



ŻMUDŹ

Chociaż Litwa jest stosunkowo niewielkim krajem, jednak mieszkańcy różnych regionów etnograficznych żywią się zróżnicowanie. Każdy gość przybywający do naszego kraju już wkrótce zauważy, jak bardzo jest to różnorodny kraj. O różnorodności litewskiej kultury i dziedzictwa narodowego zadecydowała zmienna historia naszego kraju. Otóż Żmudzini, zamieszkujący region północno-zachodni, są największymi miłośnikami kasz. Każdy Żmudzian lubi potrawy z konopi i ceni tradycyjny *kastinys* z gotowanymi ziemniakami. Żaden inny naród na świecie nie potrafi przygotować oryginalnego, nieco ostrego przysmaku z kwaśnej śmietany. Poza tym pieką chleb, babkę ziemniaczaną, zwaną *kugelis*. Gotują kisiel owsiany, pieką wyrafinowane ciasta z jagodami, owocami, dżemem. Niegdyś z mieszanki różnych mąk zbożowych gotowano *putrę*. Popularny też był gotowany groch z ziemniakami, szczególnie w piątki, podawany z kwaśnym mlekiem lub śledziem. Tak więc, po przybyciu na Żmudź zobaczysz, poczujesz, usłyszysz, doświadczysz wszystkiego po trochu z różnych okresów oraz epok.

WIĘCEJ

Żmudź – północno-zachodni obszar Litwy, którego stolicą są Telsze (Telšiai). Region, który trudno wyobrazić bez *kastinys* z gotowanymi ziemniakami. To wyjątkowy, nieposiadający odpowiedników na świecie, nieco ostry przysmak z kwaśnej śmietany. Panuje przekonanie, że najpyszniejszy *kastinys* ubity jest łyżką z drewna jabłoni. Ww. przysmak żmudzki doprawiano kminem. Czasem dodaje się czosnek, miętę, ziarnka maku, szczypiorek, do nadania barwy – burak, sok z marchwi lub żółtko jaja.

Najpopularniejszy napój na Żmudzi – kwas. Specjaliści sztuki kulinarnej naliczają do 100 przepisów warzenia kwasu. Napój przygotowywano nie tylko z słoju zbożowego, chleba, buraków, ale także z mleka, miodu, owoców, jagód, pączków zieleni, ciast, nasion itp. Kwas warzono nawet z jagód jałowca.

Kaszy jedzono w całej Litwie, jednak Żmudzini przodowali pod tym względem. Najdłużej na Litwie zachowali otwarte paleniska, które było bardzo wygodne do gotowania *putra* oraz różnego rodzaju kasz. Najczęściej Żmudzini rano rozpoczynali od kaszy. W przypadku zaistnienia pytania o zakończeniu śniadania pytano „Czy już po kaszy?”. Żmudzini kaszę jedli z wspólnej miski, na której środku robiono dołek i zlewano sos: smalec wieprzowy lub gęsinę itd. Jedzono kaszę łyżką, małymi kęsami, maczanymi w smalcu.

Żmudzini oraz *lietuwininkasy* jako pierwsi rozpoczęli hodowlę szczawiu w ogrodzie. Zupę szczawiovą nazywano szczawiówką i gotowano ją z mięsem lub bez. Z zimnych zup popularnością cieszyła się zupa cebulowa, *sriubalynė*, zupa ze śledziem upieczonym na żarze.

Šiupinys gotowano na Zapusty oraz w pierwszy dzień Bożego Narodzenia. Do dziś dnia zachowała się tradycja serwowania na zabawie weselnej zupy z kiszanej kapusty, której podanie oznacza koniec wesela.

Na Żmudzi jest dobrze znany żmudzki schab wieprzowy, który nacierano zielem angielskim oraz czarnym pieprzem, tartym liściem laurowym, saletrą, cukrem, czosnkiem, liśćmi mięty oraz solą. Następnie zalewano ciepłą krwią i odstawiano na 3 lub 4 dni, codziennie przewracając. Wówczas schab był osuszany, odbijany, by stał się bardziej kruchy, nabijano mięso do jelita grubego i wędzono. Do wędzenia w okręgu kłajpedzkim wykorzystywano specjalne pomieszczenie – kuchnię z kominami, gdzie do podwieszenia mięsa zainstalowano specjalną żerdź z hakami.

Na Żmudzi rzeźnicy lubili wypić świeżej krwi. Gospodynie z krwi wypiekały *kruvainiai*. Krew ubitego bydła mieszano jedynie z kaszą jęczmienną, jeśli jednak do kaszy dodawano mąki żytniej, rozcieńczonej niedużą ilością wody, to z takiego ciasta wypiekano chleb bez zakwasu. Chleb taki miał ciemno brązową barwę. Słoninę solono osobno, bez przypraw. Beczkę z solonym mięsem przechowywano w szopie, mięso – w specjalnym, chłodnym pomieszczeniu. Po 3-4 tygodniach mięso osuszano i wędzono w kominie. W nim też mięso pozostawało aż do zjedzenia.

Litwini, podobnie jak i inne narody, z biegiem czasu zaczęli budować bardziej doskonałe piece chlebowe na dziedzińcach własnych chat i dopiero w XVIII wieku takie piece zostały przeniesione do pomieszczeń mieszkalnych. Żmudzini jeszcze dłuższy czas piekli chleb w osobnych domkach przeznaczonych do tego celu. O jakości chleba decydowały nie tylko umiejętności gospodyni, jakość surowców lub pieca, ale również rytuały pieczenia, które rozpoczynały się w pierwszej minucie przygotowań.

Gospodynie żmudzkie najczęściej zakwas przysypywały mąką żytnią. Zamiast zakwasu wykorzystywano kromkę starego chleba, którą wkładano do przygotowanego ciasta. Z początku ciasto chlebowe mieszano. Niezbędne składniki chleba żmudzkiego są kminek oraz sól. Czasami do ciasta wkładano siemię lniane, cukier.

Ze względu na brak żyta Żmudzini piekli chleb z owsa. Mówiono, że taki chleb postawiony na stole wyglądał ładnie, ale zaraz po jego rozkrojeniu rozpadał się. Na Żmudzi panuje przekonanie, że im bardziej chleb jest starszy, tym smaczniejszy, dlatego też nie wszyscy rolnicy czekali na przekrojenie ostatniego bochna chleba, jednak świeży chleb pieczono tylko w połowie zjadania starego chleba... Mały, krągły bochenek dla dzieci pieczono z nadzieniem ze słoniny lub konopi. Z drobnej mąki żytniej pieczono słodkie ciasto chlebowe. Mąkę mieszano z mlekiem, dodawano masło lub gęsi tłuszcz, cukier. Takie ciasto rosło na domowych lub kupnych drożdżach.

Święta Wielkiej Nocy sływały z ciast. Gospodynie starały się upiec jak najwyższe ciasta. Do dziś dnia panuje przekonanie, iż im wyższe są ciastka wielkanocne, tym lepszy będzie plon pszenicy.

Rolnicy żmudzcy jako właściciele doskonałych pastwisk oraz bydła z niemieckiej hodowli spożywali sporo produktów mlecznych, przygotowywali bardziej zróżnicowane potrawy niż mieszkańcy innych regionów. Podawano mleko z kminem, twaróg, sery słodkie, świeże lub nieco

podsuszone. Żmudzini lubili je suszyć na dworze na sztachetach płotu lub w kuchni na specjalnych półeczkach. Jeszcze zawieszano koszyk z serem w kominie.

Otóż lubiane przez Żmudzinów ryby przygotowywano bardzo zwyczajnie – doprawiano solą i pieprzem, a na bokach przekrajano ukośnie. Rożna z w ten sposób przygotowaną rybą wbijano do ziemi w odległości jednego metra od ogniska, ułożonego z drzew liściastych. Niby prosto, ale certy pieczono nie mniej niż 3 godziny, od czasu do czasu przekręcając rożna. Pod koniec rożna umieszczano bliżej ogniska. Rybę pieczono w żarze ogniska, na gorących kamieniach lub w popiele.

Ze źródeł historycznych XVII wieku wynika, że Żmudzini, którzy wytwarzali piwo ze słodu, jęczmień mieszały z owsem na pół. Piwo słodowe w XVI wieku warzono z wody, zboża i chmielu w drewnianych naczyniach z kory. Do nich wkładano rozgrzane kamienie i warzono całą noc, a następnego dnia moszcz już wypijano. Do połowy XIX wieku w tych okolicach warzono doskonale piwo jęczmienne. Ludzie je lubili, pili podczas wesel oraz pogrzebów. Jednak w wyniku idei ruchu trzeźwości, spadła ilość spożywanego piwa domowego. Zamiast niego ludzie zaczęli robić kwas chlebowy, po dodaniu do którego chmielu powstawał napój podobny do piwa. Mocne piwo ze słodu na Żmudzi zniknęło z innych, obiektywnych powodów. Na całą zachodnią Litwę silny wpływ miała europejska kultura spożywania napojów alkoholowych – w sklepach miejskich pojawiło się piwo i wódka z produkcji przemysłowej. Poza tym na Żmudzi wytwarzano piwo z buraków pastewnych, które gotowano, mieszało z mąką żytnią oraz jęczmienną, zapiekano w piecu, drobno krajano i przygotowywano podobnie jak piwo z chleba.

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