



ŽEMAITIJA

Kaut arī Lietuva ir salīdzinoši neliela valsts, bet dažādos etnogrāfiskos reģionos iedzīvotāji ēd dažādi. Ikviens mūsu valstī ieradies viesis ātri vien pamanīs, cik tā ir daudzveidīga. Dažādās Lietuvas kultūras un mantojuma iezīmes un nokrāsas izveidoja mainīgā valsts vēsture. Lūk, žemaiši, kas dzīvo Lietuvas ziemeļrietumos, ir lielākie putru cienītāji. Ikvienam žemaitim garšo kaņepju ēdieni un tradicionāli novērtē kulto krējumu (*kastinys*) ar vārītiem kartupeļiem – oriģināli svaigu, asas garšas kulto krējumu nemāk pagatavot neviena tauta pasaulē. Viņi cep maizi, kartupeļu plātsmaizi, ko sauc par kuģeli (*kugelis*). Vāra auzu ķīseli, cep izsmalcinātus pīrāgus ar ogām, augļiem, ievārījumiem, gatavo brūvējumu. Senāk no dažādu graudu maisījuma vārīja viras (*putra*). Populāri bija vārīti zirņi ar kartupeļiem, īpaši piektdienās, kas tika pasniegti ar skābu pienu vai siļķi. Ierodoties Žemaitijā, redzēsiet, sajūtīsiet, dzirdēsiet, piedzīvosiet visu no dažādiem laikiem un laikmetiem.

PLAŠĀK

Žemaitija – ziemeļrietumu reģions, kura galvaspilsēta ir Telši. Lietuvas ziemeļrietumi nav iedomājami bez kultā krējuma (*kastinys*) kopā ar vārītiem, nemizotiem kartupeļiem. Kultais krējums – unikāls kultenis ar svaigi asu garšu, kam nav analogu visā pasaulē. Saka, ka garšīgāko kulto krējumu iegūst tad, ja to maisa ar ābeles karoti. Tam bieži pievieno ķimenes, dažreiz ieliek ķiploku, piparmētras, magones, sīpollokus, pievieno krāsvielu, ko iegūst no sarkanajām bietēm, burkānu sulas vai olu dzeltenuma.

Interesanti, ka kultais krējums tiek minēts kā viens no Kūču vakara ēdieniem, kaut arī citos reģionos šajā dienā par piena produktiem pat runas nebija. Elpu aizraujoši svētki Žemaitijā ir Meteņi, kad obligāti ir jāēd pēc iespējas vairāk pankūku, jo tikai tad var cerēt, ka nākamais gads būs sātīgs un pārticīgs.

Žemaiši gandrīz vispār neēd taukainu vārītu gaļu, speķi. Biežāk vāra liesu gaļu, šķiņķi ar kaulu, aitas gaļu, teļa gaļu. Speķi sagriež šķēlēs un pannā čurkstina tik ilgi, kamēr iztek visi tauki. Dradžus ēd, bet taukus salej zupā. Viesību galdā žemaiši dažreiz pasniedz alū vārītus vēžus, ceptu sapalu, ceptu vimbu, kas ir īpaši taukaina, garšīga un kūst mutē. Svētkos retu reizi pagatavo sautētu liellopa gaļu ar žāvētiem āboliem vai teļa gaļu, ko sautē alū ar plūmēm. Cepta un ar medu ierīvēta zoss, kas pildīta ar lazdu riekstiem, krējumā sautēta vista ar brūklenēm – arī ir smalki cienasta ēdieni.

Populārākais Žemaitijas dzēriens – kvass (*gira*). Kulinārijas speciālisti ir saskaitījuši pat 100 kvasa receptes. Dzēriens gatavots ne tikai no labības iesala, maizes, bietēm, bet arī no piena, medus, augļiem, ogām, ziedlapām, pumpuriem, pīrāgiem, sēklām u.c. Žemaiši kvasu vārīja pat no kadiķu ogām.

Iecienītākie žemaišu ēdieni – brokastīs tika ēsta putra ar tauku mērci un skābu pienu; pusdienās – skāba kartupeļu klimpu zupa ar gaļu vai sutinājums ar aizdaru; vakariņās – skābā piena miltu vai ķilķenu zupa, putraimu zupa, gavēņa laikā – kultais krējums (*kastinys*).

Žemaišu populārākās zupas bija: vasaras borščs, bietīšu zupa (*rasalynė*), sīpolu zupa, okroška. Otrie ēdieni bija sātīgi un klāsts plašāks. Visbiežāk gatavoja kulto krējumu, kartupeļu pankūkas, mērci ar kartupeļiem, cepelīnus, putraimu desas, dradžus, speķa gabaliņus, putru, ko dēvē par „pusmarškonė”.

Putras ēda visā Lietuvā, bet žemaiši – putru ēšanas pirmrindnieki. Viņi Lietuvā visilgāk saglabāja atvērtu ugunskura vietu, kurā bija ļoti ērti vārīt viras un dažādas putras. Rīts žemaišiem parasti sākās ar putru. Ap Skodu, ja vēlējās pajautāt, vai jau ir pabrokastojuši, jautāja: „Vai jau pēc putras?” Nekur citur Lietuvā nav tik daudz putru nosaukumu: „marškonė”, „pusmarškonė”, „šilkinė”, „pusšilkinė”, „pusiauėdinė”, „kruštinė” u.c. Putru žemaiši ēda no kopējas bļodas, tās vidū izveidoja iedobīti un ielēja mērci: cūkgaļas taukus, zoss dradžus u.c. Putru ņēma ar karoti, ēda nepilnām mutēm, mērcēja taukos.

Žemaiši un Austrumprūsijas lietuvieši (*lietuvinkai*) pirmie sāka skābenes audzēt dārzā, varbūt tādēļ tās neuzskatīja par īpašu vai ļoti iecienītu ēdienu. Zupu viņi dēvēja par „rūgštynynė”, vārīja ar gaļu vai bez tās. No aukstajām zupām populārākās bija sīpolu zupas, strebekļi, zupas ar oglēs ceptu siļķi. Okroška tika vārīta Meteņos un Ziemassvētku pirmajā dienā. Kāzās arī mūsdienās pasniegta karsta skābētu kāpostu zupa nozīmē, ka kāzas ir beigušās.

Žemaitijā ir slavena cūkgaļas fileja žemaišu gaumē. To ierīvēja ar garšvielām: asajiem vai smaržīgajiem pipariem, saberztām lauru lapām, salpetri, cukuru, ķiplokiem, piparmētru lapiņām un sāli, pārlēja ar karstu asini un turēja 3 vai 4 dienas, katru dienu grozīja. Tad fileju nosusināja, izklapēja, sapildīja resnajā zarnā un kūpināja. Kūpināšanai Klaipēdas apkārtnē izmantoja telpu – dūmeņa virtuvi –, kurā gaļas pakāršanai bija ierīkotas kārtis ar āķiem.

Žemaitijas cūku kāvējiem patika dzert svaigu asini. Saimnieces no asins cepa ēdienu, ko dēvē par „kruvainiai”. Nokautā dzīvnieka asini maisīja tikai ar miežu putraimiem, bet, ja putraimiem pievienoja rudzu miltus un nedaudz atjauca ar ūdeni, tad no šādas mīklas cepa neraudzētu maizi. Maize izskatījās tumši brūnā krāsā. Speķi sālīja atsevišķi, bez garšvielām. Kublu ar sālīto gaļu uzglabāja klētī, gaļai paredzētā telpā, ko dēvēja par „šaltkamarė”. Pēc 3 vai 4 nedēļām notecināja un kūpināja dūmenī. Te gaļa karājās tik ilgi, kamēr to apēda.

Lietuvieši, tāpat kā citas tautas, pēc kāda laika sāka būvēt labākas maizes krāsnis savu māju pagalmos, bet tikai XVIII gs. krāsnis tika pārceltas uz dzīvojamajām telpām. Žemaiši vēl ilgi maizi cepa atsevišķos šim nolūkam paredzētos namiņos. Maizes kvalitāte bija atkarīga ne no saimnieces cepšanas prasmēm, izejvielām vai krāsns, bet no cepšanas rituāliem, kas sākās jau no pirmās gatavošanas minūtes.

Ieraugu žemaites visbiežāk apbēra ar rudzu miltiem. Ierauga vietā izmantoja arī iepriekš ceptas maizes riku, ko ielika vēsā maisījumā. Vispirms maizi samaisīja. Obligātās žemaišu maizes sastāvdaļas – ķimenes un sāls. Reizēm rudzu maizes mīklai pievienoja linsēklas un cukuru.

Ja žemaišiem pietrūka rudzu, viņi izcepa arī auzu maizi. Saka, ka šī maize, uzlikta uz galda, izskatījās skaisti, bet, tiklīdz sāka griezt, tā izjuka. Ēšanai paredzēto klaipu uzglabāja galda atvilktnē, kur lika arī nazi maizes griešanai. Ja atvilktnes nebija, galda otrā pusē stūrī izgatavoja speciālu koka plauktiņu maizei. Žemaiši bija pārliecināti – jo senāka maize, jo tā ir sātīgāka –, tādēļ ne visi lauksaimnieki gaidīja, kad tiks griezts pēdējais klaips, bet jaunu cepšanu sāka jau tad, kad bija apēsta puse no iepriekšējā cepuma klaipiem... Mazu, apaļu klaipiņu, paredzētu bērniem, cepa ar speķa vai kaņepju pildījumu. No smalkiem rudzu miltiem cepa arī maizes pīrāgu. Tam pievienoja pienu, sviestu vai zoss taukus, cukuru. Maizes pīrāga mīklu briedināja ar mājas vai pirktu raugu.

Lieldienas bija slavenas ar pīrāgiem. Saimnieces centās izcept pēc iespējas augstākus pīrāgus, lai parādītu, ko ir vērtas. Līdz mūsdienām ir saglabājušies ticējumi – jo augstāki Lieldienu pīrāgi tiek cepti, jo labāka būs kviešu raža.

Lauksaimnieki, kam bija labas ganības un vācu vaislu liellopi, salīdzinot ar citiem lietuviešiem, patērēja vairāk piena produktu. Viņi gatavoja dažādākus ēdienus. Galdā cēla raudzētu pienu ar ķimenēm, biezpienu.

Žemaitijā saldus sierus ēda svaigā veidā vai nedaudz apkaltētus – ilgai uzglabāšanai tie nebija paredzēti. Žemaišiem patika tos kaltēt pagalmā uz sētas stabiem vai virtuvē uz speciāliem plauktiem. Vēl grozu ar sieru kāra dūmenī.

Baltijas jūra, kas atrodas diezgan tuvu Žemaitijai, vienmēr dāvāja lietuviešiem ēdienu. Tajā peldēja apmēram 70 jūras zivju sugu un apmēram 30 saldūdens, t.i., upju. Nozvejoto lomu vispirms bija jāiemācās apstrādāt. Zivs kūpināšana populārāka kļuva tikai XX gs. sākumā, tad piejūras ciematos, ezeru tuvumā esošajos ciematos sāka ierīkot zivju kūpinātavas. Tās parasti kurināja ar melnalkšņa malku. Karstā kūpināšana ir jauna tradīcija. Ja zemnieku mājā bija telpa – dūmenis – reizēm tajā auksti izkūpināja zivi.

Lūk, žemaišu iecienītās vimbas bija vienkārši pagatavojamas – pārkaisīja ar sāli, pipariem, bet sānus slīpi iegriezta. Iesmus ar sagatavoto zivi iesprauda zemē 1 m attālumā no lapu koku ugunsкура. It kā vienkārši, bet vimbas bija jācep ne mazāk kā 3 stundas, bet iesmi ik pa laikam bija jāpagroza. Zivis cepa arī uz ugunsкура oglēm, karstiem akmeņiem vai pelnos.

Tuvojoties Šilales apkārtnē, var ievērot tādu kultūraugu kā kaņepi. Kaņepju sēklas satur daudz olbaltumvielu un aminoskābju. To ir vairāk nekā graudaugu kultūru graudos, tādēļ no sēklām visbiežāk tika spiesta eļļa. Jāuzver, ka daži kaņepju ēdieni joprojām tiek gatavoti, bet, tā kā par kaņepēm klīst nepamatoti sliktas runas, tie it kā pazuduši pagrīdē. Viens no biežāk gatavotajiem ēdieniem – kaņepju tabaka –, kad grauzdētus graudus saimnieces saber stampā, sastampā, nosijā un atkal saber stampā, tad pievieno sāli, piparus un sagrieztus sīpolus. Maisījumu atkal sastampā, kamēr izveidojas mīkla, tad visu čurkstina uz pannas, kamēr paliek miti. Ēd ar kartupeļiem.

Cits ēdiens, dēvēts par „čiulkis”. Lai to pagatavotu, nomazgātas kaņepes stampā jāsastampā, jāpievieno maizes mīkstums, sīpoli un sāls. Jāstampā tik ilgi, kamēr izveidosies mīkla, tad no tās jāizveido klimpas. Reizēm mīklā iemaisa nomizotas nogatavojušos ābolu daiviņas, cukuru un

maizes mīkstumu, tad visu sastampā un samīca vienā pikā. Dažās vietās šim ēdienam pievienoja arī vārītus, sarīvētus kartupeļus. Agrāk ganiņi, ejot ganībās, šīs klimpas lika savās somiņās.

Kaņepju pienu, ko vēl dēvē par āža vai buļļa pienu, pievienoja zupām, putrām. Nomazgātas kaņepes sastampāja, samaisīja ar siltu, vārītu ūdeni un nokāsa. Cita kaņepju šķidrums, sālijuma (sulas) iegūšanai kaņepju pienu sajauc ar rīvētu siļķi un smalcinātiem sīpoliem. Gavēņa laikā gatavoja arī kaņepju putru: apgrauzdētas kaņepes sastampāja, izsijāja un to miltus sabēra verdošā ūdenī, nepārtraukti maisīja. Pievienoja sīpolus, piparus, sāli.

Ja ir tik daudz ēdienu, gribas arī kādu dzērienu... Svaigu, īstu, protams, tas nav nekas cits kā alus. No XVII gs. avotiem var spriest, ka žemaiši, gatavojot iesala alu, miežus maisīja uz pusēm ar auzām. Iesala XVI gs. alu gatavoja no ūdens, labības un apiņiem koka mizu traukos. Šajos traukos lika karstus akmeņus un vārīja visu nakti, bet nākamajā dienā šo dziru jau dzēra. Līdz XIX gs. vidum šajā apkārtnē vārīja labu miežu alu, cilvēkiem tas garšoja, to dzēra kāzās un bērēs. Taču pēc tam, kad izplatījās bīskapa Motiejus Valančjus (*Motiejus Valančius*) atturības kustības idejas, māju alu sāka mazāk patērēt – tā vietā cilvēki sāka raudzēt maizes kvasu (*gira*), pievienojot tam apiņus un iegūstot alum līdzīgu dzērienu, ko, tāpat kā miežu alu, reizēm dzēra uzsildītu. Stiprais iesala alus Žemaitijā izzuda arī citu objektīvu iemeslu dēļ: visu Rietumlietuvu ietekmēja Eiropas dzērienu kultūra, pilsētu un ciematu veikalos parādījās pirktais alus, degvīns, uz šo reģionu tika atvesti lieli spirta, ētera kontrabandas daudzumi.

Žemaiši pēc atteikšanās no iesala alus līdz XX gs. vidum gatavoja maizes alu. Vēl Žemaitijā gatavots alus no lopbarības bietēm. Tās izvārīja, sajauc ar rudzu vai miežu miltiem, izcepa krāsnī, sasmalcināja un gatavoja līdzīgi kā maizes alu.

Klaipēda līdz Otrajam pasaules karam bija slavena ar saviem restorāniem, kuros bija vasaras un ziemas dārzi, kā arī kafejnīcu takām. Šeit bija daudz īpašu un Klaipēdai raksturīgu ēdienu: slavenie Mēmeles reņģu ķilķeni tomātu mērcē, rudzu miltos cepts cūkas šķiņķis, lielais cūkas cepetis, plūmju pudiņš un žemaišu medus kvass (*gira*), medus raušu mīkla ar asām garšvielām. Ārzemniekiem vislielāko izbrīnu izraisīja kartupeļu un asins putraimu desu gatavošanas īpatnības.

Tradicionālo produktu ražotāju iestrādes, labās tenkas par seno pārtikas kultūru ekoloģiju un pozitīvu ietekmi uz cilvēku veselību nosaka, ka arvien palielinās to Lietuvas reģionālo, tradicionālo pārtikas produktu skaits, kas iekļauti Eiropas Savienības Aizsargājamo ģeogrāfisko norāžu reģistros. Pašlaik par tradicionāliem un ekskluzīviem izstrādājumiem, ko var speciāli marķēt, Eiropas Komisija ir atzinusi sešus Lietuvā gatavotos produktus. Viens no tiem ir žemaišu kultais krējums (*kastinys*). Tas nozīmē, ka šis produkts ir izceļas ar savām specifiskajām īpatnībām un kvalitāti, tiek ražots pēc autentiskām receptēm. Lietuviešu pārtikas produkti, kas apzīmēti ar speciālu biedrības zīmi, ir ne tikai aizsargāti no iespējamām imitācijām, bet kļūst arvien populārāki un iegūst pārākumu Eiropas tirgū.

Lietuvos Lauku tūrisma asociācija ar mērķi veicināt Lietuvas kulinārā mantojuma atpazīstamību un popularitāti, īsteno projektu „Tradicionālā lietuviešu ēdiena gids” („Tradicinio 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