



ŽEMAITIJA

Žemaitija – šiaurės vakarų regionas, kurio sostinė yra Telšiai. Šiaurės vakarų Lietuva neįsivaizduojama be kastinio su virtomis neluptomis bulvėmis. Kastinis – tai unikalus, visame pasaulyje analogų neturintis šviežiai aštraus skonio grietinės plakinys. Sakoma, kad skaniausias kastinys išsukamas obelinio šaukštu. Jam pagardinti žemaičiai dažniausiai naudoja kmynus. Kartais įdeda ir česnako, mėtų, aguonų grūdelių, svogūnų laiškų, prideda spalvos – išgaunamos iš burokėlių, morkų sulčių ar kiaušinio trynio.

Įdomu, kad kastinis minimas ir kaip vienas Kūčių vakarienės patiekalas, nors kituose regionuose tokią dieną apie pieniškus produktus nė kalbos negalėjo būti. Kvapą gniaužianti šventė Žemaitijoje yra Užgavėnės, tą dieną yra tiesiog būtina valgyti kuo daugiau blynų ir tik tuomet bus galima tikėtis, jog ateinantys metai bus sotūs ir turtingi.

Žemaičiai beveik nevalgo riebios virtos mėsos, lašinių. Dažniau verda liesą mėsą, kumpį su kaulu, avieną, veršieną. Lašinius supjausto riekutėmis ir spirgo keptuvėje tol, kol išbėga iš jų visi taukai. Spirgus valgo, o taukus supila į sriubą. Ant vaišių stalo žemaičiai kartais patiekia aluje virtus vėžius, keptą šapalą, keptą žiobrį, kuris itin riebus, gardus ir burnoje tirpstantis. Šventėms retkarčiais gamina troškintą jautieną su džiovintais obuoliais, arba veršieną, troškintą aluje su slyvomis. Kepta ir įtrinta medumi antis, įdaryta lazdyno riešutais, grietinėje troškinta višta su bruknėmis - taip pat prašmatnūs vaišių valgiai.

Populiarus gėrimas Žemaitijoje – gira. Kulinarijos specialistai priskaičiuoja net 100 geros receptų. Jos darytos ne tik iš javų salyklo, duonos, burokų, bet ir iš pieno, medaus, vaisių, uogų, žiedlapių, pumpurų, pyragų, sėklų ir kt. Žemaičiai girą virė net iš kadagio uogų.

Mėgstamiausi žemaičių valgiai – pusryčiams valgoma košė su riebalų mirkalu ir rūgusiu pienu; pietums – rūgšti bulvienė su mėsa arba šutynė su užtrinu; vakarienei pieniška rūgšti miltų arba kukulaičių sriuba, kruopienė, Pasninkų dienomis daromas kastinys.

Žemaičių populiariausios sriubos būdavo: vasarbarščiai, rasalynė, cibulynė, šiupinys. Antrieji patiekalai sotūs ir asortimentas didesnis. Dažniausiai gamindavo kastinį, bulvinius blynus, mirkalą su bulvėmis, didžkukulius, kruopinius vėdarus, spirgynę, lašinočius, pusmarškonę košę.

Košės valgydavo visoje Lietuvoje, tačiau žemaičiai – košių valgymo pirmūnai. Jie ilgiausiai Lietuvoje išlaikė atvirą ugniakurą, kuriame labai patogiu virinti putas ir įvairiausias košes. Rytą žemaičiai dažniausiai pradėdavo koše. Apie Skuodą, norėdami pasiteirauti, ar jau po pusryčių, klausdavo: „Ar jau po košės?“ Niekur daugiau Lietuvoje neaptiksime tiek košės pavadinimų: marškonė, pusmarškonė, šilkinė, pusšilkinė, pusiauėdinė, kruštinė ir kt. Košę žemaičiai valgydavo iš bendro dubens, jo vidury padarydavo duobelę ir supildavo padažą: kiaulinius taukus, žąsienos spirgus ir kt. Košę kabindavo šaukštu, valgydavo nedideliais kąsniais, padažytai į taukus.

Žemaičiai ir lietuvainiai pirmieji pradėjo rūgštynes auginti darže, gal todėl jų ir nelaikė išskirtiniu ar labai mėgstamu maistu. Sriubą jie vadindavo rūgštynyne, virdavo su mėsa ir be jos. Iš šaltųjų populiariausios būdavo svogūninės cibulynės, sriubalynės, sriubos su žarijose kepta silke. Šiupinys verdamas per Užgavėnes ir pirmąją Kalėdų dieną. Vestuvėse net ir šiandien, karšta raugintų kopūstų sriuba, atnešta ant stalo, reiškia, kad vestuvės baigiasi.

Žemaitijoje gerai žinoma žemaitiška kiaulės nugarinė. Ją įtrindavo prieskoniais: karčiais bei kvapiais pipirais, trintais lauro lapeliais, salietra, cukrumi, česnakais, mėtų lapeliais ir druska, užpildavo karštu krauju ir laikydavo 3 ar 4 dienas, kasdien pavartydavo. Tada nugarinę nusausindavo, pamušdavo, kad būtų trapesnė, kišdavo į storą žarną ir rūkydavo. Rūkymui Klaipėdos krašte būdavo naudojamos patalpos – kaminų virtuvė, kurioje mėsa sukabinti būdavo įtaisytos kartys su kabliais.

Žemaitijos kiaulių skerdikai mėgdavo išgerti šviežio kraujo. Šeimininkės iš kraujo kepdavo kruvainius. Pjaunamojo gyvulio kraujas tik su miežinėmis kruopomis maišomas, bet jeigu prie kruopų primaišydavo ruginių miltų ir kiek praskiesdavo vandeniu, tai iš tokios tešlos kepė nelyginant duoną, tik neraugintą. Taip ir atrodė suklekusi duona tamsiai rudos spalvos. Lašinius sūdydavo atskirai, be prieskonių. Kubilą su pasūdyta mėsa laikydavo klėtyje, mėsa skirtoje patalpoje – šaltkamarėje. Po 3 ar 4 savaitių nuvarvindavo ir rūkydavo kamine. Čia mėsa ir kabodavo, kol ją suvalgydavo.

Lietuviai, kaip ir kitos tautos, ilgainiui ėmė statyti tobulesnes duonkepes krosnis savo sodybų kiemuose, ir tik XVIII a. krosnis buvo perkeltos į gyvenamąsias patalpas. Žemaičiai dar ilgai duoną kepė atskiruose tam tikslui skirtuose nameliuose. Duonos kokybė priklausė ne tiek nuo šeimininkės kepimo įgūdžių, žaliavų ar krosnies, kiek nuo kepimo ritualų, kurie prasidėdavo nuo pirmos pasiruošimo minutės.

Raugą žemaitės dažniausiai apkasdavo ruginiais miltais. Vietoje raugo naudodavo ir seno kepimo duonos riekę, kuri būdavo kišama į pravėsusį maišymą. Pirmiausia duona būdavo užmaišoma. Būtinai žemaitiškos duonos komponentai – kmynai ir druska. Kartais į ruginę duonos tešlą įdėdavo sėmenų, cukraus.

Žemaičiai, pritrūkę rugių, pasikepdavo ir avižinės duonos. Sakoma, kad ta duona padėta ant stalo atrodydavo gražiai, bet tik pradėjus pjauti, tuoj suirdavo. Valgymui skirtą kepalą laikydavo stalo stalčiuje, kur dėdavo ir peilį duonai raikyti. Jei stalčiaus nebūdavo, užstalės kampe padarydavo specialią medinę lentynėlę duonai. Žemaičiai buvo įsitikinę, kad duona kuo senesnė, tuo skalesnė, todėl ne visi ūkininkai laukė paskutinio kepalų prapjovimo, bet naują kepimą pradėdavo tik įpusėjęs valgyti senąją... Mažą apvalų kepaluką, skirtą vaikams, kepdavo su lašinukų ar kanapių įdaru. Iš smulkių ruginių miltų kepdavo ir duonpyragį. Jį sumaišydavo piene, dėdavo sviesto ar žąsies riebalų, cukraus. Duonpyragiui tešlą keldavo naminėmis ar pirktinėmis mielėmis.

Velykų šventė garsėjo pyragais, šeimininkės stengdavosi iškepti kuo aukštesnius pyragus ir taip parodyti, ko jos vertos. Iki šių dienų išlikę tikėjimai, kad kuo aukštesni velykiniai pyragai kepa, tuo geresnis bus kviečių derlius.

Ūkininkai, turėję puikių ganyklų ir vokiškų veislių galvijų, pieno produktų suvartodavo daugiau, pasigamindavo įvairesnių valgių nei kiti lietuviai. Ant stalo tiekdamo kildinto pieno su kmynais, varškės.

Žemaitijoje saldžius sūrius valgydavo šviežius arba šiek tiek apdžiovintus – ilgesniam laikymui jie netikdavo. Žemaičiai mėgdavo juos džiovinti kieme ant tvoros žiogrių ar virtuvėje ant specialių lentynėlių. Dar pakabindavo pintinę su sūriu kamine.

Baltijos jūra, esanti visai šalia Žemaitijos, visada suteikdavo maisto lietuviams. Joje plaukioja apie 70 jūrų žuvų rūšių ir apie 30 gėlavandenių, t. y. upinių. Tad pirmiausia sužvejotą laimikį reikėjo išmokti apdoroti. Žuvies rūkymas tapo populiariesnis tik XX a. pr., tuomet pajūrio, paežerių kaimuose pradėjo įrenginėti žuvų rūkyklėles. Jas dažniausiai kūrendavo juodalksnio malkomis. Karštas rūkymas – nesena tradicija. Jei trobose buvo patalpa – kaminas, kartais jame šaltai pasirūkydavo žuvies.

Štai žemaičių mėgstami žiobriai ruošiami gan paprastai – apibarstydavo druska, pipirais, o jų šonus skersai įpjaudavo. Iešmus su paruošta žuvimi reikėdavo susmeigti į žemę 1 m atstumu nuo laužo, sukrauto iš lapuočių medžių. Lyg ir paprasta, tačiau žiobrius reikėdavo kepti ne mažiau nei 3 val., o iešmus vis pasukinėti. Galiausiai žuvį paskrudindavo iešmus persmeigdami arčiau laužo. Žuvis keptavo ir ant laužo žarijų, karštų akmenų ar pelenuose.

Priartėjus prie Šilalės apylinkių pastebimas kultūrinis augalas – kanapė. Jos sėklos maistingos dėl baltymų ir aminorūgščių, čia jų daugiau nei grūdinių kultūrų grūduose, todėl iš sėklų dažniausiai spaudžiamas aliejus. Norėtusi pabrėžti, kad kai kurie valgiai iš kanapių vis dar gaminami, tik, deja, dėl nepagrįstai neigiamos nuomonės apie kanapes, jie tarsi pasitraukė į pogrindį. Vienas dažniausiai gaminamų patiekalų – kanapių taboka – kai pagruzdintus grūdus šeiminkės pila į grūstuvę, grūda, nusijoja ir vėl pila į grūstuvę, tuomet beria druskos, pipirų ir supjaustytų svogūnų. Mišinį jos vėl grūda, kol pasidaro tešla, tada vėl viską spragina keptuvėje, kol lieka milteliai, valgoma su bulvėmis.

Kitas patiekalas – čiulkis. Jį gaminant reikia nuplautas kanapes grūstuvėje sugrūsti, įdėti duonos minkštimo, svogūnų ir druskos. Grūsti reikia tol, kol gausite tešlą, tada ją reikia sugniaužyti į kukulius. Kartais į tešlą maišoma iš prinokusių nuluptų obuolių skiltelių, cukraus ir duonos minkštimo, tada viskas sugrūdama, sumaišoma į vieną gniužulą. Kai kur į čiulkį įdėdavo ir virtų trintų bulvių. Anksčiau piemenėliai šiuos kukulius susikraudavo į savo krepšelius eidami bandos ganyti.

Kanapienį, dar vadinamą ožio arba jaučio pienu, naudodavo sriuboms, košėms pagardinti. Nuplautas kanapes sugrūsdavo, sumaišydavo su šiltu virintu vandeniu ir nusunkdavo. Kitam kanapių skystimui, rasalui (sultys), kanapių pieną sumaišydavo su sutrinta silke ir smulkintais svogūnais. Pasninko metu pasigamindavo ir kanapinės košės: paskrudintas kanapes sugrūsdavo, nusijodavo ir jų miltus supildavo į verdantį vandenį, reikėdavo nepamiršti ir vis pamaišyti. Paskanindavo ją svogūnais, pipirais, druska.

Prie tokios gausybės patiekalų, juk norisi užsigėrimo...Gaivaus, gryno – žinoma tai ne kas kita, o alus. Iš XVII a. šaltinių galima manyti, kad žemaičiai gaminę salyklinį alų miežius maišė perpus su avižomis. Salyklinį XVI a. alų darydavo iš vandens, javų ir apynių medžio žievių induose. Į tuos indus dėdavo įkaitintus akmenis ir virindavo visą naktį, o kitą dieną tą misą jau gerdavo. Iki XIX a. vidurio šiose apylinkėse virdavo gerą miežinį alų, žmonės jį mėgo, išgerdavo jo per vestuves ir laidotuves. Tačiau po to, kai išplito vyskupo Motiejaus Valančiaus blaivybės sąjūdžio idėjos, naminio alaus vartota mažiau – vietoj jo žmonės ėmė raugti duoninę girą, į ją pridėję apynių gaudavo panašų į alų gėrimą, kurį, kaip ir miežinį alų, kartais gerdavo pakaitintą. Stiprus salyklinis alus Žemaitijoje išnyko ir dėl kitų, objektyvių, priežasčių: visai Vakarų Lietuvai didelę įtaką turėjo Europos gėrimų kultūra, miestų ir miestelių kromuose (parduotuvė) atsirado pirktinio alaus, degtinės, į šį regioną buvo gabunami dideli spirito, anodijos (eterio) kontrabandos kiekiai.

Žemaičiai, atsisakę salyklinio alaus, iki XX a. vidurio gamino duoninę alų. Dar Žemaitijoje darytas alus iš pašarinių runkelių. Juos išvirdavo, sumaišydavo su ruginiais ar miežiniais miltais, iškepėdavo krosnyje, susmulkindavo ir darydavo panašiai kaip duoninę alų.

Klaipėda iki Antrojo pasaulinio karo garsėjo savo restoranais su vasaros ir žiemos sodais, garsiaisiais takais su kavinėmis. Čia buvo sukurta daug išskirtinių, būdingų tik Klaipėdai valgių: garsieji Memelio strimelių kukuliai pomidorų padaže, ruginėje tešloje keptas kiaulienos kumpis, didysis kiaulienos kepsnys, slyvų pudingas ir žemaitiška medaus gira, meduolių tešla, pagardinta aitriais prieskoniais. Užsieniečiams didžiausią nuostabą kelia bulvinių ir kraujinių vėdarų gamtinio ypatybės.

Tradicinių produktų gamintojų įdirbis, gerasis gandas apie senųjų maistinių kultūrų ekologiją ir teigiamą poveikį žmogaus sveikatai lėmė, kad vis daugėja Lietuvos regioninių, tradicinių maisto produktų, įtrauktų į Europos Sąjungos Saugomų geografinių nuorodų registrus. Šiuo metu tradiciniais ir išskirtiniais gaminiais, kurie gali būti specialiai ženklinami, Europos Komisija yra pripažinusi šešis Lietuvoje gaminamus produktus. Vienas iš jų – žemaitiškas kastinis. Tai reiškia, kad šis produktas išsiskiria specifinėmis ypatybėmis ir kokybe, yra gaminamas pagal autentiškus receptus. Lietuviški maisto produktai, pažymėti specialiu bendrijos ženklu, ne tik apsaugomi nuo galimų imitacijų, bet ir tampa vis populiareni, įgyja pranašumą Europos rinkoje.

INFORMACINIAI ŠALTINIAI:

1. Marcinkevičienė, Nijolė. Kuo pavaišintų lietuviai? [interaktyvus]. Pasaulio lietuvis, LLKC. p. 15. 2012 vasaris. 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. Prieiga per internetą:<http://www.baltu.lt/Maistas_trad_valgiai/klaipedietiski.htm>
4. Lietuvos kultūrinis maisto paveldas [interaktyvus]. Vilnius. Antropologijos trupiniai. 2014 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