Valodas konsultācijas: elektroniskā datubāze

http://www.valodaskonsultacijas.lv/lv/questions/769

Jautājums

Mārtiņos mēdz ēst ēdienu, kuru apvidvārdā sauc***spudiņš***. Kas tas ir?

Atbilde

Spudiņš ir aukstā gaļa no lopu iekšām, kājām un galvas.

Spudiņš, arī *spudiņi*, *skudiņi*, *spudas* ir aukstā gaļa, ko „vāra no lopu iekšām, kājām un galvas, tā, ka gaļa no kauliem atlobāma, pēc kam to sakapā un pa otru reizi vāra, kamēr paliek bieza. Pēc vārīšanas gaļu noliek vēsā vietā, lai sarecē. Tādu sarecējušu virumu Kuldīgas apkārtnē sauc par drebeni jeb drebeņu zupu. Vecumniekos to vārīja no kumosos sagriezta govs vidus, kuram otrreiz vārot pielika klāt kartupeļus. Odzienā tos sauc par skudiņiem un vāra no aitu vai cūku kājām, galvas un zarnām. (..) Madlienā spudiņus pagatavo no novārītiem, sašķaidītiem kartupeļiem un sakasītām siļķēm, ko sajauktus pannā izcep”. (Dienas Lapa, 1891, 4)

Mārtiņos līdzīgi ēdieni tika celti galdā dažādos reģionos. Atšķirās gan to sastāvdaļas, gan nosaukumi, piemēram: *drebene*, *galerts, kopķēzis, kvašeline, recenis, studinis, šilts, trīcekls, zilcs*.

Avoti

Kursīte, J. *Virtuves vārdene*. Rīga : Rundas, 2012, 785.–786. lpp.

Latviešu valodas vārdnīcu serveris: spudiņš

Mīlenbahs. K. *K. Mīlenbaha Latviešu valodas vārdnīca = Lettisch-deutsches Wörterbuch / rediģējis, papildinājis, turpinājis J. Endzelīns. I–IV sēj*. Rīga : Izglītības ministrija; Kultūras fonds, 1923, 1028. lpp.

© Latviešu valodas aģentūra, 2017