

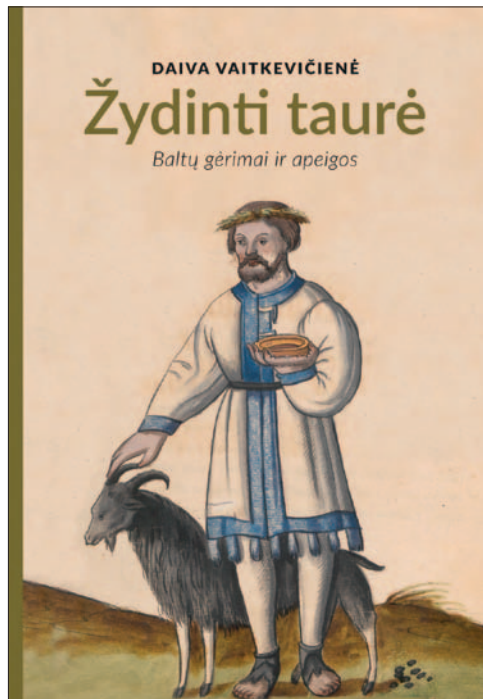
ŽYDINČIA TAURE NEŠINI...

Rimvydas LAUŽIKAS

■ XVI a. [sūduvių] vyriškis su kone graikišku kiliku rankose ant knygos viršelio ir žydinti taurė kaip metafora – knygos pavadinime. Taip prasideda Daivos Vaitkevičienės vedama kelionė į lietuviškąjį alaus ir midaus pasaulį (*Žydinti taurė. Baltų gėrimai ir apeigos*. Monografija. Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2019).

Atidesnis skaitytojas lengvai pastebės kelis persipynusius šios kelionės takelius: alaus ir midaus gamybos technologija, alaus ir midaus socialinis vaidmuo, alaus ir midaus gamybą gaubianti simbolika ir apeigos bei kur kas gilesnis senojo pasaulėvaizdžio sluoksnius, kurį galime pažinti, autorės padedami, lyg sienų tapybos restauratoriai prakrapštę technologijų, socialinio vaidmens ir simbolikos sluoksnius. Nes gėrimo darymas „tarsi alcheminis procesas, kuriame alaus ar midaus darytojas išgrynina trokštamą savybę ir prislopina nepageidaujamas...“ (p. 23). Klaudijus Galenas pasakytų, jog tokia yra visa maisto gamyba – maišant ingredientus, kaitinat, išlaukiat tiek, kiek reikia, ir vėl imantis darbo; kur reikia – skubant, o kur reikia – dirbujantis tykiai. Ir taip sukuriat tai, kas palankiausiai paveiks žmogaus sveikatą. Panašus yra ir knygos skaitymo procesas: į kai kurias dalis įsigilinat daugiau, kai kurias perbėgant greitomis, kai kada paliekant knygą savaitei ar daugiau, o po to vėl prie jos sugrįžtant. Susirenkant iš teksto tai, kas įdomiausia kiekvienam iš mūsų.

Alus ir midus – senieji, ypatingi mūsų krašto fermentuoti gėrimai. Vidutinis Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės pilietis per savo gyvenimą alaus išgerdavęs turbūt daugiau nei vandens. Juk alus – ne vien gėrimas, bet ir maistas. Anot Liudvikos Didžiulienės-Žmonos, „alus anais laikais būdavo ne toks, kaip dabar, kai jis nežinia iš kokių nuodų daromas. Tada jį gamindavo iš grynų grūdų salyklo ir lietuviškų apynių, jis būdavo tirštas, saldus. Išgėręs dvi stiklines, žmogus ir atsigėręs, ir pavalgęs, sotus būdavo, bet nė kiek neapsvaigdavo...“ Kaip žinome iš dokumentų, ano meto vieno vyro dienos norma buvusi apie vieną gorčių (apie 3 litrus) alaus. Taip ir įrašyta 1785–1809 m. Radvilų saldumynininko Fridricho Dolingerio algalapiuose. O bene iškalbingiausias alaus vartojimo LDK dokumentas yra paliktas Bresto kašteliono, literato Martyno Matuševičiaus (1714–1773), kuris apie vieną savo kelionių rašė: „Alaus nebuvo, todėl teko gerti vandenį, nuo šio gėrimo apėmė didžiulė flegma ir sveikata ėmė silpnėti...“



Taip pat ir taurė (pagaminta iš tauro rago), pilna tauraus gėrimo (midaus). Galbūt ir to tauro, kurį užmušė Gediminas, prieš susapnuodamas geležinį vilką. Anot Motiejus Strijkovskio, iš jo rago pagamintą taurę Vytautas po Lucko suvažiavimo padovanojęs Šventosios Romos imperatoriui Zigmantui.

Tradicinis alus daromas iš miežinio salyklo. Atsimenu senelių sodybą netoli Biržų, aludarius dėdes, tetas, *švogeriūs* ir kaimynus. Tą visą bendruomenę, besiginčijančią, kieno darytas alus geresnis. Ir vienintelius prie namų auginamus javus – miežius. Duonos šiuose namuose nebekepdavę, ji buvusi pirktinė, pyragams ir *bulkoms* kvietinius miltus pirkdavę, tačiau alui savi miežiai – būtini. Tik gaila, kad ne šešiaeliai. Tik vienas kitas jų grūdas pasitaikydavęs dveilių lauke kaip savotiškas anų laikų rudimentas, keistenybė industriniame (ir, deja, kolchoziniame) amžiuje. Žemės buvę geros, miežių pakakdavę. Neteko alui naudoti rugių, avižų, grikių, žirnių, vikių ar kitų prastesnių javų, kaip tai nutikdavę istorijoje. Kaip tai aprašė Simonas Sirenijus savo „Žolynėlyje, kitaip Herbariumu lotyniškai vadinamame...“ 1613 m. ar Radvilų ekonomas XVIII a. Žinoma, toks alus laikytas prastesniu, „dainose jis minimas kalbant apie neturtinguosius ir našlaičius: ‘Pasimerksiu salyklėlę vienų avižėlių, / Suprašysiu kompaniją vienų našlaitėlių’“ (p. 25). Kai kada į salyklą „gali būti įmaišoma javų piktžolių sėklų

– rugių dirsių arba svėrių“ (p. 25). Dirsės galėję būti javų „užpildu“, o štai svėrės dėtos galbūt dėl skonio. Juk siekta, kad miežiuose būtų daugiau svėrių, „netgi buvo tam tyčia ankstinama jų sėja – kad ‘Baltramui išaugtų šviežio salyklo, kad būtų svėrėtesni’“ (p. 25). Taip pat būta kvietinio alaus, bet jis ne visur laikytas geru. XVII a. Abiejų Tautų Respublikoje žinomiausio ūkininkavimo vadovėlio autorius Jokūbas Hauras šiuo klausimu rašė: „yra daug vietų, kur vien iš kviečių alus daromas, tačiau iš miežių, pridėjus tik pusę ar trečdalį kviečių, daryti alų geriau“. Kelių grūdų salyklą, turbūt taip pat dėl skonio, rekomendavo ir Liudvika Didžiulienė-Žmona. Ji siūlė „pajimti saikelį miežių, ketvirtį saikelio rugių ir ketvirtį saikelio kviečių ar grikių“.

Toliau sekė salyklo mirkymas, daiginimas ir džiovinimas:

Šių procedūrų metu grūdai pereina per vandenį ir ugnį, o pats procesas yra tarsi sėjos atkartojimas. <...> Dygstantys salyklo grūdai šildomi (tarsi išperimi) savo kūnu: „...uždedi šiaudais ir atsiguli. Vienų naktį, kitų, lig sudygsta, suvelėnėja“ <...> Kad greičiau salyklas imtų dygti, liepiama piemeniui ar vaikui ant jo miegoti <...> Miegojimas ant salyklo patalo leidžia sugretinti augalinį ir žmogišką pasaulius, kurie gaminant salyklą susilieja į vieną <...> Laukinė ar žemdirbystei nebenaudojama žemė vadinama velėnija, velėnynė, velynžemė <...> Velėnos susiformavimas – tai pagrindinis bruožas, skiriantis dirvą ir dirvoną. Frazeologijoje velėna siejama su mirtimi. Būtent religine atodaira, greta praktinio tikslo sukurti tamsos, drėgmės ir šilumos sąlygas, laikyčiau patalo klojimą daiginant salyklą, kuris, šiaudų sluoksniu dengdamas grūdus iš viršaus ir apačios, imituoja velėną, – eventualią velnio mitinę erdvę...“ (p. 28–33)

Tačiau ši sėja „sustabdoma sudygusius grūdus patalpinant į karštą krosnį“ (p. 28). Namus užlieja džiūvančio salyklo kvapas. Sudygę grūdai pasaldėja, ir karščio sukeltas grūdo trapumas paverčia salyklą vaikų mėgstamais traškučiais, kurių taip norėdavosi pasisemti visą saują, bėgant pro šalį, suaugusiems nematant. Salyklo skrudinimą atspindėdavusi ir alaus spalva: kuo labiau skrudintas salyklas, tuo alus tamsesnis. „Į akis krinta faktas, kad pirmenybę aludariai dažnai teikia raudonam alui“ (p. 37). „Lietuvių vaišių dainose rutuliojami ir erotiniai motyvai, aiškiai atskleidžiantys, koku pagrindu skiriama raudona ir balta spalva: tai siejama su ugnies (karščio) ir šalčio priešybe“ (p. 38). Klaudijus Galenas ir vėl nusišypso. Juk raudonumas yra karšto, tulžies

(chole) pilno maisto spalva, o baltumas priklausė gleivėms (flegmai). Kaip žinia, daug tulžies turintis, choleriškas žmogus yra kur kas aistringesnis (bet ir ūmesnio būdo) nei flegmatiškas.

Galiausiai salyklas keliauja į girnas. Salyklą malti reikėjo rupiai (ne duonai juk malama): „Parupiai reikia sumalt, pakeltom girnom, čiut ne kaip smulkiosios kruopelės...“ (p. 39). Ir malti reikėję rankomis, o ir girnas reikėdavę sukti lėtai (labai nusibosdavę), nes, tetos aludarės nuomone, greitai sukant nuo trinties pakyla karštis ir salyklas išsivadėja. Dėl to joks malūnas salyklui netinkas, tik rankinės gornos. Malimu salyklas yra baigtas, „prasideda alaus magija: aludario elgesys nulemia būsimo alaus ir jį gersiančių svečių jauseną ir elgesį šventės metu. Pvz., alų reikia daryti ramiai, su niekuo nesipykstant“ (p. 39).

Alus galėjęs būti paprastas arba keptinis. Keptiniam salyklas būdavęs iškepamas krosnyje lyg duona, o „kai bakanai iškepa, jie atšaldomi, sulaužomi, sudedami į girinę ir užplikomi verdančiu vandeniu“ (p. 44). Viename seniausių, Liudvikos Didžiulienės-Žmonos užrašytame keptinio alaus recepte, bakanai nedaromi, o salyklas kepamas puoduose: „įmaiszyti salyklą szaltame vandenyje; kaip gerai iszbrinks, pridėti daugiaus vandens; iszmaiszius, sudėti iszvirtus apvynius, iszkrėsti puodosna, gerai iszszveistuosna, pastumti pecziun“. Nedaug kur belikę keptinio alaus Lietuvoje. Bet smagu, kad vienas jų – Jūžintų krašto keptinis alus – yra įtrauktas į Lietuvos nematerialaus kultūros paveldo vertybių sąvadą.

Toliau sekdavęs misos darymas ir tekimas. Tiek keptiniam, tiek paprastam alui tai buvo galima atlikti tris kartus:

<...> Kai užpili girinian kepalus vandeniu ir pirmąjį nulaidi – pirmokas. Anas būna daug tirštesnis. Pirmąjį kai geri, tai ir užvalgai. Sako, nors ir su šaukštu valgyk. Kai padedi un stala – limpa, tirštas. Antrąkart kai užpili ir nulaidi, tai skystesnis – antrokas. Tadu jo ir vaikai insipila. Kas nori stipresnio antroko, tai deda cukro. <...> Nulaidus, po antroko, girinėj da lieka to tirštimo, tadu užpila vandenio šalto iš šulinio ir pasidaro gira. Jų geria vasarų, kada darbų būna <...>. (P. 62)

Trys alaus rūšys sujungia mus su europine alaus gamybos tradicija, minima Kristijono Done-laičio „Metuose“, aprašyta Radvilų dvarų dokumentuose ir tokia būdinga Lietuvos aludarių regionams. Vadintos rūšys įvairiai. Tarkime, Palenkės Bialos Radvilų dvare 1742 m. lapkritį minimas kunigaikštiškas, stalo ir antrojo užpylimo alus. Nesu tikras, kiek gilios šios tradicijos šaknys

Lietuvos kaimo kultūroje. Juk trims alaus rūšims reikėjo kur kas daugiau rykų nei vienam, kartu sumaišytam. Tad ir aludaris turėjęs būti *bagotesnis*. Biržų krašte jos ištakų ieškočiau Radvilų dvarų kultūroje. Juk vietiniams turėjo būti neabejotinai įdomu, kaip randasi dvariškas alus, kokiems procesams vadovauja profesionalus *pivorius* – toks garbingas ir žinomas apylinkėje žmogus, kad jo profesija, kaip pavardė, prilimpa vaikams ir net tampa vietovardžiu (pvz., Pivoriūnais).

Panašiai daroma midaus misa. Tik čia žemdirbiškųjų, kultūrinių grūdų vietą užima laukinis medus. Misa daroma iš vandens ir medaus. Pirminiame variante (ko gero) – tiesiog sumaišant medų su vandeniu ir po to rauginant. Taip, kaip (vis dar) aprašoma XVIII–XIX a. bitininkavimo knygelėse. Vėliau – sudėtingiau: medų verdant, užvedant rūgimą mielėmis, stabdant apyniais, gardinant uogų ar vaisių sultimis, prieskoniais. Tiek alaus, tiek midaus misai yra būtini apyniai, lietuvių dainose perspinantys su vynuogėmis (ir ievaru) taip, kaip perspina senosios midaus ir vyno vartojimo kultūros:

<...> Vynuogės vaizdinys lietuvių dainose išnyra tik apdainuojant gėrimo gaminimo procesą, tačiau vynuogių neauginančiame krašte jis supinamas su apyniu, kuris, kaip ir vynuogė, turi žalius lapus [taip pat abu yra vijokliai] ir taip pat yra naudojamas gėrimui gaminti. (P. 99).

Midus – kur kas saldus už alų, o jo skonį lemia ir medaus rūšis. Bet, kaip ir alui, midaus „spalva yra vienas iš reikšmingų kriterijų, pagal kurį vertinama gėrimo kokybė. Amžiams bėgant spalvos požymis išliko stabilesnis net už patį gėrimą. Aukštuomenės puotose midų išstūmė vynas, o valstiečių šventėse midų pakeitė raudona spalva uždažyta degtinė...“ (p. 78). Bent jau tarp aukštuomenės labai svarbus buvo ir midaus saldumas (D. Vaitkevičienės knygoje apie jį daug rašoma). Atrodo, kad kaip tik dėl šios priežasties, pradėjus plisti vynams, pirmiausia Lietuvoje išpopuliarėjo saldžioji malvazija, o XVI a. žinotas vyno saldinimas cukrumi prieš pat jį išgeriant. O raudonoji degtinė – ratafija – visgi turėjusi būti šventiniu gėrimu. Kaip rodo 1800 m. Jašiūnų karčemos dokumentai, ratafijos savikaina buvo si panaši į du kartus distiliuotos (antro varymo) degtinės, bet pardavimo kaina – du kartus didesnė, tokia pat, kaip garsiosios Gdanskos degtinės – auksinio vandens (*goldwasser*). Dar buvusi ir ne viena tikra „medaus arielka“ – krupnikas Didžiojoje ar meškiniš – Mažojoje Lietuvoje.

O toliau jau reikalus perimdavęs lietuviškasis Bakchas – Bubilas, kuris „atrodo tinkamas

kandidatas į dievybę, kuri atsakinga už misos skoninį virsmą, mažtant saldumui ir randantis rūgščiai“ (p. 154). Alaus misą, anot Liudvikos Didžiulienės-Žmonos, „reikia umai auszinti; kaip bus apidrungis, užduoti gerų mielių pusę kvortos. <...> Kaip tik alus pradeda vaicszczioti, apsiputoja visas, tada reikia, putas nugriebus, sukoszi baczkelėsna, bet palaikyti neužukaltas bent szeszeta adynu; potam užkalti sandariai“ (???). Ne visas alus keliaudavęs į statinaites ir į rūšį. Dalis jo gaminta greitam vartojimui ir buvo išgeriama iškart. Bet tas, kuris keliaudavęs į rūšį, buvęs kur kas vertingesnis, labiau subrendęs, išlaikytas. Rūšyje, statinaičių viduje, kyla slėgis, alus natūraliai užputoja. Sakydavę (gal pokštaudami), kad slėgis būdavęs toks, jog *bačkos sklepe* net drebėdavusios nuo įtampos. Tad nenuostabu, jog norint šio gėrio paragauti reikėjo tvirto vyro, kuris drįstų ištraukti ir pajėgtų išlaikyti kietai užkaltą volę, ir – kaip kokioje stebuklinėje pasakoje – jam reikia drąsuo-lio pagalbininko, kuris iš statinės besiveržiantį alų kibiru (o seniau – dideliu dubeniu) „gaudytų“. *Pivoriui* padėdavusi volė – ilgas, kartais kone per visą statinaitės ilgį, pagalys. Rimto *pivorius* namuose niekas kitas, tik jis pats galėjęs leisti alų bei nešti jį ant stalo, ir, žinoma, net didžiausios puotos metu jis nė lašo į burną neimdavęs. Demokratija šioje erdvėje grėsė alaus praradimu (neišlaikius alaus slėgio spaudžiamos volės) ir „gaudytojo“ maudynėmis iš statinaitės švirksčiančio alaus srovėje.

Iš statinės alus „pienu eidavo“ – vienos putos. Po to kibire nusistodavo ir tik tada keliaudavo į ąsočius. Jei alus geras, sakydavę: „iš *viedro* putų – *uzbonas* alaus“. Kiekvieną kartą, nuleidus alaus, į statinaitę patekdavę oro, kas skatino alų toliau rūgti. Kad „alus išlaikytų pūtimą ir mažiau silptų nuo kiekvieno įleidimo, alui laikyti indai stengtasi daryti mažesni, nes dideliuose boso-uose alus nudūksta, nusivadi“ (p. 106). Tad jei statinaitė didesnė, gėrėjų mažiau, Raugo motina sąžiningai atlikdavusi savo darbą, ir alus įgydavęs specifinio skonio – rūgštumo. Rūgštumas yra vienas naminio alaus skonių, kurį atsimenu. Jau vėliau, gilindamasis į alaus kultūrą, sužinojau, kad tai, matyt, laikytina jo defektu. Konstantino Sirvydo 1642 m. lietuvių-lenkų-lotynų kalbų žodyne sugedęs alus vadintas apgižusiu. O Radvilų XVII a. virėjas, kad alus nesurūgtų, rekomendavo į statinę alaus įpilti taurelę aliejaus ir įleisti visą šviežią kiaušinių ant virvelės, kad plaukiotų statinėje. Bet vis tiek rūgštumas buvo būdingas alui. Vienu mėgtas, kitų bandytas suvaldyti, trečių naudotas alų verčiant alaus actu. Apie šią alaus savybę dar turime parašyti.

Alaus ir midaus gėrimas buvo ir tebėra atskira kultūros erdvė. Taurė / kaušelis / stiklas

keliauja ratu, „kaip Saulė sukasi“ ar „ar kaip sėjėjas sėja“. Ypač įdomus dainose minimas būdas gerti iš šaukšto, tiesa – jau arielką: „per banketus, geriant su šaukštais iš bliūda virintą, mieštą (su medum) arielką“ (p. 276). Tai būdas, primenantis Stanislovo Moravskio aprašytą „brolių bajorų“ krupniko gaminimo ir gėrimo ceremoniją. Tačiau kartu tai būdas, primenantis, ko gero, seniausius alaus vartojimo rykus: dubenis ir kaušus, kurių didžiulę kolekciją galime apžiūrėti ir visai netoli mūsų, Norvegijos kultūros istorijos muziejaus (*Norsk Folkemuseum*) ekspozicijoje Osle.

Ir tai nebuvo vien gėrimo vartojimas. Tai bendrystės reprezentacija žemdirbių, bičiulių bei karinio elito bendruomenėse. „Greta medaus ir bičių apdavinavimo, dainos suteikia žinių ir apie Bičiuolijos gėrimus, kurių pagrindinis – midus“ (p. 228), o „kariauninkų-draugų santykiai visiškai atitinka bičiuolijų socialinio gyvavimo pamatą ir leidžia matyti analogiją tarp šių dviejų struktūrų. Prielaida, jog baltų politinė vadystė formavosi bičiuolių bendruomenių pagrindu, leidžia atsakyti į klausimą, kodėl midus tapo svarbiausiu diduomenės gėrimu, telkiančiu valdantįjį elitą į vieningą karinę bendruomenę tarsi bičių šeimą: midus – tai valdančiųjų kilmės ženklas“ (p. 234). Ir dar buvo gėrimo apeiga. Iš jos šiais laikais belikęs labai supaprastintas palabinimas, kurį knygos autorė įdeda į kur kas platesnį rekonstruotą socialinį kontekstą.

Gėrimų vartojimas kultūroje atliko ir tebeatlieka ypatingą vaidmenį. Malonu galvoti, jog pirmųjų monumentalinių šventyklų statytojus Giobekli Tepėje prieš tūkstančius metų įkvėpė galimybė kartu daryti alų ir juo mėgautis. Ši fermentuotų gėrimų kultūros gija sieja keliaujančius neolito žemdirbius, senajo pasaulio miestus,

antiką, Europos viduramžius ir vėlesnius laikus. Mes su savo lietuviška kultūra – valstiečio sodyba, dvaru, miestu – esame neatskiriama šio tinklo dalis. Ypač svarbu apie tai kalbėti ir suprasti šiuo laiku, kai daliai visuomenės gėrimų vartojimas yra virtęs „tiesiog gėrimu“, o kitai – tiesiog „kova prieš girtuoklystę“. O kitos dalies, tų besigilinančių ir suprantančių, yra tiek nedaug. Nors matome, kad šalyse, kuriose fermentuotų gėrimų vartojimo kultūra dar tebėra kultūra (daugiausia tai Viduržemio jūros regiono šalys), žmonės yra ir sveikesni, ir laimesni.

Taip ir keliaujame tolyn, žydinčia taure nešini arba bandydami ją sudaužyti...

Gera knyga, kaip ir gera kelionė, žadina smalsumą, pateikia mažiau vienareikšmių atsakymų, bet paskatina užduoti daug klausimų... Tad rekomenduoju kiekvienam pakeliauti kartu su D. Vaitkevičiene ir „Žydinčia taure“. Ir neabejokite, kad kiekvienas šią knygą perskaitysite, eidami savu takeliu, kitaip, negu ją pavyko perskaityti man. Ačiū, Daiva, už kvietimą į šią kelionę!

CARRYING A FLOWERING CUP...

Rimvydas LAUŽIKAS

Discussion of the monograph by mythology researcher Daiva Vaitkevičienė, *Žydinti taurė. Baltų gėrimai ir apeigos* (Vilnius, 2019). The reviewer focuses on one of the main themes of the book – a historical and mythological reconstruction of Lithuanian beer and mead. The book reveals the technology of beer and mead production, the social role of these beverages, the symbols and ceremonies surrounding their production, and the even deeper layers of the old worldview. The review, in discussing the monograph, also explores other sources that reveal the history of these beverages in Lithuania.



Nuosirdžiai linkime sveikų, skalsių,
viltungų ir kūrybingų metų!
Tikimės, kad skaitysite BŪDĄ ir
2021-aisiais!