

LATVIJAS NACIONĀLĀ VĒSTURES MUZEJA RAKSTI NR. 13

Antropoloģija, Etnogrāfija, Faleristika, Vēsture



# LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ VIRTUVE

RAKSTU KRĀJUMS

RĪGA 2007







2007-6  
238

LATVIJAS NACIONĀLĀ VĒSTURES MUZEJA RAKSTU KRĀJUMS  
Antropoloģija, Etnogrāfija, Faleristika, Vēsture



LATVIEŠU  
TRADICIONĀLĀ VIRTUVE  
RAKSTU KRĀJUMS



2007-6  
L 238

L  
6

# LATVIJAS NACIONĀLĀ VĒSTURES MUZEJA RAKSTI NR. 13

## Antropoloģija, Etnogrāfija, Faleristika, Vēsture

### SATURS

Krājuma ievietoto rakstu saturu..... 6

Priekšvārds.....

Guntis Garbards  
Ko liecina antropoloģiskie materiāli par latviešu  
.....

Gunita Zorina  
Barna uzurs senais,.....

Sauhradis C.  
Sākotnējās  
.....

Linda Dumbe  
Uztura vēsture latviešu ģimenes tradīcijās..... 61

Gunita Baunane  
Latviešu tradicionālā uztura atspoguļojums latviešu  
vēstures muzeja Fotocentru kolekcijā..... 75

Daina Lismane  
Zivis Daugavas pilsētas iedzīvotāju tradicionālā  
..... 93

Ieva Žukauska  
Gatavību izmantoties mūzikas spēlē latviešu  
.....

Laima Gānberga  
Krievu un latviešu tautas mākslas darbnieku  
..... 111

# LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ VIRTUVE RAKSTU KRĀJUMS

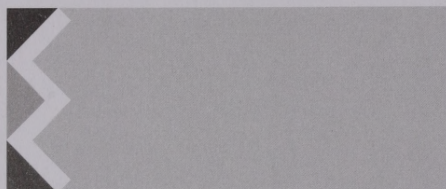


0304045264

UDK 39(=174)+641(063)  
La 802

## Latviešu tradicionālā virtuve

Rakstu krājums



Izdevums tapis ar Valsts kultūrkapitāla fonda atbalstu

Sastādītāja **Sanita Stinkule**  
Redaktore **Ināra Stašulāne**  
Tulkoja **Maruta Rampāne, Gunta Nalivaiko**  
Vāka foto **Roberts Kaniņš**  
Maketētāja **Andra Liepiņa**

Izdošanai sagatavots SIA "N.I.M.S."  
Pērnavas iela 47/3, Rīga, LV-1009  
Tālr. 7311424, fakss 7311126  
E-pasts: nims@nims.lv; www.nims.lv

Iespiests SIA "NIPO NT"  
Pērnavas iela 47/3, Rīga, LV-1009  
Tālr. 7311622  
E-pasts: nipo@ihouse.lv

ISBN 9984-747-11-5  
ISSN 1407 – 4540

© Latvijas Nacionālais vēstures muzejs, 2007  
© Rakstu autori, 2007

# SATURS

|                                                                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Krājumā ievietoto rakstu autori.....                                                                                                                                                                             | 6   |
| Priekšvārds.....                                                                                                                                                                                                 | 7   |
| <i>Guntis Gerhards</i><br>Ko liecina antropoloģiskais materiāls par seno iedzīvotāju uzturu .....                                                                                                                | 11  |
| <i>Gunita Zariņa</i><br>Bērna uzturs senatnē .....                                                                                                                                                               | 23  |
| <i>Saulvedis Cimermanis</i><br>Sākotnējs ieskats latviešu ēdienu gatavošanas tradicionālo<br>telpu tipoloģiskajā attīstībā Rietum- un Viduslatvijā 17. gadsimta<br>otrajā pusē – 20. gadsimta pirmajā pusē ..... | 31  |
| <i>Linda Dumpe</i><br>Uztura vēsture Latvijā: Rietumeiropas kulinārijas ietekmes ceļi .....                                                                                                                      | 61  |
| <i>Gunita Baumane</i><br>Latviešu tradicionālā uztura atspoguļojums Latvijas Nacionālā<br>vēstures muzeja Fotonegatīvu kolekcijā .....                                                                           | 75  |
| <i>Daina Lasmane</i><br>Zivis Daugavas piekrastes iedzīvotāju tradicionālajā uzturā .....                                                                                                                        | 93  |
| <i>Ieva Žukauska</i><br>Garšaugu izmantošanas vēsturiskie aspekti Latvijā.....                                                                                                                                   | 105 |
| <i>Laima Grīnberga</i><br>Ķeizarkās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas<br>nodaļa un tās biedrs Lubezeres dārznieks Fricis Paegle.....                                                                         | 113 |

## KRĀJUMĀ IEVIETOTO RAKSTU AUTORI

- |                      |                                                                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gunita Baumanē       | Latvijas Nacionālais vēstures muzejs,<br>Mag. hist.                                               |
| Saulvedis Cimermanis | Latvijas Zinātņu akadēmijas īstenais loceklis,<br>Dr. habil. hist., valsts emeritētais zinātnieks |
| Linda Dumpe          | Latvijas Zinātņu akadēmijas īstenā locekle,<br>Dr. habil. hist., valsts emeritētā zinātniece      |
| Guntis Gerhards      | Latvijas Universitātes Latvijas vēstures<br>institūts, Dr. hist.                                  |
| Laima Grīnberga      | Latvijas Nacionālais vēstures muzejs                                                              |
| Daina Lasmane        | Daugavas muzejs                                                                                   |
| Gunita Zariņa        | Latvijas Universitātes Latvijas vēstures<br>institūts, Dr. hist.                                  |
| Ieva Žukauska        | Latvijas Lauksaimniecības universitāte,<br>Mag. paed.                                             |

## PRIEKŠVārds

Latvijas Nacionālais vēstures muzejs 2006. gadā realizēja projektu „Latviešu tradicionālā virtuve”. Šī projekta ietvaros 2006. gada 14. septembrī tika atklāta izstāde ar tādu pašu nosaukumu, kura iepazīstināja ar 19. gs. lauku vidi, pārtikas vielu iegūšanu, apstrādi, uzglabāšanu un sagatavošanu lietošanai uzturā. Šie priekšmeti muzeja krājumā iegūti etnogrāfisko ekspedīciju laikā 20. gs. sākumā, bet datējami ar 18. gs. beigām – 19. gs. sākumu. Izstādītie zīmējumi un fotoattēli, kas arī tapuši ekspedīciju laikā 20. gs. sākumā, uzskatāmi demonstrēja kolorīto un mūsdienu pilsētas cilvēkam svešo lauku dzīvi ar visiem tās personāžiem – vietām ļoti nopietniem, vietām komiskiem un pārsteidzošiem.

2006. gada 6. decembrī projekta ietvaros notika zinātniska konference „Latviešu tradicionālā virtuve”. Kopā tika aicināti dažādu nozaru speciālisti – antropologi, etnogrāfi, numismāti, folkloristi, vēsturnieki, pedagogi u.c. Konferences nolūks bija iepazīstināt sabiedrību ar tām arheoloģijas, antropoloģijas, etnogrāfijas un folkloras bagātībām, kas var sniegt ieskatu latviešu tradicionālā uztura vēsturē un pētniecībā. Konferencē tradicionālais uzturs atklājās kā plaša un būtiska pētniecības tēma, kā svarīgs avots latviešu etniskās vēstures, tradicionālās kultūras vēstures un kultūrvēsturisko sakaru izzināšanai. Konferencē nolasītie referāti skāra plašu problēmu loku – seno iedzīvotāju diētu, ēdienu gatavošanas tradicionālo telpu attīstību, tradīciju un inovāciju mijiedarbību kulinārijā, garšaugu lietošanu ēdienu gatavošanas procesā.

Neskatoties uz uztura daudzpusīgo kultūrvēsturisko nozīmību, Latvijas zinātnē tā ir maz pētīta tēma. Pedagogiem, pētniekiem un citiem interesentiem ir pieejamas publikācijas par atsevišķiem ar tradicionālo uzturu saistītiem šauriem jautājumiem, kas bieži risināti tikai vienas zinātņu nozares ietvaros. Bet trūkst apkopojoša starpdisciplināra izdevuma, kur uzturs būtu aplūkots no vispārīgākajiem laikiem līdz pat mūsdienām. Tāpēc radās doma apkopot konferencē nolasītos referātus vienā izdevumā.

Dr. hist. Guntis Gerhards savā rakstā apskata seno iedzīvotāju uztura pietiekamības un kvalitātes atspoguļojumu osteoloģiskajā materiālā, analizējot to pēc fiziskajiem attīstības datiem (augums, zobu sistēma u.c.), izmantojot dažādas bioķīmiskās izpētes metodes un paleopatoloģisko pētījumu rezultātus. G. Gerhards uzsver, ka cilvēka augšanas procesā notiek kompleksa mijiedarbība starp ģenētiskajiem un vides faktoriem, no kuriem liela loma ir uzturam. Kādu augumu indivīds sasniegs, ir atkarīgs no tā, cik lielā mērā vide, t.sk. uzturs sekmēs ģenētiski sasniedzamo robežu. Pamatojoties uz Aizkraukles Lejasbitēnu kapulaukā apbedīto vīriešu piemēra, G. Gerhards uzskatāmi demonstrē izvirzīto domu, ka zemākā sociālā statusa vīrieši bērnībā un pusaudža gados ir izjutuši pastiprinātu pārtikas trūkumu. Tādēļ pieauguši viņi nesasniedza ģenētiski noteikto ķermeņa garumu, jo bērna organisms nevar vienlaikus pārvarēt stresu un nodrošināt augšanas procesu. Noslēgumā autors secina, ka antropoloģiskais materiāls ir nozīmīgs avots par seno iedzīvotāju uzturu, tā kvantitāti un kvalitāti, dažādu sociālo grupu uztura atšķirībām, kas prasa

daudzpusīgus un salīdzinošus pētījumus, izmantojot dažādu zinātņu nozaru (arheoloģijas, etnoloģijas, antropoloģijas u.c.) iegūtos datus.

Dr. hist. Gunita Zariņa savā rakstā galveno uzmanību velta iespējam pētīt bērnu krūts barošanas ilguma izmaiņas Latvijā dažādos vēsturiskajos periodos, izmantojot paleodiētiskos pētījumus, kas pasaulē attīstījušies pēdējos 20 gados. Bērnu barošanas ilgumu ar mātes pienu iespējams noteikt pēc stroncija (Sr) un kalcija (Ca) attiecības izmaiņām bērnu kaulos. Jaundzimušajiem un ar krūti barotiem bērniem Sr/Ca attiecība kaulos ir zema, jo piena dziedzeri aiztur stronciju un nodrošina kalcija pārsvaru piena veidošanās procesā. Stronciju aiztur arī placenta, bērnam attīstoties mātes organismā. Turpretī augos Sr/Ca attiecība ir augsta, un, sākot bērnu barot ar augu valsts produktiem, stroncija īpatsvars organismā strauji palielinās. Sr/Ca attiecības izmaiņas kaulos ļauj noteikt piebarošanas sākumu. Bērnu barošanu ar krūti raksturo arī slāpekļa izotopa  $^{15}\text{N}$  līmeņa izmaiņas kaulaudos. Ar katru bioloģisko līmeni  $^{15}\text{N}$  izotopa vērtība dabā palielinās par 2 – 3 promilēm. Mātes pienā  $^{15}\text{N}$  īpatsvars vidēji ir 2,4 promiles augstāks nekā mātes organismā. G. Zariņa atzīst, ka pāreja no mātes piena uz pieaugušo uzturu visos vēsturiskajos periodos bija nopietns pārbaudījums bērna veselībai. Kā liecina apkopotie atsevišķu draudžu mirušo reģistru dati, 18. un 19. gadsimtā Latvijā vislielākā bērnu mirstība bija līdz 4 gadu vecumam, bet periodā no 4 līdz 14 gadu vecumam bērnu mirstība krietni samazinās. Nobeigumā autore secina, ka Latvijas arheoloģiskajos izrakumos iegūtais kaulu materiāls ļauj veikt iedzīvotāju bioarheoloģisko izpēti no akmens laikmeta līdz 18. gadsimtam. Rakstīto avotu un etnogrāfisko materiālu piesaiste paver plašas iespējas kompleksiem pētījumiem. Apvienojot paleodemogrāfiskos, paleodiētiskos, vairāku stresa marķieru pētījumus, kā arī rakstīto avotu informāciju, iespējams gūt priekšstatu par iespējam nodrošināt bērniem pietiekamu uzturu dažādos vēsturiskos laikmetos.

Dr. habil. hist. Saulvedis Cimermanis savā rakstā apskata ēdienu gatavošanas tradicionālo telpu iekārtojumu un vēsturi, kas aptver laika posmu no neolīta, kad arheologi atraduši neapšaubāmas ēdiena gatavošanas vietu paliekas, līdz 20. gadsimtam, kad par ēdienu gatavošanas pamatvietu kļuva virtuve. Raksts balstīts uz plašas avotu bāzes – arheologu publikācijām, dažādu periodu laikabiedru atstātajiem aprakstiem un zīmējumiem, etnogrāfu un folkloristu ekspedīciju vākumiem, valodas liecībām un vēstures arhīvu dokumentiem. Norādot novadu savdabības, aplūkots arī plašs lietisko objektu klāsts – apvalkdūmeņi, dūmnami, krāsnis, kuriņi,

nami, pepiņbedres, pirtis, rovjī, vasaras virtuves, virtuves.

Dr. habil. hist. Linda Dumpe uzsver, ka kultūras attīstības būtisks jautājums ir tradīciju un inovāciju mijiedarbība. Baltija gan ģeogrāfiski, gan kultūras ziņā bija Eiropas nomalē. Tās kultūras attīstība likumsakarīgi bija pakļauta vispārējai virzībai no centra uz perifēriju. Latvijas apstākļos īpaša loma ārējo impulsu izplatīšanā bija muižām. Caur tām tika iepazīta arī Rietumeiropas kulinārija. L. Dumpe raksturo apstākļus, kas sekmēja muižu pavārmākslas ietekmi Latvijas zemnieku pavārmākslā. Pēc autores domām, tie bija divi: pirmkārt, 18. gs. beigās pirmās latviešu valodā iespīestās pavārgrāmatas, otrkārt, latviešu zemnieku nodarbināšana muižu virtuvēs. Autore savu rakstu noslēdz, parādot dažādu „latviešu nacionālo” saldēdienu faktisko izcelsmi Eiropas tautu uztura kontekstā. Tā, piemēram, uzputenis jeb debesmanna, buberts nākuši no vācu pavārgrāmatām.

Mag. hist. Gunita Baumanne ielūkojas to ēdienu gatavošanā, ko glabā LNV M Fotonegatīvu kolekcija. Latvijas Nacionālā vēstures muzeja apmēram 136 000 vienību lielo Fotonegatīvu kolekciju veido vairākas krājuma grupas. Lielākajā no tām ietilpst Izglītības ministrijas Pieminekļu valdes ekspedīciju fotouzņēmumi, kas tapuši visā Latvijas teritorijā laika posmā no 1924. gada līdz 1944. gadam. Ar pārtikas gatavošanu un patērēšanu attiecīgajā laika posmā saistīts apmēram 500 uzņēmumu. Tie atspoguļo gan ēdienu gatavošanas ainas, gan notikumus, kuru sakarā tie gatavoti un lietoti. Minētajos uzņēmumos autore izdala divas grupas: ar nolūku fiksētie skati, kuri ataino konkrētajā brīdī notiekošo (zivju zveja, maizes cepšana, ķiļķenu vārīšana u.c.), un skati, kuri tapuši, pateicoties apzināti noorganizētām ainām, kur darbība tiek imitēta (piemēram, siera siešana Liepājas apriņķa Nīcas pagasta Tupešu mājās, kas ir viena no ainām populārā filmā „Kāzas Nīcā”). Tā kā uzņēmumos fiksēti pēc iespējas senāki darba veidi, nekā dažkārt veikti 20. gs. 20. – 30. gados, tad autore uzskata, ka pēc tiem var spriest arī par ēdienu gatavošanas tradīcijām mūsdienu Latvijas teritorijā 19. gadsimtā.

Daina Lasmane raksturo vairāku zivju sugu (nēģu, lašu, samu, zušu, vimbu, brekšu, līdaku, līņu, asaru, sapalu, raudu un grunduļu) ēdienus Daugavas piekrastes iedzīvotāju tradicionālajā uzturā, mazliet pieskaroties zivju ēdienu gatavošanas reģionālajām atšķirībām. Šī raksta pamatā ir Daugavas muzeja zinātniskā arhīva materiāli – piekrastes iedzīvotāju stāstījumu pieraksti. Hronoloģiski pieraksti attiecas uz 20. gs. pirmo pusi līdz pat 20. gs. beigām. Ģeogrāfiskā ziņā šie materiāli vākti visā Daugavas

garumā Latvijas teritorijā, visvairāk upes lejtecē un ap Doles salu, kur bija lielāka zivju daudzveidība un zvejai daļēji pat rūpniecisks raksturs.

Mag. paed. Ieva Žukauska iepazīstina ar garšaugu lietošanu Latvijā. Autore atzīst, ka ēdienu gatavošana Latvijā gājusi savus īpatnējus ceļus – dārgās eksotiskās garšvielas tika aizstātas ar vietējiem savvaļas vai kultūraugiem. Autore uzskata, ka augus cilvēki pazinusi un lietojuši visdažādākajās dzīves situācijās, tomēr tikai nelielu daļu no tiem kopā ar uzturu. Maizes izstrādājumos lietoja magones, ķimenes, piparus, sīpolus, sinepes. Gaļas ēdienos – sīpolus, ķiplokus, piparus, lauru lapas, pētersīļus, biškrēsliņus, sinepes, mārrutkus, vībotnes, vērmeles, dievkociņu, pelašķus, raudeni. Dārzeņu ēdienos – sinepes, ķimenes, sīpolus, dilles, pētersīļus, ceberīņu. Sieru sienot – ķimenes. Zupām – ķimenes, dilles, pelašķus. Putrām – sīpolus, piparus, lauru lapas. Sēnēm – sīpolus. Tējā lietoja kaķumētru, krūzmētru, ķimenes, izopu, mārsilu, pelašķus.

Laima Grīnberga raksta par Latvijas dārzkopības biedrībām, to apbalvojumiem un cilvēkiem, kas tos saņēmuši, un galvenokārt par vienu no viņiem — Talsu apriņķa Lubezeres muižas dārzkopī Frici Paegli. Laika posmā no 1902. gada beigām līdz 1910. gadam Fricis Paegle saņēma 20 apbalvojumu, no kuriem vērtīgākā bija 1910. gada 6. maijā piešķirtā cariskās Krievijas zelta medaļa „За усердие” Annas ordeņa lentē par ilgstošu darbu dārzkopībā. Fricis Paegle Lubezerē darbojās pavisam 27 gadus. Muižas dārzā stādāmais materiāls iepirkts pa lielākai daļai Rīgā, bet dažas šķirnes ievestas arī no Vācijas. Muižas dārza platība bija 4,5 ha, un tanī pēc 1932. gada taksācijas protokola bija 370 ābeļu, 17 bumbieru, 56 plūmes, 1100 sarkano jāņogu krūmu, 80 balto jāņogu krūmu, 280 upeņu krūmu.

Nobeigumā vēlos pateikties visiem, kas veicinājuši šī krājuma tapšanu. Īpaša pateicība Valsts kultūrkapitāla fondam par finansiālo atbalstu grāmatas sagatavošanā un izdošanā.

Sastādītāja  
Sanita Stinkule,  
Latvijas Nacionālā vēstures muzeja galvenā glabātāja



GUNTIS GERHARDS

## KO LIECINA ANTROPOLOĢISKAIS MATERIĀLS PAR SENO IEDZĪVOTĀJU UZTURU

Pēdējos gados arheoloģiskajos izrakumos iegūtā osteoloģiskā materiāla pētījumos īpaša uzmanība tiek pievērsta seno iedzīvotāju bioloģisko un sociālo faktoru mijiedarbības raksturošanai. Starp daudzajiem faktoriem, kas ietekmē cilvēka bioloģiju, uzturam ir īpaša nozīme.

Uztura pētniecības tēma ir ļoti plaša un daudzveidīga. Tā apvieno dažādu nozaru speciālistus – arheologus, antropologus, etnogrāfus, folkloristus, vēsturniekus un mediķus. Arheologu uzmanības centrā galvenokārt ir senajās dzīvesvietās (ciemos, apmetnēs, pilskalnos) iegūtā dzīvnieku osteoloģiskā materiāla, augu sēkļu un putekšņu analīze. Īpaša uzmanība tiek pievērsta arī darbarīku un medību ieroču izpētei.<sup>1</sup> Etnologu pētījumos uztura tematika tiek risināta tradicionālās materiālās kultūras ietvaros.<sup>2</sup> Savukārt vēsturnieku pētījumi saistīti ar seno hroniku, preču tirdzniecības grāmatu, klosteru un baznīcu grāmatu, dažādu līgumu un citu rakstīto avotu izpēti.<sup>3</sup> Jāatzīmē, ka attiecībā uz Latvijas teritoriju kaut cik apmierinošu informāciju no rakstītajiem avotiem varam gūt, sākot tikai ar 13. gadsimtu. Antropologu un mediķu pētījumi saistībā ar uzturu galvenokārt skar cilvēka fiziskās attīstības un dietoloģijas jautājums.<sup>4</sup> Šo dažādo zinātnes nozaru pētījumu rezultāti palīdz labāk izprast un objektīvāk izvērtēt uztura nozīmi gan seno, gan mūsdienu cilvēku dzīvē. Šajā rakstā pievērsīsimies seno iedzīvotāju uzturam.

Tā kā cilvēka skelets ir ļoti labs indikators indivīda dzīves kvalitātes raksturošanai, tad skeleta kauli un zobi nodrošina retrospektīvu atskaiti gan par katra

indivīda, gan iedzīvotāju grupu un dažādu sociālo slāņu augšanas un attīstības procesiem, saslimstību, uzturu un dzīvesveidu. Līdz ar to iespējams meklēt atbildi uz jautājumiem: kā dzīvoja cilvēki pirms vairākiem gadsimtiem, kāda bija viņu ikdienas dzīve, darba apstākļi, uzturs un veselības stāvoklis? Cik ilgi viņi dzīvoja un kāpēc nomira?

Par seno iedzīvotāju uztura pietiekamību osteoloģiskajā materiālā var spriest pēc fiziskajiem attīstības datiem (augums u.c.), bet par uztura kvalitāti – izmantojot dažādas bioķīmiskās izpētes metodes un paleopatoloģiskās izpētes rezultātus. Šī raksta mērķis ir parādīt, kādas iespējas paver arheoloģiskajos izrakumos iegūtā antropoloģiskā materiāla analīze attiecībā uz iedzīvotāju uztura izpēti.

Rekonstrējot iedzīvotāju dzīves apstākļus, jāņem vērā dažādu vides faktoru – klimatiski ģeogrāfisko, sociālo, bioloģisko u.c. – ietekme gan uz indivīdu, gan uz populāciju kopumā. Cilvēka un vides attiecības bioarheoloģijā tiek raksturotas kā organisma atbildes reakcijas, kuru rezultātā mainās cilvēka morfoloģiskie rādītāji. Ar bioarheoloģiju saprot arheoloģiskajos izrakumos iegūto cilvēka skeleta kaulu vispusīgu analīzi, pēc kuras iespējams rekonstruēt seno iedzīvotāju dzīvesveidu un raksturot tā kvalitāti.<sup>5</sup> Šīs atbildes reakcijas var norisēt normas robežās vai arī kā patoloģiski procesi, kuros indivīds vai daļa populācijas iet bojā. Liela nozīme, skaidrojot iedzīvotāju fiziskās attīstības, saslimstības un iespējamās nāves cēloņus, ir informācijai par uzturu, tā kvalitāti un kvantitāti.

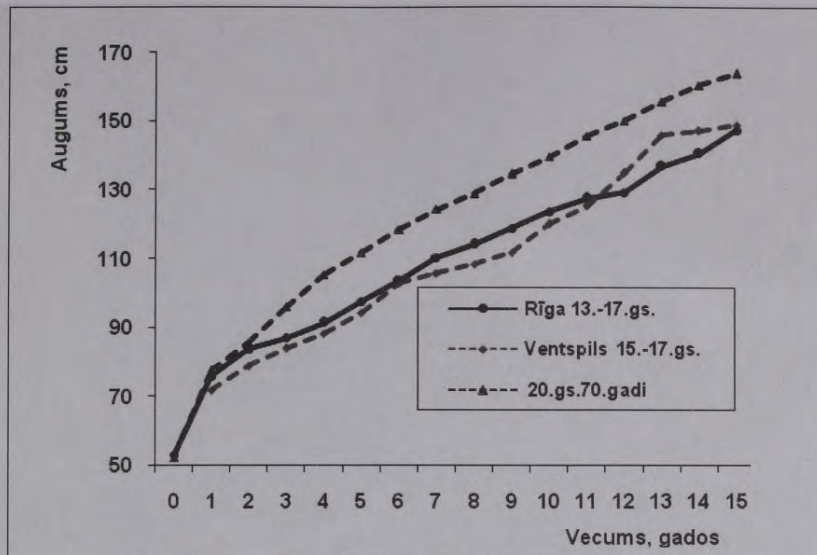
Ķermeņa garums jeb augums ir viens no svarīgākajiem cilvēka fiziskās attīstības rādītājiem. Tas ir raksturojošs lielums gan katram indivīdam atsevišķi, gan populācijai kopumā. Cilvēka ķermeņa garums ir atkarīgs no visa organisma augšanas un attīstības procesiem. Tie visintensīvāk norisinās bērnībā, bet kā galarezultāts konstatējams pieaugušajiem indivīdiem.<sup>6</sup> Antropoloģiskajos pētījumos uzkrātais faktu materiāls liecina, ka uzturam ir noteicošā loma seno iedzīvotāju normāla augšanas procesa nodrošināšanā. Tā, piemēram, agrīno zemkopju kopienās, kur galvenokārt dominēja tikai viens vai daži kultūraugi (piemēram, Āzijā – rīss; Eiropā kvieši; Āfrikā – prosa vai sorgo; Amerikā – kukurūza), bieži vien konstatēti bērnu un pusaudžu augšanas traucējumi, kā rezultātā, kļūstot pieauguši, viņi nerasniedza ģenētiski noteikto ķermeņa garumu.<sup>7</sup> To noteica apstākļi, ka vairākumam iepriekš minēto kultūraugu uztura vērtība ir nepietiekama vai nabadzīga. Piemēram, kukurūzā ir nepietiekams daudzums cilvēka organismam neaizstājamo aminoskābju. Kukurūza satur maz B<sub>3</sub> vitamīna, kuram ir būtiska nozīme organisma imunitātes nodrošināšanā.<sup>8</sup> Savukārt daudzos Eiropas (kvieši) un Āfrikas (prosa) reģionos samalti labības graudi satur maz dzelzs, kas īpaši negatīvu ietekmi atstāja uz zīdaiņu un bērnu veselību.<sup>9</sup> Rīsā ir maz olbaltumvielu, un, lietojot to pastiprināti, tiek nomākta A vitamīna aktivitāte, pat ja šis vitamīns tiek uzņemts no cita pārtikas avota.<sup>10</sup>

Lai indivīda augšanas un attīstības process būtu optimāls, uzturā jābūt sabalansētam olbaltumvielu, ogļhidrātu, tauku, mikroelementu un vitamīnu daudzumam. Laboratoriskie pētījumi ar dzīvniekiem liecina, ka ļoti svarīga nozīme ir olbaltumvielu kvantitatīvajam un kvalitatīvajam saturam. Nepietiekams olbaltumvielu saturs uzturā atstāj negatīvu ietekmi uz organisma augšanas procesiem un tā izmēriem. Savukārt ļoti liels dzīvnieku valsts olbaltumvielu patēriņš var negatīvi ietekmēt augšanas procesus.<sup>11</sup> Tā, piemēram, pētījumā par Vācijas iedzīvotāju ķermeņa garuma izmaiņām laikposmā no lielās tautu staigāšanas perioda (4. gs.) līdz mūsdienām tiek uzsvērtā auguma svārstība saistībā ar uzturu. Konstatēts, ka lielās tautu staigāšanas laikmetā iedzīvotājiem bija mobils dzīvesveids ar dažādu diētu, kuras lielāko daļu veidoja dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas. Tā rezultātā palielinājās iedzīvotāju ķermeņa garums un samazinājās galvaskausa garuma–platuma indekss. No ar 7.–8. gs., kad pārceļotāji apmetās uz pastāvīgu dzīvi, sākās pastiprināta zemkopības un dārzkopības attīstība, kas izmainīja diētu. Tā kļuva daudz veģetārāka, izraisot ķermeņa garuma samazināšanos un galvaskausa formas noapaļošanās procesu.<sup>12</sup>

Iegūtie dati par Latvijas pieaugušo iedzīvotāju ķermeņa garuma izmaiņām pēdējo deviņu gadu tūkstošu laikā liecina, ka vidējais augums periodā no mezolīta (7. g. t. pr. Kr.) līdz mūsdienām ir vairākkārt samazinājies un pēc tam atkal palielinājies.<sup>13</sup> Sākotnēji (akmens laikmetā) iedzīvotāju fiziskā attīstība lielā mērā bija atkarīga no klimatiskajiem faktoriem. Vēlākajos hronoloģiskajos periodos pieauga ekonomisko un it sevišķi sociālo faktoru ietekme. Konstatēts, ka, sākot ar 13. gadsimtu, iedzīvotāju vidējais ķermeņa garums samazinās. Tas notiek visos Latvijas kultūrvēsturiskajos novados neatkarīgi no iedzīvotāju izcelsmes, etniskās piederības un acīmredzot turpinās līdz pat 19. gadsimta vidum. Šīs negatīvās pārmaiņas iedzīvotāju fiziskajā attīstībā noteica vairāku faktoru kopums, no kuriem kā galvenie minami vietējo iedzīvotāju zemais sociāli ekonomiskais dzīves līmenis, nekvalitatīvs un nepietiekams (bieži vien bads) uzturs un krasās klimata svārstības ar gada vidējās temperatūras pazemināšanos.<sup>14</sup>

Negatīvās tendences Latvijas 13.–18. gadsimta pieaugušo indivīdu fiziskajā attīstībā atspoguļo iedzīvotāju dzīves līmeni attiecīgās paaudzes augšanas periodā. Tāpēc lielu interesi izraisa bērnu un pusaudžu fiziskās attīstības rādītāju rekonstrukcija. Pagaidām attiecībā uz Latvijas teritoriju pētnieku rīcībā ir tikai bērnu un pusaudžu osteoloģiskais materiāls (skaitliski pietiekams) no viduslaiku Rīgas un 15.–17. gs. Ventspils Nikolaja kapsētas.<sup>15</sup> Kādu informāciju par uzturu var mums sniegt bērnu un pusaudžu osteoloģiskais materiāls?

Antropoloģiskajos pētījumos ir viennozīmīgi pierādīts, ka nepietiekams un nekvalitatīvs uzturs grūtniecības periodā, zīdaiņa vecumā, bērnībā un pusaudža gados kavē organisma augšanu un attīstību, kā rezultātā pieaugušā vecumā netiek sasniegts ģenētiski noteiktais maksimāli iespējamais ķermeņa garums.<sup>16</sup> Iegūtie rezultāti (1. att.) liecina, ka gan senās Rīgas, gan Ventspils bērniem un pusaudžiem augšanas process noteiktos vecuma posmos bijis izteikti aizkavēts. Bērniem līdz 2 gadu vecumam augšanas temps bijis tuvu normai, bet no 2 līdz 5 gadu vecumam ikgadējais ķermeņa garuma pieaugšanas ātrums ir tikai apmēram puse no normas. Līdzīga tendence saglabājas arī 9–11 gadu vecumā, bet iespējams, ka tas ir saistīts ar skaitliski nelielo šī vecuma indivīdu skaitu. Sākot ar 12 gadu vecumu, augšanas temps stabilizējas, kas savukārt nav raksturīgi Rīgas 13.–17. gs. pusaudžiem (1. att.). Ja salīdzinām Ventspils Nikolaja kapsētā apbedīto bērnu un pusaudžu ķermeņa garuma datus ar Rīgas Doma kapsētā apbedītajiem, tad vispārīgās tendences ir ļoti līdzīgas. Šie dati pilnībā sakrīt ar citu pētnieku rezultātiem, ka pats nelabvēlīgākais periods bērnu



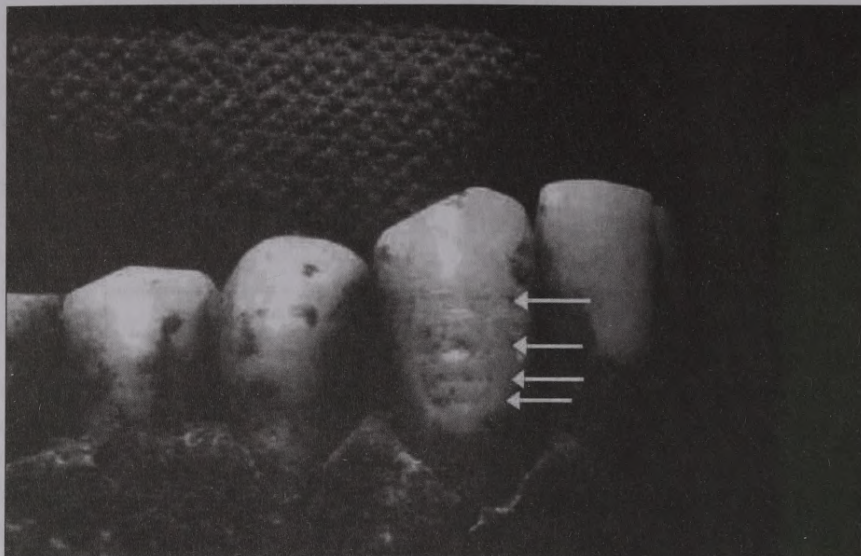
1. att. 13.–17. gs. bērnu un pusaudžu ķermeņa garuma pieauguma līknes salīdzinājumā ar mūsdienām

fiziskajā attīstībā viduslaikos ir vecums no 2 līdz 5 gadiem.<sup>17</sup>

Bioarheoloģisko pētījumu rezultāti rāda, ka lielākā bērnu mirstība visos vēsturiskajos laikmetos parasti ir 0–4 gadu vecumā – periodā, kad bērns vēl nav pielāgojies apkārtējai videi. Savukārt augšanas traucējumi, kas novērojami šajā vecumā, galvenokārt tiek saistīti ar pielāgošanos pārejai uz pieaugušo uzturu.<sup>18</sup> Konstatēts, ka pēc pārtraukšanas barot ar mātes pienu bērns vairs nesaņem pietiekamā daudzumā imūnvielas, kas pasargā viņu no saslimšanas, un fermentus, kuri labvēlīgi ietekmē vielmaiņas procesus. Tā rezultātā skeleta kaulu sistēmā ir pazemināts kalcija–stroncija attiecības līmenis, un tas kavē augšanas procesu.<sup>19</sup> Savukārt augšanas procesu aizkavēšanās pusaudža vecumā saistīta ar nepietiekamu vai nepilnvērtīgu uzturu vai citiem hroniska stresa faktoriem. Liela nozīme bērna fiziskajā attīstībā ir organisma spējai pretoties dažādām slimībām. Uzturs un slimības ir galvenie faktori, kas ietekmē bērnu un pusaudžu normālu attīstību. Nepietiekams vai nepilnvērtīgs uzturs stipri novājina organismu, samazinot tā pretestības spējas slimībām. Bērna organisms nevar vienlaikus pārvarēt stresu un nodrošināt augšanas procesu. Stresa apstākļos organisma augšanas process ir lēnāks vai apstājas pavisam. Ja indivīds pārvar šo stresu, t.i., izdzīvo, tad augšanas process atjaunojas, un, ja nav nelabvēlīgu apstākļu, organisms var atgūt zaudēto. Savukārt, ja nelabvēlīgie apstākļi pastāv ilgstoši un atkārtotas periodiski, tad organisma augšanas process ir aizkavēts un nevienmērīgs. Visbeidzot indivīds nepārvar kārtējo stresu un aiziet bojā.

Otrs galvenais faktors, kas visos vēsturiskajos laikmetos izraisījis iedzīvotāju paaugstinātu mirstību un negatīvi ietekmējis bērnu un pusaudžu augšanas procesu, ir slimības, kurām bieži vien bija epidēmisks raksturs. Nosacīti izdala vairākus uztura–infekcijas slimību savstarpējās mijiedarbības veidus, kas var ietekmēt bērnu un pusaudžu augšanas procesu: 1) slimības, kuru iespējamību pastiprina slikts uzturs (tuberkuloze, dizentērija, holera, lepra, masalas, zarnu parazīti, malārija, cinga); 2) slimības, kas izraisa vielmaiņas traucējumus (dizentērija, augšējo elpvedu infekcijas, pneimonija, masalas, malārija, zarnu parazīti); 3) nepilnvērtīgs uzturs (ogļhidrātu, olbaltumvielu, vitamīnu, dzelzs, cinka, mikroelementu nepietiekams daudzums), kas var sekmēt imūnsistēmas novājināšanos un līdz ar to pastiprinātu uzņēmību pret slimībām; 4) slimības, kas novājina imūnsistēmu (masalas, lepra, malārija u.c.).<sup>20</sup>

Bērnu un pusaudžu skeleta kaulos uztura radītos augšanas un attīstības traucējumus var konstatēt ar makroskopiskām un rentgenoloģiskām pētniecības metodēm. Bērnbā pārciesto stresu var konstatēt pēc zobu emaljas izmaiņām, t.s. hipoflāzijas, kas konstatējama uz zobu sānu virsmas. Šie pastāvīgo zobu emaljas defekti (horizontālu līniju, bedrīšu u.c. veidā), kas saistīti ar stresa izraisītajiem zoba attīstības traucējumiem, indivīdam saglabājas visu mūžu. Tā kā ir zināmi katra zoba attīstības tempi, tad ar lielu precizitāti var noteikt, kādā vecumā indivīds ir pārdzīvojis stresu.<sup>21</sup> Piemēram, 2. attēlā redzams 18–20 gadu veca indivīda apakšžoklis ar vairākām stresa epizodēm labās puses acuzobam. Šim indivīdam zobu emaljas hipoflāzija fiksēta četrās vietās: zoba



2. att. 18–20 gadus veca vīrieša apakšžokļa labās puses acuzobs ar vairākkārtējām zoba emaljas hipoplāzijām

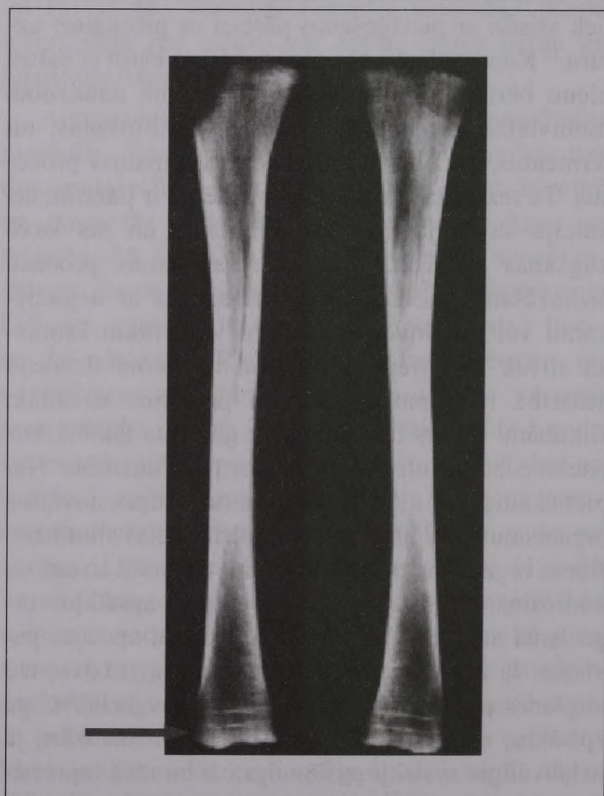
vainadziņa apakšējā daļā, tas nozīmē, ka pēdējais pārciestais stress ir bijis 5–5,5 gadu vecumā, jo šajā vecumā noslēdzas vainadziņa veidošanās, savukārt zoba vidusdaļā un augšdaļā konstatētās hipoplāzijas liecina par pārciesto stresu 4,5–5,0; 3,5–4,0 un 2,5–3,0 gadu vecumā. Līdz ar to vienam un tam pašam indivīdam zobos var fiksēt vairākas stresa epizodes, kuru viens no cēloņiem varēja būt uztura nepietiekamība (bads).

Stresa atstātās pēdas var konstatēt bērnu un pusaudžu skeleta ekstremitāšu garo kaulu rentgenogrammās t.s. *Harisa līniju* veidā.<sup>22</sup> Rentgenogrammā labi redzamas vietas (balta horizontālu līniju veidā), kur stresa ietekmē apstāties kaula augšanas process (3. att.). *Harisa līnijas* skeleta ekstremitāšu garajos kaulos liecina par augšanas traucējumiem pusaudža gados, ko galvenokārt izraisa nepietiekams uzturs.<sup>23</sup>

Vielmaiņas traucējumi (nepietiekams dzelzs, vitamīnu un mikroelementu daudzums) osteoloģiskajā materiālā tiek fiksēti kā kaulu ārējās virsmas vai acs orbītas iekšējās virsmas strukturālas izmaiņas. Gadījumos, kad nav pietiekams vitamīnu vai mikroelementu daudzums, organisms cenšas to kompensēt ar pastiprinātu sarkano asinsķermenīšu radīšanu. Šādu stāvokli var izraisīt anēmija, infekcijas slimības un vitamīnu trūkums (cinga, rahīts).<sup>24</sup>

Zobu sistēmas stāvoklis ir svarīgs iedzīvotāju vispārējās veselības rādītājs. Veselīgi zobi liecina par indivīda labu fizioloģisko stāvokli, kā arī par sabalansētu uzturu, savukārt bieži vien zobu

slimības izraisa nesabalansēts, vienveidīgs uzturs. Par uztura kvalitāti un sastāvu liecina: kariesa sastopamība un zobu nodiluma pakāpe gan makro-, gan mikrolīmenī.<sup>25</sup>



3. att. 12–14 gadu veca pusaudža abu apakšstilba lielo kaulu rentgenogramma ar Harisa līnijām



4. att. Pirmā lielā dzerokļa kariess; 40–45 gadus vecs indivīds

Kariess ir viena no visvairāk izplatītajām zobu sistēmas slimībām. Izcelsmes cēloņi ir daudzveidīgi un nav pilnīgi precizēti. Tiešie faktori, kas var izraisīt kariesu, ir baktērijas, ēdiens un siekalu sastāvs. Kariess rodas tad, kad tiek izjaukts līdzsvars starp kariesu veicinošiem faktoriem (baktērijas, ogļhidrāti) un kavējošiem faktoriem (siekalas, zoba ķīmiskā sastāvā esošais fluorīds).<sup>26</sup> Pētījumi liecina, ka kariesa sastopamība pieaug līdz ar civilizācijas attīstību. Kariesu uzskata par indikatoru, kas saistīts ar pastiprinātu ogļhidrātu diētu, kā arī zemu vispārējo dzīves līmeni.<sup>27</sup> Pētījumi rāda, ka Latvijā salīdzinājumā ar citām Ziemeļeiropas zemēm iedzīvotājiem kariess vairāk sastopams jau akmens laikmetā (mezolītā). Tā izcelsme tiek skaidrota ar iespējamību, ka akmens laikmeta iedzīvotāji uzturā lietojuši medu.<sup>28</sup> Izteikti kariess raksturīgs ir Latvijas bronzas laikmeta iedzīvotājiem, kas saistīts ar pāreju uz zemkopību un pastiprinātu ogļhidrātu diētu. Savukārt dzelzs laikmetā kariess samazinās, kas liecina par sabalansētu uzturu, bet viduslaikos atkal palielinās, atsevišķās populācijās sasniedzot pat 60–65% līmeni.<sup>29</sup> Tādējādi indivīda un iedzīvotāju grupas zobu sistēmas stāvoklis var liecināt par labiem vai sliktiem dzīves apstākļiem. Tomēr ne vienmēr slikts zobu stāvoklis saistāms ar sliktiem dzīves apstākļiem un nepietiekamu uzturu. Literatūrā minēti gadījumi, kad indivīdiem, kas pieder pie augstāka sociālā slāņa, ir bijuši ļoti slikti zobi.<sup>30</sup> Tas pats attiecas uz zobu emaljas hipoplāzijām un augšanas traucējumiem, jo var nākties saskarties ar t.s. osteoloģisko paradoksu,

kas nosaka, ka ne vienmēr populācijā vai atsevišķiem indivīdiem vairāk konstatētie patoloģiskie gadījumi ir saistāmi ar sliktākiem dzīves apstākļiem. Tieši otrādi, iegūtie dati var liecināt par indivīdu lielāku rezistenci (galvenokārt attiecībā uz sociāli augstākiem iedzīvotāju slāņiem), kad slimības no akūtas formas (indivīds uzreiz nenomirst) pāriet hroniskā formā. Attiecībā uz ķermeņa garumu dažreiz ir konstatēts, ka, uzlabojoties dzīves, t. sk. uztura apstākļiem, populācijas vidējais ķermeņa garums var samazināties, jo izdzīvo arī tie indivīdi, kas citos apstākļos nomirtu.<sup>31</sup>

Zobu nodilums ļauj spriest par uztura mehāniskajām īpašībām. Indivīdam zobu nodiluma pakāpe pieaug līdz ar bioloģisko vecumu, tomēr atsevišķos gadījumos tā liecina par indivīda sociālo stāvokli, jo gandrīz visos laikmetos ir bijis spēkā nosacījums, ka sociāli augstākais slānis saņēmis gan kvantitatīvi, gan – pats galvenais – kvalitatīvi atšķirīgu uzturu. Tā, piemēram, Rīgas Doma baznīcā apbedītajiem gados vecākiem sociālā virsslāņa pārstāvjiem zobu nodilums daudz mazāks nekā gados jaunākiem vienkāršiem pilsētniekiem.<sup>32</sup>

Bioarheoloģiskajos pētījumos skeleta kauli vai zobi var tikt izmantoti, lai pēc to ķīmiskās analīzes iegūtu informāciju par seno iedzīvotāju un/vai dzīvnieku dzīves laikā lietoto uzturu. Šim nolūkam izmanto dažādu ķīmisko mikroelementu (piemēram, stroncija, kadmija, cinka u.c.) un stabilo izotopu (galvenokārt oglekļa un slāpekļa) koncentrācijas noteikšanu osteoloģiskajā materiālā.<sup>33</sup>

Mikroelementu noteikšana osteoloģiskajā materiālā tiek pielietota kopš 20. gs. 70. gadiem, nosakot atsevišķu ķīmisko elementu – cinka, stroncija, hroma, vara, broma, niķeļa, mangāna, dzelzs, svina u.c. daudzumu skeleta kaulos.<sup>34</sup> Salīdzinot to līmeni ar noteiktiem pārtikas produktiem, rekonstruē seno iedzīvotāju diētu. Diētas raksturošanai izmanto arī atsevišķu elementu (Sr/Ca, Sr/Zn, Ba/Sr un Zn/Ca) savstarpējo attiecību, uzskatot, ka pēc tās iespējams spriest par diētas īpatnībām, piemēram, uztura kvalitāti un tās saistību ar indivīda sociālo stāvokli. Plinkaigales kapulaukā (Lietuva) konstatēts, ka vīriešiem ar augstāku sociālo stāvokli kaulos ir paaugstināts vara, bet pazemināts magnija un stroncija saturs. No tā var secināt, ka šo indivīdu uzturs bijis sevišķi bagāts ar dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielām (enerģētiski visaugstvērtīgākais uzturs) un tādējādi norāda uz sociālo nevienlīdzību uztura sadalē. Starp sieviešu grupām tas netika konstatēts.<sup>35</sup> No mikroelementu attiecībām īpaši jāatzīmē stroncija un kalcija attiecība, jo pēc tās tiek noteikts bērnu zīdīšanas periods. Jaundzimušajiem un zīdaiņiem Sr/Ca attiecība ir zemāka salīdzinājumā ar pieaugušajiem.<sup>36</sup>

Taču uzkrātais fakto materiāls vairāk nekā 30 gadu garumā liecina par zināmām problēmām iegūto datu interpretācijā. Galvenais limitējošais faktors: diaģenēze. Osteoloģiskais materiāls augsnē atrodas „aktīvā stāvoklī”. Notiek jonu apmaiņa starp dažādiem ķīmiskajiem elementiem un to uzkrāšanās kaulos. Diaģenēzes procesus ietekmē kaula vēsturiskais vecums, gruntsūdens, temperatūra, augsnes pH līmenis, mikroorganismi, nokrišņi u.c. Tāpēc līdztekus kaulu bioķīmiskajām analīzēm jāveic arī augsnes paraugu analīzes, taču arī tas neatrisina visas metodoloģiskās problēmas.<sup>37</sup>

Runājot par Latvijas seno iedzīvotāju skeleta kaulu ķīmisko izpēti, jāatzīmē, ka tikai pēdējos gados ir radusies iespēja to veikt. Pirmie rezultāti liecina par zināmām grūtībām iegūto datu interpretācijā.<sup>38</sup>

Pēdējo gadu bioarheoloģisko pētījumu rezultāti liecina, ka lielākas perspektīvas seno iedzīvotāju uztura noteikšanā ir stabilo izotopu analīzēm. Uzskata, ka stabilo izotopu <sup>13</sup>C un <sup>15</sup>N analīzēs kolagēna mērījumi atspoguļo uzņemtās olbaltumvielas (proteīnu).<sup>39</sup> Šajā gadījumā jāņem vērā, ka no skeleta kaulu (ekstremitāšu, ribu, mugurkaula skriemeļu, galvaskausa) kolagēna iegūtās izotopu vērtības atspoguļo indivīda lietoto uzturu dažu pēdējo gadu laikā pirms nāves, jo kaulaudos norisinās pastāvīga vielmaiņa. Savukārt pilnībā noformējušos (pabeigts augšanas process) zobu dentīnā kolagēna apmaiņa nenotiek. Tādējādi izotopu mērījumi zobos atspoguļo noteiktu periodu indivīda dzīvē, laiku, kad zobi veidojas, t.i., bērnību.<sup>40</sup> Stabilo izotopu vērtības tiek

apzīmētas ar  $\delta^{13}\text{C}$  (starpība starp dabā sastopamajiem stabilajiem oglekļa izotopiem <sup>12</sup>C un <sup>13</sup>C) un  $\delta^{15}\text{N}$  (starpība starp sastopamajiem stabilajiem slāpekļa izotopiem <sup>15</sup>N un <sup>14</sup>N) un izteiktas promilēs (‰).<sup>41</sup>

Analīzēs iegūtās  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības ir starpība starp olbaltumvielu resursiem sauszemē un jūras vidē, un tā saistīta ar ūdens sāļuma pakāpi. Tāpēc attiecībā uz Latvijas teritoriju ir viens ļoti būtisks limitējošs faktors – Baltijas jūras atstības fāzes ar tās saldūdens etapiem. Akmens laikmetā Ancilus ezera pastāvēšanas laikā (9300–7800 pr. Kr.) tagadējā Baltijas jūra bija liels saldūdens baseins, un šajā fāzē jūras organismi var uzrādīt  $\delta^{13}\text{C}$  sauszemes vērtības. Arī mūsdienās Baltijas jūras sāļums dažādās vietās ir stipri atšķirīgs: vidējais ūdens sāļums 4–6‰, jūras centrālajā daļā 6–7‰, jūras šaurumos ar pasaules okeānu līdz 20‰, bet līčos tikai 2–3‰.<sup>42</sup> No diētas rekonstrukcijas viedokļa, jo negatīvāka  $\delta^{13}\text{C}$  vērtība, jo vairāk uzturā lietota sauszemes vai saldūdens pārtika. Tā Baltijas reģionā ir noteikts, ka  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības, mazākas par 19,5‰, liecina par izteiktu sauszemes (saldūdens) diētu, bet  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības no 14,5‰ līdz 12,0‰ – par izteiktu jūras diētu (1. tab.).<sup>43</sup>

1. tabula

**BALTIJAS REĢIONA JŪRAS VAI SAUSZEMES (SALDŪDENS) DIĒTA PĒC  $\delta^{13}\text{C}$  VĒRTĪBĀM**  
(pēc Johansen et al. 1986)

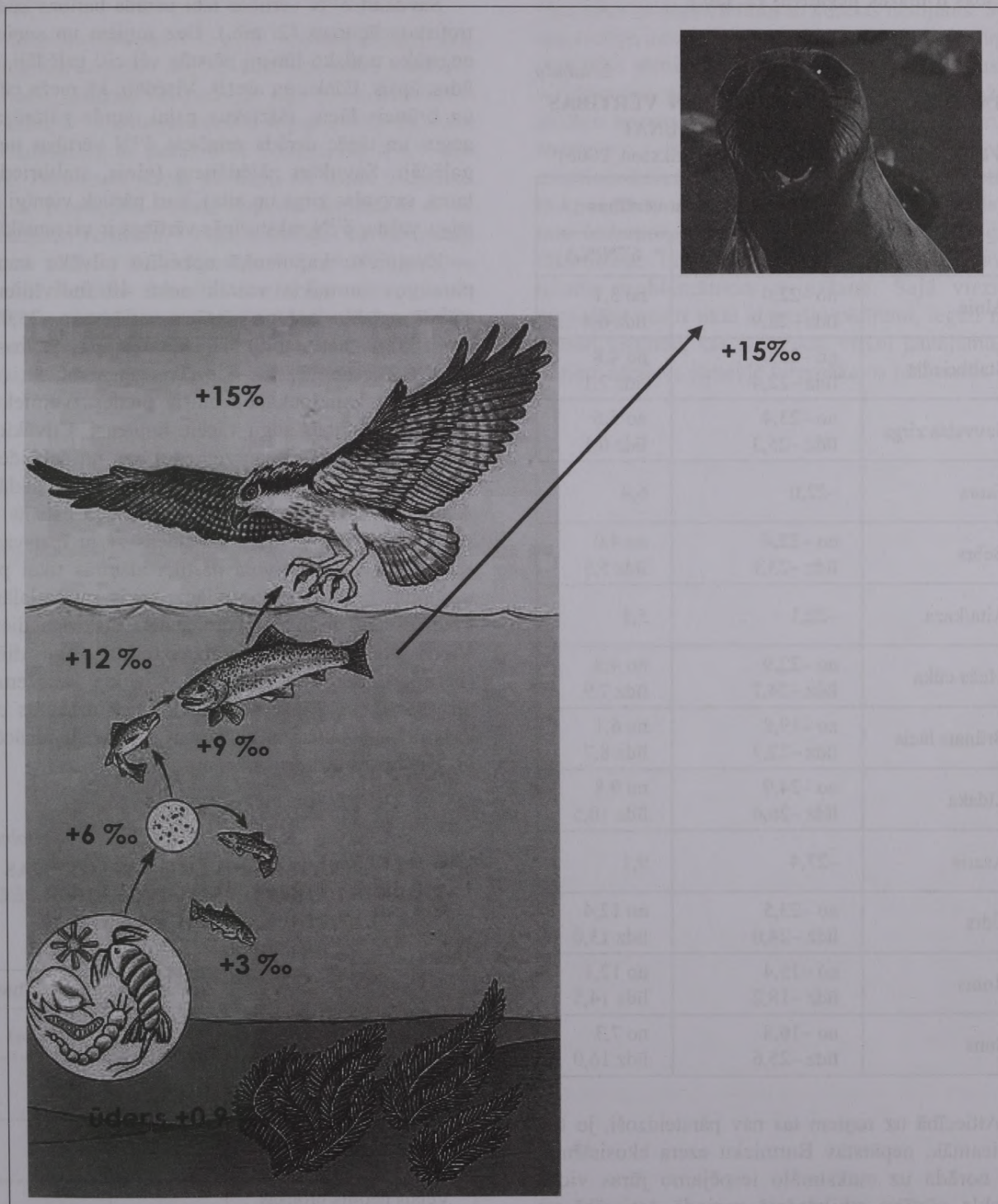
| Diētas veids                | $\delta^{13}\text{C}$ vērtības (‰) |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Sauszemes                   | > -19,5                            |
| Jaukta, pārsvarā sauszemes  | -19,5 / -18,0                      |
| Jaukta (jūras un sauszemes) | -18,0 / -16,0                      |
| Pārsvarā jūras              | -16,0 / -14,5                      |
| Jūras                       | -14,5 / -12,0                      |

Otrs faktors, kas jāņem vērā, ir dažādu kultūraugu atšķirīgā fotosintēze un oglekļa aprite. Tā saucamajiem C<sub>4</sub> (fotosintēzē izmanto četrus oglekļa atomus) augiem (kukurūza, prosa, sorgo u.c.), kas aug siltos un sausos apstākļos, ir vairāk pozitīvas  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības nekā pārējām sauszemes (C<sub>3</sub>) augu sugām.<sup>44</sup> Te gan jāpiebilst, ka Latvijā senatnē, tāpat kā visam Baltijas reģionam kopumā, ēdamie augi pieder C<sub>3</sub> grupai, tādēļ to  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības ir tuvas sauszemes (saldūdens) dzīvnieku atbilstošajām vērtībām.

Pēc slāpekļa stabilo izotopu vērtības osteoloģiskajā materiālā nosaka, vai uzturā lietotas dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas vai augu valsts produkti. Ir zināms, ka  $\delta^{15}\text{N}$  vērtība katrā barības ķēdes trofiskajā

līmenī pieaug par apmēram 3%. Tas tiek izmantots paleodiētas pētījumos, lai konstatētu atšķirību starp uzturā lietotajiem augiem vai arī dzīvniekiem zālējājiem un gaļējājiem.<sup>45</sup> Tā kā ūdens, it sevišķi jūras barības ķēdes (5. att.) parasti ir garākas par sauszemes barības ķēdēm, jūras dzīvnieku kaulu saturā ir augstākas  $\delta^{15}\text{N}$  vērtības. Cilvēkam, kurš uzturā lietojis vairāk dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas (it īpaši ūdens dzīvnieku), salīdzinājumā ar

tādu, kurš lietojis veģetāru uzturu,  $\delta^{15}\text{N}$  vērtība ir lielāka. Tā, piemēram, ja cilvēka uzturu veido zivis un ūdensputni, tad  $\delta^{15}\text{N}$  vērtībām jābūt robežās no 12 līdz 18‰, kamēr, pārtiekot tikai no augu valsts produktiem vai no sauszemes zālējāju dzīvniekiem, – attiecīgi 6‰ vai 9‰. Līdz ar to, lai korekti izvērtētu seno iedzīvotāju  $\delta^{15}\text{N}$  vērtības, vispirms jānosaka  $\delta^{15}\text{N}$  vērtības attiecīgās ģeogrāfiskās vietas faunas pārstāvjiem.



5. att. Barības ķēde un slāpekļa trofiskie līmeņi jūras ekosistēmā

Līdz šim stabilo izotopu vērtības Latvijas antropoloģiskajā materiālā noteiktas tikai akmens laikmeta iedzīvotājiem, galvenokārt Zvejnieku kapulaukā (Burtnieku ezers) apbedītajiem mezolīta un neolīta iedzīvotājiem. Burtnieku ezera akmens laikmeta ekosistēmai noteiktas arī dažādu dzīvnieku sugu stabilo izotopu vērtības.<sup>46</sup> Iegūtie dati liecina, ka Burtnieku ezera baseina akmens laikmeta faunai bija izteikti negatīvas  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības, tātad sauszemes (saldūdens) barība. Vienīgi roņiem un suņiem  $\delta^{13}\text{C}$  vērtības ir mazāk negatīvas (2. tab.).

2. tabula

**STABILO IZOTOPU  $\delta^{13}\text{C}$  UN  $\delta^{15}\text{N}$  VĒRTĪBAS  
AKMENS LAIKMETA FAUNAI  
ZVEJNIEKU SENVIETĀ (pēc G. Eriksson, 2006)<sup>47</sup>**

| Suga           | Stabilo izotopu vērtības        |                                 |
|----------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                | $\delta^{13}\text{C}(\text{‰})$ | $\delta^{15}\text{N}(\text{‰})$ |
| Alnis          | no -22,0<br>līdz -22,9          | no 3,1<br>līdz 6,4              |
| Staltbriedis   | no -22,0<br>līdz -22,4          | no 4,8<br>līdz 7,1              |
| Savvaļas zirgs | no -23,4<br>līdz -25,3          | no 5,6<br>līdz 6,1              |
| Tauris         | -22,0                           | 6,4                             |
| Bebrs          | no -22,4<br>līdz -23,1          | no 4,0<br>līdz 5,3              |
| Aita/kaza      | -22,1                           | 5,1                             |
| Meža cūka      | no -22,9<br>līdz -24,7          | no 4,8<br>līdz 7,9              |
| Brūnais lācis  | no -19,8<br>līdz -22,7          | no 6,1<br>līdz 8,7              |
| Līdaka         | no -24,9<br>līdz -26,6          | no 9,8<br>līdz 10,5             |
| Asaris         | -27,4                           | 9,1                             |
| Ūdrs           | no -23,5<br>līdz -24,0          | no 12,4<br>līdz 13,0            |
| Ronis          | no -15,4<br>līdz -18,2          | no 12,1<br>līdz 14,5            |
| Suns           | no -16,8<br>līdz -25,6          | no 7,3<br>līdz 16,0             |

Attiecībā uz roņiem tas nav pārsteidzoši, jo tie, visticamāk, nepārstāv Burtnieku ezera ekosistēmu, bet norāda uz maksimālo iespējamo jūras vides oglekļa vērtību atbilstošajā periodā. Attiecībā uz suņiem ir izvirzīta hipotēze par trīs atšķirīgām suņu

grupām. Pirmās grupas suņi baroti ar roņu vai citu jūras dzīvnieku gaļu; otrās grupas suņi lietojuši sauszemes uzturu, bet trešās grupas suņi baroti galvenokārt ar saldūdens zivīm.<sup>48</sup> Šajā sakarībā gan jāpiebilst, ka neviens no šiem suņiem nav datēts ar radioaktīvā oglekļa ( $^{14}\text{C}$ ) metodi. Tāpēc konstatētās  $\delta^{13}\text{C}$  atšķirības, iespējams, nav uztura, bet gan vides ietekme (Baltijas jūras attīstības dažādas stadijas). Tādā gadījumā šie suņi dzīvojuši dažādos hronoloģiskajos periodos.

Savukārt  $\delta^{15}\text{N}$  vērtības labi parāda barības ķēdes trofiskos līmeņus (2. tab.). Bez roņiem un suņiem augstāko trofisko līmeni pārstāv vēl citi gaļēdāji, kā ūdrs, āpsis, līdaka un asaris. Visēdāji, kā meža cūka un brūnais lācis, līdztekus gaļai daudz patērē arī augus un tāpēc uzrāda zemākas  $\delta^{15}\text{N}$  vērtības nekā gaļēdāji. Savukārt zālēdājiem (alnis, staltbriedis, tauris, savvaļas zirgs un aita), kuri pārtiek vienīgi no augu valsts,  $\delta^{15}\text{N}$  raksturīgās vērtības ir viszemākās.

Zvejnieku kapulaukā apbedīto cilvēku kaulu paraugos (noteikts vairāk nekā 40 indivīdiem) stabilā oglekļa izotopa vērtības variē starp -25,0‰ un -18,0‰, bet stabilā slāpekļa izotopa vērtības – starp 6,2‰ un 17,7‰. Tas ļāvis apgalvot, ka visi Zvejnieku kapulaukā apbedītie pieder zvejnieku–mednieku–barības augu vācēju kopienai. Cilvēkiem varēja būt pieejami sauszemes, jūras un saldūdens dzīvnieku resursi: plēsēji, zālēdāji un visēdāji. Akmens laikmeta iedzīvotāju uzturs bija balstīts uz sauszemes diētu ar lielu saldūdens zivju īpatsvaru. Katra atsevišķa indivīda pārtika atšķīrās tikai pēc uzņemtās barības proporcijām, nevis sastāvdaļām. Tikai diviem indivīdiem konstatēta atšķirīga diēta. Vienā gadījumā konstatēta izteikta augu diēta (bērniībā), bet otrā gadījumā – jaukta sauszemes un jūras diēta. Tāpēc šis indivīds tiek uzskatīts par Zvejnieku populācijai neraksturīgu – un ir ienācējs no piekrastes teritorijas.<sup>49</sup>

3. tabula

**$\delta^{13}\text{C}$  UN  $\delta^{15}\text{N}$  VIDĒJĀS VĒRTĪBAS LATVIJAS  
AKMENS LAIKMETA IEDZĪVOTĀJIEM PĒC  
ZVEJNIEKU KAPULAUKA DATIEM  
(G. Eriksson, 2006)**

| Hronoloģiskais periods          | Stabilo izotopu vērtības        |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                                 | $\delta^{13}\text{C}(\text{‰})$ | $\delta^{15}\text{N}(\text{‰})$ |
| Vēlais mezolīts/ agrais neolīts | -23,0                           | 11,9                            |
| Vidējais neolīts                | -22,3                           | 12,1                            |
| Vēlais neolīts/bronzas laikmets | -21,5                           | 10,5                            |

Stabilo oglekļa un slāpekļa izotopu dati dažādos hronoloģiskajos periodos parāda zināmas atšķirības iedzīvotāju uzturā. Vēlā mezolīta / agrā neolīta iedzīvotāji galvenokārt ēduši saldūdens zivis, uzturu papildinot ar sauszemes dzīvnieku gaļu un augiem. Sākot ar vidējo neolītu, uzturā nedaudz samazinās saldūdens zivju loma (3. tab.). Interesanti, ka vēlā neolīta auklas keramikas kultūras pārstāvji, kurus tradicionāli uzskata par ražotājsaimniecības piekopējiem, uzturā daudz lietojuši arī saldūdens zivis.<sup>50</sup>

Stabilos izotopus  $\delta^{13}\text{C}$  un  $\delta^{15}\text{N}$  bioarheoloģiskajos pētījumos izmanto arī, lai noteiktu bērnu zīdīšanas periodu. Uzskata, ka periodā, kad bērns tiek barots ar krūti,  $\delta^{15}\text{N}$  izotopu vērtība ir par 2–3‰ augstāka salīdzinājumā ar mātes  $\delta^{15}\text{N}$  vērtību, bet  $\delta^{13}\text{C}$  – par 1‰. Pārtraucot bērna zīdīšanu un sākot to piebarot ar pieaugušo uzturu, izotopu vērtības ir tuvas pieaugušo vērtībām.<sup>51</sup> Taču, analizējot bērnu kaulus, jāņem vērā, ka stabilo izotopu  $\delta^{13}\text{C}$  un  $\delta^{15}\text{N}$  vērtības uzrāda lielākas svārstības nekā pieaugušo kaulu analīzes. Turklāt osteoloģiskais materiāls nepārstāv visu populāciju kopumā, bet tikai to iedzīvotāju daļu, kas kaut kādu iemeslu dēļ mirusi, nesasnied-

zot pieaugušo vecumu. Stabilo izotopu vērtības var būt paaugstinātas stresa, t.sk. slimību, bada u.c. rezultātā.<sup>52</sup>

Neapšaubāmi arheoloģiskajos izrakumos iegūtais antropoloģiskais materiāls ir nozīmīgs informācijas avots par seno iedzīvotāju uzturu, tā kvantitāti un kvalitāti, dažādu iedzīvotāju sociālo grupu uztura atšķirībām. Moderno tehnoloģiju (kaulu bioķīmiskās analīzes) izmantošana seno iedzīvotāju diētas rekonstrukcijās var būtiski papildināt avotu bāzi, taču vienlaikus ir nepieciešams to korekts lietojums. Seno iedzīvotāju uztura pētniecībai būtu jābalstās uz rūpīgi izvērtētas pirmavotu bāzes, veicot daudzpusīgus un salīdzinošus pētījumus, kā arī izmantojot dažādu zinātņu nozaru (arheoloģijas, etnoloģijas, vēsturisko avotu u.c.) iegūtos datus. Mūsu rīcībā esošais osteoloģiskais materiāls pārstāv Latvijas iedzīvotājus laikposmā no vidējā mezolīta līdz 18. gadsimtam ieskaitot, tātad par pēdējiem deviņiem gadu tūkstošiem. Tas ir neatsverams informācijas avots uztura problemātikas risināšanā. Šajā virzienā pagaidām veikti tikai atsevišķi pētījumi, iegūti interesanti rezultāti, kas izvirzījuši virkni jautājumu, uz kuriem atbildes jāmeklē turpmākajos pētījumos.

Pētījums veikts Valsts pētījumu programmas "Letonika" ietvaros.

## ATSAUCES

- <sup>1</sup> *Mugurēvičs Ē.* Medības Latvijas viduslaikos // Arheoloģija un etnogrāfija. – Rīga, 1997. – 19. laid. – 149.–157. lpp.; *Mugurēvičs Ē., Mugurēvičs A.* Meža dzīvnieki Latvijā // Latvijas mežu vēsture līdz 1940. gadam. – Rīga, 1999. – 205.–247. lpp.; Latvijas senākā vēsture: 9. g. t. pr. Kr. – 1200. g. – Rīga, 2001. – 463. lpp.
- <sup>2</sup> *Dumpe L.* Skābpiena ēdieni un dzērieni Latvijā: tradīcijas un aizgavumi // Latvijas Vēstures Institūta Žurnāls (turpmāk – LVIŽ). – 1997. – Nr. 3. – 30.–50. lpp.
- <sup>3</sup> Feodālā Rīga. – Rīga, 1978. – 76. lpp.
- <sup>4</sup> *Acheson R. M.* Effect of nutrition and disease on human growth // Human Growth / Ed. J. M. Tanner. – New York, 1960. – P. 73–92.
- <sup>5</sup> *Larsen C.S.* Bioarchaeology (Interpreting behaviour from the human skeleton). – Cambridge: University Press, 1997.
- <sup>6</sup> *Tanner J. M.* Growth as a target-seeking function // Human Growth. A Comprehensive Treatise. – London: Plenums Press, 1981. – P. 167–179.
- <sup>7</sup> *Angel L.* Health as a crucial factor in the changes from hunting to developed farming in the Eastern Mediterranean // Paleopathology at the Origins of Agriculture. – Orlando, 1984. – P. 51–73; *Goodman A. H., Lallo J., Armelagos G. J., Rose J. S.* Health changes at Dickson mounds, Illinois (A.D. 950–1300) // Paleopathology at the Origins of Agriculture. – Orlando, 1984. – P. 271–305; *Kennedy K.* Growth, nutrition, and pathology in changing paleodemographic settings in South Asia // Paleopathology at the Origins of Agriculture. – Orlando, 1984. – P. 169–192.
- <sup>8</sup> *Ashworth A., Milner P. F., Waterlow J. C., Walker R. B.* Absorption of iron from maize (*Zea mays* L.) and soya beans (*Glycine hispida* Max.) in Jamaican infants // Journal of Nutrition. – 1973. – Vol. 29. – P. 269–278; *Larsen C. S.* Biological changes in human populations with agriculture // Annual Review of Anthropology. – 1995. – Vol. 24. – P. 185–213.
- <sup>9</sup> *Carlson D. S., Armelagos G. J., Van Gerven D. P.* Factors influencing the etiology of cribra orbitalia in prehistoric Nubia // Journal of Human Evolution. – 1974. – Vol. 3. – P. 405–410.
- <sup>10</sup> *Wolf G.* Vitamin A // Human Nutrition. – New York: Plenum Press, 1980.
- <sup>11</sup> *Wurm H.* Über die Schwankungen der durchschnittlichen Körperhöhe im Verlauf der deutschen Geschichte und die Einflüsse des Eiweissanteiles der Kost // Homo. – 1982. – Vol. 33, No. 1. – P. 21–43.
- <sup>12</sup> *Wurm H.* Konstitution und Ernährung IV: Körperhöhen und Längenbeitenindices bei völkerwanderungszeitlich-frühmittelalterlichen nordischen und germanischen Stammesverbänden // Homo. – 1990. – Vol. 40, No. 3–4. – P. 186–213.
- <sup>13</sup> *Gerhards G.* Latvijas iedzīvotāju ķermeņa garuma vēsturiskā mainība (7. g.t. pr.Kr.–18. gs.). Promocijas darba kopsavilkums. – Rīga, 2003.
- <sup>14</sup> *Gerhards G.* Latvijas iedzīvotāju ķermeņa uzbūves izmaiņas pēdējo divu gadu tūkstošu laikā // LVIŽ. – 2004. – Nr. 1. – 14.–19. lpp.; *Gerhards G.* Vide un tās ietekme uz Latvijas iedzīvotājiem dzelzs laikmetā // LVIŽ. – 2002. – Nr. 2. – 5.–26. lpp.
- <sup>15</sup> *Gerhards G.* Rīgas 13.–17. gadsimta bērnu un pusaudžu fiziskā attīstība // Senā Rīga 4: Pētījumi pilsētas arheoloģijā un vēsturē. – Rīga, 2003. – 126.–141. lpp.; *Gerhards G.* Ventspils 15.–17. gs. iedzīvotāju bioarheoloģiskā izpēte // LVIŽ. – 2005. – Nr. 3. – 5.–29. lpp.
- <sup>16</sup> *King S. E., Ulijaszek S. J.* Invisible insults during growth and development: contemporary theories and past populations // Human Growth in the Past: Studies from Bones and Teeth. – Cambridge: University Press, 1999. – P. 161–170.
- <sup>17</sup> *Šereikiene I., Jankauskas R.* Late medieval Lithuanian children growth (according to palaeosteological material of 14<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> cc. Alytus burial ground) // Anthropologie. – 2002. – Vol. 40, No. 2. – P. 157–163.
- <sup>18</sup> *Goodman A. H., Martin D. L., Armelagos G. J.* Indications of stress from bone and teeth // Paleopathology at the Origins of Agriculture. – Orlando, 1984. – P. 13–44.
- <sup>19</sup> *Iregren E.* Scandinavian women during the Medieval period: health, childbirth and child-care // Collegium Anthropologicum. – 1992. – Vol. 16 (1). – P. 59–82.
- <sup>20</sup> *Saunders S. R., Hoppa R. D.* Growth deficit in survivors and non-survivors: biological mortality bias in subadult skeletal samples // American Journal of Physical Anthropology. – 1993. – Vol. 36. – P. 127–151.
- <sup>21</sup> *FitzGerald C. M., Rose J. C.* Reading between the lines: Dental development and subadult age assessment using the microstructural growth markers of teeth // Katzenberg M. A., Saunders S. R. (eds). Biological Anthropology of the Human Skeleton. – New York: Wiley-Liss, 2000. – P. 163–186; *Goodman A. H., Song R. J.* Sources of variation in estimated ages at formation of linear enamel hypoplasias // Hoppa R. D., FitzGerald C. M. (eds). Human Growth in the Past: Studies from Bones and Teeth. – Cambridge, 1999. – P. 210–240.
- <sup>22</sup> *Ubelaker D. H.* Human Skeletal Remains. Excavation Analysis. Interpretation. 3rd ed. – Washington, 1989. – P. 115–117.
- <sup>23</sup> *Clarke S. K.* Early childhood morbidity trends in prehistoric populations // Human Biology. – 1980. – Vol. 52. – P. 79–85.
- <sup>24</sup> *Stuart-Macadam P.* Porotic Hyperostosis: Relationship between Orbital and Vault lesions // American Journal of Physical Anthropology. – 1989. – Vol. 80. – P. 187–193; *Steckel R. H., Sciulli P. W., Rose J. C.* A Health Index from Skeletal Remains // The Backbone of History: Health and Nutrition in the Western Hemisphere. – New York, 2002. – P. 61–93.
- <sup>25</sup> *Goodman A. H., Rose J. C.* Assessment of systemic physiological perturbation from dental enamel hypoplasias and associated histological structures // Yearbook of Physical Anthropology. – 1990. – Vol. 33. – P. 59–110.

- 26 Hillson S. Teeth. – Cambridge: University Press, 1986. – P. 432.
- 27 Shafer W. G., Hine M. K., Levy B. M. A Textbook of Oral Pathology (4th edition). – London, 1983. – P. 316–320.
- 28 Palubeckaite Ž., Jankauskas R. Dental status of the Zvejnieki sample as a reflection of early ontogenesis and activities in adulthood // Back to The Origin. New research in the Mesolithic–Neolithic Zvejnieki cemetery and environment, Northern Latvia. Acta Archaeologica Lundensia. – 2006. – Series in 8°, No. 52. – P. 174–180.
- 29 Gerhards G. Daži Kurzemes 15.–18. gs. iedzīvotāju bioarheoloģiskās izpētes aspekti // Ventpils muzeja raksti IV. – Rīga, 2004. – 189.–208. lpp.
- 30 Arcini C. Health and disease in Early Lund (osteopathological studies of 3,305 individuals buried in the first cemetery area of Lund 990–1536). – Lund, 1999. – P. 75–77.
- 31 Wood J. W., Milner G. R., Harpending H. C., Weiss K. M. The osteological paradox: Problems in inferring prehistoric health from skeletal samples // Current Anthropology. – 1992. – Vol. 33. – P. 343–358; Wright L. E., Yoder C. J. Recent Progress in Bioarchaeology: Approaches to the Osteological paradox // Journal of Archaeological Research. – 2003. – Vol. 11, No. 1. – P. 43–70.
- 32 Autora rīcībā nepublicēti dati.
- 33 Larsen C. S. Bioarchaeology. – P. 270–299.
- 34 Gilbert R. I. Applications of trace element research to problems in archaeology // Biocultural Adaptation in Prehistoric America. – Athens, 1977. – P. 85–100.
- 35 Jankauskas R., Kozlovskaya M. Biosocial Differentiation in Lithuanian Iron Age Population // Anthropologie. – 1999. – Vol. 37/2. – P. 177–185.
- 36 Sillen A., Smith P. Weaning patterns are reflected in strontium–calcium ratios of juvenile skeletons // Journal of Archaeological Science. – 1984. – Vol. 11. – P. 237–245.
- 37 Sandford M. K. Understanding the biogenic-diagenetic continuum: interpreting elemental concentrations of archaeological bone // Investigations of Ancient Human Tissue: Chemical Analyses in Anthropology. – Langhorne, 1993. – P. 3–57.
- 38 Skatīt G. Zariņas rakstu šajā rakstu krājumā.
- 39 Ambrose S. H. Isotopic analysis of paleodiets: methodological and interpretive considerations // Sandford M. K. (ed.): Investigations of Ancient Human Tissue: Chemical Analyses in Anthropology. – Langhorne, 1993. – P. 59–130; Ambrose S. H., Norr L. Experimental evidence for the relationship of the carbon isotope ratios of whole diet and dietary protein to those of bone collagen and carbonate // Lambert J. B., Grupe G. (eds.). Prehistoric Human Bone: Archaeology at the Molecular Level. – Berlin, 1993. – P. 1–37.
- 40 Schwarcz H. P., Schoeninger M. J. Stable isotopic analyses in human nutritional ecology // Yearbook of Physical Anthropology. – 1991. – Vol. 34. – P. 283–321.
- 41 Craig H. Isotopic standards for carbon and oxygen and correction factors for mass spectrometric analysis of carbon dioxide // Geochimica et Cosmochimica Acta. – 1957. – Vol. 12. – P. 133–149; Mariotti A. Atmospheric nitrogen is a reliable standard for natural <sup>15</sup>N abundance measurements // Nature. – 1983. – No. 303. – P. 685–687.
- 42 Elmgren R. Trophic dynamics in the enclosed, brackish Baltic Sea // Rapports et Procès-verbaux des Reunions. Conseil International pour l'Exploration de la Mer. – 1984. – No. 183. – P. 152–169.
- 43 Johansen O. S., Gulliksen S., Nydal R. <sup>13</sup>C and diet: Analysis of Norwegian human skeletons // Radiocarbon. – 1986. – Vol. 28. – P. 754–761.
- 44 O'Leary M. H. Carbon isotope fractionation in plants // Phytochemistry. – 1981. – Vol. 20. – P. 553–567.
- 45 Schoeninger M. J., DeNiro M. J. Nitrogen and carbon isotopic composition of bone collagen from marine and terrestrial animals // Geochimica et Cosmochimica Acta. – 1984. – Vol. 48. – P. 625–639; Schoeninger M. J. Stable isotope studies in human evolution // Evolutionary Anthropology. – 1995. – Vol. 4(3). – P. 83–98.
- 46 Eriksson G., Lõugas L., Zagorska I. Stone Age hunter–fisher–gatherers at Zvejnieki, northern Latvia: radiocarbon, stable isotope and archaeozoology data // Before Farming. – 2003. – Vol. 1(2). – P. 1–26.
- 47 Eriksson G. Stable isotope analysis of human and faunal remains from Zvejnieki // Back to The Origin. New research in the Mesolithic–Neolithic Zvejnieki cemetery and environment, Northern Latvia. Acta Archeologica Lundensia. – 2006. – Series in 8°, No. 52. – P. 183–215.
- 48 Erikšone G., Zagorska I. Ko ēda akmens laikmeta suņi? // Arheoloģija un etnogrāfija. – Rīga, 2003. – 21. laid. – 48.–50. lpp.
- 49 Eriksson G. Stable isotope analysis of human and faunal remains from Zvejnieki. – P. 191–196.
- 50 Eriksson G., Lõugas L., Zagorska I. Stone Age hunter–fisher–gatherers at Zvejnieki, northern Latvia. – P. 11–13.
- 51 Mays S. A., Richards M. P., Fuller B. T. Bone stable isotope evidence for infant feeding in medieval England // Antiquity. – 2002. – Vol. 76. – P. 654–656; Katzenberg M. A., Herring D. A., Saunders S. R. Weaning and infant mortality: evaluating the skeletal evidence // Yearbook of Physical Anthropology. – 1996. – Vol. 39. – P. 177–199; Fuller B. T., Fuller J. L., Harris D. A., Hedges R. E. M. Detection of breastfeeding and weaning in modern human infants with carbon and nitrogen stable isotope ratios // American Journal of Physical Anthropology. – 2006. – Vol. 129. – P. 279–293.
- 52 Hobson K. A., Alisauskas R. T., Clark R. G. Stable-nitrogen isotope enrichment in avian tissues due to fasting and nutritional stress: implications for isotopic analyses of diet // Condor. – 1993. – Vol. 95. – P. 388–394.

Guntis Gerhards

## ANTHROPOLOGICAL MATERIAL AS EVIDENCE OF THE NUTRITION OF THE ANCIENT PEOPLE

### SUMMARY

The field of nutrition research is very wide and varied. It involves specialists from different scientific disciplines – archeologists, anthropologists, ethnographers, folklorists, historians and doctors. The aim of this article is to demonstrate the wide scope of information concerning the human nutrition research given by the analysis of the anthropological material discovered during the archaeological excavations.

Human skeleton is a reliable indicator of life quality of an individual. Thus, bones and teeth provide scientists with a retrospective account for separate individuals as well as for various strata of society including processes connected with growing and development, morbidity, nutrition and lifestyle. The data about the physical development (height, etc.) provides scientists with the information about the sufficiency of nutrition in the osteological material of the ancient population, whereas the quality of the nutrition can be estimated by using results of diverse biochemical and paleopathological research methods.

Height is one of the most important factors that indicate the physical development. It is a characteristic entity for both an individual and the whole population. Human height depends on all the growth and development processes of human body. The latest data witnessing the changes in height of the adult inhabitants of Latvia during the last nine thousand years show that the average height in the period from the Mesolithic (7<sup>th</sup> millenary B.C.) till nowadays has decreased and afterwards increased recurrently. The negative changes in the physical development of the inhabitants were caused by a totality of factors the most essential of which were the low socioeconomic position, insufficient (frequently – famine) low-quality nutrition and radical climate changes that reacted in decrease of the average temperature.

Developmental defects of nutritional cause in skeletons of children and adolescents can be traced by macroscopic and roentgenological research methods. Stress experienced in childhood can be detected by changes in teeth enamel, so called hypoplasia, whereas the developmental defects experienced during adolescence can be diagnosed with the help of roentgenological examinations of long bones of the extremities.

Dental health is a significant parameter of the general health of a population. Healthy teeth indicate that the individual is in good physiological condition as well as that the nutrition is well-balanced. Dental problems, on the contrary, show that the nutrition is unbalanced and uniform nutrition. Thus, the indica-

tors of the quality of nutrition are both the currency of caries and the wear of teeth in macro as well as in micro level.

In bioarcheological research the chemical analyses of bones and teeth can be used in order to gain information about the nutrition of humans or/and animals. For this purpose concentration of various chemical microelements (e.g. Strontium, Cadmium, Zinc etc.) and stable isotopes (principally Carbon and Nitrogen) in the osteological material is estimated. Hitherto the quantity of stable isotopes in the anthropological material of inhabitants of Latvia has been estimated only in the samples that refer to the Stone Age – mainly discovered in Zvejnieki burial field (Burtnieki Lake) where remains of humans and fauna representatives of the Neolithic and Mesolithic period were found. According to this data the humans buried in the Zvejnieki burial field belonged to the fishermen-hunter-gatherer community. The accessible food resources might have been terrestrial and aquatic animals (both marine and freshwater): carnivores, herbivores and omnivores. The nutrition of humans of the Stone Age was mostly based on terrestrial diet supplemented by a proportion of freshwater fish. The differences in the nutrition of individuals lay only in the quantity of food consumed not in its ingredients.

The anthropological material that was discovered during the archeological excavations is a significant source of information concerning the ancient people – their food, its quality and quantity as well as differences in the nutrition of various social groups. The application of modern technologies (biochemical analysis of bones) may complement the information sources used in the reconstruction of diet of the ancient people. However, it requires a proper application. Research of the nutrition of ancient people ought to be based on thoroughly evaluated primary source information which is processed by making an extensive and comparative research and using data collected by specialists from other scientific disciplines (archeology, ethnology, historical sources etc.). The accessible osteological material represents the inhabitants of Latvia during time period beginning with the Middle Mesolithic up to the 18<sup>th</sup> century inclusive. Thus, it covers period of the last nine thousand years. It is an invaluable source of information for the research of the issues of nutrition. Hitherto merely particular researches have been made. However, interesting conclusions have been drawn that have broached series of questions, answers to which are to be found during further research.

## GUNITA ZARIŅA

# BĒRNA UZTURS SENATNĒ

Barot bērnu ar krūti vai nebarot? Tā ir izvēle, kuru var izdarīt mūsdienas sievietes, bet tāda nebija iespējama sievietei senākos vēsturiskos periodos. Vēl iepriekšējos gadsimtos nebija un arī pašreiz nabadzīgās valstīs nav labākas alternatīvas bērna barošanai kā mātes piens. Katrā ziņā, sākot ar akmens laikmetu, vairāk nekā 99,9% gadījumu bērni baroti ar mātes pienu. Tas nodrošināja bērnu izdzīvošanu visos laikmetos.

Kādas ir iespējas pētīt bērnu uzturu un veselību dažādos vēsturiskos periodos? Pastāv problēmas detalizēti izpētīt šo jautājumu, bet, kombinējot rakstisko avotu, etnogrāfisko materiālu, paleodemogrāfisko, paleoosteoloģisko un paleodiētisko pētījumu rezultātus, var veidot zināmu priekšstatu par bērna barošanas praksi senatnē.

Senākie vēsturiskie raksti liecina, ka Mezopotāmijā, Ēģiptē un Babilonijā 3000 gadu pirms Kristus bērni baroti ar krūti līdz 2 vai 3 gadu vecumam. Trīs gadi ir vecums, kurā iesaka bērnu atšķirt no krūts. Senie medicīniskie teksti Indijā 1500 – 800 gadu pirms Kristus rekomendē bērnu barot tikai ar mātes pienu pirmajā dzīves gadā, ar pienu un cieto barību otrajā gadā un pēc tam pakāpenisku atšķiršanu no krūts.<sup>1</sup> Literārie avoti liecina, ka Bizantijā 7. un 4. gs. pirms Kristus bērņus ieteica atšķirt no krūts viena gada līdz 20 mēnešu vecumā. Korāns noteica, ka bērņš jābaro ar krūti vismaz līdz 2 gadu vecumam. 536. gadā pirms Kristus izdots Talmuds iesaka bērņus likt pie krūts tūlīt pēc piedzimšanas un barot ar mātes pienu līdz 18 mēnešu vai 2 gadu vecumam.<sup>2</sup>

Mūsdienās šāda ilga bērņus barošana ar krūti saglabājusies neindustriālajās sabiedrībās. Piemēram, Austrālijas aborigēni bērņus atšķir no krūts 2–3 gadu, grenlandieši 3–4 gadu, havajieši 5 gadu, inuīti (eskimosi) 7 gadu vecumā.<sup>3</sup> Āfrikas valstu lauku kopienās, piemēram, Gambijā bērņus atšķir no krūts 21 mēneša, bet Ziloņkaula Krasta Republikā (Kotdivuārā) 42 mēnešu vecumā. Kopumā 13 Āfrikas kopienām vidējais atšķiršanas laiks bija 24 mēneši.<sup>4</sup> Ziemeļsudānā, Marokā, Alžīrijā, Pakistānā un Indijā bērņus baro ar krūti līdz 2 vai 3 gadu vecumam.<sup>5</sup>

Viena no labāk izpētītajām mednieku – vācēju sabiedrībām mūsdienās ir kung san cilts Dienvidāfrikā. Tradīcijas nosaka, ka bērņus baro ar krūti bieži un intensīvi līdz 3–4 gadu vecumam. Tas nozīmē, ka bērņam krūts tiek dota 4 reizes stundā dienas laikā un vairākas reizes naktī vismaz līdz 2 gadu vecumam.<sup>6</sup>

Bērņus piebarošana parasti tika uzsākta 6 mēnešu vecumā, pēc pirmo zobu izšķilšanās, un lietota pielāgota pieaugušo pārtika. Eiropā bērna piebarošana sākumā izmantoja putriņu vai maizes pudīņu. Putriņu gatavoja, miltus vai maizi vārot ūdenī. Pudīņu vārīja no miltiem, graudiem vai maizes, pievienojot sviestu un pienu. Bērņus piebarošanai lietoja arī olas, dārzeņus maisījumus.<sup>7</sup> Etnogrāfiskie pētījumi liecina arī par savdabīgākām tradīcijām. Piemēram, handzas ciltī Tanzānijā bērņus piebarošanai izmanto kaula smadzenes, mīkstos taukus un mātes sakošļātu gaļu.<sup>8</sup>

Gan senatnē, gan daudzās sabiedrībās mūsdienās ir dažāda attieksme pret bērņa likšanu mātei pie krūts tūlīt pēc piedzimšanas un tā saucamā pirmpiena

ietekmi uz bērna veselību. Daudzās sabiedrībās tas tiek uzskatīts par bērnam bīstamu. Senajā Indijā pirmajās dienās bērns tika barots ar rituālu medus, izkausēta sviesta, augu sulas un zelta putekļu maisījumu. Bieži tikko dzimušu bērnu zīdīšana tika uzticēta sievietēm, kuras jau ilgāk baro savus bērnus. Māte sāka barot savu bērnu pēc pirm piena perioda.<sup>9</sup>

Iespējams, ka ne visi bērni senatnē tika baroti ar krūti, jau 4000 gadu pirms Kristus senos bērnu apbedījumos tiek atrasti bērnu barojamie trauki. Dzīvnieku piens bija biežāk lietotais mātes piena aizstājējs. Kaut gan bērna mākslīga barošana pirmajās dzīves nedēļās vairumā gadījumu beidzās ar bērna nāvi. Ja tā uzsāka pēc pirmajiem dzīves mēnešiem, izdzīvošanas iespējas palielinājās līdz 50%.<sup>10</sup>

Piemēram, no Dublinas atradeņu namā 1775.–1796. gadā uzņemtajiem 10 272 zīdaiņiem, kuri tika baroti ar putriņām, izdzīvoja tikai 45 un mirušo īpatsvars bija 99,6%. Mātes piena trūkums tika uzrādīts kā nāves cēlonis.<sup>11</sup>

Zināms, ka atsevišķās Eiropas daļās – kā Bohēmijā, Ziemeļitālijā, Tirolē Austrijā, Somijas, Zviedrijas, Islandes un Krievijas atsevišķos apgabalos 15. gs. beigās bija parāža nebarot bērnu ar krūti. Tas būtiski paaugstināja bērnu mirstību.<sup>12</sup>

Demogrāfiskie rādītāji ir viens no potenciālajiem informācijas avotiem par bērnu barošanu ar krūti senatnē, jo tā būtiski samazina bērnu mirstību pirmajos dzīves gados. Pie šāda secinājuma nonākuši daudzi zinātnieki, pētot dažādas sabiedrības.

1920. gadā, analizējot bērnu mirstību 8 Ziemeļamerikas pilsētās, secināts, ka mākslīgi baroto zīdaiņu mirstība pirmajā dzīves mēnesī ir 3 reizes, otrajā – 4 reizes, trešajā – 6 reizes un ceturtajā – septītajā mēnesī – 5 reizes augstāka nekā ar krūti barotiem bērniem.<sup>13</sup> Veiktie pētījumi Bavārijas provincēs Vācijā 19. un 20. gadsimta mijā parāda, ka apgabalos, kuros bērnu barošana ar krūti bija mazāk populāra, zīdaiņu mirstība pirmajā dzīves gadā sasniedza 30–40%, savukārt ciemos, kur bērnu zīdīšana bija izplatītāka un ilgāka, tā bija tikai 20%.<sup>14</sup>

Arī mūsdienu pētījumi trešās pasaules iedzīvotāju populācijās liecina, ka bērni, kuri baroti tikai ar krūti līdz 6 mēnešu vecumam, ir veselīgāki par saviem vienaudžiem, kuri sākti piebarot pirms pusgada vecuma, un, saņemot mātes pienu līdz gada vecumam, bērni aug labāk un mazāk slimo.<sup>15</sup>

Latvijas 18.–19. gadsimta iedzīvotāju vēsturiskās demogrāfijas pētījumi liecina par bērnu augstu mirstību līdz 1 gada un 4 gadu vecumam. Pāreja no mātes piena uz pieaugušo uzturu bija nopietns pārbaudījums bērna veselībai. Periodā no 4 līdz 14 gadiem bērnu mirstības pieaugums ir nenozīmīgs (1. tabula).

Vēsturniece Dz. Liepiņa, pēc draudžu baznīcas grāmatām izvērtējot Vidzemes zemnieku demogrāfiskos rādītājus, konstatē augstu bērnu mirstību. Ikšķiles un Salaspils draudzē 1739. gadā nomira 34 cilvēki, no tiem 10 zēni zīdaiņa vecumā un pieci līdz 5 gadu vecumam, trīs meitenes zīdaiņa vecumā un divas 11 un 14 gadu vecumā. Tātad šajā gadā bērnu mirstība veidoja 58,8% no kopējās iedzīvotāju mirstības.<sup>16</sup>

Vēsturnieks M. Auns veicis demogrāfisku pētījumu par Cesvaines latviešu draudzi pēc draudzes metriku grāmatu ierakstiem un konsistorijai iesūtītajām ziņām par attiecīgā vecumā mirušo skaitu. Viņš savā darbā apskata Cesvaines latviešu draudzes mirušo sadalījumu pa vecuma grupām 1781.–1785. un 1798.–1806. gadā. Abos periodos tiek konstatēta augsta bērnu mirstība, 58,6 un 55,7% no mirušajiem pētītajos periodos ir bērni vecumā līdz 14 gadiem. Savukārt 48,7 un 48% ir bērni 0–4 gadu vecumā. No 1781.–1785. gadā mirušajiem bērniem 39,7% miruši pirmajā dzīvēs gadā.<sup>17</sup>

R. Brambe, izvērtējot datus par zēnu mirstību vairākās Rīgas pilsētas draudzēs 1819.–1826. gadā, secina, ka visvairāk bērnu Rīgā, tāpat kā citās Krievijas un Rietumeiropas pilsētās, mira līdz 1 gada vecumam. Apmēram 25–30% no visiem gada laikā Rīgā mirušajiem vīriešiem bija zēni līdz 1 gada vecumam, bet 15–20% no 1 līdz 15 gadiem.<sup>18</sup>

1. tabula

Bērnu īpatsvars (%) no kopējā mirušo skaita pēc baznīcu reģistriem Latvijā

| Autors      | Pētītās draudzes   | Periods (gads) | Vecuma grupas |      |           |
|-------------|--------------------|----------------|---------------|------|-----------|
|             |                    |                | 0–1           | 0–4  | 0–14      |
| Dz. Liepiņa | Ikšķile, Salaspils | 1739.          | 38,2          | 52,9 | 58,8      |
| M. Auns     | Cesvaine           | 1781.–1785.    | 39,7          | 48,7 | 58,5      |
| R. Brambe   | Rīgas              | 1819.–1826.    | 25,0–30,0     | –    | 40,0–50,0 |
| G. Zariņa   | Landze-Užava       | 1834.–1885.    | 26,0          | 44,3 | 48,7      |

Augsta bērnu mirstība Latvijā saglabājās arī 19. gadsimtā. Vēsturiskās demogrāfijas pētījumi par Kurzemes Ventspils apriņķa Landzes–Užavas draudzi no 1834. līdz 1885. gadam, izmantojot draudzes mirušo un dzimušo reģistrus, parādīja, ka bērni vecumā līdz 14 gadiem veidoja 40,9–80,7% no gadā mirušo iedzīvotāju kopējā skaita. Īpaši augsta bērnu mirstība bija pirmajā dzīvības gadā – 25,0–65,4% kalpu vidē un 18,2–39,3% saimnieku ģimenēs. Viskritiskākais periods zīdaiņiem bija pirmais dzīvības mēnesis. Tajā vidēji miruši 41,7% no pirmajā dzīvības gadā mirušajiem zīdaiņiem. Tās bija smagu dzemdību sekas, neiznēsāti vai vārgi bērni, tāpat reģistru ieraksti parāda, ka reti izdzīvoja dvīņi un trīņi. Augsta zīdaiņu mirstība saglabājās arī pirmajā dzīves pusgadā, kurā mira 80–100% no visiem pirmajā dzīvības gadā mirušajiem bērniem.<sup>19</sup>

Kas tad noteica bērnu augsto mirstību Latvijā līdz pat 19. gadsimta beigām? Domājams, tie bija smagie sociālie apstākļi, veselīgas pārtikas trūkums gan mātēm, gan bērniem un ierobežotas medicīniskās palīdzības iespējas slimību gadījumos. Par to liecina būtiskas atšķirības bērnu mirstībā dažādos sociālos slāņos. Liela nozīme bija pietiekamam nodrošinājumam ar mātes pienu pirmajā dzīvības gadā, un problemātisks bija bērna atšķiršanas no krūts periods. Tieši augstā bērnu mirstība pirmajos četros gados nosaka Latvijas jaundzimušo prognozējamā dzīves ilguma garumu. No akmens laikmeta līdz 19. gadsimtam tas svārstās no 18,5 līdz 25 gadiem. Būtisks tā pieaugums vērojams tikai 19. gadsimta otrajā pusē un 20. gadsimtā.

Jautājumu par bērna barošanas ilgumu un atšķiršanu no krūts Latvijā 19. gs. otrajā pusē un

20. gs. sākumā savā promocijas darbā „Inkulturācijas figuratīvo formu salīdzinošā analīze” aplūko Rūta Muktupāvela, izmantojot folkloras tekstus. Izvērtējot zīdīšanas ilgumu latviešu tradicionālajā sabiedrībā, autore izmanto tā laika etnologu aprakstus. Tie liecina, ka izplatīts ir ieteikums bērnu šķirt no krūts pusotra gada vecumā. Etnogrāfiskajā studijā par Ilūkstes apriņķa latviešu dzīvi konstatēts, ka māte zīda bērnu, mazākais, deviņus mēnešus, citas zīda gadu – pusotru gadu. Ilgāk kā pusotru gadu nemēdz zīdīt. Savukārt pēc P. Šmita ticējumu krājumā ievietotā teksta var spriest, ka bērnus turēja pie krūts līdz divu gadu vecumam. Apmēram līdz diviem gadiem bērnus barojušas arī lietuviešu zemnieces. Atšķiršanas brīdis no krūts tika uzskatīts par īpaši svarīgu, un tam bija veltītas speciāli izstrādātas rituālas darbības.<sup>20</sup>

Pētīt bērnu barošanu senākos vēsturiskos periodos Latvijā zināmā mērā iespējams pēc arheoloģiskajos izrakumos iegūtā antropoloģiskā materiāla. Jāatzīmē, ka te jāsaprotas ar bērnu apbedījumu saglabātības problēmu. Bērnu kauli, īpaši zīdaiņu, bieži vien ir augsnē izzuduši.

Kā redzams 2. tabulā, līdz 1 gada vecumam mirušie bērni veido labākajā gadījumā 1,9–12% no kapulaukos un kapsētās izpētīto apbedījumu skaita. Tas ir 3–4 reizes mazāks mirušo zīdaiņu skaits nekā 18. un 19. gadsimtā baznīcu mirušo reģistros fiksētais. 0–4 gadus vecu bērnu apbedījumi arheoloģiski pētītajās kapsētās ir 2–3 reizes mazāk nekā mirušo reģistros. Tāpēc paleodemogrāfiskajos aprēķinos 0–4 gadus vecu bērnu īpatsvars tiek palielināts līdz 45% no kopējā izpētīto apbedījumu skaita.

Bērnu barošanu ar krūti un uzturu senatnē iespējams pētīt, izmantojot paleodiētiskos pētījumus.

2. tabula

Bērnu apbedījumu īpatsvars arheoloģiskajos pētījumos Latvijā (% no kopēja apbedījumu skaita)

| Apbedījumu vieta         | Periods              | Vecuma grupas |      |      |
|--------------------------|----------------------|---------------|------|------|
|                          |                      | 0–1           | 0–4  | 0–14 |
| Zvejnieki                | 7500–2450 g. pr. Kr. | 3,7           | 28,4 | 40,7 |
| Ķivutkalns               | 1500–1000 g. pr. Kr. | 9,5           | 19,5 | 30,9 |
| Lejasbitēni              | 7.–10. gs.           | -             | 6,5  | 22,1 |
| Laukskola                | 10.–13. gs.          | -             | 11,7 | 29,7 |
| Augustinišķi             | 14.–16. gs.          | 1,7           | 28,4 | 45,1 |
| Slutišķi                 | 15.–17. gs.          | 12,0          | 25,4 | 46,2 |
| Veselava                 | 14.–16. gs.          | 1,9           | 12,4 | 31,8 |
| Rīgas Sv. Pētera baznīca | 13.–17. gs.          | 7,4           | 15,8 | 33,0 |

Bērnu barošanas ilgumu ar mātes pienu iespējams noteikt pēc stroncija (Sr) un kalcija (Ca) attiecības izmaiņas bērnu kaulos. Jaundzimušajiem un ar krūti barotiem bērniem Sr/Ca attiecība kaulos ir zema, jo piena dziedzeri aiztur stronciju un nodrošina kalcija pārsvaru piena veidošanās procesā. Stronciju aiztur arī placenta, bērnam attīstoties mātes organismā. Turpretī augos Sr/Ca attiecība ir augsta, un, sākot bērnu barot ar augu valsts produktiem, stroncija īpatsvars organismā strauji palielinās. Sr/Ca attiecības izmaiņas kaulos ļauj noteikt piebarošanas sākumu (3. tabula). Lietojot tikai pieaugušo pārtiku, stroncija līmenis samazinās.

1984. gadā A. Silens un P. Smits pirmo reizi mēģināja noteikt, kādā vecumā bērnus sāk piebarot un pārtrauc barot ar krūti, analizējot Sr/Ca attiecību Tuvo Austrumu 8.–13. gs. bērnu skeletos. Autori konstatēja stroncija pieaugumu bērniem vecumā no 1,5 līdz 3,5 gadiem.<sup>21</sup>

3. tabula

**Atšķiršanas laiks no krūts pēc Sr/Ca īpatsvara izmaiņām**

| Autors               | Pētītā vieta, periods        | Atšķiršanas intervāls (gados) |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| A. Sillen & P. Smith | Tuvie Austrumi<br>8.–13. gs. | 1,5–3,0                       |
| G. Gruppe            | Ziemeļvācija<br>11.–12. gs.  | 0,5–2,0                       |
| E. Iregren et al.    | Zviedrija<br>11.–14. gs.     | 1,5–2,0                       |
| S. Mays              | Anglija<br>10.–16. gs.       | 1,0–2,0                       |

Ziemeļvācijas 11.–12. gs. bērnu kaulu analīzes parādījušas, ka šis pieaugums parādās no 6 mēnešiem līdz 2 gadu vecumam un bērnu atšķiršana no krūts ir saistīta ar augstu bērnu mirstību šajā periodā.<sup>22</sup> Zviedrijā Vesterhusas 11.–14. gs. populācijā straujš Sr/Ca attiecības pieaugums konstatēts 1,5–2 gadus vecu bērnu skeletos. No 1,5 gadu vecuma bērnu uzturs papildināts ar auzu tumi, biezputrām, dārzeņu biezeņiem. 2,5–4 gadus vecu bērnu uzturā vairāk lietots govys piens un dzīvnieku olbaltumvielas nekā iepriekš.<sup>23</sup>

Pētījumi rāda, ka Anglijas 10.–16. gadsimta lauku iedzīvotāji bērnus atšķīra no krūts 1–2 gadu vecumā.<sup>24</sup>

Bērnu barošanu ar krūti raksturo arī slāpekļa, oglekļa un skābekļa izotopu līmenis bērnu kaulu kolagēnā – organiskajā sastāvdaļā. Plašāk tiek izmantotas  $\delta^{15}\text{N}$  līmeņa izmaiņas kaulaudos. Šī metodika pamatojas uz  $\delta^{15}\text{N}$  izotopa pieaugumu katrā bioloģiskajā līmenī par 2–3 promilēm. Mātes

pienā  $\delta^{15}\text{N}$  īpatsvars ir vidēji 2,4 promiles augstāks nekā mātes organismā. Nosakot  $\delta^{15}\text{N}$  īpatsvaru arheoloģiskajos izrakumos iegūtajā bērnu kaulu materiālā, iespējams noteikt, kad bērns sāks barot ar krūti un kad notikusi atšķiršana no krūts, jo šajā periodā tas ir paaugstināts.

S. Maiss salīdzināja Sr/Ca attiecības un ar  $\delta^{15}\text{N}$  metodi iegūtos rezultātus par bērnu barošanu ar krūti Anglijā 10.–16. gadsimtā. Kā redzams 1. un 2. attēlā, ar Sr/Ca metodi iegūtie rezultāti ir svārstīgāki plašākā vecuma intervālā. Rezultātus ietekmē augsnes mikro- un makroelementu sastāvs.  $\delta^{15}\text{N}$  īpatsvara mērījumu rezultāti ir kompaktāki un liecina par mātes pienu kā galveno uzturu pirmajā dzīves gadā un atšķiršanu no krūts 1,5 gadu vecumā. Autors iesaka pētījumos lietot abas šīs metodes, jo  $\delta^{15}\text{N}$  metode satur informāciju tikai par mātes piena uzņemšanas ilgumu. Tā neļauj konstatēt, kad sāka piebarošana ar augu valsts produktiem – biezputrām, maizi, kā arī dzīvnieku pienu. Šo jautājumu skaidrošanai Sr/Ca metode ir piemērotāka.<sup>25</sup>

Līdz šim iegūtie bērnu kaulu  $\delta^{15}\text{N}$  analīžu rezultāti par agrā neolīta perioda iedzīvotājiem Turcijā, kas dzīvojuši pirms 7000–8000 gadiem un bijuši lopkopji, liecina, ka bērni atšķirti no krūts 1,5 gadu vecumā. Pieaugušo uzturā konstatēts gan augu, gan dzīvnieku proteīns. Pēdējais galvenokārt uzņemts, lietojot uzturā kazu un aitu gaļu un pienu.<sup>26</sup>

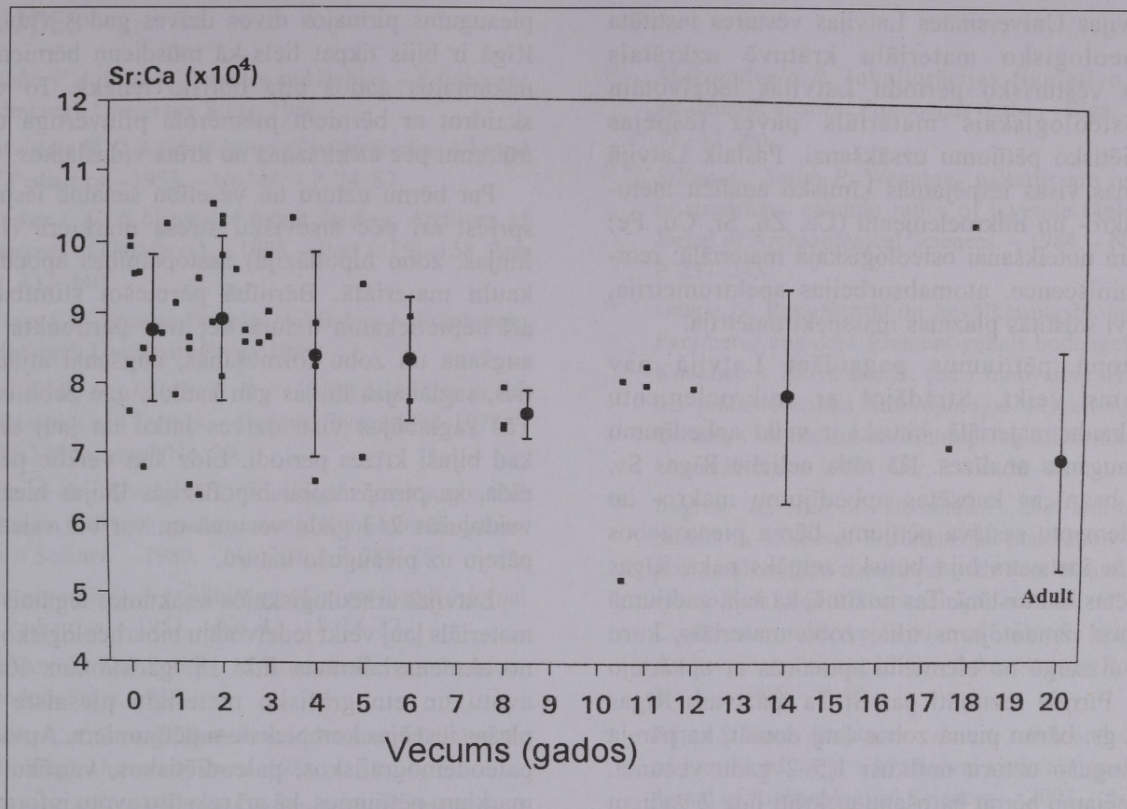
Rakstiskie avoti liecina, ka Ēģiptē 2686.–332. gadā pirms Kristus bērns tika barots ar krūti līdz 3 gadu vecumam. Atšķiršana no krūts bija pakāpeniska, un piebarošana ar dzīvnieku pienu un olām tika uzsākta dažu mēnešu vecumā.  $\delta^{15}\text{N}$  paleodiētiskie pētījumi liecina, ka 250. gadā Ēģiptē bērnu barošana ar krūti ilgusi līdz 3 gadu vecumam.<sup>27</sup>

Anglijā 4.–6. gadsimtā pēc  $\delta^{15}\text{N}$  datiem krūts barošana izbeigta 2–4 gadu vecumā,<sup>28</sup> Ziemeļamerikā 1300.–1450. gadā – 2 gadu<sup>29</sup> un Kanādā 19. gadsimtā – 8–12 mēnešu vecumā, kas sakrīt ar vēsturiskajiem datiem.<sup>30</sup>

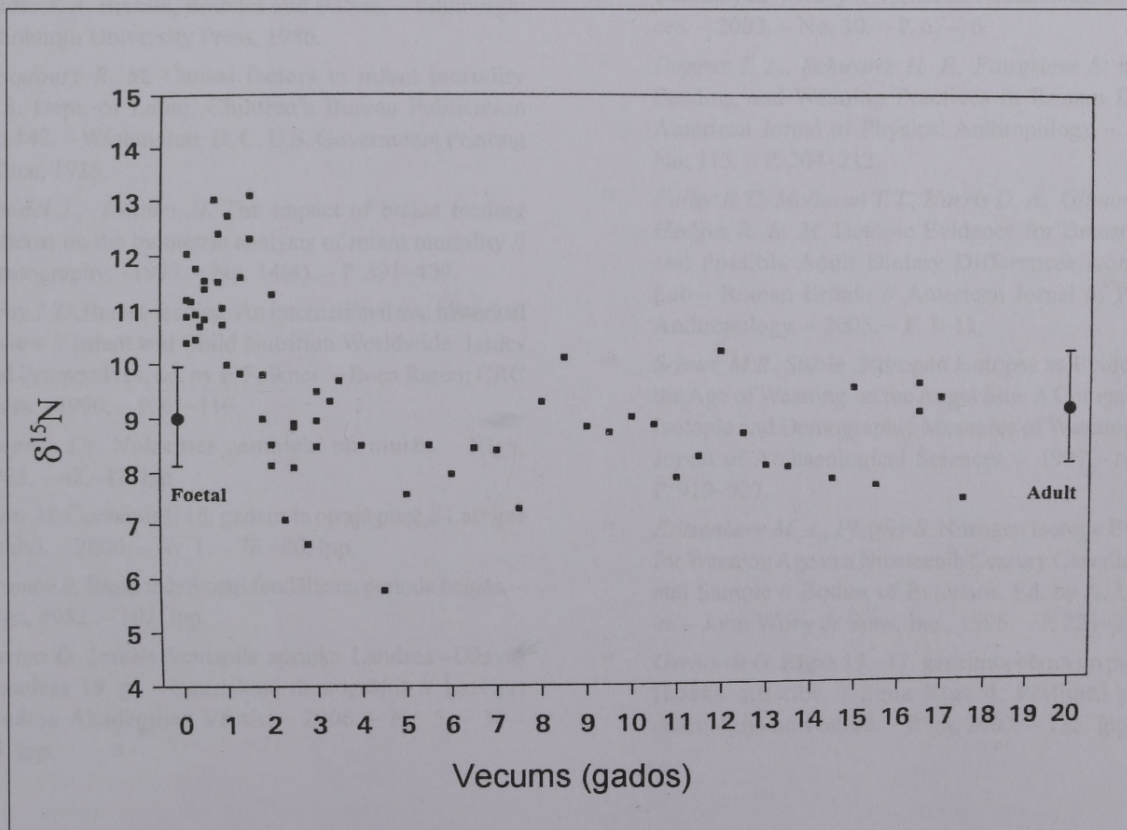
4. tabula

**Bērna atšķiršana no krūts pēc  $\delta^{15}\text{N}$  mērījumiem kaulu materiālā**

| Pētītā vieta    | Periods                   | Bērna atšķiršana no krūts (gados) |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Turcija         | 6000.–5000. g.<br>pr. Kr. | 1,5                               |
| Ēģipte          | 250. gads                 | 0,5–3,0                           |
| Anglija         | 4.–6. gadsimts            | 2,0–4,0                           |
| Kanāda, Ontārio | 19. gadsimts              | 1,0                               |
| Ziemeļamerika   | 1300.–1450.<br>gads       | 2,0                               |



1. att. Sr/Ca izmaiņas skeletā atkarībā no vecuma (Anglija 10.–16. gs., S. Maisa dati)



2. att. δ<sup>15</sup>N īpatsvara izmaiņas skeletā atkarībā no vecuma (Anglija 10.–16. gs., S. Maisa dati)

Latvijas Universitātes Latvijas vēstures institūta Bioarheoloģisko materiālu krātuvē uzkrātais dažādu vēsturisko periodu Latvijas iedzīvotāju paleosteoloģiskais materiāls paver iespējas paleodiētisko pētījumu uzsākšanai. Pašlaik Latvijā pieejamas visas iespējamās ķīmisko analīžu metodes makro- un mikroelementu (Ca, Zn, Sr, Cu, Fe) īpatsvara noteikšanai osteoloģiskajā materiālā: rentgenluminiscence, atomabsorbcijas spektrometrija, induktīvi saistītās plazmas masspektrometrija.

Izotopu pētījumus pagaidām Latvijā nav iespējams veikt. Strādājot ar mikroelementu saturu kaulu materiālā, būtiski ir veikt apbedījumu vietas augsnes analīzes. Kā rāda nelielie Rīgas Sv. Pētera baznīcas kapsētas apbedījumu makro- un mikroelementu sastāva pētījumi, bērnu piena zobos elementu īpatsvars bija būtiski zemāks nekā Rīgas vecpilsētas kultūrslānī. Tas nozīmē, ka šajā gadījumā pētījumos izmantojams tikai zobu materiāls, kuru emalja aizsargā no elementu apmaiņas ar apkārtējo augsni. Pirmie rezultāti par Sr/Ca īpatsvaru Rīgas 13.–17. gs. bērnu piena zobos ļauj domāt, ka pāreja uz pieaugušo uzturu notikusi 1,5–2 gadu vecumā. Par iespējamo bērnu barošanu ar krūti līdz 2 gadiem liecina arī G. Gerharda noteiktie Rīgas 13.–17. gs. bērnu fiziskās attīstības rādītāji. Bērnu auguma

pieaugums pirmajos divos dzīves gados viduslaiku Rīgā ir bijis tikpat liels kā mūsdienu bērniem, bet nākamajos gados bija būtiski lēnāks. To varētu skaidrot ar bērniem piemērota pilnvērtīga uztura trūkumu pēc atšķiršanas no krūts viduslaikos.<sup>31</sup>

Par bērnu uzturu un veselību senatnē iespējams spriest arī pēc atsevišķu stresa marķieru (Harisa līnijas, zobu hipoflāzija) sastopamības apbedījumu kaulu materiālā. Bērnbā pārciešot slimības, kā arī nepietiekama uztura dēļ tiek pārtraukta kaulu augšana un zobu formēšanās, augšanai atjaunojoties, saglabājas līnijas gan kaulos, gan zobu emaljā. Tās saglabājas visu dzīves laiku un ļauj secināt, kad bijuši krīzes periodi. Līdz šim veiktie pētījumi rāda, ka pirmās zobu hipoflāzijas līnijas bieži vien veidojušās 2–3 gadu vecumā un var būt saistītas ar pāreju uz pieaugušo uzturu.

Latvijas arheoloģiskajos izrakumos iegūtais kaulu materiāls ļauj veikt iedzīvotāju bioarheoloģisko izpēti no akmens laikmeta līdz 18. gadsimtam. Rakstīto avotu un etnogrāfisko materiālu piesaiste paver plašas iespējas kompleksiem pētījumiem. Apvienojot paleodemogrāfiskos, paleodiētiskos, vairāku stresa marķieru pētījumus, kā arī rakstīto avotu informāciju, iespējams gūt priekšstatu par bērnu uzturu dažādos vēsturiskos laikmetos.

## ATSAUCES

- <sup>1</sup> *Fildes V. A.* Breasts, Botteles and Babies. – Edinburgh: Edinburgh University Press, 1986.
- <sup>2</sup> *Davidson W. D.* A brief history of infant feeding // *Jornal of Pediatrics*. – 1953. – No. 43. – P. 74–87.
- <sup>3</sup> *Wickes I. G.* A history of infant feeding. *Archives of Diseases of Childhood*. – 1953. – Part I: 151–158, Part III: 332–340.
- <sup>4</sup> *Fildes V. A.* Breasts, Botteles and Babies. – Edinburgh: Edinburgh University Press, 1986.
- <sup>5</sup> *Jelliffe D. B., Jelliffe E. F. P.* Infant Nutrition in the Subtropics and Tropics. – Geneva, Switzerland, 1978. – WHO Monograph No. 29.
- <sup>6</sup> *Konner M., Worthman C.* Nursing frequency, gonadal function, and birth spacing among! Kung hunter–gatherers // *Science*. – 1980. – No. 207. – P. 788–791.
- <sup>7</sup> *Davidson W. D.* A brief history of infant feeding // *Jornal of Pediatrics*. – 1953. – No. 43. – P. 74–87.
- <sup>8</sup> *Palmer G.* The Politics of Breastfeeding. – London: Pandora Press, 1988.
- <sup>9</sup> *Fildes V. A.* Breasts, Botteles and Babies. – Edinburgh: Edinburgh University Press, 1986.
- <sup>10</sup> *Barness L. A.* History of infant feeding practices // *American Journal of Clinical Nutrition*. – 1987. – No. 46. – P. 168–170.
- <sup>11</sup> *Davidson W. D.* A brief history of infant feeding // *Jornal of Pediatrics*. – 1953. – No. 43. – P. 74–87.
- <sup>12</sup> *Fildes V. A.* Breasts, Botteles and Babies. – Edinburgh: Edinburgh University Press, 1986.
- <sup>13</sup> *Woodbury R. M.* Causal factors in infant mortality U.S. Dept. of Labor, Children's Bureau Publication No. 142. – Washington: D. C. U.S. Government Printing Office, 1925.
- <sup>14</sup> *Knodel J., Kintner H.* The impact of breast feeding patterns on the biometric analysis of infant mortality // *Demography*. – 1977. – No. 14(4). – P. 391–409.
- <sup>15</sup> *Wray J. D.* Breast-feeding: An international and historical review // *Infant and Child Nutrition Worldwide: Issues and Perspectives*, ed. by F. Falkner. – Boca Raton: CRC Press. – 1990. – P. 61–116.
- <sup>16</sup> *Liepiņa Dz.* Vidzemes zemnieki un muiža. – Rīga, 1983. – 42.–47. lpp.
- <sup>17</sup> *Auns M.* Cēsvainieši 18. gadsimta otrajā pusē // *Latvijas Arhīvi*. – 2000. – Nr. 1. – 78.–80. lpp.
- <sup>18</sup> *Brambe R.* Rīgas iedzīvotāji feodālisma perioda beigās. – Rīga, 1982. – 102. lpp.
- <sup>19</sup> *Zariņa G.* Ieskats Ventspils aprīnka Landzes–Užavas draudzes 19. gs. vēsturiskajā demogrāfijā // *Latvijas Zinātņu Akadēmijas Vēstis*. – 2006. – Nr. 5. – 38.–48. lpp.
- <sup>20</sup> *Muktupāvela R.* Inkulturācijas figuratīvo formu salīdzinošā analīze. Promocijas darbs. – Rīga, 2005. – 31.–32. lpp.
- <sup>21</sup> *Sillen A., Smith P.* Weaning patterns are reflected in strontium- calcium ratios of juvenile skeletons // *Jornal of Archaeological Sciences*. – 1984. – No. 11. – P. 237–245.
- <sup>22</sup> *Grupe G.* Rekonstruktion bevölkerungsbiologischer Parameter aus dem Element-gehalt bodengelagerter Knochen // *Herrmann B. (ed.) Innovative Trends in der prähistorischen Anthropologie. Mitteilungen der Berliner Gesellschaft für Anthropologie, Ethnologie und Urgeschichte*. – 1986. – Nr. 7. – S. 39–48.
- <sup>23</sup> *Iregren E., Hult M., Homman P.* Diet and health of infants in Medieval Scandinavian population – anthropological studies combined with Fast Neutron Activation Analyses // *Proceedings from the 6<sup>th</sup> Nordic Conference on the Application of Scientific Methods in Archaeology, Esbjerg 1993*. – *Arkaeologiske Rapporter* Nr. 1. – 1996. – P. 40.
- <sup>24</sup> *Mays S.* Bone strontium: calcium ratios and duration of breastfeeding in a Mediaeval skeletal population // *Jornal of Archaeological Sciences*. – 2003. – No. 30. – P. 731–741.
- <sup>25</sup> Turpat.
- <sup>26</sup> *Richards M. P., Pearson J. A., Molleson T. I., Russell N., Martin L.* Stable Isotope Evidence of Diet at Neolithic Çatalhöyük Turkey // *Jornal of Archaeological Sciences*. – 2003. – No. 30. – P. 67–76.
- <sup>27</sup> *Dupras T. L., Schwarcz H. P., Fairgrieve S. I.* Infant Feeding and Weaning Practices in Roman Egypt // *American Journal of Physical Anthropology*. – 2001. – No. 115. – P. 204–212.
- <sup>28</sup> *Fuller B. T., Molleson T. I., Harris D. A., Gilmour L. T., Hedges R. E. M.* Isotopic Evidence for Breastfeeding and Possible Adult Dietary Differences from Late/ Sub-Roman Britain // *American Journal of Physical Anthropology*. – 2005. – P. 1–11.
- <sup>29</sup> *Schurr M. R.* Stable Nitrogen Isotopes as Evidence for the Age of Weaning at the Angel Site: A Comparison of Isotopic and Demographic Measures of Weaning Age // *Jornal of Archaeological Sciences*. – 1997. – No. 24. – P. 919–927.
- <sup>30</sup> *Katzenberg M. A., Pfeiffer S.* Nitrogen Isotope Evidence for Weaning Age in a Nineteenth Century Canadian Skeletal Sample // *Bodies of Evidence*. Ed. by A. L. Grauer. – John Wiley & Sons, Inc., 1995. – P. 221–235.
- <sup>31</sup> *Gerhards G.* Rīgas 13.–17. gadsimta bērnu un pusaudžu fiziskā attīstība // *Senā Rīga 4: Pētījumi pilsētas arheoloģijā un vēsturē*. – Rīga, 2003. – 135. lpp.

Gunita Zariņa

## CHILD NUTRITION IN ANCIENT TIMES

## SUMMARY

Ancient practices of breast-feeding can be investigated combining written sources, ethnographical material, results of paleodemographic, paleosteological and paleodiethic research.

Historical demography of the 18th-19th century population of Latvia indicates high child mortality rate during the first year of life and up to the age of four. The transition from mother's milk to diet of adults was a strong challenge to child's health. The following period of life (ages 4–14) does not show significant rate of mortality anymore. ethnographical data from 19th up to the beginning of the 20th century indicate 1.5–2 years as typical age of weaning. According to physical indices in the 13th–17th century children in Riga were weaned of their mothers at the age of (approx.) two.

Paleosteological material in the depository of bio-archaeological material of Institute of History of the University of Latvia provides possibility to do a paleodiethic research of population of Latvia that covers different historical periods. presently all basic types of chemical analysis of macro- and microelements (Ca, Zn, Sr, Cu, Fe) are available in Latvia: x-ray fluorescence spectroscopy, atomic absorption spectroscopy, inductively coupled plasma mass spectroscopy.

Availability of written sources and ethnographical material as reference provides possibility of complex investigation. Combination of paleodemographic, paleodiethic, marker research with written sources can result in a concept of chances to provide children with substantial food in different periods of history.

SAULVEDIS CIMERMANIS

## SĀKOTNĒJS IESKATS LATVIEŠU ĒDIENU GATAVOŠANAS TRADICIONĀLO TELPU TIPOLOĢISKAJĀ ATTĪSTĪBĀ RIETUM- UN VIDUSLATVIJĀ 17. GADSIMTA OTRAJĀ PUŠĒ – 20. GADSIMTA PIRMAJĀ PUŠĒ

### Ievadziņas

Dokumentāli kaut cik pārskatāmā tradicionālās kultūras un sadzīves posmā, t. i., kopš 17.–18. gadsimta, daudzi zemnieki visā Latvijā mita trejādos atšķirīgos mājokļos:

- 1) savrupās dzīvojamās mājās (vientelpās, divdaļīgās – nams + istaba, trijdaļīgās – istaba + nams + istaba),
- 2) pirtīs vai tām piebūvētās istabās,
- 3) rijās vai tām pievienotās dzīvojamās telpās.

Katram mājokļu pamatveidam bija daudzi plānojuma varianti, kuru sīkāku aplūkošanu nepieļauj šim apcerējumam atvēlētais apjoms. Apdzīvotajā istabā, pirtī, rijā vai tai piegulošajā telpā, visbiežāk namā, gatavoja arī ēdienu un darīja dažādus saimniecības darbus. Šāds nams uzskatāms par daudzuzdevumu telpu, kurā līdztekus citiem darbiem gatavoja arī ēdienu.

Mājokļi bieži bija pārapsdzīvoti. Vienā vai dažās telpās parasti dzīvoja 10 un vairāk dažādu ģimeņu (kalpu, saimnieka, vaļinieku) piederīgo,

kā arī neprecētās meitas un puīši, dažkārt vēl pagasta nabagi un citas personas. No iespējamu piemēru simtiem minēšu tikai trīs. Jērkules valsts muižas 16 zemnieku sētās, kurās ļaudis mita rijā un tai piebūvētā istabā, 1849. gadā bija sekoša apdzīvotība: 9 cilvēki Lejasbrīduļos un Lejasķītvjēs, 10 – Balbekās un Kalītēs, 12 – Keksēs, 15 – Burtniekos, Čiekuros, Kalnabrīduļos, Kalnaķītvjēs, Krampjos, 16 – Kalnadzeguzēs, 17 – Katlapos, 18 – Kaulpūtējos un Laidēs, 20 – Dreimaņos, 21 – Īvānos. Tātad 11 sētās jeb 68,75% no šīs grupas māju kopskaita dzīvoja 15 un vairāk cilvēku. Vienīgajā sētā, kurā bija savrup celta dzīvojamā māja, – Kausos norādīti 10 iemītnieki.<sup>1</sup> Svētciena muižas savstarpēji netālās kaimiņu mājās 1858. gadā mita: Lielkuiķulos – 18 cilvēku (saimnieka ģimene, trīs kalpu vai vaļinieku ģimenes, divas kalpones un gans), Sprundēs – 21 iemītnieks (saimnieka ģimene, piecas kalpu vai vaļinieku ģimenes, pusaudži gans un kalpone), Ņulmakos – 22 iedzīvotāji (saimnieka ģimene, trīs kalpu vai vaļinieku ģimenes, divas kal-

pones).<sup>2</sup> Dundagas muižas ļaužu 1826. gada revīzijas dokumentos lasāms, ka Blākos mita 23 cilvēki (saimnieka ģimene, piecas kalpu vai vaļinieku ģimenes, divas meitas un puisis), Kārļa muižas Dingās – 27 (saimnieka ģimene, četras kalpu vai vaļinieku ģimenes, trīs kalpones un trīs piedzīvotāji – vieniņieki), Valpenes muižas Bērtmeijos – 23 (saimnieka ģimene, sešas kalpu vai vaļinieku ģimenes, viena kalpone un trīs puīši), Sīkraga Tiļļos – 19 (saimnieka ģimene, divas kalpu ģimenes, divas kalpones, divi puīši, divas piedzīvotājas – atraitnes).<sup>3</sup>

Katrai ģimenei vajadzēja gatavot ēdienu un veikt mājsaimniecības darbus. Cilvēki meklēja iespēju vismaz daļu darbu darīt ārpus mājokļa, kas visvieglāk bija izdarāms vasarā. Atkarībā no mājokļa veida un attīstības pakāpes šim nolūkam ārpus dzīvojamās mājas apvalkdūmeņa, nama, rovjā, ārpus apdzīvotas pirts vai rijas ierīkoja atklātas vai daļēji slēgtas (apjuntas) pavarda vietas, cēla nelielas savrupas ēkas – dūmnamus, namiņus, vasaras virtuves, vārāmos namiņus un citāda nosaukuma būves. Līdzšinējās publikācijās tās visbiežāk dēvētas par „namiņiem” un „vasaras virtuvēm”. Tā kā pēdējais vārds apzīmē tikai vasaras darbību, šķiet, piemērotāk būtu runāt par „āra virtuvēm”, t. i., par ēdiena gatavošanas telpām, kas atrodas ārpus mājokļa.

## Āra pavardi

Vissenlaicīgākais ēdiena gatavošanas un sildīšanas ierīkojums, domājams, bija atklāts apmetnes ugunskurs, kuram parasti izvēlējās sausu, nedaudz augstāku un ugunsdrošu vietu. Kūdrājā, sūnājā un citādā ugunsdrošā vietā pirms uguns kurināšanas uzbēra pietiekami biezu smilšu vai citādas zemes slāni vai vismaz nogrāba viegli degošos sabirusus, sūnas un citu. Šādus visai senus un cilvēku dzīvei derīgus ierīkojumus ļaudis pārmantoja no paaudzes paaudzē daudzus gadu simteņus. 20. gadsimtā tos pazinām kā ganu, kartupeļu racēju, mežstrādnieku, namdaru, pieguļnieku, plostnieku, siena plāvēju, zvejnieku un citādus ugunsurus.

Senākais vienkāršas nesegtas āra virtuves veids, domājams, bija atklāts pavards, kuru apņēma laukakmeņu riņķis. Tādus pavardus arheologi atrakuši visās pētītajās senajās apmetnēs. Riņķis balstīja pavardā ieliktu vārāmo podu, aizkavēja ogļu izslīdēšanu un liesmu izplatīšanos ārpus pavarda. Citā gadījumā uz riņķa vai kāda akmeņu salikuma uzlika vārīšanai izmantoto māla vai metāla trauku. Šādi pavardi saglabājās cauri daudziem gadsimtiem. Vēl 20. gadsimtā ļaudis lauku sētās un siena plāvēji tālajās plāvās uz pavarda sildīja ūdeni, gatavoja ēdienu. Kartupeļu racēji lauka ugunskurā cepa



1. att. No zemē iedzītām staklītēm un pārliktņa veidots statīvs katla pakāršanai virs siena plāvēju pavarda Ventspils apr. Ances pagasta Lielirbē 1927. gadā. F. Linnusa-Leinboka foto (ITM fotoarhīvs 471 – 9)

kartupeļus. Katlu pakāra 1) zemē slīpi iedzītā vai kaut kam pieslietā kārtiņā, kam katla uzkabinašanai atstātas zaru atkarpes, 2) statīvā, ko veidoja no zemē iedzītu sakrustotu, krustojuma vietā sasietu apaļkoku pāra, kura žāklēm pārlika pietiekami resnu nūju, 3) apaļkoka nūjā, kuru pārlika divām zemē iedzītām staklītēm (1. att.).

Dažādi aprīkoti atklātie pavardi ir populāri arī mūsdienīgu lauku sētās, tūristu apmešanās vietās, viesu namos un citur, kur tos kurina ikdienas vajadzībām, atpūtas brīžu pavadīšanai, samirkušā apģērba žāvēšanai un citiem nolūkiem. Tie īpaši iecienīti laukos ierīkotajās viesu mājās un pilsētnieku ģimeņu atpūtai iegādātajās lauku sētās. Ap šādiem pavardiem bieži izvieto senlaicīgus no šķeltiem resniem stumbriem darinātus solus, no resniem blūkiem dobtus krēslus, dažādos novados 18.–19. gadsimtā izplatītu stilu galdus. Pavardos gatavo izbraukuma dalībnieku maltīti, ko ietur tā tuvumā. Nereti pavarda gaismā un siltumā vienkārši atpūšas.

## Slieteņi

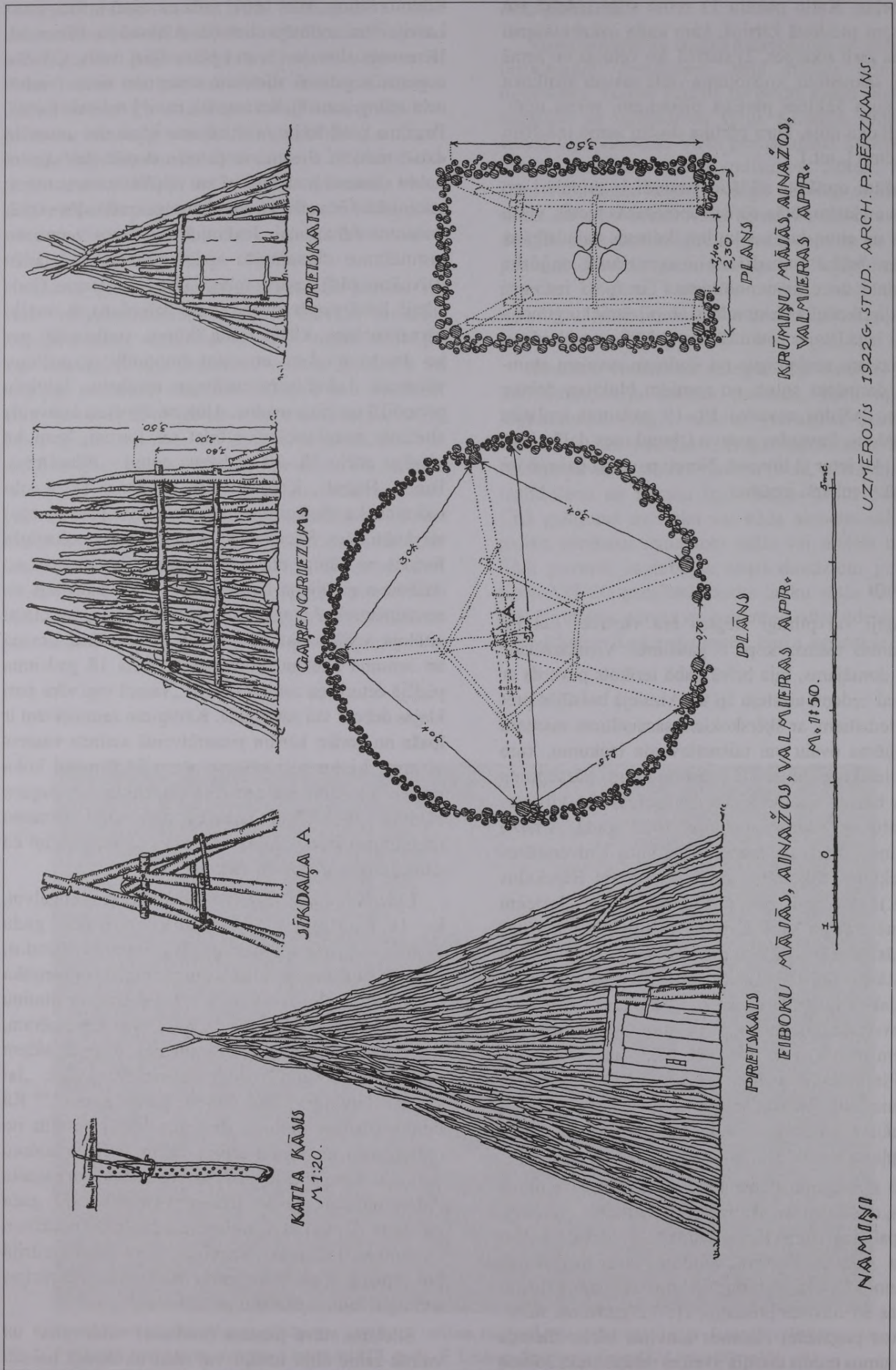
Daļēji vai pilnīgi slēgtas āra virtuves Latvijā pazīstamas vismaz kopš 6. gadsimta. Vienkāršākais veids, domājams, bija brīvā dabā ierīkots pavards ar zaru vai zedēnu aizsleju ap to. Aizslejs balstījās pret zemē iedzītiem, ar šķērskokiem sasaistītiem mietiem un apņēma ovālu vai taisnstūrveida laukumu, kura vidū ierīkoja pavardu. Saslējumam pārsegums varēja būt un nebūt. Šādas senlaicīgas āra virtuves variantu ar segtu augšdaļu 1922. gadā Ainažu Krūmiņos atrada un uzmērīja Latvijas Universitātes Arhitektūras fakultātes students Pēteris Bērzkalns (2. att.). Aizslejus pie dažādām apkures ierīcēm pagātnē pazina visā Latvijā. Alsungas apkārtnes vecākās paaudzes cilvēki par aizslietām āra virtuvēm man stāstīja vēl 1952. gadā. Latgales podnieki Pušas un Viļakas apkārtnē no kārtīm, skaidām vai dēļiem sagatavotus aizslejus ap darinājumu apdedzināšanas cepliem un virs tiem lika vēl 1953. un 1958. gadā, bet Pieminekļu valdes ekspedīcijas dalībnieki zaru aizslejus ap silajāniešu cepliem aprakstīja un uzmērīja 1943. gadā. Grobiņas un Rucavas podnieki ap cepliem taisīja dēļu aizslejus.<sup>4</sup>

No aizslejiem, domājams, izveidojās plānojumā apaļās, ovālās un taisnstūrveida āra virtuves – slieteņi, kuru paliekas Ogres Ķenteskalna 6.–8. gadsimta slānī atrada Adolfa Stubava vadītajos arheoloģiskajos izrakumos.<sup>5</sup> Divu atšķirīga lieluma slieteņu paliekas atrastas arī Jersikas pilskalna 11.–12. gadsimta slānī.<sup>6</sup> Senākos pagaidām zināmos Latvijas kāršu slieteņu attēlojumus mums atstājis Šveices mākslinieks Johans

Rūdolfs Šturns, kurš 1661. gada pavasarī brauca cauri Latvijai<sup>7</sup> un uzmērīja slieteņus Alūksnē un Bērzaunē. Bērzaunes slieteņa (3. att.) plāns šķiet ovāls. Cilvēka auguma augstumā slietenim stateniska siena (varbūt tuvs apžogojums?), bet augstāk jau ir konveida forma. Pagalma pusē ieeja. Ja skicējums ir pareizs un attēlo dzīvē redzētu slieteni, ir pamats domāt, ka samērā lielais slietenis noderēja arī par cilvēku vasaras mītni: stateniskā siena cilvēka auguma augstumā to ļāva ērtāk izmantot dzīvošanai. Ievērojot Vidzemes zemnieku mītnāšanās dūmainajās apdzīvotajās rijās,<sup>8</sup> ļaužu dzīvošana šādā vasaras mītnē šķiet visai ticama. Gada siltajā laikā vispārzināma ļaužu dzīvošana, it sevišķi pārnakšņošana, klētīs, siena šķūņos, stajļaugšās, par ko daudz aprakstu atrodam etnogrāfu ekspedīciju vākumos, laikabiedru atstātajos aprakstos, latviešu periodikā un citos avotos. Alūksnē zīmētais konveida slietenis neapšaubāmi atbilst tai formai, kuru kā vienīgo attēlo 18.–20. gadsimta autori – Bīlenšteins, Broce, Hupels, Kols un citi. Alūksnes skicē labi redzams, ka slietenim vismaz no vienas puses pieguļ stāvkoku žogs. Slieteņus veidoja gan visai saskanīgās formās no rūpīgi atlasītām kārtīm (2. att.), gan no dažādiem gadījuma materiāliem. Kulta kalpotājs un novadpētnieks Augusts Vilhelms Hupels nepārprotami attēloja atklāto pavardu, divējāda attīstības līmeņa un senuma slieteņu līdzaspastāvēšanu 18. gadsimta pēdējā ceturkšņa zemnieksētās: „Vasarā viņi vāra zem klajas debess vai zaru būdā. Kārtīgiem zemniekiem ir īpaša no garām kārtīm piramīdveidā saslieta vasaras virtuve. Lietus aizturēšanai starp kārtīm guļ koka mizas. Pie vidū piestiprināta šķērskoka virs uguns karājas katls. Tādas virtuves viņi vairāk izmanto mazgāšanai nekā ēdiena vārīšanai, jo vasarā viņi ēd daudz piena un aukstu ēdienu.”<sup>9</sup>

Līdz šim apzinātais avotu kopums ļauj apgalvot, ka 18. gadsimtā – 20. gadsimta pirmajos gadu desmitos slieteņus izmantoja visos Latvijas novados, kur bija saglabājušies lielāki mežu masīvi un netrūka piemērotu kāršu. Tomēr to izzušanas laiks un atmiņu saglabāšanās par tiem bija dažādi. Dažviet, piemēram, Rembates pagasta Spilveros slieteni tūri praktiskiem nolūkiem uzcēla vēl 20. gadsimta 30. gados, „lai vasaru dzīvojamā ēkā nebūtu pārāk karsti”.<sup>10</sup> Kā ugunsnedrošas celtnes slieteņus būvēja attālu no dzīvojamās un saimniecības ēkām. Vēl izmantotu nelielu slieteni pēdējo reizi redzēju Gudenieku pagasta Adzes purvāju masīva sīkzemnieka sētā 1952. gada pavasarī. Ārpus Latvijas slieteņus dažādiem nolūkiem izmantoja Igaunijā, Karēlijā, Somijā, Zviedrijā pie lapiem, īpaši pašreizējās Krievijas Federācijas somugru tautu apdzīvotajos apvidos.<sup>11</sup>

Slieteņu stāva pamatu (karkasu) veido pieci un vairāk zemē slīpi ierakti vai tikai uz zemes balstīti



UZMĒROJIS 1922 G. STUD. ARCH. P. BĒRZKALNS.

2. att. Arhitektūras studenta Pētera Bērzkalna 1922. gadā uzņēmētie slieteņi: klasiskā forma Ainažu Eibokos (kreisajā pusē) un savdabīgā – Krūmiņos (labajā pusē) (MLB III, 2. zīm.)



Bersbon ein Dorf in Liefflandt drey meilen von Jeltell dem Schwedischen gebörig.

3. att. Šveices mākslinieka Johana Rūdolfa Šturna 1661. gada pavasarī skicētais Bērzaunes ciems. Centrā slietenis (PI 53. lp.)

stabi, kas vienā vai vairākās vietās savienoti ar līmeniskiem šķēršiem. Slieteņa augšdaļa ir šaurāka nekā pamatne. Ap pamatu vairākos slāņos saslietas dažāda resnuma kārtis. Tās sedz cita citu un veido tāda blīvuma sienu, kura pasargā telpu no nokrišņiem un slietenī strādājošos no caurvēja. Slieteņa vienos sānos ierīkotas durvis vai vienkārši sprauga ieejai, kurai priekšā vajadzības gadījumā pieliek aizsleju. Telpas centrā no laukakmeņiem izlikts pavards, virs kura koka vai metāla kāsi, varbūt arī ķēdē pakārts katls ēdiena un ūdens vārīšanai. Katlus un pannas lika arī uz metāla trijkājiem un daudzkājiem (8. att.). Ap pavardu sēdēšanai novietoja akmeņus, ķeblišus vai soliņus. Slieteņa uzbūvi mūsdienās vislabāk var saskatīt Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja Vidzemes sētā, kur eksponēts no Ainažu igauņu sētas Eibokiem pārvestais 19. gadsimta 50. gados celtais slietenis (2. att.).

Slietenī brūvēja alu, karsēja ūdeni, kūpināja zivis, mazgāja veļu, vārīja ēdienu saimnieka ģimenei un saimei, lopiem dziru, vārīja arī ziepes un veica citus mājsaimniecības darbus. Slieteni iekārtoja atbilstoši veicamajiem darbiem un iekārtojumu attiecīgi mainīja. Ne vēlāk kā 19. gadsimta otrajā pusē slieteņos sāka iemūrēt lielus katlus ūdens sildīšanai,

cūku ēdiena, veļas un ziepju vārīšanai. Tajā pašā laikā sāka iemūrēt arī plītis ļaužu ēdiena vārīšanai.

Visos Latvijas jūrmalas zvejnieku ciemos un viensētās slēja dažāda lieluma āra virtuves – dūmnamus, namiņus, vasaras virtuves, vārāmos namiņus un citādi nosauktus. Šim nolūkam izmantoja lētu un viegli pieejamu materiālu: šķērsvirzienā pārzāgēja uz pusēm nolietotu zvejas laivu. Iegūtās puses uzslēja stateniski tā, lai bortu malas saskartos. Ja gribēja taisīt lielāku namiņu, starp laivas daļām atstāja attiecīga platuma spraugu, kuru sedza ar dēļiem vai skaidām. Vienos sānos ierīkoja dēļu durvis vai durvju ailai pielika aizsleju (4. att.). Namiņa vidū, tāpat kā slietenī, ierīkoja atklātu pavardu. Virs tā nostiprināja kāsi, kurā pakāra katlu ēdiena vārīšanai, ūdens karsēšanai un citām slieteņa aprakstā minētajām vajadzībām. Katlus un pannas lika arī uz metāla trijkājiem un daudzkājiem (8. att.). Laivu namiņu augšdaļā ierīkoja ārīņus kūpināmo zivju iekāršanai. Šādus laivu namiņus vēl 20. gadsimta 90. gados redzēju Košraga Anduļos, Mazirbes Kalšos un Zembahos, Pitraga Randos, Sīkraga Vecvalkos, Vaides Ozolniekos. 20. gadsimta 60.–80. gados tos atradu ievērojami biežāk. 20. gadsimta 60.–70. gados vecākās paaudzes ezeru zvejnieki stāstīja, ka laivu namiņi slieti arī pie



4. att. No pārzāgētas laivas daļām veidota āra virtuve – zivju kūpinātava („dūmnams”) Talsu raj. Kolkas pag. Mazirbes Kalšos 1965. gadā. S. Cimermaņa foto (E 1442. f., 31. k.)

Burtnieka, Engures, Liepājas, Rāznas, Rušona un Usmas ezera. Laivu namiņus taisīja arī Latvijai tuvējo zemju – Igaunijas, Lietuvas, Polijas, Somijas, Vācijas un Zviedrijas piekrastes zvejnieku sētās un ciemos.

### Guļbūves

Par āra virtuves – guļbūves agrāko attīstības posmu joprojām trūkst pilnvērtīgu ziņu. Senāko pagaidām atrasto varbūtējo attēlojumu sniedz jau minētā Johana Rūdolda Šturna 1661. gadā veidotais Cesvaines skicējums (5. att.). Tajā paugura nogāzē paslēpusies, šķiet, apaļu guļbaļķu vientelpas (spriežot pēc līdzās esošās būves) kontūra, kurai dēļu vai lubu jumts un no zelmiņa izplūst dūmi, kas tēloti līdzīgi Bērzaunes slietēņa dūmiem. Ir zināmas no guļbaļķiem vēlākos gadsimtos celtas āra virtu-

ves, kurām zelmiņu augšdaļā ierīkotas lūkas dūmu izlaišanai (6. att.).

Ziņām bagātāka laika – 18.–20. gadsimta guļbūves āra virtuve visbiežāk bija apaļu vai tēstu baļķu vientelpas cirtnis senlaicīgajos krusta vai jaunlaicīgākos gludajos pakšos, arī statņu konstrukcijā. Pēdējie divi būvveidi Kurzemē un Zemgalē sāka iesakņoties ne vēlāk kā 17. gadsimtā<sup>12</sup> un pamazām izplatījās arī citos apvidos. 19. gadsimta otrajā pusē, bet īpaši 20. gadsimta pirmajos gadu desmitos atsevišķās Zemgales mālaino apvidu (Jēkabnieku, Sesavas, Zaļenieku u.c.) sētās āra virtuves būvēja arī pildrežģu konstrukcijā, šķautņu režģojumu piepildot ar grantskaļķu javu vai māla kleķi, arī ar ķieģeļiem. Tādās pašās konstrukcijās veidoja arī zelmiņus, kuros ierīkoja lūkas dūmu izlaišanai.

Senākie pamati bija laukakmeņu pavīlas, kuru vietā pakāpeniski stājās cits citam līdzās sarindoti,



5. att. Pagaidām zināmais senākais varbūtējais guļbūves āra virtuves (kreisajā pusē dūmojošā būve) attēlojums. J. R. Šterna Cesvainies skicējums 1661. gada pavasarī (PI 53. lp.)

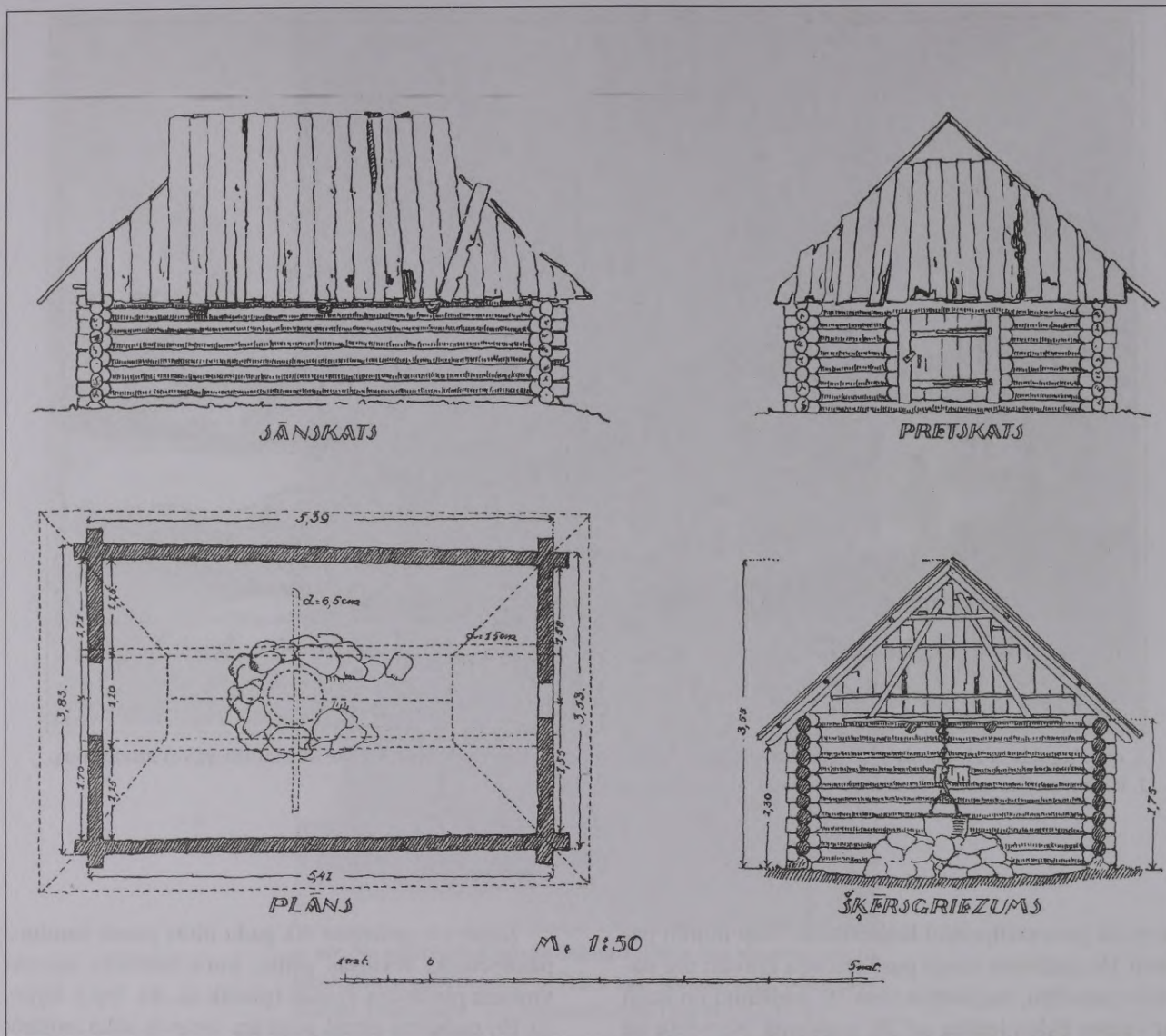
ar mālu javu sastiprināti laukakmeņi. Šādi mūrēti pamati 18. gadsimta otrajā pusē jau bija kļuvuši par parastu parādību, saglabājās visu 19. gadsimtu un kopā ar vecām ēkām ienāca arī 20. gadsimtā. Ne vēlāk kā 19./20. gadsimta mijā iesakņojās grants–kaļķu javā mūrēti laukakmeņu lentveida pamati.<sup>13</sup>

Telpas galā vai sānos ierīkoja dēļu durvis. Sienās un zeminī baļķu sadurvietās izcirta vai izzāģēja vienu vai vairākas lūciņas, pa kurām ienāca nedaudz gaismas un izplūda dūmi. Namiņa vidū vai gar sienām no laukakmeņiem izlika vienu vai vairākus pavadus atkarībā no tā, cik daudzām ēdiena gatavotājām (saimniecei, kalpu, vaļinieku sievietēm) ēciņu paredzēja. Lai izvairītos no ugunsgrēka, pavadus vienmēr ierīkoja drošā attālumā no sienām. Namiņam nebija griestu un grīdas. Tāpat kā slieteņos, katlus pakāra pie sijām piestiprinātā ķēdē, koka vai metāla kāstī. Nereti pavarda tuvumā ierīkoja grozāmu kāsi, ar kura palīdzību katlu uzgriezta liesmai vai nogriezta no tās (8. att.). Katlus un pannas lika arī uz kalēja kaltiem metāla trijkājiem vai daudzkājiem (8. att.). Dūmi namiņā neuzkrājās: bezgriestu telpā bija dabiska gaisa plūsma, kura dūmus vilka uz jumta pusi. Tie izplūda gaisā pa jau minētajām zemiņos atstātajām lūkām.

Kopš 19. gadsimta 60. gadu otrās puses namiņos pakāpeniski ieviesās plītis, kuru fabrikās ražotās virsmas piedāvāja veikali (plašāk sk. 48. lpp.). Šķiet, ka 19. gadsimta otrajā pusē āra virtuvēs sāka iemūrēt arī lielus čuguna katlus, kuros sildīja ūdeni, vārīja lopiem dziru un ēdienu. Līdz ar plītīm sāka mūrēt arī dūmeņus. Tas mazināja ugunsbriesmas. Tomēr arī 20. gadsimtā bieži saglabājās senlaicīgais namiņu iekārtojums bez plītīm un iemūrētajiem katliem.

Guļbūves āra virtuvēs, tāpat kā slieteņos, gatavoja ēdienu saimei, brūvēja alu, vārīja mājlopiem dziru, kūpināja zivis, mazgāja veļu, vajadzības gadījumā karsēja ūdeni, vārīja ziepes, gērēja ādas un darīja citus saimniecības darbus. Šādās āra virtuvēs nereti ierīkoja rokas dzirnavas, un tās kļuva arī par maltuvēm. Virtuves iekārtoja atbilstoši lielumam un paredzētajai izmantošanai: nolika solus ūdens spaiņu un citādu tvertņu novietošanai, blukīšus un ķebļus sēdēšanai, dažādas formas krāģīšus katlu un pannu uzlikšanai, piestas kaņepju un putraimu grūšanai, lādes un tīnes maļamo graudu iebēršanai, veļas mazgājamo baļļu vai sili, velēkni un citu. Siltā laikā tur dažkārt ieturēja arī maltīti.

Guļbūves āra virtuves Latvijā bija visai izplatītas. Tās nereti apvienoja zem kopjumta ar citādi izman-



6. att. Arhitektūras studenta Pētera Bērzkalna 1922. gadā uzņēmītā apaļbaļķu guļbūves āra virtuve ar pavardu vidū, ar dēļu jumtu un brodiņiem tā galos Valmieras apr. Skultes pag. Miķeļzemniekos (MLB III, 3. zīm.)

tojamām telpām, visbiežāk pirtīm, virszemes pagrabiem, retāk kalvēm un citām.

Jērkules valsts muižā 1849. gadā uzskaitīja 19 zemnieku sētu ēkas.<sup>14</sup> No tām 17 saimniecībās (89,48%) atzīmētas āra virtuves un tikai divās sētās (10,52%) to nebija. Vairumā sētu – 12 (70,59%) āra virtuve atradās zem kopjumta ar pirti, bet tikai piecās saimniecībās (29,41%) tā bija savrupēka. Diemžēl pēc uzskaites ierakstiem nevar droši pateikt, vai tā bija guļbaļķu cirtnis vai slietenis: necīgais ēku augstums – 1 ass mudina domāt, ka tās bija guļbaļķu vientelpas. Tomēr ir zināmi arī zemi slieteņi. Vecākais pirts un āra virtuves apvienojums zem kopjumta celts 1813. gadā, jaunākais – 1842. gadā. Vecākās savrupceltās āra virtuves tapušas 1788. gadā, jaunākā – 1832. gadā. Iespējams, ka sākotnējais (vecākais) āra virtuvju veids bija savrupēkas. Tomēr šo pieļāvumu varēs

apstiprināt tikai daudzu muižu dokumentos iegūti statistikas dati. Šobrīd varam diezgan droši pieņemt, ka āra virtuve kā savrupēka Latvijā pastāvēja vismaz kopš 17. gadsimta vidus (5. att.). Te vietā piebilst, ka jūrmalas zvejnieku sētās zem kopjumta ar pirti būvēto āra virtuvi visvairāk izmantoja kā dūmnamu, t. i., zivju kūpinātavu (7. att.), ierīkojot tajā vairāklīmeņu ārdus kūpināmo zivju iekāršanai.

Arī Ludzas apr. Domopoles muižas 16 zemnieku sētās 1846. gadā izmantoja 16 āra virtuves, kam bija kopējs jumts ar kambarīšiem – virszemes sakņu pagrabiem, kuros glabāja arī pārtikas produktus. Līdzīga aina atzīmēta vēl citās Latgales muižās, piemēram, kaimiņos esošajā Bonifacevā 25 zemnieku saimniecībās bija 25 āra virtuves, kas atradās zem viena jumta ar kambarīti.<sup>15</sup> Latgalē āra virtuves bieži cēla arī zem kopjumta ar pirti.



7. att. Aptēstu baļķu guļbūvē 19. gadsimtā zem kopjumta celta āra virtuve – dūmnams zivju kūpināšanai un pirts Ventpils apr. Ances pag. Lūžņas Mazbeltos 1928. gadā. F. Linnusa–Leinboka foto (ITM fotoarhīvs 476 – 2)

Austrumvidzemē un Rietumlatgalē vientelpas dzīvojamās mājās mītošie zemnieki 19. gadsimta otrajā pusē un 20. gadsimta pirmajos gadu desmitos dažkārt cēla āra virtuves ar apaļkoku karkasu, ko apšuva ar dēļiem vai jumta skaidām. Šajās virtuvēs, tāpat kā jau aplūkotajās, ierīkoja atklātu pavardu, kura tuvumā vietumis iemūrēja ģimenes vajadzībām atbilstīga lieluma maizes krāsni. Tāda maizes krāsns izvietošana ārpus mājokļa sasauca ar savdabīgu Kurzemē atrastu āra virtuves veidojumu (plašāk sk. 53. lpp.).

Āra virtuvju būvēšana kļuva retāka kopš 19./20. gadsimta mijas, kad dzīvojamās mājās arvien biežāk ierīkoja virtuves ar plītīm, cepeškrāsnīm, ūdens sildāmajiem katliem un dūmeņiem. Tomēr daudzviet, it īpaši jūrmalas sētās, tās sastopam arī mūsdienās gan kā virtuves un zivju kūpinātavas, gan citu darbu veikšanas vietas, pat kā mājsaimniecības inventāra glabātavas. Kopš 19./20. gadsimta mijas strauji izplatījās āra virtuves ar stabu karkasu, ko apšuva ar dēļiem. To būvei vajadzēja mazāk kokmateriālu, kuri kļuva arvien dārgāki.

Ārpus Latvijas āra virtuves plašāk pētītas Igaunijā, kur tām daudz kopīga ar mūsu zemē zināmajām. Igaunijā tās bieži mūrētas no dolomītiem. Iespējams, ar dolomītiem bagātos apvidos tādas mūrēja arī Latvijā, piemēram, gar Abavu, Daugavu, Lielupi un citur.<sup>16</sup>

## Ēdiena gatavošana mājoklī

### Nams

Fragmentārie arheoloģiskie atradumi vēsta, ka senākā ēdienu gatavošanas vieta mājoklī bija atklāts ugunskurs (pavards) apdzīvotās vientelpas vidū. Tāds pazīstams vismaz kopš mezolīta un neolīta un dažādos konstruktīvos risinājumos atrasts Lubāna zemienes un Sārnates purvāju apmetnēs.<sup>17</sup> Atsevišķos apvidos, it īpaši Latgalē, senlaicīgi vientelpas mājokļi ar apkures centru un ēdienu gatavošanas iekārtu vidū saglabājās līdz 20. gadsimta vidum.

Savrupas ēdienu gatavošanas telpas pastāvēšanu Kurzemē jau 10. gadsimta sākumā it kā apliecina vikinga Egila Skallagrimssona sāga. No tās izriet, ka turīga kuršu zemnieka sētā bijusi savrupa dzīvojamā māja un ne gluži skaidra novietojuma virtuves nams, kurā virs liela ugunsкура karājušies katli.<sup>18</sup> Iespējams, šī ēka bija divdaļīga bezdūmeņa būve ar dzīvojamo telpu, kurā neieplūda dūmi, un ar apkurināmu namu, kura vidū vai vienā malā iekārtots atklāts pavards. Tātad vismaz ar 10. gadsimtu būtu datējama Rietum- un Viduslatvijas tipa divdaļu (nams + istaba) mājokļa ar apkurināmu namu pastāvēšana. Šādas būves izmantošanas varbūtību pieļauj arī 1937. gada izrakumos Talsu pilskalna 6. slānī atrastās divtelpu celtnes paliekas. Viena telpa varētu būt istaba, otra telpa, kuras vidū gulēja dažāda lieluma akmeņi, – nams ar pavardu.<sup>19</sup>



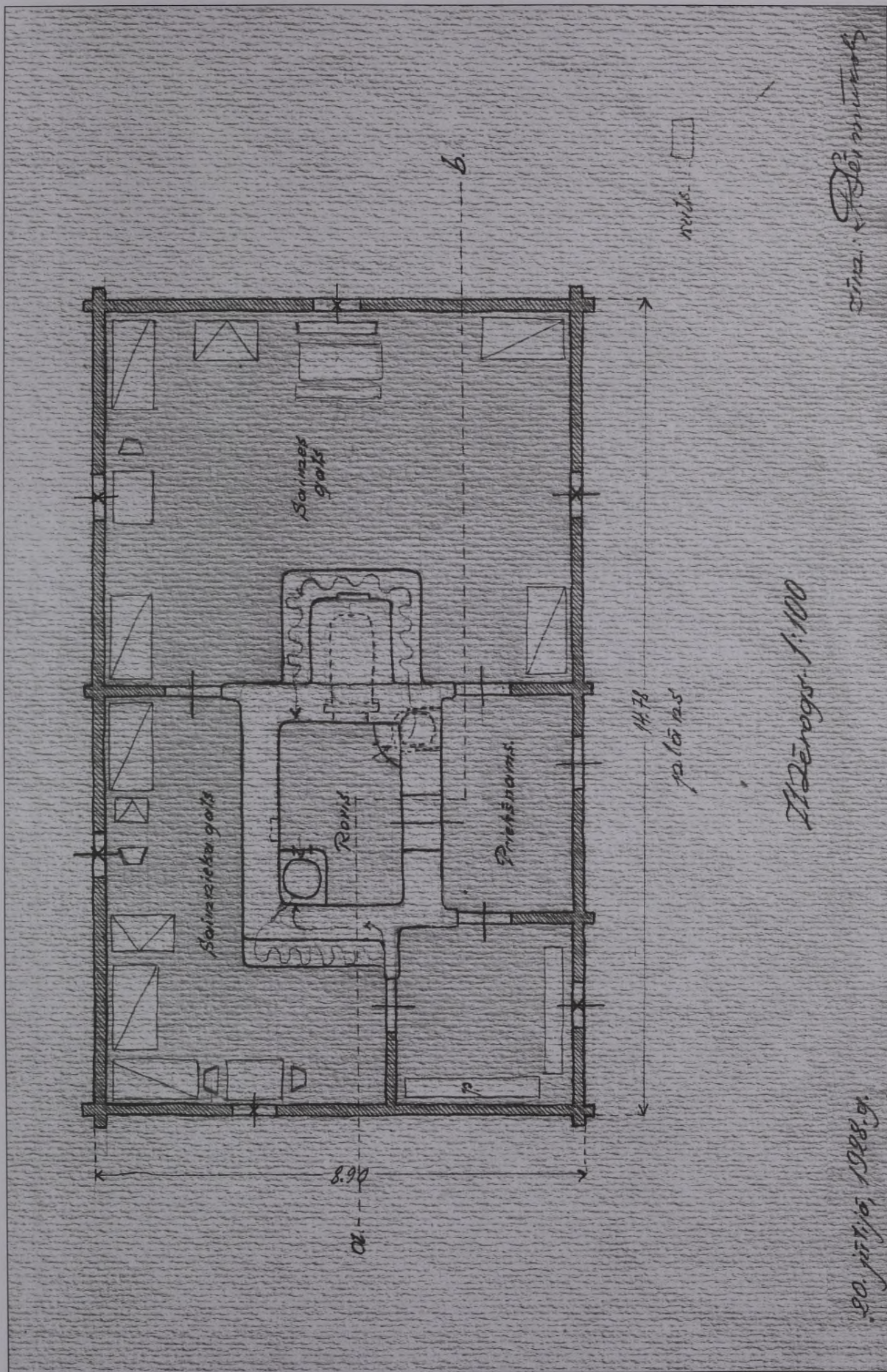
8. att. Senlaicīga nama–virtuves iekārta (atklāts pavards ar grozāmā kāšī pakārtu katlu, maizes krāsns kurtuve ar arkveida dzirksteļu uztvērēju un trijkājiem katlu un pannu uzlikšanai, līmenisks, ar māliem nosmērēts plēstu apaļkoku pārsegums – rovis) ap 1750. gadu celtajā Liepājas apr. Rucavas pag. Nidas ciema Kūršu bezdūmeņa dzīvojamā mājā. Kopš 1939. gada Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja Kurzemes sektorā. S. Cimermaņa foto 1967. gadā

Vēstures dokumentu un etnogrāfu ekspedīciju vākumu studijās pagaidām iegūtais mudina domāt, ka viena no senākajām virtuves attīstības pakāpēm bija jau minētā divdaļīga (nams + istaba) vai trijdaļīga (istaba + nams + istaba) mājokļa bezgriestu priekšējā jeb ieejas telpa – nams. Ugunsdrošā attālumā no sienām tajā iekārtoja pavarda vietu – visbiežāk no akmeņiem saliktu riņķi, kura vidū kurināja uguni. Dzirksteles pacēlās gaisā un noslāpa pie pagaidām nezināma senuma apaļkoku vai plēstu apaļkoku pārseguma – rovis, kuru nereti nosmērēja ar māliem. Rovim bija jumtveida, līmeniska vai vienslīpes forma. Tam vajadzēja pasargāt sauso, viegli degošo jumtu no dzirkstelēm. Dūmi izplūda bēniņos un no turienes pa jumta galos atstātām lūkām – brodiņiem vai caur zelmiņa spraugām gaisā. Tāda vilkme nelabvēlīgos laika apstākļos bieži izrādījās nepietiekama – un daļa dūmu krājās namā. To izvadīšanai nama abu pretējo durvju augšdaļā ierīkoja jau minēto ceturtdaļatvērumu vai pusatvērumu. Tos atverot, radītais caurvējš drīz vien iztīrīja namu no dūmiem.

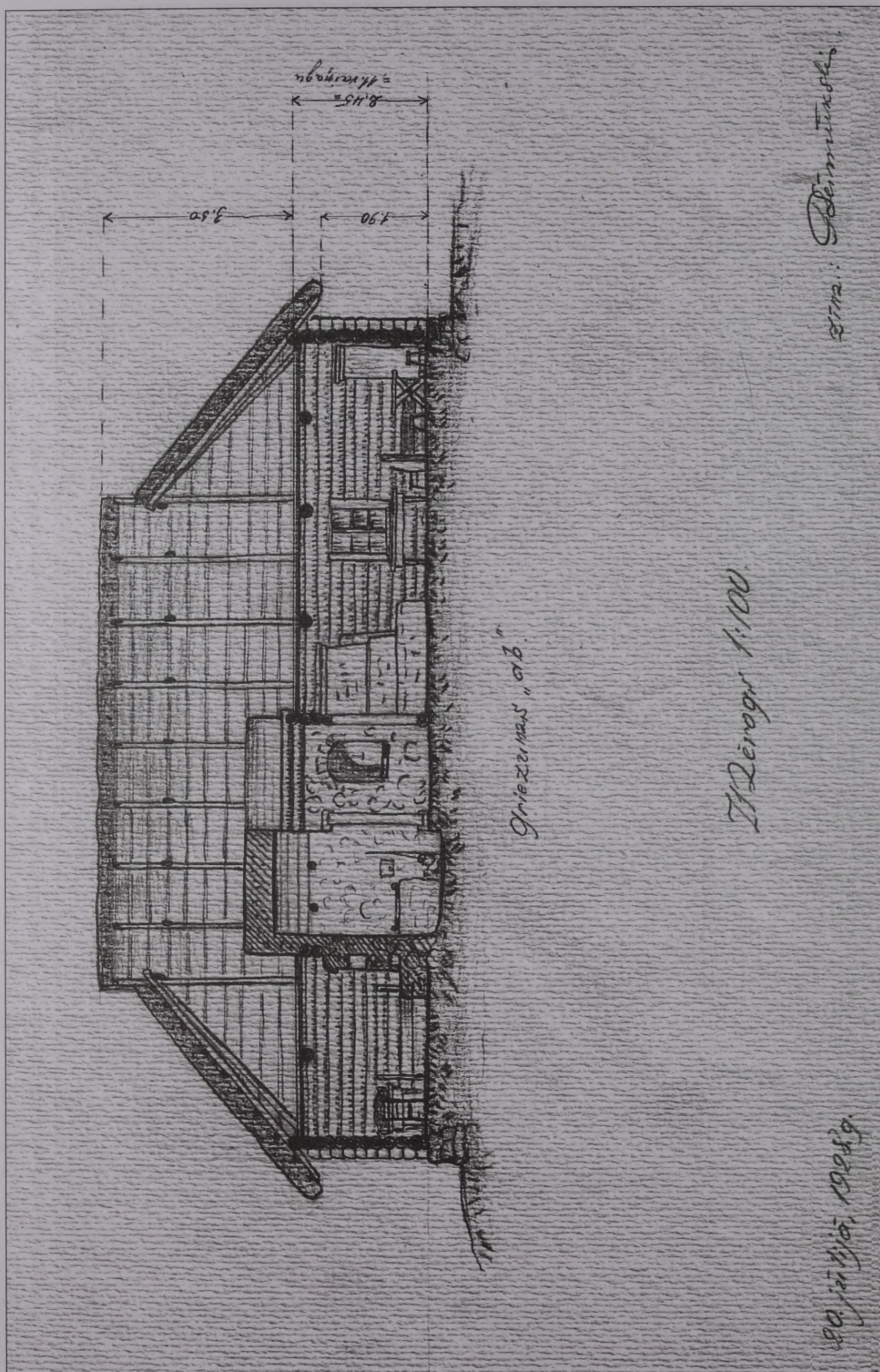
Šādu ainu vēl 1952. gada pavasarī man izdevās redzēt 19. gadsimta 80.–90. gados celtajās sīkzemnieku – cariskās Krievijas armijas atvaļināto karavīru dzīvojamās mājās toreizējā Alsungas raj. Adzes ciema Budiņos, Puļķos, Grāveru ciema Slotās

un Strautiņos. Latvijas Pieminekļu valdes 1924. un 1943. gada etnogrāfisko ekspedīciju dalībnieki daudzas tāda plānojuma un iekārtojuma dzīvojamās ēkas atrada Liepājas apr. Bārtas, Dunikas, Kalētu, Nīcas, Pērkones, Rucavas u. c. pagastos.<sup>20</sup>

Līdzās pavardam ierīkoja katla kāsi (8. att.), ar kura palīdzību tajā pakārto katlu varēja ērti pārvietot. Katlus un pannas lika arī uz metāla trijkājiem un daudzkājiem (8. att.). Šāda nama – virtuves stūrī vai malā iznāca (atvērās) arī istabā iemūrētās vai no māliem bļietētās apsildīšanas, maizes un citu miltu produktu cepšanas krāsns kurtuve un dūmu izplūdes lūkas. Izkurinātajā krāsnī saglabāja siltu saimes ēdienu, gatavoja īpašas maltītes, piemēram, oglēs cepa kartupeļus, kāļus. Lai mazinātu ugunsbriesmas, ap krāsns muti izbļietēja vai izmūrēja velvveidīgu dzirksteļu un liesmu uztvērēju (slāpētāju). Virs krāsns kurtuves plētās arī jau aprakstītais rovis. Līdz mūsdienām saglabāta tāda senlaicīga dzīvojamā māja ir Latvijas Etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā skatāmā ap 1750. gadu celtā Rucavas Nidas ciema Kūršu dūmistaba (8. att.). Aprakstītajam nama – virtuves iekārtojumam bija daudzi varianti un gadu plūjumā veikti uzlabojumi. Tie saglabājās visai ilgi un piedzīvoja pat to, ka 20. gadsimtā kādreizējā pavarda vietā namā iemūrēja plīti, kā tas, piemēram, notika Nīcas pagasta Ruņos.



9. att. Ap 1860. gadu celtās bezdūmeņa dzīvojamā mājas plāns Cēsu apr. Raunas pag. Ceceros. Uzmērījis Pēteris Sārmūkslis 1928. gadā. Centrā rovis ar stūros iemūrētiem katliem. Tos kurinot, silt saimnieku gala sēd- un sildmūris un saimes galā ap krāsni esošais sēdmūris (LNVME mape Cēsu apr. „Dzīvojamā ēka”, 177. dok.)



10. att. Ap 1860. gadu celtās bezdūmeņa dzīvojamā mājas garengriezums Cēsu apr. Raunas pag. Cēceros. Uzmērījis Pēteris Sērmūkšis 1928. gadā. Centrā rovis ar pārsedzošo velvi, stūros iemūrētiem katliem, sēd- un sildmūri saimnieku (kreisajā) galā, krāsmi un sēdmūri ap to saimes (labajā) galā (LNVME mape Cēsu apr. „Dzīvojamā ēka”, 177. dok.)

Tā kā no jebkura tikai pārsegta rovja dūmi izplūda namā, daļa kādreiz iekļuva arī istabā un tāds rovis nespēja sniegt pilnīgu ugunsdrošību, ļaudis meklēja labākus tehniskus risinājumus. Izantojot jau uzkrāto pieredzi, zemniekus uz to vismaz kopš 17. gadsimta otrās puses mudināja mācītāji, muižu pārvaldes un attiecīgo laikposmu valstisko veidojumu administratīvās iestādes. Tādus dažādas dzīves jomas regulējošus noteikumus vismaz kopš 17. gadsimta izdeva Vācijā, Zviedrijā un citās zemēs. Tie skāra arī Latviju, kura atradās šo zemju ietekmē vai pakļautībā.<sup>21</sup> Pagaidām zināmo senāko plašāko ugunsdrošāka rovja uzbūves ieteikumu 1688. gadā publicēja Suntažu mācītājs Solomons Guberts. Tajā lasām: „Kam nav līdzekļu dūmenim, tas taisa rovi (Roff), kuram jābūt vismaz 4 olektis platam. Garumu piemēro ēkai. Stāvam (Ramen) jābūt 4 olektis augstu no zemes. Rovī nevajag iemūrēt resnus kokus, kā daudzi to nepareizi dara. Ieurb stāvā visapkārt plaukstas platuma attālumā vienu no otra slīpus ikšķa platuma un ikšķa dziļuma caurumus. Pēc tam ņem jaunas divu ikšķu resnuma eglītes. To apakšgalus no vienas puses nedaudz notēs, iebāz visapkārt caurumos, kuri atrodas viens otram pretim. Savij eglīšu augšgalus kopā, sasien ar nedaudziem lūkiem, lai gali nepaliek vaļīgi. Tātad veido velvi. Eglītes neļaujās viegli liekties. Tāpēc tās vispirms vajag vairākas dienas turēt saulē, lai kļūst lokanas, un dažas liekt ap stabu, kā dara, kad tās lieto žogiem. Caurumus, kuri velvē neaizpildās un ir lielāki par dūri, vajag aizpīt ar lokanām kārklu [vītolu? – S. C.; Weidenstrauch] klūgām. Kad pārsegums tādējādi noslēgts, to vajag ar daudziem slīpiem un stāviem balstiem no visām pusēm izspiest velves veidolā. Pēc tam uz velves noklāj sprīdi biezu labi izmīcītu, ar sakapātu sienu sajauktu mālu kārtu. Sienam jābūt garākam par pelavām. Tad jāiekur tāda uguns, lai nedeg balsti. Kad uzklātie māli kļuvuši cieti, spraugas virspusē labi jāaizsmērē ar šķidriem māliem, kam piejauktas smiltis. Jānoņem balsti. Rovis no apakšas jāapmet ar labi izmīcītiem valkaniem māliem tā, lai neredzētu nevienu zaru. Jo ilgāk tāds rovis stāv, jo tas kļūst cietāks un labāks. Tāpēc balstus, uz kuriem guļ stāvs jeb rovis, vajag taisīt no ozola. Zem tāda rovja var cept, darīt alu, žāvēt skalus, dedzināmo malku, tāpat pa nakti saimes kājautus. Vasarā var ieturēt maltīti.”<sup>22</sup> Vēl norādīts, ka rovja dūmi nevienam nekaitē un ka tajā var kūpināt gaļu.

No ieteikuma izriet, ka aprakstītās uzbūves rovis 1) veidojams no ikvienam viegli pieejamiem sen pārbaudītiem vietējiem tradicionāliem materiāliem, 2) pastāvējis jau zināmu laiku, t. i., nogājis pagaidām nenoskaidrota ilguma attīstības ceļu. Rovja būtiskākās sastāvdaļas: 1) izturīga koka balsti, 2) uz balstiem guldīts koka stāvs, 3) no lokaniem egļu zariem,

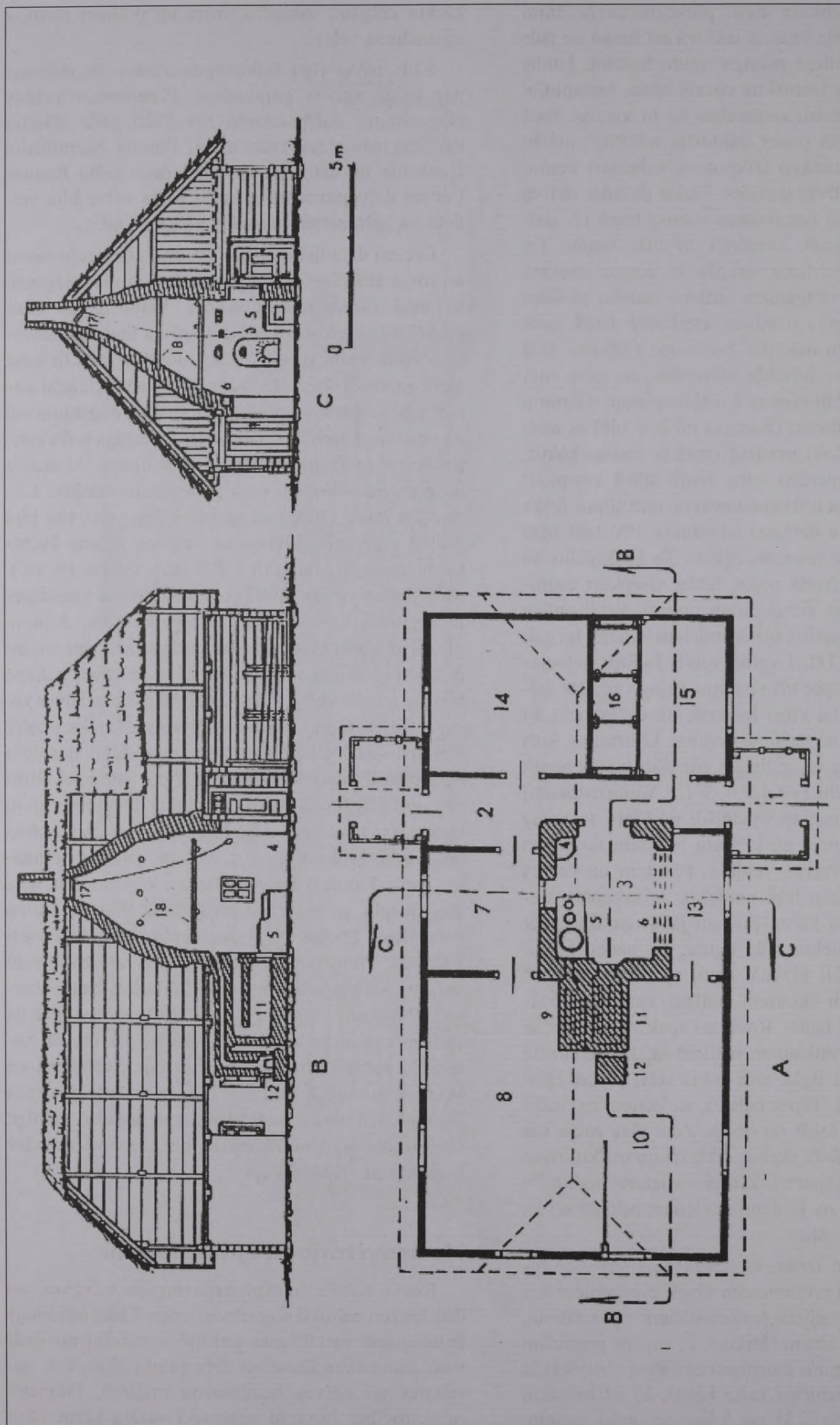
kārkla klūgām, sakapāta siena un māliem bļietēta ugunsdroša velve.

Šāds rovis ilgu laiku apmierināja zemniekus: par tādas velves gatavošanu Pieminekļu valdes ekspedīcijas dalībniekiem vēl 1928. gadā stāstīja vecākās paaudzes raunēnieši. Pēteris Sērmūkslis aprakstīja un uzmērīja ap 1860. gadu celto Raunas Ceceru dzīvojamo māju, kuras rovja velve bija veidota no egļu zariem un māla kleķa (9. att.).

Ceceru dzīvojamā māja (10. att.) atspoguļo vienu no rovja attīstības beigu posmiem, kura sasniegšanu kopumā varam attēlot sekoši. Vispirms ap ēkas tradicionālo apkures centru – krāsns muti un pavardu – nama malā vai vidū sāka mūrēt dažāda lieluma akmeņu, ceplī dedzinātu vai saulē žāvētu ķieģeļu sienas, kuru augstums saskanēja ar griestu augstumu vai bija nedaudz zemāks – tāds, kurš pasargāja koka konstrukcijas no bīstama karstuma un uguns. Akmeņus un ķieģeļus sākotnēji saistīja ar vispieejamāko, t. i., ar māla javu, vēlāk – ar grants–kaļķu javu, kas bija grūtāk pieejama. Mūrējums apņēma krāsns kurtuvi un pavardus no trim vai četrām pusēm (9. att.). Mūrējumam uzlika divslīpju, līmenisku vai vienslīpes pārsegumu, ko izveidoja no apaļkokiem, dēļiem, plēstiem apaļkokiem vai plankām un no abām pusēm nosmērēja ar māliem. Vēl augstāka attīstības pakāpe bija jau minētā velve. Zināmi daudzi rovja uzbūves varianti. Mūsu tēmas ietvaros būtiskais ir tas, ka vietējā attīstības ceļā izveidoja pilnīgi vai daļēji noslēgtu ugunsdrošu telpu, kas uzskatāma par savrupas virtuves senlaicīgāko attīstības pakāpi. Pilnveidoto rovju iesakņošanās ātrumu dažādu apvidu zemnieku sētās noteica ķieģeļu pieejamība. Vēl 19. gadsimta pirmajos gadu desmitos Latvijas laukos kopumā bija maz ķieģeļceplu un tie apmierināja galvenokārt muižu vajadzības. Dažādos apvidos ceplu skaits bija visai atšķirīgs. Piemēram, Alojās draudzē ap 1816. gadu pa vienam ķieģeļceplim bija Puikules, Stakenbergas, Ungurpils un Viķu muižā, Rūjienas draudzē pa vienam ceplim strādāja Lodes un Paipes muižā, Salacas draudzē pa vienam ceplim bija Svētciena un Vecsalacas muižā, Straupes draudzē vienīgais ceplis darbojās Kūduma muižā, Umurgas draudzē vienīgo cepli uzskaitīja Vainižu muižā, bet Liepupes draudzē ķieģeļceplu vispār nebija.<sup>23</sup>

## No nama rovja uz apvalkdūmeni

Rovis tomēr pilnīgi nepasargāja cilvēkus no dūmiem un mājokli no piekvēpšanas. Tādēļ nākamajā uzlabojumu meklēšanas pakāpē vajadzēja atrisināt visu dūmu izvadīšanu no dzīvojamās ēkas, t. i., atteikties no dzīves bezdūmeņa mājoklī. Dūmeņu priekšrocības latviešu zemnieki varēja vērot vācu



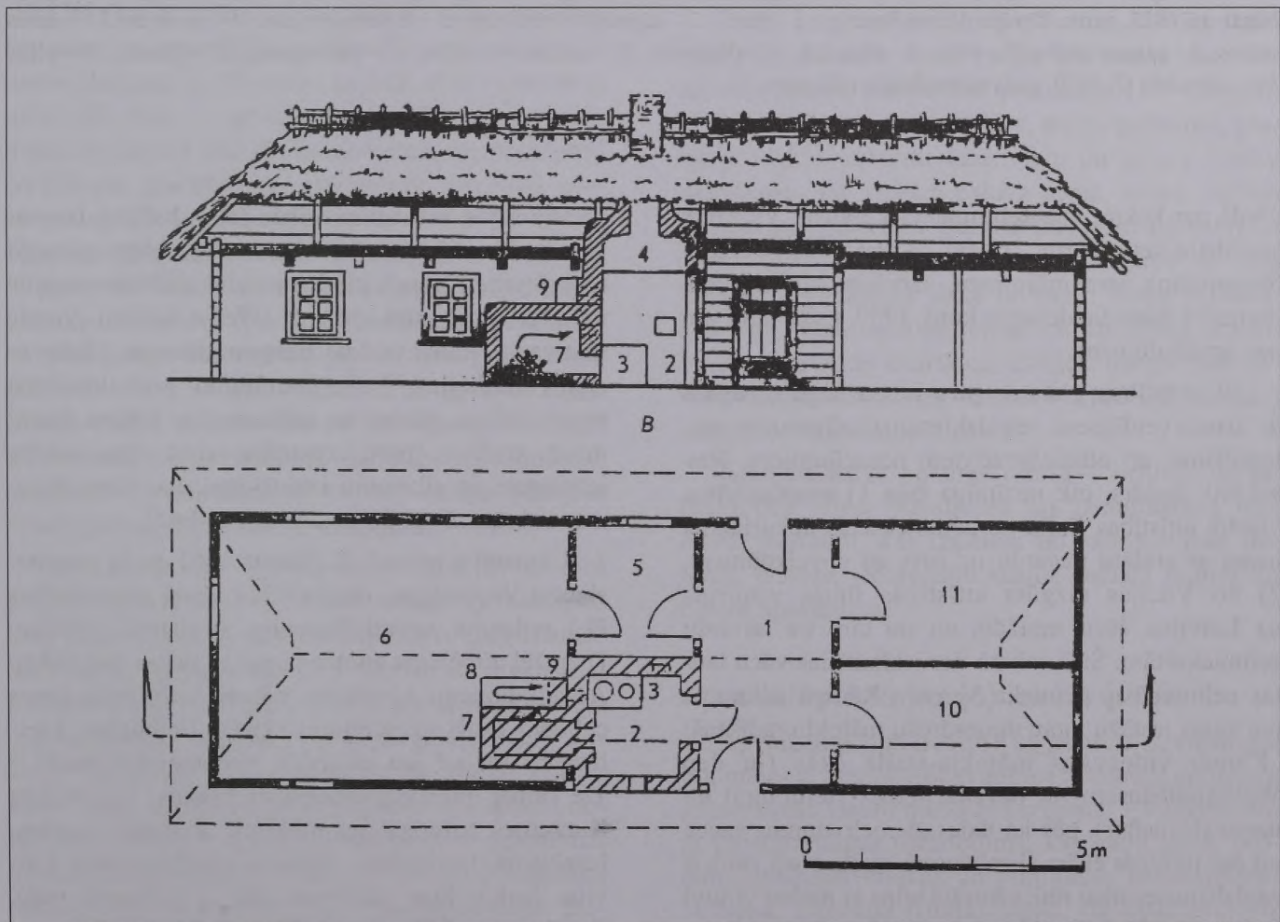
11. att. Asimetriskais apvalkdūmenis – virtuve 19. gadsimta sākumā dzīvojamā mājā Liepājas raj. Otaņķu pag. Dīrnēnu Piķelos 1980. gadā. Zīmējis Vilnis Zirdziņš. A – plāna shēma; B – garengriezuma shēma; C – šķēsgriezuma shēma. 1 – vējtverti; 2 – vēja nams; 3 – apvalkdūmenis – virtuve; 4 – pakārtā katla vieta; 5 – plīts; 6 – apvalkdūmeņa augšdaļu nesošie balsti; 7 – priekšnams – puišu istaba; 8 – lielā istaba jeb „dīzistaba”; 9 – sild- un sēdmūris; 10 – kambaris (mazā jeb saimnieku istaba); 11 – maizes krāsns; 12 – stāvkrāsns; 13 – pieliekamais; 14 – meitu kambaris (vasaras istaba); 15 – kartupeļu kambaris; 16 – apcirknji; 17 – metāla plāksne dūmeņa aizvēršanai; 18 – ārdi jeb vārdes kūpināmo gaļas produktu iekāršanai (E 1980. gada ekspedīcijas vākums)

muižās, kuru dzīvojamām un ražošanas būvēm tos jau 1661. gadā zīmēja Johans Rūdolfs Šturns.<sup>24</sup> Muižās strādājošie dzimtļaudis tur redzēto pārņēma savās un savu tuvinieku mājās.

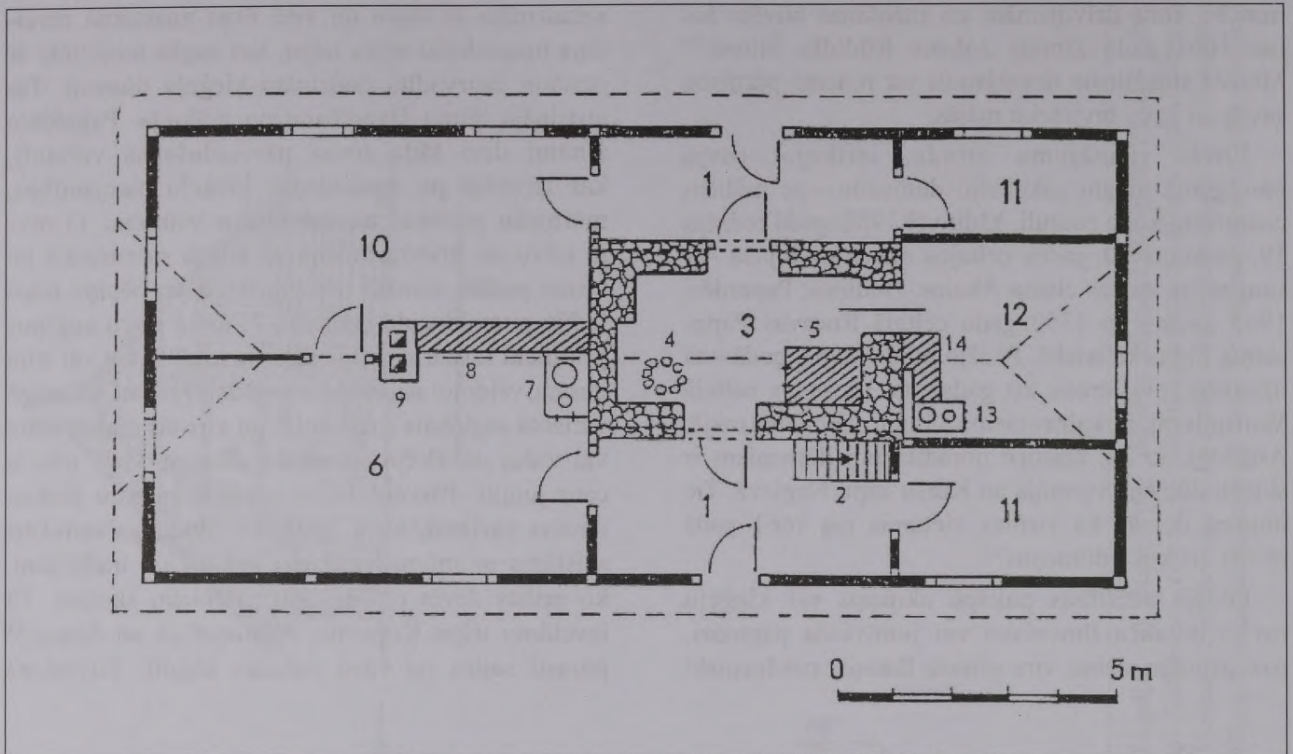
Pirmo risinājumu atrada, ierīkojot rovjā pārsegumā vieglu sākotnējo dūmvadu – ar māliem nosmērētu koka cauruli, kādu vēl 1952. gadā redzēju 19. gadsimta 80. gados celtajos mājokļos bijušā Alsungas raj. Adzes ciema Ābolos, Budiņos, Papardēs, 1965. gadā – ap 1750. gadu celtajā Rucavas Papes ciema Liznieku istabā. Pēdējo reizi – 1982. gadā – tā uzlabotu rovi atradu 20. gadsimta 30. gados celtajā Ventspils raj. Jūrkalnes ciema Sūniņu dzīvojamā mājā. Atšķirīgi no 24. atsaucē norādītajiem dūmeņiem ir skicēti dūmeņi Sventājā un Kuršu kāpu Negļavā. Tie mudina domāt, ka vismaz vietumis jau 1661. gadā taisīja arī koka dūmeņus.<sup>25</sup>

Pēdējā attīstības pakāpē akmeņu vai ķieģeļu rovim nojauca līmenisko vai jumtveida pārsedzi, paaugstināja sienas virs griestu līmeņa, pakāpeniski

sašaurināja tā stāvu un visā ēkas augstumā izveidoja ugunsdrošu mūra telpu, kas augšā noslēdzās ar jumtam caurvadītu dedzinātu ķieģeļu dūmeni. Tas atrisināja dūmu izvadīšanu no mājokļa. Pagaidām zināmi divi šāda rovjā pārveidošanas varianti, kas izrietēja no ugunsdrošu ķieģeļu pieejamības, mūrnieku prasmes un saimnieku vēlmēm: 1) rovjā stāvu no griestu līmeņa uz augšu sašaurināja no visām pusēm vienādi jeb simetriski un bēniņu telpā radīja piramīdveida ķermeni, 2) rovjā stāvu augšpus griestiem sašaurināja vienādi tikai no divām vai trim pusēm, veidojot asimetrisku augšdaļu (11. att.). Trešajā variantā saglabāja rovjā velvi un virs tās malas, stūra vai vidus uzmūrēja statenisku dūmeni, kuru izlaida caur jumtu. Pārveidotajam rovjā korpusam zināmi daudzi varianti, kuru izplatība, šķiet, galvenokārt saistāma ar mūrnieku darba prasmi un tradīcijām, ko gribas dēvēt par novadu mūrnieku skolām. Tā izveidoto telpu Kurzemē, Rietumsēlijā un Zemgalē parasti sauca no vācu valodas aizgūtā latviskotā



**12. att. 18. gadsimta otrajā pusē celta sīkzemnieka dzīvojamā māja Liepājas raj. Rucavas pag. Kalnaļos 1980. gadā. Zīmējis Vilnis Zirdziņš. Apakšā – plāna shēma; B – garengriezuma shēma. 1 – vēja nams; 2 – apvalkdūmeņis; 3 – plīts; 4 – apvalkdūmeņa velve; 5 – priekšnams; 6 – istaba; 7 – maizes krāsns bez velves, t. s. vienplāces krāsns; 8 – sildmūris; 9 – kamīns apgaismošanai – „rūķis”; 10 – pieliekamais; 11 – pretistaba (E 1980. gada ekspedīcijas vākums)**



13. att. 19. gadsimta otrajā pusē (?) celtās turīga zemnieka dzīvojamās mājas plāna shēma Liepājas raj. Sakas pag. Nikās ap 1925. gadu. Zīmējis Vilnis Zirdziņš. 1 – nami; 2 – kāpnes uz bēniņiem; 3 – apvalkdūmenis; 4 – pavards; 5 – maizes krāsns; 6 – saimes istaba; 7 – plīts; 8 – sildmūris; 9 – dūmenis; 10 – saimnieku istaba; 11 – pieliekamie; 12 – istaba; 13 – plīts; 14 – sildmūris (E 1979. gada ekspedīcijas vākums)

vārdā par kukņu, manteli, manteļskursteni. Vidzemē saglabāja seno vārdu „rovis”. Atsaucoties Marģera Stepermaņa ierosinājumam, latviešu zinātniskajā literatūrā šādu veidojumu kopš 1959. gada dēvējam par apvalkdūmeni.

Tā attīstības gaita ir gara un sarežģīta, bagāta ar daudzveidīgiem tehniskiem risinājumiem un, iespējams, arī administratīviem nosacījumiem. Nav arī īsti skaidrs, cik nozīmīga bija 1) neapšaubāma vietējā attīstības līnija no zemnieksētas apkurināma nama ar atklātu pavardu uz rovi un apvalkdūmeni, 2) no Vācijas aizgūta attīstības līnija vispirms uz Latvijas vācu muižām un no tām uz latviešu zemnieksētām. Šajā sakarā der ieklausīties vācu tautas celtniecības pētnieka Vernera Rādīga atzinumā par varas iestāžu lomu ugunsdrošu mājokļu radīšanā: „Kamēr vidusvācu mājokļa-staļļa ēkās (in den Wohnstallhäusern) ar pavarda telpu (Herdraum) un namu (Hausflur), pēc kā tādas ziemeļrietumos sauca arī par pavarda ēkām (Ernhäuser), staļļa zona vairs ir saglabājusies tikai reti, centrālā telpa ar melno virtuvi (schwarze Küche) palika par pavarda telpu ar namu, tātad nama zona joprojām bija īsti konservatīva līdz 19. gadsimtam. Administrācijas (behördlicherseits) 18. gadsimtā ieteikto un sekmēto melno virtuvi

vienkāršajās māsaimniecībās (Haushalten) izmanto vēl ilgi, līdz to pārklāj ar velvveidīgu pārsegu (preußische Kappe), pie kam izzūd atklātais pavards un ar to rodas „tīrā virtuve” (Weiße Küche). Vecais dūmvads (Rauchschlot) pārņem dūmeņa (Schornstein) funkcijas.”<sup>26</sup> Šo jautājumu noskaidrošana prasīs dziļas, plašas un salīdzinošas arhīvu dokumentu studijas, īpašu uzmanību veltot varas iestāžu ieteikumu un rīkojumu izziņai. Par tiem dokumentu krātuvēs glabājas daudz liecību.<sup>27</sup>

Uzmanību pelna J. R. Šturna 1661. gada pavasarī skicētā Vecumnieku muiža,<sup>28</sup> kur vienā saimniecības ēkā redzama apvalkdūmenim atbilstoša kontūra. Diemžēl zīmējuma anotācijā par to nekas nav teikts. Apvalkdūmeņu kontūrām visumā atbilstoši ārpus celtnēm esoši uzmūrējumi skicēti Emburgas, Lieliecasas un arī jau minētajā Vecumnieku muižā.<sup>29</sup> Tie varētu būt metālkausēšanas krāsnis, kas atbilstu Kurzemes hercoga manufaktūru atrašanās vietām. Iespējams, ka vismaz vietumis apvalkdūmenis Latvijas laukos bija pazīstams jau 17. gadsimta vidū. Te tikai piebilstu, ka Kurzemes, Rietumsēlijas un Zemgales apvalkdūmeņiem paralēles uz dienvidiem ir Žemaitijā, bijušajā Austrumprūsijā, Rietumpolijā un Vidusvācijā,<sup>30</sup> uz ziemeļiem – Sāmsalā, Vidzemē,

Vidus- un Ziemeļigaunijā.<sup>31</sup> Vēl minams, ka, pēc līdzšinējām ziņām, Vidzemē apvalkdūmenis (rovja pirmie divi pārveidošanas varianti) sastapts galvenokārt tikai tajās latviešu zemnieku ēkās, kas celtas pēc muižas norādījuma. Toties tas visai parasts muižas celtās kalpu mājās.

Mūrētais ugunsdrošais apvalkdūmenis vai rovis kā apkures centrs un ēdiena gatavošanas vieta bija būtiska ar citām telpām saistīta mājokļa sastāvdaļa. Tāpēc tam vajadzēja iespējami izdevīgi iekļauties ēkas plānojumā un telpu izmantošanā. Pastāvēja daudzi telpu savienojuma varianti, kas izrietēja no jau minētā celtnes pamatiedalījuma: 1) divdaļīga būve – nams + istaba, 2) trīsdaļīga būve – istaba + nams + pretistaba. Šim pamatiedalījumam abos galos varēja būt dažādi telpu pievienojumi un sadalījumi. Apvalkdūmenis vai rovis vienmēr atradās namā, un tam varēja būt sekoši galvenie plānojuma risinājumi: 1) apvalkdūmenis (roviss) uzmūrēts pie dzīvojamās telpas sienas apmēram nama vidū un aizņēma daļu tā platuma, no dūmeņa (rovja) trijdaļīgas celtnes gadījumā varēja kurināt tikai vienu ēkas galu; 2) apvalkdūmenis (roviss) iemūrēts nama malā vai stūrī tā, ka tā mūra siena veidoja daļu no ēkas ārsienas, kā iepriekšējā gadījumā aizņēma daļu no nama platuma, no tā varēja kurināt tikai vienu ēkas galu (12. att.); 3) apvalkdūmenis (roviss) iemūrēts nama aizmugurē visā tā platumā, dūmeņa priekšpusē izveidojās priekšnams, aizmugurē ne visai plata sprauga, ko dēvēja par nama dangu un citādi; 4) apvalkdūmenis (roviss) iemūrēts nama vidū visā tā platumā, sadalot namu trīs telpās – priekšnamā, pašā apvalkdūmenī (rovī) un kambarī, ko izmantoja kā pieliekamo, mazu istabiņu vai otru priekšnamu (13. att.). Abos pēdējos variantos no apvalkdūmeņa (rovja) varēja kurināt kā ēkas dzīvojamo, tā pretgalu. Atkarībā no novietojuma namā un izmantošanas nolūkiem apvalkdūmenis (roviss) varēja būt gan caurstaigājams, gan necaurstaigājams.

Apvalkdūmenis (roviss) cieši saistījās ar tam piegulošajām telpām. Būtiskākā no tām bija nams, no kura iekļuva gan apvalkdūmenī (rovī), gan istabās. Šāds nams apņēma apkures centru no divām vai pat trim pusēm (12. att.). Namā gar sienām stāvēja mājsaimniecībā ikdienā vajadzīgās galdiņu vai vienkoka mucas un tīnes, produktu un trauku skapji, nereti veļas mazgājamā baļļa vai sile. Uz soliem nolika ūdens spaiņus, ēdiena gatavošanai un glabāšanai nepieciešamos traukus, slaucenes un citu. Pie sienām pakāra nēšus, sietus, dažādus mājsaimniecības piederumus. Citā variantā apvalkdūmenis (roviss) aizņēma visu nama vidusdaļu, bija caurstaigājams un tā abās pusēs atradās priekšnami, kurus, piemērojoties lielumam, izmantoja jau aprakstītajā veidā (13. att.).

Dažkārt caurstaigājamo apvalkdūmeni (rovī) iemūrēja nama vienā malā tā, ka aiz apkures centra palika šaura telpa, kurā glabāja malku, pavardu piederumus, krāsns kruķi, slotu, maizes lizi un citu.

Dienvidrietumkurzemē ļaudis mita dzīvojamās mājās, kurās apkures centram – virtuvei piegūla ēkas šķērsvirzienā caurstaigājams nams (11. att.), kuru dēvēja par gaņģi, garo namu, vēja namu un citādi. Šī telpa savienoja darba jeb netīro pagalmu ar tīro jeb klēts pagalmu. Darba pagalma malā atradās pārtikas produktu ieguves vietas – kūtis, tīrā pagalma malā produktu glabātava – klēts. No vēja nama iekļuva priekšnamos un pretgala istabās. Vēja namu bieži turēja tukšu un ērti caurstaigājamu. No priekšnamiem un vēja nama nereti veda kāpnes uz mājokļa bēniņiem, kur lādēs un tīnēs glabāja miltus, putraimus un citus ikdienā vajadzīgus pārtikas produktus. Pie jumta bendelēm vai spārēm kāra sīpolu virtenes, maizes cepšanai salasītas, uz auklām savērtas lielas kļavu lapas, vēsajos gadalaikos pat kūpinātu gaļu. Vējnama ēku paralēles esmu apmeklējis Kuršu kāpās, Rietumžemaitijā un tai piegulošajā bijušās Austrumprūsijas daļā.<sup>32</sup>

Trešā ar apkures centru – virtuvi saistītā telpa bija pieliekamais, kurš varēja būt nama daļa aiz apvalkdūmeņa (rovja) vai pretistaba (11.–13. att.). Tajā iebūvēja plauktus maizes, miltu, putraimu, piena produktu, arī citu ēdamvielu un uztura trauku glabāšanai. Pie sienām pakāra abras, sietus, dažāda lieluma koka tvertnes. Dažreiz pieliekamajā iebūvēja rokas dzirnavas, glabāja miltu, putraimu un citu labības izstrādājumu lādes un tīnes. Senie pieliekamie bija vēsas bezlogu telpas vai arī telpas, kurām baļķu sadurvietās izcirta vai izzāģēja mazus lodziņus vai ar dēlīti aizbīdāmas lūciņas. Pie lodziņa (lūciņas) mēdza novietot nelielu galdu.

Ikdienas dzīvē apkures centra – virtuves un tai piegulošo telpu plānojumā un izmantošanā bija daudz variantu, kas izrietēja no saimniecības lieluma, turības, iedzīvotāju skaita, sociālā statusa un citiem apstākļiem.

## Apvalkdūmeņa (rovja) iekārtojums

Apvalkdūmenim (rovim), kā jau minēts, vajadzēja būt mājokļa ugunsdrošam apkures centram un uztura gatavošanas vietai, mūsdienu izpratnē – virtuvei. No tā izrietēja telpas iekārtojums, kas gadu gaitā, protams, mainījās ērtākas un pilnīgākas izmantošanas virzienā. Dūmeņa (rovja) vienā vai abās pretējās sienās atkarībā no ēkas lieluma un plānojuma atvērās istabā vai istabās iemūrēto vai no māliem blīvēto apsildīšanas un maizes cepšanas krāšņu kurtuves un viena vai vairākas lūkas, pa kurām izplūda krāšņu

dūmi (11. att.). Rovja gadījumā tie pacēlās uz augšu, pa griestos (velvē) atstāto lūku nokļuva bēniņos un no turienes pa jumtgalu brodiņiem vai zelmiņu lūkām un spraugām izplūda gaisā. Tomēr ir zināmi veci rovji, kuriem nebija dūmu lūku. Tad dūmi izplūda bezgriestu priekšnamā un no tā bēniņos, arī izgāja ārā pa atvērtām durvīm vai to augšdaļā ierīkoto atveri. Apvalkdūmeņa gadījumā dūmi izplūda gaisā pa jau minēto attiecīgi izmūrēto statenisko dūmvadu.

Kā apvalkdūmeņa, tā rovja augšdaļā vienā vai vairākos līmeņos iemūrēja apaļkokus – ārdus, kuros koka vai dzelzs āķos pakāra kūpināmo sasālīto gaļu vai desas. Ugunsdrošības nolūkos apvalkdūmenim (rovim) par grīdu kalpoja zemes vai mālu klons, kopš vismaz 19. gadsimta vidus – arī ķieģeļu vai grantskalķu javas grīda, 20. gadsimtā nereti arī cementa grīda. Sienās izmūrēja dažāda lieluma kvadrāta vai taisnstūra veida aillas, kurās ielika petrolejas vai tauku lampiņas, arī sveces, iekurus, sālstraukus, sērkokciņus, skalus, ziepes un citu ēdiena gatavošanai un saimniekošanai nepieciešamo. Vietumis izmūrēja tāda lieluma aillas, kurās ierīkoja pavadu un pakāra katlu. Tā, piemēram, notika Turlavas Kalēju ciema Kalna Mikās.

Gar apvalkdūmeņa (rovja) vienu vai vairākām sienām ierīkoja pavadus ēdiena gatavošanai – visparastāk jau sen zināmus un minētus no laukakmeņiem izliktus riņķus, virs kuriem kāšos pakāra katlus. Kāšu piestiprināšanai virs pavarciem iemūrēja spēcīgu apaļkoku. Pie tā stiprināja kāša turētāju – dažādi izveidotu koka konstrukciju, arī metāla ķēdi vai stieni ar regulējamu augstumu. Nereti katla kāsi stiprināja pie sienai tuvināta vai pat pietapota grozāma turētāja, ar kura palīdzību katlu viegli varēja ievirzīt virs liesmas vai arī novirzīt no tās (8. att.). Katla turētāju formas visai daudzveidīgas un izteiksmīgas, it īpaši, ja tie gatavoti no līkumota koka stumbra ar atzariem.

Ļaudis sadzīvē izšķīra divus kāšu veidus: 1) iebūvētos, 2) pārnēsamos. Iebūvētie bija jau minētie ap statenisku asi grozāmie (8. att.), kas ievērojami atvieglāja saimnieces darbu: vajadzības gadījumā pilno un smago katlu ar kāša palīdzību varēja viegli pārvietot. Kurzemē un Zemgalē iebūvētos kāšus nereti sauca par saimnieku kāšiem, tāpat par sētā pastāvīgi dzīvojošo ļaužu mantību. Pārnēsāmie bija viegli izjaukami un uzstādāmi citā vietā. Tos dēvēja par kalpu kāšiem. Kad kalpu un vaļinieku ģimenes Jurgos (23. aprīlī) – tradicionālajā darba un dzīves vietas maiņas dienā – pārbrauca uz jauno mītni, kāšus varēja viegli noņemt, iekraut ratos, aizvest uz izvēlēto vietu un tur uzstādīt. Visiem kāšiem varēja regulēt katla augstumu virs uguns, paceļot to augstāk vai nolaižot uz leju un nostiprinot kāta ierobā vai caurtapojot attiecīgo kāta urbumu.<sup>33</sup>

Sākotnēji un daudzus gadu desmitus katla kāšu turētājus gatavoja no koka. Metāla dārguma un trūkuma apstākļos no tā izkala tikai pašu kāsi, kuru piestiprināja turētājam. Pēc pašreizējām ziņām, par metāla kāšu turētāju iesakņošanās drošu laiku varam uzskatīt 19. gadsimta pirmo pusi. Tas sakāms arī par kalēju kaltajiem jau minētajiem trijkājiem un daudzkājiem (8. att.). Tomēr iespējams, ka atsevišķos apvidos un sētās tos lietoja jau krietni agrāk. Kalti kāšu turētāji ar robojumos regulējamu kāta augstumu kultūrvēsturiski var būt visai seni: divžuburu svečturi ar zāģveidā robotu kātu atrada Adolfa Karnupa vadītajos arheoloģiskajos izrakumos Talsu pilskalna 6. slānī. No uguns noceļamo katlu vai pannu uzlikšanai pavadu tuvumā stāvēja koka bluķīši vai krāģīši. Maizes cepšanas reizēs apvalkdūmenī (rovī) ienesa krāģīti, uz kura novietoja abru ar mīklu.

Ne vēlāk kā 19. gadsimta trešajā ceturksnī apvalkdūmeņos (rovjos) ūdens sildīšanai, mazgājamās veļas vārīšanai un citiem nolūkiem sāka iemūrēt lielus čuguna katlus.

## Ceļā uz savrupu virtuvi

19. gadsimta 60./70. gadu mija, pēc pašreizējām ziņām, iezīmējas kā vidējā laika robeža, līdz kurai ēdienu gatavoja galvenokārt mājoklī uz atklātajiem pavarciem apvalkdūmenī, bezgriestu namā, rovī un ārā virtuvē, kas kā savrupa ēka vai kādas celtnes daļa – vientelpa atradās kaut kur dārzā vai pagalmā. Atsevišķos apvidos un sētās šī laika robeža svārstījās uz vienu vai otru pusi atkarībā no ļaužu sabiedriskās un saimnieciskās aktivitātes, turības, sekošanas laikmeta jaunumiem iespējami daudzās dzīves jomās, attāluma no pilsētām un citiem tirgošanās centriem, arī no dažādiem vietējiem apstākļiem.

19. gadsimta 60. gadu otrajā pusē Latvijas veikalnieki iegādājās fabrikās ražotas plīšu virsas ar riņķiem un par to pirkšanas iespējām ziņoja laikrakstu lasītājiem. Piemēram, „Latviešu Avīžu” 1867. gada 26. aprīlī (8. maijā) 17. numurā un vairākos turpmākos numuros ievietotā sludinājumā lasām: „P. Van Dyk čuguna un mašīnu fabriķis, Rīgā, Sunderielā Nr. 10, Zēķa namā, pārdod arkļus, gabalus no arkliem un linu mīstāmām mašīnēm, ķēķa plītes, kalēja laktes, vāģu ases un bukses, pilnīgas mašīnes, kapa krustus u. t. j. pr.” Tas nozīmē, ka plīšu virsas pakāpeniski kļuva vispārējās pieejamības preces un to pilnīga iesakņošanās lauku sētās bija tikai laika, ļaužu izpratnes un rīcības jautājums. To apliecina arī 19. gadsimta otrajā pusē dzimušo alsundznieku, milzkalnieku, pastendnieku, turlavnieku un citu novadu ļaužu stāstījumi. Piemēram, 1867. gadā dzimušais milzkalnieks Jēkabs Dišlers

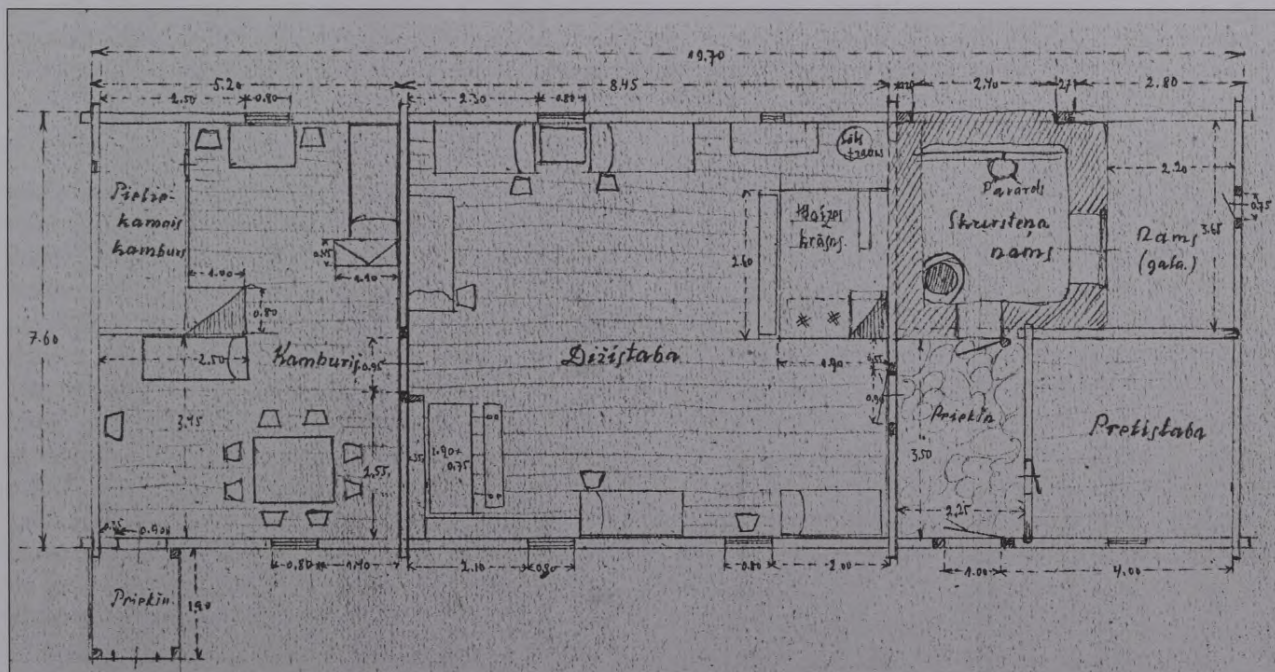
1955. gada vasarā man stāstīja: „Kad biju vēl puika un dzīvoju pie tēva, plītis nemaz nepazīna. Tās cēlās ap to laiku, kad sāku iet ganos. Kad pirmo gadu gāju ganos [ap 1875. gadu. – S. C.], mājās jau bija plītis.” Tovasar arī 1879. gadā dzimušais turlavnieks Ādams Tilks atminējās: „Kad atceros, jau dižajās istabās [saimes istabās. – S. C.] gar maizes krāsns sāniem bija plīts. Ap 1885. gadu tās bija jau katrās mājās.” Nozīmīgs apstāklis bija plīšu mūrēšanai nepieciešamo ugunsdrošo ķieģeļu pieejamība.

Līdz ar plīšu ieviešanos būtiski mainījās mājokļu apkures sistēma, ēdienu gatavošanas vietas un metodes, kam bija daudz variantu. Vienā variantu grupā apvalkdūmeņos, namos un rovjos atkarībā no tur strādājošo saimnieču skaita pavardu vietā, it īpaši telpas stūros, iemūrēja vienu un pat vairākas plītis (12. att.). Tām bija viens vai divi riņķi, precīzāk – dažāda lieluma (diametra) riņķu komplekts, kas ievietojams plīts virsmā esošajā ligzdā. Ēdiena gatavotāju darbs kļuva ērtāks un vieglāks: radās iespēja atbilstoši vajadzībai izmantot dažāda lieluma katlus un pannas, ar riņķu palīdzību mainīt katlu un pannu saskari ar liesmu, viegli novirzīt katlus un pannas no liesmas. Krāsni saglabāja ierastajā vietā. Dūmi jau aprakstītajā tradicionālajā veidā izplūda apvalkdūmenī (rovī) vai namā.

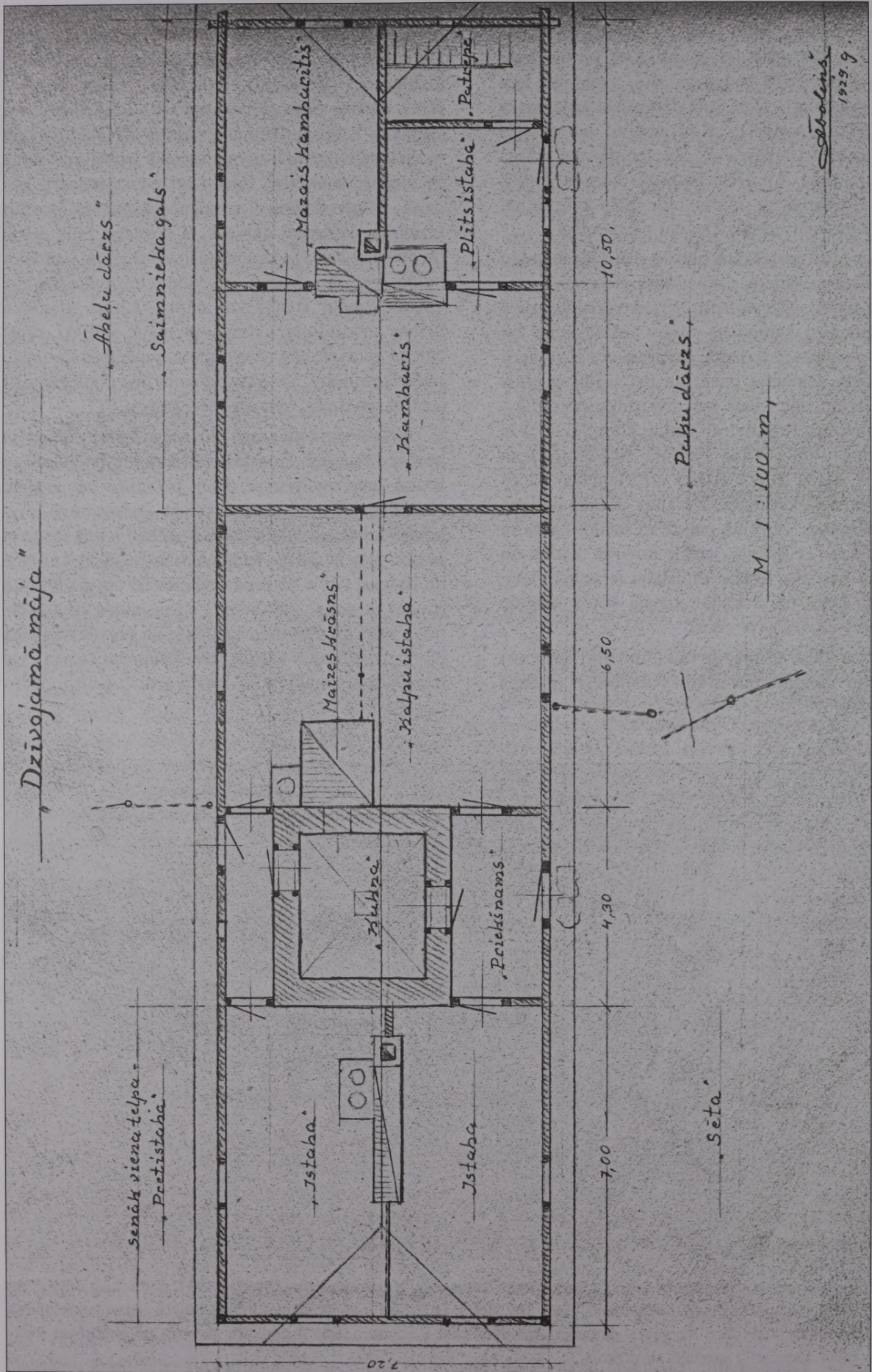
Citā variantu grupā apvalkdūmenim (rovim) vai namam piegulošajās istabās iemūrēja apkures

mūrīšus (rierus, sildmūrīšus) un sēdmūrīšus, kas sila, kurinot minētajās vietās esošās plītis (9.–11. att.). Dūmu (siltuma) ieplūšanu mūrīšos regulēja ar metāla aizbīdņiem (šberiem). Ietaupījās malka: kurinot plītis ēdiena gatavošanai, mūrīši sildīja vienu vai vairākas istabas. Dūmus izvadīja divējādi: 1) tie tradicionāli izplūda apvalkdūmenī (rovī) vai namā pa sienās izmūrētām lūkām un no izplūdes telpas gaisā, 2) apvalkdūmenī (rovī) vai namā līdzās plītij uzmūrēja atsevišķu dūmeni, tā novēršot plīts dūmu un mazinot sodrēju izplūdi mājoklī. Krāsns joprojām palika vecajā stāvoklī, tās dūmi turpināja izplūst apvalkdūmenī (rovī) vai namā. Kļuva vieglāka tīrības uzturēšana dzīvojamā mājā, būtiski cēlās ēdiena gatavošanas, visas mājsaimniecības un ļaužu sadzīves kultūra. Šie pārveidojumi bija nopietns solis ceļā uz savrupas virtuves izveidošanu.

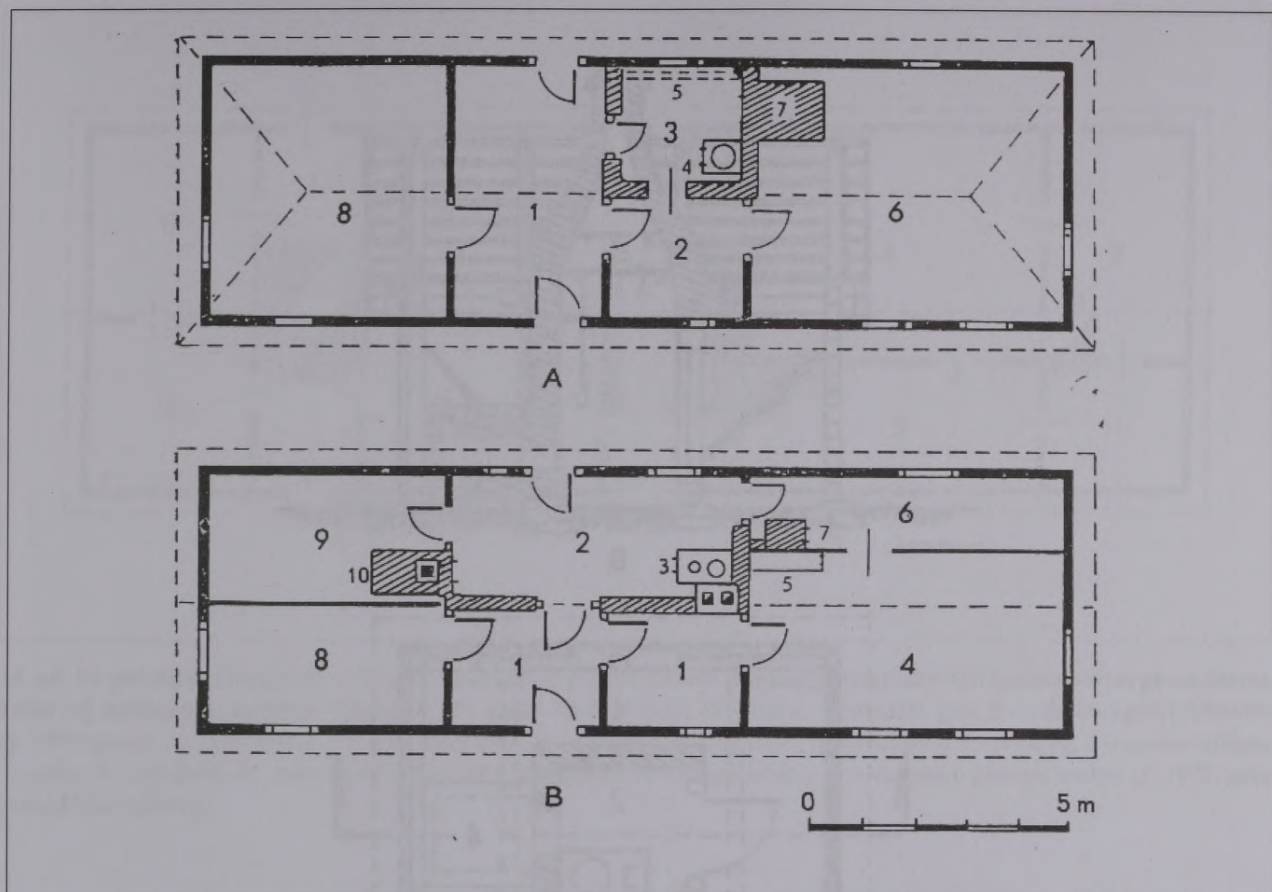
Trešajā variantu grupā plīti un sildmūrus iemūrēja apvalkdūmenim (rovim) vai namam piegulošajā istabā, kura tad vismaz daļēji pārvērtās par virtuvi. Nereti mainīja arī maizes krāsns izvietojumu. Visu krāsni iemūrēja istabā tradicionālajā vietā, kurtuvi vēršot pret istabas – nama durvīm. Krāsni kurināja no istabas, nevis no senā tradicionālā apvalkdūmeņa (rovja) vai nama. Plīti mūrēja krāsns sānos vai arī kurtuves priekšā. Pārveidotās krāsns un piemūrētās plīts dūmu izvadīšanai līdzās apvalkdūmeņa (rovja) vai nama sienai uzmūrēja savrupdūmeni (14. att.). Šādos



14. att. 1850. gadā celtās dzīvojamās mājas plāna shēma Talsu apr. Nurmuižas pag. Strēļos 1931. gadā. Uzmērījis Jānis Kronlīns (LNVME mape Talsu apr. „Dzīvojamā ēka”, 301. dok.). Dzīvēstabā mainīts maizes krāsns tradicionālais novietojums, kurtuves priekšā iemūrēta plīts, tās galā – dūmenis. Apvalkdūmenī („skursteņnamā”) saglabāts pavards un iemūrētais katls. Saimnieku galā („kambari”) iemūrēta stāvkrāsns.



15. att. Ap 1859. gadu celtās dzīvojamās mājas plāna shēma Kuldīgas apr. Cieceres pag. Dūzēnos 1929. gadā. Uzmērījis Āboliņš (LNVME mape Kuldīgas apr. „Dzīvojamā ēka”, 310. dok.)



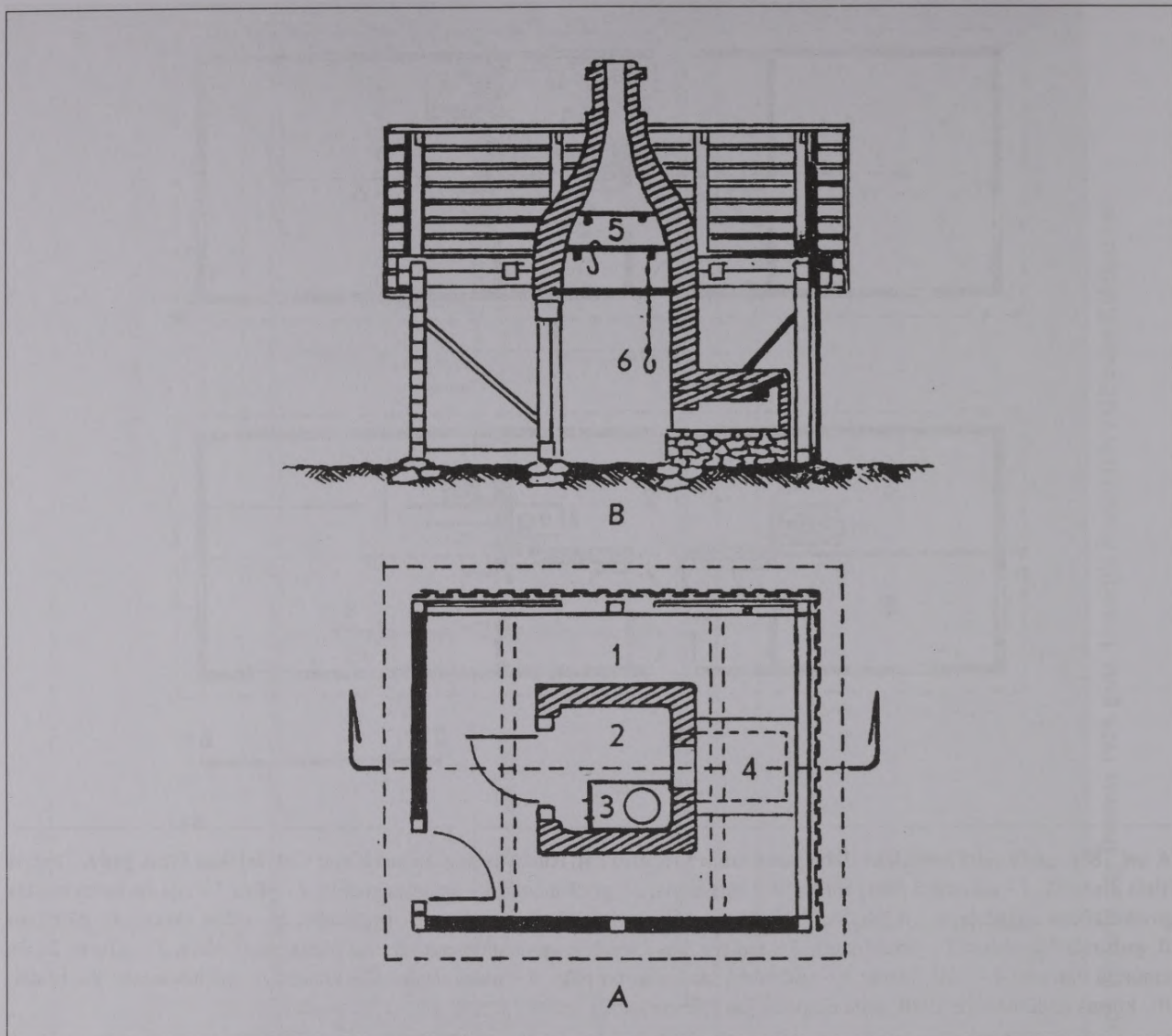
16. att. 1886. gadā celtā zemnieka dzīvojamā māja Liepājas raj. Rucavas pag. Papes Ķoņu Gatviniekos 1980. gadā. Zīmējis Vilnis Zirdziņš. A – sākotnējā plāna shēma; 1 – vēja nams; 2 – priekšnams; 3 – apvalkdūmenis; 4 – plīts; 5 – sija, uz kuras balstās apvalkdūmeņa augšdaļa; 6 – dižistaba; 7 – krāsns ar sildmūri, kurš sila no plīts; 8 – pretistaba; B – plāna shēma pēc pārbūves 20. gadsimta 50. gados; 1 – priekšnami; 2 – virtuve, kas izveidota apvalkdūmeņa un vēja nama puses vietā; 3 – plīts ar līdzās uzņēmētu dūmeni; 4 – lielā istaba; 5 – sildmūris, kurš silst no plīts; 6 – mazā istaba; 7 – krāsns; 8 – pieliekamais; 9 – istaba; 10 – krāsns ar dūmeni (E 1980. gada ekspedīcijas vākums)

gadījumos ēdiena gatavošana un maizes cepšana no tumšā apvalkdūmeņa (rovja) vai nama pārvietojās uz daudz gaišāko un ērtāko istabu. Tomēr nereti maizes krāsns palika sen ierastajā stāvoklī, t. i., ar kurtuvi apvalkdūmenī (rovī) vai namā. Tādā gadījumā, kā jau minēts, plīti mūrēja krāsns sānos. Tā notika Cieceres Ezermaļos, Laidzes Sniķeros, Strazdes Zābakos un citur.<sup>34</sup> Šāda rīcība bija solis uz mājokļa tradicionālā plānojuma pārkārtošanu un jaunu telpu radīšanu, tajā skaitā uz īpašas telpas ēdiena gatavošanai – virtuves izveidošanu ārpus ierastā apvalkdūmeņa (rovja) vai nama. 19. gadsimta otrajā pusē un vēlāk jaunceltajās un pārbūvētajās dzīvojamās mājās savrupa virtuve kļuva par parastu parādību.

Lielākajās saimniecībās vairāku gājēju ģimeņu un vieninieku izvietošanai visā dzīvojamās mājas platumā, nereti arī citādā izkārtojumā vismaz kopš 18. gadsimta būvēja lielu caurstaigājamu saimes istabu. Tajā iekļuva no nama, no saimes istabas savukārt – saimnieku galā. Šādās ēkās otru plīti nere-

ti iemūrēja arī pie saimes istabas – saimnieku gala sienas. Šo plīti un tās siltummūri kurināja no saimes istabas, kurā tad gatavoja arī saimnieku ģimenes ēdienu un apkurināja saimnieku gala istabu vai istabas. Kā tādu iekārtojumu piemērus minēšu Blīdenes Ķēķus, Džūkstes Lejniekus un Žagatas, Kūrmales Klibjus, Remtes Muldiķus, Rundāles Čuras, Tumes Strīķeļus.<sup>35</sup> Zināmas arī sētas, kur plīts iemūrēta kādā no saimnieku gala istabām, izveidojot ap to siltuma mūru sistēmu. Šo telpu dēvēja par plīts istabu vai citādi, kā tas bija Bruknas Lapušos, Cieceres Dūzēnos un Ezermaļos, Kārķu Purgaiļos, Kursīšu Mačuļu Klibjos, Strazdes Zābakos un citur<sup>36</sup> (15. att.).

Šādas plīts istabas uzskatāmas par mājokli ierīkotas savrupas, tikai ēdiena gatavošanai un maltīšu ieturēšanai paredzētas virtuves sākumu. Kā jau minēts, tādas virtuves 19. gadsimta otrajā pusē kļuva par parastu parādību. Toties 19./20. gadsimta mijā un 20. gadsimtā celti mājokļi nebija iedomājami bez savrupas virtuves, kuras izvieto-



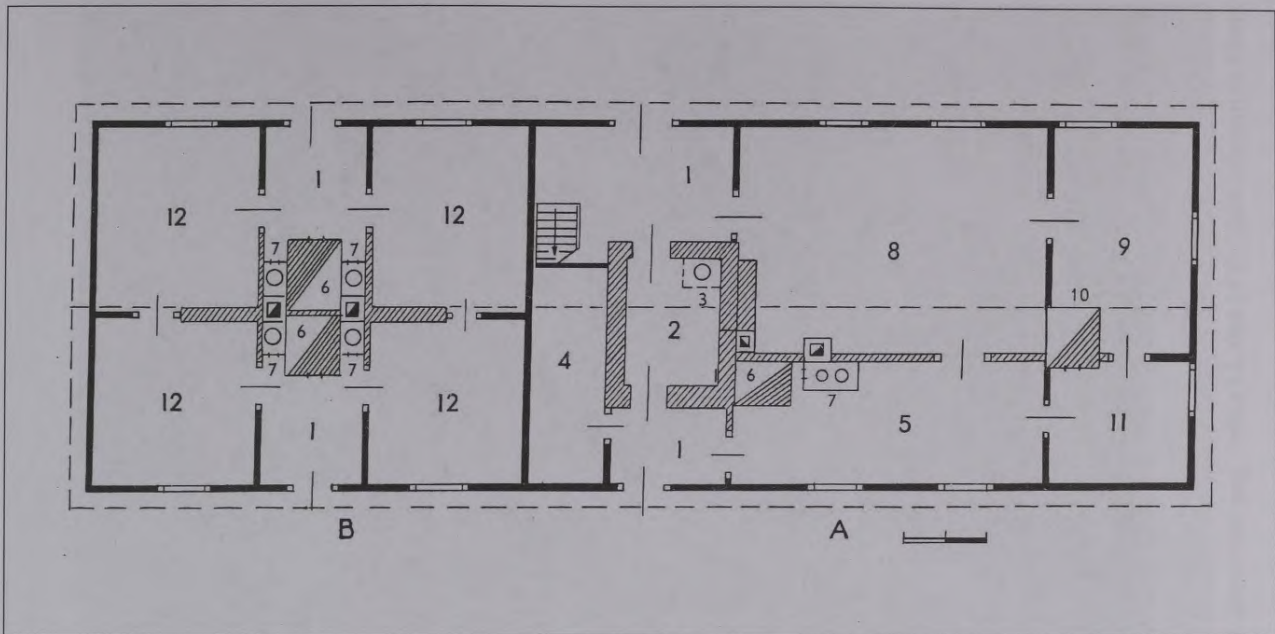
17. att. 19. gadsimta beigās vai 20. gadsimta sākumā celta sīkzemnieka āra virtuve Ventspils raj. Jūrkalnes pag. Kviešos 1981. gadā. Zīmējis Vilnis Zirdziņš. A – plāna shēma; B – garengriezuma shēma; 1 – brīvtelpa; 2 – apvalkdūmenis; 3 – plīts; 4 – maizes krāsns; 5 – ārdi; 6 – katla ķēde (E 1981. gada ekspedīcijas vākums)

jumam un iekārtojuma bija neskaitāmi varianti. Parādījās daudz jaunumu. Kā jau tradicionālu plīšu papildinājums un uzlabojums, šķiet, 20. gadsimta pirmajos gados sāka iesakņoties cepeškrāsnis un plīts galā neliels katls ūdens sildīšanai. 20. gadsimta 20.–30. gados tie kļuva par pašsaprotamu mājsaimniecības piederumu. Par 20. gadsimta pirmo gadu desmitu devumu uzskatāms arī virs plīts ierīkots tvaika uztvērējs. 20. gadsimta 30. gadu vidū tādus redzēju labāk nostādītās Bejas un Mārupes pagasta saimniecībās.

Labāk nostādītās saimniecībās jaunums bija arī koka ūdens sūkņi, ar kuriem ūdeni pa zemē ieraktu cauruli iesūknēja plašā virtuvē iemūrētā katlā. Tajā parasti ietilpa vairāki desmiti spaiņu. Vidzemē tie pagaidām zināmi kopš 19. gadsimta 80./90. gadu

mijas, Kurzemē – kopš 90. gadu vidus. Tādi sūkņi un katli plašāk ieviesās 20. gadsimta pirmajos gadu desmitos. Daudzās plašās virtuvēs bija iemūrēti katli, kuros ūdeni ielēja ar spaiņiem. Ūdeni šādos katlos karsēja nokauto cūku plucināšanai, veļas mazgāšanai un citām lielām vajadzībām.

Šo un citu jaunumu vispusīgai izziņai nepieciešami īpaši pētījumi. Pētījumi vajadzīgi arī par apvalkdūmeņu un rovju nopietnām pārbūvēm, kas sāka iezīmēties 19. gadsimta 70. gados līdz ar plīšu un iemūrēto katlu ieviešanos, un pa īstam izvērsās 20. gadsimtā, it īpaši 20.–40. gados. Pārbūves bija visai daudzveidīgas, individuālas un laika ziņā atšķirīgas. Tomēr pagaidām liekas iespējams izdalīt piecas galvenās rīcību grupas: 1) apvalkdūmeņa (rovja) papildināšana ar jau



18. att. 19. gadsimta otrajā pusē – 20. gadsimta sākumā celtās lībiešu zemkopja-zvejnieka dzīvojamās mājas plāna shēma Talsu raj. Kolkas pag. Košraga Tilmačos 1977. gadā. Zīmējis Vilnis Zirdziņš. A – saimnieku gals; B – vaļinieku gals (piebūvēts ap 1900. gadu). 1 – priekšnami; 2 – apvalkdūmeņis; 3 – iemūrētais dižkatls; 4 – pieliekamais; 5 – virtuve; 6 – maizes krāsns; 7 – plītis; 8 – dižistaba; 9 – dzīvojamā istaba; 10 – stāvkrāsns; 11 – guļamistaba; 12 – vaļinieku ģimeņu istabas (E 1977. gada ekspedīcijas vākums)

minētajām iebūvēm (plītis, lielie katli, tiem paredzēti īpaši dūmeņi u. c.), savu laiku pārdzīvojušo ēdiena gatavošanas ierīču (atklātie pavardi, katlu kāši) likvidēšana vai pārvietošana (istabā esošās maizes krāsns pagriešana par 90° un kurtuves pārcelšana no dūmeņa uz istabu); 2) apvalkdūmeņa (rovja) labiekārtošana (ugunsdrošas grants–kaļķu, grants–cementa vai ķieģeļu grīdas ielikšana, sienu apmešana un balsināšana, caurvēja novēršana, ieliekot griestus, gaļas produktu kūpinātavas ierīkošana virs griestiem ar ieeju no bēniņiem u. c.); 3) apvalkdūmeņa (rovja) virs ēkas griestu līmeņa esošās augšdaļas pilnīga nojaukšana, saglabājot apakšdaļas ugunsdrošās sienas un iekārtojot tajā laikmeta prasībām atbilstošu virtuvi ar plīti, iemūrētiem katliem, attiecīgu dūmeni un citu vajadzīgo; 4) apvalkdūmeņa (rovja) augšdaļas pilnīga un apakšdaļas daļēja vai pilnīga nojaukšana, izveidojot tās un piegulošā nama vietā jaunu plašu virtuvi, nereti pārkārtojot arī visu mājokļa apkures sistēmu un maizes cepšanu (16. att.); 5) citādas nozīmes telpu (noliktava, pārtikas produktu pieliekamais, pirts, vannas istaba u. tml.) izveidošana apvalkdūmeņa (rovja) apakšdaļā, par virtuvi pārvēršot kādu istabu vai tās daļu.

19. gadsimta pirmajā pusē (varbūt arī agrāk?) Kurzemē celtās ēkās sāka parādīties pagaidām neskaidras vietējas vai aizgūtas cilmes maizes krāsns novietojums, kurš 19. gadsimta otrajā pusē

jau bija diezgan izplatīts: 1) no apvalkdūmeņa (rovja) kurināmas maizes krāsns korpusu iemūrēja nevis istabā, bet gan aiz dūmeņa (rovja) izveidotajā telpā, kur tā neko nesildīja; 2) maizes krāsni iemūrēja namā un kurināja no tā tikai maizes cepšanas dienā, krāsns nesildīja apdzīvotu telpu; 3) maizes krāsni kopā ar apvalkdūmeni iemūrēja pagalmā iebūvētā ēciņā (17. att.), kurināja tikai maizes cepšanai, bet apvalkdūmeni siltā laikā gatavoja ēdienu, kūpināja gaļas produktus, veica saimniecības darbus. Šādām savrupēciņām – virtuvēm paralēles pagaidām zinu Žemaitijā un Mēklenburgā, kur maizes cepamo krāsni iemūrēja pagalmā esošā īpašā celtnē (Backhaus).<sup>37</sup> Par šādu savrupēciņu varbūtējo izplatību Dienvid- un Viduskurzemē ieskatu sniedz Pērkones valsts muižas zemnieku ēku 1836. gada uzskaites akts: no 160 izvērtētajām sētām astoņās (5%) uzrādītas savrup celtas virtuves.<sup>38</sup> Piebilstams, ka uz Pērkones muižas zemes bija liels skaits sīksaimniecību, kurās dzīvoja tikai viena ģimene. Tā nejuta vajadzību pēc savrup celtas āra virtuves. Muižās, kur sīksaimniecību bija mazāk, aina varēja būt citāda. Šķiet būtiski, ka neviena Pērkones āra savrupvirtuve nav minēta kā apvienota zem kopjuma ar citu telpu, kā tas parasti notika Vidzemē. Iespējams, ka minēto maizes krāsns izveidošanas un izmantošanas variantu cilme un izplatīšanās saistījās ar apkures un ēdiena gatavošanas sistēmas pārkārtošanu un uzlabošanu,



19. att. Ap 1830. gadu (?) no laukakmeņiem mūrēta rijas krāsns Cēsu apr. Sērmūkšu pag. Drēzdenēs 1928. gadā. Zīmējis Latvijas Mākslas akadēmijas students Pēteris Upītis (LNVME mape Cēsu apr., „Rijas krāsns”, 205. dok.). Krāsns priekšā senlaicīga ugunsdroša kulda („velve”), kuras lokveida pārsegums darināts no liektām koka līkstēm un māliem (sal. 17. gadsimta rovja būves aprakstu 43. lpp.).

t. i., ar plīšu un siltummūru ieviešanos, dedzināmās malkas patēriņa un izmaksu samazināšanos.

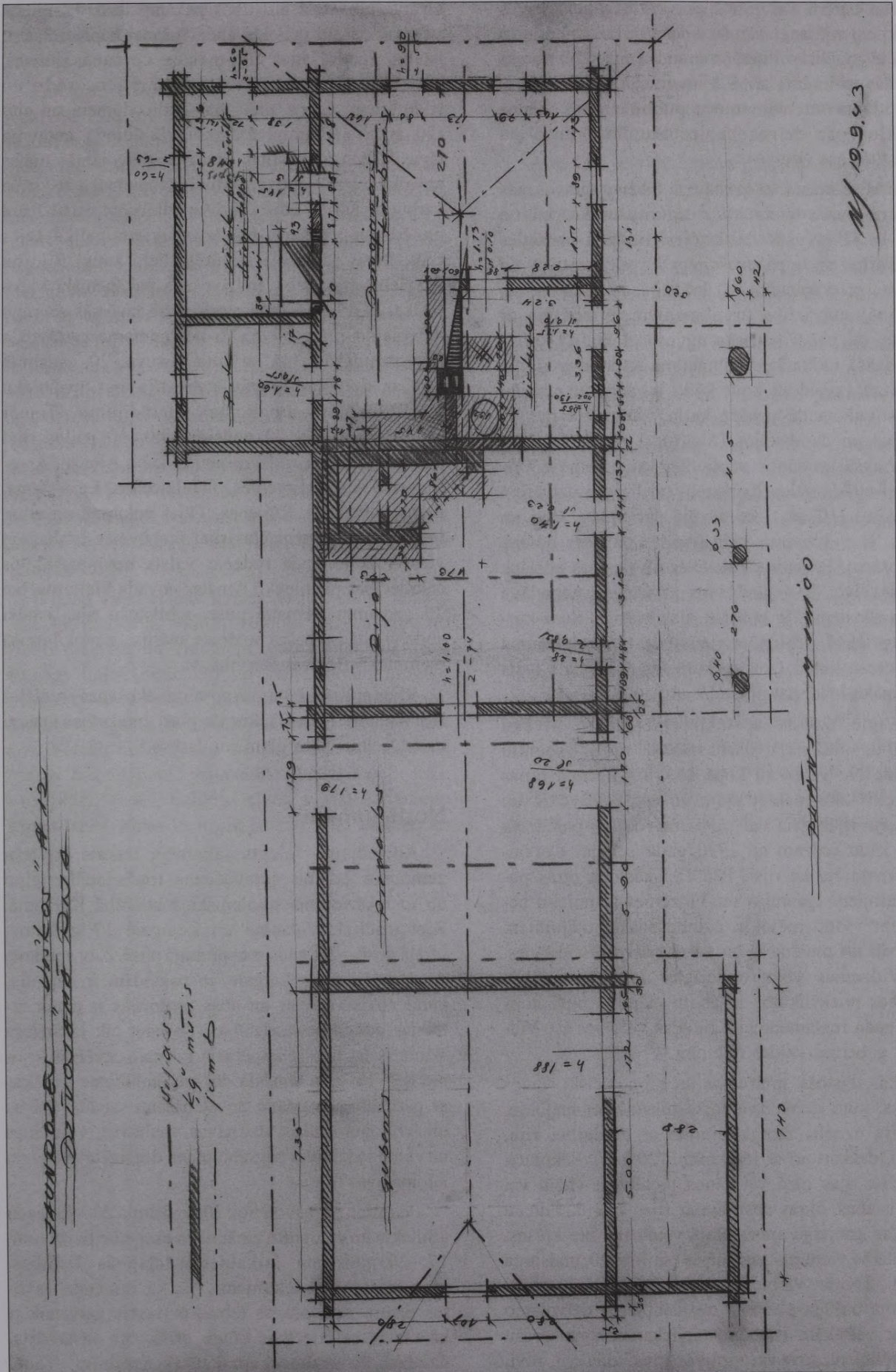
Kurzemes lielākajās saimniecībās, kurās mita saimnieka, vairāku precēto kalpu un vaļinieku ģimenes, kā arī strādnieki – vieninieki, 19. gadsimta otrajā pusē sāka būvēt daudztelpu dzīvojamās mājas, jo pastiprinājās jau 19. gadsimta 20. gados izvirzītā prasība, lai katrai gājēju ģimenei, neprecētajām meitām un puīšiem iznāktu sava savrupa istaba.<sup>39</sup> Šo ēku plānojumam bija daudzi varianti. Būvveida sākumi varbūtēji meklējami jau 18. gadsimta otrajā pusē un pat agrāk celtajos trijdaļīgajos mājokļos (istaba + nams + istaba) ar saimnieku un kalpu galiem, ar apdzīvoto un pretgalu, kurā ietilpa pieliekamais, neapkurināma vasaras istaba (12. att.), varbūt arī būvēs ar vēja namu (11., 12. att.). Šo ēku plānojums bija diezgan daudzveidīgs.<sup>40</sup> Nereti celtnes garenvai šķērsvirzienā izbūvēja gaiteni, no kura iekļuva katras ģimenes, meitu vai puīšu istabā. Ikvienā istabā iemūrēja plīti un sildmūri, bet krāsns un dūmenis varēja būt kopīgi divām vai vairākām istabām. Lai mājokli padarītu dzīvošanai ērtāku un plašāku, visas krāsns un plītis bieži iemūrēja gaitenī, kas pārvērtās arī par virtuvi. Krāsni kurināja tikai maizes cepšanai, bet istabu sildīja no plīts kurināmais sildmūris (18. att.). Šim būvveidam un telpu izmantošanas principam paralēles saskatāmas 19. gadsimtā celtajās

muižu kalpu daudzģimeņu mājās. Ļoti iespējams, ka sākotne meklējama arī vismaz kopš 18./19. gadsimta mijas pazīstamajā jau minētajā garā jeb vēja nama izbūvē (11., 12. att.).

### Ēdiena gatavošana un rija

Savdabīgi, pagaidām nepilnīgi izzināti ēdienu gatavoja Vidzemes zemnieksētās, kur ļaudis vismaz kopš 17. gadsimta mita labības žāvēšanai paredzētajā rijā vai tai piebūvētās istabās, kādas droši zināmas kopš 18. gadsimta pirmās puses. Tikai kopš tā laika droši zināmas arī savrupceltās dzīvojamās mājas ar jau aprakstītajām ēdiena gatavošanas telpām.

Apdzīvotā rija būtībā bija lieliski izžuvusi visai ugunsnedroša dūmistaba. Tās vienīgā apkures un ēdiena gatavošanas ierīce bija stūrī no māliem ieblietēta, no laukakmeņiem un ķieģeļiem iemūrēta liela krāsns, kuru kurināja no apdzīvotās telpas. Dūmi pa krāsns priekšgala sienā atstātām lūkām izplūda rijā, no kuras tos izvadīja pa sienā izcirstām (izzāgētām) vai griestos virs krāsns kurtuves atstātām lūkām, arī pa durvīm, kurās ierīkoja jau minēto pusatvērumu. Sākotnēji krāsni cepa maizi un gatavoja ēdienu. Apdzīvotajā rijā, tāpat kā jau aprakstītajā namā, izplūstošie krāsns dūmi padarīja telpas apdzīvošanu visai neveselīgu un smagu. Ļaudis sevišķi bieži slimo-



20. att. Ap 1820. gadu celtās dzīvojamās rījas un ap 1880. gadu piebūvētās istabas (kambars) plāna shēma Valkas apr. Jaunrozes pag. Vešku 12. sētā 1943. gadā. Uzmērījusi Marta Staņa (LNVME mape Vidzeme „Ēku celtniecība”, 104. dok.)

ja ar acu kaitēm. Par neērtajiem un smagajiem dzīves apstākļiem rijā saglabājušies desmiti laikabiedru, to skaitā evaņģēlisko luterāņu draudžu mācītāju apraksti.<sup>41</sup> Par to lasāms arī S. Cimermaņa, A. Krastiņas, P. Kundziņa un citu autoru publikācijās.<sup>42</sup> Tādos apstākļos par dzīves nepieciešamību kļuva jau aprakstītās āra virtuves.

Lai rijas krāsns kā pastāvīga ēdiena gatavošanas un kurināšanas vieta kļūtu ugunsdrošāka, lai no kurtuves izkļuvušās dzirksteles, liesmas un ogles nesaskartos ar telpā esošajiem būvelementiem un iedzīves priekšmetiem, 1) krāsni iedziļināja zemē, iedziļinājumu izlika ar akmeņiem, apblīvēja ar māliem vai citādi padarīja ugunsdrošāku; 2) kurtuves priekšā radītajā padziļinājumā ierīkoja pavardu, virs kura izveidoja kaut kādu pārsegumu un jau aprakstītajā veidā pakāra katlu, izmantoja metāla trijkājus un daudzkājus (8. att.); 3) krāsns kurtuves priekšā un sānos uzblīvēja vai uzmūrēja velves vai citāda veida dzirksteļu un liesmu uztvērēju (slāpētāju) (19. att.), ko dēvēja par kuldu, rovi un citādi. Šā veidojuma vidū atradās pavards ēdiena gatavošanai. Pavarda dzirksteles un liesmas noslāpa kuldās velvē. To izplatīšanos uz sāniem nepieļāva kuldās sānsienas. Ir atrastas rijas krāsns, kuru kurtuves priekšā uzblīvēta (uzmūrēta) tāda plašuma ugunsdroša kulda (rovis), kurā iemūrēts liels katls un jaunākā laikā pat plīts (19. att.).

Smagie dzīves apstākļi rijā grāva cilvēku veselību, mazināja darbaspējas, radīja sociālu spriedzi. Ne vēlāk kā kopš 17./18. gadsimta mijas zemnieki sāka meklēt izeju no esošā stāvokļa un piebūvēja rijas galā vai sānos dzīvošanai paredzētu telpu, kādu redzam ap 1720. gadu celtajai Cesvaines Gremu Jezika rijai. Pēc 18. gadsimta otrās pusē plašajiem Igaunijas un Vidzemes zemnieku nemierniem<sup>43</sup> viņu mājokļu uzlabošanas jautājumiem pievērsās arī muižnieki un valsts pārvaldes iestādes. Pēc Vidzemes vispārnodrīgās un ekonomiskās biedrības priekšlikuma uzlabotu mājokļu būvi kopš 1816. gada reģlamentēja Krievijas valdības un Vidzemes guberņas valdes rīkojumi.<sup>44</sup>

Sākās ilgstošs, pretrunīgs un saimnieciski smags process, kura gaitā izveidojās tūkstošiem mājokļu, kas bija uzcelti zem kopjumta ar piederību, riju, gubeni, dažkārt arī ar lopu mītni (20. att.). Sākotnēji visbiežāk rijas galā vai sānos piebūvēja vienu vai divas istabas, kuras apsildīja ar rijas krāsni. Ēdienu joprojām gatavoja aprakstītajā veidā rijā pie krāsns. Tāda rīcība vietumis saglabājās pat līdz 20. gadsimta vidum. Tomēr visbiežāk rijas galā pakāpeniski izveidoja dažāda plašuma un plānojuma dzīvojamo galu ar vairākām istabām, pieliekamo, ugunsdrošu apvalkdūmeni, rovi vai virtuvi. Apvalkdūmeni, rovi,

virtuvē atbilstoši attīstības pakāpei ierīkoja ēdiena gatavošanai un mājokļa apdzīvošanai nepieciešamo: istabu apsildīšanas un maizes cepšanas krāsni, pavardu, plīti ar istabās iemūrētiem sēd- un sildmūriem, ūdens sildīšanas katlu, dūmeni un citu (20. att.). Šādi izbūvētā mājoklī ēdienu gatavoja tāpat kā jau aprakstītās savrupās dzīvojamās mājas apvalkdūmeni, rovi vai virtuvi. Nopietnākā atšķirība varbūt bija tā, ka ūdens sildīšana lielajām vajadzībām un ēdiena vārīšana mājdzīvniekiem palika tajās rijās, kurās saglabāja iemūrēto lielo katlu. Rijū un tai piebūvēto istabu apdzīvošana pakāpeniski kļuva retāka, jo 19. gadsimta otrajā pusē izvērās savrupo dzīvojamo māju būve. To neatņemama sastāvdaļa bija atsevišķā telpā ierīkota virtuve. 20. gadsimtā rijū ar dzīvojamo galu uzskatīja par īpašnieku mazuļības un atpalcības pierādījumu. Tomēr samērā bieži vēl 20. gadsimta 40.–60. gados rijai piebūvētu istabu apdzīvošanu redzēju Ainažu, Apes, Bejas, Beļavas, Ērgemes, Jaunlaicenes, Lejasciema, Litenes, Rozēnu, Rūjienas, Tūjas apkārtnē un citur. Ievērojami modernizētas rijai piebūvētas istabas un virtuvi 2006. gadā redzēju valsts nozīmes tautas celtniecības pieminekļi Amatas novada Melturos, bet 20. gadsimta pirmajai pusei atbilstošu rijas istabu apdzīvi – tādas pašas nozīmes avārijas stāvoklī esošā pieminekļi Beļavas Burtņiekos.

Rijas apdzīvošanas un apsaimniekošanas paralēles labi zināmas Igaunijā, kur tās plaši aprakstītas igauņu tautas celtniecības pētnieku darbos.<sup>45</sup>

## Noslēgumam

Apcerējumā sniegts sākotnējs ieskats latviešu zemnieku ēdienu gatavošanas tradicionālo telpu un to iekārtojuma tipoloģiskajā attīstībā Kurzemē, Rietumsēlijā, Vidzemē un Zemgalē 17. gadsimta otrajā pusē – 20. gadsimta pirmajā pusē. Nav aplūkota Austrumsēlija un Latgale, jo pagaidām ir nepietiekami apzināti avoti un abās teritorijās ir pārāk izteiktas attīstības savdabības. To kaut cik izsmeļoša skaidrošana nebija iespējama rakstam atvēlētajā apjoma dēļ. Tā paša iemesla dēļ nav aplūktas vairākas ar pārtikas gatavošanu un glabāšanu saistītas telpas un ierīkojumi: akas, dzirnavas, maltuves, virszemes un zemē iedziļināti pagrabi, piena dzesinātavas, zivju kūpinātavas u. c.

Pētījuma pirmavoti bija 20. gadsimta 20.–90. gadu arhitektu un etnogrāfu zinātnisko ekspedīciju vākumi, 17.–20. gadsimta laikabiedru atstātās liecības, vēstures arhīvu dokumenti. Tā kā minētajos avotos uztura gatavošanas telpas uztvertas galvenokārt kā tautas celtniecības būvju otršķirīga sastāvdaļa, daudzas to iezīmes aprakstītas nepilnīgi. Tādēļ

turpmākie meklējumi var dot jaunus faktus, kuru dēļ nāksies mainīt, papildināt un precizēt šajā apskatā izteiktās domas.

Patlaban izzinātie avoti stāsta, ka Latvijas lauku iedzīvotāji ēdienu gatavošanas telpas veidoja ciešā saiknē ar dabas apstākļiem un bagātībām (gadalaiki, pieejamie materiāli), ar saimniecisko un vēsturisko vidi, kurā attīstījās tautas celtniecība un ļaužu sadzīve. Sākotnēji vienkāršās ēdienu gatavošanas ierīces un telpas (atklāts pavards un vientelpas mājoklis) ļaudis nepārtraukti papildināja un uzlaboja. Ilglaicīgie meklējumi sākās ar vienkārša ugunsbīstama atklāta pavarda ugunsdrošības palielināšanu, noveda pie ugunsdroša aptvēruma izveides ap pavardu, pie pavarda ierīkošanas savrupā, zināmā pakāpē ugunsbīstamā telpā un beidzot pie pavarda iekārtošanas savrupā ugunsdrošā telpā (apvalkdūmenī, rovē u. c.). Sekojoja atteikšanās no atklāta pavarda un attiecīgā laikmeta prasībām atbilstošas savrupas virtuves izbūve ar ēdienu gatavošanu uz ugunsdrošas plīts un ugunsdrošā krāsnī. Protams, arī šiem ierīkojumiem kā jebkurai uguns kurināšanas vietai bija nepieciešama uzraudzība.

Ēdienu gatavošanas ierīces, telpas un to iekārtu līdz 19. gadsimta vidum veidoja galvenokārt no viegli pieejamiem vietējiem materiāliem (akmeņi, izturīgs koks, dedzināti un saulē žāvēti ķieģeļi, māls), ko nereti izmantoja visai asprātīgi, piemēram, dabiski izaugušas līkumotas un sazarotas koku formas. Sociāli ekonomisku un vēsturisku apstākļu dēļ metāla izstrādājumi, galvenokārt lauku kalēju kalti katlu kāši, ķēdes, uzliktņi u. c., zemnieku ēdienu gatavošanas telpās kaut cik jūtami sāka iesakņoties

kopš 18. gadsimta otrās puses, bet ikdienišķi kļuva kopš 19. gadsimta otrās puses, kad varēja nopirkt rūpniecības ražojumus (dažāda lieluma iemūrējamus katlus, plīšu virsmas u. c.). 20. gadsimtā tiem pievienojās cepeškrāsnis, tvaika uztvērēji un citi metāla izstrādājumi.

Aplūkoto apvidu ēdienu gatavošanas telpu izveidojumam un iekārtojumam paralēles saskatāmas gan kaimiņos esošajā Igaunijā un Lietuvā, gan tālākās Austrum-, Vidus- un Ziemeļeiropas zemēs.

Ēdienu gatavošanas telpās un to iekārtojumā izpaužas visu tradicionālās materiālās kultūras jomu būtiska kopiezīme: atbilstoši kāda laikmeta prasībām un tehniskām iespējām izveidota ērti izmantojama, izskatīga un izturīga materiālās kultūras parādība nereti tiek pārmantota no paaudzes paaudzē, pastāv ļoti ilgi – līdz brīdim, kad sabiedrībai rodas citādas prasības, tiek izvirzītas jaunas atziņas, iegūti jauni un labāki materiāli šo prasību apmierināšanai. Vienā vietā (apvidū) vienlaikus pastāv atšķirīgiem laikmetiem un kultūrvēsturiskiem slāņiem piederīgas (atbilstošas) parādības (mūsu aplūkotajā ēdienu gatavošanas telpu jomā – atklāts pavards brīvā dabā vai mājokļa namā, atklāts pavards ar ugunsdrošības apžogojumu brīvā dabā, āra virtuvē, namā vai citā telpā, atklāts pavards mājokļa namā izbūvētā ugunsdrošā telpā; āra virtuve – slietenis, āra virtuve – savrupa guļbūves vientelpa, āra virtuve savrupā dažādas izmantojamības vairāktelpu celtnē; mājoklī īpaši izbūvēta savruptelpa – virtuve ar katlu ūdens sildīšanai, plīti ēdiena gatavošanai un citu). Šādai dažādu attīstības līmeņu parādību līdzāspastāvēšanai zināmi daudzi individuāli cēloņi un varianti.

## ATSAUCES

- <sup>1</sup> LVVA, 191. f., 1. apr., 86. l., 45.–51. lp.
- <sup>2</sup> LVVA, 199. f., 1. apr., 400. l., 247.–253. lp.
- <sup>3</sup> LVVA, 630. f., 1. apr., 157. l., 49.–50., 187.–188., 427.–428., 519.–520. lpp.
- <sup>4</sup> *Feldmane Dz.* Trauku apdedzināmie ceplī Latgales un Vidzemes lauku podniecībā (19. gs. otrā puse – 20. gs.) // AE. – Rīga: Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas izdevniecība, 1961. – 3. laid. – 135. un turpm. lpp.
- <sup>5</sup> *Stubavs A.* Ķentes pilskalns un apmetne. – Rīga: Zinātne, 1976. – 36., 75., 103. lpp.
- <sup>6</sup> *Vilcāne A.* Senā Jersika. – Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds, 2004. – 45. lpp.
- <sup>7</sup> Par braucienu un mākslinieku plašāk sk.: *Cimermanis S.* Die Reiseskizzen Johann Rudolph Sturns als Quelle für die Geschichte der materiellen Kultur Lettlands: Zur Glaubwürdigkeit des Reisealbums von Meyerbergs Gesandtschaftsreise (1661/62) // Staatliche Museen zu Berlin. Forschungen und Berichte. Bd. 13: Kunsthistorische und volkskundliche Beiträge. – Berlin: Akademie-Verlag, 1971. – S. 143–186, Taf. 27–30.
- <sup>8</sup> Par rijas apdzīvi plašāk sk.: *Cimermanis S.* Latviešu tautas dzīves pieminekļi: Celtnes un to iekārta. – Rīga: Zinātne, 1969. – 47.–61. lpp., 66.–78. att.; *Kundziņš P.* Dzīvojamā rija Latvijā // Latvijas Universitātes raksti. Arhitektūras fakultātes sērija I. 7. – Rīga: Valstspapīru spiestuve, 1934. – 375.–624. lpp. Arī LVVA, 6810. f., 1. apr., 1., 2., 14.–17. u. c. lietas.
- <sup>9</sup> *Hupel A. W.* Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland. – Bd. 2. – Rīga: bey Johann Friedrich Hartknoch, 1777. – S. 149.
- <sup>10</sup> ZAE kolekcija – LNVME Vidzemes celtniecība. Skolu muzeja pārziņa J. Siliņa 1935. gada 27. marta ziņojums Pieminekļu valdei.
- <sup>11</sup> *Manninen I.* Die Sachkultur Estlands. – Bd. 2. – Tartu: Õpetatud eesti selts, 1933. – S. 243–246; *Skansens hus och gårdar.* – Jönköping: Nordiska museet Skansen, 1980. – S. 487–496; *Führer durch das Freilichtmuseum auf der Insel Seurasaari.* – Helsinki: Seurasaarisäätiö, 1966. – P. 10–11; *Eesti rahvakultuuri leksikon/Koost. ja toim. Ants Viires.* – Tallinn: Eesti entsüklopeediakirjastus, 1995. – Lk. 266–267; *Русские: Историко-этнографический атлас. Земледелие. Крестьянское жилище. Крестьянская одежда. (Середина XIX – начало XX века).* – Москва: Наука, 1967. – С. 109–110.
- <sup>12</sup> *Cimermanis S.* Celtnes Latvijā 17. gs. 60. gados (Pēc J. R. Šturna ceļojuma albuma skicēm) // AE. – Rīga: Zinātne, 1979. – 13. laid. – 34.–35. lpp.
- <sup>13</sup> LVVA, 191. fonda 1. apraksta, 472. fonda 4. apraksta lietas un autora 1952.–2006. gada vērojumi visos Latvijas novados.
- <sup>14</sup> LVVA, 191. f., 1. apr., 86. l., 45.–51. lp.
- <sup>15</sup> BVVA, 2635. f., 1. apr., 861. l., 11. lp. un citas šā apraksta lietas.
- <sup>16</sup> *Manninen I.* Cit. darbs. – 246.–249. lpp.; *Tihase K.* Eesti talurahvaarhitektuur. – Tallinn: Kunst, 1974. – Lk. 245–255; *Troska G.* Suveköögid Eestis // Etnograafiamuuseumi aastaraamat. – Tallinn: Valgus, 1977. – Kd. 30. – Lk. 95–128.
- <sup>17</sup> *Лозе И.* Поселения каменного века Лубанской низины: Мезолит, ранний и средний неолит. – Рига: Зинатне, 1988. – С. 22–23; *Ванкина Л.* Торфяниковая стоянка Сарнаге. – Рига: Зинатне, 1970. – С. 19 и след.
- <sup>18</sup> *Kursis A.* Egila Skallagrimssona sāga // *Kursis A.* Ziemeļnieku sāgas par seno Latviju un latviešiem. – Stokholma: ARAR, 1997. – 38.–39. lpp.
- <sup>19</sup> *Karnups A.* Izrakumi Talsu pilskalnā 1937. g. // *Senatne un Māksla.* – 1938. – Nr. 2. – 80.–81. lpp.
- <sup>20</sup> Glabājas LNVME krājumā.
- <sup>21</sup> Piemēram un pētījumu rosināšanai plašāk sk.: *Lief-fländische Landes-Ordnungen / Nebst darzu gehörigen Placaten und Stadgen.* – Rīga: in Verlegung Georg Matth. Nöller, 1705. – 779 S., noch Inhalt und Beilage.
- <sup>22</sup> *Guberti S.* Stratagema oeconomicum, oder Akker – Student. Denen jungen ungeübten Akkers-Leuten in Lief-land zum nöthigen Unterrichte vermittelt vieljährigen Observationibus, auch fürnehmer Philosophorum Placitis dargestellt. Nun auff's neue übersehen und mit nützlichen Registern verbessert. – Rīga: Bey Georg Matthias Nöllern, 1688. – S. 87–88.
- <sup>23</sup> LVVA, 6810. f., 1. apr., 15. l., 116.–117., 174.–175., 208.–209., 230.–231., 290.–291., 318.–319. lpp.
- <sup>24</sup> PI 36. lp. Rucavas muiža; 39. lp. Bārtas muiža; 41. lp. Tāšu-Padures muiža; 43. lp. Lielauces muiža; 45. lp. Zaļenieku muiža; 48. lp. Emburgas muiža; 51. lp. Vecsērenes muiža u. c.
- <sup>25</sup> PI 36. lp. Negļava; 37. lp. Sventāja.
- <sup>26</sup> *Radig W.* Das Bauernhaus in Brandenburg und im Mittelbegebiet. – Berlin: Akademie-Verlag, 1966. – S. 57.
- <sup>27</sup> Latvijas Pieminekļu valdes 1924.–1943. gada vākumi LNVME krājumā; LVVA, 6810. f., 1. apr. 14.–17. l. ieraksti; LVVA pagasta tiesu fondos lasāmie sēžu protokoli u. c. dokumenti.
- <sup>28</sup> PI 50. lp.
- <sup>29</sup> PI 48., 49., 50. lp.
- <sup>30</sup> Lietuvių etnografijos bruožai. – Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1964. – P. 216–230; *Baumgarten K.* Das Bauernhaus in Mecklenburg. – Berlin: Akademie-Verlag, 1965. – S. 68–69; *Radig W.* Das Bauernhaus.. – S. 38 u. ff. Sk. arī: Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. – Москва: Наука, 1968. – С. 139–220.
- <sup>31</sup> E 1956.–1961. gada ekspedīciju vākumi Gulbenes, Limbažu, Madonas, Ogres, Rīgas, Valkas rajonā; Latvijas Pieminekļu valdes 1928.–1943. gada vākumi Cēsu, Madonas, Valkas, Valmieras apriņķī LNVME krājumā;

- Tihase K.* Eesti talurahva arhitektuur. – Tallinn: Kunst, 1974. – Lk. 140–143, 164–166; *Habicht T.* Rahvapärane arhitektuur. – Tallinn: Kunst, 1977. – Lk. 37–40, 43.
- <sup>32</sup> Plašāk sk.: *Cimermanis S.* Zemnieku un zvejnieku celtnes Dienvidkurzemē 19. gs. un 20. gs. sākumā // Latvijas PSR vēstures un kultūras pieminekļi: Aizsardzība un izmantošana. – Rīga: Zinātne, 1988. – 102. un turpm. lpp.; *Butkevičius I.* Kuršių Neringos žveju gyvenamieji namai // Iš lietuvių kultūros istorijos. I. – Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1958. – P. 174–184.
- <sup>33</sup> Par uztura gatavošanas vietu iekārtošanas un izmantošanas sadzīvisko un sociālo pusi plašāk sk.: *Cimermanis S.* Laukstrādnieku dzīves veids Kurzemē un Zemgalē 19. gs. otrajā pusē. – Rīga: Latvijas PSR ZA izdevniecība, 1959. – 157. un turpm. lpp.
- <sup>34</sup> Latvijas Pieminekļu valdes 1929.–1931. gada vākumi LNVME krājumā. Autora 1955.–2006. gada braucienos dažādos novados iegūtās ziņas.
- <sup>35</sup> Latvijas Pieminekļu valdes 1929. gada vākumi LNVME krājumā. Autora 1955. gada braucienā iegūtās ziņas.
- <sup>36</sup> Latvijas Pieminekļu valdes 1928.–1930. gada vākumi LNVME krājumā. Autora 1955.–1982. gada braucienos dažādos novados iegūtās ziņas.
- <sup>37</sup> *Baumgarten K., Heim A.* Landschaft und Bauernhaus in Mecklenburg. – Berlin: Verlag für Bauwesen, 1987. – S. 22, 82, 87, 90, 92. Autora 1985., 1987. un 1993. gada vērojumi Mēklenburgas un Rietumpomerānijas zemnieku sētās.
- <sup>38</sup> LVVA, 472. f., 11. apr., 550. l., 99.–180. lp.
- <sup>39</sup> Latviešu Avīzes. – 1824. – 10. jūl.
- <sup>40</sup> Latvijas Pieminekļu valdes 1924.–1943. gada vākumi LNVME krājumā. Autora 1953.–1997. gada vākumi dažādos Kurzemes apvidos.
- <sup>41</sup> LVVA, 6810. f., 1. apr., 1.–2., 14.–17. l.
- <sup>42</sup> *Cimermanis S.* Latviešu tautas dzīves pieminekļi. – 52. un turpm. lpp.; *Krastiņa A.* Zemnieku dzīvojamās ēkas Vidzemē kļaušu saimniecības sairšanas un kapitālisma nostiprināšanās laikā. – Rīga: Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas izdevniecība, 1959. – 67.–109. lpp.; *Kundziņš P.* Dzīvojamā rija..
- <sup>43</sup> *Stepermanis M.* Zemnieku nemieri Vidzemē 1750–1784. – Rīga: Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas izdevniecība, 1956. – 400 lpp., karte.
- <sup>44</sup> Vidzemes guberņas valdes 1816. gada 17. jūnija 3918. pavēle (patente); 1816. gada 31. augusta 4546. pavēle; 1816. gada 9. novembra 6802. pavēle; 1822. gada 18. maija 2071. pavēle u. c. dokumenti.
- <sup>45</sup> *Manninen I.* Cit. darbs. – 183.–241. lpp.; *Tihase K.* Eesti talurahvaarhitektuur. – Lk. 104–152; *Habicht T.* Rahvapärane arhitektuur. – Lk. 16–38.

## SAĪSINĀJUMI

- AE Arheoloģija un etnogrāfija. Rakstu krājums. – 1957...
- BVVA Baltkrievijas Valsts vēstures arhīvs, Minskā.
- E LU Latvijas vēstures institūta Etnoloģijas nodaļas zinātnisko materiālu krātuve.
- ITM Igaunņu tautas muzejs (Eesti rahva muuseum), Tartu.
- LNVME Latvijas Nacionālā vēstures muzeja Etnogrāfijas nodaļas zinātnisko materiālu krājumā esošie Latvijas Pieminekļu valdes 1924.–1943. gada vākumi.
- LVVA Latvijas Valsts vēstures arhīvs.
- MLB Materiāli par Latvijas būvniecību. – I–V kopo-  
jums. – Rīga: Latvijas Universitātes Arhitektūras  
fakultātes izdevums, 1921–1931.
- PI Pictura itineris legatorum S. C. M. Leopoldi M.  
Augustini de Mayern et Wilhelmi Calvucci ad Rus-  
sorum Imperatorem Alexium Michaelowitz, iussu  
Dom. de Mayern a pictore aulico Studio confecta.  
Unicum in orbe exemplar (1970. gadā glabājās  
Maskavas vēstures un rekonstrukcijas muzejā.  
Pašreizējā atrašanās vieta man nav zināma).
- ZAE Latvijas Nacionālā vēstures muzeja Etnogrāfijas  
nodaļas Rokrakstu, zīmējumu, fotoattēlu un  
dokumentu kolekcija.

Saulvedis Cimermanis

## INSIGHT INTO TYPOLOGICAL DEVELOPMENT OF TRADITIONAL LATVIAN COOKING ROOMS IN WESTERN AND MIDDLE LATVIA IN THE SECOND PART OF THE 17TH CENTURY TILL THE FIRST PART OF THE 20TH CENTURY

### SUMMARY

The article gives an insight into the typological development of traditional Latvian peasants' cooking rooms and their arrangements in Kurzeme, West Selonia, Vidzeme and Semigallia during the time period of the second part of the 17<sup>th</sup> century up to the first part of the 20<sup>th</sup> century. East Selonia and Latgale are not viewed in the article because the sources have not been studied sufficiently and in both territories unusual development particularities are observed. Due to the limited length of the article development of several rooms (wells, mills, flourmill/quern, overground and subterranean cellars, milk distilleries, and fish curing establishments, etc.) related to cooking, food storage and arrangement of these rooms are not covered.

The primary sources of the research were accessions of architects and ethnographers of the 20<sup>th</sup> century 20s to 90s; as well as archives and evidence left by the contemporaries. As in the abovementioned sources cooking rooms are perceived as minor parts of buildings, many elements are described deficiently. Future research can give new facts and due to that it will be necessary to change, improve, and specify the opinions expressed in this article.

The sources investigated inform that the process of construction of cooking rooms was greatly influenced by conditions that determined life style and building methods of inhabitants of the countryside of the present-day Latvia, namely, nature conditions, resources available, as well as socioeconomic and historical environment. People improved and enhanced the initial simple devices and rooms for cooking (open fireplace and one-room building). Long-term search began with the improvement of simple fire hazard open fireplace increasing its fire safety; this led to making a fire safe enclosure around the fireplace; the next step was making the fireplace in separate place and finally people made the fireplace in a separate fire

safe room (in oven shelf etc.). Furthermore, people gave up open fireplace and built separate kitchen and prepared food on fire safe stove and oven.

Devices for cooking, rooms and their arrangement were made mainly of easily available materials (stone, solid wood, bricks burnt and dried in the sun, clay). Due to socioeconomic and historic circumstances metal items (copper hooks, chains, hasps etc.) in the cooking rooms of peasants occurred only in the second half of the 18<sup>th</sup> century but became common in the second half of the 19<sup>th</sup> century when it was possible to buy industrial products (various sized coppers and cooktops etc.). In the 20<sup>th</sup> century ovens for baking and other cooking devices made of metal were produced.

The position of cooking rooms and their arrangement is similar to the neighbouring Estonia, Lithuania and Eastern, Middle and Northern European countries.

Due to different reasons phenomena related to different time periods and historical layers can exist simultaneously in one region. As regards cooking rooms there are the following sets of elements simultaneously existent: open fireplace in open air or in the house; open fireplace with fire safety enclosure in open-air kitchen or in the house or in another room; open fireplace in fire safe room; outdoor kitchen-hut, outdoor kitchen-separate log one-room building, outdoor kitchen in a separate building; separately built room – kitchen with pot for boiling water, stove for cooking. In accordance with the requirements of the époque there is an item of material culture created that is as comfortable and durable as it is possible considering technical options and it is inherited from generation to generation and exists till the society faces different needs and values that enforce development. This principle can be applied to the issue under discussion as well.

LINDA DUMPE

## UZTURA VĒSTURE LATVIJĀ: RIETUMEIROPAS KULINĀRIJAS IETEKMES CEĻI

19. gs. otrajā pusē par Baltijas virtuvi ir rakstītas šādas rindas: „Vidzemes virtuves ražojumos atspoguļojas visa šīs zemes vēsture, proti, mūsu namamātes ir pārņēmušas visu vērtīgāko, ko vien ir spējusi piedāvāt katra šeit savulaik valdījušā kronētā kunga specifiskā virtuve [...]. Mainīgo virsvaru un starptautisko sakaru iespaidā mums ir laimējies kļūt par gastronomisku civilizāciju ar savu īpašu ēšanas kultūru, kāda var rasties vienīgi dažādu vēstures norišu un dzīvu satiksmes ceļu krustpunktā.”<sup>1</sup> Citāta autors ir Oskars Grosbergs, baltvācu literāts un muižu pārvaldnieks Vidzemē. O. Grosbergs dzimis 1862. gadā Skultē, izglītojies Vācijā. Viņš atstājis izjustas atmiņas par dzīvi Baltijas muižās, ko labi pazina un vērtēja salīdzinājumā ar citur Eiropā redzēto.

O. Grosberga vērtējumi attiecās uz kungu virtuvi. Eiropas kulinārijas pārņemšana veidoja būtisku daļu Rietumu kultūras integrācijas procesā Baltijas sabiedrības augšējo slāņu dzīvesveidā. Ēdieniem un dzērieniem tika piešķirta sevišķa nozīme sociālā stāvokļa demonstrēšanā. Muižnieku un turīgo pilsētnieku galdā jau agri ienāca un 18. gs. izteikti dominēja dažādu Rietumeiropas zemju ēdieni. Turklāt Baltijas muižnieki un pilsētnieki bija vācu, daļa arī zviedru un poļu izcelsmes. Tas bija būtisks faktors kultūras ārējo strāvojumu iepļūšanā Baltijā.

Skatot uztura vēsturi Latvijā kopumā, redzams, ka aizguvumu sākums norisēja uz krasi izteiktas sociālās diferenciacijas fona. Aizguvumi skāra tikai sabiedrības augšējos slāņus – muižniekus un turīgos pilsētniekus. Iedzīvotāju pamatdaļai – zemniekiem līdz pat industrializācijas laikmeta sli-

snim saglabājās vietējie pārmantotie ēdieni un gatavošanas paņēmieni. Tam bija vēsturisko un ekonomisko apstākļu noteikti cēloņi. Tie ņemami vērā, lai izprastu kulinārijas aizguvumu gaitu Latvijā cauri gadsimtiem.

1. Noteicošs tradicionālā uztura noturīgas saglabāšanās cēlonis bija tas, ka zemnieku saimniecības līdz 19. gs. otrajai pusei bija naturālas. Ēdiena resursi aprobežojās ar saviem zemkopības, lopkopības un zvejas produktiem. Pirka gandrīz vienīgi sāli.
2. Būtiska nozīme ēdiena struktūrā bija tam, ka uztura līdzekļi zemniekiem bija ierobežoti. Zemkopības un lopkopības ražība bija zema. Bieža parādība bija neražas un lopu sērgas, tām sekoja bads. Turklāt liela daļa ražas bija jāatdod muižai. Tas noteica produktu taupīgu patēriņu un ēdiena sastāvu. Uztura pamatā bija graudaugi – putraini un milti. No tiem cepa maizi, vārīja putru un biežputru – ikdienas galveno ēdienu. Gaļas un tauku bija maz. Lielāko daļu gaļas rudenī iesālīja gada krājumam. Piens bija vasaras sezonas produkts un tika taupīts sviestam.<sup>2</sup> Tāpēc ikdienā gaļa un piens bija tikai ēdiena piedeva – aizdars. Tas noteica šo produktu vērtējumu: gaļa, tauki, sviests un siers bija godu galda cienasts. Ilustrācijai minamas rindas no ceļotāja Johana Georga Kola piezīmēm 1841. gadā: „Cūkas gaļa ir viņu lielākā delikatese; viņi ciena to tik ļoti, ka uzskata par laimīgu to cilvēku, kurš var vienmēr ēst cūkas gaļu. Savā starpā tie tāpēc stāsta, ka pie ķeizara Pēterburgā ejot tik augsti, ka viņam katru dienu galdā esot cūkas gaļa un speķis,

tik salds kā mandeles. Viņi paši dabiski to bauda tikai pa lieliem un augstākajiem gada svētkiem, piemēram, pa Ziemassvētkiem, Lieldienām utt. Tāpēc ar patīkamām kūkas cepeša smaržām viņu dvēselē saistās patiesi svinīgas un priecīgas svētku domas."<sup>3</sup>

3. Ēdiena ierastā garša lielā mērā bija saistīta ar to, ka, gatavojot uztura rezerves, produktus sālīja. Sālīto gaļu, sviestu, zivis u. c. līdzsvaroja skābētie augu un piena produkti. Attiecīgi bija izveidojusies garšas struktūra, kuras pamatā bija sālais un skābais. Saldajam bija maznozīmīga loma, jo saldieļu resursi aprobežojās ar medu un nedaudziem augiem. Cik liels retums bija saldi uztura līdzekļi, rāda tas, ka par saldu dēvēts viss, kas nebija sāļš vai skābs, piemēram, teica – salds piens, saldi kāposti. Saldā garša mūsdienu izpratnē uzturā plašāk ieviesās tikai līdz ar cukura izplatīšanos Latvijas laukos.
4. Ēdienu veidus noteica tas, ka gatavošana pamatā notika uz atklāta pavarda uguns. Ēda pārsvarā putru un biežputru. Tās vārīja katlos, kuri bija pakārti kāšos vai novietoti uz trijkājiem. Slēgtais pavards – plīts ar kurtuvi zem virsmas un ar cepeškrāsni – visā Baltijas jūras telpā izplatījās tikai 18. gadsimtā.<sup>4</sup> Atbilstoši slēgtā pavarda ieviešanās laikam un ceļam zemnieku mājās latviešu valodā vārds *plīte*, *plīts* ir ienācis no baltvācu valodas – *Pliete* tikai 19. gadsimtā.<sup>5</sup> Tikai tad lielāku nozīmi ieguva ceptie ēdieni.

Tautas uztura pamatiezīmes paturamas prātā, izsekojot pārmaiņām Latvijas virtuvē, kas sākās jauno laiku apstākļos un aptvēra visus iedzīvotāju slāņus, arī zemniekus un latviešu izcelsmes pilsētniekus. Pārmaiņu pamatā bija sociāli ekonomiskās norises 19. gadsimtā. Pēc brīvvalsts un 19. gs. 60. gadu reformām sāka veidoties turīgu latviešu slānis – zemes īpašnieki laukos, amatnieki un tirgotāji pilsētās. Industrializācijas un sakaru attīstības procesā parādījās jauni uzturlīdzekļi, izmainījās virtuves pavards un inventārs. Vispārējā izglītības līmeņa paaugstināšanās skāra arī mājturību – sāka darboties mājturības kursi un skolas, presē arvien biežāk tika publicētas pamācības saimniecēm un ēdienu receptes, iznāca kulinārijas grāmatas.

Latviešu virtuves pārmaiņu svarīga iezīme bija tā, ka pārņēma redzēto pie kungiem. Te nozīme bija psiholoģiskajam faktoram. Atdarinot augstāko slāņu dzīvesveidu, notika sava veida sociāla pašaplicināšanās jaunajos apstākļos.

Starp tiešiem apstākļiem, kuri latviešu zemnieku un pilsētu iedzīvotāju vidū sekmēja uztura jauninājumus pēc kungu virtuves parauga, īpaša nozīme bija latviešu valodā iespiestajām pavārgrāmatām. Ar pirmajām latviešu valodā izdotajām pavārgrāmatām

faktiski sākās process, kura gaitā latviešu sabiedrībā ienāca Eiropas virtuves standarts.

Līdz 18. gs. beigām Baltijas muižas, lai nodrošinātu savām ambīcijām piemērotu galdu, izmantoja Eiropā vācu valodā sarakstītās pavārgrāmatas. Sevišķi populāra baltvācu aprindās bija Kristīnas Vargas Zviedrijā 1753. gadā izdotā un drīz vien vācu valodā pārtulkotā grāmata.<sup>6</sup> Otra biežāk izmantotā pavārgrāmata bija iespiesta Magdeburgā 1782. gadā.<sup>7</sup> Bet par pavāriem muižās strādāja lielākoties latviešu zemnieki. Lai apmierinātu kungu augošās prasības, kļuva arvien nepieciešamāka šiem pavāriem saprotama kulinārijas literatūra – pavārgrāmatas latviešu valodā. Grāmatizdevējs Johans Frīdrihs Stefenhāgens šajā sakarībā avīzes „*Rigische Politische Zeitung*” 1795. gada 11. numurā rakstīja: „Lielākā kungu daļa Kurzemē un Vidzemē liek rūpēties par viņu galdu latviešu tautības pavāriem, kuri gan bieži vien ir apguvuši prasmi no vācu meistariem, bet ļoti reti spēj lasīt un saprast vācu valodas grāmatas. [...] Te nu latviešu pavāram vai pavārei lieliski būtu vietā grāmata, kas sarakstīta viņu mātes valodā – viņiem saprotamā veidā, piepalīdzot viņu prātam un atmiņai.”

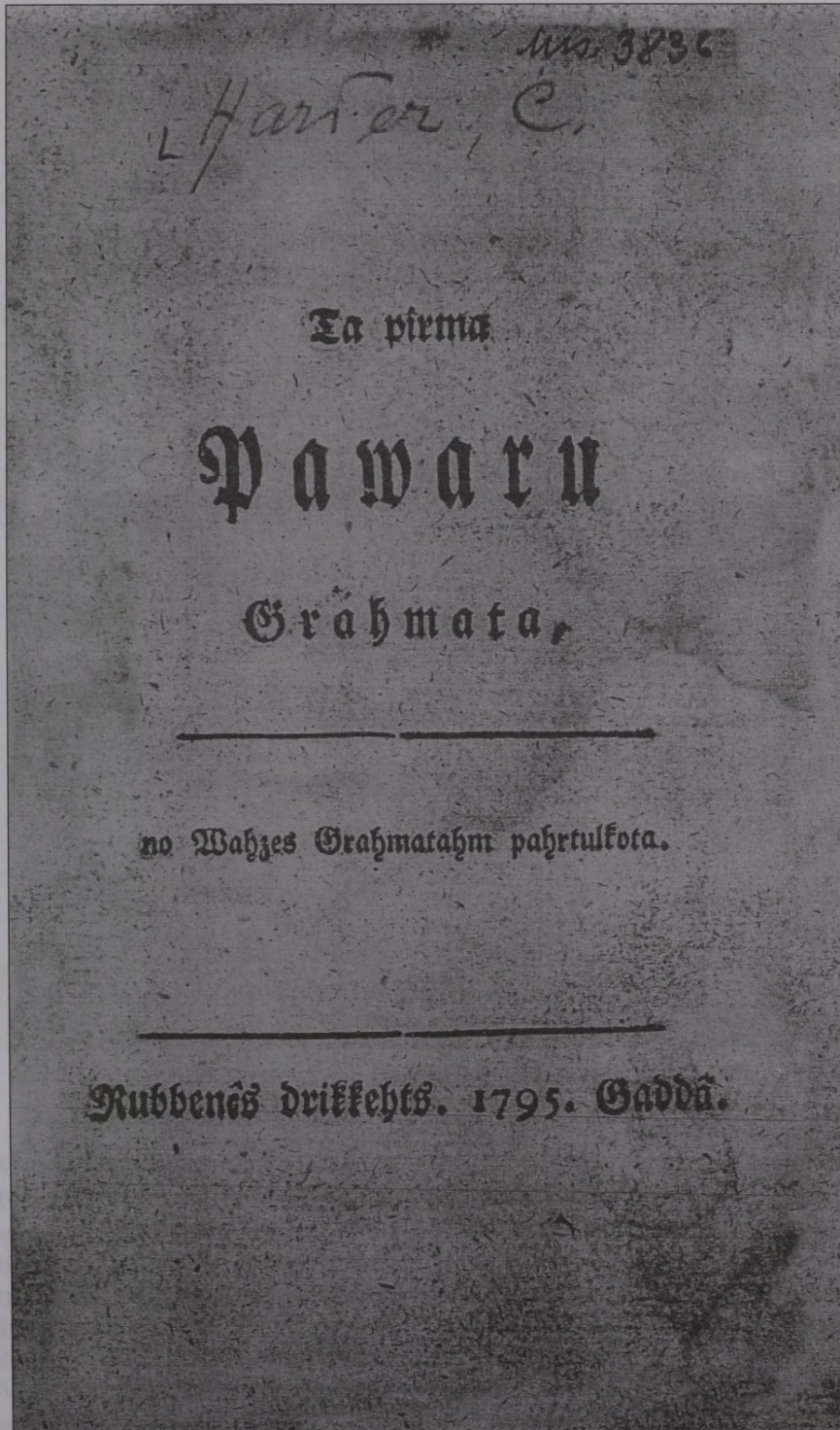
Par to, cik liela vajadzība bija pēc pavārgrāmatām latviešu valodā, liecina tas, ka vienlaikus tapa divi izdevumi. 1795. gadā pie Valmieras Rubenē mācītāja un grāmatizdevēja Kristofa Hardera tulkojumā iznāca „Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota” (1. att.). 334 lapaspusēs bija ievietotas 414 receptes. 1796. gadā Jelgavā J. F. Stefenhāgena tipogrāfijā tika iespiesta otra pavārgrāmata – „Latviska pavāru grāmata muižas pavāriem par mācību visādus kungu ēdienus gārdi vārīt un sataisīt” (2. att.). Grāmatu iesāka sastādīt Lestenes mācītājs Frīdrihs Kazimīrs Urbāns (1765–1796), bet pēc viņa nāves to pabeidza Jelgavas mācītājs un literāts Matiāss Stobe (1742–1817). Šīs grāmatas 451 lapaspusē ietvertas 583 receptes.

Abi izdevumi bija kompilācijas no Baltijā vācu valodā izplatītām grāmatām. 1796. gada izdevuma ievadā J. F. Stefenhāgens raksta par grūtībām „no dažādām grāmatām bieži vien ļoti izklieģētus gabalus salasīt, tos pienācīgi sakārtot, saskaņot gan šķietamās, gan patiesās pretrunas un visam kopumā dot telpu un pielietojumu, un to visu tik maz koptā valodā”.

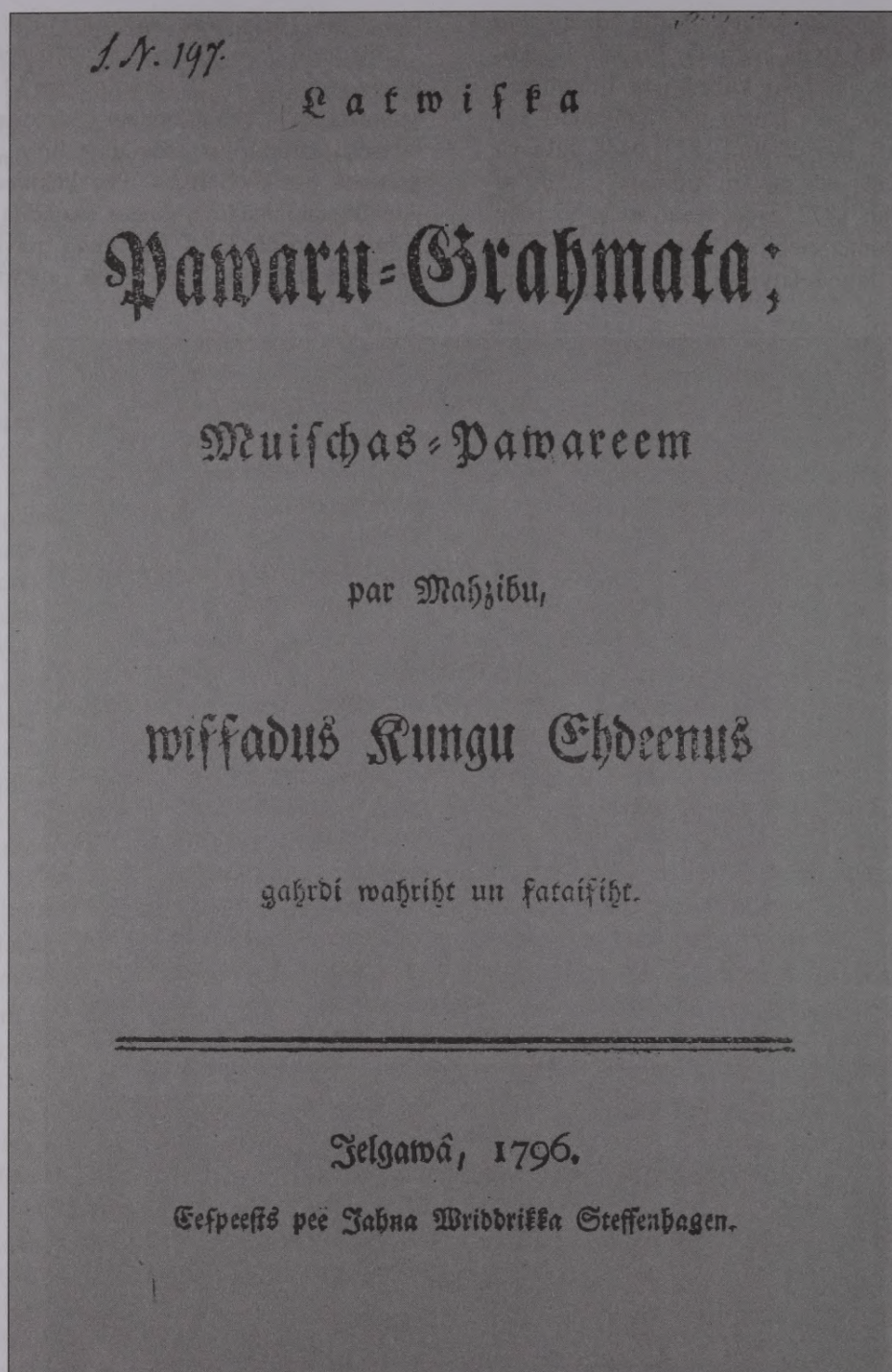
Lai gan iespiestas latviešu valodā, 18. gs. pavārgrāmatas ne mazākā mērā nebija domātas latviešu vajadzībām. Tas nepārprotami uzsvērts jau 1796. gadā iznākušās grāmatas nosaukumā. Arī J. F. Stefenhāgena avīzes informācijā par šo pavārgrāmatu lasāms: „Lai gan tā ir latviešu valodā, pārējiem latviešiem no šīs grāmatas nav nekāda ieguvuma.”<sup>8</sup> Tomēr dzīve ienesa korekciju sastādītāju ierobežotajos nolūkos. Pirmās pavārgrāmatas latviešu

valodā paliekoši ievadīja Eiropas zemju ēdienu ceļu no kungu virtuves Latvijā kopumā. Tas labi izsekojams pēc tālākās latviešu kulinārijas literatūras. Kopš 19. gs. vidus sāka iznākt pavārgrāmatas, kas bija adresētas arī latviešiem: 1851. gadā Jelgavā tika iespiesta „Latviskā pavāru grāmata”, atkārtoti tā iznāca 1863. un 1872. gadā. Kaut arī ar to pašu nosaukumu, tā tomēr nebija 18. gs. pavārgrāmatu pārpublicējums. Jaunā latviešu izdevuma pamatā

bija Rīgā 1815. gadā iespiestā vācu pavārgrāmata „Lielvāciska Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleinere Haushaltungen”,<sup>9</sup> tikai nedaudz saīsināta un ar citādu nodaļu izkārtojumu. Nākamais latviešu kulinārijas izdevums bija „Jaunā pavāru grāmata priekš Baltijas. Pēc ķēķniecības mākslas jaunākiem izmēģinājumiem sastādīta no Zāles M., Vānes barona Hān lielkunga pavāra” (3. att.), iespiesta Jelgavā 1876. gadā (atkārtoti 1877. un



1. att. Pirmā pavārgrāmata latviešu valodā. Titullapa



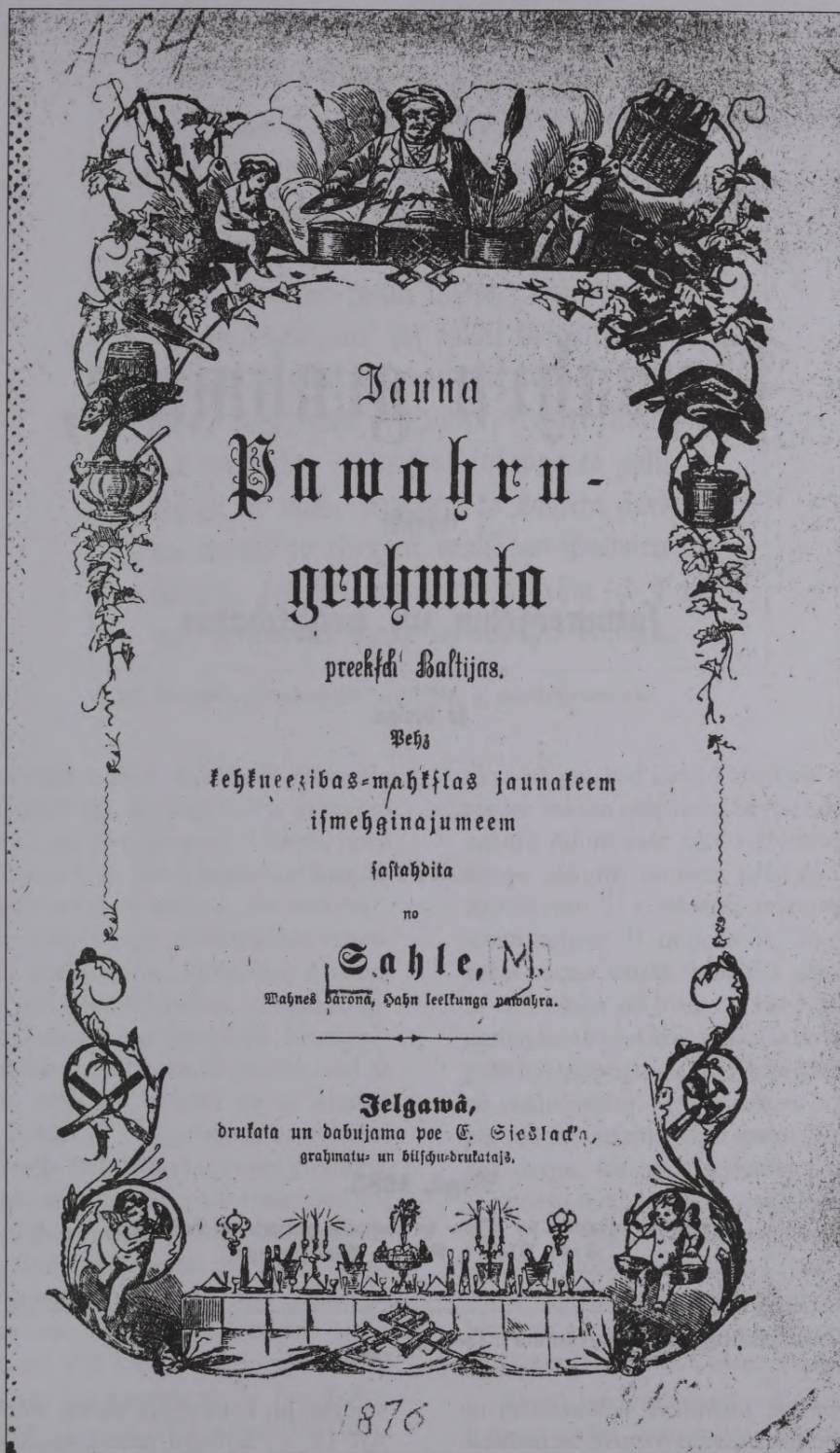
2. att. 1796. gada latviešu pavārgrāmata. Titullapa

1883. g.). Atbilstoši apstākļu izmaiņām 19. gs. pēdējos ceturkšņos pavārgrāmatas latviešu valodā bija iespiestas jau krietnā skaitā un visai izplatītas turīgo zemnieku un pilsētnieku mājās (4. att.). Tās visas bija kompilatīvas: 18. gs. pirmajos izdevumos latviešu valodā kungu galdam paredzētās receptes pārsvarā atkārtojas arī 19. gs. latviešiem domātajos izdevumos, ar nelielām izmaiņām atbilstoši tā laika iespējām. Tādējādi pirmo latviešu valodā iespiesto kungiem domāto pavārgrāmatu ietekme uz latviešu

vecāko kulinārijas literatūru un attiecīgo ēdienu izplatības veicināšanu ir neapšaubāma.

Ar kungu galda atdarināšanu Baltijā arvien plašākā sociālā diapazonā izplatījās Rietumeiropas kulinārija. No augstākām kārtām pārņemtie ēdieni bija prestiži. Tie iesakņojās un ar laiku ieguva Baltijai raksturīgo ēdienu statusu, aizmirstot faktisko izcelsmi. Tā 18. gs. receptes ienāca arī 20. gadsimtā.

Pārskatot senākās pavārgrāmatas, atrodami interesanti piemēri tam, kā ir cēlušies daudzi mūsdienās



3. att. M. Zāles „Jaunā pavāru grāmata”. 1876. g.

Latvijā ierastie ēdieni. 20. gs. Latvijā pat par tradicionāliem uzskatītiem gaļas ēdieniem ir rodams sākums vecākajās pavārgrāmatās, piemēram, *karbonādēm* un *kotletēm* – uz restēm vai uz pannas ceptām muguras gaļas šķēlēm. To nosaukumi ir franču izcelsmes.<sup>10</sup> Latviski 18. gs. tās dēvētas *sānkaulīši*, bet par gatavošanu lasāms: „cep uz restēm vai torţeņu pannā virs kvēlainām oglēm ceplī uz trijkāja” (5. att.).

Viduslaiku virtuvē bija pieņemts gaļu sīki sasmalcināt sakapājot. No kapātās masas taisīja frikadeles, pudiņus, pildījumus. Tāds gaļas gatavošanas veids 18. gs. bija parasts arī Baltijas kungu virtuvē. Attiecīgi latviešu vecākajās pavārgrāmatās ir receptes ar nosaukumiem: *kappums*, *kapājums* (iekavās franču *hachée*), *pildeklis*, *vilzelis* (no vācu *Füllsel*), *varzis* (no franču *farce*), *vrikandeles* (no franču *fri-cadelles*) u. c. 1796. gada pavārgrāmatā ir pat īpaša

36469, x. M.

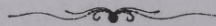
**Baltijas**

# **Pavāru grāmata,**

ihpafšt

**faimneezehm un kehkfshahm**

jo deriga.



**Riġā, 1883.**

Drukata un dabujama pee bilšču- un grahmatu-drukataja un burtu-lehjeja  
Ernst Plateš, Riġā pee Petera basniņas.

4. att. „Baltijas pavāru grāmata”. 1883. g.

nodaļa „No pildījumiem, pudiņiem, vrikandelēm un klučkiem”. Te ir sākums Latvijas virtuvē iecienītiem un daudzveidīgiem maltās gaļas ēdieniem.

Viens no iecienītākajiem aukstiem gaļas ēdieniem kungu galdā viduslaikos un jauno laiku sākumā bija aukstā gaļa – *zilte* (no lejasvācu *sült*). 1796. gada grāmatā precizēts, ka „to mēdz, gabalos sagrieztu, ar etiķi ēst”.<sup>11</sup> Abās latviešu vecākajās pavārgrāmatās recinātas aukstās gaļas receptes ir daudzveidīgas, apliecinot arī latviešu vidū jaunākos laikos iecienītā galerta sākumu muižu virtuvē.

Kopš viduslaikiem Eiropas kulinārijai bija raksturīgas sastāva ziņā komplikētas mērces. Tās pa-

sniegtas pie katra gaļas ēdiena, bieži vien pat vairākas. Arī 18. gs. latviešu pavārgrāmatās aprakstītas visai dažādi gatavotas mērces. Tā 1795. gada grāmatā *zosta* (no vācu *Soost*, kas savukārt no franču *sauce*) ir ar krējumu, sinepēm, murķelēm, olīvām, gurķiem, skābenēm, ķiršiem u.c. 1796. gada grāmatā nodaļā par mērcēm (*pārlejamā sula*) ir 35 receptes. Tātad šīs ēdiena sastāvdaļas gatavošana Latvijā tāpat ir nākusi caur kungu virtuvi.

Tēmas aspektā atzīmējama vēl kungu virtuves loma dārzeņu salātu ieviešanās gaitā Latvijā. Salāti bija izplatījušies Eiropā 16. gs. no Itālijas. No itāļu *salata* cēlies viduslejasvācu vārds *sallat*.<sup>12</sup> No tā

### Sahnkaulisch. (Cotelettes.)

Winnus mehds taishit no teem kaulin-  
neem kurei pee kruhtim, jeb turu klaht pee  
muggura stahw, kurreus no kruhschu kaula  
nograesch, un tohs kaulinaus rohku-plattu-  
mā no muggur-kaula iszert. Pehz nogrees  
ifweenu Ribbinu, un kullsti to gallutik ilgi,  
kamehr kà plakkans rauschu gabbals isfkat-  
tahs, bet tomehr ar Sinnu, ka tee kauli pa-  
leek tur klaht. Beidscht sakappa to gallu it  
weegli ar nasi, eemehrze to kauseta fweesta,  
un apwek to rihwetā maisē ar Pipparu un  
Sahli; tad leez winnu us Restehm jeb Pan-  
nā, un lai tas iszepp us abbahm puffedm.

5. att. Recepte „Sānkaulīši” no 1796. g. pavārgrāmatas

darinātā latviskā forma *sallāts* fiksēta G. Manceļa latviešu valodas vārdnīcā, kas apliecina attiecīgo ēdienu Latvijā jau 17. gs. pirmajā pusē.<sup>13</sup> Vairāk nekā 20 salātu receptšu ir arī 18. gs. latviešu pavārgrāmatās. 1796. gada grāmatā ir pat apakšnodaļa „No salātēm”. Tātad 18. gs. beigās salāti kungu galdā bija jau ierasti. Aprakstīta kāpostu, gurķu, biešu, ķirbju u.c. dārzeņu salātu gatavošana pēc Dienvideiropas receptēm, sajaucot vīnetiķi un *bomelji* (no lejasvācu *bomölje* – olīvu eļļa). Ir piebilde: „kad bomelji negrib, tad ar skābu krējumu un etiķi var sataisīt un ar smalku cukuru un piparu apbārstīt”.<sup>14</sup> Piezīme ir saprotama, ņemot vērā, ka olīveļļa Baltijā bija importa produkts, toties bija pieejams salātu mērcei piemērots vietējais piena produkts – skābais krējums. Šajā sakarā mināmi Rīgas ārsta O. Hūna novērojumi par Rīgas turīgo 18. gs. namnieku pusdienām: „Pusdienas sastāv no tik daudziem ēdieniem, ka pie pēdējā ēdiena nevar atcerēties pirmos, un visi šie ēdieni ir gatavoti ar lielu krējuma un sviesta daudzumu.”<sup>15</sup> Jaunākās – 19. gs. latviešu pavārgrāmatās dārzeņu salāti krējuma mērcē jau ir neiztrūkstoša gaļas ēdienu piedeva. Tā gatavoti salāti stabili saglabājas arī 20. gs. latviešu kulinārijā.

Sevišķi saistoša tēmas aspektā ir Latvijā ļoti iecienīto deserta ēdienu vēsture. To izplatīšanās pamatā bija cukura patēriņa attīstība. Viduslaikos cukurs bija dārga importa garšviela, to varēja atļauties tikai kungu galdā un arī nedaudz. Vēl 1554. gadā kādā Kurzemes muižā kāzām, kurās uz vairākām dienām bija ielūgts liels skaits viesu, bija pasūtītas tikai 6 mārciņas cukura.<sup>16</sup> Plašāk cukurs Baltijā izplatījās

tikai 18. gs., kad Eiropā attīstījās no Amerikas ievestā niedru cukura pārstrāde. Sevišķi nozīmīgi Baltijai bija cukura rafinēšanas centri Holandē un Ziemeļvācijā. 18. gs. sākumā no tiem Rīgā gadā vidēji ar kuģiem tika ievesti 217 tūkstoši mārciņu cukura, bet gadsimta beigās – 1 miljons 317 tūkstoši mārciņu, t. i., sešas reizes vairāk.<sup>17</sup> Baltijā sākās arī niedru cukura rafinēšana uz vietas – 1813. gadā Rīgas apkaimē darbojās 10 cukura manufaktūras.<sup>18</sup> 19. gs. cukura patēriņa pieaugumu veicināja tā ražošanas apgūšana no cukurbietēm – biešu cukurs bija ievērojami lētāks par niedru cukuru. Taču tautai 19. gs. cukurs vēl bija par dārgu, tas tika uzskatīts par lieku izšķērdību. „Latviešu Avīzēs” 1837. gadā lasāms: „Brīnuma lieta gan ir, ko tagad cilvēki visu bauda un cik tālu citi gārdumi atnāk ar kungiem [...] arī maziem cilvēkiem. Neba pietiek ar to pašu gārdu saldumu, ko mūsu bites no ziediem savāc un ko mēs, visādus rāciņus baudīdami, manam. Cukura vajaga!”<sup>19</sup>

Plašāk latviešu ēdienā cukurs ienāca 19. gs. beigās līdz ar citām industriālā laikmeta izmaiņām. Bet par nozīmīgu uztura daļu cukuru sāka uzskatīt tikai kopš 20. gs. 20. gadiem, kad Latvijā uz cukurbiešu audzēšanas pamata izveidojās cukura industrija.<sup>20</sup>

Palielinoties cukura patēriņam, izplatījās saldie ēdieni. 18. gs. Baltijas muižās izmantotajās pavārgrāmatās saldo ēdienu receptes ir samērā lielā skaitā. Spriežot pēc tām, cukura patēriņš kungu virtuvē bija jau prāvs. Jau pieminētajā rakstā par 1796. gada pavārgrāmatu pat aizrādīts: „Ne ar vienu piedevu neapietas pavārgrāmatā devīgāk kā ar cukuru un kanēli, vai tam nebūtu vajadzīgs ierobežojums?”

Aizrādījums palika bez sekām. 19. gs. pirmās puses baltvācu pavārgrāmatās parādās jau atsevišķas un plašas saldo ēdienu nodaļas: „*Nachessen*”, arī „*Dessert*”. Ir pārstāvētas visas galvenās tā laika Eiropā izplatītās deserta grupas: kompoti, žeļejas, krēmi, pudiņi, putojumi dažādās variācijās un ar dažādiem nosaukumiem atkarībā no tā, no kāda kulinārijas sacerējuma tie aizgūti.

Baltvācu pavārgrāmatās atspoguļojas saldo ēdienu visai plaša izplatība Latvijā tai laikā. Taču tā aptvēra tikai sabiedrības elitāro daļu. 19. gs. otrajā pusē situācija mainījās. Saldais ēdiens sāka ienākt arī pārtikušo latviešu pilsētnieku un zemnieku mājās. 1851. gadā izdotajā „Latviskā pavāru grāmatā”, kas bija domāta latviešiem, ir saldajam ēdienam veltīta nodaļa ar 85 receptēm. Tās nosaukums „*Pēcēdieni*” darināts pēc vācu „*Nachessen*” parauga. Nosaukumi un receptes bija pilnībā pārņemtas no vecākajām baltvācu pavārgrāmatām. To lielākā daļa saglabājās arī 20. gs. pirmās puses latviešu kulinārajā literatūrā.

Pavārgrāmatas ļauj spriest par ēdienu gatavošanas iespējām. Faktiskais stāvoklis atainojas maltīšu aprakstos etnogrāfijas un folkloras materiālu krātuvēs. Situācijas ilustrācijai – piemēri no šiem materiāliem. Pirmās tiešās ziņas par saldo cienastu pie zemniekiem ir turīgo saimnieku kāzu aprakstos no 19. gs. 80. gadiem. Vispirms ieviesās kāzinieku sagaidīšana no baznīcas ar cepumiem vai torti un vīnu – „pēc vācu modes”. Pakāpeniski pusdienu mielasta noslēgumā arvien biežāk parādās arī saldaiss ēdiens. 20. gs. sākumā tortes, cepumi un saldaiss ēdiens ir jau visos lielākos zemnieku godos – kāzās, kristībās un bērēs.<sup>21</sup> Var uzskatīt, ka ar šo laiku saldaiss ēdiens kļūst par latviešu svētku galda neiztrūkstošu noslēgumu.

20. gs. 20.–30. gados saldo ēdienu gatavošana Latvijas laukos un latviešu izcelsmes pilsētnieku vidū izplatījās vēl plašāk – no godu galdiem ienāca arī svētdienu pusdienās. To noteica ne vien dzīves standarta izmaiņas industriālajā laikmetā, bet arī saldumu propaganda valsts cukura rūpniecības interesēs<sup>22</sup> (6., 7. att.).

Turīgu latviešu mājās svētdienās kļuva parastas pusdienas no diviem un pat trim ēdieniem ar saldo beigās.<sup>23</sup> Vasarā, ogu un augļu laikā, vienkāršāki saldie ēdieni gatavoti arī ikdienā. Saldais ēdiens kļuva par ierastu latviešu maltītes daļu.

Izvēršoties deserta gatavošanai, izveidojās un nostiprinājās priekšstats par saviem – latviešu saldajiem ēdieniem. Latviešu 19.–20. gs. pavārgrāmatās atrodami visi Eiropā tai laikā izplatītie deserti: ogu un augļu kompoti, zupas, mērces, krēmi, žeļejas, pudiņi, putojumi dažādās variācijās u. c. Taču maltīšu aprakstos saskatāmas noteiktas tendences to izvēlē. Lai saprastu tās, jāņem vērā, ka zemnieku saimniecības arī 20. gs. pirmajā pusē pamatā apgādāja

sevi pašas. Tāpēc priekšroku deva tiem saldēdieniem, kurus varēja gatavot no saviem produktiem – ogām, āboliem, piena, olām, krējuma, miltiem. Retāk gatavoja to, kam bija nepieciešami pirktie komponenti, piemēram, želatīns.<sup>24</sup> Tāpat vairāk piemēroti bija vārītie saldie ēdieni, kas bija saistīts ar cepeškrāsns vēlu ieviešanos lauku virtuvēs.

Daži piemēri no Latvijā visvairāk gatavoto un par latviskiem uzskatīto saldēdienu vēstures. Vispirms izplatījās ogu *ķīselis*. To vārīja, iebiezinot ogu sulu ar kartupeļu stērķeli.<sup>25</sup> Ogu un augļu ķīselis kļuva par senā Austrumeiropas tautu ēdiena – auzu ķīseļa turpinājumu. Tas tika vārīts no auzu miltiem un bija rituāls ēdiens kāzās, bērēs u. c. godos.<sup>26</sup> Nosaukums *ķīselis*, tāpat igauņu *ķīsel*, lietuviešu *kiesielius* ir aizgūvums no krievu *кисель* tā agrākajā nozīmē ‘skāba miltu putra’ (no sena verba *кысати* ‘skābt’).<sup>27</sup> Muižās ķīselis jau 18. gs. vārīts arī no ogām un augļiem, iebiezinot ar kartupeļu stērķeli. 1795. gadā izdotajos Baltijas vācu valodas paskaidrojumos lasāms: „*Kiβell* (ķīselis): labās virtuvēs remdens vai auksts biezi vārīts ēdiens no kartupeļu miltiem un augļu sulām.”<sup>28</sup> Vēl 1911. gadā baltvācu pavārgrāmatā par ogu ķīseli rakstīts kā par vietējai vācu virtuvei raksturīgu saldo ēdienu.<sup>29</sup> Bet 20. gs. beigās Vācijā izdotajā baltvācu virtuves receptu krājumā lasāms: „Baltijā ķīselis (*Kissel*) bija gandrīz ikdienas saldaiss ēdiens, sevišķi ģimenēs ar bērniem, pie kam dzērvenēm ziemā bija liela nozīme kā vitamīnu avotam.”<sup>30</sup> Līdz ar cukura lietošanu ogu ķīselis pēc muižu parauga ieviesās arī zemnieku vidū. Uz to tika pārnests auzu ķīseļa rituālā funkcija.<sup>31</sup> Ar laiku, izplatoties citiem saldēdieniem, ogu ķīselis no lielo godu galdiem izzuda. 20. gs. šo vienkāršo saldēdienu parasti vārīja svētdienās un bieži arī ikdienā.

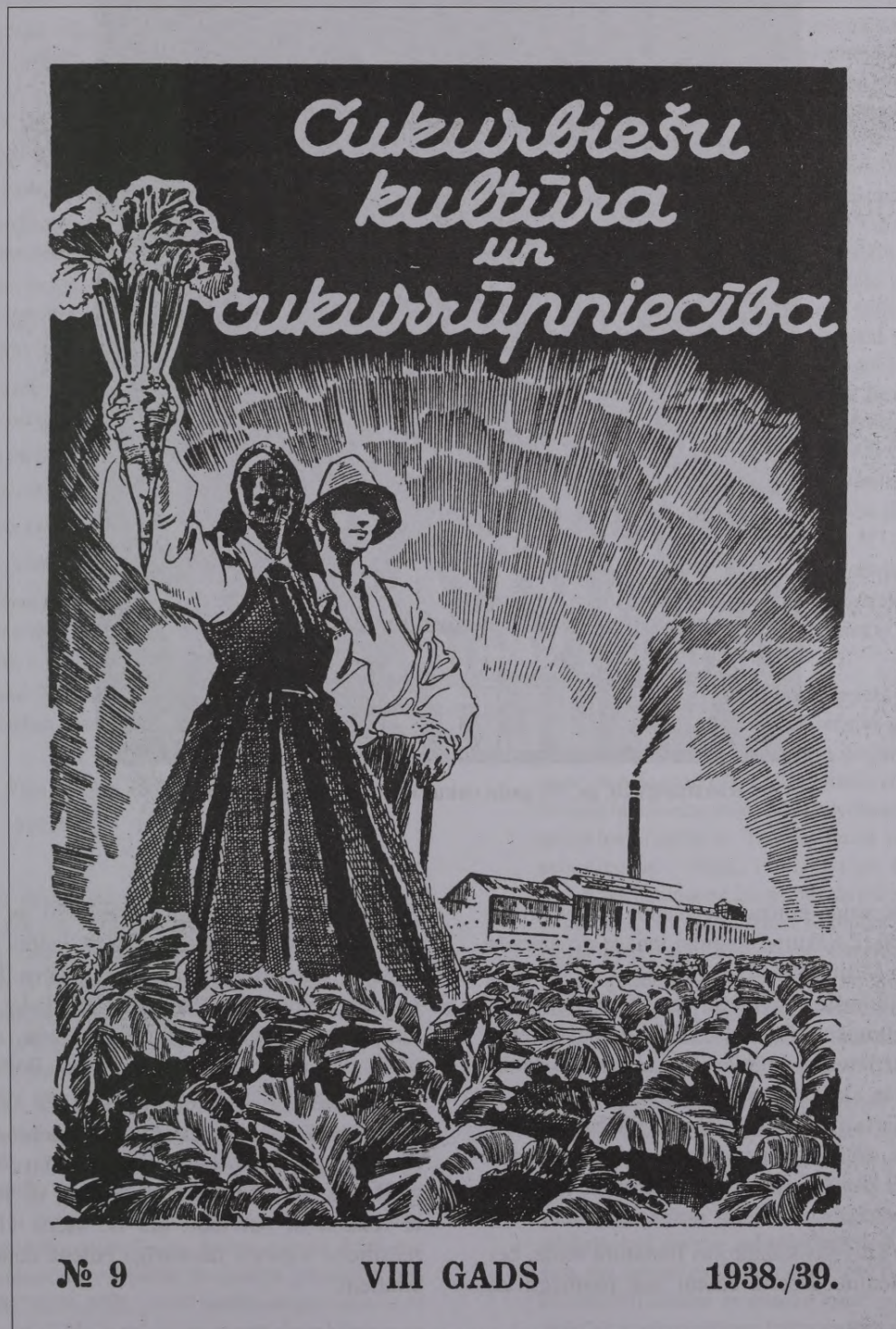
Spilgts piemērs tam, kā ieviesās un kļuva par „latvisku” caur kungu virtuvi un pavāru grāmatām aizgūts ēdiens, ir *uzputenis* jeb *uzpūtenis*. 20. gs. tas bija viens no biežāk gatavotajiem saldēdieniem Latvijā. Pamatā tam bija vācu virtuvē parastais augļu biezenis *Mos*, *Mus*. Saputojot biezeni ar olu baltumiem vai mannas putraimiem, muižās gatavoja desertu, kas vecajās vācu un baltvācu pavārgrāmatās nosaukts *Apfelschnee* (*ābolu sniegs*), *Mannaschaum* (*mannas putas*), *Rote Mannaspeise* (*sārtais mannas ēdiens*), *Himmelspeise* (*debesēdiens*). Latviskais nosaukums *uzputenis*, *uzpūtenis* atspoguļo gatavošanas paņēmieni – putošanu. Tā kā gatavošanai izmantoja mannas putraimus, ieviesās vēl nosaukums *debesmanna* (pēc vācu *Himmelspeise*).

No senām muižu pavārgrāmatām ienācis arī cits Latvijā ļoti iecienīts saldēdiens – *buberts*. Lai gan mūsdienās uzskatīts par latviešu ēdienu, tas ir saglabājis pat nosaukumu, kas nāk no vecās kulinārās literatūras. 1795. g. Baltijas vācu valodas skaidrojumos lasāms: „*Bubbert* – apzīmē ēdienu, kuru vāra

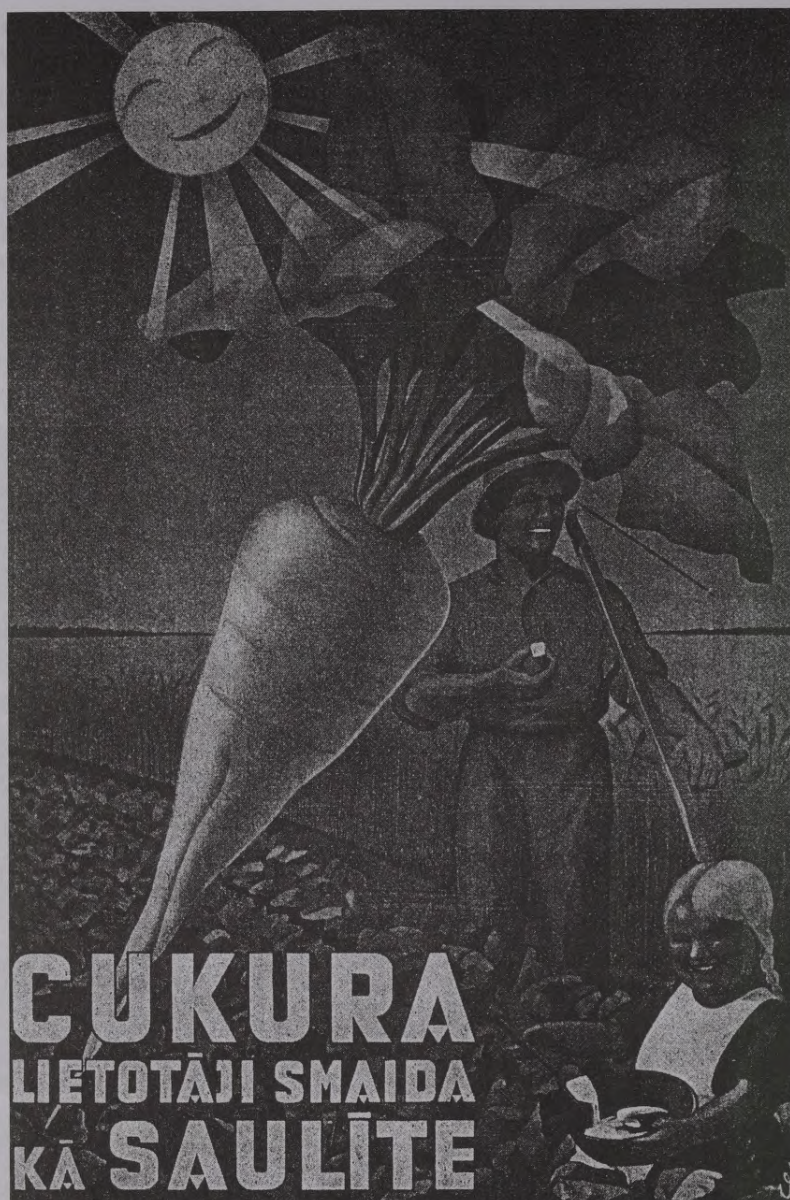
blodā pabiezu, piemēram, *olu buberts*, *ābolu buberts*. Arī Pomerānijā dzird šo izteicienu.<sup>32</sup> Vācijas pavārgrāmatās 18. gs. attiecīgi ir formas *Puppert*, *Puffert* u. c. Tām visām pamatā ir ēdiena konsistencei atbilstošs apzīmējums *puperig*, *bubberig* = *zitterig* (drebelīgs). Bubertu vārīja no olām: pienā savārīja mannu vai miltus, iemaisīja olu dzeltenumus ar cukuru, beigās iecilāja saputotus olu baltumus.

Ēda atdzesētu, ar ķīseli. Buberts bija sarežģītāk gatavojams, tam vajadzēja daudz olu, tāpēc uzskatīts par sevišķi „smalku” ēdienu un gatavots sākumā tikai kāzās un citos lielākos gados. 20. gs. otrajā pusē buberts ir arī svētdienu galdā.

Mūsdienu kulinārijas literatūrā minētie saldie ēdieni tiek pasniegti kā latviešu virtuves sevišķi raksturīga daļa. Atskatoties uz latviešu deserta vēsturi,



6. att. Žurnāla „Cukurbiešu Kultūra un Cukurrūpniecība” vāks



7. att. Raksturīgs 20. gs. 30. gadu cukura propagandas plakāts

jāsecina, ka šo saldo ēdienu ieviešanos sekmēja divi galvenie apstākļi. Sākuma impulsi ienāca no ārienes caur baltvācu virtuves deserta galdū. 19. gs. beigās, kad bija izveidojušies piemēroti sociāli ekonomiskie apstākļi, no kungiem pārņemtie saldie ēdieni ieņēma noteiktu vietu latviešu kulinārijā. Cukura ražošanas un patērēšanas aktivizēšanās 20. gs. 20.–30. gados veicināja deserta intensīvu tālāku izplatību latviešu galdā. Notika no turīgākiem slāņiem samērā nesen pārņemto, vēl par prestižām uzskatīto recepšu sava veida konservācija.

Mūsdienu Latvijas kulinārijas literatūrā senie, bet joprojām iecienītie deserta ēdieni tiek pasniegti kā

„latviskie”.<sup>33</sup> Un ne tikai Latvijā. 20. gs. 80.–90. gados Vācijā vācu un angļu valodā izdota baltvācu izcelsmes autoras Barbaras Bīlenšteinas-Boses „Baltijas pavārgrāmata”.<sup>34</sup> Arī tajā savā laikā no Rietumeiropas kulinārijas ienākušais buberts, debesmanna u. c. deserti aprakstīti kā tipiski Baltijas ēdieni. Rietumeiropā daudzi no tiem bija jau aizmirsti.

No senām Rietumeiropas pavārgrāmatām uz Baltijas vācu virtuvi, ar tās starpniecību – uz latviešu galdū un „latviskā” statusā atpakaļ uz Rietumiem – tā rezumējot var teikt par ne viena vien latviešu mūsdienu virtuvei raksturīga ēdiena ceļu cauri gadsimtiem.

## ATSAUCES

- <sup>1</sup> Grosbergs O. Mežvalde. Vecās Vidzemes muiža gadu gaitās. – Aizpute, 2005. – 144. – 146. lpp.
- <sup>2</sup> Pēc laikabiedru liecības, zemnieku iztikā vēl 18. gs. beigās ziemā piens bijis „tikpat rets, cik kārojams” (Hupel A. W. Topographische Nachrichten von Liv- und Estland. – Rīga, 1777. – Bd. 2. – S. 252).
- <sup>3</sup> Kohl J. G. Die deutsch-russischen Ostseeprovinzen oder Natur- und Völkerleben in Kur-, Liv- und Ehstland. – Leipzig, 1841. – Bd. 2. – S. 215.
- <sup>4</sup> Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. – Münster; New York, 1996. – S. 87.
- <sup>5</sup> Karulis K. Latviešu etimoloģijas vārdnīca. – Rīga, 1992. – 2. sēj. – 68. lpp.
- <sup>6</sup> Warg Chr. Schwedisches Koch- und Haushaltungsbuch. – Greifswald, 1772.
- <sup>7</sup> Magdeburgisches Kochbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. – Magdeburg, 1782.
- <sup>8</sup> Mitausche Politische Zeitung. Ausserordentliche Beylage zum 81. Stück. – Mitau, 1796.
- <sup>9</sup> 1815.–1851. g. izdota septiņas reizes.
- <sup>10</sup> Carbonnade – uz oglēm cepta gaļa (no latīņu *carbo* ‘ogle’); *côtelette* (*côte* ‘riba’).
- <sup>11</sup> Latviska pavāru grāmata.. – 84. lpp.
- <sup>12</sup> Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. – S. 308.
- <sup>13</sup> Mancelius G. Lettus. – Rīga, 1638 – Teil 1. – S. 83.
- <sup>14</sup> Latviska pavāru grāmata.. – 307. lpp.
- <sup>15</sup> Гун О. Топографическое описание города Риги с присокуплением врачебных наблюдений, сочиненное в 1798 году. – Санкт-Петербург, 1804. – Ч. 1. – С. 75.
- <sup>16</sup> Schiemann Th. Charakterköpfe und Sittenbilder aus der baltischen Geschichte des 16. Jh. – Rīga, 1877. – S. 133.
- <sup>17</sup> Feodālā Rīga. – Rīga, 1978. – 344. lpp.
- <sup>18</sup> Turpat. – 369. lpp.
- <sup>19</sup> 48. nr.
- <sup>20</sup> 1926. g. darbu sāka pirmā Latvijas biešu cukura fabrika Jelgavā. 1939. g. darbojās trīs valsts cukura fabrikas: Jelgavā, Krustpilī un Liepājā. Cukurbietes kļuva par nozīmīgu lauksaimniecības kultūru, bet cukura rūpniecība – par strauji augošu industrijas nozari. 1934. g. Latvijas cukura fabriku produkcija sedza visu iekšzemes patēriņu. Cukura imports tika pārtraukts.
- <sup>21</sup> Piemēram minami zemnieku godu apraksti Latvijas vēstures institūta Etnogrāfisko materiālu krātuvē (turpmāk – E). „Pusdienās jau tad bija visi trīs ēdieni: zupa, cepetis ar sausiem kartupeļiem un mērci, kā arī ķīselis vai cits saldaiss ēdiens beigās. Tad jau godības rīkoja godību saimnieces, kuras vai nu Rīgā pie vācu madamām, vai pašas no pavāru grāmatām bija mācījušās” (E 26, 689). „1914. gadā kaimiņos saimniecei bija kāzas [...]. No baznīcas atbraucot, deva kliņģeri un vīnu. Apnēsāja apkārt. Pusdienā bija zupa ar cūkas gaļu un cepetis. Saldā ēdienā vārīja dzērveņu ķīseli” (E 21, 81).
- <sup>22</sup> Tā laika presei raksturīgi kolorīti aicinājumi nacionāli ekonomiskā garā: „Čaklās lauku saimnieces, kas visos laikos bijušas tautas dzīves spēka sargātājas un glabātājas, gādājiet par savu ģimenes locekļu veselību, spēku un enerģiju, ko bagātīgi dod lielāks cukura patēriņš ikdienas barībā. Tāpēc ik dienas lietojiet vairāk cukura brokastīs, pusdienās un vakariņās, jo cukurs – baro, cukurs – spēcina. Cukurs – lēts uztura līdzeklis, un viss cukurs jau mūsu dzimtās zemes ražojums!” (Cukurbiešu Kultūra un Cukurrūpniecība. – 1935. – Nr. 11/12.– 630. lpp.) Mājturības literatūra uzstājīgi ieteica lietot cukuru un mainīt ēdiena ierasto saļo garšu ar saldo: „Pie mums vēl pieņemts pie piena putrām likt sāli, bet sāls ir ievesta prece, par kuru jāizdod valūta, bet galvenais – sāls, lietojot lielākos vairumos, ir neveselīga. Pie parastām piena putrām vajaga lietot cukuru, kas šim ēdienam dos lielāku barības vērtību un būs daudz veselīgāks. Pie mums bieži saldus ēdienus uzskata par kārumu un gatavo vienīgi svētdienās, kas ir nepareizi, jo [...] cukura bagātiem ēdieniem būtu jāierada galvenā vieta mūsu ēdienu kartē” (turpat. – 591. lpp.).
- <sup>23</sup> Piemēram, 20. gs. 30. gados: „Svētdienā pusdienās parasti divus ēdienus taisīja. Nošmorēja kādu gaļu un ķīseli klāt vārīja no žāvētiem āboliem ar kādu ogu sulu” (E 12, 2421).
- <sup>24</sup> 1902. g. izdotās pavārgrāmatas priekšvārdā uzsvērts: „Šai grāmatiņā sakopotī tādi recepti gardāko ēdienu pagatavošanai, kādi arī latviešu garšai vispatīkamāki un no tā paša materiāla izgatavojami, kas jau atrodams latviešu laucinieku mājās un sasniedzams arī vienkāršos apstākļos” (Zālīte H. Baltijas jaunā pavāru grāmata saimniecēm. – Rīga, 1902). Saldo ēdienu izvēles ilustrācijai atmiņas no 20. gs. pirmās puses: „Vārīja ķīseli no ogām un kartupeļu miltiem. Kompotu vārīja lielākoties ziemā no žāvētiem āboliem un plūmēm. Vārīja bubertu vai debesmannu” (E 27, 749). „Gatavoja rabarberu zupu ar klimpām, uzpūteni, bubertu, ziemā bieži vārīja kompotu no žāvētiem āboliem un plūmēm. Gatavoja arī baltmaizes pudīņu ar dzērveņu sulu” (E 27, 753).
- <sup>25</sup> Par ķīseli kāzu mielastā 19. gs. beigās: „Kad ir cepeti paēduši, tad ir saldaiss ēdiens no dzērveņu ogām. 2 stopi ogu sulas, 3 stopi ūdens un ber cukuru, ka var labi just saldenu. Kad zupa ir izvārīta, tad liek kaltētus ābolus un vāra, kamēr mīksti, tad liek samaltu kanēli un kartupeļu stērķeli; kad gatavs, tad salej apaļās bļodās un izdzīsina, tad liek uz galda un saldu pienu lielās krūzēs, tad vēl smalko cukuru ar smalko kanēli sajauktu cukura tasēs” (Latvijas folkloras krātuves materiāli – LFK 161, 251 – 252).

- <sup>26</sup> Kāzās devuši auzu ķīseli ar saldu pienu. Ķīselis vienā bļodā, piens otrā, un kāzinieki strēbuši no vienas bļodas ar koka karotēm. Auzu ķīseli tāpat esot devuši arī bērēs” (E 28, 3166).
- <sup>27</sup> *Karulis K.* Latviešu etimoloģijas vārdnīca. – Rīga, 1992. – 1. sēj. – 477. lpp.
- <sup>28</sup> *Hupel A.* Idiotikon der deutschen Sprache in Lief- und Ehstland. – Riga, 1795.
- <sup>29</sup> „Mūsu provincēs ķīselis (*Kissel*) sakarā ar tā ātru pagatavošanu, lētumu un atsvaidzinošu patīkamu garšu ir iecienīts ēdiens” (*Korth M.* Praktisches Kochbuch. – Riga, 1911. – S. 453).
- <sup>30</sup> *Bielenstein-Bosse B.* Baltisches Kochbüchlein. – Michelstadt, 1995.
- <sup>31</sup> „Auzu ķīseli, tāpat kā kāpostus, esot devuši arī bērēs. Tagad auzu ķīseļa vietā dod ogu ķīseļus” (E 29, 3166). „Bērēs kā pēdējo ēdienu pasniedza dzērveņu ķīseli. Tā parasti darīja katoļu ticības pārstāvji 20. gs. sākumā” (E 28, 4580).
- <sup>32</sup> *Hupel A.* Idiotikon.. – S. 37. Sal.: *Warg Chr.* Schwedisches Kochbuch. – S. 387–388; Tā pirmā pavāru grāmata.. – 319.–320. lpp.
- <sup>33</sup> *Masiļūne Ņ.* Latvian National Cuisine. – Riga, 2005; *Masiļūne Ņ.* Lettische Nationalgerichte. – Riga, 2006; *Pigozne-Brinkmane I.* The Cuisine of Latvia. – Riga, 2004.
- <sup>34</sup> *Bielenstein-Bosse B.* Baltisches Kochbüchlein. – Neuthor, 1983 (5. erweiterte Auflage 1995); *Baltic Cookbook.* – Michelstadt, 1987.

Linda Dumpe

## FOOD HISTORY IN LATVIA: INFLUENCE OF WESTERN EUROPE

### SUMMARY

Interaction of traditions and innovations is an important issue of the culture development. Baltics both geographically and culturally was a remote part of Europe. Thus the development of culture in Baltics naturally was under the influence of a general orientation from the centre to periphery. Under the conditions of the history of Latvia, Germans had special significance in the process of spreading cultural tendencies and also cuisine of Western Europe was acquired through it. Culinary borrowings were essential part in the process of the integration of Western Europe culture in Baltics. Food and beverages had an exclusive significance to demonstrate the social position. Landlords and wealthy German citizens predominantly consumed Western European food in 18<sup>th</sup> century and earlier. Social differentiation was observed in acquiring the borrowings; Latvian peasants preserved the local hereditary food and cooking methods until the beginning of the industrialization. In the article the economic and historical preconditions are characterized briefly. The article reviews the transformation of

Latvian cuisine in modern times that affected wider sections of society including peasants and citizens of Latvian origin. Tendency to imitate the prestigious manner of cooking in landlords' homes was of vital importance. The main conditions that promoted this tendency are viewed. The first published cookery books in Latvian in the end of the 18<sup>th</sup> century were essential to the development of Latvian culinary traditions. Although intended for the cooks employed in landlords' kitchens, these books became the beginning of Latvian cookery literature, permanently influencing the further development of Latvian cuisine.

Regardless of the former origin in the course of time recipes adopted from Western Europe set in and got the status of Baltic food. The article provides with the history of some dishes that nowadays are considered traditionally Latvian. The history of popular Latvian desserts and their way from Western Europe cookery books to Baltic German cuisine and through it to Latvian cuisine is viewed in particular.



GUNITA BAUMANE

## LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ UZTURA ATSPOGUĻOJUMS LATVIJAS NACIONĀLĀ VĒSTURES MUZEJA FOTONEGATĪVU KOLEKCIJĀ

Latvijas Nacionālā vēstures muzeja (LNVN) apmēram 136 000 vienību lielo Fotonegatīvu kolekciju veido vairākas krājuma grupas. No tām lielākā un kā attiecīgā laikmeta vizuālais dokuments pilnīgākā par etnogrāfiskām tēmām ir Izglītības ministrijas Pieminekļu valdes (PV) ekspedīciju fotouzņēmumu kopa. Arheoloģisko, arhitektonisko un etnogrāfisko vietu apzināšanas un reģistrēšanas ekspedīciju laikā visā Latvijas teritorijā no 1924. līdz 1944. gadam uzņemti kopumā apmēram 40 000 fotonegatīvu. Etnogrāfisko ekspedīciju materiālos ir iespējams vai ikkatrai etnogrāfiskai tēmai atrast vizuālu papildinājumu no minētā laika perioda. Izņēmums nav arī Latvijas tradicionālās virtuves atainojums šīs kolekcijas sastāvā. Proti, šādu uzņēmumu, kuri būtu saistīti ar uztura ieguvī, gatavošanu un patērēšanu, ir apmēram 500 fotonegatīvu vienību. Skaitis minēts aptuvenus tādēļ, ka var būt atšķirības uzskatos par to, kas pieskaitāms pie uztura gatavošanas. Vai tie ir tikai tiešie ar ēdienu un dzērienu pagatavošanu saistītie skati, vai arī pie šīm ainām piederīgi tādi uztura ieguves procesi kā, piemēram, kartupeļu audzēšana, labības sēja un pļauja, miltu malšana, govju slaukšana, zivju zvejošana, kas zināmā mērā ir neatraujami ar uztura gatavošanu saistīti darbi.

Kādi ir šie uzņēmumi, un ar ko tie atšķiras no citiem sava laika fotouzņēmumiem? Pieminekļu valdes Fotonegatīvu kolekcija izceļas tieši ar to, ka

ekspedīciju dalībnieku uzdevums bija fiksēt cilvēkus un darba procesus dabiskā vidē. Jo veicamais darbs un veids, kā tas tiek realizēts, ir senāks, jo labāk. Uzņēmumi tapuši attiecīgi atspoguļoto ļaužu, dabīgā vidē, proti, bez īpašas sevis un sev apkārt esošās vides uzpošanas mirklīm, kad tie tikuši iemūžināti. Piemēram, ja PV ekspedīciju dalībnieku ierašanās brīdī attiecīgo māju ļaudīm ir bijušas mugurā darba drēbes, tad tādi viņi arī nofotografēti, ja virtuvē ir valdījusi zināma nekārtība, tad tā nepiekartojot arī tikusi fiksēta. Tas ir netradicionāli, jo jāatceras, ka, lai gan 20. gs. 20. gados cilvēki, arī laukos, jau zināja, kas ir fotoaparāts, tomēr fotogrāfs bija reta profesija un viņu uztvēra kā īpašu personu, kas prot ļaudis iemūžināt vēlamajā pozā un vajadzīgajā rakursā. Tā, lai viņi izskatītos pēc iespējas čaklāki, iznesīgāki, skaistāki un savu amatu protošāki. Lai tiem, kas uz viņiem lūkosies caur fotouzņēmumu, par tajā redzamajiem radiem, draugiem un kaimiņiem rastos pēc iespējas pareizāks priekšstats, kas savukārt bija kā sava laikmeta sabiedrības uzspiesta uzvedības norma. Tādēļ iešana pie fotogrāfa vai arī viņa ierašanās pie ļaudīm mājās vienmēr tika uzverta kā svētki, kuriem īpaši gatavojās. Līdz ar to līdz mūsu dienām ir saglabāties diezgan maz uzņēmumu, kuros cilvēki būtu redzami savā ierastajā dzīves ritmā un vidē.

Kādus darbības principus pamatvilcienos Pieminekļu valde 20. gs. 20. gados bija izvirzījusi

savām ekspedīcijām, lai pēc iespējas veiksmīgāk apzinātu un fiksētu izzūdošos vēstures objektus un tradīcijas Latvijā? Pirms katras ekspedīcijas attiecīgu speciālistu loks izstrādāja norādījumus, kam un kādā veidā pievēršama uzmanība. Šīs instrukcijas tika izdalītas PV ekspedīciju dalībniekiem, pēc kurām vadoties viņi uz vietas strādāja attiecīgajos Latvijas apriņķos. Pirmajai ekspedīcijai 1924. gadā izstrādātā instrukcija bija ļoti vispārīga. Aizrādījumos ekspedīcijai pa Liepājas apvidu 1924. gada vasarā Valsts vēsturiskā muzeja direktors Matīss Siliņš atzīmē, ka ekspedīcijas mērķis ir ievākt ziņas un materiālus par tautiskajiem uzvalkiem, mājturības priekšmetiem, mājsaimniecību, paražām, dienišķo darbu paņēmieniem, mitoloģiju un antropoloģiskajiem tipiem. Katru tēmu iztirzājot sīkāk, pie paražām viņš norāda, ka uzmanība pievēršama tautiskajām parādībām sadzīvē, svētkos un godos. Kā tautiska parādība minēti arī ēdieni.<sup>1</sup> Tomēr, skatot šajā gadā tapušo fotomateriālu un PV materiālus Latvijas Valsts vēstures arhīvā, secināms, ka pirmajā gadā uzmanība galvenokārt veltīta senatnes pieminekļu fotografēšanai, reģistrēšanai un uzmērīšanai.<sup>2</sup> Arī no ekspedīciju dalībnieku ziņojumiem 1924. gadā izriet, ka pārsvarā vērība pievērsta arheoloģisko un arhitektonisko objektu fiksācijai, etnogrāfiskajā jomā atrodot maz savdabīgā.<sup>3</sup> Izskaidrojums varētu būt tāds, ka arhitekts P. Kundziņš celtniecības objektu apzināšanai bija izstrādājis ievērojami detalizētākus norādījumus nekā M. Siliņš etnogrāfiskajā jomā. Savukārt tehniskajos norādījumos atzīmēts, ka jāfotografē tikai tajos gadījumos, kad zīmējumā priekšmetu attēlot būtu pārāk sarežģīti.<sup>4</sup> Līdz ar to arī uzņemtais fotomateriālu klāsts ir salīdzinoši mazs un pārsvarā atspoguļo arheoloģisko un arhitektonisko situāciju Liepājas apriņķī. Etnogrāfijas jomā tika fotografētas ēkas un atsevišķi sadzīves priekšmeti, nepievēršot uzmanību lauku darbu procesiem un godiem kā tādiem. Līdzīgas ainas fiksētas arī 1925. gadā Rēzeknes apriņķa ekspedīcijā. Lai gan 1925. gada ekspedīcijai izstrādāti arī norādījumi fotografēšanai, kuros galvenokārt uzskaitīti tehniska rakstura padomi fotogrāfam,<sup>5</sup> tomēr pirmo gadu ekspedīciju uzņēmumos tipiski, ka sadzīves priekšmeti un ļaudis, lai gan savā vidē, tomēr uzņemti statiski, savstarpēji nesaistīti. Lauku darbi un ikdienas gaitas netiek parādītas procesā, atsevišķi fiksēti darba un sadzīves priekšmeti. Savukārt ļaudis pozējot rāda savus ikdienas un goda tērpus. Izvērtējot nepilnīgo materiālu klāstu un uzkrājoties zināmai pieredzei, 1926. gada ekspedīcijās Rēzeknes un Ludzas apriņķī situācija ir mainījies – un fiksēto etnogrāfisko ainu apjoms ir pilnīgāks. Sākot ar 1926. gada ekspedīciju, fotomateriālā fiksētie sadzīves priekšmeti un to lietotāji „atdzīvojas”. Tiek

fiksēti gan lauku un mājas darbi, gan ģimenes godi procesā. 1928. gada instrukciju sastādīšanā piedalās arī iepriekšējo ekspedīciju dalībnieki. Tā māksliniece un PV Etnogrāfiskās nodaļas darbiniece Kristina Pāvuliņa, kura turpākajos gados ekspedīcijās darbojas arī kā grupu vadītāja, ir piedalījusies etnogrāfisko instrukciju izstrādāšanā.<sup>6</sup> Ņemot vērā iepriekšējo gadu pieredzi, instrukcija kļuvusi apjomīgāka un detalizētāka. 1928. gada instrukcija sastāv jau no 834 norādījumiem par to, kādai jābūt ekspedīcijas gaitai. Cita starpā uzsvērts, ka vērība jāpiegriež arī zvejniecībai, dravniecībai, ēdienu un dzērienu gatavošanai.<sup>7</sup> Šie izstrādātie norādījumi kalpoja par bāzi arī turpmāko gadu instrukcijām, tikai tās arvien uzlabojot un papildinot. Izmaiņas norādījumos, kas attiecināmas uz fotouzņēmumiem, ir ievērojamas. Ja, kā jau minēju, 1924. gada norādījumos bija uzsvērts, ka priekšmetus ieteicamāk ir zīmēt, nevis fotografēt, tad 1931. gada instrukcijā norādīts, ka pēc iespējas vairāk, kur iespējams, zīmēšana jāaizstāj ar fotouzņēmumu un, fiksējot tautas tradīcijas, jācenšas skatus nofotografēt ar dabiskām grupām.<sup>8</sup> Arī uztura materiāla vākšanas jomā norādījumi ir papildināti salīdzinājumā ar iepriekšējiem gadiem. Piemēram, 1931. gadā skaidri norādīts, ka jāfiksē cita starpā arī kartupeļu stādīšana, sakņu dārzi, zvejniecība, dravniecība, maize, gaļas ēdieni, piena produkti, sēņu un ogu vākšana, maltīšu sagatavošana un ieturēšana.<sup>9</sup> Instrukciju vispusīgums un detalizētība pilnībā ir attaisnojusies, skatot uzņemto materiālu klāstu fotonegatīvu formātā. Fiksētā materiāla apjoms, atspoguļotā saturs un kvalitāte pilnībā atbilst sastādīto instrukciju precizitātei. Tieši 1930. un 1931. gadā, kad ekspedīcijas notika Tukuma un Talsu apriņķī, arī tapis visvairāk un plašāk latviešu tradicionālo virtuvi atainojošu uzņēmumu.

Tā kā Pieminekļu valdes ekspedīcijas notika tikai vasarās – jūnijā, jūlijā un augustā, ar nedaudziem izņēmumiem tās pagarinātas līdz septembra vidum, uzņēmumos fiksētie ēdienu, dzērienu ieguves, sagatavošanas un patērēšanas procesi pamatā atspoguļo tā saucamo vasaras virtuvi. Mazāk atrodami skati, kur it kā tiek gatavoti pārtikas krājumi ziemai, piemēram, sēņu sālīšana un ziemai tipiskā pārtikas produkta – gaļas iegūšana, sagatavošana un patērēšana. Tomēr kopumā fiksēto uzņēmumu spektrs gana veiksmīgi un plaši atspoguļo tradicionālā uztura iegūšanas un apstrādes procesu Latvijā, tēlaini runājot, sākot ar sēšanas līdz pat pļaušanas ainām. Kā tipiski piemēri minami uzņēmumi, kuros fiksēta kartupeļu stādīšana, aparšana, noņemšana un pagatavošana. Attiecīgi fiksēto materiālu var iedalīt vairākās grupās:

1. Pārtikas produktu izejvielu iegūšanas skati – dārzeņu (kartupeļu, biešu, kāpostu) stādīšana un novākšana, rudzu sēja un pļauja, meža velšu



1. att. Launagošana uz lauka Madonas apriņķa Jaungulbenes pagastā 1925. gadā. Foto: Matiss Pluka (Neg. Nr. 56438)

lasīšana, iešana zvejā, govju slaukšana, „cūku bēres”, kā arī apiņu, ķimeņu, kaņepju audzēšana, ievākšana un apstrāde. To kopējais skaits lēšams aptuveni 300 vienību.

2. Ēdienu un dzērienu gatavošanas skati. Šīs grupas uzņēmumu spektrs ir visplašākais. Proti, tie atspoguļo sviesta, biezpiena gatavošanu, maizes mīcīšanu un cepšanu, desu pagatavošanu, gaļas žāvēšanu, kaņepju grūšanu, kartupeļu mizošanu, putru vārīšanu, zivju apstrādi un žāvēšanu, kā arī iesala sagatavošanu, alus raudzēšanu un darīšanu. To kopējais skaits sasniedz apmēram 130 uzņēmumu.
3. Sagatavotās pārtikas patērēšanas skati. Tās ir brokastu, pusdienu un launagu ainas, kur vērojami Latvijas lauku iedzīvotāji pie klātiem pusdienu galdiem vai launaga baudīšanas laikā uz lauka (1. att.). Pie šīs grupas pieder arī dažādu godu un dzīru ainas, proti, Jāņu svinības, kāzu un bērņu skati, kā arī dažādu talku noslēguma mielasti, kuros pārsvarā varam redzēt alus un degvīna trauku tukšošanas skatus. Šādu uzņēmumu kopējais skaits ir ap 30 vienību.

3. 1. Kā šīs grupas apakšgrupu varētu izdalīt ainas, kur paši PV darbinieki redzami pie galdiem un brīvā dabā, sagatavoto maltīti baudot. Šie uzņēmumi izceļas ar to, ka uz galda ir likti labāki trauki, ka pasniegtais ēdiens ir smalkāks, nekā ikdienā lietoja paši zemnieki, un ar to, ka pie galdiem sēdošie ļaudis ir tērpti pilsētnieciskā apģērbā (2. att.). Izteikti vairāk

šādu uzņēmumu, kur paši PV darbinieki redzami, piedaloties lauku darbos un pēc tam cienājoties, ir sākot ar 1942. gadu, kas izskaidrojams ar Otrā pasaules kara radīto situāciju, kad Latvijas laukos trūka darbaroku, bet pilsētniekiem savukārt apgrūtināta bija pārtikas iegāde.

Lai gan tūlīt pēc katra fotouzņēmuma fiksēšanas sastādīta tā saucamā fotonegatīva pase, kurā norādīts fotouzņēmuma objekts, vecums, motīvs, atrašanās vieta (apriņķis, pagasts, māja), datējums, fotogrāfa vārds un darbavieta, tomēr tikai retumis fotogrāfijai ir anotācija, ko tad, piemēram, pie galda sēdošie ēd un kā tas tiek tiesāts. Uzņēmumu anotācijās pārsvarā ir atzīmēti tikai galvenie ēdieni, kas likti galdā, vai vienkārši atzīmēts – pusdienas, launags... Izņēmums ir Ernesta Ažes uzņemtais pusdienošanas skats Talsu apriņķa Upesgrīvas pagasta Uguņciema Sukturu mājās, kurā kā fotouzņēmuma centrālais motīvs fotonegatīva pasē minēts, ka pusdienās ir biezputra + gaļa + piens + krējums (3. att.).<sup>10</sup> Pēc atzīmes fotonegatīva pasē redzams arī, ka uzņēmuma fotokopija vēlāk tikusi piesūtīta attiecīgo māju saimniekiem par piemiņu. Un tikai vēl dažiem uzņēmumiem, pateicoties LNVM Etnogrāfijas nodaļā esošajai Rokrakstu, zīmējumu, fotoattēlu un dokumentu kolekcijai (ZAE), ir izdevies atrast detalizētāku anotāciju par to, kas tad galdā ir ticis celts un kā tas ticis ēsts. Piemēram, skatā, kas fiksēts 1931. gada 25. jūlijā Talsu apriņķa Vandzenes pagasta Dižkuģniekos, fotonegatīva anotācijā tās sastādītājs fotogrāfs Edu-



2. att. Pusdienošana Talsu apriņķa Vandzenes pagasta Dižkuģnieku mājās 1931. gada 25. jūlijā. Foto: Eduards Dzenis (Neg. Nr. 25413)



3. att. Pusdienu ieturēšana Talsu apriņķa Upesgrīvas pagasta Uguņciema Sukturu mājās 1931. gada 18. jūlijā. Foto: Ernests Aže (Neg. Nr. 25397)

ards Dzenis lakoniski norāda, ka tur redzami PV darbinieki atpūtā,<sup>11</sup> bet dokumentu kolekcijā zem šī fotoattēla varam izlasīt tās pašas personas rakstītu izsmelošāku informāciju. Proti, ka pie galda sēdošie ir PV darbinieki ar māju saimniekiem, un azaidošana notiek tā saucamajā mājas saimnieku galā. Galdā ir

celta ķiļķenu piena zupa ar melleņu ievārījumu. Vienā traukā ir zupa, otrā ievārījumā. Abus ēd reizē, iztiekot ar vienu karoti. Ieturēšanās notiek, ēdot divas karotes zupas, uz kurām uzēd vienu karoti ievārījuma (2. att.).<sup>12</sup> Lai aina būtu pilnīgāka, nofotografēts ir arī pašu ķiļķenu gatavošanas process pirms tam.<sup>13</sup>



4. att. Talkas mielasts Daugavpils apriņķa Ungurmuižas pagasta Ratīšu ciemā 1927. gada 14. jūlijā. Foto: Miķelis Alksnis (Neg. Nr. 6819)

Analizējot sīkāk trīs iepriekšminētās uzņēmumu grupas, rodas jautājums: vai visi šie uzņēmumi ir tapuši ar nolūku fiksēt konkrēti šos ar uztura iegūvi, gatavošanu un patērēšanu saistītos procesus? Atbildot uz to, var izdalīt divas uzņēmumu grupas:

1. Ainas, kuras fiksētas ar nolūku, kur fotogrāfa mērķis ir bijis uzņemt ar ēdieniem saistītus procesus. Proti, tie pārsvarā ir pārtikas produktu ieguves un gatavošanas skati. Mazāk šajā nolūkā fotografēti maltīšu skati.
2. Ainas, kurās ar ēdienu saistītie skati ir kāda notikuma papildinājums. Tās ir godu mielastu, dzīru un talku ainas, kurās kā primārais ir uzņemts kāds notikums vai etnogrāfisks process, piemēram, dažādi godi, svinības un talkas. Šādos uzņēmumos mūs interesējošie ēdienu uzņēmumi ir tikai svētkus papildinošs faktors. Jo ekspedīcijas dalībnieki, fiksējot, piemēram, talku mielastus, nez vai toreiz iedomājās, ka mums šodien tādas atsevišķas ainas kā alus malkošanas skati varētu likties būtiskākas par pārējām talku izrīcībām (4. att.). Viņu uzdevums bija talkas gaitu fiksēt kopumā, ar visām tai piederīgajām izdarībām.

Ja talku norises ir uzņemtas visā pilnībā, tad, piemēram, kāzas un bēres, ņemot vērā to personīgo raksturu, fiksētas fragmentāri. Lai gan ekspedīciju uzdevums bija fiksēt arī šo ģimenes godu norisi, tomēr saprotamu apsvērumu dēļ (viņi šīm ģimenēm bija sveši cilvēki) ekspedīciju dalībnieki ar lielu

pietāti izturējušies pret šo dzīru fotodokumentēšanu. Domājams, ka fotogrāfi, fiksējot attiecīgo ģimenes godu norisi, fotografēšanai izvēlējušies mirkļus, kas būtu vistaktiskākie. Piemēram, Fotonegatīvu krājumā var atrast uzņēmumus ar kāzu skatiem līdz pārbraukšanai no baznīcas, bet nav neviena fotoattēla, kas atspoguļotu godu tālāko norisi. Šādās ainās tieši varētu būt vērojama tradicionālā uztura lietošana svētku reizēs. Vienas no vizuāli pilnīgāk un plašāk dokumentētajām kāzām PV Fotonegatīvu krājumā ir fiksētas 1926. gada jūlijā Rēzeknes apriņķa Stirnienes pagasta Vucānu sādžā. To norises gaitā veiksmīgi atspoguļota arī tradicionālā uztura tēma, proti, alus simboliskā klātbūtne kāzās.<sup>14</sup> Kā zināms, alus malkošanai kāzās bija simboliska nozīme, proti, pilni alus trauki bija kā laimes vēlējumi jaunajam pārim, tādēļ alus mucas, kannas un kausi pavadīja kāzu norisi no sākuma līdz beigām.<sup>15</sup> Šie uzņēmumi lieliski pierāda, ka iepriekšminētā tradīcija bijusi spēkā vēl 20. gs. 20. gados. Fotogrāfijās var vērot, ka alus muca ir ratos, pūra govi vedot uz jaunajām mājām<sup>16</sup> (5. att.), ka pūra vedējiem rokās ir alus trauki, lai varētu pacienāt ceļa „aizsprostotājus”,<sup>17</sup> un, pat pārbraucot no baznīcas, pozējot kopbildē, alus kanna un glāzes netiek noliktas malā (6. att.).<sup>18</sup> Tāpat minimāli fotouzņēmumos dokumentētas bēres, kuru gaitā varētu atspoguļoties tradicionālās ieražas ēdienu un dzērienu lietošanā. Pieminēkļu valdes ekspedīciju laikā nav tapis neviena uzņēmums, kurš vizuāli apliecinātu tradīciju, ka bēres bagātīgi lietots alus un sērsts pie pilniem galdiem.<sup>19</sup> Tomēr



5. att. Pūra govs vešana Rēzeknes apriņķa Stirnienes pagasta Vucānu sādžā 1926. gada 12. jūlijā. Foto: Matiss Pluka (Neg. Nr. 4413)



6. att. Kāzinieku grupa Rēzeknes apriņķa Stirnienes pagasta Vucānu sādžā 1926. gada 12. jūlijā. Foto: Matiss Pluka (Neg. Nr. 4410)



7. att. Kapu racēji Kuldīgas apriņķa Pampāļu pagastā pie Pirtsgaru kapiem 1929. gada janvārī. Foto: Matiss Pluka (Neg. Nr. 20357)

PV darbinieki Miķelis Alksnis un Matiss Pluka nezināmu iemeslu dēļ ir dokumentējuši bērnu norisi ziemas laikā, un šie uzņēmumi ir iekļauti PV kopējā fotonegatīvu listē. Vienā no šiem uzņēmumiem, kurš tapis 1927. gadā Daugavpils apriņķa Ungurmuižas pagasta Ratišu kapos, redzama bērnu viesu grupa ar alus traukiem rokās.<sup>20</sup> Otrā uzņēmumā, kurš fiksēts 1929. gada janvārī Kuldīgas apriņķa Pampāļu pagasta Pirtsgaru kapos, aplūkojami kapu racēji, kuri, ņemot vērā ziemas sala bargumu, alus vietā malko ko grādīgāku (7. att.).<sup>21</sup>

Nav nekādu līdz šim zināmu dokumentālu pierādījumu tam, kā ekspedīciju dalībnieki tīri praktiski ir strādājuši, pēc kāda principa izvēlējušies fiksēt tieši to vai citu sadzīves momentu. Nezinām arī, vai konkrētie darbi tiešām ir veikti brīdī, kad ekspedīciju dalībnieki ieradušies attiecīgajās mājās, vai arī tie darīti pēc pasūtījuma. Vien zināms, ka jau no pašiem pirmajiem ekspedīciju gadiem lūgta palīdzība attiecīgo apriņķu pašvaldībām, lai tās informētu savus iedzīvotājus par iespējamo svešinieku ierašanos viņu mājās. No 1924. līdz 1928. gadam, lai ekspedīcijās novērstu varbūtējus pārraportus uz vietām un sagādātu pretimnākšanu darbībā no vietējām pašvaldībām, policijas, aizsargu pulciņiem un citām amatpersonām, Pieminekļu valde lūdza Iekšlietu ministriju dot atbilstošus rīkojumus attiecīgo apriņķu priekšniekiem.<sup>22</sup> 1925.–1927. gadā, lai atvieglotu un sekmētu ekspedīciju darbību, PV lūdza palīdzību arī Rīgas arhibīskapijas kūrījai. Savā vēstulē PV lūdza kūrījas pretimnākšanu, lai tā paziņo

par ekspedīcijas nolūkiem draudžu mācītājiem, savukārt tie lūgti sekmēt ekspedīciju darbību, informējot iedzīvotājus.<sup>23</sup> Tādējādi nodrošināta lielāka iedzīvotāju informētība par PV ekspedīcijas mērķiem un interesēm. No 1929. gada par PV darbinieku ierašanos pagastos tiek rakstveidā informētas tieši konkrētās pagastu valdes, norādot, ka ekspedīciju dalībnieki pievērsīs uzmanību mājām, istabietām, traukiem, darbarīkiem un nodarbošanās veidiem un paražām, to skaitā senu ēdienu gatavošanai un ģimenes godu svinēšanai. Atzīmēts, ka ekspedīcija fiksēs visas parādības aprakstos, fotouzņēmumos un zīmējumos. Sakarā ar ziņoto PV lūdza pagastu valdes būt izpalīdzīgām ekspedīcijas uzdevumu veikšanā, informējot sabiedrību par ekspedīcijas ierašanās mērķiem, lai tās dalībniekiem tiktu sniegti nepieciešamie aizrādījumi par zināmām interesantām etnogrāfiskām parādībām apkaimē, lai iedzīvotāji ir atsaucīgi, pretimnākoši un saprotoši.<sup>24</sup> Vēlākajos gados tiek lūgts arī neatteikt naktsmājas ekspedīciju dalībniekiem.<sup>25</sup> Savukārt 1943. gadā tiek pievienots lūgums iespēju robežās palīdzēt nokārtot arī uztura jautājumu.<sup>26</sup> Līdz ar to, domājams, ekspedīciju dalībnieki sadraudzējās ar māju saimniekiem – un fotofiksācija varējusi norisēt neformālākā gaisotnē, kas savukārt sekmēja uzņēmumu dabiskumu. Pēc ekspedīciju dalībnieku atskaitēm un fotouzņēmumu datējumiem to pasēs redzams, ka viena ekspedīcijas grupa parasti vienā konkrētā vietā uzturējās vairākas dienas. Zinot, ka cilvēki laukos parasti bija informēti arī par kaimiņu dienas gaitām – veicamo darbu



8. att. „Cūku bēru” aina Kuldīgas apriņķa Brocēnu pagasta Zviedru mājās 1929. gada 24. jūlijā. Foto: Toms Salms (Neg. Nr. 16855)



9. att. Alus darīšana naktī pie upes Daugavpils apriņķa Rudzētu pagasta Rudzētu muižā 1927. gada 21. jūnijā. Foto: Jānis Bikše (Neg. Nr. 8402)

un svētku plāniem, kā arī zinot to, ka cilvēki toreiz tiešām bija atsaucīgi un izpalīdzīgi, domājams, ka ekspedīciju dalībniekiem, esot vienā mājā, ir pastāstīts, kas notiek arī apkārtējās kaimiņu sētās – vai tur kāda talka gaidāma, vai tiek rūpēts mielasts kādiem godiem... Pa visiem ekspedīciju gadiem ir tikai viena atzīme, ka Kuldīgas apriņķī vietējie iedzīvotāji nav izturējušies īpaši pretimnākoši.<sup>27</sup> Tomēr domājams, ka arī šajā gadījumā runa bijusi par kādu atsevišķu epizodi, nevis par visu apriņķi

kopumā, jo arī Kuldīgas apriņķī ekspedīcijas laikā fiksēts ne viens vien unikāls ēdienu gatavošanas skats. Piemēram, vieni no retajiem „cūku bēru” uzņēmumiem vasarā tapuši tieši Kuldīgas apriņķa Brocēnu pagasta Zviedru mājās (8. att.).<sup>28</sup> Ņemot vērā, ka tajos laikos pret ēdienu izturējās ar lielu cieņu un bez vajadzības – vienkārši, lai parādītu, kā tas darāms, to negatavoja – domājams, ka vismaz daļa uz virtuves tēmu attiecināmo uzņēmumu tapusi PV darbiniekiem zinot, kurp viņi dodas un kas viņus



10. att. Līgotāju grupa Daugavpils apriņķa Rudzētu pagastā 1927. gada Jāņu naktī. Foto: Jānis Bikše (Neg. Nr. 8412)

attiecīgajā vietā sagaida. Tādējādi par tradicionālā uztura tēmu ir iegūti izcili uzņēmumi, kurus ne jau jebkurā laikā būtu iespējams fiksēt. Kā piemēru, ka fotogrāfs bijis īstajā vietā un laikā, var uzskatīt jau minētos „cūku bēru” uzņēmumus, jo, kā zināms, cilvēki tajā laikā ievēroja ticējumu, ka cūkas jākauj jaunā vai pilnā mēnesī, lai gaļa vārot nesaruktu. Muzeja krājumā esošos uzņēmumus salīdzinot ar attiecīgo gadu kalendāriem, var secināt, ka tradīcija tiešām ir ievērota un attiecīgā „operācija” veikta pilnā mēness fāzē. Līdzīgi ir arī ar alus darīšanas procesu – to pamatā darīja 3–7 dienas pirms kādiem godiem vai svētkiem. Tas pats attiecas uz zvejas ainām – lai vīri dotos jūrā, bija vajadzīgs sagaidīt, lai vējš pūstu pareizā virzienā, kas radītu labam lomam nepieciešamo straumi jūrā, bet tas savukārt pēc novērojumiem ir bijis pa daļai atkarīgs no mēness fāzēm. Tāpat arī maizīti mājās cepa tikai vienreiz nedēļā, un, tikai vairākas dienas dzīvojot vienuviet, varēja laimēties šādu skatu redzēt un nofotografēt.

Analizējot uzņēmumus sīkāk, daļai no minētajiem piemēriem bija iespējams rast sakarības, kādēļ un kādiem svētkiem, notikumiem gatavojoties, attiecīgie ēdieni un dzērieni ir taisīti. Piemēram, 1930. gada 20. jūnijā Tukuma apriņķa Lestenes mācītājmuižā ļaudis, cūku kaudami, droši vien gatavojušies Jāņu mielastu papildināt ar desām un citiem gaļas izstrādājumiem.<sup>29</sup> Savukārt maģiskās alus tecināšanas ainas naktī pie ugunsкура Daugavpils apriņķī Rudzētu muižā fiksētas 1927. gada 21. jūnija naktī (9. att.).<sup>30</sup> Redzams, ka pēc pāris dienām ir Jāņu vakars, kur alus klātesamība tradicionāli vērojama visās galvenajās Jāņu norisēs (10. att.).<sup>31</sup> Otrs ie-

mesls alus darīšanai šajā laikā varētu būt fakts, ka tajā pašā Rudzētu muižā 26. jūnijā ir svinētas kāzas.<sup>32</sup> To, ka darbs veikts naktī, varētu izskaidrot tādējādi, ka ļaudis pa dienu bijuši tik noslogoti ar lauku darbiem, ka šai nodarbei atlikušas vien vēlās nakts stundas. Savukārt par iespējamo noslogotību un varbūt auksto pavasari, kas, iespējams, aizkavēja laicīgi paveikt lauku darbus, var spriest pēc tā, ka šajos pašos datumos attiecīgajās mājās tiek steigti stādīt kartupeļi un kāposti.<sup>33</sup>

Pateicoties tam, ka PV ekspedīciju dalībnieki dažus gadus arī Jāņu laikā ir palikuši attiecīgajos ekspedīciju rajonos un aktīvi piedalījušies svinībās, mums šodien pieejami uzņēmumi gan no šo svētku norises gaitas, gan gatavošanās tiem. Piemēram, 1928. gadā Madonas apriņķa ekspedīcijas laikā PV darbinieki Jāņu laikā vairākas dienas dzīvojuši Ļaudonas pagasta Ķikuru mājās. Līdz ar to šodien veiksmīgi fotouzņēmumos var redzēt, kā mājas saimiece, gatavojoties svētkiem, sien sieru,<sup>34</sup> kuļ sviestu<sup>35</sup> (11. att.) un kā tiek svinēti paši gadskārtu godi.<sup>36</sup> Siera siešanas uzņēmumos fiksēts gan tas, kā to dara māju saimieces,<sup>37</sup> gan tas, kā pagatavoto produktu nogaršot steidz viena no ekspedīcijas dalībniecēm.<sup>38</sup>

Ja no loģikas viedokļa var atrast izskaidrojumu maizes cepšanai, siera siešanai, zivju žāvēšanai, alus raudzēšanai, tad īpatnējas liekas „cūku bēres” vasaras viskarstākajā laikā, proti, 24. jūlijā.<sup>39</sup> Laiks šādam procesam ir pilnīgi netipisks, zinot, ka parasti cūkas kautas rudenī vai ziemas beigās. Nav arī pamata domāt, ka tas darīts, gatavojoties kādiem godiem, jo tad arī tie būtu fiksēti, kā tas noticis citos līdzīgos



11. att. Sviesta kuļšana Madonas apriņķa Ļaudonas pagasta Ķikuru mājās 1928. gada 22. jūnijā. Foto: Andrejs Punka (Neg. Nr. 10936)



12. att. Luču vēršana Tukuma apriņķa Milzkalnes pagasta Kalnabaļķītēs 1930. gada 20. jūnijā. Foto: Eduards Dzenis (Neg. Nr. 21418)

gadījumos. Vienīgais izskaidrojums, ka šo māju saimnieki gatavojušies toreiz svinētajai Jēkaba dienai, kas tikusi svētīta kā Saimnieka diena – viena lauku darbu posma beigas un otra sākums. Pēc Fotonegatīvu krājumā esošo alus darīšanas uzņēmumu datējumiem redzams, ka ap šo pašu laiku ticis darīts arī alus, kurš droši vien patērēts labības novākšanas talku laikā.

Ar tradicionālo virtuvi saistītas nozares, kuras visvairāk atspoguļotas uzņēmumos, ir zvejniecība

un dravniecība. Interesanti un informatīvi bagāti ir muzeja Fotonegatīvu krājumā esošie uzņēmumi, kuri ataino zvejniecības un zivju apstrādes tēmu. Tā kā PV ekspedīcijas dalībnieki 1930. gada vasarā vairāk nekā mēnesi – no jūnija vidus līdz jūlija beigām – uzturējušies Tukuma apriņķa Milzkalnes pagasta zvejniekciemā, it īpaši Apšuciemā, šobrīd interesentiem ir iespējams izsekot zivju apstrādes procesam no loma iegūšanas brīža līdz pat žāvēšanai



13. att. Bišu skatīšana Madonas apriņķa Ļaudonas pagasta Ķikuru mājās 1928. gada 30. jūnijā. Foto: Andrejs Punka (Neg. Nr. 10958)

(12. att.). Zivju zvejai un apstrādei veltīts arī vairākums Fotonegatīvu kolekcijā esošo uzņēmumu par uztura tēmu – to skaits lēšams ap 150 vienībām. Arī paši Pieminekļu valdes darbinieki savos ziņojumos atzinīgi novērtē Tukuma apriņķī iegūto materiālu klāstu zvejniecības jomā.<sup>40</sup> Tomēr, lai cik plaši tēma būtu apzināta un fiksēta, arī šoreiz pieejamajā uzņēmumu klāstā jaušama īpatnība – nav nofotografēta neviena maltīte, kurā iegūtais loms tiktu nobaudīts.

Otru tematiski lielāko fotouzņēmumu grupu, kas saistīta ar tradicionālo uzturu, veido dravniecības tēma, proti, apmēram 70 uzņēmumu, kuri gan maz atspoguļo pašu medus ieguves un apstrādes procesu, jo pārsvarā ir fiksēti tikai bišu stropi un bitenieki, kuri darbojas ap tiem. Uzņēmumos varam redzēt tikai, kā medus rāmīši tiek izņemti no stropiem, bet medus tālākais ceļš līdz saimnieku galdiem un tā patērēšana nav fiksēta (13. att.). Viens no izskaidrojumiem ir šāds: medus tika lietots reti un bija gardēdiens zemnieku galdā.

Tā kā gardēdieni lietoti reti, retumis tie tikuši arī fotodokumentēti, visbiežāk to gatavošana un lietošana ir vienīgi aprakstīta. Kā gardēdiens lietotas arī meža ogas, savukārt to ievākšana dokumentēta tikai divos

gadījumos,<sup>41</sup> bet to apstrādi ekspedīciju dalībniekiem ne reizi nav izdevies fiksēt. Vienīgais uzņēmums, kurā skaidri zinām, ka pie galda sēdošie ēd ievārījumu, ir jau iepriekš apskatītā pusdienošanas aina Talsu apriņķa Vandzenes pagasta Dižkuģnieku mājās (2. att.).<sup>42</sup> Pēc LNVM Etnogrāfijas nodaļā esošajiem ZAE materiāliem, kuros zīmēti vēžu ķeramie rīki un pierakstītas receptes, kā vēži pagatavojami,<sup>43</sup> secināms, ka gardēdiens toreiz bijuši arī vēži. Tā kā vēžošanas pārsvarā notikusi fotografēšanai nepiemērotā diennakts laikā, proti, pa naktīm, ekspedīciju laikā PV darbinieki nav šādus skatus fotodokumentējuši. Tomēr Pieminekļu valdes darbiniekam Matisam Plukam 1926. gadā Latgalē ir izdevies fiksēt vēžu vārīšanas ainu (14. att.).<sup>44</sup> Visticamāk, ka uzņēmumā redzamie cilvēki ir M. Plukas kolēģi no PV ekspedīcijas, kura 1926. gadā norisinājās Rēzeknes un Ludzas apriņķī. Uzņēmums tā personiskā rakstura dēļ uzreiz nav iekļauts Fotonegatīvu kolekcijā. Tikai pēc vairākiem gadiem tas ticis novērtēts un iekļauts PV Fotonegatīvu kolekcijas sastāvā.

Analizējot tradicionālā uztura tēmu, būtiski aplūkot arī pārtikas tirgošanu un pirkšanu. Tā kā pamatā zemnieki visu sev nepieciešamo uzturu saražoja uz vietas mājās, ko pirt vajadzēja



14. att. Pēc vēžošanas Rēzeknes apriņķī 1926. gada vasarā. Foto: Matiss Pluka (Neg. Nr. 56434)



15. att. Zivju tirgotājs Madonas apriņķa Ļaudonas pagastā 1928. gadā. Foto: Andrejs Punka (Neg. Nr. 10997)

maz. Savukārt uz tirgu pārdot veda produktus, kas pašiem bija vairāk nekā varēja patērēt. Līdz ar to arī fotouzņēmumos šī tēma atspoguļota minimāli. Kaut gan 20. gs. 20.–30. gados Latvijas laukos tipiski bija apkārt braukājošie zivju tirgotāji, tomēr zivju tirgošanas skatu iemūžināt fotonegatīva formātā izdevies tikai vienu reizi – 1928. gadā Madonas apriņķa Ļaudonas pagastā ekspedīcijas dalībniekam

Andrejam Punkam (15. att.)<sup>45</sup>. Tāpat, neskatoties uz to, ka tirgus ainas Latvijas laukos fiksētas vairākos desmitos uzņēmumos, konkrēti vērot, kas tiek tirgots, var tikai dažos fotonegatīvos. Pārsvārā uzņemti tirgu kopskati. Izņēmumi ir R. Vītoliņa fiksētie sviesta tirgotāji Ludzas apriņķa Kārsavas tirgū<sup>46</sup> un P. Delles uzņemtā desu pārdevēja Madonas apriņķa Cesvaines tirgū (16. att.)<sup>47</sup>.



16. att. Desu pārdevēja Madonas apriņķa Cesvaines tirgū 1928. gada 28. augustā. Foto: P. Delle (Neg. Nr. 11147)



17. att. Jāņu siera siešana Liepājas apriņķa Nīcas pagasta Tupešu mājās 1931. gada jūnijā. Foto: Matiss Pluka (Neg. Nr. 28488)

Iepriekšminētajos piemēros runa bija par „dabīgi” fiksētajiem ēdienu gatavošanas procesiem, bet tai pašā laikā arī skaidrs, ka daļa uzņēmumu tapuši speciāli noorganizētai ainai vai pateicoties veiksmei. Viens no izteiksmīgākajiem inscenētajiem uzņēmumiem ir siera siešanas skats Liepājas apriņķa Nīcas pagasta Tupešu mājās (17. att.).<sup>48</sup> Pēc tā vien, ka siera sējējas ir tērpušas labās drēbēs – baltos kreklos, tautiskos brunčos, varam nojaust, ka viņas šai ainai ir gatavojušās. Un tā arī ir – uzņēmums ir aina no etnogrāfiskās filmas „Kāzas Nīcā”, kura tika uzņemta 1931. gadā. Paralēli filmēšanai liela daļa atspoguļoto notikumu

tika arī fotografēta, un šie uzņēmumi glabājas muzeja Fotonegatīvu kolekcijā. No īstenības atspoguļošanas aspekta šis uzņēmums liekas nesaistošs, bet kolekcijas interesentu un izmantotāju vidū šāda tipa uzņēmumi ir vieni no pieprasītākajiem, jo fotogrāfijā redzami ļaudis ir glīti gērbti un redzami sakoptā vidē, kas no fotogrāfijas izstādīšanas un publikācijas viedokļa ir būtiski. Lasītājiem un skatītājiem visbiežāk saistoši liekas skaisti cilvēki sakoptā vidē.

Tāpat kā visu lauku darbu fiksācijā, arī ēdienu tēmas atspoguļošanā nenoliedzami ir tikušas uzņemtas darbu imitējošas ainas. Tipiskākais piemērs šīs tēmas



18. att. Ogu lasītāja Talsu apriņķa Spāres pagasta Pučku mājās 1931. gada 13. jūnijā. Foto: V. Krastiņš (Neg. Nr. 25933)

ietvaros ir Talsu apriņķa Spāres pagasta Pučku mājās uzņemtais kadrs ar ogu lasītāju, kurā skaidri redzams, ka kundze darbību tikai imitē, bet fotonegatīvs anotēts kā ogu lasīšana ar mašīnu (18. att.).<sup>49</sup> Turklāt šādu ogu lasāmo ierīci dēvē nevis par mašīnu, bet gan par grābekli vai kombainu. Tomēr ne visi darbu imitējošie uzņēmumi ir tik viegli saziņējami – lielākoties tie tomēr ir veiksmīgi atveidoti. No uztura gatavošanu atspoguļojošajiem uzņēmumiem viegli būtu imitēt arī sviesta kulšanu mucā, jo visbiežāk, skatoties uzņēmumus, nevar noteikt, vai saimnieces pie mucas tikai atdarina sviesta kulšanu vai viņas to gatavo pa īstam. Kā piemēru aplūkosim jau iepriekš pieminēto sviesta kulšanu Ļaudonas pagasta Ķikuru mājās (11. att.).<sup>50</sup> Ņemot vērā, ka pārējie šajā pašā laikā tapušie uzņēmumi izskatās „dabiski”, gribētos domāt, ka arī sviesta gatavošana tobrīd patiešām ir notikusi, bet tai pašā laikā, fotonegatīvu apskatot palielinājumā, redzams, ka visticamāk darbība tikusi imitēta. Fotogrāfijas uzņēmējs Andrejs Punka veiksmīgi radījis dabisku kompozīciju situācijas fiksēšanai. Tomēr kopumā, ņemot vērā apstākli, ka uztura atspoguļošanā grūti ko imitēt, lielākā daļa šīs grupas fotonegatīvu ir „dabiski”.

Par vienu no veiksmīgas nejausības uzņēmumiem var uzskatīt ainu, kur uz meža ceļa nofotografētas

ogotājas. Secinot pēc gada un fotogrāfa, uzņēmums tapis Ernesta Brastiņa vadītās pilskalnu uzmērīšanas ekspedīcijas laikā un tam nav nekāda sakara ar PV etnogrāfiskajām ekspedīcijām. Vienkārši fotogrāfam Arvidam Gusaram likušās interesantas uz meža ceļa sastaptās ogotājas, bet mums šobrīd tas ir viens no trijiem vispār mūsu rīcībā esošajiem „dabiskajiem” uzņēmumiem, kas vizuāli apliecina to, ka meža veltes tikušas vāktas un apstrādātas.<sup>51</sup> Ja ogu lasīšana fotodokumentēta divreiz, tad sēņotāji ar pilniem groziem nav fiksēti ne reizi. Unikāls ir fotonegatīvs, kurā redzama sēņu sālīšana Tukuma apriņķa Sēmes pagasta Meiru mājās (19. att.).<sup>52</sup>

Skatot uztura gatavošanas un patērēšanas uzņēmumus, loģiski liekas apskatīt arī vidi, kurā attiecīgie ēdieni gatavoti. Tā kā fiksētais materiāls pārsvarā tapis vasarā, gandrīz visu ēdienu gatavošana notikusi laukā – mājas priekšā vai sētā. Sētā tūritas zivis, siets siers, kults sviests, taisītas desas, sālītas sēnes un dažkārt pat maize mīcīta. Vai vienmēr saimnieces šos darbus vasarā veikušas sētā, pateikt grūti, jo patiesi dīvainā liekas, piemēram, maizes mīcīšana sētā.<sup>53</sup> Izskaidrojums šādai rīcībai varētu



19. att. Sēņu sālīšana Tukuma apriņķa Sēmes pagasta Meiru mājās 1930. gada augustā. Foto: Irma Lāčgalvis (Neg. Nr. 22579)

būt tāds, ka tehniski darba procesus nofotografēt ārā bija vieglāk nekā telpās. Ēdieni, kuri bija jāvēra, galvenokārt gatavoti slieteņos uz atklāta pavarda, savukārt tie, kuri gatavoti mājā iekšā, tapuši uz atklātiem pavardiem vai plīts. Uzņēmumi, kuros fiksētas saimnieces, virtuvē gatavojot maltīti, šodien atklāj ne tikai to, ko un kā viņas gatavojušas, bet arī to, kādas ir bijušas pašas virtuves, kādas mēbeles, trauki un citi sadzīves priekšmeti lietoti interesējošajā laika periodā.

No uzņemto fotonegatīvu kopuma, kas attiecas uz latviešu tradicionālo virtuvi, iespējams secināt, ka LNVM Fotonegatīvu kolekcijā:

- Visvairāk ar ēdienu, dzērienu gatavošanu un patērēšanu saistītu uzņēmumu tapis Tukuma un Talsu apriņķī.
- Vismazāk ar uzturu saistītu uzņēmumu fiksēts Aizputes, Abrenes, Bauskas, Jelgavas un Valkas apriņķī.
- Latviešiem tipiskā pavalga – gaļas ieguves un apstrādes procesus izdevies fiksēt tikai Kurzemē.
- Savukārt alus darīšanas ainas galvenokārt tapušas Vidzemē un Latgalē.
- No visas Latvijas piekrastes ciemos notiekošās rosīgās zvejniecības un zivju apstrādes procesiem visplašāk fotodokumentēta dzīve Tukuma apriņķa zvejnieciem.

- Minimāli tikušas fiksētas launagu ainas, kā arī meža velšu ieguve un apstrāde, kas būtu izskaidrojams ar to, ka Pieminekļu valdes ekspedīciju dalībnieki nav apzināti devušies līdz uz tīrumu vai mežu, lai iemūžinātu šos skatus. Krājumā esošie uzņēmumi ar šīm ainām, domājams, galvenokārt tapuši, pateicoties nejaušām situācijām.

Analizētie uzņēmumi izceļas ar to, ka tie nav tapuši pēc toreiz profesionālo fotogrāfu pieņemtiem standartiem, kas, piemēram, noteica, ka labs fotogrāfs, nostādot fotografējamo, „iztīra” no kadra visu lieko – attēlam nepiederošas personas, liekos sadzīves priekšmetus... Tādējādi it kā tiek radīts „tīrs” uzņēmums.<sup>54</sup> Lai fiksētu etnogrāfiskos procesus, Pieminekļu valde bija izvirzījusi sev citādus fotodokumentēšanas principus, proti, fotografējamais objekts un vide ap to lielākoties netika izmainīta. Līdz ar to 20. gs. 20.–30. gados kādam varbūt varēja likties, ka uzņemtais materiāls dažbrīd neatbilst vispārējiem fotografēšanas kanoniem. Laikam ejot, pierādījies, ka šo uzņēmumu lielākā vērtība ir tieši to dabiskums, kas ļauj attiecīgo materiālu interesentiem veiksmīgi izmantot kā avotu bāzi pētījumiem par dzīvi un sadzīvi atbilstošajā laika posmā. Tā kā uzņēmumos fiksēti pēc iespējas senāki darba veidi, nekā dažkārt veikti 20. gs. 20.–30. gados, pēc tiem var spriest arī par uztura gatavošanas tradīcijām 19. gs. Latvijas teritorijā.

## ATSAUCES

- 1 Latvijas Nacionālā vēstures muzeja (turpmāk – LNVM) Etnogrāfijas nodaļas Rokrakstu, zīmējumu, fotoattēlu un dokumentu kolekcijas (turpmāk – ZAE) materiāli: Instrukcijas Pieminekļu valdes (turpmāk – PV) ekspedīcijai 1924. – 1. lpp.
- 2 Latvijas Valsts vēstures arhīvs (turpmāk – LVVA), 1630. f., 1. apr., 85. l., 16. lp.
- 3 Turpat, 28., 29. lp.
- 4 ZAE materiāli: Instrukcijas PV ekspedīcijai 1924. – 12. lpp.
- 5 ZAE materiāli: Instrukcijas PV ekspedīcijai 1925.
- 6 LVVA, 1630. f., 1. apr., 77. l., 102. lp.
- 7 ZAE materiāli: Instrukcijas PV ekspedīcijai 1928. – 444.–472. paragrāfs.
- 8 ZAE materiāli: Instrukcijas PV ekspedīcijai 1931. – Ievads.
- 9 ZAE materiāli: Instrukcijas PV ekspedīcijai 1931.
- 10 LNVM Neg. Nr. 25397.
- 11 LNVM Neg. Nr. 25413.
- 12 ZAE materiāli: Ēdieni, dzērieni (maize). Talsu apr., Vandzenes pag., Dižkuģnieku m.
- 13 LNVM Neg. Nr. 25408.
- 14 LNVM Neg. Nr. 4408–4415.
- 15 *Dumpe L.* Alus tradīcijas Latvijā. – Rīga, 2001. – 138. lpp.
- 16 LNVM Neg. Nr. 4413.
- 17 LNVM Neg. Nr. 4414.
- 18 LNVM Neg. Nr. 4410.
- 19 *Dumpe L.* Alus tradīcijas Latvijā. – Rīga, 2001. – 141.–142. lpp.
- 20 LNVM Neg. Nr. 6789.
- 21 LNVM Neg. Nr. 20357.
- 22 LVVA, 1630. f., 1. apr., 85. l., 16., 54. lp., 77. l., 18. lp.
- 23 Turpat, 55., 86. lp., 77. l., 20. lp.
- 24 Turpat, 77. l., 128. lp.
- 25 Turpat, 205. lp.
- 26 Turpat, P 522. f., 1. apr., 8. l., 43. lp.
- 27 Turpat, 1630. f., 1. apr., 77. l., 174. lp.
- 28 LNVM Neg. Nr. 16854, 16855, 16859.
- 29 LNVM Neg. Nr. 21796, 21820.
- 30 LNVM Neg. Nr. 8402–8404.
- 31 LNVM Neg. Nr. 8412.
- 32 LNVM Neg. Nr. 8420–8422.
- 33 LNVM Neg. Nr. 8405, 8406.
- 34 LNVM Neg. Nr. 10873, 10935.
- 35 LNVM Neg. Nr. 10936.
- 36 LNVM Neg. Nr. 10916, 10931, 11004.
- 37 LNVM Neg. Nr. 10935.
- 38 LNVM Neg. Nr. 10873.
- 39 LNVM Neg. Nr. 16855, 16856, 16859.
- 40 LVVA, 130. f., 1. apr., 77. l., 178. lp.
- 41 LNVM Neg. Nr. 792, 28676.
- 42 LNVM Neg. Nr. 25413.
- 43 ZAE materiāli: Zvejniecība. Talsu apr., Nurmuižas pag., Stundenieku m.
- 44 LNVM Neg. Nr. 56434.
- 45 LNVM Neg. Nr. 10997.
- 46 LNVM Neg. Nr. 4523.
- 47 LNVM Neg. Nr. 11147.
- 48 LNVM Neg. Nr. 28488, 28492.
- 49 LNVM Neg. Nr. 25933.
- 50 LNVM Neg. Nr. 10936.
- 51 LNVM Neg. Nr. 792.
- 52 LNVM Neg. Nr. 22579.
- 53 LNVM Neg. Nr. 435.
- 54 *Rudzītis J.* Latviešu vēstītājas folkloras dzīve tautā 19. un 20. gadsimtā. – Rīga: Zinātne, 2006. – 7. lpp.

Gunita Baumane

## REPRESENTATION OF LATVIAN TRADITIONAL CUISINE IN THE COLLECTION OF PHOTONEGATIVES OF THE NATIONAL HISTORY MUSEUM OF LATVIA

### SUMMARY

The collection of photonegatives of the National History Museum of Latvia comprises approximately 136 000 negatives and consists of several groups. The largest of them is formed by photonegatives of Ministry of Education Committee of Historical Monuments and are taken throughout the territory of Latvia during the time period from 1924 till 1944. During the expeditions that were carried out in order to explore and register the archeological, architectonic and ethnographic areas approximately 40 000 photos were taken. The material of the ethnographic expeditions provides nearly every ethnographic issue with visual support. Within the time frame mentioned above approximately 500 photographs that refer to the issue of traditional food, its cooking and consuming were taken. The major part of the photographs – approximately 300 items - is formed by those depicting processes connected with foodstuff acquiring. The second group consists of approximately 130 photographs that illustrate traditional ways of cooking. The last and the smallest group is formed by approximately 30 photographs that demonstrate people having meals.

As the photographs have been taken in summer, they predominantly reflect the so called summer cuisine which traditionally included various broths, dairy products and bread. Photographs depicting scenes with winter food supply are of rare occurrence, this refers to acquiring, processing and consuming meat – a typical *winter product*. Photographs show brew of the typical Latvian drink beer on special occasions but photos of its consuming scenes are taken during the closing meals of different joint works.

The two spheres of the traditional cuisine that were most often photographed during the expeditions of Committee of Historical Monuments are fishery and apiculture. In the summer of 1930 Committee

of Historical Monuments stayed in fishing villages in Tukums district. There were approximately 150 photos taken that allowed to follow the fish preparing processes beginning with the catch of fish and ending with its smoking. A different situation is characteristic of apiculture. Although the volume of photographs taken is rather large – at least 70, the activities concerning honey processing are not covered as the photos mainly depict beehives and beekeepers standing beside them. Thus, it may be concluded that at that time honey was considered as a special and delicious element of the traditional diet and was consequently consumed only on special occasions. Feasts, however, have not been photographed within the framework of the expeditions. Among the photographs found in the museum's Collection of photonegatives, the most illustrative examples of Latvian traditional food in family feasts are from hamlet Vucāni in village Stirniene Rēzekne district. There was a wedding celebration in Vucāni in 1926 during which a selection of photographs representing beer consumption traditions in family scale feast was taken. Nevertheless, the most thorough preparation for feast and its celebration has been captured in the photographs taken in Madona district, village Ļaudona, Ķikuri (1928). The photos mentioned above depict both meal cooking before the feast and the course of the celebration as well.

The most ancient methods of work were photographed, so that they would represent not only techniques practiced in the 1920s and 1930s. Thus, it is possible to make conclusions about the 19<sup>th</sup> century food cooking traditions in the present-day territory of Latvia as well. In addition, due to the ingenious nature of the photographs it is possible to use the collection of photonegatives as a basis for research dealing with life-style of the particular time period.



DAINA LASMANE

## ZIVIS DAUGAVAS PIEKRASTES IEDZĪVOTĀJU TRADICIONĀLAJĀ UZTURĀ

Šī pētījuma pamatā ir Daugavas muzeja zinātniskā arhīva materiāli – piekrastes iedzīvotāju stāstījumi, kas savākti apmēram 30 gadu garumā. Pierakstot stāstījumus par Daugavas zvejas rīkiem un zvejas paņēmieniem, esam fiksējuši arī saldūdens zivju ēdienu gatavošanas tradīcijas un receptes. Kopumā Daugavas muzeja zinātniskajā arhīvā inventarizēti 1849 stāstījumi, no tiem nedaudz pāri simtam veltīti zivju ēdieniem.

Ģeogrāfiskā ziņā muzeja materiāli ir vākti visā Daugavas garumā Latvijas teritorijā. Tiesa, visvairāk to savākts upes lejtecē un ap Doles salu, jo lejteces ūdeņi bija zivīm bagātāki.<sup>1</sup> Turklāt te zvejoja augstvērtīgākās zivis. Šajā Daugavas posmā zvejai daļēji bija pat rūpniecisks raksturs.<sup>2</sup>

Hronoloģiski visi mūsu pieraksti attiecas uz 20. gadsimtu. Lielāko uzmanību ziņojumā pievēršīšu 20. gs. pirmās puses materiāliem, īpaši runājot par nēģu un lašu apstrādi. Par pārējo zivju ēdieniem materiāli ir pat līdz 20. gs. beigām.

Lielākā daļa stāstītāju ir no zvejnieku ģimenēm, bet stāstījumi liecina, ka tai pašā laikā arī citi piekrastes iedzīvotāji zivis uzturā lietoja biežāk nekā tajos reģionos, kur saldūdens zveja bija mazāk attīstīta.<sup>3</sup>

Šodien Daugavā zivju ir maz un pamatā tās ir mazvērtīgās.<sup>4</sup> Bet vēl pirms Rīgas HES uzcelšanas un pirmskara posmā Daugavā ievērojamos apjomos zvejoja nēģus, lašus, taimiņus, zandartus, vimbas, zušus un citas vērtīgas zivis.

Tēmas plašuma dēļ pētījumā sīkāk raksturošu konkrētu zivju sugu ēdienus, mazāk pieskaroties zivju

ēdienu gatavošanas reģionālām atšķirībām Daugavas garumā. Jo – ģeogrāfiskā izpratnē atšķirības nav tik lielas. Augštecē nēģus necepa nevis tāpēc, ka nebija šādas tradīcijas, vienkārši – nēģu tur nebija. Tas pats attiecas uz lašiem.

Lielākā daļa aptaujāto zvejnieku (izņemot lejteci) zivis zvejoja ģimenes vajadzībām.<sup>5</sup> Pārdošanai zivis ķēra un gatavoja pilsētu tuvumā. Zvejniekiem ap Jaunjelgavu, Krustpili, Jēkabpili, Krāslavu, Daugavpili bija iespējas zivis pārdot, piemēram, krogos un veikalos. Lieli zivju noņēmēji bija šo pilsētu ebreju ģimenes. Ar nelieliem izņēmumiem pārdeva svaigās zivis.<sup>6</sup>

Citāda situācija bija Daugavas lejtecē. Uz Rīgas tirgu 20. gs. 20.–30. gados veda ne tikai ceptus nēģus, bet arī žāvētus zušus, vimbas un samus (1., 2. att.).

Sākšu ar visizslavētāko ēdienu – ceptiem **nēģiem**, par kuriem ir savākts visvairāk stāstījumu. Dzīvus nēģus uz tirgu nemēdza vest. Tos cepa zvejnieku mājās. Doles salā un visā Daugavas lejtecē līdz Rīgai, kā arī daudzviet uz Rīgas salām, tāpat Krēmeros, Bolderājā nēģu krāsnis bija gandrīz katrā mājā.<sup>7</sup> Doles salā pēc Pirmā pasaules kara rekonstruēja pirtis – uz lāvas kambara rēķina paplašināja ģērbkambari.<sup>8</sup> Tajā iemūrēja nēģu krāsni. Pēc ārējā izskata nēģu krāsnis atgādināja maizes krāsnis. Nēģu krāsnij bija tikai nedaudz citādāka vilkme. Pašās lielākajās saimniecībās nēģu cepšanai bija speciāli namiņi ar divām krāsnīm, saukti par zušūžiem (zušūzis). Tāds nosaukums radies tāpēc, ka Daugavas lejtecē nēģus mēdza dēvēt par mazajiem zutiņiem.



1. att. Doles žāvēto zivju stends. Stāv tirgus strādnieki, centrā zivju uzpircējs Ķezbers. 20. gs. 30. gadi. DoM.203.



2. att. Dolēniete ar nēgu kubuliņiem Rīgas tirgū 20. gs. 30. gadi. DoM.191.

Kad nēģus no upes pārveda mājās, tos vispirms vajadzēja nobeigt. Carnikavā, lai nēģi ātrāk nobeigtos, tos apbēra ar sāli, Kundziņsalā aplēja ar vārošu ūdeni, Dolē iebēra linu maisā un nolika pagrabā zem sloga. Pa to laiku izkurināja krāsni, atstājot nelielu ogļu kārtiņu, pārējās ogles savilka krāsns priekšā. Ogļu kaudzīte izgaismoja krāsni. Krāsni kurināja ar baltalkšņu un priežu malku.<sup>9</sup>

Krāsns tuvumā stāvēja nēģu galds. Tas bija garš, ar skārdu apsists. Skārds bija nepieciešams, lai karstās nēģu restes nededzinātu galdu un to būtu vieglāk kopt.

Kad krāsns bija sagatavots, uz galda uzlika cepamās restes. Uz tām lika virsū nēģus ar galvu uz ārmalu, asti – uz vidu. Restes, kurām priekšpusē bija ritenīši, uzmanīgi ieslidināja krāsni (3. att.). Cēpa apmēram 10–20 minūtes, tad izņēma ārā, nolika uz galda un apgrīza katru nēģi uz otra sāna, cēpa atkal. Nēģis bija gatavs, kad saliecot tas lūza, nevis liecās. Izceptos karstos nēģus salika muldīnā un aplēja ar vārošu ūdeni, sasālīja. Kad ūdens atdzisa,

nēģus ņēma pa vienam un lika uz preses. Prese bija divdaļīga. Apakšā dēlītis, kuram gar malu bija grope, kur uzkrāties sulai. Preses otra daļa – ar skārdu apsists garens klucītis, ar kuru nēģi saspieda. Līdz Otrajam pasaules karam, pēc dolēniešu stāstītā, tikai Doles nēģi bija presēti. Pēc kara sāka presēt arī Carnikavā un citur. Doles zvejnieks Alberts Bērziņš stāstīja,<sup>10</sup> ka tieši šajā presēšanā bijis Doles nēģu izcilās garšas noslēpums. Presējot tika salauzīta nēģa šķiedra, un tā labāk uzsūca šķidrumu.

Kad nēģi bija saspiesti, tos lika kubuliņā kārtu pa kārtai (4. att.). Tad kubuliņam vai traukam uzlika virsū dēlīti un slogu uz 7 minūtēm. Dēlīti noņēmot, nēģus pārlēja ar šķidrumu. Šķidrums vai mērce bija novārītais ūdens, kurā nēģi bija nupat turēti. Nēģu tauki un citas sastāvdaļas daļēji kalpoja kā konservants, piešķīra nēģiem brūnganu nokrāsu un padarīja tos mīkstus un garšīgus.

Muzejā ir stāstījumi, ka nēģus cēpa arī uz pannas, apakšā paliekot skalīņus. Cēpa taukos un pievienoja piparus, želatīnu, kafiju vai melno tēju. Runājot



3. att. Doles Zemzaru māju saimniece Maiga Krūmiņa ieliek krāsni restes ar svaigajiem nēģiem. 20. gs. 70. gadi. DoM.f.neg.197.



4. att. Maiga Krūmiņa sakārto nēgus kubuliņā. DoM.f.neg.207.

ar Doles zvejnieku sievām, šādu cepšanu nemaz nedrīkstējis pieminēt. Lepnās dolēnietes tad stipri saskaitušās – tā jau tāda nēģa maitāšana!

Kāda stāstītāja, kura cepa nēģus 20. gs. 50.–60. gados kolhozā (arī tad nēģus cepa zvejnieku mājās uz vietas), atcerējās, ka kolhoza laikā neļāva tos izcept līdz galam, tad nēģi bija smagāki.<sup>11</sup>

Cepti nēģi nebija vienīgais nēģu ēdiena veids. Gatavoja arī nēģu pīrādziņus. Nēģus vispirms nokveldināja (aplēja ar vārošu ūdeni), sagrieza smalkos gabaliņos, apcepa sviestā, atdzesēja, pielika sāli, piparus un ietina mīklā kā daždien gaļu.

Nereti tika vārīta nēģu zupa. Ģimenei ņēma kādu ½ kālu (ap 15 gab.) nēģu, tāpat nokveldēja, sagrieza smalkos gabaliņos un lika karstā ūdenī. Klāt pievienoja kartupeļus, piparus, lauru lapas, sīpolus, sāli. Vārīja, kamēr nēģi kļuva mīksti. Ēdot zupai lika klāt krējumu.

Nēģus arī sautēja, gatavojot t.s. **nēģu šmori**. Nokveldinātos nēģus un sagrieztus sīpolu gabaliņos apcepa sviestā, tad lika katliņā ar nedaudz ūdens, pievienoja garšvielas un sautēja.

Nēģus vienādi gatavoja gan tirgum, gan ģimenes vajadzībām, kā atcerējās Hilda Krūmiņa (dz. 1911. g.) no Doles Spēlmaņiem (5. att.).<sup>12</sup> Pirms Otrā pasaules kara nēģu lomi bija ļoti lieli. Ja visus nēģus nespēja izcept, jo pārkarsa krāsnis, tos nācās nobērt uz grīdas, kas bija izklāta ar salmiem, lai nēģi nenosmērētos. Doles cepēji bieži vien iepirka nēģus tieši cepšanai (un tālākpārdošanai) arī no Gaujas, Ventas un Lielupes zvejniekiem. Tikai tad ir bijis noteikums, ka nēģus pēc zvejas nedrīkst bērt tieši laivā, kā to mēdza darīt Ventas zvejnieki, jo tad nēģi pieņēma darvas garšu.<sup>13</sup>

Dolēnieši nēģus ēda, sajaucot sinepes ar etiķi, izveidojot paasu mērcīti. Ja mājās nebija etiķa un sinepju, tad zvejnieki atgrūduši nēģu trauku – tādi jau nav ēdami!

Nākamās vērtīgās zivis, par kuru sagatavošanu mums ir savākti stāstījumi, ir – **lašī**. Te gan jāsaaka, ka atšķirībā no nēģiem līdz Otrajam pasaules karam lašus tirgum uz vietas nepārstrādāja. Piemēram, Doles zvejnieki pirms zvejas vienojās ar lašu uzpircējiem no Rīgas, lielākoties no Rīgas salām, īpaši Ķīpsalas. Viņi



5. att. Daudzu zivju ēdienu recepšu zinātāja Hilda Krūmiņa, dz. 1911. gadā, no Doles Spēlmaņiem. DoM.pgf.2976.

bija arī lašu pārstrādātāji. Uzpircēji stingri sekoja, lai nopirktu visu lomu, lai nerastos konkurence.<sup>14</sup>

Taču visus lašus nekad jau nepārdeva, atstāja arī ģimenes vajadzībām.

1. Lašus mājās žāvēja. Vispirms lasi notīrīja un pakāra saulītē, lai vējš appūš. Pēc tam kūpināja aukstos dūmos, kurinot ar baltalkšņu malku. Lai iegūtu aukstus dūmus, kurtuvei bija jābūt stipri tālu no žāvētavas. Dūmi, plūstot no kurtuves pa dūmu eju līdz žāvētavai, kur karājās laši, atdzisa. Lasi žāvēja 36 stundas 35 grādu temperatūrā. Temperatūrai bija jāseko, jo no tās vienmērīguma bija atkarīga lašu kvalitāte.<sup>15</sup>
2. Bieži lašus arī sāļīja. Vispirms tos notīrīja, izņēma iekšas, ar marli izslaucīja, nogrieza galvu, asti, spuras, atdalīja mugurkaulu, sadalīja četrās daļās, uzbēra sāli un piparus. Gabalus uzlika blīvi citu uz cita, tiem pāri pārlika slogu un nolika vēsā vietā. Ēst varēja jau pēc 2 dienām. Cits stāstītājs minēja, ka starp gabaliem lika diļļu zariņus. Nereti lietota arī cita recepte: 1 kg laša sāļīšanai vajadzēja – 8 ēdamkarotes sāls, 4 ēdamkarotes cukura, 1 ēdamkaroti salpetra. Šajā gadījumā piparus uzkaisīja ēdot.
3. Lašus bieži arī cepa. Vispirms, kā parasti, notīrīja, noslaucīja, sagrieza gabalos, apsālīja, tad apmērcēja sakultā olā, apvārtīja rīvmaizē, lika uz pannas karstos taukos, eļļā vai sviestā. Ļoti būtiski lasi cept uz ātras uguns. Cēpa 3–4 minūtes, jo citādi lasis

paliek sauss. Bija saimnieces, kuras uzskatīja, ka lasi nevajag mērcēt olā, bet tikai rīvmaizē.

Daudz mazāk dzirdēts „štovēts lasis”. Lai gan štovētais lasis, tāpat kā „nēģu šmoris”, iedomājams tikai lielā šo zivju pārpilnībā. Šodien, kad nēģi un laši ir reta delikatese, par šādiem ēdieniem pat tā kā neērti runāt. Tātad – štovēts lasis. To gatavo, katliņā ieliekot pāris karošu sviesta, glāzi skāba krējuma, gabaliņos sagrieztu lasi, pievieno sāli, piparus un tad vāra 10–12 minūtes. Lai mērce būtu vēl garšīgāka, pie tās var pielikt sagrieztas baravikas.

**Lašu zupu** gatavoja šādi: zivi notīrīja no zvīņām, noslaucīja ar marli un sadalīja gabalos, izņēma mugurkaulu; filejas gabalus lietoja citu ēdienu pagatavošanai, bet galvu, asti, spuras un mugurkaulu lika vārošā ūdenī, pievienojot sāli un sīpolus. Noputoja; kad zivs bija mīksta, to izņēma no katiņa. Buljonu nokāsa un lika atpakaļ uz uguns, buljonā iebēra burkānus, kartupeļus, fenheli. Kamēr saknes vārījās, no galvas un kauliem atdalīja gaļas mīkstumus. Līdzko saknes gatavas, terīnē, kurā bija iebērtā gaļa, ielēja buljonu. Ēda, pievienojot krējumu un dilles (6.–12. att.).

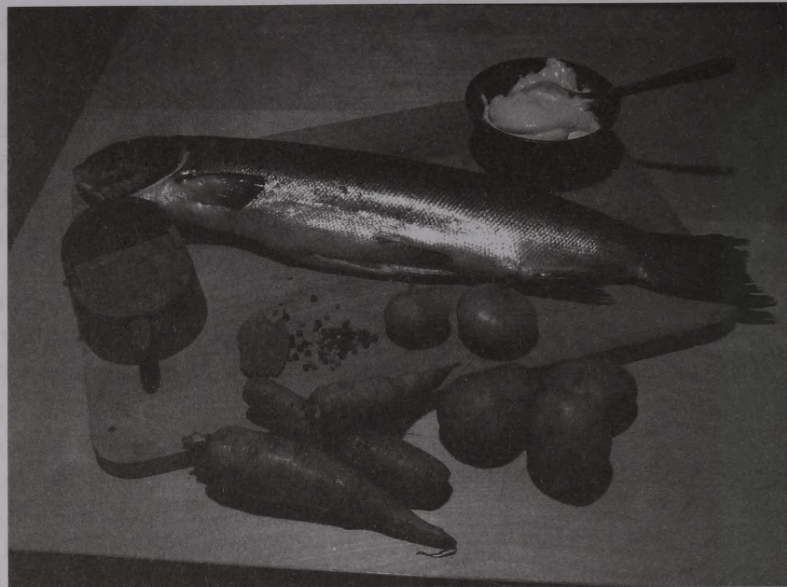
Īpaša delikatese ir lašu ikri. Daugavas krastos lašu zvejas laikā pat ikri bija ģimenes ikdienas ēdiens. Uldis Salna no Doles Jaunkaugām atceras, ka bērni gaidīt gaidījuši, kad beigsies ikru mučele, no kuras ilgu laiku bijis jāēd. Ikrus tad ēda ar sīpoliem, krējumu un kopā ar kartupeļiem.

Ikrus sagatavoja šādi: vispirms tos aplēja ar vārošu ūdeni. Ikri palika viegli rozīgi, tad tiem atdalīja plēvītes, skalojot uz sietiņa. Pēc tam ikrus ielika stikla traukos, piebēra sāli, nedaudz cukura, piparus, lauru lapas. Parasti ikrus ēda ar baltmaizi.

Visā Daugavas garumā tika zvejoti sami (13. att.). **Samu žāvēja**, bet atšķirībā no citām zivīm, sagrieztu gabalos, liekot žāvētavā uz sieta aukstos dūmos. Jākurina ļoti uzmanīgi. Ja ir par daudz – iztecēs taukos, ja par maz – būs jēls. Piemēram, augštecē stāstīja, ka visgaršīgākie bijuši mazie sami – ap 1 kg smagie.

Ļoti bieži no **sama gatavoja auksto gaļu**. Samu sagrieza gabalos, atstāja kopā ar ādu un mugurkaulu, no galvas izgrieza laukā tikai žaunas. Visu lika katliņā mazā ūdenī, pievienoja sāli, piparus, virces. Kad zivs bija mīksta, to salika mazos trauciņos, pārļēja izkāstu buljonu. Kad buljons sarecējis, aukstā gaļa gatava.

**Samus cepa** savādāk nekā citas zivis. Uz pannas uzlika sviestu, krējumu, burkānu un sīpolu ripiņas. Tam visam pa virsu uzlēja nedaudz eļļas un, kad eļļa karsta, lika virsū sama gabalus un cepa apmēram 20 minūtes. Salīdzinājumā ar šodienas zivju ēdieniem agrāk zivju ēdieni bija daudz treknāki.



6



7



8



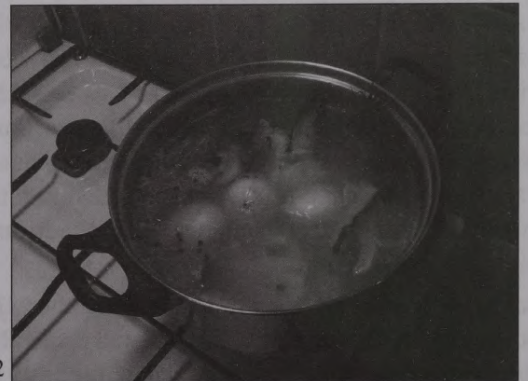
9



10

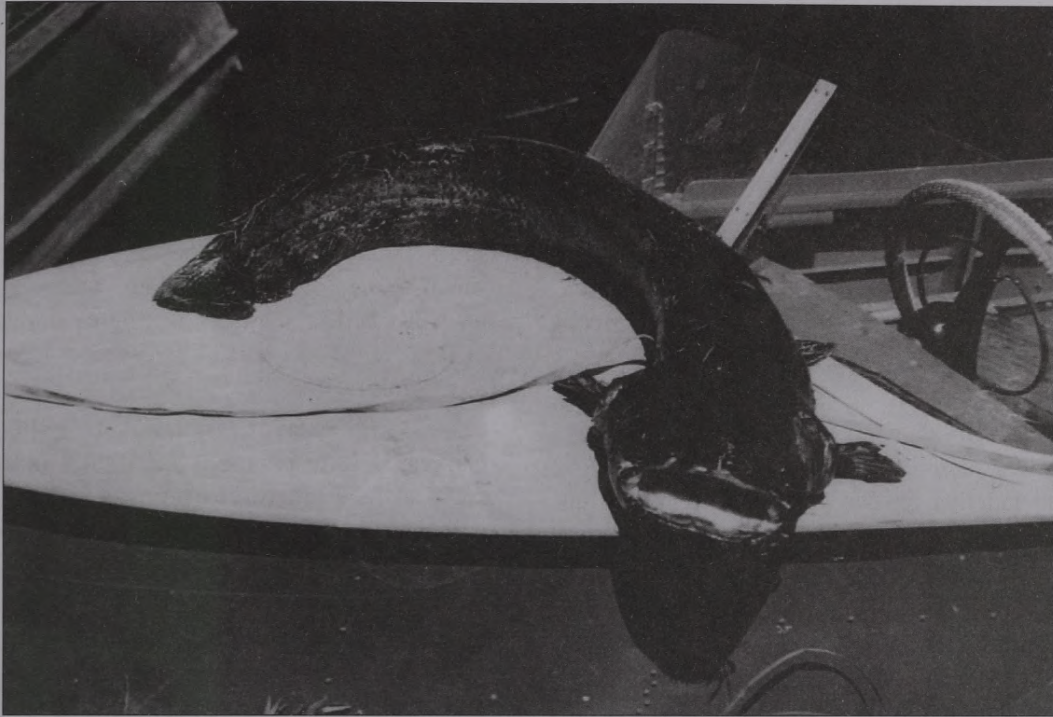


11



12

6.–12. att. Lašu zupas gatavošanas demonstrēšana, stāstītāja I. Salna Ikšķilē. 2006. gads. DoM.pgf. 2961., 2962., 2963., 2966., 2967., 2968., 2969.



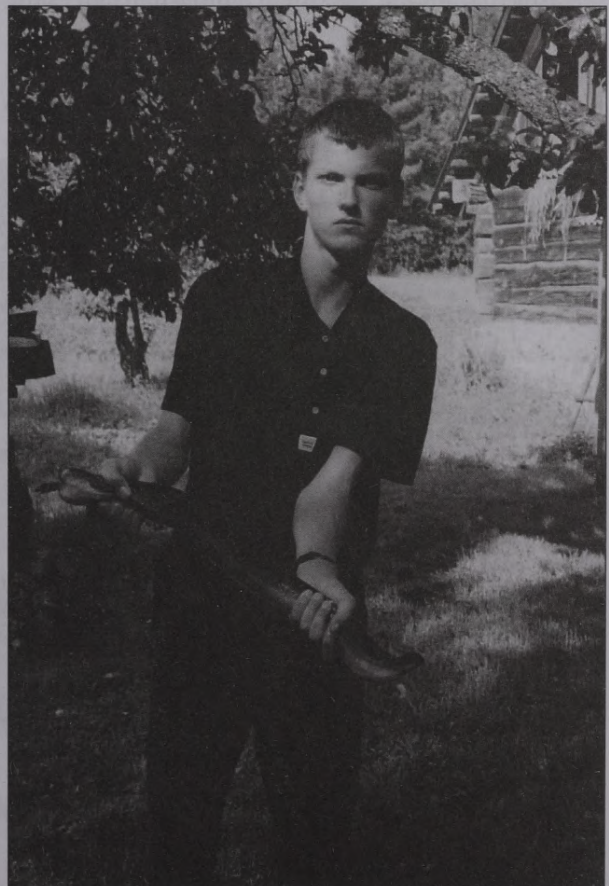
13. att. Jāņa Jākuboviča noķertais sams 1970. gadā Jaunjelgavā. DoM.10125.

**No sama galvas vārīja zupu.** Vispirms apacepa sīpolus, burkānus, selerijas sakni. Saceptās saknes sabēra verdošā ūdenī, pielika piparus, lauru lapas, virces, sāli, sama galvu un vārīja. Tad galvu izņēma ārā, iebēra rīsus. Kamēr rīsi vārījās, no galvas izgriezta mīkstumus. Kad rīsi bija mīksti, iebēra katliņā gaļas gabaliņus, pievienoja dilles – un zupa gatava.

Alma Reiskarte no Ogresgala varēja pastāstīt par ēdieniem no gandrīz jebkuras sugas zivīm, kas zvejotas Daugavā, arī Vorkutā, Irtišā. Viņa mūs iepazīstināja ar **zušu** apstrādi (14. att.). Lielos zušus (sākot ar 3 kg) vispirms nodīrāja. To darīja tā: zuti ar naglu caur galvu piesita pie sola vai kāda bluķīša. Lejpus galvai ar asu nazi apgriezta it kā gredzenu un ar pirkstiem ādu vilka uz leju. Zemāk bieži vajadzēja ņemt palīgā standziņas. Novilkto ādu uzstiepa uz kociņa. Kad āda izžuva, to lietoja spriguļu auklām, zirga aizjūga dzeņaukšām, slejām.

Nodīrātā zuša gaļu sasālīja un cepa uz pannas. Ēda ar kartupeļiem.

Bet, ja zušus nedīrāja, tad pirms gatavošanas norīvēja ar smiltīm vai rupju sāli, lai noiet glumums. Visbiežāk no zušiem vārīja galertu. Kad bija notīrīta āda, izņemtas iekšas, ar marlīti izslaucīts vēders, tad lika katliņā uz lēnas uguns, pieliekot sāli, lauru lapas, piparus. Vārīja, kamēr gaļa mīksta, tad pārlēja ar izkāsto zupu.



14. att. Zvejnieks no Krustpils pagasta Stolvāģiem ar tikko noķertu zuti. 2001. gads. DoM.6222.

Bieži **zušus arī žāvēja**. Notīrītam zutim ap galviņu apmeta aukliņas cilpu un pakāra žāvētavā. Žāvēja 6 stundas, vairāk dūmos nekā ugunī.

Muzeja ekspedīcijās pagaidām nav iegūti materiāli par zivju marinēšanu Daugavas piekrastē līdz Otrajam pasaules karam. Taču Anastasija Borovska Krāslavā par zušu marinēšanu 20. gs. otrajā pusē jau varēja pastāstīt. Zušus sagrieza mazos gabaliņos, nelielā ūdenī kopā ar garšvielām novārīja un salika burkā, uzlēja marinādi, kuru vārīja ar etiķi, pipariem, sīpoliem. Pēc tam burku sterilizēja un aizvākoja ar metāla vāciņu.

**Vimbās, arī brekšus ļoti bieži kūpināja** (15. att.). Zivis pārgrieza pa muguru, izņēma iekšas, izslaucīja, apsālīja un tad lika žāvētavā uz sieta. Vimbām un brekšiem, lai tie būtu garšīgi, vajadzēja ļoti karstus dūmus, gandrīz uguni.

Gados vecāki stāstītāji zināja teikt, ka **vimbās mēdza sālīt mucās** kā siļķes. Pirms cepšanas vai zupas gatavošanas sālītās vimbās izmērcēja. Vimbām mēdza arī izņemt aknas, tās ielika bļodiņā ar sviestu un cepeškrāsnī izcepa.

**Līdakas pildīja**. Iztīrītai zivij atstāja galvu un asti, izņēma žaunas, sīki sagrieza muguriņu līdz muguras kaulam. Līdakas vēderu piepildīja ar speķi, samaltu baltmaizi, sīpoliem, pipariem un sāli.

Lejtecē, Dolē, līdakas cepa uz nēģu restēm (16. att.). Ja līdaku gatavoja nēģu laikā, tad cepoties to ik pa laikam aplaistīja ar nēģu mērci.

Nereti līdakas pildīja vēl pēc citas receptes. Līdaku notīra, izņem žaunas, iekšas, vēderu nepārgriež. Nogriež galvu un asti. Zivij novelk ādu, izņem asakas. Zivs fileju samaļ kopā ar speķi. Masai pieliek sīpolus, krējumu, sāli, piparus un olu. To samaisa, sapilda ādas gabaliņos, kurus iesien marlē un liek vārīties. Vāra arī zivs galvu un asti. Gatavu atdzesē, uz šķīvja kārtu kā veselu zivi, kuru grezno ar zaļumiem.

Atšķirīgi gatavoja **līņu auksto gaļu (galertu)**. Garšvielās izvārīja veselu līni, uzlika uz lēzena trauka. Kad līnis atdzisa, to sagrieza šķēlēs, saglabājot galvu un asti. Buljonam pielika želatīnu un pārļēja zivi. Kad buljons sarecēja – galerts bija gatavs.

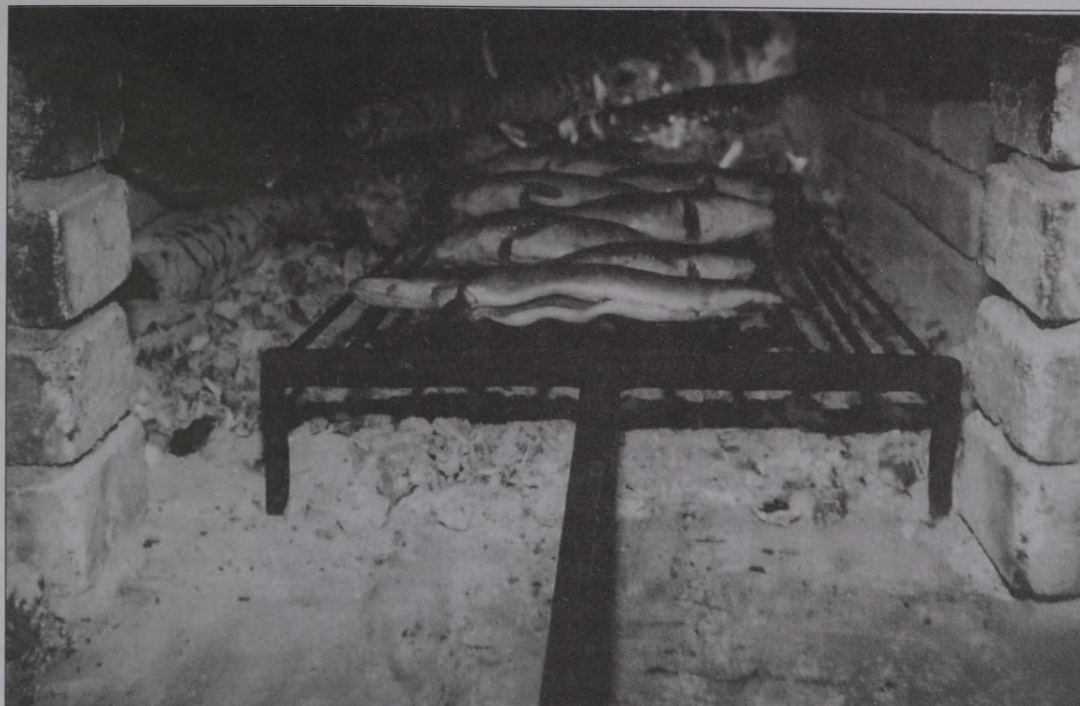
Sīkās vai par mazvērtīgākām uzskatītās zivis, kā **asarus, sapalus, raudas, grunduļus** u.c., lielākoties **vārīja zupā, arī sacepa kotletēs**. Sīkās zivis notīrīja un samala ar visām asakām, piemala arī speķi, sīpolus. Tad masai pielika krējumu un garšvielas, cepa eļļā.

Doles salā ar sīkajām un mazvērtīgajām zivīm bieži baroja arī lopus.<sup>16</sup>

**Zivju zupa**. Muzeja darbinieki ir pierakstījuši stāstījumus un arī paši baudījuši zivju zupu (no



15. att. Zivju žāvētava ar Daugavas muzejā uz sieta žāvētām vimbām. 2002. gads. DoM.f.neg.pgf.6870.



16. att. Līdakas uz nēgu restēm pirts krāsnī Daugavas muzejā. 2002. gads.

dažādām zivīm) gan Dolē, gan Pļaviņās, gan Līvānos, gan Friedainē. Zivju zupas receptes ir dažādas. Šoreiz pastāstīšu tikai par vienu zivju zupu, kuru upmalā mums izvārīja Aizkraukles zvejnieki.

Brekšus sagriež gabalos. Uz 8 litru katlu – 3–4 brekši kopā ar galvām, astēm un spurām. Zivis vāra nemaisot, lai neizšķīstu. Kad gatavas, izņem no katla. Buljonam pieber sīpolus, sāli un glāzi degvīna, katlam ātri uzliek vāku. Pēc maza brītiņa buljonā ieber dilles – un zupa gatava.

Gandrīz visā Daugavas garumā meklējām cilvēkus, kas varētu pastāstīt par zivju **kaltēšanu**, līdz Salienas pagastā (Daugavpils rajonā) sastapām zvejnieku – vecticībnieku Akulovu. Vecticībnieki vienmēr bijuši lieli zvejnieki, bieži pat profesionāļi.<sup>17</sup> Šis zvejnieks pastāstīja, ka viņš kaltējot dažādas zivis, visbiežāk – meža vimbas. Zivis kaltē, savērtas uz auklīgas saulē un vējā, līdz tās kļūst sausas un cietas. Ļoti svarīgi, lai kaltētās zivis tiktu pareizi glabātas. Stāstītājs teica, ka visdrošāk tās turēt šķūnītī krietni virs zemes, lai nepieklūtu peles u.c. grauzēji. Bet vissvarīgāk, lai šķūnītī būtu caurvējš. Kaltētās zivis ēda pie alus. Arī pie Līvāniem pēdējos gados sāka zivju kaltēšana:

„Kaltētās zivis – iztīrām pie Daugavas, zvīņām jāpaliek, citādi tā nav kaltētā zivs. Sāli vajag diezgan

daudz, lai balta būtu. Pēc tam mērcējam speciālos šķīdumos – etiķis, ūdens... process apmēram 45 minūtes. Vienreiz 45, otrreiz... tad kar augšā – apmēram nedēļu caurvējā, zem jumta. Pērk vietējie arī.” (Jānis Kalvāns, dz.1952, Līvāni, 2002. g.)

Noslēgumā gribu uzsvērt, ka zivju ēdieni ir ļoti dažādi. Protams, muzeja darbinieki nebūt nav pierakstījuši visus izmantotos upes zivju pagatavošanas veidus, arī no pierakstītajiem šeit pieminēti daži galvenie.

Zivju gaļa ir ļoti bagāta ar vielām, kas nepieciešamas cilvēka organismam, – olbaltumvielām, zivju taukiem, minerālvielām, vitamīniem. Zivju galvas satur arī zināmu daļu joda. Zivju gaļu mediķi iesaka pret artēriju pārkaļķošanu, vairogdziedzera un citām vielmaiņas slimībām.<sup>18</sup>

Daugavas krastu, īpaši lejteces, iedzīvotāji līdz 20. gs. 70. gadiem (HES celtniecībai) saldūdeņu zivis uzturā lietoja bieži, taču zvejai bija sezonāls raksturs. Tāpēc zivis nekad nav bijis galvenais uztura produkts. Kā smejas dolēnieši – zivis ēda tad, kad bija aizņemti steidzamos lauksaimniecības darbos. Tajā pašā laikā īstajiem zvejniekiem gan augštecē, gan lejtecē zivju ēdieni ikdienā un vēl jo vairāk svētkos bija absolūta nepieciešamība. Ja nebija pašu nozvejoto zivju, jābrauc kaut uz tirgu pirkt.

## ATSAUCES

- 1 *Cimermanis S.* Saldūdeņu zveja Vidzemē 19. un 20. gs. // *Arheoloģija un etnogrāfija*. – Rīga, 1964. – 5. laid. – 81. lpp.
- 2 Turpat. – 83. lpp.
- 3 Daugavas muzeja Zinātniskais arhīvs (turpmāk DoM. ZA.) 329., 355., 659., 635.
- 4 DoM. ZA. 2461., 2426., 742.
- 5 DoM. ZA. 630., 632., 562.
- 6 DoM. ZA. 342., 355., 365.
- 7 DoM. ZA. 1315., 1319.
- 8 DoM. ZA. 49., 50., 91.
- 9 *Борисов П.* Материалы к познанию русского рыболовства. – 1913. – С. 54.
- 10 DoM. ZA. 756.
- 11 DoM. ZA. 2239.
- 12 DoM. ZA. 1246.
- 13 DoM. ZA. 29.
- 14 DoM. ZA. 64., 1336. u.c.
- 15 *Ludvigs P.* Zivju pārstrādāšana un konservēšana. – Rīga, 1932. – 164. lpp.; DoM. ZA. 60.
- 16 DoM. ZA. 778.
- 17 *Cimermanis S.* Zvejniecība // *Latviešu etnogrāfija*. – Rīga, 1969. – 274. lpp.
- 18 Zivju ēdieni. – Rīga, 1976. – 3. lpp.

Daina Lasmane

## FISH AS THE TRADITIONAL FOOD OF THE INHABITANTS OF THE COAST OF THE RIVER DAUGAVA

### SUMMARY

Since 1970s the Museum of the River Daugava has been recording the stories of the inhabitants of the banks of the river Daugava concerning various traditional trades connected with the river – timber rafting, boatmen and ferrymen trades, fishing, fish processing and recipes of fish dishes. Overall there are approximately 2000 stories in the archives of the museum. More than 100 stories from the total amount deal with fish cooking traditions. The material has been collected along the Daugava throughout the territory of Latvia. The article deals with fish recipes dated from 1930s up to 1960s when the period of active fishing in the Daugava came to an end. In addition, information covering the last decades is added. A notable amount of recipes has been collected along the lower reaches of the Daugava. According to the view expressed by ethnographer S. Cimermanis, due to the closeness of the Riga market and river's abun-

dance of fish, the fishing in the lower reaches of the river became industrialized. The fact that the market was within easy reach, allowed to transport already processed fish. One of the most outstanding products was fried lamprey – a long-established specialty of Dole Island.

Nevertheless the greatest variety of fish dishes regard fish that were cooked for domestic consume. The article presents an analysis of differences in methods of smoking, frying, and stuffing fish as well as making fish soup or jellied fish in different riverside regions. It was discovered that people dried fish only in the regions near the upper course of the Daugava.

The inhabitants of the Daugava River's banks (including those who did not fish themselves) often used freshwater fish in their meals. However, as fishing was and still is a seasonal craft it is likely that even fishermen could not have fish as a regular everyday food.



IEVA ŽUKAUSKA

## GARŠAUGU IZMANTOŠANAS VĒSTURISKIE ASPEKTI LATVIJĀ

### Ievads

Pasaules praksē garšaugus pieņemts attiecināt uz aromātisko un ārstniecības augu grupu, turklāt ietverot tajā galvenokārt tikai lakstaugus. Mēs Latvijā par garšaugiem uzskatām ne tikai lakstaugus, bet arī daļu dārzeņu, tādus kā mārrutkus, sīpolus, ķiplokus. Garšaugi un to pārstrādes produkti – garšvielas no viena un tā paša produkta ļauj mums pagatavot atšķirīgas maltītes un parastu, ikdienišķu ēdienu padara par īstu gardumu. Tiem ir ne tikai sevišķa nozīme ēdienu garšas un smaržas pilnveidošanā, bet arī to uzturvērtības bagātināšanā. Pateicoties to komplikētajam ķīmiskajam sastāvam, garšaugiem piemīt arī ārstnieciskas īpašības. Tie veicina gremošanu un vielmaiņu, uzlabo garastāvokli, vairo enerģiju. Lietojot pārtikā garšaugus, cilvēks šo ārstniecības devu saņem ar uzturu. Būtībā krāsas robežas starp garšaugiem un ārstniecības augiem nepastāv. Kā būtiskāko atšķirību starp garšaugu un ārstniecības augu grupu var nosaukt tajās ietilpstošo augu īpašības. Garšaugu grupā ietilpst augi, kuru bioķīmiskais sastāvs un organoleptiskās īpašības piemērotas uzturam, bet pats galvenais – nesatur indīgas vielas. Ārstniecības augi pēc bioķīmiskā sastāva, izmantošanas mērķa un pārstrādes galaprodukta būtībā ir zāles. Šajā grupā sastopami arī indīgi augi. Varētu teikt, ka katrs garšaugš ir arī ārstniecības augs, bet ne katrs ārstniecības augs var būt garšaugš. Mūsdienās daudzus garšaugus joprojām uzskatām par jaunatnācējiem, bet citus saucam par tradicionāliem.

Garšaugu vēsture saistās ar visnenākajiem cilvēces pastāvēšanas laikiem un kultūrām. Pasaulē ir plaši izplatīts uzskats, ka cilvēces pirmsākumos

tieši aromātiskie augi savas smaržas dēļ piesaistījuši uzmanību. Tie sākti izmantot no medījumiem un zivīm sastāvošā vienvēidīgā uztura dažādošanai. Vecākās rakstītās ziņas par aromātiskajiem augiem attiecināmas uz piekto gadu tūkstoši pirms Kristus. Šīs grupas augu vēsture pirmkārt saistīta ar maģiskiem un reliģiskiem rituāliem, laikam ejot, tie sākti izmantot skaistumkopšanā, tad ārstniecībā un vēlāk arī uzturā.

Pamatojoties uz iepriekš teikto, tiek izvirzīta šī **darba hipotēze**: aromātiskos un ārstniecības augus cilvēki pazinusi arī Latvijā un, domājams, tos izmantojuši ne tikai ārstniecībā, bet arī uzturā. Lai pierādītu šo hipotēzi, **darba mērķis** ir apzināt informāciju, lai atbildētu uz jautājumiem:

- vai mūsu senči savā uzturā izmantojuši garšaugus;
- kādus garšaugus un pie kādiem ēdieniem lietojuši;
- kurus dēvējam par latviešu tradicionālajiem garšaugiem, un vai tie tiešām tādi ir;
- kā laika gaitā mainījusies garšaugu lietošana, un kādi faktori to ietekmējuši.

### Pētījuma materiāli un metodes

Lai sasniegtu izvirzīto mērķi, izmantoti šādi informācijas avoti un materiāli:

- pasakas un teikas, kurās it bieži pieminētas brīnumzālītes;

- Latvju dainas;
- pavāgrāmatas un citi literatūras avoti par latviešu ēdieniem un garšaugiem;
- mutvārdu informācija par savvaļas un kultūraugu lietošanu uzturā un ēdienu receptūrās.

Informācijas apkopošanā un izvērtēšanā izmantota loģiski konstruktīvā metode, analīzes un sintēzes metodes, monogrāfiskā izpētes metode un datu grupēšana.

## Rezultāti

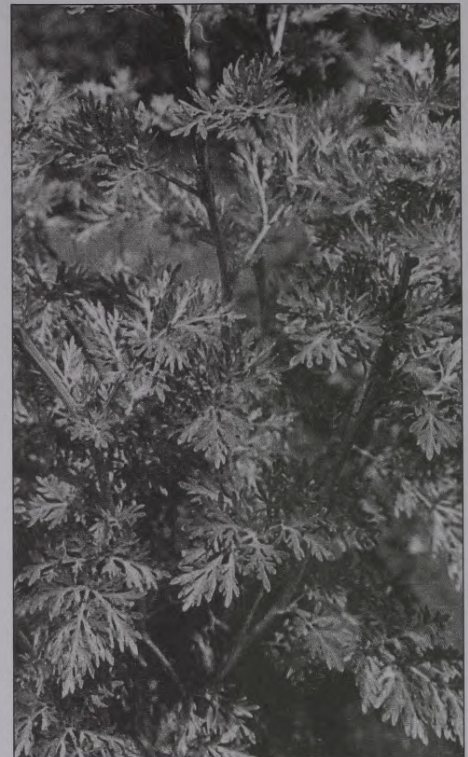
Ārstniecības augu bodes Latvijā rakstiski pieminētas 1291. gadā, bet pirmā aptieka Baltijas zemēs izveidota Rīgā 1357. gadā. Aptiekā tirdzotas zāles no augu drogām, vircoti vīni, esences, uzlējumi un novārījumi, tinktūras, ziedes un arī garšvielas. Strauja aptieku dārzu attīstība Latvijā aizsākusies jau 14. gadsimtā. Tas viss liecina par aromātisko un ārstniecības augu nozīmību un lietošanas svarīgumu.

Augu izmantošanas daudzējādību apliecina arī Latvju dainas. Dainās minēts vairāk nekā 200 augu, no tiem kā svešzemju kultūraugi – 58 sugas, bet savvaļas augi – 150 sugas.<sup>1</sup> No ziedaugiem, pie kuriem pieskaitāmi arī ārstniecības augi un garšaugi jeb senākā literatūrā saukti par vircaugiem vai baudaugiem, sastopamas aptuveni 130 sugas. Tas apstiprina domu, ka augus cilvēki pazinuši un lietojuši visdažādākajās dzīves situācijās. Tomēr tikai neliela daļa no tiem pieminēta kopā ar uzturu. Dainās varam uzzināt, ka mūsu senči pārtikuši no dabiskas pārtikas, ko ieguvuši savvaļā vai arī audzējuši. Galvenie sendienu ēdieni bijuši – maize, putra, kāposti, gaļa, piens, sviests. Zivis, siers, desas, pankoki ēsti galvenokārt godos. Tēja un kafija nav minēta, jo pirms 300 gadiem Latvijā tās vēl nepazina. Plašāka informācija no dainām iegūstama par augu pielietojumu ārstniecībā, dziju krāsošanā un lai pušķotos.

Vairākās dainās minētas **vērmeles** (*Artemisia absinthium*) (1. att.) un **vībotnes** (*Artemisia vulgaris*) (2. att.):

Mana māte citas sievas  
Vībotnēm izārstēja;  
Treji pieci vakariņi  
Vībotnītes sutināja.

Vērmeles un vībotnes ir pazīstami un izplatīti savvaļas aromātiski ārstniecības augi. Tie dainās minēti arī kā „īstās Jāņu zāles”. Saglabājušās mutiskas ziņas par šo augu izmantošanu ne tikai ārstniecībā, bet arī pie trekniem gaļas ēdieniem. Vēl šodien ir mājas, kurās, vārot gaļas zupu, īsi pirms gatavības tajā uz brītiņu iemērc vērmeļu vai vībotņu zariņus. No



1. att. Vērmele (*Artemisia absinthium*)



2. att. Vībotne (*Artemisia vulgaris*)

sendienām saglabājies ieteikums pirms ziedēšanas ievākt, sasiet pušķiņos un izkaltēt vībotņu zariņus ar ziedpumpuriņiem. Tos liek klāt arī pie zosu un jēra gaļas mērcēm. Vībotnes sakne ieteikta kā muskatriekstu aizvietotāja.

Visbiežāk dainās pieminētais augs, kurš pieskaitāms arī garšaugu grupai, ir **magones** (*Papaver*). Mūsu lauka magoņu dzimtene ir Vidusjūras apgabals. Līdz ar kultūraugiem tās nonākušas Kurzemē un Zemgalē un izplatījušās kā nezāles. Vidzemē un Latgalē bijušas sastopamas retāk. Jāsaka gan, ka augs biežāk minēts, tam pielīdzinot tautu meitu un bārenīti. Daudzās dainās minēts arī kā krāšņumaugs un mīļuma augs:

Vienu roku rozes sēju,  
Otru roku magonītes...

Tomēr ir dainas, kuras apstiprina, ka magoņmaizītes pazinuši arī mūsu senči. Magoņu sēklas minētas dainās no dažādiem novadiem:

Māršas manas cielaviņas,  
Vai mani gaidījāt;  
Vai manim izcepāt  
Magonīšu plācenīti.

Dainās daudzkārt minēts **dievkociņš** (*Artemisia abrothanum*) (3. att.), bieži kopā ar **biškrēsliņu** (*Tanacetum balsamita*):

Kad audzēšu, tad redzēšu,  
Kādas puķes kronī pīšu,  
Vai pīš' rozes vai magones,  
Vai zaļos dievkociņus.

Dievkociņš ir sens kultūraugs, Vācijā audzēts jau 19. gadsimtā. Dārzos plaši izplatīts. Pie mums Latvijā dažkārt pārgājis savvaļā kā dārzebēglis, sastopams vecajos muižu parkos, kā arī saglabājies dārzos. Audzēts smaržīgo lapu dēļ, izmantots kā

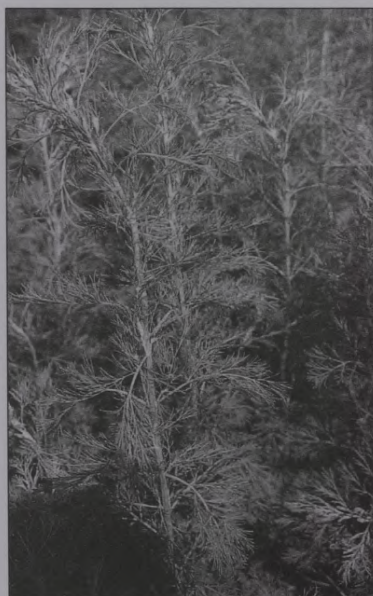
tautas ārstniecības līdzeklis, arī dažādos maģiskos rituālos. Receptūrās ieteikts kā garšaugš dažādiem kūpinājumiem. Sasmalcinātas kaltētas dievkociņa lapas kā garšvielu desu gatavošanā un gaļas kūpināšanā izmanto vēl šodien. Senos laikos ilgāka pārtikas vielu uzglabāšana bija ierobežota. Viens no pazīstamākiem paņēmieniem bija žāvēšana dūmos. Tas ļauj domāt, ka līdz mūsdienām saglabājies ieteikums par dievkociņa izmantošanu dūmu aromatizēšanai likts lietā jau sen. Interesants fakts minēts dainās par reņģu cepšanu uz ugunsкура – ugunij uzmet sienu sauju, tā padarot dūmus smaržīgākus.

No dārzos audzētiem ārstniecības augiem, kuri tiek lietoti arī kā garšaugi, dainās minētas **krūzmētras** (*Mentha spicata*) (4. att.), **izops** (*Hyssopus officinalis*) (5. att.), dainās dēvēts izapenes, un **ceberīte** (*Satureja hortensis*), saukta arī čābers, ceberiņš, pupumētra.

Kur, Laimīte, tu stāvēji,  
Kad es gāju tautiņās,  
Stāvēj' brāļa sētmalē,  
Krūzmētru ceriņā.

Tuvs augs krūzmētrai ir piparmētra, taču dainās tā nav minēta, jo plašāk sāka Latvijā audzēt tikai 18. gs. beigās.

**Izops** ir sens kultūraugs, 16. gs. plaši audzēts Eiropā, īpaši klosteru dārzos, tāpēc dažos literatūras avotos saukts par klosteru puķi. Latvijā vietām sastopams arī savvaļā kā dārzebēglis. Pavārgrāmatās ieteikts kā garšviela pie dažādiem salātiem. Dainās minēts kā ārstniecības augs:



3. att. Dievkociņš (*Artemisia abrothanum*)



4. att. Krūzmētra (*Mentha spicata*)



5. att. Izops (*Hyssopus officinalis*)

Vai tās visas Jāņu zāles,  
Ko rauj Jāņu vakarā,  
Izāpenes, buldurenēs,  
Tās īstās Jāņu zāles.

**Ceberīte**, tautā saukta arī par ceberīņu, pupumētru, piparu un desu zāli, no dienvidiem nācis nosaukums čābers. Kultūraugs Viduseiropas klosteru dārzos, audzēts kopš 9. gadsimta. Kā garšaugu izmanto pie pākšaugu ēdieniem, desu gatavošanā un visur tur, kur nepieciešama piparu piedeva. Dainās šis augs minēts kā salīdzinājums ar gotiņu:

Gosniņ mana ceberīte  
Tā neēda rāvas zāles..

**Lupstāji** (*Levisticum officinale*) (6. att.), saukti arī lukstūgi, lipstoki, lubstagas, to dzimtene ir Dienvidrietumāzija. Latvijā vietām pārgājuši savvaļā. Lupstājs Eiropā, arī Latvijā stādīts kā dzīvzoga augs vai drīzāk aizsargaugs. Lupstāju stādījums kādreiz spējis aizsargāt māju iedzīvotājus pret epidēmijām. Diemžēl Latvijā par to nav sīkākas informācijas, nākas balstīties uz Ziemeļvalstu pētījumiem.

Radi mani lieli radi,  
Uz radiem sērsti gāju,  
Kā brūtgānu man' saņēma,  
Kā lupstāju pavadīja.

Uzturā kā garšaugu izmantojams viss augs: sakne – melno piparu aizstājējs, lapas – visās receptēs, kurās lieto selerijas, sēklas – tējai un tās aromatizēšanai.

Diezgan bieži dainās minēti **pētersīļi** (*Petroselinum*), pētersīļu dārziņš. Pētersīļu dzimtene ir

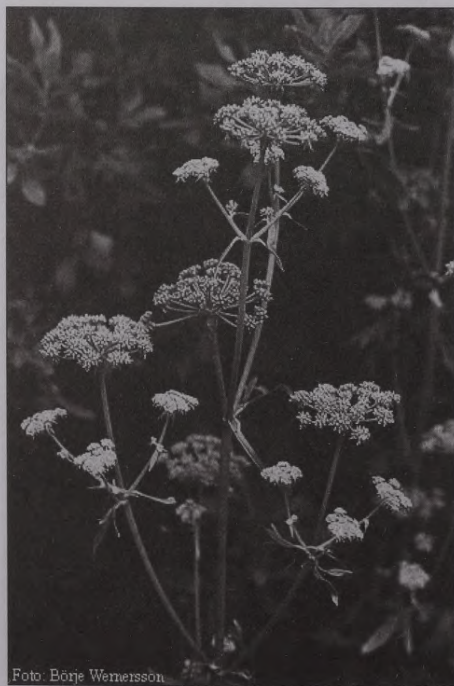


Foto: Börje Wernersson

6. att. Lupstājs (*Levisticum officinale*)

Vidusjūras apgabals. Eiropā audzēti iesākumā kā ārstniecības augi, bet kā virtuves augi plašāk sākti audzēt tikai 16. gadsimtā. Pētersīļi pieminēti saistībā ar, lai gan savādu, tomēr ēdiena gatavošanu:

Trīs, trīs kazu kājas,  
Seši kuņģa gabaliņi;  
Pieliksim pētersīles,  
Būs puīšiem launadziņš.

**Dilles** (*Anethum graveolens*) pieminētas daudzās dainās, galvenokārt saistībā ar ēdienu. Sens kultūraugs, savvaļā sastopams Dienvidrietumāzijā. Dainās dilles bieži minētas kopā ar **sinepēm** (*Sinapis spp.*):

Baudāt, svešļaudis,  
Mūs' barībiņu!  
Gan liku dillītes,  
Gan sinepītes;  
Vēl pieci nabagi  
Driģenes grūda.

Dainās minēts arī tāds mums plaši zināms garšaugu kā **mārrutki** (*Armoracia rusticana*), dainās saukti par mērdiķiem, literatūrā minēti arī kā svētie rutki.

Ēdieties, baudieties  
Dēlu (meitu) mātes barībiņu,  
Dēlu (meitu) mātes barībiņa  
Trejādām zālītēm:  
Ir dillītes, ir siņupītes,  
Vēl sūta māmiņa mērdiķu rakt.

Visbiežāk dainās pieminētais garšaugu, tādēļ, domājams, arī visvairāk lietotais, ir **sīpoli** (*Allium cepa*), ne reti kopā ar **ķiplokiem** (*Allium sativum*):

Sīpoliņa meitu veda  
Kniplociņa dēliņam;  
Diži loki, mazi loki,  
Visi jāja panāksnos.

Dainās saistībā ar ēdienu minēti arī **pipari**:

Kārīgi, kārīgi tie vedējiņi,  
Noēda gaļu bez pipariem

un **lauru lapas**:

Kura meita godu gaida,  
Tai Laimiņa kroni vija  
No sudraba ziediņiem,  
No lozbera lapiņām.

Kāposti dainās ir visvairāk pieminētie dārzeni, un pie tiem visbiežāk minētie garšaugi ir ķimenes (7. att.), selderiņi (selerijas) un dilles.

Sastopamas ziņas, ka latvju zemnieki pratuši pagatavot daudzus īpatnus, garšīgus ēdienus. Dārgās

eksotiskās garšvielas aizstātas ar vietējiem augiem. Attiecinot uz informāciju, ko iegūstam mutvārdu pārmantojamības ceļā, jāsecina, ka tas nav tikai informācijas nodošanas veids senatnē, bet arī ar daudz nesenāku pagātnei. Mana vecmāmiņa stāstīja, ka zupām, dažādām virām klāt pikantumam likuši pelašķus, medījumiem un kūpinājumiem – kadiķu ogas un vecvīrbārdu jeb māršilu (*Thymus serpyllum*).

Margērs un Māra Grīni savā grāmatā „Latviešu gads, gadskārta un godi” norāda uz ēdieniem, kādi tikuši gatavoti attiecīgajos gados. Autori atgādina, ka, tāpat kā laika gaitā mainījušās paražas, arī pieaugusi uztura dažādība, senāko ēdienu vietā nākuši jauni. Domājams, ka arī garšaugu lietošanas vēsture varētu saistīties ar muižas laiku, kas ievieš dažādību

ēdienu sastāvā un gatavošanā. Minētajā grāmatā atrodama recepte aknu desu gatavošanai, un tajā kā garšaugi minēti majorāns.<sup>2</sup> Domāju, ka drīzāk tā varētu būt savvaļā sastopamā raudene (*Origanum vulgare*), kuru bieži dēvē par daudzgadīgo majorānu. Arī dainās minēts šis augs, saukts par sarkani. Daudzos literatūras avotos norādīts un arī mutvārdu informācija liecina, ka tas izsenis bijis garšaugi, īpaši pie gaļas ēdieniem, dēvēts arī par desu zāli. Dažos novados Latvijā tas saukts par labdūšu, jo esot līdzējis veselības uzlabošanai, ja pārmēru lietots alkohols.

Ēdienu receptūrās, kas saglabājušās no senākiem laikiem un atspoguļotas gan rakstiski, gan arī pārņemtas „no mutes mutē”, pie putrainu – kartupeļu putras minēti sīpoli, lauru lapas un pipari. Arī pie citiem gaļas ēdieniem visbiežāk minētais garšaugi ir sīpols. Pie maizes izstrādājumiem liktas klāt ķimenes, galvenokārt apkaisot ar tām plāceņus un raušus. Speķa raušu pildījumam bez sīpoliem un pipariem receptēs minētas arī ķimenes. Ķimenes vēl minētas pie Jāņu siera.

Ziemsvētku mielasta galds nav izticis bez rituāla ēdienu izvēlē. Galdā lika ne tikai „dzīvo labību”, bet arī tādus ēdienus kā zīdēni jeb ķūķi, kazas gaļu, melno desu (putrainu un asiņu desa), kopķēzi vai recekli, slokatņus (kārtās saliktas cūku speķa šķēles, sīpoli, pipariem apkaisītas, no abām pusēm ar rupjas maizes mīklu apsegtas), kas atgādina speķa pīrāgu.<sup>3</sup>

Gribētos pieminēt laika periodu Latvijā no 1919. līdz 1940. gadam. To var nosaukt par aromātisko un ārstniecības augu audzēšanas un ievākšanas attīstības laiku. Ārstniecības augu, tātad šajā grupā ietilpstošo garšaugu audzēšana attīstās līdz ar patstāvīgas Latvijas valsts nodibināšanu 1919. gadā. 1939. gadā šī nozare jau varēja svinēt divdesmit gadu jubileju, turklāt ar ļoti labiem rezultātiem. Aromātisko un ārstniecības augu platības no 15 ha 1923. gadā palielinājās līdz 135 ha 1937. gadā, bet audzētāju skaits no divdesmit pieciem 1923. gadā pieauga gandrīz līdz tūkstotim 1939. gadā. Viena no svarīgām Latvijas eksporta precēm uz Ziemeļvalstīm šajā laikā bija ārstniecības un aromātiskie augi.<sup>4</sup> Audzējamo augu sortimentā ietilpa tādi, vēl šodien par mazpazīstamiem saukti garšaugi kā baziliks, majorāns, estragons, koriandrs, gurķumētra, pupumētra, krūzmētra, citronmētra, salvija, raudene u.c.<sup>5</sup>

Atceroties, ka trīsdesmitajos gados aromātisko un ārstniecības augu audzēšana gadu no gada paplašinājās, jādomā, ka arī virtuvēs šie augi vairāk vai mazāk tika lietoti. Kaucmīndes mājturības skolas beidzējas meita savās atmiņās stāstīja, ka viņas māte zinājusi daudzus neparastus augus, kurus lietojusi ēdienu „nogaršīnāšanā”. Piemēram, vārot saldo zupu



7. att. Ķimene



8. att. Pelašķis

no žāvētiem āboliem, nedaudz pievienots pulveris no balzampīpenēm (*Tanacetum balsamita*), sauktām arī par balzama biškrēsliņu. Tā laika pavārgrāmatu receptēs minēti vairāk nekā 25 dažādi garšaugi. Tāpat kā šodien, jau vairāk nekā pirms 70 gadiem tiek aicināti pievērsties lielākai dažādībai ikdienas uzturā. Tā laika žurnālā „Atpūta” runāts par to, kā no saimniecībā esošiem pārtikas līdzekļiem iespējams panākt lielāku ēdienu dažādību. Tiek ieteiktas receptes cūkas speķa izlietošanas dažādošanai. Varētu cerēt, ka tiks ieteikti arī konkrēti garšaugi. Tomēr produktu uzskaitījumā minēti tikai „garšaugi pēc garšas” – un vienīgais nosauktais garšaugš ir sīpoli pie visām receptēm. Sautējumu receptēs atrodamas arī selerijas, bet tās drīzāk minētas kā dārzeņš, nevis garšaugš.

Plaša un interesanta informācija par daudzveidīgiem garšaugiem un to pielietojumu atrodama L. Kārkliņas grāmatā „Mūsu garšaugi”, ko laidis klajā apgāds „Latvju grāmata”, izdošanas gads nav norādīts, bet, domājams, aptuveni 1940. gads.<sup>6</sup> Šajā grāmatā autore raksta: „Latvju folkloras ziņas liecina, ka jau mūsu senči pazinuši, cienījuši un plašos apmēros lietojuši dažādas garduma un veselības zāles un saknes kā pie ēdieniem, tā pie dzērieniem.” Viņa uzsver arī garšaugu dziedniecisko vērtību un to, ka mūsu zemē augošie augi ir daudz maigāki, nekaitīgāki un ieskaitāmi ārstniecības augu grupā. Grāmatā minētas 70 dažādas garšaugu sugas, kuras sastopamas Latvijā savvaļā vai arī kultivētas. Daudzas ienākušas no Vācijas, bet tiek dēvētas par „mūsu garšaugiem”. Mūsdienās, kad cenšamies atkal atjaunot uzturā bioloģiski audzētus produktus un vielas, šīs senās receptes var lieti noderēt. Interesanti,

ka ālanti jeb staģi, stiepatu (*Inula helenium*), kuru šodien pazīstam tikai kā ārstniecības augu, autore aprakstījusi arī kā garšaugu. Auga aromātisko sakni iecukurotu, tāpat kā kalnes sakni un ingveru, ieteikts lietot pie ēdieniem un cepumiem. Arī bārbeles, sauktas arī barbaļa, berberi (*Berberis vulgaris*), augļu un arī sakņu pārstrādes produkti lietojami kā garšvielas, to skābenā garša atgādinot citronu, bet sakņu dzelteno krāsu varot izmantot konditorejas cepumu krāsošanai. Kā garšaugš ieteikta arī ābele (*Pirus malus*), pareizāk sakot, tās augļi āboli. Cukura sīrupā izvārīti, mazos gabaliņos sagriezti kaltēti āboli izmantojami kā rozīņu aizvietotājs pie saldajiem ēdieniem.

Grāmatā aprakstīts arī tāds augš, kuru autore dēvē par kārkliņiem (*Artemisia abrotanum*). Minēts arī nosaukums citronella un citrona zāle. Iespējams, kādu apsvērumu dēļ, tāpat kā daudzus turpmākos gadus, netiek minēts auga nosaukums – dievkociņš, kurš ticis lietots jau senatnē un minēts dainās. Lakši, saukti arī kazu ķiploki (*Allium ursinum*), sastopami savvaļā agri pavasarī, lietojami pie ēdieniem, kuros iederas ķiploki. Autore apraksta tādu augu kā miešķis, mieziķis (*Asperula odorata*) – „svaigs noder kā visieteicamākā garšviela pie maija bolēm, jo ar savu smaržu (kumarinu) un garšu pauž mūsu lapmežu brīnišķīgo poēziju”. Šodien pazīstamāks nosaukums miešķim ir smaržīgā madara, kura Latvijā savvaļā sastopama bieži. Kā garšaugš vēl minēta dižzirdzene (*Angelica archangelica*), saukta arī gārša, zirdzenājs, līčstiebris, striebulis. No saknēm piedāvāts pagatavot aromātisku etiķi, eļļu un arī liķieri šartrēzi. Iecukuroti jaunie lapu kāti esot pievienojami kā garšviela pie saldajiem ēdieniem un cepumiem.

ATSAUCES

- <sup>1</sup> Latvju tautas dainas. – Rīga: Literatūra, 1928.
- <sup>2</sup> Grīns M., Grīna M. Latviešu gads, gadskārta un godi. – Rīga: Everest, 1992.
- <sup>3</sup> Atpūta. – 1936. – Nr. 616, 617, 618, 620.
- <sup>4</sup> Dārzkopības un Biškopības Žurnāls. – 1938. – Nr. 2. – 88.–92. lpp.; 1939. – 29., 139. lpp.
- <sup>5</sup> Mazpulks. – 1937. – 313., 369., 415.–417. lpp.
- <sup>6</sup> Kārklīņa L. Mūsu garšas augi. – B. v.: Latvju grāmata, b. g.

Ieva Žukauska

## ASPECTS OF THE USE OF AROMATIC HERBS IN LATVIA

## SUMMARY

It is rather complicated to acquire information about the aromatic herbs that have been used in Latvia since bygone days. It is an issue that has scarcely been researched. Although, there can be many names of herbs found in Latvian *dainas*, their occurrence in connection with nutrition is rare. By summing up the accessible information it is possible to draw relative conclusions about the aromatic herbs used by Latvians and what aromatic herbs were added to the following dishes:

- Bread products: poppy seeds, caraway seeds, pepper, onion, mustard;
- Meat: onion, garlic, pepper, bay-leaf, parsley, mustard, horseradish, sagebrush, wormwood, southernwood, yarrow, marjoram;
- Vegetable dishes: mustard, caraway seeds, onion, dills, parsley;
- Cheese: caraway seeds;
- Soups: caraway seeds, dills, yarrow;
- Gruel/ porridge: onion, pepper, bay-leaf;
- Mushroom: onion.

Although according to historical sources the cultivation of fragrant, medicative herbs and aromatic herbs flourished in the 1930s, it is still not acknowl-

edged that the ample variety of aromatic herbs has been used in cooking. Cookery books and other publications referring to the particular period of time provide recipes in which cultivated as well as savage herbs and their use in culinary are described. With an exception of the graduates (and their descendants) of home economics schools as, for example, Kaucminde Housekeeping School, Latvians predominantly used accustomed aromatic herbs in the cooking.

Traditions of cooking are usually hereditary. In the course of history the traditions have changed and the dishes of long standing tradition have been replaced by innovations. Nevertheless, in compliance with the latest surveys about aromatic herbs and ways of their usage, the situation has not altered – aromatic herbs that were termed as little known many decades ago are not popular in everyday use nowadays as well. The traditional and most often used are aromatic herbs that have already been praised in Latvian *dainas*: dill, onion, garlic, parsley, horseradish, caraway seeds and pepper.

In the article only some aspects of the history of usage of aromatic herbs are outlined. The author of the work advises the theme for further research, as many novelties could be discovered.

LAIMA GRĪNBERGA

## ĶEIZARISKĀS KRIEVIJAS DĀRZKOPĪBAS BIEDRĪBAS RĪGAS NODAĻA UN TĀS BIEDRS LUBEZERES DĀRZNIEKŠ FRICIS PAEGLE

18. gs. beigas un 19. gs. sākums Latvijas lauksaimniecībā bija spilgtākais muižniecības varas un zemniecības beztiesības laiks. Arī zemnieku brīvīšana maz ko mainīja, zemniekiem nebija ne spēka, ne laika, ne vēlēšanās domāt par lauksaimniecības uzlabošanu. Viņi neticēja nedaudzo labvēlīgo muižnieku un mācītāju padomiem, kā arī nespēja šos ieteikumus likt lietā savās panīkušajās saimniecībās. Tādēļ vācu mācītāju izdotajās „Latviešu Avīzēs” bieži tika runāts par latviešu vainām – dzeršanu, nesātību, negausību un nepateicību saviem kungiem, taču turpat ar cieņu pieminēja arī priekšzīmīgus un centīgus latviešu saimniekus.

Piemēram, 1827. gadā „Latviešu Avīzēs” par Dundagas saimnieku Piparu Kārli teikts: „reiz, uz pilsētu braucot, ieraudzīja viņš šur tur ceļmalā košus ābeļu dārzus. Mājās pārbraucis, izrauga viņš dārzam derīgu placi, ceļ apkārt to pašu cietu, augstu žogu, iet uz mežu, pārnes ābolu koku atvasītes un nostāda ar tām rindu rindām savu jauno dārzu. Kamēr tie kociņi iesakņojas, iedraudzējas viņš ar dārznieku un mācās no tā kokus potēt un kopt.”<sup>1</sup> Avīzē rakstīts, ka 1827. gadā viņam jau bija vairāk nekā simt potētu ābolu un plūmju koku, kuri deva labu ražu.

1843. gadā „Latviešu Avīzēs” ne tikai pieminēts Dobeles apriņķa Lipstumuižas Stakļu māju saimnieks

Ansis Fridmanis, kurš saņēmis Domēņu ministrijas uzslavas rakstu, bet arī raksturota ekonomiskā situācija Krievijā un Baltijas guberņās: „ka šinīs pagājušajos gados krievu zemē labība nebija lāgā izdevusies un kartupeļi trūkuma gados maizei labi vietnieki ir, tad mūsu ķeizars pasludināšanu izlaidis pa visu valsti, lai kur zeme augļus izdod, uz to rūpējas vairāk kartupeļus iesēt. Šī uzskubināšana bija atnākusi arī uz Kurzemi.”<sup>2</sup> Par labu kartupeļu audzēšanu valdība solīja naudas balvu un uzslavas jeb *paslavēšanas lapu*, kura „uz jauka, balta papīra krievu valodā sarakstīta un apakšā stāv rakstīts paša augstā kronā – grunts – valdīšanas – tiesas ministra vārds *Graf Kisselew*. Ap visu lapu ir sleņģes apvītas, kur ar zeltītiem rakstiem arāju mantas savilkta, proti: dažādu augļu vārpa, izkaps, grābeklis, šķipeles, tīkli, bites utt.”<sup>3</sup>

1850. gadā Krievijas Domēņu ministrija izsludina šādu ķeizara pavēli:<sup>4</sup>

- 1) tādiem saimniekiem un arāju ļaudīm, kas it no sirds uz to dzenas, labus ābolus dārzā ietaisīt un ir citus dārza augļus un saknes it labi prot izaudzēt, būs dabūt no Ķeizara 15 līdz 25 sudraba rubeļus par goda maksu.
- 2) tādiem arāju vīriem, kas vēl vairāk nekā citi pie tādās gudras un labas dārzu ietaisīšanas

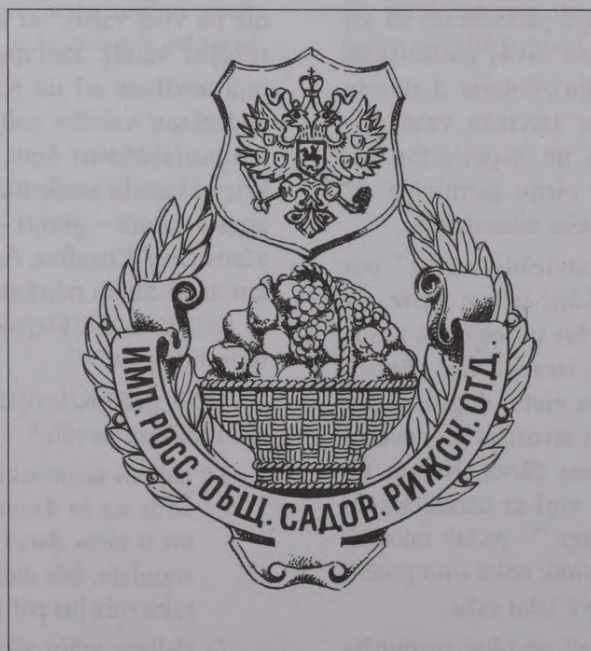
un apkopšanas it no sirds un dvēseles pūlējas un ar gudru ziņu par visiem citiem jo labus un smeķīgus augļus savos dārzos izaudzina, valdīšana dāvinās ne vien šos 15 līdz 25 rubeļus, bet bez tam vēl klāt kādu īpašu goda un izslavēšanas grāmatu jeb arī kādu goda zīmi, pie krūtīm nēsājamu (Medaillen), jeb kādus staltus goda svārkus (Ehrenkaftan) un citu tādu goda maksu šiem par teikšanu un citiem par uzskubināšanu.

Pavēli izsludinādam, Kurzemes domēņu tiesas prezidents barons fon Ofenbergs paziņoja, ka viņš rūpējas, lai pie visu skolu namiem būtu ierīkoti ābeļu un sakņu dārzi, kur tiktu dēstīti, audzēti, potēti un kopti jauni augļu koki. Viņš katrai skolai uzdāvināja arī grāmatu par dārzeņu un augļu audzēšanu.

Daudz vairāk par Krievijas valdību lauksaimniecības attīstības labā ir darījušas pirmās zemkopības biedrības. 1796. gadā tika nodibināta Vidzemes Ķeizariskā vispārderīgā un ekonomiskā biedrība, kura sniedza palīdzību galvenokārt Vidzemes guberņas lauksaimniekiem, bet kurzemniekiem palīdzēja 1839. gadā dibinātās Jelgavas un Kuldīgas lauksaimniecības biedrības un 1840. gadā apstiprinātā Kurzemes lauksaimniecības biedrība. Tās savu darbību veltīja ne tikai muižu lauksaimniecības uzlabošanai, bet arī veicināja lopkopības un dārzkopības attīstību zemnieku saimniecībās. Tomēr biedrības nevarēja sniegt pietiekami plašu palīdzību tādām nozarēm

kā biškopība, putnkopība, dārzkopība, augļkopība. Tādēļ aktualizējās vajadzība izveidot jau konkrētas minēto nozaru biedrības.

Pirmā dārzkopības biedrība izveidota Rīgā 1876. gadā – Rīgas dārzkopības biedrība, bet tā bija ļoti vāciska un nesaņēma gandrīz nekādu vietējo iedzīvotāju atbalstu. 1891. gada 30. janvārī Rīgas Latviešu biedrības namā sapulcējās tās biedri P. Linde, Tennisons, Kārklīts, H. Pulkšs, Feldmanis, K. Bērziņš, P. Rauske, J. Kristijans, F. Lasmanis un nolēma dibināt jaunu latviešiem domātu dārzkopības biedrību. Vajadzīgos priekšdarbus veikt uzticēja Fricim Lasmanim,<sup>5</sup> kurš bija pazīstams dārzkopis un sēkļu tirgotājs. Biedrības izveidē iesaistījās arī latviešu dārznieki (A. Āboliņš, S. Klevers, K. Sietiņsons u.c.), kas strādāja plašajā Krievijā un bija tur guvuši ievērtību un atzinību. Taču biedrības izveidei tika likti dažādi šķēršļi, kā galveno argumentu izvirzot – „te nav vairāk tādu biedrību vajadzīgs”,<sup>6</sup> jo viena jau darbojās. Tāpēc tika nolemts, ka jaunā biedrība būs Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Pēterburgā Rīgas nodaļa. 1894. gadā dokumentus aizsūtīja parakstīšanai, bet dažādu iemeslu dēļ zemkopības un valsts īpašuma ministrs tos apstiprināja tikai 1899. gada 3. jūlijā. Pirmā oficiālā sapulce notika 1899. gada 24. oktobrī.<sup>7</sup> Biedrība ļoti ātri ieguva lielu popularitāti, jo jau 1900. gada 31. decembrī tajā darbojās 226 biedri, un, neskatoties uz saistību ar Krievijas dārzkopības biedrību, tā bija



1. att. Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas biedra nozīme, 1902. gads (NUMF 315). Zīmējusi Aina Alksne-Alksnīte

ļoti latviska. 80% biedrības biedru vispār neprata krievu valodu, 18% nedaudz saprata sarunvalodu un tikai 2% pārvaldīja šo valodu. Biedrības priekšnieks kopš tās dibināšanas bija Fricis Lasmanis.

Lai biedrībā iesaistītu pēc iespējas vairāk dalībnieku, pilnsapulce noteica nelielu iestāšanās maksu – 1 rubli un 20 kapeiku, pastāvīgā gada maksa – 3 rubļi, varēja iemaksāt arī uzreiz 50 rubļu un kļūt par biedrības mūža biedru.<sup>8</sup> 1902. gada 23. augustā biedrības priekšnieks Lasmanis valdes locekļiem apspriešanai piedāvāja zeltkaļa Hermaņa Banka veidoto biedra nozīmes skici. Valdes sēdē nolēma, ka skice jāpārstrādā.<sup>9</sup> Nākamais biedra nozīmes variants tika apskatīts 27. septembrī, bet pilnsapulce to apstiprināja 15. novembrī. 1902. gada 21. decembrī nozīmes bija gatavas un tās izmaksāja: 100 gabalu – 175 rubļi (1. att.).

Hermaņa Banka veidotā biedra nozīme ir ļoti atbilstoša dārzkopības biedrībai. Tā ir ažūra un gatavota no sudraba skārda – lauru vainags, kas augšdaļā noslēdzas ar vairogā novietotu Krievijas ģerboni, bet lejasdaļā uz vainaga ir lente ar uzrakstu: ИМП. РОСС. ОБЩ. САДОВ. РИЖСК. ОТД. Vainaga centrālajā daļā grozs ar dažādiem augļiem.<sup>10</sup>

Jau 1900. gada 25. augustā biedrības valde nolēma izdot periodisku rakstu krājumu,<sup>11</sup> kurā tiktu risināti ar dārzkopības attīstību saistīti jautājumi. Pirmos izdevuma „Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas gada grāmata. Pirmais gads” eksemplārus jau oktobrī izdalīja biedrības biedriem, bet visu tirāžu – 2500 eksemplāru – iespieda 1901. gada 12. janvārī un pārdeva interesentiem par 50 kapeikām. Arī vēlākajos gados gada grāmatās ievietota atskaite par biedrības darbību un vērtīgi pieredzējušu dārzkopju raksti par dārzu kopšanu, sakņu un puķu audzēšanu, par jaunākajām augļu šķirnēm. No 1903. gada biedrība izdeva „Dārznieku kabatas kalendāru”, kurā pa mēnešiem bija norādīti darāmie darbi sakņu dārzā, siltumnīcā, puķu mājā, parkā. Šajos kalendāros bija publicētas arī augļu un ogu vīna receptes un dažādi raksti par dārzkopību un dārznieku sadzīvi. Jau kopš 1895. gada dārzkopis Jānis Penģerots-Svešais izdeva „Dārzkopju kalendāru”, kuru no 1903. gada papildināja ar Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas sagatavotu pielikumu „Dārzkopja padomnieks”. Pateicoties šiem kalendāriem un plaši organizētajam dažādu kursu un apmācību tīklam, arī latviešu zemnieki lēnām sāka apgūt praktiskās zināšanas dārzkopībā un augļkopībā.

Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas mērķis bija veicināt tēvijas dārzkopības attīstību. Taču izrādījās, ka lauksaimniekiem trūkst pamata zināšanu zemkopībā, tādēļ vispirms vajadzēja

organizēt kursus, lai iemācītu pareizi saimniekot savās saimniecībās, un tikai nākamais posms bija zināšanu papildināšana dārzkopībā. Jau 1900. gadā biedrība Rīgas lielo dārzniecību latviešu tautības mācekļiem un citiem interesentiem sarīkoja darbdienu vakaros un svētdienās bezmaksas dārzkopības zīmēšanas kursus, kurus vadīja dārzkopji P. Saulīts, R. Hincenbergs, J. Zemturs, J. Asars u. c.<sup>12</sup> 1904. gada sākumā tika saņemta valdības atļauja sarīkot Latvijā dārzkopības kursus, kuru programmā ietilpa augļkopība, sakņkopība, daiļdārzniecība, botānika, ķīmija un agrikultūra. Kursos bez J. Zemtura, kurš Vācijā Eisgrūbes dārzkopības skolā bija apguvis dārzkopības instruktora amatu, kā lektori piedalījās arī Gorku zemkopības skolas audzēkņi un Rīgas Politehniskā institūta studenti Pēteris Delle un Augusts Kalniņš. Kursu dalībniekiem bija jāmaksā 3 rubļi katram.

Pirmie šādi kursi notika 1904. gadā no 16. līdz 22. aprīlim Bērzaunē, pie vietējās lauksaimniecības biedrības, ar 36 dalībniekiem, otrie – no 20. aprīļa līdz 3. maijam, pie R. Lauberta Nurmīžu Ratniekos, ar 20 dalībniekiem, trešie – no 7. līdz 14. maijam pie Ēveles lauksaimniecības biedrības, ar 34 dalībniekiem, ceturtnie – no 20. līdz 27. maijam Rūjienā, pie vietējās zemkopības biedrības, ar 48 dalībniekiem. Dešu skolā no 2. līdz 10. jūnijam pie Saukas lauksaimniecības biedrības notika piektnie kursi, bet sestie – no 13. līdz 27. jūnijam pie Lubānas zemkopības biedrības, ar 33 dalībniekiem. Rudenī visās iepriekš minētajās vietās notika augļu un sakņu pārstrādāšanas kursi, bez tam arī divi speciāli vīnu kursi P. Delles vadībā.

1904.–1905. gadā biedrība savus ziemas kursus papildināja ar augļkopību, sakņkopību, daiļdārzniecību, botāniku, fiziku, zooloģiju un tautsaimniecības pamatu mācībām. Šos kursus apmeklēja 80 dalībnieku. 1905. gadā dārzkopības biedrība vēlējās organizēt kursus arī Latgalē. Lai gan ministrija apstiprināja kursiem izraudzītos instruktorus Olavu, Sauleskalnu un Olti, Vitebskas gubernators paziņoja, ka šādiem kursiem vēl neesot pienācis īstais laiks.<sup>13</sup>

1905. gada pavasarī tika sarīkoti arī zemkopības kursi – no 11. aprīļa līdz 1. maijam, pie Vecpiebalgas lauksaimniecības biedrības, Rīgas Politehniskā institūta studentu Jura Allunāna, R. Millera un A. Vanaga vadībā. Vēl tajā pašā gadā Smiltenes, Palsmanes, Aumeisteru un Gaujienas lauksaimniecības biedrība sarīkoja pļavkopības kursus, bet Siguldas lauksaimniecības biedrība – lauksaimniecības kursus. Abi pasākumi notika Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas darbinieku vadībā (2. att.).

Pēc Rīgas Lauksaimniecības centrālbiedrības nodibināšanas 1906. gadā tā uzņēmas lielāko daļu



2. att. Dārzkopības un zemkopības kursi Valmierā 1905. gada aprīlī (Lauksaimniecības biedrības un viņu darbinieki. – Rīga, 1931. – 129. lpp.)

biškopības, dārzkopības, zemkopības u.c. kursu rīkošanu visā Latvijā, tāpēc dārzkopības biedrība varēja vairāk uzmanības veltīt citiem uzdevumiem.

Biedrība jau no pašiem pirmsākumiem vēlējās savu specializētu mācību iestādi. Valdes uzdevumā Fricis Lasmanis un biedrības sekretārs vāca dažādu dārzkopības skolu statūtus, ar dažām skolām iepazīs arī klātienē, turp aizbraucot. Abi eksperti nonāca pie kopīga secinājuma – no Krievijā esošajiem dārzkopības skolu tiptiem Latvijas apstākļiem neder neviens. Tāpēc kroņa Bilderliņu (Bulduru) muižā Rīgas jūrmalā, ko biedrība 1903. gada 23. aprīlī saņēma bezmaksas lietošanā, vispirms ierīkoja pomoloģijas staciju, augļu dārzu un koku skolu. 1909. gadā tur beidzot varēja uzņemt praktikantus, t. i., apmācīt lauksaimnieku dēlus, kā ierīkojami un kopjami sakņu un augļu dārzi, kā sagatavot un izmantot lecektis, kā izdaiļot mājas pagalmu ar vasaras un ziemciešu puķēm utt. Profesionālu dārzkopju sagatavošana tobrīd Bilderliņu muižā vēl nebija iespējama.<sup>14</sup> Pateicoties Ņečarinskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas goda biedres Alvīnes Šohas novēlētajiem 20 000 rubļiem, 1911. gadā Bilderliņu muižas teritorijā pēc arhitekta A. Vanaga projekta uzcēla pirmo dārzkopības skolu.<sup>15</sup> Skolas noteikumi paredzēja uzņemt personas, ne vecākas par 16 gadiem, mācību ilgums bija trīs gadi, un tās notika krievu valodā. Tā kā skolā vēlējās iestāties arī vecāki dārznieki ar 5–10 gadu praksi un vāju krievu valodas prasmi, skolas programmu piemēroja vietējām vajadzībām un apstiprināja ar nosaukumu

„Pastāvīgie dārzkopības kursi ar ziemas klasi”. Galvenie mācību priekšmeti skolā bija: augļkopība, sakņkopība, augļu pārstrādāšana, daiļdārzniecība, biškopība, dārzkopības ekonomija ar grāmatvedību, botānika un ķīmija. Pirmais dārzkopības skolas direktors bija Pēteris Dindonis. Diemžēl pēc Pirmā pasaules kara dārzkopības biedrībai līdzekļu trūkuma dēļ nebija iespējams skolas darbību atjaunot. 1920. gadā to līdz ar saimniecību un ēkām pārņēma Zemkopības ministrija.

Lai varētu mācīt citus, pašiem dārzkopības biedrības biedriem bija daudz jāmacās, daudz kas jāapgūst no jauna. Tādēļ biedrība katra mēneša pirmajā svētdienā rīkoja biedru sapulces, kurās lasīja un pēc tam apsprieda referātus. Piemēram, 1909. gadā tika nolasīti 36 referāti par ļoti dažādām tēmām. Te var minēt gan A. Kalniņa referātu „Vīna audzināšana un tā izgatavošana Besarābijā”, gan F. Lasmaņa „Par barības vielām” un K. Sniedzes „Maijpuķu un ceriņu agrā uzziedināšana”, gan arī O. Bindemaņa „Kartupeļu vairošana no spraudekļiem” un J. Abraņa „Zemenes – Sieger”.

Lai sapulcēs nebūtu tikai referātu lasīšana, tās papildināja ar izstādēm, ko gatavoja biedrības biedri. Katra mēneša izstāžu tēmas izplānoja jau gada sākumā, tā novēršot nevajadzīgus pārpratumus. Biedrības 1906. gada atskaitē lasāms:<sup>16</sup>

janvārī izstādīja pašdarinātus vīnus (piedalījās 10 vīna darinātāji no dažādām Latvijas vietām – Rīgas, Ikšķiles, Cēsīm, Stukmaņiem u.c.),

februārī – Ozoliņš rādīja savu miršu kolekciju,  
martā – varēja apskatīt kamēliju un pīrmulu ziedus  
un Fr. Lasmanis izdalīja 100 paciņas dažādu  
sēklu,

aprīlī – M. Rammuts radīja un stāstīja par  
lefkojām,

jūnijā – tika izstādīti pirmie gurķi, zemeņu kolek-  
cijas, persiku un vīnogu stādi, kā arī magones,  
kas pašas rudenī bija iesējušās dārzā,

jūlijā – sapulci papildināja Erdmaņa persiku kolek-  
cija,

augustā – kā jau ražas mēnesī, izstāde bija ļoti  
bagāta gan ar ziediem (dālijas, gladiolas,  
neļķes), gan tomātiem, āboliem, plūmēm,

septembrī – Lubezeres dārznieks Fr. Paegle  
izstādīja 37 šķirnes ābolu, 8 šķirnes bumbieru,  
14 šķirņu sīpolu un 2 šķirnes gurķu, bez tam arī  
Bilderliņu saimniecība izstādīja galviņu, puķu  
un rožu kāpostu kolekciju,

oktobrī – varēja apskatīt dažādas seleriju un kāļu  
šķirnes,

novembrī – dažādus sīpolus un dažus maijā iesētos  
stādus, liepu lūkus,

decembrī – Fr. Paegle bija atvedis 13 ābolu šķirņu,  
bet J. Vītoļiņš no Tukuma 9 jaunas ābolu  
šķirnes. Šajā izstādē varēja nogaršot dzērveņu  
vīnu un apskatīt kurmju slazdus.

Biedrības statūtu 43. punkts izstādēs paredzēja arī  
godalgošanu ar biedrības medaļām un uzslavas dip-

lomiem. Spriežot pēc atskaišu materiāliem, biedrībai  
bija lielā un mazā sudraba un bronzas medaļa.  
1903. gadā dārzkopības izstādes laikā apbalvots  
arī ar zelta medaļām. Pirmo reizi biedrības medaļa  
minēta jau 1901. gada „Dārzkopja kalendārā”,<sup>17</sup>  
kad sudraba medaļa ar diplomu piešķirta Vibrokas  
muižas (Mālpils pagasts) dārzniekam J. Freimanim  
par jūnija mēnešsapulcē izstādītajām vīnogām un  
rožu ziediem. Taču pēc arhīva materiāliem medaļu  
pasūtīšana gan notikusi vēlāk, tikai 1903. gadā, kad  
valde nolēma „likt izgatavot 2 medaļu štances, vienu  
priekš lieliem, otru priekš maziem medaliem”.<sup>18</sup> Tā  
kā tobrīd tuvojās arī pirmā dārzkopības izstāde, tad  
valde nolēmusi rēķinu samaksāt no izstādes naudas.  
1903. gadā Zemkopības ministrija piesūtīja 5 mazās  
sudraba medaļas, citas apsolītās medaļas atsūtīšot  
pēc to pagatavošanas.<sup>19</sup>

Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas  
nodaļas apbalvojuma medaļas gatavotas Pēterburgas  
monētu kaltuvē un ir ļoti līdzīgas Ķeizariskās Krievi-  
jas dārzkopības biedrības medaļai.<sup>20</sup> Abām medaļām  
aversā redzama stāvoša Flora – ziedu un augu die-  
viete, kura labajā rokā tur ar ziediem pildītu pilnības  
ragu, bet kreisajā – lauru vainagu. Viņai pie kājām  
novietots ar ziediem un augļiem pildīts grozs un  
dārzkopības darbarīki – lejkanna, grābeklis, lāpsta.  
Gar medaļas augšmalu lasāms tās moto: ЗА ТРУДЫ  
ПО САДОВОДСТВУ. Savukārt reverss veidots  
ļoti lakoniski – ziedu ietvarā uzraksts ar biedrības  
nosaukumu ИМПЕРАТОРСКОЕ РОССИЙСКОЕ  
ОБЩЕСТВО САДОВОДСТВА. Rīdzinieku medaļa  
papildināta ar vēl vienu rindiņu – РИЖСКИЙ  
ОТДЕЛ. Spiedni ar šādu aversa un reversa attēlu



3. att. Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas apbalvojuma medaļa, 1903. gads (CVVM 226595). Zīmējusi Aina Alksne-Alksnīte

Krievijas dārzkopības biedrībai 1860. gadā izveidoja Aleksandrs Laļins.<sup>21</sup> Laika gaitā to atkārtoja daudzi medaļu meistari – kopētāji, sākumā vēl saglabājot uzrakstu: соч. лялин, bet no 1894. gada gandrīz pilnīgi to aizmirstot (3. att.).

Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas diplomu un uzslavas raksti iespiesti Rīgā, Šnakenburgas litogrāfijā. 1902. gada biedrības atskaitē par izlietotajiem līdzekļiem norādīts, ka par diplomu zīmēšanu iztērēti 75 rubļi, bet par iespiešanu – 173 rubļi un 70 kapeiku.<sup>22</sup> Saukas lauksaimniecības biedrības dalībnieci Jūlijai Rīterei 1910. gadā piešķirtais uzslavas raksts par žāvētiem āboliem un bumbieriem<sup>23</sup> veidots jūgendstilā, izmantojot Rīgas panorāmu un dārzkopībai raksturīgos elementus – augļus un dārzeņus, uzraksti gan visi ir krievu valodā (4. att.).

Nedaudz apguvusi izstāžu organizēšanas pieredzi, Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa nolēma jau 1902. gadā organizēt savu pirmo dārzkopības izstādi, taču ārkārtīgi vēsās vasaras dēļ to nācās pārcelt uz 1903. gadu. Tika ievēlēta izstādes komisija, kas sastādīja un izsūtīja programmu ar izstādes nosacījumiem. Piedalīties izstādē aicināja ne tikai biedrus, bet ikkatru dārzkopu, kas izaudzējis kaut ko izstādes cienīgu. Latviešu dārzkopji izrādījās varen atsaucīgi, un izstādē bija ļoti daudz eksponātu. Tā uzskatāmi parādīja latviešu dārzkopju panākumus un prasmes. Izstādi augstu novērtēja arī vācu laikraksti – „*Düna Zeitung*” tai veltīja plašus rakstus, bet „*Rigasche Rundschau*” aprakstīja izstādes gaitu un deva šādu novērtējumu: „Izstāde rāda košu, krāsu bagātu bildi, kas par Rīgu un Baltijas dārznieku spēju dod ārkārtīgi labu liecību.”<sup>24</sup> Kāds Vācu dārzkopības biedrības biedrs atzīmēja: „Šādu izstādi tikai jūs varat sarīkot – aiz jums stāv visa zeme, bet, kad mēs rīkojam, tad piedalās pieci – seši.” Savukārt visvecākais Rīgas dārznieks, kuram jau bija pāri 80 gadiem, izstādi raksturoja tā: „Esmu jau vairāk kā piecdesmit gadus Rīgā, un visā šai laikā nav bijusi tik skaista izstāde kā šī tagadējā – un tā tad laikam, kamēr Rīga pastāv, arī ne.”<sup>25</sup>

Izstādi atklāja 19. septembrī Vērmaņdārzā, un tā ilga līdz 22. septembrim. To apmeklēja 6000 cilvēku, kuri varēja apskatīt krizantēmu, krotonu, begoniju kolekcijas, ziedu kompozīcijas, augļus, dārzeņus, augļkoku stādus un daudz ko citu. Pateicoties Rīgas nodaļai, Latvijā bija sācis attīstīties jauns dārzkopības atzars: augļu un ogu vīna izgatavošana. Šajā izstādē varēja apskatīt arī nodaļas sekretāra P. Delles gatavotos vīnus un plānu vīna fabrikas ierīkošanai.

Izstādes dalībnieki tika bagātīgi apbalvoti. Krievijas Finanšu ministrijas Tirdzniecības nodaļa jau 1902. gada 16. jūnijā ziņoja, ka piešķirusi Rīgas

nodaļas izstādei 1 lielo, 3 mazās sudraba medaļas, 5 bronzas medaļas un 10 uzslavas rakstu.<sup>26</sup> Arī Ķeizariskā Krievijas dārzkopības biedrība piešķīra gan zelta, gan sudraba un bronzas medaļas un uzslavas rakstus. Savukārt P. Ziediņš no Rīgas par istabas puķu kultūrām un A. Putniņš no Stukmaņiem par žāvētiem augļiem, saknēm un ogām saņēma Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Volīnijas nodaļas bronzas medaļu un mazo sudraba medaļu. Bet visvairāk medaļu, protams, izsniedza pati organizētāja – Rīgas nodaļa: 9 zelta, 16 lielās sudraba, 35 mazās sudraba un 14 bronzas medaļas.<sup>27</sup>

Izstādes laikā Rīgā no 20. līdz 25. septembrim notika arī II Viskrievijas dārzkopju kongress.<sup>28</sup> Pirmajā – 1899. gadā Pēterburgā rīkotajā Viskrievijas dārzkopju kongresā tika izteikta vēlēšanās, lai kongresi periodiski atkārtotos vismaz reizi divos trijos gados un katreiz notiktu citā pilsētā. Tādēļ arī rīdzinieki bija pieņēmuši Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības piedāvājumu sarīkot kongresu savas pirmās izstādes laikā. Diemžēl tanī laikā arī Krievijā tika organizēti dažādu apgabalu dārzkopības kongresi, kas ievērojami samazināja dalībnieku skaitu Rīgā. Kongresu atklāja Rīgas Latviešu biedrības krāšņi dekorētajā un svinīgi apgaismotajā zālē. Darba gaitā apsprieda augļkopības, dārzkopības – sakņkopības, dekoratīvās dārzkopības jautājumus, kā arī jautājumus par skolām, kursiem, publikācijām un nepieciešamo literatūru. Kongresa darbu papildināja ekskursijas uz dažādām dārzniecībām un stādu audzētavām. Lai gan kongress norisēja ļoti draudzīgā gaisotnē un pieņēma vairākas svarīgas rezolūcijas, piemēram, par sēkļu fondu, augļu un dārzeņu tirdzniecības vietām, tomēr nākamo kongresu nolēma rīkot Maskavā vai Pēterburgā, jo baltiešu dārzkopju problēmas atšķīrās no pārējo Krievijas guberņu dārzkopju vajadzībām.

Jau kopš Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas dibināšanas tajā darbojās Fricis Paegle (?–1933) – Talsu apriņķa Lubezeres muižas dārznieks, kurš I dārzkopības izstādē saņēma biedrības zelta medaļu par lielāko un labāko dārzaugu kolekciju (ap 300 sugu), mazo sudraba medaļu par pašaudzētām dārzaugu sēklām un Zemkopības un valsts īpašuma ministrijas mazo sudraba medaļu par āboliem.

Lubezeres muižas dārznieks Fricis Paegle nebija tik slavens kā viņa vārdabralis Fricis Lasmanis, par kuru var lasīt enciklopēdijās, vai arī Jānis Pengērots-Svešais, kurš izdeva dārzkopības literatūru un vēlāk vadīja dārzkopības un sēklkopības darbu Zemkopības ministrijā. Fricis Paegle bija parasts muižas dārznieks, kas visu savu dzīvi veltīja dārzam, muižas parkam. Viņš nav iekļauts arī 30. gados veidotajā Talsu no-



4. att. Keizarskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas uzslavas raksts, 1910. gads (VN 9988). Foto Roberts Kaniņš

vada ievērojamāko cilvēku sarakstā, bet viņa devums nav aizmirsts, rakstot par dārzkopību Talsu novadā: „Lubezeres dārzu stādījis pagājušā gadsimta beigās turienes dārziņš Fricis Paegle. Viņa vārds diezgan pazīstams vecākajā latvju dārzkopības literatūrā, jo viņš rosīgi piedalījies ar rakstiem Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas izdotajās gada grāmatās. Lubezerē viņš darbojies pavisam 27 gadus. Stādāmais materiāls iepirkts pa lielākai daļai Rīgā, bet dažas šķirnes ievestas arī no Vācijas. Dārza platība ir 4,5 ha un tanī pēc 1932. gada taksācijas protokola ir 370 ābeles, 17 bumbieres, 56 plūmes, 1100 sarkano jāņogu krūmu, 80 balto jāņogkrūmu, 280 upeņkrūmu. No ābelēm 56% ziemas šķirnes, 22% rudens un 22% vasaras šķirnes. 1936. gadā dārzs nodrenēts un uzarts.”<sup>29</sup>

Friča Paegles ieguldījumu dārzkopības attīstībā ļoti augstu novērtēja Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa. Tā 1909. gadā lūdza Krievijas valdību apbalvot Frici Paegli ar zelta medaļu „За усердие” Annas ordeņa lentē par ilgstošu darbu dārzkopībā. Tādēļ Kurzemes gubernatora fondā glabājas viņa personīgā lieta,<sup>30</sup> jo šādu apbalvojumu nepiešķir bez kārtīgas personības noskaidrošanas. Diemžēl lietā nav Friča Jāņa dēla Paegles biogrāfijas. Lieta sākas ar vēstuli Kurzemes gubernatoram, lai viņš informētu:

- 1) cik lielu ieguldījumu Fricis Paegle ir devis vietējai saimniecībai;
- 2) kādas viņš ir ticības un vai nesastāv sektās;
- 3) vai nav tiesāts;
- 4) vai ir saņēmis apbalvojumus un kādus.

Notikusi sarakste starp Rīgas policijas pārvaldi, Kurzemes guberņas kanceleju, Kurzemes guberņas žandarmērijas pārvaldi, un tās rezultātā Fricis Paegle raksturots kā godīgs, kārtīgs cilvēks, kurš jau 14 gadu dzīvo Lubezerē, nav tiesāts, ir luterticīgs un sektās nesastāv. Bez tam tika sastādīts arī viņa apbalvojumu saraksts, kurš izrādījās ļoti bagātīgs.

Friča Paegles apbalvojumi:<sup>31</sup>

1. Bronzas medaļa – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1902. gada 6. oktobrī par dažādu augļu un dārzeņu kolekciju;<sup>32</sup>
2. Zelta medaļa – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1903. gada 19. septembrī par lielāko un labāko dārzaugu kolekciju no 300 sugām;<sup>33</sup>
3. Mazā sudraba medaļa – piešķirusi Zemkopības un valsts īpašuma ministrija 1903. gada 19. septembrī par ābolu kolekciju;

4. Sudraba medaļa – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1903. gada 19. septembrī par pašaudzētām dārzaugu sēklām;
5. Uzslavas diploms – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1903. gada 3. novembrī par augļiem;
6. Uzslavas raksts – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1904. gada 3. oktobrī par 42 sīpolu šķirnēm;
7. Sudraba medaļa – piešķirusi Kauguru lauksaimniecības biedrība 1904. gada 13.–14. novembrī par dažādiem dāržeņiem;<sup>34</sup>
8. Uzslavas raksts – piešķirusi Kauguru lauksaimniecības biedrība 1904. gada 13.–14. novembrī par ābolu kolekciju;
9. Sudraba medaļa – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1905. gada 7. novembrī par teicamu augļu kolekciju;
10. Goda diploms – piešķirusi Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1905. gadā par teicamu lopbarības kolekciju;<sup>35</sup>
11. Bronzas medaļa – piešķirusi Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1905. gadā par teicamu augļu kolekciju;
12. Lielā zelta medaļa – piešķirusi Kauguru lauksaimniecības biedrība 1905. gada 12. novembrī par teicamu lopbarības kolekciju, dāržeņiem, āboliem;<sup>36</sup>
13. Goda diploms – piešķirusi Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa 1906. gada 7. decembrī par 13 ābolu sugām;<sup>37</sup>
14. Zelta medaļa – piešķirusi Kauguru lauksaimniecības biedrība 1907. gada 8.–9. decembrī par dāržeņiem;<sup>38</sup>
15. Goda diploms – piešķirusi Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1908. gadā par lopbarības augu kolekciju;<sup>39</sup>
16. Lielā sudraba medaļa – piešķirusi Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1908. gadā par augļiem;
17. Tiesības uz lielo zelta medaļu – piešķirusi Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1908. gadā par augļiem;
18. Lielā sudraba medaļa – piešķirusi Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1908. gadā par dāržeņiem;
19. Goda diploms un 30 rubļu – piešķirusi Kroņa Bērzmuižas, Sīpeles un Līvberzes lauksaimniecības biedrība „Druva” 1908. gadā par labu darbu dārzkopībā.

Gada laikā savākti un nosūtīti visi vajadzīgie dokumenti, un 1910. gada 22. jūnijā Krievijas imperators Nikolajs II, balstoties uz Zemkopības un valsts īpašuma ministrijas ieteikumu un civilpārvaldes ierēdņu dienesta un apbalvojumu komitejas slēdzienu,<sup>40</sup> piešķīris Fricim Paeglem, barona Hāna Lubezeres muižas dārzniekam, zelta medaļu Annas ordeņa lentē, nēsājamu pie krūtīm.<sup>41</sup> Taču medaļu varēja saņemt tikai tad, kad bija nomaksāti 30 rubļi, ar norādi – ieskaitīt cara Aleksandra ievainoto palīdzības komitejas kancelejā. 1910. gada 2. augustā medaļa tika izsūtīta Kurzemes gubernatoram, un 23. septembrī Kurzemes vicegubernators kņazs Kropotkins ziņoja Zemkopības departamentam, ka medaļa izsniegta Fricim Paeglem un ka izsūtīta kvīts par 3. septembrī samaksātajiem 30 rubļiem.<sup>42</sup>

Fricis Paegle atsaucās Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas aicinājumam sūtīt rakstus kalendāriem, gada grāmatai un dārzkopja pielikumam. Sākumā viņa raksti bija vairāk sadzīviski, kā, piemēram, „Drauga vārds amatbiedriem”,<sup>43</sup> kurā viņš aprakstīja muižas dārznieka lomu un attiecības ar muižas saimnieku, kuras ne vienmēr bija tās pašas labākās. Fricis Paegle uzskatīja, ka muižas dārzniekam jābūt ar ļoti plašām zināšanām, jo dažās darbavietās tam jāpilda pat klētnieka, rakstveža un daudzi citi amati un pienākumi. Ļoti noteikti viņš iestājās par stingru un pareizu jauno dārznieku sagatavošanu. Vēlāk dārznieks rakstīja par konkrētām lietām: skābeņu,<sup>44</sup> zirņu,<sup>45</sup> sīpolu<sup>46</sup> un puķu<sup>47</sup> audzēšanu. 1904. gadā viņš piedalījās arī nodaļas biedru sapulcēs ar referātiem „Par kāpostu sakņu slimībām”, „Par mazajām dārzkopības izstādēm” un „Par alus vārīšanu”.

Domājams, ka Lubezeres dārzniekam bija ļoti labas attiecības ar savu muižas saimnieku Hānu, kas bija progresīvi domājošs muižas apsaimniekotājs, pirmais Latvijā ieviesa daudzlauku sistēmu. Hānu dzimta cēlusies no Mēklenburgas, un jau kopš 13. gadsimta tā sastopama Igaunijā. Heinrihs Hāns ātri paplašināja savus īpašumus (1497., 1498., 1503. un 1518. gada lēņu grāmatas). Viņš ieguva laukus, pļavas un krogu Talsos. Pīrkst īpašumus turpināja arī viņa pēcteči, un 19. gs. sākumā viņu īpašumā nonāca Lubezere.<sup>48</sup> Viens no ievērojamākajiem Hānu dzimtas pārstāvjiem bija Teodors Hāns (1788–1868), kurš studējis Leipciģā, apceļojis Vāciju, Holandi, Itāliju, Franciju, no 1836. līdz 1857. gadam bijis Kurzemes muižnieku priekšnieks (*Landesbevollmächtiger*). 1840. gadā landtāgā viņš lika priekšā atcelt zemnieku klaušas, bet landtāgs priekšlikumu noraidīja. Tad Teodors Hāns mēģināja realizēt reformas pats savās muižās.<sup>49</sup> Viņš daudz rūpējās par skolām un Irlavas semināru. 1836./37. gada ziemā ierīkoja pirmo sko-

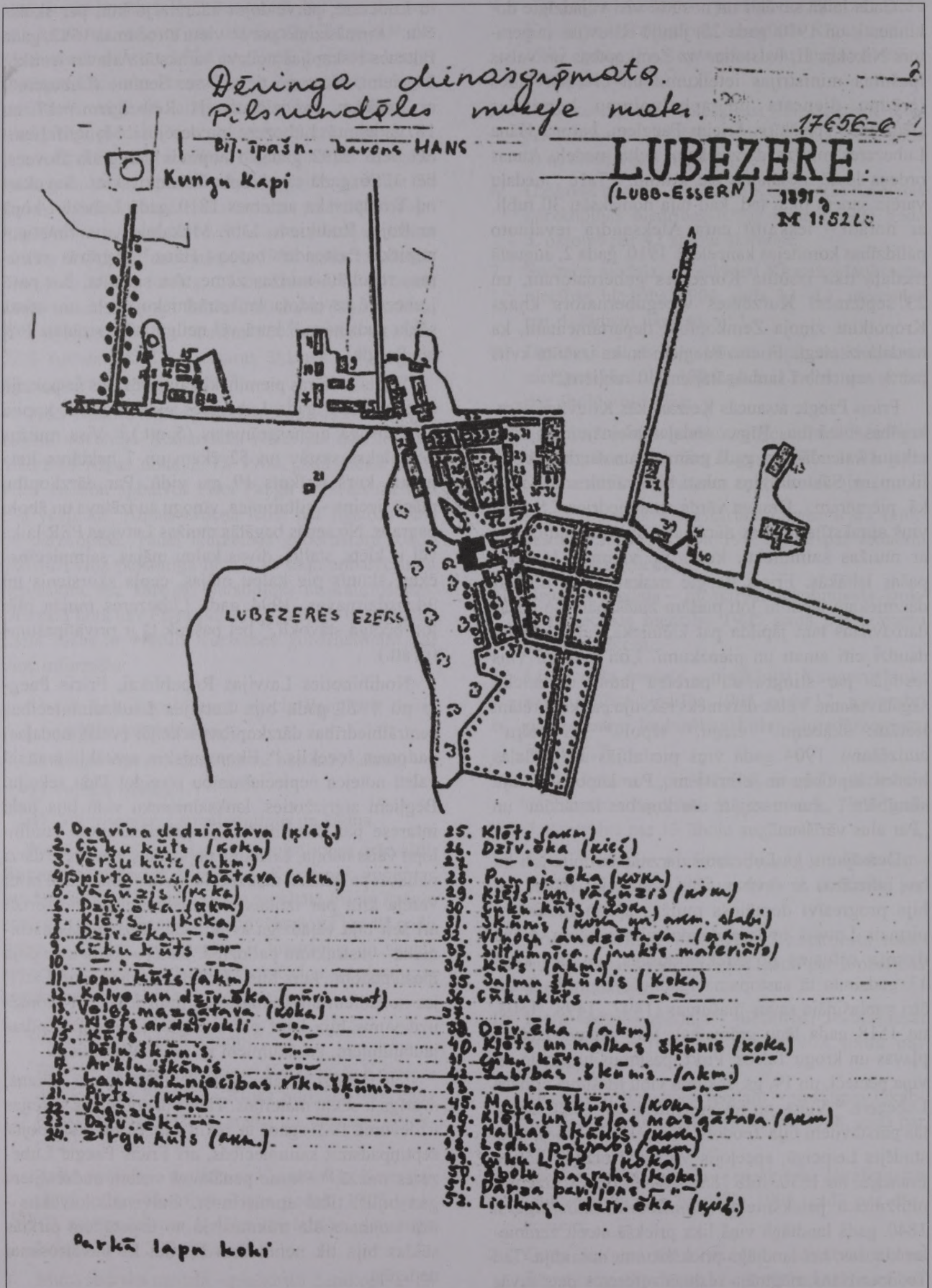
lu Lubezerē, pārveidojot kādreizējo kūti par skolas ēku.<sup>50</sup> Pirmās ziņas par šo vietu atrodamas 1582. gada Piltenes bīskapijas nodevu sarakstā: Ārlavas iecirknī 20 ciemi, viens no tiem Esser Semme (Lubezere?) ar 2 mājām, kas izlēņotas H. Retbergiem.<sup>51</sup> 17. un 18. gadsimtā Lubezere piederējusi Manteifeļiem-Scēgiem. 1792. gadā to nopircis burggrāfs Hovens, bet 1796. gadā tā pārdota Trompovskim. Savukārt no Trompovska atraitnes 1810. gadā Lubezeri kopā ar Roju, Rudiķiem, Lībi, Mūkālpiem un Ilmatiem nopirka Pastendes barons Hāns.<sup>52</sup> Agrārās reformas rezultātā muižas zeme tika sadalīta, bet pašā Lubezerē izveidota laukstrādnieku skola un valsts sēklu audzētava,<sup>53</sup> kurā vēl neilgu laiku strādāja Fricis Paegle.

Valsts kultūras pieminekļu aizsardzības inspekcijā atrodas 1891. gada Lubezeres muižas plāna kopija no Dēringa dienasgrāmatas (5. att.).<sup>54</sup> Viss muižas komplekss sastāv no 52 ēkām un 7 hektārus liela parka, kurš ierīkots 19. gs. vidū. Par dārzkopību plānā liecina – siltumnīca, vīnogu audzētava un ābolu pagrabs. No senās bagātās muižas Latvijas PSR laikā vēl ir klēts, stallis, divas kalpu mājas, saimniecības ēkas, šķūnis pie kalpu mājas, cepļa skurstenis un ūdensdzirnavas. 1994. gadā Lubezeres muiža bija ļoti bēdīgā stāvoklī,<sup>55</sup> bet pašlaik tā ir privātīpašums (6. att.).

Nodibinoties Latvijas Republikai, Fricis Paegle no 1921. gada bija Latvijas Lauksaimniecības centrālbiedrības dārzkopības sekcijas (vēlāk nodaļas) padomes loceklis.<sup>56</sup> Ekonomiskie apstākļi jaunajā valstī noteica nepieciešamību izveidot šādu sekciju. Bēgļiem atgriežoties, lauksaimnieku vidū bija liela interese par dārzkopību, jo pārnākušajiem ļaudīm lopu vairs nebija, ēkas bija nopostītas, bet vecie dārzi palikuši pa lielākai daļai neskarti, kas konkrētajā brīdī varēja kļūt par iztikas un ienākumu avotu. Tomēr arī šeit bija vajadzīga kvalificēta dārzkopības darbinieka – instruktora palīdzība. Tādēļ sekcija izveidoja īpašu padomi, kurā bija 13 biedru no dažādiem Latvijas novadiem un Zemkopības ministrijas.<sup>57</sup> Padomes uzdevums bija lemt par svarīgākajiem dārzkopības jautājumiem, pasākumiem un jaunievedumiem.

Lai izaudzētu labu ražu, iekoptu jaunus dārzus, svarīgs ir sēklu materiāls. Tāpēc dārzkopības sekcijas uzdevumā 1921. gadā ar sēklu audzēšanu nodarbojās septiņpadsmit saimniecībās, arī Fricis Paegle Lubezeres muižā.<sup>58</sup> Pirmie panākumi visiem audzētājiem gan bijuši tikai apmierinoši. Galvenais kavēklis – tīra izejmateriāla trūkums, jo no tirgotājiem pirktais sēklas bija tik nenoteiktu šķirņu, ka pavairošanai nederēja.

Diemžēl autorei neizdevās atrast pietiekami daudz materiālu, lai izveidotu pilnīgu Friča Paegles biogrāfiju.



5. att. Lubezeres muižas plāna kopija no Dēringa dienasgrāmatas, 1891. gads (Pieminēkļu dokumentu centrs, INV.NM 17656-6 III)



6. att. Lubezeres muiža, 1994. gads

Krievijas Zemkopības departamentam iesniegtajās ziņās bija norādīts, ka Paegle ir sīkpilsonis no Slokas, bet Latvijas Valsts vēstures arhīvā Slokas pilsētas valdes fondā nav saglabāties iedzīvotāju saraksts.<sup>59</sup> Lubezeres pagasta vecākā fondā<sup>60</sup> savukārt figurē jau vairāki uzvārdi Paegle, bet nevienam no tiem nav vārds Fricis un neviens nav saistīts ar Lubezeres muižu. Tālākie meklējumi aizveda uz Ugāles pagastu. Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļa bija veidojusi biedru uzskaites grāmatas,<sup>61</sup> kurās ir biedru saraksti un atzīmēta samaksātā biedra nauda. Līdz 1916. gadam Fricis Paegle reģistrēts kā dārznieks no Lubezeres, kurš regulāri maksājis biedra naudu. Biedru grāmatā par 1920.–1930. gadu viņš atzīmēts tikai 1920. un 1921. gadā kā dārznieks,

dzīvojošs Ugāles Laiciņos.<sup>62</sup> Caurskatot Ugāles pagasta valdes fondu,<sup>63</sup> nācās konstatēt, ka Paegles dzīvo Vecpuriņu mājā, Alkšņu Valku mājā un Klāšu mājā, bet diemžēl Laiciņu mājas nav pat pieminētas. Bet starp Ugāles valdes dokumentiem ir saglabāties pirkšanas – pārdošanas kontrakts starp Ernstu Laukvīru-Feldmani kā pārdevēju un Latvijas pilsoni Frici Paegli kā pircēju.<sup>64</sup> 1922. gada 9. maijā Paegle nopirka savā īpašumā par 400 zelta frankiem zemes gabalu Sasmakas (Valdemārpils) pilsētā Ambraku un Jaunās ielas stūrī. Varētu pieņemt, ka viņa turpmākā dzīves vieta bija Valdemārpils, ja vien ieraksts Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas biedru grāmatā 1933. gadā neliecinātu kaut ko citu: miris 1933. gada jūlijā Ugāles Laiciņos.<sup>65</sup>

## ATSAUCES UN PIEZĪMES

- 1 Latviešu Avīzes. – 1827. – 19. maijs (Nr. 20).
- 2 Turpat. – 1843. – 16. sept. (Nr. 37). – 145. lpp.
- 3 Turpat.
- 4 Turpat. – 1850. – 1. jūn. (Nr. 22). – 112. lpp.
- 5 Fricis Lasmanis – dārzkopis un sabiedrisks darbinieks, dzimis 1862. gadā Nītaurē, muižas dārznieka dēls, mācījies Nītaures draudzes skolā. 16 gadu vecumā iestājies par mācekli pie Nītaures dārznieka, no 1880. gada strādājis Šoha dārzniecībā Rīgā. 1891. gadā nodibinājis pirmo latviešu sēklu tirgotavu. Propagandējis lopbarības sakņaugu audzēšanu. Lielu nopelni Latvijas dārzkopības izveidošanā un latviešu dārzkopju organizēšanā. No 1899. gada Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas, vēlāk Latvijas dārzkopju biedrības priekšnieks, no 1906. gada Vidzemes savstarpējās kredītbiedrības valdes loceklis, 1908.–1932. gadā bija Rīgas Latviešu biedrības runas vīrs, 1922.–1932. gadā Rīgas pilsētas domnieks, no 1916. gada Brāļu kapu komitejas valdes loceklis utt.
- 6 Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas gada grāmata. Vienpadsmitais gads. 1910. – Rīga, 1910. – 30. lpp.
- 7 Императорское Россійское Общество Садоводства. Рижскій Отдѣль. Отчетъ о дѣятельности за періодъ съ 24 октября 1899 г. по 31 декабря 1900 г. – Рига, 1901. – С. 4–5.
- 8 Turpat. – 5. lpp.
- 9 Latvijas Valsts vēstures arhīvs (turpmāk – LVVA), 5009. f., 1. apr., 74. l., 58. lp.
- 10 Latvijas Nacionālais vēstures muzejs (turpmāk – CVVM) NUMF 315.
- 11 LVVA, 5009. f., 1. apr., 74. l., 13. lp.
- 12 Отчетъ о дѣятельности Рижскаго отдѣла Императорскаго Россійскаго общества садоводства за 1901–1907 гг. – Рига, 1908. – С. 7.
- 13 Lauksaimniecības biedrības un viņu darbinieki. – Rīga, 1931. – 131. lpp.
- 14 Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas gada grāmata. Vienpadsmitais gads. 1910. – Rīga, 1910. – 15. lpp.
- 15 Отчетъ о дѣятельности Рижскаго отдѣла Императорскаго Россійскаго общества садоводства за 1911 гг. – Рига, 1912. – С. 10.
- 16 Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas darbības pārskats par 1906. gadu. – Rīga, 1907. – 6.–8. lpp.
- 17 Dārzkopja kalendārs 1902. gadam, kam 365 dienas. VIII gada gājums. – Rīga, 1901. – 139. lpp.
- 18 LVVA, 5009. f., 1. apr., 74. l., 70. lp.
- 19 Turpat, 75. lp.
- 20 CVVM 226595, 226594, 223493.
- 21 Щукина Е. Два века русской медали. Медальерное искусство в России 1700–1917 гг. – Москва, 2000. – С. 146.
- 22 Отчетъ о дѣятельности Рижскаго отдѣла Императорскаго Россійскаго общества садоводства за 1901–1907 гг. – Рига, 1908. – С. 27.
- 23 VN 9988.
- 24 Rīgasche Rundschau. – 1903. – 19. September (2. October) (Nr. 213).
- 25 Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas gada grāmata 1904. Piektais gads. – Rīga, 1904. – 7. lpp.
- 26 LVVA, 5009. f., 1. apr., 74. l., 51. lp.
- 27 Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas gada grāmata 1904. Piektais gads. – Rīga, 1904. – 13.–21. lpp.
- 28 Turpat, 22.–28. lpp.
- 29 *Kišķis A.* Dārzkopība // Talsu novads. V daļa. – Talsu un Tukuma studentu biedrības izdevums, 1937. – 829. lpp.
- 30 LVVA, 412. f., 4. apr., 1176. l.
- 31 Turpat, 8. lp.
- 32 Отчетъ о дѣятельности Рижскаго отдѣла Императорскаго Россійскаго общества садоводства за 1901–1907. гг. – Рига, 1908. – С. 26.
- 33 Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas gada grāmata 1904. Piektais gads. – Rīga, 1904. – 15. lpp.; turpat arī sk. par medaļām Nr. 3 un Nr. 4
- 34 Kauguru lauksaimniecības biedrība 1904. gada 13.–14. novembrī sarīkoja I sēklu, augļu un sakņu izstādi. Tajā piedalījās arī Fricis Paegle; tas pats par medaļu Nr. 8.
- 35 Jēkabmiesta lauksaimniecības biedrība 1905. gada 25. un 26. septembrī rīkoja lauku ražojumu, piena produktu, dārzkopības un biškopības izstādi un dārzkopības kursus, kurus organizēja Ķeizariskās Krievijas dārzkopības biedrības Rīgas nodaļas instruktora vadībā. Šajā izstādē ar savu lopbarības un augļu kolekciju piedalījās Fricis Paegle kā biedrības pārstāvis; tas pats par medaļu Nr. 11.
- 36 Kauguros 1905. gadā notika tikai dārzkopības kursi un neliela biedrības biedru izstāde.
- 37 Piedalās biedrības sapulču izstādē decembrī.
- 38 1907. gadā Valmierā notika sēklu izstāde, kas vēlāk kļuva par tradīciju katru gadu decembrī rīkot izstādi – tirgu.
- 39 1908. gada 6.–8. septembrī notika liela lauksaimniecības izstāde, kuru organizēja Jēkabmiesta, Saukas, Sunākstes, Seces, Ļaudonas, Krustpils un Bērzmuižas „Grauds” lauksaimniecības biedrības. Šajā izstādē liela uzmanība pievērsta dārzkopībai; tas pats attiecas uz medaļām Nr. 16, 17, 18, 19.
- 40 LVVA, 412. f., 4. apr., 1176. l., 12. lp.

- <sup>41</sup> Medaļa „За усердие” bija viena no vispopulārākajām medaļām Krievijas apbalvojumu sistēmā, ar to varēja apbalvot visu slāņu iedzīvotājus. Tās piešķiršanas struktūra ir sarežģīta, un to piešķir šādā kārtībā: pie krūtīm nēsājama sudraba medaļa Staņislava ordeņa lentē, Annas ordeņa lentē; pie krūtīm nēsājama zelta medaļa Staņislava ordeņa lentē, Annas ordeņa lentē; ap kaklu nēsājama sudraba medaļa Staņislava ordeņa lentē, Annas ordeņa lentē, Vladimira un Aleksandra Ņevska ordeņa lentē; ap kaklu nēsājama zelta medaļa Staņislava ordeņa lentē, Annas ordeņa lentē, Vladimira, Aleksandra Ņevska un Andreja ordeņa lentē.
- <sup>42</sup> LVVA, 412. f., 4. apr., 1176. l., 15. lp.
- <sup>43</sup> *Paegle Fr.* Drauga vārds amatbiedriem // Dārznieku kabatas kalendārs 1904. gadam. – Rīga, 1903. – 118.–125. lpp.
- <sup>44</sup> *Paegle Fr.* Skābenes, Lijonas zelta-dzeltenās // Dārznieku kabatas kalendārs 1907. gadam. – Rīga, 1906. – 150. lpp.
- <sup>45</sup> *Paegle Fr.* Zirņi „Florentīnes pelēkie” un zirņi „Sensation” // Dārznieku kabatas kalendārs 1907. gadam. – Rīga, 1906. – 150. lpp.
- <sup>46</sup> *Paegle Fr.* Sīpoli. Allium zepa // Dārznieku kabatas kalendārs 1904. gadam. – Rīga, 1903. – 130. lpp.
- <sup>47</sup> *Paegle Fr.* Petūnija „Ķēniņš Alfons” // Dārznieku kabatas kalendārs 1908. gadam. – Rīga, 1907. – 149. lpp.
- <sup>48</sup> *Kundziņš K. P.* Pilsētu un muižu vēsture // Talsu novads. II daļa. – Talsu un Tukuma studentu biedrības izdevums, 1935. – 228. lpp.
- <sup>49</sup> Turpat. – 230. lpp.
- <sup>50</sup> *Kundziņš Z.* Talsu apriņķa skolu vēsture // Talsu novads. II daļa. – Talsu un Tukuma studentu biedrības izdevums, 1936. – 465. lpp.
- <sup>51</sup> *Kundziņš K. P.* Pilsētu un muižu vēsture // Talsu novads. II daļa. – Talsu un Tukuma studentu biedrības izdevums, 1935. – 214. lpp.
- <sup>52</sup> Turpat. – 221. lpp.
- <sup>53</sup> *Vanags K. L.* Tūrisma maršruti Talsu novadā // Talsu novads. III daļa. – Talsu un Tukuma studentu biedrības izdevums, 1936. – 515. lpp.
- <sup>54</sup> Pieminekļu dokumentu centrs, INV.NM 17656-6 III.
- <sup>55</sup> Talsu Vēstis. – 1994. – 30. jūl.
- <sup>56</sup> Latvijas Lauksaimniecības centrālbiedrības darbības pārskats par laiku no 1. maija 1934. gadā līdz 1. maijam 1935. gadā (XXIX darbības gads). – Rīga, 1935. – 51. lpp.
- <sup>57</sup> A. Adiens no Zemkopības ministrijas, T. Bētiņš no Līvberzes, agr. J. Blūmbergs un E. Celmiņš no Priekuļiem, P. Dindons no Bulduriem, Eglīts-Tālumnieks no Bebriem, K. Kalniņš no Ilūkstes, mācītājs J. Ozols no Jaunpiebalgas, D. Panders no Jelgavas, dārzkopis Fr. Paegle no Lubezeres, E. Peize no Sīpeles, skolotājs M. Rācens Rīgā, J. Sudrabs no Zemkopības ministrijas.
- <sup>58</sup> Latvijas Lauksaimniecības centrālbiedrības darbības pārskats par laiku no 1. janvāra 1921. gadā līdz 1. maijam 1922. gadā (XVI darbības gads). – Rīga, 1922. – 170. lpp.
- <sup>59</sup> LVVA, 1698. f., 1.–2. apr.
- <sup>60</sup> Turpat, 6472. f., 1. apr.
- <sup>61</sup> Turpat, 5009. f., 1. apr., 138., 139., 140., 141. l.
- <sup>62</sup> Turpat, 140. l., 72. lp.
- <sup>63</sup> Turpat, 1251. f., 1.–3. apr.
- <sup>64</sup> Turpat, 3. apr., 7. l., 167. lp.
- <sup>65</sup> Turpat, 5009. f., 1. apr., 141. l., 82. lp.

Laima Grīnberga

## RIGA DEPARTMENT OF GARDENING ASSOCIATION OF IMPERIAL RUSSIA AND ITS MEMBER FRICIS PAEGLE – THE GARDENER OF LUBEZERE

### SUMMARY

The first Gardening Association - Gardening Association of Riga was formed in Riga in 1876. It was, however, very German and did not get any support from local citizens. On 30 January 1891, supporters of Latvian gardening led by Fricis Lasmanis gathered in Riga Latvian Society house and decided to establish a new gardening association for Latvians. However, there were obstacles created to prevent establishing the association. As a result it was decided that the new association would be established as Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia. In 1894 documents were sent to be signed, but due to different reasons Minister of Agriculture and State property certified the documents only on 3 July 1899. The first official meeting was held on 24 October 1899. The association was well received; on 31 December 1900, 226 members were involved in its work. Regardless of its connection with Gardening Association of Russia, Riga Department was profoundly Latvian: 80% of the members did not know Russian, 18% of the members understood everyday speech, 2% had mastered Russian. Head of the association since its foundation was Fricis Lasmanis.

In 1902 Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia created member's badge that was designed by master craftsman goldsmith Hermanis Banks and the badge was produced in his workshop. In awarding the association used its big and small, silver and bronze medals as well as commendation certificates and diplomas. In 1903 during the exhibition of gardening there were awards of gold medals. For the first time medal of the association was mentioned in „Gardener's calendar” in 1901, although according to the archives medals were first commissioned only in 1903.

Medals of Rīga Department of Gardening Association of Imperial Russia were produced in the mint of St.Petersburg and were similar to the medals of Gardening Association of Imperial Russia. The obverse of both medals features Flora – goddess of flowers and plants who carries horn of plenty full of flowers in her right hand but in her left hand there is a laurel branch. At her feet there is a basket full of flowers and fruit and tools of gardening – watering-pot, rake, and spade. The mould with such an image was made for

Gardening Association of Russia by Aleksandrs Ļaļins in 1860. In the course of time many medal masters copied this medal; at the beginning they saved the inscription ‘СОЧ.ЛЯЛИН’ but from 1894 the inscription was no longer used.

Since 1900 „Annual Book of Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia” was published. The first edition of the annual book was issued in 2500 exemplars and it was sold for 50 kopecks. From 1903 association published „Gardeners' Pocketsize Calendar” that provided gardeners with instructions for works to be done in greenhouse, flower house, and park. From 1895 the gardener Jānis Penģerots-Svešais published „Gardener's Calendar”; from 1903 it was supplemented with the appendix „Gardener's Adviser” prepared by Rīga Department of Gardening Association of Imperial Russia. Due to these calendars and various training courses Latvian peasants started acquiring practical knowledge in gardening and fruit-growing.

In 1900 the association organized free drawing courses for garden design for the apprentices from the big market gardens of Riga. At the beginning of 1904 permission from government was received to organize gardening courses in Latvia that would include fruit-growing, vegetable growing, decorative gardening, botany, chemistry and agriculture. The first courses took place in 1904 in Bērzaune, Nurmīži, Ēvele, Rūjiena, Sauka, and Lubāna.

Since its beginnings the association was intended to have its specialised training establishment. On 23 April 1903 the association received coronal Bilderiņi (Bulduri) manor for free-of-charge use at Riga seaside where initially pomology station, orchard, and tree school were established. In 1911 in the territory of Bilderiņi manor the first gardening school was built according to the project by A.Vanags. The core subjects at the school were: fruit-growing, apiculture, economy of gardening, bookkeeping, botany, and chemistry. The first headmaster of the school was Pēteris Dindonis.

In order to be able to teach others the members of the gardening association had to learn a lot and acquire many issues. That is why the association organized members' meetings on the first Sunday of

every month where reports were read and discussed. Besides the reports, there were also exhibitions organized by the members of the association.

From 19 till 22 September 1903 in Vērmanģdārzs the first Gardening exhibition arranged by Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia took place. Six thousand people visited the exhibition; there was an opportunity to see chrysanthemums, begonia collections, floral compositions, fruit, vegetables, fruit-tree plants. From 20 till 25 September 1903 the Second All-Russian Gardeners' congress took place in Riga.

Fricis Paegle (?–1933) – the gardener of Talsi district Lubezere manor – was an active member of Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia since its foundation. His contribution to development of gardening was highly appreciated by Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia. In 1909 the Riga Department requested the government of Russia to award Fricis Paegle with

golden medal „3a ycepðue” for long-term work in gardening. On 22 June 1910 Russian Emperor Nikolajs II attributed medal to Fricis Paegle in accordance with recommendation of the Minister of Agriculture and State property. Till 1909 Fricis Paegle was awarded with 19 various medals, diplomas, and commendation certificates by Agriculture Ministry of Russia, Rīga Department of Gardening Association of Imperial Russia, Kauguri, Jēkabpils and other associations.

The gardener Fricis Paegle worked in Lubezere 27 years. He wrote articles for annual books published by Riga Department of Gardening Association of Imperial Russia and participated in exhibitions. From 1921 Fricis Paegle was councillor of the Gardening section of Central Association of Agriculture of the Republic of Latvia; he was assigned by the section to cultivate seminal in Lubezere.

Nowadays only household buildings and the park (3ha) tells about Lubezere manor and its gardener.

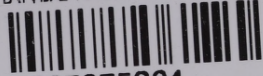


Latvijas Nacionālais vēstures muzejs  
Pils laukums 3 (Rīgas pils)  
Rīga, LV-1050  
Tālrunis: 7223004, 7221357  
Fakss: 7220586  
[www.history-museum.lv](http://www.history-museum.lv)  
E-pasts: [museum@history-museum.lv](mailto:museum@history-museum.lv)





LATVIJAS NACIONĀLA BIBLIOTEKA



0307075264

**OBLIGĀTAIS  
EKSFMDI īpa**

52

**RAKSTU KRĀJUMS  
LATVIEŠU  
TRADICIONĀLĀ  
VIRTUVE**

KRĀJUMS IR LATVIJAS  
NACIONĀLĀ VĒSTURES  
MUZEJA 2006. GADA  
6. DECEMBRĪ ORGANIZĒTĀS  
ZINĀTNISKĀS KONFERENCES  
„LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ  
VIRTUVE” MATERIĀLU  
PUBLIKĀCIJA. RAKSTI  
ATKLĀJ TRADICIONĀLO  
UZTURU KĀ PLAŠU UN  
BŪTISKU PĒTNIECĪBAS  
TĒMU UN SVARĪGU AVOTU  
LATVIEŠU ETNISKĀS  
VĒSTURES, TRADICIONĀLĀS  
KULTŪRAS VĒSTURES UN  
KULTŪRVĒSTURISKO SAKARU  
IZZINĀŠANAI. VISIEM  
RAKSTIEM PIEVIENOTS  
KOPSAVILKUMS ANĢĻU  
VALODĀ. IZDEVUMS IR  
BAGĀTĪGI ILUSTRĒTS.

ISBN 998474711-5



9 789984 747118

SĒRIJAS  
“LATVIJAS NACIONĀLĀ  
VĒSTURES MUZEJA RAKSTI”  
PUBLIKĀCIJAS:

2007-6  
L 238

1. Arheoloģija / Atbild. red. L. Vankina. – R., 1962. – 106 lpp.: il.
2. Linda Dumpe. Ražas novākšanas veidu attīstība Latvijā. – R., 1964. – 277 lpp.: il.
3. Numismātika. – R., 1968. – 170 lpp.: il.
4. Lūcija Vankina. The Collection of Stone Age Bone and Antler Artefacts from Lake Lubāna. – R., 1999. – 290 p.; includes drawings.
5. Arnis Rādiņš. 10.–13. gadsimta senkapi latgaļu apdzīvotajā teritorijā un Austrumlatvijas etniskās, sociālās un politiskās vēstures jautājumi. – R., 1999. – 200 lpp.: il.
6. Felikss Jākobsons. Austrumbaltijas dzelzs laikmeta pētījumi. – R., 1999. – 96 lpp.: il.
7. Cauri gadsimtiem: Rakstu krājums, veltīts Valdemāram Ģinteram (1899–1979). – R., 2000. – 160 lpp.: il.
8. Latvijas arheoloģija. Pētījumi un problēmas: Rakstu krājums. – R., 2002. – 238 lpp.: il.
9. Latvijas Vēstures muzeja zinātniskie lasījumi 2001–2003: Rakstu krājums. – R., 2004. – 160 lpp.: il.
10. Pētījumi zemgaļu senatnē: Rakstu krājums. – R., 2004. – 208 lpp.: il.
11. Pētījumi sēļu senatnē: Rakstu krājums. – R., 2006. – 208 lpp.: il.
12. Latvijas Nacionālā vēstures muzeja zinātniskie lasījumi 2004–2006: Rakstu krājums. – R., 2007. – 176 lpp.: il.
13. Latviešu tradicionālie ēdieni: Rakstu krājums. – R., 2007. – 128 lpp.: il.

SĒRIJAS  
“LATVIJAS KULTŪRVĒSTURISKAIS  
MANTOJUMS ĀRZEMJU KRĀTUVĒS”  
PUBLIKĀCIJAS:

Jānis Ciglis, Arnis Rādiņš. Ludzas Odukalna kapulauka katalogs. – R., 2002. – 252 lpp.: il.

Anna Bitner-Wróblewska, Jānis Ciglis, Arnis Rādiņš. Latvijas arheoloģiskās kolekcijas Polijas krātuvēs. Zabytki łotewskie w zbiorach Polskich. – R., 2005. – 264 lpp.: il.

SAGATAVOŠANĀ: Ingrīda Virse. “Latvijas arheoloģiskās senlietas Vācijas muzejos.”