



## ЖЯМАЙТИЯ

Хотя Литва является сравнительно и небольшой страной, жители разных этнографических областей питаются по-разному. Каждый гость, прибывший в нашу страну, быстро замечает – какая она, всё же, разнообразная. Различные особенности, оттенки культуры и наследия Литвы сформировались благодаря переменчивости истории нашей страны. Например, жямайтийцы, проживающие в северно-западном регионе, являются самыми большими любителями каш. Каждый жямайтиец любит блюда из конопли и традиционно ценит *кастинис* с отварным картофелем - оригинальную взбитую массу свежей сметаны с острым вкусом не умеет готовить никакая любая нация. Они пекут хлеб, картофельную запеканку, называемую *кугелис*. Готовят овсяный кисель, выпекают разные пироги с ягодами, фруктами, вареньем. Раньше из взбитой массы из муки разного зерна варили *путру*. Популярным был вареный горох с картофелем, особенно по пятницам, который подавался с кислым молоком или сельдью. Поэтому, прибыв в Жямайтию, увидите, почувствуете, услышите, испытаете всего понемногу из разных времен и эпох.

### ПОДРОБНО

Жямайтия – северно-западный регион, столицей которого является Тяльшяй. Нельзя представить регион без *кастиниса* с отварным неочищенным картофелем. *Кастинис* – это уникальная и не имеющая аналога во всем мире вбитая сметанная масса со свежим острым вкусом. Говорят, что самый вкусный *кастинис* получается, взбивая его ложкой из древесины яблони. Для его заправки используют тмин. Иногда добавляют и чеснок, мяту, маковые зернышки, зеленый лук, добавляют цвет – его получают из свеклы, морковного сока или яичного желтка.

Популярный напиток в Жямайтии – это квас. Специалисты кулинарии насчитывают аж 100 рецептов кваса. Его изготавливали не только из солода, хлеба, свеклы, но и из молока, мёда, фруктов, ягод, лепестков, почек, булки, семян и пр. Жямайтийцы готовили квас даже из ягод можжевельника.

Каша употребляли во всей Литве, однако, жямайтийцы – лидеры по употреблению каш. Они дольше всех в Литве сохранили очаг, в котором очень удобно готовить *путру* и разные каши. Обычно жямайтийцы начинали утро с каши. Когда они хотели спросить, позавтракал ли ты уже или нет, то спрашивали: «Уже после каши?». Жямайтийцы ели кашу из общей чаши, в ее середине делали ямку и вливали соус: свиной жир, гусиные шкварки и др. Кашу ели ложкой, небольшими кусками, пропитанными жиром.

Жямайтийцы и летувининкай первыми начали выращивать щавель в огороде. Щавелевый суп они называли *ругштинине*, его готовили с мясом и без него. Из холодных супов наиболее популярными были луковый суп *цибулине*, *срюбалине*, суп из сельди, запеченной на углях.

Солянку варят на Масленицу и в первый день Рождества. На свадьбах даже сегодня горячий капустный суп, поданный к столу, означает, что свадьба окончена.

В Жямайтии хорошо известна свиная корейка. Ее натирали специями: горьким и душистым перцем, тертым лавровым листом, селитрой, сахаром, чесноком, мятными листочками и солью, заливали горячей кровью и держали 3 или 4 дня, ежедневно переворачивая. Тогда корейку подсушивали, отбивали, чтобы мясо было нежнее, помещали в толстую кишку и коптили. В Клайпедском крае для копчения использовались помещения – дымоходная кухня, где для подвешивания мяса оборудовались подвески с крюками.

Забойщики свиней в Жямайтии любили выпить свежую кровь. Хозяюшки из крови пекли *крувайнис* (небольшую выпечку из ржаной муки и свиной крови). Кровь подлежащей бойне свиньи смешивали только с ячменной крупой, но если к крупе добавляли ржаную муку и чуть разбавляли водой, то из такого теста готовили выпечку, похожую на хлеб, только не на закваске. Так и выглядел осевший хлеб темно-коричневого цвета. Сало солили отдельно, без специй. Чан с соленым мясом держали в избе, в помещении, предназначенном для мяса – в холодной каморке. Через 3 или 4 часа сливали и коптили в дымоходе. Здесь мясо и висело, пока его не съедали.

Литовцы, как и другие народы, в течение продолжительного времени строили более усовершенствованные хлебопекарные печи во дворах своих усадеб и лишь в XVIII в. печи были перенесены в жилые помещения. Жямайтийцы еще долго выпекали хлеб в отдельных, специально отведенных для этого домиках. Качество хлеба зависело не столько от навыков хозяйюшки по выпечке, от сырья или печи, сколько от ритуалов выпечки, которые начинались с первой минуты подготовки.

Закваску жямайтийцы обычно посыпали ржаной мукой. Вместо закваски использовали и ломтик хлеба старой выпечки, который добавлялся в остывшую массу для перемешивания. Прежде всего, хлеб замешивали. Обязательные компоненты жямайтийского хлеба – тмин и соль. Иногда в ржаной хлеб добавляли семена льна, сахар.

Жямайтийцы, когда им не хватало ржи, выпекали и овсяный хлеб. Говорят, что тот хлеб, поданный на стол, выглядел очень красиво, но как только его начинали резать, сразу разваливался. Жямайтийцы были уверены, что хлеб чем старше, тем вкуснее, поэтому не все хозяева ждали разрезания последней буханки, но новую выпечку начинали, лишь наполовину съев старую... Маленькую овальную буханку, предназначенную для детей, выпекали с начинкой из шкварок или конопля. Из мелкой ржаной муки выпекали и хлебный пирог. Его замешивали на молоке, добавляли масло или гусиный жир, сахар. Тесто для хлебного пирога поднималось на домашних или купленных дрожжах.

Празднование Пасхи славилось пирогами, хозяйюшки старались испечь как можно более высокие пироги. До наших дней осталось поверье, что чем выше пасхальные пироги, тем лучше будет урожай пшеницы.

Хозяева усадеб Жямайтии, владеющие отличными пастбищами и немецкими породами скота, молочных продуктов употребляли больше, готовили более разнообразные блюда, нежели другие литовцы. К столу подавали ряженку с тмином, творог, свежавыжатые или

несколько подсушенные сыры. Жямайтийцы любили сушить их во дворе на плетне забора или на кухне на специальных полочках. Еще подвешивали корзину с сыром в дымоходе.

А вот любимый жямайтийцами рыбец готовится достаточно просто - посыпали солью, перцем, а его бока надрезали поперек. Вертела с подготовленной рыбой надо было воткнуть в землю на расстоянии 1 м от костра, сложенного из лиственных деревьев. Вроде несложно, однако, рыбец надо было выпекать не менее 3 часов и время от времени поворачивать вертела. И наконец, рыбу подрумянивали, располагая вертела поближе к костру. Рыбу пекли и на углях костра, горячих камнях или в золе.

По источникам XVII в. можно полагать, что жямайтийцы, приготавливая солодовое пиво, ячмень смешивали пополам с овсом. Солодовое пиво XVI в. готовили из воды, зерна и хмеля в посуде из древесной коры. В эту посуду клали раскаленные камни и варили всю ночь, а на другой день это сусло уже употребляли. До середины XIX в. в этих окрестностях варили хорошее ячменное пиво, люди его любили, выпивали его на свадьбу и на похоронах. Однако, после того, как распространились идеи трезвенного движения, домашнее пиво стали употреблять меньше – вместо него люди стали квасить хлебный квас и, добавляя в него хмель, получали напиток, похожий на квас. Крепкое солодовое пиво в Жямайтии исчезло и по другим объективным причинам: большое влияние на всю Западную Литву оказывала европейская культура относительно напитков, в магазинах городов и городков появились покупное пиво, водка. Еще в Жямайтии изготавливали пиво из кормовой свеклы. Ее варили, смешивали с ржаной и ячменной мукой, выпекали в печи, мельчили и готовили подобным образом, как и хлебное пиво.

*Ассоциация сельского туризма Литвы реализует проект «Гид традиционной литовской пищи», чтобы повысить осведомленность и популярность кулинарного наследия Литвы. Целью этого проекта является повышение осведомленности общественности, особенно молодого поколения, об интересной и разнообразной культуре питания в нашей стране и выразить наше уважение к людям, которые продолжают кулинарные традиции наших предков и родителей и приготавливающим пищу по старым рецептам и технологиям.*

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



2014-2020 Operational  
Programme for the  
European Union Funds  
Investments in Lithuania