



DZŪKIJA

Dzūkų virtuvės valgiai žymiai skiriasi nuo kitų Lietuvos regiono valgių. Nuo seno Dzūkija – miškų kraštas. Grybų ir uogų rinkimas buvo svarbiausias verslas. Dzūkai – pasaulinio lygio miško gėrybių kulinarijos čempionai, mokantys visas girios duodamas gėrybes naudoti maisto ruošimui.

Ant kiekvieno dzūkų vaišių stalo būdavo didžiulis grybų patiekalų asortimentas: rauginti kelmučiai su grietine ir svogūnėliu, sūdyti grūzdai, svieste keptos rudmėsės, grybų sūris, grietinėje troškintos voveraitės ir visaip kaip troškinti, kepti, marinuoti, rauginti, virti, troškinti kiti grybai (bobausiai, briedžiukai, raudonikiai, šilbaravykiai, ūmėdės, gudukai). Jais įdaromi pyragėliai, virtinukai.

Dzūkų krašte bene populiariausi javai – griekiai. Iš jų kepamas gardus pyragas, vadinamas – babka. Tai apeiginis kepinys, dažniausiai kepamas per Velykas. Gaminamas, kaip dzūkės sako – iš akies. Tereikia kelių kiaušinaičių, rūgštaus pieno, sviestuko ir miltų. Dzūkės tikina, kad pyragas nesigaus skanus, jei tešla maišoma į skirtingas puses. Reikia sukti tik į vieną pusę. Kepant babką verta užmesti akį į procesą, kai kepinys kyla, pluta kartais plyšta. Tuomet šeiminkės sako – nusišypsojo.

Kas paragaus griekinių blynų, iškeptų ant lydyto sviesto, pašutintų pečiuje su grietine ir patiekiamų su džiovintų baravykų pavilgu, tas ne tik amo neteks, - amžinai taps dzūkiškos virtuvės garbintoju. Dabartinio Lazdijų rajono teritorijoje mėgstamas patiekalas buvo „avižančių“ blynai. Keptuvėje šeiminkės dėdavo sluoksnį ruginės tešlos, ant jos klodavo apiplikytų ir sugrūstų lęšių, o ant viršaus vėl ruginių miltų tešlos. Iškeptą paplotį supjaustydavo gabalais, suvilgydavo riebaluose, ant viršaus užpildavo spirgų ir dar palaikydavo karštoje krosnyje.

Nuo seno Dzūkijoje valgomi blynai ant kopūstų lapų, įvairios košės su spirgučiais ar be jų, pieniška sriuba, virta ir troškinta kiaulienos taukinė su kopūstais ir krosnyje keptomis bulvėmis su lupenomis. Patiekalams gardinti naudotas peletrūnas prie varškės, gelteklė skaninant sriubas. Maistui buvo naudojamos nasturtų sėklos, medetkos, bijūnai.

Abejingų nepaliks fantastiško skonio dzūkiška vytinta dešra, prieskoniuota vytinta stirnienos išpjova. Vertinama rūkyta šernienos dešra, tetervino slėgtainis, žuvienė arba raugintų kopūstų sriuba su rūkytais šonkauliukais ir džiovintais baravykais, grietinėje slopinta kuoja, virtiniai su džiovintais baravykais, troškintas kiškis su grietinėje troškintais burokėliais, kadaginėje naminukėje marinuota ir lašinukuose kepta putpeliena su bobausių padažu, spanguolių kisielius arba čiobrelių arbata su viržių medumi, gerai atšaldyta naminukė. Dzūkijos krašto žmonės dar gamina dzūkišką suktinuką su rūkyta šonine, dzūkiškas salotas, ūkišką kepsnį su grybais.

Pusryčiams būdavo patiekiami rūgštūs barščiai, kopūstai su mėsa, lašiniai, liesa sriuba (paprastai su mėsa arba balinta), kruopų bulvienė, morkienė, ropienė. Antrajam pusryčių patiekalui valgyta mėsa su duona ir raugintais kopūstais, agurkais, taip pat bandutės, kiaušininė. Pietums būdavo siūloma pašildyta pusryčių sriuba, mėsa, kopūstai su džiovintomis žuvelėmis ir kita. Pavakariams (dažniausiai vasarą) daug valgyta pieno produktų: sūris, sviestas, darytinis (varškė), geriama kava. Vakarienei tenkindavosi kiek lengviau virškinamu maistu. Valgyta bulvienė, bulviniai ar miltiniai kukuliai, daržovių sriubos (lapienė, morkienė ir kt.), troškintos bulvės su ridikais, raugintais kopūstais ir agurkais, saldžiu ar rūgusiu pienu.

Ilgiau nei kituose Lietuvos regionuose duona rugius dzūkai malė akmeninėmis girmomis. Nors po paskutinio karo didesnę dalį javų jau vežė į malūnus. Raugintą duoną kepėdavo maždaug kas savaitę, o plikytą dar rečiau. Prasčiau gyvenusieji taupydavo ruginius miltus ir į maišymą dėdavo virtų, gerai sugrūstų bulvių ar griekinių, avižinių miltų, sėmenų pelų, grikių lukštų, morkų, žirnių. Kartais duona būdavo kepama su elniena, kerpenomis ar rūgštinėmis. Ypač daug bandų, ragaišių, papločių, pyragų, pyragėlių, tešlainių kepama su bruknių, erškėtuogių, gervuogių, ievų, mėlynių, putinių, raugerškių, spanguolių, šermukšnių, vaivorų įdarais.

Dzūkės klodavo ant ližės džiovintų kopūstų lapų, kuriuos prieš tai drėkindavo, dar dėdavo ir klevo, rečiau – ažuolo lapų, ajerų. Dar nepašovus duonos prie krosnies angos dėdavo lygesnės malkos pagalį, kurį vadino slenksčiu, kad būtų lengviau pašauti į krosnį kepalus. Po to krosnį būtinai peržegno davė ir dar sakėdavo žodžius: „Dievo garbei, žmonių sotumui“. Kepalai dažniausiai būdavo ovalo formos, bet paskutinį pagrandų kepaliuką visada lipdydavo apvalų, su išpjaustyta bulve papuošdavo neįmantriais raštais. Kartais kepaliuką leisdavo pagražinti patiems vaikams, kurie jį išpuošdavo kiškio pėdutėmis, žvaigždutėmis... Kartais pagrandį vadindavo „benkartuku“, „bastruku“. Jį pirmiausia ištraukdavo ir tuoj pat, dar šiltą ragaudavo. Apie šviežią, šiltą duoną sakėdavo, kad duona dar su dūšia, stengdavosi neprapjauti, kol neataušdavo.

Kviečiai šiuose kraštuose paplito palyginus vėlai ir jų niekada nebuvo iki valiai. Kartais šeimininkės, taupydamos kvietinius miltus, jų nedėdavo į pačią duoną, bet tik pabarstydavo jais kepalą paviršium ir su delnais apiplodavo. Iškepėdavo balta, apgauli duona.

Karvojus – ritualinė vestuvių duona, kuri ilgiausiai buvo kepama Dzūkijoje, iki XX a. vidurio. Jis buvo dvejopas: ruginės duonos kepalas su išpaustais ratilais arba puoštas kvietinis pyragas. Pirmasis stovėdavo ant vestuvių stalo tiek jaunosios, tiek jaunojo namuose. Juos vestuvėms kepėdavo nuotakos motina ir abiejųusių sėvosios.

Kai kuriuose Dzūkijos kaimuose XIX a. pab. jaunikių sėvosios atsiveždavo išpūdingą karvojų: juodos duonos kepalą su viduryje įkišta dvišake rykštele, kuri buvo išpinta mėlynais kaspinėliais tarsi paukščio gūžtelė. Sėvosios ir jaunikių pamergės nuotakos namuose šią duoną dėdavo ant stalo, bet akylai stebėdavo, kad jaunosios vestuvininkai jo nepavogtų. Šios duonos dėjimas ant stalo, dalijimas vestuvių sėvosios buvo palydimas įvairiomis apeigomis, dainomis.

Jei miežinis alus iki XX a. vidurio išliko kaip apeiginis gėrimas, tai burokinis alus Dzūkijoje gamintas dažna proga. Saldumo turinčius baltuosius, nors ir ne cukrinius, burokus supjaustydavo gabalėliais, išvirdavo puode, nusunkdavo skystį į kubiliuką, dėdavo mielių, cukraus, šutintų apynių, apdengdavo audiniu ir dangčiu. Kubiliukas turėdavo įtaisytą kranelįalui išleisti.

Varėnos apylinkėse alų darydavo ir iš krosnyje sudžiovintų ruožuotųjų burokų, džiovintos duonos. Po paskutinio karo visoje Lietuvoje paplito alus iš cukrinių runkelių: juos nulupdavo, supjaustydavo ir virdavo vandenyje, kol susileisdavo. Po to įdėdavo drobinį maišelį su apynių spurgomis bei džiovintomis duonos plutomis ir užvirdavo. Skysčiui ataušus, ištraukdavo maišelį, į nuovirą dėdavo mielių ir raugindavo 2 ar 3 paras.

Pietų Lietuvos gyventojus gaivindavo ne tik alus, bet ir „saldė“ (į virtą vandenį įpilta ruginių miltų ir cukraus), beržų sula, paskaninta cukrumi ir džiovintais obuoliais, „mieščikis“, pagamintas iš duonos, medaus ir vandens. Buvo geriama ir čiobrelių ar kmynų arbata – kmyninė, parauginta 4 - 5 dienas.

Dzūkai rugiapjūtei krosnyje kepėdavo bulvių tarkių blyną, kurį vadino banda. Tarkius supildavo ant džiovintų kopūstų lapų, atmirkusių tiesiai ant ližės, ir sulygindavo, kad košė būtų apie 2 pirštų

storio. Kepdavo apie 1 val. vidutinio karštumo krosnyje. Ištrauktas bandas suplėšydavo, o sudėjus į molinį puodą, užpildavo spirgučių padažu, grietine ir dar pusvalandžiui įstumdavo krosnin. Kiekvienas šeimos narys atsiplėšęs dalį bandos, dažė į spirgučių, grietinės ir sviesto padažą. Šios bandos valgytos ir su daryciniu, t. y. varškės ir grietinės padažu. Jis turėjo būti gerai išsuktas mediniu šaukštu. Kartais tokią varškę išsukdavo ir sviesto muštuvėse.

Prieš kelis dešimtmečius varškė buvusi ne visose šeimose kasdienis maistas. Ją taupydavo šventadieniams, būtent bandoms. Dzūkės buvo įsitikinusios, kad sviesto kokybę pagerindavo į muštokę įmestas auksinis žiedas. Sviestas dzūkams buvo beveik aukso vertės. Dažniausiai jo duodavo tik svečiui ar ligoniui. Iki šių dienų išlikęs posakis: „Labai reikalingas žmogus, jei jam ant sviesto kiaušinį kepa“. Esant bėdai, vaistams truputėlį sviesto susimušdavo iš grietinės.

Dzūkai sūrių įvairove nepasižymėjo. XX a. pirmojoje pusėje dažniausiai valgomas buvo rūgštus sūris. Jei reikėdavo, kad pienas greičiau surūgtų, tai įdėdavo į jį ruginės duonos graužlį arba šaukštą rūgščios grietinės. Priedų į sūrius dėdavo retai, nebent kmynų. Sutrauktą pieną pildavo į sūrmaišį, pakabindavo, kad nutekėtų išrūgos, ir paslėgdavo. Gatavą sūrį apibarstydavo druska.

Na, o saldaus pieno sūrius gospadinės išmoko gaminti iš suvalkiečių. Užnemunės dzūkės pirmosios pradėjo spausti ir sūrį su kiaušiniiais bei sviestu. Vieną kitą rūgštų sūrelį padžiovindavo ant palangės prieš saulę, į „pečiūrka“, angą duonkepės krosnies šoninėje sienelėje, ar lauke ant tvoros stulpo. Šiek tiek apdžiūvusį sūrį dėdavo į pravėsusią krosnį, kad nesuskilinėtų. Gal todėl, kad sūris nebuvo kasdienis valgis, dzūkai jį labai vertino ir vaisių gerumą dažnai nusakydavo sūrių kiekiu, skoniu.

Žuvininkystė intensyvėjo augant Lietuvos miestams, nes juos reikėjo aprūpinti žuvimi. Vilniaus diduomenei žuvį atgabendavo iš ežeringoje Rytų Lietuvoje įkurtų dvarų. XVII a. Vilniuje ir kituose miestuose kūrėsi žvejų cechai.

Dzūkijos šiauriniame pakraštyje kiaulės skerdimo proga šeiminkai, atsilygindami talkininkams, rengdavo ne tik skerstuves, bet ir dešrines. Skerstuvės – šviežienos ragavimas tą pačią dieną, kai būdavo paskerdžiama kiaulė, o dešrines rengdavo dažniausiai po keleto dienų. Vaisėms krosnyje ant šiaudų kepdavo „razavus“ – rupiai maltų kvietinių miltų ar miežinių kruopų ir tarkuotų bulvių dešras, vėdarus, išvirdavo jukos. Susėdę už stalo sukalbėdavo dalį rožančiaus, atgiedodavo litaniją ir tik tada prasidėdavo vaisės. Tai būdavo vyresnių žmonių suėjimas – jaunimas dešrinėse nedalyvaudavo. Manyta, kad geriausias laikas skerdimui – jaunatis, nes mėsa nekirmys ir lašiniai bus balti.

Lašiniai, jų storumas, riebumas dzūkams labai svarbu – jie tai laikė vienu iš gyvenimo kokybės matų. Lašinius, kaip ir mėsą, sūdydavo, t. y. trindavo, barstydavo druska ir laikydavo loviuose, o dar dažniau – kubiliukuose. Mėsai gardinti naudodavo pipirus, lauro lapus ir laukų piktžolių dirvinių čiuzūčių, kitaip vadinamų kotylomis, sėklas. Kindzių (skilandis), dešrų, kumpių ir nugarinių nerūkydavo, bet pakabindavo netoli krosnies, apdžiovindavo ir kabindavo svirnuose ar pirkių pastogėse ant specialių karčių. Vasarą sūdytą mėsą, saugodami nuo musių, apklodavo drobe, dilgėlėmis, kiečiais, bitkrėslėmis ir laikydavo svečiui pavaišinti ar darbymečiui.

Dzūkų virtuvėje atradę vietą buvo ir žoliniai augalai. Pirmąją vietą pagal laukinių žolių naudojimą viralams (sriuba) užimtų laukinės rūgštynės. Šilų dzūkės rūgštynių sriubą pusryčiams virdavo nuo ankstyvo pavasario iki vasaros vidurio beveik kiekvieną dieną. Žiemai rūgštynių

pasidžiovindavo ir tik XX a. pab. pradėjo žiemai sūdyti mažuose stiklainiuose. Rūgštynes dažniausiai rinkdavo iki Joninių, tiksliau, iki to laiko, kol jų lapeliai dar būdavo žali ir minkšti.

Dzūkijoje tik prasikalus svogūnų laiškams, salotoms, o vasarą atsiradus pirmiesiems agurkams, gaminta šalta sriuba. Štai daržo karalius – kopūstas ir kasdieniniame racione dažnas ingredientas, neapsieita be jo švenčių apeiginėse vaišėse. Raugintų kopūstų sriuba tapusi valgiu simboliu, nes Dzūkijoje, Žemaitijoje ir šiandienos vestuvėse karšta raugintų kopūstų sriuba, atnešta ant stalo, reiškia, kad vestuvės baigiasi.

INFORMACINIAI ŠALTINIAI:

1. Marcinkevičienė, N. Kuo pavaišintų lietuviai? [interaktyvus]. Pasaulio lietuvis, LLC. p. 15. 2012 vasaris Prieiga per internetą:
<http://www.plbe.org/plietuvis/pdf/visi/2012/PL_2012_vasaris.pdf>
2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija 2014. Tradicinis maistas
3. Lietuvos kulinarinis paveldas [interaktyvus]. Vilnius: A. Vincentas Sakas, 2007 [žiūrėta 2017 m. spalio 6 d.]. Prieiga per internetą:<http://www.baltu.lt/Maistas_trad_valgiai/klaipedietiski.htm>
4. Lietuvos kultūrinis maisto paveldas [interaktyvus]. Vilnius. Antropologijos trupiniai. 2014 Prieiga per internetą:<<https://antropologijostrupiniai.weebly.com/blog/lietuvos-kultrinis-maisto-paveldas>>
5. Pauliukonienė, J. Lietuvių valgiai. Vilnius, 1983.

Lietuvos kaimo turizmo asociacija, siekdama didinti Lietuvos kulinarinio paveldo žinomumą bei populiarumą, įgyvendina projektą „**Tradicinio lietuviško maisto gidas**“. Šiuo projektu siekiama supažindinti visuomenę, ypač jaunąją kartą, su įdomia ir įvairia mūsų krašto mitybos kultūra bei išreikšti pagarbą žmonėms, tęsiantiems mūsų senelių ir tėvų kulinarijos tradicijas ir gaminantiems valgius pagal senuosius receptus ir technologijas.

Finansuojama iš Europos regioninės plėtros fondo

Projekto vykdytojas



Kuriame
Lietuvos ateitį

2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa