

ŠALCERNIS

Dzūkijos nacionalinio parko direkcija

Nr. 68 2008 m. Gruodis

Žmogus gražus tada, kai dirba

Kaimas keičiasi, bet jame vis tiek dar yra archajiškų darbų – jie susisiečia su labai gilia senove. Kadaise koks nors ritualas ar gamtmeldiškas tikėjimas buvo svarbi bendruomenės išlikimo sąlyga. Ir paprotinė teisė buvo svarbesnė už įstatymą. Mums tik atrodo, kad aukojimo apeigos buvo tarsi teatras. O pagalvokime, kodėl ką nors aukojantis ir dovanojantis žmogus yra geras. Gal šitaip jis ir saugo savo gerumą. O tokio gerumo ir reikia bendruomenei, nes joje ne visi vienodai stiprūs ir gabūs.



Bižai. Pranė Pigagienė vėl iškepė duoną

O ar galima sakyti, kad kiaulės pjovimas primena tą iškilmingą ritualinį aukojimą? Malvina Česnulienė iš Mančiagirės prieš 15 metų mums sakė, kad jos vaikystės metais kiaulės skerdimas buvo tikras „tįjstras“. Nežinia kodėl, bet vyrai pjaunamai kiaulei pirmiausia užverždavo viela snukį, kad ji jokio garso neišduotų. Ir visada keldavo skerdziamą kiaulę aukštai, kad kraujas smarkiai bėgtų žemyn.

Mešlavežis Subartonyse. Rudeniškai niūrūs debesys gali priminti tragiškas Dainavos krašto legendas. Bet gal toks nedraugiškas dangus lydėjo ir pirmuosius šio krašto žemdirbius, kai rugio sėkla krito į sudeginto miško pelenus. Pirmykštis sėjėjas jau kitaip pradėjo matuoti laiką. Jeigu medžiotojui rūpėjo tik ši ir ateinanti diena, tai žemdirbys pradėjo galvoti, kas šioje vietoje bus kitais ir dar kitais metais. Taip ir dabar: rudenį dirbantis žmogus galvoja apie pavasarį.



Subartonių kaimo laukuose



Živulčiškės. Algiui Bučioniui kiaulę paristi padeda kaimynai Arūnas Belevičius iš Lizdų ir Algimantas Savilionis iš Druskininkų kaimo Brolių ČERNIAUSKŲ nuotraukos

Niekas nėra taip gerai kaip kadokai

Pasakoja **Petras BLAŽUKONIS**
iš Žeimių kaimo, gimęs 1923m.

Laikau da, negeriu arielkos, nerūkau, da laikau, o jau aštuoniasdešimt penki metai, aš atsimenu Lietuvos valstybę dar prieš karų gerai, visą laiką aš čia, čia mano tėvo tėviškė, tėvas numirė, tai aš gyvenu, da gyvenu... vienas, aha.

Seniau buvo kitaip ir grikliai buvo kitokie – išsišakoję, žydi, būdavo, kap sujudina – kvepia visas laukas. Ir labai geras maistas grikliai, su girnom sumala. Iškuliam, išvėtom, malam ir košį verdam. Su spragilu kuliam, girnas pakeli, stambiai sumala, babkas kepė griklines, pritarkuoji būlbių, prispyrgai, labai geras maistas. Būdavo, ateina žiema, pieno nėra, tai prisdaro saldės, ruginius myltus apverda, ir

biškį parūgina ir su būlbėm – vo! Ir sveika ir gerai. Iš kanapių irgi ir šaltanosius darė, ir... sutrina pieston kanapes. Kanapės tai labai kvepia, kai aini par laukų, tai labai kvepia... Dar gi nėra tokio maisto... Pirmą baronką darė, an šniūrų suveria, o dabar kur tu rasi baronkų? Nėra... Grybus seniau rinkdavom, baravykus, rudmėses, zelionkas, tos zelionkos, gyvatė labai fainos, jas nuplauni, užpili vandenio, pasūдай, pabūna kokias tris dienas, atsiranda rūgštis ir su būlbėm valgai, kap skanu valgyt, jabūštvej... Virt nereikia, ne, skanu labai. Uogas tai serbentas rinkom prie Nemuno, būdavo daug. Žuvų Nemune buvo, mūs tėvas turėjo bradinį, nu, tai juoj kap lietų sudrumsčia vandenį, vienas aini kraštu, kitas giliau ir su tuo bradiniu užsuki, ir ova, gyvatė, sugauni žuvų... Nelabai buvo ir laiko žuvaut, kai ūkininkauji. Auginom burokus, kručkus, kopūstus. Pirmą maistas buvo geresnis, dabar sufalsifikuota viskas... Žiemą miegodavom an krosnies ir katės kartu.

...Šituos mes vadinom kadokais – mediniai padai, o čia aptraukta oda, ir šilumą laiko ir sveika kojai, sausa, nešlapia, dabar su ta gumine avalyne žmonės netenka kojų, aik tu... Aš pats dariau, nu, sūnus, rupūžė, vienus gerus kadokus sudegino, nepripažįsta senovės, niekas, nei vilokai, nei niekas nėra taip gerai, kaip kadokai... Nu dideli, žiemų kokiom škarpietkom, da autais apsuki – ir šilta, ir aš ajau su kadokais visas laikas, ir kokie penki kilometrai nuveit ir pareit – su kadokais, nu kolūkin dirbau... Aš nemokytas, aš pradžios mokyklą tik baigiau, bet aš skaičiau žurnalus, aš apie pasaulį gerai suprantu.

Užrašė **Henrikas GUDAVIČIUS**,

2008 Liepa

*Henriko GUDAVIČIAUS nuotraukoje:
Petras Blažukonis dar išsaugojo savo
kadokus.*



Paskucinis mergų kermošus

„Pirmucinis kermošus mergų atsidarė – Jurgis! Pirmam kermošui siuvėmės naujas sukenkas ir išainam bažnyčion. <...> Simajudas – paskucinis atlaidas, paskucinis mergų kermošus. Kas jau neapsižanino, tai skubinas išsirinkc mergų“.

(J. Česnulienė, g. 1929, Marcinkonių k.)

Per Jurgines pabudinta žemė spalio mėnesį ruošiasi poilsiui. Simajudas – spalio 28 – oji – derliaus nuėmimo pabaigtuvės, rudens gėrybių – Simajudo turgūs. Senovės lietuviams tai pirma iš vėlių svečiavimosi švenčių, o atėjus krikščionybei, ši šventė sutapatinta su Šv. Simono ir Šv. Judo varduvėmis. Marcinkonių parapijoje tiek Jurgio, tiek Simajudo atlaidai pagrindiniai. Bet garsiausi, tituliniai – tai Simajudo atlaidai. Juk Marcinkonių parapijos bažnyčia yra pavadinta Simono ir Judo Tado Šventųjų apaštalų vardais.

Kaip ir seniau, šiemet į atlaidus žmonės rinkosi iš visų parapijos kaimų. Šventąsias Mišias aukojo kunigas svečias iš Kapčiamiesčio, jam talkino Marcinkonių parapijos klebonas Algis Vaickūnas. Šv. Mišių metu giedojo Kapčiamiesčio parapijos choras, buvo aukojamos miško ir sodo gėrybės, žolynai, duona. Po Šv. Mišių visi dalyvavo šventinėje procesijoje, kurios metu buvo nešamos parapijai priklausančių kaimų vėliavos. O dar vos prieš dešimtmetį buvo išnešama visa parapijos procesija: kaimų, tretinykių, tautinė, Šv. Kazimiero (jaunimo)

vėliavos, karžygių paduškaitė, altorėliai. Kiekvieną altorėlį nešdavo ilgomis skirtingų spalvų sukniomis apsirengę moterys. Tautinę vėliavą galėjo nešti tik vedęs vyras, o jos juostas – moterys su tautiniais drabužiais. Ir šiemet iš aplinkinių kaimų rinkosi tautiškai pasipuošusios moterys, tik šįkart buvo išnešta vos trečdalis vėliavų.

Po pamaldų, kaip priprasta, svečiuojamasi. Onutės Grigaitės šiltai priimti Marcinkonių klebonijoje, visi išskubėjo į šventinį koncertą Marcinkonių laisvalaikio ir pramogų centre. Be garsiosios



Kriščiūnų šeimos kapelos iš Kaišiadorių ir „Bočių“ ansamblio iš Alytaus pasirodymo čia laukė vėl į sceną sugrįžę Margionių klojimo teatro artistai. Jų suvaidinta Juozo Gaidžio pjesė „Siratų ašaros“ susiliejo su vėlyvo rudens nuotaika, primindama apie artėjantį vėlių svečiavimosi metą ir jų pagerbimą.

Dalia BLAŽULIONYTĖ
Jonas BAJORIŪNAS



Linės PRANAITYTĖS nuotraukos

Dzūkijos nacionalinio parko direkcija

Duona kvėpianti vaikystė

Duoną pradėjau kepti, kai sugrįžau auginti vaikų į savo gimtąjį kaimą, į Musteiką. Tuomet ir patraukė tokie darbai, kurių anksčiau nedirbau ir nė nemaniau, kad kada nors tuo užsiimsiu – ėmiau pinti iš šaknų, lieti žvakes, kepti duoną. Kaime gyvenant kažkaip savaime viskas ateina, kaip žemės kasimas pavasarį, uogų ir grybų rinkimas vasarą, kopūstų raugimas rudenį.

Ažuolinį duonkubilį išskobė vyras Algirdas, medžio drožėjas, kartais nepikta patraukdavęs mane per dantį: „Kokia tu šeimininkė, kad duonos kepti nemoki?“ Geras daiktas ilgai be darbo nestovėjo.

Pirmas kartas buvo žiemą. Tuomet mano namuose kaip tik vyko pynimo stovyklėlė, atvažiavo studentai net iš Šiaulių. Jau iš anksto buvau pasirūpinusi ruginių miltų, išsiklausinęjusi Stasios Grigienės, kaip ką daryti. Atsimenu iš vaikystės, kad jos namuose visuomet būdavo naminės duonos, ji ilgiausiai iš viso sodžiaus kepė duoną. Man patarė naują duonkubilį gerai įtrinti svogūno galvute – kad

raugas būtų gardesnis. Jau užmaišiusi duonkubilyje miltus su vandeniu ir su trintom virtom bulvėm, dar nuėjau pas Stasią paprašyti, kad padėtų užminkyti, o ji tik galvą kraipė: „Tai cikrai, vaikel, kepsi?“ Liepė pakviesti ją, kai paviršiuje pasirodys burbuliukų. Atėjo, rankas nusiprausė, užminkė. Per vidurį delno šonu išpaudė kryžių ir keturias duobutes krumpliciškai. Kai jos prapuls, tada duona bus gerai iškilusi ir galima krauti į blėkas, paaiškino. Šiltai apklostėm duoną ir pastatėm prie pečiaus. Kaip dabar prisimenu: einu per apsnigtą kaimą, saulė šviečia, tokios baltos ūlyčios. Sutinku Vincalių Oną, ji sako: „Girdėjau, duoną užminkei, ar gerai kyla?“ Ir pataria laikt šilumoj, geriau apkloti. O man atrodo, kad visas sodžius dabar žino ir visi laukia, kaip ta duona mūsų namuose iškeps. Deja, kad ir kaip klostėm su studentais duonkubilį – nuo staigaus karščio jis net įškilo, – kryžius vis matėsi, ir labai aiškiai. Po dviejų dienų atvažiavo Onutė Drobelenė, kyštelėjo pirštą, paragavo ir pasakė, kad tešla jau gerai įrūgusi, reikia kepti, kitaip jau nebus. Tai ir kepėm. Onutė buvome pasikvietę, kad papasakotų mums apie gyvenimą Dzūkijoje, apie papročius, jos beklausant, pasklido toks gardus duonos kvapas, kad visi apsalom. Tik atsilaužti iškeptos duonos neatsilaužėme, buvo sumukusi, neiškilusi. Kad nepavyko pirmoji duona, nereikėjo niekam nė sakyti, – ir taip suprato kaime. Juk nenunešiau Stasiai, kuri padėjo užminkyti, nepavaišinau! Tačiau vėliau nunešiau ne kartą. Ir ne vien jai.

Pirmą pavasarį buvo toks nuotykis. Kadangi visi sako, jog nereikia duonkubilio labai gramdyti, tai aš vis palikdavau sluoksnelį tešlos. Tada dar dažnai nekepiu, kartą buvau svirnely pastačiusi duonkubilį, po kurio laiko jaučiu – negeras kvapas. Duonkubilio vidus gražiai atrodo, sausas, bet kvapas nemalonus, nors tu ką. Jau ir kepti noras praėjo. Galiausiai neiškentusi pakrapštau aš tą sluoksnį, ogi apačioj pripeliję. Teko atmirkyti, viską išgramdyti, išbrukti, tada išdžiovinti saulėj ir vėl iš naujo užsiraugti duonos. Paskui jau labai atidžiai žiūrėdavau, kad gerai išdžiūtų, niekur iš pirkios kubo nenešdavau.

Atėjus vasarai, su duona jau nebuvo vargo. Iš vakaro užmaišau miltus su vandeniu, pernakt surūgsta, iš ryto užminkau. Tešla iškyla per kelias valandas, tik spėk pečių kurti, nes jei suvėlinsi, gali išsipūtusi duona vėl susmegti. Suburbuliavęs raugas gali dar



Dalios BLAŽULIONYTĖS nuotrauka

ir palaukt valandą kitą, bet užminkyta duona, jei pastovės per ilgai, susmuks, bus rūgšti. Minkydama vienam kepalui beriu saują druskos, dvi cukraus, kmynų pabarstau. Trintas bulves pas mus nuo seno dėdavo į duoną, nes miltų mažiau turėdavo, jie buvo brangesni už bulves. Iki šiol moterys sako, kad duona su bulvėmis esanti gardesnė, šlapesnė, ilgiau laikosi. Po to pirmojo karto ilgai nekepiu su duonos su bulvėmis, bet, smarkiai pabrangus miltams, ir aš nepatingiu sugrūsti puodelį bulvių ir supilti į kubilą.

Miltus perkame maišais iš malūno. Ruginių būna visokių rūšių, priklausomai nuo to, kaip smulkiai sumalta. Imam didelį maišą ruginių rupinių pasijotų („minkštesnių“) ir mažesnę maišelį ruginių rupinių (rupių, dar vadinamų „razavų“ arba „su lukšteliais“). Kartą turguje sustojau prie naminės duonos pardavėjų ir paklausiau, iš kokių miltų jie kepa duoną. Man pasakė, kad užmaišo su rupiais, o minko su pasijotais. Nuo tol ir aš ėmiau taip daryti. Pasijotų išeina beveik dvigubai daugiau. Kartais, besibaigiant miltams, kepu tik iš vienos rūšies. Iš rupių miltų lengviau išminkyti, tešla beveik nelimpa prie rankų. O kepant vien iš pasijotų, tešla labai limpa, nes pasijoti miltai turi daugiau glitumo. Tuomet rankas pavilgau, kad taip neliptų. Bet kas ten darėsi, kai vienąkart vyras per apsirikimą nupirko ne pasijotų, o sijotų, – geriau neklauskite. Kuri gardesnė, negaliu pasakyti, svarbu, kad gerai iškepusi. Žinoma, gardžiausia duona turėtų būti iš rugių, kuriuos pats užsiauginai, nusipjovei, išsikūlei, susimalei. Šito mes dar nepabandėm, bet būtinai pabandysim. Juk auga vaikai, ir kas, jei ne aš, jiems tai parodys.

Jau ne vieną maišą miltų buvau sukepusi, kai supratau, kodėl duonos kepimas buvo laikomas sunkiu moterų darbu. Iki tol man sunkiausia būdavo tampyti ažuolinį duonkubilį. Tačiau vieną vasarą vėl surengiau tokią moterišką stovyklėlę, kurios metu mokėmės ir duoną kepti. Visai netikėtai atvažiavo pas mus, galima sakyti, profesionali duonos kepėja Irena Balčienė, daugiau nei dvidešimt metų dirbusi duonos gamykloje ir dažnai darbo metu pati sau atskirai išsiminkydavusi duonos. Ji pamokė mane, kad reikia „stipresnę“ tešlą minkyti, daugiau miltų berti ir ilgiau minkyti, nes labiausiai nuo išminkymo priklauso iškeptos duonos kokybė. Nuo to laiko aš jau gerokai paprakaituoju, kol išminkau. Dabar man net sunku įsivaizduoti, kaip anksčiau moterys po daug kepalų kepdavo – jau porą ar trejetą išminkyti yra darbo. Todėl ir besilaukiančioms moterims seniau neduodavo duonos minkyti. Žinoma, jei būdavo kam jas pavaduoti, o jei ne – juk be duonos nebus šeima. Aš kai laukiausi irgi tik kelis kartus kepiu ir taip

prisitaikydavau, kad nereikėtų nešioti arba kas kitas paneštų duonkubilį.

Šiomet savo sunkųjį duonkubilį iškeičiau į lengvą ir patogų. Tokios „džieškelės“ seniai norėjau. Ją pagamino meistras iš Marijampolės. Užsisakiau vien iš ažuolo, bet meistras sakė, kad gamina ir uosinius duonkubilius su keliom ažuolinėm lentelėm, tuomet duona būnanti švelnesnio skonio. „Džieškelė“ viršų platesnė, su rankenom – nešiok, kiek nori, dėk, kur nori... Pirmąkart iškepiu duoną ir pastačiau kubiliuką ant pečiaus, kad gerai išdžiūtų. Po savaitės jau imsiu, tik trukt – kad nukrito lankai, paio mano „džieškelė“. Daugiau ant pečiaus nedėjau. Ir dar supratau, kodėl dauguma mano matytų senųjų duonkubilių buvo šiek tiek į viršų siaurėjantys, o man atrodė, kad taip minkyti nelabai patogų. Bet, matyt, kad nepairtų, jei duonkubilis perdžiūva. Taigi po šito nuotykių senasis sunkusis kubilas man atrodo toks patikimas. Tik jį jau reikėjo lopyti, nes įskilimas vis plėtėjo, galėjai visą pirštą įkišti. Sulopytas duonkubilis vėl grįžo į Musteiką, o „džieškelė“ keliaus į miestą, kur dabar mes gyvename peržiem, ir lauks, kol ten turėsime kur kepti duoną. Keliskart bandėme elektrinėje orkaitėje, bet duona nebuvo tokia skani kaip malkomis kūrenamame pečiuje. Tą patvirtino ir kelios bandžiusios draugės.

Man smagu, kad naminės duonos valgytojų draugija nemažėja. Kai kažkur senoje pirkioje močiutės rankos jau nebepajėgia išminkyti duonos, kitame Lietuvos krašte atsiranda jaunos, stiprios rankos, kurios pirmąkart užsiminko duonos.

Šį rudenį atskriejo laiškelis iš draugės Rasos, dviejų paauglių vaikų mamos, kuri praeitą vasarą buvo Musteikoj su savo trijų mėnesių pagranduku: „Vis norėjau tau parašyti ir pasidžiaugti sėkme: jau keli mėnesiai valgom namie keptą duoną – raugas iš Musteikos nenuėjo veltui“.

Kita mano draugė Indrė pirkė sodybą. Ieškojo būtinai su duonkepe krosnimi. Gerai pakliuvo – nusipirko su dviem. Užsisakė duonkubilį pas meistrą – po kurio laiko rado senąjį, kurį buvę šeimininkai miestiečiai naudojo kaip šiukšlinę. Susipažinusi su tikrąja senosios sodybos šeimininke, Indrė išsiklausinėjo viską apie duonos kepimą. Dabar ji gyvens su mama kaime ir abi keps duoną. Ar jos užsiaugins rugių, nežinau. Bet tikrai žinau, kad Indrės sūnui Povilui labai pasisekė. Jis, kaip ir mano, kaip Rasos vaikai, turės duona kvepiančią vaikystę.

Asta ŽUKAITĖ

Samanėlė tu žalia...

*Mindaugo LAPELĖS nuotrauka*

Samanos – didžiulė augalų grupė, kurią rūšių gausumu aplenkia tik gaubtasėkliai augalai. Vien Lietuvoje samanų priskaičiuojama apie 450 rūšių. Šią savitą augalų grupę 2007 – 2008 m. Parke tyrinėjo mokslų daktarė Ilona Jukonienė.

Samanos labai įvairios savo sandara ir išvaizda. Pačios paprasčiausios yra kerpsamanės, kurių kūnas dažnai nesuskirstytas į stiebą ir lapus, todėl vadinamas gniužulu. Lapsamanės visuomet turi stiebą ir lapus. Jos skirstomos į 2 grupes – kiminus ir žaliąsias samanas. Pastaroji yra pati gausiausia ir įvairiausia. Labai dažnai samanos išaugina ant kotelio iškilusias rusvas dėžutes. Tai samanų sporofitai arba sporogonai. Dėžutėse subręsta sporos, kuriomis samanos dauginasi.

Nacionaliniame parke šiuo metu yra užregistruota beveik pusė Lietuvoje sutinkamų samanų rūšių – 210. Tai 40 rūšių kerpsamanių ir 149 žaliųjų samanų rūšys, tarp jų 21 kiminų. Turtingiausi samanų rūšių miškai. Juose priskaičiuojama daugiau nei pusė visų parke žinomų samanų. Didžiausia samanų įvairovė išsiskiria šlapi miškai – juodalksnynai ir eglynai. Merkinės apylinkių plačialapiai miškai praturtina

*Jonas Kašėta veža kraiką (miško samanas)**Kašėtų kaime 2004 m. Brolių ČERNIAUSKŲ nuotrauka*

Dzūkijos nacionalinio parko samanų florą ant uosių, klevų, ąžuolų kamienų augančiomis samanų rūšimis. Savitos rūšys auga ir ant įvairių stadijų pūvančios medienos, kurios gausu Musteikos, Povilnio ir Skroblaus rezervatų miškuose. Samanos nukloja savo patalais ir didžiulius Dzūkijos nacionaliniame parke pušynų plotus. Tiesa, rūšių juose negausu. Dar mažiau samanų rūšių kerpšiliuose ar atviruose Dzūkijos smėlynuose. Dauguma samanų, augančių atvirose, stipriai saulės apšviestose vietose, lapai turi šviesą atspindinčius baltus šerelius. Net 26 samanų rūšys rastos Parko dirbamuose laukuose, dažniausiai tai rūšys, sugebančios greitai įsikurti pažeistoje dirvoje.

Ištisas vejas samanos sudaro ir Kapiniškių, Bižų, Mikalauciškės apyežerio, Kempės slėnio šaltiniuose žemapelkėse. Čia vyrauja žaliosios

*Straipsnio autorė miške prie Uciekos.**Mindaugo LAPELĖS nuotrauka*

samanos, o kiminai aptinkama negausiai. O štai aukštapelkiniame Imškų raiste ir kitose Parko aukštapelkėse kiminai užima didžiulius plotus ir yra pagrindiniai durpes sudarantys augalai. Samanų visuomet gausu ir kitose šlapynėse – paežerėse, upelių pakrantėse, šaltiniuose. Specifinės rūšys auga ant tufų, susidarančių iš kalkingų šaltinių nuosėdų.

Nacionaliniame parke aptinkama 15 Europoje saugomų samanų rūšių, ir 14 į Lietuvos Raudonąją knygą įrašytų rūšių. Jos auga įvairiose buveinėse: pelkėse (žvilgančioji riestūnė, tribriaunė mezija, vingiastiebė dygė, plačialapis kiminas, netikroji gaurenė), šlapiuose miškuose (pūkuotoji apuokė, kvapioji žemtaurė, žaliasis sėmainis, šliaužiančioji rumbainė), plačialapių miškuose (plunksninė plusnė), ant kalkingų tufų (kreivoji driksa), dirbamuose laukuose (brijinė potija, pūpsančioji žilutė), kerpšiliuose (garbanotoji dvyndantė).

Dr. Ilona JUKONIENĖ

Profesoriaus Tado Ivanausko tėviškėje

Lebiodkos dvarą, kur Tadas Ivanauskas praleido savo vaikystę ir Musteikos kaimą, kur 1918 m. jis su žmona Honorata įsteigė pirmąją lietuvišką mokyklą, skiria mažiau nei 40 kilometrų. Todėl pernai Marcinkonyse, minint 125 – asias Tado Ivanausko gimimo metines, kilo mintis aplankyti su jo gyvenimu susijusias vietas – tėvų sodybą Lebiodkoje (dabar tai Ščiučino rajono Holovičpolės kaimas), Senąsias Vasiliškes, Berštus, Pariečę. Šiemet sumanymą pavyko įgyvendinti ir rugpjūčio 7 – 9 d. didelė 18 žmonių grupė lankėsi profesoriaus Tado Ivanausko gimtinėje. Noras pagerbti Profesorį ir prisiliesti prie jo gyvenimo ištakų į vieną būrį sutelkė Čepkelių ir Žuvinto rezervatų bei Dzūkijos nacionalinio parko, Varėnos savivaldybės darbuotojus, Musteikos kaimo, kurį taip mylėjo Profesorius, senbuvių ir naujakurių, Kauno Tado Ivanausko vardo zoologijos muziejaus ir Užsienio reikalų ministerijos atstovus. Projektu susidomėjo ir jį finansavo Užsienio reikalų ministerija, o jį įgyvendino bendra Dzūkijos nacionalinio parko ir Čepkelių rezervato komanda, vadovaujama Nacionalinio parko direktoriaus pavaduotojo Eugenijaus Drobelio. Mus labai šiltai priėmė Ščiučino rajono valdžia bei jos atstovai apylinkėse – pagelbėjo su nakvyne ir maitinimu, pasirūpino ekskursijų programa.

Lebiodkos dvare įsikūręs Vasiliškių internatas vaikams su psichine negalia. XX a. pradžioje statyti pastatai ir dabar atrodo išpūdingai, juose internato administracijos patalpos, yra keli butai darbuotojams, greta iškilęs modernus pastatas vaikams. Didelis senas sodas primena Tado Ivanausko tėvo Leonardo puoselėtą 20 ha pramoninį sodą, kurio obuolių derlius keliaudavo į Maskvą, Peterburgą ir Varšuvą. Tačiau nėra jokios atminimo lentos ar užrašo, kad ši sodyba susijusi su daug šiam kraštui nuveikusia Ivanausku gimine. Tik netoliese esančio Holovičpolės kaimo mokyklos muziejuje įrengta nedidelė ekspozicija, kurią mūsų grupė

ženkliai papildė leidiniais ir atminimo ženklais, skirtais Tadiui Ivanauskui. Berštuose susitikome ir su valstybinio Katros kraštovaizdžio draustinio (10463,5 ha) darbuotojais. Su Čepkelių rezervatu besiribojantis draustinis Baltarusijoje taip pat paskelbtas paukščiams svarbia Ramsaro teritorija.

Ši kūrybinė ekspedicija – tai dalis projekto „Prof. Tadas Ivanauskas ir jo veikla Lietuvos bei Baltarusijos valstybių pasienyje“, kurio tikslas būtų įamžinti Profesoriaus atminimą, supažindinant su jo darbais visuomenę Lietuvos – Baltarusijos pasienio regione (Gardino – Varėnos krašte). Projekto rezultatus aptarėme gruodžio 16 d. Čepkelių rezervato direkcijoje, taip paminėdami eilinį T. Ivanausko gimtadienį. Kviesdami Baltarusijos kolegas bendradarbiavimui ne tik gamtosaugos, bet ir kultūros paveldo, turizmo srityse, Lietuvos partneriai pasiryžę ir toliau įgyvendinti idėjas, įamžinančias prof. Tado Ivanausko atminimą – išleisti jo knygas lietuvių ir baltarusių kalba, parengti turistinį maršrutą „Tado Ivanausko kelias“, įrengti muziejų buvusioje Musteikos mokykloje, įamžinti profesoriaus atminimą jo gimtinėje Lebiodkoje. Būtų prasminga, kad šie darbai apvainikuotų 130 – asias Tado Ivanausko gimimo metines 2012 m.

Mindaugas LAPELĖ



Giedriaus VALENTUKEVIČIAUS nuotraukoje:
Ivanauskų sodyba Lebiodkoje

Dzūkijos nacionalinio parko direkcija

Vaikystės sodai pražysta rudenį

Leidykla „Alma Litera“ 2008 m. pabaigoje išleido gausiai iliustruotą nuotraukomis ir žemėlapiais Vykinto Vaitkevičiaus ir Valentino Baltrūno knygą „Lietuva 101 įdomiausia vieta“. Knygoje mokslininkai gražiu stiliumi ir dalykiškai aprašo žvilgsniu neapbrėpiamą Lietuvos gamtos pasaulį nuo padangių reiškinių iki požeminių erdvių, radinius, tūkstančius metų slypinčius Lietuvos žemėje ir vandenyje. Autoriai veda knygos skaitytojus gamtmeldiškos ir krikščioniškos religijos kryžkelėmis, ieškodami ženklų, liudijančių senovėje gyvenusių žmonių pasaulio stebėjimą ir visatos sandaros ir atsiradimo supratimą. Knygoje geografiniai valstybės simboliai persipina su istorija, atmintį gaivina istorinių pastatų vaizdai ir džiugina unikali žmonių kūryba. Visa tai iliustruoja nuotraukos, piešiniai, žemėlapiai. 315 puslapių knygoje paminėta (autorių nuomone) ir unikaliausios Varėnos r. vietos, archajiškiausi amatai.

Knygos skyriuje „Kūrybinės raiškos vietose“ aprašoma Merkinės apylinkių juodosios keramikos istorija, išaugusi į tradicijas, ir pasakojama apie čia gyvenančius ir kuriančius šių dienų meistrus: Petrą Pretkelį (Zakavolių k.), Elvyrą Petraitienę ir Džiugą Petraitį (Maksimonių k.), Teresę Jankauskaitę (Pelekiškių k.), paminėtas iš Vilniaus vasarai į Rاندamonis dirbti atvažiuojantis keramikas E. Paukštė ir Liškiavoje kuriantis Algimantas Kazlauskas.

*Mindaugo LAPELĖS nuotraukoje:
Algimantas Kazlauskas Liškiavoje, 2005 m.*

2008 m. lapkričio 7 d. svečiai gausiai rinkosi į A. Kazlausko parodos „Vaikystės sodas“ atidarymą V. K. Jonyno galerijoje Druskininkuose. Jau nemažai metų Liškiavoje gyvenantis ir kuriantis keramikas A. Kazlauskas šį kartą visus nustebino ne vien keramikos darbais, bet ir išraiškingomis medžio skulptūromis, kuriose puikiai derėjo ir abstrakčios formos bei netikėti spalvų deriniai ir poetiški pavadinimai. Paroda primena ir vaikystės takus, ir amžiną medžio augimą, ir paslaptingą pelkės gyvenimą. Yra ir dramatiškų vaizdų, nerimo dėl planetos ateities, tačiau daugiausia to lengvo gaudumo, primenančio vaikystės dienas – tas dienas, kai paprasčiausias sodas būdavo pilnas stebuklų. O mums tiesiog malonu, kad Nacionalinio parko teritorijoje gyvena dar vienas jaunas ir kuriantis menininkas, savo darbais įprasminantis šį kraštą.



VISAIS metų laikais graži yra džukų šilų ir panemunių gamta.

Džukijoje dar gyvuoja senoviniai kaimai, senieji amatai ir verslai.

Džukijos nacionalinio parko darbuotojai Jums padės suprasti svarbiausią

Dainavos krašto savybę – etnokultūra gyva gali būti tikta tada,

kai senolio poringei pritaria čia pat almanis šaltinis.

Brangusis lankytojai, atvykęs į šį kraštą, gerbk ir tausok jo taurų grožį.

Išsamią informaciją apie Parką visi svečiai gali sužinoti lankytojų centruose:

Marcinkonyse:

Miškininkų g. 61, Marcinkonys, LT - 65301, Varėnos r.,

tel. 8 310 44466, faks. 8 310 44471; Elektroninis paštas: info@dzukijosparkas.lt

Merkinėje:

Vilniaus g. 3, Merkinė, LT - 65334, Varėnos r., tel./faksas 8 310 57245

Elektroninis paštas: merkine@dzukijosparkas.lt

„Šalčinį“ rasite ir interneto tinklalapyje www.dzukijosparkas.lt



ŠALČINIS

Adresas: Miškininkų g. 62,
Marcinkonys, LT - 65301, Varėnos r.
Tiražas 1000 egz.

Redkolegija: E. DROBELIS, H. GUDAVIČIUS,
A. ČERNIAUSKAS, M. LAPELĖ,
R. NORKŪNAS, D. BLAŽULIONYTĖ
Maketuotojas: V. ČERNIAUSKAS

Spausdino UAB „Albagrafijs“
Pulko g. 96, LT-62133 Alytus
Tel. 8 315 74140
El. p. alba@infoseka.lt