



SUWALSZCZYŻNA

Na wstępie: Suwalszczyzna (Sūduva) – to region położony w południowo-południowo-zachodniej części Litwy (bez rejonu łódzkiego). Na stole obiadowym Suwałczan można było spotkać różnorodne potrawy – od skilandisa do *putra* (zupy). Znaczna część charakterystycznych dla tego regionu potraw – wędzone produkty mięsne o wyjątkowym smaku, cepeliny, ziemniaczane kielbasy i inne – w okresach późniejszych rozpowszechniły się w całej Litwie, podobnie jak dialekt suwalski, który stał się językiem ogólnym.

Na Suwalszczyźnie najpopularniejszym daniem były *bandos*, tzn. placki ziemniaczane pieczone na suszonym liściu z kapusty. Łatwą w przygotowaniu potrawę gospodynie przygotowywały w piecu.

Po zniesieniu pańszczyzny jakość życia w kraju wzrosła i można było spożywać bardziej różnorodną oraz pożywną żywność. Od dworzan przejęto tradycję picia herbaty przy śniadaniu, spożywania chleba z masłem lub jajecznicy zamiast zupy lub kaszy. Coraz częściej na stole zamiast gotowanego mięsa w zupie zjawiały się rolady mięsne, bitki i inne wyroby mięsne. I, oczywiście, wędliny, skilandisy. Szczególnie z tych ostatnich w okresie przedwojennym Suwałczanie słynęły w całej Europie. Zatem wróćmy nieco do historii...

Chłopi zamieszkujący żyzne ziemie Suwalszczyzny częściej niż mieszkańcy innych regionów spożywali mięso. Tradycyjna potrawa – to barszcz z skilandisem. Barszcz jak barszcz, ale skilandis zasługuje na więcej uwagi. Do jego produkcji Suwałczanie wykorzystywali jedynie szynkę oraz zwartą słoninę. Mięso krajano, doprawiano solą i grubo zmielonym pieprzem. W ten sposób przygotowane mięso przekładano do dokładnie oczyszczonego żołądka prosiaka, by nie pozostało żadnych szczelin powietrznych. Przygotowany produkt wędzono na zimno w specjalnej drewnianej, szafie, najczęściej zrobionej z drewna wierzbowego, do której trafiał dym ze komina.

Podobnie przygotowywano również kindziuk, tylko jedynie z pęcherza wieprzowego. Najczęściej spożywano go podczas kopania ziemniaków, natomiast ponad rok dojrzewający skilandis – w okresie żniw. W przedwojennej Suwalszczyźnie produkowany skilandis docierał również do zachodnioeuropejskich konsumentów. Region słynął również z wędzonych kielbas oraz słoniny. Do dziś dnia przyjezdni rozglądają się tu za produktami mięsnymi, uważając, że te wyprodukowane na Suwalszczyźnie są najsmaczniejsze, ponieważ zachowano wszelkie stare tradycje.

Suwalszczanki na Wielkanoc, na Boże Narodzenie, lubiły przygotowywać tłuste potrawy mięsne – gotowały galaretkę, głowę wieprza, golonkę. Prosiaki, najczęściej litewskiej lokalnej rasy, rżnięto w listopadzie na podstawie faz księżyca. Najlepiej do tego pasowała kończąca się pełnia oraz rozpoczynająca się ostatnia kwadra. Mówiono, iż wówczas tusza jest smaczna, miękka, a słonina – nie ciemnieje. Starano się zużyć całą krew. Gotowano słodką zupę – jusznik – przysmak ubojowy.

Tradycyjnie na stole suwalskim znajdowały się różnego rodzaju zupy, gotowane nawet trzy razy dziennie. Gotowano zupy warzywne lub z roślin polnych z różnymi przyprawami. Często gotowano barszcz – najczęściej z kiszonych buraków i ich soku. Każda gospodyni potrafiła przygotować pyszną zupę. Na śniadanie gotowano tłustą zupę z mięsem, na obiad – przasną zupę, do popicia blinów lub kaszy, natomiast na kolację – kolejną zupę. Zimą gospodynie najczęściej podawały zupę z kiszonej kapusty, czasem doprawioną wędzonymi żeberkami wieprzowymi.

W diecie suwalskiej przeważało różnego mielenia żyto, jęczmień, owies, z których gotowano kasze. Na stołach tego regionu etnograficznego zawsze był chleb, który umieszczano zawsze na końcu stołu, jak najbliższej świętych obrazów. Do dziś przetrwała tradycja przygotowania suwalskiego *mutinis* w letnim sezonie. To potrawa z chleba, wody oraz cukru, doprawiona różnymi przecieranymi lub nieprzecieranymi jagodami. Danie nie tylko chłodzące, ale utrzymujące uczucie sytości w gorący dzień.

Na Suwalszczyźnie popularnością cieszyły się również produkty mleczne. Pito nie tylko świeże mleko, ale produkowano ser lub twaróg z zsiadłego mleka. Charakterystyczne dla tego regionu były sery zwykłe, kwaśne, słodkie i słodkawe. Te ostatnie gospodynie przygotowywały na specjalne okazje i doprawiały rodzynekami, suszonymi wiśniami, cynamonem oraz przykrywały świeżymi listkami mięty do dodania aromatu. Czasem taki ser nie przekładano do specjalnej torby płóciennej, a wykładano bezpośrednio na talerz lub do formy i zjadano namazany na kromkę chleba lub kawałek ciasta.

Do dziś dnia na Suwalszczyźnie są bardzo popularne słodkawe sery z mleka krowiego. Kobiety suszyły sery w słońcu na specjalnych deskach, przymocowanych na końcach wszystkich domów. Suszone sery zabierano na dłuższe podróże, przekazywano z daleka przybyłym krewnym – niech przynajmniej serek mają na drogę. W okresie letnim Suwalszczanki dosyć często używały masielnicy do wyrobienia masła. Masło topiono, przelewano do glinianych garnków, pozostawiano w chłodnym pomieszczeniu i trzymano nawet do 4 miesięcy.

Na wstępie: Co podawano na Suwalszczyźnie na stół na śniadanie, obiad lub kolację w dużym stopniu zależało od pory roku. Jesienią po zebraniu plonów, Suwalszczanki najczęściej jadały warzywa, również spore ilości tych świeżych. W miarę możliwości Suwalszczanki zbierały grzyby w lesie. Podawano je ze skwarkami, kwaśną śmietaną. Także kwaszono i solono na zimę. Później w miarę ochłodzenia pogody, pojawiało się więcej potraw z mięsa, jedzenie było bardziej pożywne. W okresie zimowym na stole „królowała” kiszona kapusta oraz ziemniaki. Na wiosnę zaraz po wykiełkowaniu pierwszego szczawiu, komosa lub pokrzywy, gospodynie gotowały zupy z dodatkiem różnych kasz.

Najbardziej od potraw innych pór roku różnią się potrawy z okresu letniego. Już po dojrzeniu pierwszych jagód zjadano je nie tylko na surowo, ale przygotowywano słodkie zupy z kluskami mącznymi. Inni natomiast jedli jagody z mlekiem oraz kawałkami chleba. Na Suwalszczyźnie latem często jedzono chłodnik z ziemniakami, które gotowane były w łupinach, ponieważ uważano, że w ten sposób są smaczniejsze i utrzymują więcej witamin. Suwalszczanki przygotowywały chłodnik nieco inaczej niż w innych regionach. Do startych buraków oraz ich zakwasu dodawano wody, posiekany ogórek, kawałeczki śledzia, ale nie było jakiegoś, ale upieczonego na ogniu.

Słodczyce na Suwalszczyźnie – to osobna historia. Wypiekanie sękaczy na Litwie rozpoczęto na początku XX wieku. Specjaliści sztuki kulinarnej uważają, że to ciasto pochodzi z Niemiec i stało się popularne właśnie przez Suwalszczyznę. Tradycja spożywania sękaczy rozpowszechniła się z plebanii. Prawdopodobnie wpłynęła na to tradycja w dniu Świętego Jerzego składania w ofierze jaj w kościele. Rolnicy ofiarowywali taką ilość, iż słudzy kościoła nie wiedzieli, gdzie zużyć tyle jaj. A właśnie do wypieku sękacza potrzeba dużo jaj! Sękacz może utrzymać swój kształt oraz smak przez rok.

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