

MAZĀ LIETUVA

Mazajā Lietuvā ēdieni patiešām nav kundziski, bet ļoti vienkārši. Lieliskus ēdienus šī novada cilvēki nepazīna, ēdiens ikdienā bieži atkārtojās: lapu zupa vai skābi putraimi, dažreiz ķiploku (*gručka*) zupa vai borščs. Saka, ka viens un tas pats ēdiens galdā tika likts trīs reizes dienā. Ēdiena pamats – nemizoti kartupeļi, sarkanās bietes, skābēti kāposti un mērces: ar kaņepēm, dradžiem. Svētkos ēda ne tik vienkārši un trūcīgi, ēda ķīseļus, kuņģa desas, putru, okrošku, ko vārīja no baltajiem zirņiem.

Maize tika cepta no rudzu, bet „pomelē” (pīrāgs) – no kviešu miltiem. Maizi cepa ik pēc četrām nedēļām. Gaļu mācēja gatavot ļoti labi. Nokaujot aitas, cūkas, zosis, sagrieza gabalos un sālīja tīnē (mucā), bet lielus speķa gabalus pakāra dūmenī kūpināt. Mazās Lietuvas iedzīvotāji par gardumu uzskatīja uz vītola klūgas uzsprastu un ugunī izceptu siļķi. Neaizmirsīsim arī saldus ēdienus – ķīseļus, smalkmaizītes, vafeles (*vofeljai*) –, kā arī kafiju kopā ar šiem gardumiem.

PLAŠĀK

Mazā Lietuva – Kuršu kāpas, Šilutes, Klaipēdas rajons un Dienvidtaurāģes apriņķa daļa. Mazās Lietuvas lietuvieši sevi dēvēja par Austrumprūsijas lietuviešiem (*lietuvininkas*) un ar to atšķīrās no Dižkunigaitijas lietuviešiem. Senākās ziņas par Mazajā Lietuvā gatavotajiem ēdieniem nāk no prūšu laikiem.

Mazā Lietuva kopš seniem laikiem bija slavēta ar piena ēdieniem, šeit gatavots kultais krējums (*kastinys*). Pienu, biezpienu, sieru, sviestu piejūras iedzīvotāji gatavoja līdzīgi kā Žemaitijā. Brokastīm Austrumprūsijas lietuvieši bija iecienījuši vārītos sierus: verdošā svaigā pienā ielika nenokāstu biezpienu, pirms tam iemaisīja olas. Šādu sieru arī vārīja, tad tas bija piemērots smērēšanai uz maizes. Klaipēdas apkārtnē gatavoja arī fermentēto sieru. Uz šejieni no Vācijas atveda jau gatavus siera savilcējus (teļu kuņģu daļas, ko izmanto siera gatavošanai). Visbiežāk sierus nenogatavināja, tos tikai savilka ar siera savilcēju, nokāsa, nospieda un svaigus apēda.

Otrajās brokastīs pasniedza maizi ar sviestu un šķiņķi, desu, olām, mājas vai pirktu sieru. Galvenais dzēriens bija alus. Austrumprūsijas lietuvieši saka, ka tas bija vājš, neko pat just nevarēja... Alu vārīja pat brokastīm. Mājas alus kļuva vēl garšīgāks, ja tajā ielēja pienu un pavārīja. Bet, lai tas būtu biezāks, pievienoja miltus.

Pusdienas bija sātīgas un parasti ēda kūpinātu vai sālītu cūkgaļu, aitas gaļu, zosu gaļu. Gaļu vārīja ar boršču, skābētu kāpostu zupu. Reizēm cepa arī kultas olas ar dradžiem.

Šajā novadā vakariņām vārīja piena vai dradžu zupu, bieži ēda kartupeļus ar siļķēm vai skābpienu. Bija iecienīts vārīt pupiņu zupu, bet biežāk to ēda ar nēģiem, kas cepti uz kvēlojošām oglēm. Vārītai zupai pievienoja ceptus dradžus.

Mazajā Lietuvā maizes cepšanas ieradumi bija līdzīgi kā žemaišiem. Šī novada saimnieces cepa rudzu, mīkstu, saldskābu, plaucētu maizi. Viņu maizes laiviņas bija taisnstūra formas, grebtas, vēlāk – izveidotas no lapu kokiem. Austrumprūsijas lietuvieši arī mūsdienās ir pārliecināti, ka viņu maize bija garšīgāka un labāka par žemaišu, kaut arī viņi ēda no rupja maluma miežu miltiem ceptu, ar

alus biežumiem iebiezinātu (vārpaugs) maizi. Maizi, ko cepa ar biežumiem, palikušiem no miežu alus gatavošanas, ēda vakaros, jo tā apreibināja.

Mazās Lietuvas sievietēm patika cept arī apaļu maizi, tādēļ tikko piebriedušo klaipu, lai būtu skaista riņķa forma, reizēm lika salmu grozos. Bieži vien maizi šādā grozā arī lika krāsnī. Jūrmalas un piejūras sievietes cepa arī maizes klaipus vīrieša spriža lielumā, tos dēvēja par ķilķeniem. Lai maizes apakša nepieliptu un nepiedegtu, krāsns apakšu nokaisīja ar rupja maluma miltiem, ieklāja kļavas vai papardes lapas. Šī novada maizei bija bieza garoza, toties tā ilgi saglabājās. Cepa arī plakanu maizi ar speķi.

Lieldienās uz kļavu lapām vai kaltētām kāpostlapām cepa nelielus klaipiņus ar pildījumu: žāvētām ogām, āboliem, speķi ar muskuļiem... Tā ir zaķa maize. Cepa arī mazraudzētu kviešu maizi, ko sauca par plāceni (*ragaišine*). Plāceņa maisījumam bija atsevišķs trauks – plāceņa kubls (*ragaišninkė rėčkytė*).

Pīrāgi, saldumi – īpašie Austrumprūsijas lietuviešu ēdieni. Tradīciju gatavot dažādus saldumus šejenieši pārņēma no ģermāņu kultūras. Līdz karam Mazās Lietuvas novads bija slavens ar ceptuvītēs, konditorejās, kafejnīcās gatavotiem cepumiem un saldumiem: magoņu ruleti, stārķa ligzdas pīrāgu (*gandralizdžio pyragas*). Austrumprūsijas lietuvieši negatavoja tikai barankas, jo tās bērniem veda no Žemaitijas. Vasarā Austrumprūsijas lietuviešu mājās gatavoja „saspaidītus (samīcītus) ķiršus” („*gniaužytas (mintytas) vyšnias*”). Šim nolūkam vajadzēja uz saspaidītiem ķiršiem un drupinātas maizes uzliet nevārītu saldo pienu. Saka, ka bija dīvaini ēst, bet garšīgi...

Ēdiena gatavošana, tāpat kā arī citi Austrumprūsijas lietuviešiem svarīgi dzīves ieradumi, radās vāciešu ietekmē. Cigoriņu kafija – svarīgākais Austrumprūsijas lietuviešu dzēriens, ko pārņēma no vāciešiem. Austrumprūsijas lietuvieši to tik ļoti pieņēma, ka pat izstūma brokastu zupu. Tā tika gatavota no cigoriņu saknēm. Cigoriņu kafijas dzēriens – ne tikai lielisks kafijas aizvietotājs, bet arī dzēriens ar lietderīgām īpašībām, īpaši nomierinošo efektu. Par to runā ikviens Šīšas ciemata iedzīvotājs, jo, lai vai kur, bet viņu mājās vienmēr vispirms sagaidīja cigoriņu kafijas smarža. Pie tās vienmēr bija pīrāgi, maize ar sviestu un marmelādi, vafeles, kviešu miltu pīrādžiņi, kas cepti verdošos taukos (*krafas*).

Mazās Lietuvas iedzīvotāji mājās degvīnu vispār negatavoja, bet viņiem garšoja augļu vīns no āboliem vai jāņogām. Visā Mazajā Lietuvā bija populārs arī liķieris krupņiks, ko šeit dēvēja par „meškinis”. Pateicoties medus daudzumam, dažādu zālīšu un citu garšvielu veidam, krupņika garša, smarža, biežums un krāsa variējās – ir daudz dažādu receptūru, īpaši daudz atrodamas starpkaru periodā. Visiem raksturīgs liels medus daudzums un specifisks gatavošanas veids: no stipra degvīna tiek gatavots zālīšu uzlējums, ko parasti uzglabā ozola mucās, pēc tam samaisa ar medu, nokāš un nogatavina.

Kopš seniem laikiem Austrumprūsijas lietuviešu novadā ļoti populāra bija cūkgaļa, cūkas kāva vēlā rudenī, cūku bērū gaļu pievienoja sautējumiem un borščam. Delikatese – mazu sivēnu gaļa. Šī novada iedzīvotāji gatavoja arī kuņģa desu, vārīja garšīgas asins zupas ar augļiem, bet pats garšīgākais cūku bērū ēdiens – asinsdesas. Mazos gabaliņos sagrieztu speķi pārlēja ar verdošu ūdeni, kad tie uzbrieda, pārlēja ar asini, pievienoja majorānu, sāli, neželēja piparus. Gatavo masu iepildīja zarnās, kūpināja kadiķa dūmos. Pildīja arī aknu desas, bet pirms tam aknas apcepa, sasmalcināja, pievienoja speķi un apceptus sīpolus.

Kulinārijas vēsturnieki apgalvo, ka senatnē lietuvieši ēda svaigu (termiski neapstrādātu) zivi. Par to liecina arī etnogrāfiskajos aprakstos atrodami fakti, ka arī XX gs. pirmajā pusē nozvejoto zivi zvejnieki apēda svaigu. Šādu zivi bija iecienījuši ne tikai piejūras iedzīvotāji, bet arī lielo ezeru un

zivīm bagāto upju zvejnieki. Visbiežāk ēstas līdakas, līņi, vēdzeles un citas mazzvīņu zivis. Ādu tīrīja no astes, tad izņēma iekšas un mutē iekšā...

Sens zivs gatavošanas veids – cepšana ugunskurā, iztīrīto lomu uzmaucot uz rīkstes. Lai vakariņas būtu vēl garšīgākas, zem cepamās zivs apakšā nolika maizi, lai tā piesūktos ar karstumā pīlošajiem taukiem. Ir zināma arī dzīvas zivs cepšana māla apvalkā karstās oglēs. Kad bija izcepta, mālu nodauzīja, noņēma kopā ar zivs zvīņām un ādu. Šādu ēdienu ēda bez maizes, tikai ar sāli. Šādi cepta zivs tika uzskatīta par gardumu.

Iecienītākās piejūras iedzīvotāju zivis bija nēģi, kas sānos esošo punktu dēļ dēvētas arī par deviņacēm, un vēdzeles, kam bija specifiska smarža, tāpēc tās iesauktas par smaržīgajām. Nēģi spēj ilgi izdzīvot arī sausumā. Austrumprūsijas lietuvieši tos nomērdēja tā: salika lielā traukā, pārkaisīja ar sāli, apsedza un uz kādu laiku atstāja. Kad nēģi piesūcās ar sāli, tie ātri žuva, sāli vārtoties notīrīja savas gļotas un iesālījās.

Zivi ikdienā sāka cept pannās tikai pēc Pirmā pasaules kara. Kuršu jomas ciematu zvejnieki zivju zupu vārīja retāk, taču viņiem patika zivi sautēt maizes krāsnī ar kartupeļiem, klāt piedzerot rūgušpienu.

Piejūras iedzīvotāji bija iecienījuši sautētas salakas. Vēdzeles vārīja pienā. Lielākā zivī ielika mazāku vai zivs atlikumus un vārīja ūdenī. Piejūras novads ir kūdrains, tāpēc nēģi tika cepti arī uz kūdras briketēm. Tās salika uz speciālām restītēm (*rustas*) un lika uz ugunskura, kurā bija gruzdoša kūdra. Nēģus cepa koka oglēs. Šīm nolūkam ciematos bija samūrētas divstāvu ķieģeļu krāsnīņas.

Ilgākai uzglabāšanai zivi sālīja, kaltēja un kūpināja. Austrumprūsijas lietuvieši senāk zivis kaltēja mājas dūmenī, pirms tam pāris mēnešus turēja koka mucā sālījumā. Piejūrā bija tradīcija zivis kaltēt ārā. Zivs kūpināšana kļuva populārāka tikai XX gs. sākumā, tad piejūras, ezeru tuvumā esošajos ciemos sāka celt zivju kūpinātavas.

Austrumprūsijas lietuvieši katrā saimniecībā audzēja zosis. Šeit jau no seniem laikiem ievēroja tradīciju – Sv. Mārtiņa dienā norēķināties ar kalpiem, ikvienam uzdāvinot pa vienai dzīvai zosij. Mazajā Lietuvā populārs bija zosu tirgus. Tas sākās Sv. Andreja dienā, 30.novembrī. Klaipēdas un Karaļauču apriņķī Adventes zosu tirgus notika katru nedēļas nogali. Bija gan dzīvas, gan nedzīvas, gan ķidātas zosis. No tām parasti gatavoja „juka” ēdienu. Tā ir zoss zupa, kurā vārīja zosu spārnus, kājas, kaklus, galvas, kuņģus, aknas, sirdis. Pēc tam produktus aptina ar iztīrītām zarnām. Pielēja zoss asini, pievienoja kaltētus ābolus, kartupeļu klīmpas, ķiršus, plūmju ievārījumu... Saka, ka šī zupa bija ļoti garšīga. No zoss asins gatavoja arī miltu pankūku mīklu, t.i., asini lietoja piena vietā...

Mazajā Lietuvā Meteņu rituāla ēdieni bija aitas gaļa, pankūkas un okroška. Vieni etnogrāfi apgalvo, ka pankūkas kā Meteņu rituāla ēdiens saistāms ar sliktajiem spēkiem nepieejamu slēgtu telpu, citi – ar atdzimstošas Saules ideju.

Austrumprūsijas lietuvieši uzskatīja ka aitas gaļa ir vislabākā gaļa. No tās pagatavotie ēdieni ir viegli sagremojami, un to labi uzņem organisms. Līdz karam aitas un jēra gaļas ēdieni bija ļoti izplatīti, bet pats interesantākais no tiem ir aitas gaļas zupa, ko vāra tikai Meteņos. Aitas gaļu vārīja ar dārzeņiem uz nelielas uguns tik ilgi, kamēr tā atdalījās no kauliem. Pēc vārīšanas pasālīja, pievienoja lauru lapas, melnos un smaržīgos piparus, uzlika vāku un zupu ar visu gaļu nolika siltumā. Pa to laiku sagatavoja miltu klīmpas, atsevišķi izvārīja sālītā ūdenī, kam pievienots timiāns, izņēma un sabakstīja ar koka irbulīti. Austrumprūsijas lietuvietes kā atsevišķu ēdienu pasniedza vārītu aitas gaļu un klīmpas. Saimniece ikvienam šķīvī ielēja kūpošo buljonu, bet paši ēdāji buljonā ielika aitas gaļu un klīmpas. Apēdot šķīvi karstas Meteņu svētkiem domātas aitas zupas, visi

nosvīda, jo ne par velti aitas gaļa tika dēvēta nevis par zupu, bet zālēm – pavasara ēdienu. Jo ziemas laikā novārdzinātajam organismam vajadzēja atgūt spēku, kļūt stiprākam, nostiprināt imunitāti pret saaukstēšanās slimībām. Senči teica, ka, ēdot stipru un taukainu aitas zupu, bez slimības var dzīvot divsimt gadus...

Lietuvas Lauku tūrisma asociācija ar mērķi veicināt Lietuvas kulinārā mantojuma atpazīstamību un popularitāti, īsteno projektu „Tradicionālā lietuviešu ēdiena gids” („Tradicinio lietuviško maisto gidas“). Šajā projektā plānots iepazīstināt sabiedrību, īpaši jauno paaudzi, ar interesantu 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

INFORMATĪVIE AVOTI:

1. Kultūros ženklai [interaktyvus]. Indrė Skablauskaitė. Šilainės sodas. 2011 [žiūrėta 2017 m. spalio 12 d.]. Prieiga per internetą:<<http://silaine.lt/kulturos-zenklai/ka-lietuvinkai-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.