

## TRADICINIAI PANEVĖŽIO KRAŠTO VALGIAI IR VALGYMO RITAS

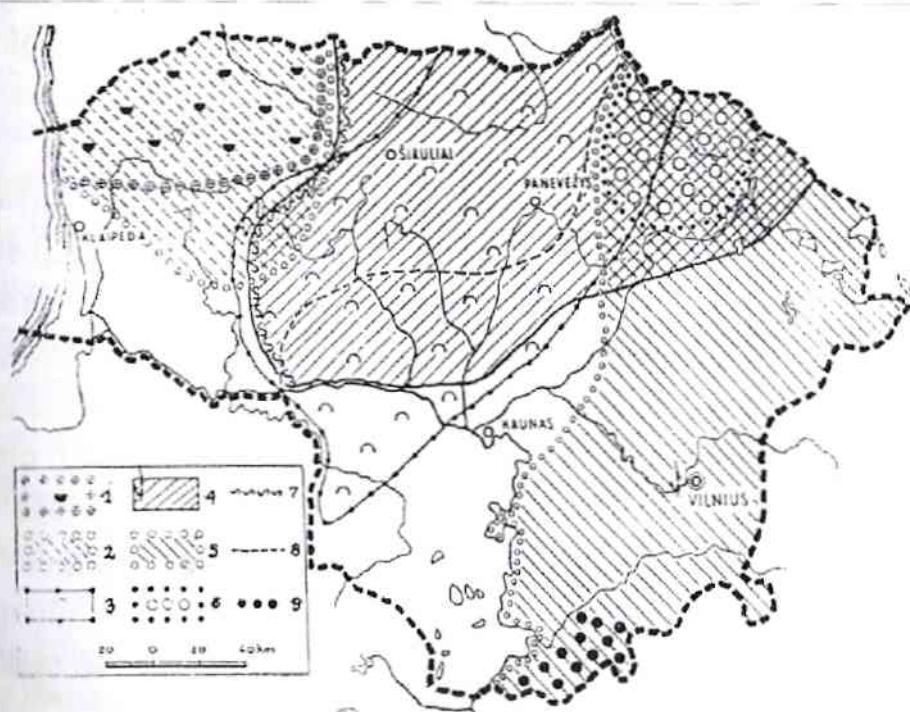
Vitalija Vasiliauskaitė

Etnologė. Panevėžio kraštotoyros muziejus, Panevėžio kolegija

Straipsnis parengtas remiantis Panevėžio rajono Miežiškių (Kulbių, Jasvilionių, Margučių, Tumagalio, Trakiškio, Kerblonių, Nibragalio kaimai), Vadoklių (Mikėnų, Alančių, Plačkelio, Jotainių kaimuose), Krekenavos (Burvelių, Kazokų, Orelių kaimai) apylinkių kaimuose bei Ramygalos ir Raguvos miesteliuose užrašyta medžiaga. Straipsnio objektas – tradiciniai panevėžiškių valgiai ir valgymo ritas XX a. 3–5 dešimtmetyje. Raktiniai žodžiai: *kulinarijos paveldas, kasdienos valgiai, šventadieniu valgiai, valgymo ritas, stalo etiketas*.

Tradiciniai kiekvieno krašto valgiai, maisto kultūra yra ir materialinės, ir dvasinės tradicinės kultūros išraiška. Valgiai, gaminami iš žmogaus užaugintų produktų, patiekiami rankų pagamintuose induose – tai materialu. Tačiau tradicinio maisto kultūroje apstu dvasinių dalykų: tikėjimų ir prietarų, susijusių su maisto gaminimu ir valgymo etiketu. Maisto kultūros tema plati ir daugiasluoksnė. Šiame straipsnyje apsiribosime Panevėžio krašto tradiciniais kasdienos ir šventadienių valgiais bei valgymo ritu – tvarkingai susiklosčiusiu valgymo ritmu. Lietuvių kalbos žodynės pateikia tik vieną žodžio „ritas“ reikšmę – tai rutulys, apskritimas (1). Taigi saulės rutulys, risdamasis dangaus skliautu per dieną, per metus, sukuria tam tikrą laiko, gyvenimo tekėjimo ritmą. Saulės ratui ritantis, savaime išeina ritmas – tolydus veiksmų (ar elementų) pasikartojimas (2). Šiame straipsnyje žodis „ritas“ bus vartojamas tradiciškai susiklosčiusio valgymo ritmo, primenančio ritualą, prasme. Bus kalbama apie kasdieninės paros valgymo ir šventadienių valdymo ritą. Straipsnyje nagrinėjama Panevėžio krašto savoka sutampa su dabartinėmis Panevėžio rajono ribomis, taip pat remiamasi Vaclo Miliaus 1964 m. sudarytu tradicinių valgių paplitimo Lietuvoje žemėlapiu. Panevėžio krašto, esančio vidurio Lietuvoje, kulinarijos paveldo ribos, apibrėžtos šiame žemėlapyje, sutampa su salyklinio alaus ir

virtinių paplitimu, o rytinė rajono teritorijos dalis priklauso tai  
arčiai, kur labiau paplitę kasdien kepami blynai bei sūrių gamyba (3).



#### Kai kurių valgių ir gėrimų paplitimas

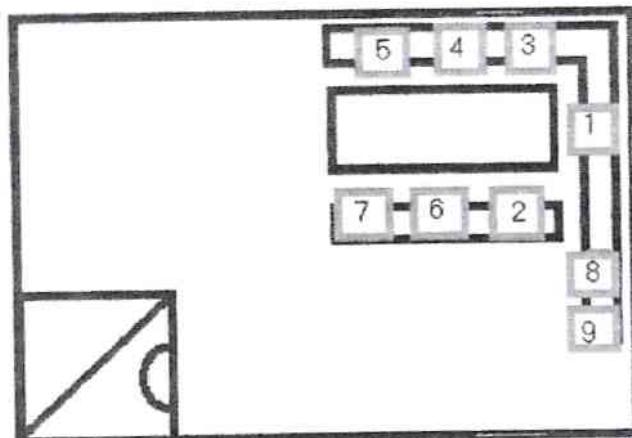
1. Kasdieninė košė
2. Kastinis
3. Virtiniai
4. Alus
5. Kasdieniniai blynai
6. Sūris su kiaušiniais
7. Varškės paplitimo vakarinė riba
8. Karvojaus paplitimo XIX a. vakarinė riba
9. Karvojaus paplitimas XX a. viduryje

Vacys Milius. Valgymo rečimas ir valstiečių menų //  
Lietuvos etnografinės brošė, Vilnius, 1964, P.394

Tradiciniai kasdieniai valgiai buvę sotūs ir skalsūs. Tai duona, kopūstų arba burokėlių viralas su mėsa, blynai su riebiais dažiniais, bulvės ar bulvių košė, pieno produktai. Iš ryto pagamintų valgių turėjė užtekti pusryčiams ir pietums, pavakariai – iš sukauptų maisto atsargų, o nulei leidžiantis gaminama lengva vakarienė. Kasdienis valgymas tolydžiai įsiterpdavo į paros darbų ir poilsio ritmą.

Panėvėžio krašte per parą būdavo valgoma penkis kartus: pusiaurytis, pusryčiai, pietūs, perkandas, vakarienė. Tris valgymus – pusryti, pietus ir vakarienę – visa šeima sėsdavo prie stalo kartu. Darbymečio metu (per šienapjūtę, rugiaptjūtę) pietūs buvo nešami darbininkams į laukus.

**Susēdimas prie stalo.** Kiekvienas šeimos narys turėjo už stalo savo nuolatinę vietą. Tai priklausė nuo įpratimo: kaip įprasdavo, taip sėdėdavo visą laiką. Dažniausiai stalo gale sėdėdavo tėvas, šalia jo, prie lango, senoliai. Šalia tėvo į aslos pusę – motina. Prie stalo kartu sėsdavo vaikai, samdiniai, užėję kaimynai, netikėti svečiai. Kartais motina sėdėdavo ir stalo gale. Susėdę už stalo visi persižegnodavo ir tik tada pradėdavo valgyti. Valgant turėdavo būti tylu, tėvai bardavo vaikus, jei šie už stalo juokdavosi arba kalbėdavo. Jeigu vaikai sėdėdami už stalo supdavo kojas, buvo sudraudžiama: „Nesupk velnio“. Maži vaikai (2–4 metų), kurie menkai temokėdavo tvarkingai savarankiškai valgyti, būdavo statomi prie suolo (zuslano) ir ten jiems būdavo paduodama valgyti.



Susēdimo gryčioje prie stalo tvarka: 1 – tėvas, 2 – motina, 3,4 – seneliai, 5,6,7 – paaugė vaikai, samdiniai, 8,9 – maži vaikai.

**Stalo etiketas.** Atėjės ir radės bevalgančią šeimyną kaimynas sakydavo: „Skalsu valgant“, „Skalsu“, „Sotink, Dieve“. Jam būdavo atsakoma taip: „Dėkui“, „Prašom“. Juokais kartais pasakydavo „Prašom pro šalį“. Pavalgius tėvas arba motina pasakydavo: „Ačiū Dievui, pavalgém“.

Panėvėžiškių posakiai prie stalo: „I tavo sveikatą – į maną živatą“, „Svečiui nebuvéliui – sūrio supuvélio“, „Sveiks, bižai. Dékui, kaušai“, „Ačiū – pabučiuok pačių“. Pavalgę visi taip pat turédavo persižegnoti. Valgymo metu užėjusį elgetą pasodindavo valgyti ant suolo (zuslano) galo – kampe arba sodindavo prie atskiro stalo. Kartais elgeta palaukdavo, kol šeimyna pavalgys, tada būdavo valgydinamas jis. Samdiniai valgydavo prie stalo kartu su šeimininkais tą patį valgį. Per šventes prie stalo buvo atliekami ir tam tikri ritualai. Raguvos apylinkėse žinomas paprotys lieti alų į lubas: „Per atlaidus, Žolinę, kai baliai būdavo, nugeria alų iš stiklinės ir kai nedaug lieka, pila ant lubų sakydami: „O, kad Dievas duotų, ant kitų metų gertumėm vėl tokį skanų alų“ (Emilė Ivanauskienė, Užunėvėžių k.). Etnologas Jonas Balys prieškaryje Naujamiesčio apylinkėse užfiksavo apeiginį, matyt, Gavėnios stalo paprotį. Suvalgius silke, į lubas buvo metamos žarnos. Jei žarnos prilimpa, tai gerai augsinai. Po Kūcių vakarienės vaikai bučiuodami rankas dėkodavo tėvams, kad juos augina ir maitina (O. Kielenė, Plačkelio k.). Velykų stalo valgiai įventinami švēstu vandeniu, margučiai, pyragas, sūris nešami šventinti į bažnyčią. Gal todėl Velykų stalas Upytės apylinkėse buvo vadinas „išvencionais“. Jis buvo nenukraustomas iki pat Atvelykio.

**Kasdieninė duona.** Duonos reikšmę prieškario ir pirmujų pokario metų panėvėžiškiams geriausiai apibūdina jotainietės seserys Augaitės: „Tarnavom pas ūkininkus. Duonos neduodavo tiek, kiek norėdavai. Padalina po riekelę, o visą laiko užrakintą. Kai šluostydavo stalą, ieškodavom kokios plutos po stalu. Jei duonos būtumėm gavusios ligos, būtų buvę labai gera“ (Kazimiera Masiokienė).

**Pirmasis valgymas** – pusiaurytis, snieduonė, piemenų snieduonytė. Ji buvo valgoma, kai „saula par kačergų“ (palikusi apie 3–4 metrus) – anksti ryta, apie 6.30 val. Snieduonę dažniausiai nešdavo vyrams darbininkams, samdiniam i laukus vasaros metu – per šienapjūtę ar per rugiapjūtę. Dažniausiai medinį lauknešelį (vagonytę) nešdavo vaikai. Nešdavo pakepintų kiaulės kepenų, suspaustų į gniužuliukus arba likusių vakar dieną virtą mėsą su duona. Taip pat snieduonei dažniausiai valgydavo surį su duona ir sviestu arba varškę su duona ir sviestu.

Piemenu snieduonytė būdavo vis tokia pati – varškė, sumaišyta su sviestu ir valgoma su juoda duona.



Vagonytė, Panevėžio krašto lauknešėlis.

**Antras valgymas** – pusryčiai. Pusryčiai buvo valgomi apie 10–11 val. Visame rajone, o ypač rytinėje jo dalyje, (Miežiškiai, Trakiškis, Nibragalys), pusryčiams dažniausiai būdavo kepami įvairūs blynai: bulvių tarkieniai, žirniniai, lietiniai per visą keptuvę. Blynai valgomi su dažiniu (smožanke), kuri buvo daroma iš lydyto sviesto; spirgučių; varškės su grietine. Sviesto prisilydydavo didžiules puodynės „palivonus“. Vakarinėje rajono dalyje (Upytė, Ramygala) mėgiamos pusryčiams košės, dažniausiai žirnių arba miežių kruopų. Košės buvo valgomos su spirgučiais. Apie Vadoklius, Jotainius pusryčiams virdavo skrylių, kartais – virtinių, kepdavo „pampuškų“ (virtų bulvių paplotėliai) arba „kakorų“ (dideli tarkuotų bulvių blynai ant kopūsto lapų), valgydavo su spirgučiais arba sviesto ir grietinės padažu. Retai kada pusryčiams kepdavo kiaušinienę. Kiaušinienė būdavo kepama su lašinukais. Krekenus kepdavo pusryčiams tik tuomet, kai karvės atsivesdavo veršiukus.

Per pusryčius būdavo gaminami ir pietų patiekalai. Maždaug iki 1938 metų pusryti ir pietus virdavo kartu duonkepėje krosnyje. Krosnį kurdavo tik vieną kartą – rytą, tad rytą išverdama sriuba ir mësa. Vakarienė būdavo gaminama ant viryklės (prieždos), seniau – ant trikojo.

**Trečias valgymas** – pietūs. Pietūs buvo gaminami rytą kartu su pusryčiais, o valgomi apie 15 val. Iki pietų valgymo paruoštas maistas būdavo laikomas duonkepėje krosnyje arba orkaitėje. Pietums dažniausiai būdavo valgomos įvairios sriubos. Pavasarį – dilgynės arba balanda (volunda). Vasara – burokų lapų sriuba – lapienė. Dažniausiai pašarinių burokų, nes retai kas sédavo raudonuosius burokėlius (svikliukus).

Karštomis dienomis valgydavo šaltas sriubas: šaltibarščius ir ubagynę. Šaltibarščius gamindavo iš virtų kiaušinių, krapų, svogūnų arba tribukų laiškų, rūgštaus pieno, pasukų (maslionku), grietinės ir vandens. Šaltibarščių pridarydavo daug – kibirą. Šaltibarščius nešdavo per šienapjūtę, rugiapjūtę darbininkams į laukus. Saldi sriuba – ubagynė arba kuplūnas – vanduo, cukrus ir sudžiūvusi duona. Ubagynę (kuplūną) dažniausiai valgydavo vaikai ir seneliai. Vasarą dar virdavo žuvienę. Rudenį virdavo kopūstų sriubą, burokų arba raudonujų burokelių sriubas – barščius. Žiemą – raugintų kopūstų sriubą. Su sriuba visada būdavo verdama mėsa. Pavasarį ir vasarą – vištiena, rudenį – aviena arba kiauliena. Žiemą – kiauliena. Mėsos būdavo verdamas didelis gabalas – štuka. Štuka – dažniausiai tai avienos ar kiaulienos kumpis. „Anksčiau mėsų tik virdava, kept‘ nebūdava mados, nes keptu mėsų neskalsu“ (Janina Bikinienė). Jeigu šeimyna nesuvalgydavo mėsos per pietus, valgydavo ir per vakarienę, įdėdavo rytdienos pusiauryčiui (snieduonei).

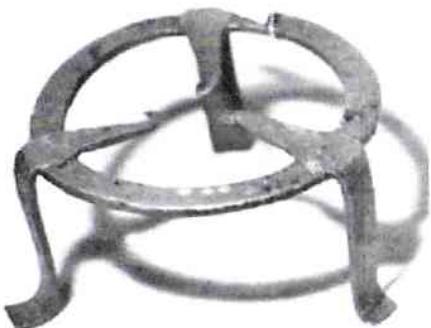


Panevėžio krašto pietų stalo dubuo.

**Ketvirtas valgymas** – pusiaudienis, pavakariai arba perkandas. Dažniausiai siūlomas tik vaikams perkasti. Perkandui vaikams duodavo duonos, storai užteptos lydytais taukais. Perkandas, arba pusiaudienis (pavakariai), būdavo valgomas apie 17–18 val. Suaugusiesiems perkandas buvo duodamas per didžiasias šienapjūtės ir rugiapjūtės talkas, nešamas artojui į lauką. Perkandas būdavo duodamas maždaug nuo pavasario iki Šventųjų.

**Penktas valgymas** – vakarienė. Vakarienė būdavo valgoma apie 20–21 val. Dažniausiai vakarienei būdavo gaminamos įvairios pieniškos sriubos. Rudenį – bulvienė su morkomis ir pupelėmis. Pavasarį, vasarą ir žiemą – naminiai makaronai arba įvairios zacirkos. Lakštiniai makaronai būdavo gaminami iš krekenų. Zacirkos būdavo leistinės per tarką ir

gnaibyto. Rudenį vakarienei piene būdavo verdami tarkuotų bulvių kleckai. Vakarienei dar valgydavo bulvių košę su paprastu arba rūgusių pienu, „tinginélius“ (virtų bulvių kukuliukai). Nuo Visų Šventųjų, buvo sakoma, „nebér vakarienės“, t. y. nebéra pusiaudienio, o vakarienės valgymas paankstinamas – ji valgoma apie 18–19 val.



Vakarienei gaminti naudotas trikojis.

**Sekmadieniais** maistas būdavo gaminamas ilgiau, pusryčiai valgomi vėliau – apie 11 val. Pusryčiams dažniausiai būdavo gaminami virtiniai su varške arba su bulvėmis. Rečiau verdama manų košę. Rudenį sekmadienio pusryčiams būdavo ruošiama tarkienė bulvių košę su spirgučiais, taip pat grūsta virtų bulvių košę su kopūstais. Pietūs valgyti grįžus iš bažnyčios – apie 15 val. Sekmadieniui dažnai būdavo gaminami skanesni patiekalai: iškepama bandelių, „špokiukų“, išverdama kompoto, taukuose verdami „gruzdai“. Vakarienei kepama kiaušinienė.

**Bendruomenės šventėms** maistas būdavo suneštinis: dešros ringė, sūris, banda pyrago, sviesto gniužulas, butelis degtinės arba vyno (ne visada – tik jei turi arba jeigu eina į šventę daugiau žmonių iš vienos šeimos). Svarbu, kad atsineštum maisto tiek, kiek suvalgysi ir kad dar kitam liktų. Per šventes degtinės gerdavo mažai. Pavyzdžiui, per mirusiojo metines degtinę statydavo ant stalų tik kitos dienos pietums.

**Kūčių valgiai** senoviški, šiandien nelabai populiarūs. Pagrindiniai Panevėžio krašto Kūčių valgiai yra miešimas, šližikai, dar kitaip vadinami parpeliai, medus, lazdyno riešutai, spanguolių kisielius, grybai, silkė, rauginti burokėliai, virti kviečiai, duona, bulvės. Ant stalo dedama dvylika Kūčių valgių. Stalo viduryje – Dievo pyragas, arba plotkelė. Plotkelę imdavo vyriausias šeimos žmogus ir duodavo visiems sėdintiems prie stalo atsilaužti. Likusią plotkelę sulaužydavo mažais gabaliukais ir

uždėdavo ant kiekvieno patiekalo. Tada persižegnodavo ir sukalbėdavo poterius. Pirmiausia suvalgydavo Dievo pyragą, tik tada kitus valgius. Po Kūcių vakarienės stalo nenukraustydavo, palikdavo tąnakt į namus sugrįžtančioms vėlėms. Trakiškio, Vadoklių, Jotainių apylinkių kaimuose grūdų patiekalus valgė tikėdamiesi geresnio javų derliaus. B. Buračas iš mūsų krašto yra užrašęs tokį pasakymą: „Kūčiose valgomis saldūs valgiai, kad visą metą gyvenimas būt saldus“. Panevėžiškiai valgydami kūčias linki, kad viskas, ką valgo, kitamet gerai derėtų. Ant Kūcių stalo taip pat neapsieita be tradicinio alaus.

**Kalėdų valgiai.** Kalėdų stalą puošdavo šventinis pyragas, bandelės paukščiukai, cukruotos žvaigždės, taukuose virti gruzdai (plyšiukai), virtas mėsos gabalas – „štuka“, džiovintų vaisių kompotas. Geriamas miežinio salyklo alus. Kalėdų stalas būdavo šventiškas, sotus, bet saikingas. Grįžę iš bažnyčios, visi šeimos nariai papusryčiauja ir sugula pogulio, nes anksti keltasi etiti į Piemenėlių mišias. Pailsejė vėl visi sėdasi prie pietų stalo, laukia svečių arba patys išsiruošia į svečius – kalėdauti.

**Užgavenių valgiai.** Per Užgavėnes stengtasi daug ir riebiai valgyti. Valgydavo riebius blynus, dešras, vėdarus, riebių mėsą su troškintais kopūstais, šaltieną.

**Velykų valgiai.** Ant Velykų stalo pirmiausia dedami marginti ir vienspalviai kiaušiniai, sviestinis avinėlis arba rožė. Marginti kiaušiniai skirti svečiams, dovanoms, nemarginti – šeimynai valgyti. Tarp mėsos patiekalų – garuojanti karšta „štuka“, apriesta virta rūkyta dešra. Jei prieš Velykas pjaunamas veršelis, tai Velykoms, prismaigstę lašinių gabaliukų, iškepdavo veršelio kumpi ir šaltą dėdavo ant stalo. Vyriausias šeimos narys pirmutinis ima vienspalvį kiaušinį ir kviečia visus, sėdinčius prie stalo, daužti ir valgyti. Po to valgoma mėsa, galiausiai – pyragas ar snousainiai, džiovintų obuolių kompotas. Pietums arba sulaukus svečių ant Velykų stalo dedamas sūris, šaltiena, silkė, ir, žinoma, kuo aukštesnis pyragas – „boba“ („babka“) bei miežinis alus. „Babka“ turėjo būti kuo aukštesnė, jos aukštumas rodė šeimos turtingumą ir simbolizavo gerą javų derlių.

**Sekminių valgiai.** Nuo Sekminių karvės apie 11–12 valandą būdavo pargenamos rytelio. Per Sekmines ne tik piemenis, bet ir šeimos narius šeimininkės vaišindavo virtiniai, „šaltanosiais“ (virtiniai su

mėlynių įdaru), obuolių sūriu, „špokais“, sviestu, keptais varškėčiais, varškės sūriu, krekenomis, kiaušiniene. Virtiniams buvo naudojami rupiai malti kvietiniai (razavi) miltai. Per Šeštines kiekvienam šeimos nariui šeimininkė paruošdavo po šešis, per Sekmines – po septynis, per Devintines – po devynis virtinius.

**Pasninko valgiai** per Adventą ir Gavėnią būdavę labai paprasti: avižų kisielius, garstyčnikas, avižų miltų šustinis, žirnių miltų blynai. Garsvyčniką darydavo taip: gerai išmirko rugius, tada padaigina, daigus nušveičia, sumala, o miltus užpliko verdančiu vandeniu ir išplaka. I šutinį įpila garstyčių, įdeda duonos plutelių ir parą paraugina. Laiko šaltai kamaroje, valgo su blynais, karštomis bulvėmis arba duona. Jotainių apylinkėse gavėniai darydavo tarmalą: tai silkės rūgštis, truputis aliejaus, svogūnų ir valgoma su karštomis bulvėmis. Vadokliuose, Jotainiuose pasninko metu vakarienei verdamą bulvienę užbalindavo aguonų arba kanapių pienu. Dažniausias pasninko valgis – rauginti kopūstai su grybais ir aliejumi, valgomi su bulvėmis. Iki šių dienų išlikęs tradicinis pasninko valgis – duonskryliai arba rauguoliai.

**Patalkių valgiai.** Didieji patalkiai būdavo rudenį, kada talkomis baigiami sunkieji darbai: bulvių kasimas ir kūlimas. Kūlimo patalkiams dažniausiai virdavo avieną, nes rudenį avys atsivesdavo jauniklių. Didelius mėsos gabalus dėdavo į lėkštę ir nešdavo į stalą. Prie avienos dažniausiai patiekdavo raugintų agurkų. Dar virdavo virtinių. Įdarui irgi naudodavo avieną. Išvirdavo mėsą su kaulukais, nuo jų nugrandydavo mėsytę, rankomis smulkiai supjaustydavo, įdėdavo smulkiai pjaustyto svogūno, pagardindavo pipirais, įtrupindavo džiovinto kiečio (panaikinti avienos kvapui). Patalkiams turėdavo ir alaus, žinoma, nestipraus. I kūlimo talkas Kulbių kaime kaimynai prašydavo taip: „Tai rytoj pas mane, kaimynėli, su šake, o gal ir gaspadinė atsineštų šakes“. Girdi, abu ateikit ir atsineškit savo įrankius.

**Skerstuvių valgiai.** Kiaulę skersdavo dažniausiai paprašytas svetimas žmogus. Nusvilinus, nuplovus pradedamas kiaulės dorojimas. Pirmiausia atveria krūtinę ten, kur būdavo įdurta. Skerdikas arba, jei gali, gaspadorius, išpjauna apie du kilogramus krūtinkaulio mėsos ir paduoda gaspadinei, kuri tuo pat įdeda mėsą puodan virti. Verdant mėsą įdeda pjaustyti ir nepjaustyti bulvių, pupelių. Kol vyrai kiaulę išdoroja ir

suneša į patalpą, mėsa ir sriuba jau garuoja ant stalo. Visi sėda prie skerstuvų stalo. Po skerstuvų virdavo pupelių sriubą, juką, kepavovo kraujinius kruopų vėdarus.

**Gėrimai.** Arbata gerti nebuvo įprasta. Arbatą dažniausiai gerdavo vakarais. Arbatoms būdavo užplikomos žolelės: ramunėlės, bruknių, mėlynių lapai. Labiausiai mėgiama buvo kmynų arbata. Dažniau virdavo kisielių iš jvairių uogų. Senesni žmonės per Gavėnią ir Adventą virdavo avižų kisielių. Sulos pavasarį pritekindavo kubilus ir gerdavo visą vasarą: per šienapjūtę, per rugiapjūtę, karštomis vasaros dienomis. Girą gerdavo rečiau. Giros padarydavo tik tuomet, kai prikaupdavo likusių sudžiūvusios duonos plutelių. Dažniau pasidarydavo alaus. Nestiprū alų gerdavo per šienapjūtę, rugiapjūtę, kūlimą, Kūčias. Stipresnį alų darydavo įventėms – Kalėdoms, Velykoms, Sekminėms, Žolinei. Vyną darydavo iš obuolių beveik kiekvienas, kas turėdavo sodus.

**Valgymo įrankiai.** Paskutiniaiems prieškario dešimtmečiais Panevėžio krašte beveik visas maistas buvo valgomas mediniaiš šaukštais. Mėsa – taip pat, ją išdalindavo gabalėliais atskirai kiekvienam. Blynus imdavo rankom ir dažydavo į dažinį viename dubenyje. Metaliniaiš šaukštai kaimuose pradėta valgyti apie 1930 m. Šakutes ūkininkai turėjo, bet laikydavo tik svečiams. Kasdien prie stalo šakutes naudoti pradėjo tik apie 1936 metus. Peiliai būdavę trejopi: duonriekiai, stalavi peiliai (skirti svečiams kartu su šakutėmis) ir lenktiniai peiliai. Nuo ketvirto dešimtmečio Panevėžio krašto kaimuose paplinta fajansinės lėkštės, stiklinės.

**Išvados.** 1. Panevėžiškių tradiciniai valgiai ir valgymo ritas atspindi ne tik materialinę, bet ir dvasinę krašto kultūrą: valgių apeigiskumas, etiketas, šeimos narių ir kaimo bendruomenės santykiai ruošiant valgį. Valgiai yra neatsiejama krašto paprotinės kultūros dalis. 2. Panevėžiškių valgiai atspindi tipišką vidurio Lietuvos kulinarijos paveldo tradiciją. 3. XX a. 3–4 dešimtmetyje Panevėžio krašte pasikeičia tradiciniai stalo įrankiai – šalia molinių ir medinių atsiranda metaliniai ir fajansiniai, senoviniai patiekalai valgomi tik apeiginiu laikmečiu – per Kūčias, Gavėnią, Adventą.

### **Pateikėjos:**

1. Janina Bikinienė – Gailiušytė, g. 1928 m. Panevėžio rajono Jasvilonių kaime, dabar gyvena Kulbių k. Miežiškių apyl.
2. Elena Nakvosienė – Kutkaitė, g. 1927 m. Panevėžio rajono Trakiškio kaime, ten ir gyvena. Miežiškių apyl.
3. Valerija Lukoševičienė – Balčiūnaitė, g. 1925 m. Panevėžio rajono Kulbagalio kaime, dabar gyvena Kulbių k. Miežiškių apyl.
4. Petronėlė Kurulienė – Kuncytė, g. 1924 m. Nibraglio k., ten ir gyvena. Miežiškių apyl.
5. Veronika Zimnickaitė, g. 1928 m. Pavašuokiu k., ten ir gyvena. Miežiškių apyl.
6. Irena Zimnickienė – Šileikaitė, g. 1937 m. Nibraglio k., gyvena Nevėžio gyvenvietėje.
7. Emilė Ivanauskienė – Čivaitė, g. 1920 m. Užunevėžių k., Raguvos apyl.
8. Ona Kielenė – Vasiliauskaitė, g. 1929 m. Plačkelio k., Vadoklių apyl.
9. Kazimiera Masiokienė – Augaitė, g. 1923 m. Janonių k., gyvena Žvalgaičių k., Jotainių apyl.
10. Kazė Masiokaitė – Gritėnienė, g. 1905 m. Masiokų k., Ramygalos apyl.
11. Stefanija Šatkauskienė, g. 1924 m. Vaidilų k., Ramygalos apyl.

### **Literatūra ir šaltiniai:**

1. Lietuvių kalbos žodynas, t. XI, V., 1978. P. 752.
2. Razauskas D. Ryto ratų ritimai, V., 2000. P. 10.
3. Milius V. Valgymo režimas ir valstiečių meniu/Lietuvos etnografijos bruozai, V., 1964. P. 394.
4. Samulionytė J. Valgiai, stalo indai ir įrankiai/Raguva, V., 2001. P. 672.
5. Iš Panevėžio krašto tautosakos, II d., Panevėžys, 2006/Sudarė E. Urbonas/. P. 132–133; 197; 220; 230;254.
6. Kudirka J. Lietuviškos Kūčios ir Kalėdos, V., 1993. P. 115–116.
7. Imbrasienė B. Lietuvių kulinarijos paveldas, V., 2008. P. 36,47, 63, 93, 99.
8. Antanaitis B. Vaikystė Oreliuose, V., 1992. P. 148, 150, 157–158.
9. Duonos kepimas kaime/Panevėžiškiai šneka, Panevėžys, 1992. P. 75–76.
10. Visur duona su pluta/Sudarė V. Vasiliauskaitė/Miežiškių seniūnijos kultūros centro Nevėžio bendruomenės namai, 2006.
11. Trakiškio vaišės/Sudarė V. Vasiliauskaitė/ Miežiškių seniūnijos kultūros centro Trakiškio bendruomenės namai, 2008.