



MAŽOJI LIETUVA

Mažoji Lietuva – tai Kuršių Nerija, Šilutės ir Klaipėdos rajonas bei pietinės Tauragės apskrities dalis. Mažosios Lietuvos lietuviai save vadino lietuvininkais ir tuo skyrėsi nuo Didžiosios Kunigaikštystės lietuvių. Seniausios žinios apie Mažojoje Lietuvoje gaminamus patiekalus mus pasiekia iš prūsų laikų.

Mažoji Lietuva nuo seno garsėjo pieno gaminiais, čia sukamas kastinys. Pieną, varškę, sūrį, sviestą pamario gyventojai gamindavo panašiai kaip Žemaitijoje. Pusryčiams lietuvininkai labai mėgdavo virtus sūrius: į verdantį šviežią pieną dėdavo nesunktą varškę, prieš tai įmaišę į ją kiaušinių. Tokį sūrį ir išvirdavo, tada jis tikdavo ant duonos tepti. Klaipėdos krašte pasigamindavo ir fermentinio sūrio. Į šį kraštą iš Vokietijos atveždavo jau paruoštus sūrgrobius (veršiuko skrandžio dalis, naudojama sūrinių gamybai). Dažniausiai sūrinių nebrandindavo, juos tik sutraukdavo su sūrgrobiu, nusunkdavo, paslėgdavo ir dar šviežius suvalgydavo.

Priešpiečiams duodavo duonos su sviestu ir kumpiu, dešra, kiaušiniiais, naminiu ar pirktiniu sūriu. Pagrindinis gėrimas buvo alus. Lietuvininkai sako, kad jis buvo silpnas, nebuvo nei justis... Alų virdavo net pusryčiams. Naminis alus tapdavo dar gardesnis, jei į jį įpildavo pieno ir pavirindavo. O kad šis būtų dar ir tirštesnis, pridėdavo miltų.

Pietūs būdavo sotūs ir dažniausiai valgydavo rūkytą ar sūdytą kiaulieną, avieną, žąsieną. Mėsą virdavo su barščiais, su raugintų kopūstų sriuba. Kartais kepdavo ir plaktus kiaušinius su spirgais.

Šiame krašte vakarienei virdavo pienišką arba užspirgintą sriubą, dažnokai skanaudavo bulves su silkėmis arba rūgusiu pienu. Buvo mėgiama virti pupelių sriubą, bet dažniau ji buvo valgoma su nėgėmis, keptomis ant žarijų. Išvirtą sriubą skanindavo kepintais spirgučiais.

Mažojoje Lietuvoje duonos kepimo papročiai buvo panašūs į žemaičių. Šio krašto šeimininkės kepdavo ruginę, minkštą, saldžiarūgštę, plikytą duoną. Jų duonloviai buvo stačiakampio formos, skobti, vėliau – sukalti iš lapuočių medienos. Lietuvininkai ir šiandien įsitikinę, kad jų duona buvusi skanesnė, geresnė už žemaičių, nors ir jie valgydavo keptą iš rupiai maltų miežinių miltų, su alaus tirščiais dirsėtą (varpinis augalas) duoną. Duoną, kurią kepdavo su tirščiais, atlikusiais gaminant miežinį alų, valgydavo vakarais, nes ji turėjo savybę svaiginti.

Mažosios Lietuvos moterys mėgdavo kepti ir apvalią duoną, todėl vos pakilusį kepalą, kad būtų gražios skritulio formos, kartais dėdavo į šiaudines pintinėles. Dažnai duoną ir į krosnį pašaudavo su tokia pintine. Pamario, pajūrio moterys kepė ir vyriško sprindžio dydžio duonos kepalus, o vadino juos kukuliais. Kad duonos apačia nepriliptų, nedegtų krosnies padą pabarstydavo rupiais miltais, išklodavo klevo ar paparčių lapais. Šio krašto duona turėdavo storą plutą, bet užtat ilgai nepasendavo. Kepdavo ir plokščią duoną, pagardintą lašinukais.

Velykoms ant klevo lapo ar džiovinto kopūstlapio kepdavo nedidelius kepaliukus su pagardais: džiovintomis uogomis, obuoliais, lašiniukais su raumenuku... Tai – zuikio duona. Kepė ir mažai raugintą kvietinę duoną, kurią vadino ragaišine. Ragaišio maišymui turėjo atskirą indą – ragaišinkę rėčkytę.

Pyragai, saldumynai – tai išskirtiniai lietuvininkų patiekalai. Tradiciją gaminti įvairiausių saldumynus šišioniškiai perėmė iš germaniškosios kultūros. Iki karo Mažosios Lietuvos kraštas garsėjo kepyklėlėse, cukrainėse, kavinėse gaminamais įvairiausiais kepiniais ir saldėsiais: aguonų vyniotiniu, Gandralizdžio pyragu. Tik riestainių, vadinamųjų barankų, lietuvininkai negamino, juos vaikams parveždavo iš Žemaitijos. Vasarą dažno lietuvininko namuose darydavo „Gniaužytas (mintytas) vyšnis“. Tam reikdavo ant gniaužytų vyšnių ir trupintos duonos užpilti nevirinto saldaus pieno. Sako, jog valgyti būdavo keista, bet labai skanu..

Valgio gaminimas, kaip ir kiti lietuvininkams svarbūs gyvenimo įpročiai, buvo veikiami vokiškų papročių. Kafija – svarbiausias lietuvininkų gėrimas, perimtas iš vokiečių. Tarp lietuvininkų prigijo taip, kad net pusrytinę sriubą išstūmė. Ji gaminama iš paprastosios trūkažolės, arba cikorijos, šaknų. Kafijos gėrimas - ne tik puikus kavos pakaitalas, bet ir naudingųjų savybių rinkinys, pasižymintis raminamosiomis savybėmis. Apie ją kalba kiekvienas šišioniškis (Šyšos kaimo gyventojas), nes kur jau kur, bet šišioniškių namuose visuomet pirmiausia pasitikdavo kafijos kvapas. Prie jos visuomet būdavo pyragų, duonos su sviestu ir marmeladu, vofelių (vaflių), krafų (kvietinių miltų pyragėliai, kepti verdančiuose taukuose).

Mažosios Lietuvos gyventojai naminės degtinės visai nedarydavo, bet už tai mėgdavo vaisių vyną iš obuolių arba serbentų. Visoje Mažojoje Lietuvoje buvo populiarus ir likeris krupnikas, tik jis čia vadintas meškiniu. Dėl medaus kiekio, įvairių žolelių ir kitų prieskonių rūšių krupniko skonis, kvapas, tirštumas, spalva varijuoja – sukurta daugybė receptūrų, ypač daug tarpukariu. Visoms joms būdingas didelis medaus kiekis bei specifinis gamybos būdas: iš stiprios degtinės gaminamas žolelių antpilas ir dažniausiai laikomas ažuolinėse statinėse, paskui maišomas su medumi, nukošiamas ir vėl brandinamas.

Nuo seniausių laikų lietuvininkų krašte labai populiaru kiauliena, kiaules skersdavo vėlyvą rudenį, skerstuvių mėsa gardindavo šutinius ir barščius. Delikatesas – mažų paršelių mėsa. Šio krašto gyventojos gamindavo ir skilandį, virdavo skanias kraujo sriubas su vaisiais, bet puikiausias jų skerstuvių patiekalas – kraujinės dešros. Mažais gabalėliais supjaustytus lašinius užpildavo verdančiu vandeniu, išbrinkusius juos užpildavo krauju, įdėdavo mairūno, druskos, negailėdavo pipirų. Paruoštą masę pildavo į žarnas, rūkydavo kadagio dūmais. Kišdavo ir kepenines dešras, bet prieš tai kepenis pakepindavo, susmulkindavo, pripjaustydavo lašinukų, pakepintų svogūnų.

Kulinarijos istorikai teigia, kad senovėje lietuviai valgydavę žalią (termiškai neapdorotą) žuvį. Tai patvirtina ir etnografiniuose aprašuose randami faktai, jog ir XX a. pirmąją sugautą žuvį žvejai suvalgydavo žalią. Tokią žuvį mėgdavo ne tik pajūrio gyventojai, bet ir daugelio didžiųjų ežerų ir žuvingesnių upių žvejai. Dažniausiai valgytos lydekos, lynai, vėgėlės ir kitos mažažvynės žuvis. Odą lupti pradėdavo nuo uodegos, tada išimdavo vidurius – ir į burną...

Senas žuvies gaminimo būdas – kepimas lauže, išskrostant laimikį pasmeigus ant vytelės. Kad būtų dar gardesnė vakarienė, po kepama žuvimi padėdavo duonos, kad į ją susigertų nuo karščio varvantys riebalai. Žinomas ir gyvos žuvies kepimas molio apvalkale karštose žarijose. Iškepus molį tiesiog nudaužydavo, nuimdavo kartu su žuvies žvynais ir oda. Tokį patiekalą valgydavo be duonos, tik pasibarstę druska. Taip kepta žuvis laikyta skanėstu.

Mėgstamiausias pamario gyventojų žuvis buvo nėgės, dėl taškelių šonuose dar vadintos devynakėmis, ir vėgėlės, skleidusios specifinį kvapą ir pramintos kvapėmis. Nėgės ilgai išlieka gyvos ir sausumoje. Lietuvininkai šias žuvis numarindavo tokiu būdu: suversdavo jas į didesnę indą, užberdavo druskos ir uždenę kuriam laikui palikdavo. Pritraukusios druskos, nėgės greitai žūdavo, druskoje besiraitydamos nusivalydavo savo gleives ir įsisūrėdavo.

Žuvis kasdieną imta kepti keptuvėse tik po Pirmojo pasaulinio karo. Kuršių marių kaimų žvejai žuvieneį virdavo rečiau, tačiau mėgdavo žuvį troškinti duonkepėje krosnyje su bulvėmis, užsigerti rūgpieniu.

Pamario gyventojų mėgstamos buvo troškintos stintos. Vėgėles virdavo piene. Didesnę žuvį kimšdavo menkesne ar žuvies atliekomis ir virdavo vandenyje. Pamario kraštas durpingas, todėl nėges keptos ir ant durpių briketų. Jas suguldydavo skersai ant specialių grotelių – rusto – ir dėdavo ant ugniakuro su rusenančiomis durpėmis. Nėges kepavo ir ant medžio žarijų. Tam tikslui kiemuose būdavo išmūrytos plytinės dviaukštės krosnelės.

Ilgesniam išlaikymui žuvį sūdydavo, džiovindavo ir rūkydavo. Lietuvininkai seniau žuvies pasidžiovindavo trobos kamine, prieš tai porą savaitių palaikę pasūdytas medinėje statinaitėje. Pajūryje buvusi tradicija žuvį džiovinti ir lauke. Žuvies rūkymas tapo populiariesnis tik XX a. pr., tuomet pajūrio, paežerių kaimuose pradėjo įrenginėti žuvų rūkyklėles.

Lietuvininkai kiekviename ūkyje augindavo žąsis. Čia nuo seniausių laikų laikomasi tradicijos per Šventąjį Martyną atsiskaityti su samdiniais ir būtinai visiems padovanoti po gyvą žąsį. Mažojoje Lietuvoje populiarūs buvo žąsų turgūs. Jie prasidėdavo šv. Andriejaus dieną, lapkričio 30-ąją. Klaipėdos ir Karaliaučiaus kraštuose Advento žąsų turgūs vykdavo kiekvieną savaitgalį. Būdavo gyvų, nudobtų ir net išdarintų žąsų. Iš jų būtinai gamindavo juką. Tai tokia mėsiska žąsienos sriuba, kur virdavo žąsų sparnus, kojas, kaklus, galvas, skilvius, kepenis, širdis. Po to produktus apvyniodavo išskustomis žarnomis. Pildavo žąsies kraujo, pridėdavo džiovintų obuolių, bulvinių kukulių, įdėdavo vyšnių, slyvų uogienės... Sako, ši sriuba būdavo labai skani. Iš žąsies kraujo gamindavo ir miltinių blynų tešlą, tiksliau kraują naudodavo vietoj pieno...

Ritualiniai patiekalai per Užgavėnes Mažojoje Lietuvoje buvo aviena, blynai ir šiupinys. Vieni etnografai teigia, kad blynai, kaip Užgavėnių apeiginis valgis siejamas su blogosioms jėgoms neprieinamos uždaros erdvės, kitų – su atgimstančios Saulės idėja.

Lietuvininkai manė, kad aviena pati geriausia mėsa. Valgiai pagaminti iš jos yra lengvai virškinami ir gerai organizmo įsisavinami. Iki karo avienos ir ėrienos valgiai buvo labai paplitę, bet įdomiausias iš jų yra avienė – avienos sriuba, verdama išskirtinai Užgavėnėms. Avienos mėsą virdavo su daržovėmis ant silpnos ugnies tol, kol ji lengvai atsiskirdavo nuo kaulų. Baigiant virti, pasūdydavo, įberdavo laurų lapų, juodųjų ir kvapiųjų pipirų ir, uždengus dangtį, viralą su visa mėsa pastatydavo šiltai. Tuo tarpu paruošdavo miltinius kukulius, juos atskirai išvirdavo pasūdytame ir čiobreliais pagardintame vandenyje, išgriebdavo ir subadydavo mediniu virbalu. Lietuvininkės kaip atskirą patiekalą pateikdavo virtą avieną ir kukulius. Šeimininkė kiekvienam į lėkštę įpildavo garuojančio sultinio, o patys valgytojai į sultinį įsidėdavo avienos ir kukulių. Suvalgius lėkštę karštos Užgavėnių avienės, visus išpildavo sveikas prakaitas, – ne be reikalo avienė būdavo vadinama ne sriuba, o vaistu, – pavasario valgiu. Juk per žiemą pasilpusiam organizmui reikėdavo atgauti jėgas, sustiprėti, sutvirtinti imunitetą peršalimo ligoms. Senoliai sakydavo, kad valgant stiprią ir riebią avienę, galima nesergant gyventi du šimtus metų...

INFORMACINIAI ŠALTINIAI:

1. Kultūros ženklai [interaktyvus]. Indrė Skablauskaitė. Šilainės sodas. 2011 [žiūrėta 2017 m. spalio 12 d.]. Prieiga per internetą: < <http://silaine.lt/kulturos-zenklai/ka-lietuvininkai-ant-stalo-dejo-arba-valgiai-buvo-sventi-sunkiai-uzdirbami-nieko-nederejo-pamesti/> >

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 [žiūrėta 2017 m. spalio 9 d.]. Prieiga per internetą: <<https://antropologijostrupiniai.weebly.com/blog/lietuvos-kultrinis-maisto-paveldas>>
5. Mažosios Lietuvos kulinarinis paveldas [interaktyvus]. Indrė Skablauskaitė. Bernardinai. 2010 [žiūrėta 2017 m. spalio 12 d.]. Prieiga per internetą: <<http://www.bernardinai.lt/straipsnis/2010-11-02-mazosios-lietuvos-kulinarinis-paveldas/52438>>
6. 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