

Lietuvos meno kūrėjų asociacija

Kulinarinė kelionė laiku

2013-08-01

ŽURNALAS: Kelionė su Bernardinai.lt

TEMA: Kulinarija

AUTORIUS: Kristina Urbaitytė

DATA: 2013-08

Kulinarinė kelionė laiku

Kristina Urbaitytė

Ir štai visi renkasi į puotą, kurios esmė – šaunumo bei turto įrodymas – kad tuo neabejotų ne tik atėjusieji, bet ir apie puotą išgirsiantys vėliau. Jos pagrindinis patiekalas buvo meduolinės tešlos natūralaus dydžio laivas, turėjęs iškeltus stiebus, bures ir virves. Jo denyje grojo tikras orkestras, o triumfas buvo kimšte prikimštas pašteto... Svečiai vienas po kito traukia prie įstabiojo laivo ir atsilaužia jo gabalėlį – kitą. Pasigardžiuodami kabina paštetą ir keliauja ieškoti skonių toliau... Kaip paaiškęjo iš prancūzo keliautojo Gijomo de Boplano XVII a. dienoraščių, Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje gera puota dabartiniais pinigais galėjo atsieiti apie 4 ar 5 mln. litų...

Tačiau šįkart rubrikoje „Skanaus“ – ne apie meduolius, kuriuos iki paskutinio trupinėlio sutriaukšdavo viduramžių ar baroko epochos kilmieji. Vilniaus universiteto Komunikacijos fakulteto mokslininkas Rimvydas Laužikas pasakojo apie šiek tiek paprastesnių, kasdienių Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės didikų pietų ar sočios vakarienių patiekalų gaminimą. Senosios kulinarijos knygos skiriasi nuo dabartinių. Jos nebuvo skirtos plačiajai visuomenei. Tiesiog vienas virėjas rašė idėjas kitam. Jie vienas kitą lengvai suprasdavo, todėl senuosiuose receptuose paprastai nenurodomi nei reikiamų produktų kiekiai, nei detalus patiekalo gaminimo eiliškumas. Šiandien Jums pateikiami receptai yra rekonstruoti, perrašyti šiuolaikiniam žmogui suprantama kalba, šiek tiek supaprastinti, kad juos galėtų pagaminti ir neprofesionalai.

Pirmasis patiekalas – morkų ir alyvuogių tortas buvo kepamas Radvilų virtuvėje. Ne paslaptis, jų madą į Lietuvos Didžiąją Kunigaikštystę atvežė už Žygimanto Senojo ištekėjusi italė Bona Sforca, tapusi didžiąja Lietuvos kunigaikštienė ir Lenkijos karaliene. Tai buvo metai, kai Lietuvos ir Lenkijos erdvėje susidūrė dvi didžiosios – šiaurietiškoji ir Viduržemio jūros regiono – kulinarijos tradicijos: kiaulienos taukai

prieš alyvuogių aliejų, karvės pieno sūris prieš avies pieno sūrį ir galiausiai alus, prieš vyną... Renesanso epochoje lietuvių diduomenės virtuvė patyrė vieną didžiausių sukrėtimų, kurio atgarsių galime išgirsti iki pat mūsų laikų...

Antrojo patiekalo – keptos vištienos receptas nusižiūrėtas nuo žymaus baroko laikotarpio lenkų virtuvės meistro (kuchmistro), pirmosios Abiejų Tautų Respublikoje kulinarijos knygos autoriaus Stanisłavo Černeckio... Baroko maistas buvo priešingybė renesansiniam: sunkus, riebus, perpildytas simbolikos, skonių ir kvapų. Maisto istorijos tyrinėtojai pažymi, kad baroko virtuvė Lietuvoje buvo grįžimas atgal, gotikinės viduramžių virtuvės link. Tačiau kaip tik šis laikotarpis suformulavo šiuolaikinį kulinarinį mūsų skonį. Jis buvo tikroji šiaurietiškos virtuvės išraiška, padedanti pakelti ilgą ir šaltą žiemą bei drėgną rudeni ir pavasari. Barokas suformavo net mūsų sveikos gyvensenos ir kūno estetikos supratimą. Juk iki šiol galime išgirsti stambų ir tvirtą žmogų vadinant „zdaravu“ (iš lenk. „zdrowy“ – sveikas), o liesą, smulkaus sudėjimo žmogų – blogu, sublogusiu.

Ir galiausiai trečiasis patiekalas – desertas, toks, kokį valgė Lietuvos didysis kunigaikštis ir Lenkijos karalius Jogaila. Vladislovas Jogaila nežinojo desertų. Ir visai ne dėl to, kad Jo Malonybė, besibaigiant pietums, būtų nemėgęs pasmaguriauti. XIV a. pabaigoje–XV a. pradžioje dar niekas nežinojo žodžio „desertas“. Jis atsirado tik XVI a. viduryje Prancūzijoje. Tačiau pietų baigimas saldžiu patiekalu yra kur kas senesnis. Literatūroje teigiama, kad trijų patiekalų – desertu baigiamas pietų meniu buvęs sugalvotas IX a. arabų muzikanto Ziryabo, gyvenusio Al-Andalūzų valdovų dvare, Kordoboje (dabar Ispanija). Iš dykumų kilusiems arabams didžiausias skanėstas buvo sultingi švieži vaisiai, kurie ir tapo „arabiško deserto“ pamatu. Mes, šiauriau gyvenantieji, klasikinį arabišką desertą praturtinome sūriais. Švieži ir džiovinti vaisiai, sūris bei jų gaminiai sudarė gotikinės virtuvės desertų pagrindą. Toks ir buvo mūsų gamintas desertas – beprotiškai saldus, bet gaivus, tinkantis pagardinti vasaros atokaitos kalbas.

O kas „paprastame“ maiste simbolizavo virtuvės ir jos šeimininko turta, juk prašmatnios puotos nebūdavo rengiamos kasdien? Kaip sakė R. Laužikas, apie didiko statusą ir išdo dydį buvo galima spręsti pagal tai, kiek maiste vartojama prieskonių: „Prieskoniai kainavo didelius pinigus, taigi kiekvienas, norintis pasirodyti, net ir kasdieniuose patiekaluose prieskonių naudodavo tiek, kad nuo jų šiuolaikiniam žmogui visą burnos ertmę sutrauktų: jų dėta be saiko ir labai įvairių“, – tikino R. Laužikas, kartu paneigęs ir mitą, kad valdovų kuchmistrai prieskoniais bandydavo užmaskuoti pašvinkusios mėsos skonį ir kvapą. Tai – grynas prasimanymas, mat prieskoniai tuo metu, kaip jau minėta, kainavo auksą, o mėsa – grašius. Didikų kasdienė virtuvė nuo prastuomenės taip pat skyrėsi gausiu mėsos naudojimu, patiekalų pasirinkimu bei profesionaliu jų parengimu.

Renesansinis Bonos Sforcos morkų ir alyvuogių tortas

Tortui reikės apvalios itališkos duonelės (apie 30 centimetrų skersmens), ketveto morkų, indelio juodųjų alyvuogių be kauliukų, 2 –3 kiaušinių, apie 50 mililitrų riebios grietinėlės, pieno. Pagardinimui reikalingi juodieji pipirai, imbieras, muskatas, cinamonas, druska.

Visų pirma reikėtų išskobti visą itališkos duonelės turinį ir jį pamerkti piene ar vandenyje. Kol duonelės minkštimas išmirks, galima smulkiai supjaustyti ar sutarkuoti morkas. Norint, kad morkos būtų itin minkštos, vertėtų jas prieš tai išvirti, tačiau pjaustant itin smulkiai, jos spėja sukepti ir nevirtos.

Lygiai taip pat smulkiai supjausčius alyvuoges reikia sumaišyti jas su morkomis, sudėti išmirkytą bei nusunktą itališkos duonelės minkštimą. O į gautą masę įmušti keletą kiaušinių, įpilti šiek tiek grietinės, pagardinti druska ir prieskoniais.

Gauta masė užpildyti pačioje pradžioje išskobtą duonelės formą ir suvyniojus į foliją, kad nesudegtų, kepti apie 40 -45 minutes 220 laipsnių temperatūroje.

Pagal tikrąjį receptą šio torto masė buvo kepama atviroje iš nesaldžios sluoksniuotos tešlos padarytoje dubens pavidalo formoje. Galite taip pabandyti ir jūs.

Tortų privalumas yra tas, kad jie – vienas kūrybingiausių patiekalų, kurių pagrindą sudaro piene mirkytas baltos kvietinės duonos minkštimas, sumaišytas su kiaušiniu ir įvairiais priedais, įdėtas ir iškeptas tešlos formoje. Mūsų gamintame torte kaip priedai naudotos morkos ir alyvuogės yra lengvai pakeičiamos mėsa, grybais ar kitais jums skaniais ingredientais. Norint saldaus „senovinio“ torto, galima paeksperimentuoti su razinomis, figomis, vaisiais (obuoliais, kriaušėmis, apelsiniais, slyvomis, vyšniomis), uogomis bei migdolais. Tokios kūrybos rezultatai, tikino R. Laužikas, tikrai neturėtų nuvilti.

Barokinė kepta vištiena, arba Kaip buvo gaminamas įdarytas kaplūnas

Pora žmonių galės sočiai prikirsti šio patiekalo, jei jį gaminsite iš 1 vištienos filė, 100 g rudųjų razinų, 2 kiaušinių, 1 batono, 50 g rūkytos šoninės, šiek tiek pieno. Pagardinimui reikėtų druskos, juodųjų pipirų, imbiero, muskato, cinamono. Padažui reikės 100 g migdolų, 100 g sviesto, 100 g riebios grietinės.

Tuo metu, kai būdavo gaminamas šis patiekalas, mėsos malimo ar smulkinimo mašinėlių dar nebuvo, taigi mokslininkas siūlo ir skaitytojams elgtis kaip baroko laikų virėjams – mėsa reikia supjaustyti smulkiai, mažais gabaliukais.

Lygiai taip pat mažais gabalėliais reikėtų supjaustyti ir šoninę, kuriai privalu nulupti odele, mat ši kepdama kietėja. Rūkyta šoninė patiekalui suteikia ne tik kvapo, bet ir riebumo. Vištiena, kaip mėsa, buvo per daug liesa barokiniam skoniui. Originaliame barokiniame recepte vietoje šoninės buvo naudojami gryni kiaulienos taukai, tačiau mes pagalvojome, kad tai gali būti per daug ekstremalu XXI a. žmogaus skrandžiui.

Į vištienos bei šoninės mišinį reikėtų priberti razinų. Ir nors recepte įrašyta, jog rekomenduojamas razinų kiekis yra 100 gramų, mėgstantieji saldžiau gali jų pilti ir daugiau, o nemėgstantieji gali įmesti tik keletą – dėl barokinės skonio idėjos ir dėl kvapo.

Į vištienos, šoninės, razinų mišinį dedamas piene ar vandenyje išmirkytas batonas, atkreipiant dėmesį, kad ir batono plutelė būtų itin minkšta. O galiausiai reikia įmušti keletą kiaušinių ir sudėti prieskonius – juodųjų pipirų, imbiero, muskato, cinamono ir, žinoma, druskos.

Visa masė gerai išmaišoma, sudedama į riebalais pateptą karščiui atsparų indą, uždengiama folija ir dedama į orkaitę. Kepti reikėtų kaip visiems įprastą netikrą zuikį. Mes kepėme apie 40 minučių, tačiau temperatūra siekė apie 250 laipsnių. Kepimo pabaigoje folija nudengiama, kad patiekalo viršus gražiai apskrustų.

Prie šio patiekalo tiktų migdolų padažas, kuris pagaminamas svieste apkepant trintus migdolos. Juos reikia kepti atsargiai, vos porą minučių, mat jie labai sparčiai perkepa ir praranda skonį. Kai migdolai sušyla, įpilkite truputį saldžios grietinės, kad padažas būtų skystesnis. Nemėgstantieji riebiai, vietoje grietinės į padažą galite įpilti pieno.

Verta pasakyti tai, kad skaitytojams pateikta supaprastinta patiekalo versija. Tikroji – daug sudėtingesnė. Išties šiam patiekalui reikia viso didelio ir specialiai penėto, labai riebaus gaidžio, tais laikais vadinto kaplūnu. Jam tvarkingai būdavo nudiriama oda, o mėsa susmulkinama bei parengiama taip, kaip aprašyta recepte. Šia mase būdavo iškemšama kaplūno oda, kuri, vėl įgavusi gaidžio formą, tokiu pavidalu keliaudavo į krosnį ir paskui – ant stalo.

Gotikinis Vladislovo Jogailos desertas

Desertui reikės 100 g džiovintų figų, vieno didelio agurko, trijų vidutinio dydžio kriaušių, medaus, o pagardinimui – gvazdikėlių bei cinamono.

Užkaitus 1 litrą vandens, į jį sudėti susmulkintas džiovintas figas. Vėliau, kai jos šiek tiek apvirs ir puode rasis figų grūdelių, sudėti kubeliais pjaustytą agurką. Ši daržovė, priskirta prie saldaus patiekalo ingredientų sąrašo, gal kiek ir stebina, tačiau viduramžių virtuvėje agurkai buvo laikomi vaisiumi, o ne daržove, o mūsų patiekalui jie suteikia keisto specifinio, sakytume, viduramžiško prieskonio.

Lengvai apvirus agurkams (svarbu, kad agurkų kubeliai išlaikytų formą, nesuvirtų į košę), reikėtų supilti medų. Medaus dedama pagal skonį: mėgstantieji saldžiau jo deda daugiau, tačiau R. Laužikas patarė su medumi elgtis atsakingai ir nepilti per daug, mat saldumo desertui suteikia ir figos bei kriaušės.

Kai agurkai apvirs, reikia sudėti nenuluptas, tačiau be sėklų kubeliais supjaustytas kriaušes, taip pat – ir gvazdikėlius su cinamonu. Kriaušės turi tik sušilti, mat jei bus verdamos ilgai – nebeišlaikys savo formos ir virs koše.

Vasarą šį desertą skaniau valgyti šaltą, toks jis puikiai tinka karštą lietuviškos vasaros popietę skanauti. Žiemą geriau valgyti karštą – ir pasistiprinsite, ir sušilsite. Beje, jį galima virti ir tirštesnį, su mažiau vandens, kad būtų įmanoma valgyti šaukšteliu – taip jis būdavo patiekiamas ir ant Jogailos stalo. Galima virti ir skystesnį – gerti kaip kompotą.

Išgirdus šio patiekalo receptą, kilo klausimas, kaip Jogailos virtuvės šefas gaudavo figų, kurios Lietuvoje nėra įprastas produktas. Kaip aiškino R. Laužikas, kiekvienos šalies virtuvę sudaro du sluoksniai. Pirmasis – vietinis, Lietuvoje tai vidutinės klimato juostos sėslių žemdirbių ir gyvulių augintojų virtuvė, kuri, kaip mokslininkas juokavo, nesiskiria nuo Uralo kalnų iki Londono. Antrasis sluoksnis – importuoti produktai, kitaip tariant, užsienio įtakos. Jos buvo visais laikais, ne išimtis – ir Jogailos laikai, kai į Lietuvos Didžiąją Kunigaikštystę buvo ir atsivežta ne vienas egzotiškas vaisius ar

maisto produktas. Tik reikia suprasti, kad visi importuoti produktai nepatekdavo ant valstiečių stalo, jie buvo turtingųjų privilegija.

Kaip pasakojo R. Laužikas, džiovintas razinas gabenti į Lietuvą, kaip ir džiovintus prieskonius, buvo gana paprasta. Jos kainavo nepigiai, bet nebuvo išskirtinis produktas ant didikų stalo. Kur kas sunkiau su šviežiomis figomis: baroko epochoje jos jau buvo auginamos vietoje. Yra žinomos figų oranžerijos Radvilų rūmuose, Vilniuje ir Bialoje. Greta figų vietinėse oranžerijose buvo auginami apelsinai, citrinos, granatai ir kiti egzotiški vaisiai. XVIII a. daug rūpesčių turėjo sukelti šviežių austrių pristatymas, ypač jei jų reikėdavo žiemos metu vykusioms Kalėdų puotoms. Klausimas, kaip gyvos austrės gruodžio šaltyje buvo gabenamos per visą Europą šimtus kilometrų, neatsakytas iki šiol.