Vilnius, 2021 m. rugsėjo 23 d.

**Žemaitijos pasididžiavimas – kastinys: su kuo ir kokiomis progomis jį valgė senovės žemaičiai?**

**Kastinys – unikalus Žemaitijos virtuvės skiriamasis ženklas, kurį šiandien puikiai pažįsta visa Lietuva. Ekspertai sako, kad Žemaitija – vienintelis regionas visame pasaulyje, kurioje gaminamas šis burnoje tirpstantis produktas. Kuo dar ypatingas Žemaitijos pasididžiavimas kastinys ir kodėl būtina su juo supažindinti ateities kartas pasakoja Kulinarijos paveldo fondo (KPF) vadovė Birutė Imbrasienė ir kastinį gaminanti žemaitė Sandra Riepšienė.**

Anot B. Imbrasienės, žemaitiškas kastinys jau prieš kelis metus buvo įtrauktas į Europos Komisijos saugomų produktų sąrašą ir tapo penktuoju lietuvišku saugomu produktu Europos Sąjungoje. Jos teigimu, kastinys yra bene didžiausia gastronominė Žemaitijos vertybė.

„Galbūt šiandien pasirodys keista, tačiau kastinys, kaip ir pavyzdžiui, šiupinys, buvo dažniausiai valgomas ypatingų progų metu – sekmadieniais, talkų ar rugiapjūtės pabaigoje, kastiniu vaišindavo atvykusius svečius. Šeimininkės kartais į kastinį dėdavo ir burokėlių ar morkų sunkos, taip natūraliu būdu nuspalvindavusios šį skanėstą“, – sako ekspertė.

Anot jos, pirmieji kastinio paminėjimai istoriniuose šaltiniuose siekia dar XVIII a. ir XIX a., tačiau pats produktas Žemaitijoje buvo valgomas nuo neatmenamų laikų: „Etnografiniuose ir istoriniuose šaltiniuose rašoma, kad žemaitiškas kastinys buvo gaminamas bene visuose Žemaitijos kaimuose. Tai, kad kastinys buvo pastebėtas užsienio keliautojų, o šie jį įrašė į istoriją – didelis kastinio pripažinimas. Galima rasti tiek vokiškų, tiek lotyniškų ar lenkiškų paminėjimų, kuriuose pasakojama apie kastinio receptūrą, gaminimo technologiją. Šie šaltiniai mums leidžia įsitikinti, kad kastinio gamyba ir receptas per šimtus metų beveik nepakito.“

**Gaminamas tik vasarą, valgomas su pyragu**

Nors šiandien daugelis lietuvių ir žemaičių yra įpratę kastinį valgyti su bulvėmis, Žemaitijoje dar vadintomis „roputėmis“, originaliai kastiniu buvo gardžiuojamasi jį tepant ant saldaus pyrago.

„Įdomu tai, kad bulvių žemaičiai iš pradžių nepripažino kaip tikros daržovės – iš jų būdavo gaminamas spiritas, o kadangi bulvės buvo pigios, jomis valstiečius maitindavo prievarta. Dėl to joms buvo priešinamasi. Galima sakyti, kad šios daržovės išpopuliarėjo tik sovietmečiu, kuomet jų užaugdavo itin daug, o didelio pasirinkimo nebuvo. Tuomet natūraliai buvo rasta, kad kastinys dera ir su nelupta bulve“, – sako B. Imbrasienė.

Jos teigimu, tikrą kastinį žemaičiai gamindavo tik vasarą: „Juk tik šiltuoju metų laiku būdavo pieno – žiemą tokio fenomenalaus produkto kaip kastinys niekas negamindavo, nes karvės tiesiog neduodavo pieno. Taip pat kastinį žemaičiai valgydavo iš karto, jo nelaikydavo – šeimininkė ant stalo patiekdavo šviežią, ką tik išsuktą produktą. Apskritai, iš savo patirties galiu pasakyti, kad tikrą kastinį ir šiandien gali pagaminti tik žemaičiai – kitu atveju skirsis ir jo tekstūra, ir skonis ar net prigimtis. Tad kastinį galima laikyti gyvąja tradicija, nes jo gamyba – sudėtingas procesas, kuris Žemaitijoje buvo ir yra perduodamas iš lūpų į lūpas.“

**Kastinio gamyboje slypi ne vienas niuansas**

UAB „Kontėna“ direktorė Sandra Riepšienė – tikra žemaitė, jau beveik dešimtmetį gaminanti autentišką, A kategorijos tautinio paveldo sertifikatą turintį kastinį. Įmonės vadovė pasakoja, kad nors vaikystėje kastinio nebuvo itin reikšminga jos šeimos dalis, jos gyvenime šis produktas atsirado jau suaugus.

„Prieš maždaug keturiasdešimt metų mano vyro močiutė išmokė mane sukti natūralų kastinį, o prieš bene dešimtmetį jo gamyba tapo ir pagrindiniu pragyvenimo šaltiniu. Tad natūralu, kad su tiek praktikos man sukti kastinį – vieni juokai. Vis dėlto tai moka daryti toli gražu ne visi žemaičiai. Svarbiausias šio produkto gamybos niuansas – žinojimas, kada jį pašildyti, o kada – pašaldyti, nes čia slypi itin plona linija tarp ištirpimo ir sukietėjimo“, – sako S. Riepšienė.

Anot jos, gamindama kastinį, „Kontėna“ viską daro tik savomis rankomis bei naudoja tik natūralius ingredientus – visai kaip iš Žemaitijos kilę mūsų protėviai: „Sukant kastinį dedamas gabalėlis sviesto ir tam tikras fermentuoto pieno produktas – pasukos, grietinė ar kefyras, taip pat jis gardinamas įvairiais žalumynais, česnaku ar kmynais – kiekvienam pagal skonį.“

**Perduoda gabalėlį istorijos kitoms kartoms**

„Kontėna“ direktorė pažymi, kad šiandien kastinį pažįsta jau ne tik žemaičiai – su jo skoniu susipažino ir visos Lietuvos gyventojai. Jos teigimu, galimybė perduoti autentiško, iš močiutės skrynios atkeliavusio recepto skonį kitoms kartoms – neįkainojama.

„Norisi, kad tiek mano proanūkiai, tiek visos Žemaitijos bei Lietuvos ateities kartos žinotų, kaip mes valgėme. Kad kastinys – unikali mūsų istorijos dalis. Todėl itin džiaugiuosi, kad dar pernai prasidėjusi partnerystė su „Lidl“ tęsiasi bei tvirtėja ir toliau. Juk tai, kad prekybos tinklas suteikė šansą ne tik mums, bet ir kitiems mažiesiems gamintojams pasiūlyti savo produkciją „Lidl“ parduotuvėse visoje Lietuvoje – didžiulis žingsnis į priekį, bandant priartinti tradicinius gaminius arčiau žmonių. Tikiuosi, kad šis bendradarbiavimas tęsis dar ilgai“, – sako S. Riepšienė.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt