vieną kiaulę ir tai buvo prieš Kalėdas). N. Marcinkevičienė į kiaulienos naudojimą Velykų maisto racione bando žvelgti iš senosios lietuvių pasaulėžiūros pozicijų ir su tuo sieja tradiciją skersti kiaules prieš Kalėdas ir Velykas (Marcinkevičienė ir kt. 2006: 125). Nekvestionuodami kiaulių mitinės traktuotės egzistavimo netgi pasauliniame istoriniame kontekste faktų, visgi turime pasakyti, kad kiaulių skerdimas prieš šventes lemtas advento arba gavėnios pasninko. Po pasninko prie mėsos vartojimo natūraliai grįžta daugelis krikščioniškų tautų, todėl tradicijos ištakų paieškos ikikrikščioniškojoje epochoje nepagrįstas nei istorine, nei paprotine medžiaga. Taigi Lietuvoje mėsos velykinis vartojimas įsikomponuoja į krikščionišką apeigų ir papročių kontekstą. Kas kita, kad Pietryčių Lietuvos lenkai turi keletą tik jiems būdingų kiaulienos ruošimo šventei pavyzdžių.

XX a. mėsos vartojimo Velykų metu papročiai atskleidžia savitą liaudiško pamaldumo raiškos puslapį Lietuvoje. Nors Velykoms dažnuose namuose atsirasdavo šviežios mėsos, tradicija reikalavo išvirti rūkyto kumpio – virtas kiaulės kumpis su krienais (Vilniaus r. Marijampolis). Be to, jau XIX a. pabaigoje žinoma, kad Pietryčių Lietuvoje „visi stengiasi turėt ant stalo keptą (nors mažytį) paršiuką, net vargingi valstiečiai, pas turtingus būna paršiukai su piršto storio riebalais (lašiniais)“ (Г. П. 1904: 79). Papročio tęsinį patvirtina etnografi-

niai duomenys, rodantys, kad Lietuvos lenkai netgi XX a. antroje pusėje šventei rūkė arba kepė paršiuką. Tiesa, reikia pabrėžti, kad rūkytas paršiukas turėjo būti naujas patiekalas (kaip ir kumpis), nes, pagal Reginą Merkiene, tik XX a. viduryje mėsos rūkymas pradėjo labiau plisti Dzūkijoje (Merkienė 1989: 147).

Akivaizdu, kad paršiuko kepimo Velykoms tradicija atėjo iš kaimynų. D. Zelenino teigimu, ukrainiečių ir baltarusių apeiginis maistas yra paršiukas ir lašiniai (Зеленин 1992: 392–393). Ukrainiečiai, baltarusiai ir rumunai tarp velykinių patiekalų ant stalo dėjo cerkvėse šventintą paršiuką, kurį guldė ant lėkštės kojomis į viršų, o į jo snukį įkišdavo krienų gabaliuką (Соколова 1979: 111; Салманович 1977: 306; Мойсей 2010: 54). Panašiai buvo ir Lietuvoje. Apie Antrojo pasaulinio karo pabaigos laikus rašiusi M. Znamierowska-Prüfferowa liudija, kad ant velykinio vilniečių stalo šalia kumpio ir dešros buvo paršelis su krienuais (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 178). Varėnos r. Genių k. į paršiuko snukį dėjo raudoną kiaušinį (Marcinkevičienė ir kt. 2006: 126).

Etnologinėje literatūroje yra paliudijimų apie velykinio paršelio buvimą Lietuvoje plačiau. Netiesiogiai minimas Šaukėnų apyl. Paklibakių k. vaikų kiaušiniavimo metu: „paršelis midravots (farširuotas), kiaušinis maliavots“ (Čepienė, Krivickas 1999: 81). Kepdavo paršelį Telšių r. Brunupio k. Esama etnografinių duomenų, kad ir Šiaurės Lietuvoje, Joniškio bei Pasvalio rajonuose, būta lašiniučio, simboliško paršiuko pakaitalo, kepimų. Pyragėliai su lašinais vadinti paršiukais. Tačiau daugiau medžiagos šia tema yra iš pietrytinės Lietuvos, kur paršelio valgymas šventės kontekste tiesiog ilgiau išliko, o ir kumpio, karkos, kiaulės kojos Velykoms ruošimas išliko iki XXI a. rytinėje Lietuvos dalyje (Marcinkevičienė ir kt. 2006: 126–127, 440–441). Jašiūnuose, Eišiškėse net kolchozų laikais Velykoms kepdavo paršiuką, bet sovietmečiu individuali kiaušiniškystė sumenko ir tokie patiekalai savaime tapo sunkiai prieinami. Apskritai paršiukų ant velykinio stalo gali turėti tik veislines kiaules auginantys kaimiečiai, tačiau tokio verslo likučiai netapo pagrindu išlikti papročiu XXI amžiuje ir ryšius su tradicija palaiko įvairūs kaulienos gaminiai. Pagaliau šiuolaikinių gyventojų velykinio maisto struktūroje viršų ima individualūs šeimyniniai polinkiai ir skoniai. XX a. antros pusės pradžioje šalia kaulienos Jašiūnuose, taip pat ir kai kuriose kitose Šalčininkų rajono vietose Velykoms kepdavo žąsį, kuri paminima ir šiuolaikinių vilniečių lenkų – „Žąsis su obuoliais“. Kita vertus, išlieka ryšiai su buvusiomis mėsos vartojimo tradicijomis. Antai Dieveniškėse iš lašinių raugintų miltų tešloje kepdavo pyragaičius. Pietryčių Lietuvos lenkų patiekalu galima vadinti XX a. pabaigoje žinomus Šalčininkų rajone virtus raudonus mėsiskus barščius su krauju, kurių, kaip ir vėdarų (dešrų) su krauju, semantika velykiniu laiku taip pat įgauna liaudišku pamaldumu grįstą simbolinę reikšmę.

Liaudiško pamaldumo kontekste gyvuoja ir *vėlykinių kiaušinių* dažymas. Kiaušiniai – universalus krikščioniškas, gyvybės ir prisikėlimo idėją perteikiantis

Velykų simbolis, kuris, kita vertus, įvairiose tautose ar jų dalyse pasižymi jų dažymą ir marginimą grindžiančiomis interpretacijomis. Nors tai nėra pabrėžiama, tačiau Pietryčių Lietuvoje ryški orientacija į raudonos spalvos naudojimą dažant kiaušinius grindžiama religiniais motyvais. Lietuvoje raudonos spalvos parinkimo kiaušinių dažymui motyvas akcentuojamas lenkų, paplitęs ir tarp lietuvių (Ramonienė 1988: 90). Tiesa, pasak M. Znamierowskos-Prüfferowos, raudonas velykinis kiaušinis, simbolizuojantis išlietą Kristaus kraują, buvo sentikių velykinis simbolis (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 220). D. Zelenino teigimu, rytų slavai dažniausiai dažė kiaušinius raudonai, tik ukrainiečiai turėjo įvairiaspalvius ir margintus (*pisanki*) (Зеленин 1992: 392). Kita vertus, ukrainiečių Verbų sekmadienio sveikinimai verbaline forma turi palinkėjimus būti sveikam kaip vanduo, turtingam kaip žemė ir baigiasi prašymu raudono kiaušinio (Дністрянський 2008: 162). Analogiškai palinkėjimai buvę Pietryčių Lietuvoje XX a. viduryje ir kurį laiką vėliau. Jaunimo tarpe Verbų sekmadienį buvę plakimo papročiai ir dažyto kiaušinio prašymas arba vaikams priminimas apie būsimą raudono kiaušinio dovaną iš krikštamotės – būdingas šiai teritorijai reiškiny (Mardosa 2009: 154–155). Net kviesdavo prieš Velykas gimines, krikšto bei giminių vaikus į svečius Kernavės apyl., sakydavo: „Ateikit (arba atvažiuokit) un Velykų, un raudonų kiaušinių“ (Čilvinaitė 1994: 71). Ir dabar sakoma (lenkiškai), „Verba muša, neužmuš, po 7 dienų Velykos, ateis krikštamotė, atneš raudoną kiaušinį“ (Šalčininkų r. Juškių k.). N detalizuojant raudonos spalvos argumentacijos įvairių bibliinių siužetų pagrindu, būtina pabrėžti, kad raudona kiaušinio spalva lietuvių folklore daugiau susijusi su legendomis apie Mergelę Mariją ir Kristų (Kairaitytė 2012: 128). O Vilniaus krašto lenkai, kaip ir rusai bei stačiatikiai baltarusiai (Lydos r.), ją sieja su Marijos Magdalietės vardu (Юдина 2005: 301; Васілевіч 2006: 103; Mardosa 2009: 282–283; Narkowicz 1998: 392). Todėl platesniame etniniame kontekste esančius bibliinių interpretacijų savitumus galima įvardyti kaip Pietryčių Lietuvos lenkų velykinių papročių lokalų variantą.

Velykinio maisto šventinimas

Simboliniai produktai ir maisto gaminiai Pietryčių Lietuvoje funkcionuoja maisto sakralizavimo perspektyvoje. Iki mūsų dienų tikima, jog būtina Velykų rytmetį valgyti bažnyčiose palaimintą maistą. Krikščioniško papročio šventinti velykinį maistą ištakos Europos rytuose siekia VIII a. pradžią. Lenkijoje šio papročio tradicija žinoma iš XIV a. (Uryga 2006: 201). Tiesa, pasak I. R. Merkienės, tik XVII a. popiežius Paulius V (1605–1621) nustatė maisto šventinimo liturgiją (Merkienė 1999: 200). Ši aplinkybė neabejotinai lėmė apeigos principinių bruožų analogijas tradiciniuose Europos tautų velykiniuose papročiuose. Nepaisant papročio kaip religinės universalijos fakto egzistavimo, Lietuvai būdingas baž-

nytinis maisto šventinimas turi regioninius savitumus, nors šventinimo tradicija atėjo iš Lenkijos arba dėl lenkų kultūros įtakos. Ypač jos paveikta buvo pietrytinė Lietuvos dalis, kur netgi lietuviai šventinamam maistui įvardyti turėjo iš lenkų kalbos žodžių *święcone* ar *święconka* (Uryga 2006: 199–201) kilusius švenconas, švencianka, t. y. šventintas. Dar daugiau, lauko tyrimų duomenimis, nors maisto palaiminimą bažnyčioje lemia religinis motyvas, tačiau jo išlikimą ir suaktyvėjimą XXI a. Pietryčių Lietuvoje veikia religinė aplinka. Todėl šioje teritorijoje stebime akivaizdžią lenkų religinių papročių įtaką lietuvių religinei elgsenai. Ypač Vilniuje maisto šventinimas tarp lietuvių gyvuoja kaip etnokonfesinės sąveikos miesto aplinkoje rezultatas. Likusioje Lietuvos dalyje XX a. pirmoje pusėje buvusi gyva maisto šventinimo tradicija šiandien išnykusi ir tik retkarčiais kunigų paakinti (Raseiniai, Biržai, Dotnuva) žmonės atneša šventinti kiaušinių.

Šventinimo laikas. J. Kudirka teigia, kad prieškario Lietuvoje maisto šventinimas vyko sekmadienio rytą po pamaldų (Kudirka 1992: 56). Šiandien pietrytinėje Lietuvos dalyje egzistuoja tradicija maistą šventinti Didžiojo šeštadienio popiečio apeigų metu, o Vilniuje netgi visą dieną. Galima manyti, kad tokiam laiko modeliui atsirasti įtakos turėjo kaimynai. Lenkijoje jau XVIII–XIX a. Didįjį šeštadienį vadino maisto šventinimo diena (Szymanderska 1990: 29–30; Uryga 2006: 201–206; 211). Tiesa, 2011, 2013 m. tyrimai rodo, kad vienur (Varšuvoje) tam skiriama ištisa diena, o, pvz., Kurpių krašte (Ostrolenka) – tik ankstyvosios rytmetinės pamaldos. Šeštadieninis maisto cerkvėse šventinimas praeityje buvo būdingas baltarusiams (Лозка 2002: 94), rusams, kurie šeštadienį šventino cerkvėse *paschą* bei *kuličius* (Юдина 2005: 292). Tai lemia liturgijos specifika, ir šiuolaikiniame Vilniuje, kaip ir Baltarusijoje bei Ukrainoje, stačiatikiai šventina maistą šeštadienį, tačiau pasitaiko ir tik rytmetinių pamaldų metu. Tradicija šventinti maistą XXI a. pradžioje vyrauja tarp Ukrainos bei Baltarusijos katalikų.

Pietryčių Lietuvoje ritualinis produktų šventinimas šeštadienio liturgijoje sustiprėjo XX a. pirmoje pusėje. Lenkų etnologas Oskaras Kolbergas XIX a. viduryje rašė, jog pyragą ir porą kiaušinių šventindavo tiek šeštadienį, tiek ir sekmadienį (Kolberg 1966: 147). Trakų apskrityje XIX a. pabaigoje vakare žmonės vykdami į bažnyčią vežė didelę šiaudinę dėžę su maistu, o pasibaigus mišioms saulei tekant šventino maistą (Г. П. 1904: 79). M. Znamierowska-Prüfferowa, rašydama apie velykines vilniečių tradicijas, liudija apie maisto šventinimą šeštadieninį ir sekmadienį (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 179). Galimas dalykas, tai atsirado dėl pernelyg didelės šventinimo apeigos apimties ir todėl maisto laiminimas nusitęsė į sekmadienį. Apskritai etnografiniai lauko tyrimų duomenys rodo, kad XX a. antroje pusėje Vilniaus, Šalčininkų, Ignalinos, Molėtų rajonuose gyvavo šeštadieninis maisto šventinimo variantas. Kartais būta ir išimčių, atsiradusių dėl dalyvavimo tik sekmadieninėje iškilmingoje rytmečio liturgijoje.

Tyrimo Vilniuje duomenimis, šeštadieninio maisto šventinimo papročio šiuolaikinis modelis ryškiausiai funkcionuoja tarp lenkų Vilniuje (66 %), tačiau šventina ir lietuviai (22 %). O sekmadienį labiau linkę šventinti lietuviai (23 %), lenkai mažiau (tik 3 %). Kaip matome, tarp lenkų vyrauja šeštadieninis šventinimas. Nors Vilniuje, kaip ir kaimyniniuose kraštuose, toks maisto šventinimo modelis yra Didžiojo šeštadienio liturgijos dalis ir veiksmas atliekamas kas valandą, lietuviai linkę šventinimą tolygiai paskirstyti tarp dienų. Nepaisant esamų skirtumų, Pietryčių Lietuvoje maisto šventinimo savitumą sudaro gilias istorines šaknis turinti apeiga, kurios šiuolaikinį modelį galima vertinti kaip išlikusią ir netgi posovietiniame laike sustiprėjusią ir pirmiausia lenkams būdingą tradiciją.

Rykai. XX a. pirmaisiais dešimtmečiais buvo šventinamas didelis maisto kiekis. Jam gabenti į bažnyčią naudoti specialūs talpūs rykai, kurių įvairovė minima dar XIX a. pabaigoje Trakų apylinkėse. Vieni šventinimui turėjo šiaudinę dėžę, kiti medines *karobkas*, įvairaus dydžio pintines, nes su pašventintu maistu vieni skubėjo į namus vežimais, kiti pėsti su dėžėmis ant nugaros (Г. Р. 1904: 79). J. Kudirkos duomenimis, dzūkams ir rytų aukštaičiams buvo būdingos karbijos, pintos iš lazdyno plėšų ir šiaudų, net ir šaknų, su dangčiais, o perrišdavo jas tautinėmis juostomis (Kudirka 1992: 56). Baltarusijoje gyvenantys Lazūnų lietuviai maistui šventinti taip pat naudojo tokias karbijas, kurias pakrautas net vyras sunkiai panešdavo (Maceika 1998: 56). Vilniaus krašte turėtas specifinis iš šiaudų pintas kuparėlis (kuferčik), kuris buvo keturkampis, su dangčiu ir dviem rankenėlėmis juostai pririšti dėl patogumo nešti. Juos pakeitė skrynelės iš lentelių ir galiausiai atsirado iš balanėlių bei vytelių pinti krepšiai ir rankinės (Marcinkevičienė ir kt. 2006: 162, 251, 440). XX a. pirmųjų dešimtmečių skrynelės buvo panašios į vestuvinius kuparus, skirtus kraičiui, tik mažesnių matmenų, todėl jas ir vadino velykiniais kupariukais ir jos nebuvo naudojamos kitiems reikalsams. Turėjo būti tokio dydžio, kad pajėgtų prikrauti pilną, nes buvo neprestižas važiuoti vežimu su pusiau tuščia dėže. Kernavės apyl. XX a. pirmoje pusėje per Velykas turtingieji sukraudavo į *kuperį* virto kumpio, mėsų, dešrų, sviesto, sūrių, dažytų ir margintų kiaušinių, druskos, duonos, pyrago ir kt., kad vos du vyrai pakelia (Čilvinaitė 1994: 72).

XX a. 3–4 dešimtmečiais rykų pavidalas pamažu kito dėl šventinimui skirto maisto kiekio mažėjimo, tad jį pradėjo dėti į pintinę, išigyta per tų metų Kaziuko mugę (Narkowicz 1998: 86). Pradėta dėti nedidelius maisto gabaliukus į pintus krepšius *karzinkas* (Nemenčinė). Sunku pasakyti, ar tai karo padiktuota realybė, ar tolesnis tradicijos nykimo požymis, bet 1945 m., pasak M. Znamierowskos-Prüfferowos, vilniečiai maistą šventinti nešdavo įrištą baltoje servetėlėje (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 179). Nėra išsamesnių duomenų apie sovietmečio tradicijas, bet XX a. viduryje rykai paprastėja, o XX a. pabaigoje atsiranda netgi

gana išradingi ir gražūs, tačiau nėra vyraujančios tendencijos ir stebima rykų įvairovė. Kadangi šventinimui nešamas daugiau simbolinis maisto rinkinys, plinta nedideli krepšeliai, tačiau užtinkama originalių tūrių. Tai būdinga visiems be ryškesnių etninių skirtumų šventinantiems maistą tikintiesiems. Prieš dedant maistą, į krepšio apačią paklojamas nedidelis rankšluostis, servetėlė, bet gali būti klojama balta staltiesė (Jašiūnai). Tiesa, Vilniaus lenkus mažai pasiekė specialūs šventinimui skirti krepšeliai, kurie yra dažni šiuolaikinėje Lenkijoje ir gausiai parduodami prieššventinių mugių metu. Išskirtinis tokių rykų bruožas yra dažnas maisto pridengimas specialiai tam skirtomis skarelėmis ar servetėlėmis su religiniais simboliais ir apskritai specialus krepšelių apipavidalinimas. Panašiai ir kaimyniniuose kraštuose, ypač ukrainiečiai maistui pridengti naudoja spalvingas, siuvinėtas ornamentais, taip pat velykine ar religine tematika, staltieses. Tačiau toks rykų puošimas dar menkai pasiekęs Lietuvą.

Šventinamas maistas. Kalbant apie nešamo šventinti maisto turinį, būtina pažymėti, kad jį pirmiausia lėmė ir lemia velykinio stalo patiekalų tradicijos. Neatsitiktinai šventinamo maisto asortimentas gana vienodas, nepasižymi įvairove. Tačiau šventinamam maistui istoriškai buvo keliami gana nemaži reikalavimai ir būta tam tikros šventinimo sistemos. Kaip rašoma, apie XIX a. pab. Trakų apskr. pirmas tris Velykų dienas maisto negamino, nes *griekas*. Pašventina rūkytą kumpį, dešrą, kvietinį pyragą, keletą sūrių, dažytus kiaušinius. Nors tiesiogiai neminima, tačiau, galimas dalykas, tuomet buvo šventinamas ir paršiukas, nes rašoma, kad palikti ant vežimo vaikai saugot dėžes su maistu apie jį galvoja (Г. П. 1904: 78–79). Tokia padėtis išliko XX a. pirmaisiais dešimtmečiais ir pasitaikydavo XX a. viduryje, kai kartais visai savaitei keptą kumpį, netikrą zuikį, pyragą, kiaušinių, kartais net keptą paršelių – krovė kiek telpa į bulvinio krepšio dydžio pintinę (Trakų r. Vidugirių k.). Panašus, tačiau regionine specifika pasižymintis šventinamo maisto turinys būdingas ir kitiems kraštams. Antai, Bukovinoje į krepšius dėjo dvi *paskas*, dažytų ar margintų kiaušinių, gabalą lašinių ar brinzos, sviesto, aguonų, krienu, druskos, prieskoninių žolynų ir, kas būdinga stačiatikiams, žvakę. Kai kas šventino tris *paskas*, vieną sau, kitą šventikui, trečią vargšams (Моїсей 2010: 54).

Pradedant XX a. pabaiga, mažesnę įtaką turi materialinės žmonių galimybės ir šventinimu siekiama daugiau pabrėžti ir išlaikyti šventinio stalo ruošimo šeimoje papročius. Tradicinę *švencono* sudėtį Pietryčių Lietuvoje XX a. antroje pusėje sudarė dažyti kiaušiniai, duona, būtinai druska, didelis sūris, sviestas, mėsa, velykinis pyragas (*boba*), kumpis. Vienur į krepšį dėjo dešros galiuką, kumpio, duonos kampa, druskos ir būtinai krienu, nes jie simbolizavo Kristaus kančias arba buvo sakoma, kad nuo jų atsiras sveikata (Jašiūnai). Netgi sakoma, jog Velykų rytą krienai išvalo nuodėmes (Dusetos). Apskritai krienai – būtinas ne tik Lietuvos Velykų stalo ritualinis mėsos priedas, juos šventino ir

baltarusiai bei lenkai (Лозка 2002: 94; Pawłowska 2003: 21). Lauko tyrimo duomenimis, Lietuvos lenkai XX a. antroje pusėje pradeda ir iki mūsų dienų išlaiko simbolinę duonos, druskos, dešros, kumpio ir kiaušinių, kartais velykinės *bobos* šventinimą. Tačiau visgi tenka konstatuoti, kad šiandien gyva tradicija transformuojasi. Kartais šventina vien kiaušinius ir nedidelį pyrago, konditerijos gaminių kiekį. Žinoma, kiekviena šeima pasirenka individualią šventinamo maisto nomenklatūrą, tačiau šventindami laikosi tradicinio modelio. Jo pagrindą sudaro maistas, skirtas Velykų ryto šventiniam stalui, ir nėra mažstoma apie šventintų patiekalų valgymą kitomis dienomis.

Kaip minėjome, ritualinis maisto sakralizavimas Pietryčių Lietuvoje XXI amžiaus pradžioje pasižymi lokališkumu, kartu apeiga atskleidžia bendrumo su kaimyninių slavų kraštų papročiais tendenciją. Tačiau stačiatikių liturgijoje nėra vandens šventinimo apeigos, todėl arba parsinešama anksčiau pašventinto ir supilstyto į plastiko butelius (Minskas), arba tikintieji šalia skirto šventinimui maisto padeda buteliukus vandens. Tokia praktika, lauko tyrimų duomenimis, stebima ir tarp katalikų Pietryčių Lietuvoje. Buteliukas su vandeniu įsikomponuoja į velykinį Didžiojo šeštadienio vandens šventinimo kontekstą, tačiau turi savas atsiradimo priežastis. Nors bažnyčių viduje ar net šventoriuje randame pašventinto vandens talpas, atrodytų, to nereikia papildomai daryti, tačiau pasakodami apie Velykų ryto apeiginį valgymą Vilniaus lenkai pamini šventinto vandens gėrimą (išgeriamas tik gurkšnis). Sanitariniai motyvai lemia tam tikslui nevertoti vandens, supilto į dideles talpas. Juo šlakstomas stalas, laiminamas maistas, o geriamas buteliuke pašventintas vanduo.

Nors šventinimui skirto maisto krepšelyje retai pasitaiko, tačiau vienas iš šiuolaikinio velykinio stalo akcentų yra Jėzų Kristų ir jo auką simbolizuojantis avinėlis. Keptas avinėlis arba padarytas iš sviesto, kartais cukrinis arba alebastrinis, gipsinis minimas XIX a. literatūroje (Jucevičius 1959: 197; Г. П. 1904: 80). Avinėlio dėjimo ant šventinio stalo tradicija XX a. pirmoje pusėje tęsėsi įvairiose Lietuvos vietose, tačiau daugiau Švenčionių, Vilniaus apskrityse. XX a. antroje pusėje Pietryčių Lietuvoje valgant šventinius pusryčius ant stalo statomas indelis su švėstu vandeniu, į indelį dedama sudaigintų avižų daigų ir tarp jų įstatomas žaislinis avinėlis (Mardosa 2009: 254). Avinėlius kepdavo iš pyragams skirtos tešlos, taip pat turėti cukriniai, išlaikytas ir avinėlio iš sviesto gaminimo būdas. Gipsinis avinėlis sutinkamas tarp šiuolaikinių prekeivių prie Vilniaus bažnyčių prekių. Šis simbolis Pietryčių Lietuvoje turi akivaizdžius ryšius su Lenkijos velykiniais papročiais, kur iš įvairios sudėties produktų pagamintas avinėlis su raudona vėliavėle ir užrašu „Aleliuja“ įsikomponuoja į gausaus turinio maisto krepšėlį dabartinėje Lenkijoje (Gierek 2015: 72). Lenkijoje taip pat plačiai šventina ir šokoladinius kiškučius bei kitus konditerijos gaminius, netgi kinų gamybos žaislinius viščiukus ar net gaidį (Uryga 2006: 200–206). Nors apskritai tokie simboliai

vertintini kaip dėl Vakarų Europos velykinių papročių įtakos atsiradę šventės atributai, nes, pvz., vokiečių vaikams sakoma, kad velykinius kiaušinius atneša paprastai kiškučiai bei kiti gyvūnai, ir jų sode vaikai ieško jau nuo viduramžių (Филимонова 1977: 153). Tokie žaisliniai viščiukai plinta bažnyčių aplinkose ir šiuolaikiniame Vilniuje.

Savitumų turi ir velykinio stalo išvaizda. XIX a. pirmoje pusėje L. A. Jucevičius mini Žemaitijoje buvusį mėsos puošimą avižomis, o stalas, pasak jo, apvedžiojamas girlianda iš žolyno *Lycopodium* (Jucevičius 1959: 197), t. y. pataiso. Avižos ant velykinio stalo, pasak P. Dundulienės, atsiranda kaip maginis, simbolizuojantis būsimą gerą javų dygimą augalas (Dundulienė 1991: 104). Velykinio stalo puošimą avižomis su įdėtu tarp jų avinėliu mini ne vienas vėlesnių laikų autorius. Toks paprotys lauko tyrimų medžiagoje minimas dažnai ir šiuolaikinėje Pietryčių Lietuvoje. Be to, Velykų stalui puošti naudojami bruknienojai ir pataisai. Jie ant šventinio stalo būna kartu su avižomis, samanomis, ir tai yra sena vilniečių velykinio stalo puošmena (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 180). Ypač pataisai stebimi šiandieninėse vilniečių bei kaimyninių kraštų kraitelėse ar kitokiuose rykuose kartu su šventinimui skirtu maistu. Pataisus Lietuvoje yra draudžiama rinkti, bet augalo apeiginė semantika lemia paklausą ir prekiavimą juo bažnyčių ir cerkvių prieigose. Pataisai kartu su verbomis šventinami mūsų dienomis Rytų Lietuvoje stačiatikių ir katalikų, o Baltarusijoje katalikų Verbų sekmadienį (Mardosa 2009: 102). Pataisais, ypač bruknienojais, puošiamas margučių krepšelis ant velykinio stalo. Taigi, kaip matome, velykinio maisto šventinimo ir patiekimo šventiniam stalui tradicijos turi ne vieno šimtmečio istoriją, o Lietuvos lenkų ritualinėje kultūroje tampa lenkų tautinį ir kultūrinį apsisprendimą posovietiniu laikotarpiu išreiškiančiais ir veikiančiais simboliais.

Šventinimo vieta. Maisto šventinimo vieta yra kintantis reiškiny. Kai XIX a. pabaigoje buvo šventinamas didelis maisto kiekis, tada prieš bažnyčios duris šventinimui dvigubu puslankiu sustatydavo dėžes, medines dėžutes, pintines (Г. Р. 1904: 79). Tradicinė šventinimo vieta bažnyčios šventoriuje išliko ir XX a. pirmoje pusėje. Atsiminimuose M. Znamierowska-Prüfferowa teigia, kad kažkas jai pasakojo: „Kadaise Aušros Vartuose, pamenu, kaimiečiai iš priemiesčių, iš kaimo susistato – ant gatvės, – o kunigas su kamža, būdavo, pereis ir pašventins“ (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 179). Tokia apeigos forma žinoma ir XX a. pirmos pusės Lenkijoje, kai kartais kunigas maistą Didįjį šeštadienį šventino kaime ar miestelių aikštėse priešais bažnyčią (Uryga 2006: 200–204; Szczypka 1984: 91). Tarpukariu važiuodami į rytmetines pamaldas maistą veždavo ir Lazūnų lietuviai, kunigas po iškilmingų pamaldų šventino šventoriuje. Žmonės atidengtas karbijas išstatydavo aplink bažnyčią ir laukdavo šlakstymo (Maceika 1998: 56). Pietryčių Lietuvoje kartais taip sekmadienį šventino sovietmečiu. Pasakojama, kad kai žmonės sustatė aplink bažnyčią savo „šešioliktukus“ (kubilai grūdams

matuoti) su maistu ir kunigas šventino, viena kaimynė šaukė vyrui, kad tas pašventintų kubilo dugne esančius kumpius, ir kunigas gausiai šlakstė (Švenčionių r. Magūnų k.).

Lauko tyrimai rodo, kad bažnyčios šventoriuje šventinimo eiga neturėjo etninių bruožų, kaip ir kitas būdas – bažnyčios pagrindinėje navoje, – kuris šiaudien yra faktiškai vienintelis. Tai suprantama, nes etniškai mišrioje aplinkoje ceremonija supanašėja, pagaliau kunigas negali vienaip šventinti mišiose lenkams, kitaip lietuviams. Kernavės apyl. *kuperių* ir krepšių pristatydavo dvi eiles per visą bažnyčią, palikdami per vidurį tik taką, ir kunigas maistą šventino po mišparų (Čilvinaitė 1994: 72). Pasak J. Kudirkos, dzūkai, molėtiškiai ir pasvaliečiai maistą laikydavo prie savęs, o po pamaldų išdėliodavo išilgai bažnyčios dviem eilėmis ir pradengdavo laiminimui. Kartais ryšelius laikė rankose ir praskleidavo einant kunigui. Žinomas ir maisto šventinimui dėjimas ant laiptelių prie šoninio Marijos altoriaus, rečiau prieš didįjį altorių ar ant jam paruošto stalo, net dėdavo ant altorių (Kudirka 1992: 56). Šiandien toje pat bažnyčioje yra įvairių maisto sakralizavimo papročių variantų. Vieni sudeda krepšelius priešais altorių, kiti laiko rankose ir maistas šventinamas praeinat kunigui per bažnyčią, netgi nebūtinai siekiama, kad ant jo tiesiogiai užkristų vandens lašai. Pastarasis simbolinis šventinimo aktas būdingas sekmadienio apeigoms, kai maldininkai atsineša maistą krepšeliuose į sekmadienio rytines pamaldas ir pasilieka šventoriuje, kur jis nebūtinai tiesiogiai pašlakstomas. Įvairūs šventinimo variantai stebėti ir šiuolaikinėje kaimyninių tautų katalikų ritualinėje praktikoje. Baltarusijoje, kaip ir Ukrainoje, lauko tyrimų duomenimis, vyrauja šventinimas cerkvių šventoriuje (pvz., Ašmenoje šeštadienį šventinama cerkvės šventoriuje, o greta esančioje bažnyčioje tuo pat metu – jos viduje). Vilniuje XXI a. pradžioje apsiribojama specialiu šventinimu išdėsčius maistą ant stalų cerkvių viduje ir gausiu šventiko šlakstymu. Todėl šiuo atveju stačiatikių tradicijos neveikia katalikų šventinimo sistemos papročiai.

Pietryčių Lietuvoje savitumu pasižymėjo buvęs maisto šventinimas tikinčiųjų namuose po sekmadieninių mišių. Tie, kas gyveno netoli bažnyčios, kunigą kviesdavo šventinti namų stalą, ir tai buvo prestižas šeimai, taip pat šventinamam stalą kunigui. „Į kai kuriuos namus ateina kunigas pašventinti stalo – tik paskui prasideda valgymas ir gėrimas“ (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 180). Tradicija į namus ateiti ir šventinti velykinį stalą Vilniuje išlikusi XX a. penktajame dešimtmetyje, ji atsirado, galimas dalykas, dėl Lenkijos religinių papročių poveikio. Ten namuose šventino viską, ką pagamino šeiminiškė, o į bažnyčią nešama pirmiausia tradicinių patiekalų: dažytų kiaušinių, pyrago ir duonos, sūrio ir sviesto, druskos, netgi kartais krienų ir pipirų (Hryń-Kuśmierk 1998: 39). Lietuvoje sovietmečiu šis šventinimo modelis neturėjo perspektyvų, nes kunigų veikla už bažnyčios ribų buvo valstybinių institucijų draudžiama. Šiandien

ninėje praktikoje jis retkarčiais atgyja ir turintys artimesnius santykius su parapijiečiais kunigai Velykų rytą aplanko jų namus ir palaimina stalą (Širvintų r.; Dieveniškės).

Pateikta medžiaga leidžia teigti, kad tuo metu, kai didžiojoje Lietuvos dalyje jau XX a. viduryje maisto šventinimas nyko, pietrytinė jos dalis tęsė senas tradicijas. Keliaudami į rytmetines pamaldas žmonės simboliškai nešdavo į bažnyčias bent dažytus velykinius kiaušinius. Taigi šiuolaikinis maisto šventinimas vietos ir laiko atžvilgiu tarp Pietryčių Lietuvos lenkų yra nors ir modifikavusis, tačiau išlaikiusi tradiciją apeiga. Ji nėra unikali, nes turi sąsajas su kaimyninių tautų, ypač Lenkijos, religiniais papročiais ir pirmiausia vyraujančio šeštadienio šventinimo kontekste. Papročius galima vertinti lenkų identiteta ir etninę savimonę stimuliuojančių argumentų paieškos aspektu, tą galima užtikti kitose Pietryčių Lietuvos lenkų gyvenimo srityse. Antai specifiniai su gyvenamąja aplinka susiję simboliai vaidina reikšmingą vaidmenį vestuviniuose papročiuose, Verbų sekmadienio apeigose (Tomaševič, Mardosa 2007: 231–232; Мардоса 2007: 352). Tokie simboliai regiono lenkų religiniam gyvenimui suteikia savitumo ir iškyla kaip svarbūs identifikaciniai veiksniai. Be tradicinių, šiam tikslui panaudojami ir giminingoms slavų tautoms būdingi velykiniai simboliai bei praktikos.

Išvados

Pateikta medžiaga leidžia kalbėti apie Pietryčių Lietuvos lenkų velykinį maistą kaip savitumo požymių turintį religinės kultūros elementą. Svarbu pabrėžti, kad apeiginėje elgsenoje esantys sakralumą pabrėžiantys simboliai ir veiksmai XX a. antroje pusėje tampa iš esmės bendri kaimo ir miesto gyventojams. Šiais laikais, be religinės semantikos, maistas tampa svarbia tikinčius ir sekularius žmones jungiančia liaudies kultūros grandimi. Tačiau dėl velykinio maisto universalumo atskiri patiekalai tiriamoje teritorijoje atlieka ir svarbią etninę funkciją. Tik lenkams būdingų apeiginę ir simbolinę reikšmę įgavusių maisto gaminių nomenklatūra nėra gausi, tačiau jų pasirinkimas tampa gyventojų etninės savimonės rodikliu ir etninį tapatumą formuojančiu veiksmu.

Pietryčių Lietuvos regione tarp velykinių simbolių lokaliais bruožais pasižymi įvairaus turinio varškės *paskų* gamyba, duonos ir pyrago gaminiai. Lietuvoje namų darbo kulinariniai gaminiai *kuličiai* aktyviau funkcionuoja tarp pasienyje su Baltarusija gyvenančių lenkų. Iki mūsų dienų išliko velykinio pyrago *bobos* kepimas. Dalis tokių simbolių turi vietinę kilmę ir yra susiję su Vilniaus krašto lenkais, kiti susiję su platesniu Rytų Europos slavų tautų religinės kultūros regionu. Lokalų pobūdį Lietuvos mastu turi ir kai kurie mėsiški patiekalai. Be įprastinio, įvairiai paruošto rūkyto kumpio, Lietuvos lenkai šventei rūkydavo arba kepdavo paršiuką, kurio vartojimo pavieniai atvejai išliko ir XX a. pabaigoje. Todėl galima

teigti, kad atskiri patiekalai XX a. pabaigoje – XXI a. pradžioje išryškina Lietuvos lenkų apeiginės kultūros savitumus.

Tyrimas parodė, kad krikščioniškas paprotys šventinti velykinį maistą Pietryčių Lietuvoje, be būdingų visam krikščioniškam pasauliui bruožų, pasižymi regionine specifika. Istoriškai buvęs visoje Lietuvoje paprotys iki šiol yra išlikęs faktiškai tik Pietryčių Lietuvoje ir būdingas tiek lenkams, tiek lietuviams. Straipsnyje teigiama, kad lenkų religiniai papročiai Pietryčių Lietuvoje veikia ir lietuvių ritualinę kultūrą. XX a. antroje pusėje pradėjusi mažėti maisto šventinimo apeigos apimtis lėmė perėjimą prie simbolinio maisto kiekio šventinimo ir todėl jam sudėti imta naudoti nedideli krepšeliai. Nėra aiškių jų pavidalo tendencijų, rykai maistui sudėti pasižymi įvairove. Dažniausiai šventinami kiaušiniai ir nedidelis mėsos, pyrago bei kitų maisto gaminių, netgi vandens, kiekis. Tačiau šventinamų patiekalų asortimentas gana vienodas, nepasižymi įvairove, o esantys skirtumai iš esmės yra nulemti tradicijos. Šiais laikais mažesnę įtaką turi materialinės žmonių galimybės, šventinimu siekiama daugiau pabrėžti ir išlaikyti šventinio stalo ruošimo papročius. Pietryčių Lietuvoje išliko žalumos šventinimo kartu su maistu ir jos panaudojimo apskritai velykiniam stalui puošti tendencija. Istorinę tradiciją ir ryšius su Lenkijos velykiniais papročiais išreiškia iš įvairios sudėties produktų pagaminto avinėlio su raudona vėliavėle panaudojimas velykiniam stalui papuošti.

XX a. antroje pusėje, mažėjant maisto šventinimo apeigos apimčiai, nustatytas šventinimo bažnyčių šventoriuose atsisakymas ir pasitenkinama šventinimu bažnyčių viduje. Šiandien toje pat bažnyčioje yra įvairių maisto sakralizavimo papročių variantų. Straipsnyje pateikta medžiaga rodo, kad per religinę ir simbolinę ritualinės kultūros raišką Lietuvos lenkų velykinis maistas turi glaudesnius ryšius su kaimyninių tautų, pirmiausia Lenkijos, religine tradicija. Lietuvos mastu jie yra saviti. Specifinius Pietryčių Lietuvos lenkų velykinio maisto gaminius galima įvardyti kaip regioninės religinės kultūros pavyzdžius. Tačiau skirtingai nuo praeities, kai per šimtmečius susiklostę savitumai buvo natūralūs ir reiškėsi kaip tradicija, neturėjo tikslinės etniškumo išryškinimo dimensijos, tiriamame laike specifiškumas tarnauja ir tautiniam tapatumui formuoti. Apeiginiame Lietuvos lenkų gyvenime stebime netgi sąmoningą atskirų tradicinių ritualinių simbolių aktualizavimą, kuris suteikia savitumo ir tiriamos teritorijos gyventojų Didžiosios savaitės apeiginiam kodui.

Literatūra

Apie senovines šventes. 1983, Krištopaitė D., Vėlius N. (sud. ir pareng.). *Čiulba ulba sakalas: Petro Zalansko tautosakos ir atsiminimų rinktinė*: 248–263. Vilnius: Vaga.

Balys Jonas. 1993. *Lietuvių kalendorinės šventės: tautosakinė medžiaga ir aiškinimai*. Vilnius: Mintis.

Barna Gabor. 2007. Senses and Religion. Introductory Thoughts, *Traditiones* 36(1): 9–16.

Čėpaitienė Auksuolė. 2001. Atgaivinant etninį tapatumą: individas, simbolis, vieta, *Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos* 1(10): 180–188.

Čėpienė Irena, Krivickas Jonas. 1999. Tradicinių švenčių apraiškos XX amžiuje, *Mūsų kraštas* 11: 78–87.

Čilvinaitė Marijona. 1994. Metiniai bei kalendoriniai papročiai Kernavės apylinkėje XX a. pradžioje, *Mūsų kraštas* 1: 67–75.

Deflem Mathieu. 1991. Ritual, Anti-structure, and Religion: A Discussion of Victor Turner's Processual Symbolic Analysis, *Journal for the Scientific Study of Religion* 30(1): 1–25. <http://deflem.blogspot.com/1991/08/ritual-anti-structure-and-religion_29.html> [žiūrėta 2015 05 10].

Dundulienė Pranė. 1991. *Lietuvių šventės: tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius: Mintis.

Gierek Bożena. 2015. Rituals of the Easter Period in Poland, Minniyakhmetova T., Velkoborská K. (eds.). *The Ritual Year 10: Magic in Rituals and Rituals in Magic*. The Yearbook of the SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore) Working Group on the Ritual Year: 70–82. Innsbruck, Tartu: ELM Scholarly Press.

Gyventojai pagal lytį, amžių, tautybę ir tikybą. 2002. Vilnius: Statistikos departamentas.

Hryń-Kuśmierk Renata. 1998. *Rok polski: zwyczaje i obrzędy*. Poznań: Podsiel-lik-Raniowski i Spółka.

Jucevičius Liudvikas Adomas. 1959. *Raštai*. Vilnius: Valstybinė mokslinės ir politinės literatūros leidykla.

Juzala Gustavas. 2008. Lietuvos lenkiškasis paveldas: žvilgsnis iš šalies, *Liaudies kultūra* 2: 9–13.

Kairaitytė Aušra. 2012. Bibliinių ir hagiografinių siužetų plėtotė tradiciniame lietuvių folklore, *Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos* 12(21): 123–144.

Kolberg Oskar. 1966. *Dziela wszystkie 53: Litwa*. Wrocław: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza.

Kudirka Juozas. 1992. *Velykų šventės*. Vilnius: Mokslas.

Lietuvos gyventojai 2011 metais. 2011 m. surašymo rezultatai. 2012. Vilnius: Lietuvos statistikos departamentas.

Maceika Juozas. 1998. *Lazūnai*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.

Marcinkevičienė Nijolė. 2009. *Metai už stalo: lietuvių sezoniniai ir kalendorinių švenčių valgiai*. Vilnius: Baltos lankos.

Marcinkevičienė Nijolė ir kt. (pareng.). 2006. *Velykų rytą lelija pražydo. Verbų sekmadienio, Velykų, Jurginių papročiai ir tautosaka*. Vilnius: Lietuvos liaudies kultūros centras.

Mardosa Jonas. 2009. *Rytų Lietuvos ir Vakarų Baltarusijos verbos: liaudiškojo pamaldumo raiška XX a. antrojoje pusėje – XXI a. pradžioje*. Vilnius: Vilniaus pedagoginis universitetas.

Mardosa Jonas. 2010. The *Verba* and Ethno-Confessional Identity in Eastern Lithuania and Western Belarus, *Acta Historica Universitatis Klaipedensis XX: Studia anthropologica IV: Identity Politics: Migration, Communities, and Multilingualism*: 154–166.

Merkienė Regina. 1989. *Gyvulių ūkis XVI a. – XX a. pirmojoje pusėje: etninės patirties ištakos*. Vilnius: Mokslo aidai.

Merkienė Regina. 1994. Etninė kultūra ir lietuviybės simboliai, Merkienė R. (sud. ir red.). *Etninė kultūra ir tautinis atgimimas*. Konferencijos medžiaga (Vilnius, 1991 m. gruodžio 11–12 d.): 55–69. Vilnius: Mokslo aidai.

Merkienė Irena Regina. 1999. Velykiniai pavasario ženklai. Baltijos regiono kultūra XX amžiuje, Merkienė R., Savoniakaitė V. (sud.). *Etninė kultūra ir tapatumo išraiška*. Konferencijų medžiaga: 187–207. Vilnius: Mokslo aidai.

Miškinienė Malvina. 2005. Prisiminimai apie Velykas, Sidarienė N., Vaicekauskienė A. (pareng.). *Velykų papročiai ir tradicijos*. Tarptautinės mokslinės konferencijos pranešimai. *Wielkanocne obrzędy i tradycje*. Referaty międzynarodowej konferencji naukowej: 28–29. Puskas: Puskos „Aušros“ leidykla.

Narkowicz Liliana. 1998. *Tradycje i obyczaje Wilenszczyzny w pracy pozalekcyjnej*. Vilnius: Leidybos centras.

Pawłowska Krystyna. 2003. *Zwyczajy i obrzędy doroczne na Kujawach*. Włocławek: Dobrzyńsko Kujawskie towarzystwo kulturalne.

Pisarczyk Marian. 1981. *Pokarmy wielkanocne w Polsce*. Warszawa: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.

Ramonienė Frozina. 1988. Margučių spalvos, Kudirka J. (sud.). *Spalva lietuvių liaudies mene*: 89–93. Vilnius: Vaga.

Szczyпка Józef. 1984. *Kalendarz Polski*. Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax.

Szymanderska Hanna. 1990. *Polska Wielkanoc*. Warszawa: Prószyński i S-ka.

Šaknys Žilvytis. 2014. Šventė Vilniuje: Naujieji metai lietuvių, lenkų ir rusų šeimose, *Lituanistika* 60(2): 105–117.

Tomaševič Alina, Mardosa Jonas. 2007. Jaunosios vainikėlis Pietryčių Lietuvos lenkų vestuvėse XX a. pabaigoje – XXI a. pradžioje, *Acta Historica Universitatis Klaipedensis XV: Baltijos regiono istorija ir kultūra: Lietuva ir Lenkija. Karinė istorija, archeologija, etnologija*: 227–240.

Uryga Jan. 2006. *Rok Polski w życiu, tradycji i obyczajach ludu*. Włocławek: Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników.

Zinkevičius Zigmas. 1993. Pietryčių Lietuva nuo seniausių laikų iki mūsų dienų, Garšva K., Grumadienė L. (sud.). *Lietuvos rytai*: 9–29. Vilnius: Valstybinis leidybos centras.

Znamierowska-Prüfferowa Maria. 2009. *Vilnius, miestas arčiausia širdies*. Vilnius: Alma littera.

Žemgulienė Eugenija. 2010. Endriejavo valsčiaus gyventojų mityba ir valgiai iki XX a. vidurio, Jocys V., Žemgulis A. (sud.). *Endriejovas*: 850–863. Vilnius: Versmė.

Басько В. І., Валодзіна Т. В., Кухаронак Т. І. 2010. Каляндарныя святы, звычэй і абрады, Варфаламеева Т. Б. (рэд.). *Традыцыйная мастацкая культура беларусаў 5: Цэнтральная Беларусь 1*: 21–346. Мінск: Вышэйшая школа.

Васілевіч У. 2006. Вялікдзень, Клімовіч І. (склад.). *Беларуская міфалогія. Энциклапедычны слоўнік*: 102–104. Мінск: Беларусь.

Верашчагіна А. У. 2009. Гісторыя канфесій на Беларусі. Складванне традыцый этнаканфесійнай талерантнасці ў XV–XVI ст. Сучасная канфесійная сітуацыя на Беларусі, Наваградскі Т. А. і інш. *Этналогія Беларусі. Традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве*: 314–333. Мінск: БДУ.

Ганцкая О. А. 1977. Поляки, Токарев С. А. и др. (ред.). *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: весенние праздники*: 202–220. Москва: Наука.

Г. Р. (сост.). 1904. *Разказы о Литвѣ и литовцахъ*. Москва.

Дністрянський М. С. 2008. *Етногеографія України*. Начальний посібник. Львів: Видавничий центр імені Івана Франка.

Зеленин Дмитрий Константинович. 1992. *Восточнославянская этнография*. Москва: Наука.

Котович Аксана, Крук Янка. 2005. *Веснавья святы 1*. Мінск: Мастацкая літаратура.

Лозка Алесь. 2002. *Беларускі народны каляндар*. Мінск: Палымя.

Мардоса Йонас. 2007. Венок невесты в обычаях и обрядах современной свадьбы Восточной Литвы и Западной Белоруссии, Жигунова М. А., Золотова Т. Н. (ред.). *Русский вопрос: история и современность*. Материалы VI Всероссийской научно-практической конференции (Омск, 1–2 ноября 2007 г.): 351–354. Омск: Наука.

Мардоса Йонас. 2009. Особенности обрядности Страстной недели у поляков юго-восточной Литвы: конец XX – начало XXI в., Тишков В. А. (ред.). *VIII конгресс этнографов и антропологов России*. Оренбург, 1–5 июля 2009 г.: 548–549. Оренбург: Издательский центр ОГАУ.

Мардоса Йонас. 2010. Роль символов в становлении идентичности поляков юго-восточной Литвы: на примере обрядности Страстной недели, Гриценко В. В. (ред.). *Теоретические проблемы этнической и кросс-культурной психологии*. Материалы Второй международной научной конференции 26–27 мая 2010 г. 1: *Этносоциология как междисциплинарная область знаний*: 138–143. Смоленск: Смоленский гуманитарный университет.

Мардоса Йонас. 2012. Символы в становлении идентичности поляков Юго-восточной Литвы в конце XX – начале XXI века, *Вісник Одеського національного університету 17: Психологія* 8(20): 218–227.

Махоўская І. С. 2009. Каляндарныя святы і абрады беларусаў, Навагродскі Т. А. і інш. *Этналогія Беларусі. Традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве*: 215–240. Мінск: БДУ.

Мойсей Анатолий Аркадиевич. 2010. *Аграрні звичаї та обряди у народному календарі східнороманського населення Буковини*. Чернівці: Друк-Арт.

Салманович М. Я. 1977. Румыны, Токарев С. А. и др. (ред.). *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: весенние праздники*: 296–312. Москва: Наука.

Словник української мови VI. 1975. Київ: Наукова Думка.

Соколова Вера Константиновна. 1979. *Весенние-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов*. Москва: Наука.

Филимонова Т. Д. 1977. Немцы, Токарев С. А. и др. (ред.). *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: весенние праздники*: 139–162. Москва: Наука.

Юдина Н. А. (автор-сост.). 2005. *Русские обычаи и обряды: семейные обычаи, календарные обряды, подвижные праздники*. Москва: Вече.

Symbolic Easter Dishes of the Poles in Southeastern Lithuania in the Second Half of the 20th Century and the Beginning of the 21st Century

Jonas Mardosa

Summary

The article is based on field research data and ethnological literature as well as published sources. It is an analysis of the symbolic meanings behind Easter dishes of the second half of the 20th century and the beginning of the 21st century among Lithuanian Poles. Research of this kind is relevant because Polish Easter food has not been widely researched by ethnologists. By looking at the Easter feast dishes that have symbolic meaning, we aim to reveal the particularities of the Easter cuisine of Poles living in Southeastern Lithuania. Further we wish to show that many of these dishes have their analogues in Lithuania and neighboring countries. This research traces the paths by which certain ritual dishes became part of the religious culture of the Lithuanian Poles. We also inquire into the meaning of the ethnic dishes made for Easter and the regional characteristics identified with food consecration during the Easter ceremony. The article also discusses the influence of symbolic dishes in shaping the ethno-religious identity of the Poles in Southeastern Lithuania.

The ethnographic field research data and research of ethnologists presented in the article allow us to conceptualize Easter food of the Poles of Southeastern Lithuania as an element of religious culture of particular character. Analysis of the Easter food products and their symbolism first focuses on the dishes that contain milk products. It has been established that in the structure of Easter feast in Southeast Lithuania, the main position is held by cheese which is used by both Poles and Lithuanians. However, Poles also have specific ritualistic dishes made out of milk, *pascha* – curds cake – being the most important among them. This ceremonial dish of the Lithuanian Poles has a direct relationship with the Slavic Easter culture. In addition, according to field research data, home-made culinary products in Lithuania, such as *kuličiai* – more actively function as Easter dishes among the Poles who live on the border with Belorussia. The Easter cake – *boba* – which is also known by its name *paska* (pascha) among the Poles, is being made in the area of study to this day. Meat dishes are also included in the Christian Easter ceremony and in the context of expressing religious-ethnic customs. There are also a few pork preparations that are only characteristic of the Lithuanian Poles. In addition to the usual, variously prepared smoked ham, Lithuanian Poles

also roasted or smoked a pig, single cases of this having survived until the end of the 20th century. Red color, however is strongly preferred in egg dying, in South-eastern Lithuania. Even though nowadays various other colors and patterns are used, red color is defended through biblical texts interpreted in the light of folk piety. In this way, the universal Christian symbol of Easter, which transmits the idea of life and resurrection, is imbued with regional characteristics.

The Christian custom of Easter food consecration in Southeastern Lithuania, in addition to characteristics pertaining to the whole Christian world, also carries regional specifics. Historically, this custom was widespread throughout Lithuania, but now it is found only in Southeastern Lithuania and is characteristic of both Lithuanians and Poles. The article argues that Polish religious customs in Southeastern Lithuania influence Lithuanian ritual culture as a whole. A specific feature of contemporary consecration is Easter Saturday consecration in churches, a custom which is also widespread in the neighboring Slavic countries. Food is brought to consecrate on Easter Sunday morning by only those people who are content with participation in Sunday church service alone. This way, the custom of food consecration in Southeastern Lithuania becomes a local tradition manifested in the post-Soviet time.

In the first half of the 20th century, large vessels were used to consecrate big quantities of food. The goal was to consecrate enough food to last for a few days or even a whole week. However, during Soviet times, the scope for consecration shrank and was followed by the transition to the symbolic quantity of food being consecrated, therefore small baskets for holding food were brought into usage. There is no clear tendency in their shape and vessels to hold food are characterized by diversity. The content of consecrated food is determined first of all by how traditional the Easter table is. Main foods to be consecrated are eggs, small quantities of meat, cake and other food products, even water. However, the assortment of consecrated food products is uniform and does not exhibit diversity, and differences are in essence determined by tradition. Currently people's material capabilities are of less importance than before and the goal of consecration is to accentuate and maintain the customs of festive table preparation. In South-eastern Lithuania the tradition of consecrating greens together with food has remained. However, greens are mostly just an attribute of the Easter table; and so is the lamb decorated with a red flag which is prepared using different products and testifies to relations with Polish Easter customs.

In the second half of the 20th century, as the scope of food consecration ceremony shrank, gradually the consecration in churchyards was abandoned. The change was also influenced by the Soviet government atheistic policy measures which influenced the transition to the quantity of consecrated food becoming symbolic and consecration taking place inside churches. Contemporary customs

of food consecration have different versions that can be observed in the same church. Some people put the baskets in front of the altar, others hold them in their hands and food is consecrated by the priest passing through the church, it is not even necessary to make sure that drops of water fall on the food directly. This latter symbolic consecration act is characteristic of Sunday ceremonies when food baskets are brought to Sunday morning service and are left in the churchyard where they are not necessarily directly sprinkled. In today's practice, food consecration in parishioners' homes – a tradition that has had deeper historical roots – is being revived in some parts of the region.

During our research it was observed that sacred actions and symbols that are present in the ritual practices became, in essence, uniform for both the countryside and town residents in the second half of the 20th century. Another 21st century reality which is characteristic of the Lithuanian Poles is the interpretation of ritual dishes in the light of traditional symbolism. Therefore, Poles in South-eastern Lithuania perceive the traditions of the local religious culture as their own, through which they feel a connection to the Polish culture in general. Food which is marked by its exceptional celebratory quality and not just by religious semantics becomes an important chain in folk culture that unites religious and secular people together. There are not many food products that have ritual and symbolic meaning characteristic exclusively of the Poles, however their choice becomes the indicator of ethnic consciousness and a factor that shapes ethnic identity. An important tendency is observed in adapting the symbols of folk religious culture from East Slavic nations. Therefore, this article notes that by the end of the 20th century and beginning of 21st century, Easter food of different content and semantics exhibited unique characteristics specific to the religious culture of Lithuanian Poles. At the same time these Easter foods represent the importance of ritual food in the strengthening of the ethnic identity of the Poles in the region.

Gauta 2015 m. birželio mėn.