



SUVALKIJA

Suvalkija (Sūduva) – tai regionas esantis pietų-pietvakarių Lietuvos dalyje (be Lazdijų rajono). Įvairiausių patiekalų – nuo skilandžio iki putros – buvo galima išvysti ant suvalkiečių pietų stalo. Nemaža dalis šiam kraštui būdingų valgių –išskirtinio skonio rūkyti mėsos gaminiai, didžkukuliai, bulvinės dešros bei kiti – vėliau pasklido po visą Lietuvą, kaip ir suvalkiečių tarmė, tapusi bendrine kalba.

Suvalkijoje tarp populiariausių patiekalų pirmavo ant džiovinto kopūstlapio kepti bulviniai blynai „bandos“. Nesudėtingą patiekalą šeiminkės kepdavo pečiuje.

Po baudžiovos žmonės pamažu prasigyveno ir atsirado galimybė įvairiau bei sočiau valgyti. Iš dvarininkų perimta mada, per pusryčius gerti arbatą, kavą su duona ir sviestu, ar kiaušiniene, vietoje sriubos ar košės. Vis dažniau ant pietų stalo vietoj virtos sriuboje mėsos, atsirado „ruletai“ vadinami mėsos vyniotiniai, muštiniai ir kitokie mėsos patiekalai. Ir, žinoma, dešros, skilandžiai. Ypač pastaraisiais suvalkiečiai prieškary garsėjo visoje Europoje. Tad sugrįžkime žingsneliu atgal...

Derlingose Suvalkijos žemėse gyvenę valstiečiai dažniau nei kitų regionų gyventojai valgydavo mėsą. Tradicinis šio krašto patiekalas – barščiai su skilandžiu. Barščiai kaip barščiai, bet skilandis nusipelno daugiau dėmesio. Jam pagaminti suvalkiečiai imdavo tik kumpinę mėsą ir kietuosius lašinius. Juos sukapodavo, pagardindami druska, stambiai grūstais pipirais. Taip skilandžiui paruošta mėsa būdavo sukišama į gerai išplautą kiaulės skrandį, kad neliktų jokių oro tarpelių. Surištas gaminys būdavo šaltai rūkomas specialioje medinėje, dažniausiai pagamintoje iš gluosnio, spintoje, į kurią patekdavo dūmai iš kamino.

Panašiai būdavo gaminamas ir „kindzelis“, tik šį gamindavo jau iš kiaulės pūslės. Jis dažniausiai būdavo pjaunamas per bulviakasį, tuo tarpu daugiau kaip metus išlaikytas skilandis – per rugiapjūtę. Prieškaryje Suvalkijoje pagaminti skilandžiai pasiekdavo ir Vakarų Europos valgytojus. Regionas garsėjo ir rūkytomis dešromis, lašiniais. Dar ir dabar žmonės iš svetur Suvalkijoje ieško mėsos gaminių, tikėdami, kad čia pagaminti yra patys skaniausi – išlaikytos visos senosios tradicijos.

Suvalkietės Velykoms, Kalėdoms mėgdavo gaminti riebios mėsos patiekalus – virdavo šaltieną, kiaulės galvą, karkas. Kiaulę, dažniausiai Lietuvos baltųjų veislės, nudurdavo lapkričio mėnesį, atsižvelgiant į Mėnulio fazes. Labiausiai tam tikdavo besibaigianti pilnatis ir prasidedanti delčia. Sakydavo, kad tuomet skerdiena būna skani, minkšta, o lašiniai nerūdija. Stengdavosi sunaudoti visą kraują. Iš jo virdavo saldžią sriubą – juką – skerstuvų skanėstą.

Tradiciskai ant suvalkiečių stalo garuodavo įvairios sriubos, kurias virdavo net tris kartus per dieną. Sriubos buvo verdamos – iš daržovių bei lauko žolių su skirtingais prieskoniais. Dažnai virdavo barščius – daugiausia iš raugintų burokėlių ir jų rasalo (sultys). Gardžią sriubą pasigaminti mokėdavo kiekviena šeiminkė. Riebi sriuba su mėsa dažnai būdavo verdama pusryčiams, pietums būdavo skirta „prėska“ sriuba, skirta blynų ar košės „užsrėbimui“, o dar viena sriuba – vakarienei.

Žiemą šeimininkės dažniausiai virdavo raugintų kopūstų sriubą, kai kada dar pagardintą rūkytais kiaulienos šonkauliukais.

Mėsa suvalkiečių racione būdavo šventadieninis produktas, kitų dienų mityboje dažniausiai vyravo skirtingo malimo rugių, miežių, avižų kuopos, iš kurių virdavo košės. Dabar mažai kas prisimena rugių malimą paprastomis girmomis. Rugiai duonai buvo vežami malti į malūnus, o ir ūkininkai turėjo savo malūnėlius. Grūdai būdavo stropiai atrenkami ir laikomi klėtyse, medinėse statinėse ar kubiluose su mediniais dangčiais.

Duonos kepimui naudotos lapuočių malkos ir durpės. Duoną žymėdavo dažniausiai iš šonų pailgais brūkšniais, duobelėmis, o daugiausia iš kraštų padarydavo režius, kad duona nuo ližės nepabėgtų..

Šiame etnografiniame regione ant stalo visada būdavo padėta duonos. Pavyzdžiui, duona visada stovėdavo stalo kampe, kuo arčiau šventųjų paveikslų. Iki šių dienų yra išlikusi ir suvalkietiško mutinio gamybos tradicija šiltuoju metų laiku. Tai valgis iš duonos, vandens ir cukraus, pagardintas įvairiomis trintomis arba netrintomis uogomis. Ir atvėsina, ir sotumo karštą dieną duoda.

Suvalkijoje populiarūs buvo ir pieno produktai. Gerdavo ne tik šviežią pieną, bet ir sūrius slėgdavo ar varškę gamindavo iš rauginto pieno. Suvalkijai būdingi paprasti, rūgštūs, saldūs ir saldiniai sūriai. Pastaruosius šeimininkės slėgdavo šventėms pagardindamos razinomis, džiovintomis vyšniomis, cinamonu, apklojusios šviežiais mėtų lapais, kad kvepėtų. Šį sūrį kartais dėdavo ne į sūrmaišį, o tiesiai į lėkštę ar formą ir dažnai suvalgydavo jį užteptą ant riekės duonos ar pyrago.

Šiame krašte dar ir šiandien labai mėgstami saldiniai karvės pieno sūriai. Moterys sūrius džiovindavo, net prieš saulę ant specialių lentelių, pritaisytų visų namų galuose. Padžiointų sūrių įsidėdavo ilgesnėms kelionėms, jais apdovanodavo iš toliau atvykusius gimines – tegu bent sūriuką ant kelio turi. Vasarą suvalkietėms muštuvio sviestui prireikdavo gan dažnai. Sviestą jos lydydavo, supildavo į molines puodynes, padėdavo vėsiam kambariuke ir išlaikydavo net iki 4 mėn.

Kas garuos ant suvalkiečių pusryčių, pietų ar vakarienės stalo, didelę įtaką darė ir metų laikai. Rudenį, užderėjus derliui, suvalkiečiai daugiausia valgė daržoves, ir kuo daugiau – šviežių. Jei tik būdavo galimybių, suvalkietės stengdavosi prisirinkti miškuose ir grybų. Juos valgydavo su spirgučiais, grietine. Taip pat raugė bei sūdė žiemai. Vėliau, vėstant orams, racione jau atsirasdavo daugiau mėsos patiekalų, maistas būdavo sotesnis. Žiemą ant stalo „karaliaudavo“ rauginti kopūstai ir bulvės. Pavasarį, vos pasirodžius pirmiesiems rūgštynių, balandų ar dilgėlių daigams, iš jų bei kruopų šeimininkės virdavo sriubas. Apie Kazlų Rūdą, Višakio Rūdą itin mėgstamu sezoniniu patiekalu buvo pavasariniai grybai – briedžiukai bei bobausiai, iškepti su kiaušiniiais. Šį patiekalą vadino miškininkų arba „sakuotnugarių“ valgiu.

Labiausiai nuo kitų metų laikų skiriasi vasaros valgiai. Pradėjus derėti pirmosioms uogoms, jas ne tik valgydavo žalias, bet ir iš jų virdavo saldžias sriubas su miltiniais kleckučiais (tešlos gabalėliais). Kiti valgydavo uogas užpiltas pienu, į kurį dar pridėta duonos gabalėlių. Vasarą suvalkietės dažnai valgydavo ir šaltibarščius su bulvėmis. Jas virė su lupenomis, neskusdavo, nes manė, kad taip virusios yra skanesnės ir daugiau vitaminų išlaiko. Suvalkietės šaltibarščius darydavo kiek kitaip nei kituose regionuose. Į sutarkuotus burokėlius bei jų raugą įpildavo vandens, įpjaustydavo agurkų bei įdėdavo silkės gabaliukų. Ne bet kokių, bet dažnai dar paskrudintų ugnyje.

Tradicinis suvalkietiškas gėrimas – naminis juodųjų serbentų vynas, o pienių vynas visai nėra mistinis gėrimas. Kibirui šio gėrimo reikia dviejų kilogramų pienių žiedų, nuskintų nuo gegužės 5 iki 20 dienos.

Štai saldumynai Suvalkijoje turi išskirtinę istoriją. Šakočiai Lietuvoje dažniau pradėti kepti XX a. pr. Kulinarijos specialistai mano, kad šis pyragas atkeliavo iš Vokietijos ir išpopuliarėjo per Suvalkiją, tik Užnemunėje šakotis vadintas raguotiniu, raguotuoju pyragu. Šakočio valgymo tradicija sklido iš klebonijų – tai, matyt, bus lėmusi ir Jurginių šventės tradicija aukoti bažnyčiai kiaušinius. Ūkininkai jų tiek daug prinešdavo, kad bažnyčios tarnai nebežinodavo, kaip tuos kiaušinius sunaudoti, o šakočiui iškepti juk reikia daugybės kiaušinių! Po to pyragas gali ir metus išsilaikyti neprarasdamas nei formos, nei skonio.

Pastaruoju metu vis daugiau Suvalkijos gyventojų atsigręžia į senąsias tėvų ir prosenelių mitybos tradicijas ir jas gražina į naują gyvenimą. Jau kuris laikas stebima ir dar viena tendencija – siekis senelių gamybos tradicijas perkelti į masinę gamybą. Ypač išpopuliarėjo įvairūs rūkyti mėsos gaminiai.

INFORMACINIAI ŠALTINIAI:

1. Marcinkevičienė, Nijolė. Kuo pavaišintų lietuviai? [interaktyvus]. Pasaulio lietuvis, LLKC. p. 15. 2012 vasaris [žiūrėta 2017 m. spalio 9 d.]. Prieiga per internetą:<http://www.plbe.org/plietuvis/pdf/visi/2012/PL_2012_vasaris.pdf>
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. 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