



MAŁA LITWA

W Małej Litwie potrawy z pewnością nie były arystokratyczne, a raczej zwykłe. Mieszkańcy tego regionu nie znali wyśmienitych potraw – potrawy były bardzo podobne: zupa szczawiowa lub kwaśna kasza, czasem *gručka* (zupa) lub barszcz. Mówi się, że ten sam posiłek podawano na stół trzy razy dziennie. Główne składniki – nieobrane ziemniaki, buraki, kiszona kapusta i pomoczki: z konopiami, skwarkami. W okresie świątecznym dania były bardziej wyrafinowane w smaku – smakowano kisiel, skilandis, *košenybė*, *šiupinys*, przygotowywany z białego grochu.

Chleb pieczono ze zboża, natomiast *pomelė* (słodkie ciasto) z mąki pszennej. Chleb wypiekano co cztery tygodnie. Mieszkańcy Małej Litwy umieli doskonale przygotować mięso. Po zerznięciu owcy, świni, gęsi mięso solono w beczce, a połec słoniny zawieszano i wędzono w kominie. Za prawdziwy smakołyk uważano śledź, nadziany na wiklinę i upieczony na otwartym ogniu. Warto też pamiętać o słodkich potrawach – kisielu, bułeczkach, waflach i *kafii* (kawie) do nich.

WIĘCEJ

Mała Litwa – to Mierzeja Kurońska, rejon Szyłokarczmy (*Šilutė*) i Kłajpedy oraz południowa część okręgu tauroskiego. Mieszkańcy Małej Litwy nazywali się lietuwininkasami i tym różnili się od Litwinów Wielkiego Księstwa Litewskiego. Najstarsze informacje na temat potraw przygotowywanych w Małej Litwie pochodzą z czasów pruskich.

Mała Litwa od dawna słynęła z produktów mlecznych. *Kastinys*, twaróg, ser, masło mieszkańcy Pomorza przygotowywali podobnie jak na Żmudzi. Na śniadanie lietuwininkasy często jadaliby sery gotowane: do wrzącego, świeżego mleka dodawano wilgotny ser biały, przed tym dodawszy do niego jajko. W ten sposób przygotowany ser nadawał się do posmarowania na chleb. W rejonie kłajpedzkim produkowano też ser fermentowany. Z Niemiec do tego regionu przywożono już gotowe *sūrgrobis* (część żołądka cielaka). Najczęściej sery nie dojrzewały, a były jedynie umieszczane w *sūrgrobis*, wyciskane, sprasowane i zjadane na świeżo.

Tradycje pieczenia chleba w tym regionie były podobne jak na Żmudzi. Gospodynie piekły chleb żytni, miękki, słodko-kwaśny, zaparzany. Niecki do chleby były prostokątne, wydłużone, w okresach późniejszych – sklecone z drewna liściastego. Chleb z dodatkiem osadu pozostałego po przy produkcji piwa jęczmiennego, jadano wieczorami, ponieważ charakteryzował się właściwościami odurzającymi.

Kobiety Małej Litwy lubiły wypiekać również okrągły chleb, dlatego zaraz po wyrośnięciu ciasta chlebowego w piecu, by bochen zachował piękną oraz okrągłą formę, czasami wkładały go do słomianych koszy. Czasem nawet chleb w takim koszu wstawiano do pieca. Kobiety z Pomorza piekły również chleb wielkości męskiej piędzi, który był nazywany kluską. By dno chleba nie przyklejało się do pieca, posypywano go grubo mieloną mąką, wyścielano liście klonu lub paproci. Chleb w tym regionie miał grubą skorupę, ale dlatego przez dłuższy czas nie czerstwiał. Wypiekano również płaski chleb ze słoninką. Na Wielkanoc na liściach klonowych lub suszonych liściach kapusty wypiekano małe bochenki chleba z dodatkami, na przykład, z suszonych jagód, jabłek, słoniny... To tak zwany chleb zajęczy.

Słodkie wypieki – to znak rozpoznawczy lituwininkasów. Ich tradycja przysła z kultury germańskiej. W okresie przedwojennym Mała Litwa słynęła z różnego rodzaju wypieków i słodkości, pochodzących z lokalnych piekarni, cukierni oraz kawiarni, na przykład, z makowców lub ciasta zwanego bocianim gniazdem. Latem w domach wielu mieszkańców Małej Litwy przygotowywano „gniecione wiśnie”, do których przygotowania potrzeba wydrylowanych wiśni oraz pokruszonego pieczywa, zalanego niegotowanym mlekiem słodkim.

Kafija – główny napój lituwininkasów, przejęty od Niemców. Napój popularny tak, że nawet odstawiła została zupa śniadaniowa. *Kafiję* przyrządzano z cykorii. Nie tylko doskonały zamiennik kawy, ale także zestaw korzystnych właściwości. Do niej zawsze podawano ciasto, chleb z masłem i dżemem, wafle oraz *krafai* (ciastka z mąki pszennej smażone w głębokim tłuszczu).

Mieszkańcy Małej Litwy nie pędzili bimbru, jednak lubili wino owocowe z jabłek lub porzeczek. W całym regionie popularnością cieszył się krupnik, który tu nazywano *meškinis*. Smak, zapach oraz gęstość krupniku różniła się ze względu na ilość miodu, różnego rodzaju ziół i przypraw. Powstało wiele receptur, szczególnie w okresie międzywojennym. Jednak wszystkie cechowała duża ilość miodu oraz charakterystyczny sposób produkcji: z mocnej wódki wytwarza się nalewkę ziołową, która leżakuje w dębowych beczkach, a następnie miesza się z miodem, precedza się i odstawia się do leżakowania.

Z dawien dawna w Małej Litwie szczególną popularnością cieszyła się wieprzowina. Świnie rżnięto później jesieni, a świeżym mięsem doprawiano gulasz oraz barszcz. Rarytasem było mięso małych świń. Mieszkańcy tego regionu przygotowywali również skilandis, gotowali pyszne krwiste zupy z owocami, jednak najwyborniejszym daniem ze świeżego mięsa są krwiste kielbasy. Drobną krajaną słoninę zalewano wrzącą wodą, spęczniałe mięso zalewano krwią, doprawiano majerankiem, solą, sporą ilością pieprzu. Tak przygotowaną masą wypełniano jelita wieprzowe i wędzono w dymie z jałowca. Jelita wieprzowe wypełniano również podrobami, które uprzednio smażyono, drobną krajano, dodawano słoninki i smażonej cebuli.

Opisy etnograficzne ujawniają fakt, że jeszcze w XX wieku rybacy zjadali pierwszą złowioną rybę na surowo. Taką rybę upodobał sobie nie tylko nadmorscy mieszkańcy, ale także rybacy z wielu dużych rybnych rzek oraz jezior. Najczęściej spożywano szczupaki, liny, miętusy oraz inne ryby z drobną łuską. Odrywanie skóry rozpoczynano od ogona, następnie usuwano wnętrzności i do buzi...

Starodawny sposób przygotowania ryby – pieczenie wypatroszonej zdobyczy na patyku w ognisku. By kolacja byłaby jeszcze bardziej pyszna pod pieczoną rybę podkładano chleb, który spijałby spływający tłuszcz. Znane jest również zapiekanie żywej ryby w warstwie z gliny na żarze. Po upieczeniu glinę po prostu rozbijano i zdejmowano wraz z łuską i skórą. Takie danie jadano bez chleba, jedynie doprawiano solą. W ten sposób przygotowana ryba była prawdziwym rarytasem.

Ulubioną rybą mieszkańców Pomorza była duszona stynka, pieczone na różnie minogi oraz gotowane w mleku miętusy. Patelnię do pieczenia ryby zaczęto używać jedynie po I wojnie światowej. Rybacy z wiosek na Mierzei Kurońskiej zupę rybną przygotowywali rzadko, jednak często dusili rybę w piecu chlebowym.

W celu zachowania jakości ryby solono, suszono oraz wędzono. W starodawnych czasach lituwininkasy rybę suszyli w kominie chałupy, przed tym osoliwszy je przez kilka tygodni w drewnianej beczce. Na pomorzu popularne było suszenie ryby na dworze. Wędzenie ryb stało się bardziej popularne dopiero w XX wieku. W tym czasie w nadmorskich wioskach zaczęto zakładać wędzarnie ryb.

W każdym gospodarstwie lituwininkasa hodowano gęsie. Przestrzegano tu tradycji, by na św. Marcina zapłacić najemnikom i koniecznie każdemu podarować żywą gęś. Popularne również były gęsie targi, które rozpoczynały się na św. Andrzeja, tzn. 30 listopada. W Kłajpedzie i okolicach Królewca gęsie targi odbywały się w każdy weekend.

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 pradziadów 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