



DZUKIJA

Die Besonderheit der Kochkunst der Region Dzukija besteht aus vielen Kartoffeln und Speisen aus zahlreichen, in Wäldern gesammelten Pilzen. Die Einwohner der Dzukija, die in der südöstlichen Region Litauens leben und in ihrer Region seit einer Ewigkeit Buchweizen anbauen, stellen daraus sehr viele Speisen und leckerste Kuchen her, die in der Sprache der Dzukija Babka genannt werden.

Da die Einwohner der Dzukija in einer walddreichen Region leben, sind sie unübertroffene Beeren- und Pilzsammler, und die Hausfrauen der Dzukija sind die klügsten Spezialistinnen in der Zubereitung der Pilze und Beeren. Man scherzt manchmal: „Wenn es keine Pilze und Beeren gäbe, wären die Mädchen der Dzukija nackt.“ Es ist deshalb so, weil es schwierig wäre, diese Region ohne ihre klangvollen Lieder, Wälder, Pilze, Beeren und wunderschöne Landschaft zu erkennen. Die Region wird auch etwas hochtrabend die Liederregion genannt.

Das Land der Dzukija ist sandig, die Böden sind steinig, deshalb ist es nicht leicht, hier zu leben, und die Bauernhöfe sind klein. Die Menschen bauten hier seit einer Ewigkeit Kartoffeln, Buchweizen, Roggen und andere Getreidesorten an. Die Ernährung ist einfacher als in den anderen Regionen Litauens. Da es viele Wälder und Gewässer gibt, verwendeten sie für die Speisen viele Pilze und Fisch, viele Milchprodukte und Gemüse, aber weniger Tierprodukte.

AUSFÜHRLICH

Die Speisen der Küche der Dzukija unterscheiden sich bedeutsam von den Speisen der anderen Regionen Litauens. Seit einer Ewigkeit ist die Dzukija eine Waldregion. Pilz- und Beerensammeln war dort das Hauptgeschäft. Die Einwohner der Dzukija sind Weltmeister in der Zubereitung von Leckereien aus dem, was der Wald bietet und was zur Zubereitung der Speisen verwendet werden kann.

Auf jedem Festtagstisch der Einwohner der Dzukija gab es ein riesiges Sortiment an Pilzgerichten: gesäuerte Hallimasch mit Sahne und Zwiebeln, gesalzene Milchlinge, in Butter gebackene Reizker, Pilzkäse, in Sahne geschmorte Pfifferlinge und andere geschmorte, gebackene, gesalzene und gesäuerte Pilze. Damit werden Teigtaschen oder Klöße gefüllt.

Buchweizen ist vielleicht das populärste Getreide in der Region Dzukija. Daraus wird ein leckerer Kuchen gebacken, der Babka genannt wird. Das ist ein rituelles Gebäck, das meistens zu Ostern gebacken wird. Die Frauen der Dzukija sagen, dass es nach Augenmaß hergestellt wird. Man braucht nur einige Eier, Sauermilch, Butter und Mehl. Die Frauen der Dzukija behaupten, dass der Kuchen nicht schmackhaft wird, wenn der Teig in gegensätzlichen Richtungen gerührt wird. Man darf nur in eine Richtung rühren. Beim Backen einer Babka lohnt es sich, einen Blick auf den Vorgang zu werfen. Wenn das Gebäck hochgeht, reißt die Kruste manchmal. Dann sagen die Hausfrauen, dass sie gelächelt habe.

Wer Buchweizenpfannkuchen probiert, die auf zerlassener Butter gebraten, im Ofen mit Sahne geschmort und mit Tunke aus getrockneten Pilze serviert werden, der wird nicht nur überrascht sein, sondern auch ein ewiger Bewunderer der Küche der Dzukija bleiben. Im Gebiet des heutigen Bezirks Lazdijai waren die Pfannkuchen aus Avižančiai eine beliebte Speise. Die Hausfrauen legten in eine Pfanne eine Schicht Roggenteig, darauf gebrühte und gepresste Linsen und darüber wieder Roggenteig. Sie schnitten den Pfannkuchen in Stücke, wälzten ihn in Fett, fügten obendrein noch Schinkenspeck hinzu und ließen ihn in einem heißen Ofen.

Die fantastisch schmackhafte, luftgetrocknete Wurst der Dzukija und ein würziger Aufschnitt aus Rehfleisch lassen niemanden gleichgültig, aber auch geräucherte Wildschweinwurst, Moorhuhnpresswurst, Fischsuppe oder Sauerkrautsuppe mit geräucherten Rippchen und getrockneten Steinpilzen, in Sahne geschmorte Plötzen, Klöße mit getrockneten Steinpilzen, geschmorter Hase mit in Sahne geschmorter Rote Bete, in hausgebranntem Wachholderschnaps mariniertes und auf Speck gebratenes Wachtelfleisch mit Giftlorchelsoße, Moosbeerenkissel oder Thymiantee mit Heidekrauthonig, ein gut abgekühlter Hausschnaps.

Die Bewohner der Dzukija mahlten länger als in anderen Regionen Litauens den Roggen für das Brot mit Mahlsteinen. Dennoch brachten sie nach dem letzten Krieg das Getreide meistens zur Mühle. Sie backten gesäuertes Brot ungefähr einmal pro Woche und gebrühtes Brot noch seltener. Ärmere Menschen sparten Roggenmehl und mischten gekochte, gut durchgepresste Kartoffeln oder Buchweizenmehl, Hafermehl, Leinsamenspreu, Buchweizenschalen, Karotten oder Erbsen unter. Manchmal wurde Brot mit Hirschfleisch, Moos oder Sauerampfer gebacken. Besonders viele Brötchen, Vollkornbrote, Eierkuchen, Kuchen, Plätzchen und Biskuits werden mit Füllungen aus Preiselbeeren, Hagebutten, Brombeeren, Traubenkirschen, Blaubeeren, Schneebällen, Berberitzen, Moosbeeren, Vogelbeeren oder Heidelbeeren zubereitet.

Weizen wurde ziemlich spät in dieser Region populär, und es gab nie viel. Manchmal sparten die Hausfrauen Weizenmehl und fügten es nicht dem Brot hinzu, sondern bestreuten nur die Laiboberfläche und streichelten ihn mit ihren Handflächen. Man backte weißes, rundes Brot.

Während das Gerstenbier bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts ein Ritualgetränk blieb, wurde Rübenbier oft in der Dzukija hergestellt. Weiße, ziemlich süße, aber keine Zuckerrüben, wurden in Stücke geschnitten, in einem Topf gekocht, die Flüssigkeit wurde in einen kleinen Bottich filtriert, Hefe, Zucker, geschmorter Hopfen hinzugefügt und alles mit einem Tuch und einem Deckel bedeckt. Der Bottich hatte einen einmontierten Hahn, um Bier abzuzapfen.

In der Gegend um Varena braute man Bier auch aus im Ofen getrockneten Streifrüben und getrocknetem Brot. Nach dem letzten Krieg wurde in ganz Litauen Bier aus Zuckerrüben populär. Die Einwohner Südlitauens erfrischten sich sowohl mit Bier als auch mit „Saldė“ (gekochtes Wasser mit Roggenmehl und Zucker), Birkensaft mit Zucker und getrockneten Äpfeln oder „Mieščikis“, der aus Brot, Honig und Wasser hergestellt wurde. Man trank auch Thymian- oder Kümmeltee – ein Kümmelgetränk, das 4-5 Tage garte.

Butter war für die Bewohner der Dzukija fast Gold wert. Man gab sie meistens nur einem Gast oder einem Kranken. Es gibt noch heute ein Sprichwort: „Ein Mensch ist sehr bedeutsam, wenn für ihn ein Ei auf Butter gebraten wird.“ Quark war auch kein tägliches Essen in allen Familien. Er wurde für die Feiertage aufgehoben.

In der Dzukija gab es keine große Auswahl an Käse. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde meistens Sauerkäse gegessen. Wenn es erforderlich war, Milch schneller zu säuern, wurde ein Stück Roggenbrot oder ein Löffel saure Sahne hinzugefügt. Zusätze, außer Kümmel, wurden

selten dem Käse hinzugegeben. Gesäuerte Milch wurde in einen Käsesack gefüllt, der aufgehängt wurde, um die Molke abfließen zu lassen, und danach gepresst. Der fertige Käse wurde mit Salz bestreut.

Die Hausfrauen lernten von den Bewohnern der Suvalkija, Süßmilchkäse herzustellen. Die Frauen aus Užnemunė in der Dzukija waren die ersten, die begannen, Käse mit Eiern und Butter zu pressen. Mancher saure Käse wurden auf dem Fensterbrett in der Sonne, in der Seitenwandöffnung eines Brotfens oder draußen auf einem Zaunpfahl getrocknet. Etwas getrockneter Käse wurde in den abgekühlten Ofen gelegt, damit er nicht reißt. Käse war keine tägliche Speise, vielleicht deshalb schätzten die Bewohner der Dzukija ihn sehr, und die Güte eines Fests wurde oft mit der Menge und dem Geschmack von Käse beschrieben.

Speck ist mit seiner Dichtigkeit und Fettigkeit sehr wichtig für die Bewohner der Dzukija, denn sie hielten ihn für einen Maßstab der Lebensqualität. Speck, wie auch Fleisch, wurde gesalzen, d. h. eingerieben, mit Salz bestreut und in Trogen, noch öfter in kleinen Bottichen aufbewahrt. Um Fleisch zu würzen, benutzte man Pfeffer, Lorbeer und Samen des Feldkrautes Acker-Pfennigkraut. Der gefüllte Schweinsmagen, Würste, Schinken und Lenden wurden nicht geräuchert, sondern unweit des Ofens aufgehängt, etwas getrocknet und auf spezielle Pfähle in Scheunen oder Dachgeschossen gesteckt. Um gesalzenes Fleisch im Sommer vor Fliegen zu schützen, bedeckten die Menschen es mit einem Tuch, Nesseln, Artemisia oder Rainfarn. Es wurde aufbewahrt, um es einem Gast anzubieten oder um es für Pausen während der Arbeitszeit zu haben.

Um den Ruhm und die Popularität des kulinarischen Erbes Litauens zu erhöhen, setzt der Litauische Tourismusverband für den ländlichen Raum das Projekt „Der Führer durch das traditionelle litauische Essen“ um. Mit diesem Projekt wird die Gesellschaft, insbesondere die junge Generation, mit der interessanten und abwechslungsreichen Ernährungskultur unseres Landes bekannt gemacht und der Respekts für die Leute, die die kulinarische Tradition unserer Grosseltern und Eltern fortführen sowie das Essen nach alten Rezepten und Traditionen vorbereiten ausgedrückt.

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



2014-2020 Operational
Programme for the
European Union Funds
Investments in Lithuania