



DZUKIA

Cechą charakterystyczną sztuki kulinarnej regionu dzukijskiego jest duża ilość potraw z ziemniaków oraz grzybów, obfito rosnących w tych okolicach. Dzukowie, zamieszkający południowo-wschodnią część Litwy i na swoich ziemiach od wieków uprawiający grykę, przygotowują wiele potraw oraz pieką pyszne ciasta tzw. baby.

Jako mieszkańcy terenów leśnych Dzukowie są nieźrównani jako grzybiarze oraz zbieracze jagód, natomiast gospodynie z Dzukii – najbardziej zaradne w przygotowania grzybów i jagód. Często żartuje się, że „jeśli ani grzyby, ani jagody panny z Dzukii byłyby nagie”. Wynika to z faktu, że ten region byłby trudny do poznania bez swych głośnych pieśni, lasów, grzybów, jagód oraz wspianego krajobrazu. Region nosi też dźwięczną nazwę „kraju pieśni”.

W Dzukii, gdzie gleby są piaszczyste, ziemia pełna kamieni, prowadzono drobne gospodarstwa, więc nie było tu łatwo mieszkać. Od dawna ludzie uprawiali dużo ziemniaków, gryki, żyta oraz innych zbóż. Odżywianie jest skromniejsze niż w innych regionach Litwy. Ze względu na dużą liczbę lasów oraz zbiorników wodnych spożywano sporą ilość grzybów i ryb, dużo produktów mlecznych, warzyw, natomiast mniej produktów pochodzenia zwierzęcego.

WIĘCEJ

Potrawy kuchni dzukijskiej znacznie różnią się od innych litewskich potraw regionalnych. Z dawien dawna Dzukija jest krajem grzybów. Zbieranie grzybów i jagód było głównym źródłem dochodów. Dzukowie są światowej klasy mistrzami w przygotowywaniu dóbr leśnych i do przygotowania swych potraw potrafią wykorzystać wszelkie leśne owoce.

Na każdym gościnnym stole znajdował się szeroki wybór potraw grzybowych: kiszone opieńki ze śmietaną i cebulką, solone mleczaje, na maśle usmażone rydze, ser grzybowy, duszone w śmietanie kurki oraz w różny sposób duszone, smażone, marynowane, kiszone, gotowane inne odmiany grzybów. Służyły też one jako nadzienie do bułeczek i pierogów.

Najpopularniejszą uprawą w Dzukii jest gryka. Przygotowuje się z niej pyszne ciasto zwane babą. Jest to ciasto obrzędowe, wypiekane najczęściej na Wielkanoc. Pieczone, jak mówią gospodynie Dzukijskie, – na oko. Potrzeba jedynie kilku jaj, kwaśnego mleka, masła oraz mąki. Gospodynie przekonują, że ciasto będzie niesmaczne, jeśli je wyrabiać w różnych kierunkach. Należy zagniatć ciasto jedynie w jednym kierunku. Podczas pieczenia, warto mieć na oku babę, gdy ciasto rośnie, skórka czasem pęka. Dlatego gospodynie mówią, że baba uśmiechnęła się.

Kto raz spróbuje gryczanych blinów, pieczonych na roztopionym maśle, duszonych w piecu w kwaśnej śmietanie i podawanych z pomoczką z suszonych borowików, ten straci dar mowy i na wieki zostanie wielbicielem kuchni dzukijskiej. Na terenie obecnego rejonu łódzkiego najbardziej lubianą potrawą były bliny *avižančiai*. Gospodynie na patelnię kładły warstwę ciasta żytniego, którą przykrywały zaparzaną i startą soczewicą, a z góry – ciasto z mąki żytniej. Upieczony placek krajano na kawałki, zwilżano tłuszczem, zalewano skwarkami, a następnie jeszcze odstawiano do gorącego pieca.

Nie zostaniesz obojętny wobec wybornej dzukijskiej suszonej kiełbasy czy też pysznie doprawionej, suszonej polędwiczki z sarny. Ceniona jest również wędzona kiełbasa z dzika, salceson z cietrzewia, zupa rybna lub z kiszanej kapusty z wędzonymi żeberkami i suszonymi borowikami, duszona w kwaśnej śmietanie płotka, pierogi z suszonymi borowikami, duszony zajac z duszonymi w kwaśnej śmietanie buraczkami, marynowana w wódce z jałowca i pieczona na słońnie przepiórka z sosem z piestrzenic, kisiel żurawinowy lub herbata z macierzanki z miodem wrzosowym, dobrze schłodzona wódka domowej roboty.

Dzukowie dłużej niż mieszkańcy innych regionów Litwy zboże na chleb młócili żarnem. Chociaż po drugiej wojnie światowej większą część plonów przewożono już do młyna. Chleb na zakwasie pieczono średnio raz na tydzień, natomiast parzony – jeszcze rzadziej. Biedniejsi mieszkańcy oszczędzali mąkę żytnią i dodawali gotowane oraz dokładnie starte ziemniaki lub mąkę z gryki, owsa, mączkę z siemienia lnianego, łuskę gryczaną, marchew, groszek. Czasem wypiekano chleb z mięsem z łosia, płucnicą lub szczawiem. Istnieje wiele rodzajów ciast, tj. *banda*, *ragaišis*, placek, pieróg, pierożki, z nadzieniem z borówek, róży, jeżyny, czeremchy, czernic, kaliny, berbersu, żurawin, jarzębiny, pijanic.

Pszenica w tym regionie rozprzestrzeniła się stosunkowo późno i nigdy jej nie było pod dostatkiem. Czasem gospodynie oszczędzając mąkę pszenną, nie wkładali jej do ciasta, a jedynie przyprószały mąką bochen chleba i dłońmi poklepywały. Chleb był biały, ale złudny.

Jeśli do połowy XX wieku piwo jęczmienne pozostawało napojem rytualnym, to piwo z buraków w Dzukii produkowano przy częstych okazjach. Buraki zawierające cukier, niekoniecznie cukrowe, krajano na kawałki, gotowano w garnku, zlewano płyn do beczułki, dodawano drożdże, cukier, chmiel, przykrywano tkaniną i pokrywką. Beczułka miała zainstalowany kranik do nalewania piwa.

W okolicach Wareny piwo warzono z suszonych w piecu buraków i chleba. Po drugiej wojnie światowej w całej Litwie popularne było się piwo z buraków cukrowych. Mieszkańcy południowej Litwy orzeźwiali się nie tylko piwem, ale także *saldė* (gotowaną wodą z mąką żytnią i cukrem), sokiem brzoźowym, doprawionym cukrem i suszonymi jabłkami, *mieščikis*, przygotowywanym z chleba, miodu oraz wody. Pijano również herbatę z kminu lub macierzanki albo też specjalną herbatę zwaną kminówką na 4-5 dniowym zakwasie kminowym.

Masło w tym regionie było prawie na wagę złota. Najczęściej było podawane jedynie gościom lub chorym. Do dziś dnia jest popularne powiedzenie „Chyba człowiek jest bardzo potrzebny, jeśli mu jajko na maśle smażą”. Poza tym rzadkością był również twaróg. Oszczędzano go na szczególne okazje.

Dzukija nie może się pochwalić różnorodnością serów. W pierwszej połowie XX wieku najczęściej jadano ser kwaśny. Jeśli należało przyspieszyć proces kwaśnienia mleka, wrzucano do niego kawałek chleba żytniego lub łyżkę kwaśnej śmietany. Dodatki do serów były rzadko używane, chyba że kmin. Zsiadłe mleko przekładano do specjalnego worka, by ściekła serwatka, a następnie czymś obciążano. W ten sposób przygotowany ser posypywano solą.

Natomiast ser z mleka słodkiego gospodynie dzukijskie nauczyły się wyrabiać od Suwalszczan. Mieszkanki Dzukii jako pierwsze przygotowywały ser biały z jajkiem oraz masłem. Jeden drugi ser kwaśny suszono na parapecie w słońcu, w otworze bocznej ścianki pieca chlebowego lub na dworze na słupku płotu. Nieco podsuszony ser wkładano do wystudzonego pieca, by ser nie popękał. Być może ze względu na to, że ser nie był codziennie spożywany, Dzukowie bardzo go cenili, a jakość poczęstunku często można było określić na podstawie ilości sera na stole oraz smaku sera.

Słonina, jej grubość, tłustość są bardzo ważne dla Dzuków. Uważali je za jeden z wskaźników jakości życia. Podobnie jak mięso słoninę solono, tzn. nacierano, posypywano solą i przechowywano w drewnianych korytkach, a jeszcze częściej – w beczułkach. Mięso doprawiano pieprzem, liściem laurowym oraz nasionem chwastu polnego tobołka polnego. Kindziuków (skilandisów), kielbas, szynkę i polędwic nie wędzono, a zawieszano przy piecu do wyschnięcia i wieszano w stodole lub na poddaszach chałup na specjalnych żerdziach. W okresie letnim solone mięso chroniąc przed owadami owijano płótnem, pokrzywą, bylicą, wrotyczą, i przechowywano jako poczęstunek dla gości lub na okres wyteżonej pracy.

Litewskie Stowarzyszenie Turystyki Wiejskiej w celu popularyzacji i promowania litewskiego dziedzictwa kulinarnego realizuje projekt „Przewodnik po tradycyjnej żywności litewskiej”. Projekt ma na celu przedstawienie społeczeństwu, w szczególności młodemu pokoleniu, interesującej i różnorodnej kultury żywieniowej naszego kraju, oraz wyrażenie szacunku dla osób, które kontynuują tradycje kulinarne swych pradiadów oraz przygotowują potrawy według starodawnych przepisów i technologii.

Project promoter

Financed by the European Regional Development Fund.



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