

DUONA MŪSŲ PAPROČIUOSE IR RITUALUOSE

A N K E T A

Peruošė B. Imbrasienė

1. Kur stovėdavo duonkepė krosnis. Kaip ta patalpa buvo vadinta.
2. Kokis būdavo duonkepės krosnies forma. Kokio dydžio.
3. Iš kokių medžiagų krosnis būdavo statoma.
4. Kokios speigas ir burtai buvo atliekami prededant krosnies statybą.
5. Ką kviesdavo į talką krosnies statybai. Ką tas kvietimas reiškė.
6. Kokias speigas ir burtus atlikdavo krosnies statybos metu.
7. Kokios speigas buvo atliekamos baigus krosnies statybą. Kas jas atlikdavo.
8. Kuo smulkinčiau (malda) duonai grūdus.
9. Iš kokių grūdų būdavo kepsama duona, kokių priedų pridėdavo ir kodél.
10. Kokie reikmenys buvo naudojami duonos kepimui.
11. Iš kokio medžio buvo deromi duonkubiliai. Kokios jie būdavo formos ir dydžio. Kur juos laikydavo. Ar buvo jie naudojami kita maisto gamybai ar laikymui.
12. Kas šeimoje kepėdavo duoną.

13. Kokiu paros metu duona būdavo maišoma.
14. Kokiamet vandenye duoną maišydavo. Ar nuo vandens temperatūros priklausė duonos skonis, jos vertojimo laikas ir t.t.
15. Ar dėdavo į duoną druskos.
16. Kur įmaišytą duoną laikydavo, kaip ją apklo-davo.
17. Kokie būdavo atliekami būrimai maišant duoną ir jai rūgstant.
18. Kiek laiko duoną raugindavo. Ar rauginimo trukmė priklausė nuo metų laiko.
19. Kas duoną minkydavo. Kam nebūdavo leidžiama duonos minkyti. Kodėl.
20. Kaip paruošdavo krosnį duonos kepimui.
21. Kas kūrendavo krosnį.
22. Kas darydavo duonos kepalus ir šaudavo duoną į krosnį.
23. Ką klodavo ant lyžės.
24. Kokios formos, dydžio ir kiek kepalių kepda-vo.
25. Kaip kepalus pažymėdavo, pagražindavo.
26. Kokio dydžio ir formos būdavo deromas paskutinis duonos kepalas ir kaip jį vadindavo.

27. Kur dėdavo pakepę duoną visus įrankius. Kas juos stengdavosi greičiau išnešti ir kodėl.
28. Kiek laiko duona buvo kepama krosnyje.
29. Kokių draudimų buvo laikomasi ir kokie būrimai atliekami, kol duona kepdavo krosnyje.
30. Kaip tikrindavo ar duona jau iškepus.
31. Kur sudėdavo ištrauktą duoną iš krosnies.
Kuo ją vilgydavo. Kuo užklodavo.
32. Kur sudėdavo jau atvésusią duoną.
33. Kam pirmiesiems duodavo šviežios duonos paragauti.
34. Ar skolindavo vieni kitiems duonos raugą.
35. Ar skolindavo vieni kitiems duoną. Kaip atiduodavo skolą.
36. Kada ir kaip motinė perduodavo duonos kepimą dukrai.
37. Kokios buvo duonos kepimo perdevimo marčiai speigos.
38. Ar atsiveždavo marti duonos raugą iš sevo namų.
39. Kam, kada ir su kokiomis speigomis duona būdavo sukojama.

40. Kokiemis gyvuliams ir kada buvo duodama duonos.
41. Kaip buvo elgiamasi su nukritusiu duonos gabalėliu.
42. Kada, kaip ir kas prariekdavo pirmajį duonos kepala.
43. Kur padėdavo ar kam atiduodavo prariektos duonos kampelį.
44. Kur dėdavo prariektos duonos kepala. I kurią pusę atsukdavo prariektąjį kepalo pusę.
45. Kodėl buvo griežtai draudžiama duoną dėti ant stalo apverstą.
46. Ar buvo draudžiama duoną laužti iš riekės viena ranka. Kodėl.
47. Ką sakydavo apie šeimininką jeigu jis duoną reiko plonomis riekėmis, o ką kai duoną reiko storomis riekėmis.
48. Kur buvo dedamas peilis, kuriuo riekiama duona, kaip vengdavo ji padėti. Kodėl.
49. Kas atsitikdavo tiems, kurie negerbė duonos, mėtė jos pluteles ar trupino.
50. Ar nešdavosi duonos eidami į svečius.
51. Ar atsinešdavo duonos iš svečių, kaip ją vindavo ir kam atiduodavo.

52. Ar buvo duodama duonos samdiniams, baigusiems tarnybos laiką. Duodavo neprepjautą ar prepjautą kepala. Kodėl.
53. Ar dėdavo duoną į naujai statomo namo pamatus. Kodėl.
54. Nuo kokių ligų ir kaip duona buvo naudojama kaip vaistas.
55. Ar buvo duone naudojama burtams ir užkalbėjimams. Kokiemis ir kaip.
56. Ar buvo naudojama duone žaizdų gydymui. Kaip.
57. Ar buvo naudojama duone gyvulių gydymui.
Kaip.
58. Ar buvo kepama speciali duona vestuvėms.
Kaip ją vadindavo.
59. Kas, iš ko ir kada ją kepė. Kaip ji būdavo pagražinama.
60. Kur būdavo dedama per vestuves duona ant stalo. Kas ir ant ko ją padėdavo. Kiek ji ten stovėdavo. Ar kepalas būdavo prariektas, ar stovėdavo visą laiką neprepjautas.
61. Ar buvo vestuvinės duonos dalinimo speigos. Kas ir kada jas atlikdavo.
62. Ar veždavosi jaunoji savo duoną į vyro pusę.
Iš kur ji ją pasiimdavo, ar kas jai duoną

- paduodevo. Kas tai padarydavo ir kada. Iš ką jaunoji duonos kepala susukdavo ir kur išidėdavo.
63. Kur padėdavo jaunoji atsivežtą savo duoną jaunojo pusėje. Kada ir kas je vaišindavo svečius.
64. Ar buvo pasitinkami jaunieji jaunosios pusėje su duona. Kur ir kas atlikdavo (prie namų slenksčio), kurioje slenksčio pusėje stovėdavo jaunieji, kurioje juos sutinkantys. Ant ko duone būdavo padėta (visas kepalas ar tik duonos riekė), kaip jaunieji ją turėdavo suvalgyti. Ką ši speiga reiškė.
65. Ar kepavo svočia specialų pyragą. Kaip jį vadino. Kaip ir iš ko jį kepavo. Kaip jį puošdavo.
66. Kada svočios pyregas būdavo prepjaunamas. Kas ir kaip jį dalindavo.
67. Kokios speigos ar būrimai dar būdavo atliekami vestuvėse su duona. Kas juos atlikdavo ir kodėl.
68. Ar buvo atliekamos speigos su duona gimus kūdikiui (pribuvėja laikė pasikišus po prijuoste duonos, dėdavo duonos į vystyklus vystydama pirmą kartą ir pan.). Kodėl tai buvo daroma.

69. Ar būdavo kūmai, grīžę po krikšto sutinkami su duona. Kas ir kur juos sutikdavo.
70. Ar buvo kūdikis per krikštynas guldomas ant stalo šalia duonos kepalo. Kada ir kas tai darė.
71. Kokios apeigos buvo atliekamos su duona laidotuvėse.
72. Ar nešdavosi eidami į laidotuves duonos. Kur atsinešė ją dėdavo.
73. Ar buvo laidotuvėse suneštė duona išdalinama elgetoms.
74. Kokios apeigos su duona būdavo atliekamos per kalendorines šventes.
75. Ar būdavo duona nuo šventinio stalo nešama į bežnyčią ir išdalinama elgetoms. Per kokias šventes tai būdavo daroma.
76. Ar būdavo kepama speciali duona, skirta išdalinti elgetoms. Kada tai buvo daroma.
77. Kam ir kokia dingstimi duona būdavo aukoja- ma.
78. Ar būdavo naudojama duona kaip apsauginė priemonė. Kaip.
79. Kokie dar burimai ir apeigos būdavo atliekami su duona.

80. Kokias paterles ir priežodžius žinote apie duoną.
81. Kokias mūsles žinote apie duoną.

Žinias siųsti adresu:

Birutei Imbrasienei
Lietuvos liaudies
kultūros centras
Barboros Radvilaitės 8
2600 Vilnius