



# Vis dėlto nepamiršome tikros duonos kvapo

Archeologai teigia, kad duoną kepti mūsų kraštuose išmokta neolite, t. y. prieš kokius 4 tūkst. metų. Taigi galima sakyti, kad duona yra vienas iš seniausių žmonių valgių. Medžioklė ir rinkimas buvo priešokiais, apie reguliarumą nebuvo ir kalbos, o duona atsiradus žemdirbystei tapo reguliariuma maistu, todėl taip branginta, suasmeninta ir sudievinta.

Senieji rašytiniai šaltiniai rašo ir apie duonos aukoimą įvairiose apeigose, taigi tai ne tik pagrindinis lietuvių maistas. Kasdien paprastai buvo valgoma ruginė duona, tačiau nepritekliaus metais buvo kepama ir bėralinė (nevėtytų rugių). Neturėdami net bėralo, į duoną maišydavo miežių, avižų, vikių, pridėdavo bulvių ir runkelių. Bado metais dėdavo įvairių javų ir sėmenų pelų, samanų, žolių, medžių žievės, gilių, riešutų, rūgštynių, dobilų ar viržių sėklų, laukinių morkų šaknų, liepų pumpurų, alksnių spurgų, pjuvenų. Tekdavo kepti ir vadinamąją vogtinę duoną iš dar neprinokusių rugių varpų. Varpas sudžiovindavo krosnyje, sugrūsdavo piesta ir sumaldavo. Tokios duonos spalva būdavusi žalsva, iš čia ir posakis „Atsibodo kaip žalia duonelė“.



IRENA SMETONIENĖ  
MARIUS SMETONA  
KRISTINA RUTKOVSKA

# ŽEMĖ MOTINA DUONA



VILNIAUS UNIVERSITETO LEIDYKLA

Ypatingas moters ir duonos santykis. Mokslininkai sutaria, kad moteris buvo žemdirbystės išradėja ir plėtotoja, įvairių apeigų kūrėja ir atlikėja. Apie ją koncentravosi žemdirbių pasaulėjauta, moteriškos lyties dvasios ir dievybės. Moteris buvo javų augintoja, duonos kepėja, duoną ji apgaubė magija, sakrališkumu, įpynė į visus tautosakos žanrus: smulkiąją tautosaką, dainas, pasakas, sakmes ir tikėjimus. Duonos kepimas – namų šeimininkės, moters, motinos pareiga, labai svarbi ir garbinga. Tai sunkus darbas (ypač malimas primityviomis girnomis, tešlos minkymas), bet kartu ir apeiga su ypatingais daiktais ir ritualais. Duonos kepėja, kaip ir židinio prižiūrėtoja, net patriarchalinėje šeimoje užėmė garbingą vietą, o pats duonos kepimas prilygo

pasaulio sukūrimui, receptai buvo perduodami iš kartos į kartą : kai užaugdavo dukterė arba į namus ateidavo marti, motina duonos kepimą perduodavo joms. Tris dienas trunkantis duonos ruošimas laikytas šventu ritualu, kuriam paklusti turėjo visi namai. Kepalus stengdavosi daryti aukštesnius, storesnius, kad būtų daugiau minkštimo, mažiau plutos. Patys kepalai buvo įvairios formos (apvalūs, kampuoti), bet dažniausia pailgi. Anot P. Dundulienės, kryžių išpausdavo ant pirmojo kepalo, o šonus išraižydavo duobutėmis, šakutėmis, pagražindavo įvairiais geometriniais raštais (Dundulienė 1989, 24). Dėl kryžiaus žymėjimo esama kelių versijų. L. Klimka sako, kad kryžius žymėdavo keturias pasaulio šalis (Klimka 2013), P. Dundulienės nuomone, kryžius buvo simbolinis ugnies, kuri turėjo iškepti duoną, ženklas, o apvali duona vaizdavo saulę - visų ugnių ugnį (Dundulienė 1989, 32). Atėjus krikščionybei, kryžius imtas dėti kaip duonos apsaugos nuo nelabųjų ženklas.

Per įvairias šventes ir apeigas duona buvo aukojama dievams. Prieš pradėdami valgyti lietuviai pirmą kąsnį mesdavo į ugnį - ugnies deivei, namų dievybėms, prie ugniakuro gyvenančioms protėvių vėlėms. Ji buvo aukojama ir vandeniui, ten gyvenusioms dievybėms, toks aukojimo paprotys užfiksuotas ne vienoje pasakoje ar sakmėje.

Duona buvo suasmeninta: maitino žmones, juos mylėjo, verkė tinginio valgoma, supykdavo ir atkeršydavo arba išeidavo iš namų, padėta po pamatu saugojo tų namų žmones nuo visokių blogybių.

Duona plačiai naudota ir medicinoje. Ja gydydavo įvairias ligas (pasiutligę, išgąstį, dusulį), žaizdas, naudodavo įvairiems užkalbėjimams, pavyzdžiui, nuo gyvatės įkandimo. Duona gydyti ir užkalbėti ne tik žmonės, bet ir gyvuliai.

Lietuviai duoną be galo gerbė - tai matyti tautosakoje, papročiuose, literatūros kūriniuose. Ypač dažnai minimas nukritusios duonos pakėlimas ir pabučiavimas. Pagarbiai ji buvo imama iš krosnies, dedama ant stalo, net valgoma pagarbiai. Kai šeima sėsdavo valgyti, garbingiausioje vietoje sėsdavo šeimininkas, šeimos galva, ir raikydavo duoną.

Vasario 5-oji buvo skirta Gabijai, jos garbei kepama ypatinga duona buvo laikoma šventa, galinčia apsaugoti nuo visokių nelaimių, tarp jų ir gaisro. Sudžiovintą duoną laikydavo namuose, tikėdami, kad ji apsaugos nuo ugnies, o kilus gaisrui mesdavo į ugnį, kad gaisras nebesiplėstų. Krikščionybė tik pakeitė šios dienos

įvardijimą, duona buvo taip pat kepama ir taip pat šventinama, bet jau ne Gabijai, o šv. Agotai. Duonos, kaip apsaugos nuo visokių negerovių, samprata išliko ir krikščionybėje. Ne viena mama, išleisdama sūnų į kariuomenę (ar dar blogiau – į karą), į jo drabužį įsiūdavo pašventintos duonos gabalėlį, kad šis saugotų jos vaiką nuo priešo kulkos. Net ir šiandien, vykdami į keliones, dažnai įsikišame į turistinių krepšį šventintos duonos, tikėdami, kad ji apsaugos nuo vagysčių ir kitų nelaimių. Vairuotojai jos vežiojasi savo mašinose, jūreiviai – laivuose. Taigi galima sakyti, kad bažnyčia duonos garbinimo apeigas perėmė iš pagonių. Gal todėl žmonės ilgai nesiskyrė su namų židinio ugnies deive Gabija: maldose, kreipdamiesi į šv. Agotą, būtinai pridėdavo ir Gabiją (Dundulienė 1989, 66).

Taigi senovės žmogų, kad ir kur jis žengė žingsnį, visur lydėjo duona: ji maitino, gydė, saugojo, mokė, o žmogus jai atsilygindavo pagarba ir įvairiausiais ritualais. Tačiau bėgant laikui, keičiantis žmogaus ekonominiam ir socialiniam gyvenimui duona prarado svarbias savo pozicijas. P. Dundulienės knygoje „Duona lietuvių buityje ir papročiuose“ aprašomos kolūkinio kaimo tradicijos nė kiek neprimena senųjų papročių ir tikėjimų. Kurį laiką duoną patys dar kepėdavo net miesto gyventojai, tačiau sovietmečiu išgalėjo pramoninis kepimas, duoną retai bekepė net kaimo moterys. O ir pati žemė, auginusi grūdą, nebebuvo žmogaus nuosavybė. Sovietmečiu nusavinus žemę, pasikeitė žmogaus santykis ir su žeme, ir su duona – ji prarado šventumą, nyko su ja susiję papročiai. Toks virsmas žmogaus galvoje nepraėjo be pėdsakų, jį savo apysakoje „Duonos valgytojai“ skaudžiai aprašė R. Granauskas.<sup>[1]</sup>

Šiandien duonos vaidmuo žmogaus gyvenime jau kitoks, nors tai, kas įdiegta tėvų, kas suformuota literatūros kūrinių, tam tikroje situacijoje, tam tikru gyvenimo momentu iškyla ir tampa labai svarbu. Štai keletas medijų tekstų pavyzdžių:

*Žodis „duona“ lietuviams asocijuojasi tik su juoda rugine **duona**. Lietuvis labiausiai mėgsta juodą **duoną**, ilgisi patekęs ten, kur jos nėra (<http://eco-meta.com/apie-duona-ir-kitus-kepinius/>).*

*Ruginė **duona** tebėra tradiciškai vienas iš pagrindinių mūsų maisto produktų. Ko labiausiai lietuvis pasiilgsta ilgoje kelionėje ar gyvendamas toli nuo tėvynės? Žinoma, juodos ruginės duonelės... Ir niekur pasaulyje nėra skanesnės kaip lietuviškoji! Miestiečiai vis dažniau lankosi ūkininkų turgeliuose, geidaudami rankomis nuglostyto, gal ir senoviškoje krosnyje išbrinkusio bei sunokusio kepalaičio. Didžiuosiuose prekybos centruose – kelios dešimtys **duonos** rūšių su*

(<https://www.ve.lt/naujienos/nuomones/nuomones/duoneles-kepimas—sventa-apeiga-909421/>).

Lietuviška juoda **duona** yra apipinta daugybe įvairiausių mitų. Daugeliui lietuvių ji buvo ir yra ne tik maistas, bet ir išties ypatingas, gimtąsias tradicijas primenantis simbolis.

„Lietuviškos **duonos** skonis skiriasi. Vienoks jis, jei valgai Lietuvoje, o kitoks – jei Amerikoje, kur ji tampa ir dalimi Lietuvos“, – sako JAV Naujosios Meksikos valstijoje gyvenanti lietuvė Vita Morkūnaitė-Henderson (<https://jp.lt/juoda-lietuviska-duona-pagarba-apgaubtas-gyvenimo-ir-gimtines-simbolis/>).

Lietuviška **duona** Vitai kelia vaikystės ir namų prisiminimus, o jausmai pabunda vos tik ją užuodus: „Bet tu turi būti toli nuo Lietuvos, kad tai patirtum. Man tai sugrįžta būtent su **duona**.“ Į JAV parsivežusi **duonos** lietuvė ją suraiko ir dienai skiria vieną riekę, o likusią laiką šaldiklyje. „Net nevalgau, o gardžiuojuosi kaip skaniausiu desertu, imdama po mažytį gabalėlį. Jei kas klausia, ko atvežti ar atsiųsti iš Lietuvos, visada prašau juodos **duonos**“, – sakė moteris (<https://jp.lt/juoda-lietuviska-duona-pagarba-apgaubtas-gyvenimo-ir-gimtines-simbolis/>).

Kai gimiau, mama neturėjo pieno, nes buvo labai silpna. Maitinti manęs nebuvo kuo. Mano pirmasis maistas buvo mamos sukramtyta ir su jos seilėmis sumaišyta **duona**, įrišta į nosinaitės kampelį (<http://www.kalvotoji.lt/2019/12/03/traukinyje-i-tremti-gimusi-elena-mano-pirmasis-maistas-buvo-su-mamos-seilemis-sumaisyta-duona/>).

Dieve, tik neatimk gardžios ir kvėpiančios lietuviškos **duonutės** (<https://www.15min.lt/gyvenimas/naujiena/sveikata/misa-jakobas-kad-tik-neuzgestu-sviesa-musu-languose-1028-1300874?copied>).

Iš pateiktų pavyzdžių matyti, kad žodis *duona* ir šiandien lietuviui pirmiausia asocijuojasi su juoda ruginė duona. Jos skonis ir kvapas ryškiausiai iškyla tada, kai esama toli nuo namų, nuo tėvynės – ten, kur tokios duonos nėra. O ir Lietuvoje gyvenantys pasiilgsta naminės, su meile iškeptos duonos, todėl mieliau suka į turgų, o ne į parduotuvę, nors ten jos pilna įvairių rūšių, formų, skonio ir su įvairiais priedais. Emigrantai ypač akcentuoja lietuviškos duonos skonį. Gal todėl,

kad jos kvapas primena namus, Lietuvą, o gal iš tiesų ji labai skani? Toli gyvenantiems lietuviška duona tampa savaip šventa, tokia šventa, kad valgoma per dieną tik po riekelę, kaip desertas. Tik netekęs supranti, ką ji reiškia. Duona šventa ir tiems, iš kurių buvo per prievartą atimta, tačiau tai suvokti gali tik tie, kurie tą prievartą patyrė. Ko labiausiai bijo žymusis pedagogas Miša Jakobas, žvelgdamas į ištuštėjusį ir apmirusį Vilnių per viruso sukeltą pandemiją? Kad ir vėl kaip anuomet užges šviesos languose ir kad gali pritrūkti duonos. „*Dieve, tik neatimk gardžios ir kvėpiančios lietuviškos duonutės*“, – išsiveržia baisios praeities prisiminimų sukeltas maldavimas. Duona daugeliui gimusių tremtyje ar gyvuliniuose vagonuose pakeitė motinos pieną. Šiuo atveju pasakymas, kad duona lydi žmogų nuo pat gimimo iki mirties, įgyja tiesioginę reikšmę, o sumaišyta su motinos seilėmis, ji tampa dar sakrališkesnė ir simboliškesnė.

Atrodytų, kad šių laikų žmogus duoną gydymui gali vertinti tik kaip prietarus ir žvelgti į tokius patarimus su šypsena, tačiau matyti, kad ir šiandien duona tebenaudojama įvairioms grožio procedūroms ir net ligoms gydyti:

*Norėdami apsisaugoti nuo žarnyno vėžio, valgykite **duonos** pluteles. Mokslininkai išsiaiškino, kad antioksidantas, kuris išsiskiria **duonos** kepimo proceso metu, saugo nuo kai kurių organizmo pakitimų, dėl kurių gali išsivystyti vėžys. Be to, šis antioksidantas būtinas žmogui kasdien.*

- *Kad lūpos išliktų gražios, reikia kas antrą dieną prie jų priglaidus palaikyti karštą duonos plutelę.*
- *Su juoda **duona** galima valyti ir prausti veidą. Prieš naudodami **duonos** minkštimą sudrėkinkite vandeniū. Ištepkite veidą, palaikykite 2-3 minutes ir nuplaukite.*
- ***Duonos** kaukė, pagerinanti plaukų būklę: susmulkinkite **duonos** minkštimą, užpilkite jį karštu vandeniū. Kai **duona** išmirks, įtrinkite plaukų šaknis.*
- *Norėdami kuo greičiau atsikratyti peršalimo, užplikykite rugines sėlenas verdančiu vandeniū, vartokite keletą dienų prieš valgį ([http://gyvensena.sveikas.lt/lt/sveikas\\_maistas/duona\\_maistas\\_simbolis\\_ar\\_vaistas/](http://gyvensena.sveikas.lt/lt/sveikas_maistas/duona_maistas_simbolis_ar_vaistas/)).*

Visiškai suprantama, kad keičiantis gyvenimo sąlygoms keičiasi ir žmonių gyvenimas, požiūris. Natūralu, kad žemė nebedirbama taip, kaip prieš šimtą ar kelis šimtus metų, duona kepama kepyklose ir pardavinėjama parduotuvėse,

nebelieka baimės, kad javai neužaugs, nes grūdus galima importuoti iš kitų šalių. Tačiau pagarba duonai, taupymas turėtų būti ugdomi. Čia reikia ekskurso į R. Granausko „Duonos valgytojuose“ nupieštą paveikslą. „Duona žmogų vedė ratu: iš nebūties – į gyvenimą, iš gyvenimo – į pomirtinį buvimą. Su duona ne vien pasitinkama, priimama į savo būrį, bet ir išlydima, su ja atsisveikinama. Tame laiko rate nieko nebuvo galima praleisti, sumaišyt“ (Martinaitis 2002, 207–233). O kas tada duona yra jaunajai sovietmečio kartai, kuri visai kitaip ją uždirba, kuri ją perka, kuri nebedirba žemės tradiciniu būdu? Anot M. Martinaičio, „senųjų duona yra naminė, susieta su bendruomene, jos papročiais, praeitimi, o kita, jau žento – savo duona, pirktinė, tinkama tik savo vartojimui be jokių giliųjų turinių“ (ten pat, 209). Žinoma, naminė duona pasakojamuoju laiku jau nėra vienintelis kasdieninis maistas, bet seniesiems vis dar siekia sakralinį lygmenį, laikoma gyvųjų ir mirusiųjų bendruomenės maistu. Kartas skiria ir tai, su kuo duona valgoma: senieji ją užgeria pienu, jaunieji valgo su mėsa. Štai degradavusios kulinarinės kultūros vaizdas ant dažno jaunesnės šeimos stalo: garuojantis išvirtos mėsos „kalnas“, bulvių puodas, bekvapė ir beskonė savo duona, gėralo butelis ir neaiškaus skysčio pripildytos stiklinės užsigėrimui“ (ten pat, 212). Iškritus vienai grandžiai, byra visa, ką ji siejo – šeimos bendrystė, vienas kito pajautimas, tradicijų tąsa. Vogti miltai, vogta duona – viena iš didžiausių nuodėmių senajame pasaulyje, bet sovietmetis išmokė ir to. Net miltus duktė sušers gyvuliams, ne duona jie virs. Duonos kvapas senajai kartai atgaivina prisiminimus, tarsi kaleidoskopas prabėga mintyse visa jų gyvenimo prasmė: „Jie paima po riekę ir artina prie veido, traukdami giliai į save visa apimantį **duonos** kvapą. Saldžiarūgštis skonis surenka burnoj seiles, jie nuplauna jas pienu. **Duona** – tai sūnai, dirvos, arklių žvengimas, geležies žvangėjimas kalvėje, apšarmoję rąstų vežimai iš miško, noras ilgai ir teisingai gyventi; pienas – jų dukterys, tvartai, švarus rankšluostis pas šulinį, baltas laukiantis veidas už kreivo stiklo, troškimas gražiai ir ramiai numirti“ (R. Granauskas. „Duonos valgytojai“).

Tačiau čia senasis pasaulis ir baigiasi, subyra į šipulius, šaknys nukirstos. Jaunieji sovietmečio lietuviai kuria naują gyvenimą, bet duona jame nebeturi jokio vaidmens ir reikšmės. Taip jie auklėja savo vaikus, o tie perduos saviesiems. Štai ir koncepto aprašui atliktose jaunimo apklausose pagrindiniai atsakymai jau yra „produktas“, „gaminys“, „maistas“, „patiekalas“, „kepinys“. Žinoma, atsiranda entuziastų, rengiančių duonos šventes, edukacines programas vaikams. Kad ir naujoviškai, bet stengiamasi nors kiek iš praeities prikelti užmirštą lietuvišką tapatybę, kurios vienas iš svarbiausių ramsčių buvo duona: „Prieš šventę su

vaikais per įvairias pamokas daug kalbėjome apie duonos auginimo, kepimo papročius, apie kelią nuo grūdėlio, želmenėlio iki duonos kepalo. Vaikai rinko medžiagą apie duonos auginimą, kalendorines apeigas. Per lietuvių kalbos pamokas prisiminėme mįsles, patarles, priežodžius apie duonelę. Matematikos pamokose sprendėme uždavinius, susijusius su grūdais, skaičiavome, kiek kepykla per metus iškepa duonos, kiek kiekviena šeima jai išleidžia pinigų. Taip pat kūrėme eilėraščius, rašėme rašinius, sprendėme kryžiažodžius. Per dailės pamokas piešėme ilgą duonos kelią nuo želmenėlio iki patekimo ant mūsų stalo, o muzikos ir choreografijos pamokose mokėmės dainų ir šokių – ratelių apie duoną. Į pamokas pakvietėme ir tėvelius, kurie papasakojo apie duonos kelią, o paskui kartu su vaikais duonkepėje kepė duonelę. Lankėmės Prienų kraštotyros muziejuje, kur vaikai kartu su šeiminkėmis kepė savo duoneles“ (Jaraitienė, Labanauskienė 2018). Sunku prikelti tai, kas tiek laiko buvo metodiškai naikinama, tuo labiau, kad šiandien pasigirsta balsų, jog duoną valgyti nesveika, kad tradicinė duona yra neskani:

*Kokį maisto produktą žmonės vartoja kiekvieną dieną? Ko negali pritrūkti ant mūsų stalo? Ko prašom vienoje pagrindinių maldų? Žinoma, kasdieninės **duonos**. Galbūt mūsų laikais **duona** nesureikšminama taip kaip, tarkim, karo, bado, nepritekliaus laikotarpiu. Šiandien, ko gero, įmanoma būtų šį produktą visiškai išbraukti iš valgiaraščio, juolab kad vis dažniau girdime apie alergiskumą glitimui (gliutenui), esančiam javų grūduose. Kaip bebūtų, **duona** toliau yra mūsų maisto pagrindinis komponentas. O ar vartojame ją sąmoningai? Yra žmonių, kurie visiškai nevalgo **duonos** neva dėl to, kad jos vartojimas didina svorį. Pati **duona**, iškepta tik iš miltų, vandens ir druskos – netukina (<http://e-ausra.pl/2019/03/19/duona/>).*

*„O šiaip **duonos** galima ir nevalgyti“, – juokiasi mitybos mitų griovėjas. Vietoj jos Vytautas siūlo rinktis meksikietiškus paplotėlius tortilijas arba armėnišką lavašą –  
jie mažiau kaloringi  
(<https://www.visaginas.lt/naujienos/nepatogi-tiesa-apie-bulves-juoda-duona-ir-liesa-piena/1057>).*

*„**Duona** sudaro žmogaus mitybos pagrindą, o laikinų mitybos madų paisymas tik rodo žemą žmonių mitybos ir sveikatos raštingumą, – pranešime žiniasklaidai tikina Vilniaus universiteto Medicinos fakulteto Sveikatos mokslų instituto Visuomenės sveikatos katedros vedėjas R.Stukas ir vardija didžiausius mitus, kuriuos vertėtų pamiršti: – Kaltinti **duoną** dėl augančio svorio yra visiškai*



neteisinga, juk ją labai retai valgome vieną. Vartojant **duonos** gaminius su saiku, tai neturės jokios įtakos svorio augimui. Būtent dėl to duona ir yra mitybos piramidės apačioje, tai vienas svarbiausių maisto produktų“ (<https://www.15min.lt/gyvenimas/naujiena/mityba/r-stukas-pakomentavo-mitus-api-e-duona-ar-tikrai-nuo-jos-auga-svoris-ir-geriausia-yra-viso-grudo-duona-1030-1392018?copied>).

Paklausti, kaip **duona** atkeliauja ant mūsų stalo, vaikai atsako, kad „**duona** atsiranda iš parduotuvės, o skanesnę mama parveža iš „Maximos“ (<http://www.manoraseiniai.lt/naujiena/vidukles-darzelinuku-projektas-nuo-grudeli-o-iki-gardaus-kasnelio>).

Taigi, nors ir suprantama, kad net maldoje prašome kasdienės duonos, tačiau juk ne karas ir ne badas, kad ją taip sureikšmintume. Yra žmonių, kurie duonos apskritai nevalgo, nes esą alergiški gliuteniui ir nuo jos tunką. Tuščios vietos nebūna, todėl prekybininkai ir duonai randa pakaitalą, žinoma, tas pakaitalas jau ne lietuviškas kepinys, o svetimas, bet užtat ne toks kaloringas. Ir nors mitybos specialistai duonos atsisakymą vadina mitybos ir sveikatos neraštingumu, kviečia mąstyti apie saiką valgant, o ne atmetimą, duonos nevalgymas jau tampa mada ir geru tonu. Gyvais anekdotais virsta vaikų atsakymai, iš kur atsiranda koks nors maisto produktas, tačiau tai yra signalas, kad vaikai nebežino duonos kelio iki stalo, jiems nebeperduodamos tradicijos, o su jomis ir pagarba bei meilė iš pradžių duonai, o paskui šeimai, tautai, valstybei.

Parengė: Irena Smetonienė (Vilniaus universitetas).

Literatūra:

Dundulienė Pranė. 1989. *Duona lietuvių buityje ir papročiuose*. Vilnius: Šviesa.

Jaraitienė Ramutė, Labanauskienė Rita. 2018. Kasdienė duona – ji šventa. *Švietimo naujienos* 2018-12-04. Prieiga per internetą: <http://www.svietimonaujienos.lt/kasdiene-duona-ji-sventa/> (žiūrėta 2019-03-18)

Klimka Libertas. 2013. Duonelės kepimas – šventa apeiga. *Vakarų ekspresas* 2013-02-05. Prieiga per internetą: <https://www.ve.lt/naujienos/nuomones/nuomones/duoneles-kepimas—sventa-apeiga-909421/> (žiūrėta 2020-03-28).

Martinaitis Marcelijus. 2002. *Laiškai Sabos karalienei, esė romanai*. Vilnius: Tyto alba.

*Straipsnių ciklas „Lietuvių kalbos naujovės ir įdomybės“. Straipsnį rėmė Valstybinė lietuvių kalbos komisija.*

*Jeigu norėtumėte publikuoti visą straipsnį ar jo dalį, prašom nurodyti informacijos šaltinį ir autorių.*

<sup>[1]</sup> Šis straipsnis parengtas pagal 2019–2020 m. vykdytą VLKK finansuojamo projekto „Duona. Motina. Žemė“ medžiagą, visą DUONOS koncepto aprašą bus galima skaityti monografijoje „Žemė. Motina. Duona“ (2021).