

„Dainavos žodžio“ priedas, remiamas Spaudos, radijo ir televizijos rėmimo fondo



JIŠ BOBULĖS MARGOSSKRYNELĖS

PATARLĖS JIR PRIEŽODZIAI

Juoda duona ne badas.
Verkia duonelė cinginio valgoma.
Taupyk duonų – ne darbų.
Kano burna karci, tam jir medus nesaldus.

BOBULĖS PAMOKYMAI

Gardus jir riebus tvaragas (varškė) jišaina jiš nenugriebto pieno. Pirmiausia reikia dzviem dzienom pastacyc šaltai pienu. Po to pastacyc puodų šiltan ale nekarštan pecun arba šildzyc pastatius an plytos krašto. Kap pienas sustraukia jir atsiskiria jišrūgos, supilc sūrmaišin. Kadu nelieki jišrūgų, tvaragų reikia pasūdzyc, gerai jišmaišyc jir, kad jilgiau jišsilaikyt šviežias – reikia apdengc sūrیمان pamirkytu skepataiti.

KAP PASDARYC GARDŲ SŪRUKŲ SU KMYNAIS

Tvaragų sudėc sūrmaišin, kad jištekėt jišrūgos, jir paslėc. Po 12 adzynų jišimc tvaragų, trupucį pasūdzyc, jinmaišyc kmyņu jir sudėc vėl sūrmaišin. Po kelių adzynų jau šviežų sūrūkų gali padėc an tarelkos, palaukc, kad apdziūt, jir valgyk.

VALGYSI GARDŲ SŪRĮ, JEI:

Gerai pertrintan vieno kilo šviežian slėgtan tvaragan jinpilsi vieny sklencyčių čirštos smetonaitės, jindėsi vieny – du šaukštus sviesto, cukraus, raznykų jir viskų labai gerai jišmaišysi medziniu šaukštu. Galima jindėc truputį druskos. Trim adzynom pastacyc šaltai jir po trijų adzynų suvertis sūrmaišin paslėc.

JUOKCIS SVEIKA

Vyras parajis jiš darbo:
– Aniula, ar jau prigatavina večiarų?
– Dar ne!
– Tai kodėl?
– Neradau mėsiškų valgių gaminimo knygos.

Gardus tas valgis

Tai kvepia bandos
Dzūkų bulbinės.
Gardus tas valgis
Jų kasdzieninis.

Draugi susėda
Paabiedoja,
Virtų kopūstų
Pakaštavoja.

Bandos bulbinės
Karštos an stalo,
Jų gardzumėliu
Nēr jokio galo.

Mynkštos jir gardzios
Su spirginaiciais
Pakaštavok jų
Su daryciniais.



Kulinarinis paveldas Dzūkijos kaime šiandien

Biedna toj dzūkų žamelė, ale užtai labai graži. Kas gali būc gražau už degancias lubinų žvakių maras, banguojancias pamiškēn prastan žamės lopinėlin. Kų gražau gali paragėc už jūrų putas paskavojusius grikius jir juosa medų rankancias bitelas?

Sustoji jir negali pakrutėc žūrėdamas jin linų laukų, an katro nuslaidis mėlynas, mėlynas dangus.

O kas gali daugiau pamačyt žmogui stipryc jo sveikatų, jei ne miškas? Pastovėk atajis miškan, jinkvėpk to sveiko gydančio oro. Visos kvarabos prapuls.

Tai šitokion gamtos grožybēn gyvendami dzūkai buvo sveiki senovēn.

Žinia, prieg viso šito prisdeda jir tai, kad dzūkai valgė sveikų valgi. Tai apie dzūkų šalalės žmonių valgymų jir paklegėkim.

Valgymo čėsai turėj savo vardus. Pirmiausia tai abieda (pusryciai), paskui pietai, kap kadu pavakariai jir večiarai.

Dzūkai anksci paskėlį pirmiausia skubinas apsižūrėc. Vyrai tvarkos su gyvuliais, moteros gamina abiedų, pašaria mažus gyvulokus, palasina vištukes.

Abieda būdavo paci vožniausia jir sociausia. Kožnų dzienų buvo rūgštus viralas: kopūstai, barščiai, bacviniai, rasalas. Rata buvo gaspadinė, kad nebūt draugė prikepus bandų. Kopūstų viralas buvo gardesnis, ba daugiausia virė su mėsu ar su taukais. Bacvinius smetonu balcino. Kasdzien kūrino dzidziulį pecų. Tai jam virė viralus, kepė bandas. Su kopūstais jir bacviniais kepė pecun neluptas bulves, kuras buvo gardu valgyc karštas jir šviežas. Jiškeptas bulves gaspadinės daugiausia pylė an stalo jir kožnas lupė lupynų. Kanda bulbį jir užpila šaukšu viralo. Labiausia dzūkam pavalgis viralo ciko valgyc bandos, o jos būdavo grikinės, bulbinės. Kepė jir blynus. Bandas daugiausia valgė su daryciniau. Darycinis – tai tvaragas su smetonu, labai gardus jir sveikas valgis. Priek blynų gaspadinės kepė jir vereščėkų. Vereščėkas – tai spyrgyci lašinukai su jinmuštiais kiaušiniais. Valgė bandas jir su krakmolu. Šitų valgymų nesunku buvo pasdaryc. Verdancian pienan reikia jinpylc jišcirpdzytų krakmolų, o kad būt gardziau, tai dar pylė sviesto arba spirguciu.

Bandas kepė an sausų kopūstalapų. Gaspadinės dar vasarų žūrinėj jir rinkos gražasnių kopūsto lapų, juos dziovino, paskui sausus vėrė an šnūralio.

Dzūkai senovēn neturėj nei peilių nei videlcų. Tai blynus, bandas laužė, dažė vereščėkan, darycinin jir valgė.



Po bandų valgymo laukė dar vienas viralas. Jis buvo prėskas. Dažniausiai – balcytas viralas. O tai daugiausia buvo grucė. Ji senais čėsais senoliam atstojo kompotus.

Per abiedų nebuvo viskas suvalgyta. Tai, kas buvo likį nuog abiedos, valgė per pietus. Nuog abiedos likusį valgi stūmė karštan pecun jir per pietus valgė šiltų, neatšalusį valgi. Nūnai žmonės nepamiršo bandų valgymo, jir jų gaminimas perduotas naujon pakaliainion. Nerasdavo Dzūkijon, o gal jir Lietuvon, katram neciktų dzūkų pecun jiškepta banda su krakmolu ar su daryciniau.

Dabar kici čėsai. Gal ne viso se pirkiose jišlikį ciej dzidziuliai peciai. Ne visur jir toj abiedojimo mada gyva, kur verda rūgštų viralų, kepa blynus, bandas su daryciniais, paskui užgardzina gruci.

Būdavo, kad vasarų an lauko dar jik večiarai padarbuji užsimanydavo valgyc. Tai skaitės pavakariai. Tadu jiš kamaros atsineša sviesto, sūrjo arba lašinių kūsnelį. O duona tankiausia gulėj an stalo taračkiniau apklota.

Večiarai daugiausia virė bulbas. Jas valgė su rūgštum pienu, su maslionkom. Virė jir zupes: grikių, bulbienų jir myltų. Per rugiapjūt moteros su pjautuvais anksci po abiedai jišaidzinėj rugių pjauc. Laukai tankiai būdavo toli nuo namų – tai pietujc namo neparaidzinėjo. Nešės molinian uzbongan rūgštaus pieno, grikinų myltų. Myltus maišė su pienu jir valgė. Buvo labai sveika jir gardu. Be šito valgio, dar valgė atsinešį duonų, lašinius su agurkais. Vinas valgė pirma lašinius su agurkais, kitas pienu su myltais. Šitų valgi vadzino muciniu. Per karščius moteros gamino kaladnykų (šaltibarščius): pagamytų jiš vandenio, rūgštaus pieno, smetonos, agurko, svogūno. Moterom rugiapjūtė buvo labai sunkus čėsas. Dzūkijos pieskų žamēn jišaugusius rugius moteros pjovė pjautuvais. Jišaidzinėj jiš namų labai anksci, o paraidzinėj

vėlai. O parajusių laukė vėl daugybė darbų. Senovēn dzūkės mūs senolės mokėj kožnam čėsi pritaikyc valgymų.

Sulaukį pasnykinio čėso, advento ar gavėnios, rūgino burokus. Ar bačkelės dugno dėjo duonos plutelas. Burokus užpildzinėj šaltu vyrtu vandenu. Slėgė medzini lanteli. Šitų valgi vadzino bacviniais. Gamino gaspadinės jir kitų valgi – saldį. Jų nesunku buvo pasdaryc. Plikino ruginius myltus, gerai juos jišplaka, stato pecun, kad jiššust. O puodų raikėjo apžerc žarijom. Jiššutusiu tašlų skiedė vyrtu šaltu vandenu, o jišmaišytų statė rūgė. Dzieškelį su jišrūgusiu saldi nešė kamaron. Saldį valgė su kepton ar su virtom bulbēm.

Gavėnios čėsi gamino jir avizinių kisielių. Molinian uzbongan raikėj apraugc avizinių myltų. Pirmiausia juos užpila verdanciu vandenu. Jinmest juodos duonos plutelį jir palike pastovėc vienai parai. Po to nusunkc, kad nelikt avizinių lukštų. Nusunkus, praskiesc vandenu, jišmaišyc, vėl nusunkc, jišspause, supylc puodan jir vyrc. Verdanc tankiai reikia medini mentuki maišyc.

Jiš aguonų buvo gaminamas aguonapienis. Jį naudojo kūcios večiarai. Aguonas pylė terlyčion jir trynė. Trupucį užpylė vandenu, trynė kočėlu arba kirvakociu. Tai buvo nelangvas, jilgas darbas. O trync raikėj, pakol atsiranda skyscimas. Tadu jį atsiedus šaltu vyrtu vandenu gausis aguonapienis. Aguonapienis nepamirštas jir šitais čėsais.

Šiuomet sodziuose sumažėj žmonių, daugelis jaunų jišvaživų, mokyklos užsidarinėja, daugiausia gyvena pagyvenį, seni žmones. Sumažėj pievose karvukių skaicius. Neragėc to karvių stodo, skerdziaus vyžom apsiavusio su dzidziuli trūbu.

Nežiūrinc viso šito, dzūkų valgymo papročiai likį gyvi jir pereina jiš kalėnios jin kaliainių.