



SUVALKIJA

Suvalkija (Sūduva) – reģions, kas atrodas Lietuvas dienvidu-dienvidrietumu daļā (bez Lazdiju rajona). Suvalkiešu pusdienu galdā visos laikos bija iespējams redzēt visdažādākos ēdienus – no kuņģa desas līdz virai. Liela daļa ēdienu, kas raksturīga tikai šim novadam, – fantastiskas garšas kūpināti gaļas izstrādājumi, cepelīni, kartupeļu desas un citi – vēlāk izplatījās pa visu Lietuvu tāpat kā suvalkiešu dialekts, kas kļuva par vispārlietojamo valodu.

Suvalkieši gaļu neēda katru dienu. Daudz biežāk viņu galdā tika pasniegtas dažādas zupas, ko vārīja pat trīs reizes dienā. To, kas kūpēs suvalkiešu brokastu, pusdienu vai vakariņu galdā, ļoti ietekmēja arī gadalaiki. Rudenī, kad ienācās raža, suvalkieši pārsvarā ēda dārzeņus un pēc iespējas vairāk svaigā veidā. Ja tikai bija iespēja, suvalkietes centās salasīt mežos arī sēnes. Tās ēda ar dradžiem, krējumu. Tāpat skābēja un sāļja ziemai. Vēlāk, laikam kļūstot vēsākam, ēdienkartē parādījās vairāk gaļas ēdienu, ēdiens bija sātīgāks. Tradicionālais šī novada ēdiens – borščs ar kuņģa desu, bet suvalkiešu lepnums – kūpināti gaļas izstrādājumi. Ziemā galdā troņa vietu ieņēma skābēti kāposti un kartupeļi. Pavasarī, tikko izdīgstot pirmajiem skābeņu, balandu vai nātru asniem, no tiem, pievienojot putrimus, saimnieces vārīja zupas.

PLAŠĀK

Suvalkija (Sūduva) – reģions, kas atrodas Lietuvas dienvidu-dienvidrietumu daļā (bez Lazdiju rajona). Suvalkiešu pusdienu galdā bija iespējams redzēt visdažādākos ēdienus – no kuņģa desas līdz virai. Liela daļa ēdienu, kas raksturīga tikai šim novadam, – īpašās garšas kūpināti gaļas izstrādājumi, cepelīni, kartupeļu desas un citi – vēlāk izplatījās pa visu Lietuvu tāpat kā suvalkiešu dialekts, kas kļuva par vispārlietojamo valodu.

Suvalkijā populārāko ēdienu vidū bija uz kaltētas kāpostlapas ceptas kartupeļu pankūkas „banda”. Vienkāršo ēdienu saimnieces cepa krāsnī.

Pēc dzimtbūšanas cilvēki pamazām iedzīvojās un radās iespēja ēst sātīgāk. No muižniekiem zupas vai putras ēšanas vietā tika pārņemta mode brokastīs dzert tēju, kafiju ar maizi un sviestu vai olu sacepumu. Arvien biežāk pusdienu galdā vārītas gaļas vietā zupā parādījās par ruletēm dēvētā gaļa, siteņi un citi gaļas ēdieni. Un, protams, desas, kuņģa desas. Īpaši ar pēdējām suvalkieši pirms kara bija slaveni visā Eiropā. Atgriezīsimies solīti atpakaļ...

Auglīgajās Suvalkijas zemēs dzīvojošie zemnieki biežāk nekā citu reģionu iedzīvotāji ēda gaļu. Tradicionālais šī novada ēdiens – borščs ar kuņģa desu. Borščs kā jau borščs, bet kuņģa desa gan ir pelnījusi vairāk uzmanības. Lai to pagatavotu, suvalkieši izmantoja tikai šķiņķi un cieto speķi. To sakapāja, pārkaisīja ar sāli, rupji maltiem pipariem. Šādi kuņģa desai sagatavotā gaļa tika sapildīta

kārtīgi izmazgātā cūkas kuņģī, lai nebūtu atstarpju. Sasietais izstrādājums tika auksti kūpināts speciālā koka skapī, parasti izgatavotā no vītola, kurā nokļuva dūmeņa dūmi.

Līdzīgi tika gatavots arī ēdiens „kindzelis”, tikai to gatavoja no cūkas pūšļa. To parasti ēda kartupeļu rakšanas laikā, bet vairāk kā gadu noturētā kuņģa desa tika ēsta rudzu pļaujas laikā. Pirmskara Suvalkijā gatavotās kuņģa desas sasniedza pat Rietumeiropas ēdājus. Reģions bija slavens ar kūpinātām desām, speķi. Arī mūsdienās cilvēki no svešienes Suvalkijā meklē gaļas izstrādājumus, jo tic, ka šeit tie ir visgaršīgākie – saglabātas visas senās tradīcijas.

Suvalkietēm Lieldienās un Ziemassvētkos patika gatavot taukainus gaļas ēdienus – vārīja auksto gaļu, cūkas galvu, cūkas stilbus. Cūku (parasti Lietuvas baltā suga) nokāva novembrī, ievērojot Mēness fāzes. Vislabāk bija piemērots laiks uzreiz pēc pilnmēness, kad sākās dilstošs mēness. Teica, ka tad liemenis būs garšīgs, mīksts, bet speķis nebrūnēs. Centās izlietot visu asini. No tā vārīja saldu zupu (*juka*), kas bija cūku bērū gardums.

Tradicionāli suvalkiešu galdā kūpēja dažādas zupas, ko vārīja pat trīs reizes dienā. Zupas tika vārītas no dārzeniņiem un lauka zālēm ar dažādām garšvielām. Bieži vārīja boršču – visvairāk no skābētām sarkanajām bietēm un to sālījuma (sulas). Garšīgu zupu mācēja pagatavot ikviena saimniece. Taucaina zupa ar gaļu bieži tika vārīta brokastīm, pusdienām bija „pliekana” zupa, kas paredzēta strēbšanai ar pankūkām vai putru, bet vēl viena zupa – vakariņām. Ziemā saimnieces parasti vārīja skābētu kāpostu zupu, dažreiz tai pievienojot kūpinātas cūkas ribiņas.

Gaļa suvalkiešu ēdienkartē bija svētku produkts, pārējo dienu uzturā dominēja dažāda maluma rudzu, miežu, auzu putraini, no kuriem vārīja putas. Tagad maz kas atceras rudzu maļšanu ar parastajiem dzirnakmeņiem. Rudzus maizei veda malt uz dzirnavām, lauksaimniekiem bija arī savas dzirnavas. Graudi tika rūpīgi atlasīti un uzglabāti klētīs, koka mucās vai kublos ar koka vākiem.

Maizes cepšanai izmantota lapu koku malka un kūdra. Maizes sānus iezīmēja ar pagaram svītrām, iedobītēm, bet visbiežāk malās izveidoja iegriezumus, lai maize neaizskrietu no lizes...

Šajā etnogrāfiskajā reģionā uz galda vienmēr bija uzlikta maize. Piemēram, maize vienmēr stāvēja galda stūrī pēc iespējas tuvāk svētbildēm. Līdz pat mūsdienām ir saglabājusies arī suvalkiešu ēdiena „mutinis” gatavošanas tradīcija siltajos gadalaikos. Tas ir ēdiens no maizes, ūdens un cukura, kam pievienotas dažādas samīcītas vai veselas ogas. Gan atveldzē, gan sniedz sāta sajūtu karstajās dienās.

Suvalkijā bija populāri arī piena produkti. Dzēra ne tikai svaigu pienu, bet arī nospieda sierus vai biežpienu gatavoja no skāba piena. Suvalkijai raksturīgi vienkāršie, skābie, saldie un īpaši saldie sieri. Pēdējos saimnieces nospieda svētkiem, pievienojot rozīnes, žāvētus ķiršus, kanēli, pārklāja ar svaigām piparmētru lapām, lai smaržotu. Šo sieru dažreiz lika nevis siera maisā, bet uzreiz šķīvī vai veidnē un bieži vien apēda to uzziestu uz maizes rikas vai pīrāga.

Šajā novadā arī mūsdienās ir ļoti iecienīti īpaši saldie govs piena sieri. Sievietes sierus kaltēja pat saulē uz speciāliem plauktiem, kas bija izvietoti visos māju galos. Apkaltētos sierus ņēma līdzīgi garākos braucienos, ar tiem apdāvināja no tālienes atbraukušos radus – lai ceļam vismaz sieriņš būtu. Vasarā suvalkietēm sviesta ķērne bija nepieciešama diezgan bieži. Sviestu viņas kausēja, salēja māla krūzēs, atstāja vēsā istabā un noturēja pat līdz 4 mēnešiem.

To, kas kūpēs suvalkiešu brokastu, pusdienu vai vakariņu galdā, ļoti ietekmēja arī gadalaiki. Rudenī, kad ienācās raža, suvalkieši ēda dārzeņus un pēc iespējas vairāk svaigā veidā. Ja tikai bija iespēja, suvalkietes centās salasīt mežos arī sēnes. Tās ēda ar dradžiem, krējumu. Tāpat skābēja un sāļīja ziemai. Vēlāk, laikam kļūstot vēsākam, ēdienkartē parādījās vairāk gaļas ēdienu, ēdiens bija sārtīgāks. Ziemā galdā troņa vietu ieņēma skābēti kāposti un kartupeļi. Pavasarī, tikko izdīgstot pirmajiem skābeņu, balandu vai nātru asniem, no tiem, pievienojot putraim, saimnieces vārīja zupas. Ap Kazlu Rūdu, Višaķa Rūdu īpaši iecienīts sezonas ēdiens bija pavasara sēnes – parastie lāčpurni un lāčpurni –, ko cepa ar olām. Šo ēdienu dēvēja par meža iedzīvotāju vai nabagu ēdienu.

Visvairāk no citu gadalaiku ēdieniem atšķiras vasarā gatavotie ēdieni. Tiklīdz nogatavojās pirmās ogas, tās ēda ne tikai svaigā veidā, bet no tām vārīja arī saldās zupas ar miltu klimpiņām (*kleckutis*). Citi ogas ēda, pārlejot ar pienu un pievienojot maizes gabaliņus. Vasarā suvalkieši bieži ēda auksto boršču ar kartupeļiem. Tos vārīja ar mizām, nemizoja, jo uzskatīja, ka šādi izvārīti ir garšīgāki un satur vairāk vitamīnu. Suvalkieši auksto boršču gatavoja ne tā kā citos reģionos. Sarīvētajās sarkanajās bietītēs un to marinādē ielēja ūdeni, iegrieza gurķi un ielika siļķes gabaliņus – ne jebkādas, bet bieži vien apgraudzētus ugunī.

Tradicionālais suvalkiešu dzēriens – mājas upeņu vīns –, bet pieneņu vīns vispār nav mistisks dzēriens. Spainim šī dzēriena nepieciešams kilograms pieneņu ziedu, kas salasīti no 5. līdz 20. maijam.

Saldumiem Suvalkijā ir īpaša vēsture. Šakoti Lietuvā biežāk sāka cept XX gs. sākumā. Kulinārijas speciālisti uzskata, ka šis pīrāgs atceļoja no Vācijas un kļuva populārs tieši Suvalkijā, tikai Pārnemunā šakotis tika dēvēts par „raguotinis”, „raguotasis pyragas”. Tā ēšanas tradīcija aizsākās no baznīckunga mājas, jo bija pieņemts Jurgā svētkos baznīcai ziedot olas. Lauksaimnieki to tik daudz sanesa, ka baznīcas kalpi nezināja, kā olas pielietot, bet, lai izceptu šakoti, vajadzēja daudz olu! Pēc tam pīrāgs var arī gadu stāvēt, nezaudējot nedz formu, nedz garšu.

Pēdējā laikā arvien vairāk Suvalkijas iedzīvotāju sāk piekopt senās senču un tēvu tēvu uztura tradīcijas, no jauna ieviešot tās savā dzīvē. Jau kādu laiku ir novērota vēl viena tendence – centieni senču tradīcijas ieviest masveida ražošanā. Īpaši populāri ir kļuvuši kūpināti gaļas izstrādājumi.

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