

Kretingos rajono savivaldybės M. Valančiaus viešosios
bibliotekos Kūlupėnų filialas

*Kūlupėnų ir aplinkinių kaimų
vaišių kultūros paveldas*



Parengė vyr. bibliotekininkė Vilija Macienė

Kūlupėnai, 2011

TURINYS

I. ĮVADAS	3
1. Kūlupėnai. Istoriniai faktai	5
2. Gyventojai. Diagrama	6
II. VAIŠIŲ KULTŪRA KŪLUPĖNUOSE IR APLINKINIUOSE KAIMUOSE	7
1. Mūsų prisiminimai. Ką gamino mamos ir močiutės?	7
2. Progos, kada buvo rengiamos vaišės	19
2.1. Velykos	19
2.2. Kalėdos	26
2.2.1. Kalėdos šiandien	30
3. Jaunimo, vedusių žmonių susibūrimai	33
3.1. Susibūrimai gamtoje	36
3.2. Vardadieniai	36
4. Šventės	40
4.1. Vestuvės	40
4.2. Krikštynos	43
4.3. Šventiniai patiekalai. Šeimininkės	45
4.4. Užsveikinimai	57
4.4.1. Susodinimas prie stalo	57
4.4.2. Kambario puošyba švenčių metu	59
4.5. Kiti žmonių susiejimai	60
4.6. Pamokymai anūkams	64
III. APIBENDRINIMAS	
LITERATŪROS SĄRAŠAS	69
1 <i>Priedas.</i> Duomenys apie Kūlupėnų gyventojus, kurių pasakojimai panaudoti kraštotyринiame darbe	70
2 <i>Priedas.</i> „Kūlupėnų ir aplinkinių kaimų vaišių kultūros paveldas“ apklausos klausimai	71

I. IVADAS

Lietuvių liaudies kulinarija formavosi ištisus šimtmečius. Liaudies sukurti receptai palaipsniui keitėsi. Kitimui įtakos turėjo pirklių atvežami prieskoniai, žmonių migracija. Didžioji dalis lietuviško kulinarinio paveldo tokio, kaip Lietuvos bajorų stalo valgiai, išnyko.

Iš esmės lietuvišką virtuvę galima skaidyti į dvi atskiras ir beveik nesusijusias tradicijas: lietuvių bajorų (arba senoji lietuviška) virtuvė (formavosi ir klestėjo XV-XVIII a.) ir lietuvių valstiečių (arba naujoji lietuviška) virtuvė (išsigalėjo XIX-XX a.).

Valstietiška virtuvė iki pat XIX a. liko primityvi, paremta būtiniausiais produktais ir patiekalais. Nepaisant to, ji santykiavo su bajoriškąja virtuve, ir perėmė kai kuriuos jos atradimus. Pirmiausia čia buvo gausus rūkytų gaminių asortimentas. Lietuviai valstiečiai išvystė rūkymo tradicijas, naudodami įvairias medienos rūšis, atrado lėtojo rūkymo metodus. Taip formavosi lietuviški rūkyti gaminiai dešros, skilandis, lašiniai, rūkyta žuvis ir pan. Valstietiška virtuvė, kaip ir latvių virtuvė, labiausiai vystė užkandžių įvairovę, kas buvo labai patogu valstiečiams, neturintiems laiko gamybai. Dar vienas valstiečių virtuvės bruožas buvo bulvės introdukavimas XVIII a., kuomet vokiečių virtuvės įtakoje plačiai paplito bulviniai patiekalai.

Lietuvoje gana gausus šaltasis užkandžių stalas, būdingas visoms Baltijos šalių virtuvėms. Jame patiekiami įvairūs sūriai, rūgusio pieno produktai, rūkytos mėsos bei žuvies gaminiai, šaltiena, įvairūs mėsos vyniotiniai.

Valstietiškoje virtuvėje vystėsi mėsos-kruopų patiekalai (šiupiniai), šiek tiek panašūs į Latviškos virtuvės putas, kurie šiuo metu beveik išstumti.

Nuo XIX a. paplito bulvių valgiai – didžkukuliai (cepelinai), bulviniai vėdarai, švilpikai, bulviniai blynai, žemaitiškai blynai, virtos bulvės su krapais su rūgusiu pienu, varške ar pasukomis, kurių dauguma yra laikomi lietuvių nacionaliniais patiekalais. Gana nemaža yra tešlos patiekalų įvairovė. Dauguma tų patiekalų į lietuvišką virtuvę atėjo dar XIV-XV a. per mongolus ir čia pasiliko, dažnai pakeitę produktus. Tai - koldūnai, virtiniai, šaltanosiai, skryliai ir kt.

Dauguma lietuviškų tradicinių desertų (šakotis, žagarėliai) – bajoriškosios virtuvės palikimas. Tačiau greta jų Lietuvoje paplitę daugybė desertų, atkeliavusių XX a. iš vakarų.

Svarbiausias valstiečių gėrimas būdavo pienas, rūgpienis, kartais pasukos. Senovės Lietuvoje buvo paplitęs midus, vėliau per vokiečių virtuvę atėjo alaus tradicijos.

Skirtingose Lietuvos srityse mityba skyrėsi. Pavyzdžiui, Žemaitijoje dažniausiai valgydavo žuvį, košes, kastinį, šiupinį; rytų Aukštaitijoje – blynus, ragaišius, skrylius; dzūkijoje – grikių, grybų, bulvių valgius; Suvalkijoje – rūkytą mėsą, didžkukulius, bulvines dešras.

Būnant Žemaitijoje, tiesiog būtina paskanauti žemaičių tradicinių gėrimų ir valgių – mėtų arbatos, džiovintų obuolių gijos, troškintų kopūstų su kiaulės koja, kruopinių vėdarų, bulvinių blynų, šventinio kastingo, o gal rasalynės ar cibulynės sriubos? Bajoriški valgiai bus daug prašmatnesni.¹

¹ Lietuviška virtuvė [interaktyvus]. Iš: *Vikipedija: laisvoji enciklopedija*. [b. v.] : [b. l.], 2011 [žiūrėta 2011 m. gruodžio 5 d.]. Prieiga per internetą: http://lt.wikipedia.org/wiki/Lietuvi%C5%A1ka_virtuv%C4%97.

Kūlupėnai



Kūlupėnų kaimas iš paukščio skrydžio 2008 metai., Kūlupėnai.

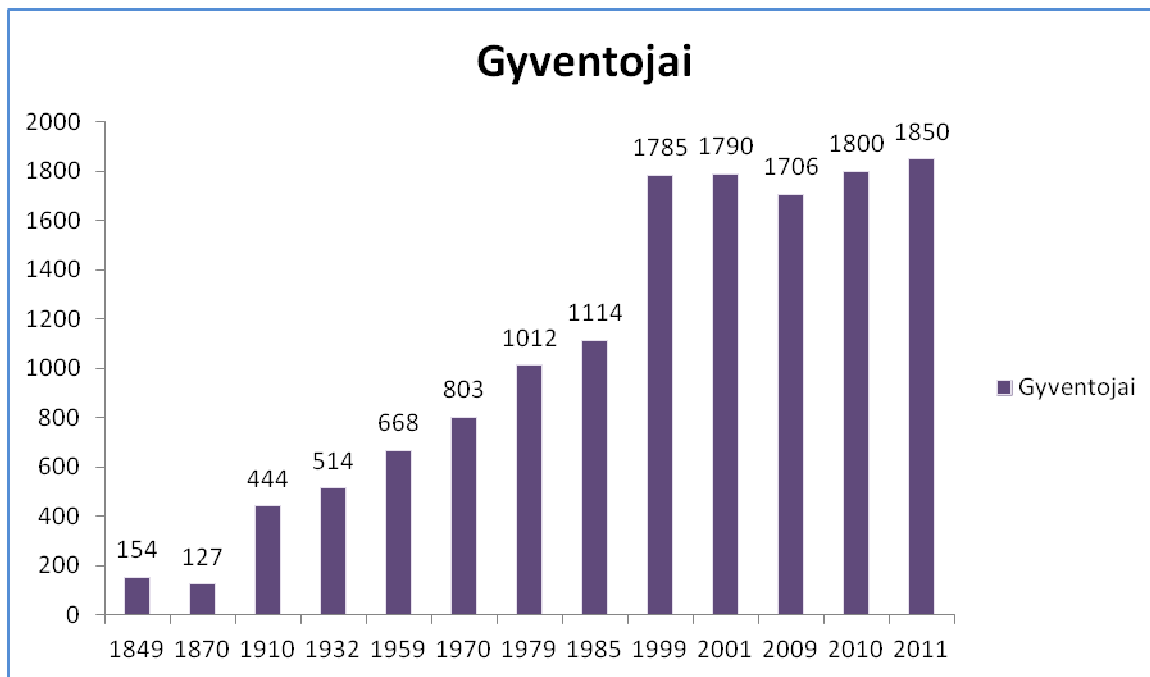
Fotografijos autorius Romas Degimas. Iš Romo Degimo asmeninio archyvo.

Rašytiniuose istorijos šaltiniuose Kūlupėnų vardas žinomas nuo 1566 metų.

XVI – XVII amžiais Kūlupėnuose gyveno apie 20 valstiečių šeimų apie 150 – 200 žmonių.

Šiuo metu Kūlupėnuose gyvena 1850 gyventojų.²

² Kūlupėnų istorija 1917-1987. Kraštotyros darbas. Kūlupėnai, 2007.



Diagramoje pavaizduoti demografinė Kūlpėnų gyventojų padėtis nuo 1849 iki 2011 metų. Duomenys paimti iš Kūlpėnų seniūnijos archyvo.

Renkant medžiagą kraštotyrimui darbu buvo apklausta 20 kūlpėniškių šeimų. Gyventojus apklausė Kūlpėnų filialo vyr. bibliotekininkė Vilija Macienė. Buvo naudojamas apklausos interviu metodas. Klausimai sudaryti pasitelkus Reginos Merkienės „Šiokiadienių ir šventadienių etnografija. Etnografinių duomenų rinkimo pagrindai“, 2007 m. leidiniu.

Kraštotyrimo darbas sudarytas: visa surinkta medžiaga bus pateikta, kad atitiktų pateiktų klausimų seką, patys seniausi receptai parašyti atsiminimų forma. Toliau seka švenčiamos šventės ir vaišės jose, jaunimo susibūrimai, susibūrimai gamtoje, kambarių ir stalo puošyba, užstalės sveikinimai, lauknešėliai, šių dienų šeiminkavimo tradicijos, šeiminkės. Informacija kraštotyrimo darbe pateikta autentiška, kokią ir kaip pateikė pasakotojas.

Išdėstymas chronologine tvarka nuo seniausių metų iki naujausių.

Kraštotyrimo darbo priede informacija apie žmones su kuriais buvo bendrauta.

II. Vaišių kultūra Kūlpėnuose ir aplinkiniuose kaimuose

1. Mūsų prisiminimai. Ką gamino mūsų mamos ir močiutės?



Gražus draugystės laikas Salomėja ir Stanislovas 1948 m. Salomėja pirmoje eilėje pirma iš kairės, Stanislovas antroje eilėje pirmas iš dešinės. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Salomėjos ir Stanislovo Lubių asmeninio archyvo.

Apie 1935 metus...

„Su mediniais klumpiais, čiuožinėdavome ant ledo, suskildavo puspadžiai. Pirmieji ūkininko vaikai atėjo su „šikšniniais“ batais. Eidavome į mokyklą į Stropelius. Išnešei dešimt kiaušinių parduoti gavai 0, 40 centų, o sėsiuvinis kainavo 0, 60 centų. Mokytis buvo brangu. Žydai turėjo krautuves. Bet žmonės išmokėjo skolas, dalis. Vienos mergaitės „pasoga“ buvo keturi tūkstančiai litų.

Kitą kartą žalią batvinį (burokėlį) susitarkavę „potrą“ išsivirę ir „srėpk“.(žemaičių tarmė).

Prisipjaudavome bačką kopūstų ir valgėm visą žiemą. Reikėjo žemę dirbti reikia išlaikyti šeimą, karvę, arklių, avių, kiaulę. Visko trūkdavo ir trūkdavo. Dabar žmonės gyvena gerai. Pensijų nebuvo. Aš vos išmaitinau penkis vaikus, o dar ir senaisiais reikėjo pasirūpinti“ – pasakojo Salomėja Lubienė.



Liucijos(Slušnytės) Petrauskienė šeima 1950m Kūlpėnai. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.

„Dar visai vaikai su broliu likome kai tėvus išvežė į Sibirą. Dar ir dabar prisimenu kaip globojo mus teta ir artimiausi kaimynai ir bulvių atnešdavo ir mėsos šmotelį. Taip skaniai buvo...- prisimena Liucija Petrauskienė.

„Mano mėgstamiausias patiekalas vaikystėje buvo ruginių miltų košė su spirgais. Tokios skanios kokią virdavo mano mama iš rupių rūginių miltų man nepavyksta išvirti, o gal ir miltų tokių nebėra.

Dar mano mama darydavo kepenų dešrą – vyniotinį išvirtas kepenis sumalti, įpjaustyti virtų lašinukų, sukišti į storesnę žarną ir paslėgti. Skanu buvo. Kiekvieną rytą mano mama virdavo košę. Bulvių pusinė košė. Į bulves buvo dedama kvietinių miltų. Bulvių košė, ruginių miltų košė.

Mama ruošė atsargas žiemai bačkose raugdavo kopūstus, agurkus. Užtrūkus karvei išlaikydavo pieną. Pienas buvo pakaitinamas, kol du kartus pakils. Pienas išsilaikydavo ilgai šviežrūgis“ – pasakojo Stanislava Zajančiauskienė.

„Mama pyragus kepdavo ir alų darydavo. Spirgines, sriubalynes posninkam.

Cibulynė: silkė padeginta „cibuliokų“ pripjaustydavome ir rūgštelės. Gaminami mamos patiekalai buvo labai paprasti: bulvės, naminė dešra. Viskas buvo skanu, laikai buvo sunkūs. Kepdavo mama naminę duona, net neprisimenu kaip. Mums tik labai patikdavo džiovėsėliai džiovintos duonos, buvo mums vaikams skanumynas“ – pasakojo Antanina Skurdauskienė.



Antanina Skurdauskienė (Zebitytė) su vyru Pranu 1962 metais. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Antaninos Skurdauskienės asmeninio archyvo.



*Su jaunesne sese Ona 1961metai.
Antanina (pirma iš dešinės).*

„Iš cukrinių runkelių virdavome košę. Vaikai tepdavo ant duonos būdavo desertas.

Pusinė košė: dėdavom „piklevotų“(maltų) ruginių miltų į košę. Virti bulves „sukriošti“(sugrūsti) ir dėti ruginius miltus. Paskui pagardinti spirgučių „patarmasu“(padažu)“ – atsiminimais dalijosi Salomėja Lubienė.

„Svarbiausias patiekalas pusryčiams buvo bulvių košė su spirgais. Pasninkui bulvių košė su silkės uodega. Mano mama niekaip negalėdavo atsistebėti, kaip aš pusryčiams bulvių košės neverdu“ - pasakoja Petrutė Maksvytienė.

„Daug patarimų, kas liečia šeiminkavimą gavau iš mamos. Iki šiol mėgstu gaminti senuosius tradicinius valgius ypač cibulynę, kastinį, sūrius. Ir dabar juos gaminu šeimai. Mano mama mokėjo gaminti ir eidavo šeiminkauti į vestuves, krikštynas, gedulingus pietus ruošė.



Mano mama Juzefa (Stirikaitė) Paulienė su dukra Austra ir sūnumi Viliumi. Šeimininkavo vestuvėse 1965 m., Asteikiai. Nuotraukos autorius nežinomas. Iš Austros Dambrauskienės asmeninio archyvo.

Cibulynė. Silkę sudeginti ant medžio anglių suvyniota į popierių su visa galva. Virintą atšaldytą vandenį. Silkę su svogūnais sutrinu ir užpilu vandeniu dedu druskos pipirų įpilu acto.

Miltynė, kurią ypač mėgdavo mano tėvas Pranas Paulius. Miltynė buvo valgoma vakarienei: pieną atskiesdavo vandeniu, užverdama, užvirus pilami kvietiniai miltai, kol pasidarydavo tiršta masė. Tėvas įsipjaustydavo duonos gabaliukų ir valgydavo.

Pusmarškonė košė. Bulves nuskutame, išverdame, nusunkiname, bet nedžioviname. Žemaičiai pasakytų - “sukriušame” bulves (sutrinam bulvių košę). Ją praskiedžiame pienu - kad būtų skysta kaip manų košė. Pilame ruginius miltus - tiek, kad vėl sutirštėtų. Verdame visą laiką maišydami, kad neprisviltų, pasūdome. Paragaukit - reikia, kad nesijaustų “žalių” miltų skonio. Lašinius, šoninę pakepiname su svogūnais, išjungiame, sudedame grietinę, įberiamė krapų. Žemaičiai gali tokią košę valgyti pusryčiams, pietums (tik ne per darbymetį) ir vakarienei“ – pasakojo Austra Dambrauskienė.

„Žmonės nebuvo išrankūs, mokėjo panaudoti maisto produktus. Patys užsiaugindavo kiaules, jų mėsą sūdydavo, rūkydavo, darydavo puikiasias vaišes iš vėdarų su kaimynais drauge valgydavo. Pats mėgstu gaminti ir puikiai prisimenu dar mamos keptus kraujinius ir bulvinius vėdarus ir juos kepdavau pagal mamos receptą“ - pasakojo Algirdas Macius.



Algirdas Macius Morta Aldona (Miliūtė) Macienė 1963 metais . Klaipėdos foto ateljė.

Iš Aldonos ir Algirdo Macių asmeninio archyvo.

„Pats augindavau paršą. Skerstuvėms visada ruošdavome vėdarus, tai jau buvo tapę tradicija. Taigi, miežinės kruopos. Dar mes kepdavome ir su perlinėmis kruopomis visai neprastai būdavo. yra gerai nuplaunamos, užplikomos verdančiu vandeniu ir taip brinkinamos. Paruošiami spirgučiai - kepinami smulkinti lašiniai ir svogūnai. Kraujas, šiek tiek pasūdomas, jeigu yra sukrešėjęs, galima permalti su mėsmale. Kruopos, spirgučiai su taukais ir kraujas yra gerai išmaišomi į vientisą masę, dedami prieskoniai (druska, pipirai, mėtų ir dar kažkas). Vėdarą gražiai išklajome į skardą. Masės turi būti prikimšta į žarnas ne kietai, o pakankamai minkštai, kad kepant ir brinkstant masei, jos nesprogtų. Minkštumą nustatinėjome įprastu būdu – spaudžianti pirštais. Vėdarai kepami apie valandą, kol įgauna šokoladinę spalvą. Ypač mūsų šeimoje dar vaikystėje buvo mėgstama prie vėdarų virti arbatą . Dažniausiai kmynų. Aš mėgstu mėtų arbatą. Prie vėdarų dar yra būtinas padažas iš spirgintų lašinių, svogūnų ir spirgučių“ - pasakojo Algirdas Macius.

„Dar kepdavome ir bulvinius vėdarus. Čia žmonių „išmislas“ , kaip sakydavo mano mama čia ne vėdarai. Bulviniai vėdarai: bulves nuskutame, nuplauname ir smulkiai sutarkuojame. Lašinukus, svogūnus supjaustome kubeliais ir pakepiname. Juos supilame ant sutarkuotų bulvių ir išmaišome. Įberiamė druskos ir viską gerai išmaišome. Į gerai išvalytas žarnas supilame bulvių tarkius, galus užrišame. Žarnų pilnai neprikemšame, kad bulvių vėdarai kepat nesutrūkinėtų. Kepimo skardą ištepame riebalais, įpilame truputį vandens ir sudedame prikimštas vėdarų žarnas. Dedame į įkaitintą orkaitę ir kepame. Bulviniai vėdarai kepami apie 1 val. Praėjus kiek laiko. nuo kepinimo pradžios žarnas keliose vietose subadome adata, kad bulvių vėdarai kepat nesutrūkinėtų ir neišbėgtų. Kepant bulviniai vėdarai palaistomi riebalais, jei reikia apverčiami. Bulviniai vėdarai patiekiami su grietine arba spirgučių padažu“ – toliau atsiminimai dalinosi Algirdas Macius.

Kai domiesi senaisiais mamų ir senelių receptais kartais vienokiai ar kitokiai situacijai susidarius bandai ieškoti savų receptų. Vieną dieną norėjau šeimai pagaminti kažką pikantiško ir iš savų daržovių. Ir sugalvojau daržovių troškinį su mėsa, kuris būtinai turi būti gaminamas greitpuodyje. Daržovės nepraranda savo spalvos ir nebūna sulipusios. Savo patiekalą aš pavadinau „Makultyne“. Iki šiol jis yra mėgstamas ir populiarus mūsų šeimoje. Labai svarbu yra žmogui valgyti daržoves Šitam mano patiekalui tinka absoliučiai visos daržovės.



„Makultyne“. Fotografijos autorė Vilija Macienė 2011m., Kūlpėnai.

1821 metais. Ji yra išlikusi iš Aldonos (Miliūtės) Macienės prosenelių Milašių laikų“. Esu išsaugojęs pieno superavimo mašiną, kuri buvo pagaminta Vokietijoje ir buvo parvežta paties Milašiaus.



Pieno superavimo mašina(rankinė) 1821 metai. Fotografijos autorė Vilija Macienė 2011m. Kūlupėnai.

„Jau daug metų kepu pyragą, kurį gal patobulinau, bet vis tiek jį vadinu mamos pyragu. Mano mama (Motiejauskienė) jį vadindavo „Babka“ – pasakojo Aldona Žiobakienė.

„Mamos pyragas“

4-5 kiaušinių, druskos žiūpsnelį, cukraus didelę stiklinę, citrinų kisieliaus 1 pakelį. Kepimo miltelių 2 šaukštelių, grietinės du didelius šaukštus, puse pakelio varškės, 50 gramų margarino (ištrinti su 2 šaukštais cukraus). Miltų tiek, kad tešla būtų grietinės tirštumo, aliejaus puse stiklinės, 2 šaukštus kakavos. Viską išmaišyti supilti į tuščiavidurę kekso formą, kepti apie valandą. Papuošti kiaušinio baltymo ir cukraus pudros glajumi, galima apiberti razinomis.



„Mamos pyragas“. Aldona Žiobakienė 2010m., Kūlpėnai.

Iš Aldonos Žiobakienės asmeninio archyvo.

„Aš irgi turiu mamos (Karnauskienės) dažnai vaikystės kepto pyrago receptą. Ji vadindavo triupiniuočiu. Aš jį vadinu „Mamos greitpiragis“: 250 gramų margarino, 5 kiaušiniai ištrinti su cukrumi (viena stiklinė), viena stiklinė grietinės, vienas šauštelis sodos. Išmaišyti, tešla turi būti kietesnė. Kepti apie valandą“ – pasakojo Julija Gimbutienė.

„Galėčiau pasigirti mano mama pirmoji Kūlpėnų kaime „įvedė“ daržovių konservavimo tradiciją“ – pasakojo Julija Gimbutienė.

„Mano mama Ona Viskontienė puikiai gamindavo įvairius patiekalus“ – pasakojo Birutė Žvinklienė.



Ona Diburytė Viskontienė (antra iš kairės). 1950 metai. Fotografas nežinomas.

Iš Birutės Žvinklienės asmeninio archyvo.

„Puikiai prisimenu vieną patiekalą, kurį ir aš dažnai šeimai gaminu, tai vištienos sriuba su miltiniais „kleckiukais“. Reikiai vištienos, morkų, druskos, pipiriukų, miltų, kiaušinių. Vištiena gerai apvirti su morkiukais, druska, pipiriukais. Pasidaryti iš miltų vandens ir kiaušinio tešlą. Gali būti išminkyta, galima ir su šaukštu sudėti. „Kleckiukus“ sudėti į katilą su vištiena ir apvirti kol išvirs. Puiki sriuba.

Kitas patiekalas kurį aš puikiai prisimenu tai vadinamasis grybų „patarmasas“. Išvirtus grybus kepame su aliejumi ir svogūnais. Vėliau įdedame miltų pilame pieną ir grietinėlę, pipiriukų. Daug skaniau negu grybai su grietine. Dar mama puikiai mokėjo raugti. Raugdavo agurkus bačkoje, burokėlius ir netgi obuolius.

Rauginti raudonieji burokėliai: 1kg burokėlių, 2 skiltelės česnako, kelios ruginės duonos plutelės, 0.5 šaukštelio kvapiųjų pipirų, laurų lapelis, 15g druskos. Burokėlius nulupt, nuplaut, supjaustyt griežinėliais ir sudėt į išplikytą molinę puodynę arba stiklainį. Sumesti nuluptas česnako skilteles ir duonos pluteles. Puode užvirint 3 l pasūdyto vandens ir palikti atvėsti. Aplieti paruoštus

burokėlius ir kelias dienas laikyti kambario temperatūroje. Burokėlių rūgštelė - puikus daržovių sultinių pagardas“ – pasakojo Birutė Žvinklienė.

„Prisimenu močiutę Veroniką parbėgdavau iš mokyklos nubėgu pas ją, ant krosnies didžiulis katilas su miltiniai „kleckais“. Jie gaminami buvo paprasčiausiai. Miltinė tešla: miltai , vanduo, druska, kiaušinis suminkyti . Svarbiausiai yra įdaras jis būdavo iš bulvių, kurios buvo sumaišytos su lašinukais: kepta šoninė ir svogūniukai arba mielinių uogos su cukrumi“ - pasakojo Irina Zubienė.

„Augome šeši vaikai. Šeima buvome didelė, ne visą laiką pakakdavo mėsos įvairiems patiekalams. Mama buvo išradinga. Dar ir šiandien prisimename mamos virtus cepelinus su morkom“ - pasakojo Jovita Rimkuvienė.



Mano mama Veronika (Razutytė) Stonkienė 1966 metais. Fotografijos autorius nežinomas.

Iš Jovitos Rimkuvienės asmeninio archyvo.

„Įprasti didžkukuliai, bet neįprastas įdaras. Sutarkuojamos morkos (nevirtos) smulkiaja vadinamąja bulvine tarka įdedama: grietinės, druskos, aguonų ir juodųjų pipirų.

Gali būti ir kitokia versija, reikės: 400g. morkų, 2 šaukšteliai sviesto, 100 gramų cukraus, 1 kiaušinis, nepilnas šaukštelis cinamono. Morkas išvirti, nulupti smulkiai sutarkuoti, dėti sviestą,

cukrų, cinamoną, įmušti kiaušinių. Viską išmaišyti ir patroškinti. Galima įberti ir truputį aguonų. Dėti į didžkukulius. Su morkų įdaru jie valgomi su grietine, grietinėle, pienu.

Labiausiai ką prisimenu iš vaikystės, tai močiutės, kurią vadindavome baba, keptus sausainius.

Močiutė buvo Petronėlė Gelvinauskienė, gyveno Telšių rajone Viešvienuose, mano tėvo mama“ – pasakojo Vilija Macienė.



*Močiutė Petronėlė (Šapaitė) ir Bočius Vaclovas Gelvinauskai 1953 metais. Telšių foto ateljė.
Iš Vilijos Macienės asmeninio archyvo.*

„Močiutės sausainiai per mėsmalę. Iš savo vaikystės prisimenu didžiulį indą sausainių, kuriuos kepavo mano močiutė Petronėlė. Aš juos kepu savo vaikams, pagal močiutės receptą:

„Reikės: 200 g margarino arba sviesto, 200 g kiaulienos taukų, 100 g grietinės, sodos ant arb. š. galo arba 1 arb. š. kepimo miltelių, 150 g cukraus, 2 kiaušiniai, miltų, kad galėtų minkyti.

Gaminimas: Margariną arba sviestą išsukti su cukrumi, kad ištirptų cukrus. Jei naudojate sodą, ją reikia sumaišyti su grietine, tuomet grietinę dėti į išsuktą margariną, įmušti trynius ir viską gerai išmaišyti iki vienalytės masės. Jei naudojate kepimo miltelius, juos reikia sumaišyti su miltais. Į mišinį po truputį berti miltus, kol tešla taps minkoma.

Per daug dėti miltų nereikia, nes tešla taps per daug kieta. Tačiau ji turi būti kočiojama, jei neturite mėsmaalės ir sausainius norite išspausti formelėmis arba supjaustyti norima forma. Atpjauti po gabalą tešlos, dėti į mėsmaalę, formuoti norimo ilgio sausainius, dėti ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Didelių tarpų tarp sausainių palikti nereikia, nes jie į šonus nesipučia“ – receptu dalijosi Vilija Macienė.



Vilija Macienė vaikystėje (Gelvinauskaitė) (antra iš kairės) vestuvėse 1979 m. Viešvėnai, Telšių rajonas.

Fotografijos autorius nežinomas. Iš Vilijos Macienės asmeninio archyvo.

2. Progos, kada buvo rengiamos vaišės

2.1. Velykos

„Parėjusieji iš bažnyčios namo, pasveikindavo su šventėmis namiškius. Po to kartu su visa šeima sėsdavo prie šventinio stalo. Pirmąją Velykų dieną į svečius, niekas nevaikščiodavo, kiaušinių neritinėdavo ir juos daužydami (margindami) nesirungdavo. Per pirmąją Šventų Velykų dieną ant stalo dėdavo iš bažnyčios parsineštą pašventintą Velykų bobą, jau rudenį būtent šiam šventiniam stalui paruoštą garsųjį žemaitiškai rūkytą ir gerai subrandintą avienos kumpį.

Ant šventinio stalo dar būdavo naminio sviesto „avinėlis“, ragaišiai, bandos, žemaitiški kiaušiniai, kopūstais arba grybais įdaryti pyragai, dažyti ir įvairiausiais raštais išmarginti kiaušiniai – margučiai.

Savaime suprantama, kad žemaičių stalai būdavo ypatingai gražiai puošiami žalumynais (bruknienojais, pataisais, samanomis) ir iš jų padarytais ornamentais, o jei Velykos būdavo šiltos, tai ir kitokiais jau išdygusiais žalumynais. Stalui puošti specialiai būdavo išsklaidinamos (išsprogdinamos) beržų arba verbų („kačiukų“) šakelės, o Šventų Velykų kiaušinius – margučius – dėdavo į išdaigintus javų želmenis“³



Velykų rytą jaunimas grįžta iš bažnyčios 1948 metų pavasarį. (Salomėja pirmoje eilėje antra iš kairės) Fotografijos autorius nežinomas. Iš Salomėjos Lubienės asmeninio archyvo.

³ Sakas A. V., 2010m. , Vilnius. Kūlinarinis paveldas. Žemaičių šventų Velykų valgiai.

„Velykų vienas svarbiausių patiekalų margintas kiaušinis buvo dažomas svogūnų laiškais, vašku. Mama kepėdavo mielinį didelį pyragą, toks jis buvo kepamas tik per Velykas. Į pyragą buvo pilamas mėsos sultinys, kiaulienos taukai. Taip pat buvo sukamas „Ruledas“ – tai mėsos vyniotinis iš kiaulės galvos, kurį mama suvyniodavo į marlę ir virdavo po to paslėgdavo. Taip pat Velykom virdavo kiaulės palūpį – pasaojo Stanislava Zajančiauskienė.



Salomėja ir Stanislovas Lubiai, 2011m., Kūlupėnai. Fotografijos autorė Vilija Macienė.

„Velykom, kaip bet kokiai kitai gyvenimo dienai buvo kepama duona. Duonos kepimo tradiciją perėmiau iš mamos Žilinskienės. Aptvilkysi ruginius miltus viduryje visų miltų, nemaišei ir įrūgdavo.

Dabar kepa kitaip maišom visus miltus ir rauginam. Dabar kepa mano dukra Staselė (Lubytė) Mažeikienė ir aš manau jai puikiai sekasi. Duona labai svarbu gerai išminkyti, man jau sunku. Minkom medinėj geldoj ir rauginam joj. Kepam iš ruginių miltų, kaip senais laikais patys užauginam grūdus, sumalam ir kepa duoną. Kiekvienai dienai kepa visą gyvenimą, kaip mama išmokė, nepamiršau“ – pasakojo Salomėja Lubienė.



Jovita (Stonkutė) Rimkuvienė Nasrėnuose, 2010 m. Fotografijos autorė Vitalija Valančiūtė.

„Aš kepu labai paprastai pamėgau sveikuolių duoną. Tiesiog nei minkyti nereikia išmaišau parą parauginu ir kepu. Mano receptas nesugalvotas, bet išmoktas:

raugo;

po du trečdalius stiklinės kviečių sėlenų, avižinių dribsnių, linų sėmenų, saulėgrąžų;

100 g cukraus;

2-3 arbatinius šaukštelių druskos, ištirpintos vandenyje;

1l. vandens (šalto);

1 kg rupių kvietinių miltų;

2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus;

2 valgomųjų šaukštų sezamo sėklų.



Į dubenį sudėkite visus produktus, paskui supilkite vandenį. Maišykite tešlą apie penkias minutes, kol ji taps lipni. Tris šaukštus tešlos padėkite į šaldytuvą iki kito kepimo.

Ištepkite kepimo skardą aliejumi. Tuomet skardos dugną ir kraštus apibarstykite sezamo sėklomis. Sukrėskite tešlą. Ją tolygiai paskirstykite. Viršų taip pat apiberkite sezamo sėklomis. Palikite tešlą kilti kambario temperatūroje dvylikai valandų, geriausiai per naktį.

Duoną pašaukite į šaltą orkaitę, tik po to nustatykite 200 laipsnių temperatūrą. Kepkite 1 valandą 15 min.

Išeiga – maždaug 2 kilogramų duonos kepalas – receptu dalijosi Jovita Rimkuvienė.

„Velykos seniau buvo viena svarbiausių švenčių ir ypač laukiamos vaikų. Labai svarbu buvo nueiti į bažnyčią. Pasveikinti artimuosius ir kaimynus Velykų proga. Tradicija buvo virti kiaulės palūpį. Daryti girą. Tą dieną buvo kepamas mielinis vyniotinis su aguonomis ar įvairiausiom uogom , kaip šeimininkė sumanydavo.



P. Taučiūtė–Laureckienė eina pirmos Komunijos. Mosėdžio bažnyčioje 1950 metai. Nuotraukoje su mama Zofija Taučiene. Nuotraukų autorius nežinomas. Iš Petronėlės Laureckienės asmeninio archyvo.



*Zofija Viršilaite 1929 m. jaunystėje. Petronėlės Laureckienės mama. Žalgirio kaimas Skuodo rajonas.
Iš Petronėlės Laureckienės asmeninio archyvo.*

„Nuo vaikystės prisimenu Velykos: nei viena šventė nepraeidavo be ant stalo garuojančio palūpio. Mano mama taip gamindavo šeimai ir aš taip gaminau savo šeimai. Jis tiesiog buvo išvirtas. Paimamas kiaulės puse galvos palūpis ir verdamas dedant į vandenį truputį druskos, pipirų, ir lauro lapų. Ant stalo patiekiamas visas gabalas ir jo tiesiog kiekvienas atsipjauna tiek kiek nori. Galima valgyti užtepant krienų ar garstyčių.

Dar mano mama švenčių proga mėgdavo gaminti girą: sudžiovindavo duoną, paskui ją padegindavo, kad geresnis skonis būtų. Vėliau duoną užpildavo karštu vandeniu dėdavo cukraus, mielių, razinų. Tokią girą gerdavome per šventes ar atlaidus“ – pasakojo Petronėlė Laureckienė.

„Mama Petrė Simienė visada Velykom kepdavo mielinį vyniotinį su aguonomis, kartais su uogomis. Ir pati kepdavau.“



Petrutė (Simaitė) Maksvytienė Ir Aldona (Motijauskaitė) Žiobakienė, 1961 m. Kūlpėnai.

Fotografijos autorius nežinomas. Iš Petrutės Maksvytienės asmeninio archyvo.

Mielinis Petrės pyragas

„Mieles ištirpiname šiltame piene, įberiam truputį cukraus, kad pradėtų putoti. Išplakame 3 kiaušinius, suberiam cukrų, druską, supilame ištirpintą sviestą arba margariną, suberiam persijotus miltus, supilame pakilusias mieles ir viską išmaišome. Tešla neturi būti labai skysta. Apibarstome miltais, apdengiame rankšluosčiu ir padedame šiltai, kad pakiltų. Tešlai pakilus, paimame iš kraštų ir suverčiame į dubens vidų. Išminkome, pabarstome miltais ir dar kartą pakildiname. Po to sugnaibome gabaliukais sudedame ant lentos ir leidžiame pakilti. Įdarui išplakame 2 kiaušinius, supilame pašildytą medų, suberiam aguonas, viską išmaišome. Suvyniojame ir dedame į skardą. Galime aptepti su kiaušinio plakiniu – receptu dalijosi Petrutė Maksvytienė.

„Nei vienos Velykos nepraėjo be mamos kepto vyniotinio, duonos ruginės ir giros - pasakojo Austra Dambrauskienė.

„Mano mama niekad ant stalo nepamiršdavo iš sviesto daryto avinėlio ir aš tesiu šią tradiciją savo šeimoje – pasakojo Stanislava Zajančiauskienė.



„Sviestinis avinėlis“. Iliustracija iš Uginčienė J. „Žemaičių valgiai“ p. 80.

2.2. Kalėdos



Kalėdų rytą 1962m, Kūlupėnai. Liucija su vyru Broniu(iš kairės), Petrutė Maksvytienė (pirma iš dešinės).

Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.

„Per Kalėdas būdavo keliamasi anksti, nudengiamas Kūčių stalas, žiūrima, ar neapsilankė vėlės. Nuo stalo nuimtą šieną dalindavo gyvuliams.

Tradicinis Kalėdų valgis buvo šerniena arba kiauliena. Prieš Kalėdas neretai skersdavo kiaulę ir atlikdavo skerstuvų apeigas. Paskerstos kiaulės galvą papuošdavo žalumynais. Kiaulienos valgymas bei aukojimas buvo magiška priemonė padidinti žemės derlingumui.

Pirmą Kalėdų dieną žmonės būdavo rimtai nusiteikę, niekur neidavo, nieko nedirbdavo, užsiimdavo būrimais. Šaltos Kalėdos reiškė vėlyvą pavasarį, saulėta diena – derlingus metus.⁴

„Per kūčias buvo mada supjaustyti didelį obuolį ir padalinti visiems šeimos nariams, kad metai būtų derlingi. O, jaunos šeimos ir jaunimui buvo dovanojami riešutai, kad metai būtų poringi ir vaisingi. Spirginė „biedni“ žmonės darydavo iš linų sėmenų, o „bagotesni“ iš kanapių“ – pasakoja Morta Ambrazevičienė.

„Kalėdos buvo ne mažesnė šventė, kaip ir Velykos. Mano mama ant stalo visada dėdavo rūkytą kiaulės palūpį, kuris būdavo pirma išrūkytas, paskui išvirtas ir visą padėdavo ant stalo. Labai

⁴ Dundulienė, Pranė. Lietuvių Šventės: tradicijos, papročiai, apeigos. Vilnius, 2005.

svarbus patiekalas būdavo Spirginė: kanapes, sėmenis sumaldavo paspirgindavo keptuvėje įdėdavo truputį druskos ir svogūnų. Valgydavome pamirkydami į spirginę bulvę, skanu būdavo.

Labai svarbu būdavo padaryti aguonų pieną. Sumaldavo aguonas, dėdavo cukraus ir pildavo virinto vandens.

Mama kepdavo „babką“ Ji būdavo mielinė, tiesiog mieles ištrindavo su cukrumi, dėdavo sviesto, šilto pieno, kiaušinių ir miltų. Pakildindavo ir kepdavo metalinėje apvalioje skardoje – pasakojo Liucija Petrauskienė.

Mano mama kaip dabar atsimenu didžiosiom šventėm kepdavo išskirtinį pyragą, kurį ir vadinu „Babūnės pyragas“: 250 g margarino, 3 kiaušiniai, kakavos. Viskas išmaišoma su šaukštu. Puse tešlos palikdavo baltos puse su kakava. Apačioje būdavo baltoji masė viršuje kakavinė, gražiai atrodė ir skanu“ - pasakojo Adėlė Degimienė.

„Kalėdos, kaip ir daugelis kitų švenčių, negalėdavo praeiti be pagrindinio mano močiutės Veronikos Jonušauskienės patiekalo - įdarytos žuvies. Šią tradiciją perėmė mano sesuo Žana ir aš“ - pasakojo Irina Zubienė.



Veronikos (Sakavičiūtės) Janušauskienės ir Teodoro Janušausko šeima. Vaikai (iš kairės): Kazimieras, Nijolė Marija, Stanislovas, Irena Teresė. Antroje Eilėje pussėsėrė Marija , 1946 m., Kūlupėnai.

Fotografijos autorius nežinomas. Iš Irinos Zubienės asmeninio archyvo.

Žana Frolova (1960-2010) Irenos Teresės Janušauskaitės dukra. Nuo jaunų dienų šeiminkauja įvairiausiom progom Kūlupėnuose ir kituose miesteliuose.



*Žana Frolova 1979 m. Pirmoji darbo vieta Kretingos valgykla. Fotografijos autorius nežinomas .
Iš Irinos Zubienės asmeninio archyvo.*



*Žana Frolova. 2008 m. Šeimininkauti jos gyvenimo būdas.
Fotografijos autorius nežinomas . Iš Irinos Zubienės asmeninio archyvo.*



*Žana Frolova 2008 m. ruošia jubiliejinės vaišes (rankose įdaryta žuvis)
Išmoko iš senelės ir nepamiršo visą gyvenimą. Iš Irinos Zubienės asmeninio archyvo.*



*Žanos patiekalo nuotrauka 2008 m., Kūlpėnai. Fotografijos autorė Žana Frolova.
Iš Irinos Zubienės asmeninio archyvo.*

„Išimti visus žuvies vidurius ir kaulus, palikti tik galvą su oda. Žuvies masę sumalti įdėti manų, batono, kiaušinių, prieskonių. Paruoštą įdarą sudėti į likusią odą, papuošti“ – Žanos Frolovos receptas.

2.2.1. Kalėdos šiandien



Kalėdos Ritos Lubienės šeimoje , 2010 m., Kūlpėnai. Fotografija Ritos Lubienės.

Iš Ritos Lubienės asmeninio archyvo.

„Daug metų gaminu. Pradėjau nuo mamos išmokytos „Babkos“. Laikausi mamos išmokytų kepimo tradicijų, visada noriu pradžiuginti savo šeimą. Per kiekvienas Kalėdas kepu „Lietuvišką eglę“.

Lietuviška eglė.

Tešlai: 20 kiaušinių, 1 kg sviesto, 1 kg cukraus, 3,5 kg miltų, 0,5 l grietinės, 2 šaukšteliai sodos (nugesinti), 1 šaukštelis citrinos rūgšties, 1 pakelis vanilino, truputis citrinos sulčių.

Glajui (žvaigždutėms klijuoti): 0,5 kg cukraus, 2 stiklinės vandens, 200 g sviesto, 1 pakelis kakavos.

Glajui (eglei puošti): kokoso drožlės arba: 4 kiaušinių baltymai, 1 kg miltinio cukraus, 0,5 šaukštelio citrinos rūgšties.



Lietuviška eglė. Kepama per kiekvienas Kalėdas, tapusi šeimos tradicija 2010 m., Kūlpėnai.

Fotografija Ritos Lubienės. Iš Ritos Lubienės asmeninio archyvo.

Kiaušinių trynius sukti su cukrumi ir sviestu, kol pasidarys puri masė. Į grietinę sudėti sodą ir citrinos rūgštį, supilti išsuktus trynius, suberti vaniliną, išsijotus miltus ir greitai suminkyti tešlą. Ją 5 valandas padėti šaltai, kad sutvirtėtų. Paskui kočioti 1-1,5 cm storio lakštais. Iš popieriaus iškirpti šešiakampes žvaigždutes: 30, 28, 26, 24, 22, 20, 17, 13 ir 10 cm skersmens po vieną. Popierinę žvaigždutę dėti ant iškočiotos tešlos ir išpjauti kiekvieno dydžio po penkias. Jas dėti į skardą ir kepti vidutinio karštumo orkaitėje ar krosnyje, kol paruduos. Atvėsusias išimti iš skardos, sudėti pagal nurodytą eilę ir klijuoti glajumi. Glajui (žvaigždutėms klijuoti) vandenį su cukrumi virinti, kol, įlašinus lašą į šaltą vandenį, lašas sustings. Tuomet sudėti sviestą, kakavą, pavirinti ir karštu klijuoti žvaigždutes. Eglę reikia pradėti klijuoti nuo didžiausios žvaigždutės. Viršūnei mažiausią žvaigždutę perpjauti į 4 dalis arba išsipjauti iš popieriaus patinkančią viršūnelę ir užkočiojus tešlos – išsikepti. Jei eglutei papuošti naudojamos kokoso drožlės po kiekvienos žvaigždutės užklijavimo greitai (kad nesustingtų rudasis glajus) užbarstyti kokoso drožles. Suklijavus nejudinti 3 dienas. Po to, jei kokoso drožlėmis nepuošta, puošti baltu glajumi. Eglę galima laikyti gana ilgai, tik neleisti sudrėkti“ – Ritos Lubienės receptas.



Lietuviška eglė. Kepama per kiekvienas Kalėdas, tapusi šeimos tradicija 2010 m., Kūlipėnai. Fotografija Ritos Lubienės. Iš Ritos Lubienės asmeninio archyvo.

3. Jaunimo, vedusių žmonių susibūrimai.

3.1. Susibūrimai gamtoje



Jaunimas vakaroja, 1949 m., Kūlpėnų kaimas.

Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.

„Nebuvo mados ko nors švęsti gamtoje. Dažniausiai susieidavome po darbų išgerti pusbutelkį. Atšvėsdavome darbymečio pabaigtuves ir „patalkį“ (šokių vakarą) susiorganizuodavome.

Keldavo mano tėvai pasilinksminimus jaunimui jaujoj. Žiemą persikeldavom į „didžiąją trobą“, namuose. Visko būdavo ir linksmybių ir susistumdydavo. Su kaimynais mėgdavom susieiti ir žaisdavom ir labai mėgdavom dainuoti. Vaišindavo kaimynus kiaušinienes, bruknių uogiene – pasakojo Antanina Skurdauskienė.



Vaišės baigus vasaros darbus 1957 m., Nasrėnai. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Kūlpėnų seniūnijos archyvo.

„Žmonės mokėjo linksmintis degtinės daug negerdavo, nebuvo mados. Šokdavo ratelius. Vienas iš šokių poroje“ – pasakoja Morta Ambrazevičienė:

Šokit mergas, kad i basas,
Čia ne purva, čia ne rasas,
Šokit mergas tru, ru, ru, ru,
Nepameskit pridurų (pasijonių nėriniai).

„Apsirengimas. Moterys ilgą laiką nešiojo ilgus sijonus. Ir vienas svarbiausi apsirengimo detalių buvo prijuostė. Ją moteris dėvėdavo nuolat. Namuose vieną, einant pas kaimynus užsidėdavo geresnę.

Susibūrimas gamtoje 2000 metais. „Išnykusio kaimo vietoje giedame kalnus prie dar išlikusios koplyčios, ir vėliau vaišinamės visų atsineštomis vaišėmis, – pasakojo Antanina Skurdauskienė.

2000 m. Gimtinėje Klausgalviai–Medsėdžiai. Gimtinės vietoje likusi tik koplytėlė. Kiek buvo įmanoma, susirinko to kaimo gyventojai, buvo giedami kalnai. Surengtos buvusių kaimo gyventojų vaišės.“



*Fotografija „kožna meta važiuojam „tėva deina“ 2000 m., Klausgalvia –Medsėdžiai.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Antaninos Skurdauskienės asmeninio archyvo.*

3.2. Vardadieniai

„Vardo dienos progą buvo sveikinama, buvo suruošiamos nedidelės vaišės. Arbata, sūris. Mano mama buvo Barbora, jos vardadienis buvo gruodžio 4 dieną. Dovanodavo žmonės smulkmenas: moterys nėriniuotą nosinaitę ar gėlę „Palergoniją“.

Gimimo dienos proga ar jubiliejų niekas nešvėsdavo, bent jau mūsų šeimoje. Susibūrimai mūsų šeimoje būdavo, bet dažniausiai šeimos. Moterys dažniausiai susieidavo per vardynas. Buvo mada vasaroti po 4 ar 6 žmones. Po skerstuvų išsivirdavo kiaulės koja turėdavo pusbutelkę (0,3 ml butelis degtinės). Žmonės mėgdavo „šposyti“ reikėjo nesusijuokus nučiulpti kiaulės kojos kaulelį įdėti jį į maišą ir palipus kopėčiomis nunešti jį į „ontrobį“. Kas susijuokia turi išgerti degtinės iš antpirščio (naudojamas siuvėjos)“ – pasakojo Stanislava Zajančiauskienė.



Salomėja ir Stanislovas su kaimo jaunimu. (Salomėja pirmoje eilėje antra iš kairės.

Stanislovas antroje eilėje pirmas iš dešinės), 1947 m., Kūlpėnai.

Fotografijos autorius nežinomas. Iš Salomėjos Lubienės asmeninio archyvo.

„Jaunystėje ypač mėgdavome švęsti vardadienius. Nusipindavome vainikus ir eidavome sveikinti vardo dienos progą. Ypač mėgdavome jaunimas susieiti prieš šokių vakarus ir vardadienius. „Subatvakariai“ (šokių vakarai) būdavo penktadienio vakarą, šeštadienio vakarą ir sekmadienio vakarą. Jaunimas susiję mėgdavo žaidimus žaisti ypač populiarius žaidimas buvo „Žiožis“ - paskojo Salomėja Lubienė.

Vardo dienos sveikinimas: Laukiau, laukiau tos dienos. Iš visų vienos dienos. Kad pasveikinčiau tave, tavo vardo dienoje“ – pasakojo Morta Ambrazevičienė.



*Jaunimas vakaroja: Aldona, Liucija ir Petrutė 1961m., Kūliupėnai.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.
Jaunos kūliupėniškių šeimos išvykoje 1970 m., Palanga.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.*



*Jaunos kūliupėniškių šeimos išvykoje 1970 m., Palanga.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.*

Šiandien didžiausiu gamtos vaiku galime laikyti Kūlupėnų bitininką nuo neatmenamų laikų Joną Maksvytį. Jis daugelį metų rūpinasi kad kūlupėniškiams nepritrūktų labai svarbaus maisto ir vaisto medaus. Jonas gamina įvairiausius vaistus iš medaus, kurie padėjo ne vienam nelaimėliui.



*Vestuvių dieną su žmona Petrute 1963 m., Šatilgalis.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Petrutės ir Jono Maksvyčių asmeninio archyvo.*



*Jonas su žmona Petrute 2010 metais išvykoje Kaune.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Petrutės ir Jono Maksvyčių asmeninio archyvo.*



*Jono bitės 2011m. Fotografijos autorė Petrutė Maksvytienė.
Iš Petrutės ir Jono Maksvyčių asmeninio archyvo.*



*Jono bitės 2010m., Kūlupėnai. Fotografijos autorė Petrutė Maksvytienė.
Iš Petrutės ir Jono Maksvyčių asmeninio archyvo.*

4. Šventės

4.1. Vestuvės

„Vestuvės buvo viena svarbiausiu švenčių, žmogaus gyvenime. Ūkininkai jas švęsavo „bagočiau“ paprasti žmogeliai kukliau. Bet tradicijos buvo tos pačios. Kiekviena šeimininkė išsikepdavo mielinį ar biskvitinį pyragą. Į vestuves žmonės nešdavosi virtą, keptą ar rūkytą kumpį ar kiaulės petį, sviestą, sūrį.

Mano mama kepdavo įmantrų riestinį, kuris buvo gana didelis vadinosi „Kringelis“. Jis buvo kepamas iš kiaušinio trynių, mielių, pieno, cukraus, sviesto ir miltų. Kringelis turėjo specialiai iškeptas dvi skylės į kurias buvo įdedama „šnapšė“ (degtinės butelis), dėl vaizdo. Svarbus patiekalas buvo šventiniai pyragai tortai, jie būdavo įvairių formų: apvalus stačiakampis dviejų aukštų. Dažniausiai buvo kepami biskvitas perteptas su sviestu išvirta uogiene dažniausiai raudonaisiais serbentais ar obuoliene. Biskvitas buvo kepamas plaktų kiaušinio trynių ir baltymų cukraus ir miltų arba buvo naudojami tik kiaušinių tryniai. Pertepimui ir puošimui sviestas kiaušinio baltymas, cukrus. Šokoladinai užpilai: sviestas, grietinė, kakava. Sviestą norint, kad būtų kitokia spalva dažydavo burokėlių sultimis, kad išgautų rožinę spalvą.

Karšti patiekalai buvo labai paprasti gabalais kapota kiauliena išvirta su bulvėmis“ – pasakojo Stanislava Zajančiauskienė.



Vestuvių užstalės nuotrauka 1961 m. Violetos Čėsniënės tėvų vestuvės: Stasės Norkutės ir Alfonso Venckaus. Plungės rajonas, Rietavo apylinkė, Pivorų kaimas. Fotografas nežinomas. Iš Violetos Čėsniënės asmeninio archyvo.

„Mūsų vestuvės buvo 1949 metais. Vestuvėse mūsų ant stalo dėdavo kiaulės galvą su akim. Varškės sūriai papuošti sviestiniais avinėliais. Spausti mėsos sūriai papuošti iš mėsos padarydavo karvę. Ant stalo padėta „blieka“ (skarda) pyrago. Nori atsipjauni kiaulės galvos gabalėlį, nori vyniotinį, nori pyragą. Į vestuves neštis dovanų mados nebuvo. Atsinešdavo maisto patiekalų. Ką susinešdavo svečiai tą ir valgydavo.

Pyragus buvo didesnė mada kepti mielinus. Ant stalo sudėti buvo dideli „loita“(gabalai) mėsos, varškės pyrago, nebuvo mados supjaustyti. Jeigu nemokėdavai susukti avino iš sviesto nusineši sviestinyčioj“(sviestinėje) sviestą. Atsinešdavo degtinės butelį“ – pasakojo Salomėja Lubienė.



Šeimininkė Barbora Batavičiūtė 1960 m.

Fotografas nežinomas. Iš Violetos Čėsniënės asmeninio archyvo.

Violetos Čėsniënės(Venckutės) močiutės Konstancijos Norkienės(97 m.) sesuo Barbora Batavičiūtė ilgą laiką šeimininkavo vestuvėse, krikštynose ir kitose šventėse. Vėliau buvo klebono „gaspadinė“ Šeduvoj, Radviliškio rajonas. Mirė 1995 metais.



*Vestuvės Kūlpėnuose 1970 m. Šeimininkavo Stanislava (Žvinklytė) Zajančiauskienė (rankose laiko savo iškeptą tortą).
Iš Stanislavos Zajančiuaskienės asmeninio archyvo.*



*Šeimininkauja vestuvėse: Stanislava Zajančiauskienė, Margarita Domarkaitė ir Stasė Jonkutė 1988 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Stanislavos Zajančiuaskienės asmeninio archyvo.*

Vestuvės šiandien



Antanina Skurdauskienė anūko vestuvėse 2007 m. Labai mėgstu šeimos šventes. Dukra augina keturis sūnus. Vieno jų – Ramūno vestuvės. Fotografijos autorius F. Skurdauskas. Iš Antaninos Skurdauskienės asmeninio archyvo.

4.2. Krikštynos

„Buvo svarbu, kad kūmai prie stalo labai susiglaudę sėdėtų. Šalia kūmų sėdėdavo tėvai. Vienas iš vienos pusės kitas iš kitos. Buvo mada apgauti kūmą ir pavogti kūdikį, o kūmai turėjo jį išsipirkti su degtine ar saldumynais. Kūmam uždainuodavo:

„ Mačiau , mačiau Skuode buvai.

Mačiau, mačiau saldinių pirkai... „

Kūmai turėjo vaišinti“ – pasakojo Stanislava Zajančiauskienė.



Liucija ir Bronius Petrauskai. Krikštijam dvynukus 1960 m., Kūlpėnai. Mūsų krikštyti vaikai tragiškai žuvo per gaisrą. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.

Krikštynų patiekalai buvo labai panašūs į vestuvių.

„Šventinė boba“.

15 kiaušinių trynių, pusė stiklinės pieno, 100g sviesto 50g mielių 5 stiklinės miltų, 250 g cukraus, žiupsnelis druskos, 2 citrinos.

Mieles išmaišyti piene ir pakildyti. Įberti truputi druskos, sudėti kitus produktus ir vėl gerai išplakti. Plakti 3 - 4 kartus gana ilgai. Išplaktą tešlą supilti į formą. Leisti pakilti iki formos viršaus.

Iškepusią bobą pašlakstyti citrinos sultimis, praskiestomis pasaldintu vandeniu

Papuošti kiaušinio ir cukraus pudros mišiniu apiberi razinomis. Liucijos Petrauskienės receptas

4.3. Šventiniai patiekalai. Šeimininkės



Šeimininkauja vestuvėse iš kairės: Staselė Zajančiauskienė, Janina Kazlauskienė ir kt. 1985 m., Kūlpėnai. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Stanislavos Zajančiauskienės asmeninio archyvo



Šeimininkų, šeimininkė Staselė Zajančiauskienė 1980 m., Kūlpėnai. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Stanislavos Zajančiauskienės asmeninio archyvo



*Stanislava Zajančiauskienė ruošia savo tradicinį „Malūną“ jubiliejaus šventei 2011 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorė Vilija Macienė.*



Staselės „Malūnas“ 2011m., Kūlpėnai. Fotografijos autorė Vilija Macienė.

Nei vienos vestuvės, kaip sako Staselė neapsieidavo be vadinamųjų grybukų, cukrinių braškių, kaštonų, kuriuos iki šiol nepailstančiai kepa ir puošia Staselė Zajančiauskienė.



Spalvingi Staselės Zajančiauskienės skanėstai, 2011 m., Kūlupėnai. Fotografijos autorė Vilija Macienė.



Staselės Zajančiauskienės skanėstai, 2011 m., Kūlupėnai. Fotografijos autorė Vilija Macienė.

2011 m. Nei vienas šeimos jubiliejus, Velykos ar Kalėdos, gimtadieniai, jubiliejai neapsieina be Julijos Gimbutienės keptų desertų.



*Julija Gimbutienė Sūnaus Roberto jubiliejuje 2011m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorius Artūras Gimbutas. Iš Julijos Gimbutienės asmeninio archyvo.*



*Julijos Gimbutienės desertas su džiovintais vaisiais, 2011 m. Kūlpėnai
Fotografijos autorius Artūras Gimbutas. Iš Julijos Gimbutienės asmeninio archyvo.*



Šventinis pyragas sūnui 2011 m. Kūlipėnai.

Fotografijos autorius Artūras Gimbutas. Iš Julijos Gimbutienės asmeninio archyvo.

Kūlipėnuose pamėgtas „Šimtalapis“

„Visą gyvenimą mėgau gaminti. Noriu ir jums papasakoti kaip aš gaminu „Šimtalapį“, kurį mane išmokė mano mama, ir „Skrudėlyną“. Šitais patiekalais ne vieną kartą džiuginau savo šeimą“ – pasakojo Emilija Vaitkevičienė.

Emilija pati parašė mums receptą, kad ko nepamirštume:

Simtalapis

10.11.12

1,500 gr miltų

1,50 gr sviesto

200 gr cukraus

30 gr mielių

4 Kiaušiniai

Puse litro pieno

Biški deškos

Sviesta išleisti miltus išleisti

Kiaušinius suplakti su cukrumi ir išmaišyti

Išminkyti tešlą ir auginti kai išauga ir vėl auginti taip keturis kartus

Parmt gabala ir padalinti į 5 dalis

ir kiekvieną gabala iškočioti plonai plonai

kiek tik galima ir išstampyti ant pagalvės

Paskui išleisti 400 gr sviesto 500 gr cukraus

Aguonas pamerkti po kvi sumalt ko daugiau to geriau. Paskui deš vienas lapas ištepti

sviestu užbarstyti cukrum ir taip ant visų lapų

Ant paskutinio lapo sudėti aguonas, ir susukti kaip ryšiotinis ir auginti pusantros valandos

paskui aptepti visą sviestu ir kepti. Blyška

ištepti kardiniais ir balais. Miltai būtina iškočioti ir išleisti. Na ir viskas



„Šimtalapis“ 2011m., Kūlpėnai. Fotografijos autorius Artūras Gimbutas.

Iš Julijos Gimbutienės asmeninio archyvo.

Reikės produktų: 500 g miltų, 25 g mielių, 125 ml pieno, 2,5 kiaušinių, 1 stiklinė aguonų, 500 g sviesto, 300 g cukraus, razinų (pora saujelių)

Gaminimas: „Mieles užpilti šaukšteliu cukraus ir šaukštu drungno pieno. Kiaušinius su pienu paplakti, suberti miltus ir pakilusias mieles. Užminkome tešlą. Ji lipni, vis minkant pasitępkite rankas riebalais. Tešla minkoma apie pusę valandos!!! (minkant girdisi pokštelėjimas tešloje, tai gerai, nes tai oro puselės, kurios būtinos, kuo daugiau puselių, tuo geriau).

Tešlą padaliname į 5 vienodus gabaliukus ir padedame, kad pakiltų, viršų patepti lydytu sviestu. Imamas vienas gabalėlis, truputį pakočiojamas, dedamas ant stalo, patepto sviestu ir pradedama taisyti į visas puses, plonumas kaip laikraščio lapo. Visas tam skirtas sviestas išlydomas, atvėsinaamas (nebūtinai iki visiško atšalimo). Išstamptas lakštas gausiai!!! apipilamas sviestu (jo turi užtekti visiems lapams aplieti) ir taip pat negailint apibarstyti cukrumi (jo kiekio taip pat turi užtekti visiems lapams).

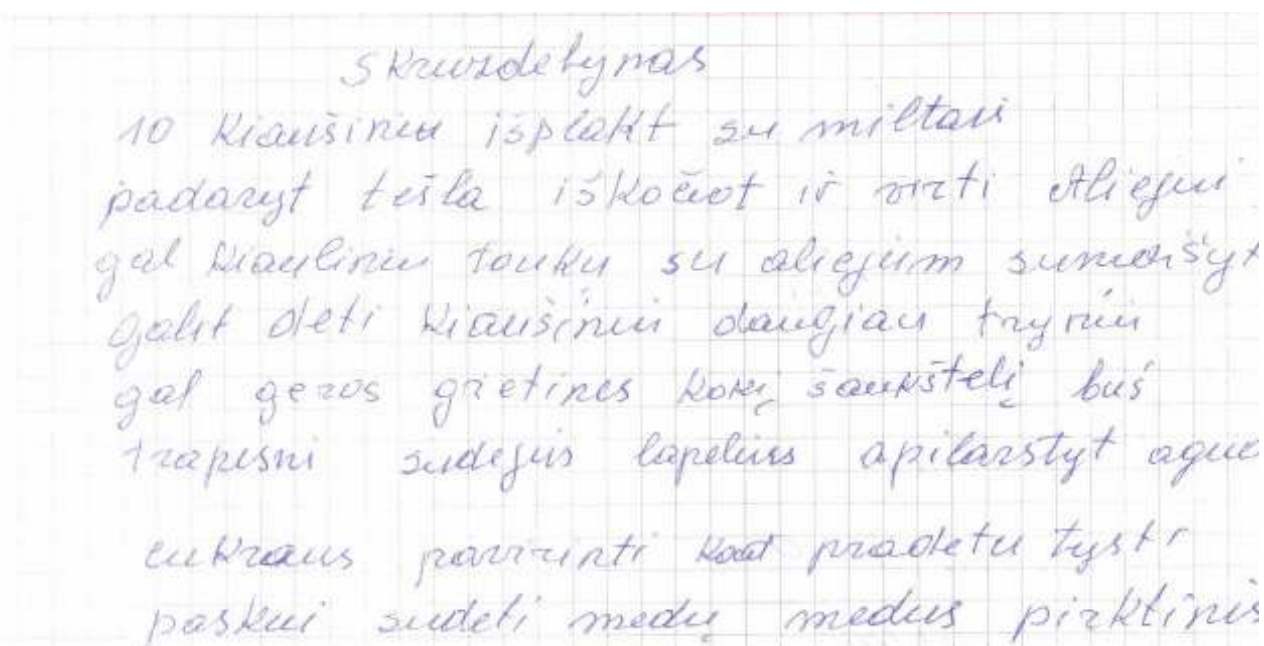
Imamas kitas pakilęs blynelis, kitoje vietoje pakočiojamas, suvyniojamas ant kočėlo ir pernešamas ant jau išstampyto lakšto, ant jo jis baigiamas plonai tampyti. Vėl pilamas sviestas ir t. t. Taip išstampomi visi gabalėliai tešlos. Viršus apipilamas sviestu, cukrumi, apibarstomas razinomis. Voleliu sudedamos nuplikytos ir pamaltos aguonos (mėsmaile). Nuo krašto, standžiai suvyniojamas volelis (nebijokite sviesto, neišbėga nė lašo, nes kol jus tampote sekantį lakštą jis apstingsta, ant prieš tai aptepto lakšto). Perkeliate į norimą skardą, geriau jei būtų su skylė. Kepa apie 1- 1,5 valandos 180-200 C jau įkaitusioje orkaitėje. Kad neapdegtų, kai tik vos parus, uždenkite folija“. – Dianos Tilvikienės receptas.

Kūlupėnuose gabi „Šimtalapių“ kepėja yra Diana Tilvikienė.



*Diana Tilvikienė ir jos pagamintas „Šimtalapis“, 2011m. Kūlupėnai.
Fotografijų autorius A. Gimbutas. Iš Dianos Tilvikienės asmeninio archyvo.*

„Skrudėlynas“.



Emilijos rankraštis, 2011 m. Kūlipėnai.

Gali būti ir dar kitaip kepamas Skrudėlynas

Reikės produktų tešlai: 4-5 kiaušiniai, 5 šaukštai grietinės, 4 stiklinės miltų, aliejus.

Sirupui: stiklinė medaus, 2 šaukštai vandens, 30 g sviesto, 1 šaukštas grietinės.

Gaminimas: „Iš kiaušinių, grietinės, druskos ir miltų išmaišyti tešlą. Paskui ją gerai padaužyti (galima į stalą). Tešlą plonai iškočioti ir supjaustyti keturkampiais (3 - 4 cm). Gabalėlius dėti į verdančius riebalus ir virti, kol pagels. Visus produktus skirtus sirupui sudėti į indą ir virti. Virti reikia tol, kol įlašinus į šaltą vandenį sirupas neišsileidžia. Išvirtus traškius lakštus dėti į lėkštę, užpilti truputį sirupo, vėl sluoksnį lakštų, vėl sirupo, kol pasistato didelis skrudėlynas. Galima papuošti razinomis, riešutais, aguonomis. Skanaus!“ – Emilija Vaitkevičienė.



*Kepinių autorė Julija Gimbutienė 2011 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorius Artūras Gimbutas. Iš Julijos Gimbutienės asmeninio archyvo.*



*Jaunoji šeimininkė Vilma(Daukontaitė) Degimienė 2010 m., Kūlpėnai .
Fotografija Vilmos Degimienės. Iš Vilmos Degimienės asmeninio archyvo.*



*Šventiniai patiekalai vietinių šeimininki, 2011 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorė Vilma Degimienė. Iš Vilmos Degimienės asmeninio archyvo.*



*Įdaryta žuvis „Žuvis ežerėlyje“ patiekalo autorė Irina Zubienė 2010 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorė Erika Zubaitė. Iš Irinos Zubienės asmeninio archyvo.*



*Stanislavos Zajančiauskienės išmonė „Kelmas“ 2011m. Plateliai.
[Žemaitijos regiono bibliotekinių sąskrydis]. Fotografijos autorė Nijolė Raudytė.*



*Ypatingas Julijos Gimbutienės „Meduolinis keksas“. 2011m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorius Artūras Gimbutas. Iš Julijos Gimbutienės asmeninio archyvo.*

4.4. Užsveikinimai



*Vestuvės Birutės Maciūtės ir Antano Dunausko 1972 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Austros Dambrauskienės asmeninio archyvo.*

„Man labiau įsimintinas užsveikinimas „Į sveikatą“ – pasakojo Julija Gimbutienė.

„Aš prisimenu keletą užsveikinimų „Makukt“, „Činkt, Činkt“, „No“, „Pakelkim sudaužkim“ – pasakojo Irina Zubienė.

4.4.1. Susodinimai prie stalo

„Svečių ypatingo susodinimo, mados nebuvo. Per vestuves tėvus sodindavo prie vaikų. Svečių ypač daug nebūdavo. Šeima, artimiausi giminaičiai ir kaimynai. O dabar šimtai žmonių pilni kiemai, kaip skruzdės juda.

Dabartinės vestuvės visiškai nepalyginami dalykai. Žmonės sunkiai gyvena gražiau vienas su kitu sutardavo. Dabar žmonės visko pertekę nebevertina bendravimo. Tie „pastraje“ (puošnūs rūbai) ne tie buvo. Kur tu nupulsi kad pinigų nėra. Plaukų garbanoti mados nebuvo, susipindavo kaseles, kuodelį ir eidavai. Kosmetikos nebuvo panelės buvo nedažytos“ – pasakojo Salomėja Lubienė.



Birutės Maciūtės ir Antano Dunausko vestuvės 1972 m., Kūlupėnai. Nuotraukoje (antra iš dešinės) Juzefa (Stirikaitė) Paulienė ir Pranas Paulius. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Austros Dambrauskienės asmeninio archyvo.



*Algirdas ir Aldona vestuvėse Kretingoje 1972 metais.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Aldonos ir Algirdo Macių asmeninio archyvo.*

4.4.2. Kambario puošyba švenčių metu

„Labai puošti namus nebuvo mados Pakabindavo garbingiausioje vietoj austinį „Skuotertį“ (rankšluostį). Išpindavo iš rūtų jaunųjų vardų raides“ – pasakojo Salomėja Lubienė.

„Staltiesės įvairioms šventėm buvo lininės, dažniausiai balinto lino. Indai „oulėnės“ (molinės) lėkštės baltos ar su smulkiom gėlytėm. Stalas daug nebuvo puošiamas, gal kartais rutos šakelėm tai nebuvo būtina. Kai aš jau pati šeimininkavau vestuvėse ar kitose šventėse, buvo visiškai kitaip Patiekalai buvo įvairesni jų būdavo daugiau ir žmonės daugiau vartojo alkoholi“ – pasakojo Stanislava Zajančiauskienė.

„Lauknešelių mados nebuvo. Atsinešei maisto į vestuves ko nesuvalgė parsinešdavo namo. Jokių rūpesčių šeimininkė neturėjo. Paragininų gerti alkoholi nebuvo. Tostų ir ypatingų sveikinimų nebuvo mados, kaip dabar“ – pasakojo Salomėja Lubienė.

„Aš visada įdėdavau lauknešėlį Torto gabalėlį. Mažuose susibūrimuose to nedarau, o jeigu yra vestuvės krikštynos ar didesnis jubiliejus būtinai įdedu“ - pasakojo Julija Gimbutienė.



Karpinio autorė Vilija Macienė 2007 m., Kūlupėnai.

4.5. Kiti žmonių susiejimai Kūlupėnų kaime

„Įvairiausiom progom žmonės susieidavo. Patiekdavom keptą kiaušiniene su lašinukais, paraugtą agurkėlių, kopūstų, silkės ir butelaitį atšvęsti progai. Tais laikais nebuvo mados žmonėms daug gerti ir šiaip žmonės mokėjo linksmintis“ - pasakojo Liucija Petrauskienė.



*Išleistuvės į armiją Galdiko Adolfo 1963 m., Kūlupėnai (Adolfas viduryje).
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.*



*Liucijos ir Broniaus Petrauskų šeima. Grįžo iš armijos vyro brolis 1966m., Kūlupėnai.
Fotografijos autorius nežinomas. Iš Liucijos Petrauskienės asmeninio archyvo.*



*Adelės (Daukontaitės) Degimienės 60 – čio jubiliejus 1999 m., Kūlpėnai,. Adelė trečia iš dešinės.
Fotografijos autorius Romas Degimas. Iš Adelės Degimienės asmeninio archyvo.*



Nuo jaunystės draugės Aldona Žiobakienė, Genovaitė Stakionienė ir Petrutė Maksvytienė 70 – ojo jubiliejus proga 2011m., Kūlpėnai. Fotografijos autorius Jonas Maksvytis. Iš Petrutės Maksvytienės asmeninio archyvo.



Vaišės Kūlpėnų pagrindinėje mokykloje, iš kairės Dalia Puotrienė ir Valė Kniūkštienė su savo mokiniais, 1996 m., Kūlpėnai. Fotografijos autorius nežinomas. Iš Vitalijos Valančiūtės asmeninio archyvo.



Senelių ir anūkų šventė Kūlpėnų M. Valančiaus pagrindinėje mokykloje, 2003 m., Kūlpėnai. Iš Vitalijos Valančiūtės asmeninio archyvo.



*Moterų klubo „Emocijos“ Šventė moters dieną, 2009 m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorė Rima Galuškinienė. Iš Kretingos r. sav. M. Valančiaus viešosios bibliotekos Kūlpėnų filialo
archyvo.*



Senjorų vakaronė 2011 m., Kūlpėnai. Fotografijos autorė Birutė Žvinklienė. Iš Kūlpėnų seniūnijos archyvo.

4.6. Pamokymai anūkams



*Pamokymai Senelių: Antaninos Skurdauskienės ir Bružienės „Rudens vaisės“ 2010 m., Kūlpėnų kultūros centras.
Fotografijos autorė Jovita Rimkuvienė. Iš Audronės Burkauskienės asmeninio archyvo.*



*Ar bus gera kepėja S. Zajančiauskienės anukėlė Kamilė 2011m., Kūlpėnai.
Fotografijos autorė Vilija Macienė.*



*Donatas Jurkevičius su prosenele Stanislava Tamošauskiene 2011m., Sauseriai.
Fotografijos autorė Audronė Burkauskienė. Iš Audronės Burkauskienės asmeninio archyvo.*



*Nepamirškiet sūrio gamybos, prirėiks 2011m., Sauseriai. Elzbieta ir Vladas Šimkai.
Fotografijos autorė Audronė Burkauskienė. Iš Audronės Burkauskienės asmeninio archyvo.*



Grietinės gamyba S. Tamošauskienė 2011 m Sauseriai.

Fotografijos autorė Audronė Burkauskienė. Iš Audronės Burkauskienės asmeninio archyvo.



Burokėlius ruošiam žiemai. Zofija Birutė (Drakšaitė) Žebrauskienė su anūke Simona. 2011m., Kūlpėnai.

Fotografijos autorė Irena Biriukovienė. Iš Irenos Biriukovienės asmeninio archyvo.



*Vaišės su seneliais Šimkais 2011m., Sauseriai. Fotografijos autorė Audronė Burkauskienė.
Iš Audronės Burkauskienės asmeninio archyvo.*

III. Apibendrinimas

Valstietiška virtuvė iki pat XIX a. liko primityvi, paremta būtiniausiais produktais ir patiekalais. Nepaisant to, ji santykiavo su bajoriškąja virtuve, ir perėmė kai kuriuos jos atradimus. Pirmiausia čia buvo gausus rūkytų gaminių asortimentas. Lietuviai valstiečiai išvystė rūkymo tradicijas, naudodami įvairias medienos rūšis, atrado lėtojo rūkymo metodus.

Pagal pateiktus maisto gamintus receptus galima spręsti, kad Kūlpėnų seniūnijoje bajorų negyveno, daugiausiai buvo valstiečių ir keletas ūkininkų šeimų.

Džiugu tai, kad daugelis iš apklaustų šeimų prisimena senuosius prosenelių, senelių, mamų receptus ir netgi juos taiko šiandieniniame gyvenime. Išlieka labai svarbios vaišių ruošimo tradicijos. Kaip buvo senosios kartos atstovai rengę vaišes, dažna jaunoji karta perėmė kaip senųjų palikimą. Džiugu, kad nepamiršome senųjų tradicijų ir jas tokias kaip duonos kepimas yra populiarius ne tik Kūlpėnuose bet ir Lietuvoje. Kastinis, cibulynė dažnos ir malonios vaišės.

Mūsų šiandienos šeimininkės džiugina įvairiausiais per pusę šimtmečio išmoktais patiekalais ir iš kitų šalių paimtais, bet visgi kas lietuviška ir dar žemaitiška išliks kiekvienos šeimos pagrindiniai šventiniai patiekalai.

LITERATŪRA

1. DUNDULIENĖ, P. *Lietuvių Šventės :tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 2005, 304 p.
2. Kūlupėnų istorija: 1917-1987 m.. Parengė V. Macienė; Kretingos rajono savivaldybės M. Valančiaus VB. – 2007, Kūlupėnai. – 1 komp. diskas (CD-ROM).
3. Lietuviška virtuvė [interaktyvus]. Iš *Vikipedija: laisvoji enciklopedija*. [b. v.] : [b. l.], 2011 [žiūrėta 2011 m. gruodžio 5 d.]. Prieiga per internetą:
<http://lt.wikipedia.org/wiki/Lietuvi%C5%A1ka_virtuv%C4%97>.
4. Moterų klubo „Emocijos“ filmuota medžiaga „Kūlupėnai“: [medžiaga apie Kūlupėnų žmones], 2007.
5. Nuotraukos iš Kūlupėnų kaimo gyventojų (pateiktų 55 p.) asmeninių albumų.
6. SAKAS, V. *Velykos Žemaitijoje*. Vilnius, 2010. Kulinarinis paveldas.
7. *Šiokiadienių ir šventadienių etnografija: etnografinių duomenų rinkimo pagrindai*. Lietuvos istorijos institutas; sudarė Irena Regina Merkienė. Vilnius: Versmė, 2007, 264, [1] p.
8. UGINČIENĖ, J. *Žemaičių valgiai*. Vilnius: Mintis, 1972, 133 p.

Duomenys apie Kūlpėnų gyventojus, kurių pasakojimai panaudoti kraštotyrimame darbe:

1. **Ambrazevičienė Morta**, gim. 1936 m. Pasakojimas užrašytas: 2011.04.21.
2. **Česnienė Violeta**, gim. 1962 m. Pasakojimas užrašytas 2011.06.16
3. **Dambrauskienė Austra**, gim. 1960 m. Pasakojimas užrašytas 2011.06.16
4. **Degimienė Adelė**, gim.1939 m. Pasakojimas užrašytas 2011.11.04
5. **Gimbutienė Julija**, gim.1951 m. Pasakojimas užrašytas 2011.11.09
6. **Laureckienė Petronėlė**, gim.1940m. Pasakojimas užrašytas 2011.10.20
7. **Lubiai Salomėja ir Stasys**, gim. 1926 m.(vienmečiai) Pasakojimas užrašytas 2011.06.16
8. **Lubienė Rita**, gim.1962 m. Pasakojimas užrašytas 2011.11.09.
9. **Maciai Aldona ir Algirdas**, gim Algirdas 1945m., Aldona 1944 m. Pasakojimas užrašytas 2011.10.20
10. **Macienė Vilija**, gim 1969 m. Atsiminimas parašytas 2011.11.10
11. **Maksvyčiai Petrutė ir Jonas**, gim. Petrutė 1941 m., Jonas 1933 m. Pasakojimas užrašytas 2011.11.11.
12. **Petrauskienė Liucija**, gim.1932 m. Pasakojimas užrašytas 2011.06.22
13. **Rimkuvienė Jovita**, gim. 1959 m. Pasakojimas užrašytas 2011.07.14
14. **Skurdauskienė Antanina** gim. 1937 m. Pasakojimas užrašytas 2011.05.18
15. **Vaitkevičienė Emilija** gim.1943 m. Pasakojimas užrašytas: 2011.05.12
16. **Zajančiauskienė Stanislava** gim. 1942m. Pasakojimas užrašytas: 2011.04.21
17. **Zubienė Irina**, 1970 m. Pasakojimas užrašytas 2011.11.09
18. **Žiobakienė Aldona**, gim. 1943 m. Pasakojimas užrašytas 2011.11.09
19. **Žvinklienė Birutė**, gim.1957 m. Pasakojimas užrašytas 2011.07.04
20. **Tilvikienė Diana**, gim. 1962 m. Pasakojimas užrašytas 2011.10.20

„Kūlupėnų ir aplinkinių kaimų vaišių kultūros paveldas“

Apklaustos klausimai

1. Kokiomis progomis – vestuvių, vardinių, Velykų ar kt. – seniau būdavo rengiamos vaišės. Jūsų tėvų namuose, jūsų šeimoje, kitose kaimo šeimose? Kokiomis progomis ruošiamos vaišės dabar?
2. Kuo skiriasi tapačia proga (apsilankius svečiams, per metines ir šeimos šventes) rengiamos vaišės dabar nuo seniau rengtų?
3. Ar yra buvę atskirų jaunimo, vaikų, tik vedusiųjų, tik vyrų ar tik moterų susibuvimų? Kuriomis progomis, kas ir kur jas rengdavo?
4. Ar būdavo rengiamos vaišės gamtoje ir kokiomis progomis? Kur ir kas jas rengdavo? Jei būdavo sudėtinės, kas ir ką susidėdavo?
5. Kaip papuošiama vaišių aplinka, patalpa, vieta gamtoje seniau ir dabar?
6. Kaip įvairaus amžiaus asmenys pasipuošdavo, apsirengdavo ir kaip dabar apsirengia bei pasipuošia, eidami į pobūvius?
7. Ar buvo nešamasi į vaišes (į visas ar tik į kai kurias) maisto produktų (kokių), gatavų maisto gaminių (kokių), gėrimų (kokių ir kiek), kitokių dovanų (kokių)? Kad atsirado mada neštis gėrimų?
8. Kokie buvo patys mėgstamiausi vaišių (visų ar kai kurių) patiekalai jūsų vaikystėje, jaunystėje? Gal atskiros šventės turėjo tik jums būdingus vaišių patiekalus? Gal žinote keletą receptų?
9. Kokie nealkoholiniai ir alkoholiniai gėrimai buvo geriama vaišėse seniau? Kokie geriama dabar?
10. Kaip būdavo paruošiamas ir serviruojamas vaišių stalas patalpoje ir gamtoje seniau? Kai daroma dabar?
11. Ar svečiai prie stalo vietas pasirinkdavo patys, ar būdavo susodinami? Kas iš svečių ir kurioje vietoje susodinami? Kuri stalo vieta buvo laikoma garbingiausia, kuri mažiau garbinga? Kodėl?
12. Kur būdavo vaišinami svečių vaikai seniau, kur dabar?
13. Kas vadovavo, kas dabar? Kada atsirado paprotys rinkti vaišių vadovą? Ar yra paprotys svečius raginti valgyti, gerti? Kas ir kai tai daro?
14. Koks buvo gėrimo ritualas? Kaip ir kokiais žodžiais kaimynas buvo užsveikinamas? Ką jis atsakydavo į už sveikinimą? Kaip elgdavosi negeriantieji svaigalų, moterys?

15. Kokiomis progomis surengtose vaišėse seniau buvo muzikantų, kokiose apsieinama be muzikos? Ar būdavo pobūvių be muzikos, dainų ir šokių?
16. Kiek muzikantų ir kokiais instrumentais grodavo seniau vestuvėse, krikštynose, gegužinėse, vardinėse, kitomis progomis surengtose vaišėse? Kaip buvo atsilyginama muzikantams už grojimą seniau?
17. Ar buvo paprotys užprašyti šokių, už tai atskirai sumokant muzikantui? Kokiu atveju merginos galėjo pakviesti šokiui vyrus? Ar per pobūvius buvo einami rateliai, žaidžiami žaidimai?
18. Kaip šeimininkai svečius iš vaišių išlydėdavo seniau, kaip išlydi dabar? Ar duodama lauknešėlį? Kas, kaip tai sudaro?