



DZŪKIJA

Dzūkijas reģiona kulinārijas specifika – daudz kartupeļu un mežos salasāmo sēņu ēdienu. Dzūki, kas dzīvo Lietuvas dienvidaustrumu reģionā un savā zemē kopš seniem laikiem audzē griķus, no tiem pagatavo ļoti daudz ēdienu, garšīgākos pīrāgus, ko dzūki dēvē par „babka”.

Dzīvojot mežiem bagātākajā novadā, dzūki ir nepārspējami ogotāji un sēņotāji, bet dzūku saimnieces – attapīgākās sēņu un ogu gatavošanas speciālistes. Bieži tiek jokots – ja ne sēnes un ogas, dzūku meitas būtu plikas. Tas ir tāpēc, kas šis novads atpazīstams skanīgo dziesmu, mežu, sēņu, ogu un apbrīnojamo ainavu dēļ. Reģions vēl tiek dēvēts par dziesmu novadu.

Dzūkijas zeme ir smilšaina, lauki akmeņaini, tādēļ šeit nebija viegli dzīvot, saimniecības bija mazas. Cilvēki kopš seniem laikiem audzēja daudz kartupeļu, griķu, rudzu un graudu kultūru. Uzturs pieticīgāks nekā citos Lietuvas apgabalos. Tā kā daudz mežu un ūdeņu, uzturā lietoja daudz sēņu un zivju, piena produktu, dārzeņu, mazāk dzīvnieku izcelsmes produktu.

PLAŠĀK

Dzūku virtuves ēdieni ievērojami atšķiras no citu Lietuvas reģionu ēdieniem. Dzūkija kopš seniem laikiem ir mežu novads. Sēņu un ogu vākšana bija galvenā uzņēmējdarbība. Dzūki ir pasaules līmeņa meža velšu kulinārijas čempioni, kas māk visas meža sniegtās veltes izmantot ēdiena gatavošanai.

Uz ikviena dzūku viesību galda bija liels sēņu ēdienu klāsts: skābētas celmenes ar krējumu un sīpoliem, sālītas krimildes, sviestā ceptas rudmieses, sēņu siers, krējumā sautētas gailenes un visādi citādi sautētas, ceptas, marinētas, skābētas, vārītas citas sēnes (lāčpurni, parastie lāčpurni, apšu bekas, priežu bekas, bērzlapes, čigānenes). Ar tām tiek pildīti pīrādžiņi, vareņiki.

Dzūku novadā populārākā labība – griķi. No tiem tiek cepts garšīgs pīrāgs, ko dēvē par „babka”. Tas ir rituāla ēdiens, ko parasti cep Lieldienās. Gatavo, kā dzūku sievietes saka, no acs. Vajag tikai dažas olas, skābu pienu, sviestu un miltus. Dzūku sievas apgalvo, ka pīrāgs nebūs garšīgs, ja mīkla tiks maisīta uz dažādām pusēm. Jāmaisā tikai uz vienu pusi. Cepšanas laikā būtu „jāuzmet acs” pašam procesam, kad mīkla ceļas, dažreiz plīst garoza. Tad saimnieces saka – uzsmaidīja.

Kas nogaršos griķu pankūkas, ceptas kausētā sviestā, sautētas krāsnī ar krējumu un pasniegtas ar kaltētu baraviku pavalgu, tas ne tikai zaudēs valodu, bet arī uz mūžu kļūs par dzūku virtuves cienītāju. Pašreizējā Lazdiju rajona teritorijā iecienītākais ēdiens bija „avižanču” (*avižančiu*) pankūkas. Pannā saimnieces lika kārtu rudzu mīklas, uz tās uzklāja applaucētas un sastampātas lēcas, bet virsū atkal rudzu miltu mīklu. Izcepto plāceni sagrieza gabalos, apmērcēja taukos, virsū uzkaisīja dradžus un atstāja uz brīdi karstā krāsnī.

Kopš seniem laikiem Dzūkijā tika ēstas pankūkas uz kāpostu lapām, dažādas putras ar dradžiem vai bez tiem, piena zupa, vārīta vai sautēta cūkgaļas pavēdere ar kāpostiem un krāsnī ceptiem

kartupeļiem ar mizām. Lai ēdiens būtu garšīgāks, biežpienam tikai pievienots estragons, zupām – raudupes. Ēdienam tika pievienotas arī krešu sēklas, kliņģerītes, peonijas.

Vienaldzīgus neatstās fantastiskās garšas dzūku vītinātā desa, vītinātā stirnas gaļas fileja ar garšvielām. Augstu vērtē meža cūkas desu, rubeņa ruleti, zivju vai skābētu kāpostu zupu ar kūpinātām ribiņām un kaltētām baravikām, krējumā tvaicēta raudu, vareņikus ar kaltētām baravikām, sautētu zaķi ar krējumā sautētām sarkanajām bietēm, kadiķos marinētu un speķi apceptu paipalu ar lāčpurnu mērci, dzērveņu ķīseli vai timiāna tēju ar viršu medu, atdzēsētu „dzimtenīti”. Dzūkijas novada cilvēki vēl gatavo ruleti ar kūpinātu krūtiņu, salātus dzūku gaumē, cepeti ar sēnēm zemnieku gaumē.

Brokastīm pasniedza skābo boršču, kāpostus ar gaļu, speķi, liesu zupu (parasti ar gaļu vai balinātu), putraimu-kartupeļu klimpu zupu, burkānu zupu, rāceņu zupu. Otrajā brokastu ēdienā ēda gaļu ar maizi un skābētiem kāpostiem, gurķiem, arī dzūku pīrāgu (*banda*), olu sacepumu. Pusdienās piedāvāja uzsildītu brokastu zupu, gaļu, kāpostus ar kaltētām zivīm un citu. Pievakarē (parasti vasarā) ēda daudz piena produktu: sieru, sviestu, biežpienu (*darytinis*), dzēra kafiju. Vakariņās apmierinājās ar vieglāk pārstrādājamu ēdienu. Ēda kartupeļu klimpu zupu, kartupeļu vai miltu ķīļķenus, dārzeņu zupas (lapu, burkānu u.c.), sautētus kartupeļus ar rutkiem, skābētiem kāpostiem un gurķiem, saldo vai skābo pienu.

Ilgāk nekā citos Lietuvas reģionos rudzus maizei dzūki mala ar dzirnakmeņiem, kaut arī pēc pēdējā kara lielāko daļu labības jau veda uz dzirnavām. Raudzēto maizi cepa gandrīz ik nedēļu, bet plaucēto – retāk. Vienkāršāk dzīvojošie cilvēki taupīja rudzu miltus un maisījumā pievienoja vārītus, kārtīgi sastampātus kartupeļus vai griķu, auzu miltus, linsēklu pelavas, griķu mizas, burkānus, zirņus. Reizēm maizi cepa ar brieža gaļu, ķērpjiem vai skābenēm. Īpaši daudz dzūku pīrāgu, raušu, plāceņu, pīrāgu, pīrādziņu, cepumu cepa ar brūkleņu, ērkšķoģu, kazeņu, ievu, melleņu, irbeņu, bārbeļu, dzērveņu, pīlādžu, zīleņu pildījumu.

Dzūku sievas uz lizes klāja kaltētas kāpostu lapas, ko pirms tam samitrināja, vēl lika kļavu, retāk ozola un kalmju lapas. Pirms maizes iešaušanas krāsni pie krāsns atveres lika līdzenu malkas pagali, ko sauca par sliksni, lai klaiņus būtu vieglāk iešaut krāsni. Pēc tam krāsni obligāti pārkrustīja un teica vārdus: „Dieva godam, cilvēka sātumam.” Klaiņi parasti bija ovāli, bet pēdējo doniņu vienmēr lipināja apaļu, rotāja ar smalkiem rakstiem izgrauzītu kartupeli. Dažreiz kukulīti ļāva izrotāt bērniem, kas to daiļoja ar zaķa pēdiņām, zvaigznītēm... Dažreiz doniņu sauca par „benkartukas”, „bastrukas”. To izņēma pirmo un uzreiz siltu arī garšoja. Par svaigu, siltu maizi teica, ka maize vēl ir ar dvēseli, centās negriezt, kamēr neatdzisa.

Kvieši šajā malā izplatījās salīdzinoši vēlu, un to nekad nebija pārpārēm. Reizēm saimnieces, lai taupītu kviešu miltus, tos nelika maizē, bet pārkaisīja tikai klaiņa virspusi un ar delnām appliķēja. Izcepa baltu, maldinošu maizi.

Kāzu rausis (*karvojus*) – rituālā kāzu maize, kas visilgāk tika cepta Dzūkijā, līdz XX gs. vidum. Tā bija divu veidu: rudzu maizes klaiņs ar iespiestiem apliem vai izrotāts kviešu pīrāgs. Pirmais stāvēja uz kāzu galda gan līgavas, gan līgavaiņa mājās. Tos kāzām cepa līgavas māte un abu pušu vedējmātes.

Dažos Dzūkijas ciemos XIX gs. beigās līgavaiņa vedējmāte atveda ļoti iespaidīgu kāzu rausi: melnas maizes kukuli ar vidū ieliktu divzaru rīksti, kas bija sapīta no zilām lentām kā putna ligzda. Vedējmāte un līgavaiņa panāksnieces līgavas mājās šo maizi lika uz galda, bet modri vēroja, lai līgavas kāzinieki to nenozagtu. Šīs maizes likšanu uz galda, dalīšanu kāzu viesiem pavadīja ar dažādiem rituāliem, dziesmām.

Ja miežu alus līdz XX gs. vidum bija kā rituālu dzēriens, tad biešu alus Dzūkijā gatavots bieži. Baltās bietes, kam piemita saldums, kaut arī ne cukurbietes, sagrieza gabaliņos, izvārīja katlā, notecināja šķidrumu kublā, pievienoja raugu, cukuru, sutinātus apiņus, pārsedza ar audumu un vāku. Kublam bija iebūvēts krāns, lai tecinātu alu.

Varēnas apkārtnē alu gatavoja arī no krāsni izkaltētām strīpainajām bietēm, kaltētas maizes. Pēc pēdējā kara visā Lietuvā izplatījās cukurbiešu alus: tās nomizoja, sagrieza un vārīja ūdenī, kamēr kļuva mīkstas. Pēc tam ielika linu maisiņu ar apiņu rogām un kaltētām maizes garozām, tad uzvārīja. Kad šķidrums atdzisa, izņēma maisiņu, novārījumam pievienoja raugu un raudzēja 2 vai 3 diennaktis.

Dienvidlīdī iedzīvotājus atspirdzināja ne tikai alus, bet arī „saldē” (vārītā ūdenī iebēra rudzu miltus un cukuru), bērzu sula, kam pievienots cukurs un kaltēti āboli, „mieščikis”, gatavots no maizes, medus un ūdens. Tika dzerta arī timiāna vai ķimeņu tēja („kmyninē”), ko raudzēja 4-5 dienas.

Dzūki rudzu pļaujas laikam krāsni cepa rīvētu kartupeļu pankūku, ko dēvēja par „banda”. Rīvētos kartupeļus salika uz kaltētu kāpostu lapām, ko mitrināja uz lizes, un izlīdzināja, lai biezenis būtu apmēram 2 pirkstu biezumā. Cēpa apmēram 1 stundu vidēji karstā krāsni. Izņemtās kartupeļu pankūkas saplēsa, salika māla traukā un pārlēja ar dradžu mērci, krējumu un vēl uz pusstundu ielika krāsni. Ikviens ģimenes loceklis noplēsa gabaliņu pankūkas, iemērcā to dradžu, krējuma un sviesta mērcē. Šīs pankūkas tika ēstas arī ar biežpiena mērci (*darycinis*), t.i., biežpiens sajaukts ar saldo krējumu. Tai bija jābūt kārtīgi sakultai ar koka karoti. Dažreiz šādu biežpienu kūla sviesta ķērnē.

Pirms vairākiem gadu desmitiem biežpiens ne visās ģimenēs bija ikdienas ēdiens. To taupīja svētku dienām, tieši kartupeļu pīrāgiem (*banda*). Dzūku sievas bija pārliecinātas, ka sviesta kvalitāti uzlaboja ķērnē iemests zelta gredzens. Sviests dzūkiem bija gandrīz zelta vērtībā. Parasti to deva tikai viesim vai slimniekam. Līdz šim dienām ir saglabāties teiciens: „Ļoti vajadzīgs cilvēks, ja viņam sviestā olu cep.” Ja bija gadījusies nelaime, zālēm sakūla nedaudz sviesta no saldā krējuma.

Dzūki ar sieru dažādību neizcēlās. XX gs. pirmajā pusē parasti tika ēsts skābais siers. Ja vajadzēja, lai piens ātrāk saskābtu, tad tajā ielika rudzu maizes gabaliņu vai karoti skāba krējuma. Piedevas sieriem reti pievienoja, izņemot ķimenes. Savilkto pienu lēja siera maisā, pakāra, lai notecētu sūkalas, un nospieda. Gatavo sieru pārkaisīja ar sāli.

Nu, bet saldā piena sierus kundzes iemācījās gatavot no suvalkiešiem. Pārnemunas dzūku sievas pirmās sāka nospiegt arī sieru ar olām un sviestu. Vienu otru skābo sieru izkaltēja uz palodzes saulē, maizes krāsni (*pečiūrka*) caurumā, kas atradās malējā sienā, vai ārā uz sētas staba. Kad siers bija nedaudz apkaltis, to lika vēsā krāsni, lai nesaplaisātu. Varbūt tāpēc, ka siers nebija ikdienas ēdiens, dzūki to ļoti vērtēja, kā arī to, cik labs cienasts, bieži noteica pēc siera daudzuma un garšas.

Zvejniecība kļuva intensīvāka, attīstoties Lietuvas pilsētām, jo tās bija jāapgādā ar zivīm. Viļņas augstmaņiem zivis veda no ezeriem bagātajā Austrumlīdī esošajām muižām. XVII gs. Viļņā un citās pilsētās sāka veidoties zvejnieku cehi.

Dzūkijas ziemeļu daļā par godu cūkas kaušanai saimnieki, lai atlīdzinātu talciniekiem, rīkoja ne tikai cūku bēres, bet arī desu gatavošanas svētkus. Cūku bēres – svaigas gaļas garšošana tajā pašā dienā, kad tika nokauta cūka, bet desu svētkus rīkoja pēc dažām dienām. Cienastam krāsni uz salmiem cepa „razavus” – rupja maluma kviešu miltu vai miežu putrimu un rīvētu kartupeļu desas,

putraimu desas, vārīja „juka” ēdienu. Apsēdušies pie galda, norunāja daļu rožukroņa, nodziedāja litāniju un tikai tad sāka mieloties. Tā bija vecāku cilvēku sapulcēšanās – jaunieši desu svētkos nepiedalījās. Uzskatīja, ka labākais laiks cūku bērēm – jauns mēness, jo gaļa nepūs un speķis būs balts.

Speķis, tā biežums un taukainība dzūkiem bija ļoti svarīga lieta – viņi to uzskatīja par vienu no dzīves kvalitātes mērvienībām. Speķi, tāpat kā gaļu, sālīja, t.i., ierīvēja, apbārstīja ar sāli un uzglabāja muldās, bet vēl biežāk – kublos. Gaļai pievienoja arī piparus, lauru lapas un nezāļu – tīruma nauduļu – sēklas. Kuņģa desu (*kindzių*), desu, šķiņķi un fileju nekūpināja, bet pakāra krāsns tuvumā, apkaltēja un tad kāra klētī vai dzīvojamo māju bēniņos uz speciālām kārtīm. Lai vasarā sālīto gaļu pasargātu no mušām, to pārklāja ar linu audumu, nātrēm, vībotnēm, biškrēsliņiem un uzglabāja viesu cienāšanai vai darba laikam.

Dzūku virtuvē vieta bija arī zālaugiem. Pirmo vietu pēc zālaugu lietojuma novārījumiem (zupa) ieņem skābenes. Silos dzīvojošās dzūku sievas skābeņu zupu brokastīm vārīja jau no agra pavasara līdz vasaras vidum gandrīz katru dienu. Ziemai skābenes kaltēja un tikai XX gs. beigās sāka sālīt mazās stikla burciņās. Skābenes parasti vāca līdz Jāņiem, tas ir, līdz tam laikam kamēr to lapiņas bija zaļas un mīkstas.

Tikko kā izdīga sīpolloki un salāti, bet vasarā parādījās pirmie gurķi, Dzūkijā gatavoja auksto zupu. Lūk, dārza karalis – kāposts – arī ikdienas ēdienkartē ir bieža sastāvdaļa, bez tā neiztika arī svētku maltītē. Skābētu kāpostu zupa kļuva par simbolisku ēdienu, jo arī mūsdienās Dzūkijā un Žemaitijā kāzās pasniegta silta kāpostu zupa nozīmē, ka kāzas ir beigušās.

Lietuvas Lauku tūrisma asociācija ar mērķi veicināt Lietuvas kulinārā mantojuma atpazīstamību un popularitāti, īsteno projektu „Tradicionālā lietuviešu ēdiena gids” („Tradicioo lietuviško maisto gidas”). Šajā projektā plānots iepazīstināt sabiedrību, īpaši jauno paaudzi, ar interesanto un dažādo mūsu zemes uztura kultūru, kā arī izrādīt cieņu cilvēkiem, kas turpina mūsu senču un tēvu kulinārijas tradīcijas un gatavo ēdienus pēc senajām receptēm un tehnoloģijām.

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



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