

Kuo garsi Lietuvos kulinarija

Tūkstančius metų skaičiuojanti Lietuvos kulinarija Europoje ir senovėje, ir net sovietiniais laikais garsėjo savo sriubomis, kurios lietuvių valgomos ir ryte, ir per pietus, ir vakare, dažnai per vieną dieną verdamos net kelios sriubos. Tai pirmiausia putros, kurių, deja, dabar niekas nebemoka gaminti, tai įvairiausios fantastiško rūgštoko skonio sriubos, kurių užtaisalas būdavo pasigaminamas iš anksto dideliais kiekiais (jei nūnai kas imtųsi gaminti šių sriubų užtaisala, tai pelnai būtų didesni, nei kečupo gamintojų); įvairūs barščiai (lietuviškus barščius su ausytėmis dažnai galima rasti kitų Europos tautų restoranuose), raugintų kopūstų sriubos su įvairiomis mėšomis (ypač su įsnauja ir skilandžiu) ir baravykais, kurios verdamos kelioms dienoms ir nuo pakartotino šildymo jų skonis ir kokybė tik gerėja, garsioji jaučio uodegos sriuba, kurią valgyti galėdavo vien bajorai, trintos sriubos, daržovinės, pieniškosios (Rusijoje vadinamos lietuviškosiomis), žuvienės, uždaromosios, atbulinės ir t.t, ir pan. Bet labiausiai Lietuva garsėja savo putromis ir šaltsriubėmis, kurios gaminamos iš raugintos beržų ar klevų sulos, giros, raugintų burokų rasalo (sūrymo), rūgpienio, raugpienio (specialaus raugo pagalba raugintas pienas, kurio nūnai nebemoka gaminti pieno kombinatai) arba, kaip mūsų dienomis, kefyro. Lietuviškosios šaltsriubės yra pasaulinio lygio kulinarinis paradoksas - pagal logiką šaltsriubės turėjo atsirasti ir būti vartojamos karštuosiuose kraštuose (tiesa, Ispanija garsėja verdama ir ataušinta gazpacho), juolab, kad jų gamybai naudojami šviežiausi daržovių produktai bei tie biocheminiai raugalai, kurie gerai malšina troškulį, sumažina prakaitavimą, gaivina ir atšaldo organizmą. Beje, karštųjų kraštų gyventojai, ypač kulinariai ir gurmanai (gurmanai yra ne keiksmazodis, kaip mokino sovietmečiu, o skanaus maisto žinovai ir vertintojai), paragavę lietuviškų šaltsriubių, būna sužavėti jų skoninių savybių, gaivių aromatu, gražia išvaizda, gamybos paprastumu ir teigiamu gaivinančiu poveikiu organizmui karštame klimato, ir tiesiog atsistebėti negali šitokiu stebuklingu valgiu, tiesiog idealiai tinkančiu karštiesiems kraštams. Labai gaila, kad jau visai yra užmirštos putros, - net etnologai negali pasakyti kas tai per valgis, ir dažniausiai jas tapatina su buza arba miltsriube. Putros yra pačios archajiškiausios, pačios lietuviškiausios (jų nemoka gamintis jokia kita pasaulio šalis), pačios skaniausios sriubos savo unikaliu savitumu galinčios stebinti bet kokio skonio žmones, antra - tai sriubos - vaistai. Putrų receptai nėra dingę, - jos buvo užrašytos ir tebemokomos gaminti 1920-30 metų Lietuvos emigrantų. Visos putros yra rūgštokos, nes pagrindinis jų ingredientas yra raugas. Pats archajiškiausias, skaičiuojantis kelis tūkstančius metų yra miltinis raugas, vėlesni - burokų, kopūstų ir agurkų raugai. Kiti putrų ingredientai yra tai, ką šeiminkės turi po ranka - mėšos, paukštiena, žvėriena, žuvis, daržovės, grūdai, kruopos, miltiniai leistiniai, kukuliai, koldūnai arba virtiniai. Jei į putrą būdavo dedama uogų ar vaisių, tai, įdėjus truputį cukraus, gaudavosi saldžiarūgštė putra, be to, ji buvo valgoma ir karšta, ir šalta, - būtent iš šaltų putrų yra išsivysčiusios lietuviškos šaltsriubės. Antra vertus jau pats pavadinimas yra ne tik gerbtinai archajiškas, bet prasmingai taurus, garbingas. Tauriąją putrą nė iš tolo negalima lyginti su sriuba, kuri atsirado iš žodžio "srėbti", rodančia, kad joms valgyti mokslų nereikia, - galima jas srėbte srėbti. O tauriąją putrą reikia valgyti elegantiškai, būtinai tik iš porcelianinių lėkščių ir tik su auksiniais arba sidabriniais šaukštais.

V.Sakas