



МАЛАЯ ЛИТВА

Блюда в Малой Литве точно не барские, а очень обыкновенные. Роскошных блюд люди этого края не знали – пища была очень однообразной: суп из зелени или кислая крупа, иногда *гручкос* (суп) или борщ. Говорят, что то же самое блюдо подавалось на стол три раза в день. Основа еды – неочищенный картофель, свекла, квашеная капуста и пропитка: с коноплей, шкварками. По праздникам ели не так обыденно и скудно, наслаждались киселем, *скиландисом* (сырокопчёной свининой в свином желудке), кашами, солянкой, которую готовили из белого гороха.

Хлеб пекли из ржи, а *помеле* (пирог) – из пшеничной муки. Хлеб выпекали каждые четыре недели. Мясо готовить умели очень хорошо. После забоя овец, свиней, гусей, нарезав, солили в бочке, а куски сала развешивали в дымоходе для копчения. Жители Малой Литвы считали деликатесом сельдь, нанизанную на ивовый прутик и запеченную рядом с огнем. Но не забудем и сладких блюд – кисель, булочек, вафли и *кофий* (кофе) к ним.

ПОДРОБНО

Малая Литва – это Куршская коса, Шилутский и Клайпедский районы и часть южного Таурагского уезда. Жители Малой Литвы называли себя *летувининкай* (литовниками) и тем отличались от литовцев Великого Княжества. Наиболее древние знания о блюдах, приготавливаемых в Малой Литве, дошли до нас со времен Пруссии.

Малая Литва издавна славилась молочными изделиями. Жители поморья готовили *кастинис*, творог, сыр, масло похожим способом, как в Жямайтии. На завтрак *летувининкай* очень любили вареный сыр: в кипящее свежее молоко клали непротертый творог, предварительно смешав его с яйцами. Так сыр и варили – он был годен к намазыванию на хлеб. В Клайпедском регионе готовили и ферментный сыр. В этот край немцы привозили уже готовые части телячьих желудков для сыра. Чаще всего сыры не выдерживали, их только стягивали телячьими желудками, отцеживали, сдавливали и съедали еще свежими.

Обычаи выпечки хлеба в Малой Литве были похожими на жямайтийские. Хозяйки этого края выпекали ржаной, мягкий, кисло-сладкий, заварной хлеб. Хлебные желоба были прямоугольной формы, выскобленными, позже – сколоченными из древесины лиственных деревьев. Хлеб, который выпекали с гущей, оставшейся после приготовления ячменного пива, употребляли по вечерам, так как он обладал свойством дурманить.

Женщины Малой Литвы любили выпекать и овальный хлеб, поэтому чуть поднявшуюся буханку, чтобы была красивой круглой формы, иногда клали в соломенную корзину. Часто хлеб помещали в печь прямо в такой корзине. Женщины поморья выпекали буханки хлеба и размером с мужскую пядь, а буханки называли галушками. Чтобы хлеб снизу не прилип, дно печи посыпали мукой грубого помола, выкладывали листьями клена или папоротника. Хлеб этого края имел толстую корку, зато долго не твердел. Выпекали и плоский хлеб со шкварками. На Пасху на кленовом листе или сушеном капустном листе пекли небольшие буханки с заправкой: сушеными ягодами, яблоками, салом с прожилками... Это – заячий хлеб.

Пироги, сладости – это блюда исключительно *летувининкай*. Традиция приготовления разных сладостей пришла из германской культуры. До войны Малая Литва славилась различными выпечками и сладостями, приготовленными в пекарнях, кондитерских, кафе: маковым рулетом, пирогом «Гандрализдис» (по-лит. «гнездо ауста»). Летом во многих домах *летувининкай* готовили «Сжатые (мятые) вишни». Для этого необходимо было сжатые вишни и крошенный хлеб залить некипяченым свежим молоком.

Кофий – главный напиток *летувининкай*, перенятый у немцев. Настолько прижился среди *летувининкай*, что даже суп на завтрак вытиснул. Он приготавливается из корней цикория. Напиток кофий – не только отличная замена кофе, но и набор полезных свойств. К нему всегда подавались пироги, хлеб с маслом и мармеладом, вафли и пирожки из пшеничной муки, жареные в кипящем жиру.

Жители Малой Литвы домашнюю водку не варили совсем, но любили фруктовое вино из яблоч или смородины. Во все Малой Литве был популярным ликер-крупник, только здесь он назывался *мяикинис*. Из-за количества мёда, различных трав и других сортов приправ вкус, запах, густота, цвет крупника варьирует – создано большое количество рецептов, особенно много в межвоенный период. Всем им характерно большое количество мёда, а также специфический способ приготовления: из крепкой водки приготавливается травяная настойка и обычно хранится в дубовых бочках, потом смешивается с мёдом, процеживается и снова выдерживается.

С древних времен в краю *летувининкай* (литовников) очень популярной была свинина, свиней забивали поздней осенью, мясом заправляли рагу и борщ. Деликатес – мясо маленьких поросят. Жители этого края готовили и *скиландис*, варили вкусные кровяные супы с фруктами, но самое вкусное блюдо после их забоя – кровяные колбасы. Сало, нарезанное маленькими кусочками, заливали кипящей водой, а когда они набухали – кровью, добавляли майоран, соль, не жалели перца. Готовой массой заполняли кишки, коптили дымом от можжевельника. Готовили и печеночные колбасы, но предварительно печень обжаривали, мельчили, нарезали сало, жареный лук.

В этнографических описях обнаруживаются факты, что еще в XX веке первую пойманную рыбу рыбаки съедали свежей. Такую рыбу любили не только жители приморья, но рыбаки большинства великих озер и более рыбных рек. Чаще всего употребляли щуку, линь, налим и другую мелкочешуйчатую рыбу. Кожу снимали с хвоста, тогда вынимали потроха – и в рот...

Старый способ приготовления рыбы – запекать на костре, нанизав распотрошенный улов на прутик. Чтобы ужин был еще вкуснее, под запеченной рыбой клали хлеб, чтобы в него впитался жир, стекающий от жара. Известен способ запекания и живой рыбы в глиняной обертке на горячих углях. После того, как рыба запечется, глину просто сбивали, снимали вместе с чешуей и кожей. Такое блюдо ели без хлеба, лишь посыпав солью. Рыба, запеченная таким способом, считалась деликатесом.

Самой любимой рыбой жителей приморья была тушеная корюшка, запеченная на гриле минога и вареный в молоке налим. Рыбу стали жарить на сковороде лишь после Первой Мировой войны. Рыболовы деревень Куршского залива варили уху реже, однако, любили тушить рыбу в хлебопекарной печи.

С целью более продолжительного хранения рыбу солили, сушили и коптили. *Летувининкай* (литовники) раньше сушили рыбу в дымоходе избы, перед тем пару недель подержав засоленной в деревянной бочке. В приморье была традиция сушить рыбу и на

улице. Копчение рыбы стало более популярным лишь в начале XX века – в то время в деревнях у моря, возле озер стали строить рыбные коптильни.

Летувининкай в каждом хозяйстве выращивали гусей. Здесь с древних времен придерживаются традиции в день Святого Мартинаса рассчитываться с наемными работниками и обязательно всем дарить по живому гусю. В Малой Литве были популярны гусиные базары. Они начинались в день Св. Андрея, 30-ого ноября. Гусиные базары в Рождественский пост в регионах Клайпеды и Кёнигсберга проводились каждые выходные.

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