



ДЗУКИЯ

Специфика кулинарии региона Дзукии – много блюд из картофеля и грибов, которых большое количество находится в лесах. Дзукийцы, проживающие в юго-восточном регионе Литвы, на своей земле с давних времен выращивают гречиху. Из нее готовили очень много блюд, вкуснейшие пироги, по-дзукийски называемые «бабками».

Проживая в регионе, богатом лесами, дзукийцы являются непревзойденными грибниками и сборщиками ягод, а женщины Дзукии – самые изобретательные специалисты по приготовлению грибов и ягод. Часто подшучивают, что «если бы не грибы и не ягоды, дзукийские девки были бы голыми», потому что этот край было трудно узнать без звонких песен, без лесов, грибов, ягод, а также без очаровательного ландшафта. Регион еще называют «краем песен».

Земли Дзукии песчаные, почва каменистая, поэтому жить здесь было нелегко. Хозяйства были мелкими. Люди с давних времен выращивали картофель, гречиху, рожь и другие зерновые культуры. Питание скромнее, чем в других областях Литвы. Так как здесь много лесов и водоемов, для питания использовали много грибов и рыбы, много молочных продуктов, овощей, меньше – продуктов животного происхождения.

ПОДРОБНО

Блюда дзукийской кухни отличаются от блюд других регионов Литвы. С давних времен Дзукия – лесной край. Сбор грибов и ягод был важнейшим предпринимательством. Дзукийцы – чемпионы мирового уровня в кулинарии даров леса, умеющие все предоставляемые им дары использовать для приготовления пищи.

На каждом столе с дзукийскими угощениями был широкий ассортимент грибных блюд: квашеные опята со сметаной и лучком, соленые грузди, жареные в масле рыжики, грибной сыр, тушеные в сметане лисички и по всякому тушеные, жареные, маринованные, квашеные, вареные другие грибы. Ими фаршировали пирожки, вареники.

Самое популярное зерно в Дзукии – гречиха. Из нее выпекали вкусный пирог, называемый «бабкой». Эту обрядную выпечку обычно готовили на Пасху. Приготовление этого пирога, как говорят дзукийцы – на глаз. Необходимо всего лишь несколько яиц, кислое молоко, маслице и мука. Дзукийцы утверждают, что пирог не получится вкусный, если тесто замешивается в разные стороны. Следует месить лишь в одну сторону. При выпечке *бабки* надо поглядывать за процессом – когда выпечка поднимается, корка иногда трескается. Тогда хозяйюшки говорят – улыбнулась.

Кто попробует гречневых блинов, жареных на масле и пропаренных в печи со сметаной, подаваемых к столу с подливкой из сушеных боровиков, тот не просто дар речи потеряет, а навсегда станет ценителем дзукийской кухни. Любимым блюдом на территории сегодняшнего Лаздияйского района были блины «авижанчу». Хозяйюшка клала на сковороду слой ржаного теста, на него – обваренную и протертую чечевицу, а сверху – снова тесто из

ржаной муки. Испеченную лепешку разрезали на куски, макали в жир, сверху наливали шкварки и опять держали в горячей печи.

Равнодушными не оставит и вяленая дзукийская колбаса фантастического вкуса, приправленная специями вырезка мяса косули. Ценится копченая колбаса из кабанины, зельц из тетерева, уха или суп из квашеной капусты с копчеными ребрышками и сушеными боровиками, тушеная в сметане плотва, вареники с сушеными боровиками, тушеный заяц со свеклой, тушеной в сметане, перепелиное мясо, маринованное в можжевельниковом самогоне и жареное со шкварками с соусом из строчков, клюквенный кисель или чай из чабреца с вересковым медом, хорошо охлажденный самогон.

Дзукийцы в течение более продолжительного времени, нежели в других регионах Литвы, мололи рожь каменными жерновами, хотя после последней войны значительную часть зерна уже везли на мельницы. Хлеб на закваске выпекали примерно каждую неделю, а заварной хлеб – еще реже. Те, кто жил скромнее, экономили ржаную муку и в смесь добавляли вареный, хорошо размятый картофель или гречневую, овсяную муку, мякину льняных семян, гречневую шелуху, морковь, горох. Иногда хлеб пекли с олениной, мхом или щавелем. Особенно много булок, рогаликов, лепешек, пирогов, пирожков, печений выпекалось с начинкой из брусники, шиповника, ежевики, черёмухи, черники, калины, барбариса, клюквы, рябины, голубики.

Пшеница в этих краях распространилась сравнительно поздно и ее никогда не было достаточно. Иногда хозяйки, экономя пшеничную муку, не клали ее в сам хлеб, а только посыпали верх буханки и ладонью обтирали. Выпекался белый «лукавый» хлеб.

Если ячменное пиво до середины XX в. оставалось в качестве обрядного напитка, то пиво из свёклы в Дзукии готовили по частым случаям. Белую свёклу, имеющую сладкий привкус, хотя и не сахарную, нарезают кусочками, варят в посуде, сцеживают жидкость в небольшой чан, добавляют дрожжи, сахар, пропаренный хмель, накрывают тканью и крышкой. Чан был с встроенным краником для слива пива.

В окрестностях Варены пиво изготавливали и из сушеной свёклы, сушеного хлеба. После последней войны по всей Литве распространилось пиво из сахарной свёклы. Жителей Южной Литвы освежало не только пиво, но и «сальде» (ржаная мука и сахар, добавленные в кипяченую воду), березовый сок с добавленным сахаром и сушеными яблоками, «миешчикис», приготовленный из хлеба, мёда и воды. Употребляли и чай из чабреца или тминный чай – «кминине», который квасится 4-5 дней.

Масло для дзукийцев было почти на вес золота. Чаще всего его давали только гостю или больному. До сих пор существует выражение: «Очень нужный человек, если ему на масло яйцо намазывают». И творог был не во всех семьях каждодневной едой. Его берегли для праздников.

Дзукия не отличалась разнообразием сыров. В первой половине XX в. в основном употребляли кислый сыр. Если было необходимо, чтобы молоко быстрее скисло, то в него добавляли кусочек ржаного хлеба или ложку кислой сметаны. Добавки в сметану клали редко, разве что тмин. Сгустившееся молоко заливали в сырный мешок, подвешивали, чтобы стекла сыворотка, и сдавливали. Готовый сыр посыпали солью.

А готовить сыр из свежего молока хозяйки научились у сувалкийцев. Женщины Дзукии, что проживали за Неманом, начали изготавливать сыр и с яйцами и с маслом. Один-другой кислый сыр подсушивали на подоконнике на солнце, в отверстии боковой стенки хлебопекарной печи или на улице на заборном столбе. Чуть подсушенный сыр клали в несколько остывшую печь, чтобы не потрескался. Может, потому, что сыр не был

каждодневным блюдом, дзукийцы очень ценили его и доброту угощений часто выражали количеством и вкусом сыра.

Сало, его толщина, жирность для дзукийцев очень важны – они считали, что это одно из показателей качества жизни. Сало, как и мясо, солили, т.е. натирали, посыпали солью и держали в желобах, а обычно – в небольших чанах. Чтобы мясо было вкуснее, использовали перец, лавровый лист и семена сорняка ярутки полевой. Киндзяй (*скиландисы*), колбасы, окорока и корейки не коптили, а подвешивали недалеко от печи, подсушивали и вывешивали в амбаре или на чердаке клетки на специальных подвесках. Мясо, засоленное летом, чтобы защитить его от мух, накрывали тканью, крапивой, полынью, пижмой и берегли для гостя или страдной поры.

Ассоциация сельского туризма Литвы реализует проект «Гид традиционной литовской пищи», чтобы повысить осведомленность и популярность кулинарного наследия Литвы. Целью этого проекта является повышение осведомленности общественности, особенно молодого поколения, об интересной и разнообразной культуре питания в нашей стране и выразить наше уважение к людям, которые продолжают кулинарные традиции наших предков и родителей и приготавливающим пищу по старым рецептам и технологиям.

Project promoter

Financed by the European Regional Development Fund.



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