

Posakis „Kur duona, ten ir namai“ įgauna naują prasmę: skirtinguose Lietuvos regionuose gyvenantys žmonės dažnai pirmenybę teikia savo ar kaimyniniuose rajonuose esančių kepyklų duonos gaminiams. Vietos gamintojų produkciją rinktis skatinantis lietuviškas prekybos tinklas „Maxima“ savo pirkėjams skirtingose šalies parduotuvėse pristato pagal autentiškas to krašto tradicijas kepamą duoną.

„Bendradarbiaujame ir duonos gaminius užsakome iš 11 regioninių kepyklų. Būtent jiems regioninėse parduotuvėse esame išskyrę specialias „Jūsų krašto duonos“ lentynas, kurios vietiniams gamintojams padeda išsiskirti ir atrasti savo pirkėją. Pardavimų duomenys rodo, kad šis sprendimas pasiteisino: žmonės vertina vietinę produkciją, daugelyje regionų jų duonos gaminiai patenka tarp populiariausiųjų“, – sako „Maximos“ komercijos vadovė Vilma Drulienė.

Bene labiausiai vietinių gamintojų vertina pajūrio gyventojai: Klaipėdos rajone į 30-ies perkamiausių duonos gaminių sąrašą šiais metais patenka net septyni „Klaipėdos duonos“ gaminiai. Tarp jų – plikyta duona su saulėgrąžomis, su daigintais kviečiais, kelių rūšių duonos ir batonai.

Saviškius taip pat palaiko biržiečiai: šiaurės rytų krašte ypač populiarios „Biržų duonos“ keamos dviejų rūšių duonos ir pjautinis batonas. O štai Šiaulių rajono gyventojai pamėgę „Verbūnų duonos“ kepyklos produkciją – tarp perkamiausių patenka jos duona ir dviejų rūšių batonai. Beje, šios kepyklos gaminiai populiari ir šiauriau esančiame Joniškio rajone. Vietinių gamintojų duonos gaminiams pirmenybę taip pat teikia Jonavos, Plungės, Ukmergės rajonų gyventojai.

Nuo duonos su vaisiais iki grikių batono

Ilgalaikės duonos gaminių pardavimų tendencijos rodo, kad žmonių poreikiai ir skoniai keičiasi. Per pastaruosius penkerius metus sumuštinų duonos paklausa „Maximos“ parduotuvėse ūgtelėjo maždaug ketvirtadaliu (25 proc.). Juodos duonos, duonos su priedais ir šviesios duonos su priedais pardavimai išliko stabilūs, o šviesios duonos ir batonų pardavimai sumažėjo atitinkamai 22 ir 26 procentais. Tiesa, vertinant absoliučiais skaičiais, daugiausiai žmonės vis dar nuperka tradicinių batonų ir juodos duonos.

„Kintant verslo aplinkai, mažosioms kepykloms itin svarbus išskirtinumas, gaminių įvairovė. Ta pati juoda, plikyta, šviesi duona ar batonas skirtinguose kraštuose turi vis kitokią skonį dėl specifinių kepimo metodų. Be to, duonos gaminių pasiūla skirtinguose regionuose gerokai įvairesnė – nuo duonos su vaisiais Garliavoje, ruginio „Liliputo“ Biržuose iki grikių batono Rokiškyje“, – vardija „Maximos“ komercijos vadovė V. Drulienė.

Kiek trobų, tiek skonių

Etnologė, knygos „Nuo grūdo iki kepalo“ autorė Nijolė Marcinkevičienė pastebi, kad kepant duoną lietuviams išmonės niekada nestigo. Anot jos, kokie skirtingi žmonės ir jų gyvenimo sąlygos, tokia skirtinga ir duona, su ja susiję papročiai, gamybos būdai, priedai, *rykai*. Kaip sakoma, kiekviename kieme vis kita duonos rūgštis.

„Aukštaičiai kepdavo ir *sitninę*, *pakermošinę* duoną. Tokią duoną pagražindavo gimbelėmis, dryželiais ar eglutėmis. Latvijos pasienyje dar kepdavo *duonelę* – į ruginės duonos minklę dėdavo medaus ar paskrudinto cukraus, grietinės. Šiuose kraštuose pagrandžio bandelė vadinta *pempe*, jos tešlą kartais gardino plaktais kiaušiniiais“, – vardija etnologė N. Marcinkevičienė.

Pasak jos, iš javų ir Aukštaitijoje daugiausia auginta rugių, bet su jais lenktyniavo miežiai, todėl prisimenama ir miežinė duona, dažniau – miežinis ragaišis. Kuo toliau į Lietuvos vidurį, į šiaurę, tuo dažniau užsimenama apie plikytą duoną. Duonos maišymas – ruginis, bet pasitaikydavo, kad pamaišydavo miežinių miltų, įtarkuodavo virtų cukrinių ar baltųjų burokų. Tokia, prastesnė, jau vadinta *vargo duonele*.

Pavyzdžiui, dzūkai dažniausiai kepė raugintą ruginę duoną, į ją iš priedų dėjo tik kmynų ir druskos. Kmynus sumaldavo girnomis drauge su grūdais. Iš bėdos, taupant ruginius miltus, į maišymą dėjo virtų, gerai sugrūstų bulvių, ar griekinių, avižinių miltų. Kviečių šiuose kraštuose niekada nebuvo *ig valiai*, todėl duona buvo balinama juos taupant. Kepė dzūkai ir ruginį pyragą iš šviežių *nedzovytų* rugių.

Originalūs duonos vardai

XX a. pirmojoje pusėje Suvalkijoje kepta ir pagerinta duona, kurią įmaišydavo piene, atminkydavo kvietiniais miltais. Suvalkiečiai, kepdami duoną, rečiau ant ližės dėjo klevo lapus, bet kepė ant ajerų, ąžuolo, krienų lapų. Anksčiau nei kitur šiuose kraštuose atsirado skardiniai indai duonos kepimui. Čia taip pat buvęs populiarius paskutinės, *graibytinės* tešlos kepaliukas-pagrandukas, dažniau vadintas *bakanuku*, *kepaluku*, *antele*. Į jo vidų dėjo vyšnių, obuolių ar gabalėlį kumpio.

Žemaitijoje taip pat labiausiai vertinta juoda ruginė duona. Jos kepimo būdai, receptūra per šimtmečius mažai kuo pasikeitė. Būtinai žemaitiškos duonos komponentai – kmynai, druska. Kartais į ruginę duonos tešlą įdėdavo sėmenų, cukraus. Žemaičiai mėgo duoną atminkyti kvietiniais miltais. Pagrandinė bandelė dažniausiai kepta su lašinukų įdaru. Iš smulkių ruginių miltų kepdavo ir *duonpyragį* – jį įmaišydavo piene, dėdavo sviesto ar žąsies riebalų,

cukraus.

„Mažajoje Lietuvoje buvo kepama ruginė, minkšta, saldžiarūgštė, plikyta duona. Kartais iškepavo duonelės, maišytos su sėmenų išspaudomis, alaus tirščiais. Dažnai duoną į krosnį pašaudavo su šiaudine pintinėle, kad būtų gražios skritulio formos. Pamaryje, pajūryje kepti ir vyriško sprindžio dydžio duonos kepalai, vadinti *kukuliais*. Kad duonos apačia nepriliptų, nedegtų, patį krosnies padą išbarstydavo rupiais miltais, išklodavo klevo ar paparčių lapais“, – sako N. Marcinkevičienė.

Šio krašto duona turėjo storą plutą, bet užtai ilgai nepasendavo. Kepė ir plokščią duoną, pagardintą lašiniukais. Velykoms ant klevo lapo ar džiovinto kopūstlapio pašaudavo „zuikio duoną“, nedidelius kepaliukus su pagardais – džiovintomis uogomis, obuoliais, lašiniukais su raumenuku. Kepė ir mažai raugintą kvietinę duoną, kurią vadino *ragaišine*.

