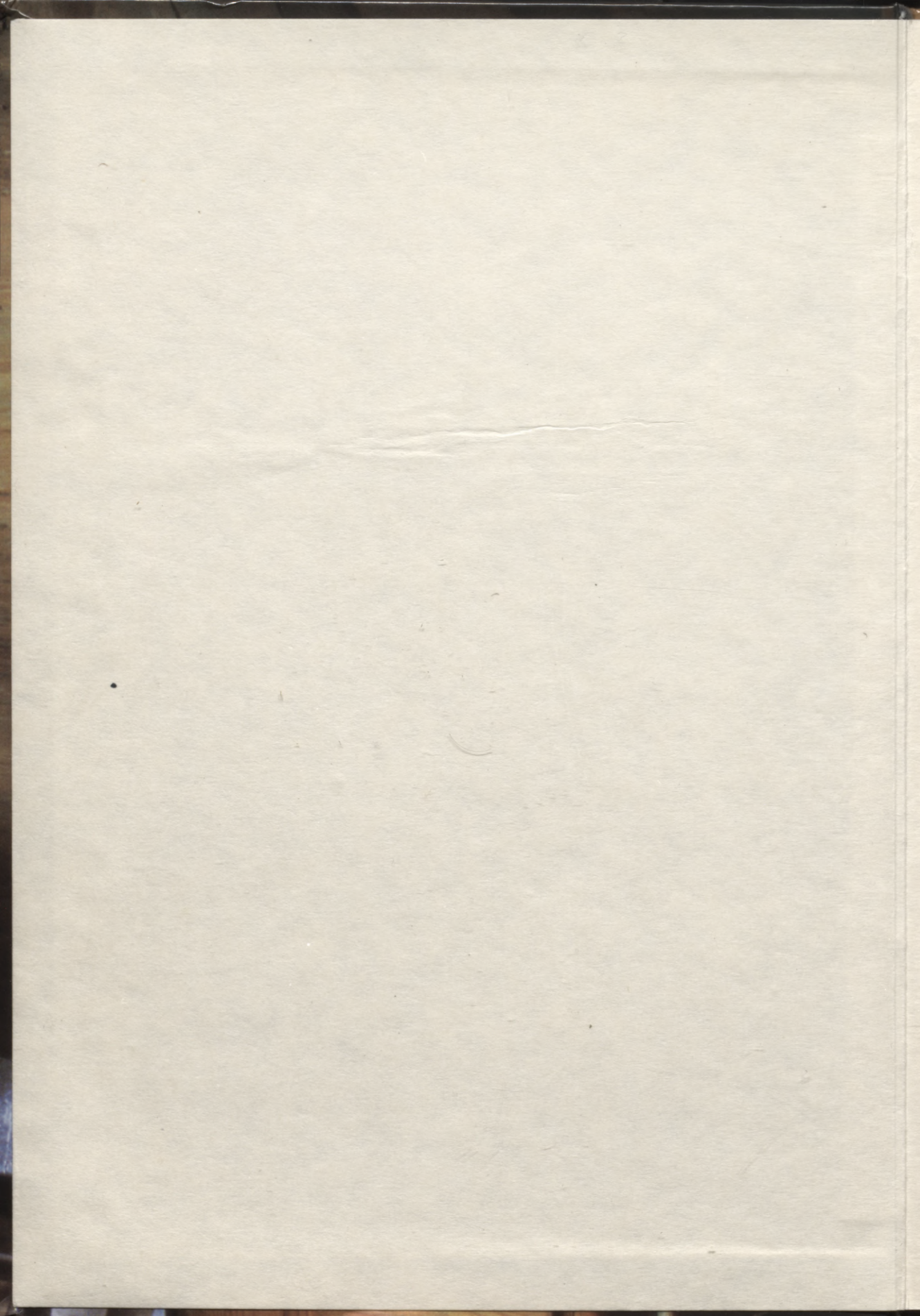


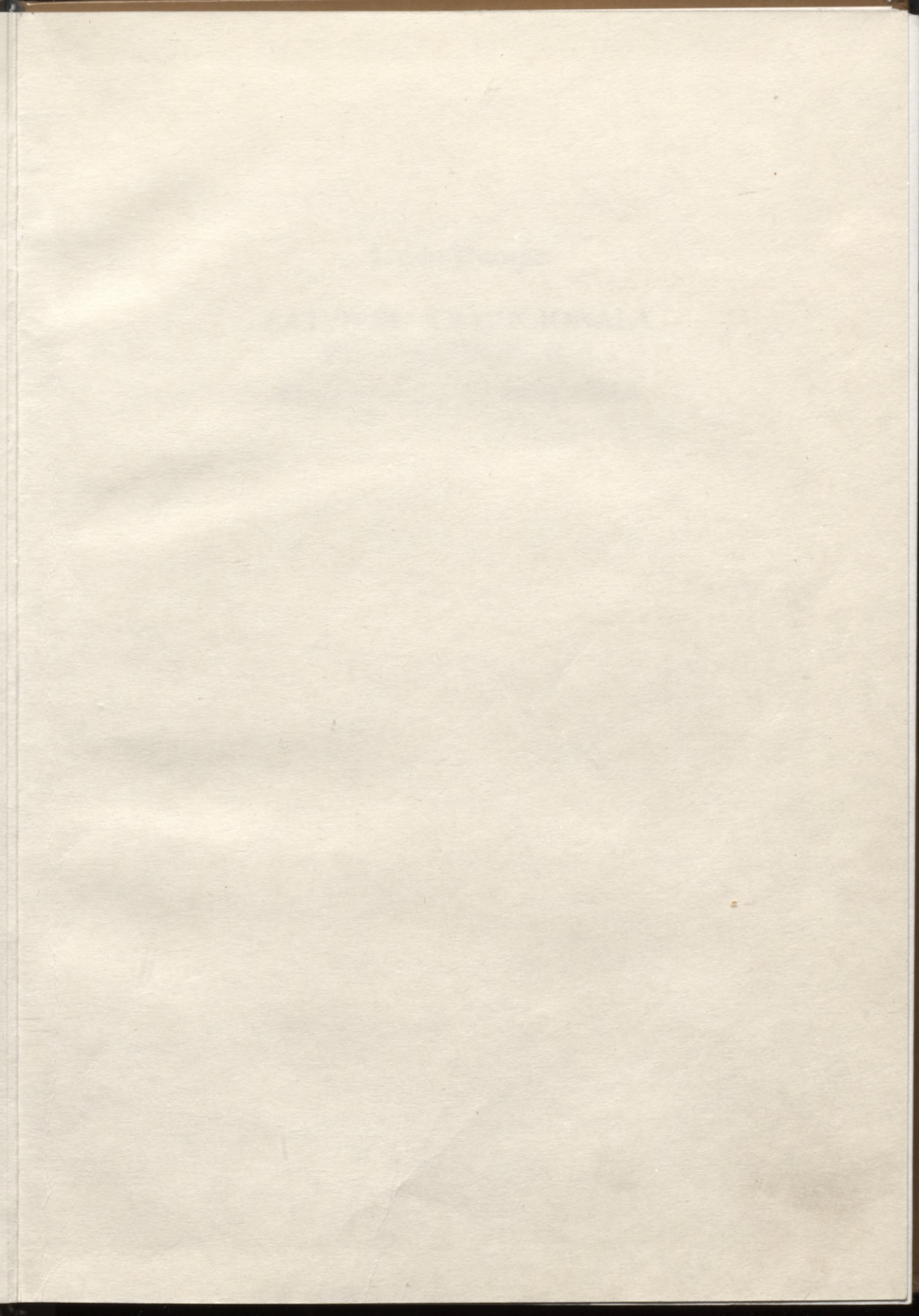
Linda Dumpe

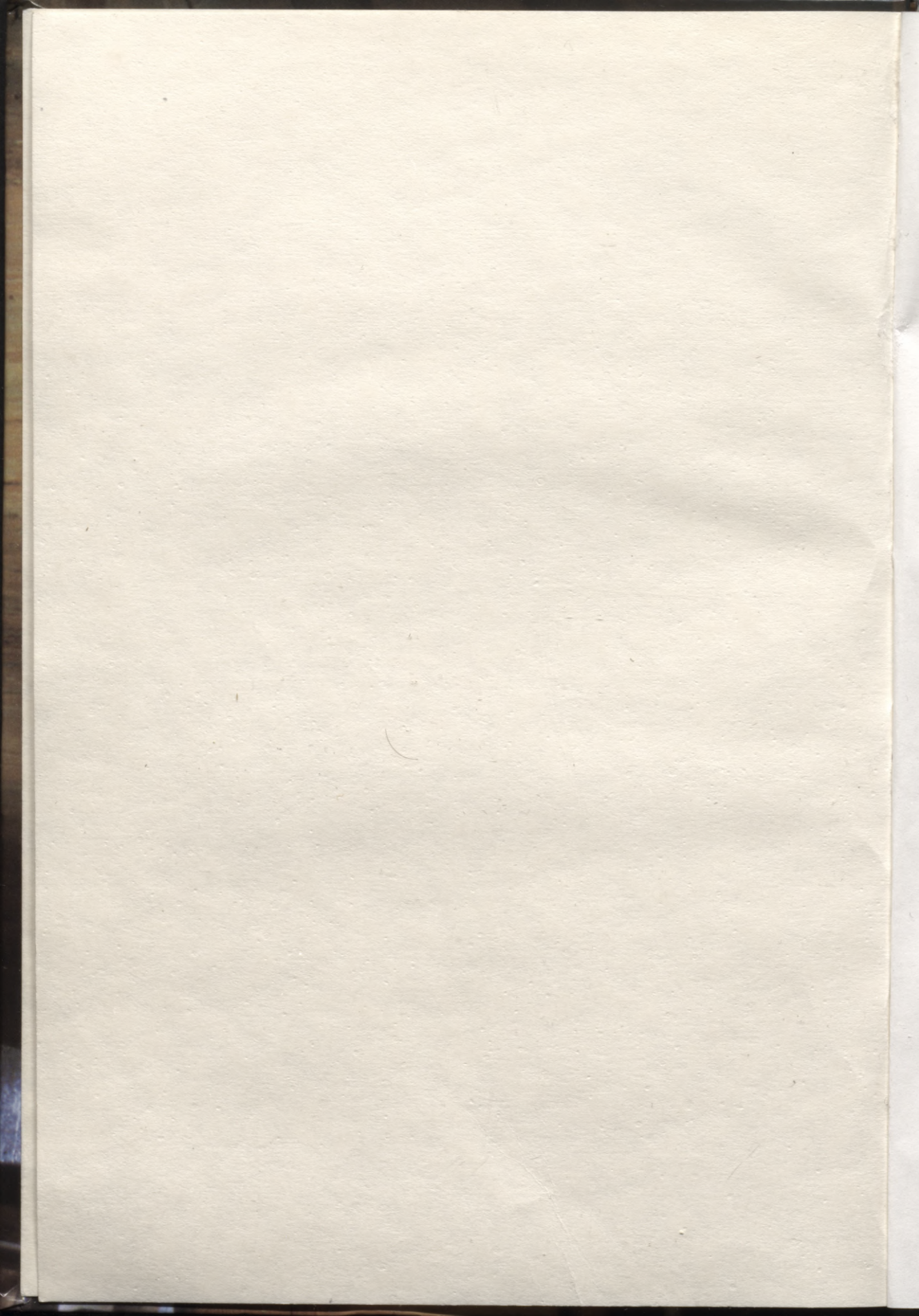
LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ PIENSAIMNIECĪBA

Piena produkti un piena ēdieni









L
66

Linda Dumpe

**LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ
PIENSAIMNIECĪBA**

Piena produkti un piena ēdieni

Linda Dunge

LATVIŠU TRADICIONĀLĀ
PIENSAINIČĪBA

Piena produkti un piena ēdiena

98-5
L 56

L
66

Linda Dumpe

LATVIEŠU TRADICIONĀLĀ PIENSAIMNIECĪBA

Piena produkti un piena ēdieni

Latvijas vēstures institūta apgāds

Rīga 1998

UDK 637.1(091)
Du 530

Latvijas Nacionālā
BIBLIOTĒKA

~~98.10.035~~
0304050994

Redaktore *Guna Pence*
Māksliniece *Ināra Jēgere*
Mārtiņa Salnas krāsu foto

Dumpe L.

Du 530 Latviešu tradicionālā piensaimniecība: Piena produkti
un piena ēdieni. — Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds,
1998. — 254 lpp.: il.

ISBN 9984-601-72-2

© Linda Dumpe, 1998

© Ināra Jēgere,
mākslinieciskais noformējums, 1998

© LU Latvijas vēstures institūts, 1998

ISBN 9984-601-72-2

IEVADS

Mājoklis, uzturs, apģērbs — trīs materiālās pasaules priekšnoteikumi, bez kuriem nav iespējama cilvēka eksistence.

Dienišķais uzturs ir nepieciešams dzīvības pastāvēšanai, tomēr tā nozīmība ar to vien vēl neierobežojas. Gadu tūkstošu gaitā uzturs ir kļuvis arī par kultūras būtisku daļu, kurā uzkrājušās civilizācijas attīstības daudzveidīgās norises. Uztura vēsture ļauj ieskatīties laikmetu un tautu likteņgaitās, dzīvesveidā, vērtību kritērijos, ticējumū un ieražu pasaulē.

Uzturs raksturo arī tautas, apvidus un kultūras: noteikti ēdieni un dzērieni ir reģionālās un nacionālās kultūras specifikas spilgtākās izpausmes. Klimatiskie un ekoloģiskie apstākļi noteica raksturīgu augu un mājlopu audzēšanu, tādēļ arī katrā saimnieciskā apvidū tika iegūti un patērēti apstākļiem atbilstoši uzturlīdzekļi. No tiem gatavotie ikdienas un svētku ēdieni laika ritējumā izveidoja noteiktai zemei, tautai un saimniecības sistēmai tipisku virtuvi.

Uzturs pieder pie tautas kultūras jomām, kam raksturīga īpaša tradīciju noturība. Tā saistīta ar cilvēkiem piemītošu garšas konservatīvismu — tieksmi lietot «savus», kopš bērnības ierastus, tāpēc pārsvarā pārmantotus ēdienus. Ar noteiktiem produktiem un ēdieniem var arī apzināti paust piederību pie vēsturiski radnieciskas cilvēku kopas, t.i., apliecināt etnisko identitāti. Etniskā, nacionālā apziņa ir par iemeslu atsevišķu produktu un ēdienu pārsteidzoši ilgstošajai noturībai tradicionālo svētku galdā.

Neraugoties uz uztura daudzpusīgo kultūrvēsturisko nozīmību un izpausmi, latviešu etnogrāfijā pagaidām tā ir bijusi maz pētīta tautas dzīvesveida tēma. Grāmatas tapšanu noteica pārlicība, ka uzturam veltītu publikāciju trūkums ir viena no lielākajām nepilnībām Latvijas etnogrāfijā, kas novēršama, kamēr iepriekšējo paaudžu tradīcijas nav vēl zudušas no tautas atmiņas.

Latviešu uztura kultūras nozīmīga daļa ir piensaimniecība — piena ieguve, piena produktu, piena ēdienu gatavošana un patērēšana. Piensaimniecība Latvijā ir radusies dziļā senatnē, pārdzīvojuši garu attīstības ceļu un jaunākajos laikos kļuvusi par vienu no galvenajām tautsaimniecības nozarēm, tāpēc piensaimniecība kā vienots komplekss latviešu tradicionālā uztura apskatā tiek atspoguļota pirmām kārtām.

Piens visā pasaulē ir viens no svarīgākajiem cilvēka uzturlīdzekļiem — nav tautas, kura nebūtu lietojusi pienu. Jau garu gadsimtu gaitā piens bijis viens no galvenajiem saimniecības produktiem, kā arī sevišķi augstu vērtēta uztura daļa. Industriālajā laikmetā līdz ar piensaimniecības attīstību izveidojās plašas un komplicētas piena izstrādājumu ražošanas nozares. Mūsdienās iedzīvotāji par piena produktiem izdod apmēram ceturto daļu no uzturam paredzētās naudas un tas ir kļuvis par ikdienas dzīves ierastu, neatņemamu elementu. Turklāt līdz ar civilizācijas attīstību piena izmantošanas apjoms un produktu sastāvs ir ņemitīgi paplašinājies. Vienkāršo rūgušpienu, parastos piena taukus — krējumu un sviestu, olbaltumdaļu — biezpienu un biezpiena sieru laika gaitā ir papildinājuši garšas un īpašību ziņā arvien dažādāki un pilnīgāki piena produktu izstrādājumi un ēdieni. Mūsdienās to uzskaitījums vien būtu tik plašs, ka aizņemtu vairākas lappuses.

Piena pārstrāde ir attīstījusies visās zemēs, kur vien turēti piena lopi, bet sevišķi piena lopkopībai ekoloģiski piemērotos apvidos. Katra tauta attīstības procesā empīriski radīja un pilnveidoja savu tradicionālo piena izmantošanas prasmī un arī pārņēma citu tautu pieredzi, piemērojot to vietējiem apstākļiem. Tā piena pārstrādes un izmantošanas sistēmās dažādās kombinācijās saplūda pārmantotie, no jauna radītie un aizgūtie elementi. Līdz ar to piensaimniecības izpēte ir cieši saistāma gan ar tautas saimnieciskās kultūras iekšējās attīstības, gan ar tautu kultūru mijiedarbes jautājumiem. Grāmatas uzdevums ir sniegt ieskatu Latvijas piensaimniecībā šādā skatījumā, atainojot piena izmantošanas tautas tradīcijas, jauninājumus, kā arī no citām tautām aizgūto elementu adaptāciju. Te jāuzsver, ka, tikai saplūstot gadsimtu tradīcijām, vēlākiem aizguvumiem un jauno laiku zinātnes atzinumiem, Latvijā piensaimniecība varēja sasniegt tādu līmeni, ka industriālajā laikmetā tā jau kļuva par lauksaimniecības pamatnozari.

Latvija ietilpst Ziemeļaustrumeiropas apvidū, kur kopš lopkopības sākumiem ir veidojusies savdabīga piensaimniecības sistēma, kas laika gaitā pilnveidojusies, sasniedzot augstu līmeni un lielā mērā iespaidojot piena pārstrādi arī citur Eiropā. Tam par pamatu, pirmkārt, bija ekoloģiski labvēlīgi priekšnoteikumi — dabiskās ganības ar bagātīgu zāļaugu segu. Otrkārt, Ziemeļaustrumeiropas piensaimniecības sistēma veidojās mērenā klimata apstākļos, kurš bija īpaši piemērots piena pārstrādei. Baltu cilšu un vēlāk latviešu tautas apdzīvotajā teritorijā jau agrī konstatējamās Ziemeļaustrumeiropai raksturīgās piensaimniecības sistēmas kopīgās pamatiezīmes. Tanī pašā laikā latviešu piena izmantošanas un pārstrādes paņēmieniem piemīt savas, turklāt spilgtas īpatnības, kuras veidojušās, pamatojoties uz pārmantoto paaudžu pieredzi.

Domājams, ka latviešu piena produktu un piena ēdienu raksturojums varētu atklāt jaunas nianšes Ziemeļaustrumeiropas piensaimniecības kopainā. Latvijas ģeogrāfiskais stāvoklis rietumu un austrumu, kā arī ziemeļu un dienvidu kultūras ietekmju krustpunktā ļauj cerēt, ka pētījums varētu būt noderīgs ne vien

no piensaimniecības, bet arī no Ziemeļaustrumeiropas uztura vispārējās pētniecības viedokļa.

Grāmata ir etnogrāfiska pētījuma zinātnisks kopsavilkums, taču autore ir centusies to izklāstīt pēc tāda iespējas visiem uztveramā formā, lai darbs būtu interesants arī plašākam lasītāju lokam, kam tuva tautas pagātne un tradīcijas.

* * *

Darbā izmantotā materiāla analīze veikta etnogrāfijas nozarē tradicionāli pieņemtajos aspektos: pirmkārt, laika aspektā, izsekojot latviešu piena produktu un ēdienu galveno īpašību vēsturiskajai izveidei un attīstībai, un, otrkārt, telpiskajā aspektā, skatot latviešu piena produktu un ēdienu izplatību un lokālās atšķirības. Vērtējums iespēju robežās sniegts salīdzinājumā ar citu Baltijas jūras apkaimes tautu piensaimniecību, tā mēģinot atklāt kopīgās iezīmes Latvijā un pārējās Ziemeļaustrumeiropas zemēs un līdz ar to parādot latviešu piensaimniecības kultūrvēsturisko piederību. Tas devis iespēju parādīt arī etnisko un kultūras sakaru izpausmi latviešu piensaimniecībā. Materiāla vērtējumā ņemts vērā arī trešais — etnogrāfiskiem pētījumiem būtisks — sociālais aspekts. Pētot piensaimniecības attīstības gaitu, mēģināts izsekot arī tās saistībai ar iedzīvotāju sociālo diferenciaciju — muižas un zemnieku piensaimniecības, kā arī pilsētu un lauku virtuves savstarpējai ietekmei un aizguvumiem.

Grāmata sastāv no trim nodaļām. Pirmās nodaļas ievadā sniegts īss pārskats par piensaimniecības vēstures gaitu Latvijā. Raksturoti attīstības galvenie posmi, sākot ar senākām pieejamām avotu liecībām un nobeidzot ar datiem par industrializētās piensaimniecības izveidi. Tālāk apakšnodaļās apkopoti dati par galvenajiem piensaimniecības produktiem, to ražošanas un patērēšanas mainīgumu. Nodaļa iecerēta kā vēsturisks pamats tālākam etnogrāfiskam apskatam un secinājumiem. Tā balstīta uz vēsturnieku publicētajiem darbiem, lauksaimniecības periodiku un statistiku. Grāmatas pamatsaturs — latviešu piensaimniecības kompleksa tradicionālais slānis — skatīts abās nākamajās nodaļās. Otrajā nodaļā runāts par latviešu piena produktiem, to tradicionāliem gatavošanas paņēmieniem un piensaimniecības inventāru — traukiem, ierīcēm u.c. Trešajā nodaļā apkopoti un analizēti materiāli par latviešu raksturīgajiem piena ēdieniem. Grāmatas nobeigumā sniegts īss materiāla kopvērtējums etniskā un kultūrvēsturiskā skatījumā, parādīta latviešu tradicionālās piensaimniecības un Ziemeļaustrumeiropas piensaimniecības reģionālās sistēmas saistība — to tipoloģiskā kopība un atšķirības, kā arī izveides cēloņi.

Darba saturs nodaļās izklāstīts piena produktu pārstrādes un tajos izmantoto piena sastāvdaļu secībā. Atsevišķas apakšnodaļas veltītas piena raudzēšanai, piena tauku — krējuma atdalīšanai, krējuma pārvēršanai tauku koncentrātā — sviestā,

olbaltumdaļas — biezpiena iegūšanai un tā pārstrādei sierā. Savukārt piena ēdieni sistematizēti apakšnodaļās pēc to gatavošanā izmantotā piena produkta: saldā piena, skābā piena, krējuma, sviesta, biezpiena. Apakšnodaļās ir arī vēl sīkāks iedalījums pēc ēdienu papildkomponentiem (piemēram, piena un graudu, piena un miltu, piena un sakņaugu ēdieni). Darbā mēģināts maksimāli parādīt katra produkta un ēdiena variantus un to izplatību Latvijā un ārpus tās. Uzskatāmībai izklāstu papildina kartes un fotoattēli, kuros atspoguļota piena produktu un ēdienu izplatība un lokālās atšķirības Latvijā. Piena ēdienu gatavošanas pamatpaņēmienus un to variantus ilustrē arī aprakstos citētās oriģinālās receptes.

Grāmatas hronoloģiskās robežas likumsakarīgi ir noteikuši etnogrāfiskā pētījuma pamatavoti — ekspedīcijās un aptaujās pierakstītās atmiņas un apraksti, kas aptver iepriekšējā gadsimta otro pusi un mūsu gadsimta sākumu. Pētījumā galvenokārt akcentēti 19. gs. pēdējie gadu desmiti, jo šo laiku atmiņas ataino vispilnīgāk. Turklāt 19. gs. otrā puse, bet it īpaši tā noslēgums latviešu etnogrāfijas pētniecībā ir īpaši nozīmīgs, jo šai laikā tradicionālās kultūras pārmanotie elementi bija sasnieguši augstāko empīriskās attīstības līmeni. Līdz ar to pēc 19. gs. otrās puses materiāliem tradicionālās kultūras nozares iespējams atainot vispilnīgāk.

Aprakstā izmantotas arī senāku avotu liecības, lai pēc iespējas plašāk raksturotu gan visu tradicionālo piensaimniecību kopumā, gan parādītu tās atsevišķo elementu iepriekšējo attīstību. Apskats noslēdzas ar industriālās piensaimniecības izveides laiku, kad piena pārstrādē un izmantošanā tradicionālo kultūru nomaina merkantilā kultūra, pieredzes vietā nāk racionālās, ar zinātnes attīstību saistītās atziņas un modernā unificētā tehnika. Grāmatā ietvertais laika diapazons kopumā ļauj skatīt latviešu piensaimniecību kā vēsturiski veidojušos un mainīgu kultūras kompleksu.

Uzturs un līdz ar to piena produkti un to ēdieni visa Baltijas jūras reģiona zemju etnogrāfijā ir maz risināta tēma. Tā līdz šim skarta gandrīz tikai plašākām tēmām veltītās publikācijās, kurās izteiktie viedokļi tiks vērtēti izklāsta gaitā. Plašāk piensaimniecība analizēta visai nedaudzos darbos. Speciāls un visnotaļ nozīmīgs pētījums par šo tēmu ir vienīgi igauņu izcelsmes etnogrāfa Gustava Renka (*Ränk*) 1966. g. Zviedrijā izdotā grāmata «No piena līdz sieram» («Från mjölk till ost»). Tā veltīta zviedru piensaimniecībai, taču autors analizējis arī atbilstošo Baltijas materiālu. No Baltijas piensaimniecības viedokļa būtiski ir arī vairāki G. Renka raksti, kas publicēti 1956. g., 1969. g. un 1971. gadā. Plašāk piena ēdieni apskatīti arī igauņu etnogrāfes Alīses Moras (*Moora*) fundamentālajā divu sējumu darbā «Igauņu zemnieku senais ēdiens» («Eesti talurahva vanem toit»), kura pirmais sējums izdots Tallinā 1980. gadā, bet otrais — 1991. gadā. Baltijas tautu piensaimniecību analizējusi arī lietuviešu etnogrāfe Regina Merkiene (*Merkiene*) grāmatā «Lopkopība XVI gs.—XX gs.

pirmajā pusē» («Gyvulių ūkis XVI a.—XX a. pirmojoje pusėje»), kas izdota Viļņā 1989. gadā. A. Moras un R. Merkienes pētījumi sniedz nozīmīgu pārskatu par piensaimniecības reģionālajiem procesiem. Jaunākie etnogrāfiskie pētījumi par piensaimniecību Eiropā plašāk un citur pasaulē atspoguļojas rakstos, kas apkopoti krājumā «Piens un piena produkti no viduslaikiem līdz modernajiem laikiem» («Milk and Milk Products. From Medieval to Modern Times») un ko 1994. g. Edinburgā izdevusi Patricija Lisāta (*Lysaght*). Pamatā krājumā izmantoti referāti, kas 1992. g. Dublinā nolasīti 9. Starptautiskajā uztura etnoloģiskās pētniecības konferencē. 1996. g. Vācijā (Klopenburgā) Helmuta Otenjana (*Ottenjann*) un Kārļa Heinca Cīsova (*Ziessow*) redakcijā iznāca 403 lappušu biezs, bagātīgi ilustrēts rakstu krājums «Piens. Kāda uzturlīdzekļa vēsture un nākotne» («Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels»), kurā iekļauti raksti par piena izmantošanu Vācijā no senākiem laikiem līdz mūsdienām. Ņemot vērā Latvijas piensaimniecības vēsturisko saikni ar Vācijas piensaimniecību, krājumā publicētie fakti un secinājumi šim pētījumam bija īpaši nozīmīgi. Jaunākie atzinumi par uzturu, tostarp par piena produktiem un piena ēdieniem, Ziemeļeiropā viduslaikos ir Gintera Vigelmaņa (*Wiegelmann*) un Rutas Mormanes (*Mohrmann*) sakārtotajā un rediģētajā 1996. g. Minsterē izdotajā kapitālajā rakstu krājumā «Uzturs un galda kultūra Hanzas telpā» («Nahrung und Tischkultur im Hanseraum»). Īpaši nozīmīgs piensaimniecības aspektā ir vācu izcilā uzturpētnieka G. Vigelmaņa raksts «Sviestmaize un sviesta konservēšana Hanzas telpā» («Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum»).

Grāmata tapusi, turpinot pētījumus, kuru rezultātus autore publicējusi 1985. g. monogrāfijā «Lopkopība Latvijā 19. gs. un 20. gs. sākumā». Monogrāfijas nodaļā «Liellopi un piensaimniecība» tika sniegts pārskats par piena sākotnējo tradicionālo pārstrādi Latvijā, kas šajā darbā pamatvilcienos arī atspoguļots 2. nodaļā «Piena produktu gatavošanas paņēmieni».

Grāmatas — etnogrāfiskā pētījuma — pamatā ir oriģinālie npublicētie etnogrāfiskie avoti: ekspedīciju un aptaujas materiāli. Izmantoto materiālu pamatfonds ir koncentrēts Latvijas vēstures institūta Etnogrāfijas nodaļas arhīvā. Tas aptver praktiski visu Latvijas teritoriju un sastāv no trim grupām:

- 1) kopš 1982. g. pēc noteiktas programmas vāktie ekspedīciju materiāli;
- 2) aptaujas «Rūgušpiens, biezpiens un siers Latvijas lauku iedzīvotāju uzturā» atbildes, kuru vākšanā piedalījušies Latvijas Lauksaimniecības universitātes studenti un vidusskolu audzēkņi;
- 3) kopš 1946. g. Etnogrāfijas nodaļas ekspedīcijās savāktie atsevišķie apraksti. Nozīmīga avotu grupa vēl ir materiāli par piensaimniecību un uzturu — apraksti, zīmējumi un fotouzņēmumi, kas savākti 20. gs. 20.—30. gados bijušās Pieminekļu valdes ekspedīcijās visos Latvijas novados un kuri glabājas Latvijas Vēstures muzeja Etnogrāfijas nodaļas arhīvā.

Bez tam izmantoti 19. gs. beigu un 20. gs. sākuma etnogrāfiskie pieraksti par piena produktiem un ēdieniem, kas publicēti pirmajos etnogrāfisko materiālu krājumos: «Dienas Lapas» pielikumā «Etnogrāfiskas ziņas par latviešiem», Rīgas Latviešu biedrības Zinību komisijas Rakstu krājumos, žurnālā «Latvijas Saule» u.c.

Svarīga apskatā izmantoto avotu grupa ir Latvijas muzeju kolekcijas — trauki, ierīces u.c. ar piensaimniecību un uzturu saistītie priekšmeti. Darbā izmantoti Latvijas Vēstures muzeja, Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja, Latvijas novadpētniecības muzeju, kā arī Igaunijas, Lietuvas, Krievijas, Baltkrievijas u.c. zemju muzeju materiāli.

Lai nepārbļīvētu tekstu ar skaitļiem un vietvārdiem, norādes uz etnogrāfisko avotu materiāliem dotas tikai būtiskākajos gadījumos vai citējot. Avotos fiksētās daudzās parādību lokālās formas parādītas kartēs. Darbā maksimāli izmantoti citāti no pierakstīto atmiņu tekstiem. Tas darīts ne tikai tādēļ, lai precīzāk atspoguļotu tautas pieredzi, bet arī lai vairāk tuvinātu lasītāju pētāmā laikposma videi. Lielā mērā šim nolūkam kalpo arī fotogrāfiju senākā daļa no Latvijas Vēstures muzeja bijušās Pieminekļu valdes ekspedīciju negatīvu fonda.

Kopumā etnogrāfiskais materiāls izmantots par pamatavotu, uzskatot, ka pieredze, paņēmieni, inventārs u.c. tautas kultūras parādības, kas tiek pārmantotas no paaudzes uz paaudzi, kļūst par tradīciju un atbilstoši tradīciju noturības likumībām saglabājas arī tad, kad apstākļi mainījušies. Tāpēc var pieņemt, ka samērā nesenie etnogrāfiskie apraksti spēj atspoguļot arī agrākus kultūras posmus un norises. Turklāt vērā ņemama arī uztura tradīcijām raksturīgā īpašā noturība jeb cilvēku t.s. garšas konservatīvisms.

Retrospektīviem atskatiem un datējumiem izmantoti vēstures avoti — viduslaiku dokumenti, ceļojumu apraksti, atmiņas, saimnieciska rakstura, kā arī citi agrāko autoru sacerējumi un Latvijas Valsts vēstures arhīva materiāli. Šo vēstures avotu lielākajā daļā atrodamas izsmelošākas ziņas par latviešu tradicionālo kultūru, šie materiāli jau atkārtoti vērtēti etnogrāfiskajos pētījumos, un no piensaimniecības viedokļa tie tuvāk apskatīti arī autores 1985. gadā publicētajā grāmatā «Lopkopība Latvijā 19. gs.—20. gs. sākumā». Izmantoto vēstures avotu un agrāko gadsimtu autoru saraksts atrodams pielikumos «Izmantotie nepublicētie avoti un to apzīmējumi tekstā» un «Izmantotā literatūra un tās apzīmējumi tekstā», konkrētā materiāla vērtējums sniegts pētījuma izklāsta gaitā.

Īpaša kultūrvēsturisko avotu grupa, kas apskatā izmantota pirmo reizi, ir pavārgrāmatas, un tajās atrodamā informācija ir īpaši nozīmīga, nosakot izmaiņas piena produktu lietošanā uzturā ārējo ietekmju iespaidā. Baltijā vecākās — 18. gs. un 19. gs. pirmās puses pavārgrāmatas tika izdotas muižnieku vajadzībām. Tajās sakopotas Vācijā sastādīto pavārgrāmatu receptes, kas ļauj spriest par attiecīgo vācu un ar to starpniecību arī franču u.c. tautām raksturīgo ēdienu gatavošanu kungu galdam tai laikā un līdz ar to datēt šos ēdienus Latvijā. Muižu pavāri

lielākoties bija latviešu zemnieki, tāpēc jau 18. gs. beigās pavārgrāmatas tika iespiestas arī latviešu valodā. 1795. g. Rubenē (pie Valmieras) mācītāja un grāmatizdevēja Kristofa Hardera tulkojumā iznāca «Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota». 1796. g. Jelgavā grāmatizdevējs Johans Frīdrihs Stefenhāgens iespieda grāmatu «Latviska pavāru grāmata. Muižas pavāriem par mācību, visādas kungu ēdienus gārdi vārīt un sataisīt» (sastādījuši mācītāji un literāti Matiss Štobe un Frīdrihs Urbans). Abās latviešu valodā izdotajās grāmatās pamatā bija receptes no vācu pavārgrāmatām, arī no vecākās Baltijas vācu pavārgrāmatas — Katarīnas Fēres (*Fehre*) «Vidzemes pavārgrāmata un saimniekošanas pamācība lielām un mazākām saimniecībām. Rokasgrāmata pašmācībai jaunām saimniecēm» («Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleinere Haushaltungen. Ein Handbuch zum Selbstunterricht für junge Hauswirthinnen»). K. Fēres pavārgrāmata no 18. gs. beigām (pirmā izdevuma gads nav precīzi zināms) līdz 1851. gadam tika izdota septiņas reizes, M. Štobes un F. Urbana «Latviska pavāru grāmata» atkārtoti izdota vēl 1851., 1863. un 1872. gadā. Abas grāmatas bija galvenā 19. gs. muižās izmantotā kulinārijas literatūra. Tā kā šīs pavārgrāmatas bija sastādītas Latvijā, tajās ievietotas arī dažas kungu galdam piemērotas latviešu ēdienu receptes. Tāpēc pirmajās pavārgrāmatās atrodami vairāku vietējo piena ēdienu senākie apraksti.

19. gs. beigās un 20. gs. sākumā izdotajās pavārgrāmatās latviešu piena ēdienu jau ir vairāk. Tas īpaši attiecas uz grāmatām, kuru autori ir latvieši. Te minama Vānes barona pavāra M. Zāles «Jaunā pavāru grāmata priekš Baltijas. Pēc ķēķniecības mākslas jaunākiem izmēģinājumiem sastādīta», kas izdota 1876. g. Jelgavā, un 1883. g. Rīgā izdotā «Baltijas pavāru grāmata, īpaši saimniecēm un ķēķšām jo derīga». 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā jau iznāca arī zemniekiem domātas pavārgrāmatas: 1890. g. Jelgavā tika izdota Frīdriha Mekona «Zelta mājas grāmata jeb zinātnības magazine», 1903. g. Smiltēnē — Melanijas Mellinas «Lauksaimnieču pavāru grāmata ar pamācību par dažādu godību sarīkošanu pēc lauku vajadzībām un apstākļiem», ap 1904. g. Rīgā — A. Zāles «Lauksaimnieču pavāru grāmata. Rokas grāmata dažādu godību sarīkošanai pēc lauku vajadzībām un piemērotiem Baltijas apstākļiem» u.c. Šādu izdevumu skaits turpmākajos gados kļuva arvien lielāks (sk. izmantotās literatūras pielikumā). Šajās pavārgrāmatās atrodami arī piena ēdienu apraksti, kas tiek iekļauti arī šajā darbā.

Grāmatā izmantoti arī valodniecības materiāli — ar piensaimniecību saistītā terminoloģija. Tā kā terminoloģija veidojusies ilgā laikposmā, tā daudzos gadījumos palīdzējusi gūt nozīmīgas atziņas par piensaimniecības attīstību un kultūras sakaru izpausmi tajā. 17.—19. gs. vārdnīcas devušas iespēju precizēt pētāmo parādību datējumu. Īpaši vērtīgs avots no etnogrāfijas viedokļa ir 17. gs. Rīgā izdotās latviešu valodas vārdnīcas — Georga Manceļa «Lettus», kas izdota 1638. gadā un kurai tai pašā gadā iznāca otrā daļa «Phraseologia lettica» ar latviešu

sarunvalodas paraugiem, kā arī Nīcas un Bārtas mācītāja Johana Langija ap 1685. g. sastādītā vārdnīca. Vēl darbam izmantoti 18. gs. Jākoba Langes un Gotharda Frīdriha Stendera (Vecā Stendera) vārdnīcu dati. Plaša terminoloģija un no etnogrāfijas viedokļa nozīmīga informācija par piena produktiem un ēdieniem bija atrodamā arī Kārļa Mīlenbaha un Jāņa Endzelīna «Latviešu valodas vārdnīcā», kas izdota no 1923. g. līdz 1932. g., kā arī šīs vārdnīcas Jāņa Endzelīna un Edītes Hauzenbergas papildinājumus, kas publicēti no 1938. g. līdz 1946. gadam. Piena ēdienu attīstības un vietējo īpatnību vērtējumā ļoti noderīgi bijuši valodnieces Brigitas Bušmanes pētījumi par ēdienu nosaukumiem, kas publicēti no 1977. g. līdz 1993. gadam, un 1992. g. izdotajā Konstantīna Karuļa «Latviešu etimoloģijas vārdnīcā» apkopotie dati. Valodniecības materiāla kartografēšana devusi iespēju uzskatāmāk parādīt lokālās piena produktu un piena ēdienu gatavošanas atšķirības Latvijā. Tomēr būtu jāņem vērā, ka ne vienmēr ēdienu nosaukumi izmantojami to izplatības noteikšanai, jo, kā parāda materiāla analīze, bieži dažādi ēdieni apzīmēti ar vienādu nosaukumu vai otrādi — vienam ēdienam varēja būt dažādi nosaukumi. Tā kā grāmata nav valodniecisks pētījums, izmantotā etnogrāfisko pierakstu leksika nepretendē uz precīzu izlokšņu īpatnību atveidojumu.

Folklorā — tautasdziesmas, paražas un ticējumi — grāmatā iekļauta, lai radītu tēlaināku priekšstatu par latviešu tautas piena produktu un ēdienu gatavošanas tradīcijām. Turklāt folkloras materiāli noderējuši arī etnogrāfiskā skatījuma paplašināšanai. Lai gan dzīves attēlojumam folklorā piemīt tautas poētiskajai daiļradei raksturīgie idealizācijas elementi, pamatos tas ir ļoti reāls un sniedz nozīmīgu etnogrāfisku informāciju. Ticējumos arī atspoguļojas ar dabas vērojumiem saistītā tautas dzīves un darba pieredze un izpratne. Turklāt ticējumu un paražu maģisko elementu izcelsme sniedzas ļoti tālā pagātnē. Darbā izmantoti publicētie tautasdziesmu, ticējumu, paražu u.c. folkloras materiāli.

Grāmatā par Latvijas teritoriālā dalījuma pamatu pieņemtas Latvijas Republikas 1939. g. administratīvās robežas un lietoti attiecīgie tā laika pagastu un apriņķu nosaukumi. Minētais administratīvais dalījums ievērots arī, kartografējot materiālu. Izmantojot agrāku gadsimtu materiālus, it īpaši citējot tos, saglabāti attiecīgo gadu vietu nosaukumi.

1. nodaļa

NO PIENSAIMNIECĪBAS VĒSTURES LATVIJĀ

Piensaimniecības attīstība

Civilizācijas vēsturē piens ir viens no senākajiem iztikas līdzekļiem — tā izmantošanu cilvēki bija apguvuši jau 4. g.t. p.m.ē. Ēģiptē un Mezopotāmijā ir saglabājušies tā laika bareljefi, uz kuriem attēlota govju slaukšana, kā arī rakstu liecības par sviesta un siera gatavošanu, arheoloģisko priekšmetu vidū ir arī piena kāstuves (Шнирельман 1980, 219—220; Abdalla 1994, 27—29). Arī Eiropā senākie piensaimniecības apliecinājumi nāk no dziļas senatnes. Viduseiropā 3. g.t. p.m.ē. pienu jau regulāri izmantoja uzturā, jo, kā liecina tā laika mājlopu kaulu analīze, tur ganāmpulkos bija pārsvarā pieaugušas slaucamas govīs. Dņepras un Dņestras vidusiecē atrastas arī lielsesmeņainu govju figūriņas un piena kāstuves no 3. g.t. p.m.ē. (Збенович 1974, 87; Шнирельман 1980, 221—224). Uz to pašu laiku attiecas Kaukāzā arheoloģiskos izrakumos konstatētie sviesta kuļamie trauki (Нариманов 1973, 59—64).

Eiropā piena ieguves senumu, kas iesniedzas jau indoeiropiešu kopības laikmētā, apliecina arī piena nosaukumu radniecība indoeiropiešu, tātad arī baltu, valodās. Plašāk izplatītā apzīmējuma pamatā ir ide. *pei* (ð)-: *pī-* 'būt treknam'. No tā cēlies pers. *pīnū* 'rūgušpiens', av. *payah-* 'piens', *paēman* 'mātes piens', sind. *pāyas* 'sula', 'spēks', 'piens', liet. *pienas*, latv. *piens* u.c. (ME III, 277; Fraenkel 1962, 585; Karulis 1992, II, 43—44). Cita apzīmējuma pamatā ir ide. *melðg-*. No tā cēlies sv. *milk*, v. *Milch*, snorm. *mjōlk*, sl. *mleko*, kr. *молоко*, liet. *melžti* 'slaukt' u.c. (Heyne 1901, 305; Karulis 1992, II, 44).

Lopkopība Eiropā izplatījās no dienvidiem. Baltijā mājlopu audzēšana tika apgūta no indoeiropiešu ciltīm, kas 3.—2. g.t. p.m.ē. bija atnākušas uz ziemeļiem no teritorijām, kas atradās starp Vislu un Dņepru un kur lopkopība bija pazīstama jau agrāk. Lopkopības izplatības gaitā tika pārņemta arī piena izmantošanas prasme.

Latvijā tieši dati par piena iegūvi iztikai atrodami no 1. g.t. p.m.ē. Kā liecina arheoloģiskie izrakumi, tālaika liellopu kaulu materiālā ir pārsvarā pieaugušu — slaucamu govju kauli, atradumu vidū ir arī piena pārstrādāšanai lietotās māla kāstuves. Spilgtu liecību par to sniedz bronzas laikmeta Ķivutkalna apmetne Doles salā, kur atrastas 132 māla kāstuvju paliekas (1. att.). Turklāt apmetnes jaunākos kultūrslāņos kāstuvju skaits ir lielāks, kas liecina, ka piena produktus gatavoja arvien vairāk (Graudonis 1989, 76).



1. att. Māla kāstuve. Kivutkalns, 1. g.t. p.m.e.
(Graudonis 1989, XLVIII tab.).

1. g.t. piena izmantošanas prasme Ziemeļaustrumeiropā bija jau labi attīstīta. Ar 5. gs. droši datējams vērtīgākais piena produkts — sviests: tas, iegremdēts koka traukos purvā, atrasts Īrijā un Skotijā. Kā liecina senie rakstu avoti, 7. gs. sviests bijis franku augstmaņu galdā, 8. gs. to lietojuši arī norvēģu vikingi, bet 9. gs. tas regulāri minēts Ziemeļvācijā Kārļa Lielā dokumentos (Roeder 1954, 13).

Latvijā atrastajā 1. g.t. mājlopu kaulu materiālā konstatēts arvien lielāks liellopu pārsvars, kas nepārprotami liecina, ka te piens jau senākās vēstures laikā bija kļuvis par regulāri patērētu iztikas līdzekli. No 2. g.t. sākuma par liellopu turēšanu, piena un sviesta patērēšanu Latvijas teritorijā sniedz ieskatu arī viduslaiku dokumenti un hronikas. Spriežot pēc tiem, piena produkti ne tikai lietoti uzturā, bet no piena iegūtais sviests uzskatīts arī par vienu no vērtīgākajiem saimniecības uzkrājumiem, kara darbībā tas bijis arī nozīmīgs laupījums, kopš 14. gs. — īpaši vērtīgs feodālo nodevu un maksājumu līdzeklis. Viena no nodevām, kuras saskaņā ar 1341. g. līgumu maksāja Kurzemes bīskapijas Roņu salas zemnieki, bija 3 mārciņas sviesta no govīm, teļa un kumēļa (LUB III, 805a). 14. gs. Rīgas bruņinieku tiesībās bija noteikts arī sviesta nodevas ievākšanas laiks — Jāņu vakars (Buddenbrock 1802, 215).

Par piena nozīmību Latvijas seno laiku iedzīvotāju uzturā liecina arī piena produktu dziļi rituālā loma: piens, sviests un siers neiztrūkstoši bija viens no ziedojušiem senajām dievībām — Mājas kungam, Zemes, Lopu un Piena mātei (Mannhardt 1936, 442, 445, 452 u.c.). Turklāt šī paraža bija īpaši noturīga. Rīgas ārsts un Baltijas draudžu aprakstu autors Oto Hūns Mazsalacā vēl 18. gs. beigās novērojis, ka «..vecie māņticīgie zemnieki godina Mājas kungu un nes Zemes mātei upuri no pirmā piena, sviesta, olām, Jura dienā melnu gaiļi. Upurvietai viņi iežogo kādu vecu vai kādu tukšu nodegušas mājas vietu» (LVVA, 6810. f., 1. apr., 14. l., 3181. lp.). Arī avīzes «Baltische Monatsschrift» 1861. g. 146. numurā šajā sakarā rakstīti: «Mājas kunga cienīšana ir uzglabājusies līdz mūsu dienām, un 1836. gadā mācītāja Karlbloma izpostītās svētnīcas, kur nauda, vilna, maize, piens un gaiļi ziedoti, gan nebūs palikušas pēdējās.» Piens, sviests un siers bijuši ļoti nozīmīgi arī latviešu tradīcijās. Tie likti galdā senču garu — veļu mielastam (Ltt 19329, 32534 u.c.), bijuši gadskārtas svinamo dienu ēdieni. Sevišķi plašs tradīciju loks saistībā ar piena produktiem bija latviešu lielākajos svētkos — vasaras saulgriežos. Piens, sviests un siers bija tradicionāls cienasts arī latviešu zemnieku darba gada cikla svinībās — pirmajā ganu dienā un citās pavasara un vasaras svinamajās dienās. Tāpat īpaša labklājību veicinoša nozīme piena produktiem un ēdieniem piešķirta cilvēka mūža godu — kristību, kāzu, bērnu — maltītēs un ziedojumos.

Tautas priekšstats piens un piena produkti bija pārticīgas dzīves un veiksmes simbols. Teikas stāsta par piena upēm un sviesta kalniem. Ja darbs veicās labi, teica: «Iet kā pa sviestu.» Savukārt piena produktu bojāšana vai «atņemšana» (to ieņēmumu samazināšanās) bija viens no parastākajiem kaitējuma veidiem. Tas daudzkārt parādās buramās formulās un viduslaiku raganu prāvu apsūdzībās (Straubergs 1941, 564—569).

Piena produktu rituālā loma un īpašā nozīme tautas simboliskajos priekšstats bija saistīta ne tikai ar piena nozīmību jau seno laiku uzturā, bet arī ar to, ka piena produktus senos laikos un viduslaikos ieguva ļoti ierobežoti un tāpēc tos vērtēja sevišķi augstu. To noteica Baltijas feodālās saimniecības ievirze: pamatnozāre bija zemkopība — labības audzēšana, bet lopkopībai bija pakārtota nozīme, vispirms tai bija jānodrošina zemkopība ar mēsliem un vilcējspēku. Saimniecībā ar zemkopības ievirzi govīs uzskatītas galvenokārt par «mēslu mašīnām», tādēļ to kopšanai un barošanai veltīts maz uzmanības. Baltijas apstākļu labs pazinējs un Tērbatā izdotā piensaimniecības apraksta autors Kārlis Jordans vēl 19. gs. vidū par šādu saimniecību rakstīja: «Ar piensaimniecību šeit pārsvarā nodarbojas nolaidīgi, un šis ļaunums, tāpat kā trūcīga barošana un slikta kopšana, ir cēlonis tam, ka liellopu audzēšana pie mums tiek samaksāta gandrīz tikai ar mēsliem, tāpēc lauksaimnieks to uzskata drīzāk par nepieciešamu ļaunumu» (Jordan 1852, 246). Zemniekiem ziemā trūka arī lopbarības, jo nepietika pļavu un nebija no klaušām brīva laika siena sagatavošanai. Tāpēc lopī turēti nelielā skaitā. Rezultātā

piens viduslaikos iegūts ļoti nedaudz, tas nepārsniedza naturālās saimniecības patēriņa vajadzības. Vēl 17. gs. vidējais sviesta ienākums no govš gadā bija tikai 1,5 podi, t.i., 12,28 kg (Soom 1954, 124), un arī 18. gs. beigās — tikai 2 podi, t.i., ap 16 kg (Friebe 1794, 157; Hupel 1796, 176).^{*} Turklāt piens bija sezonas produkts, jo lielu gada daļu govīs nebija slaucamas. Raksturīgi, ka 14. gs. Rīgas bīskapijas bruņinieku tiesībās minētais sviesta nodevu ievākšanas termiņš bija Jāņi, tātad tikai vasaras sākumā, kad govīs ganībās atkopās, zemnieki spēja iekrāt sviestu nodevām. Kā atzīmē laikabiedri, zemnieku iztikā vēl 18. gs. beigās ziemā piens bijis «tikpat rets, cik kārojams» (Hupel 1777, 252). 18. gs. avotos lasāms arī, ka «..daža govš vasaras vidū tik alus glāziņu piena dod, ka vienai mājai no desmits un piecpadsmits slaucamām govēm vēl knapa piena un sviesta pārtikšana ir» (Klapmeyer 1789, 85).

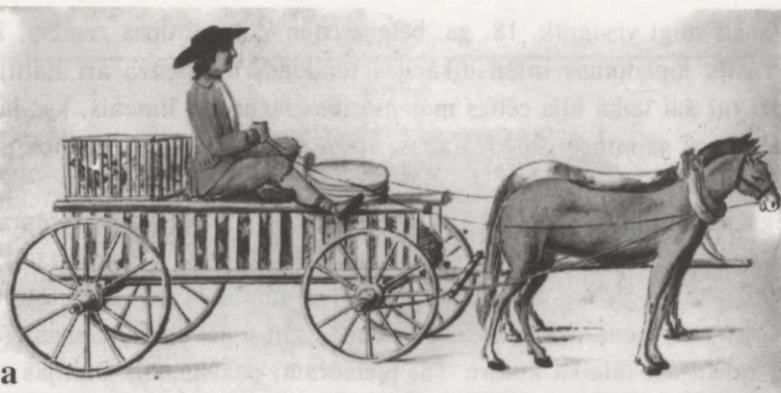
Viduslaikos arī Latvijas muižās piensaimniecībai bija neliela, tikai naturāla nozīme. Gan pašu ražotos, gan no zemniekiem ievāktos piena produktus muižas patērēja lielākoties savam uzturam. Ienākumi no vienīgā tirgū pārdodamā piena produkta — sviesta bija minimāli. Tam nebija noieta — pilsētas bija nelielas, turklāt pilsētnieki paši turēja lopus. Nav nejausība, ka poļu revidenti, kas 16. gs. beigās apsekoja valsts muižas Polijai pakļautajā Latvijas daļā, ienākumu aprēķinos gandrīz nekad neņēma vērā piena produktus — tiem nepārprotami nebija būtiskas finansiālas nozīmes (Дорошенко 1960, 169, 223).

Par piena produktu sastāvu viduslaiku naturālās piensaimniecības apstākļos ļauj spriest senākais latviešu valodā rakstītais avots — G. Manceļa 17. gs. sākuma vārdnīca, kurā minēti šādi piena produkti: *salds piens*, *skābs piens*, *rūdzis piens*, *kreims* (krējums), *sviests*, *kupināts piens* (biezpiens), *siers* (Mancelius 1638, II, 100—101). 200 gadu vēlāk — 1810. g. vācu tautības latviešu literāta Kārļa Gotharda Elferfelda govkopības pirmajā latviskajā pamācībā zemniekiem tāpat lasāms: «Tā [govs] dod pienu, no kā krējums top ņemts un par sviestu darīts, pats piens top vai salds, vai skābs, jeb rūdzis, jeb kupis ēsts un arī no tā sierī taisīti» (Elberfeld 1810, 1).

Ekstensīvā lopkopība un tai atbilstošā šaura naturālā piensaimniecība Latvijā valdīja līdz pat viduslaiku beigām un vēl jauno laiku sākumā. Tikai 18. gs. pēdējos gadu desmitos pakāpeniski nozīmi ieguva piena produktu ražošana tirgum, kas turpmāk kļuva par industriālā laikmeta raksturīgu iezīmi.

Lopkopības aktivizēšanās Latvijā dabiski izrietēja no tās intensifikācijas Rietumeiropā, kur 18. gs. beigās, attīstoties rūpniecībai un augot pilsētām, lopkopības produktu ražošana bija sasniegusi jau samērā augstu pakāpi. Iniciatīva nāca no Anglijas, kur šādos ekonomiskajos apstākļos pieprasījums pēc lopkopības produk-

^{*} 1 pods = 20 mārciņas = 8,37 kg (Zemzaris 1981, 142, 145). Tas bija desmitkārt mazāk par caurmēra sviesta iegūvi no govš 20. gs. vidū (Soom 1954, 124—126).



a



b



c

d

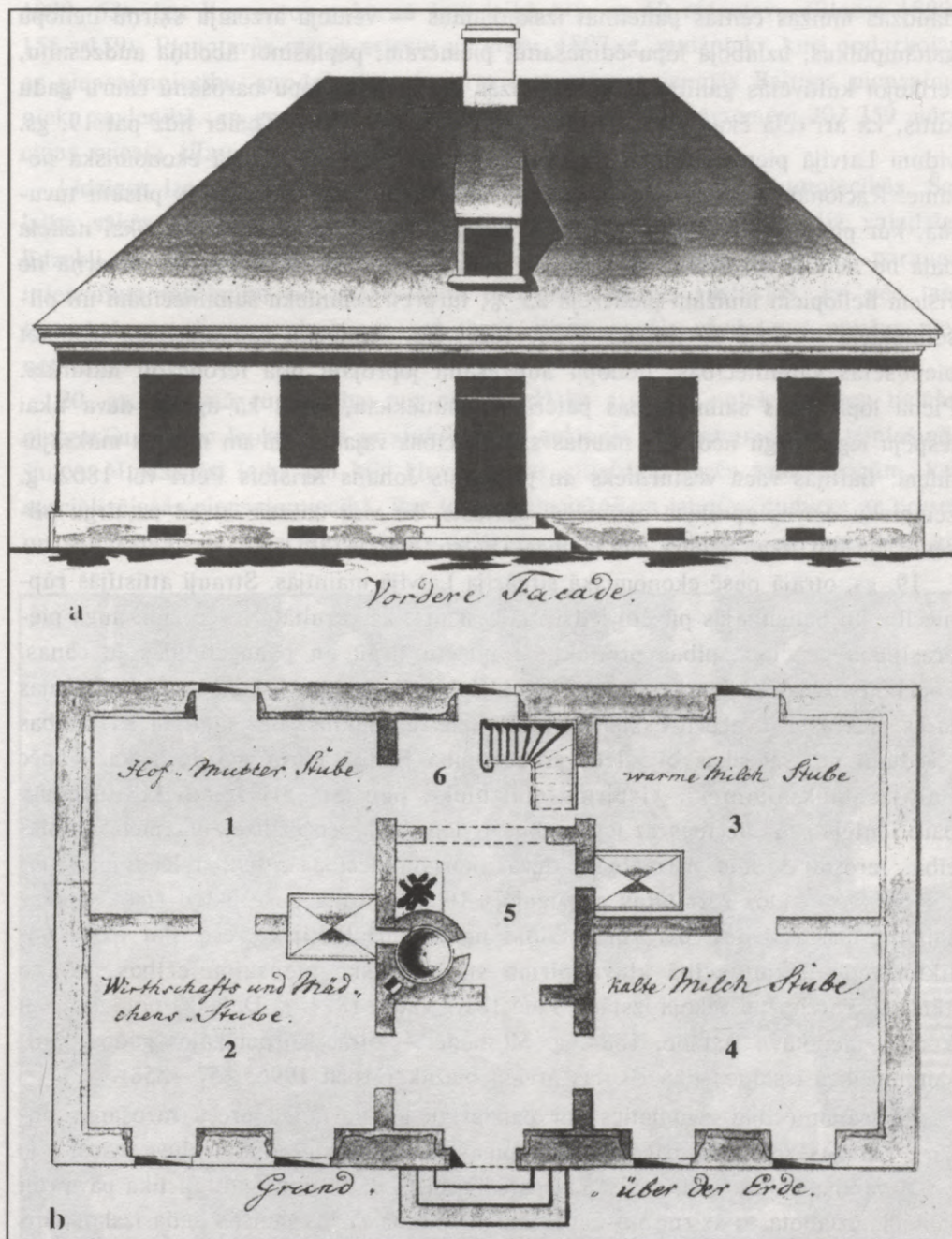
2. att.: a — «Kurzemes zemnieks no Grenču muižas apkārtnes [...] ved uz Rīgu sviestu, vistas un citus pārtikas produktus» (Broce 1992, 139); b — «Nevācu sieviete no pilsētas apkārtnes ved ritos uz pilsētu pienu» (Broce 1992, 105—106); c — «Latviešu zemnieku zēns, kas ik ritus nes uz pilsētu pienu un saldu krējumu...» (Broce 1992, 97); d — «Nevācu piena pārdevēja» ar piena mucīņu uz muguras un stopu rokā (Broce 1992, 115—116).

tiem bija sācis augt visagrāk. 18. gs. beigās caur Viduseiropas zemēm, Ziemeļvāciju un Prūsiju lopkopības intensifikācijas tendence sasniedza arī Baltiju. Jāņem vērā, ka arī tur šai laikā bija cēlies muižniecības izglītības līmenis, kas ļāva ieviest muižās uzlabotas saimnieciskās iemaņas, tostarp arī tālaika modernos piena pārstrādes paņēmienus.

Arī Rīgā palielinājās iedzīvotāju skaits, līdz ar to vairāk sāka pieprasīt piena produktus. Sviesta cena cēlās no 1,50 sudraba rbļ. 1761.—1770. g. līdz 4,10 sudraba rbļ. 1806.—1810. g., t.i., vidēji 2,6 reizes. Tas stimulēja muižas ražot sviestu tirgum.* Arī par citu piena produktu labām cenām un tapēc to ražošanas izdevīgumu vairākkārt rakstījuši tālaika autori. Tā, piemēram, pazīstamais Baltijas enciklopēdistis un novadpētnieks Augusts Vilhelms Hupels īpaši ieteica turēt liellopus piepilsētas muižās, jo pēc viņa novērojumiem tur varēja iegūt labus ienākumus no krējuma, svaiga un rūguša piena, sviesta, siera, kā arī teļiem (Hupel 1796, 176). Ekonomists Vidzemes vispārnodrīgās un ekonomiskās biedrības vadošais darbinieks Vilhelms Kristians Frībe rakstīja, ka muižās pilsētu tuvumā ir izdevīgi lecināt govīs tā, lai visos gadalaikos būtu pārdošanai svaigs piens un teļi (Friebe 1803, 52). Strauji sāka attīstīties sviesta eksports. To spilgti ilustrē O. Hūna 1804. g. aprakstītā Rīgas tirdzniecība: «Rudenī gaļa un sviests parasti ir dārgāki, jo to krājumus milzīgā daudzumā sūta prom ar kuģiem. No tuvākajām muižām vasarā šurp ved sviestu nelielos traukos pa vienam un pa pusei Rīgas poda (20 mārciņas), bet no attālām vietām to piegādā četvertēs (4 Rīgas podi). Četverte Dundagas sviesta, kas te sevišķi tiek cienīts, maksā no 8 līdz 10 dālderiem» (Гун 1804, 93).

18. gs. beigās piena produktus pārdošanai sāka ražot arī zemnieki, it īpaši Rīgas apkārtnē. Viņi uz pilsētu veda ratos vai nesa uz muguras koka traukos pienu, krējumu un sviestu, piedāvāja tos uz ielām un mājās. Johana Kristofa Broces Rīgas zīmējumos ir kāds Grenču muižas zemnieks pajūgā, kurš «[...] ved uz Rīgu sviestu, vistas un citus pārtikas produktus» (2. att.: a), sieviete ar mucu ratos, par kuru rakstīts: «Nevācu sieviete no pilsētas apkārtnes ved rītos uz pilsētu pienu» (2. att.: b), kā arī sieviete un zēns no priekšpilsētas ar mucīņu uz muguras (2. att.: c, d). Zīmējumam, kurā redzams zēns, ir paskaidrojums: «Latviešu zemnieku zēns, kas ik rītus nes uz pilsētu pienu un saldu krējumu un, saukdams «Pirk pien!», staigā pa ielām no viena gala līdz otram, piedāvādams pienu pirkšanai» (Broce 1992, 97). Zemnieki pārdeva piena produktus arī Rīgas tirgū. O. Hūns jau minētajā Rīgas aprakstā atzīmējis: «Starp sešiem septiņiem šejienes kalpones un ķēkšas iet uz zemnieku tirgu, kur ir jau priekšā garas sievu rindas, kuras tirgojas ar zaļumiem, pienu, zivīm un putniem. Viņas pērk zaļumus, olas, sviestu, vistas, pīles, tītarus...» (Гун 1804, 84).

* Piemēram, Vīksoles, Strazdes, Pastendes, Irlavas, Jaunmoku un Kēveles muižas 1801. g. pārdeva jau 33—78 %. Talsu virspilskunga tiesas muiža 1800. g. — 28,8 %, Jelgavas virspilskunga tiesas muiža — 23,7 % saražotā sviesta (Strods 1972, 221—222).



3. att. Piens un moderes māja Ikšķiles muižā. 1817. g. A — priekšējā fasāde, B — plāns: 1 — moderes istaba, 2 — saimniecības un meitu istaba, 3 — siltais piens kambaris, 4 — aukstais piens kambaris, 5 — virtuve, 6 — kāpnes uz pagrabu (AM 135/b).

19. gs. pirmajā pusē pārdot piena produktus kļuva arvien izdevīgāk, tāpēc daudzas muižas centās palielināt izslaukumus — veidoja ārzemju šķirņu liellopu ganāmpulkus, uzlaboja lopu ēdināšanu, piemēram, paplašinot āboliņa audzēšanu, ierīkojot kultivētās ganības, dažās muižās pat ieviešot lopu barošanu cauru gadu kūti, kā arī cēla ēkas piena produktu ražošanai (3. att.). Tomēr līdz pat 19. gs. vidum Latvijā piena produktu ražošanai kopumā bija vēl neliela ekonomiska nozīme. Racionāla liellopu audzēšana tika ieviesta galvenokārt muižās pilsētu tuvumā, kur piena produktus bija izdevīgi pārdot. Tomēr muižu lopi bija tikai neliela daļa no liellopu kopskaita Latvijā. Tā, piemēram, 1838. g. Kurzemes guberņā no visiem liellopiem muižām piederēja 25 %, turpretī zemnieku saimniecībām un pilsētniekiem — 74,6 % (Mager 1920, 185). Bet zemnieku saimniecībās, izņemot piepilsētas saimniecības, liellopu audzēšana joprojām bija ierobežoti naturāla. Piena lopi ārpus saimniecības patēriņa zemniekiem, tāpat kā agrāk, deva tikai iespēju iegūt tirgū nedaudz naudas saimniecības vajadzībām un muižas maksājumiem. Baltijas vācu vēsturnieks un publicists Johans Kristofs Petri vēl 1802. g. zemnieku dzīves aprakstā atzīmējis: «Sviests, ko viņi dažreiz atved uz tirgu pilsētā, var būt tikai nelielā daudzumā» (Petri 1802, 427).

19. gs. otrajā pusē ekonomiskā situācija Latvijā mainījās. Strauji attīstījās rūpniecība un palielinājās pilsētu iedzīvotāju skaits, kā rezultātā ievērojami auga pieprasījums pēc lopkopības produktiem pilsētu tirgū un paaugstinājās to cenas. Lopkopība kļuva arvien ienesīgāka. Turklāt Latvijas ģeogrāfiskais stāvoklis Baltijas jūras piekrastē ļāva ērti eksportēt lopkopības produktus. Bez tam, tā kā labības ievēdumi no Amerikas bija lēti, graudkopība Baltijā kļuva neizdevīgāka. Tāpēc Baltijas lauksaimnieki, vispirms muižnieki, pēc tam arī zemnieki, turpmāk pārorientēja saimniecības uz lopkopību, arvien vairāk specializējoties piensaimniecībā. Ierosmi šādām pārmaiņām deva piensaimniecības attīstība Rietumeiropas zemēs, kuru gūtos rezultātus atspoguļoja 19. gs. otrajā pusē aktīvi rīkotās piensaimniecības izstādes, par kurām ziņas nonāca arī Baltijas presē. Par īpašu notikumu piensaimniecībā kļuva pirmā starptautiskā piensaimniecības izstāde 1866. g. Parīzē, tai sekoja izstāde Vīnē 1872. gadā. 1874. g. Dancīgā notika pirmā Vācijas pienotavu izstāde, 1884. g. Minhenē — otrā. Turpmākajos gados piensaimniecības izstādes tika rīkotas arvien biežāk (Milch 1996, 357—358).

Piensaimniecībai veidojoties par patstāvīgu un nozīmīgu preču ražošanas nozari, Latvijas apstākļos par svarīgāko piensaimniecības produktu kļuva sviests, jo tas deva vislielākos ienākumus. Lai palielinātu tā daudzumu, strauji tika pavairoti liellopi, uzlabota to šķirne un barošana. Rezultātā dažās muižās gada izslaukums no govju pārsniedza 2000 stopu (2460 l) (Козин 1976, 307). Pilnīgi mainījās piena produktu pārstrādes tehnoloģija: pārņemot Eiropas pieredzi, sākās zinātnes — ķīmijas, fizikas, bakterioloģijas atzinumu izmantošana. Tika dibinātas pienotavas: 1851. g. Vidzemes guberņā sāka darboties pirmās 5 muižu pienotavas (Strods

1972, 224), 1898. g. tur bija jau 186 muižu un privātās pienotavas (Ergebnisse 1899, 53), bet Kurzemes guberņā šajā laikā bija ap 60 pienotavu (Blaese 1899, 158—159). Pienotavās ražoja sviestu un sieru. 1897. g. muižnieki, kuri nodarbojās ar piensaimniecību, produkcijas eksporta interesēs apvienojās Baltijas piensaimnieku savienībā, un jau 1898. g. šī savienība eksportēja uz ārzemēm 202 359 mārciņas sviesta (Лайрсон 1917, 26).

Līdzīgas izmaiņas 19. gs. otrajā pusē notika arī zemnieku saimniecībās. Šai laikā sākās pāreja uz naudas nomu un māju izpirkšana. Tam bija vajadzīgi līdzekļi, kurus zemnieki cerēja iegūt tirgū. Visizdevīgāk bija pēc muižu parauga intensificēt lopkopību un ražot piena produktus mājas apstākļos, lai pēc tam tos pārdotu vai nu uzpircējiem, vai tirgū. Pienu varēja pārdot arī muižas pienotavām.

20. gs. sākumā rūpniecības un pilsētu tālāka attīstība noteica arvien lielāku pieprasījumu pēc lopkopības produktiem un sekmēja piensaimniecības paplašināšanos. Muižas šai laikā jau bija kļuvušas par attīstītām preču saimniecībām, kas specializējušās piensaimniecībā. Par to saimnieciskajiem jaunievedumiem ar preses un sanāksmju starpniecību arvien vairāk uzzināja arī zemnieki, kā rezultātā arī



4. att. Limbažu lauksaimniecības biedrības rīkotie piensaimniecības kursi 1908. g. (LLP 1939, nr. 10, 185).

zemnieku saimniecībās nozīmīgākā kļuva piena lopkopība. Tā pirmā pasaules kara priekšvakarā Baltija kopumā bija jau izveidojusies par nozīmīgu piensaimniecības apvidu.

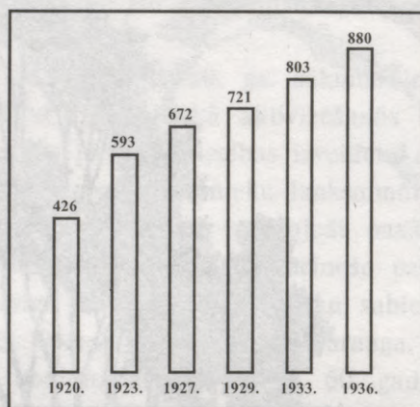
Piensaimniecības attīstību Latvijā 20. gs. sākumā īpaši veicināja zemnieku izglītības pasākumi, kā arī sabiedriskā aktivizēšanās un organizēšanās. Tas kļuva par pamatu modernās piensaimniecības izveidei Latvijā. Jau kopš 19. gs. pēdējiem gadu desmitiem darbojās zemnieku lauksaimniecības biedrības, kurās notika arī priekšlasījumi, kursi u.c. izglītojoši pasākumi piensaimniecībā (4. att.). Bet par galveno piensaimniecību veicinošo parādību kļuva zemnieku apvienošanās koppienotavās vai t.s. piensaimnieku sabiedrībās. Zemnieku koppienotavas izveidojās pēc Rietumeiropas zemju parauga. Dānijā un Vācijā pirmās koppienotavas tika nodibinātas jau 19. gs. 60. gados, bet 80.—90. gados koppienotavas radās arī Ziemeļeiropā — Īrijā, Dānijā un Skandināvijas zemēs. 1895. g. Zviedrijā bija jau ap 1800 pienotavu (Milch 1996, 36). Koppienotavas bija piensaimnieku sabiedrībās apvienoto zemnieku saimniecību kopīpašums. Tajās ienākumu aprēķini notika pēc saimniecību nodotā piena vai piena tauku daudzuma. Vājpienu piena nodevēji saņēma atpakaļ un varēja izmantot saimniecībā cūku un citu lopu barošanai. Tāda piena kopīga pārstrāde bija ļoti piemērota Latvijai, jo te zemnieku saimniecības bija par sīkām, lai sviesta ražošanai katra varētu iekārtot savu pienotavu. Koppienotavu dibināšana Latvijā tika apspriesta jau 1899. g. Vispārējā zemkopju sapulcē Rīgā, bet pirmā koppienotava nodibinājās 1909. gadā. Tā bija Spāres pienotava Cēsu apriņķa Drabešu pagastā. Koppienotavas darbs sākās samērā pieticīgi: pirmajā dienā tai pieveda 179 stopus piena (5. att.), separatoru sākumā grieza koppienotavas biedri pēc kārtas ar roku. Vēlāk piena daudzums pieauga līdz 800 stopiem dienā un tika ierīkots gēpelis* separatora griešanai. 1910. g. nodibinājās vēl 5 zemnieku koppienotavas — Raunā, Matīšos, Grundzālē, Smiltēnē un Džūkstē. Sākoties pirmajam pasaules karam, Latvijā darbojās jau 88 piensaimnieku sabiedrības, kurās bija apvienojušās 2544 saimniecības ar 28 312 govīm (Piens. kopdarb. 1938, 9). Līdz ar piensaimnieku sabiedrību izveidošanos sākās ievērojams zemnieku piensaimniecības progress: ienāca tehniskie jauninājumi, uzlabojās sviesta kvalitāte un sākās regulārs sviesta eksports. Sviesta tirdzniecības organizēšanai tika nodibināta centrālā apvienība — Rīgas lauksaimniecības centrālbiedrība, kura jau 1914. g. bija eksportējusi 499 t sviesta (Piens. sab. 1930, 7). Tomēr jāatzīmē, ka koppienotavu dibināšanas gaitā Latvijas novados jau agri radās ievērojamas atšķirības. Pirms pirmā pasaules kara Vidzemē darbojās 52, Zemgalē — 27, Kurzemē — 9 koppienotavas, bet Latgalē nebija reģistrēta neviena zemnieku pienotava (Piens. sab. 1930, 5).

* *Gēpelis* — ierīce zirga spēka izmantošanai separatora griešanai.

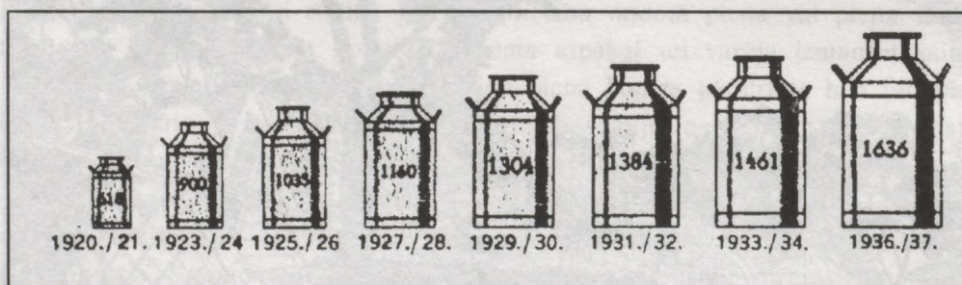


5. att. Pirmā darbadiena Spāres piensaimnieku sabiedrības pienotavā. Cēsu apr. Drabešu pag. Sikšās. 1909. g. (Sigismunda Vidberga zīmējums — LPCS darb. pārsk. 1939, 1).

Otra piensaimnieku organizēšanās forma bija zemnieku piensaimniecības pārraudzības biedrību dibināšana. Arī tās tika veidotas pēc Rietumeiropas zemju parauga. Pārraudzības biedrību mērķis bija iegūt precīzus datus par piensaimniecības ienesīgumu — piena un sviesta iegūvi no katras gov, lai noteiktu



6. att. Slaucamo govju skaits (tūkstošos)
(Skujeniks 1938, 32).



7. att. Pilnpiena kopražs (1000 t) (Skujeniks 1938, 32).

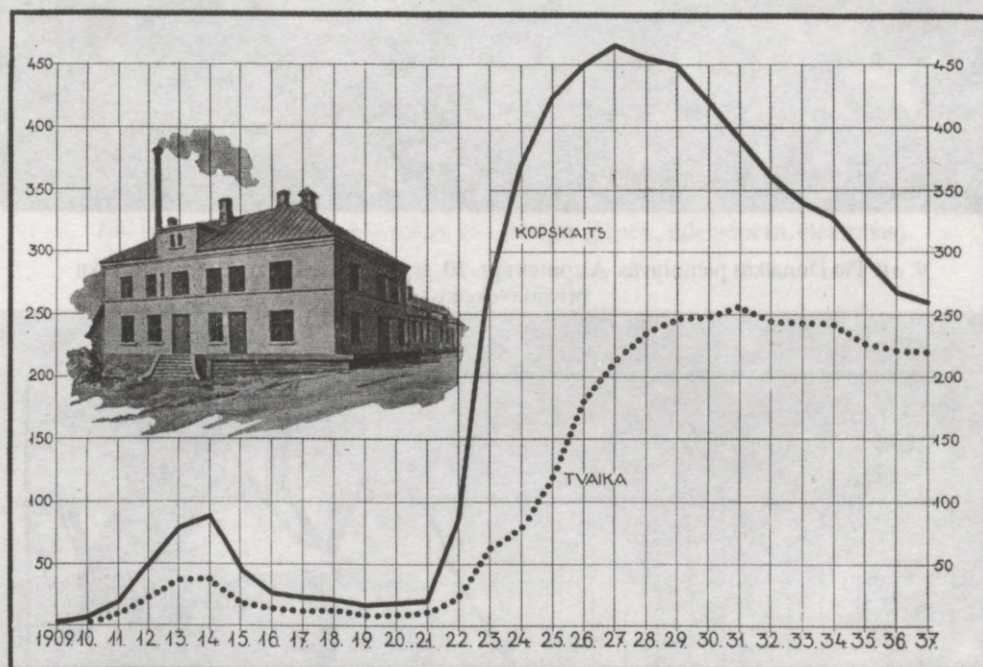
racionālu, ražošanai izdevīgu ganāmpulka šķirni, lopu barošanu un kopšanu. Tādējādi, nodibinoties pārraudzības biedrībām, Latvijas zemnieku saimniecībās sākās regulāra piena ieņēmumu un tā tauku satura pārbaude un atzīmēšana. Pārraudzības biedrības veica lielu darbu arī citu piensaimniecībā nepieciešamo zināšanu popularizēšanā.

Piensaimniecības pārraudzības tīkls Latvijā veidojās ļoti strauji. Dānijā pirmā pārraudzības biedrība tika izveidota 1895. g., Vācijā — 1897. g., bet Latvijā — 1903. gadā (LLP 1923, nr. 2, 6). 1913. g. Latvijā darbojās jau vairāk nekā 280 pārraudzības biedrību (Skujeniks 1927, 585). Tās kļuva par īpaši raksturīgu Latvijas piensaimniecības iezīmi.

Pirmais pasaules karš izpostīja visu, kas 20. gs. sākumā Latvijas lauksaimniecībā bija sasniegts, tostarp arī piena pārstrādē. Atjaunojot lauksaimniecību pēc kara, turpinājās tās orientācija uz lopkopību, galvenokārt piena produktu ražošanu. To veicināja piensaimniecībai arvien izdevīgāka starptautiskā tirgus konjunktūra, kas veidojās, krītoties labības cenām un augot piena produktu, it īpaši

sviesta, cenām. Piensaimniecības ienesīgums mudināja lauksaimniekus pievērsties tās paplašināšanai. Tika palielināts piena lopu skaits (6. att.), izkopta to šķirne, uzlabota lopu barošana, iekārtojot zālāju sējumus utt. Rezultātā strauji palielinājās iegūtā piena daudzums (7. att.).

20. gs. 20.—30. gados īpaši raksturīga bija tālāka piensaimnieku sabiedriskā apvienošanās, strauji palielinoties piensaimnieku sabiedrību — koppienotavu un pārraudzības biedrību daudzumam. Jau 1920. g. Latvijā darbojās 16 koppienotavas, 1927. g. to skaits pieauga līdz 465. Notika arī kvalitatīvas pārmaiņas — sīkās pienotavas tika apvienotas, kā rezultātā 1939. g. Latvijā bija 251 labi iekārtota sabiedriskā pienotava (8., 9., 10. att.). Gandrīz visas tās tika darbinātas ar mehānisko spēku — tvaika, iekšdedzes vai elektrības dzinēju — un bija apgādātas ar ārzemēs izgatavotām iekārtām (11., 12. att.).



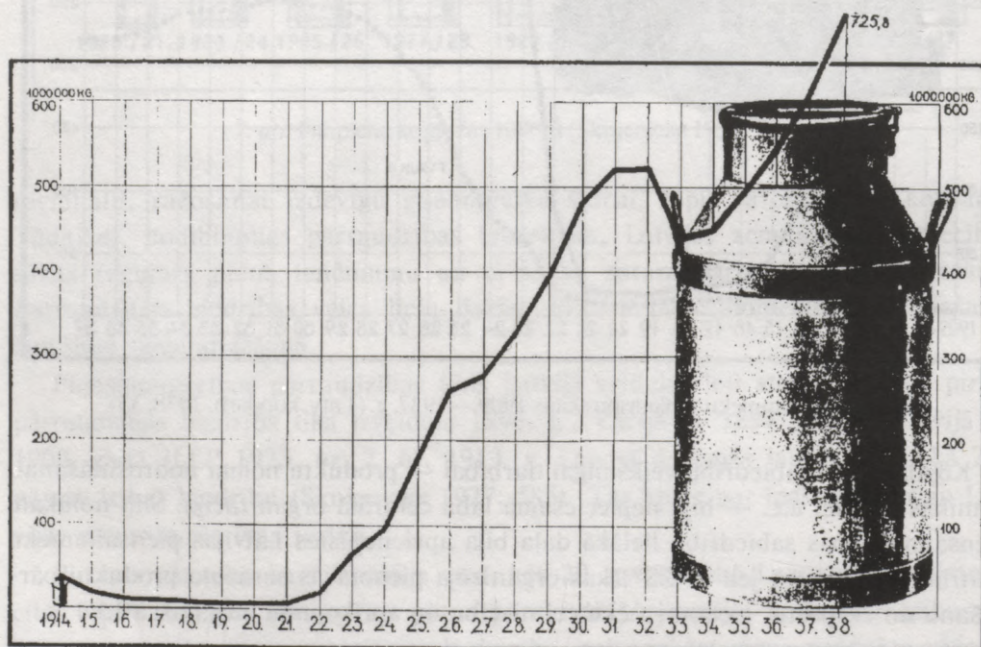
8. att. Piensaimnieku sabiedrību skaits 1909.—1937. g. (Latv. kopdarb. 1938, 33).

Kopdarbības sabiedrību veiksmīgai darbībai — produktu noieta nodrošināšanai, tehnikas iegādei u.c. — bija nepieciešama laba centrālā organizācija. Šim nolūkam piensaimniecības sabiedrību lielākā daļa bija apvienojusies Latvijas piensaimnieku centrālajā savienībā jeb LPCS*, kas organizēja pienotavās saražoto produktu pārdošanu un eksportu, pienotavu ēku celtniecību un aprīkojumu u.c. (13. att.).

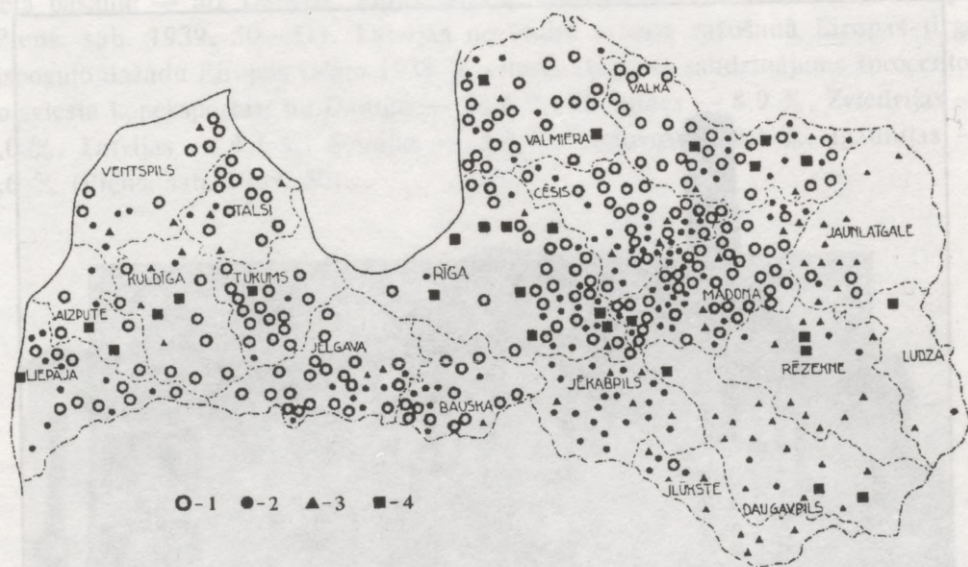
*Turpmāk tekstā lietota tikai saīsinātā forma — LPCS.



9. att. Pie Dunalkas pienotavas. Aizputes apr. 20. gs. 30. gadi (foto no Pētera Korsaka privātkolekcijas).



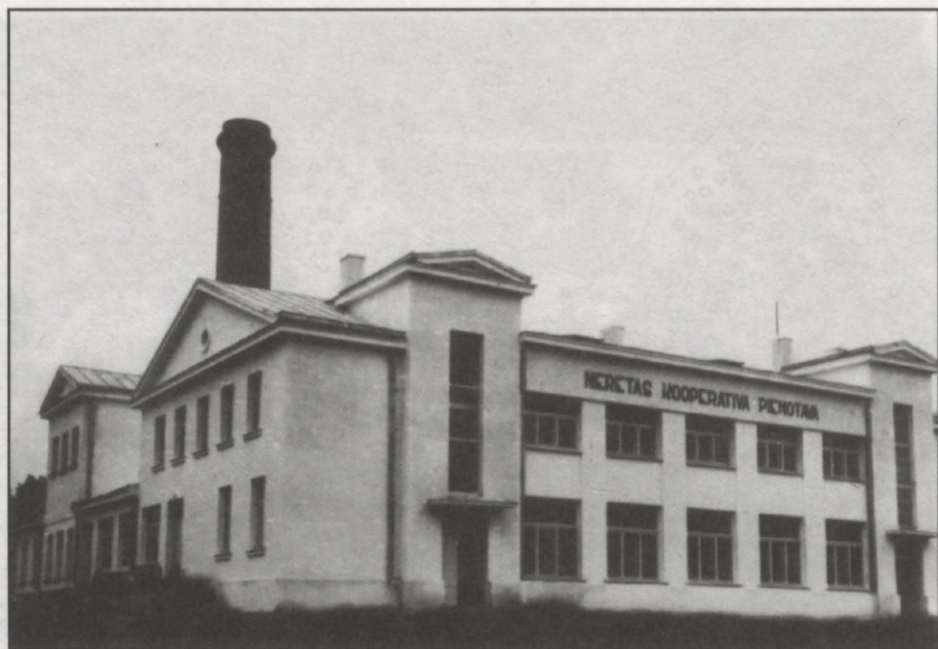
10. att. Koppienotavās saņemtais piena daudzums 1914.—1938. g. (Latv. kopdarb. 1939, 33).



11. att. Koppienotavas pēc iekārtas darbināšanas veidiem. 1929. g. (Piens. sab. 1930, 59):
 1 — tvaika; 2 — motora; 3 — rokas; 4 — pārējās (ģēpeļa, ūdensspēka, elektrības).



12. att. Piena svēršana Umurgas pienotavā. Valmieras apr. 1926. g.
 (foto no Pētera Korsaka privātkolekcijas).

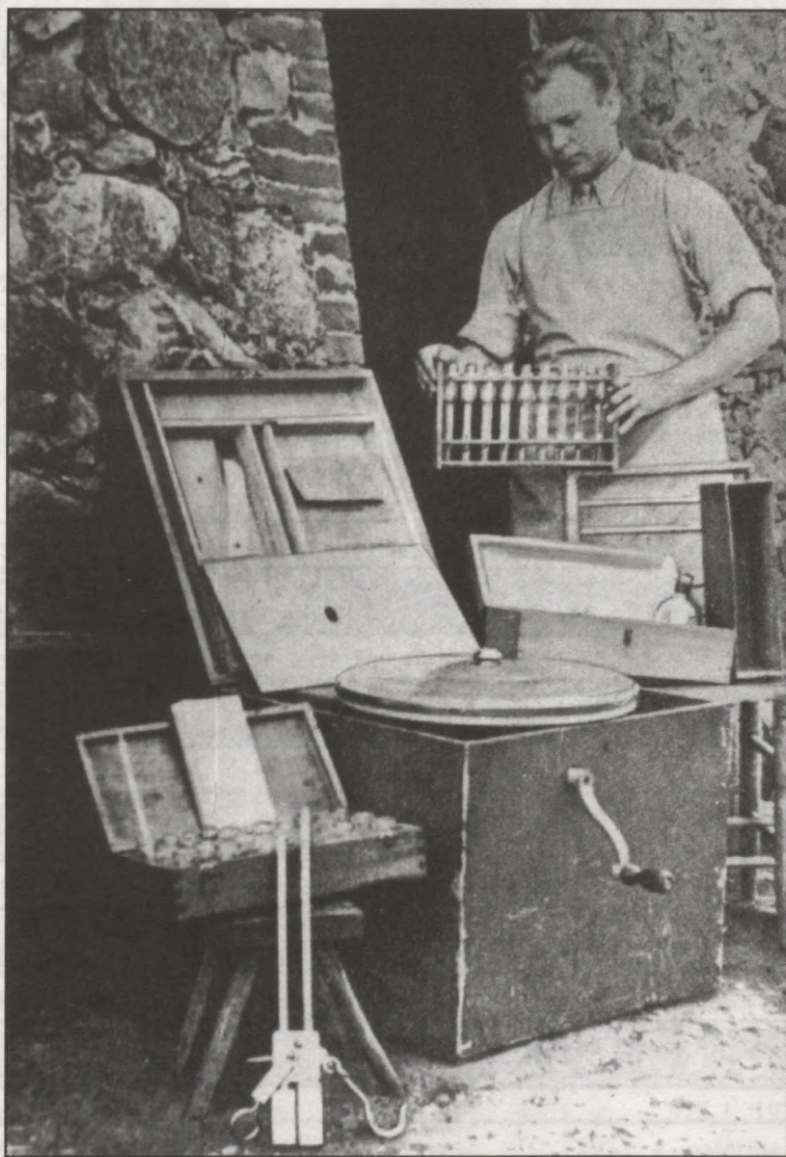


13. att. Neretas pienotava. Jēkabpils apr. 1935.—1940. g. (KFA, 15844).

Piensaimniecību Latvijā veicināja arī piena lopu pārraudzības biedrību straujā veidošanās, un tās bija viens no aptverošākajiem lauksaimnieku organizēšanās veidiem Latvijā arī 20.—30. gados. Tām bija noteicoša loma visā lopkopības sekmēšanas darbā un piena produktu kvalitātes nodrošināšanā. Latvijā 1920. g. darbojās 25, 1929. g. — 714, bet 1939. g. — 1140 lopkopības pārraudzības biedrību un grupu (14. att.). 1938. g. to pārraudzībā bija 18,1 % no slaucamo govju kopskaita Latvijā (Latv. PSR stat. tab. 1940, 114; Latv. stat. gadagr. 1939, 116).

Piensaimniecības paplašināšanas, uzlabošanas un ražotāju organizēšanas rezultātā ievērojami palielinājās saražoto piena produktu, sevišķi sviesta, daudzums, kā arī šo produktu apgrozība tirgū. 1929./1930. g. vidēji no vienas pārraudzībā esošas govys ieguva 108 kg sviesta, 1938./1939. g. — 130 kg sviesta (Latv. PSR stat. tab. 1940, 114). Piensaimnieku sabiedrības 1931. g. pavisam ieguva 19 702 001 kg sviesta, bet 1939. g. — 29 371 867 kg sviesta (Latv. PSR stat. tab. 1940, 173). Piensaimniecība 20. gs. 30. gados izveidojās par ienesīgu lauku rūpniecības nozari, kura ražoja arī ārzemju tirgum. Sviesta eksports pieauga no 10 tūkst. t 1926. g. līdz 23,5 tūkst. t 1938. gadā. Laikā no 1924. g. līdz 1938. g. no Latvijas eksportēto preču vērtība bija 2694 milj. latu, no kuras galvenā eksportētā piena produkta — sviesta vērtība bija 549 milj. latu, t.i., 20,4 % (Piens. sab. 1939, 51—52). Eksportētā sviesta daudzuma ziņā Latvija 1938. g. bija sestajā

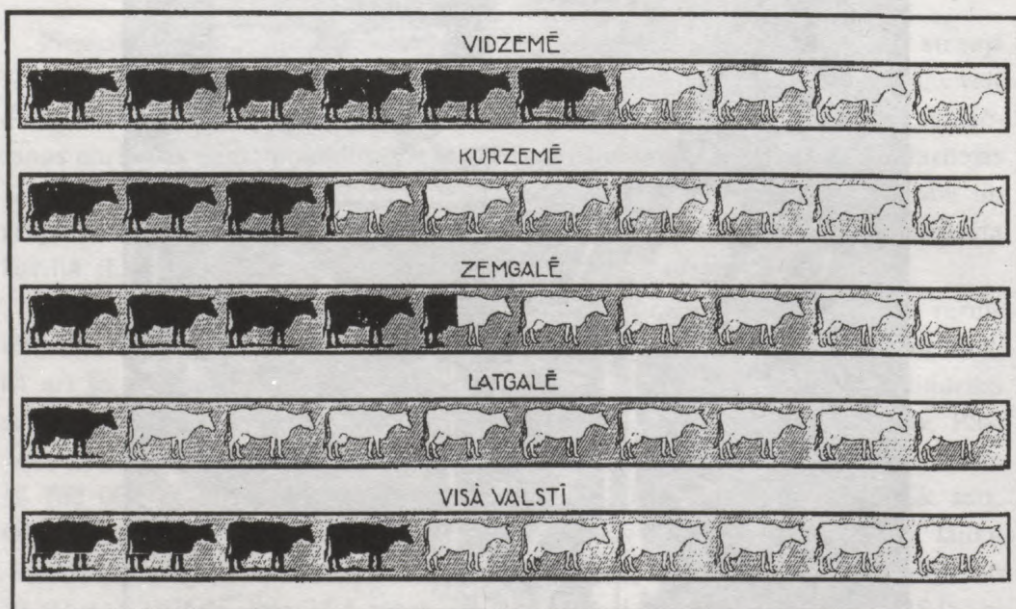
vietā pasaulē — aiz Dānijas, Jaunzēlandes, Austrālijas, Holandes un Zviedrijas (Piens. sab. 1939, 50—51). Latvijas nozīmību sviesta ražošanā Eiropas tirgū atspoguļo dažādu Eiropas valstu 1938. g. sviesta eksporta salīdzinājums (procentos no sviesta kopeksporta): no Dānijas — 26,6 %, Holandes — 8,9 %, Zviedrijas — 5,0 %, Latvijas — 4,1 %, Somijas — 3,0 %, Lietuvas — 3,1 %, Igaunijas — 2,6 % (Piens. sab. 1939, 50).



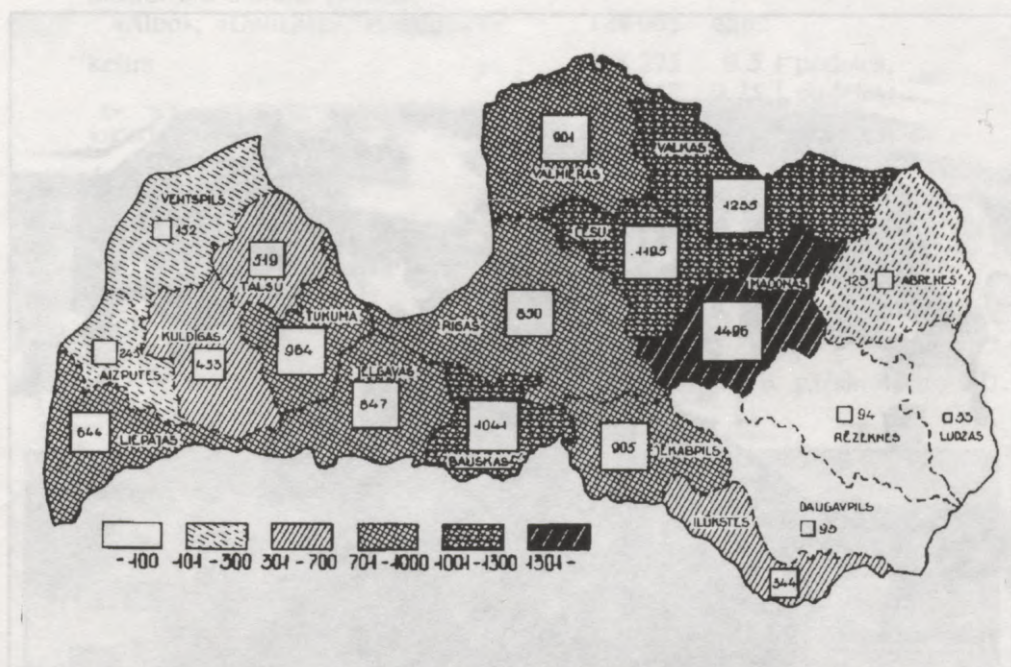
14. att. Lopkopības pārraugis darbā (LLP 1940, nr. 15).

Kaut arī kopumā Latvijas piensaimniecība 20. gs. pirmajā pusē attīstījās ļoti strauji, dažādās Latvijas daļās tas notika atšķirīgi. 1939. g. no visām lopkopības pārraudzības biedrībām Vidzemē to bija 52,4 %, Zemgalē — 22,8 %, Kurzemē — 14,8 %, Latgalē — 10 %; no visām pienotavām Vidzemē to bija 52,7 %, Zemgalē — 23,4 %, Kurzemē — 11,1 %, Latgalē — 12,8 % (Latv. lauks. 1939, 137—138). No visa koppienotavās ražotā sviesta 1937. g. Vidzeme deva 56,5 %, Zemgale — 28,0 %, Kurzeme — 11,9 %, Latgale — 3,6 % (Piens. sab. 1939, 22) (15., 16. att.).

Latvijas apriņķos 1936./1937. g. uz vienu lauku iedzīvotāju ražotā piena daudzums bija šāds: mazāk par 900 kg ražoja Ludzas, Rēzeknes, Daugavpils, Abrenes apriņķis, 900—1300 kg — Ventspils, Talsu, Ilūkstes, Aizputes apriņķis, 1300—1700 kg — Kuldīgas, Liepājas, Valmieras apriņķis, 1700—2000 kg — Valkas, Bauskas, Jēkabpils, Cēsu apriņķis, pāri par 2000 kg — Rīgas, Madonas, Jelgavas, Tukuma apriņķis (Latv. skaitļos 1938, 247). Kā redzams, par galveno piensaimniecības apvidu bija izveidojusies Vidzeme, it īpaši tās vidiene, Rīgas apkaime, kā arī Jelgavas, Bauskas un Tukuma apriņķis. Vidzemē piensaimniecībai labus apstākļus radīja dabisko ūplavu un ganību pārpilnība, kopš 19. gs. — arī labais ceļu tīkls; Rīgas apkaimē piensaimniecības attīstību jau kopš agrākiem laikiem noteica pilsētas pieprasījums pēc piena produktiem; arī Zemgalē piensaim-



15. att. Slaucamās govīs, no kurām pienu nodeva koppienotavām (katra melnā govys 10 %) (Latv. kopdarb. 1939, 35).



16. att. Sviesta ražošanas intensitāte pa apriņķiem 1938. g. uz 100 ha lauksaimnieciski izmantojamās zemes (kg) (Piens. kopdarb. 1938, 73).

niecību sekmēja Rīgas tuvums un jau kopš 19. gs. — intensīvā tīruma zālaugu audzēšana un labie ceļi. Arī Kurzemē kopš senatnes piensaimniecībai izdevīgus priekšnoteikumus radīja labas pļavas un ganības, bet tur lielāku saimniecisko nozīmi saglabāja graudkopība, tāpēc piensaimniecības attīstība bija lēnāka. Latgalē piensaimniecība bija attīstīta visvājāk. To noteica Latgales vispārējā sociāli ekonomiskā atpalicība — tur vairākumā bija sīksaimniecības, kurās piena ieguves apjoms aprobežojās tikai ar patēriņa vajadzībām.

Piena produktu patēriņu Latvijas iedzīvotāju uzturā pēc pārejas uz intensīvo piensaimniecību atspoguļo tālaika oficiālā statistika. 1936./1937. g. izdevumi pārtikai fiziskā darba strādnieku mājturībās bija šādi: par augu valsts produktiem — 40,8 %, par piena produktiem — 23,1 %, par gaļu — 21,4 % (Ģim. budž. 1940, 43). Kopumā piena produktu patēriņš bija ceturrtā daļa no pārtikas kopējā daudzuma. Laukos lietoja lielu daļu no savā saimniecībā saražotā piena, kas pēc dažiem aprēķiniem bija pat vairāk nekā trešā daļā (Piens. sab. 1939, 16). Pēc pasaules statistikas datiem, pārrēķinot visus piena produktus pilnpienā, uz vienu iedzīvotāju Latvijā konstatēti visai augsti rādītāji: 1934./1935. g. — 525 l, 1935./1936. g. — 566 l. Salīdzinājumam: Jaunzēlandē piens 1934./1935. g. patērēts 520 l un 1935./1936. g. — 575 l, Šveicē attiecīgi — 507 l un 509 l. Citās valstīs piena patēriņš svārstījās robežās no 200 l līdz 400 l (Latv. stat. gadagr. 1938, 332).



17. att. Sviesta un siera galdi Rīgas Daugavmalas tirgū. 20. gs. 30. gadi
(Roberta Johansona foto — VRVM, 115560/16. f.).

Attīstītas piensaimniecības apstākļos zemnieki joprojām turpināja lietot tādus pašus piena produktus, kā bija pierasts daudzu paaudžu laikā, toties būtiski šai ziņā izmainījās pilsētnieku uzturs. Pilsētnieki lielu daļu ierasto piena produktu iegādājās no zemniekiem tirgū (17. att.), tomēr pilsētu veikalos parādījās arvien vairāk jaunu piena izstrādājumu. Piemēram, Rīgas piena centrālē 1936. g. tika ražoti un pārdoti šādi piena produkti:

sviests	—	1 967 480,25	kg;
piens	—	6 618 225,93	l;
vājpiens	—	166 619,5	l;
putukrējums	—	121 778,0	l;
kafijas krējums	—	110 063,5	l;
skābais krējums	—	68 229,38	kg;
biezpiens	—	168 833,9	kg;
siers (fermentētais)	—	95 475,24	kg;
krējuma sieriņi	—	136 747	gab.;
zaļie sieriņi	—	75 626	gab.;
baltsiers (biezpiensiers)	—	28 559,15	kg;
Jāņu siers	—	12 058,95	kg;

dažādi citi sieriņi: ķimeņu, «Albo», «Delikāte», «Gotiņa» —	124 065	gab.;
kefīrs —	148 275	0,5 l pudeles,
	245 448	0,25 l pudeles;
jogurts —	35 773	0,25 l pudeles;
dzēriens «Līgo» —	39 289	0,5 l pudeles,
	37 879	0,25 l pudeles;
paniņas un kultūrpiens —	1 561 871,35	l;
saldējums —	5982	l;
konfektes «Laimīte» —	52 207,15	kg
un	29 292	kastītes

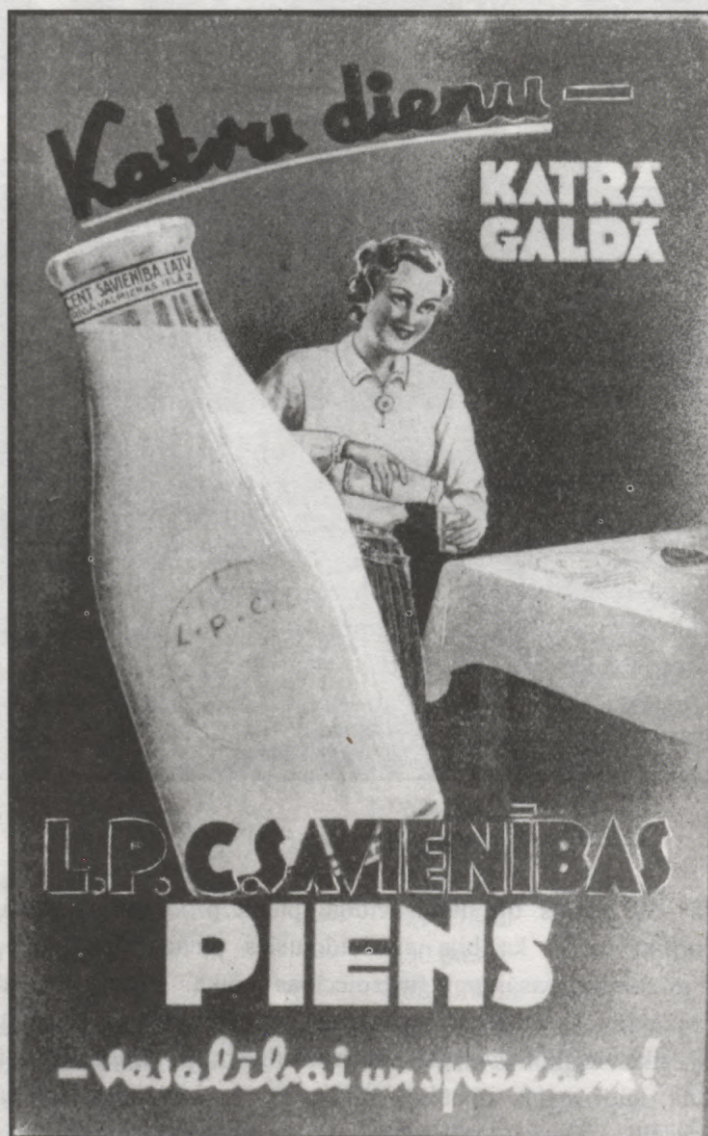
(LPCS darb. pārsk. 1936, 32).



18. att. Rīgas piena centrāles veikals (LLP 1940, nr. 7, 119).

20. gs. 20.—30. gados tik daudzveidīgu piena produktu izstrādājumu ražošanas varēja notikt tādēļ, ka bija pilnveidojusies piena pārstrādes rūpnieciskā organizēšana un veikti pasākumi tirdzniecības laukā. Pilsētu apgādi ar piensaimniecības ražojumiem veica galvenokārt pienotavas. Pie daudzām pienotavām, īpaši pilsētās, tika ierīkoti veikali, kuros iedzīvotāji varēja iegādāties tādus piena produktus, kādi mājas apstākļos netika taisīti. Lielākajās pilsētās — Rīgā, Liepājā, Daugavpilī, Jelgavā un Rēzeknē darbojās piensaimniecības savienības, kuras apgādāja pilsētas ar piena produktiem. Īpaša nozīme jaunu piena produktu ieviešanā bija LPCS piena produktu uzņēmumam Rīgas piena centrālei,

kura sāka darboties 1927. gadā. Tā ar piena produktiem apgādāja Rīgas iedzīvotājus, kā arī ražoja tos eksportam. Rīgas piena centrāle gadu gaitā tika paplašināta un modernizēta, tā ražoja arvien vairāk jaunu produktu (18. att.). Rīgas piena centrāles darbību raksturo šādi dati: 1938. g. tā saņēma pienu un krējumu no 10 piensaimnieku sabiedrībām, 3 pašas krejotavām un apmēram 600 Rīgas apkārtnes lauksaimniekiem; tai bija 7 piena savākšanas rajoni, no kuriem LPCS smagās automašīnas pienu transportēja uz Rīgu (Latv. kopdarb.



19. att. Piena propagandas plakāts
(LPCS darb. pārsk. 1937, 31).



20. att. LPCS ražojumu propagandas korso brauciens (LPCS darb. pārsk. 1929, 40).

1939, 42). Saražotās produkcijas nogādāšanai patērētājiem Rīgas piena centrālei bija 92 pajūgi un 22 smagās automašīnas, kas piegādāja svaigu pienu un piena produktus 1300 veikaliem, 89 skolām, 462 dažādām iestādēm un organizācijām, visām Rīgas karaspēka daļām, slimnīcām un sociālās apgādes iestādēm. Vasaras sezonā Rīgas piena centrāle ar piena produktiem apgādāja Rīgas Jūrmalu un Vecākus (Piens. kopdarb. 1938, 36; Latv. kopdarb. 1940, 55).

Jaunu piena produktu ieviešanos uzturā veicināja arī LPCS un Rīgas piena centrāles popularizēšanas pasākumi: līdzdalība dažādās Latvijas ražojumu izstādēs ar produkcijas paraugiem, īpašas brošūras (piemēram, Rīgā 1936. g. izdotā «Piena pīlīte dod spēku»), plakāti un raksti presē (19. att.). Rīgā un citās lielākās pilsētās tika rīkotas piena propagandas nedēļas, kuru laikā tika lasītas lekcijas un rīkotas produktu izstādes (20. att.). Tā lielus panākumus guva 1935. g. martā sarīkotā piena propagandas nedēļa un piensaimniecības ražojumu izstāde Vērmanes dārzā, kuras apmeklētājiem nogaršošanai tika piedāvāti dažādi piena produkti. Žurnālā «Latvijas Lopkopis un Piensaimnieks» tā aprakstīta šādi: «.. izstādi 8 dienu laikā apmeklējuši 60 000 cilvēku, kuri izdzēruši 15 000 l piena, 4000 pudeles «Līgo» dzēriena, 3000 l paniņu ar putu krējumu, 4000 pudeles kefīra, 3000 pudeles jogurta,



21. att. Rīgas mazais piens restorāns (LPCS darb. pārsk. 1938, 32).

400 pudeles kafijas krējuma un 350 pudeles putu krējuma. Krējuma konfektes «Laimīte» patērētas 1000 kg, un beigās to vēl pietrūcis. Nogaršojot vien, patērēts 2800 kg dažādu šķirņu siera. Noskaidrots, ka Rīga varētu patērēt līdz 300 000 litru piena dienā» (LLP 1935, nr. 12, 196). Ņemot vērā izstādes panākumus, radās doma par pastāvīgām LPCS piena produktu nobaudīšanas vietām. Tai pašā vasarā Kronvalda dārzā atvēra pirmo piena paviljonu, ko Rīgas publika iedēvēja par «Piens krodiņu». 1936. g. ziemā LPCS atklāja latviskā stilā iekārtotu piena restorānu Elizabetes ielā. 1938. g. Rīgā jau darbojās 2 piena restorāni un vasaras mēnešos dārzos — 3 piena paviljoni (21. att.). Tajos piedāvāti atspirdziņoši piena dzērieni un saldējums, bet restorānos ziemā — tradicionālie piena ēdieni. Piens restorāni un paviljoni ātri ieguva popularitāti un lielā mērā veicināja piena produktu patēriņu pilsētā. Sevišķi iecienīts pirmskara gados bija Kronvalda dārza paviljons ar terasēm pilsētas kanāla malā. Piens paviljonā Viestura dārzā bija telpas ģimenes svinībām — kāzām, jubilejām u.c. Piens restorāni uzņēmās rīkot arī ģimenes svinības mājās, klājot galdu ar tradicionāliem produktiem un ēdieniem. Pienšaimniecības savienību restorāni un paviljoni 30. gadu beigās tika atklāti arī citās Latvijas lielākajās pilsētās — Jelgavā, Rēzeknē, Liepājā un Daugavpilī.

Aktīvās, ar piena produktu patērišanu saistītās norises Latvijā 20. gs. 30. gados neapšaubāmi bija piensaimniecības un piena industrijas interesēs. Taču tās ievilka savdabīgas un raksturīgas līnijas Latvijas pilsētu dzīvē kopumā: tāpat

kā agrāk, arī industriālajā laikā piena produkti saglabāja savu nozīmību ne vien iedzīvotāju uzturā, bet arī tautas dzīvesveidā. Rosīga piena produktu ražošana un tirdzniecība, atbilstoši popularizēšanas un patēriņu veicinoši pasākumi kļuva par spilgtu dzīves iezīmi Latvijā.

Paplašinoties piensaimniecībai, Latvijā sāka ražot un patērēt arvien vairāk jaunus, agrāk tikai citās zemēs ražotos piensaimniecības produktus (kefiru, jogurtu, saldpiena siera šķirnes). Līdz ar to Latvijas piensaimniecība pamatvilcienos arvien vairāk pieskaņojās Eiropas kopīgajiem piena produktu un ēdienu standartiem. Jaunos piena produktus varēja iegādāties galvenokārt pilsētās, tādēļ Latvijas pilsētu iedzīvotāju piena produktu uzturs pamatvilcienos pielīdzinājās Eiropas piena produktu patēriņa kopīgajai unificētajai sistēmai. Turpretī Latvijas lauku iedzīvotāju uzturā līdz pat 20. gs. 30. gadu beigām pamatā saglabājās tradicionālā piena izmantošanas sistēma. Tas bija saistīts ar to, ka liela daļa piena produktu tika gatavota lauku māju apstākļos, lietojot no iepriekšējām paaudzēm pārmantotus gatavošanas paņēmienus.

Piena produkti un to patērēšana

Par piensaimniecības attīstību liecina ne tikai tās apjoma un produktu izstrādājumu veidu izmaiņas kopumā, bet tās attīstības gaitā mainījās arī galveno piena produktu nozīme un īpašības. Tālāk tiek sniegts īss šī procesa norises apskats Latvijā.

Svaigs piens

Pirmsindustriālajā sabiedrībā piena izmantošanas vēsture galvenokārt ir piena produktu gatavošanas un patērēšanas vēsture. Svaiga nepārstrādāta piena regulāra lietošana uzturā un tirdzniecība ar to ir jaunajiem laikiem raksturīga parādība. Arī Latvijā līdz pat 19. gs. beigām lielāko daļu piena vai nu nostādināja, saraudzēja un šādi arī lietoja, vai arī tālāk pārstrādāja sarūgušu. Tas, protams, bija saistīts ar piena drīzu saskābšanu nepietiekami sterilos apstākļos. Tomēr liela nozīme bija arī tam, ka nostādināšana, raudzēšana un nosmelšana tolaik bija vienīgais paņēmiens, kā atdalīt pienā esošos taukus — krējumu, no kura tālāk ieguva vērtīgāko uzkrāšanai piemēroto produktu — sviestu. Tāpēc svaigā veidā pienu patērēja maz — atlicināja bērniem un slimniekiem un tikai iespēju robežās izlietoja arī ēdiena gatavošanai. Vēl 1931. g. ir pierakstītas atmiņas: «Piens bija dār-

gums, to nekad nedzēra. Līdz Jāņiem bij' piens, tad aizraujas un ziemā nemaz i neredz» (LVM E 2980, 91, Laidze). Par piena izmantošanu galvenokārt bērnu barošanai un ēdiena aizdarīšanai liecina arī tautasdziesma:

Māmiņai viena gove
 Pilnu deva slaucenīt',
 Ko bērniņus pabarot,
 Ko putriņu balināt.
 (Ltdz 6232)

Tomēr arī bērni ne vienmēr dabūja pienu. Raksturīgi, ka tautasdziesmā par piena dzērājiem nosaukti bajāra bērni (LTD 3171). Agrīnajā piensaimniecības posmā saldu pienu tikai par bērnu un slimnieku uzturu uzskatījušas arī citas Baltijas jūras apkaimes tautas, piemēram, igauņi, somi (Grotenfelt 1906, 3), zviedri (Larsson 1988, 7), Rietumprūsijas un Austrumprūsijas iedzīvotāji (Tolksdorf 1975, 138) u.c.

Piensaimniecības intensifikācija būtiski izmainīja ar svaiga piena izmantošanu saistītās norises. Pirmkārt, palielinājās piena daudzums un līdz ar to patēriņa iespējas, svaigs piens pakāpeniski arī tika iekļauts pārdodamo saimniecības ražojumu vidū. Otrkārt, kļuva iespējama piena pārstrāde bez raudzēšanas, atdalot piena taukus mehāniski ar separatoru.

Par tirgus precī svaigs piens kļuva 18. gs. beigās. Vispirms to pārdeva pilsētu tuvumā esošās muižas, kur pienam bija pietiekams noiets. Pēc laikabiedru atziņuma piepilsētas muižām 19. gs. vidū tieši svaigā piena un arī krējuma pārdošana nesusi vislielāko peļņu, turklāt nebija jānodarbojas ar sviesta gatavošanu (Jordan 1852, 249; Веймарн 1864, 389). 1810. g. govkopības pamācībā arī zemniekiem atrodams šāds ieteikums: «Kas skaidru pienu var izdot, tam visvairāk augļu ir, bet to tikai tie var, kam lieli pilsēti klātumā. Citiem vajaga sviestu un sierus taisīt.» (Elberfeld 1810, 42).

Parasti pārdeva nenokrejotu pienu, reizēm pienu pirms pārdošanas nosmēla. Kurzemes piensaimniecības apskatā 1865. g. kā viena no tirgus precēm minēts arī nokrejošais piens, kas saukts par «saldo pienu» («süße, vom Schmand getrennt») atšķirībā no nenokrejošā, kurš dēvēts par «svaigo pienu» («frische wie gemelkt») (Feldt 1865, 43).

19. gs. otrajā pusē svaigā piena tirdzniecība ievērojami paplašinājās, kam par cēloni bija pilsētu iedzīvotāju skaita palielināšanās. Pēc 1885./1886. g. Vidzemes piensaimniecības anketas, šajā laikā jau lielākā daļa muižu pārdeva svaigu pienu vietējās pilsētās, bet Rīgas apriņķa muižas — Rīgas tirgotājiem (LVVA, 28. f., 1. apr., 539. l.). Tāpat arvien vairāk svaigu pienu pārdeva piepilsētu zemnieki.

Tā 1913. g. Rīgas apkaimes — Ādažu, Piņķu u.c. pagastu zemnieki jau regulāri veda svaigu pienu uz Rīgu (LVVA, 2753. f., 1. apr., 2880. l., 7. lp.).

Pēc pirmā pasaules kara Latvijā svaiga piena tirdzniecības attīstība uzskatīta par vienu no būtiskākajiem piensaimniecības un tautas veselības veicināšanas uzdevumiem. 20. gadu sākumā ar svaigu pienu pilsētniekus joprojām apgādāja tuvējās saimniecības, vedot to pa zemes ceļiem ar zirgu pajūgiem, dzelzceļu tuvumā esošās saimniecības transportēja pienu arī ar vilcienu. To pārdeva tirgū un veikalos no transportkannām, lejot pircēju traukos. Tomēr svaigā piena patēriņš pilsētās vēl bija neliels. Pēc oficiālās statistikas Rīgā tas sasniedza tikai 0,1—0,25 l uz katru iedzīvotāju dienā (LLP 1926, nr. 16, 232). Salīdzinājumam — Beļģijas un Skandināvijas valstu pilsētās katrs iedzīvotājs dienā patērēja vairāk nekā 0,5 l piena (LLP 1927, nr. 42, 649). 30. gados svaigā piena noiets Latvijā krasi mainījās. 1936./1937. g. uz 1 patērētāja vienību* pilnpiena patēriņš caurmērā sasniedza 277,0 kg: laukos — 393,0 kg, Rīgā — 204,0 kg. Vienā dienā laukos patērēja 1090 g, Rīgā — 570 g pilnpiena (Ķim. budž. 1940, 73). Piena patēriņa palielināšanos veicināja gan ārējie, gan iekšējie apstākļi. Tā kā Eiropā bija ekonomiskā krīze, samazinājās sviesta eksporta iespējas un līdz ar to pienu mazāk taupīja pārstrādāšanai. Latvijā izvērsās rosīga piena propaganda tautas veselības veicināšanas nolūkā. Tālaika prese šo situāciju atspoguļoja šādi: «Piena patēriņa pacelšana ir svarīgs dienas jautājums. Par to tagad runā gandrīz visās valstīs. Visur mēģina atrast ceļus, kā pacelt piena patēriņu. Arī mums tas jādara. Mūsu valsts iedzīvotāji patērē daudz mazāk piena nekā citās valstīs. Rīgā katrs iedzīvotājs patērē caurmērā ap 0,25 l, Ņujorkā, Bernē, Antverpenē, Bāzelē, Stokholmā — 0,75—0,60 l. Piena patēriņš jāpacel. Tas jādara ne tamdēļ vien, ka mūsu sviesta eksports sašaurinājies un nav pienu kur likt, bet gan tamdēļ, lai paceltu un stiprinātu tautas veselību» (LLP 1932, nr. 22, 328). Arvien aktīvāk svaiga piena tirdzniecībā sāka darboties Rīgas piena centrāle. Tās svaigā piena apgrozība pieauga no 4 052 493 kg 1930. g. līdz 8 483 619 kg 1937. gadā (LPCS darb. pārsk. 1937, 30). Rezultātā jau 1934. g. no 1,5 miljrd. kg Latvijā iegūtā piena apmēram trešā daļa tika izlietota svaigā veidā (Latv. zeme 1937, 370). Turklāt, paplašinoties pienotavu un Rīgas piena centrāles darbībai, tirdzniecībā arvien vairāk nonāca pudelēs pildīts piens.

Līdz ar saldā piena noieta pieaugumu Latvijā 20. gs. 30. gados notika arī tā veidu dažādošana. Bērnu un slimu cilvēku vajadzībām Rīgas piena centrāle sāka ražot vēl t.s. augstākā labuma pienu. To piegādāja Rīgas tuvumā Dammes muižā īpaši ierīkota saimniecība un Latvijas Universitātes ferma Rāmavā. Tur augstākā labuma piens tika papildīts sterilās, stingri noslēgtās pudelēs un pēc tam laists

*Patērētāja vienības aprēķinātas pēc iedzīvotāju vecuma un dzimuma, uzskatot par 1 vienību vīrieti, kurš vecāks par 17 gadiem.

tirgū ar īpašu etiķeti (LLP 1931, nr. 18, 278). Rīgas piena centrāle pārdeva arī vājpienu, pēc kura pieprasījums gan nebija liels: 1937. g. tika pārdoti tikai 69 838 l vājpiena (LPCS darb. pārsk. 1937, 28).

Tā kā strauji sāka attīstīties tūrisms, tāpat arī kuģniecības un armijas vajadzībām 1935. g. Rīgas piena centrāle sāka ražot arī kondensēto pienu — piena konservu, kuru ieguva, tvaicējot svaigu pilnpienu, un kas tika iepildīts skārda kārbās (LLP 1935, nr. 47, 735—736). Eiropā kondensēto pienu ražoja jau kopš 19. gs. otrās puses — vispirms Šveicē, bet 20. gs. sākumā arī Vācijā (Milch 1996, 313). Latvijā līdz 20. gs. 30. gadiem tas nelielos daudzumos tika importēts no Dānijas, Šveices un ASV (Pārsk. par L. piens. 1932, 160).

No 1938. g. vasaras Rīgas piena restorānu un paviljonu ēdienkartēs parādījās arī pēc amerikāņu parauga gatavots atspirdzinošs svaiga piena dzēriens — piena kokteilis ar augļu sulām un saldējumu (LLP 1938, nr. 33, 641—642).

Rūgušpiens

Piens, it īpaši agrīnās piensaimniecības apstākļos, ātri saskāba, jo tad vēl trūka īpašu piena trauku un nebija zināma tīrības svarīgā loma. Eiropas mērenās joslas ziemeļu daļā rūgušpiens bija parastākais un arī vienkāršākais piena produkts — te no senatnes līdz pat 20. gs. tika lietots dabiski sarūdzis piens. Pienu ielēja traukā, kur tas, iedarbojoties gaisā un traukā esošajām baktērijām, pakāpeniski sarūga. Zemnieki bija pieraduši pie ļoti skāba piena. Nav nejaušība, ka Augškurzemes mācītāja un valodnieka G. F. Stendera 18. gs. vārdnīcā salds piens nosaukts par «jēlu vai saldenu pienu» (Stender [1789], II, 190). Salīdzinājumam — Zviedrijas zemnieki rūgušpienu dēvēja par «gatavu pienu» (Olsson 1958, 144—145). Parasti tika lietots dažādā pakāpē saskābis piens. 17. gs. G. Mancela un J. Langija vārdnīcās ir pierakstīti apzīmējumi *skābs piens* un *rūdzis piens*, kas vācu valodā tulkoti: «saure Milch» un «gegorene Milch» (Mancelius 1638, II, 100; [Langijs] 1936, 188). J. Felts 1865. g. atšķir *biezo skābo* («dicke saure») un *rūgušpienu* («Kaesemilch») (Feldt 1865, 43).

Rūgušpiens Latvijā bija viens no galvenajiem dzērieniem vasarā (par to sk.: Hiärne 1794, 45; Allgemeines 1846, 18; Веймарн 1864, 337). Zemnieki rūgušpienu ņēma līdz ar darbā un muižas kļaušās: «Ēdiens bija jāņem līdzī visai nedēļai. Ko tad deva līdz? Divus kukuļus maizes, kubuls ar kartupeļu biezu putru un mucīņš ar skābpienu uz pleca» (E 12, 2886, Ainaži). A. V. Hupels 1777. g. rakstīja par rūgušpiena lietošanu arī muižnieku galdā: «Lielākai daļai vidzemnieku garšo gaļa un piena ēdieni; sevišķi vasarā galdā bieži ir skābs piens ar biezu krējumu (Schmant, Raam, Sahne)» (Hupel 1777, 43).

Reizē ar citiem piena produktiem rūgušpiens kļuva arī par tirgus preci. Piepilsētās muižas jau 18. gs. beigās rūgušpienu, tāpat kā saldu pienu, veda pārdošanai uz tirgu (Hupel 1796, I, 176). Rūgušpiena pārdošana arvien biežāk minēta avotos 19. gs., kad pilsētās sāka vairāk pieprasīt piena produktus (Hueck 1845, 293; Feldt 1865, 43). Šajā sakarā interesants ir J. K. Petri 19. gs. sākuma apraksts par rūgušpiena tirgošanu Rīgā dzeršanai uz vietas. Ar to nodarbojušies krievu tirgotāji: «Kurš gan varētu ticēt, ka Rīgā ir pat publiska ēdnīca zem klajām Dieva debesīm? Tomēr nav nekā drošāka par to. Ūdensvārtu priekšā ir uzceltas garas segtas būdas, no sāniem vaļējas, kurās ir galdi un soli. Netālu no turienes stāv krievi, kuri pārdod latviešiem un vienkāršiem krieviem par dažām kapeikām rūgušpienu (geronnene Milch), vārītu putru, skābus kāpostus, vārītas iekšas (Kaldauen), izsistu gaļu (Kloppfleisch), kas izdaudzīta mīksta, vēršu stilbus, zivis, augļus, maizi .. un citus vienkāršās tautas gardumus..» (Petri 1809, I, 244—245).

Rūgušpiena patēriņš Latvijā bija liels arī 20. gs. un to galvenokārt noteica ieradums. Gan zemnieki, gan pilsētnieki rūgušpienu pa lielākajai daļai taisīja mājas apstākļos, vienkārši saraudzējot piena pārpalikumu. Tomēr 1920.—1930. g. dažādu veidu rūgušpienu gatavoja arī pienotavās: pilnpiena, vājpiena, no pasterizēta piena, kā arī ar pienskābes baktēriju tīrkultūru (Valdmanis 1934, 88).

20. gs. 20. gados Latvijā ienāca būtisks piena raudzēšanas jauninājums — sāka izmantot dažādas ievestās kultūras jeb sēnītes, kuras piešķīra raudzējamam pienam īpašu garšu un konsistenci. Tādējādi tika iegūti jauni specifiski skābpiena dzērieni.

Visplašāk Latvijā ieviesās *kefīrs* — viegli putojošs ieskābens piena dzēriens ar nelielu alkohola saturu. Kefīrs jau sen bija pazīstams Kaukāza kalnu tautām, kur šādu skābpienu gatavoja, saraudzējot pienu ar īpašu ieraugu — kefīra sēnītēm («*Bacillus caucasicus*»). Rietumeiropā kefīrs kļuva pazīstams 19. gs. 70. gados (Milch 1996, 358), bet Latvijā tas ieteikts kā veselīgs dzēriens jau 1908. gadā. Kefīra sēnītes jeb t.s. graudi tika pārdoti aptiekās (Strade 1908, 155—158). Taču līdz pirmajam pasaules karam kefīra gatavošana un patēriņš Latvijā bija nenozīmīgs. Tā ražošana un lietošana uzturā kļuva plašāka, tikai sākot ar 20. gs. 20. gadiem, kad kefīra sēnītes sāka audzēt Latvijas Universitātes Mikrobioloģijas laboratorija (LLP 1925, nr. 29/30, 421). 1928. g. kefīru gatavoja jau 5 pienotavas Rīgā, Cēsīs un Liepājā (Piens. sab. 1930, 171), Smiltenes piensaimniecības skolā un Rīgas piena centrālē (LLP 1928, nr. 39, 604). Rīgas piena centrāle ražoja pārdošanai arī kefīra sēnītes, tādējādi veicinot kefīra gatavošanu mājas apstākļos (LLP 1931, nr. 50, 772). Kefīra ražošanas un patēriņa attīstību Latvijā līdz otrajam pasaules karam pamatvilcienos atspoguļo LPCS statistikas dati par Rīgas piena centrāles pārdoto kefīru:

1926. g.	—	74 617	pudeles;
1928. g.	—	252 970	pudeles;
1931. g.	—	295 940	pudeles;
1934. g.	—	134 829	0,5 l pudeles,
		162 839	0,25 l pudeles;
1937. g.	—	145 359	0,5 l pudeles,
		189 192	0,25 l pudeles

(LPCS darb. pārsk. 1925—1937).

Vērtējot kefīra izplatīšanos Latvijā kopumā, jāatzīst, ka tas notika visumā lēni un aprobežojās tikai ar kefīra lietojumu pilsētnieku uzturā. Laukos līdz pat otrajam pasaules karam tika patērēts tikai parastais rūgušpiens. Tā, piemēram, līdz karam pat samērā netālu no Rīgas — Allažos «.. vispār neviens nezināja, kas tas tāds kefīrs, un par pirkšanu jau vispār nebija ko domāt» (E 62, 2212).

20. gs. 20. gados Latvijā kļuva pazīstams arī *jogurts* jeb t.s. *bulgāru rūgušpiens*. Šis skābpiena veids Eiropā bija izplatījies no Turcijas un Balkāniem. Tā kā šim produktam bija atzītas ārstnieciskas īpašības, 20. gs. visā Rietumeiropā sākās jogurta rūpnieciskā ražošana. Jogurtam pienu raudzēja ar tīrkultūru «*Bacillus bulgaricus*», kuras audzēšanu apguva Latvijas Universitātes Mikrobioloģijas laboratorija, savukārt Rīgas piena centrāle sāka ražot jogurtu pārdošanai. Popularizēšanas nolūkos jogurts bija novietots LPCS stendā 1928. g. lauksaimniecības ražojumu izstādē un tika piedāvāts apmeklētājiem nogaršošanai (LLP 1928, nr. 31, 471). Rīgas piena centrāles pārdotā jogurta daudzumu atspoguļo šādi dati:

1926. g.	—	8711	0,25 l trauciņi;
1930. g.	—	12 341	0,25 l trauciņš;
1935. g.	—	34 443	0,25 l trauciņi;
1937. g.	—	54 337	0,25 l trauciņi

(LPCS darb. pārsk. 1925—1935;
Piens. sab. 1939, 42).

Kā redzams, jogurts Latvijā līdz 30. gadu beigām ražots un patērēts vēl mazāk nekā kefīrs. Tas lielā mērā bija saistīts ar sarežģītāku jogurta gatavošanas tehnoloģiju, kas kavēja tā plašāku ražošanu pienotavās. Jogurtu lielākoties pirka pēc ārsta ieteikuma.

1927. g. Latvijas piensaimniecības presē parādījās ieteikumi ražot *acidofilo pienu* — skābpiena dzērienu, kurš bija radīts 20. gs. sākumā ASV, izmantojot īpašas gremošanu veicinošas baktērijas — «*Bacillus acidophilus*» (LLP 1927, nr. 35, 534). 30. gados acidofilo pienu plaši lietoja ASV un Vācijā, tomēr par

tā ražošanu un patērēšanu Latvijā datu nav: acīmredzot, neraugoties uz ieteikumiem, tas neieviesās.

Viens no Latvijā patērētiem skābpiena dzērieniem vēl bija putojošs dzēriens «Līgo», kuru kopš 1934. g. Rīgas piena centrāle pēc piena šampanieša receptes ražoja no svaigām suliņām un cukura (LPCS darb. pārsk. 1934, 29). «Līgo» strauji kļuva par pilsētnieku iecienītu atspirdzinošu dzērienu vasarā: 1936. g. Rīgas piena centrāle pārdeva 39 289 0,5 l un 37 879 0,25 l «Līgo» pudeles, bet 1937. g. kopā 334 551 pudeli (LPCS darb. pārsk. 1936, 32; Piens. sab. 1939, 42).

Citi Austrumeiropas skābpiena jeb kultūrpiena veidi (piemēram, Skandināvijas *långmjölk*, *tätmjölk* vai slāvu *ряженка*, *варенец* u.c.) Latvijā līdz otrajam pasaules karam ražoti un patērēti netika.

Krējums

Pirmais koncentrētais piena pārstrādes produkts ir krējums — tauki, kas, pienam nostājoties un rūgstot, sakrājas tā virspusē, jo ir vieglāki par citām piena daļām. Krējums jau sen tika uzskatīts par vērtīgāko piena daļu un to centās sakrāt iespējami vairāk, lai pēc tam pārstrādātu sviestā. Par krējuma īpašo vērtību liecina arī sarunvalodā lietotais izteiciens «nosmelt krējumu» labākās daļas, lielākā labuma iegūšanas nozīmē.

Piena tauku iegūšana bija pazīstama jau piensaimniecības sākuma posmā. Par to liecina radniecīgas cilmes krējuma apzīmējumi indoeiropiešu valodās: sal. latv. *krējums*, liet. *greimas*, *grējimas*, zv. *grädde*, lat. *cremor*, sanskr. *ghrita* (Martiny 1909, 9). Par krējuma iegūšanu Baltijā vismaz kopš 2. g.t. sākuma nepārprotami liecina krējuma nostādināšanai piemērotu seklo koka trauku dēlišu atradumi Tallinas izrakumu 10.—13. gs. slāņos (Viies 1960, 104), kā arī Rīgas izrakumu 13. gs. slāņos (Caune 1983, 86—87).

Eiropas piensaimniecības senākajā posmā krējumam nebija patstāvīga uztur līdzekļa nozīmes. Tas bija sviesta gatavošanas starpprodukts. Vācijā pat vēl 16. gs. otrajā pusē krējumu pārtikā lietoja ļoti ierobežoti (Martiny 1909, 11—12). Arī Baltijas senākajās saimniecības rokasgrāmatās parasti krējums minēts tikai sviesta kulšanas sakarā (piem., Hermann 1695, 100). Norādījumi par to, ka krējums lietots arī kā ēdiena piedeva, Latvijā ir, sākot ar 18. gadsimtu. 18. gs. beigās krējuma izmantošana jau strauji paplašinājās. Par to liecina 18. gs. beigu un 19. gs. Baltijas pavārgrāmatas, kurās krējums, īpaši saldaiss, bija minēts kā ikdienišķs kungu ēdienu papildinājums. Pēc A. V. Hupela novērojumiem: «Vidzemes muižnieki labprāt lietoja krējumu sviesta un eļļas vietā

pat pie salātiem» (Hupel 1777, 43); bet saputots saldaiss krējums kungu galdā bija kļuvis par sevišķi iecienītu desertu.

Tā kā krējums plašāk ieviesās arī pilsētnieku uzturā, palielinājās piepilsētu muižu iespēja krējumu pārdot tirgū (Hupel 1796, I, 176; [Derschau, Keiserling] 1805, 321). Kā rakstīja laikabiedri, piepilsētas muižām bijis izdevīgāk pārdot krējumu nekā taisīt no tā sviestu. Šai laikā ar krējuma pārdošanu pilsētniekiem sāka nodarboties arī Rīgas tuvumā dzīvojošie zemnieki (LVVA, 6810. f., 1. apr., 13. l., 396. lp.; Broce 1992, 97). Tomēr visā naturālās saimniecības posmā paši zemnieki uzturā krējumu patērēja maz: tas tika taupīts un gandrīz pilnībā izlietots sviesta gatavošanai.

Piensaimniecības intensifikācija krējuma izmantošanā radīja ļoti lielas izmaiņas. Palielinoties piena ieguvei un attīstoties piena pārstrādes tehnikai — separēšanai, tāpat raudzēšanai ar baktēriju tīrkultūru ieraugiem, ievērojami palielinājās krējuma ražošana un patērēšana, kā arī tā nozīme tirgū. Krējuma ražošanai it īpaši pievērsās pilsētu un dzelzceļa staciju tuvumā esošās saimniecības (Strade 1908, 147).

Virspāranga 1913. g. darbības pārskatā par Rīgas apkaimes pagastiem konstatēts: «Visus saimniecības ražojumus ir iespējams pārdot par augstām cenām, t.i., bez kādas starpniecības tieši patērētājiem — pilsētniekiem. Tāpēc arī, sākot no pusgraudniekiem līdz lielgruntniekiem, galvenais saimniecības ieņēmuma avots — piens. Pēdējais tiek pārstrādāts galvenokārt krējumā, biezpienā un kupinātā pienā. Katrs lauksaimnieks no 1 līdz 3 reizēm nedēļā brauc Rīgā ..» (LVVA, 2753. f., 1. apr., 2880. l., 7. lp.).

Pēc pirmā pasaules kara arī koppienotavas pārdeva daļu no iegūtā krējuma. Tā 1937. g. no 258 pienotavām noteiktu daudzumu krējuma bija laidušas tirdzniecībā 170 pienotavas jeb 65,9 % (Piens. sab. 1939, 20). Taču, raugoties no piena izmantošanas viedokļa kopumā, Latvijas pienotavās krējuma ražošanai tirgum bija pakārtota nozīme. 1937. g. krējuma ražošanai izmantoti tikai 1,3 % no visa saņemtā piena, bet lielākā daļa iegūtā krējuma tālāk tika pārstrādāta sviestā (Piens. sab. 1939, 20).

20. gs. 20.—30. gados Latvijā tirdzniecībā bija dažādu veidu krējums: skābais (38—40 %), saldaiss kafijas (16 %) un putukrējums (38 %). Skābo krējumu pilsētnieki pārsvarā pirka tirgū, tāpēc tā patēriņa daudzumu kopumā grūti noteikt. Bet pilsētas pieprasījumu pēc saldā krējuma kopš savas dibināšanas sākuma apmierināja Rīgas piena centrāle.

Priekšstata iegūšanai par saldā krējuma patēriņa apjoma izmaiņām pilsētā nodēriģa ir Rīgas piena centrāles apgrozījuma statistika, pēc kuras saldā kafijas krējuma un putukrējuma izmantošana, it īpaši 30. gadu beigās, Latvijas pilsētās strauji palielinājās:

kafijas krējums

1928. g. — 41 456 kg;

1930. g. — 88 797 kg;

1935. g. — 98 191 l;

1937. g. — 133 495 l;

putukrējums

1928. g. — 30 038 kg;

1930. g. — 83 001 kg;

1935. g. — 94 017 l;

1937. g. — 179 212 l

(LPCS darb. pārsk. 1928—1937).

Krējuma patērēšana Latvijā 20. gs. 20.—30. gados paplašinājās arī tāpēc, ka sāka rūpnieciski ražot jaunu saldā krējuma produktu — saldējumu. Saldējuma gatavošana un pasniegšana desertā bija Eiropā augstākās aprindās kļuvusi populāra jau 18. gadsimtā. Saldējuma gatavošana aprakstīta tālaika franču, angļu, vācu u.c. pavārgrāmatās (Shapiro 1994, 166). Arī Latvijā jau 18. gs. saldējums tika taisīts kungu un turīgo pilsētnieku galdam («glassieje [saldējums] no piena vai krējuma, no šakulādes, augļiem u.c.» — Tā pirmā pav. gr. 1795, 329—334). O. Hūns tālaika pilsētnieku uztura aprakstā atzīmējis: «Uzkožamie parasti sastāv no dažādām gardām lietām, starp kurām pirmā vietā ir saldējums» (Гун 1804, 75). 19. gs. pavārgrāmatās jau bija ievietotas visai dažādas krējuma, kā arī cita veida saldējumu receptes (Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1823, 378—382; Zāle 1876, 251—254). Latviskais apzīmējums «saldējums» pirmo reizi lietots 1876. g. Vānes muižas pavāra M. Zāles grāmatā (Zāle 1876, 251—254), bet 19. gs. latviešu pavārgrāmatās vienlaikus lietota arī šī produkta apzīmējuma forma «sasaldējums» (Pav. gr. 1891, 52—53). 18. gs. 70. gados Ņujorkā sākās saldējuma rūpnieciska ražošana (Milch 1996, 355), bet 20. gs. sākumā to ASV ražoja jau īpaši plaši. Piemēram, saldējuma patēriņš uz vienu iedzīvotāju 1905. g. tur bija 4,5 l, bet 1929. g. — 14 l (LLP 1930, nr. 31, 462—463). Amerikas ietekmē saldējuma rūpnieciskā ražošana 20.—30. gados strauji sāka attīstīties arī Eiropas zemēs. Latvijas iedzīvotāju uztura papildināšanos ar saldējumu veicināja tā gatavošanas apgūšana Rīgas piena centrālē. Piemēram, 1937. g. Rīgas piena centrālē pārdeva 5157 l saldējuma, kā arī vēl 65 714 fasētus saldējumus. Sevišķi iecienīts bija Rīgas piensaimnieku savienības ražotais krējuma «Ledkrēms». 1935. g. saldējumu gatavoja arī 37 sīkāki Latvijas pārtikas uzņēmumi (Latv. PSR stat. tab. 1940, 129). Līdz ar to saldējums Latvijas pilsētās bija kļuvis par plaši pieprasītu gardumu — to pārdeva veikalos, kioskos, uz ielām. Krējuma un augļu saldējums bija arī restorānu ēdienkartēs, un it īpaši plašā izvēlē to piedāvāja Rīgas piena restorānā (LLP 1935, nr. 33, 512).

Sviests

Galvenais un vērtīgākais piena produkts ir sviests — piena tauku koncentrāts. Kā jau nodaļas sākumā minēts, to prata iegūt jau Mezopotāmijā 4. g.t. p.m.ē. Taču tur, tāpat kā vēlāk senajā Grieķijā un Romā (1500. g. p.m.ē.—m.ē. 475. g.), sviestu ikdienas uzturā nelietoja: tas bija tikai ārstniecības un kosmētikas līdzeklis (Roeder 1954, 12—13). Šāda situācija bija skaidrojama ar piena pārstrādes apstākļiem Eiropas dienvidos, kur augstās gaisa temperatūras dēļ piens sarūga tik ātri, ka nepaspēja atdalīties krējums. Tāpēc dienvidu zemēs krējumu — sviesta gatavošanas starpproduktu — tikpat kā nepazīna un sviestu kūla no saldā vai skābā piena, bet tas bija darbietilpīgs process, un tādēļ sviestu ieguva maz. Taukvielu avots Eiropas dienvidos bija eļļa, ko ieguva no augiem, galvenokārt no olīvēm.

Sviesta kā uzturlīdzekļa sākumi ir Eiropas vēsajā joslā, kur gaisa temperatūra bija pietiekami zema, lai piens nesarūgtu, pirms virspusē bija sastājusies tā tauku daļa jeb krējums. Krējuma atdalīšana ievērojami atvieglināja sviesta gatavošanu, tāpēc Eiropas vēsajā joslā sviestu varēja iegūt daudz vairāk un jau piensaimniecības agrīnajā laikā patērēt ēšanai. Sviesta gatavošana īpaši attīstījās Ziemeļjūras apkaimes un Baltijas jūras dienvidu piekrastes zemēs, kur dabas apstākļi bija ļoti piemēroti piensaimniecībai. Romiešu rakstnieks Plīnijs Vecākais m. ē. 1. gs. rakstīja, ka pie barbaru tautām no piena taisīts arī sviests, kas bijis ļoti dārgs ēdiens un kas atšķiris bagātos no vienkāršās tautas (Milch 1996, 21). Nav arī nejaušība, ka tieši Eiropas ziemeļu joslā vēlāk radās un no turienes arī uz dienvidu apvidiem izplatījās visi sviestniecības jauninājumi.

Sviesta gatavošanas attīstību īpaši iespaidoja klosteru aktīvā saimnieciskā darbība 1. un 2. g.t. mijā, kad klosteru piensaimniecībā sviests kļuva par nozīmīgu produktu. Kopš šī laika sviesta taisīšana un patērēšana pastāvīgi palielinājās, it īpaši apvidos, kur dabas apstākļi bija labvēlīgi piena lopu turēšanai, — Holandē, Flandrijā, Dānijā, Ziemeļvācijā, Austrumprūsijā, Skandināvijā. Te sviesta ražošanu sekmēja arī izdevīgā satiksme pa jūru, kas jau agri ļāva attīstīt sviesta tirdzniecību. Jau 12. gs. sviests minēts kā viens no produktiem jūras tirdzniecībā starp Vāciju un Skandināviju — Bergenu (Milch 1996, 22). Ziemeļjūras piekrastes zemēs sviests kopš 13. gs. pastāvīgi pieminēts kā Hanzas tirdzniecības objekts, bet, sākot ar 15. gs., saglabājušies dati par regulāru sviesta eksportu un tā cenām. Sviesta tirdzniecībai priekšnoteikumus radīja otrā svarīgākā Hanzas eksporta prece — sāls. Līdz ar Hanzas sāls ievadumiem plašā Ziemeļeiropas apvidū viduslaikos ieviesās produktu konservēšanas metode ar sāli. Pēc šīs metodes, pievienojot sviestam 7—10 % sāls, kļuva iespējams uzglabāt to ilgāku laiku arī samērā augstu temperatūru apstākļos. Tas savukārt

noteica strauju sviesta tirdzniecības un lietošanas paplašināšanos Hanzas ietekmes sfēras zemēs un pilsētās (Nahrung 1996, 466—470).

Baltu apdzīvotā teritorija Baltijas jūras austrumu piekrastē ietilpa Ziemeļeiropas areālā, kur sviests tāpat minēts jau senākajos dokumentos. Tā Austrumprūsijā sviests atkārtoti atrodams 14. gs. rēķinos un produktu sarakstos (Martiny 1895, 22). Tas liecina, ka Vācu ordenis prūšu teritorijā jau sastapās ar labi attīstītu piensaimniecību, kas vēlāk bija par pamatu pazīstamajam Prūsijas—Dancigas sviesta tirgum. Ar laiku Prūsija izvirzījās pat Austrumeiropas piensaimniecības priekšgalā.

Latviešu valodas *sviests* un liet. *sviestas* ir baltu cilmes vārds, kas ļauj domāt, ka šo produktu sen pazinūši balti. Iespējams, ka sākotnēji tas galvenokārt lietots kā ārstniecības līdzeklis. Par sviesta nosaukuma etimoloģiju K. Karuļa vārdnīcā lasāms: «Atv. no izzuduša verba *sviest* 'ziest' (lš. *sviestī*), no kā arī iter. *svaidīt* [..]. Arī dažās citās ide. valodās apzīmējums 'sviests, ziede' no verba 'ziest'; sal. pr. *anctan* 'sviests': si. *anákti* 'ziež', kr. *масло* (<*маз-сло*) 'eļļa, sviests': *мазатъ* 'ziest', lat. *unguen* 'ziede': *unguere* 'ziest'» (Karulis 1992, II, 338).

Arī dokumentos atrodamās ziņas par sviesta gatavošanu un patērēšanu uzturā Latvijā ir senas: sviests jau 14. gs. ietilpis zemnieku nodevās, bet, attīstoties muižu saimniecībai, 16.—17. gs. sviests minēts arī muižu preču sarakstos. Sviestsaimniecību Latvijā īpaši sekmēja jezuītu klosteru saimniecības attīstība: tā 1593.—1621. g. Rīgas jezuītu kolēģija saņēma patēriņam no savām muižām 923 podu sviesta (Дорошенко 1973, 65), bet palaikam tai radušies arī sviesta pārpalikumi, kas pārdoti (turpat, 58,100). Ir ziņas, ka 16. gs. sviesta ieguve pārsniegusi patēriņu arī Kurzemes muižās. Aplēses par prūšu hercogu ienākumiem no tiem ieķīlātā Grobiņas apgabala liecina, ka 48 gadu laikā (1560.—1608. g.) iegūtas 751,5 mucas sviesta par 18 036 markām (Blese 1929, 26). Kurzemē sviesta taisīšana it īpaši pieauga 17. gs. Kurzemes hercogistes periodā. Lielākā daļa no hercogistes muižās saražotā sviesta patērēta galmā, tomēr sviests no Kurzemes arī eksportēts. Šajā laikā (1678.—1680. g.) Dobelē dzīvojušais ārsts Rozins Lentilijs piezīmēs par Kurzemi rakstīja: «Sviestu Kurzemē [..] ne vien uzglabā paši sev, bet izpalīdz ar to arī ārzemniekiem (Mangel des Auslandes)» ([Lentilius] 1924, 34).

Nozīmīgi bija arī R. Lentilija, kā arī cita 17. gs. autora — Brandenburgas kūrfirsta sūtniecības dalībnieka Johana Arnolda Branda 1675. g. ceļojuma novērojumi par sviesta kulšanu Kurzemes muižās, lietojot uzlabotas konstrukcijas ierīci — griežamu mucīņu ([Lentilius] 1924, 34; Brand 1702, 72). Eiropā tai laikā šis bija vēl visai jauns sviesta ieguves paņēmieni, kas bija radies attīstītas piensaimniecības apvidū — Normandijā. Tā Baltiju jau 17. gs. sasniedza sviesta gatavošanas jauninājumi, kas bija raksturīgi tiem apvidiem, kur piensaimniecībai bija lielāka nozīme. 18. gs. sākumā arī J. K. Petri norādījis, ka, palielinoties sviesta daudzumam, Baltijas muižās lietota uzlabotā sviesta mucīņa: «Igaunī tāpat kā latvieši atdala sviestu

pēc vācu paņēmiena ar sišanu vai kulšanu, bet muižās to lielā daudzuma dēļ taisa mucās, kuras griež statnī» (Petri 1802, I, 223).

Muižnieki uzturā sviestu, domājams, jau vēlos viduslaikos un it īpaši jauno laiku sākumā lietojuši samērā daudz, par ko liecina A. V. Hupela 18. gs. beigās izteiktie pārmetumi muižniekiem par pārmērīgo sviesta ēšanu, kā dēļ samazinoties tā eksports (Hupel 1777, 337).

Sprīžot pēc avotiem, viduslaiku beigās arī latviešu zemniekiem bija laba sviesta gatavošanas prasme. 17. gs. latviešu valodas vārdnīcās jau minētas visas sviesta gatavošanas pakāpes: ķērnēšana, mazgāšana, sālišana (Mancelius 1638, II, 100—101; [Langijs] 1936, 101). Taču, tā kā lopus turēja nelielā skaitā un tie bija mazražīgi, zemnieki sviestu varēja iegūt tikai nedaudz. Turklāt sviests ietilpa zemnieku nodevās, piemēram, Vidzemes Uksenštērna muižās 17. gs. sākumā zemnieki no 1 arkla lielas saimniecības līdz ar citām gada nodevām maksāja arī 5 mārciņas sviesta (Dunsdorfs 1938, XXXVIII). Sviestu taupīja arī kā īpaši vērtīgu tirgus precī nepieciešamās naudas ieguvei (Petri 1802, I, 427). Tāpēc naturālās saimniecības apstākļos zemnieki Latvijā, tāpat kā visā Eiropā, sviestu uzturā lietoja maz — to lika tikai svētku galdā (Brand 1702, 453).

Kā konstatēts jau piensaimniecības vispārējās attīstības apskatā 1. nodaļas sākumā, jaunajos laikos pasaulē sviests kļuva par intensīvās piensaimniecības galveno produktu. Piensaimniecības industrializācija likumsakarīgi visaktīvāk norisinājās Ziemeļeiropas sviestniecības areāla zemēs — Dānijā, Ziemeļvācijā, Austrumprūsijā, kur 19. gs. otrajā pusē izplatījās jauni sviesta taisīšanas paņēmieni — krējuma pasterizēšana, pienskābo baktēriju tīrkultūru lietošana u.c. un kur sāka lietot modernākas ierīces — separatorus, sviesta kūlējus, sviesta preses u.c. Šajās zemēs radās arī racionālas piensaimniecības organizācijas formas — koppienotavas un pārraudzības sistēma. Uzlabojot satiksmi, ierīkojot uz kuģiem un vilcienos saldētavas, tika radīta iespēja sviestu pārvadāt nebijātā veidā un attīstīt sviesta eksportu uz apvidiem, kur apstākļi sviesta ražošanai bija mazāk izdevīgi. Līdz ar to 20. gs. sviesta ražošana visās Baltijas jūras piekrastes zemēs bija kļuvusi par piensaimniecības pamatvirzienu.

Intensificējoties lauksaimniecībai, sviesta ražošana strauji paplašinājās arī Latvijā: muižās — jau 19. gs. otrajā pusē, zemnieku saimniecībās — 20. gs. sākumā, bet it īpaši pēc pirmā pasaules kara, 30. gados kļūstot par Latvijas lauksaimniecības pamatnozari. 1937. g. pienotavas sviestam izlietoja 95,6 % no visa saņemtā piena (Piens. sab. 1939, 20). Kopumā Latvijā 1938. gadā tika saražota 29 661 t sviesta (Latv. PSR stat. tab. 1940, 143). Vienlaikus uzlabojās sviesta kvalitāte, kam par pamatu bija visu pienotavu un to iekārtu pilnveidošana, kā arī sviesta ražošanas uzsākšana un paplašināšana Rīgas piena centrālē. Tā gatavoja augstākas kvalitātes eksportsviestu un noteiktas šķirnes sviestu vietējam tirgum: galda, virtuves un kausēto sviestu dažādā — 2 kg, 1 kg un 0,2 kg — iesaiņojumā.

Strauji attīstījās sviesta eksports, kas kļuva par vienu no galvenajām Latvijas lauksaimniecības ienākumu nozarēm (sk. 28. lpp.). To sekmēja valsts saimniecības politika, kas sevišķi izpaudās 30. gadu krīzes laikā: Latvijas sviestniecības konkurētspēja pasaules tirgū tika nodrošināta ar piemaksām un stabilām iepirkuma cenām. 1930. gadā, kad eksportsviesta cena pasaules tirgū sāka kristies, Latvijas Zemkopības ministrija saimniecībām, kuras nodeva pienu eksportsviesta taisīšanai, noteica 20—30 sant. piemaksu par katru eksportsviesta kilogramu. No 1932. gada likums par sviesta ražošanas veicināšanu nodrošināja stabilas cenas par eksportsviesta šķirām, un saskaņā ar to tika piemaksāta starpība, ja pasaules tirgū sviesta cena nokritās zemāk par garantēto (Piens. kopdarb. 1938, 33). Rezultātā tika panākts, ka Latvijas sviests ārzemju tirgos sekmīgi konkurēja ar citu sviesta eksportzemju ražojumiem. Latvijas sviests izvirzījās otrajā vietā aiz Dānijas sviesta, kurš pasaules tirgū cenu ziņā bija pirmajā vietā. 1938. g. Londonā Latvijas sviestu pārdeva par tādu pašu cenu, kāda bija Jaunzēlandes sviestam (Ls 288 par 100 kg) (Latv. stat. gadagr. 1939, 285).

Latvijas sviesta konkurētspēju nodrošināja arī sekmīga sviesta ražotāju organizēšanās. Par galveno sviesta eksportētāju kopš Latvijas Republikas pirmajiem gadiem kļuva LPCS, kurā ietilpa vairums koppienotavu. Jau 1927. g. LPCS deva 2/3 no visa eksportam paredzētā sviesta. Ar sviesta eksportēšanu nodarbojās arī vairākas firmas — akciju sabiedrības: «Piena eksports», «Nord — West», angļu «POLLOCK un CO», dāņu «O. L. Möller—Holst» u.c. 1934. g., lai saskaņotu sviesta eksportu, tika izveidota paju sabiedrība «Latvijas centrālais sviesta eksports», kurā eksporta firmas iekļāvās kā paju biedri. Šai paju sabiedrībai vienīgai valstī bija tiesības eksportēt pienotavu sviestu un sieru, tai bija tieši sakari ar ārzemju tirgiem, un tā raudzījās, lai Latvijas sviests atbilstu šo tirgu prasībām. No 1938. g. paju sabiedrības funkcijas tika piešķirtas LPCS, kuras eksportam paredzētā sviesta pievedumi sasniedza 93 % no visa eksportam iesūtītā sviesta.

Lai eksportam domāto sviestu nogādātu uz Rīgu, pienotavas parasti izmantoja vilcienus ar ledus vagoniem. Šādi vilcieni pa visām līnijām kursēja 2—3 reizes nedēļā. Mazāku sviesta daudzumu Rīgā pieveda ar piensaimnieku sabiedrību vai uzņēmēju smagām automašīnām. Kopš 1922. g. Latvijā darbojās eksportējamā sviesta obligātā kontrole, kas bija pakļauta Zemkopības ministrijai. Kontroles zvērinātie eksperti pārbaudīja sviesta labumu, izturību, iesaiņojuma atbilstību u.c. Sviestu šķiroja trijās kategorijās ar atbilstošu cenu starpību un atzīmi uz iesaiņojuma. Trešās kategorijas sviestu uz ārzemēm neizlaida (Piens. sab. 1930, 234). 1928. g. sviesta eksporta veicināšanai Rīgas ostā uzcēla modernu saldētavu, kurā tika savākts no pienotavām iesūtītais un eksportēšanai domātais sviests. Saldētavas ēkā iekārtoja arī Zemkopības ministrijas laboratoriju, kas veica eksportējamā sviesta analīzes.

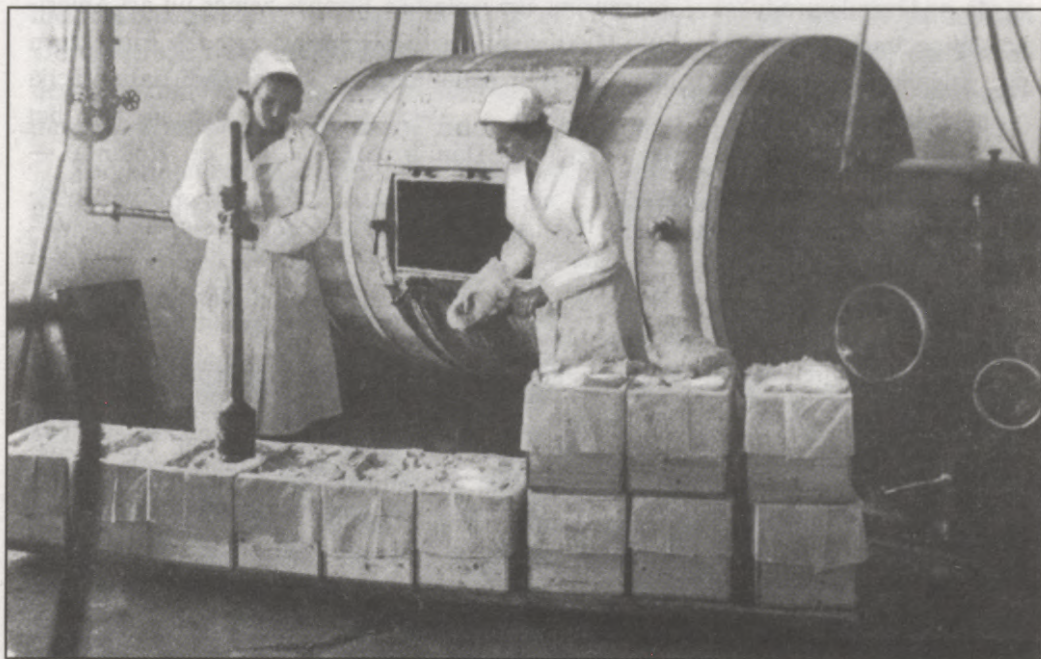


22. att. Sviesta mucuņu iekraušana kuģī Rīgas ostā 1938. g. (KFA, 12914).

Latvijas sviestu visvairāk izveda uz rūpniecības zemēm — Vāciju un Angliju. Latvijas eksportsviests atbilda to patēriņa prasībām. 20. gados lielākā Latvijas sviesta importēja bija Vācija, uz kurieni, piemēram, 1925. g. izveda 5234 t, bet 1929. g. — 11 444 t sviesta (Piens. sab. 1930, 230). 20. gadu beigās eksports uz Vāciju bija ap 84 % no Latvijas sviesta kopeksporta (LLP 1929, nr. 11, 168). 1925. g. Latvija kā sviesta piegādātāja Vācijai bija trešajā vietā (aiz Dānijas un Holandes) (LLP 1931, nr. 22, 328). Īpaši sviesta eksportu uz Vāciju veicināja izdevīgie transporta apstākļi. Latvijas sviests no Rīgas pa jūras ceļu tvaikoņu saldētavās līdz Štetinai un pēc tam ledus vagonos apmēram 60 stundu laikā nonāca Berlīnē, kura patērēja lielāko daļu no Latvijas sviesta ievaduma. Vācijā Latvijas sviests tika ievests arī caur Lībekas, Hamburgas un Brēmenes ostām, uz kurām no Rīgas regulāri devās īpaši, ar saldētavu telpām apgādāti tvaikoņi (22. att.). Taču labvēlīgie apstākļi sviesta eksportēšanai uz Vāciju nepastāvēja ilgi, jo kopš 1932. g. Vācija sāka ierobežot sviesta ievēšanu, paaugstinot ievadmu. Latvijas sviesta eksports pārorientējās uz Angliju, kurā līdz tam šai ziņā bija mazāk nozīmīga. Tomēr ceļš līdz Anglijai bija garāks, tas ilga 4—5 dienas, un tāpēc sviesta transportēšana turp bija divkārt dārgāka nekā uz Vāciju. Turklāt garais ceļš ietekmēja sviesta kvalitāti. Ja 1922. g. no Latvijas uz Angliju izveda 794 t sviesta, tad 1928. g. izvedums bija pieaudzis

tikai līdz 1850 t (Piens. sab. 1930, 230). Uz Angliju sviestu veda pārsvarā vasarā, kad Latvijā bija saražots lielāks sviesta daudzums un Anglijā savukārt nepienāca koloniju sviests. Samazinoties eksporta iespējām uz Vāciju, situācija krasi mainījās, piemēram, 1935. g. no visa Latvijas eksportējamā sviesta uz Vāciju tika izvesti 28,84 %, uz Angliju — 58,93 %, 1938. g. uz Vāciju — 25,61 %, uz Angliju — 73,04 % (Piens. sab. 1939, 53) (23. att.). Nedaudz sviesta Latvija eksportēja arī uz ASV, Palestīnu, Beļģiju u.c. zemēm, taču šo eksportu ierobežoja tālais ceļš un neregulārā kuģu satiksme.

Vēl 20. gados sviestu Latvijā patērēja samērā maz. 1928. g. etnogrāfiskās ekspedīcijas pierakstos Rendā lasāms: «Sviests ir garda un dārga barība, un tādēļ to parastajā mājās dzīvē lieto maz. Pārdod pilsētā, glabā svētkiem, maltītēm pēc kāda svarīga darba beigām» (LVM E 3089, 104). Līdz ar sviesta ražošanas attīstību Latvijā palielinājās arī tā patēriņš, sevišķi 30. gados pilsētās. Rīgas piens centrāle, piemēram, 1925. g. pārdeva 98 220 kg, 1932. g. — 646 950 kg, 1937. g. — 2 475 618 kg sviesta (LPCS darb. pārsk. 1925—1937). Pēc publicētās statistikas, sviesta patēriņš 1936./1937. g. uz vienu patērētāja vienību fiziskā darba strādniekiem caurmērā bija 13,9 kg (laukos — 12,2 kg, Rīgā — 16,2 kg), garīgā darba strādniekiem — 17,3 kg (Ģim. budž. 1940, 73).



23. att. Sviesta icstampāšana kastēs Veselavas pienotavā: «Latvijas saules zelts — salu un miglas zemei Anglijai» (LLP 1938, nr. 35).

Sviesta patēriņam Latvijā bija raksturīgs tas, ka iekšzemes vajadzības līdz pat 30. gadu beigām lielā mērā tika apmierinātas arī t.s. mājas sviestu. Katra zemnieku saimniecība sviestu gatavoja mājas apstākļos savām vajadzībām un vietējam tirgum. Mājas sviests nokļuva arī vispārējā tirgū. Provincēs tirgos to pirka uzpircēji un nogādāja tālāk uz lielāku pilsētu tirgiem, kur sviestu uzturam iegādājās arī pilsētnieki. Kopumā 1934. g. no 40 milj. kg Latvijā ražotā sviesta tikai nepilna puse — 18,2 milj. kg nāca no pienotavām (Latv. zeme 1937, 370). Latvijā mājas sviesta gatavošanas noturīgums un plašā lietošana uzturā izskaidrojama ar to, ka šis sviests bija lētāks par pienotavu sviestu. 1939. g. 1 kg eksportsviesta maksāja Ls 2,85, bet 1 kg lauku sviesta cena bija Ls 2,49 (Latv. PSR stat. tab. 1940, 186). Vēl viens no iemesliem, kāpēc vēl 30. gadu beigās zemnieki ražoja mājas sviestu tik daudz, bija tas, ka, koncentrējoties piena pārstrādei lielākās pienotavās, daudziem zemniekiem nācās vest pienu arvien tālāk, bet slikto lauku ceļu dēļ tas bija apgrūtināts. Turklāt sviesta kulšanu mājās varēja veikt brīvos brīžos, nebija arī jānorēķinās ar pienotavām par ražošanas izmaksām (Aizsilnieks 1968, 745—746).

20. gs. pasaulē ātri izplatījās jauns piena tauku produkts — margarīns, kas aizvietoja sviestu. Margarīnu gatavoja no dzīvnieku taukiem un augu eļļām, pievienojot klāt pienu vai krējumu. Tas bija vairāk nekā uz pusi lētāks par sviestu. Margarīna gatavošana tika apgūta Francijā, kur 19. gs. 70. gados ķīmiķis Mežē-Murjē (*Mége-Mourié*) ierīkoja «mākslīgā sviesta» ražošanas uzņēmumu. Pēc viņa vārda nodēvētais produkts — margarīns ātri izplatījās Eiropas zemēs un arī Amerikā (Wiegelmann 1967, 68—69). Mazturīgajiem iedzīvotājiem tas drīz vien kļuva par galveno taukvielu. Margarīna patēriņa palielināšanos ilustrē šādi dati: Vācijā pirmā margarīna fabrika tika atvērta 1874. g., 1913. g. to skaits bija jau 145, bet 1925. g. — 180; 1924. g. katrs iedzīvotājs Dānijā patērēja 20,7 kg, Holandē — 15 kg, Anglijā — 8,5 kg, Vācijā — 6 kg margarīna (LLP 1927, nr. 51/52, 800). Laika gaitā, uzlabojoties margarīna kvalitātei, šo produktu sāka lietot arvien vairāk. To veicināja arī reklāma, jo valstīm, kuras ražoja sviestu, margarīna ieviešanās uzturā ļāva samazināt sviesta patēriņu iekšzemes vajadzībām un līdz ar to palielināt sviesta eksportu, gūstot lielāku peļņu.

Latvijā salīdzinājumā ar Eiropas zemju lielāko daļu margarīns izplatījās gausāk. Tā patērēšana sākās tikai 20. gados. Vēl 1927. g. Latvijā tika saražoti tikai 226 524 kg margarīna un tā patēriņš bija tikai 0,12 kg uz 1 iedzīvotāju. Valdija uzskats, ka margarīns ir mazvērtīgs. To lietoja galvenokārt maiznīcās, konditorejās un ēdnīcās, bet mājas apstākļos izmantoja vienīgi cepšanai (LLP 1930, nr. 1, 12). Arī 30. gados Latvijas iedzīvotāji margarīnu uzturā lietoja samērā maz. Tā 1935. g. to ražoja tikai 2 sīki uzņēmumi (Latv. PSR stat. tab. 1940, 129). Gan laucinieki, gan pilsētnieki joprojām galvenokārt ēda samērā lēto mājas sviestu, ko ražoja lauku saimniecībās. Ar to arī izskaidrojams lielāks sviesta patēriņš uz 1 iedzīvotāju Latvijā, salīdzinot ar citām Eiropas zemēm: 1936. g. Latvijā tas bija 9,4 kg, Dānijā — 8,0, Holandē — 7,5, Šveicē — 6,5 kg (Latv. stat. gadagr. 1938, 332).

Biezpiens

Par prasmi atdalīt piena olbaltuma daļu jau piensaimniecības senākajā posmā Ziemeļaustrumeiropā liecina māla kāstuvju fragmentu atradumi no 1. g.t. p.m.ē. Dānijā, Gotlandē, Vācijā u.c. (Rānk 1966, 44—46). Kāstuvēs notecināja stipri sarūgušu pienu. Iegūtā olbaltuma masa samērā maz atšķīrās no rūgušpiena, tā bija tikai biezāka. Par tāda biezpiena gatavošanu arī Latvijas teritorijā jau 1. g.t. p.m.ē. tāpat liecina daudzu kāstuvju fragmentu atradumi arheoloģiskajā materiālā (sk. 13. lpp.).

Rakstītos avotos biezpiens Latvijā pirmo reizi minēts Rīgas jezuītu kolēģijas 16. gs. beigu un 17. gs. sākuma pārdošanas dokumentos ar latīņu valodas apzīmējumu «coagula lactis», kas gan varēja būt attiecināts arī uz sieru (Дорошенко 1973, 66, 110). No tā var spriest, ka biezpiens, iespējams, bijis viens no jezuītu muižu piensaimniecības ražojumiem. Nedaudz vēlāk biezpiens pieminēts G. Mancela un J. Langija vārdnīcās ar latvisko nosaukumu «kupināts piens», «kupuša piens» (Mancelius 1638, II, 100; [Langijs] 1936, 124), tomēr apraksti par biezpiena gatavošanu un lietošanu Latvijā ir tikai no 1852. gada. Saimnieks un vēlāk muižas nomnieks Kārlis Oto Lepevičs biezpienu vērtēja šādi: «Kupināts piens ir vasaras laikā ļoti veselīgs un smeķīgs ēdiens» (Leppevitsch 1852, 66). Tai pašā gadā K. Jordans piensaimniecības sacerējumā muižniekiem rakstīja par biezpiena taisīšanu ne vien pašu ēšanai, bet arī pārdošanai (Jordan 1852, 247, 327—328). Pēc 1886. g. Zemkopības un lauku rūpniecības departamenta Vidzemes piensaimniecības anketas ziņām, muižas biezpienu pārdeva vietējās pilsētās un Rīgas tirgū (LVVA, 28. f., 1. apr., 539. l.).

Kad saimniecībās plašāk sāka lietot piena separatorus, radās vājpiena rūgušpiena pārpalikums, kuru varēja izlietot biezpiena gatavošanai. Līdz ar to palielinājās biezpiena produkcija. 20. gs. no zemnieku saimniecībām pilsētu tuvumā biezpienu jau regulāri veda uz tirgu (LVVA, 2753. f., 1. apr., 2880. l., 7. lp.). To ražoja un tirgoja arī pienotavās — 1928. g. biezpienu pārdeva 42 Latvijas koppienotavas (Piens. sab. 1930, 171). Turklāt 20. gadu vidū izveidojās arī eksporta pieprasījums pēc labas kvalitātes biezpiena, kas būtu derīgs siera taisīšanai. Tā 1927. g. no Latvijas uz Vāciju izveda 106 792 kg biezpiena (Pārsk. par L. piens. 1927, 190). Taču biezpiena eksports plašāk neattīstījās, jo izrādījās, ka Latvijas biezpiens nebija pietiekami kvalitatīvs, lai no tā varētu iegūt labu sieru (LPCS darb. pārsk. 1928, 21). Kad sviesta cenas 20. gs. 30. gadu sākumā pazeminājās un piensaimnieki vairs netika tik labi atalgoti, pienotavas tomēr atkal mēģināja pievērsties biezpiena gatavošanai. Taču arī tad biezpiena taisīšana Latvijā īpaši plaši neizvērsās: 1937. g. pienotavas biezpienam izlietoja tikai 2,5 % vājpiena, bet pārējo atdeva piena piegādātājiem atpakaļ (Piens. sab. 1939, 23). Labākās biezpiena pārdošanas iespējas bija Rīgas tirgū, uz kuriem to regulāri veda piepilsētas

saimniecības. Pilsētniekiem biežpienu pārdeva arī Rīgas piena centrāle, kas Rīgā 1925. g. pārdeva 24 323 kg, 1928. g. — 74 360 kg, 1935. g. — 137 296 kg, 1937. g. — 140 758 kg biežpiena. Biežpiena ražošanas tempu lēnāka augšana Rīgas piena centrālē 30. gadu otrajā pusē bija saistīta ar pārējo piena izstrādājumu, to vidū arī biežpiena sieru, veidu paplašināšanos. Turklāt Latvijā līdz pat otrajam pasaules karam pilsētnieki labprātāk ēda zemnieku saimniecībās gatavoto un tirgū pirktu biežpienu. Zemnieki joprojām pa lielākajai daļai biežpienu taisīja no separētā vājpiena, tomēr, ja bija labas pārdošanas iespējas pilsētas tirgū, viņi gatavoja arī pilnpiena biežpienu. Kopumā biežpiena noiets Latvijā uz 1 patērētāju 1936./1937. g. fiziskā darba strādniekiem caurmērā bija 7,0 kg (laukos — 10,3 kg, Rīgā — 6,4 kg), garīgā darba strādniekiem — 8,1 kg (Ģim. budž. 1940, 73)

Siers

Piena pārstrādes pēdējais posms bija koncentrēta olbaltumprodukta — siera gatavošana. Siers bija otrs nozīmīgākais piena produkts tūlīt aiz sviesta. Latvieši lielākoties gatavoja sieru no biežpiena vai t.s. skābpiena sieru, kurš tiek uzskatīts par senāko siera veidu Eiropā (Rānk 1966, 36). Skābpiena siers bija pazīstams jau piensaimniecības sākotnējā laikā un, domājams, bija radies empīriski, t.i., novērojot rūgušpiena un biežpiena pārvēršanos uzglabāšanas laikā. Laika gaitā izveidojās dažādu paveidu biežpiena sieri — presētie, kaltētie, pūdtētie, sildītie u.c.

Par biežpiena siera gatavošanu Ziemeļaustrumeiropā jau kopš piensaimniecības sākumiem liecina siera nosaukuma sena radniecība šīs teritorijas tautu dažādās valodās: latv. *siers*, liet. *sūris*, pr. *suris*, kr. un citu austrumslāvu *сыр* (bkr. *сыр* — arī biežpiena nozīmē), ig. *sőir*, līb. *seir*, votu *sura*. Par apzīmējuma etimoloģiju K. Karulis raksta: «Vārds ir tās pašas cilmes kā *sūrs*, atv. no šā adjektīva. Senākā forma *sūris* vai *sūrs* pārveidojusies laikam verba *siet* iespaidā bieži lietotajā savienojumā «sieru siet» (Endzelīns). Siera nosaukums vēsturiski izveidojies no īpašībām 'skābs' (tās pašas cilmes kā *siers* un *sūrs* ir sav., a.-s. *sūr*, v. *sauer* 'skābs') un 'sāļš, rūgtens' (la. *sūrs* 'rūgts', lš. *sūras* 'sāļš')» (Karulis 1992, II, 177).

Piensaimniecības attīstības gaitā Eiropā biežpiena siera gatavošana pakāpeniski samazinājās. Tas bija saistīts ar cita siera pamatveida — saldpiena fermentētā siera izplatīšanos Eiropā no dienvidiem. Pēc lielākās daļas pētnieku domām, fermentētais siers ienāca no Tuvo Austrumu kultūras centriem vispirms Grieķijā, vēlāk Romā, no kuras tas izplatījās arī tālāk (Anderegg 1894, 9—16; Rānk 1969,

55—63). Šādu sieru ieguva no salda pienu, sarecinot to ar īpašu vielu — fermentu himozīnu, kas tika iegūts no teļa kuņģa. Fermenta ietekmē piens sarecēja dažās stundās. Pēc tam siera masu izsmēla, ielika veidnēs un ļāva tai gatavināties. Stāvēt vairākus mēnešus piemērotā telpā, siers baktēriju ietekmē ieguva noteiktu aromātu un garšu. Šādi tika iegūts vairāk nekā 600 dažādu siera veidu jeb šķirņu, kas atšķīrās ar gatavināšanās procesā iegūtām īpatnībām. Tā kā ferments pienu sarecināja ātri un tādēļ tas nepaspēja saskābt, fermentēto sieru dēvēja arī par saldpiena sieru. Turklāt šā siera gatavošanā pārsvarā izmantoja nenokrejotu pienu, kā rezultātā tas bija trekns, ar sevišķi labām garšas un saglabāšanās īpašībām. Tāpēc saldpiena siers strauji izplatījās visā Eiropā un jau viduslaikos tās lielākajā daļā aizstāja biezpiena sieru, kurš salīdzinājumā ar saldpiena sieru turpmāk tika lietots tikai kā zemākas kvalitātes, no rūgušpiena un biezpiena pārpalikuma taisīts, lēts piena produkts. Biezpiena siers savu pamatnozīmi saglabāja vienīgi Eiropas ziemeļaustrumu daļā — Baltijā, daļēji Skandināvijā un austrumslāvu apdzīvotajā teritorijā. Biezpiena siera noturība šai apvidū varētu būt izskaidrojama ar piena lopkopības mazāku apjomu šim apvidum raksturīgajā saimniecības sistēmā, kas bija orientēta uz zemkopību. Par galveno piena produktu te bija kļuvis sviests, kuru varēja gatavot no nelielā daudzumā iegūta pakāpeniski krāta krējuma. Nosmeltā rūgušpiena atlikumu savukārt izmantoja biezpiena sieram. Bet saldpiena sieram vajadzēja pilnpienu, turklāt tādu, kas iegūts lielākā daudzumā vienā slaukšanas reizē. Tāpēc tā gatavošana bija iespējama, tikai paplašinot tādu piena lopkopību, kas nebūtu orientēta uz sviesta ražošanu.

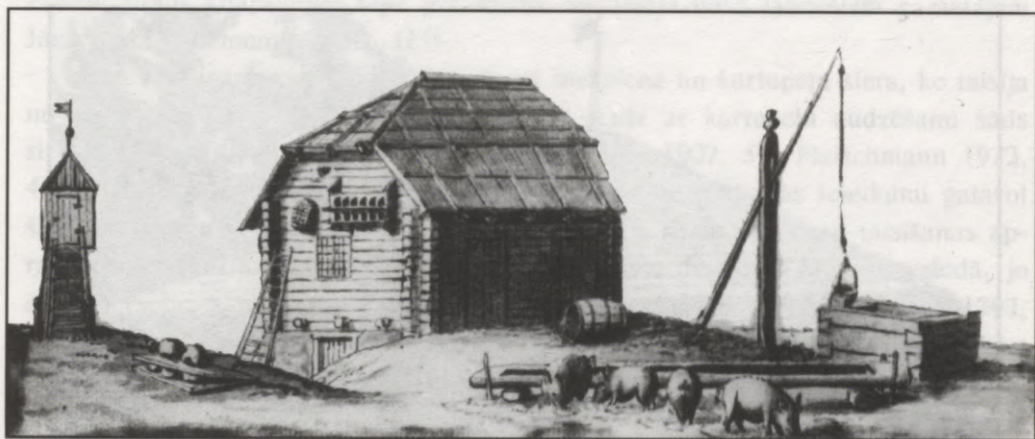
Par biezpiena siera senu gatavošanu Latvijā liecina tā rituālā loma, it īpaši saistībā ar solāro kultu (sk. 151. lpp.). Latvijas dokumentos siers pārējo produktu vidū pieminēts jau 16. gadsimtā. Tas arī bija viens no produktiem, kurš bija jānodod t.s. vaku dzīrēm, kas tika rīkotas pēc nodevu ievākšanas, un ordeņa pils ēdienu pārzinātāja — t.s. drosta atalgošanai (viņam dodamais siers attiecīgi nosaukts — «droste ostar») (Švābe 1926, 64, 80). 16. gs. 90. gados Polijas varas iestāžu izdarītās Vidzemes un Latgales muižu revīzijas aprakstos vairākkārt minēti īpaši «sierūži» — *sernik*, *syrnik*, kas celti, domājams, biezpiena siera kaltēšanai, kā tas bija parasts vēlākos gadsimtos (Jakubowski, Kordzikowski 1915, 30, 49, 143 u.c.). Taču kopumā ieraksti par sieru Latvijas vecākos dokumentos ir reti un fragmentāri, kas varētu būt izskaidrojams ar to, ka te viduslaikos siers lietots samērā maz. Piena olbaltumdaļa acīmredzot patērēta nepārstrādāta — biezpiena veidā. Vēl 19. gs. zemnieki taisīja no biezpiena sieru tikai godu mielastam. Arī muižās siera gatavošana aprobežojās ar sava uztura patēriņa vajadzībām, jo nelielo piena izslaukumu dēļ siera ieguve bija maza: 17. gs. siera gada norma no govīm bija 1—3 podi, no 6—7 govīm — 1 muca (Hermann 1695, 100).* Jāņem

*1 muca = 9 podi = 75 kg (Zemzaris 1981, 201).

arī vērā, ka biezpiena siera kvalitāte bija zema — tas bija blakusprodukts, kas iegūts no nokrejota piena, turklāt slikti saglabājams. Par to rakstīts arī 1810. g. piensaimniecībai veltītā sacerējumā: «To skābu pienu, kas atliek, jeb tāpat ēd, jeb, kur vajadzīgs, lopiem, putniem dod, jeb no tā sieri top taisīti» (Elberfeld 1810, 43).

Par sieru veidiem Latvijas avotos ziņas ir kopš 16. gs. beigām. Aplēsumā par prūšu hercogu ienākumiem no Grobiņas apgabala laikā no 1560. gada līdz 1608. gadam ir uzskaitīti: *knapsieri* — 11 298 šoki (1 šoks ~ 60 gab.), *kungu sieri* (*Herrn Kees*) — 988 šoki, *lielie sieri* (*grosse Kees*) — 1,5 šoki (Blese 1929, 28). Abi pēdējie varētu būt saldpiena sieri. Laika ziņā nākamais avots, pēc kura var spriest par sieru veidiem, ir G. Manceļa 1638. g. vārdnīca, kurā minēti šādi sieri: *jauns siers* — *frischer kese* (varētu būt sildītais biezpiena siers), *vecs siers* — *alter kese*, *sauss siers* — *durrer kese* (acīmredzot noturētais un kaltētais biezpiena siers). Vēl šajā vārdnīcā saistībā ar sieru ierakstīti šādi nosaukumi un vārdkopas: *sierūzis* — *Kesehaus*, *sierus žāvēt* — *kese truknen*, *pienu mīcīt sieram* — *Milch kneten* (Mancelius 1638, II, 101). Līdz ar to šīs vārdnīcas materiāls atspoguļo arī dažāda veida biezpiena siera — kaltētā, sildītā un noturētā jeb t.s. knapsiera gatavošanu muižās 17. gadsimtā. Par noturēto sieru 17. gs. rakstīja arī R. Lentilijs: «Sieru viņi pārlietu bauda un taisni tad, kad tas vecs un jau smird» ([Lentilius] 1924, 56).

Latviešu zemnieku taisīto biezpiena sieru — sildītā un kaltētā — gatavošana ir sīki aprakstīta etnogrāfiskajos materiālos, un šajā darbā tā tiks apskatīta 2. nodaļā. Šeit par abiem sieru veidiem minamas tikai dažas senākās avotu liecības. 1774. g. A. V. Hupels rakstīja, ka latvieši gatavojot *lielus sierus ar olām*, kurus arī pārdodot (Hupel 1774, 166). Par latviešu zemnieku gatavotajiem sieriem vēsta arī vairāki 19. gs. autori. Tā K. G. Elferfelds ieteica zemniekiem, kuri dzīvo tālāk no pilsētām, sierus taisīt pārdošanai, piezīmēdams: «.. kā tie taisāmi, to ikkatrai labai saimniecei jau vajaga zināt» (Elberfeld 1810, 42). Vilis Ādolfijs rakstīja: «Labāki, kad moderes nemaz nerauga Vāczemes sierus [domāti saldpiena] taisīti; tas tām nekad neizdosies. Lai *vecas modes Kurzemes sierus*, ko augsti un zemi labprāt cienī, bet kas diemžēl tagad reti labi atrodami, labus sataisa, tādi sieri tām tiešām izdosies» (Adolphi 1837, 47). K. O. Lepevičs īpašā saimniekošanas sacerējumā latviešu zemniekiem aprakstījis, kā taisīt divu veidu biezpiena sierus — *sildīto salda piena sieru* un *dūmu sieru*, t.i., presētu un apdūmotu biezpiena sieru, kā arī *kartupeļu sieru* — biezpiena sieru ar kartupeļu piejaukumu (Leppevitsch 1852, 69—70). Sildīta biezpiena siera — *Kurzemes siera* (*Kurische Käse*) gatavošana aprakstīta arī Henrietes Daudertes pavārgrāmatā (Daudert 1858, 173). A. Oranovskis, apkopodams statistiskos un ģeogrāfiskos datus, atzīmējis, ka Kurzemes zemnieki taisījuši sierus lielā vairumā — lielākoties savam patēriņam, kā arī pārdošanai (Орановский 1862, 384). Bet muižnieks un grāmatnieks Gustavs Manteifels par Latgales zemnieku at-



24. att. Siera namiņš, siera prese, piena kambaris un ledus pagrabs Trikātas muižā (Brotze VIII, 88).

zīmējis: «Viņa gardākie kumosi svētdienās un svētkos ir kūpināts siers un medus» (Manteuffel 1869, 38).

Muižu dokumentos, kā jau minēts, vēl atzīmēts trešā veida biezpiena siers — noturētais siers. Vācu valodā tas dēvēts par *Knapkäse*. Šādu sieru gatavoja no biezpiena, pievienojot sāli, piparus u.c. garšvielas, nelielu, 8—10 cm konusu formā, un tas bija pazīstams Viduseiropā — Dānijā, Vācijā, Prūsijā u.c. (Martiny 1907, 65, 142; Rānk 1966, 66—68). Baltijas senākajos dokumentos noturētais siers minēts tikai vācu muižnieku un pilsētnieku uzturā, tātad acīmredzot tas kļuvis pazīstams ar viņu starpniecību. Spriežot pēc iepriekš minētā Grobiņas apgabala dokumenta, 16. gs. muižās šādu sieru taisīja un ēda vairāk nekā vietējos biezpiena sierus. Arī turpmākos gadsimtos Baltijas muižās visieciēnītākais bijis šāds — noturēts un pēc tam parasti apkaltēts biezpiena siers (Rānk 1956, 186—187). Raksturīgi bija muižu dokumentos aprakstītie un senākajos attēlos redzami siera kaltēšanai celtie namiņi. Tie minēti poļu revīzijas aktos jau 16. gadsimtā. Piemēram, Lielvārdē: «Sierūzis augsts, uz sešiem stabiem, ar kāpnēm, durvis ar eņģēm un aizvirtņiem, segts ar skaidām» (Jakubowski, Kordzikowski 1915, 49). 18. gs. avotos siera namiņi minēti ļoti bieži. A. V. Hupels namiņu aprakstījis šādi: «Siera kambaris ir pagalmā uz 4 stabiem, augšā kā baložu māja ar dēļiem apņemta celtne, kurā tiek kaltēti sieri» (Hupel 1795, 103). Johans Kristofs Broce ir vairākkārt zīmējis arī siera kaltējamo namiņu. Pie Trikātas muižas nelielā siera namiņa ir arī atzīmēts: «Mazākā [celtne] ir uz staba stāvošs siera nams, kuram pierīkotas kāpnes» (24. att.; Brotze VIII, 88, arī V, 225). Madlienas mācītāja muižā zīmētais namiņš ir lielāks, tas celts uz 4 stabiem (Brotze VI, 124). Zeltiņu muižas siera namiņš ir vēl lielāks, tas stāv uz 8 stabiem, un ap to ir ierīkota «galerija» (Brotze V, 225). Siera kaltēšanai muižās izmantots arī šim nolūkam celtais klēts otrais stāvs ar vieglām dēļu vai kāršu sienām (25. att.).



25. att. Klēts ar otro stāvu sieram un gaļai. Ludzas apr. Zvirgzdienes muižā 1926. g.
(LVM, 4555. neg.).

Latvieši knapsieru uzturā vispirms sāka lietot pilsētās. Tā O. Hūns par pilsētnieku ēdienu jau 19. gs. sākumā atzīmējis: «Vienkāršie ļaudis ēd kazu un kaltēto sieru, ko pazīst ar nosaukumu *knippkeze*» (Гун 1804, 96). Savukārt zemnieki knapsieru iepazīna muižās. Par siera aizgūšanu nepārprotami liecina tā vāciskās cilmes nosaukums latviešu valodā *knapsierīņš*, *knipsiņš* u.c.

Pirmo reizi šāda siera taisīšana latviešu valodā aprakstīta K. O. Lepeviča sacerējumā, kurā ieteikts zemniekiem to gatavot gan savam uzturam, gan pārdošanai (Leppevitsch 1852, 69). Acīmredzot knapsieram bija labs noiets pilsētās — par Kurzemes knapsieru labo slavu rakstījis J. Felts (Feldt 1865, 43), kā arī literāts F. Mekons savā populārajā pirmo reizi izdotajā mājturības pamācībā, kur knapsieri ieteikti kā «andelē derīgi» (Mekons 1890, 176). 20. gs. sākumā knapsieri labi atmaksājušies arī tirgū, turklāt pieprasījums pēc tiem bijis ne vien Rīgā, bet arī Pēterburgā, Maskavā un Kijevā (Strade 1908, 149; LLP 1938, nr. 35, 674).

Pilsētu tirgos knapsieram bijis pat vairāk noņēmēju nekā latviešiem parastajam Jāņu sieram (Ulmanis 1912, 111).

Viens no biezpiena sieru veidiem ir arī biezpiena un kartupeļu siers, ko taisīja no biezpiena un sastampātiem kartupeļiem. Līdz ar kartupeļu audzēšanu šāds siers bija kļuvis samērā iecienīts Vācijā (Martiny 1907, 59; Fleischmann 1922, 468). Attīstoties kartupeļu audzēšanai Latvijā, arī te parādījās ieteikumi gatavot šādu sieru. Turklāt jau agri — 18. gs. beigās t.s. kartupeļu siera taisīšanas apraksts kā viens no kartupeļu izmantošanas veidiem iespiests latviešu valodā, jo šāds siers licies īpaši piemērots trūcīgajiem zemniekiem (Latv. Gada Gr. 1797, 49—51). 19. gs. biezpiena un kartupeļu siera receptes publicētas vēl vairākkārt (Leitāns 1842, 38; Macilewicz 1850, 17—19; Latv. Av., pielik. 1885, nr. 1; u.c.). K. Jordans kartupeļu siera ieteikšanu pamato šādi: «Vācijā ļoti bieži sastopamam kartupeļu sieram pienākas arī šeit vieta, jo tas nabadzīgiem ļaudīm ir ļoti lēts, bet turīgiem var tikt pagatavots arī ļoti gards» (Jordan 1852, 325). Tomēr Latvijā biezpiena un kartupeļu siers plašāku atsaucību ne zemnieku, ne arī pilsētnieku uzturā neiemantoja — 19. gs. beigās tas pieminēts tikai atsevišķos etnogrāfiskajos aprakstos.

Nozīmīgs Latvijas sierniecības vēstures jautājums ir saldpiena jeb fermentētā siera izplatīšanās. Ziņas par šāda siera gatavošanu ir kopš 16. gs., kad t.s. Holandes siers* parādās augstākajām kārtām paredzēto ārzemju produktu ievadumu sarakstos (Дорошенко 1973, 114, 121—122). Ar 16. gs. ir datējams arī fermentētā siera gatavošanas sākums Latvijā: prūšu hercogu 1560.—1608. g. ienākumu sarakstos no viņiem Kurzemē piederošā Grobiņas apgabala ierakstīti arī tur gatavotie «kungu sieri» un «lielie sieri» (Blese 1929, 28). 1584. g. Cēsu biskaps Oto Šenkings, lai pagatavotu Holandes sieru biskapijas galdam, īpaši ataicināja kādu holandiešu, kurš vēlāk bija palicis vietējo jezuītu dienestā (Švābe 1930, 61). 16. gs. beigās un 17. gs. sākumā «lielie sieri» tika arī uzskaitīti Rīgas jezuītu kolēģijas ienākumos (Дорошенко 1973, 65—66). Tāpat vērā ņemama ir katoļu klosteru īpašā loma saldpiena siera izplatībā Eiropā (Anderegg 1894, 18—19) — siera krājumu gatavošana klosteru uzturam bija saistīta ar gavēņu aizliegumiem. Te varētu meklēt arī daļēju izskaidrojumu gausākai saldpiena siera izplatībai Ziemeļeiropas zemēs, kuras aptvēra reformācijas kustība.

17. gs. ziņas par saldpiena fermentēto sieru Latvijā ir jau noteiktākas. Kurzemes muižu sierotavās hercoga Jēkaba laikā taisīti t.s. Holandes sieri ne vien galma patēriņam, bet arī pārdošanai, turklāt tiem bijusi laba kvalitāte (Juškevičs 1931, 496). Jelgavā dzīvojošais tālaika vācu dzejnieks K. Bormanis par Kurzemes sieru sarakstījis pat sajūsmas pilnas dzejas rindas, kas citētas R. Lentilija sacerējumā:

*Saldpiena fermentēto sieru nosaukumi atvasināti no ģeogrāfiskās vietas, kur attiecīgo sieru sāka lielākā daudzumā ražot. Tā jau 12. gs. radās Holandes Edames un Goudas sieri, 15. gs. — Šveices Emmentāles siers, Normandijas Kamambers u.c.

Edam selbst, die Käse-Mutter
in der Betau, wird verlacht,
weil in Kurland mager Futter
gleichwohl fette Käse macht.

(Pat Edames sieru, sieru māti Betauā [Holandē], izsmej, jo Kurzemē vāja lopbarība tomēr tāpat dod treknu sieru) ([Lentilius] 1924, 71).

Taču kopumā saldpiena siera ražošana Latvijā 16.—17. gs. bija un vēl 18. gs. palika ierobežota — tas taisīts tikai nedaudzās un hercoga galmam piederošās sierotavās un ar to nodarbojās tikai atsevišķi no ārzemēm — Holandes un Šveices — ataicināti meistari. Turklāt vietējā saldpiena siera kvalitāte ne vienmēr bija laba, tāpēc vēl 18. gs. augstāko kārtu galdā joprojām tika likts no ārzemēm ievestais saldpiena siers. A. V. Hupels par šādu situāciju rakstīja: «Mūsu siers ir ārkārtīgi sīkst un liess, tāpēc uz mūsu galdiem pārsvarā ir ārzemju siers» (Hupel 1777, 251). Liela ievestā siera daudzveidība bija Rīgas tirgū, par ko O. Hūns atzīmējis: «Te tāpat pārdod dažāda veida sieru pietiekamā daudzumā, bet visvairāk patērē Holandes, kā arī vēl Anglijas un Šveices sieru» (Гун 1804, 95).

Viduslaiku avoti, kuros aprakstīta sieru ievēšana un siera meistarū salīgšana no Holandes un Šveices, liecina par saldpiena siera izplatīšanos Latvijā no šīm zemēm. Dabas apstākļi Holandē un Šveicē bija labvēlīgi piena lopkopībai, tādēļ šīs zemes jau viduslaikos izveidojās par galvenajiem sierniecības centriem Eiropā, no kurienes saldpiena siers izplatījās arī citur. Šveices sierniecība vairāk ietekmēja Viduseiropu, bet no Holandes, kur siera gatavošana bija plaši pazīstama jau 11.—12. gs., tā tika pārņemta ziemeļaustrumu virzienā: 13. gs. — Ziemeļvācijā, 14. gs. — Prūsijā un Skandināvijā. Holandes sierniecības ietekme īpaši pastiprinājās 16. gs., kas bija saistīts ar holandiešu menonītu ieceļošanu Vācijā u.c. zemēs (Milch 1996, 147—157). Jau viduslaikos fermentētais saldpiena siers izplatījās arī Baltijā, kurā muižnieki un garīdznieki lielākoties bija nākuši no Ziemeļvācijas un tādēļ atnesuši līdzī arī pierastā siera veida patērēšanas tradīciju. Raksturīgi, ka Baltijā, tāpat kā Ziemeļvācijā, sierotava dēvēta par «Holländerei» un siera meistars — «Holländer». Nav arī izslēgts, ka vieni no pirmajiem holandiešu sieru meistariem Baltijā bijuši menonīti, jo, kā redzējām, ziņas par sierniekiem — holandiešiem avotos parādās tieši 16. gadsimtā.

Saldpiena siera gatavošana Latvijā pakāpeniski paplašinājās līdz ar jauno laiku sākumu. Arvien aktīvākai sviesta ražošanai muižu saimniecībās pievienojās to mēģinājumi pārstrādāt pienu arī sierā. Tas atspoguļojas arī ar piensaimniecību saistītajā literatūrā. Tā 1796. g. pavārgrāmatā aprakstīta saldpiena siera taisīšanai izmantotā teļa kuņģa sagatavošana: «Tā *glumma (Labb)* top tā taisīta. Ņem teļa kārtauksni, apgriezī un nomazgā viņu siltā ūdenī, bet ne visai skaidri, apkaisī ar sāli, un lai 24 stundas gul, tad var dūmos žaudēt; uzvāri skābas sūkalas, lai

atdziesť, un pieliec drusciņ sáli, pildi to kádā mazā mucinā, sagriezi to žaudētu kártauksni gareniskās strípās, bet ka kopā paliek, sieni kádu mazu akmeni klāt un ieliec mucinā pie tās sūkalas, ka viņš dibenī grimst, taisi to muciņu it cieti, noliec sausā dzestrā vietā un, kad grib brūkēt, tad caur tapu nolaidi, cik vajaga, tā viņu var pus gadu jeb ilgāk turēt un ar to visādus sierus no salda piena taisīt» (Latv. pav. gr. 1796, 238). 19. gs. sākumā Rīgā izdotajā rokasgrāmatā «Ekonomiski medicīniskā mājas grāmata jeb priekšrakstu krājums, kas attiecas uz māj-saimniecību» («Oekonomisch-medicinisches Hausbuch oder Sammlung von Vorschriften, die aufs Hauswesen Beziehung haben») ietverts īpašs paragrāfs, kurā vēl sīkāk aprakstīta siera fermenta iegūšana no teļa kuņģa (Oek.-medic. Hausbuch 1804, 11). Bet 1846. g. Jelgavā izdotajā grāmatā «Vispārējā praktiskā rokasgrāmata mājturības un saimniecības mācībā» («Allgemeines praktisches Handbuch der gesammten Haushaltungs- und Wirthschaftslehre»), tāpat arī piensaimnieka K. Jordana 1852. g. publicētajā sacerējumā atrodamas jau plašas no-daļas, kas veltītas dažādu šķirņu saldpiena fermentētā siera gatavošanai, kā arī jau samērā sarežģīti sierotavu apraksti un plānu zīmējumi. Muižām ar 150 govīm ieteikta piensaimniecības ēka, kurā ir telpa ar pavardu piena sildīšanai un reci-nāšanai ar fermentu, siera veidošanai un presēšanai, telpa siera sālīšanai, telpa sieru gatavināšanai, pieliekamais sāls glabāšanai. Trīs istabas paredzētas siera meistara dzīvoklim (Jordan 1852, 212—214). Ārsts un labs Baltijas lauksaimnie-cības pazinējs Aleksandrs Ferdinands Hiks konstatēja: «Siera gatavošana pēdējos gados ir guvusi ievērojamus panākumus, un to izmanto ārzemju siera tirgotāji, tā ka siers līdz ar pilsētu vājadzību palielināšanos ir kļuvis par nozīmīgu preci» (Hueck 1845, 290).

Līdz pat 19. gs. vidum saldpiena siers Latvijā tika taisīts tikai muižās, ko cen-ties pamatot arī K. O. Lepevičs savā zemniekiem domātajā grāmatā: «Visi citi sieri, kur teļu māgas un daudz citas lietas vajadzīgas, nelon no arājiem taisīt, jo tas pūliņš un tās ieriktēšanas priekš tādas sieru taisīšanas visai lielas un daudz laika pagēr» (Leppevitsch 1852, 71).

Tā kā fermentētais siers latviešu uzturā parādījās vēlu, latviešu valodā nav pārņemts tā latīniskās cilmes nosaukums, kas līdz ar šo sieru tika aizgūts vairāku citu Eiropas tautu valodās, tostarp arī vācu valodā — *Käse*, no lat. *caseus*. Lat-viešu valodā uz fermentēto saldpiena sieru attiecināts vietējā skābpiena siera ap-zīmējums *siers*. Raksturīgi, ka saldpiena sieru, tāpat kā skābpiena sieru nosaukušas arī citas Austrumeiropas tautas, kuru uzturā saldpiena siers ieviesies vēlu (piem., lietuvieši, krievi, baltkrievi).

19. gs. otrajā pusē, attīstoties piensaimniecībai, Latvijā paplašinājās arī sier-niecība. To sekmēja Rietumeiropas piensaimniecības zinātnes atzinumu, tehnikas (separatoru), baktēriju tīrkultūru un rūpnieciski ražotā siera fermenta ieviešanās. 1885.—1886. g. Vidzemes muižu aptaujā par piensaimniecības stāvokli gandrīz

visās atbildēs norādīta arī saldpiena fermentēto sieru gatavošana muižu pienotavās. Lielstraupē pat lielākā daļa piena izlietota Šveices siera ražošanai, kurš pārdots galvenokārt Rīgā. Piens no muižām pārdots arī sierniekiem, kuri bija ierīkojuši privātās sierotavas un kas, tāpat kā muižu sierotavu meistari, visi bija ienācēji no Vācijas, Holandes un Šveices (LVVA 28. f., 1. apr., 539. l.).

19. gs. otrās puses piensaimniecības literatūras autoru darbi liecina jau par labāku vietējo saldpiena sieru kvalitāti (Feldt 1865, 43). Pārņemot Eiropas sierniecības pieredzi, Baltijas muižās lielāku uzmanību sāka pievērst sierniecības procesam. Daudzi siera meistari strādāja pēc tālaika labākajām metodēm, pienu saņēma no muižu ganāmpulka tūlīt pēc slaukšanas un to pareizi izkāsa. Kā liecina tālaika prese, Baltijas muižās ražotajiem sieriem bija tik laba kvalitāte, ka tos varēja pārdot ne tikai vietējās pilsētās, bet arī Pēterburgā, Maskavā un dažkārt pat ārzemēs. Tā, piemēram, «Latviešu Avīžu» Zemkopības un saimniecības pielikumā lasāms: «Izriedas muižā (pie Tadaikiem), kas pieder bagātajam Liepājas kopmanam [tirgotājam] Šneidera kungam, ir liela un ļoti laba ietaisīta moderēšana. No šīs slavenas moderēšanas sūtot sviestu un sierus uz Anglijas galvaspilsētu Londoni» (Latv. Av., pielik. 1881, nr. 42).

Šai laikā fermentēto saldpiena sieru sāka ražot arī dažas latviešu zemnieku saimniecības. 1885. g. kāds siera meistars Nīderbergs, pēc izcelsmes vācietis, noorganizēja siera gatavošanu trijās Rūjienas pagasta zemnieku saimniecībās. Tai pašā gadā Smiltenes lauksaimniecības biedrība uzsāka zemnieku apmācību fermentētā siera gatavošanā. Vairāki zemnieki mācījās arī Krievijā N. Vereščagina piensaimniecības skolā un pēc tās beigšanas sāka jau patstāvīgi taisīt saldpiena sieru (LLP 1934, nr. 19, 286). Par šiem jautājumiem parādījās arī speciāla literatūra latviešu valodā. Tā Panemunes saimniecības skolas piensaimniecības skolotāja M. Amola 1899. g. izdotajā piensaimniecības pamācībā aprakstīts, kā gatavojams gan skābpiena siers, gan arī vairāku šķirņu saldpiena siers. Tomēr visumā 19. gs. beigās zemnieki ar saldpiena sieru gatavošanu vēl nodarbojās maz. Tam par iemeslu galvenokārt bija nepietiekami labais piens, jo zemnieku sierotavas to savāca no dažādu saimniecību ganāmpulkiem. Ar to šī siera gatavošana zemnieku saimniecībās atšķīrās no siera gatavošanas muižās, kur tai izmantoja savā saimniecībā iegūtu un atbilstoši sierniecības vajadzībām izkāstu pienu.

Arī 20. gs. sākumā Latvijā ar sierniecību joprojām vairāk nodarbojās muižas. Zemnieku saimniecības to darīt, tāpat kā agrāk, kavēja nepiemērotais piens, kā arī labu speciālistu un iekārtu trūkums. Turklāt siera gatavošanā ieguldītā nauda apgrozījās lēni — tikai 3—12 mēnešos, atkarībā no siera šķirnes. Tanī pašā laikā sviesta gatavošanā ieguldītā nauda atgriezās jau pēc mēneša. Neraugoties uz visu, saldpiena sieru arvien vairāk gatavoja arī latviešu zemnieku saimniecībās. Par to liecina aizvien pieaugošais attiecīgu pamācību daudzums latviešu valodā (sk. Melina 1903; Piens. kalend. 1910). Turklāt 1908. g. Jelgavā tika iespiesta pirmā

speciālā grāmata par saldpiena siera gatavošanu latviešu valodā «Krējuma siers. Praktiska rokas grāmatiņa krējuma jeb bakšteina siera izgatavošanai». To bija sarakstījis piensaimniecības instruktors Pēteris Rubenis. Zīmīgi, ka fermentētā siera ražošana, kaut arī neveiksmīgi, tika uzsākta jau pirmajā zemnieku koppienotavā — Spāres piensaimnieku sabiedrībā (Piens. sab. 1930, 3—4).

20. gs. 20.—30. gados siera ražošanu Latvijā objektīvi sekmēja ekonomikas tālāka specializēšanās piensaimniecībā. Agrārā likumdošana likvidēja muižas, un ar siera gatavošanu sāka nodarboties zemnieku kooperatīvās pienotavas. Tādējādi šī nozare nonāca latviešu rokās. Taču Latvijas pienotavu galvenā produkcija bija sviests, tāpēc siera ražošanas apjoms palika neliels. Turklāt saldpiena siera gatavošanu kavēja pieredzes un nepieciešamo kapitāla ieguldījumu trūkums, kā arī, galvenokārt inerces dēļ, vietējā tirgus nelielais pieprasījums pēc tautas uzturā neierastā produkta.

1925. g. pārskatā par sierniecības stāvokli Latvijā konstatēts: «.. mūsu līdzšinējā sierošana visā visumā uzskatāma tikai par pirmo un diezgan neizdevīgo mēģinājumu» (LLP 1925, nr. 14/15, 220). Tomēr tai pašā gadā Pirmajā piensaimnieku sabiedrību kongresā atzīts: «Tā kā piena izmantošana, izgatavojot tikai sviestu, ir par daudz vienpusīga un ievērojot to, ka sierā izmantotais vājpiens atmaksājas vislabāk, ieteicams vasaras mēnešos, kad sviesta cenas parasti zemas, daļu no ražotā piena pārstrādāt siera» (LLP 1925, nr. 4, 55).



26. att. Rudbāržu sierotava. Aizputes apr. 20. gs. 30. gadi (KFA, 114336).

Siera ražošana Latvijā ievērojami nozīmīgāka kļuva tikai 30. gados, kad pasaules tirgū sāka kristies sviesta cenas. Par to liecina siera gatavošanai izmantotā piena daudzuma palielināšanās pienotavās. No visa pienotavās saņemtā piena siera ražošanai izlietots: 1926. g. — 0,2 %, 1935. g. — 0,4 %, 1937. g. — 0,6 % (Piens. sab. 1939, 20). Tāpat palielinājās koppienotavu skaits, kurās gatavots siers. 1928. g. sviestu pārdeva 444 koppienotavas, sieru — tikai 12 (Piens. sab. 1930, 171), bet 1937. g. sieru ražoja jau 52 koppienotavas (Piens. sab. 1939, 47). Sieru turpināja taisīt arī privātās sierotavas. 1937. g. to bija 48 un tās deva 79 % Latvijas labākā eksportsiera (Emmentāles — 83 %, Edames — 67 %) (Piens. sab. 1939, 48). Privātajās sierotavās pārsvarā turpināja strādāt ārzemju siera meistari. Labākās sierotavas bija šveiciešu brāļu Trummeru sierotavas Kalētos un Rudbāržos (26. att.), T. Depena sierotava pie Auces un A. Niklava sierotava pie Rūjienas. No brāļu Trummeru sierotavām 1936. g. nāca 42 % galvenokārt Emmentāles šķirnes eksportsiera (LLP 1937, nr. 23, 431).

Sierniecību sekmēja arī vairāki valdības likumi 30. gados. To izdošana bija saistīta ar sviesta cenu pazemināšanos, kas rosināja meklēt jaunas iespējas piensaimniecībā. 1934. g. aprīlī tika pieņemti grozījumi likumā par sviesta ražošanas veicināšanu, kas paredzēja piemaksas arī par eksportsieru ražošanu, bet 1935. g. jūlijā likums noteica pastāvīgās cenas par eksporta vajadzībām iepērkamiem siერიem (LPCS darb. pārsk. 1935, 18—19). Valdības garantētā eksportsiera cena bija pietiekami augsta un atbilda siera ražošanas izdevumiem. Pateicoties šiem pasākumiem, straujāk varēja sākt attīstīties sierniecība, kā arī sieru eksportēšana. Turklāt 1933. g. Zemkopības ministrija nodibināja vēl arī siera kontroli, kam vajadzēja sekmēt sieru kvalitāti. Sierotavas, kuras bija noslēgušas noteiktu līgumu, ieguva tiesības apzīmēt savus sierus atbilstoši tauku saturam ar īpašiem spiedogiem. Pirmā labuma sieri, kas bija derīgi eksportam, tika atzīmēti ar īpašu kvalitātes zīmi — ozolzaru un uzrakstu «Latvija». Tā kā ieinteresētība ražot eksportam bija liela, strauji palielinājās arī kontrolēto sieru daudzums: 1934. g. tas bija 3466 kg, 1936. g. — 53 341 kg, 1938. g. — 139 246 kg (Piens. sab. 1939, 55).

Sierniecības attīstību veicināja arī atbilstošie izglītojošie pasākumi. LPCS jau 20. gadu sākumā sāka regulāri rīkot siera gatavošanas apmācības kursus. Ar valsts un piensaimnieku sabiedrību atbalstu tika ierīkotas paraugsierotavas. 1930. g. Smiltenes lauksaimniecības skolā tika atklāta sierniecības nodaļa, kas gatavoja sierotavu vadītājus un citus sierniecības darbiniekus un kurā strādāja no Šveices ataicināts siera meistars. Šādi izglītības pasākumi pakāpeniski novērsa labu siernieku trūkumu — vienu no galvenajiem iemesliem, kas līdz tam kavēja siera sekmiņu ražošanu Latvijas pienotavās.

Augot siera ražošanas nozīmei, koppienotavās tika uzstādītas arī jaunas, uzlabotas iekārtas. Tā kā piemērotu pagrabu trūkuma dēļ sieri Latvijā bieži vien tika

pārdoti nepietiekami nogatavināti, Rīgas piena centrālē iekārtoja plašu siera pagrabu. Turklāt 1939. g. Valsts saldētava sāka pieņemt svaigus sierus gatavināšanai savos pagrabos, lai sagatavotu tos eksportam (LLP 1940, nr. 7, 122).

Uzlabojoties siera kvalitātei atbilstoši pasaules tirgus prasībām, radās labvēlīgākas iespējas siera eksportam. 1931. g. no Latvijas tika eksportēti 185 kg siera, 1934. g. — 3000 kg, 1936. g. — 54 000 kg, 1938. g. — 140 000 kg, 1939. g. — 208 000 kg (Latv. PSR stat. tab. 1940, 163). Latvijas sieru izveda galvenokārt uz Vāciju, nedaudz arī uz Franciju un Zviedriju (Piens. sab. 1939, 53). Taču, vērtējot siera eksportu kopumā, jākonstatē, ka arī 30. gadu beigās tas veidoja tikai nelielu Latvijas izveduma kopvērtības daļu, kas, piemēram, 1939. g. bija tikai 0,2 % (Latv. PSR stat. tab. 1940, 163).

Sierniecības paplašināšanās toties deva iespēju pilnībā apmierināt saldpiena fermentētā siera vietējo patēriņu, 30. gadu beigās pārtraucot siera ievēšanu. Līdz tam siera ievedumi Latvijā bija diezgan lieli, kas izskaidrojams gan ar Latvijā dzīvojošo ārzemnieku pieprasījumu pēc labas kvalitātes siera, gan ar vietējo turīgo iedzīvotāju vēlēšanos likt galdā labāk dārgākus, bet toties garšīgākus ārzemju sierus.* 1930. g. no Šveices ievēda 14 061 kg, no Francijas — 1294 kg, no Vācijas — 70 kg siera (Pārsk. par L. piens. 1932, 158). Līdz ar vietējo sieru ražošanas paplašināšanos un to kvalitātes uzlabošanos siera ievēdums samazinājās: 1924. g. Latvijā tika ievests 25 521 kg siera, 1930. g. — 16 000 kg, 1933. g. — 1365 kg, 1937. g. — 83 kg, bet no 1938. g. sieru vispār vairs neievēda (Piens. sab. 1939, 53).

Būtisks saldpiena siera ražošanas attīstības rādītājs bija tā šķirņu daudzveidība. Līdz ar siera meistaruru ierašanos no Viduseiropas Latvijā parādījās arī šo zemju — galvenokārt Holandes, Šveices un Vācijas — siera šķirnes. Tā kā Latvijas sierniecības attīstībā būtiskākā loma bija muižām, īpaša nozīme bija Vācijas ietekmei, kas izpaudās arī vietējo saldpiena siera šķirņu izveidē. 19. gs. otrajā pusē Zemgalē Jelgavas un Tukuma apriņķa muižās, bet gadsimta beigās arī Vidzemē sāka ražot Holšteinas sieru jeb t.s. «Bakšteinu». Nosaukums bija saistīts ar šā siera formu, kas atgādināja ķieģeli (v. *Backstein*). Tomēr tā gatavošanas paņēmieni Latvijā tika pārveidoti. Atšķirībā no Vācijas vājpiena Bakšteina, kas bija sviesta ražošanas blakusprodukts, Latvijā šo sieru taisīja no pilnpiena, tāpēc to dēvēja arī par «krējuma sieru» (Rubenis 1908, 5). Tas bija ievērojami kvalitatīvāks, līdzība ar Bakšteinu bija gandrīz vienīgi pēc ārējās formas. 1923. g. Latvijā galvenokārt tika gatavots šāds Bakšteina jeb krējuma siers un mazāk — vēl Edames (Holandes) siers (LLP 1923, nr. 5, 24). Arī 1927. g. no saldpiena sieriem Latvijā visvairāk ražoja Bakšteina jeb krējuma sieru, mazāk — Edames sieru un

*1931. g. ievestā Šveices siera cena par 1 kg bija Ls 5,50—7,50, bet vietējais Šveices siers maksāja Ls 3—3,25; Rokfora siera cenas attiecīgi bija pat Ls 12 par ievesto un Ls 2,20—2,60 par vietējo sieru (LLP 1931, nr. 37, 591).

pavisam nedaudz — Emmentāles (Šveices), Goudas (arī Holandes) un Rokfora sieru. Paplašinoties krējuma Bakšteina tipa siera ražošanai, 1928. g. tas tika nosaukts par Zemgales sieru (LLP 1928, nr. 48, 747) un turpmākajos gados bija galvenais Latvijā ražotais saldpiena siers. 1934. g. no visiem Latvijas saldpiena sieriņiem Zemgales siers bija 56,15 %, Edames — 25,4 %, Emmentāles — 13,01 %. Vēl nedaudz taisīja Goudas, Tiltzītes (arī Bakšteina tipa) un Rokfora sieru (Stankevičs [1936], 113). Vietējā tirgū lielākais pieprasījums bija pēc Zemgales un Edames siera. Uz ārzemēm izveda galvenokārt Emmentāles un Edames sieru (LLP 1934, nr. 18, 272). Tā 1936. g. no Latvijas tika eksportēts: Emmentāles siers — 42 837 kg, Edames siers — 10 343 kg, Rokfora siers — 79 kg, Zemgales siers — 77 kg (LPCS darb. pārsk. 1936, 33).

Jau 20. gs. sākumā Latvijā iepazīta arī kausētos sierus. Ar sieru kausēšanu 19. gs. 30. gados sāka nodarboties Šveicē, tādējādi pārstrādājot bojātus un nekvalitatīvus sierus (LLP 1934, nr. 32, 487). Šāds kausētais siers, iesaiņots skārda kārbās vai staniolā, bija ļoti piemērots ceļojumiem un karstākam klimatam, tāpēc sieru kausēšana izplatījās visā pasaulē. 19. gs. beigās kausēto sieru sāka izgatavot Holandē un Vācijā, no kurienes siera kausēšanu pārņēma arī Baltijā. Latvijā vispirms parādījās ārzemēs ražotie kausētie sieri, bet 1914. g. siera kausēšanas iekārta tika uzstādīta arī Rīgā. 1934. g. Latvijā kausēto sieru no Emmentāles, Edames un Zemgales siera taisīja 3 privātās sierotavas (Stankevičs [1936], 187—191) un Rīgas piena centrāle (LPCS darb. pārsk. 1935, 28). Kopš 1936. g. Rīgas piena centrālē ražotos kausētos sierus pārdeva ar nosaukumu «Gotiņa» (LPCS darb. pārsk. 1936, 32).

Saldpiena fermentētā siera faktisko nozīmīgumu Latvijas iedzīvotāju uzturā rāda skaitļi, kas atspoguļo tā noietu Rīgas piena centrālē (LPCS darb. pārsk. 1935—1937).

Gads	Saldpiena siers (kg)	Biezpiena siers (kg)	Krējuma, zaļie, kausētie u.c. sieriņi (gabalos)
1935	67 000	18 000	20 000
1936	96 000	41 000	400 000
1937	170 000	55 000	13 317 000

Kā redzams, Latvijas iedzīvotāji saldpiena sieru pakāpeniski sāka lietot uzturā arvien vairāk, taču tas attiecās galvenokārt tikai uz pilsētniekiem. Lauku iedzīvotāji saldpiena sieru tikpat kā neēda un joprojām iztika ar paštaisīto biezpiena sieru. Vēl 1931. g. žurnālā «Latvijas Lopkopis un Piensaimnieks» lasāms: «Mūsu tauta ir jāpieradina sieru patērēt [..]. Daudz ir tādu vietu, kur sierus nemaz nav baudījuši, tikai zina viņu nosaukumu» (LLP 1931, nr. 17, 241).

Caurmērā Latvijā 30. gados saldpiena siera patēriņš bija 0,5 kg uz 1 iedzīvotāju gadā. Salīdzinoši tas bija ļoti maz — 10 reizu mazāk nekā Dānijā un Holandē un gandrīz 20 reizu mazāk nekā Šveicē (Latv. stat. gadagr. 1938, 332). Saldpiena siera patēriņa ziņā Latvija bija vienā no pēdējām vietām pasaulē.

Ierobežoto saldpiena siera lietošanu Latvijā kompensēja tas, ka līdz pat 30. gadu beigām te savu nozīmi saglabāja ierastie skābpiena jeb biezpiena sieri — Jāņu siers, Baltsiers, dažādu veidu un nosaukumu mazie biezpiena sieriņi. Biezpiena siera gatavošanai un lietošanai uzturā bija liela nozīme gan ieraduma dēļ, gan arī tādēļ, ka, attīstoties sviestniecībai, saimniecībās uzkrājās vājiens biezpiena taisīšanai.

Biezpiena sieru zemnieku saimniecības ražoja lielākoties pašu vajadzībām. Tirdzniecībā nonāca samērā neliels daudzums no mājas biezpiena siera un to pārdeva galvenokārt pilsētu tirgos. Biezpiena sieru ražoja arī daļa pienotavu un — Rīgas iedzīvotāju vajadzībām — Rīgas piena centrāle. Atšķirības bija dažādu šķirņu biezpiena siera izlaides un noieta ziņā. Jāņu sieru pirka gandrīz tikai tirgū no lauku saimniecībām, jo, mājas apstākļos gatavojot, tam bija labāka kvalitāte. Rīgas piena centrāle Jāņu sieru ražoja maz — piemēram, 1936. g. tā pārdeva tikai 12 000 kg (LPCS darb. pārsk. 1936, 32). Rīgas tirgū labs noiets bija arī gatavošanas un garšas ziņā līdzīgajiem Doles mazajiem sieriņiem jeb «sviesta sieriņiem». Tie bija no ārpuses noziesti ar olu dzeltenumu un bagātīgi apkaisīti ar ķimenēm, radot iespaidu, ka ir trekni (Stankevičs [1936], 213). Pa lielāku daļu no zemnieku saimniecībām nāca arī presētais biezpiena siers, kas tirgū bija pazīstams ar nosaukumu «Baltsiers». Baltsieru ražoja arī Rīgas piena centrāle un, piemēram, 1936. g. to pārdeva vairāk nekā Jāņu sieru — 28 000 kg (LPCS darb. pārsk. 1936, 16).

Vēl Rīgas piena centrāle un dažas privātās pienotavas 20. gs. 20.—30. gados no biezpiena ražoja «zaļos sieriņus» — gabalos un pulverī. Zaļais siers bija cēlies viduslaikos Šveicē, un tas taisīts no biezpiena ar īpašu sakaltēto augu piejaukumu. Zaļo sieru veidoja nelielās koniskās formās un ilgstoši — 3—6 mēnešus žāvēja. Gatavs sieriņš bija zaļganā krāsā, sauss, drupans, ar asu smaržu un garšu. Jau 15. gs. zaļais siers bija kļuvis par nozīmīgu Šveices tirdzniecības produktu (Kirchner 1922, 487). Jaunākos laikos tas nelielā daudzumā tika ievests arī Latvijā. Baltijas pien-saimniecības literatūrā zaļā siera gatavošana aprakstīta kopš 19. gs. vidus (Jordan 1852, 314—317). 20. gs. zaļo sieriņu vietējā gatavošana paplašinājās, un 30. gados Latvijas tirgū tie jau aizstāja ievestos sieriņus no Šveices, jo bija pietiekami kvalitatīvi un arī lētāki (LPCS darb. pārsk. 1933, 32). 1936. g. Rīgas piena centrāle bija pārdevusi 75,5 tūkst. gabalu zaļo sieriņu un vēl skārda kārbīnās iefasētu pulverī saberztu zaļo sieru, pēc kura bija sevišķi liels pieprasījums.

Pārējie — jaunāka tipa biezpiena siera veidi, kas parādījās tirdzniecībā, bija ražoti galvenokārt Rīgas piena centrālē un dažās citās lielākās pienotavās. Samērā

liels pieprasījums 30. gados bija arī pēc mīksti smērējamiem «krējuma sieriņiem». Tos gatavojot, pienu sarauzēja ar pienskābes baktēriju tīrkultūru un iegūtajam biežpienam pievienoja krējumu. Sieriņus fasēja nelielos gabalos staniolā. Piemēram, 1935. g. Rīgas piena centrāle pārdeva 90 tūkst. gabalu krējuma sieriņu, bet 1936. g. — 136,5 tūkst. gabalu. 30. gados tirdzniecībā vēl parādījās vairāki citi nelielos gabaliņos fasēti biežpiena sieriņi: Delikata, Kurzemnieks, Jūrmalnieks, Alba u.c. Tie galvenokārt atšķīrās pēc tauku, t.i., krējuma satura. 1934. g. Rīgas piena centrāle sāka gatavot vēl «suliņu sieru» jeb «bērnu minerālsieru», iztvaicējot sūkalas pēc norvēģu šāda veida siera gatavošanas parauga. Šis siers bija brūngans, ar saldenu garšu, īpaši piemērots bērnu uzturam (Stankevičs [1936], 162—165).

Kopumā redzams, ka 20. gs. 30. gados Latvijā ievērojami dažādojās arī biežpiena jeb skābpiena sieru veidi, kas sekmēja šī siera patēriņu. Tomēr, tirdzniecībā parādoties dažādām jaunām biežpiena siera šķirnēm, samazinājās agrākos gados simtos populāro knapsieriņu jeb ķimeņu sieriņu lietošana uzturā. Mājas apstākļos tie tika taisīti ļoti reti, bet rūpnieciski tos vairs vispār neražoja. 1938. g. piensaimnieku žurnālā iespiestā rakstā «Kur palicis ķimeņu siers» tā autors bija spiests konstatēt: «[...] tagad daudzās lauku saimniecībās, sevišķi jaunsaimniecībās, tas ir pilnīgi nepazīstams viesis. Pat Rīgas veikalos un tirgos ne vienmēr var atrast ķimeņu sieru» (LLP 1938, nr. 35, 674).

2. nodaļa

PIENA PRODUKTU GATAVOŠANA

Latvijā piena tradicionālās pārstrādes produkti bija rūgušpiens, krējums, sviests, biezpiens un siers. Tos ieguva, pienu dabiski raudzējot, mehāniski atdalot taukvielas un veicot termisko apstrādi. Piena pārstrāde notika šādā secībā:

- 1) pienu nostādināja un saraudzēja;
- 2) no nostādināta un sarūguša piena atdalīja piena tauku virskārtu, t.i., krējumu;
- 3) sakrāto skābo krējumu sakūla tauku koncentrātā — sviestā;
- 4) nokrejoto rūgušpienu daļēji patērēja, daļēji pārstrādāja, atdalot olbaltumdaļu — biezpienu;
- 5) biezpienu ar dažādām piedevām pārstrādāja sierā.

Šāda piena pārstrādes sistēma atbilda, pirmkārt, lopkopības raksturam Latvijā: tā kā Latvijā lopu skaits bija neliels un piena pārstrādes gaita un produktu ieguve noritēja pakāpeniski, tad uzkrāšanai vispiemērotākais produkts te bija skābkrējuma sviests. Otrkārt, šāda sistēma atbilda Baltijas mērenajam klimatam, kurā piena rūgšanas process bija pietiekami lēns, lai pirms sabiezēšanas virspusē dabiski sastātos tauku daļiņas jeb krējums, kuru varēja pārstrādāt sviestā.

Piena slaukšana un kāšana

Latviešu zemnieku sētā govju slaukšana un darbošanās ar pienu, tāpat kā visi ar lopkopību saistīti darbi, bija sieviešu — saimnieces un meitu ziņā. Lopkopības darbi tika uzskatīti par mazāk nozīmīgiem, un tiem nevajadzēja tik daudz spēka kā zemes apstrādāšanai. Tāds darba dalījums tēlaini atspoguļojas tautasdziesmā:

Tēvs ar māti sabārās,
Pirtij malku skaldidami.
Tēvs gribēja arājiņu,
Māte govu slaucējiņu.

(LD 1168)

Naturālajā saimniecībā, kur lopu skaits bija neliels un piena izslaukumi — zemi, slaukšana daudz laika neprasīja. Vidējā saimniecībā bieži vien govīs izslauca saimniece viena pati. Lopu skaitam pieaugot un piena ražām palielinoties, slaukšanas darbā bija jāpiedalās arī citām saimniecības sievietēm. Lielākās saimniecībās pēc slaukšanas apjoma noteica nepieciešamo meitu skaitu. Piemēram, muižās bija pieņemts uz vienu slaucēju rēķināt 15 govīs (Jordan 1852, 260).

Slaukšana bija regulāri veicamais darbs, tas noteica sievietes dienas darba ritmu. Vasarā slauca trīs reizes dienā — no rīta pirms dzišanas ganos, pusdienlaikā un vakarā, kad govīs atgriezās kūti:

Rieti, rieti, man' gosniņa,

Trīs reizītes dieniņā:

Ritā agri, vakarē,

Trešo reizi launagē.

(Ltdz 6243)

Rudenī, kad piena daudzums kļuva mazāks, slauca tikai no rīta un vakarā. Slaukšana parasti notika kūtī, bet vasarā, atdzenot govīs no ganiem, slauca arī laidarā, kur govīs piesēja pie mieta vai žoga. Ja ganības bija tālu, rudens pusē, kad ganīšanas laiks kļuva īsāks, lopus dienas vidū nedzina mājās un meitas gāja slaukt uz ganībām.

Slaukšanas laikā ļoti svarīga bija tīrība. 17. gs. J. Langija vārdnīcā pat latviešu valodas paraugu vidū ir teikums: «govs pupi jānomazgā, pirms to slauc» ([Langijs] 1936, 205). Arī lielākā daļa vēlāka laika autoru, kas zemniekiem domātos sacerējumos rakstījuši par piensaimniecību, ir piekodinājuši saimniecēm mazgāt govīs tesmeni un raudzīties, lai būtu tīras rokas un trauki (Elberfeld 1810, 42; Adolphi 1837, 41). 19. gs. vidū Kurzemes mācītājs un literāts Gustavs Braže savā grāmatā jaunai saimniecei jo stingri aizrādījis: «.. ja mūžam dabūšu manīt, ka viņa pate vai viņas kalpones ies govīs slaukt, papriekšu sevīm rokas un govīm tesmeni nenomazgājušas un sevīm matus nesukājušas; jeb atkal, ja sniegs būs baltāks un skaidrāks par viņas slauktuvēm un piena spaiņiem un tīnēm, tad es ne mūžam uz kristībām pie jums siera gabalu vairs neņemšu mutē» (Brasche 1844, 163). Tīrība slaukšanas laikā jo sevišķi uzsvērtā lauksaimniecības publikācijās, kad sākās piena produktu plašāka ražošana tirgum. Jaunākos laikos slaukšanas tīrību veicināja piena pārraudzības biedrības, prasot turēt kūtī šim nolūkam ūdeni un ziepes.

Latviešu vārds *slaukt* atspoguļo darbības būtību — piena noslaukšanu no pupiem. Par tā semantiku K. Mīlenbaha un J. Endzelīna vārdnīcā atzīmēts: «Līdz ar *slaucīt* pie li. *šliaukti* 'slaucīt'» (sīkāk sk.: Karulis 1992, II, 218). Jaunu govīs pirms slaukšanas mēdza «ierietināt» — masēt tās tesmeni, tā veicinot piena izdalīšanos. Par to runāts arī tautasdziesmā:

Rieti pate, raiba gove,
 Man nav vaļas rietināt:
 Kad pārvešu līgaviņu,
 Tad būs vaļas rietināt.
 (Ltdz 6248)

Slaukšanas veicināšanai bija arī īpaši «piena vārdi». Piemēram, Lauberē slaucot skaitījuši: «Nāk man pieniņš no Liepājas, nāk man pieniņš no Jelgavas, nāk man pieniņš no Rīgas, nāk man pieniņš no visiem ezeriem, nāk man pieniņš no visām upēm, nāk man pieniņš no visiem avotiem, nāk man pieniņš no visām malū malām. Dēkla, Laima, sēd kaktā! kupā! kupā! kupā!» (Ltt 23712; par piena vārdiem sk. arī: Straubergs 1939, 397—402). Ja govs bija nemierīga, tai sapina pakaļkājas un piesēja pie kājas asti.



27. att. Slaukšana, atspiežoties uz viena ceļgala. Vācija. Ap 1600. g. (Milch 1996, 19).

Senākais slaukšanas paņēmiens bija tupus vai arī uz viena vai uz abiem ceļgaliem (par to sk. arī: LVM E 2567, 195, Ļaudona; 2887, Rudzāti; u.c.). Šāda slaukšana ironiju izpelnījusies dziesmas rindās:

Citas meitas govīs slauca,
 Es nevaru notupties.
 (LD 34964)

Viduslaikos, kad izslaukumi bija nelieli, šķiet, šādi slauca visā Eiropā. Piemēram, Anglijā slaukšana tupus attēlota kādā 12. gs. miniatūrā, Ungārijas 16. gs. kalendārā redzama uz ceļiem noietusies slaucēja (VuH 1961, 33), bet 1587. g. Vācijā izdotā kalendārā attēlota uz viena ceļgala atspiedusies slaucēja (27. att.). Latvijā atsevišķos gadījumos, piemēram, ganībās, steigā slauca tupus vēl 20. gs., bet Latgalē, kur sīkās saimniecībās ilgi saglabājās daži pirmatnēji lopkopības paņēmieni, — pārsvarā slauca tupus līdz pat 20. gs. 30. gadiem. Vēl 1962. g. Mērdzenē ir pierakstītas šādas atmiņas: «Par meitu, kura slaucot sēdēja, smējās, teica, ka to nevarot precēt, esot nederīga meita» (E 28, 1283; par to sk. arī: LVM E 2887, Vīpe; 2648, Rēzekne).



28. att. Govs slauksana, sežot uz soliņa. Cesu apr. Veselavas pag. 1928. g. (LVM, 13519. neg.).

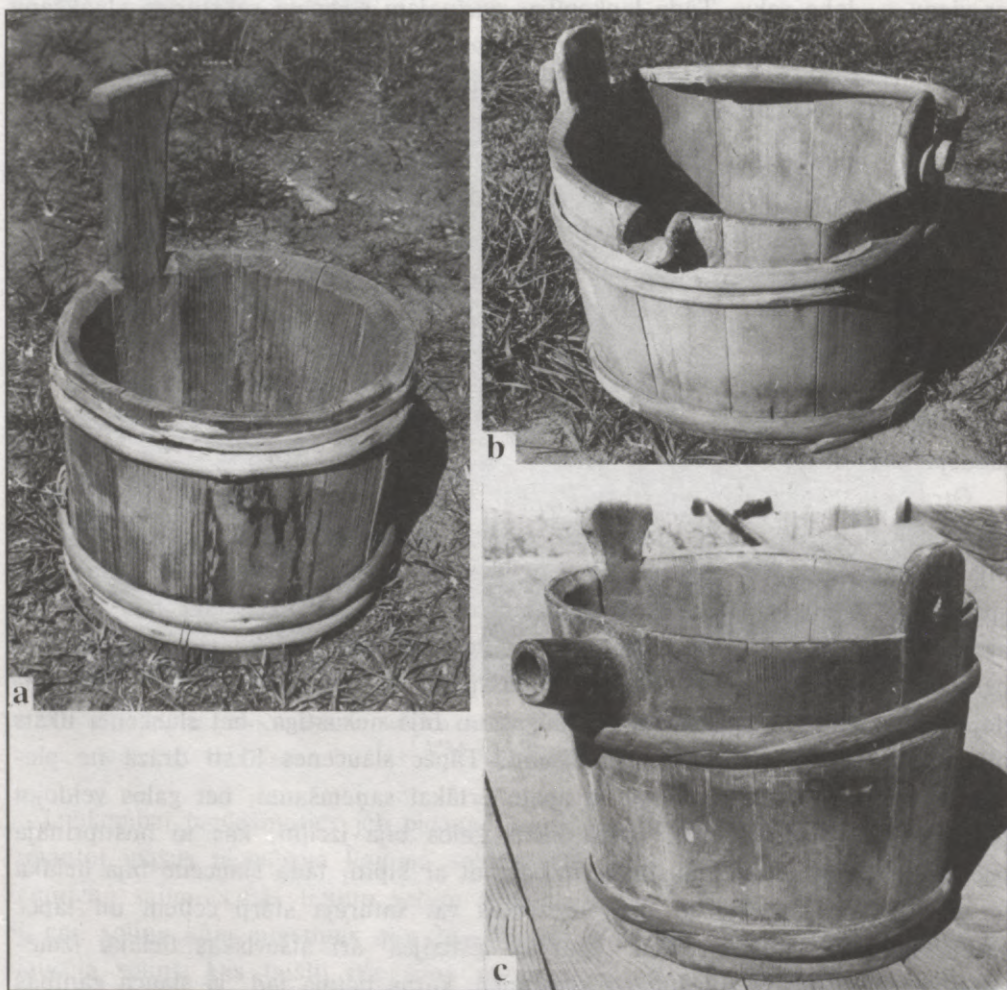
Lopkopībai paplašinoties jeb pieaugot slaucamo govju skaitam, slaucējas sāka izmantot īpašus piemērota lieluma soliņus (28. att.). Kopš 19. gs. otrās puses zemnieku saimniecībās lietoto soliņu sēdekļa izmēri bija 20—25 cm reiz 30—50 cm, soliņu kāju augstums bija 25—40 cm. Bieži bija sastopami ļoti vienkārši slaucēju soliņi, kas taisīti pēc sena parauga — no egles dēļa sēdekļa un ar zaru kājām.

Slaukšanai lietotā trauka nosaukums latviešu valodā ir atvasināts no darbības vārda *slaukt*, un kopš 17. gs. ir pazīstamas vairākas šī nosaukuma formas: *slaucene*, *slauktuve* u.c. 19. gs. otrajā pusē tas bija dažādi veidots koka trauks. Vien-

kāršākais bija *ķipītis* jeb *ķipis* — cilindrisks, uz augšu paplatināts dēlišu jeb t.s. galdiņu trauks ar vienu garāku dēlīti — rokturi (29. att.: a). Sākotnēji ķipis varēja būt dobts no piemērota kluča. Tādi 19. gs. vienkoča ķipji saglabājušies muzejos. Dažādu lielumu ķipjus saimniecībā lietoja jebkura šķidruma liešanai, smelšanai u.c. vajadzībām. Slaukšanai tika izmantots neliels ķipītis, kura diametrs un augstums bija ap 20 cm un kuram bija 10—15 cm garš, atsevišķos gadījumos dekoratīvi veidots rokturis. Dažkārt ērtākai piena izliešanai rokturim pretējā pusē trauka malā bija snīpītis vai radziņš, kas bija izveidots no dēlītim klāt atstāta zariņa. Slaucēja ar kreiso roku saturēja ķipīti aiz roktura, tādēļ ķipīti slauca tikai ar vienu — labo roku. Tāda lopkopības agrīnajam posmam raksturīga slaukšana attēlota jau minētajā Anglijas 12. gs. miniatūrā. Ķipis viduslaikos un vēl 19. gs. otrajā pusē lietots dažādām saimniecības vajadzībām, tostarp slaukšanai, visā Rietumeiropā un Austrumeiropā. Šāda saimniecības trauka senumu Baltijā varētu apliecināt tā nosaukums *ķipis*, ko latvieši un lietuvieši jau agrā vēstures posmā, iespējams, pārņēmuši no rietumsomu valodām: latv. *ķipis*, liet. *kipe*, *kipis* < ig. *kipp*, *kapp*, somu *kippu*, *kippo*. Igaņu un somu valodā trauka nosaukums savukārt varētu būt ieviesies no germāņu — zviedru un senislandiešu valodām (Sehwers 1936, 279). Par vārda cilmi izteiktas gan arī vēl citas domas (ME II, 382; Karulis 1992, I, 474). Līdz pat 19. gs. beigām Latvijā ķipīti slaukšanai lietoja vēl samērā bieži, bet 20. gs. to izmantoja vairs tikai tad, ja izslaukumi bija mazi vai ja govys nāca pirmo reizi slaucama, bija nemierīga un tāpēc slaucamo trauku vajadzēja turēt rokā.

Otra veida koka slaucene, kas 19. gs. zemnieku saimniecībās lietota pārsvarā, bija neliels, uz augšu paplatināts galdiņu spainītis. Šā trauka pretējās malās bija *austiņas* — divi garāki dēļiši *liksts* (arī *pasaiņa*) iestiprināšanai. Šādus spainišus izmantoja ļoti dažādām saimniecības vajadzībām. Slaucenes atšķirās ar rūpīgāku apdari un bija mazākas — to augstums un diametrs parasti nepārsniedza 25—35 cm. Turklāt no ūdensspaiņa slaucene atšķirās ar liksts veidojumu: spainim tā bija savīta no klūgas un bija nekustīga, bet slaucenei liksts bija atlokāma, lai netraucētu slaukšanu. Tāpēc slaucenes liksti drāza no piemērota zara, vidusdaļā atstājot to apaļu ērtākai saņemšanai, bet galos veidojot plānāku, lai varētu nolocīt; pašos liksts galos bija izciļņi, kas to nostiprināja pēc ievēršanas slaucenes austiņās. Salīdzinot ar ķipīti, tāda slaucene bija lielāka un parocīgāka: slaucēja to lika uz zemes vai saturēja starp ceļiem un tāpēc varēja slaukt ar abām rokām. Muzejos glabājas arī atsevišķas lielāku izmēru — līdz pat 40 cm augstas — slaucenes, kuras lietoja tad, ja slauca ganībās un pienu nesa uz mājām. Tām parasti bija koka dēlišu vāks. Vāku iespieda starp austiņām, vienā no tām nostiprinot ar tapiņu. Jādomā, ka galdiņu slaucene ar austiņām sākotnēji veidojusies no vienkoča, kurš atsevišķos gadījumos lietots slaukšanai vēl 19. gs. (Adolphi 1837, 42; Bielenstein 1918, 337; LVM

E 2334, 555, Kalēti; 2621, 8, Atašiene; u.c.). Galdiņu slaucene ir sens un universāls trauks, kas lietots Eiropas mērenajā joslā jau kopš bronzas laikmeta dažādu šķidrumu ieliešanai un nešanai (Кларк 1953, 213). Šāda trauka forma bija ļoti piemērota arī pienam. Baltijas jūras apkaimē senākais, domājams, pienam lietotais tāda tipa galdiņu trauks konstatēts Novgorodas 13.—14. gs. arheoloģisko izrakumu slāņos (Колчин 1968, 25, 28). Rietumeiropā līdzīga slaucene ar austiņām attēlota 1510. g. Vācijā (Bartels 1900, 98), 16. un 17. gs. arī Anglijā (Hartley, Elliot 1930, 71, 81). 19. gs. šādu trauku galvenokārt slaukšanai lietoja visā Rietumeiropā un Austrumeiropā.



29. att.: a — ķipsis slaukšanai. Madonas apr. Ļaudonas pag. (BDM, inv. 381); b — slaucene ar snipiti. Talsu apr. Lubezeres pag. (BDM, inv. 645); c — slaucene ar izdobtu zaru. Uz dibena iegriezts: «1848» Kurzeme (BDM, inv. 511).



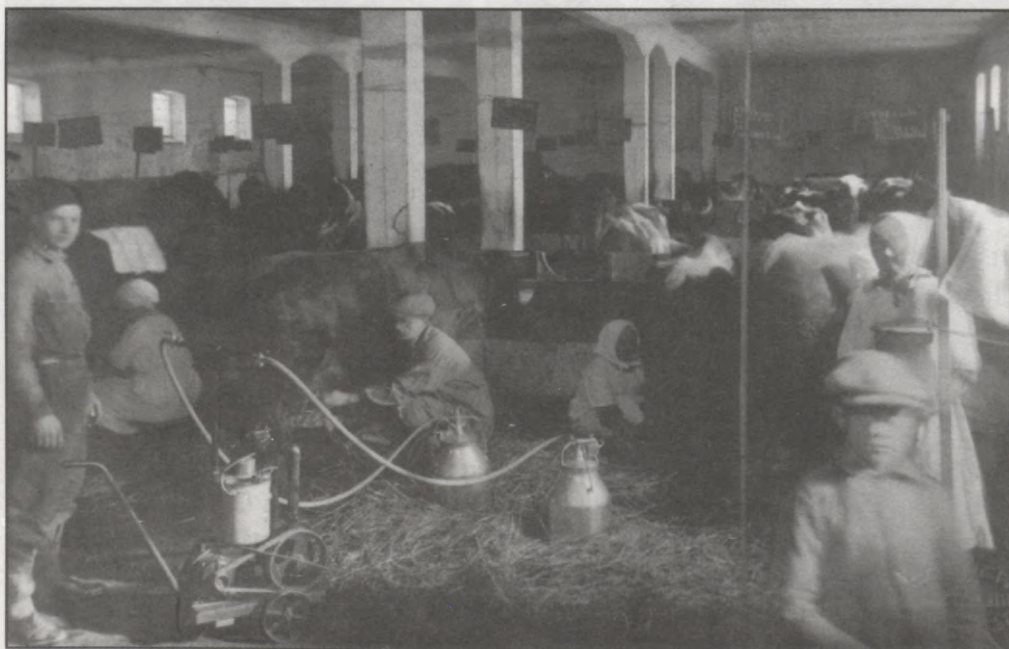
30. att. Slauceņu veidu izplatība Latvijā 19. gs. 2. pusē: 1 — ķipis; 2 — spainītis ar gludu malu; 3 — spainītis ar snīpīti; 4 — spainītis ar izdobtu zaru — ragu.

Dažādos Latvijas novados slaucene ar austiņām un līksti tikusi veidota nedaudz atšķirīgi (30. att.). Kurzemē un Zemgalē slaucenes augšmalu parasti nodrāza gludu. Vidzemē un Latgalē, kā arī Augšzemē slaucenēm pie augšmalas bieži bija snīpītis — neliels izvirzījums, kas bija izdrāzts no dēlīša zara (29. att.: b). Vidzemes un Latgales ziemeļu daļā tika taisītas arī slaucenes ar izdobtu zaru ragu (29. att.: c). Gan snīpītis, gan rags bija domāts ērtākai piena izliešanai un kāšanai, bet sevišķi izplatīti bija nelieli lejamie snīpīši. 19. gs. vidū K. Jordans tādu slauceni ar lejamo snīpīti nosaucis par «Vidzemes piena spaini», atzīmēdams, ka šāda slaucene esot vieglāk kopjama nekā Igaunijā parastā raga slaucene (Jordan 1852, 261). Interesanti atzīmēt, ka Latvijā konstatējamās slauceņu formu atšķirības sastopamas arī kaimiņu zemēs. Slaucene ar zaru, kāda lietota Ziemeļlatvijā, bija izplatīta arī Austrumeiropas ziemeļu daļā: Igaunijā un Somijā (Grotenfelt 1906, 4), kā arī Novgorodas un Vologdas guberņā Krievijā (Хоз. и быт 1959, 187). Slaucene ar snīpīti lietota plašā Austrumeiropas apvidū no Lietuvas (Merkienė 1989, 108) līdz Skandināvijai un Ziemeļkrievijai. Bet Dienvidlatvijā parastās slaucenes ar gludu malu raksturīgas Austrumeiropas dienvidu daļai un Viduseiropai. Atšķirībā no Latvijas tur

tās tikai biežāk taisītas ar sašaurinājumu uz augšu: nesot pienu tādā slaucenē, tas nešlakstījās ārā. Tā kā Eiropas dienvidu daļā lielākoties slauca ganībās, tāda slaucenes forma te bija piemērotāka.

Slaucenes, tāpat kā pārējos koka piena traukus, Latvijā taisīja no alkšņa, liepas, egles vai paegļa. Uzskatīja, ka alkšņa vai liepas koka traukos slauktam pienam ir labāka garša un tas nesaskābst, bet paegļa traukā turētā pienam nostājas biežāks krējums (Ltt 30765, Rīga). Saskaņā ar ticējumiem uzskatīja, ka slaucene jātaisa pilnā mēnesī, jo arī tad pienam esot biezs krējums (Ltt 30766, Bauska).

20. gs. koka slaušanas trauki zemnieku sētās tika nomainīti pret metāla traukiem. Rietumeiropā rūpnieciski ražotie metāla piena trauki jau 19. gs. vidū tika biežāk lietoti nekā koka trauki: 20. gs. sākumā arī latviešu lauksaimniecības literatūrā parādījās un ar katru gadu kļuva biežāki ieteikumi zemniekiem iegādāties vieglāk kopjamās skārda slaucenes, kā arī citu piena inventāru (Lauks. kalend. 1906, 92). Vairāk metāla piena traukus zemnieki sāka iegādāties pēc pirmā pasaules kara, tomēr trūcīgākās saimniecībās koka slaucenes lietotas vēl arī 20. gs. 30. gados. Tas izskaidrojams ar to, ka piensaimniecības metāla inventārs Latvijā tika pārsvarā ievests no ārzemēm un tāpēc bija samērā dārgs (LLP 1930, nr. 34, 516). Kad skārda piena trauku lietošana kļuva parasta, vecās koka slaucenes un ķipšus izmantoja barības un dziras nešanai lopiem.



31. att. Slaušana ar mašīnu, kuru darbina ar rokām. Liepājas apr. 20. gs. 30. gadi
(foto no Pētera Korsaka privātkolekcijas).



32. att. Piamsaimniecības kursu dalībnieki. Valkas apr. Sinoles pag. 20. gs. 20. gadi (LVM, KF 210797).

Piamsaimniecības intensifikācijā būtiska nozīme bija īpašu slaucamo iekārtu jeb mašīnu radīšanai. Pirmā slaucamā mašīna tika patentēta 1836. g. Anglijā, un tajā izmantotas caurules — katetri. 19. gs. otrajā pusē Eiropā un Amerikā izgatavoja mehāniskās slaucamās mašīnas, kuras darbojās, izmantojot vakuumu. Tomēr, tā kā šīs mašīnas bija neērtas, tās plašāk neieviesās. Tikai 20. gs., izmantojot elektrību, slaucamās mašīnas tika pilnveidotas tiktāl, ka guva plašu atzinību. Tā 1940. g. Zviedrijā tās izmantoja jau 35 %, Anglijā — 30 % saimniecību (Milch 1996, 75—85).

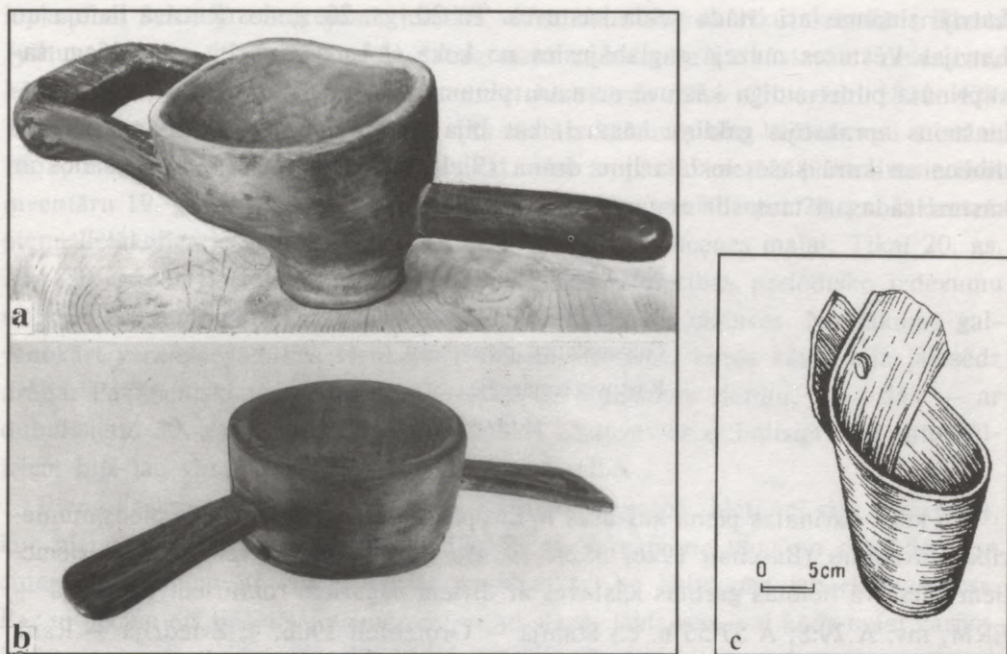
Latvijā slaucamās mašīnas tikpat kā netika lietotas līdz pat otrajam pasaules karam. Daļēji tas bija saistīts ar ārzemēs ražoto slaucamo mašīnu dārdzību, kas latviešu zemnieku piensaimniecībai bija par lielu, daļēji — ar samērā lēto roku darbaspēku. Turklāt pilnīgākās slaucamās mašīnas bija darbināmas ar elektrību, bet Latvijas lauki līdz pat 30. gadu beigām bija vāji elektrificēti. 1926. g. LPCS uzstādīja pirmo slaucamo mašīnu. Pēc preses ziņām, 1930. g. Latvijā slaucamās mašīnas bija uzstādītas tikai 3 saimniecībās (LLP 1930, nr. 36, 543). Slaucamo mašīnu popularizēšanas nolūkos LPCS vairākkārt rīkoja to demonstrēšanu, kā arī ekskursijas uz tām nedaudzajām lielsaimniecībām, kur ar šīm mašīnām slauca (LLP 1931, nr. 31, 466). Piamsaimnieku sanāksmēs bieži tika runāts par slaucamo mašīnu priekšrocībām — darba atvieglošanu, lielāku piena tīrību u.c. pozitīvām īpašī-

bām, tomēr vēl 1936. g. Latvijā izmantoja tikai ap 10 elektrisko slaucamo mašīnu (LLP 1936, nr. 20, 300). Tāpēc 1937. g. vispārējā sējumu un mājlopu skaitīšanā ziņas par slaucamām mašīnām vispār netika vāktas. Interesanti atzīmēt, ka, attīstoties piensaimniecībai, kad centās racionalizēt slaukšanu, radās mēģinājums izgatavot arī vietējiem apstākļiem piemērotāku slaucamo mašīnu, kas būtu darbināma nevis ar elektrību, bet gan mehāniski. Tā 1936. g. Rūjienas lauksaimnieku sanāsmē demonstrēja R. Slejas ar rokām darbināmu slaucamo mašīnu «Gosma» (31. att.), kas guva atzīnību, jo bija samērā lēta, ar to varēja iegūt tīru pienu un uz pusi ietaupīt darbaspēku. Šo mašīnu nopirka dažas saimniecības, kur tās lietošanai bija pietiekams vīriešu darbaspēks (LLP 1936, nr. 6, 96). 1938. g. Latvijas Lauksaimniecības kameras apspriedē, kas bija veltīta slaukšanas uzlabošanai, «Gosma» saņēma labu vērtējumu (L. Lauks. 1938, nr. 5, 167).

Attīstoties piensaimniecības pārraudzībai, uzlabojās arī slaukšana ar rokām. Kopš senatnes ierasto slaukšanas veidu — govju pupu staipīšanu sāka nomainīt higiēniskāks paņēmiens — spaidīšana. Ļoti noderīgi bija LPCS rīkoti pareizas slaukšanas kursi un slaukšanas sacensības ar labāko slaucēju godalgošanu, kas notika kopš 1926. gada (32. att.). Par rosību sacensību rīkošanā liecina LPCS pasniegto balvu skaits slaucējām. Tā, piemēram, līdz 1938. g. pasniegti šādi apbalvojumi: 233 sudraba rokas pulksteņi, 199 sudraba saktas, 212 galda pulksteņi (Piens. kopdarb. 1938, 79) (33. att.).



33. att. Slaukšanas sacensību dalībnieces. Cēsu apr. Veselavas pag. 1925. g. (foto no Pētera Korsaka privātkolekcijas).



34. att.: a — koka kāstuve. Cēsu apr. Rozulas pag. Runcišos. 1951. g. (BDM, inv. 2213); b — koka kāstuve. Valmieras apr. Jeru pag. Mazapjos. 1950. g. (BDM, inv. 2011); c — koka sloksnes kāstuve ar astru pinuma dibenu. Liepājas apr. Rucavas pag. (LVM, inv. E 20145).

Tikko slauktu, vēl siltu pienu vajadzēja attīrīt no gruziem, kas pienā varēja iekļūt slaukšanas laikā, jeb *izkāst* (Vidzemes rietumu daļā un Zemgalē teica arī *izkārst*). Vēl 19. gs. reizēm lietots ļoti pirmspēdējais kāšanas paņēmieni: pienu izlēja no slaucenes citā traukā cauri tās malai pārliktiem kaņepājiem (LVM E 2985, 142, Mērsrags; 3089, 52, Kurmale; u.c.). Tāpat kāšanai izmantoja slaucenes zaru — pienu lēja cauri zarā ieliktiem kaņepājiem, pakulām, salmiem vai arī caur zara galam apsietu lina drānu (LVM E 1854, 139, Ainaži; E 12, 2934, Pāle; par šādu kāšanu sk. arī: Bielenstein 1918, 327). Kāšana caur slaucenes zaru bija parasta arī Igaunijā, tur slaucenes ar izdobtu zara ragu tika lietotas pārsvarā. Latvijā ir aprakstīti un muzejos glabājas arī īpaši koka kāšamie trauki — *kāstavas*, *kāstuves* (Bērzaune, Dunika, Rūjiena, Skujene, Zaube), *kāsteves* (Dundaga, Vandzene), *kāstuvīs* (Drusti, Lizums, Sausnēja, Trikāta), Vidzemes rietumu daļā un Zemgalē arī *kārstuves*. Tie bija grebti kausveidīgi trauki ar cauru apakšu un 2 austiņām uzlikšanai uz trauka malām. Retumis kāstuvei bija viens zara rokturis, aiz kura to varēja turēt (34. att.: a, b). Koka kāstuvē ieklāja vai arī tai no apakšas piesēja lina audumu. Attiecīgais auduma nosaukums *kāstavas auts* sastopams jau vecākajās vārdnīcās (Mancelius 1638, II, 101; [Langijs] 1936, 188), tāpēc var

pieņemt, ka šāds kāšanas paņēmiens Latvijā lietots vismaz kopš 17. gadsimta. Latvijā zināmas arī citāda veida kāstuves. Tā 20. gs. 20. gados Rucavā lietota un Latvijas Vēstures muzejā saglabājusies no koka sloksnes izlocīta, ar lūkiem sastiprināta piltuvveidīga kāstuve ar astru pinuma dibenu (34. att.: c). Augusts Bielenšteins aprakstījis galdiņu kāstuvi, kas bija uz apakšu sašaurināts trauks bez dibena un kurā kāšot ieklāta linu drāna (Bielenstein 1918, 327). Darbošanos ar kāstuvi rāda arī tautasdziesma:

No ritiņa celdamās,
Trīs darbiņi padariju:
Govs izslaucu, pien izkāsu,
Kāstuviti izmazgāju.

(Ltdz 6227, 1)

No koka darinātas piena kāstuves ir Eiropas tautu senais kopīgais piensaimniecības inventārs (Buschau 1926, 382). 19. gs. Baltijā, kā arī vēl tālāk uz ziemeļiem pārsvarā lietotas grebtas kāstuves ar diviem pagariem rokturiem (Igaunijā — ERM, inv. A 29:8; A 57:55 u. c.; Somijā — Grotenfelt 1906, 4; Zviedrijā — Ränk 1966, 133). Turklāt Somijā un Zviedrijā bija saglabāties visai pirmatnējs šādas kāstuves lietošanas paņēmiens, t.i., ieklājot tajā skužas vai astrus (Sirelius 1919, 322, 328). Lietuvā grebtā kāstuve biežāk bija ar vienu rokturi, aiz kura tā kāšot turēta (LEM, inv. 435). Retāk sastopamas bija kāstuves, kurām rokturu vispār nebija. Tāda grebta kausveidīga kāstuve no Tveras glabājas Sanktpēterburgas Krievijas etnogrāfiskā muzeja fondos (PЭМ, inv. 1242 — 13). Viduseiropas un Dienvideiropas zemēs kāstuves lielākoties tika taisītas no koka sloksnes, tām bija piltuvveidīga vai cilindriskā forma un astru dibens. Kāšot šādas kāstuves novietotas uz piena traukam pārlikta rāmja (VuH 1969, 607, 643). Ir dažas ziņas, ka līdzīgas koka sloksnes kāstuves bijušas arī Baltijas rietumu daļā (Latvijā — LVM, inv. 20145, Rucava; Igaunijā — ERM, inv. 8271, Jerva-Jāni; A 592:70, Mustjala).

19. gs. Latvijā visparastākā bija piena kāšana vienkārši caur reti austu vai izdilušu linu drānu (tās nosaukums: *kārstava*, *kārstavs* — Salaca, *kārstuvis* — Iecava, Liepkalne, *kāstava*, *kāstavs*, *kāstavis*, *kāstuve*, *kāsteve*, *kāstuvīs* — Drusti, Rauna u.c.). Latvijas lielākajā daļā šo drānu pārlika slaucenes malai un, lejot pienu no slaucenes, to ar abām rokām saturēja. Latgalē bija pieņemts kāšamo drānu uzklāt uz trauka, kurā kāšot pienu lēja. Šie ļoti vienkāršie kāšanas paņēmieni dažādās variācijās tāpat bija izplatīti arī citur Rietumeiropā un Austrumeiropā: Lietuvā (Милюс 1956, 138), Baltkrievijā (Никифоровский 1895, 87), Ungārijā (VuH 1969, 653), Slovēnijā (VuH 1969, 575), Slovākijā (VuH 1969, 282), Rumānijā (VuH 1961, 229), Vācijā (Bomann 1941, 170).

Jau no 19. gs. sākuma Latvijā ir ziņas par metāla kāstuvēm. K. G. Elferfelda lopkopībai veltītajā sacerējumā ieteikts «kāst caur skārda rīku, kas kā trikeris [piltuve] taisīts, bet kam apakšā daudz mazu caurumiņu kā kāstavam, nevis caur kādu drānu, jo šo nevar tik skaidru turēt kā skārda rīku» (Elberfeld 1810, 42). Taču ikdienā arī muižās vēl 19. gs. vidū metāla kāstuves tika lietotas reti (Jordan 1852, 262), tur tās plašāk izplatījās tikai reizē ar pārējo metāla piensaimniecības inventāru 19. gs. otrajā pusē. Bet zemnieku saimniecībās līdz pat 20. gs. sākumam pienu lielākoties kāsa caur linu drānu, pārlietot to slaucenes malai. Tikai 20. gs. 20.—30. gados pārraudzības biedrību un piensaimniecības periodisko izdevumu ietekmē arī zemnieki sāka plašāk lietot pirktais skārda kāstuves. No sākuma galvenokārt varēja iegādāties vienkāršas skārda kāstuves, kurās kāšot bija jāiesedz drāna. Pakāpeniski tās nomainīja kāstuves ar izņemamu sietiņu, bet vēlāk — ar dubultsietu. 30. gadu beigās fabriku ražotās kāstuves ar dubultsietu un vates filtriem bija jau gandrīz katrā zemnieku saimniecībā.

Piena kāšana notika ārpus kūts — kambarī, pagrabā, klētī vai rijā, tīrā telpā, kur pienu pēc izkāšanas arī uzglabāja. Pienu sargāja ne tikai no putekļiem un citiem netīrumiem, to rūpīgi centās pasargāt arī no kaitējuma jeb «ļaunas acs». Par to liecina arī ticējumi, piemēram: «Kad slauc, jāklusās, vai kāds neiet garām, ja iet, jāpārstāj slaukt» (Ltt 23714, Prauliena). Kad izslauca govī, tesmenim meta krustu priekšā, lai neiet raganas un krupji zīst (Straubergs 1941, 564, Vecgulbene). Ķipsis ar pienu bija jāapsedz. Ja pienu kāds ieraudzījis tajā traukā, kurā tas slaukts, tad govīs «norāvusi» pienu (Etn. II, 119). Tāpēc, nesot pienu no kūts, slaucenei uzklāja kādu drēbi, pārmeta priekšauta stūri vai brunčus — «lai neieskatās skaudīga acs» (LVM E 3089, 104, Renda; 2478, 113, Vaive; u.c.; par piena noskaušanu sk. sīkāk: Straubergs 1941, 590). Kaitējums varēja nākt arī ar vēju: «Ja vējš uzpūš pienam slaucenē — govīm ciči sprēgājot» (LVM E 2478, 98, Vecpiebalga). Tāpat sargājās noliet pienu zemē, bet, ja tas gadījās, tad pienu nedrīkstēja izberzt ar kāju vai slotu — tad govīs vairs nedeļa pienu (Ltt 23742, Jaunpiebalga; 23743, Plāņi), bet, ja izlietam pienam ticis klāt gliemezis, piens saimniecībā kļuvis glums (Etn. II, 120, Koknese). Ar piena maģisku sargāšanu bija saistīta arī pārlicība, ka to nedrīkst liet ugunī un tekošā ūdenī — tad lopi paliekot vāji (Etn. II, 120). Ja saimnieci vārot gadījies pārļaut pāri traukam pienu, ugunī meta sāli un pārmeta krustu — citādi govīm sprēgājuši pupi un uz tiem augušas kārpas (Ltt 23744—23763). Ja piens saskāba pārāk ātri, ticēja, ka govīs vai piens ir noburts. Tad «ganu ceļā svešu govju pēdās jāsagramsta smiltis un tās jāieber noburto govju dzērienā» (Ltt 9346, Plāņi). No saskābšanas pienu sargāja arī, iemetot tajā vardi (Ltt 23769, Litene).

Jādomā, ka īpaši trauki piena glabāšanai un nostādināšanai ir radušies pakāpeniski. Sākumā piens turēts jebkurā saimniecības traukā. Ar laiku noteiktai piensaimniecības vajadzībai lietotais trauks ieguva īpašu, piemērotu formu (35. att.).



35. att. Piena trauki: «ķipītis, toveris, spainis, vannīte». Kuldīgas apr. Kursišu pag. Balķos. 1929. g. (LVM, 17397. neg.).

19. gs. Latvijā biežāk lietotie piena nostādināmo trauku nosaukumi bija *kubliņš*, *kubuliņš*, *kublina*, *kubuliņa* (<*kubls*, *kubils*, *kubuls*). Pēc K. Karuļa domām, šim nosaukumam ir indoeiropiskas cilmes sakne *keu* — 'liekt', 'dobums' 'apaļš trauks' (Karulis 1992, I, 431). K. Karulis arī atzīmējis, ka pēc citiem uzskatiem *kubls* varētu būt aizguvums vai nu no senkrievu valodas (K. Būga, J. Endzelīns u.c.), vai no slāvu vai ģermāņu valodas (M. Fasmers). Pārējie šāda trauka apzīmējumi: *spainītis*, *spannītis*, *kāšamais spainītis*, *piena spainītis* (< vlv. *span*); Vidzemē arī — *tolenis*, *tolis*, *tolītis*, *tols* ('apaļš', 'dobs') (Karulis 1992, II, 417); seklas formas trauka nosaukums vēl bija *placītis* (Blīdene), *plakans* (Upesmuiža).

Pienam domāto galdiņu, retāk vienkoča, trauku augstums bija apmēram 15 cm un diametrs — 20—25 cm, tiem bija arī divas austiņas (36. att.: a). Seklākiem traukiem austiņu nebija (36. att.: b). Dažkārt traukam pie apakšmalas bija caurums ar tapiņu, kuru izņemot izlaida pienu, tiklīdz bija nostājies krējums, un tas parasti bija otrā dienā. Traukam parasti bija arī vāciņš, to uzlika, kad piens bija jau ieskābis, un nostiprināja, iebāžot spainīša austiņas caurumā slīpi pret vāku koka tapiņu. Nelielā un seklā trauka forma dažādos aprakstos pamatota ar to, ka tādā traukā krējums nostājies pilnīgāk. Tas īpaši uzsvērts 19. gs. lauksaimniecības sacerējumos, aprakstot piensaimniecībai piemērotākos traukus un paņēmienus (Elberfeld 1810, 42; Lepevitsch 1852, 66; Jordan 1852, 264). Piemēram, kā atzīmējis V. K. Frībe, piena spainītis nedrīkstēja būt augstāks par 3—4 collām: «.. tādā iegūst par trešo daļu vairāk krējuma, nekā nostādinot pienu 5—6 collas

dziļos traukos» (Friebe 1803, 54). Tāda pati forma bijusi arī vienkocha piena traukiem, kas atsevišķos gadījumos lietoti vēl 20. gs. sākumā, īpaši mežainajos apvidos (36. att.: c). Šādu trauku priekšrocība bija arī tā, ka tos varēja vieglāk uzturēt tīrus nekā no galdiņiem taisītus traukus (Adolphi 1837, 42).

Seklie koka trauki piena nostādināšanai, tāpat kā iepriekš aprakstītās slaucenes un kāstuves, tipoloģiski pieder pie Ziemeļaustrumeiropas piena pārstrādes kopīgā inventāra. Baltijā tie lietoti vismaz kopš 2. g.t. sākuma — Tallinā arheologi konsta-



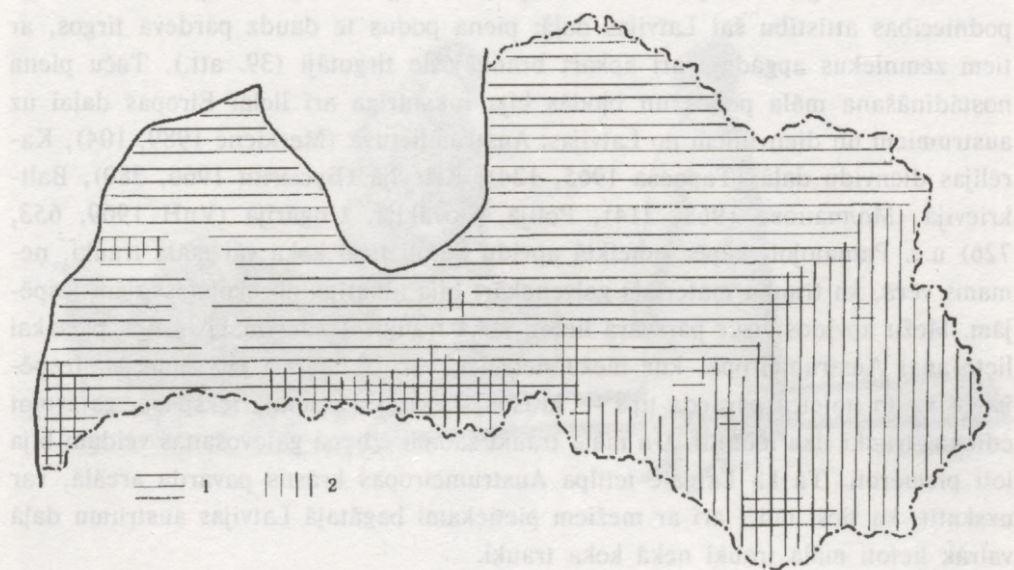
36. att.: a — galdiņu trauks ar vaciņu piena nostādināšanai. Madonas apr. Beļavas pag. Veckrieviņos. 1956. g. (BDM, inv. 3884); b — sekls galdiņu trauks piena nostādināšanai. Jēkabpils apr. Mazzalves pag. Ķiermelēs. 1970. g. (Ē, neg.); c — vienkocha trauks piena nostādināšanai. Liepājas apr. Tašu pag. Kristēnos. Darināts 19. gs. 80. gados (BDM, inv. 2092); d — ar tāss sloksnēm aptīts piena pods. Jēkabpils apr. Mazzalves pag. Ķiermelēs. 1970. g. (Ē, neg.).

tējuši šādu trauku dēlišus jau 10.—13. gs., Rīgā — 13. gs. slāņos (Viires 1960, 104; Caune 1983, 86—87). Seklie piena trauki raksturīgi tām zemēm, kur no piena centās iegūt pēc iespējas vairāk krējuma sviesta taisīšanai. Igaunijā daudz platu un seklu galdiņu, retāk vienkoča, piena trauku glabājas Igaunijas nacionālā muzeja fondos. Īpaši sekli, un dažkārt arī ovāli, tie bija Igaunijas ziemeļos un rietumos. Šādi trauki aprakstīti arī Somijā (Vuorela 1975, 257), Zviedrijā (Ränk 1966, 17), Dānijā (Højrup 1966, 70), Karēlijā. Krējuma nostādināšanai seklus galdiņu traukus lietoja arī Austrumeiropas vidusdaļā: Ungārijā, Karpatos, Horvātijā, Rumānijā u.c. (VuH 1961, 304, 368; VuH 1969, 583, 621). Vēl piens nostādināts arī lēzenākos traukos — koka bļodās un silēs, kurām bija caurumiņš sūkalu nolaišanai (VuH 1969, 698; Martiny 1909, 51—53).

Otrs piena trauku veids Latvijā 19. gs. bija māla bļodas un podi ar glazētu iekšpusi. Bļodas līdzās koka traukiem lietotas visā Latvijā, jo bija ērti liekamas arī galdā un viegli uzturamas tīras. Podi bija galvenie piena trauki Latgalē un Augšzemē, kā arī Lietuvas pierobežā (38. att.). Piena podiem bija noteikta forma: platāka augšdaļa un sašaurināta mala jeb kakls. Podu augstums bija ap 20—40 cm, vidusdaļas diametrs — 15—20 cm. Dažkārt podiem pie malas bija divas osas (37. att.). Šāda trauka nosaukums Latgalē bija *pūds*, *krinka* (<kr. *кринка*), arī *stulģis* (Asūne, Auleja), *stumbūns* (Viļaka). Visā Latvijā lietoti arī ar tāss sloksnēm aptīti podi — tie bijuši izturīgi, un piens tajos saglabājies vēss (Bielenstein 1918, 351) (36. att.: d).



37. att. Piena podi, uzmaukti vēdināšanai uz žoga. Daugavpils apr. Vipes pag. Kaļupnieku c. 1927. g. (LVM, 7267. neg.).



38. att. Piena nostādināšanai lietoto trauku veidu izplatība Latvijā 19. gs. 2. pusē: 1 — koka trauki; 2 — māla trauki.



39. att. Podi gadatirgū. Rēzeknes apr. Bukmuižas pag. 1925. g. (LVM, 4890. neg.).

Tas, ka 19. gs. māla piena trauki bija raksturīgāki Latgalei, šķiet, saistāms ar podniecības attīstību šai Latvijas daļā: piena podus te daudz pārdeva tirgos, ar tiem zemniekus apgādāja arī apkārt braukājošie tirgotāji (39. att.). Taču piena nostādināšana māla podos un bļodās bija raksturīga arī lielai Eiropas daļai uz austrumiem un dienvidiem no Latvijas: Austrumlietuvā (Merkiené 1989, 104), Karēlijas dienvidu daļā (Тароева 1965, 124), Krievijā (Бусыгин 1966, 380), Baltkrievijā (Молчанова 1968, 214), Polijā, Slovākijā, Ungārijā (VuH 1969, 653, 726) u.c. Pamatojot, kāpēc noteiktā apvidū lietoti tieši koka vai māla trauki, ņemams vērā, ka trauku materiāls galvenokārt bija atkarīgs no ekoloģiskajām iespējām. Mežu apvidos visur pārsvarā lietoti koka trauki. Tomēr māla trauku plašākai lietošanai Austrumeiropā, kur mežu netrūka, varēja būt arī cits iemesls. Iespējams, ka to noteica pavarda tips — krāsns, kuras sakarsētajā iekšpusē, gatavojot ēdienu, trauki tika iebīdīti. Un māla trauki šādam ēdiena gatavošanas veidam bija ļoti piemēroti. Tā kā Latgale ietilpa Austrumeiropas krāsns pavarda areālā, var uzskatīt, ka tieši tādēļ arī ar mežiem pietiekami bagātajā Latvijas austrumu daļā vairāk lietoti māla trauki nekā koka trauki.

Piena nostādināšana, lai iegūtu krējumu, bija samērā ilgstošs process, kurš aizņēma 2—3 dienas, tāpēc saimniecībā vajadzēja pietiekami daudz trauku, kuros pēc katras slaukšanas saliet pienu. Īpaši daudz piena trauku bija muižās, kur pienu ieguva vairāk. Tā, piemēram, Rīgas patrimoniālajā apgabalā Salas muižā jau 1651.—1652. g. uzskaitīti 39 piena spainīši (pārējie piena trauki: 3 slaucenes, 2 kubuli un 2 sviesta ķērnes) (Bulmerincq 1931, 171). Kandavas kroņa muižā 1795. g. bija pat 130 lēzenu piena spainīšu (*чаши молочные*) un vēl šādi piena trauki: 1 apkalta sviesta ķērne, 2 krējuma trauki, 2 slaucenes, 2 piena ķipīši, 5 piena spaiņi, sile sviestam, 2 siles sieram, kāstuve (LVVA, 472. f., 13-a. apr., 133. l., 2. lp.). 20. gs. sākumā arī lielākās zemnieku saimniecībās bijis līdz 70 koka piena trauku (LVM E, 2933, 165, Grenči).

Sākoties piena pārdošanai, tas nests vai vests uz tirgu koka mucīnās, kurām bija spundes caurums. Piena pārdevējus Rīgas ielās ar nelielām mucīnām uz muguras un lielākām mucām ratos zīmējis J. K. Broce (2. att.; 40. att.).

Metāla piena transportkannas sāka plašāk lietot līdz ar koppienotavu dibināšanu (Piena transportkannas 1913). Kopš 20. gs. 20. gadiem tās izmantoja katrā zemnieku sētā, kur nodeva pienu (41. att.).

Īpaša uzmanība tika pievērsta piena trauku tīrībai, jo no tās bija atkarīga piena produktu kvalitāte. Tā Johans Hermanis — Dienvidigaunijas un Vidzemes muižu pārvaldnieks 17. gs. vidū — kādā pamācībā moderei īpaši piekodinājis: «Tā viņai būs savus piena spaiņus centīgi berzt un labi tīrus turēt, lai tādā veidā dabūtu labu krējumu» (Hermann 1695, 100). Piena traukus ar vārpzāles vīkšķi vai ašķiem noberza siltā ūdenī vai vājā sārmā un pēc tam skaloja ar aukstu ūdeni, bet reizi nedēļā visus traukus izberza ar smiltīm vai granti un noplucināja sārmā (42. att.).



40. att. «Divas turīgas nevācu zemnieku sievas no Rīgas apkārtnes» ar piena traukiem kamanās (Broce 1992, 135).



41. att. Zemnieku rati ar piena kannām pie Raunas pienotavas. Cēsu apr. 1928. g. (LVM, 12170. neg.)

Saimniecībā bija īpaša sile, kurā pastāvīgi turētas šim nolūkam smiltis: «Izmazgāja ar karstu ūdeni, izberza ar smiltīm vai ar zvirgzdakmeni, kuru iepriekš izdedzināja un tad saberza smiltīs» (LVM E 2933, 211, Engure). K. Jordana piensaimniecībai veltītajā sacerējumā ar atzinību atzīmēts, ka Igaunijā un Vidzemē vēl bijis pieņemts novārīt koka traukus paegļu ūdenī, no kā tie ieguvuši patīkamu smaržu, un ka piens šādos traukos ilgi saglabājies svaigs (Jordan 1852, 264). Piena traukus arī vārīja, liekot ūdenim klāt nātres, kalmes, bērza zariņus un alkšņa mizu, vai sutināja, sametot iekšā karstus akmeņus un ābeles vai upeņu lapas. Māla piena trauku mazgāšana bija vienkāršāka, pietika, ja tos labi izplaucēja un izskaloja.

Nomazgātos piena traukus sterilizēja saulē un vējā, noliekot uz sola; māla traukus parasti uzmauca uz žoga zedeņiem vai uz mietiem (43. att.). Augšzemē piena podu žāvēšanai pagalmā bija īpaša ierīce — zemē iedzīts 1,5—1,8 m garš zarains stumbrs — *stulpens* (Bebrene). 20. gs. šādu žāvējamo ierīci taisīja arī, iedzenot slīpi mietā tapas (44. att.). Tādi zaraini stumbri māla trauku žāvēšanai bija sastopami arī citur Austrumeiropā: Lietuvā (Милюс 1956, 139), Baltkrievijā (Этн. Бел. 1989, 420), Slovākijā, Ungārijā, Slovēnijā (VuH 1969, 576, 655, 727). Krievijā piena podi žāvēti arī uz šim nolūkam zemē iedzītu mietu galiem (РЭМ, нер. 2873—41, Maskavas губ.).



42. att. Piena trauku mazgāšana. Liepājas apr. Nīcas pag. Kupčos. 1931. g. (LVM, 28453. neg.).



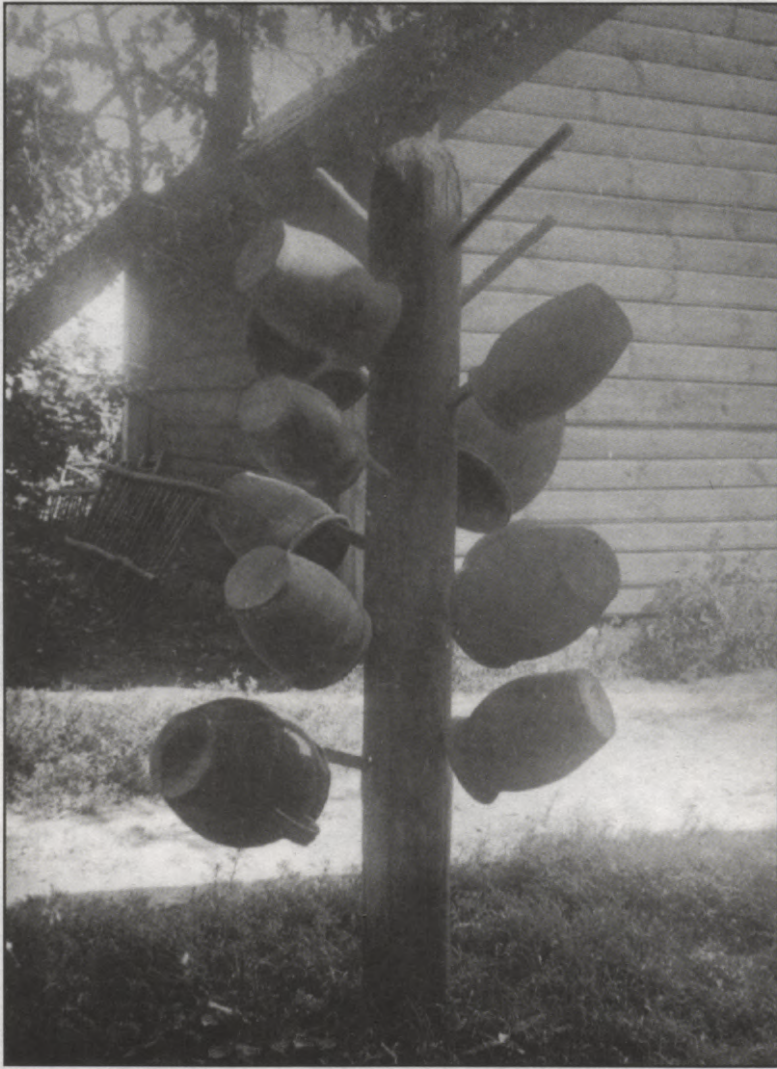
43. att. Sols ar vēdināšanai noliktiem traukiem. Cēsu apr. Vecpiebalgas pag. Brusīnos. 1928. g. (LVM, 10674. neg.).

Rūpes par piena trauku tīrību atspoguļojas arī tautasdziesmās, it īpaši precību dziesmās:

Baltu berzu slaucenīti,
 Kāru vadža galiņā:
 Lai spidēja, lai mirdzēja,
 Lai brauc tautas lūkoties.
 (Ltdz, izlase I, 3542)

Ticējumi aizliedza piena traukus lietot citām vajadzībām. Tā, piemēram, Ludzā pierakstīts šāds aizliegums: «Slauktuvē nedrīkst mazgāt muti, citādi deguns tek bez apstājas» (Ltt 28008).

Ar piena traukiem saistītie ticējumi tika ievēroti arī noteiktās dienās. Tā bija pieņemts izberzt piena traukus Zaļās ceturtdienas vai Lielās piektdienas rītā — tad būšot vairāk piena (Ltt 33849, Puze; 33864, Vecgulbene). Jāņu vakarā, lai raganas nenestu prom krējumu, uz piena traukiem lika dzelošu un līdz ar to aizsargājošu augu — nātres (LVM E 2533, 120, Kalsnava). Bet, «kad Jāņa sestdienas vakarā uz piena tolenīšiem uzliek liepu lapas, tad govīm arvien tai gadā mīksti pupi» (Etn. IV, 69, Smiltene).



44. att. Piena podi uz «stulpena». Ilūkstes apr. Bebreņu pag. Diņģelkalnā.
1927. g. (LVM, 7712. neg.).

Izkāstu un traukos salietu pienu krējuma nostādināšanai nolika vēsumā — pieliekamajā kambarī, pagrabā, klētī, arī rijā vai piedarbā. Kambarī «.. bija sevišķs plaukts piena spainīšiem, un spainīšus uz plaukta salika smuki rindā. Plaukts bija gandrīz pie pašiem griestiem, tā lai tikai pieaudzis cilvēks var aizsniegt, lai bērni nepiešmurgā» (LVM E 2933, 211, Engure). Lai piena traukus pasargātu no putekļiem un smakām, kambarī bija arī īpaši skapji.

Piensaimniecībai paplašinoties, vispirms muižās, pēc tam arī zemnieku saimniecībās ierīkoja īpašus ledus un piena pagrabus un piena kambarus, kuros tika uztu-

rēta piena produktu glabāšanai piemērota temperatūra un tīrība. Tos cēla netālu no dzīvojamās ēkas, lai nenāktu smaka no saimniecības ēkām. Atsevišķi cēla arī pagrabu, kuram bija akmens mūra velve. Vēsuma saglabāšanas nolūkā pagrabs bija iedziļināts zemē un no ārpuses apmests ar velēnām, tā ka ar laiku apauga zaļš. Lai gaisa pagrabā būtu svaigs, bija ierīkots īpašs vēdināmais lodziņš, turklāt klons tika aplacināts ar ūdeni un uz klona turēti trauki ar tīru ūdeni. Lai piena kambaris turētos vēss, to cēla virs pagraba, kurš šādā gadījumā bija dziļāks. Pagrabā un piena kambarī piena, krējuma un sviesta traukiem bija paredzēti soli un plaukti. Senāko piena kambara un pagraba zīmējumu, kā arī aprakstu ir atstājis J. K. Broce. Pie Trikātas muižas saimniecības ēku zīmējuma (24. att.) lasāms: «.. zem lielākās [saimniecības ēkas] ir ledus pagrabs, kurš ir mūrēts un pa pusei celts pakalnā, virs ledus pagraba ir piena kambaris ..» (Brotze VIII, 88). Savukārt par piena kambari V. Ādolfijs 19. gs. vidū rakstīja: «Tur nebūs nevienam iekšā dzīvot, nei gulēt, nedz ēst, ne arī gaļu, saknes u.t.j.pr. tai būs turēt, tas viss pienam nelabu garšu dod» (Adolphi 1837, 44). K. Jordana muižniekiem domātajā piensaimniecības grāmatā ir piensaimniecībai paredzētas celtnes plāna zīmējums un apraksts. Tajā redzams piena kambaris un zem tā pagrabs (Jordan 1852, 212—214, 238—245). Tomēr visos 19. gs. sacerējumos par piena pagrabu rakstīts tikai kā par vēlamu jaunievēdumu: to būvēja galvenokārt lielākajās muižās, bet zemnieku saimniecībās — reti. K. Jordans šai sakarībā par zemniekiem atzīmējis: «Sviesta krāšanai un ilgākai glabāšanai viņiem trūkst vēsa pagraba, bet izdevumi tā ierīkošanai ir pārāk lieli salīdzinājumā ar ieņēmumiem no nelielās piensaimniecības» (Jordan 1852, 378).

Piena pagrabi, kambari jeb namiņi Latvijas zemnieku saimniecībās bija samērā reti sastopami arī 20. gadsimtā. Tas izskaidrojams ar to, ka Latvijas piensaimniecība attīstījās, balstoties uz koppienotavu darbību.

Piena raudzēšana

Pienu, kas bija saskābis tiktāl, ka to varēja ēst, visā Latvijā lielākoties apzīmēja ar vārdu *rūgušpiens*, Latgalē arī *rūgušnieks*, *rūgulis*, *rūgušis* (sk.: Bušmane 1986a, 74). Retāk ticis lietots nosaukums *skābais piens*, *skābpiens*. Piens raudzēts līdz gatavībai pēc tam, kad tam bija noņemta no virsas krējuma kārtā. Nosmelts rūgušpiens bija raksturīgs visām Ziemeļeiropas tautām, kur piena pārstrādes galamērķis bija sviests. 20. gs., kad plašāk sāka lietot piena separatorus, raudzēja iepriekš separētu pienu. Retāk raudzēja vājpienu, ko atveda atpakaļ no pienotavas — to uzskatīja par mazvērtīgu un atdeva lopiem.

Latvijā bija parasts lietot dabiski sarūgušu pienu. Pienskābes baktērijas, kas iekļuva pienā no gaisa un daļēji arī no trauka, sarecināja pienu līdz galertvei-

dīgai konsistencei, pārvērta piena cukuru skābē, un tādējādi piens ieguva ieskābu garšu. Saimnieces līdzdalība piena raudzēšanā ierobežojās tikai ar labvēlīgu apstākļu nodrošināšanu — piemērotu temperatūru, trauku tīrību utt. Dabiskais rūgušpiens bija vienkāršākais skābpiens, kas radās bez īpašas ārējas iedarbības no piena pārpalikuma, un piensaimniecības attīstības sākumposmā to pazina visas tautas. Laika gaitā daudzās zemēs tika apgūta piena raudzēšana arī ar īpašām baktēriju kultūrām, un, tā kā šādi raudzētam pienam bija labākas garšas īpatnības, tas izplatījās visā Eiropā. 20. gs. dabiskais rūgušpiens savu agrāko nozīmi uzturā saglabāja vēl tikai Austrumeiropā ap Baltijas jūru, Krievijas rietumdaļā un Baltkrievijā.



45. att. Piena un rūgušpiena trauki. Madonas apr. Kalsnavas pag. Jaunzemos. 1928. g. (LVM, 10413. neg.).

Rūgušpiena gatavošana Latvijā vēl 20. gs. sākumā bija ļoti vienkārša. Pienu raudzēja tanī pašā traukā, kurā tas tika nostādināts un nokrejots. Šajā traukā rūgušpienu parasti lika arī galdā: «Agrāk skābēja pienu, tā kā var vienā reizē noēst. Kad nav samaisīts, ir cits gars pavisam» (LVM E 1854, 140, Ainaži). Rūgušpiena trauki stāvēja «virtuvē, priekšnamā — piena noliekamajā skapī, uz piena galda, kur trauki bija apsegti ar koka vākiem» (E 62, 2270, Zebrene) (45. att.). Rūgšanas veicināšanai, īpaši, ja laiks bija vēss, pienam pielēja nedaudz iepriekšējo dienu rūgušpiena vai skābu krējumu, arī paniņas un sūkalas vai piemeta rudzu maizes šķēli, garoziņu. Tad trauku nolika siltā vietā — pie krāsns vai uz mūrīša, Latgalē — krāsns priekšā. Piena raudzēšanas norisi atspoguļo šādas atmiņas: «Ja vēlējās, lai piens ātrāk sarūgst, tad raudzēšanai domāto pienu lēja tanī pašā ne-

mazgātā traukā» (E 62, 2265, Annenieki). «Raudzēja agrāk tikai māla podos. Ja kurināja lielo maizes krāsni, pēc izkurināšanas salika atsildīt māla podus. Krāsni sildītais rūgušpiens virsū izveidoja brūnu cepuri ar garšīgu garoziņu, priecājās, ka piens ar cepuri, tātad labs, labi atsilis» (E 62, 1948, Naujene).

Ar rūgšanas veicināšanu bija saistīts ticējums, ka govij, kad tā ir nākusi slaucama un tās piens jau derīgs raudzēšanai, jādod rūgušpienu padzerties — «lai piens vienmēr labi rūgtu» (E 62, 2216, Sigulda).

Labam rūgušpienam vajadzēja būt blīvam, viengabalainam, ar patīkamu skābenu garšu. Tā gatavību pārbaudīja, pasmeļot ar karoti, — pietiekami sarūdzis piens nesakrita: «Pats labākais rūgušpiens ir tad, ja tas ir biezs un lejot dalās lielās šķēlēs» (E 62, 1942, Cibla). Par labu rūgušpienu teica: «piens sarūdzis kā galodiņa», «kā aknas» (E 62, 1957, Jaunpiebalga, Allaži); priekšstats par šādu rūgušpienu atspoguļojies arī mīklā: «Balts ledus līgojas traukā» (E 62, 1943, Nautrēni). Pienam nedrīkstēja rasties putaina, krevelaina vai iedzeltena virsa — tās bija pārrūguša piena pazīmes. No piena pārraudzēšanas izvairījās, ienesot to vēsā telpā.

Rūgušpiena ilgākai uzglabāšanai bija domāts īpašs lielāks trauks — stāva galdiņu *piena ķērne* (<v. *Milchkärn* — Hupel 1795, 153). Šādi lielāka tilpuma stāvie rūgušpiena trauki bijuši pazīstami visā Eiropā (piem., Vācijā *Sauerkübel*, *Sauerstande* — Martiny 1907, 107). Igaunijā, kur nebija pieņemts no rūgušpiena taisīt biezpienu, rūgušpienu krāja pat līdz 80 cm augstā traukā. Tas parasti stāvējis istabā, kur katrs varēja pasmeļt rūgušpienu ar koka kausu, kas bijis klāt pie trauka (ERM KV 306).

Rūgušpiena traukam apakšā parasti bija caurumiņš ar tapiņu, pa kuru nolaida sūkalas. Traukā pienu lēja klāt vairākkārt, samaisot un turpinot raudzēt tālāk. Tāds rūgušpiens (baltvācu avotos — *Käsemilch*) atkarībā no stāvēšanas ilguma varēja būt arī stipri skābs. Uzturā patērēja dažādas konsistences rūgušpienu, vai nu pēc vajadzības pielejot tam pienu vai ūdeni, vai arī pirms ēšanas notecinot sūkalas. Ja sūkalām ļāva iztecēt pavisam, traukā palika masa, kas bija līdzīga tālākas pārstrādes produktam — biezpienam.

Krejošana

Latvijā bija izplatīti galvenokārt divi apzīmējumi ar nelielām izplatības atšķirībām — *krējums* (*kriejams* — Ziemeļkurzemē, *kriejums* — Latgalē) un *kreims* (*krēms* — Vidzemē, *krieims*, *krieims* — Latgalē). Abas nosaukuma formas ir sastopamas jau 17. gs. latviešu valodas vārdnīcās (Mancelius 1638, II, 100; [Langijs] 1936, 120, 188), tām atbilst attiecīgās darbības apzīmējumi: *krejot* (visā Latvijā),

kreimot, krejumot, krēmot (Vidzemē), *kriet* (Kurzemē), *krainīt, kraistīt* (Vidzemē, Zemgalē, Latgalē). Baltvācu autoru sacerējumos krējuma parastākais apzīmējums ir *Schmand, Schmant*, kas ienācis Baltijā no Austrumprūsijas un tiek uzskatīts par slāviskas cilmes vārdu, jo radniecīgās formas ir vairākās slāvu valodās: *кр. сметана, p. smietana, č. smetana, vendu smjetana, zmietana*, no tā pr. *Schmand* (Martiny 1909, 10; Masing 1926, 67). Retāk baltvācu avotos lietotie nosaukumi *Rahm, Rohm, Sahne* ir ģermāņu izcelsmes vārdi (Fleischmann 1922, 285).

Senais krejošanas paņēmiens bija šāds: traukos ielietam pienam ļāva stāvēt tik ilgi, kamēr virspusē nostājās krējuma daļa, kuru pēc tam nosmēla. Pieredze liecināja, ka krējums nostājās, kamēr piens vēl nebija sarūdzis biezs, tāpēc krējumam paredzēto pienu turēja vēsā vietā. Bet, tā kā bija parasts nosmelt stingru — sarūgušu krējumu, nostādināšanas beigās pienu ienesa siltākā telpā. V. Ādolfija sacerējumā šai sakarībā lasāms: «.. kad piens 24 stundas pagrabā un tikpat ilgi siltā piena kambarī stāvējis, tad vajag kreimu noņemt jeb nokriet» (Adolphi 1837, 44; sk. arī: Jordan 1852, 267).

Krējuma iegūšana, nosmēlot to no nostādināta un sarūguša piena, bija parasta visā Eiropas ziemeļdaļā, kā arī vidusdaļā. Šāds paņēmiens Vācijā attēlots 16. gs. (Martiny 1909, 6, 48), bet 19. gs. tas aprakstīts Lietuvā (Merkienė 1989, 104), Polijā (VuH 1969, 698), Ukrainā (Артюх 1977, 27), Karpatos (Гонтарь 1978, 93), Rumānijā (VuH 1969, 614), Igaunijā (Abriss 1964, 141), Somijā (Sirelius 1919, 322), Karēlijā (Тароева 1965, 125) un Komi (Белицер 1958, 227). Zviedrijas dienviddaļā un vidusdaļā krējumu tāpat nostādināja māla vai koka traukā un nosmēla no virsas ar karoti, bet Ziemeļzviedrijā to nostādināja seklā koka muldiņā un pēc tam nolēja apakšējo piena kārtu, aizturot krējumu ar roku vai slotiņu (Arbete 1976, 327).

Par krejošanu 19. gs. piensaimniecības sacerējumos atrodami dažādi padomi, piemēram: «.. kad īstenais laiks ir [krejot], to var redzēt, kad nazi iebāž un piens sānis neiznāk laukā» (Elberfeld 1810, 43). Lasāma arī šāda pamācība: «Krējumu atdala no kubula malām ar lokanu, plānu no paegļa, kaula vai raga darinātu nazi, pabīda nedaudz nost un uzmanīgi noņem ar iepriekš aukstā ūdenī iemērktu, ļoti plakanu un plānu, apmēram 2 1/2 veršokus platu, apaļu koka vai cinkota skārda karoti, un salej krējumu augstā koka vai māla traukā» (Jordan 1852, 269; sk. arī: Adolphi 1837, 45). Krējuma karote jeb *krejoklis* un krējuma nazis 19. gs. ir aprakstīti un zīmēti arī vecākajā latviešu etnogrāfijai veltītajā A. Bielenšteina grāmatā (Bielenstein 1918, 281, 334). Krējuma karotes pieder pie Eiropas senākā piensaimniecības inventāra — tās atrastas jau 1. g. t. p.m.ē. pāļu celtnēs Šveicē, bet jaunākā laika krējuma karotes daudzārt aprakstītas etnogrāfiskajā literatūrā (Novotni 1976, 127; Højrup 1966, 72; u.c.). Taču jādomā, ka agrākā posmā krējumu no piena nosmēla arī vienkārši ar plaukstu, par to rakstījuši vēl viduslaiku autori (sk. Martiny 1909, 6, 26).



a



b



c

46. att.: a — vienkoča trauki krējumam. Daugavpils apr. Rudzātu pag. Lāčupu c. 1927. g. (LVM, 8425. neg.); b — galdiņu krējuma trauks. Liepājas apr. Nicas pag. (BDM, inv. 225); c — krējuma pods. Rēzeknes apr. Andrupenes pag. Libiņu c. 1966. g. (E, neg.).

Labākā krējuma daļa bija nostādinātā rūgušpiena pašā virspusē. Zem tās virs rūgušpiena bija *pakrejas* (arī *pakreji*, *pakreļtes*, *pakrējums*, *pakrēms*, *pakreims*, *pakreimes* u.c. — ME III, 48), ko nosmēla pēc krējuma un izlietoja ēdiena gatavošanai: «Krejoja divas reizes. Pirmā reize bija tā istā, tad nosmēla isto krējumu. Otro reizi nosmēla t.s. «pakreinas». Tās lietoja salātiem, sīpolu lokiem» (LVM E 2933, 487, Smārde).

Krējuma trauks, tāpat kā rūgušpiena trauks, visā Latvijā pa lielākajai daļai apzīmēts ar vārdu *ķērne*, *ķērna*, *ķērns*. Tas tiek uzskatīts par aizguvumu no vlv. *kerne* (Karulis 1992, I, 464) un ir izplatīts lielā Eiropas daļā: liet. *kerná*, ig. *kern*, *kirn*, somu *kirnu*, zv. *kärna*, *tjärna*, dāņu *kjärne*, ang. *churn*, isl. *kirna*, hol. *kern*, *karn* u.c. (Martiny 1895, 23). Vēl Latvijā reģistrēti arī trauka nosaukumi: *krējumnieks*, *krējumkanna*, *krējuma balliņa* (<vlv. *balge*, v. *Balge*), *standa*, *staņķis* (<vlv. *stande*, v. *Stange*, *Stanke*), *vērpelīte* (<v. *Viertel*). Nosaukumu aizgūtās un atvasinātās formas liek domāt, ka speciāls trauks krējumam Latvijā parādījās tikai viduslaikos. Pirms tam nelielā daudzumā nosmelto krējumu acimredzot turēja jebkurā piemērotā traukā.

19. gs. Latvijas lielākajā daļā krējuma ķērne, tāpat kā pārējie piena trauki, bija no koka galdiņiem (46. att.: b), retāk — vienkoča (46. att.: a). Atšķirībā no piena nostādināšanai lietotajiem traukiem krējuma ķērnes bija stāvas, uz augšu nedaudz sašaurinātas, to augstums bija apmēram 30—60 cm un diametrs — 25—35 cm. K. Jordans par krējuma ķērni Vidzemē rakstīja: «.. šādam traukam, ja tas darināts no koka, parasti augstums ir divreiz lielāks nekā platums» (Jordan 1852, 269). Šāda trauka forma izskaidrojama ar novērojumiem, ka krējums ir labāks tad, ja tas mazāk saskāries ar gaisu. Ķērnē turpinājās piena tauku atdalīšanās jeb krējuma sabiezēšana, bet apakšā sakrājās *sūkalas*, kuras notecināja pa caurumiņu pie ķērnes dibena. Ķērni nosedza ar vāku. Parasti ķērnei bija osas, dažkārt ar palielēm caurumiem, ērtākai saņemšanai. Ieverot osu caurumos koku, ķērni varēja nest (47. att.). Tā kā senākie atrastie ķērnes eksemplāri ir vienkoči, var domāt, ka galdiņu ķērne veidota pēc to parauga, ar ko arī būtu saistāma trauka stāvā forma. Vienkoča ķērnes darināšana minēta arī tautasdziesmā:

Saskaities vien staigāju,
Cīrv' aiz jostas aizbāzies:
Nāburdziņi nocirtuši
Sen audzētu ķērnes koku.
(Ltdz, izlase II, 4547)

Latvijas austrumu un dienvidu daļā krējumu, tāpat kā pienu, krāja māla podos. Podu augstums bija ap 30—35 cm, tiem bija caurumiņš sūkalu notecināšanai un bieži vien pie augšmalas arī divas osas (46. att.: c). Pilnu podu pārsedza ar koka vāku. Līdzīgi krējuma podi, tāpat kā māla piena podi, konstatējami arī apvidos



47. att. Krējuma ķēnes nešana. Cēsu apr. Vecpiebalgas pag. Strautiņos. 1928. g. (LVM, 10732. neg.).

uz austrumiem un dienvidiem no Latvijas. Tie aprakstīti Baltkrievijā (Никифоровский 1895, 89), Slovākijā (VuH 1969, 724), bet Krievijā bija zināmi jau 11.—13. gadsimtā (Левашева 1956, 102).

Trauku ar krējumu turēja vēsumā, līdz bija sakrāts sviesta kulšanai vajadzīgais krējuma daudzums. Tā kā izslaukumi bija nelieli, krējumu bieži vien krāja ilgu laiku — nedēļām. Tāds krējums stipri saskāba. Par pārlietu ilgi stāvējušu to uzskatīja tad, ja virskārta kļuva cieta vai appelēja. No ilgi krāta pārskābuša krējuma taisīts sviests bija ar sliktu piegaršu. K. Jordans par to rakstīja: «.. tā kā viņam [zemniekam] no dažām govīm krējumu ilgi nākas krāt, pirms viņš no tā var taisīt

sviestu, jau tāpēc vien, un arī tā kā viņam nav piemērotas vietas piena glabāšanai, viņš var piegādāt tikai sliktu sviestu» (Jordan 1852, 378).

Muižās 19. gs. vidū, lai iegūtu saldu krējumu un labākas kvalitātes sviestu, nosmēla nesarūgušu, atdzesētu pienu. K. Jordana piensaimniecības tēmai veltītajā sacerējumā aprakstīti un zīmēti piena kambari ar «piena peldēm» — auksta ūdens tvirtnēm piena trauku atdzesēšanai, lai iegūtu saldu krējumu (Jordan 1852, 240—242).

Ja krējums nebija paredzēts sviesta gatavošanai, bet gan glabāšanai, to uzkaršēja līdz vārīšanai, atdzesēja un pielika tam sāli. Tāds krējums, saliets podiņā, stāvējis pat vairākus mēnešus, un tā dažkārt krējumu rudenī sagatavoja ziemai (E 27, 70, Balvi).

Lai krējuma būtu vairāk un tas būtu labāks, tika ievērotas uz ticējumiem balstītas paražas: «Kreima ķerne jāmazgā no augšas uz apakšu, lai kreims pāri nerūgst» (Ltt 15034, Plāņi). «Kad krējumu liek no viena trauka otrā, tad nevajag karoti klapēt uz trauka malu, ja klapējot, tad aizdzenot krējumu projām» (Ltt 15035, Nīca). Krejojot skaitīti arī buramie vārdi: «Pikiem, kamiem manā ķernē, nāburg' ķernē zilām sulām!» (Ltt 15033, Gatarta) u.c.



48. att. Krējuma nostādināšana seklos traukos. Vācija. 1682. g. (pēc Martiny 1895, 23).

Arvien aktīvāka piensaimniecības pievēršanās krējuma ieguvei veicināja arī jaunu izgudrojumu rašanos šajā jomā. Tā 1823. g. Francijā tika apgūta piena tauku satura noteikšana, un Latvijā kopš 19. gs. vidus izplatījās tās vienkāršākais paņēmieni, nosakot krējuma kārtu caurspīdīgā stikla traukā nostādinātā pienā (Leppevitsch 1852, 65; Jordan 1852, 253). 19. gs. beigās rakstā «Kā piena treknums izprovējams» šis paņēmieni aprakstīts šādi: «Riņķī apkārt ap garām špicglāzēm būs glāzniekam ar dimantu likt ieskrāpēt strīpiņas pa līnijai vienu no otras. Tādās glāzēs būs uz vienreiz iekārst pienu no katras govīs savā glāzē, un, kad piens 24 stundas glāzēs stāvējis, tad to būs skatīties, kurā glāzē biezāks krējums nostājies, tas piens ir tas treknākais» (Mekons 1890, 162). 1896. g. Jelgavas lauksaimnieku izstādē tika demonstrēta un drīz vien guva plašu atzinību tauku satura noteikšana pienā ar ķīmisko, t.s. Gerbera sērskābes metodi, ko 1895. g. atklāja Dānijā un kas ļoti strauji bija izplatījusies visās Eiropas zemēs.

Piena nostādināšanai krējuma iegūšanas nolūkā bija daudz neērtību: bija nepieciešams ilgāks laiks, kā arī liels skaits trauku un plašas telpas (48. att.), turklāt pienu nokrejoja nepilnīgi, krējums bija stipri skābs, tālab iegūtajam sviestam bija slikta kvalitāte. Tāpēc 19. gs. otrajā pusē muižās krējuma nostādināšanu un nosmelšanu sāka nomainīt ar uzlabotiem krējuma iegūšanas paņēmieniem. Vispirms iecienīta kļuva t.s. Švarca krejošanas metode, kuru 19. gs. 60. gadu sākumā sāka lietot muižnieks Gustavs Švarcs Zviedrijā. Tā izplatījās visās Ziemeļaustrumeiropas piensaimniecības zemēs, jo tika atzīta par labāko krejošanas veidu sviesta gatavošanai un turklāt bija piemērota arī sierniecībai.

Švarca krejošanas metodes būtība bija piena iepriekšēja atdzesēšana ar ledu vai ūdeni. Pienu tūlīt pēc izkāšanas salēja ap 50 cm augstos, stāvos skārda traukos — t.s. Švarca cilindros. Traukus ievietoja lielākā, ar aukstu ūdeni un ledu pildītā traukā vai cementa baseinā, kurā ar tekošu ūdeni vai ledu tika uzturēta 2—8°C temperatūra. Rezultātā piens saglabājās salds. Krējumu nosmēla vairākkārtīgi — ik pēc 12—36 stundām. Pēc šīs metodes ieguva labu krējumu sviestam un saldu nosmelto pienu, kurš bija derīgs arī fermentēto sieru gatavošanai (Amols 1899, 25).

Švarca metode lauza gadsimtiem ilgu krējuma nosmelšanas tradīciju, ievadot jaunu piensaimniecības tehnikas attīstības posmu. 19. gs. otrā pusē to lietoja lielās saimniecībās līdz pat separatoru ieviešanai, kad krējuma ieguve kļuva mehanizēta. Arī Latvijas muižās Švarca metode zaudēja nozīmi līdz ar separatoru parādīšanos: 1899. g. Kurzemē no 38 muižu pienotavām ar Švarca metodi krejoja vairs tikai trīs pienotavas (Blaese 1899, 161).

Švarca krejošanas metodi no muižām apguva arī latviešu zemnieki, tikai vienkāršotā veidā. Zemnieku saimniecībās pienu pēc izkāšanas salēja kannā, kuru pēc tam iegremdēja kādā avotiņā vai lielākā traukā ar aukstu ūdeni. Kannu mēdza

arī iesiet virvē un ielaist akā, ja tā nebija dziļa. Atsevišķās saimniecībās, kurām pagalma tuvumā bija piemērots avots, piena kannu dzesēšanai avota straumē bija ierīkoti īpaši iežogojumi. Ledu piena dzesēšanai zemnieki izmantoja reti. Vēl 20. gs. 30. gados ledus pagrabs vai namiņš piena dzesēšanai bija tikai nedaudzās uz piensaimniecību orientētās saimniecībās. Parastākais piena dzesēšanas paņēmiens Latvijā līdz pat 20. gs. vidum bija piena kannu iegremdēšana akā vai kādā ūdens traukā.

19. gs. Latvijas muižās, vēlāk arī turīgajās zemnieku saimniecībās sāka lietot piena separatorus jeb centrifūgas, kas darbojās, izmantojot centrālās spēku. Separatoru lietošana krejošanai ir galvenā pazīme, kas liecina par pāreju no pirmsindustriālās uz moderno piensaimniecību. Separatori deva iespēju pārstrādāt pienu nesalīdzināmi lielākos apjomos un pilnībā kontrolēt piena tauku — krējuma atdalīšanas procesu. Separēšana kļuva par piena produktu gatavošanas pamatmetodi, aizstājot ilgos gadsimtos parasto piena raudzēšanas paņēmienu.

Piena separatori tika izgudroti Eiropā 19. gs. otrajā pusē, strauji attīstoties piensaimniecībai. Pirmo nelielo piena separatoru konstruēja 1877. g. vācu inženieris Vilhelms Lefelts (*Lefeldt*). Viņa ideju tālāk attīstīja zviedru inženieris Kārlis Gustavs de Lavals (*Laval*), kura 1878. g. konstruētais separatori pārstrādāja jau 130 l piena stundā. Vispirms piena separatorus sāka lietot Vācijā, galvenokārt tās ziemeļdaļā, bet pēc tam arī citās Eiropas zemēs: Dānijā un Zviedrijā — no 1879. g., Norvēģijā — no 1880. g., Beļģijā — no 1882.—1883. g., Šveicē — no 1884. g. (Martiny 1915, 421). Turpmākajos gados separatorus pilnveidoja, palielinot to piena pārstrādes jaudu (mūsdienās tā sasniegusi 25 000 l stundā), kā arī tauku atdalīšanas pakāpi (līdz 0,04 %).

Izmantojot separatorus, palielinājās arī iegūtā sviesta daudzums. Ja vienas mārciņas sviesta pagatavošanai ar piena nostādināšanas paņēmienu izlietoja ap 20 kg piena, tad, pārstrādājot pienu ar separatoru, jau gadsimtu mijā patērēja tikai 14 kg piena (Milch 1996, 36).

Latvijā pirmie separatori parādījās 1886. gadā. Tos darbināja ar zirgu spēku vai tvaiku, tādēļ šādi separatori bija smagnēji, piemēroti tikai lielākām muižu pienotavām.

19. gs. 80. gadu beigās Latvijā sāka ievest arī mazākus, ar rokām darbināmus separatorus, kuri bija piemēroti arī nelielām — zemnieku saimniecībām. Zemniekus par tiem jau 1887. g. informēja «Latviešu Avīžu» pielikumā (Latv. Av., pielik. 1887, nr. 21). 19. gs. beigās dažādus, galvenokārt Vācijas un Zviedrijas firmās ražotus separatorus jau darbināja daudzas Baltijas muižu pienotavas. Tā Kurzemē no 38 pienotavām 35 izmantoja separatorus: no tām 9 — tvaika, 6 — gēpeles, 20 — rokas separatorus (Blaese 1899, 161). Arī zemnieku saimniecībās šai laikā separatori, galvenokārt mazie rokas, kļuva par ikdienišķu parādību.

Separatoru ieviešanās radīja krasas izmaiņas visā piensaimniecībā, jo deva iespēju pārstrādāt krējuma un sviestā nesalīdzināmi lielāku daudzumu piena, turklāt bez tā raudzēšanas. Ar separatoru ieguva arī svaigu, saldu krējumu, no kura varēja sakult augstākā labuma sviestu. Līdz ar to strauji palielinājās pienotavu skaits. 1923. g. Latvijā rokas separatorus jau lietoja arī apmēram 37,4 % zemnieku saimniecību (Lauks. skait. 1926, 106—110). Pa lielākajai daļai tie bija ražoti ārzemju firmās «Alfa—Laval», «Vestfalia», «Alfa—Regina», «Baltic». 1929. g. šo firmu separatoru īpatsvars koppienotavās bija: «Alfa—Laval» firmas separatori — 49,4 %, «Vestfalia» — 19,1 %, «Alfa—Regina» — 10,8 % un «Baltic» — 7,5 % (Piens. sab. 1930, 176—177). Turpmākajos gados separatoru skaits strauji pieauga. Pēc lauksaimniecības statistikas zemniekiem 1923. g. bija 71 822, 1929. g. — 105 491, 1937. g. — 114 503 piena separatoru (Visp. skait. 1939, 184—185). Separatoru lietošana Latvijā kļuva īpaši raksturīga vidēji lielām (15—30 ha) saimniecībām, kas atradās attālāk no pienotavām. 1937. g. tādās saimniecībās bija koncentrēti pāri par 41 % separatoru no to kopskaita Latvijā (Visp. skait. 1939, 185). Lielsaimniecības piena lielāko daļu pārstrādāja pienotavās, bet separatorus lietoja tikai mājas vajadzībām. Sīksaimnieki vēl 20. gs. 30. gados krējumu ieguva, nostādinot pienu. Atbilstoši saimniecību turībai un lielumam separatori Latvijā visbiežāk lietoti Vidzemē, bet vismazāk — Latgalē, kur 1937. g. uzskaitītie separatori bija tikai 18 % no to kopskaita Latvijā (Visp. skait. 1939, 185).

Būtiskas pārmaiņas krejošanā notika arī, sākot lietot pasterizēšanas metodi. Pasterizēšana — piena vai krējuma karsēšana kaitīgo baktēriju iznīcināšanas nolūkā — tika apgūta 1888. g., un to vispirms ieviesa Dānijā (Konspekts 1927, 87). Ap šo laiku notika arī piensaimniecības bakterioloģisko tīrkultūru atklāšana un izmantošana praksē. Ekstensīvā piensaimniecībā krējumam, kas bija paredzēts sviesta gatavošanai, ļāva saskābt dabiski vai arī to ieskābēja ar rūgušpienu, krējumu, arī paniņām. Tāda krējuma kvalitāte bija pakļauta nejaušībām, tas ne vienmēr bija pietiekami labs. 1887. g. Dānijā izdevās laboratorijas apstākļos izaudzēt baktērijas, kas spēja radīt penskābi. Krējuma ieraudzēšana ar šādu tīrkultūru deva iespēju iegūt krējumu un no tā sviestu, kam bija prasībām atbilstoša garša un spēja ilgāk saglabāties svaigam. To īpaši sekmēja krējuma iepriekšēja pasterizācija. 1888. g. bakterioloģiju piensaimniecības praksē ieviesa Vācijā (Milch 1996, 361), bet jau 19. gs. beigās arī Baltijā Tērbatas Veterinārajā institūtā sāka darboties piensaimniecības bakterioloģiskā laboratorija, kas pēc pasūtījuma izsūtīja piensaimniekiem sauso raudzēšanas tīrkultūru (Rubenis 1911, 17). Pēc pirmā pasaules kara tīrkultūru ražoja Latvijas Universitātes Mikrobioloģijas institūts. Varēja iegūt arī ārzemju laboratoriju izgatavotās raudzēšanas tīrkultūras. Pasterizāciju un tīrkultūras izmantoja visās Latvijas pienotavās.

Sviesta kulšana

Latvijā sviests tika kults no skāba krējuma, kas bija nosmelts sarūgušam pienam. Turklāt sviestu taisīja tikai tad, kad tam bija sakrāts pietiekams daudzums krējuma, parasti reizi nedēļā, un vienīgi tad, ja bija vairāk krējuma, — «ik pusnedēļas». Stāvēšanas laikā krējums turpināja rūgt, tāpēc bija pierasts, ka sviestam bija skāba, pat rūgtena garša. Turklāt skābā krējuma sviests labāk saglabājās, jo pienskābe darbojās sviestā konservējoši. Pastāvēja arī uzskats, ka no skābā krējuma sviestu var sakult ātrāk un vairāk. Tas viss kopumā, protams, noteica arī sviesta patērētāju gaumi.

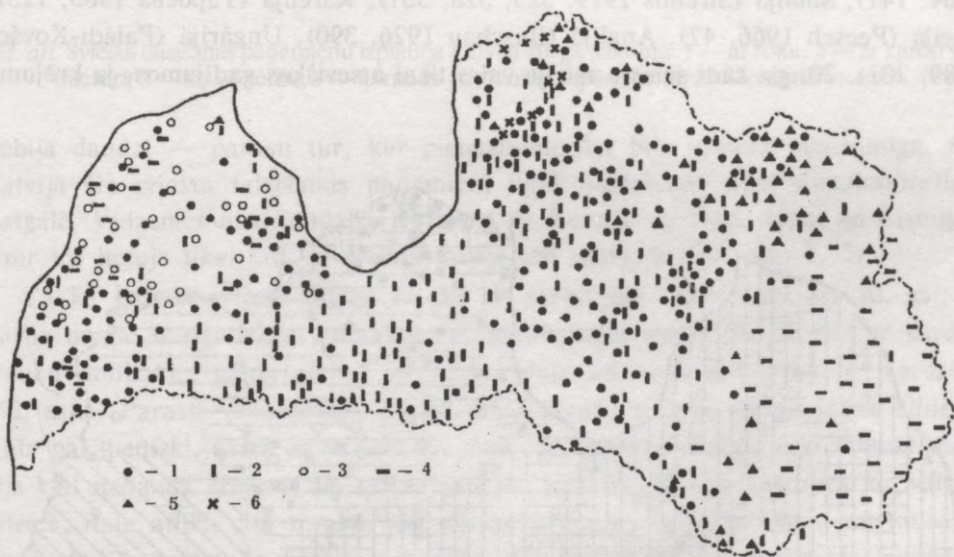
Skābkrējuma sviests bija raksturīgs visai Ziemeļaustrumeiropai. 20. gs. no piemēroti skāba krējuma taisīts arī Latvijas eksportsviests, kas bija paredzēts starptautiskajam tirgum Eiropas ziemeļu joslā. Viduseiropā kopš senatnes sviestu kūla no saldā krējuma, kas bija nosmelts no vēl pilnībā nesarūguša vai pat no salda piena. Latvijā saldkrējuma sviestu pēc Dienvidvācijas parauga dažkārt gatavoja muižās kungu galdam. Tomēr šāda sviesta gatavošanu ierobežoja tas, ka glabāšanai tas nebija piemērots, jo ātri bojājās (Leppevitsch 1852, 67). 19. gs. beigās Latvijā, attīstoties sviesta tirgum, saldkrējuma — t.s. galda, tējas vai Parīzes sviests nelielā daudzumā muižu pienotavās tika ražots arī pārdošanai (Amols 1899, 52). Kaut arī 20.—30. gados starptautiskajā tirgū Viduseiropā bija liels pieprasījums pēc tur ierastā saldā sviesta, tomēr Latvijā sliktās saglabāšanās dēļ arī šajā laikā to ražoja samērā maz (LPCS darb. pārsk. 1930, 24).

Sviestu taisīja, kuļot krējumu piemērotā traukā tik ilgi, kamēr piena tauku graudiņi atdalījās no krējuma šķidrās daļas — paniņām. Tos nosmēla, izskaloja un saspieda blīvā sviesta gabalā.

Sviesta gatavošanas norise sākās ar krējuma sagatavošanu. Latvijā bija pieņemts kult sviestu no vēsa krējuma, lai sviests iznāktu stingrs. Vasarā kūla agri no rīta un vēsākā vietā — piena kamarī u.c. Dažkārt aukstā laikā krējuma traukus iepriekš iznesa laukā un nolika uz zemes, lai tie atdziest (LVM E 3089, 416, Brocēni). Ja krējums bija pārāk atdzisis, to nedaudz sasildīja, uzliekot uz plīts malas vai uz mūrīša vai ieliekot krējuma trauku siltā ūdenī, — pēc novērojumiem tad sviests sakūlās ātrāk (augstākā temperatūrā tauku daļiņas kļuva lipīgākas).

Latgalē, galvenokārt krievu zemnieku saimniecībās, kur ēdiens tika gatavots nevis uz atklātā pavarda, bet krāsnī, bija izplatīts citāds krējuma sagatavošanas veids — pirms sviesta taisīšanas to vairākas stundas turēja siltā krāsnī, pēc tam krējumam ļāva nostāvēties. Pa to laiku sūkalas daļēji jau bija atdalījušās, tad tās nolēja un sviestu ātri sakūla tai pašā podā, bet, ja turpināja sildīšanu, — to vienkārši nosmēla no virsas. Poļu etnogrāfs Kazi-

mežs Mošiņskis sildīšanu uzskatīja par tipisku sviesta gatavošanas paņēmienu tai Austrumeiropas apvidū, kur ēdiens gatavots krāsni (Moszyński 1967, 285). 19. gs. krējuma sildīšana pirms sviesta kuļšanas bija raksturīga visā Krievijā (Этн. вост. слав. 1987, 304; Зеленин 1991, 158), Baltkrievijas ziemeļaustrumu daļā (Dundulienė 1982, 116), kā arī Austrumlietuvā (Merkiene 1989, 121—123). Atbilstoši izplatības pamatareālam no sildīta krējuma taisītais sviests Eiropā bija pazīstams ar nosaukumu «krievu sviests». 19. gs. sākuma baltvācu pavārgrāmatas provinciālismu paskaidrojumā rakstīts: «krievu sviests, kas nav kults, bet gan uz uguns taisīts» (Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1823). 19. gs. vidus pavārgrāmatā aprakstīta šāda sviesta gatavošana arī no saldā krējuma: «Treknu saldu krējumu salej melnajos krievu podos un, kad vakarā vārišana krievu krāsni beidzas, tos iebīda iekšā, krāsni noslēdz ar plati un laiž tiem pa nakti stāvēt; otrā rītā nosmeļ skaidro dzelteno sviestu no biežumiem, to vēlreiz uzvāra un salej koka vai māla traukos» (Daudert 1858, 180).

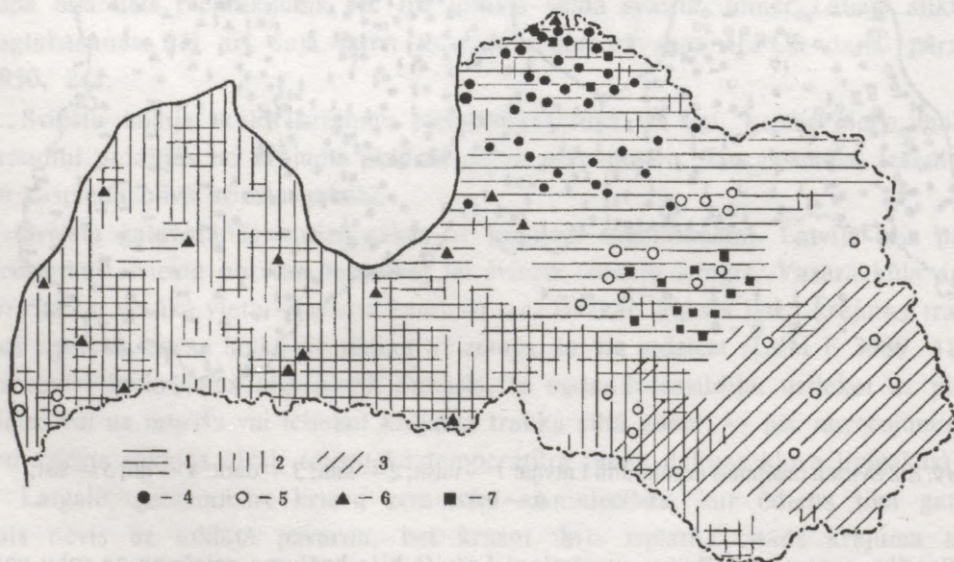


49. att. Sviesta taisīšanas nosaukumi Latvijā: 1 — taisīt; 2 — kult; 3 — darīt; 4 — nīt; 5 — sist; 6 — berzt.

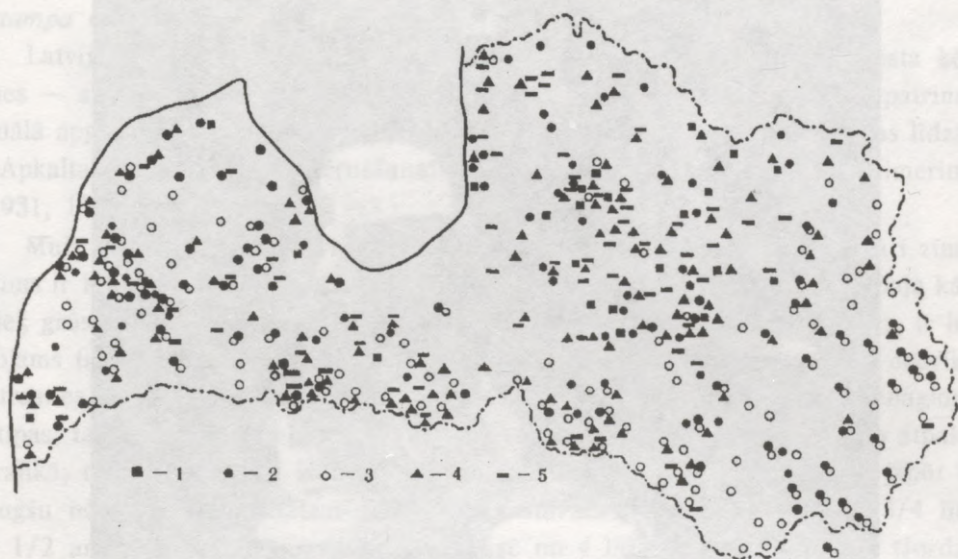
Senākie sviesta taisīšanas paņēmieni Latvijā bija krējuma griešana ar roku vai koka karoti un kuļšana ar mieturi bļodā, podā vai spainītī. Pirmajam paņēmienam atbilda darbības apzīmējums *nīt* — 'taisīt apļveida kustības'. 20. gs. vārdus *nīt*, *nijāt* šādā nozīmē lietoja vairs tikai Latgalē un Kurzemes nomaļās vietās (49. att.: 4),

citur tie saglabājās vienīgi sviesta sulas apzīmējumos *panijas*, *paniņas*, *paņas* u.c. (50. att.: 1, 3, 4, 5). Šo vārdu indoeiropēiskās paralēles liecina par šāda sviesta taisīšanas paņēmiena senumu: *sviestnīņas*, *panijas* vai *panīnas*, sind. *nava-nī-* vai *nava-nīta-m* 'svaigs sviests'; sal. sind. *vī-nī-* — 'maisīt' (ME II, 748). Sviesta taisīšanai, griežot ar karoti, atbilda vēl apzīmējums *berzt* (galvenokārt Rietumvidzemē — 49. att.: 6). Par sviesta taisīšanu ar mieturi teica *kult* (galvenokārt Zemgalē, bet samērā plaši arī Vidzemē — 49. att.: 2) vai *sist* (Austrumvidzemē — 49. att.: 5). Par šī paņēmiena senumu liecina sviesta mieturu atradumi Šveices pāļu celtnēs 1. g.t. p.m.ē. un Starajā Lādogā m.ē. 8. gs. (Buschau 1926, 390). To, ka mieturis Latvijā sviesta kulšanai lietots jau sen, apliecina arī vairāki seni ticējumi, piem.: «Māras dienas rītā priekš saules jānogriež mieturis deviņiem zariem un jākuļ sviests, tad tanī gadā būs biezs krējums» (Ltt 22713, Vijciems; arī 22637, Rencēni; u.c.).

Sviesta taisīšana ar roku, karoti vai mieturi bija sākotnēji raksturīgs tā iegūšanas veids visām Rietumeiropas un Austrumeiropas tautām. 19. gs. tas aprakstīts Lietuvā (Merkienē 1989, 121), Krievijā (Зеленин 1991, 158), Baltkrievijā (Никифоровский 1895, 88—89), Ukrainā (Артюх 1977, 27), Igaunijā (Abriss 1964, 141), Somijā (Sirelius 1919, 325, 328, 331), Karēlijā (Тароева 1965, 125), Vācijā (Peesch 1966, 47), Anglijā (Buschau 1926, 390), Ungārijā (Paládi-Kovács 1989, 201). 20. gs. šādi sviestu taisīja vairs tikai atsevišķos gadījumos, ja krējuma



50. att. Sviesta suliņu nosaukumi Latvijā: 1 — paniņas, paninas; 2 — ķēnes piens, ķērnspiens; 3 — panejas; 4 — panas, paņas, paņi; 5 — panijas; 6 — sviestpiens, sviesta piens; 7 — sviesta suliņas, sulas, suliņas.



51. att. Sviesta taisišanas paņēmienu izplatība Latvijā 20. gs. sākumā: 1 — ar roku; 2 — ar karoti vai mieturi; 3 — stāvā ķērnē; 4 — ķērnē ar griežamiem spārniņiem; 5 — «sviesta mašīnā».

nebija daudz, — parasti tur, kur piensaimniecība bija samērā nenozīmīga. Arī Latvijā šie sviesta taisišanas paņēmieni ilgāk saglabājās tikai sīksaimniecībās Latgalē, Vidzemes austrumdaļā, Kurzemē — Rucavā un Nīcā, tāpat ap Alsungu; citur tos lietoja tikai tad, ja sviestu taisīja ļoti nedaudz (51. att.: 1, 2).

Tā kā Latvijā sviestu taisīja traukā ar karoti vai mieturi vēl arī 20. gs., šī darba norise ir daudzkārt aprakstīta etnogrāfiskajos materiālos. Kuļot ar karoti, trauku nolika uz galda, zemē vai ielika klēpī un ar kreiso roku to pieturēja (52. att.). Parasti vislabprātāk lietoja māla bļodu, jo tajā karote labāk slīdēja. Kūla pakāpeniski, sākot ar nelielu krējuma daudzumu. Kad tas bija sakults, pielēja klāt nedaudz krējuma un turpināja kult. Kad traukā bija sakrājies jau vairāk sviesta, daļu atlika citā traukā, tad nolēja paniņas, pielēja krējumu un kuļšanu turpināja līdz galam. Ja sviests «nesagāja», krējumam dažkārt pielēja klāt nedaudz ūdens: ja krējums bija par siltu — auksto, ja par aukstu — silto (LVM E 2980, 274, Nurmuiža; 2980, 122, Cēre).

Ekspedīciju pieraksti ataino arī sviesta kuļšanu ar mieturi. Piemēram, Pāles pagastā: «Sviestu taisīja bļodās vai kubuliņos ar mieturi. To taisīja no eglu koka — mazām eglītēm, kam smalkāki zariņi. Mieturis bija 50—60 cm garš, ar 8—12 zariņiem. Taisot un sautējot mietura zariņus piesēja, lai stāv apaļīgāk. Sviesta kuļamais mieturis ar smalkākiem zariņiem kā biežputras mieturis. Sviestu sāk kult lēnām un tad ātrāk un ātrāk» (E 12, 2937).



52. att. Sviesta taisīšana ar karoti bļodā. Daugavpils apr. Vīpes pag. Ezera-Ķikaukas c. 1927. g. (LVM, 7242. neg.).

Saglabājušās atmiņas arī par vispirmatnējāko paņēmienu — sviesta sišanu ar plaukstu: «spainī roku iekšā, un tad ar roku kūla sviestu» (LDA, Ranka), «ar roku jauca, kamēr bij sviests gatavs» (LDA, Alsviķi), «sita ar roku slaucamajā ķipī» (LDA, Sinole; sk. arī: E 26, 216, Gulbene; Pāvuliņa [1931] 52) (53. att.).

19. gs. otrajā pusē un 20. gs. sākumā Latvijā sviestu parasti taisīja īpašā šim nolūkam paredzētā traukā, ko pa lielākajai daļai apzīmēja tāpat kā krējuma trauku — ar viduslejasvācu vārdu *ķērne*. No tā bija radies sviesta taisīšanas apzīmējums *ķērnēt* (<vlv. *kernen*)^{*} un paniņu nosaukums *ķērnes piens*. Var pieņemt, ka Latvijā īpašs sviesta taisāmais trauks izplatījies ar muižu starpniecību viduslaikos. Vissenāk sviesta ķērne latviešu valodā minēta 17. gs. vārdnīcās. Tā G. Mancela vārdnīcā atrodami apzīmējumi: *ķērne*, *sviestu ķērnēt*, *ķērnes koks* ('koks, ar kuru sit') (Mancelius 1638, II, 46, 100—101). J. Langija vārdnīcā vēl ir ieraksts «Kährne — ķērne, kurā taisa sviestu» ([Langijs] 1936, 188). Latgalē parastais sviesta kuļamā trauka nosaukums *boika* aizgūts no krievu *бойка* (bkr. *бойка*, *биянка*). Vēl citi dažādās Latvijas vietās lietotie nosaukumi atvasināti vai nu pēc

^{*} A. Bīlenšteins vārdu *ķērnēt* skaidro citādi: «ljev. *kernen*, sviestu (kodolu=v. Kern) no piena iegūt» (Bielenstein 1918, 328; sk. arī: Sehwers 1936, 64).

trauka formas, vai darbības: *kultava* (Vidriži), *sviesta trūba* (Strazde), *sviesta stampa* (Ciecere, Pampāļi), *sviesta kuļmuciņa* (Bukaiši).

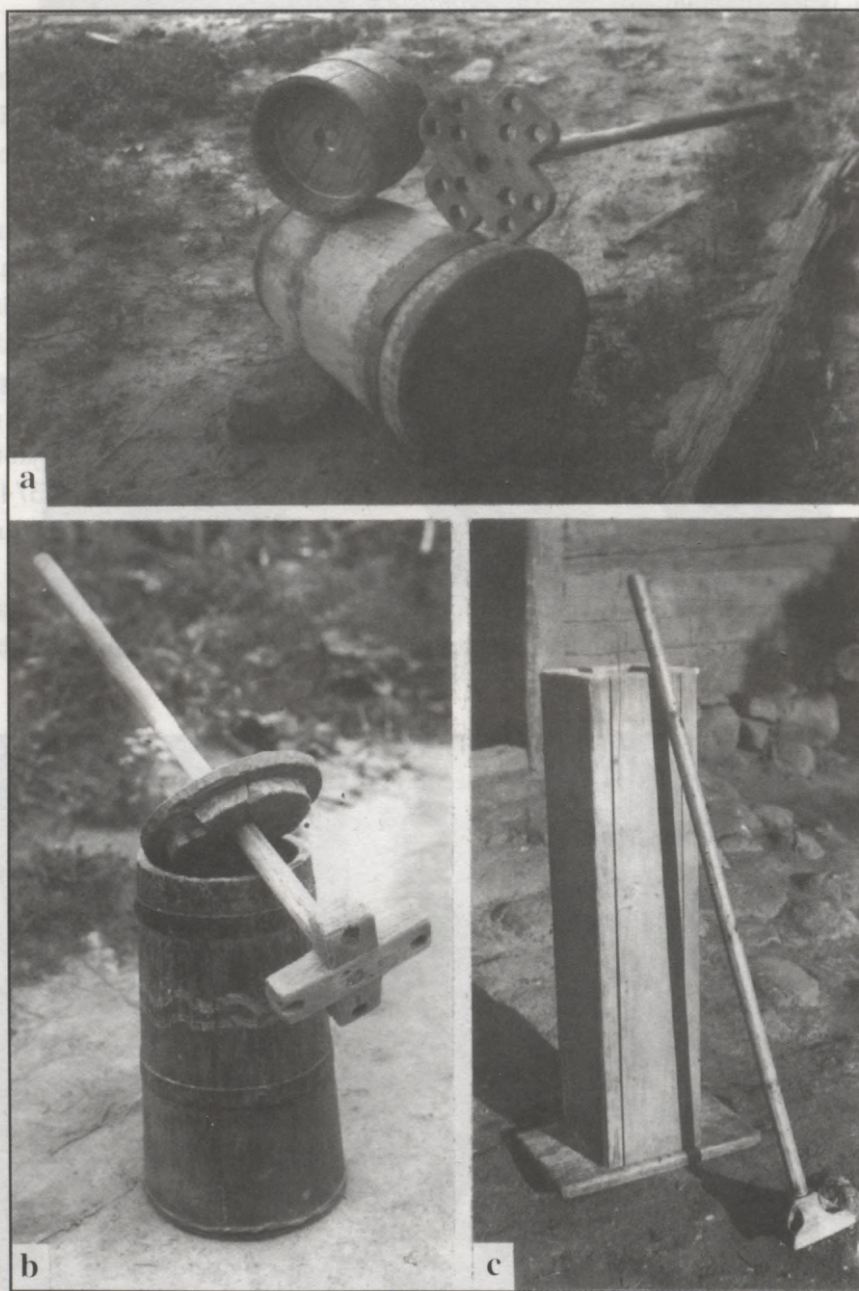
Latvijā senākajos muižu sviesta trauku sarakstos ir divu veidu sviesta ķērnēs — stāvas, ar stampiņu un rotējošas, mucveidīgās. Piemēram, Rīgas patrimoniālā apgabala Salas muižas 1651./1652. g. inventāra sarakstā tās minētas līdzās: «Apkalta pusmuca sviesta ķērnēšanai; 1 stāva sviesta ķērne no koka» (Bulmerincq 1931, 171).

Muižās lietotās stāvās sviesta ķērnēs pirmais plašākais apraksts, kā arī zīmējums ir K. Jordana sacerējumā: «Mazais stāvais sviesta trauks, kurā aiz apaļa kāta tiek grūsts augšup un lejup no stingra dēliša izgriezts un izborēts virzulis, ir lietojams tikai mazās saimniecībās, bet lielākās katrā ziņā atmetams. Vāks nedrīkst atrasties virs trauka, tam jāiet traukā iekšā un jāatspiežas uz iekšpusē pienaglotas stīpas; tad krējums, kas kuļot sakrājas uz vāka, tecēs nevis zemē, bet gan atpakaļ traukā; tādēļ apaļā vāka vidū izurbtajam caurumam, caur kuru iet kāts, jābūt uz augšu nedaudz paplašinātam [..]. Mazais stāvais sviesta trauks ir no 3/4 līdz 1 1/2 aršīnas augsts un augšgala iekšpusē no 4 līdz 6 veršokus plats» (Jordan 1852, 342—343).

Savas vienkāršās konstrukcijas un nelielo izmēru dēļ stāvās ķērnēs bija ļoti piemērotas zemnieku saimniecībām, tāpēc tās arī plaši sāka lietot. Vidzemē



53. att. Sviesta taisīšana ar roku spainīti (Stari 1913, 2. burtn.).



54. att.: a — «sviesta grūzamais». Kuldīgas apr. Pampāļu pag. Brīniņos. 1929. g. (LVM, 17315. neg.);
 b — «sviesta ķērne». Krāsota zaļa, ar baltām svītrām. Tukuma apr. Zebrenes pag. Kalna-Ciskās.
 1930. g. (LVM, 22246. neg.); c — «sviesta trūba» no dēļiem. Talsu apr. Strazdes pag. Ilblatos.
 1931. g. (LVM, 26079. neg.)



55. att. Stāvā sviesta ķerne Anglijā 12. gs. (pēc Hartley, Elliot 1931, 7. att.: a).

stāvā ķerne bija visbiežāk lietotais sviesta kuļamais trauks līdz 19. gs. beigām, kad, attīstoties piensaimniecībai, to nomainīja dažādi modernāki sviesta kuļamie trauki. Kurzemē, bet it īpaši Latgalē, kur piensaimniecība bija mazāk attīstīta, stāvās ķerņes lietoja lielākoties vēl 20. gs. sākumā, bet nelielās saimniecībās — arī 20. gs. 30. gados (51. att.: 3). Tāpēc 20. gs. sākuma literatūrā stāvā ķerne dēvēta par Kurzemes «sviesta mašīnu» (Latv. Saule 1926, nr. 43/44, 478).

Zemnieku saimniecībās 19. un 20. gs. lietotā stāvā ķerne bija galdiņu, retāk vienkoča, uz augšu nedaudz sašaurināts (labākam līdzsvaram), 50—100 cm augsts trauks, kura diametrs bija 25—35 cm.

Stāvajai ķernei bija dažādas formas blīvs un biezs vāks, samērā bieži ar garenu izcilni — rokturi. Vāka vidū bija caurums, caur kuru brīvi slīdēja *ķerņes koks* (arī *maišķis* — Kandava, Strazde) ar virzuli galā. Virzulis lielākoties bija taisīts krustiņa veidā. Krustiņa galos dažkārt bija ieurbti caurumiņi vai izgriezti robi (54. att.: b). Retāk virzulis bija apaļš, ar 5—6 caurumiem (54. att.: a). 20. gs. sākumā arī aprakstītas pēc tāda paša principa darinātas četrstūrainas dēlišu ķerņes, kurām starp dēļiņiem, lai tie būtu blīvāki, bija iespiestas auklas (LVM E 2980, 16, Strazde; 2334, 419, Kalēti; 3039, 231, Turlava; 3089, Vārme; u.c.) (54. att.: c).

Stāvās sviesta ķēnes 19. gs. bija izplatītas visā Ziemeļaustrumeiropā, kā arī Viduseiropā (sīkāk sk.: Dumpe 1985, 78—79) un formas ziņā tās bija samērā vienvēidīgas, atšķirības konstatējamas galvenokārt vāka un kuļamā koka virzuļa veidojumā. Līdztekus vienkārši uzliekamam apaļam vākam un vākam ar rokturi malā, kādi lielākoties taisīti arī Latvijā, Dienvidaustrumeiropā bija sastopami trauciņveidīgi galdiņu vāki. To diametrs bija nedaudz mazāks par ķēnes augšmalu. Tādu vāku iespieda ķēnē ar atvērumu uz augšu. Tajā sakrājās krējums, kas kuļot izšļakstījās pa vāka caurumu. Atsevišķos gadījumos tāds ķēnes vāks aprakstīts arī Latvijā (LVM E 2856, 83, Rudzāti; 3089, 178, Pampāļi). Lai labāk varētu uztvert krējumu, ķēnes vāki dažkārt taisīti vidusdaļā biezāki un ap vāka caurumu kausveidīgi izgredti (aprakstīti Igaunijā, Vācijā, Dānijā, Ungārijā). Ķēnes vāki taisīti arī ar diviem rokturiem (Krievijā, Lietuvā, Moldāvijā). Ja Latvijā kuļamā koka virzulis pārsvarā bija krustveidīgs, tad citur tas lielākoties bija ripveida vai robots dēlītis ar lielākiem vai mazākiem caurumiem. Kā viens no ķēnes formas variantiem vēl minama ķēne ar rokturi, kurš, tāpat kā ķipim, bija taisīts no viena garāka sānu galdiņa un domāts trauka ērtākai celšanai (aprakstīts Igaunijā, Somijā, Zviedrijā, Norvēģijā, Lietuvā, Vācijā, Šveicē, Bulgārijā). Samērā izplatītas bija arī ķēnes ar austiņām (Martiny 1895, 44). Apvidos, kuros vairāk lietoja māla traukus, bija sastopamas arī māla ķēnes ar mieturi vai kuļamo koku (Baltkrievijā — Милюченков 1984, 118; Ungārijā — VuH 1961, 32).

Par stāvās sviesta ķēnes lietošanu ir ļoti senas ziņas. Augsti māla trauki sviesta taisīšanai ar mieturi Priekšāzijā izmantoti jau 4. g.t. p.m.ē., Dienvidēiropā — bronzas laikmetā, Viduseiropā un Rietumeiropā — kopš vēlā bronzas laikmeta (Шнирельман 1980, 222, 223). Stāvās koka galdiņu ķēnes detaļas



56. att. Stāvā sviesta ķēne Ungārijā 1579. g. (pēc VuH 1961, 3).

atrastas Novgorodā 13.—14. gs. izrakumu slāņos. Anglijā šāda ķērne zīmēta 12. gs. (55. att.), Somijā attēlota baznīcas freskā 1470. g. (Sirelius 1919, 330), Ungārijā tā zīmēta 16. gs. (56. att.), bet Vācijā un Dānijā — 17. gadsimtā (Steensberg 1969, 171). Ziemeļeiropā un Viduseiropā stāvā ķērne līdz 16. gs. bija vienīgais sviesta taisīšanas trauks (Martiny 1895, 74). Tā forma, it īpaši jau minētie varianti ar sānu galdiņu austiņām (57. att.), darbības princips un nosaukums, kurš ir tāds pats kā krējuma traukam — *ķērne*, ļauj domāt, ka stāvā

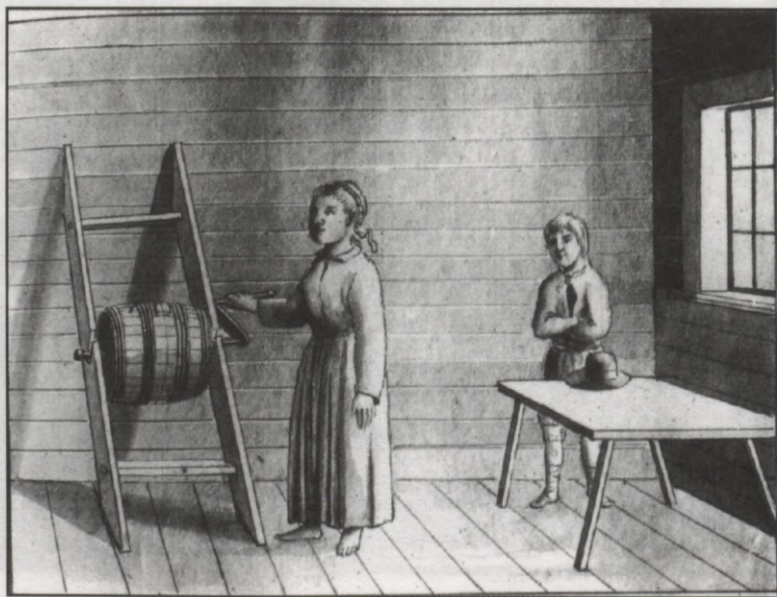


57. att. Sviesta kuļšana stāvā ķernē ar galdiņu austiņām. Daugavpils apr. Aulejas pag. Apšenieku c. 1927. g. (LVM, 7440. neg.).

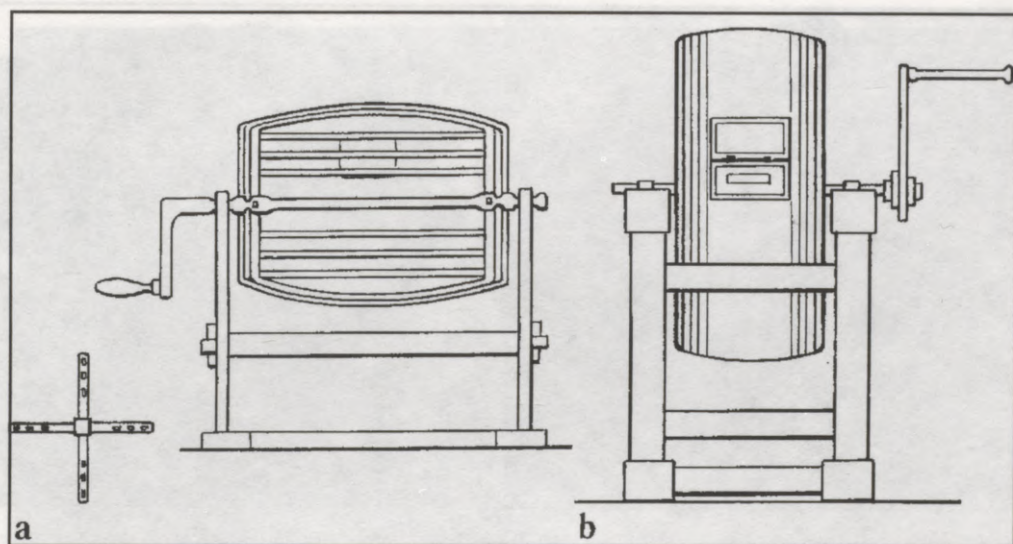
ķērne ir radusies no krējuma trauka, kurā pēc vajadzības sviests sakults ar mieturi. Igaņu nacionālā muzeja fondos glabājas pilnīgi vienādas ķēnes — ar kuļamo koku un bez tā. Vēl 19. gs. tās vienlaikus lietotas gan krējuma glabāšanai, gan arī — ieliekot tajās kuļamo mieturi un uzliekot vāku ar caurumiņu vidū — sviesta kulšanai.

17. gs. Latvijas vēstures avotos atrodamas ziņas par mucveidīgu rotējošu sviesta ķērni. 1675. g. J. A. Brands tās lietošanu muižās aprakstīja šādi: «Sviestu viņi nekuļ tā kā pie mums [stāvā ķērnē], bet gan liek pienu mazā trauciņā, kuram pa vidu iet cauri koks, it kā ar diviem spārniem [trauka] iekšpusē, viens [koka] gals guļ uz redelēm, bet otram ir kloķa forma; pēc tam kad aiztaisa spundes caurumu, šo trauku griež apkārt kopā ar pienu tik ilgi, kamēr sviests saiet, tad atver caurumu un izņem sviestu» (Brand 1702, 72; par to sk. arī: Mirbach 1844, 187). 18. gs. beigās J. K. Broce zīmējis sviesta kulšanu muižā, kur lietota pret sienu atslietā rāmī iestiprināta mucveidīga ķērne (58. att.). Šādu ķērni grieza ar rokturi, kas bija piestiprināts mucīnai cauri izlaistas ass galam. Zīmējums pilnībā saskan ar J. A. Branda un Oto fon Mīrbaha iepriekšējā gadsimta aprakstiem.

Eiropā rotējošas ķēnes parādījās samērā vēlu — ziņas par to ir no Flandrijas un Normandijas tikai kopš 16. gs., kad tur sāka paplašināties piensaimniecība (Roeder 1954, 13—14). Tā kā rotējošā ķērnē varēja pārstrādāt lielāku krējuma daudzumu un turklāt īsākā laikā, to sāka lietot arī citās zemēs un tā pakāpeniski aizvietoja stāvo ķērni. No Ziemeļjūras piekrastes piensaimniecības apvidus rotējošā ķērne kļuva pazīstama arī Prūsijā un tālāk Baltijā. Baltijas muižās dažāda veida



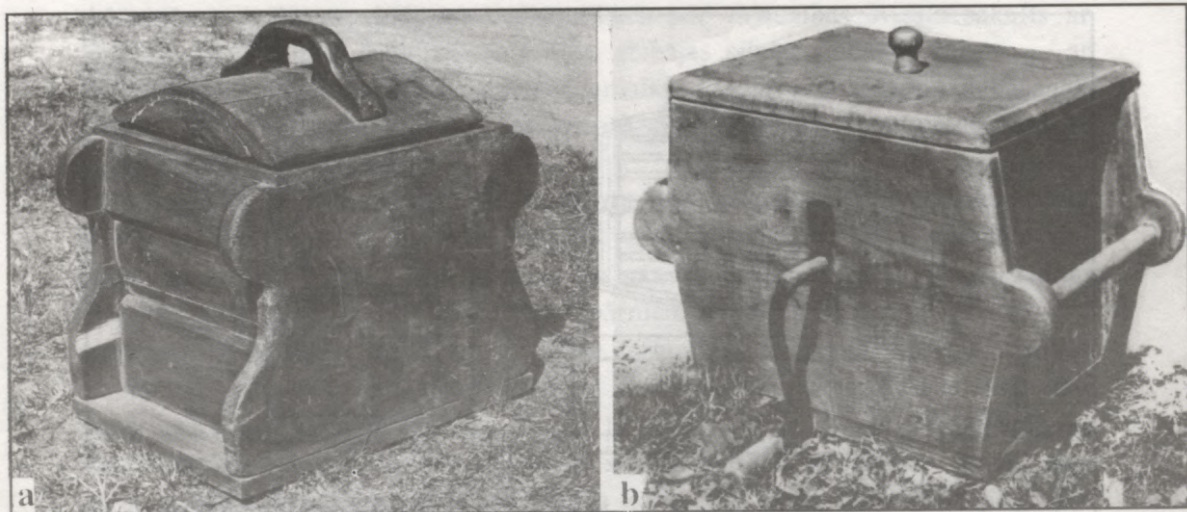
58. att. Sviesta kulšana Vidzemes muižā 18. gs. beigās (Brotze VI, 212).



59. att.: a — mucveida sviesta ķerne ar griežamiem spārniņiem — «Vidzemes sviesta muca» (Jordan 1852, B: 18); b — steķos iestiprināta rotējošā «ārzemju sviesta muca» (Jordan 1852, B: 15).

rotējošās ķernes plašāk sāka izmantot 18. gs. beigās, bet 19. gs., paplašinoties piensaimniecībai, tās jau lietotas pārsvarā. Turpretī zemnieku saimniecībās līdz pat 20. gs. mucveidīgā rotējošā ķerne bija sastopama reti, jo zemnieki, lai lietotu šāda veida ķernes, sviestu taisīja pārāk maz (sk. Petri 1802, 223).

19. gs. otrajā pusē, kad arī zemnieki vairāk pievērsās sviesta ražošanai, izplatījās ķerne ar griežamiem spārniņiem. Arī tā bija samērā produktīva, bet mazāka un tāpēc piemērotāka zemnieku saimniecībām. Kopš 18. gs. vidus ķerne ar griežamiem spārniņiem plaši tika lietota visā Eiropā (Vācijā — Martiny 1895, 174—182; Bomann 1941, 176; Austrijā — Gaál 1969, 129; Polijā — Lech 1958, 106; Zviedrijā — Arbete 1976, 327; u.c.). Baltijā tā vispirms parādījās muižās (59. att.: a), bet samērā drīz to pārņēma arī zemnieki. Tā bija mucīņa vai kastīte ar cauri izvadītu asi. Asij bija piestiprināti 4 spārni — rāmīši vai dēliši ar caurumiem. Spārnus grieza ar ass rokturi, bet ķerne palika nekustīga. Šādas ķernes bija nelielas — 30—50 cm garas un 23—35 cm platas, un tās bija ērti noliekamas jebkurā vietā (60. att.: a, b). Latvijas un Igaunijas muzejos saglabājušās arī cilindriskas vienkoča ķērnītes ar spārniņiem, kas cilmes ziņā varētu būt vecākas. Kuļot sviestu, šādas cilindriskas ķērnītes lika uz īpašiem steķiem (61. att.). Atbilstoši piensaimniecības attīstībai ķernes ar griežamiem spārniņiem zemnieku saimniecībās 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā sāka lietot arvien vairāk un tās nomainīja stāvo ķērni. Ķērni ar spārniņiem lietoja galvenokārt Vidzemē un Zemgalē, kur sviesta gatavošanai bija lielāka nozīme, tāpēc tā dēvēta par «Vidzemes sviesta mašīnu» (51. att.: 4).



60. att.: a — sviesta ķerne ar griežamiem spārņiem. Cesu apr. Sermūkšu pag. (BDM, inv. 889);
 b — sviesta ķerne ar griežamiem spārņiem. Jelgavas apr. Sesavas pag. Dankaros. 1962. g.
 (E, neg.).



61. att. «Sviesta kuļamā mucīņa». Talsu apr. Ārlavas pag.
 Vēveros. 1931. g. (LVM, 26820. neg.).



62. att. Pie «sviesta mucas». Madonas apr. Ļaudonas pag. Ķikuros. 1928. g. (LVM, 10936. neg.).

Kopš 19. gs., kad Latvijas muižās sāka veltīt arvien lielāku uzmanību pien-saimniecībai, muižniekiem domātajā lauksaimniecības literatūrā un periodikā tika publicēti arī dažādu, pēc ārzemju parauga tālāk uzlabotu sviesta kuļamo ierīču apraksti (59. att.: b). Šīs ierīces tika ieteiktas to lielāka tilpuma un ātruma dēļ (Petri 1802, 223; Jordan 1852, 337—344; Landw. Mitt. 1841, N 1, 56), un pakāpeniski tās iegādājās arī lielākās zemnieku saimniecībās. 20. gs. sākumā t.s. sviesta mašīnas pēc ārzemju paraugiem darināja un pārdeva jau vietējie amatnieki un zemnieki, īpaši Vidzemē un Zemgalē tās lietoja arvien vairāk (51. att.: 5).

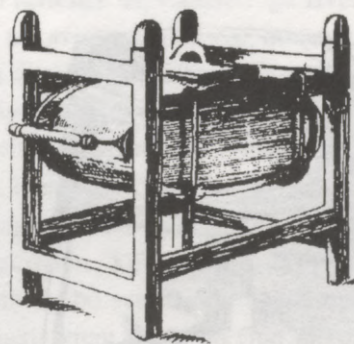
Latvijā bija pazīstamas triju veidu «sviesta mašīnas»: 1 — steķos iestiprināta rotējoša muca vai kaste (62. att.); 2 — rāmī iestiprināts, ap centra asi rotējošs cilindrs — *teciels* (63. att.); 3 — rāmī iestiprināta kaste vai cilindrs, kuru darbināja šūpojot, — *šūpulis*, *šūplis* (64. att.).

Pirmā veida «sviesta mašīnu», kā redzējām, Baltijā lietoja jau 17. gs., bet 19. gs., to pilnigoja, pievienojot paminas. Otrā veida — ap centra asi rotējoša mucīņa, vēlāk — tecilveida mašīna, tāpat kā pirmā, bija radusies Flandrijā un

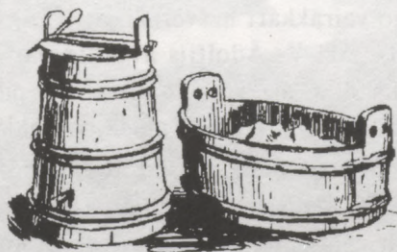


63. att. Rotējošās «sviesta mašīnas» griešana. Madonas apr. Galgauskas pag. Pupājos. 1928. g. (LVM, 11972. neg.).

Normandijā un no turienes līdz ar sviesta ražošanas attīstību izplatījusies citur, arī Ziemeļvācijā un Baltijā. Trešā veida sviesta kuļamā ierīce, ko darbināja šūpojot, ir ļoti sena, tā pazīta jau 4. g.t. p.m.ē. Mezopotāmijā, tāpat Senajā Ēģiptē. Šāda veida ierīces radās Eirāzijas dienvidos, kur sviestu taisīja no aitas vai kazas piena, tāpēc bija vajadzīgs lielāks kuļamais trauks. Nomadu tautas kopš senatnes šūpoja pienu arī ādas maisos, iekarot tos auklās, Kaukāzā — māla vai vienkoka



64. att. «Sviesta šūpulis»
(Latv. Saule 1926, nr. 43/44, 482: 8).

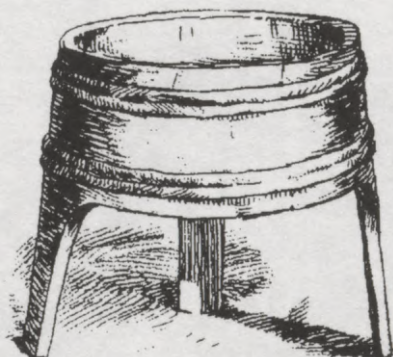


65. att. Krējuma ķerme un sviesta micāmā vanniņa
(Latv. Saule 1926, nr. 43/44, 482: 3).

garenos traukos, bet citur pienu valstīja amforveida māla aizspundētos traukos pa zemi (Martiny 1895, 95—100). 19. gs. līdz ar sviesta ražošanas paplašināšanos šāds — šūpošanas paņēmiens un atbilstošā tipa koka ierīces izplatījās arī Eiropas ziemeļu daļā (Roeder 1954, 9, 10).

Uz minētajiem trim sviesta kuļamo ierīču darbināšanas principiem pamatojās arī vecākie fabrikās ražotie sviesta kūļēji, kādi Latvijas muižās bija sastopami 19. gs. otrajā pusē, bet zemnieku saimniecībās — 20. gs. sākumā. 19. gs. beigās Amerikā tika konstruēti mehāniskie sviesta kūļēji ar veltņiem, kas ap 1900. g. kļuva pazīstami arī Eiropā. Latvijā lielākoties lietoja rotējošās mucas statīvā — «Triumfs», «Viktoria» un «Lefelds», kā arī amerikāņu uzlaboto «sviesta šūpuli» — «Davis' Swinge churn».

Kuļšanai sekoja sviesta mazgāšana un sāļšana. Sviesta graudus no ķerme ar karoti izsmēla silītē, vanniņā (65. att.), bļodā vai kubulītī (66. att.), uzlēja tiem aukstu, tīru ūdeni un ar rokām saspaidīja. Ūdeni vairākkārt nolēja un uzlēja no jauna,



66. att. Sviesta «kubulīts». Cesu apr. Jaunpiebalgas pag. (LR III, 176: 7).

kamēr no sviesta vairs neatdalījās paniņu paliekas. Skalošanai bija liela nozīme sviesta saglabāšanā, un to vairākkārt uzsvēruši jau 17. gs. autori (Gubertus 1688, 17; Hermann 1695, 100). Arī V. Ādolfijs atgādināja: «Gandrīz viss Kurzemes sviests samaitājas tādēļ, ka slikti mazgāts un arvien vēl piens iztek» (Adolphi 1837, 46). Jaunākā laikā sviestu mazgāja kuļamā mucā, vairākkārt mainot tajā ūdeni.

No izskaloātā sviesta turpat traukā ar karoti izspaidīja ūdens paliekas un to darīja ar lielu rūpību. K. O. Lepevičs rakstīja: «.. izspaidi sviestu labi cieti, lai pēdīgā ūdens lāsīte skaidri nosūcas, un tad, sviestu abrā nolīdzinājuse, ņem nazi un velc to caur sviesta abru krustis un šķērsām, ka visas spalviņas, mati un citi neskaidrumi, pie naža pieķerdamies, izvelkas» (Leppevitsch 1852, 68; sal. *izmatot 'attīrīt sviestu'* — ME I, 769).

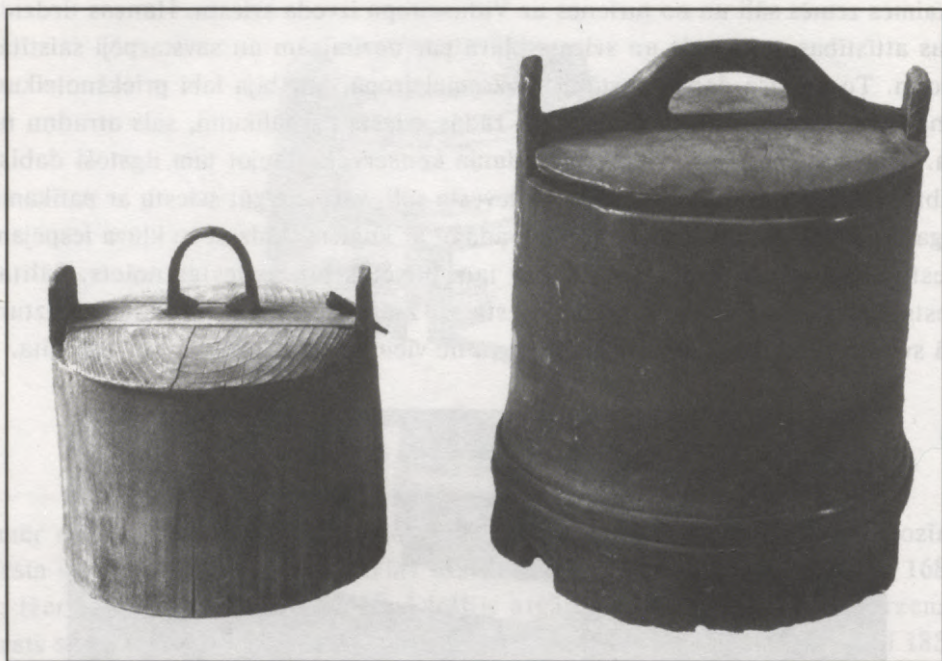
19. gs. beigās, bet īpaši 20. gs., paplašinoties sviesta ražošanai tirgum, Latvijā pēc Rietumeiropas parauga sāka izgatavot sviesta galdus ar presi. Sākumā tie bija galdi ar cilājamu nospiežamo koku, ūdens un paniņu paliekas no galda notecēja pa tajā ieurbtiem caurumiem (67. att.). Vēlākos gados lietoja pēc Dānijas parauga taisītus apaļos sviesta galdus ar rievotu virsu un rulli.

Īpaša nozīme piensaimniecības attīstībā bija sviesta konservēšanai, jo līdz pat 19. gs. to uzglabāja samērā augstā temperatūrā. Par senāko sviesta konservēšanas metodi Ziemeļeiropā tiek uzskatīta tā pakļaušana ilgstošam dabiskās skābšanas procesam, pat ierokot sviesta traukus zemē (Milch 1996, 57). Tomēr Latvijas teritorijā ziņas par šādu metodi nav izdevies konstatēt. 19. gs. Latvijas lielākajā daļā sviestu parasti stipri sasālīja. Sālš sviests šai laikā bija pierasts visā Ziemeļaustrumeiropā — Skandināvijā, Dānijā, Ziemeļvācijā u.c. Sālīšanas metodes izplatība Baltijas jūras apkaimēs zemēs, pēc jaunākiem pētījumiem, tiek datēta ar 12.—13. gs. un saistīta ar Vācijas tirdzniecības pilsētu Hanzas savienības darbību (Nahrung 1996,

13, 26—28, 45—46). Kopš 13. gs. Hanzas tirdzniecības kuģi ievada Baltijas jūras apkaimes zemēs sāli un no turienes uz Viduseiropu izveda sviestu. Hanzas tirdzniecības attīstības gaitā sāls un sviests kļuva par nozīmīgām un savstarpēji saistītām precēm. To noteica dabas apstākļi — Ziemeļeiropā, kur bija labi priekšnoteikumi piena lopu turēšanai un tāpēc jau agri radās sviesta pārpalikumi, sāls atradņu nebija. Sviestam, kuru pēc vietējā paraduma konservēja, ļaujot tam ilgstoši dabiski skābt, bija slikta kvalitāte. Izmantojot ievesto sāli, varēja iegūt sviestu ar patīkamāku garšu, kā arī to labāk saglabāt, pārvadājot ar kuģiem. Līdz ar to kļuva iespējams sviesta eksports uz Viduseiropu, kur tam pilsētās bija izdevīgs noiets. Sālītais sviests aizstāja agrāk lietoto skābo sviestu arī Ziemeļeiropas tautu ikdienas uzturā: sālā sviesta garša kopš viduslaikiem kļuva ne vien pierasta, bet arī ļoti iecienīta.



67. att. «Sviesta prese». Tukuma apr. Remtes pag. Muldainos. 1930. g.
(LVM, 22198. neg.).



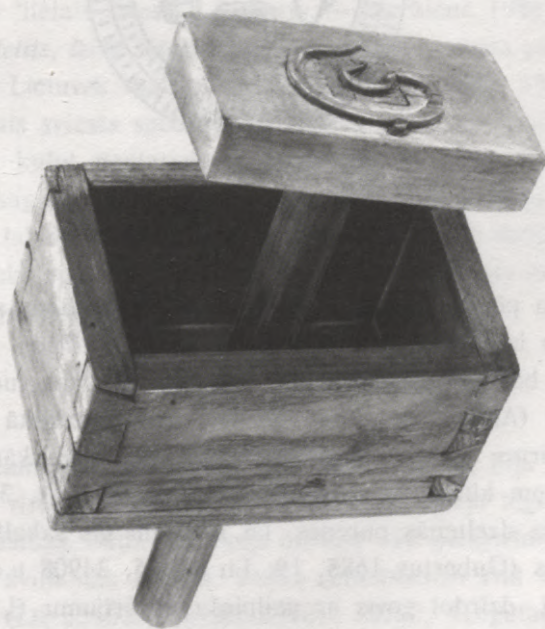
68. att. Vienkoča sviesta spainiši. Rēzeknes apr. Dricānu pag. Pilku c. 1926. g. (LVM, 5872. neg.).

Eiropas vidienē un dienvidaustrumos viduslaikos bija izplatīts cits sviesta konservēšanas paņēmiens — kausēšana, to pazina Dienvidvācijā (Nahrung 1996, 466), Šveicē (Fleischmann 1922, 319), Ungārijā, Rumānijā, Slovākijā, Bulgārijā, Horvātijā (VuH 1969, 557, 586, 614, 665, 713—714) u.c. Sviesta kausēšana bija piemērotāka siltam klimatam. Turklāt kausētā stāvoklī sviests bija mīksts, tuvāks dienviņu joslā ierastai augu eļļai. Sviesta kausēšanu aprakstījuši arī austrumslāvu tautu pētnieki. Krievijā vēl 19. gs. kausēšana bija galvenais sviesta konservēšanas veids (Зеленин 1991, 158; Этн. вост. слав. 1987, 304). Baltijā kausētais sviests saukts par «krievu sviestu» (Jordan 1852, 385). Eiropas tirgū to dēvēja arī par «Sibīrijas sviestu». Turpretī Krievijā sāļtais sviests bija pazīstams ar «igauņu sviesta» (*чухонское масло*) nosaukumu. Sviestu kausēja arī Latgales krievu zemnieki un ilgākas saglabāšanas nolūkā — arī vietējie latvieši.

Kausētu sviestu visur lietoja tikai ēdiena gatavošanai, un tā tas bija arī Baltijas muižās un Rīgā (Tā pirmā pav. gr. 1795, 88; Daudert 1858, 180—181; Amols 1899, 53). Rīgā pārdeva arī no Krievijas ievesto kausēto sviestu. 19. gs. sākumā O. Hūns par tā izmantošanu rakstīja: «Krievi pārdod šeit lielu daudzumu kausēto sviestu, kuru tikai cepšanai lieto» (Гун 1804, 93; sk. arī: Лоренц 1901, 73).

Iesālītu sviestu glabāja koka spainīšos vai stāvos māla podos. Spainīšu nosaukums bija arī *kubuliņš*, *vērpele*. Pēc A. Bielenšteina domām, par *spannīti*, Vidzemē — *spanģeli* saukts mazāku izmēru trauks, bet *vērpele* bijusi lielāka, tās nosaukums cēlies no v. *Viertel* ('ceturtdaļa'), jo no muižām sviests sūtīts pārdošanai ceturtdaļmucās (v. *Vierteltonne*) (Bielenstein 1918, 328; par to sk. arī: Sehwers 1936, 277—278).

Tāpat kā pārējie piena trauki, arī sviesta spainīši bija galdiņu, retāk vienkocha trauki (68. att.). To augšējā daļa bija paplatināta, lai būtu ērtāk izņemt sviestu. Toties uz augšu sašaurinātos spainīšos sviests labāk un ilgāk saglabājās. Spainīšiem bija divas austiņas un vāks. Tos taisīja dažādam sviesta daudzumam — spainīšu augstums varēja būt no 15 līdz 40 cm, diametrs — no 15 līdz 30 cm, tilpums — no 1 līdz 5 un vairāk mārciņām. Pirms sviesta ielikšanas spainīti vai podu izskaloja ar aukstu ūdeni, lai sviests izņemot «atlēktu». Sviestu traukā cieši iespieda ar karoti, pārklāja ar tīru drāniņu vai pārlēja ar sālsūdeni. Virsū uzlika vāciņu vai dēlīšus un akmeni. Spainīšus ar ziemai iekrāto sviestu glabāja vēsā vietā — pagrabā, pieliekamajā, klētī, rijā uz klona u.c. Spainīšos sviestu veda arī uz tirgu. 19. gs. vidū muižas spainīšos pārdošanai ielikto sviestu sāka atzīmēt ar īpašu no koka izgrieztu reljefu zīmogu ar muižas nosaukumu un sviesta svaru, tā reklamējot savu produkciju (Jordan 1852, 279).



69. att. Sviesta veidne ar saimniecības zīmi. Bauskas apr. Ceraukstes pag. (BDM, inv. 1300).

Jaunāka izcelsme bija kvadrātveida veidnēm jeb t.s. *sviesta mārciņām*, kas bija izjaucamas vai arī ar bīdāmu apakšējo daļu, lai varētu regulēt sviesta gabala svaru (69. att.). Muižās tās lietotas kopš 19. gs. vidus, gatavojot sviestu pārdošanai (Jordan 1852, 277—278), bet zemnieku saimniecībās šādas veidnes sāka lietot 20. gs. sākumā. «Sviesta mārciņas» bija ļoti piemērotas tirgum, un tāpēc tās arī labprāt izmantoja. Sviesta pārdošana no veidnēm Latvijas tirgos 1901. g. aprakstīta šādi: «.. zemnieki pircēja klātbūtnē liek sviestu veidnēs, kuru tilpums ir apmēram mārciņa; daži ietin sviestu baltā papīrā, bet lielākā daļa šim nolūkam ņem avižu papīru, un gadās, ka arī to nedara, bet tikai piesedz to ar kāpostu lapu» (Лоренц 1901, 73).

Muzejos glabājas arī 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā darinātas mazākas (1/4—1/2 mārciņas) veidnes galda sviestam (70. att.). Tās bija grebtas, parasti apaļas, ar reljefu cilvēka, govus vai augu attēlu. No koka tika izgriezti arī reljefi spiedogi sviesta iezīmēšanai. Reljefu māju zīmi vai burtus izgriezta arī kvadrātveida veidņu apakšējā daļā.



70. att. Bļodveidīga «sviesta formīte» ar reljefu rotājumu (LVM, inv. 20075).

Sviestu atšķīra pēc tā izskata. Labāks skaitījās dzeltens sviests. Pavasarī purnu un pienu laikā sviests bija dabiski dzeltens. Tādu «maiņa sviestu» vērtēja augstāk par balto «rugāju sviestu», kas tika gatavots rudenī un kuru centās iekrāt arī ziemai (Allgemeines 1846, I, 41). Citā gadalaikā sviestam dzeltenīgu krāsu panāca, pirms kulšanas iekrāsojot krējumu ar burkānu sulu vai izkaltētiem un saberztiem kliņģerīšu ziediem (Lentilius [1924], 34). Šādam nolūkam pavasarī arī lasīja dzeltenās purenes, lai pēc tam tās sakaltētu un rudenī liktu govīm pie barības (Gubertus 1688, 19; Ltt 24905, 24908 u.c.). Dzelteno sviesta krāsu panāca arī, dzirdot govīs ar gaiļpiešu novārijumu (Ltt 7704).

Bez parastā dzeltenā sviesta Latvijā pazina vēl sviesta paveidu, no kura kuļot nebija pilnībā atdalījušās paniņas. Tas bija baltāks, mīkstāks un ar lielāku masu.

Tāda sviesta nosaukums bija *lielais sviests* (Aloja, Katvari, Salaca) vai *baltais sviests* (Bārta, Rucava). Vēl zināmi nosaukumi — *kaišelis* (Lielezere), *kasenis* (Nīca). Par abu pēdējo nosaukumu nozīmi K. Milenbaha un J. Endzelīna vārdnīcā lasāms: «Šo sviestu ēdot, dažiem ir ieraža to kasīt (nevis atgriezt) un tādu saka-sītu uz maizi likt» (ME II, 168). Kurzemē bija izplatīti arī nosaukumi *leitīis*, *leišu sviests*, *baltais leitīis* (Bušmane 1993, 18—22).

Kurzemē, sevišķi tās dienvidrietumu daļā, baltais sviests taisīts īpaši. Sasildītu krējumu bļodā lēni grieza ar vienu vai arī ar divām karotēm. Dažkārt bļodu sviesta taisīšanas laikā turēja traukā ar siltu ūdeni. Balto sviestu gatavoja arī, lejot kulšanas laikā krējumam klāt pienu, rūgušpienu, paniņas, siltu ūdeni vai kausētus cūku taukus. Reizēm šādu sviestu ieguva, pārtaisot parasto sviestu, to sasildot un iemaisot tajā krējumu. Rucavā tas aprakstīts šādi: «*Baltais sviests* — māla bļodā ieliek piku dzeltenā sviesta un bļodu tur karstā ūdenī. Maisa. Pieliek pa karotei saldo krējumu un maisa. Tad lej klāt skābu krējumu un maisa. Beigās lej rūgušpienu un maisa. Gatavam pieliek sagrieztus sīpolus. Ēd pie kartupeļiem» (E 63, 151—154).

Balto sviestu pēc sakulšanas neskaloja, tam tikai pielika sāli. Šāds sviests bija lētāks, to taisīja saimes ēdināšanai. Tas arī uzskatīts par mazvērtīgāku: «Leiti [balto sviestu] jau galdā nedrīkstēja likt. Skopi saimnieki saimei taisījuši» (LVM E 2980, 296, Vandzene). Balto sviestu smērēja uz maizes, ēda pie vārītiem kartupeļiem vai pupām. Tas labāk garšojis pirmajā dienā pēc sakulšanas.

Sviestu, kurā bija paniņu paliekas, samērā daudz lietoja arī Lietuvas novadā Žemaitijā (*didsviestis* 'lielais sviests', *kastinys* — Merkienė 1989, 122). Apzīmējums latviešu valodā *leitīis*, *leišu sviests* liek domāt par šī sviesta paveida iespējamo ieviešanos Latvijā no Lietuvas (par to sk. arī: Bušmane 1993, 18—22).

Citur Latvijā baltais sviests speciāli nav taisīts. Tas tikai dažkārt iznācis negribot — siltā laikā kuļot nepietiekami atdzesētu krējumu. Par tādu kūlumu mēdza teikt, ka tas «sagāja lielā», un to centās labot: vai nu ielika krāsni, mazliet sasildīja, lai paniņas labāk atdalītos, un tad pārkūla, vai arī turēja aukstā ūdenī, līdz liekās paniņas izskalojās ārā. Dažreiz sviestam, kas «sagāja lielā», pielika klāt saspaidītus vārītus kartupeļus un samīcīja «kartupeļu sieru».

* * *

Tā kā sviestam zemnieku saimniecībā bija īpaša vērtība, bija izveidojusies un vēl 19. gs. pastāvēja virkne ticējumu, kurus ievērojot varēja iegūt vairāk sviesta un vairot tā labās īpašības. Šāda veicinoša nozīme tika piešķirta sviesta kulšanai un ēšanai noteiktās svinamās dienās. Zaļās ceturtdienas rītā vajadzēja sakult sviestu priekš saules (Ltt 33700, Kacēni; 33701, 33702, Vecgulbene; 33703, Lubāna; u.c.). Māras rītā priekš saules nogrieza mieturi ar deviņiem zariem un ar to sakūla sviestu (Ltt 22636—22638). Metenī jaunu sviestu mājasmāte deva pus-

dienās (Etn. II, 35, Drusti). Zāļu dienas piens bija jāsataisa sviestā un tas ar maizi jādod govīm, kad tām piens atrodas — «tad govīm biezs piens un otrs nevar noņemt» (Ltt 34077, Prauliena). Sviestu bija pieņemts kult sestdienā un svētdienā, to lika svētku galdā. Sviestu izvairījās taisīt vakarā — «tad govīs palikušas ālavas» (Ltt 30021, Ikšķile). Sviestu kūla pati saimniece un centās to darīt, nevienam neredzot, — lai nenoskaustu (Ltt 30023, Vēja; 30024, Bīriņi; Etn. I, 119, Nīgrande), tāpēc, kuļot sviestu piena kambarī, rijā vai pagrabā, saimniece stāvējusi ar muguru pret durvīm (Ltt 30033, Ikšķile; 30036, Bērzaune; u.c.).

Pēc ticējumiem, kas pamatojās uz līdzības maģiju, sviesta kulšanas laikā vajadzēja pieminēt mālus, piemēram: «Pikā, mālā manā ķernē, nāburga mātei tīras sulas» (Ltt 30026, Smiltene; 30027, Plāņi; 30028, Bērzpils; u.c.; sīkāk sk.: Straubergs 1939, 398). Ja mālus ienesa telpā, kurā taisīja sviestu (Ltt 30031, Birži), un runāja par tiem, tad sviests sakūlies dzeltens un ciets kā māli (Ltt 30042, Bērzpils).

Lai krējums labāk saietu sviestā, kulšanu sākot, tajā iemeta gatavu sviesta gabaliņu (*iedari, iesāki, pasāki*) vai, pēc ticējumiem, kas pamatojās uz līdzības maģiju, — kartupeļa gabaliņu, maizes garoziņu, arī diega pavedienu (LVM E 2933, 102, Matkule; 3089, 416, Brocēni; u.c.). Plāņos sviesta taisītāja čāpstinājusi lūpas tā, it kā viņa sauktu mazus sivēnus (Ltt 30032). Alsungā, lai būtu daudz sviesta, kulšanas laikā govīm deva sviestmaizi (Ltt 30040). Baltvācu 19. gs. sākuma saimniecības rokasgrāmatā sviesta kulšanas veicināšanai ieteikts likt krējumā cukura gabaliņu (Allgemeines 1846, II). Bija arī īpaši sviesta vārdi, kurus skaitīja, sviestu kuļot: «Miltiņi, miltiņi, zirnīši, zirnīši, pupiņas, pupiņas, tupuliši, tupuliši, pa lielam gabalam, gabalam» (Ltt 30025, Pļaviņas; 30027, Plāņi; u.c.).

Gatavam sviestam, kad tas bija ielikts sviesta spainītī vai traukā ēšanai, ar karoti uzspieda krustu: «.. tad velns to nevar aiztikt un ēdot tas ies spēkā un svētībā» (Ltt 7175, Kazdanga; 30037, Dobeļe; 30047, Naudīte).

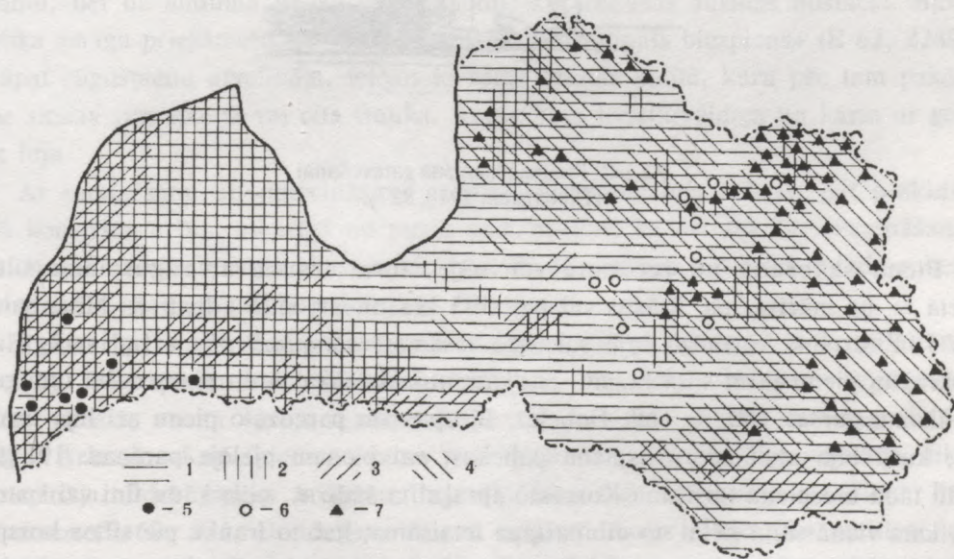
Vēl atzīmējams, ka sviestam piešķirtas arī dziednieciskas īpašības, it īpaši, ja tas bija taisīts no govīs pirmā piena (Ltt 28181) vai kults Labrencī priekš saules lēkšanas (Ltt 16272, Aduliena). Ar sviestu tika dziedāti ievainojumi (Etn. III, 8, Dzirciems).

Biezpiena gatavošana

No sarūguša piena pēc tā nokrejošanas taisīja biezpienu, t.i., atdalīja olbaltumvielu. Jāpiebilst, ka piensaimniecības senākajā posmā atšķirība starp rūgušpienu un biezpienu bija nenoteikta, jo olbaltumvielas masai varēja būt dažāda konsistence. Tūlītējai lietošanai paredzēto biezpienu atstāja pašķidru, bet glabāšanai taisīja stingrāku un pat cietu. Ja masa bija ieguvusi noteiktu formu — tā

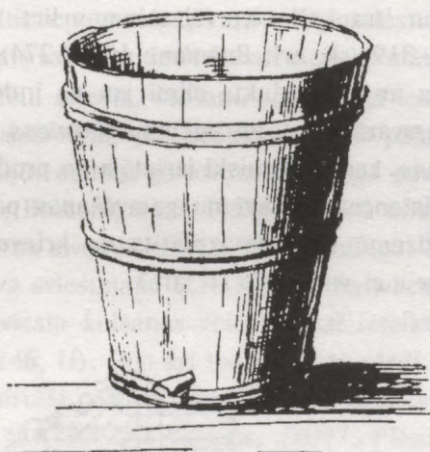
bija presēta vai kaltēta, tad varēja runāt jau par nākamās pakāpes produkta — siera gatavošanu.

Senākajās latviešu vārdnīcās ir apzīmējumi *kupināts piens* (Mancelius 1638, II, 100), *kupuša piens* ([Langijs] 1936, 124). Šāda, 20. gs. gandrīz izzudušā biezpiena apzīmējuma dažādus variantus latviešu valodā valodnieki skaidro ar verbu *kupt, kupināt, kupāt* — 'sarecēt', 'sabiezēt', 'saķept', 'vairoties' (arī *sakupēt, sakupināt, sakupučot* — ME III, 659). K. Karulis par verbu *kupt* atzīmējis: «Šā verba apv. nozīme 'tapt par piku, kunkuli → saiet (par pienu)', no kā kauz. *kupināt* 'ļaut saiet; panākt, ka saiet (piens)', savienojums «kupināts piens» — biezpiens» (Karulis 1992, I, 445). Apzīmējumam ir paralēles citās indoeiropiešu valodās: spers. *kaufa* 'kalna kore', alb. *kipī*, liet. *kaupas*, ssl. *кунѣ* 'kaudze', norv. *hov* 'pakalns', lat. *cupa* 'trauks' u.c.; vēl minams liet. *kupinti* 'kraut kaudzē', 'saraust' (ME II, 317—319; sk. arī: Bušmane 1989, 274). Minētās paralēles ļauj attiecināt vārda un līdz ar to produkta cilmi jau uz indoeiropiešu kopības laikmetu. 19. gs. Latvijā pārsvarā lietoti apzīmējumi *biezpiens, biežais piens, baltpiens, baltais piens, sildīts piens*, kas semantiski izrietēja no produkta īpašībām — baltās krāsas un biežās konsistences, kā arī no gatavošanas paņēmiena — sildīšanas. Latgalē un Austrumvidzemē vēl bija izplatīts no krievu valodas aizgūtais nosaukums *tārāgs, tvārāgs* u.c. varianti (71. att.).



71. att. Biezpiena nosaukumi Latvijā: 1 — biezpiens; 2 — kupinātais piens, kupušais piens, kupušpiens u.c.; 3 — sildīts piens, silditais piens u.c.; 4 — biežais piens u.c.; 5 — sulināts piens; 6 — baltais piens, baltpiens u.c.; 7 — tārāgs, tvārāgs, taraks, boraks u.c.

19. gs. Latvijā pastāvēja divi biezpiena gatavošanas pamatpaņēmi. Vienkāršākais paņēmiens bija intensīva piena raudzēšana, līdz olbaltumdaļa atdalījās no sūkalām, kuras pēc tam tika notecinātas. Bez parastā apzīmējuma *sūkalas* lietoti arī nosaukumi *piena sulas*, *sūkas* ([Langijs] 1936, 292; Stender [1789], II, 130); no tā veidots norises apzīmējums *piens atsulājies* (ME I, 199, Vidzeme). Ir aprakstīti vairāki raudzēšanas un notecināšanas veidi. Visbiežāk pienu stipri saraudzēja traukā, kuram apakšdaļā bija caurums, pa kuru notecināja sūkalas, izņemot no cauruma tapu. Turklāt biežpienam domāto pienu līdz sarūgšanai centās nemišīt. Dundagā pierakstīts arī īpaša biezpiena trauka nosaukums *paldiķis* (ME III, 57).



72. att. Trauks biezpiena gatavošanai
(Bielenstein 1918, 327).

Piena skābšanu un recēšanu veicināja, turot trauku ar rūgušpienu siltā vietā — uz mūrīša, pie krāsns vai pat siltā krāsni, arī siltā ūdenī. K. Milenbaha un J. Endzelīna vārdnīcā šajā sakarībā lasāms: «*atkupināt pienu* [...] sarūgušu, nokrejtotu pienu turēt siltā krāsni, pie kam atdalās sūkalas un piens dabū tumīgu, patīkamu garšu» (ME I, 169, Dobeles). Biezpienam paredzēto pienu arī lēja traukā, kurā bija atstātas rūgušpiena paliekas, vai pienam pielēja paniņas. 19. gs. vidū tāda biezpiena taisīšana Kurzemē aprakstīta šādi: «.. ņem kādu tīni vai spanni, kam vienā sēnā netāl no dibina tapa ietaisāma; liec to trauku pie siltas krāsns un pildī viņu līdz malām ar rūgušu pienu. Ja krāsns tikko silta bija, tu to trauku arī kādas reizes būsi grozījuse, lai viņam visas puses vienādi sasiltu, būs pēc trim dienām piens no sūkalām atšķīries, kas caur tapu, trauku paliecot, skaidri nolaižamas, nu trauks atkal no jauna ar rūgušu pienu līdz malām uzpildāms. No šā laika tu vari ik dienas sūkalas notecināt un rūgušu pienu uzpildīt, kamēr tīne vai

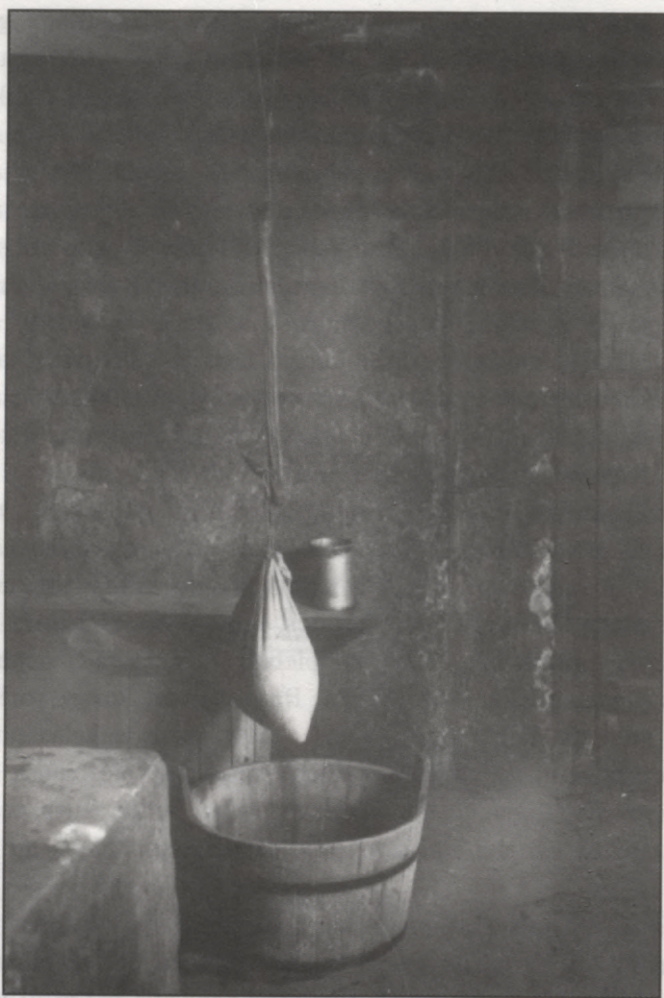
spannis ar kupinātu pienu pilns palicis» (Leppevitsch 1852, 66—67). Līdzīgi ieteikts rīkoties Vidzemes piensaimniecības speciālista K. Jordana grāmatā, kurā vēl ir arī padoms liet rūgušpienam klāt 3—4 tiesas saldu, tikko slauktu pienu un pēc 2—3 dienām, kad piens ieguvis patīkami skābenu garšu, nolikt to vēsumā, bet pēc tam lietošanai smelt biezpienu no virsas (Jordan 1852, 328—329). 19. gs. Slokas pastorāta saimes istabā uz sola gala pastāvīgi stāvējis tāds «liels koka spainis ar tapu (lai sūkalas varētu nolaist), vienmēr pilns ar rūgušpienu (= biezpienu) (*mit gekäster Milch (= Quark)*)» (Harmsen 1911, 6). Par to rakstījis un šādu trauku zīmējis arī A. Bielenšteins: «Lai no piena taisītu biezpienu (*Quark*), ir trauks, augstumā ap 2 pēdas, samērā augsts un šaurs, uz apakšu stipri šaurāks vai arī apakšā platāks, augšā šaurāks, kuram tuvu pie dibena ir tapas caurums. Nokrejotais saskābušais piens tajā tiek nolikts siltā vietā tālākai rūgšanai; sūkalas, kas atdalās, tiek nolaistas pa tapas caurumu, paliek biezpiens ēšanai vai siera taisīšanai» (Bielenstein 1918, 327) (72. att.).

Cits biezpiena notecināšanas paņēmieni bija, izlejot rūgušpienu māla vai koka kāstuvē, arī uz sieta vai rāmja, kurā bija ieklāta reti austa drāna un kuru nolika virs kāda trauka, parasti spaiņa. «Rāmī ielikta stingra drāna, uz kuras izlēja labi norūgušu rūgušpienu. To uzlika uz vannītes, iznesa vasarā saulē, lai notek. To sauca par *balto pienu*» (E 62, 2256, Jaunpiebalga). Vēl citāds paņēmieni aprakstīts Rāvā: «Sarūgušu pārlika koka toverī. Rūgušpienam toverī parklāja linu audumu, bet uz auduma uzlika cauru bļodu, kur radušās sūkalas nosmēla. Bļodā ielika smagu priekšmetu, lai tā grimtu. Radās nosulināts biezpiens» (E 62, 2289). Tāpat rūgušpienu atsulināja, ielejot to retas drānas kulītē, kuru pēc tam pakāra pie sienas virs spaiņa vai cita trauka. Kulīte šūta trīsstūrveidīga un kārtā ar galu uz leju.

Ar raudzēšanu un notecināšanu taisītais biezpiens bija mīksts, pat pašķidr. Tā konsistence bija atkarīga no piena saskābšanas, kā arī sūkalu notecināšanas pakāpes un pielietā saldā piena daudzuma. Bieži vien bija pat grūti noteikt robežu starp ilgāk krātu rūgušpienu un šādu biezpienu.

Raksturīgi ir notecinātā biezpiena vērtējumi 20. gs. pirmajā pusē: «Pati notecināju rūgušpienu bez sildīšanas, bet māte tā darīja, biezpiens bija vienā blīvā gabalā, un tā varēja ietaupīt krējumu, jo biezpiens bija mīksts» (E 62, 2273, Ārlava). «Kupešpiens — biezs rūgušpiens bez sūkalām. To nesildīja, tikai notecināja. Ēdot pielika krējumu, bija šķidrāks tad. Notecināja uz sieta, linu lupatas» (E 62, 524, Dundaga). «Vienā mājā tā darīts. Teica, ka meitīši ļoti slinki, raudzējuši, kamēr palicis ciets, bet tādu jau nevar ēst, skābs ļoti» (E 62, 2268, Jaunpils).

Otrs biezpiena iegūšanas veids bija rūgušpiena sildīšana, līdz olbaltums atdalījās no sūkalām, sarecēja un nostājās virspusē (sakrajās *ziedi, ziediņi, ziedu piens*). Biezpiena sildīšanai piens raudzēts mazliet ilgāk nekā ēšanai. Uzskatīja,



73. att. «Sulu notecināšana pienam». Madonas apr. Kalsnavas pag.
Viduslaukos. 1928. g. (LVM, 10434. neg.).

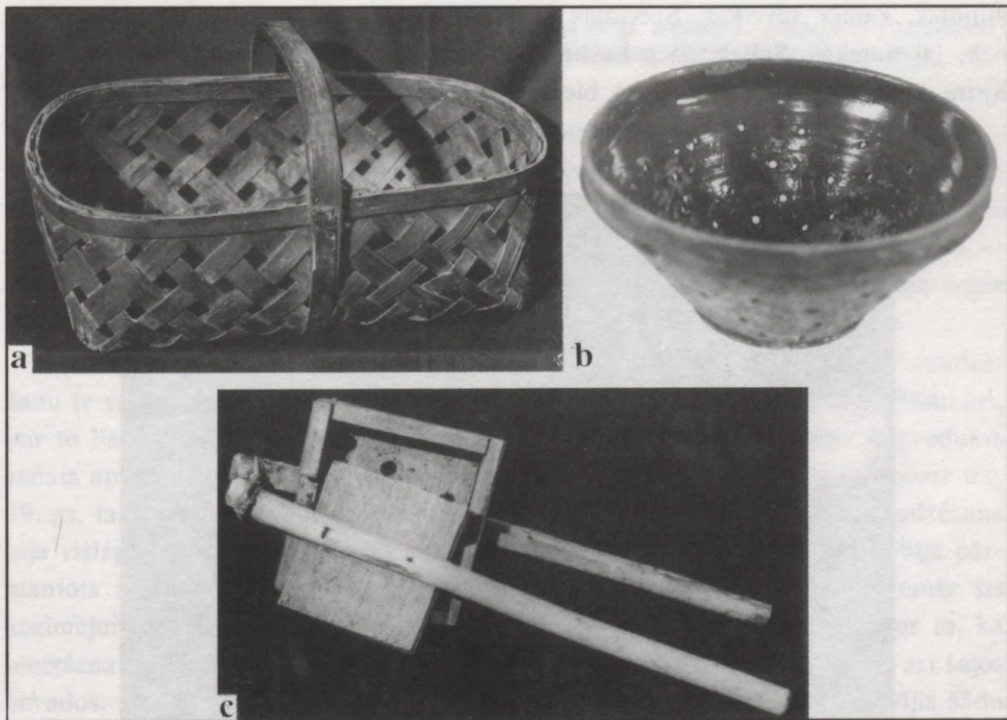
ka tas ir pietiekami sarūdzis tad, kad gar trauka malām jau sāk atdalīties sūkalas. Receklīm vajadzēja būt vienā gabalā, stingram, blīvam, līdzenam un spīdīgam (E 62, 2215, Līgatne).

Latvijas lielākajā daļā — Kurzemē, Zemgalē un Vidzemē — biezpienu sildīja katlā uz lēnas uguns, retāk krāsnī pēc maizas cepšanas, bet jaunākā laikā — uz plīts riņķiem. Pārāk augstā temperatūrā biezpiens iznāca sauss un drupans, tāpēc to sildīja, ieliekot rūgušpiena trauku katlā ar karstu ūdeni. Ja rūgušpiens bija ļoti skābs, sildot lēja tam klāt saldu pienu. Ja gribēja iegūt saldāku biezpienu, pienu lēja pat vienādā daudzumā ar rūgušpienu. Pienu lēja, kamēr rūgušpiens to «pie-

vilka», t.i., kamēr tie kopā sarecēja. Saldā piena pievienošana rūgušpienam sildīšanas laikā bija īpaši izplatīta Dienvidkurzemē un Zemgalē. Iespējams, ka šis paņēmiens tur bija aizgūts no Lietuvas, kuras rietumu daļā šāda biezpiena gatavošana bija ļoti izplatīta (Merkiené 1989, 111). Tā kā, pievienojot rūgušpienam saldo pienu, ieguva biezpienu ar labāku garšu, šis biezpiena sildīšanas paņēmiens 20. gs. kļuva pazīstams visā Latvijā.

Latgalē, kur bija pieņemts gatavot ēdienu krāsnī, biezpienu ar sildīšanas paņēmienu gatavoja, iestumjot podu ar rūgušpienu krāsns mutē. To darīja, kad krāsns bija jau nedaudz padzisusi, lai rūgušpiens nepārsiltu. Podu atstāja krāsnī uz vairākām stundām atkarībā no tā, cik tā bija karsta. Aptaujas materiālos no Latgales atzīmēts: «Visgaršīgākais biezpiens sildīts krievu krāsnī, kad tā izkuriņāta un nedaudz atdzisusi. Krāsnī sildīja tai paša māla podā» (E 62, 2319, Viļāni). «Rūgušpiena podi salikti krāsnī pēc tās izkurēšanas rīta pusē; pēcpusdienā tie gatavi: biezpiens smaržoja virsū, suliņas apakšā» (E 62, 1944, Ezernieki).

Pēc sildīšanas biezpienu notecināja, tāpat kā to darīja, lietojot intensīvās raudzēšanas paņēmienu: pakarot maisiņā (73. att.), no kā, piemēram, Jaunpie-



74. att.: a — grozs biezpiena notecināšanai. Bauskas apr. Codes pag. Viesturos. 1930. g. (BM, inv. 20484); b — māla bļoda — kāstuve. Pirkta tirgū Smiltēnē 1930. g. (CM, inv. 28541); c — biezpiena spiede. Bauskas apr. Stelpes pag. 1979. g. (BM, inv. 19041).

balgā bija suliņu nosaukums — *pakarīnas* (Latv. Saule 1930, nr. 93/96, 1043), vai izbēra uz sieta, skalu grozā (74. att.: a) vai arī koka vai māla kāstuvē ieklātas drānas (74. att.: b). Biezpiena notecināšana uz drānas tēlaini atspoguļota mīklā «Balta kaza linājā», kuras atminējums ir — «biezpiens lakatiņā» (LTM 510925). Stelpē lietota biezpiena spiede — caurumota koka kastīte (20 reiz 20 cm) ar vāku un diviem kātiem saspiešanai (74. att.: c). Runājot par biezpiena notecināšanas paņēmieniem, vēl minams K. Mīlenbaha un J. Endzelīna vārdnīcā pie vārda *lecināt* sniegtais paskaidrojums vārdkopai *lecināts piens*: «Lecinātu pienu dabū šā: sarūgušu pienu savāra tā, ka tas atdalās no sulas, pēc tam salej spainī, uzliek vāku, apgāž spaini tā, ka sula notek, paliek lecināts piens» (ME II, 444, Alūksne).

Saimniecībās, kurās gatavoja biezpienu lielākā daudzumā pārdošanai, to notecināja īpašā režģī: «Pie mums Allažos parasti bija tāds, ko sauca par režģi, tāda kaste uz kājiņām, ar noteku mēlīti. Kastē bija lati [kociņi] un režģi, uz kuriem uzklāja linu drānu. Kad piens jau attecējās, uzlika mazliet slogu. Tādā kārtā biezpiens bija vienā gabalā» (E 62, 2212). Bet Dolē vēl 20. gs. 60. gados pierakstīta šāda biezpiena gatavošana norise: «Vājpienu salej spaiņos pa pusspaiņa un liek, lai sarūgst. Sarūgušam uzlej vārošu ūdeni un patur 15—20 minūtes, kamēr savelkas. Speciālās kastītēs ieklāj drānu un lej biezpienu. Noliek, lai notekas. Saliek visas kastītes citu uz citas lielā grozā un ved uz Rīgu. Katrā kastītē ir apmēram 1 kg biezpiena» (E 32, 128) (75. att.).



75. att. Kastīte biezpiena notecināšanai, kastīte ar biezpienu un grozs vešanai uz tirgu. Dole. 1969. g. (E, 1554. filma).



76. att. Biezpiena taisīšanas paņēmieni izplatība Latvijā 19. gs. 2. pusē: 1 — notecinot rūgušpienu; 2 — turot rūgušpienu siltumā un notecinot; 3 — sildot rūgušpienu uz uguns vai krāsnī.

19. gs. Latvijā abiem minētajiem biezpiena taisīšanas paņēmieniem bija noteikta izplatība (76. att.). Pirmais — rūgušpiena intensīvās raudzēšanas paņēmiens — bija izplatīts Kurzemē, atsevišķos gadījumos aprakstīts arī Vidzemē un Zemgalē, bet nav sastapts Latgalē. Otrais paņēmiens — rūgušpiena sildīšana — bija raksturīgs Latgalei, kā arī pārsvarā lietots Vidzemē un Zemgalē, bet retāk novērots Kurzemē.

Vairāki apstākļi ļauj pieņemt, ka Latvijā biezpiena iegūšana tikai ar raudzēšanu ir vecāks paņēmiens un sākotnēji bijis izplatīts visā tās teritorijā. Pirmkārt, par to liecina vālodniecības dati: ar raudzēšanas priekšstatu saistāms šī produkta senais apzīmējums latviešu valodā — *kupināts piens*, *kupis piens*, *kupušpiens* u.c. 19. gs. tas pārsvarā bija sastopams Kurzemē, kur rūgušpiena intensīvā raudzēšana bija visizplatītākā. Tur šādi iegūtā produkta apzīmējums latviešu valodā bija pārmantots arī lībiešu valodā — *kuppon sēmda* (Kettunen 1938, 166). Tomēr šis apzīmējums samērā izplatīts bija arī Zemgalē un Vidzemē, kas liecina par to, ka biezpiena ieguvei ar raudzēšanas paņēmieni kādreiz lielāka nozīme bijusi arī šajos novados. Otrkārt, šis paņēmiens minēts arī avotos. Tā K. Jordans aprakstījis šādu biezpiena taisīšanu Vidzemē un iegūto biezpienu nosaucis par «Vidzemes tvorogu» (*livländische Tworog*), uzsvērdams tā atšķirību no krāsnī sildītā «krievu tvoroga» (Jordan 1852, 328). Par rūgušpiena notecināšanu, lai iegūtu biezpienu, var uzzi-

nāt arī no Vidzemes etnogrāfisko materiālu pierakstiem. Piemēram, Kalsnavā senāk «rūgušpienu notecināja arī bez sildīšanas, ar karoti liekot uz sietā izklātas drānas» (E 62, 2227; par to pierakstītas atmiņas arī Jaunpiebalgā, Launkalnē, Mālpupē).

Rūgušpiena intensīvo raudzēšanu par sākotnēju biezpiena iegūšanas veidu visā Latvijā var uzskatīt arī tādēļ, ka šādi piena olbaltumdaļu senatnē atdalījušas arī citas tautas (par to sk.: Igaunijā — Moora 1968, 230; Somijā, Karēlijā — Ränk 1956, 170—175; Zviedrijā — Olsson 1958, 144—152; Lietuvā — Merkiené 1989, 112; Prūsijā — Martiny 1907, 111; Vācijā — Kirchner 1922, 484; Krievijā — Этн. вост. слав. 1987, 303; Baltkrievijā — Никифоровский 1895, 28; u.c.). Ar raudzēšanas paņēmieni iegūtā produkta nosaukumi bija: Ziemeļvācijā — *abgelechte Dickmilch* ('notecinātais biezpiens'), Austrumprūsijā — *Glumse*, Karēlijā — *rahkka* ('rūgstošais'). Ar atbilstošo biezpiena ieguves paņēmieni semantiski skaidrojams arī igauņu biezpiena nosaukums *kohupiim* ('rūgstošais piens').

19. gs. otrajā pusē Eiropā biezpiens ar rūgušpiena intensīvo raudzēšanu gatavots jau retāk, bet 20. gs. šis paņēmiens vairs nav lietots nemaz. To nomainīja progresīvāks biezpiena iegūšanas paņēmiens — ar rūgušpiena sildīšanu. Sildītais biezpiens bija cietāks, tāpēc labāk uzglabājams. Tas bija arī garšīgāks, jo to taisīja no svaigāka rūgušpiena. Šo iemeslu dēļ sildītais biezpiens strauji guva atzinību un aizstāja senāko, ar raudzēšanas paņēmieni gatavoto biezpienu. 19. gs. 2. pusē biezpiens sildīts jau samērā bieži arī Kurzemē, bet 20. gs. šis paņēmiens visā Latvijā jau bija visizplatītākais.

Pieņemot, ka biezpiena sildīšana Baltijā ir jaunāka parādība, būtu svarīgi noskaidrot šā paņēmiena izplatīšanās gaitu. 19. gs. sildīto biezpienu galvenokārt pazina slāvu tautas — krievi, baltkrievi, ukraiņi, poļi (Ränk 1966, 178—179; Романов 1912, 37; Арух 1977, 27). Austrumslāvu teritorijā biezpiena sildīšanai lietotie māla podi ar caurumu pie apakšmalas sūkalu nolaišanai datēti jau kopš 9.—10. gs. (История культуры 1948, 51). 12. gs. senkrievu dokumentos biezpiens vairākkārt minēts ar nosaukumu *сыр* un *творог* (turpat, 267). Neatkarīgi cits no cita vairāki pētnieki — Polijā K. Mošņskis, Zviedrijā G. Renks (Ränk 1966, 42—43) un Igaunijā A. Mora (Moora 1968, 230) — ir izteikuši domu, ka biezpiena sildīšana Ziemeļaustrumeiropā ir saistāma ar austrumslāviem raksturīgo pavardu — vārāmo krāsni. No slāvu apdzīvotās teritorijas kopā ar šo pavarda tipu biezpiena sildīšanu pārņēma arī Baltijas austrumu daļā un Karēlijā. Par to liecina arī no krievu valodas aizgūtie nosaukumi: Latgalē — *tāragš*, *tvāragš* u.c., lietuviešu valodā — *varške*, Austrumigaunijas dialektos — *vorok*, *vorukas*, *vaara* u.c. Karēlijā sildītajam biezpienam radās apzīmējums *uuni piima* ('krāsns piens'), tā atšķirot to no senākā stipri raudzētā *rahka* ('rūgstošs') (Suomen kart. 1976, 59).

Var pieņemt, ka sildītā biezpiena ieviešanos Baltijas austrumu daļā veicināja arī konfesionālais faktors — katoļu un pareizticīgās baznīcas gavēņa aizliegumi.

Šādu biezpienu sālītā un presētā veidā bija iespējams krāt un pārstrādāt biezpiena sierā, tādējādi no gavēņa laikā aizliegtā piena gatavojot rezervi. Nav nejaušība, ka biezpiena krāšana, kā arī presēto un kaltēto biezpiena sieru gatavošana Baltijā galvenokārt notika apvidos, kuros dzīvoja katoļticīgie, pareizticīgie un vecticībnieki, t.i., Latgalē un Lietuvā (Merkiené 1989, 113).



77. att. Vienkoča biezpiena spainītis. Jēkabpils apr. Mazzalves pag. Ķiermelēs. 1970. g. (E, neg.).

Biezpiena taisīšanas pēdējais posms bija sāļšana. Kad biezpiens bija pietiekami notecināts, to ielika bļodā vai spainī un ar rokām samīcīja, pieberot pēc vajadzības sāli. Krājumam paredzēto biezpienu sāļja stiprāk un cieši iestampāja spainītī, mucīņā, klāt piemīcot arī sālītu vai kausētu sviestu (77. att.). Dažkārt arī virsū uzlēja kausēta sviesta vai cūku tauku kārtiņu. Biezpienu pārsedza ar tīru drāniņu, uzlika dēlīti, noslogoja ar akmeni un visam pāri pārlēja aukstu sālsūdeni vai sūkalas. Tā sagatavotu biezpienu vēsā vietā varēja glabāt vairākus mēnešus. Dažreiz glabāšanai paredzēto biezpienu arī sasaldēja. Biezpiena krājumu gatavošanu detalizētāk atspoguļo etnogrāfisko ekspedīciju un aptaujas pieraksti: «Senāk no Lielās Māras dienas [15. augusts] saimnieks sāka krāt tvāragu ziemai, ko dot cilvēkiem pie kartupeļiem; to lika vērdeļē [v. *Viertel* 'ceturtdaļa' (mucas)], kur tas stāvēja visu ziemu» (Ltt 16842, Valka). «Sausu biezpienu stingri samīca, blīvi iepilda māla podā, virsū uzklāj sāļjuma ūdenī samitrinātu linu audumu, marli, virs tā vēl uzkaisa sāli» (E 62, 2339, Cibla). «Nosildīja cietu biezpienu, samaisīja ar sāļu sviestu un novietoja koka traukos — kubliņos klētī. Tas stāvēja labi un garšoja, it kā šodien taisīts» (E 62, 2222, Umurga). «Koka kubulos lika biezpienu, pa starpām sviesta piciņas un no augšas noslogoja» (E 62, 2326, Biķernieki).

«Glabāja pēc iespējas vēsā telpā, tas raizes nedarīja, jo parasti tas bija ziemas periods» (E 62, 2212, Allaži). «Ziemā lika ārā aukstumā, sasaldētā veidā uzglabāja. Katru dienu pa nelielam daudzumam atsildīja. Stāvēja sausā koka kastītē, un virsū uzlikts vāciņš» (E 62, 2245, Jaunlaicene; par sasaldēšanu sk. arī: E 21, 58, Klintaine; E 62, 2196, Dignāja).

Reizēm ziemai krātas arī vārītas biezpiena sūkalas, kuras lietas klāt pie putras, kad govīs nebija slaucamas. Arī tās glabātas ar vāciņu nosegtos spainīšos vēsā vietā (E 20, 53, Dignāja).

* * *

Ar biezpienu saistītajos ticējumos pārsvarā atspoguļojās vēlme šo produktu iegūt pēc iespējas vairāk un ar labākām īpašībām. Pēc mēness fāzēm un līdzības ar dabas parādībām noteica biezpiena sildīšanai piemērotu laiku. Tā, piemēram, uzskatīja, ka biezpiens jāsilda jaunā mēnesī — tad tas stāvot nepelēs (Ltt 30898, Smiltene); biezpiens labi izdosies, ja to sildīs, kad gaisā ir mazi mākonīši kā ziediņi (Ltt 30896, Tirza). Biezpiena sildīšanai paredzēto katlu mazgāja no apakšas uz augšu — lai biezpiens labi atdalītos, celtos virspusē (Ltt 23775, Jēkabpils). Ja biezpiens sildot necēlās, ticēja, ka kāds burvis nobūris govīs vai pienu. Tad tā kāstuvīte, caur kuru burvis bija kāsis pienu, bija jāizmazgā un samazgas jādod govīm dzert (Ltt 23776, Jēkabpils) vai no trijām vietām, kur burvis gājis pāri, bija jāgrābj «pa trīs reizes» zeme un tā ar ūdeni jādod govīm (Ltt 23777, Jēkabpils); vēl arī meta katlā naglu — tā dūrusies skauģim sirdī (Ltt 30902, Nītaure). Turpretī, pēc cita ticējuma, ja biezpiens pavasarī sildot grima katla dibenā, tad tā uzskatīta par labvēlīgu zīmi sējai tai dienā (Ltt 23782, Ērgļi; 30906, Zeltiņi; 30907, Tirza). Lai nezaudētu svētību, biezpienu nekad nedeva no mājas projām, neuzmetot virsū sāli (Ltt 30899, Ozoli).

Biezpiens — sens un nozīmīgs uzturlīdzeklis — likts galdā visās svarīgākajās svinamajās dienās. Tā rituālā loma galvenokārt bija saistīta ar lopiem — biezpienam kā koncentrētam piena produktam tika piešķirta piena lopu ražību un auglību veicinoša nozīme. Lielākajos mūža gados — kāzās līgava, ejot uz kūti pēc pūra lopiem, nesa rokās trauku ar biezpienu un sviestu (LD III, 1, 96, Jaunjelgavas apr.). Biezpienu deva ceļā līdz pūra lopu dzinējam (Вольтер 1890, 222, Jasmuiža), to lika kāzu mielasta galdā (LVM E, 2739, 187, Nautrēni). Rudenī pēc ražas novākšanas bija pieņemts apstaigāt kūti lopus ar biezpiena trauku rokās (Вольтер 1890, 76). Tāpat biezpiens likts galdā gadskārtas svētkos — Lieldienu brokastīs, Ziemassvētkos (LVM E 2737, 110, Pilda), arī talku mielastā. Biezpiena lielā noturība svētku tradīcijās vēl 19. gs. beigās lielā mērā izskaidrojama ar nelielajiem izslaukumiem, kā dēļ zemniekiem biezpiens bija pieejamāks nekā sviests un siers.

Siera gatavošana

Latvieši līdz pat 20. gs. sākumam pazina tikai skābpiena sieru, ko taisīja no biezpiena. Taisīts tika divu veidu siers: mīksts sildītais jeb t. s. Jāņu siers un cietais presētais siers.

Jāņu siers

Tā kā mīkstā sildītā jeb Jāņu siera gatavošana Latvijā notiek līdz pat pēdējam laikam mājas apstākļos, par to ir plaši etnogrāfiskie pieraksti. Par Jāņu sieru senākajā laikposmā vēsti arī tautasdziesmas. Jāņu siers kā savdabīgs produkts jau agri ir piesaistījis novadpētnieku un pavārgrāmatu autoru uzmanību, tāpēc par to, kā Jāņu sieru gatavojuši latviešu zemnieki, var iegūt visai pilnīgas ziņas.

Jāņu siers patiesībā būtu uzskatāms par daļēju biezpiena sieru: tā gatavošanas pamatā bija biezpiena sildīšana svaigā pienā. Iedarbojoties biezpiena pienskābei, sarecēja arī svaigā piena olbaltumdaļa. Jādomā, ka sākotnēji šādu sieru gatavoja, recinot pienu ar rūgušpienu. Kurzemē vēl 20. gs. sākumā, taisot Jāņu sieru, svaigā pienā sildīja tur parasto pēc senākā paņēmiena notecināto biezpienu, kas īstenībā bija rūgušpiens bez sūkalām.

19. gs. siera taisīšana sākās ar biezpiena sagatavošanu. Tas tika darīts sevišķi rūpīgi, jo no biezpiena bija atkarīga siera kvalitāte: no skāba biezpiena tas iznāca negaršīgs, no cieta biezpiena — sīksts. Viesienā biezpiena gatavošana sieram aprakstīta šādi: «Mēs Viesienas Kalnamūžos jau no veciem laikiem turamies pie ieskata, ka siera labums ļoti atkarīgs no ziediem, tāpēc vienmēr cenšamies iegūt labus rūgušpiena ziedus. Pārāk saskābušu rūgušpienu nelietojam, jo no tāda labi ziedi neiznāk. Labu vājpiena vai pilnpiena rūgušpienu salej katlā un tam pielej vēl saldenu pilnpienu. Ja rūgušpiens skābāks, pilnpiena tam pielej vairāk — vienu trešo daļu no rūgušpiena tilpuma [..]. Ziedi gatavi būs, tiklīdz tie sāk pa katla virsu peldēt, ir vidēji mīksti, ar drusku skābenu garšu. Ja ziedi būs par mīksti, siers labi neturēsies kopā, ja par cieti — siers iznāks sīksts. Ziedus iegūstot, jākurina neliela uguns. Kad ziedi gatavi, tos saliek siera drēbē un pakar, lai nosūcas. Kad sulas vairs netek, ziedi būs derīgi siera siešanai» (E 6, 193).

Gatavu notecinātu biezpienu ielika saldā pienā un uzlika uz uguns sildīties. Piena un biezpiena daudzuma attiecības dažādos avotos minētas atšķirīgas. K. O. Lepevičs savā 19. gs. vidū izdotajā padomu grāmatā ieteicis ņemt uz 4 stopiem «sildīta rūguša piena» 2 stopus salda piena (Leppevitsch 1852, 70).

H. Daudertes pavārgrāmatā, kas izdota ap to pašu laiku, rekomendēts sasildīt 2 stopus rūgušpiena un iegūto biezpienu pievienot 1 stopam salda piena (Daudert 1858, 173). Turpretī 20. gs. pamācību grāmatās saldo pienu ieteikts ņemt vairāk nekā biezpienu: piena un biezpiena attiecība minēta 2:1 vai pat 3:1 atkarībā no tā, cik skābs ir biezpiens, jo, pielejot vairāk piena, siers iznācis saldāks. 20. gs. sākumam raksturīgs ir jau citētā apraksta turpinājums no Viešienas: «Katlā ielej pilnpienu, pēc tilpuma trīs reizes vairāk, kā ir ziedu, un karsē, kamēr uzvārās. Tad šajā vārošajā pilnpienā samet cik necik sasmalcinātos ziedus un vēl vāra, līdz pilnpiens pievienojas ziediem un ziedi saiet pikā, un atdalās sulas. Nu katlu noceļ no uguns» (E 6, 193).

Sildot biezpienu pienā, pastāvīgi maisīja. To, vai biezpiens bija sildīts pietiekami, noteica pēc sūkalu atdalīšanās un pēc sierekļa — tam vajadzēja būt mīklasveidīgam un staipīgam. Centās nepārkarsēt, jo tad siers iznācis ciets.

Kad katla saturs bija sarecējis, sierekli notecināja. Šim nolūkam to izlēja uz *siera drānas*, kas bija ieklāta kādā lielākā traukā — spainī, kubuliņā vai sietā. Drānu iepriekš samitrināja, lai sierekļi pietās neliptu. Saņemot drānas stūrus, sierekli valstīja, kamēr notecēja sūkalas un sierekļi kļuva blīvs. To parasti darīja divi cilvēki, turklāt strauji, neļaujot siereklim atdzist. Pēc tam to traukā ar koka karoti saberza un savēla vienlaidus pikā (78. att.).



78. att. Jāņu siera valstīšana drānā. Madonas apr. Ļaudonas pag. Ķikuros. 1928. g. (LVM, 10935. neg.).



79. att. Ķimeņu kulšana. Rēzeknes apr. Vidsmuižas pag. 1926. g. (LVM, 5301. neg.).

Latvijā aprakstītie Jāņu siera taisīšanas paņēmieni pamatvilcienos atšķirās pēc tā, kādas piedevas liktas siereklim klāt un kādā veidā tās iestrādātas. Par vienkāršāko varētu uzskatīt siera taisīšanu bez piedevām vai tikai ar sāli un ķimenēm (79. att.). Tāda siera gatavošanu aprakstījis arī K. O. Lepevičs: «.. laid šim [pienam] grāpī labi karstam tapt, tā ka gandrīz uz vārīšanu taisās, ieliec sieru [biezpienu], no kules izņēmusē un sadrupinājuse, šinī grāpī, un lai viņš še izkūst. Kad nu siers [biezpiens] tai ūdenī vai saldā pienā pavisam izkusis, tad uzlej viņu uz skaidru drānu, šo valstīdama, kamēr sūkalas notecējušas, tad liec atkal tai tukšā grāpī knaši atpakaļ, pieber sāls un ķimenes, šīs ar karoti iemaisīdama, un tad uzsit sieru tā kā maizi, kad krāsni šaujama. Visi šie darbi ar vislielāko steigšanos darāmi; jo, kad siers tik drusciņ dabū atdzist, tad tu viņu nevarēsi vairs uzsist» (Lepevitsch 1852, 70). Līdzīgs paņēmieni aprakstīts arī etnogrāfiskajos materiālos: «Saraudzēja pienu, sasildīja uz uguns grāpī. Salēja pītā kurvīti, kurā bija linu lupata. Kurvīti uzlika uz spaiņa. Tā notecināja. Kamēr vēl silts, ielika vājpienā vai pienā un sildīja, kamēr sagāja gabalā. Atkal tecināja tai pašā kurvīti. Lupatā vēl izvalstīja un izspaidīja. Iznāca mīksts gabals. To ielika bļodā, presīti virsū. Otrā dienā varēja ēst — izgāza uz dēlīša un sagrieza šķēlītēs» (E 58, 1185, Tērvete; arī E 63, 368—369, Rucava; u.c.).



80. att. Jāņu siera pārlikšana sienamā drānā. Liepājas apr. Nicas pag. 1931. g. (LVM, 28492. neg.).

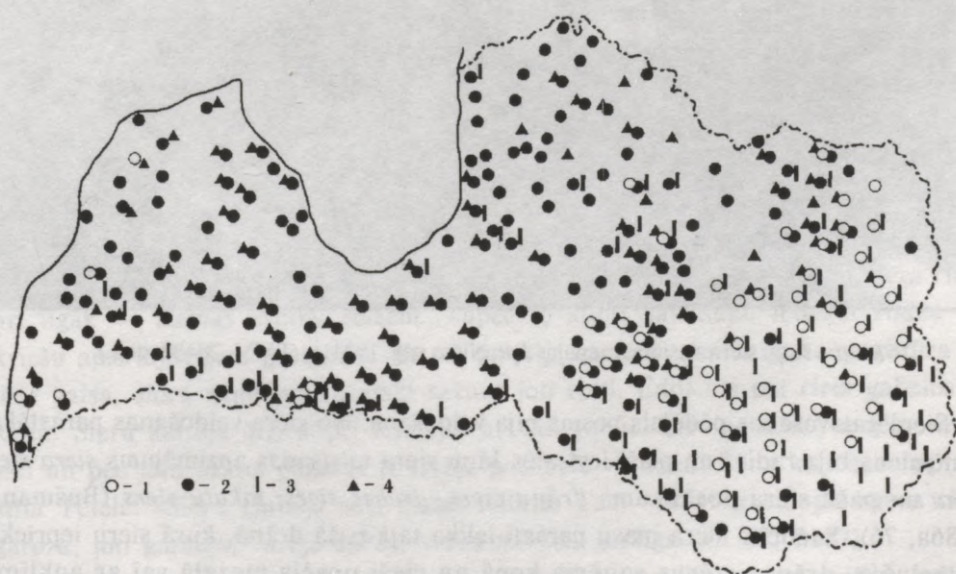
Bez piedevām siers gatavots salīdzinoši retāk. Parasti tam lika klāt olas un taukvielas — sviestu un krējumu. Olu pievienošanu kā raksturīgu latviešu zemnieku gatavotā siera īpatnību uzsvēris jau A. V. Hupels 18. gs. beigās: «Viņi taisa savam svētku ēdienam, kā arī pārdošanai lielus sierus, kurus tie sajauc arī ar olām» (Hupel 1774, 166).

Olas iepriekš sakūla, sāli un sviestu izkausēja. Ja biezpiens bija sildīts no noķejota piena, krējumu vai sviestu pievienoja vairāk — tad siers bija sulīgāks. Jo vairāk lika klāt olas, jo siers bija dzeltenāks un garšīgāks. Katra saimniece ar piedevām un siera masu rīkojās pēc savas garšas un ieskatiem, cenšoties, lai viņas siers būtu garšīgāks — tā bija goda lieta: «Agrāk siera siešana bija kā noslēpums, viena māte otrai savas mākas nerādījuse» (E 62, 1957, Jaunpiebalga). «Par saimnieces māku sprieda pēc siera pavalgas: ja siers trekns — saimniece laba, ja siers ciets, sīkst — saimniece skopa. Reizēm tā kalpu bērni izvēlējās sev citam gadam saimnieci, ejot Jāņos līgot» (E 62, 2163, Iecava).

Parasti piedevas lika klāt jau gatavam siereklim. Karstā katlā sierekli samīcīja ar sāli, ķimenēm, sviestu, krējumu un olām, kamēr masa kļuva viendabīga, vijīga un sāka atdalīties no katla sienām. Pēc tam to pārlika siera drānā, kura turēta siera suliņās, lai būtu mitra un tauka — tādai siers nelipa klāt (80. att.). Tas aprakstīts arī ekspedīciju materiālos: «.. siera vielu tūlīt saliek atpakaļ sausā katlā,

vēl pieliek klāt karoti sviesta, pusglāzi ūdens, karoti bieza krējuma, ceturtdaļu karotes sāls un 5 līdz 10 olas. Ja ziedi gatavoti no vājpiena rūgušpiena, krējumu pieliek divas ēdamkarotes un olu vairāk. [...] Pēc visām šīm piedevām katlu liek uz lēnas uguns un ar koka karoti dūšīgi jauc, berž un maisa, lai nepiedeg. Kad maisāmais kļūst vienveidīgs, viengabalains, siera viela gatava» (E 6, 193, Viesiena).

Reizēm olas, ķimenes un sāli piemaisīja biezpienam pirms tā sildīšanas piena kaltā vai iedzēta pienā. Dažkārt olas atstāja pussakultas, tad tās sildīšanas laikā sarecēja gabaliņos, un iznāca «raibais siers». Ja gribēja iestrādāt sierā arī krējumu vai sviestu — kūstošas vielas, tad to darīja pēc sierekļa sarecēšanas. Tomēr pa lielākajai daļai šādi gatavots siers atstāts vispār bez taukvielu piedevām, tāpēc tas iznācis pasīksts. Siera gatavošanas gaita sīki aprakstīta ekspedīciju materiālos. «Vecāka Jāņu siera recepte ir tāda, ka biezpienu samīca ar visām piedevām — olām, ķimenes un liek katlā uzvārītā pilnpienā. Sāli neliek klāt. Ar to ierīvē siera rituli» (E 18, 1544, Sece). «Atsulojušos ziedus liek traukā, pieliek olas — 1 līdz 2 gabalas uz katru mārciņu ziedu. Vēl piemet ķimenes un ar roku visu izjauc un samīca. Daudz nevar mīcīt, lai nesaiet pikā. Tad katlā ielej pilnpienu, pēc tilpuma divreiz vairāk, kā ir samīcītā siera biezpiena. Šo pilnpienu karsē līdz vārīšanai un tad liek klāt samīcīto siera biezpienu. Liek un labi izmaisa, lai izjūk un sarauj pilnpienu ziedos» (E 6, 197, Viesiena).



81. att. Biezpiena siera veidi Latvijā 20. gs. sākumā: 1 — sildītais (Jāņu) siers bez piedevām; 2 — Jāņu siers ar piedevām; 3 — presētais siers; 4 — knapsiers.

Aprakstos ir vairākkārt uzsvērts, ka piedevu iemaisīšana biezpienā un pienā pirms to sildīšanas ir vecāks siera gatavošanas veids un ka taukvielu pievienošana un līdz ar to atkārtota sildīšana ieviesusies jaunākā laikā. 20. gs. sākumā tāds — vecāks siera gatavošanas veids bija vēl sastopams Latgalē, Augšzemē un Vidzemes austrumu daļā (81. att.: 1). Citur Latvijā šis paņēmieni lietots reti: tas vērtēts kā veco laiku ieraža, bet siers, kas taisīts bez krējuma un sviesta, uzskatīts par sliktāku. Piemēram, Rucavā izšķīra «sieru» un «aizlējuma sieru»: pirmais bija bez piedevām, pēc noslogošanas to saulē sakaltēja cietu un varēja uzglabāt, bet otrs tika sildīts atkārtoti ar piedevām — olām un sviestu un veidots bļodiņās, un tas bija domāts tūlītējai ēšanai (E 63. 368—369).



82. att. Jāņu siera siešana. Liepājas apr. Nicas pag. 1931. g. (LVM, 28488. neg.).

Siera gatavošanas pēdējais posms bija veidošana. No siera veidošanas parastākā paņēmiena bija radies un plaši ieviesies Jāņu siera taisīšanas apzīmējums *siera siešana* un paša siera nosaukums *drānu siers*, *drēbes siers*, *lakatu siers* (Bušmane 1986a, 76). Samīcīto siera masu parasti ielika tajā pašā drānā, kurā sieru iepriekš notecināja, drānas stūrus saņēma kopā un cieši nosēja mezglā vai ar aukliņu (82. att.). Sēja tā, lai mezgls būtu siera rituļa vidū, bet auduma krokas sakārtoja tā, lai iespaidumi būtu vienmērīgi. Sējuma vietā izveidojās «Jāņu siera viducītis», bet krokas ap to atgādināja saules starus. Sienot izveidoja arī vēlamo siera formu —

apaļu vai stūrainu. Siera veidošana, iesienot drānā, atspoguļojas arī mīklā: «Kreklā dzimis, bez krekla staigā» (E 62, 1943, Nautrēni).

Nosieto sieru viegli noslogoja — to nolika uz galda malas, sola vai dēlīša un virsū uzlika otru dēlīti un nelielu akmeni. Sūkalām iztektot, siers nedaudz sacietēja. Slogu varēja arī nelikt — tad siers nosēdies pats un bijis sulīgāks. Retāk sieru veidoja bez siešanas, izveidojot to ar rokām uz galda vai dēlīša, kas bija pārklāts ar mitru drānu. Tā taisīti mazāki sieri. Ja sviests bija pievienots sieram pavairāk, noslogojot tas tecēja ārā, tāpēc treknu sieru veidoja kādā traukā — bļodiņā vai šķīvī, to iepriekš ieziežot ar sviestu. Īpaši raksturīgi tas bija jaunākā laikā, kad sieru sāka taisīt ar bagātīgākām piedevām. «Formēja bļodiņās, kamēr masa silta, virsmu nozieda ar sviestu vai olas dzeltenumu, lai spīdētu. Novietoja dzesēt» (E 62, 2339, Cibla).

Ēšanai siers bija derīgs, tiklīdz tas atdzisa un sastinga — jau pēc dažām stundām. Ja siers bija paredzēts glabāšanai, to atstāja zem sloga vai traukā ilgāk, tad tas kļuva stingrāks. Gatavu sieru iztina no drēbes, ielika kādā traukā un apkaisīja ar sāli. Dažkārt sieru vēl nosmērēja ar olu un apkaisīja ar ķimenēm. «Kad izdziest, siers gatavs. Tad to izņem no drēbes, noliek uz šķīvja, apkaisa ar sāli un apsedz ar to pašu siera drēbi. Siers būs garšīgāks, ja gatavojot tam sāli klāt neliks» (E 6, 179, Viesiena). «Drēbīti ņēma nost mitru, lai tā nepiekalstu. Sieru drusciņ apglaudīja ar sālām rokām, tad ietina slapjā sāls drēbītē, lai neappelētu» (E 62, 2251, Jaunpiebalga).

Jāņu sieru parasti ēda ar sviestu «launagā, brokastīs uz rupjas maizes ar sviestu. Ēda arī sieru sausu vai apsmērētu ar sviestu» (E 62, 2265, Annenieki). Tāpat «Jāņu siers pārziests ar medu brokastīm, launagam». Jaunākā laikā tas cepts uz pannas sviestā šķēlēs brokastīm pie kafijas (E 62, 2167, Tetele). Bet «Jāņos varēja iesiet lakatā tāpat sausu un ligojot nest apkārt» (E 62, 1942, Cibla).

Jāņu sieru parasti ēda tūlīt pēc taisīšanas. Ilgākai glabāšanai mīkstsais sildītais siers nebija piemērots, jo ātri sakalta un sapelēja. Neilgu laiku to varēja uzglabāt pagrabā, ieberžot ar sāli vai izkausētu sviestu. Bet svarīgi bija saglabāt siera rituli arī ilgāk — ziemas svētku reizēm. Tāpēc to stipri sakaltēja, ieliekot rudzu vai kviešu apcirņos zem graudiem. Tā kā tur bija samērā nemainīga temperatūra un maz gaisa, siera rituļi pakāpeniski sažuva ļoti cieti. Ēdot tos pat cirta gabalos ar kaltu. Sieru kaltēja arī, stipri ierīvējot ar sāli vai ieliekot uz kādu nedēļu sausā sāli un pēc tam drānā pakarot caurvējā pažobelē vai klētī. Šāda kaltēšana aprakstīta Tetelē: «Sieru glabāja sāls maisā ieliktu. Tam apkārt izveidojās sausa cieta garoza, ļoti garšīga, varēja sūkāt, vidus mīksts, garšīgs» (E 62, 2167).

Glabāšanai domāto sieru mēdza apsmērēt ar sviestu un aņcept maizes krāsni. Tur tas aņcepies gaiši brūns un pēc tam arī samērā labi uzglabājies. Aptaņas materiālos siera aņcepšana aprakstīta šādi: «Atceros, ka bieži vecmāmiņa pēc krāsns kurināšanas apzieda sierus ar sviestu un aņcepa brūnus, tāds siers ilgāk

glabājās, pat trīs nedēļas. Sieru glabāja, kā jau visus piena produktus, vēsākā sausā vietā. Parasti tā bija rija, kur gar sienu bija plaukti, kur novietoja sierus. Protams, telpa bija pamatīgi tīrīta. Pēc tēvmāmiņas teiciena, bija jābūt klusiem, jo, ja trokšņo, siers plaisājos» (E 62, 2212, Allaži). «Kad apcepa krāsnī, varēja uzglabāt visu nedēļu un ilgāk. Kad agrāk ar zirgiem tālu brauca, tad ceļā ņēma līdz apcepto sierīnu dūšas dēļ, arī kad gāja tālu mežu cirst un kara laikā» (E 62, 1957, Jaunpiebalga). Siera apcepšana domāta arī mīklā: «Stiķēts, driķēts, divreiz vārīts, sālīts, krāsnī cepts» (LTM 2798).

Presētais siers

Otrā veida siers, kurš Latvijā tika gatavots kopš senatnes, bija presētais un kaltētais siers, un tas bija tīra biezpiena siers. Tā nosaukums atbilstoši izskatam un gatavošanas paņēmieniem bija: *baltais siers* (Atašiene, Viļāni u. c.), *biezpiena siers* (Stoļerova), *sausais siers* (Sunākste, Mērdzene), *kaltētais siers* (Bērzgale, Gaigalava), *sloga siers* (Barkava), *cietais siers* (Silajāņi), *sietais siers* (Cibla, Viļāni), *sāļais siers* (Barkava), *sprostais siers* (Aizkalne). Senākās ziņas par sausā biezpiena siera gatavošanu Latvijā ir G. Mancelļa 17. gs. vidū Sunākstē pierakstītie vārdu savienojumi: «pienu mīcīt sieram», «sausus siers», «sieru žāvēt» (Mancelius 1638, II, 101). Tomēr jāatzīmē, ka tie varētu attiekties arī uz muižās tai laikā parasto knapsieru.

Presētā siera taisīšana bija vienkārša. Biezpienu ar karoti vai roku pamatīgi samīcīja, piejaucot sāli, ķimenes, svētku reizēs — arī krējumu un olas. Masu ielika linu drānā vai trīsstūrīnā kulītē un, noliekot vēsā vietā, noslogoja, lai iztecētu sūkalas. «Kulītē notecināto biezpienu samīcīja pamatīgi (ar visu kulīti mīcīja), lai nebūtu drupans, tad kules galu cieši aizsēja. Aizsieto kulīti nolika vēsākā vietā uz dēļa, pēc tam virsū vēl vienu dēli, tad — akmeni. Kā dēļi, tā akmens vienmēr tika lietoti tikai siera nospiešanai» (E 62, 1944, Ezernieki). «Agrāk speciāli auda linu audeklu siera kulēm. Tās šuva trīsstūrveidīgas» (E 62, 1942, Cibla).

Vienkāršākais siera nospiešanas veids bija, noliekot maisiņu ar biezpienu starp diviem dēļiem un noslogojot ar akmeni. Pie J. K. Broces Trikātas muižas saimniecības ēku zīmējuma 18. gs. beigās ir šādas siera nospiešanas apraksts: «Starp diviem ar akmeņiem noslodzītiem dēļiem netālu no siera nama guļ svaiģi, linu drānā iesieti kazlēni [*Kitzchen* — domāti baltie siera klaipiņi], lai izspiestu šķidrums un tos pēc tam izlietotu saimniecībā» (Brotze VIII, 88) (24. att.).

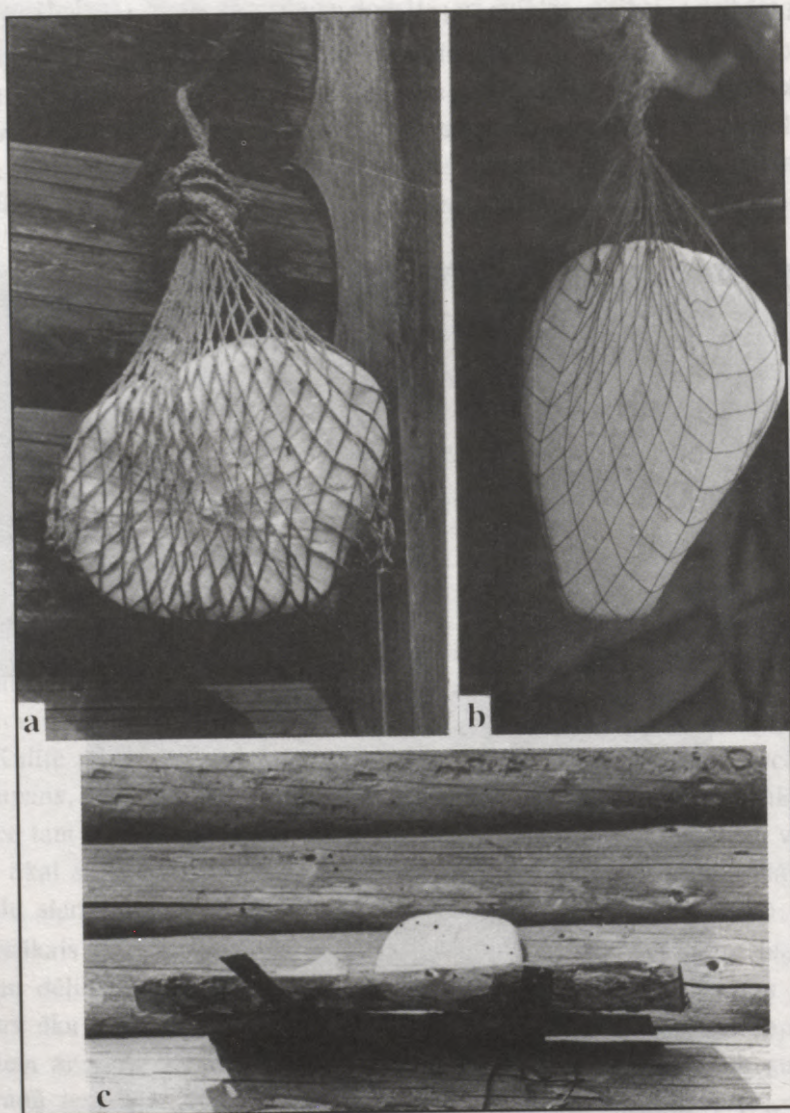
Sieru nospieda arī īpašā nelielā kublā ar caurumiem sānos un dibenā. Biezpiena maisiņu ielika kublā, nosedza ar koka vāciņu un noslogoja ar laukakmeni

(E 62, 2208, Sala). Tāpat izplatītas bija dažāda veida siera preses — *sīrenīca* (Vārkava), *sīrneica* (Naujēne), *siera spiede* (Vārkava), *siera nospiežamās stelles*, kas sastāvēja no diviem dēļiem, kuri vienā vai abos galos varēja būt dažādā veidā savienoti. Parastākais savienojums bija ar vertikālām tapām apakšējā dēlīša stūros. Virsējo dēlīti ielika starp tapām vai cauri izurbtiem caurumiem uzmauca tām virsū un ar akmeni vai īpašiem ķīļiem piespieda, tādējādi saspiežot starpā ielikto biežpienu. Šādā presē siers nospiedās vienmērīgi plakans. Citas konstrukcijas presē virsējais dēlītis bija vienā galā piestiprināts apakšējam ar ādiņu vai eņģi un paceļams tikai otrā galā. Pēc biežpiena maisiņa ielikšanas virsējā dēlīša kustīgo galu tāpat noslogoja ar akmeni vai pievilka ar ķīļiem (83. att.: a, b). Tādā presē siers iznāca mazliet konisks. Nospiežot sieru, presi lika uz parastā sola. Bija arī īpaši «siera spiežamie soli», kuru apakšējais dēlītis bija ar četrām kājām.



83. att.: a — biežpiena siera nospiešana presē zem akmeņiem. Ilūkstes apr. Dvietes pag. Pupiņās. 1937. g. (LVM, 7772. neg.); b — siera spiede ar ķīli. Abrenes apr. Baltinavas pag. 1964. g. (E, 1098-5. neg.); c — siera spiede ar koka skrūvēm. Ludzas apr. Pildas pag. 1964. g. (E, 1211-6. neg.).

Siera presi uzlabojot, tika izgatavota t.s. siera mašina, kurā virsējā dēlīša vienu vai abus galus pievilka ar skrūvēm (E 62, 1942, Naujiene; E 22, 4208, Naujiene; u.c.) (83. att.: c). Reizēm lietotas arī vertikālas siera preses, kuru dēlīši bija iestiprināti rāmī stāvus; sieru starp tiem saspieda, tapas iedzenot rāmī aiz dēlīšiem.



84. att.: a — siera kaltēšana pie klēts sienas. Rēzeknes apr. Viļānu pag. Rikovas c. 1960. g. (E, 227-11. neg.); b — siers tīklā zem jumta pārkares. Abrenes apr. Bērzpils pag. 1963. g. (E, 1071-23. neg.); c — siera kaltēšana uz plauktiņa. Abrenes apr. Bērzpils pag. 1963. g. (E, 1078-3. neg.).

Siera presēšana attēlota mīklās: «Balts vepris galdos guļ» (LTM 2802 a), «Balts sivēns ozola galdos guļ» (LTM 2802 b); šai sakarā atgādināms iepriekš minētais J. K. Broces siera klaiņu apzīmējums «kazlēni».

Latvijā lietotās siera nospiežamās ierīces bija izplatītas plašā Austrumeiropas teritorijā, kurā gatavots biezpiena siers. Senākās šādas ierīces sastāvēja no dēļiem, ķīļiem un akmeņiem, bet 19. gs. sāka lietot preses ar skrūvēm. Līdzīgas ierīces un to konstrukcijas izmaiņas laika gaitā aprakstītas arī Lietuvā (Милюс 1956, 141; Merkienė 1989, 115—116), Baltkrievijā (Этн. Бел. 1989, 485), Polijā (Ränk 1956, 177), Karpatos (VuH 1969, 703), Somijā (Grotenfelt 1906, 10) u.c.

Šādi gatavotu sieru varēja ēst, kad tas bija sacietējis stingrā gabalā. Ja sieru noslogoja pusdienlaikā, vakarā tas jau bija ēdams. Bet parasti sieru turēja zem sloga vismaz diennakti, tad tas bija kļuvis pietiekami blīvs. Lai siers būtu izskatīgāks, pēc izņemšanas no preses tā ārpusi dažkārt apsmērēja ar sakultu olu vai arī apkaisīja ar sāli, apsmērēja ar sviestu un krāsni viegli apcepa. Tāds siers bijis patīkami dzeltenbrūns, un, piemēram, Latgalē tas īpaši cienīts Jāņu galdā.

Labi nospiests sāļais biezpiena siers saglabājās samērā labi, to taisīja arī krājumam. Šim nolūkam sieru ielika no lina diegiem pītā tīklā (*nortā* — Naujene) vai vecā zivju tīklā, retāk auduma kulītē, caurumotā kastē, grozā vai skalu tvertnē un pakāra, lai tas sakalstu. Siers kaltējās vējā mājas pažobelē (84. att.: a, b), bēniņos, arī siltumā pie krāsns vai uz krāsns. Siera kaltēšanai bija arī īpaši plaukti pie mājas ārsienas (84. att.: c) vai uz stabiem dārzā. Plašāk par siera kaltēšanu iespējams uzzināt arī no ekspedīciju materiāliem: «Izmantoja šim nolūkam speciāli tamborētas kulītes. Reizēm iesēja arī kādā citā tīklveida adījumā vai audumā» (E 62, 1942, Cibla). «Sieru apsālīja pēc izņemšanas no sloga, lika plauktā uz kādu diennakti, lai iesālās. Iekāra kulītē pie krāsns mūra; vasaras karstumā to kāra ārā zem nojumes saules pusē. Kaltēja, kamēr apzūst dzeltena kārtā, vai arī, ilgākai glabāšanai, tik cietu kā akmeni» (E 62, 1944, Ezernieki). «Pie mājas ārpusē piekārtos sierus Jāņu vakarā saimniece steidzās pievēkt, jo bija paraža sieru «nozagt»» (LVM E 2856, 7, Auleja). Kaltēšanai pakārtis siers, tāpat kā presēšanai noliktais, tēlainu atveidojumu guvis arī mīklās: «Baltradze linājā», «Vīrs guļ linājā», «Mēness linaiti» (LTM 2800 a, b, f), «Muortēņš ragžeņos» (LTM 2801).

Līdzīgi siera kaltēšanas paņēmieni bija pazīstami arī citur Austrumeiropā, kur taisīts presētais biezpiena siers: Lietuvā (Merkienė 1989, 117—118, VII—IX tab.), Baltkrievijā (Зеленин 1991, 159) u.c.

Siera kaltēšanas laiks bija no dažām nedēļām līdz pat vairākiem mēnešiem. Ja siers bija paredzēts ilgākai glabāšanai, to arī kaltēja ilgāk — līdz tas kļuva ļoti ciets. Sakaltēto sieru ielika rudzu graudu apcirknī, kur tas nepelēja, vai

arī pakāra bēniņos vai kādā citā sausā vietā. Ēdot šādu cieti sažuvušu sieru, to vajadzēja skaldīt ar nazi gabalos. Šā siera glabāšana, kā arī ēšana atspoguļota virknē ekspedīciju pierakstu: «Piena rudenī un ziemā nav, ēd tikai sa-taisītos sierus, kurus uzglabā, pakarot uz istabaugšas, klētī» (LVM E 2856, 231, Auleja). «Sakaltēti sieri glabājās kādā koka traukā skapī vai kastē, kā arī uzkārti augstāk pie griestiem, lai nedabūtu peles» (E 62, 2332, Vārkava). «Ie-raka rudzu graudos apcirknī vai maisā, rudzu miltos tīnē vai maisā» (E 62, 1942, Cibla). «Vienmēr bija pa kumosam, ko iemest mutē, arī darbā ejot» (E 62, 2254, Taurene). «Ziemas vakaros sēdēja uz mūriša vai krāsns un grau-za. Bērni vēl cepa: gabalu uzlika uz plīts virsmas un gaidīja, kamēr apakšējā kārtā sabrūnē. To nokoda un cepa atkal. Ļoti garšīgi bija» (E 62, 1941, Tilža).

Otrs, mazāk izplatīts siera uzglabāšanas paņēmiens bija iesālīšana. Nospies-tos sierus salika baļļiņā, apkaisīja ar sāli, pārlēja ar ūdeni, apsedza ar tīru lupatiņu un noslogoja ar dēļiņiem un akmeni. Vecākos avotos ir vēl aprakstīta siera dūmošana. Tā K. O. Lepevičs raksta: «Dūmu sieram pusrūguša piena priekš sildīšanas vajaga. Kad siers no sūkalām atšķīries, tad liekams drānā starp dēļiem apakš laba svarīga akmeņa, kur tik ilgi jāpamet (diena un nakts pietiek), kamēr sūkalas pēdīgi izspiestas. Nu tiek siers sāļīgā ūdenī jeb silķu sāļījumā ielikts, kur viņam vismaz trīs dienas jāmirkst; tad izņemams, lupatā vai tikla gabalā ietinams un dūmos karams, kur mērens siltums viņu var kaltēt. Siers, kas silķu sāļījumā mircis, ir jo smeķīgs nekā tas, kas sāļīgā ūdenī vien mircis» (Lepevitsch 1852, 70; par to sk. arī: Manteuffel 1869, 38).

Siera pamatveidu izplatība

Īpaša uzmanība būtu pievēršama jautājumam par divu biezpiena siera pa-matveidu — sildītā jeb Jāņu siera un presētā siera — izplatību Latvijā. 19. gs. katrs no šiem sieriņiem taisīts citā Latvijas daļā. Mīkstais sildītais siers gan ar, gan bez piedevām bija galvenais siera veids Kurzemē, Vidzemē un Zemgalē; Austrumlatvijā to vairāk sāka taisīt tikai 20. gadsimtā. Savukārt biezpiena pre-sētais siers 19. gs. un arī 20. gs. taisīts tikai Latvijas austrumdaļā — Latgalē un Augšzemē, kā arī Lietuvas pierobežā (81. att.).

Meklējot izskaidrojumu divu veidu biezpiena siera izplatības atšķirībai dažā-dās Latvijas daļās, jāņem vērā jau iepriekš aprakstīto divu dažādo biezpiena iegūšanas paņēmienu līdzīgā izplatība. Tāpēc var pieņemt, ka divējādo biezpie-na sieru izcelsme varētu būt saistāma ar atšķirīgo biezpienu dažādās Latvijas daļās. Latvijas rietumdaļā ar intensīvu raudzēšanu iegūtā piena olbaltuma masa bija skāba, bet mīkstas konsistences, tādēļ to varēja labi izmantot saldā piena

recināšanai, gatavojot sildīto sieru, toties tā nederēja presēšanai. Turpretī Austrumlatvijā šai laikā parasto sildīto biezpienu, kas bija cietāks, bija iespējams presēt un kaltēt, tā iegūstot atbilstošu biezpiena sieru. Domājams, ka šādu sieru Latvijā sāka gatavot reizē ar biezpiena sildīšanas paņēmiena rašanos, kas, kā jau redzējām, savukārt varēja būt saistīts ar atbilstošo pavarda tipu (sk. 132. lpp.).

Šādu pieņēmumu balsta divu Latvijā izplatīto biezpiena sieru izplatība arī ārpus tās teritorijas. Mīkstais sildītais siers taisīts vēl arī Lietuvas rietumos un vidusdaļā (Merkienė 1989, 113—115), Dienvidigaunijā, Vidussomijā, Zviedrijas un Norvēģijas dienviddaļā un vidusdaļā — tāpat Ziemeļaustrumeiropas rietumu joslā (Ränk 1966, 53—57). Tomēr atzīmējamas arī šā siera atšķirības Skandināvijā un Somijā: tur pienā sildot likts nevis biezpiens, bet gan rūgušpiens vai ķērnies piens — tādējādi bija saglabājies sākotnējāks recināšanas paņemiens ar skābu piena produktu. Par recināšanu jeb koagulēšanu ar skābu pienu kā senu siera kultūras elementu arī Viduseiropā rakstījis pazīstamais ungāru etnogrāfs Bēla Gunda (Gunda 1969, 512). Taču ņemams vērā arī atšķirīgais G. Renka viedoklis, saskaņā ar kuru mīkstais sildītais biezpiena siers varēja kļūt plašāk pazīstams Austrumeiropas biezpiena siera izplatības areālā tikai viduslaikos fermentētā siera ietekmē, recināšanai fermenta vietā izmantojot rūgušpienu, biezpienu vai sūkalas. Pēc šī uzskata mīkstā sildītā siera izplatības areāls, kas aptver Baltijas jūras rietumu un austrumu piekrasti, kultūrģeogrāfiski ir pārejas teritorija starp Rietumeiropas fermentētā siera izplatības areālu un seno Austrumeiropas siera izplatības areālu, kur galveno nozīmi saglabāja biezpiena siers (Ränk 1966, 57).

Mīkstais sildītais siers atšķirībā no citiem sieriem Skandināvijā ticis ēsts tūlīt, tāpēc tas zviedru valodā dēvēts par «svaigo sieru» (*färskost*). Ja sieram pievienoja olas, to sauca par «olu sieru» (*äggost*), ja to apcepa — par «ceptu sieru» (*brynost*).

Cietais presētais biezpiena siers bija izplatīts plašākā teritorijā — tā aptvēra Ziemeļaustrumeiropas lielāko daļu: Karēliju, Krieviju, Baltkrieviju, Lietuvu, Poliju, Karpatu austrumu daļu (Этн. вост. слав. 1987, 303; Молчанова 1968, 203; Merkienė 1989, 115; VuH 1969, 531; u.c.). Presētā biezpiena siera izplatības areāls pilnībā sakrīt ar biezpiena sildīšanas paņēmiena un krāsns pavarda areāliem, kas arī apstiprina to saistību.

Tādējādi Latvija biezpiena siera pamatveidu izplatības ziņā atradās divu plašāku siera kultūras areālu saskarē: minēto siera izplatības areālu robeža atradās starp Vidzemi un Kurzemi no vienas puses un Latgali, Augšzemi un Zemgales dienvidu daļu no otras puses, kas arī pamatā atbilst latviešu kultūras rietumu un austrumu zonējuma vispārējai robežai. Turklāt Zemgales dienvidu daļu varētu būt ietekmējusi arī Lietuva.

Noturētie biezpiena sieri

Latvijas dokumentos kopš 16. gs. vēl minēts noturētais biezpiena siers (sk. 1. nod. 57. lpp.). Tas gatavots, ļaujot biezpienam appelēt un tā panākot asāku garšu, kuru vēl pastiprināja ar garšvielām — sāli un ķimenēm. Sieru ēda vai nu appelējušu, vai arī to turpināja kaltēt. Latvijā samērā plaši bija izplatīts no Ziemeļvācijas aizgūtais *knapsiers*, *knipsiņš* (<v. *Knapkäse*) jeb *puļķa siers* (v. *Spitzkäse*) (81. att.: 4). Bez šiem vāciskas cilmes nosaukumiem atkarībā no siera gatavošanas vai izskata vēl bija sastopami apzīmējumi *mazais sieriņš* — «neliels, žāvēts konusveida sieriņš» (Jumurda, Litene — Bušmane 1986a, 73), *spundīte* — «mazie, nošķelta konusa veida sieriņi, atgādina mucas tapu..» (Alūksne, Bilka, Drusti, Jaungulbene — Bušmane 1986a, 78), *pūdētie sieriņi* (Krustpils — Pāvuliņa [1931], 58), *žāvētie sieriņi* — «nelieli, žāvēti konusveida sieriņi» (Burtņieki, Kārķi, Lenči, Pociems — Bušmane 1986a, 75), *nabagsieri* (Bukaiši, Dobeļe), *ruciņš* (no *ruks* = *rutks* — ME III, 553), *kundziņi* (Tilža), *ķimeņu sieriņi*.

Senākais un plašākais knapsiera taisīšanas apraksts latviešu valodā atrodams K. O. Lepeviča 19. gs. vidū izdotajā grāmatā: «Knapsieri uz tādu vīzi pagatavojami: ielej rūgušu pienu grāpī, sildi to ar lēnu uguntiņu, kamēr siera daļas virsū peldēdamas no sūkalām atšķīrušās. Tad nosmel sieru ar kāstavu no sūkalām un liec viņu kādā kulē — to pakārdama, lai sūkalas skaidri notek, kas pēc 24 stundām būs noticis. Otrā dienā liec sieru abrā, berz un rīvē viņu tik ilgi, kamēr valkans un mīksts palicis un nekādi kunkuļi vairs nav atrodami; pieber un iemīci tad sāls un ķimenes un liec sieram atkal dienu un nakti stāvēt, iekam pašus knapsierus taisi; jo šie, tiklīdz uzsisti, dabū sprēgas un drīz sadrūp. Priekš uzsišanas liec pirmāk sieru gruntīgi berzt un tad taisi, viņu rokās un uz līdzenu dēli vel-dama, 4 colli garus un 1,5 colli resnus knapsierus; tos pašus uz dēli sastatīdama, kur viņiem kādas 3 vai 4 dienas jākrūzo [jākrokojas], iekam tvirti palikuši un pārdošanai derīgi. Krūzošanu skubināsi, ja dadža lapas vai sausu drānu uz sieriēm klāsi; jo sierus, kas nav krūzojuši, labprāt negrib pirkt. Divi stopi rūguša piena dod kādas 1,5 mārciņas siera» (Leppevitsch 1852, 69; sk. arī: Jordan 1852, 320—325).

Knapsieru taisīja ar sāls un ķimeņu piedevu, bet, lai tas iegūtu vēl asāku garšu, biezpienu pirms mīcīšanas un veidošanas kādas dienas turēja siltā vietā. Stāvot tā virspuse kļuva gļotaina un pārklājās ar pelējumu, kuru iemīcija biezpienā kopā ar sāli un ķimenēm. Šādi vairākkārt pārmīcot, biezpienu gatavināja pat 1—3 nedēļas. Mīcot biezpienam vēl pievienoja vai nu nedaudz krējuma, vai arī sviestu un olas. Mīcīja nelielā abriņā (Bielenstein 1918, 332). Sieriņus izveidoja vai nu ar rokām, vai arī iepildot masu glāzē. Pēc tam tos salika uz dēliša, apsedza un nolika uz 2—3 nedēļām pagrabā (Redelien 1913, 371). Pēc

cita paņēmienu sieriņus dažas dienas turēja apsegtus ar drānu vai dadža lapām siltā telpā — kamēr virsma apklājās ar grumbuļainu, iedzeltnu pelējuma kārtu. Sieriņi kļuvuši pietiekami «krūzaini» pēc kādām 8 dienām, tad derējuši pārdošanai un, labi izkaltēti, stāvējuši mēnešiem ilgi (Mekons 1890, 176; Rig. Kochbuch 1901, 302; Mellina 1903, 136).



85. att. Kastīte knapsiera kaltēšanai (BDM, inv. 810).

Sieriņus vasarā kaltēja ārā, ziemā — bēniņos, pie krāsns vai uz plaukta siltā telpā. Tāpat, kā kaltējot parasto biezpiena sieru, šim nolūkam izmantoti grozi, kastes, tīkli un skapīši ar caurumotām sienām. Tos pakāra ēku ārpusē pie sienas. Dažās saimniecībās bija arī siera kaltējamie namiņi ar vieglām dēļu vai pītām sienām. Tos cēla uz viena vai vairākiem stabiem, kas bija cilvēka augumā, kādā vējainākā vietā dārzā vai pagalmā. Tādi namiņi jau viduslaikos tika celti muižās, kur tie savukārt bija aizgūti no Ziemeļvācijas līdz ar attiecīgo kaltējamo sieru veidu (sk. 57. lpp.). No muižām siera kaltējamās namiņus bija noskatījušies arī zemnieki, par ko liecina jau G. Mancela vārdnīcā ievietotais latviskais nosaukums *sierūzis* (Mancelius 1638, II, 101). Bet, tā kā zemnieki sierus taisīja daudz mazāk, siera namiņi viņu saimniecībās neguva lielu atsaucību — zemnieki iztika ar nelielām siera kaltējamām tvertnēm un plauktiem. «Kaltēja virs ārdurvīm uz plauktiņa sietiņā, telpas iekšpusē. Sietiņš bija no lūkiem — šaurām slejiņām veidots rāmītis, garens» (E 62, 2167, Tetele). «Priekš knapsieriņiem bija izgatavots

rāmis no dēļiem, kuru novietoja uz krāsns augšas, un visus knapsieriņus rindā novietoja uz dēļa» (E 62, 2215, Līgatne). «Kaltēja tādā skapīti ar caurumiņiem sānos un iekšā plauktiņu. Uz tiem plauktiņiem salika sierīnus un to skapīti pakāra ārā koka zarā vējā. Agrāk vairāk esot kaltēti uz ieraugšām un krāsns» (E 62, 1957, Jaunpiebalga) (85. att.). «Tēvs iztaisījis tādu kā mazu bišu mājiņu, ko uzlika dārzā uz staba apmēram pāris metru augstumā, lai ķer vējš. Tur žāvēja mazos sierīnus. Lai putni nesaknābātu, piesedza ar linu drāniņu» (E 27, 11642, Medņi).

Knapsieriņus varēja ēst jau svaigā veidā tūlīt pēc izveidošanas, īpaši tad, ja sierīni bija taisīti no iepriekš noturēta biezpiena. Bet parasti tos ēda nogatavinātus un sažuvušus. Žāvēšanas laikā sierīni sacietēja un kļuva gandrīz caurspīdīgi. Ēdot tos ar nazi vai uz rīves sasmalcināja un bēra uz sviestmaizes. Sausus sierīnus varēja uzglabāt arī ilgāku laiku. Ja gribēja uzglabāt ilgāk, kaltēja 1—2 nedēļas, ja ne, tad 4—5 dienas (E 62, 2273, Ārlava). «Sausos sierīnus sabēra kulītē un sausā vietā uzglabāja ziemai, kad govīs nedeva pienu» (E 27, 11642, Balvi). «Tāpēc tie taisīti vairāk rudenos, lai būtu ziemai. Tos glabāja, pakarot tīklā, lai piekļūtu gaiss» (E 62, 2221, Valmiera). Bet 1846. g. saimniecības pamācībā ieteikts uzglabāšanai domātos ķimeņu sierīnus ietīt kāpostu lapās, ielikt podā, starp kārtām sabērt sausus apiņus un no virsas podu nosiet ar linu drānu (Allgemeines 1846, I, 21). 20. gs., taisot sierīnus pārdošanai, tos katru atsevišķi ietina pergamenta papīrā un salika grozā cieši citu pie cita, lai, vedot uz tirgu, tie nesabirztu (LLP 1936, nr. 5, 79).

Siers ieražās

Par to, ka Latvijā biezpiena siers ir bijis sastopams ļoti sen, liecina tā plašais atspoguļojums tautas ieražās. Siers bija viens no galvenajiem latviešu upurēdieniem (sk. 17.—18. gs. vizitāciju dokumentus — Bregžis 1931). Ticējumos un tautasdziesmās siers minēts saistībā ar senču kultu (Ltt 32551, 32554 u. c.), tas likts galdā visu lielāko cilvēka mūža godu, darba un gadskārtu svētku mielastos. Par sieru kā ieražu elementu ir arī bagātīgi etnogrāfiskie pieraksti: «Siers taisīts svētku gadījumos, talkās, ja gāja ciemos svinību gadījumos pie kaimiņiem, piemēram, kāzās, bērēs, krustībās» (E 62, 1943, Nautrēni). «Uz Ligo svētkiem sieru patērēja visvairāk, vēl patērēja uz kāzām, Lieldienām, Vasarsvētkiem un Ziemassvētkiem» (E 62, 2302, Viļaka). «Katrai saimniecei tā bija goda lieta talkās talciniekus uzcienāt ar sieru, arī svētkos» (E 62, 2273, Ārlava). «Kūtī, kad mēsli izvesti, mātēm [saimniecēm] jādod siers [talciniekiem], lai ar lopiem veiktos» (Ltt 16021, Saikava, arī

16020, Plāni u.c.). «Siers vienmēr bija kā nepieciešama piedeva mēslu talkās, kad mēslu mēzēji bija kūti izmēzuši, tie māva kā govīs un gaidīja, lai saimniece nes sieru, jo citādi govīs nedos pienu. Mēslu vešanas talkās sieru deva mēslu ārdītājam; pavasaros ar sieru cienāja arājus, kad tie sāka art lauku» (E 62, 1946, Kārsava). «Siers vispār bij galvenā pacienāšanas lieta. Šņabi dzerot, gāja pie meitām siera prasīt. Uz baznīcu ejot, saimniece meitām iedeva siera šķēlīti. Vispār siers spēlēja tādu lomu kā tagadējā satiksmē konfektes» (LVM E 2487, 101, Lizums).

Īpaša rituāla loma sieram bija vasaras saulgriežu svētkos — Jāņos. To aplicina jau latviešiem raksturīgā sildītā bieziņa siera nosaukums *Jāņu siers*. Savukārt siera ripveidīgā vai daudzstūrīnā forma un dzeltenā krāsa liek domāt par tā senu saikni ar saules kultu. Siera tradīcijām Jāņos ir cieša magijā saņota saistība ar lopkopību, piemēram, ticējumā: «Ja Jāņa dienā saimniece neizsien sieru, tad viņas govīs piemeklēs kāda slimība» (Ltt 11511, Vecpiebalga). Īpaši spilgti tas izskan Jāņu dziesmās, piemēram:

Kas dos sieru, kas dos pienu,
Tam augs slaiki telēniņi;
Kas nedeva siera, piena,
Tam kā krupji vazājās.

(Ltdz 16563)

Vasaras saulgriežos ieražām piedēvēts sevišķs spēks, tādēļ atbilstoši sava laika pasaules uztverei un domāšanai zemnieks centās ar siera siešanu un ēšanu šai laikā veicināt lopkopību un piena produktu iegūvi saimniecībā.

Tā kā siers galvenokārt saistījās ar rūpēm par lopu veselību un ražību, ar to Jāņos vispirms mieloja ganus. Jāņu vakars sākās ar ganāmpulka pārdzīšanu no ganībām uz mājām, un to darīja agrāk nekā parasti, lai meitas paspētu savlaicīgi izslaukt un apkopt lopus un pašas sagatavoties svētku vakaram. Lopi nāca rotāti ar ziedu vītnēm un zaru vainagiem, gani — līgodami. Tā arī teica — «gani ieligoja Jāņus». Saimniece steidzās sagaidīt ganus ar sieru. «Jāņu diena ieņem vienmuļīgajā gana dzīvē izcilu vietu. Zaļu dienas vakara cēlienā govīs pušķo, iesienot ragos bērza lapu vainadziņus, un līgodami dzen mājā. Nama māte dod ganiem lielāko siera riecieni» (LVM E 2648, Dricēni). «Govīs pārdzina ar sauli mājās. Gani nopina vainagus ar Jāņu zālēm, aplika [govīm] ap rāgiem un kaklu. Saimniece iznāca sagaidīt ar siera šķīvi. Siera šķēles izdalīja ganiem un citām sievietēm, kas bija sanākušas ganus sagaidīt — lai govīs labi pienu dod» (LVM E 3133, Zvārde). Ganiem pienācās dot sieru arī Jāņu rītā: «Lai govīs Jāņu rītu labi paganītu un uzraudzītu, ganos gāja kāda vecāka sieviņa un saimniece, gan citas sievas

un meitas. Līdzī tās ņēma sieru un dziedāja Jāņa dziesmas» (Senkeviča 1940, 86). «Saimniece nesa Jāņu rītā uz ganībām sieru, olas un gaļu» (LVM E 2660, Bikova). Par to minēts arī tautasdziesmā:

Jāņu ritu govīs ganu
Zāļabula lauciņā;
Jāņa māte atnākusi,
Siera nuki kabatā.

(Ltdz 15010)

Jāņu dziesmu ciklā ir plaši variēts motīvs, kurā gani prasa no saimnieces sieru par lopu ganīšanu un pušķošanu, draudēdami pretējā gadījumā atstāt govīs laidarā (Ltdz 15039, 15042), noganīt miežus (Ltdz 15049) vai sagādāt kādas citas nepatīkšanas.

Kad mājās sanāca līgotāji — Jāņu bērni, arī tos vispirms cienāja ar sieru gan par līgošanu, gan par atnestajām jāņuzālēm un vainagiem. Plaši izplatītas ir tautasdziesmas, kurās līgotāji prasa no saimnieces sieru (Ltdz 16085, 16512 u.c.). Jau pie vārtiem saimnieki — Jāņa tēvs un Jāņa māte sagaidīja līgotājus ar alu un sieru:

Jāņa tēvs savus bērnus
Sagaid' vārtu galiņā,
Do tiem alu, do tiem sieru,
Do saldo medutiņ.

(Ltdz 16094)

Sieram vajadzēja pietikt visam laikam, kamēr Jāņu bērni mājās līgoja. «Istabā daudz un dažādas daiļas līgotnes izdziedājuši, Jāņu bērni devās uz laidaru jeb govju dārziņu. Tēvs gāja līdzī ar alus slauktuvīti un māte ar siera aizsainīti, ar ko telišu aplīgotājus pacienāt» (Senkeviča 1940, 139). Un, «ja kādās mājās Jāņu bērnus nepacienāja ar alu un sieru, tad tie nemeta saplūktās Jāņu zāles, bet saimnieku ar saimnieci nejauki apdziedāja» (Senkeviča 1940, 133). Skopajiem saimniekiem līgotāji teicās vai nu apburt govīs, lai tās paliktu ālavas (Ltdz 15037), vai ielaist vilku laidarā (Ltdz 16518), vai arī citādu ļaunumu nodarīt. Turpretī devīga saimniece saņēma vainagu un laba vēlējumus (Ltdz 14658).

Sieru līgotāji ņēma līdzī arī pie Jāņu ugunskura: «Pie bākas dedzināšanas tika iedzerts un uzkosts siers uz lopu veselību» (LVM E 3133, Kabile). Sieru ēda, līgojot ganībās: «Jāņu vakarā uz ganībām jāiet līgot un siera ēst, lai govīm svētība pielīptu» (Ltt 11510, Bērzpils).

Siera siešana bija saimnieces — Jāņa mātes pienākums, arī cienātāja bija saimniece. Tautasdziesmās ir daudz tēlainu rindu par Jāņa māti, kas sagaida līgotājus ar siera ripu padusē, mugurā, priekšautā vai grozā un arī nāk «dancodama ar to siera telēķīti» (Ltdz 16497, 16499 u.c.). Citos dziesmu variantos Jāņa māte sieru griež gabalos klētī vai kambarī un izdala «pa vienami gabalami». Siera rituāla saistība ar saimnieci ir saprotama, ņemot vērā, ka piena lopi bija saimnieces ziņā.

Sieram Jāņu mielastā vajadzēja būt daudz, un dziesmās tas hiperbolizēti izskan novēlējumos sieru siet vai nest palagā (Ltdz 14613, 16848) un «no sieriem krāsni kraut». Arī pašam sieram vajadzēja būt lielam — tas salīdzināts pat ar lielo dzirnu ratu. Arī te saskatāma uz analogijas priekšstatiem balstītās maģijas izpausme: siera ēšanai lielā daudzumā vajadzēja veicināt bagātīgu piena ieguvu.

Jāņu dziesmās pārsvarā minēts siers, kas ir apaļš kā saule — «siera riteņītis», «ritulītis», «rats», «ripa» vai arī «stūrainītis» — «trijiem», «sešiem», «deviņiem stūrīšiem» vai «žuburiem» (Ltdz 14634, 14638 u.c.). Šie skaitļi raksturīgi latviešu maģiskajām formulām.

Labam Jāņu sieram vajadzēja būt mīkstum. Par sliktu dēvēts sauss siers, kas «sabirza», «saplīsa», «pārsprāga», «izjuka», kā arī sīkst siers, kuru ēdot «zobi lūza nokožot, sviedri lija gremojot» (Ltdz 16650), vai sāļš siers — «kas to ēda, tas sprauslāja, vairāk siera negribēj» (Ltdz 16651). Nopelts tika arī «sūkalains», «šķīsts» un «sapelējis» siers (Ltdz 16684). Labs siers bija dzeltens «kā viens vaska ritulītis» (Ltdz 14747). Retāk pieminēts balts siers, kurš parasti saistīts ar vēlējumiem, lai saimniecei būtu telītes ar baltām galviņām (Ltdz 16801). Savukārt raibs siers asociējās ar vēlējumiem nākamajā gadā iemantot «visus raibus telēņiņus» (Ltdz 16772, 16801). Par labāko gabalu uzskatīja mīksto viducīti, un tas pienācās Jānītim (Ltdz 14642) vai pašai siera sējējai par darbu (Ltdz 14634, 14639). Meitas Jāņos siera vidu dāvāja savam iecerētajam:

Es sasēju raibu sieru,
Vidū liku gredzentiņu;
Kam es došu gredzentiņu,
Tas būs mans arājiņš.

(Ltdz 17022)

Pēc ticējuma ar sieru un īpašiem vārdiem varēja arī «ieēdināt» — piesaistīt puisī (LVM E 2980, 91, Laidze).

Ar sieru saistītie rituāli bija raksturīgi arī citām Baltijas jūras apkaimes zemēm. Tāpat kā Latvijā, siers gatavots vasaras saulgriežu mielastam arī Lietuvā,

Dienvidigaunijā, Somijā un Zviedrijas lopkopības apvidos. Visur siera tradīcija cieši saistīta ar lopkopības un piena izslaukumu veicināšanu.

No latviešu piensaimniecības kultūras viedokļa īpaši jāizceļ siera tradīciju ne-parasti lielais daudzums un daudzveidība. Siers ietvēra īpašu senas cilmes rituālo saturu, tam bija arī nozīmīga sadzīviska loma kā sevišķi godā turētām cienastam cilvēku savstarpējā saskarē.

3. nodaļa

TRADICIONĀLIE PIENA ĒDIENI

Šajā nodaļā piena ēdieni grupēti pēc tajos izmantotā piena produkta, atsevišķās apakšnodaļās izdalot ar svaigu pienu gatavotus ēdienus un skābos piena ēdienus.

Noslēgumā apskatīta krējuma, sviesta un biezpiena izmantošana ēdienu gatavošanā.

Apakšnodaļās ēdieni iedalīti grupās atkarībā no citiem pievienotiem produktiem: dažādi apstrādātiem graudaugiem, saknēm, zivīm vai gaļas, kā arī atkarībā no šo ēdienu konsistences.

Svaiga piena ēdieni

Lai gan pienu uzskatīja par vienu no vērtīgākajiem uzturlīdzekļiem, naturālās saimniecības laikposmā svaigā veidā to patērēja maz. Kā jau iepriekšējās nodaļās aprakstīts, piens bija pamatprodukts, no kura ieguva citus piena produktus, vispirms to sarauzējot.

Svaigs piens parasti tika dēvēts par *saldo pienu*, *saldeno pienu*, *saldanpienu* (Mancelius 1638, II, 100; [Langijs] 1936, 188). Ja piena bija pietiekami, to dzēra klāt pie biežā ēdiena — maizes, biezputras, bet jaunākā laikā — arī pie sausiem kartupeļiem. Dzēra nenokrejotu pilnpienu, t.s. *labo pienu*, kas arī bija saprotami, jo pienu nokrejoja pēc saskābšanas.

Attīstoties industriālajai piensaimniecībai, svaiga piena patēriņš kļuva lielāks, un 20. gs. pienu dzēra klāt pie biežā ēdiena gandrīz katrā ēdienreizē. Taču vienlaikus parādījās tendence salda pilnpiena vietā dzeršanai lietot arī nokrejotu — separētu pienu jeb *vājpienu*. Tas bija saistīts ar centieniem maksimāli izmantot piena taukus sviesta ražošanai — izdevīgākajai lauksaimniecības preču nozarei.

Piens ar iedrupinātu maizi

Tā kā latviešu zemnieku saimniecības pamatā nodarbojās ar zemkopību un lopkopību, galvenā piena ēdienu sastāvdaļa bija graudaugi.

Vienkāršākais svaigā piena un graudaugu ēdiens tika pagatavots, iedrupinot, ieberžot, retāk iegriežot pienā maizi. Tas bija parastākais bērnu uzturs, un to labprāt ēda arī veci cilvēki. Tāpat piens ar iedrupinātu maizi bija saimes ēdiens launagā vai ziemas vakaros, kad nebija grūtu darbu un nebija vajadzīga spēcīgāka barība. Iedrupinot pienā, apēda arī cietu, ilgi stāvējušu maizi. Dažkārt saldām pienam garšas uzlabošanai pielēja klāt rūgušpienu, iedrupināja vēl biezpienu, piemeta sāli vai pielika medu, jaunākā laikā — cukuru. Ēda, strebjot no kopīgās bļodas ar karotēm. «Tā sauca vecā māte — *pudiņš*. Pudiņu taisīja tā: saldā pienā saberza nobriedušu rupjmaizi un biezpienu. Šo uztaisīja dažreiz launagā vai vakariņās, ja pusdienā bijusi kāda sālāka zupa» (E 12, 2345, Ārciems). «Misas Briedenē *biguzi* jeb *siderbiksi* pagatavo šitā: aukstā ūdenī vai saldā pienā iegriež maizi, piemet sāli vai cukuru un ēd īpaši ziemas vakaros, kad nav nekādi grūti darbi» (Etn. I, 20). Pēc ticējuma maizi pienā vajadzēja drupināt, griezt nedrīkstēja — tad «nogrieza govīm krējumu» (Ltt 23739, Nau-dīte). Reizēm maizi iepriekš izvārīja ūdenī: «*Biguzis, maizes putra*. Uzvāra ūdeni, iegriež gabaliņus maizes, kad tā savirusi, pielej saldu pienu, noņem katlu. Daži pieliek vāroties vēl cukuru, kad noņemts — sviestu» (Latv. Saule 1924, nr. 4, 170, Nīca; Etn. I, 2, Nīca). Interesanti atzīmēt, ka vārīta maizes «piena zupe» ar garšvielām ir arī viena no vecākajām Baltijas kungu galdam domātajām receptēm: «Piena zupe. Uzvāri tik daudz piena, cik zupes gribi taisīt; iemeti druscīņ rīvētas maizes, rupji sagrūstu kanieli, cukuru, sāli un druscīņ citronu mizas: tā, lai tas verd kādu mazu brīdi. Tad kāsi to caur sietu, ka viscaur vienādi tumīgs paliek. Uzkaršē to atkal, piekuli pautu dzeltenumu, izmieksķē restētas maizes šķēles iekš cita savādi vārīta piena un uzlej šo tumīgu piena zupi virsū» (Tā pirmā pav. gr. 1795, 33).

Ar piena un maizes strebjamā plašo lietojumu bija saistīta tā apzīmējumu daudzveidība latviešu valodā. Kopskaitā zināms ap 70 nosaukumu, kas attiecināti uz pienā, kā arī rūgušpienā vai ūdenī iedrupinātas maizes ēdieniem. Tos analizējusi un kartografējusi valodniece Brigita Bušmane (1986b, 22—56). Nozīmīgi ir autores secinājumi par ēdiena nosaukumu izplatības robežām. Kurzemes lībiskajās izloksnēs bija pazīstams nosaukums *drupinātmaize* un tā varianti, vidusdialekta Kurzemes izloksnēs — *drupenis* ar variantiem, Ziemeļvidzemes lībiskajās izloksnēs — *pudis*, vidusdialekta Vidzemes izloksnēs — *ķēpa*, *ķīpīna*, vidusdialekta un augšzemnieku dialekta robežā — *berzumi*, augšzemnieku izloksnēs — *murcauka*, *murcovka*, *dzjupka*, *čuras*, Zemgalē — *pigarica*, *siderbiksis*, *biguzis*, *nabagu cirtiens*, *čunčurs*, *čubas*. Nosaukumu izcelsme ir dažāda.

Vairākos nosaukumos ietverta norāde uz ēdiena pamatproduktu: *piena maize*, *piena biguze*, *piena burze*, *piena pudiņš*. Citi nosaukumi cēlušies no darbības, ko veica, gatavojot šādu ēdienu: *berzumi*, *burze*, *cirtiens*, *čuncūris*, *drupenis*, *siderbiksis* (*sideris* — 'ātrs', 'veikls'). Uz ļaužu grupu, kurai piena un maizes strobjamais bija raksturīgs, norāda nosaukumi: *nabagu cirtiens*, *nabaģīne*, *ubaģene*, *jostulīšu* (zīdaiņu) ēdiens. Daži apzīmējumi ir aizgūti no citām tautām, kas tāpat pazinušas šo ēdienu. Tie lielākoties ir slāvismi: *biguzis* (p. *bigos*, bkr. *бигуц*), *dzjupka* (< kr. *цюпка*, *мюнка*), *murcouka* (< kr. *мурцовка*, bkr. *мурцоука*). No igauņu valodas Ziemeļvidzemē ir aizgūts vārds *puḁis* (ig. *puḁi*).

Maizes ēšana, iedrupinot to svaigā pienā (arī rūgušpienā vai ūdenī), 19 gs. bija parasta arī citās zemēs ap Baltijas jūru: Igaunijā, Somijā un pārējās Austrumeiropas somugru zemēs (Moora 1991, 96—99), Zviedrijā (Arbete 1976, 326), Krievijā (Этн. вост. слав. 1987, 294), kā arī Baltkrievijā (Молчанова 1968, 190). Igaunijas uztura pētniece A. Mora uzskata šo ēdienu minētajās zemēs par ļoti senu. Īpaši raksturīga maizes ēšana šādā veidā bijusi laikā, kad tā vēl cepta no miežiem, jo miežu maize sacietēja jau dažās dienās (Moora 1991, 99).

Svaigu pienu ēda arī ar biežpienu: biežpienu sadrupināja un tam virsū uzlēja aukstu pienu vai arī uzvārīja pienu un iebēra tajā biežpienu. Vēl svaigā pienā likti rūgušpiena kunkuļi. Tālāk citēti raksturīgākie ar biežpienu un rūgušpienu taisītu piena strobjamo apraksti. «Nemīcītu biežpienu bez sāls sadrupina un samet svaigā pienā, tad smeļ ar karoti un ēd» (Latkovskis 1937, Kalupe, Jasmuiža). «*Plaucēts piens*: biežpiena gabaliem uzlej vārošu pienu, pieber sāli. Ēd palaunagā, pusdienā, karstu vairāk» (E 62, 631, Dundaga). «Brokastīm taisīja *drupšņzupu* ar biežpiena kunkuļiem: karstu pienu nōvārīja, biežpienu salika iekšā. Ēda ar maizi» (E 62, 316, Mazirbe). «*Jāņpiens*: uzvāra saldu pienu, liek iekšā rūgušpienu kunkuļiem. Daudz nē, lai nesasūkalu. Ēd karstu. To tik pa Jāņiem taisa, ēd vakarā» (E 62, 189, Ģipka). «*Sildīts piens* bija kārums. Svētdienas rītu uzvāra saldu pienu, ieliek rūguša piena kunkuļus. Ir garšīgs» (E 62, 398, Pitrags).

Latgalē svaigā pienā drupināts arī tur parastais presētais biežpiena siers. Tāds ēdiens dots talkās, sagriežot sieru mazos gabaliņos un aplejot ar pienu (E 28, 7450, Ludza).

Šāda veida ēdienu apskatu pabeidzot, varētu minēt jaunākā laikā — 20. gs. sākumā Dzērbenē aprakstīto kviešu smalkmaizes atlikumu *tirgus zupu*: «No tirgus kukuļu atlikumiem māte mums, bērniem, otrā dienā vārīja «tirgus zupu». Ielēja katliņā svaigu pienu un tur klimpu vietā iemeta dzeltenās ogu maizes gabalus, piena kliņģerus, bulciņas un smalkmaizītes. Kad piens ar minētām piedevām uzvārījās, tad «tirgus zupa» bija gatava. Tad māte mums, bērniem, no šīs zupas ielēja katram savā māla bļodiņā. Un jāatzīstas, nekad, nekur un ne no kā gatavotus saldus ēdienus neesmu ēdis ar tādu baudu kā šo «tirgus zupu»» (E 26, 6681).

Piena šķidrā putra

Svaigs piens ēdienā pārsvarā lietots par *aizdaru* (<*aizdarināt*, *aizdarīt*); citi varianti: *aizleja*, *aizlejs* (<*aizliet*), *aizbere*, *ievalgs*; vēl šajā nozīmē lietots darbības vārds *aizģērbt*.

Visbiežāk gatavotais ēdiens, kuru vārot aizdarīja ar pienu, bija šķidrš strebjams — šķidrā putra jeb *plānā putra*. Vasarā, kad piena bija pietiekami daudz, plānā piena putra bija parastākais ikdienas ēdiens. Rudenī un ziemā, aptrūkstot pienam, to aizstāja ar putru, kura tika aizdarīta ar taukiem vai žāvētu gaļu. Acīmredzot šīs sezonu īpatnības bija par pamatu uzskatam, ka «piens un gaļa ir nāvīgi ienaidnieki un viņus nevar kopā maisīt, ja negrib dabūt cauru vēderu» (Ltt 7174).

Ar pienu aizdarīts šķidrš strebjams ēdiens visā Latvijā ticis apzīmēts ar baltu cilmes vārdu *putra* (liet. *putrá*). Kā uzskata K. Karulis, tas atvasināts no verba *pūst*, kam pamatā ide. *pū-*, *peu-* 'pūst; uzpūsts, uztūcis'. No tā atvasināts arī vārds *putraims*. Vārds *putra* no baltu valodām aizgūts arī krievu, baltkrievu, ukraiņu un Baltijas somu valodās (Karulis 1992, II, 95). Šādas putras nosaukumos, lai atšķirtu no biezas konsistences vārītā ēdiena, lietoti īpašie apzīmētāji *šķidrš*, *šķīstš*: *šķidrā putra*, *šķīstā putra*, *šķīstene*, *šķīstputra* un *plānš*: *plānā putra*, *plānputra*. Uz piena aizdaru norāda vārdi *piens*: *piena putra*, *pienene*, *pienenīca* un *baltš*: *baltā putra*. Nosaukumā ietverts arī ēdiena sastāva apzīmējums: *putraimputra*. Vidzemes vidienē vēl lietoti vārdi *aizbara*, *aizbaru putra* (< *aizbars* 'putraimi'), Dienvidlatgalē — *krupnieks* (<p. *krupnik*, bkr. *крупник*).

19. gs. otrajā pusē šķidrā ēdiena nosaukumu *putra* Latvijā, kā arī citās zemēs, kur tas bija aizgūts no baltu valodām, aizstāja no vācu valodas pārņemtais vārds *zupa* (<v. *Suppe*, kas savukārt no fr. *soupe*; sal. ig. *supp*, kr. *cyn* u.c.). Jau vecākajā 1795. g. izdotajā latviešu pavārgrāmatā pirmā nodaļa nosaukta «Dažādas zupes». Te minami arī K. Karuļa secinājumi, ka latviešu valodā vārds *zupa* aizgūts jau līdz 17. gs., ir lietots 18. gs. tekstos, tomēr plašāk sastopams kļūst tikai 19. gs. (Karulis 1992, II, 568). Līdz ar to arī ar pienu vārīto šķidro strebjamo ēdienu sāka saukt par *piena zupu*, bet vārds *putra* galvenokārt saglabājās biezas konsistences ēdiena — biezputras apzīmēšanai.*

Piena putru vārīja jebkurai ēdienreizei un samērā daudz, jo pārpalikumu aukstā vai sildītā veidā varēja apēst nākamās ēdienreizēs. 19. gs. parasti putru vārīja no rīta visai dienai. 20. gs. sākumā plānā piena putra bija brokastu un vakariņu ēdiens. Par pārlieku biežu piena putras vārīšanu zobojās: «Putra rītā, vakarā klunkst un kratās vēderā» (E 26, 662, Dzērbene). Savukārt putras ēšanu veicināt

*Turpmākajā tekstā, lai apzīmētu jaunākas izcelsmes šķidro strebjamo ēdienu, kas vārīts ar pienu, lietots gan aizgūtais vārds *zupa*, gan jaunākas cilmes literārās valodas vārdi *vīra*, *virums*.

vajadzēja ticējumam: «Ja strādnieki izstrebj visu uz galda uzlikto putru, tad nākošā dienā būs jauks laiks» (RLB RKr. 1890, nr. 6, 61).

Putru strēba no galda vidū noliktas kopīgās bļodas. Šķīvji (<lv. *schīve*) jeb *telēki*, *telērķi* (<vlv. *tallör(e)—ken*) kā individuālie trauki Viduseiropā kļuva pazīstami tikai 16. gadsimtā. Baltijā augstākās kārtas tos lietoja jau 17. gs. — latviešu valodā šie aizgūtie vārdi minēti jau G. Manceļa vārdnīcā. Tomēr zemnieki ikdienā no šķīvjiem sāka ēst tikai 19. gs. beigās.



86. att. «Grūdienu grūdējas». Rēzeknes apr. Vidsmuižas pag.
Zīmuļu c. 1926. g. (LVM, 5261. neg.).

Pie plānās putras klāt ēda maizi, biezpienu, gaļu, siļķi, arī kartupeļus, vārītus zirņus un pupas.

Putra tika ņemta līdzī arī uz lauka: «Putru pielēja spainī, uzlika uz pleciem un nesa brokastīs uz pļavām. Tur bija piens iemaisīts, tas visai dienai — pusdienām vēl un launagam. Ēd visu dienu putru. Kartupeļus grieza pie putras klāt vai citādi» (E 20, 561, Dignāja).

19. gs. otrajā pusē Latvijā plānā piena putra bija viens no visdažādāk gatavotiem ēdieniem. Ļoti dažādi bija putrai izmantotie produkti un daudzveidīgas šo produktu kombinācijas. Pārsvarā putra tika vārīta ar graudaugiem — grūbām, putrainiem, miltiem, miltu klimpām, nūdelēm, tomēr iecienītas bijušas arī piena putras ar saknēm un dārzeniņiem vai pat ar zivīm un gaļu. Dažāda veida piena putras atšķiras senuma un gatavošanas paņēmienu ziņā.

Grūbu, putrainu piena putra

Ar dažādi apstrādātiem graudiem vārīta putra ir vissenākais ēdiens. Senākie graudaugi Latvijā, kas audzēti jau 2. g.t. p. m. ē., bija mieži (Arh. 1974, 88). To sākotnējo pamatnozīmi uzturā apliecina tas, ka arī laikposmā, kad galvenokārt sēja rudzus, mieži joprojām saglabāja noteicošo lomu rituālajos ēdienos. Turklāt, gatavojot miežu rituālos ēdienus, vēl 20. gs. lietots visai pirmatnējs graudaugu apstrādāšanas paņēmiens — grūšana piestā. Piemēram, Meteņdienas zīdeņa gatavošana Lejasciemā aprakstīta šādi: «Sausus miežus grūda piestā, līdz daļa akotu un sēnalu nobirza. Tad miežus izsijāja caur sietu, lai smalkumi izbirst. Tad lika no jauna miežus piestā, samitrināja ar ūdeni, lai paliek valgi un ne slapji, grūda, līdz nogāja sēnalas, un tad lika, lai mieži izkalst. Pēc tam miežus ar rokām izberza, izsijāja caur sietu smalkumus. Nu mieži bija kā grūbas un smaržoja vien. Vārīja ar cūkas ausi un ēda Metenī» (E 26, 69) (86. att.).

Ar graudu sākotnējo apstrādi — grūžot piestā — saistāmi senie vārdi *grūdeņi*, *grūdiņi*, *grūdenes* (Karulis 1992, I, 319—320). Piesta bija sens visā Eiropā un arī citur graudu apstrādei lietots rīks. Latvijā tā izmantota vismaz kopš 9.—10. gs., par ko liecina Āraišu ezera apmetnes tālaika atradumi (Arh. 1974, 145). Attīstoties zemkopībai, sāka lietot rokas dzirnakmeņus un graudus varēja apstrādāt arī, samalot tos *grūbās* (<lv. *gruben*). Dānijā un Zviedrijā rokas dzirnakmeņi bija pazīstami jau 2.—4. gs., un, tā kā šajā laikā zemkopība bija kļuvusi par galveno iztikas avotu arī Baltijā, iespējams, ka arī tur tos var datēt jau ar šo laiku (Moora 1991, 268). Senākais tiešais rokas dzirnavu apliecinājums Latvijā ir tikai no 12.—13. gs., kad tās lietotas Asotē (Шhope 1961, 45). Taču grūbu malšana rokas dzirnavās bija ļoti darbietilpīga, tāpēc tās izmantoja galvenokārt miltu mal-



87. att. Putras vārīšana uz nama pavarda uguns. Madonas apr. Saikavas pag. Auziņos. 1928. g. (LVM, 11070. neg.).

šanai, bet graudus vēl ilgi turpināja grūst piestā. Maltas miežu grūbas un putraini sāka aizstāt grūdeņus tikai 19. gs., kad vairāk sāka būvēt vējdzirnavas un ūdens dzirnavas. Miežu grūdeņus taisīja tikai rituālo ēdienu gatavošanai.

Šāda graudu apstrāde un sagatavošana likumsakarīgi atspoguļojās arī, vārot šķidro piena putru. Sākotnēji tajā vārīti veseli vai piestā grūsti graudi. Par tādu putru Kurzemes hercogistes augstākas kārtas garīdznieks Pauls Einhorns 1649. g. rakstīja: «Viņu labākais ēdiens, starp citu, bija kvieši vai rudzi, vārīti veseli un nemalti, kā mēdz dot barojamām cūkām, tos tie sagatavoja ar pienu vai kaņepju sēklām. Tādu ēdienu tie lika galdā arī viņu sanāksšanās un viesībās, kā tie paši stāsta» (Einhorn 1849, 592).

Pierakstītajās atmiņās, kas attiecas uz 19. gs. otro pusi, jau gandrīz bez izņēmuma ir runa par malto miežu grūbu un putrainu vārīšanu piena putrā. Raksturīgs putras vārīšanas apraksts ir no Vaives: «Šķīstu putru vāra no miežu putrainiem. Melnā čuguna podiņā tiek ieliets ūdens un iebērti miežu putraini. Putraini tiek malti dzirnavās. Tad piemet sāli pēc vajadzības un vāra, kamēr putraini mīksti. Putru maisa ar koka pavārnīcu. Kad putraini izvārīti, putra tiek «balināta» ar pienu, vai arī saka — «pieliesim aizdaru». Putru lej bļodā un liek galdā. Viņu ēd karstu. Klāt kož zaļu siļķi jeb ceptu uz oglēm krāsni. Maizi apsmērē ar biezpienu un kož. [Ēd vakariņās], vasarā siena laikā šķīstu putru ēd

launagos un arī pusdienās aukstu un sildītu. Senos laikos, kad nebijuši dēļu galdi, bet galda vietā bija no cirsta baļķa planka ar ieurbtām kājām, tad šai galdā bija iztaisīts apaļš iedobums vidū un viņā ielika podiņa apaļo dibenu, lai tas negāztos apkārt, un ēda no tā» (LVM E 2444, 82) (87., 88. att.).

Pienu putrai lēja klāt arī pēc vārīšanas katlā vai, ja piena bija pamaz, katrs ēdējs savā bļodiņā. Piena, kā arī putraimu daudzums bija atkarīgs no saimniecības rocības un saimnieces devības. 19. gs. beigās Jērkulē pierakstīts šāds tēlains stāstījums: «Rudenī, kad klētīs bijuši apcirkņi pilni ar labību, tad, putru vārot, putraimi podiņā savā starpā runājuši: «Tu še — es še, tu še — es še,» — utt. Bet pavasarī, kad visi apcirkņi klētī bijuši tukši, tad putraimi pa podiņu saukušies cits citu: «Kur tu — kur es? Kur tu — kur es? — utt.» (Etn. II, 61).

Citi graudaugi — rudzi, kvieši un auzas — piena putrai izmantoti reti. Tā kā no tiem dzirnavās putraimus nemēdza malt, piena putrai šos graudus vēl 19. gs. beigās un pat 20. gs. pēc sena paraduma lietoja veselus vai sagrūda piestā. «Šķidro putru kādreiz vārīja arī no veselīem kviešu graudiem. Graudus nomazgā, ūdenī vāra un briedina, kamēr graudi mīksti. Gatavai putrai pielej pienu, uzbriedina, uzvāra vēl» (E 12, 2360, Ārciems). «Pirms pirmā pasaules kara mūsu mājās Skaistas Kapitānos dažkārt sagudroja vārīt kviešu *piena gruci*, kā sauca tādu piena putru, kurā putrāmu vietā lietotas kviešu grūbas. Katrai reizei atsevišķi tad piestā sagrūda kviešu graudus par grūbām» (E 6, 218; sk. arī: E 12, 2360, Ārciems; 2906, Aināzi; 27, 661, Balvi).



88. att. Pie putras katla. Kuldīgas apr. Brocēnu pag. Birzniekos. 1929. g.
(LVM, 16878. neg.).

Griķi Latvijā audzēti maz, tos vairāk sēja un arī lietoja uzturā tikai Latvijas austrumu daļā (Орановский 1862, 122). Līdz ar to Latgalē un Austrumvidzemē samērā iecienīta bija arī griķu plānā piena putra. Tās vārīšana aprakstīta šādi: «Mūsu tēva mājās Kalsnavas Vilkalās ap 1885. gadu sēja daudz driķu un katru gadu samala pāris maisu driķu putrāmu. Visbiežāk vārīja šķidro driķu piena putru pusdienām, īpaši vasaras laikā. Driķu piena putru vārīja tikai pienā. Lai tas nepiedegtu, katlu vispirms vai nu izsmērēja ar sviestu, vai arī tanī ielēja puslitru ūdens un to uzkarsēja [..]. Ēdot šķidro driķu piena putru, galdā lika arī maizi un biežpienu, atjauktu ar krējumu» (E 6, 244; sk. arī: LVM E 2856, 53, Rudzāti; u.c.).

Izmantoto graudaugu lietojumu piena putrā likumsakarīgi noteica tas, kāda labība pārsvarā audzēta. Atbilstoši tam 19. gs. miežu putru vairāk vārīja Baltijā, Somijā, Zviedrijā, Krievijas vidusjoslā un Baltkrievijā, rudzu putru — Krievijas ziemeļos, bet kviešu un griķu putru — Krievijas un Baltkrievijas dienvidos, kā arī Ukrainā (Moora 1980, 147—149; Этн. вост. слав. 1987, 130, 298; Этн. Бел. 1989, 274; Keyland 1989, I, 152; Arbete 1976, 333).

Baltijai raksturīgā šķidrā miežu un citu putrainu putra ar pienu ir minēta arī vecākajās pavārgrāmatās, bet 18. gs. kungu galdam tā vārīta arī desertam saldināta un ar garšvielām: «*Miežu zupe*. Ņemi pusi auzu un pusi miežu putrainu, savāri to, kamēr ir tumīgs paliek, un kāsi caur sietu, pārvāri to vēl ar gabalu sviesta, sāli, smalki sagrieztām citronu mizām, cukuri, rozīnēm vai korintēm un sagrūstu kanēli un kardemonu, un ar drusciņ vīna. Kad gribi uzdot, tad piekuli vēl kādu pāri pautu dzeltenumu..» (Tā pirmā pav. gr. 1795, 43).

Ļoti iecienīta kungu galdā bija salda auzu tume. Tai auzu putrainus novārīja mīkstus un izberza caur sietu. Tumei pievienoja pienu, cukuru, arī rozīnes un žāvētās plūmes (Rig. Kochbuch 1901, 36; Redelien 1913, 320).

19. gs. pilsētās un muižās, kā arī zemnieku saimniecībās uzturā sāka lietot īpaši apstrādātas auzas — tvaicētās un presētās auzu pārslas, smalki samaltu kviešu jeb mannas putrainus, kā arī ievestos rīsu putrainus. Zemnieki šos izstrādājumus varēja iegūt retāk, tāpēc arī vērtēja augstāk un piena putru no tiem gatavoja galvenokārt svētku galdam, t.i., pēc kungu parauga kā saldo ēdienu — ar cukuru, medu, ievārījumu un augļiem. Tā gadsimtu mijā zemnieku godos sāka pasniegt rīsu piena zupu ar rozīnēm, kā arī ar augļiem vārītu auzu pārslu piena zupu. Mannas piena zupa tika ēsta ar kanēli un cukuru vai medu (Zāle 1876, 22; Zālīte 1907, 419). Saldināto jaunā veida piena zupu ietekmē arī putrainu un grūbu piena putru svētku galdam sāka vārīt ar cukuru vai medu un tāpat pasniegt saldaļā ēdienā. Saldo piena zupu vārīšanas norise atspoguļota arī etnogrāfiskos pierakstos: «Svētkos vārīja *saldo zupu* — piena rīsu zupu, lika klāt cukuru un rozīnes» (E 29, 4860, Rēzekne). «*Pabera putra*. Paberu taisa, kad bīdelē kviešu miltus. Pēc noskrotēšanas, kad sāk malt. Kamēr vēl nav samalti miltos, noņem

kādu daļu tādus smalkus, smalkus putraimus, gandrīz vai rupjus miltus. No tiem vāra pabera putru. Paberu ieber uzvārītā ūdenī un pavāra, kamēr tas sabriest. Tad pielej pienu, pieliek drusku sviestu un sāli. Mazliet arī medu» (E 26, 594, Birzgale).

20. gs. sākumā mannas putraimi, auzu pārslas un rīsi arvien vairāk izplatījās tirdzniecībā, tie zaudēja luksusproduktu nozīmi un piena zupa ar šiem izstrādājumiem kļuva par ikdienas ēdienu. 20. gs. 20. gados piena zupu dažkārt vārīja pirmajam ēdienam pusdienās, bet biežāk ēda brokastīs un vakariņās ar sviestmaizi. Tomēr visvairāk mannas un auzu pārslu piena zupu izmantoja bērnu un slimnieku uzturā. 1920. g. presē par to lasāms: «Še gribu aizrādīt uz auzu putraimiem, kuriem pie mums vēl arvienu netiek piegriezta pienācīga vērība. Šie tā saucamie «ABC» putraimi pazīstami gandrīz vienīgi kā slimnieku un mazu bērnu barība priekš tumes un ķīseļa» (L. Lauks. 1920, nr. 6, 91).

Miltu piena putra

Arī ar miltiem vārītai piena virai ir ļoti sena cilme. Domājams, ka tā gatavota, kopš bija apgūta graudu malšana (89. att.).



89. att. Miltu sijātāja. Rēzeknes apr. Vidsmuižas pag. Zīmuļu c. 1926. g.
(LVM, 5260. neg.).

Vienkāršākais miltu putras veids bija viendabīgs strebjamais. Šādas putras nosaukums atvasināts no tai piemītošām īpašībām: *plānputra* (Pāle), *šķīstene* (Asūne, Auleja); no gatavošanas veida: *karsēknis* (Ļaudona), *mīstavnīca* (Vidzeme), *pankšene* (Valmiera), *plēpene*, *plēpine* (Galēni, Lielsēstava); kā arī no ēšanas laika: *rītputriņa* (Idus, Jeri).

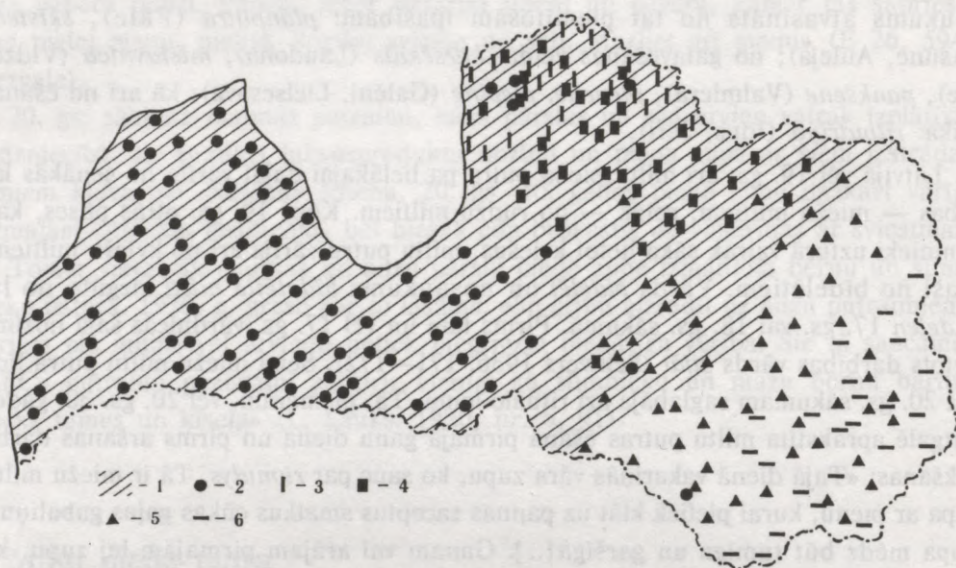
Latvijā vēl 19. gs. arī miltu piena putra pa lielākajai daļai vārīta no senākās labības — miežu miltiem, retāk — no rudzu miltiem. Kopš 19. gs. otrās puses, kad zemnieki uzturā vairāk sāka lietot kviešus, miltu putru vārīja arī no kviešu miltiem, īpaši no bīdelētiem. Vārds *bīdelēt* un nosaukums *bīdelētie milti* aizgūts no lv. *būdelen* 17. gs. vai 18. gs. sākumā. Pirms tam un vēl 17. gs. vārdnīcās šajā nozīmē lietots darbības vārds *sijāt* (Schwers 1936, 171—172). Senā miežu miltu putra līdz pat 20. gs. sākumam saglabāja arī rituālo lomu. Tā, piemēram, vēl 20. gs. 30. gados Latgalē aprakstīta miltu putras ēšana pirmajā ganu dienā un pirms aršanas darbu sākšanas: «Tajā dienā vakariņās vāra zupu, ko sauc par *rumulys*. Tā ir miežu miltu zupa ar pienu, kurai pieliek klāt uz pannas saceptus smalkus cūkas gaļas gabaliņus. Zupa mēdz būt tumīga un garšīga[.]. Ganam vai arājam pirmajam lej zupu, kā saka, «nolej tumi», bet tad pēc tam citiem» (Latkovskis 1937, 223).

Miltu putru parasti gatavoja, ar mieturi iekuļot miltus vārošā ūdenī un pēc tam savārot; beigās tika pievienots piens. Retāk miltus iekūla aukstā ūdenī un kūlumu lēja vārošā pienā. Ja rocība atļāva, ēdot putrā ielika skābu krējumu. 19. gadsimtā, strauji paplašinoties kartupeļu audzēšanai, miltu putru sāka vārīt arī ar kartupeļiem: «Kad kartupeļi jau mīksti izvārījušies, tad ar kreiso roku ņem no trauciņa miltus, parasti miežu miltus, un vienmērīgi tos kaisa katlā, bet ar labo roku ar karoti vai kausiņu miltus labi izmaisa, lai nepaliek pikās. Miltus pieber tikai tik daudz, lai putra būtu tumīga. Tad pielej klāt pienu un uzkarsē. Šāda putra ir nevaļas gadījumā ātri izvārāma. Pie putras jāēd klāt maize. Miltu putru ēduši tik trūcīgie ļaudis» (E 26, 64, Lejasciems).

Viendabīgo piena un miltu viru kopš senatnes gatavoja arī citas Baltijas jūras apkaimes tautas. Arī tās, tāpat kā vārot putraimu putru, šim ēdienam pamatā izmantoja tādas labības miltus, kāda audzēta visvairāk: Baltijā — miežu, Somijā — miežu un rudzu, Zviedrijas rietumdaļā — auzu, tās dienvidos — rudzu, bet ziemeļos — miežu miltus (Keyland 1989, I, 152; Milius 1964, 85; Moora 1980, 173—176).

Klimpu piena putra

Iekuļot miltus karstā šķidrumā, tie bieži vien sagāja kunkuļos. Jādomā, ka tā radās putra ar mīklas gabaliņiem — klimpām. 19. gs. Latvijā klimpu piena putra gatavota biežāk nekā viendabīgais piena un miltu strebjamais. Arī klimpu putra



90. att. Piena putrā vārītu mīklas gabaliņu (klimpu) nosaukumi Latvijā: 1 — klimpas; 2 — ķilķēni, klinķēni; 3 — kunkuļi; 4 — kluči; 5 — klučkas, klučki, kluckas; 6 — kleckas, kločkas, kļockas, kļockys.

Latvijā vārīta galvenokārt no miežu miltiem, tomēr 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā plašāk pazīstama kļuva arī kviešu miltu klimpu putra. Sākumā tā tika vārīta sevišķiem gadījumiem — svētkos, svētdienās, viesu cienāšanai, bet ar laiku kļuva par ikdienas ēdienu.

Klimpu putras nosaukums bija veidots, mīklas gabaliņu apzīmējumam pievienojot vārdu *putra*, bet jaunākā laikā — *zupa* (90. att.). 19. gs. otrajā pusē Latvijā lielākoties pazīstami bija nosaukumi *ķilķēni* un *klimpas*, kas bija aizgūti no lv. *kilken* 'klimpa' un bv. *klumpe* 'pika, kunkulis, klimpa' (Karulis 1992, I, 405, 472), *Klumpchen* 'klimpiņas' (Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1823, VI). Nosaukums *klimpas* lietots visā Latvijā, izņemot Latgali un Augšzemi, bet *ķilķēni* bija sastopams galvenokārt Kurzemē, Zemgalē un Vidzemes rietumu daļā. Ziemeļvidzemē bija izplatīts nosaukums *kunkuļi*. Vēl lietoti senāki nosaukumi *kluči*, *klunči* (Vidzemē) un *klučki*, *klučkas* (Latgalē, Augšzemē), kas cēlušies no v. *Klotz* 'klucis' vai *Kloss* 'pika, kukurznis, klimpa' un ko ietekmējis arī kr. vārds *клеука* 'klimpa' (Karulis 1992, I, 472). Krievu vai baltkrievu valodas ietekmē Latgalē sāka lietot arī šā nosaukuma variantus *kļockas*, *kločkas*, *kļockys*, bet no baltkrievu valodas Dienvidlatgalē tika pārņemts klimpu putras nosaukums *zacerka*, *zacirka* (< bkr. *зачирка* — Reķēna 1986, 88—89). 19. gs. beigās atšķirīgie nosaukumi bieži vien lietoti paralēli, apzīmējot dažādas klimpas. Ar senākiem vārdiem *kluči*

un *ķilķeni* attiecīgi apzīmētas senākās miežu klimpas; no bīdelētiem kviešu miltiem tika vārītas *klimpas*.

Apkopojot aprakstus par dažādi gatavotām putrām ar mīklas gabaliņiem, atkarībā no mīklas sastāva tās var iedalīt vairākos pamatveidos.

Pirmā veida — senākās un parastākās klimpas bija no biezas mīklas, tās laida putrā, kniebnot no gabala vai saviļānot plaukstās. Kniebto klimpu forma bija nenoīkta. Saviļātās klimpas bija samērā lielas, parasti iegarenas un saplacinātas. Kad sāka lietot metāla karotes, mīklu taisīja mīkstāku un klimpas putrā laida ar karoti no bļodas, kurā mīkla bija iemīcīta; tad parasti klimpas bija karotes vai puskarotes lielumā: «Senākā laikā *ķilķeni* bija biežāki, lielāki, mīkla cieta, no tās knieba. Tagad laiž ar karoti, tās — *klimpas*» (E 62, Vandzene). Šīs darbības norise atspoguļojas arī ticējumos: «Ja, ķilķenus laižot katlā, kāds no tiem iekrīt ugunī vai uz plīts, tad būs kāds svešs ēdājs» (Ltt 14522, Liepāja). «Klimpas vārot, nedrīkst pie grāpja malas ar karoti piesist, lai badu nepiesit» (Ltt 14520, Salaspils; 14521, Rīga).

Klimpu mīklu parasti iejauca bļodā vai abriņā tāpat ūdenī — bez pavalga, tāpēc tās bija samērā sīkstas. Ja gribēja mīkstākas klimpas — svētku reizēs vai cienāšanai, mīklu iejauca pienā un klāt piesita kādu olu. Miežu miltu klimpas, lai tās būtu mīkstākas, tika jauktas arī paniņās vai suliņās (E 26, 674, Dzērbene). Tumiņu putru varēja izvārīt, ja mīklu iejauca aukstā ūdenī un darīja to ātri — tādas klimpas vārot daļēji izjukušas (LVM E 2856, 53, Rudzāti). Lai klimpu putra būtu biežāka, vārot tai vēl ar mieturi piekūla klāt miltus (E 26, 603, Beļava).

Parasti klimpas laida vārošā pienā un vārīja, kamēr tās uzpeldēja virspusē — *sakāpa*. Lielās miežu, retāk rudzu vai rupju kviešu miltu klimpas tika novārītas sālsūdenī, pienu pielejot vārīšanas beigās vai tikai pirms ēšanas.

Klimpu putru strēba, ņemot ar karoti klimpas kopā ar šķidrumu (91. att.). Maizi klāt neēda, no tādas izšķērdības brīdināja arī ticējums — «tad mirdams galvu caur sētu bāzīs» (Ltt 14523, Ikšķile). Saglabājušies arī apraksti par miežu klimpu vārīšanu miežu putrainu putrā, tā panākot sātīgāku ēdienu. Klimpas «vāra no rupjiem miežu miltiem, izviļā plaukstas lielumā, saspiež plakanas un novāra putrainu putrā, kamēr nav piliets piens» (E 17, 6491, Vīpe). «Klimpu putru lējuši klāt iepriekšējās dienas biežputras atlikumam» (LVM E, 2980, 133, Cēre). «*Lielie kunkuļi*. Tos taisa no miežu miltiem, liek arī klāt ķimenes. Speķi sagriež sīki, sacep uz pannas kopā ar sīpoliem, ielej bļodā, liek klāt miltus, ūdeni un sāli, samīca pabiezā mīklā. Ar slapjām rokām izveido iegarenas, lielas klimpas. Laiž tās iekšā putrainu putrā, izvāra, izzvejo ārā. Putrai pielej pienu. Ēd putru kopā ar kunkuļiem» (E 12, 2409, Liepupe).

Dažkārt klimpas izņēma no putras ārā un ēda atsevišķi, putru piestrebnot klāt. It īpaši tā sāka darīt 20. gs., lai dažādotu ēdienu. «Klimpas ēda no zupas atsevišķi. Katrs no lielās putras bļodas izzvejoja ar savu karoti uz šķīvja. Klāt ēda



91. att. Putras bļoda saimes galdā. Cēsu apr. Raunas pag. Makanos. 1928. g.
(LVM, 12052. neg.).

mērci no gaļas, taukiem[...]. Ēdot mērci uzlēja klimpām virsū. Zupīti strēba klāt, tā nebija nekas jādzer» (E 63, 549, Lielaucē). «Ķiļķēnus šķīstā putrā vārīja. Putrā arī atstāja. Izņēma ēdot uz šķīvja un ēda ar biezpienu» (E 13, 3587, Ēvele).

Otrā veida klimpas tika taisītas no stingras miežu miltu mīklas, to sīki saberžot, sadrupinot vai sakapājot. 19. gs. otrajā pusē tādas — ātri pagatavojamas klimpas sāka vārīt arī no kviešu miltiem un tās kļuva pat iecienītākas. Šādām klimpām bija īpaši apzīmējumi, kas parasti atbilda gatavošanas paņēmieniem: *berzumi*, *berzumiņi*, *berztās klimpas*, attiecīgi ēdiens — *birzumu putra* (Vidzemes ziemeļaustrumos un Vidzemes sēliskajās izloksnēs — Bušmane 1986a, 75; ME I 300), *birdinātās klimpas* (Vitrūpe), *burzītās klimpas* (Aiviekste, Sāviena), *brauceklīši* (Rucava), *drupšiņas* (Dundaga), *knaibiķi* (Rucava), *laksiņi* (Sunākste), *parpaliņi* (Engure, Jaunpils, Vandzene), *parpuļi* (Stelpe), *pinkučī* (Nereta), *sausās klimpas* (Krustpils), *tārpiņi* (Kuldīga), *žāvētie ķiļķeni* (Vandzene), *žīda klimpas* u.c. varianti (ap Cēsīm, Grundzāli, Smiltēni). B. Bušmane nosaukumu *žīda klimpas* izskaidro ar to, ka ātri pagatavojamās sīkās berztās klimpas bija iecienījuši ceļojošie ebreju tirgotāji un amatnieki (Bušmane 1993, 18—20). Berzto klimpu gatavošanas paņēmienus tuvāk raksturo ekspedīciju pieraksti: «Ūdeni uzvāra. Vajadzīgo daudzumu miltu kādā trauciņā aplaista ar ūdeni un saberž. Milti tad saveļas sīkos gabaliņos — drumstaliņās. Šādas drumstaliņas ber verdošā

ūdenī un kādu brītiņu pavāra. Sāli pieliek pēc garšas. Gatavai *pinkuču putrai* pielej klāt pienu, uzvāra vai ēd tāpat ar neuzvārītu pienu» (E 2, 177, Nereta). «*Kunkulīšu* mīklu, labi biezu, arī sakapā ar kapājamo dzelzi un dažreiz tad vēl saberž ar rokām smalkākus» (Etn. I, 19, Kuldīga). «*Berzumiņus* berž piena putrā ar vai bez putraimiem» (E 13, 3619, Jaunkārķi).

Trešā veida klimpas vārītas no šķidrās kviešu miltu mīklas ar olām. Mīklu lēni ietecināja vārošā ūdenī vai pienā no bļodiņas vai karotes: «Klimpu mīklu gatavo šķidrāku, ar vairāk olām. Zupā lej ar karoti mazākas un lielākas klimpiņas. Šīs klimpiņas ļoti garšīgas. Gatavai putrai pielej pienu» (E 12, 2485, Vitrupe).

Tādas — smalku miltu un olu klimpas 19. gs. vārīja ciemiņiem un nesa nedēļniecēm, bet 20. gs., sākot vairāk lietot kviešu miltus, tās gatavoja arī ikdienā. Šādām klimpām bija īpaši apzīmējumi, kas arī atspoguļoja gatavošanas paņēmienus: *laistekļi* (Rudbārži), *laisteklīši* (Gudenieki), *lietās klimpas* (Aiviekste, Sāvienna, Vīpe), *lietine* (Rucava), *olu ķilķeni* (Vandzene), *palseņi* (Bauska), *šķidrās klimpas* (Klintaine). Samērā izplatīti vēl bija nosaukumi *kunkuļmozis*, *klunkenmūzs*, kas pārņemti no vācu valodas: *Klunkermus* 'piena zupa ar mazām nevienādas formas klimpiņām' (no vlv. *Klunte* — Masing 1926, 66). Šis nosaukums ir kā baltvācu, tā latviešu 19. gs. pavārgrāmatās (Allgemeines 1846, II, 148; Rig. Kochbuch 1901, 34; Redelien 1913, 319). Jādama, ka ar vācu muižnieku un pilsētnieku virtuves starpniecību arī zemnieki sāka gatavot ar ietecināšanu veidotās kviešu miltu un olu klimpas.

Vecākajās kungu pavāriem rakstītajās grāmatās ir arī dažādas klimpas desertam: «Piens ar mandeļu ķilķenēm» (Latv. pav. gr. 1796, 28), «Piena klutči no mērcētas kviešu maizes ar sviestu, olu dzeltenumiem un muskatu puķēm» (turpat, 217) u.c.

20. gs. sākuma latviešu pavārgrāmatās aprakstītas arī pienā vārītas mannas klimpas, raudzētās mīklas klimpas, saldās klimpas ar āboliem u. c. augļiem, biezi-piena klimpas (Zālīte 1902, 32—34; Švīkul 1932, 80; u.c.). Tās gatavotas galvenokārt pilsētā, bet zemnieku ikdienā šādas neparastākas klimpas vārītas tikai paretam — svētku galdam.

Pienā vārītu klimpu vira 19. gs. bija pazīstama arī kaimiņzemēs (sk.: Igaunijā, Somijā, Karēlijā — Moora 1991, 130; Zviedrijā — Keyland 1989, I, 154—155; slāvu apdzīvotajās zemēs — Этн. вост. слав. 1987, 296; Vācijā, Prūsijā — Tolksdorf 1975, 178—179). Klimpu putras plašā izplatība liek domāt, ka tas ir sens ēdiens, par to liecina arī daudzie senie latviešu ticējumi. Vēl 19. gs. atbilstoši līdzības maģijā pamatotiem priekšstatiem klimpu putra vārīta noteiktās gada dienās darbu veicināšanai. Ziemas sākuma svinamajās dienās klimpu putras ēšanai vajadzēja sekmēt aitkopību: klimpas vārīja Katrīnas vakarā, lai aitām būtu «jēri pa pāram un brangi» (Ltt 13207, Lielvārde; 13206,

Ikšķile), Barbaras dienā — «lai jēri nāk kā kluči» (Ltt 1909, Mārsnēni; 1910, Liepa), turklāt «Bārbalas dienā klimpas pa divām reizē mutē jāņem, lai jēri pāros nāk» (Ltt 1911, Plāņi). Arī Lūcijas dienā vārīja klimpas — «lai nākot tādi jēri kā kluči» (Ltt 18026, Rauna). Kad aitas cirpa, klimpas vārīja, «lai aitām ronas slaiķi jēri» (Ltt 412). Klimpu vārīšana ticējumos bija saistīta arī ar cūku audzēšanu. Lai cūkas labi izdotos, klimpas vārīja Sveču dienā (Ltt 29758, Aloja). Kad cūkai atnāca sivēni, vārīja klimpas un deva saimei ēst — «lai aug sivēni kā kluči» (Ltt 27683, Vijciems). Puikulē vārīja lielās klimpas, «lai arī sivēni augtu lieli» (Ltt 27680). Īpaša ticējumu grupa saistījās ar zemkopību: sākot sēju, ēda rudzu miltu klimpas (Ltt 26944, Ķieģeļi), bet Māras dienā lielu klimpu vārīšanai vajadzēja veicināt lielu kāpostu galvu izaugšanu (Ltt 22518, Bērzaune; 22704, Lubāna). Klimpu vārīšana ticējumos minēta arī saistībā ar aušanu: tās vārīja, liekot audeklu uz stellēm, jo «tad būs audekls tikpat olekšu garš, cik klimpu» (Ltt 1595, Skujene), kā arī tad, kad beidza aust — «lai varētu pašūt vairāk gabalu» (Ltt 1280, Bērzpils; 1281, Beļava; 1282, Kalncempji; 1596, Kalnamuiža). Vēl no šķidrās mīklas ar olām klimpu putas vārītas Lieldienās (E 17, 5969, Aiviekste). Ar klimpām cienāja arī Jāņu vakarā:

Jāņu bērni sanākuši,
Visiem tukši vēderiņi;
Izvāriju kunkulišus
No smalkiem miltiņiem.
Ak tu mani Jāņu bērni,
Kā tie ēda stenēdami.

(Ltdz, 16724)

Ar «kluču putas krūzi» gāja arī raudzībās (E 18, 1550, Sece). Raunā, runājot ar grūtnieci, mēdza jautāt: «Kad būs ar klimpu krūzi pie tevis jāiet?» (E 4, 2744).

Iejava putra

Pie pienā vārītām šķidrām miltu virām vēl pieder maizes iejava putra, kuru dažkārt gatavoja, kad bija iejaukta rudzu raudzētā maize, parasti sestdienās. Bet, tā kā maizes labību — rudzus taupīja, maizes iejava putru atļāvās gatavot samērā reti. Iejavu ūdenī atšķaidīja un uzvārīja, aizdaram pievienoja pienu, bet ziemā — taukus un kartupeļus. Bez parastākā apzīmējuma *iejava putra* vēl lietots nosaukums *iejavine* (Lejaskurzeme) un *iejaunīca* (Aknīste, Nereta). Iejava putra gatavota arī citur Ziemeļaustrumeiropā, kur tika cepta rudzu maize (Moora 1980, 214—216; Beittl 1955, 832).

Piena vira ar nūdelēm

Latvijā jaunāka ir piena vira ar nūdelēm jeb makaroniem. Šādu mājās taisītu neraudzētas kviešu miltu mīklas sakaltētu strēmeļu biežāk lietotais nosaukums bija *nūdeles* — pārveidojums no vācu vārda — *Nudeln*, arī *nunķeles* (Laidze). Zemgalē vēl bija izplatīti apzīmējumi *laksiņi* (Lielsesava), *lakšiņas* (iespējams, no *laksis* 'gabals', bet varbūt aizgūti no dienvidiem — bkr., ukr. *локшина*), Kurzemē lietots vārds *tārpiņi* (Kuldīga). Pati vira parasti dēvēta par *nūdeļu* jeb *makaronu* (< it. *maccheroni*) *zupu*, jo to Latvijas laukos plašāk iepazīna tikai 19. gs. beigās, kad šķidro piena strobjamo sāka jau apzīmēt ar vārdu *zupa*. Nūdeles zemnieku uzturā parādījās tad, kad tie vairāk sāka lietot kviešu miltus, bet muižās un pilsētās tās taisītas jau iepriekšējos gadsimtos pēc Dienvidvācijas virtuves parauga. Nūdeles minētas arī baltvācu pavārgrāmatās. Latviešu valodā nūdeļu jeb makaronu taisīšana aprakstīta jau 18. gs. beigās muižu pavāriem sarakstītā pavārgrāmatā: «*Makaroni*. Taisi cietu mīklu no kviešu miltiem, saldu krējumu un pautiem, izrullē to ar vangalu plāni un griezi sīkas smalkas nūdeles, kas kā tārpiņi izskatās un ko gaisā jeb siltā krāsnī žāvēt un glabāt var» (Latv. pav. gr. 1796, 260). Te tiek piedāvāti arī šā izstrādājuma ēdieni — *ceptas nūdeles*, *makroņņu torte* u.c. (turpat, 346, 374). Zemnieki nūdeļu piena zupu, tāpat kā citus kviešu miltu ēdienus, sākumā vārīja svētkos un ciemiņu cienastam. Par ikdienas piena ēdienu tā kļuva tikai 20. gs. 20.—30. gados, kad dažāda veida makaronu izstrādājumus sāka ražot maiznieki un vēlāk arī rūpnieciski.

Mājās nūdeles taisītas no bīdelētiem kviešu miltiem un olām. Mīklu iejauca tā, lai tā būtu cieta, tad ar pudeli izrullēja plānu, sagrieza strēmelēs un uz drānas izkaltēja: «Samīca cietu mīklu no bīdelētiem miltiem, izrullē plānās lielās ripās, tās saritina un ar asu nazi no gala sagriež sīkās strēmelītēs. *Nunķeles* tā iznāk ļoti garas, kad ēd, viens gals vēl šķīvī, otrs mutē» (LVM E 2980, 91, Laidze; sk. arī: Etn. I, 19, Kuldīga).

Nūdeles mēdza taisīt lielākā daudzumā. Tās glabāja, saberot kulītē un pakarot sausā vietā. Plaši pazīstama bija arī nūdeļu taisīšana, iejaucot miltus jaunpienā, jo tad iztika bez olām (sk. 188. lpp.).

Piena vira ar saknēm un dārzeņiem

19. gs. Latvijas laukos vasarā un rudenī piena vira vārīta arī ar saknēm un dārzeņiem — burkāniem, rāceņiem, kartupeļiem, kāpostiem, zirņiem, pupām. Šādas viras sāka vārīt līdz ar sakņu un dārzeņu audzēšanas paplašināšanos pēdējos gad-

simtos. Senāk, kamēr saknes audzētas maz, tāda piena vira tika ēsta reti. Krasas izmaiņas šajā ziņā notika 18. gs. beigās, kad zemnieku uzturā parādījās kartupeļi, bet sevišķi pēc to stādījumu paplašināšanās 19. gadsimtā. 20. gs. sakņu un dārzeņu vārīšanu piena virā veicināja arī mājsaimniecības literatūra un kursi.

19. gs. piena virai visbiežāk pievienotās saknes bija kartupeļi. Sākotnēji tos vārīja piena virā tāpat, kā bija parasts vārīt rāceņus — senāk audzētās saknes, kuras pakāpeniski uzturā aizvietoja kartupeļi. Kartupeļus ar visām mizām smalki sagrieza vai sakapāja un izvārīja ūdenī, pēc tam pievienoja pienu (LVM E 2980, Lubezere; E 12, 2271, Tūja) vai arī kartupeļus novārīja, sagrūda, tad pielēja tiem pienu un uzvārīja. Balvos tādu viru sauca par *rozvarku* (<kr. *rozvapa*; E 27, 54).

Ļoti iecienīta kļuva kartupeļu pievienošana miežu putrainu putrai, tā padarot to biežāku. «Puiši gribēja, lai putrai kartupeļi klāt, bez kartupeļiem retāk vārīja» (E 20, 561, Dignāja). «Kad ūdens sācis vārīties, ieber putrainus, kad tie pamīksti, met kartupeļus, kad kartupeļi mīksti, putrai pielej pienu. Putru visvairāk lieto vasarā, izvāra vairāk, lai būtu arī otrai reizei. Vasarā parasti otrreiz putru nesilda, bet ēd tāpat aukstu» (LVM E 2856, 45, Rudzāti). K. Milēnbaha un J. Endzelīna vārdnīcā minēts šādas putras nosaukums *kapalīne*, kura pamatā ir kartupeļu sagatavošanas paņēmieni — kapāšana (ME II, 157). Kartupeļus vārīja arī miežu vai rudzu miltu piena virā: «Vispirms pavārīja gabaliņos sagrieztus kartupeļus. Tad ar kārklu zariņiem sakūla rudzu miltus pabiezā putriņā. Gatavai putrai pielēja pienu» (E 27, 18, Liepna; sk. arī: E 13, 3653, Ērgeme).

Kad palielinājās kartupeļu stādījumi un lielāka kļuva kartupeļu ēdienu dažādība uzturā, parādījās arī rīvētu kartupeļu ēdieni. Viens no tiem bija piena zupa ar rīvētiem kartupeļiem, no kuriem parasti izveidoja klimpas, kuru nosaukumi bija — *rīvķilķeni* (Dundaga), *tupeņu klučkas* (Viesiena). Šāda zupa vārīta galvenokārt rudenī kartupeļu rakšanas laikā, kad varēja ērti izlasīt rīvēšanai piemērotus lielākus kartupeļus. Kartupeļu klimpu zupa kļuva ļoti iecienīta, bet prasīja daudz darba, tāpēc to nevārīja bieži. To apstiprina Melnsilā pierakstīts teiciens: «Zirga darbs un gaiļa ēdiens» (E 62, 364). Etnogrāfiskajos materiālos atspoguļota arī kartupeļu klimpu gatavošanas norise: «Izlasa lielākos tupeņus pāris kurvjus. Salasās visi, pat dēlieši. Dēlieši laupa tupeņus, meitieši rīvē tos uz rīvja» (LVM E 2531, 259, Bērzaune). «Kartupeļu klučkas varēja būt tiklab brokastu, kā arī pusdienu vai vakariņu ēdiens, kad nu saimniecei labāk iekrita to gatavošana. Parasti izvārīja tik daudz, lai iznāktu arī ko vienreiz sildīt. Ēda klučkas bez maizes un citām piedevām» (E 6, 207, Viesiena).

Vienkāršāka rīvētu kartupeļu piena vira vārīta, ieberot sarīvēto masu pienā: «Kartupeļus sarīvēja uz sakņu rīves, griežot vienā virzienā, tad kartupeļu strēmeles iznākušas garākas. Uzvārīja pienu ar ūdeni un vārošā meta pa saujiņam, viegli laižot caur pirkstiem rīvētos kartupeļus» (E 12, 2873, Ainaži; arī 21, 317, Koknese).

Klimpām paredzētos rīvētos kartupeļus notecināja, pakarot linu drānā vai kullītē. Kulīti ar kartupeļiem nospiešanai lika arī uz baļļiņai pārliktiem dēlišiem un pa nakti atstāja zem sloga. Šķidrumam ļāva kādā traukā nostāties, lai nogulsnētos stērķele. Daļu stērķeles piejauca klāt masai pēc notecināšanas, atlikumu izkaltēja un vēlāk izmantoja ogu ķīseļu gatavošanai. Notecinātiem vai nospiestiem sarīvētajiem kartupeļiem pielēja nedaudz piena un piebēra miežu vai kviešu miltus — lai klimpas vārot turētos kopā. Dažas saimnieces rīvētiem kartupeļiem pievienoja vēl vārītus sastampātus kartupeļus, tad klimpas bijušas mīkstākas; zaļie rīvētie un vārītie kartupeļi ņemti pat vienādā daudzumā (LVM E 2531, 30, Ļaudona). Ja bija iespējams, klimpu mīklai lika klāt krējumu, olas, dažkārt arī gabaliņos sīki sagrieztu saceptu cūkas gaļu. Mīklu labi samīcīja, viļājot izveidoja no tās apaļas nelielas klimpiņas, iemeta vai ielaida ar karoti karstā ūdenī un novārīja. Klimpas bija gatavas, kad tās pacēlās virspusē un atkal nogrima, tad virai pievienoja pienu un to uzvārīja: «Rīkojās veikli, lai klučkas īsākā laikā nokļūtu katlā, lai visām vārīšanās laiks iznāktu puslīdz vienāds. Sarīvēti neizvārīti kartupeļi zobos šņirkst. Kad klučkas bija brīdi vārījušās, tās sāka lūkot. Ja zobos vairs nešņirkstēja — bija izvārījušās. Tad labi krietni pielēja pilnpienu, vēl uzkarsēja, un klučkas bija gatavas. Viss bija aprēķināts tā, lai gatavās klučkās piena būtu vairāk kā ūdens» (E 6, 207, Viesiena). Ja gribēja iegūt biezāku ēdienu, ūdenī iepriekš novārīja dažas sauļas putraimu.

Kartupeļu klimpas, tāpat kā miltu klimpas, varēja veidot arī lielākas vai ar dažādām piedevām. Tās ēda sausas, piestrebjot klāt piena viru, kurā klimpas bija vārījušās: «Kartupeļu masu izvilā, izspaida plakanu (apmēram 10—12 cm lielu). Liek iekšā biezpiena masu, samīcītu, pārlietu ar karstiem taukiem, pieliek sāli. Tā pildītās kartupeļu klimpas sāls ūdenī izvāra, pārlej ar mērci. Pieēd piena zupu» (E 17, 6492, Vīpe). «Citi taisa arī lielās klimpas, tādas kā plācenīšus. Sāls ūdenī izvāra, pielej pienu un, kad ēd, tad iepriekš uz pannas apcep. Sataisa uzreizi labi daudz un, kad grib ēst, tad tikai sasilda. Ēd ar kausētu speķi un krējumu, piestrebj putru» (E 18, 5252, Sēlpils). «Sarīvēto kartupeļu mīklu tad samīca un met iekšā putrā, kas vārīta no miežu putraimiem ar pienu. Vienu daļu ielaiž lielā formātā, kā zoss olas, citas mazas. Lielās sauc par *klučkām*. Kad klučkas ir kādu laiku putrā vārījušās, tad viņas izzvejo ārā, kad tās ir sanākušas putas virsū. Lielās klučkas nu dod kā pirmo ēdienu, un viņas ēd ar gaļu un zosti. Šim ēdienam seko putra ar mazām klimpām kā uzēdiens» (LVM E 2856, 10, Jasmuiža).

Rīvētu kartupeļu piena zupa ir viens no ēdieniem, kurš Latvijā kļuva pazīstams ar pavārgrāmatu un mājsaimniecības kursu starpniecību. Līdz ar kartupeļu audzēšanas aizsākšanos šādu ēdienu gatavoja arī citur Austrumeiropā.

Atsevišķos gadījumos piena zupa tika vārīta ar kartupeļu stērķeli. Arī šis gatavošanas veids bija pārņemts no pavārgrāmatām. Ar nosaukumu «Piena zupa ar mākslīgo sāgo» tā aprakstīta jau 19. gs. pirmās puses mājturības literatūrā (Koch-

buch für 1844, 135). Piena zupas vārīšanu ar stērķeli zemnieku saimniecībās 20. gs. sākumā atspoguļo ekspedīciju materiāli: «Rudeņos pēc tupeņu novākšanas rīvēja tupeņus un taisīja tupeņu miltus. Kad miltus izžāvēja un izsijāja, tad palika nesaberzti putraimiņi. Tos tad iebēra vārošā pienā, pielika sāli un cukuru un izvārīja *dzīvumiņu putru*. Ļoti garšīga» (E 26, 613, Tirza). «*Stērķelputra*: stērķeli sajauc ar ūdeni, laiž pienā. Tēvs 10 pūrus kartupeļu aizveda uz stērķeļu fabriku, pārveda stērķeli» (E 62, 395, Pitrags).

Pārējās saknes un dārzeņus — burkānus, kāļus, kāpostus, zirņus, pupas u.c., tāpat kā kartupeļus, sākotnēji piena virai pievienoja, lai tajā papildinātu miežu grūbas vai putraimus. To darīt ieteica arī 19. gs. pavārgrāmatas (Kochbuch für 1844, 135; Zāle 1876, 21). Piemēram, recepte: «*Piena zupa ar saknēm*. Jāņem 1/4 smalki sagrieztas kāpostu galviņas, 1 glāze grūbu, 2 burkāni un šķēlēs sagriezti kāļi; tas viss jāvāra iekš 1 stopa ūdens, kamēr augļi top mīksti. Tad jāpieliek klāt 1 karote sviesta, jāpieliek 2 stopi piena un zupa labi jāsavāra. Pēc tam zupā jāieliek 1/2 stopa nomizotu kartupeļu un tad jāvāra 25 minūtes. Galdā liekot, jāpielej klāt 1 glāze salda krējuma un 1 tējkarote sāls» (Zāle [1904], 46). 20. gadsimtā, paplašinoties sakņu un dārzeņu audzēšanai, šādu piena zupu jau pārsvarā vārīja bez putraimiem: «Saldo kāpostu piena zupa senāk vārīta ar putraimiem un kartupeļiem. Jaunākā laikā — bez putraimiem, bet ar citām saknēm» (E 12, 2263, Tūja).

Samērā izplatīta bija piena un putraimu vira ar pākšaugiem — zirņiem un pupām. Tos vispirms izmērcēja un katlā novārīja jau pirms putraimu pievienošanas (E 2, 214, Akniste) vai arī novārīja atsevišķi, iebēra blodā un pārlēja tiem pāri putraimu putru («Plānā miežu putra ar pelēkiem zirņiem» — Allgemeines 1846, II, 150). Vasarā jaunos zirnišus un pupas pākstis vārīja piena virā arī bez putraimiem: «Saldā zupa iznāk, ja kartupeļu piena zupai vēl pieliek izlobītus parastos vai cukurzirņus un smalki sagrieztus burkānus un kāļus. Šo zupu ļoti mīlēja meitieti un bērni» (E 26, 650, Dzērbene; sk. arī: E 12, 2173, Augstroze; Zālīte 1907, 421).

Vasarā ar pienu vārīta arī biešu lapu vai sakņu vira — *biešu kāposti* (Alsunga, Kandava, Vandzene), *bačiņas* (Īle, Zebrene), *batšiņas* (Stukmane) (<bkr. *бощвинне* vai liet. *bačvinai*): «Svaigas biešu lapas noplūc, nomazgā un katliņā vāra, kamēr mīkstas. Tad sakapā smalki, nospiež zupu un liek katliņā, kurā jau vārās ūdens ar putraimiem. Beigās pielej pienu, pieliek sāli pēc garšas. Ēd siltu» (LVM E 2980, 301, Vandzene).

Kad sāka vairāk audzēt ķirbjus, piena zupu rudenī vārīja arī ar ķirbju piedevu. Tāda *piena zupe ar ķirbisu* latviešu valodā minēta jau 18. gs. pavārgrāmatā (Latv. pav. gr. 1796, 319). Vārīšanas paņēmieni bija dažādi. Parasti virumu, kurā bija iebērti ķirbja gabaliņi, uztumēja ar miltiem, bet, kad uzturā sāka lietot mannas putraimus un rīsus, iebiezināja ar tiem. Bet, piemēram, Liepupē ķirbi sagrieza

nelielos gabaliņos un tos izvārīja ūdenī mīkstus, tad ielaida virā miltu klimpas un beigās pielēja pienu (E 12, 2395).

Pavasārī ar pienu tika vārīta arī skābeņu vira. Arī tās pamatā senākā posmā bija miežu putraimu vai miltu, bet 20. gs. — auzu pārslu novārījums. Tāpat vārīja piena viru ar jauno nātru lapiņām, usnēm un balandām, tās iepriekš noplaucējot, kā arī ar kosām. Vārīšanas paņēmienus atspoguļo arī ekspedīciju pieraksti: «*Skābeņzupa*. To vāra pavasaros. Te grib, lai lej pienu klāt. Vāra ar putraimem. Kartupeļus klāt neliek. Olu liek citi cieti novārītu, sagrieztu, es olu sakuļu un ielaižu skābeņu zupā ar tējkaroti» (E 18, 1634, Sēlpils). «Pavasaros milēja arī *skostīņu* jeb *kosu kāpostus*. Jaunu, neziedējušu skostu galviņas izlupināja iz makstiņām, iebēra pienā un izvārīja, arī miltus pielika klāt» (Etn. I, 18).

Piena vira ar zivīm

Dzīvnieku produkti piena virai pievienoti retāk. Parastāka bija zivju zupa ar pienu, par kuru ziņas ir visai senas. G. Mancelļa 17. gs. vidū izdotās vārdnīcas latviešu valodas paraugu pielikumā atrodams jautājums «Kā būs man tās zivis novārīt?» ar atbildi: «Vāri tās ar sulu (no zupes), piper, sapran, sviestu, ollje, sīpoliem, sāli, pienu, mellu sulu» (Mancelius 1638, II, 78). 18. gs. beigās A. V. Hupels par zivju zupu rakstīja: «*Welling*, tas nozīmē zupu no piena un putraimem, kurā vārīts lasis vai žāvētā aitu gaļa» (Hupel 1795, 262). A. V. Hupela, domājams, Vidzemē pierakstītais zupas apzīmējums *Welling*, iespējams, ir zviedru vārda *välling* aizguvums, kas apzīme šķidras konsistences ēdienu. Arī 18. gs. beigās izdotajā «Latviskā pavāru grāmatā» aprakstītas pienā vārītas zivju zupas: *zivju zupe ar pienu* un *sālītu lašu zupe*. Šai laikā kartupeļi vēl bija retums, tādēļ abas zupas ieteikts vārīt ar miežu putraimem (Latv. pav. gr. 1796, 14, 15). Pēc etnogrāfiskiem novērojumiem zvejnieku ciemos zivis lielākoties vārītas piena virā. Sākotnēji tai likti klāt putraimi, bet kopš 19. gs. otrās puses — kartupeļi, kā arī garšvielas — sīpoli, pētersīļi, lauru lapas (E 12, 2391, 2392, Liepupe; 62, 1617, Melnsils u.c. Kurzemes zvejnieku ciemi). Minami vēl daži savdabīgi piena zivju viras gatavošanas paņēmieni: «*Reņģu zupiņa*. Kartupeļus sagriež kā zupai, liek katlā karstā ūdenī, vāra pamazā ūdenī. Pusmīkstiem kartupeļiem pārlic uz iesma sadurtas reņģītes. Kad gatavas, izceļ ar iesmu ārā. Kartupeļiem pārgriež lociņus, pielej pienu, nogaršo sāli. Gards ēdiens» (E 12, 239, Liepupe). «Aukstā ūdenī liek vārīties līdaku ar garšvielām — sīpoliem, pētersīļiem, lozberlapām un sāli. Kad līdaka gatava, izņem to no katla un zupā ielaiž klimpas. Zupai pielej pienu» (E 12, 2440, Stiene). «*Žāvētas zivs zupa*. Vāra no dažādām zivīm, bet galvenokārt no butēm. Novāra kartupeļus, ieliek zupā zivi. Kad tā izvārījusies, izņem, zupai pielej pienu un uzvāra» (E 62, 259, Kolka).

Piena vira ar gaļu

Atsevišķas ziņas ir arī par piena pievienošanu gaļas virai. Jau iepriekš A. V. Hupela citātā aprakstītā zupa *Welling* esot vārīta arī ar žāvētu aitu gaļu. Kā liecina etnogrāfiskie apraksti, gatavojot piena un gaļas viru, vispirms izvārīja gaļu ar putraimiem un saknēm. Pienu pielēja vārīšanas beigās, dažkārt iepriekš iemaisot tajā miltus (E 6, 292, Kalsnava; Pāvuliņa [1931], Krustpils). Cūku kaušanas laikā ar pienu tika vārīta arī pabieza asins vira: «Atdzisušas un sarēcējušas asinis novārījuši ūdenī. Novārītās asinis sagriezuši mazos gabaliņos. Čuguna traukā izkausējuši grūstus taukus, tad gabaliņus cepuši desmit minūtes taukos, pieliekot pēc vajadzības sāli, piparus un sīpolus. Pēc tam podā lējuši saldu pienu tik daudz, kamēr asins gabaliņi apsegti, un vārījuši stundas ceturksni» (Ltt 1080, Smiltene).

Piena biezputra

Bieza, ar pienu aizdarīta graudaugu izstrādājumu — grūbu, putraimu, miltu u.c. — ēdiena nosaukums visā Latvijā bija *biezputra*, *biezā putra*, *putra*, arī *biezenīca* (Bērzone, Lubāna), *biezaunīce* (Druviena). Piena biezputra parasti vārīta tajā gadalaikā, kad govīs bija slaucamas. «Biezputras bija divējādas: tauku un piena. Tauku biezputras laiks vilkās no Miķeļiem līdz Māras dienai, kad iesākās piena un līdz ar to arī piena biezputras laiks» (Ltt 3182).

Biezputra — gan sastāvdaļu, gan gatavošanas paņēmieni ziņā — bija līdzīga plānajai putrai. Atšķirība bija tikai putras konsistencē, kas turklāt arī bija samērā nenoteikta, jo t.s. šķīstā putra vārīta arī samērā pabieza.

Tomēr atšķirībā no plānās putras biezputra bija pamatēdiens. Tāpēc pie biezputras nekad neēda klāt maizi. Jaunākas izcelsmes ticējums pat brīdināja: «Kas pie biezputras piekožot maizi, to dzenot uz Sibīriju» (Ltt 3182). Biezputru lika galdā pusdienās un vakariņās, kad bija pieņemts ēst stingrāk. Putrai deva klāt tauku vai piena mērci, un, to ēdot, piedzēra rūgušpienu, pienu vai paniņas: «Biezputras arī ēda no kopējas bļodas, kurai vidū iedobumā bija tauki vai mērce, bet uz biezputras pret katru ēdāju viņa gaļas gabaliņš. Paniņas vai rūgušpiens bija otrā bļodiņā. Gaļu paņēma kreisajā rokā un turēja, kamēr pa kumosam ēdot apēda. Ar karoti paņēma biezo putru, iemērca taukos vai mērcē un bāza mutē. Tad pasmēla paniņas vai rūgušpienu un piestrēba klāt» (E 26, 685, Dzērbene).

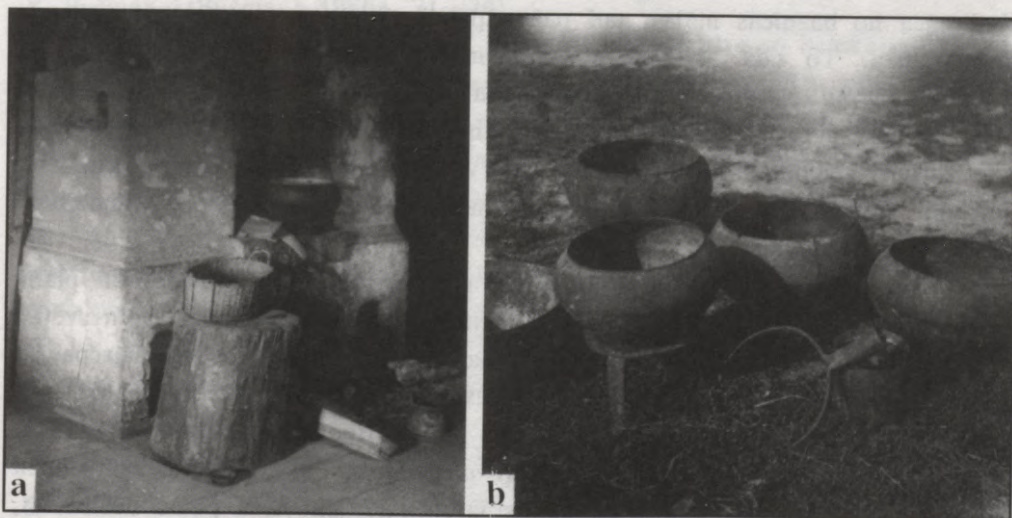
Biezputras iedobuma nosaukums bija *actiņa* (Kandava), arī *dore* (Mazsalača). Īpaši tēlaini tas atspoguļojies mīklās: «Miežu kalns, zelta avots, aka vidū» (LTM 511).

Mazs, mazs ezeriņš,
 Visapkārt zvejnieciņi,
 Jo airītes cilā,
 Jo ezers žūst.

(LTM 577)

Latvijā bija raksturīga miežu biezputra, kas senāk vārīta no veseliem vai grūstiem graudiem, bet jaunākajā laikā — no grūbām vai putrainiem. Veselu un grūstu miežu graudu biezputra tiek uzskatīta par sākotnēju šo graudu izmantošanas veidu miežu audzēšanas apvidū (Moor 1980, 143—145; 1991, 267; Åkerman 1966, 6, 27; Kettunen 1925, 51; Beittl, 1955, 256, 516; Tolksdorf 1975, 142). Latvijā miežu biezputras seno cilmi aplicina tās rituālā loma vēl 19. gs., kas pamatojās uz priekšstatiem par auglības maģiju: grūstu miežu biezputra bija upurēdiens, ar to pabeidza lielākus darbus — apsējības, applāvības, apkūlības, noņēma no stellēm audumu, to vārīja ģimenes un gadskārtas godos (Ltt 3182—3184, 2354, 2359).

Latvijā pārsvarā biezputru vārīja katlā uz uguns. Atšķirīgs gatavošanas paņēmiens bija Latgalē — tur biezputru gatavoja, sutinot podā krāsni (92. att.: a, b). Maisīšanai izmantota koka pavārnīca vai *mieturis* (Latvijas lielākajā daļā) jeb *rogatka* (Latgalē) — ap 2—3 pēdas garš egles, priedes vai kārkla koks ar 3—4 zariem pie gala.



92. att.: a — krāsns priekša ar biezputras podu. Rēzeknes apr. Vidsmuižas pag. Zīmuļu c. 1926. g. (LVM, 5265. neg.); b — krāsni liekamie čuguna putras podi. Ilūkstes apr. Dvietes pag. Rupčiskos. 1927. g. (LVM, 7770. neg.).

Divi miežu biezputras vārīšanas pamatpaņēmieni aprakstīti etnogrāfiskajos materiālos: «*Putraimu biezputra*. Čuguna podiņā ielej ūdeni, piemet pēc vajadzības sāli un pieber putraimus. Putraimus pieber apmēram vienu trešdaļu no ūdens kvantuma, skatoties, cik putraimi ir briedīgi. Tad vāra un laiku pa laikam maisa ar koka pavārnīcu vai karoti, lai nepiedegtu. Kad putraimi izvārijušies pavisam mīksti un visa putra paliek bieza, tad pielej aizdaru — pienu klāt, uzvāra un izliek gatavu putru bļodā. Kā pavalgu klāt piecep smalki sagrieztu cūku tauku gaļu. Ja ēd visi no vienas bļodas, tad bļodas vidū putrā iztaisa bedrīti un tur ielej saceptos taukus un gaļu» (LVM E 2444, 82, Vaive). «*Biezā miežu gruce*. Miežu grūbas iebēra katlā aukstā ūdenī, piemeta sāli, katlam par vāku uzlika apaļo pannu bez roktura un tad to ar vilkām ielika krāsnī, kad tās kurināšana jau gāja uz beigām. Biezai grucei attiecībā pret ūdeni grūbu piebēra apmēram divreiz vairāk kā piena grucei. Cik vajadzēja ūdens, to māte zināja no pieredzes. Atrodoties katlā ar vāku un karstumā, grūbas vairāk suta kā vārījās. Katlu nemaz nemaisīja. Kad grūbas bija izplaukušas, mīkstas, gruce bija gatava. Tā bija stipri sausa, irdena, un grūbu graudi viens no otra atdalījās gandrīz kā nesautēti» (E 6, 219, Skaista).

Salīdzinoši retāk ar piena aizdaru vārīta biezputra no griķu putraimem, jo tie bija mazāk izplatīti graudaugi. Tāpēc griķu piena biezputra tika uzskatīta par svētdienas «gardēdienu»: «Tādu putru vārīja tikai svētdienās un svētkos. Tad, jau brokastu vārot, izvārīja *griķu putru* un nolika, lai atdziest. Kad nāca no baznīcas mājās, tad paēda pusdienas un pēc tam deva nedaudz griķu putru. To ēda ar sviestu, taukiem vai zapti» (LVM E 2444, 151, Rauna). «*Driķu biezputra*. Vārīšanas gaita tāda pat kā šķidrai driķu putrai, arī putrāmus bēra tikpat daudz, tikai piena lēja mazāk. [...] Kad piens katlā jau vārījās, piebēra putrāmus un tad vārīja ilgāk kā šķidro putru. Pēc putrāmu piebēršanas putru nepārtraukti maisīja. Sāli piemeta pēc vajadzības» (E 6, 259, Viesiena).

Jaunāka ir pienā vārīta rīsu, mannas un auzu biezputra. Tāpat kā plānā putra, arī biezputra no šiem graudaugu izstrādājumiem sākumā gatavota svētku reizēs kā saldais ēdiens — ar rozīnēm, korintēm, kanēli u.c. Baltvācu pavārgrāmatās pie šādu biezputru receptēm parasti atzīmēts, ka «to ēd ar saldu krējumu un kanēli» (Kochbuch für 1844, 128; Allgemeines 1846, II, 151). Piemēram, šāda 19. gs. recepte: «*Skaidra auzu putra*. Pusstopa nomazgātu auzu putraimu ar 3 stopiem ūdeņa uz uguns jāceļ, kad jau visas putas nosmeltas, viena karote sviesta jāpieliek un tik ilgi ar vāku aizsegtā katlā jāvāra, kamēr putra paliek tumīga; pa to starpu var plūmes ūdenī mīkstas novārīt, tad 2 francaizes, gabaliņos sagrieztas, sviestā izcept un plūmes un baltu maizi bļodā jeb terīnā ielikt, putru caur sietiņu virsū liet un beidzot arī smalku cu-

kuru piebērt» (Balt. pav. gr. 1883, 121). 20. gs. sākumā rīsu, mannas un auzu pārslu biezputra pakāpeniski kļuva par ikdienas ēdienu, to ēda galvenokārt brokastīs un mazāk arī saldināja.

Bez grūbu vai putrainu biezputras vēl Latvijas laukos izplatīts pienā vārītas biezputras veids bija miltu biezputra: «Podiņā ielej ūdeni un pieber pēc vajadzības sāli. Kad ūdens sāk vārīties, tad viņā sāk pa druskai bērt miltus klāt, sāk maisīt ar žepuri (koka zaru slotiņu). Tad, vienmēr berot ar saujām miltus klāt, putru visu laiku klapē ar žepuri, kamēr viņa pietiekoši bieza. Tad miltus vairs neber, bet vēl vāra un ieklapē, lai nebūtu viņā miltu pinkuļu. Tad pielej klāt piena drusku un uzvāra. Kad putra gatava, viņu liek galdā. Šo putru ēd tāpat kā putrainu putru — ar gaļas kriksīšiem, ar pienu un arī ar sviestu vidū» (LVM E 2444, 82, Vaive).

Miltu biezputrai raksturīga nosaukumu dažādība, kas saistīta ar tās sastāva, gatavošanas veida un konsistences īpatnībām: *biga*, *biguzis* (Lestene, Džūkste), *jukna* (Kursīši), *karsēknis* (Ļaudona), *kalatuška* (<kr. *колотушка*, Ludza), *ķēcis* (Limbaži), *ķenītis* (Rundāle), *klecene* (Varakļāni), *miltene* (Īle), *miltenīca* (Cesvaine, Lubāna, Vecpiebalga), *miltenīce* (Cesvaine), *miltine* (Auleja), *miltinīca* (Birži, Rēzna), *miltinieks* (Birži), *miltputra* (Jeri), *miltumnīca* (Latgale), *miltuška* (Pilda), *miltu biezene* (Gaujiena, Viksna), *miltu moze* (Dundaga, Kandava), *plepene*, *plepenīce* (Zemgale, Vidzeme), *zaķirka* (Ludza). Ja miltus piejauca klāt pienā vārītai miežu putrainu biezputrai, to sauca par *maisīto* jeb *šķeterēto biezputru* (Snēpele). Sīkāk miltu biezputras nosaukumus un to izcelsmi ir analizējusi B. Bušmane (Bušmane 1986a, 71—74).

Tāpat kā putrainu biezputra, arī miltu piena biezputra pa lielākajai daļai vārīta no miežiem. Kulšanas un ganu tradīcijās vēl sastopama rudzu miltu biezputra: «Jaunrudzu biezputra. Kad izkūlušī jaunus rudzus, saimniece tos samalusi rokas dzirnavās un izvārijusi jaunrudzu biezputru, pie kam ļoti cienījuši «rijas garšu». Ēduši ar krējumu vai pakreimu» (Zemes Spēks 1923, nr. 17; sk. arī: Senkeviča 1934, 54; LVM E 2613, 237, Dricēni). «Pirmā kūliena rudzu miltus samala un izvārija biezputru. Vārošā ūdenī bēra miltus un ar bērza žagarbunti sakūla. Ēda ar saldo pienu — to lēja virsū un strēba — vai arī ar skābu krējumu, ar sviestu» (E 13, 3590, Ēvele). Mazsalacā pierakstītais nosaukums *piestaputra* ticis attiecināts uz rudzu putru, kas vārīta no piestā grūstiem rudzu miltiem (Bušmane 1986a, 76).

Ekspedīciju materiālu pierakstos minēta arī piena biezputra, kurā ievārīti gan miežu, gan rupjie kviešu milti (Ērgeme), kā arī pienā vārīta biezputra no kviešu un zirņu miltiem — *zaķirka* (E 28, 4453, Nirza). Kviešu bīdelēto miltu biezputra, kas kļuva plašāk pazīstama jaunākā laikā, uzskatīta par «gardēdienu», tā vārīta svētdienās un ēsta ar ogu mērci (LVM E 2444, 82, Vaive). Reizēm svētkos vārīta arī salda miežu miltu biezputra.

Miltu piena biežputra bija sens pamatēdiens arī kaimiņzemēs. Visur tā galvenokārt vārīta no labības, kura audzēta vairāk. Tā, piemēram, arī Igaunijā un Zviedrijā ikdienā ēda lielākoties miežu, retāk rudzu miltu biežputru, bet kopš 20. gs. sākuma — samērā bieži arī kviešu miltu biežputru (Moora 1980, 169—170; Keyland 1989, I, 152).

Līdzās miltu biežputrām vēl īpaši minams piena, olu un miltu biezenis *pantags* (Alūksne), *pantāgs* (Sausnēja), *pantogs*, *pontāgs* (Rugāji), kas bija tradicionāls pavasara pieguļas un ganīšanas sākuma svinību ēdiens. Pantaga gatavošanu un ēšanu pirmās pieguļas — Ūsiņa dienā 19. gs. beigās Lazdonā, Praulienā un Lubānā novērojis un kā vienu no latviešu ieražām atzīmējis folklorists Eduards Volters (Вольтер 1890, 22—23, 27). Etnogrāfisko materiālu 1891. g. publikācijā ir šāds apraksts no Stukmaņiem: «*Pantagu* izgatavo no bīdelētiem rudzu vai kviešu miltiem. Miltus iemaisa ūdenī vai saldā pienā (pieliek arī pa olai) un tad pannā labi rabiezu savāra. Ēdot pantagam uzlej vēl ceptas cūkgaļas taukus un tad ēd ar maizi vai kartupeļiem» (Etn. I, 19). Par pantaga gatavošanu pieguļā ir pieraksti no Cesvaines: «Pirmo reizi pieguļā jāja paši saimnieki, ņēma līdzī gaļu, olas, miltus, alu, šņabi. Kad meitas izslauca govīs, atnesa pienu. Līdzī bija paņemts katls. Uztaisīja ugunsķuru un katlā vārīja *pantagu* no piena, miltiem un olām. Pie ugunsķura bija salasījušies visi mājas ļaudis, tad sākās ēšana, dziedāšana» (LVM E 2574, 455).

Pantaga gatavošanai ganīšanas sākuma svinībās bija magiska lopkopību veicināšana nozīme. Ar to izskaidrojama arī pantaga ziedošana, ierokot to ganībās, kas izrietēja no pantagam izmantoto produktu — piena un olu — lopu ražību un auglību veicinošās nozīmes ticējumos.

Vēl 20. gs. sākumā pastāvēja priekšstats par piena, olu un miltu biezeņa labvēlīgu ietekmi arī uz cilvēkiem, kas, piemēram, Latgalē bija par pamatu ieražai gatavot un pasniegt kristībās *ūlnīku* (Kaunata), *ūlokni* (Nautrēni, Stoļerova), *ūlinīku* (Kaunata): «Kā pēdējo [ēdienu] pasniedza olas, saceptas ar pienu. Masa bija ļoti bieza. Bļodas apsedza ar šķīvjiem un laida apkārt. Katram ciemiņam uz šķīvja vajadzēja uzlikt kādu naudas gabalu. Saimniece savāca naudu, un tad katrs ciemiņš varēja ēst izpirktās olas» (E 28, 4574, Cibla).

Visā Latvijā piena un olu biezenis vai nu ar, vai bez miltiem bija ciemiņu un talku cienasts: «Kam bija olas, taisīja *olūksni*: sasita olas, samaisīja ar pienu un taukos uzcepa. Tas jau skaitījās goda ēdiens» (E 27, 2, Viksna). «*Penka*: olas sāsīt, sakuļ ar pienu, ja vēlas, arī nedaudz miltus. Uz pannas taukos lej un izcep» (E 12, 2453, Astere). Dažādi gatavots *pautu pantogs* bija arī viens no kungu galda iecienītajiem ēdieniem (Latv. pav. gr. 1796, 248—249).

Bez graudaugu — putrainu un miltu biežputras vēl ar pienu ticis gatavots biezenis no saknēm un citiem augiem. Paplašinoties kartupeļu audzēšanai, īpaši iecienīta kļuva ar pienu vārīta *kartupeļu biežputra*, *baltā biežputra* (Nogale), arī

kartupeļu stūķis (no darbības vārda *stūķēt* — Augstroze, Bauska, Gaujiena, Salaca u.c.), *ķinka* (Aloja, Augstroze, Gaujiena), *ķēpa* (Alūksne, Jaunpiebalga), *šķaidēkls* (Sinole), *šķaidenis*. Šādas biežputras vārīšanas gaita aprakstīta ekspedīciju materiālos: «Izvārīja kartupeļus, tos nosusināja tāpat kā pie sausiem kartupeļiem, tad ar īpašu koka vālīti vai koka karoti kartupeļus turpat katliņā satūcija mīklā, pielēja drusku klāt piena un lika uz uguns vārīties, pa biezo maisījumu maisot ar koka karoti, lai nepiedeg. Tā vārīja, kamēr biežputra bija vajadzīgā biežumā. Biežputru salika bļodā .., ar karoti iespieda putrā dobi un tur ielēja ir taukus, ir gaļas gabaliņus, ko sauca par «circeņiem». Saime ēda biežputru ar koka karotēm, katram kumosam paņēmot klāt drusku tauku un «circeņus»» (E 26, 62, Sinole). Interesanti atzīmēt, ka Aulejā, vārot kartupeļu biežputru, reizēm izmantots senais piestā grūšanas paņēmieni: «Izvāra kartupeļus, sagrūž piestā ar dukuru, liek podā un pielej pienu, piejauc arī kādu saujiņu miltus, savāra, kamēr paliek ēdiens biezs. To lieto sevišķi daudz rudenos, kad nāk vairāk kartupeļu. Ēd rītos un vakaros» (LVM E 2856, 103, Auleja).

Tā kā parasti biežputrām izmantoja putraimus, pienā vārīta tika arī jaukta — kartupeļu un putraimu biežputra: *bukstiņu biežputra*, *bukstiņbiežputra* (Dundaga, Engure, Mērsrags u.c. Kurzemes piekrastes apvidi), *maisītā biežputra* (Snēpele), *šķeterētā biežputra* (Snēpele), Igaunijas pierobežā — *igauņu putra* (jo to vairāk vārījuši igauņi — Bušmane 1993, 20). Šādu putru gatavoja divējādi. Parasti kartupeļus savārīja kopā ar putraimiem un pienu: «Katlā ar ūdeni ieber sauju putraimu (parasti miežu). Nomizo un sagriež šķēlītēs kartupeļus. Kad putraimi nedaudz pavārījušies, kartupeļus liek klāt. Pievieno šķipsniņu sāls. Kad kartupeļi nāk mīksti, ar koka karoti sāk maisīt, lejoj klāt iepriekš novārītu pienu. Kad masa kļuvusi viendabīga, biežputra gatava» (E 62, 1329, Dundaga). Retāk kartupeļus un putraimus novārīja atsevišķi un pēc tam samīcīja un sajauca ar pienu: «Vispirms katlā izvāra nomizotus, daļās sagrieztus tupeņus, kā kad sausus vāra. Kad gatavi, ūdeni nolej un tupeņus turpat katlā labi sastampā. Sastampātus tos saliek traukā, bet katlā ielej pienu, ieber putrāmus un vāra. Sāli piemēta pēc vajadzības. Kad putrāmi jau gandrīz izvārījušies, katlā saliek arī sastampātus tupeņus un vēl pavāra. Tupeņu biežputrā jābūt apmēram 1/4 vai 1/3, katrā ziņā krietni mazāk kā putrāmu. Kad putrāmi izvārījušies mīksti, biežputra gatava. Viens no iemesliem, kāpēc šāda biežputra iznāk garšīga, ir tas, ka putrāmi vārīti pienā, ne ūdenī» (E 6, 223, Viesiena).

Tāpat kā plānai kartupeļu putrai, arī pienā vārītai kartupeļu biežputrai rudenī izmantoti rīvītie kartupeļi. Snēpelē tādu biežputru dēvēja par *nātņu biežputru*, jo to ēdot mutē bijusi asuma sajūta, kas saistījusies ar nātņa auduma īpašībām (Senkeviča 1934, 54): «Nomizotus tupeņus sarīvē un, drēbē ieliktus, cieši nožņauga. Tad katlā ielej aukstu ūdeni un pie tā [pielej] aukstu pienu [..]. Ūdeni ar pienu katlā karsē un pa to laiku, kamēr tas sakarst, pie no-

žņaudzītajiem tupeņiem pielej nedaudz pilnpienu un labi izjauc. Bez pilnpiena piedevas sarīvētus sausus tupeņus grūti izjaukt. Tādu izjauktu tupeņu rīvējumu nu lej katlā, pieliekot sāli pēc garšas, karoti sviesta, un vāra maisot, līdz tupeņu stīdziņas ir mīkstas» (E 6, 196, Viesiena).

Kartupeļu biežputrā bieži vien iekūla miltus, padarot to sātīgāku. Ezerē tādas putas nosaukums bija *pušmekonis*, Jaunkārķos — *pencis*: «Vārām tā: kartupeļus novāra kā sausos, ieber slaucenē, sastampā ar menti. Podiņā ielej pienu, uzvāra, iekuļ mazliet miltus un pieliek sagrūstos kartupeļus» (E 13, 3632).

Atkarībā no iespējām attiecīgajā gādalaikā ar pienu vārītas arī cita veida biežputras, kurām izmantoti pārējie dārzeņi vai savvaļas augi. Rudenī vārīja kartupeļu un pupu, ķirbju un rīsu biežputru; pavasarī piena putrainu putrai lika klāt nātres (Krastiņa 1963, 238), pienā vārīja arī biezeni no usnēm — *ušņu sautu* (Bērzaune, Jēkabpils).

Piena mērce

Parastākā piedeva pie biežputras, maizes, vēlāk vasarā — pie kartupeļiem bija piena mērce. Piena mērci senākā posmā gatavoja no miežu, bet kopš 20. gs. sākuma — no kviešu miltiem. Vienkāršākais gatavošanas veids bija, savārot miltus katliņā pienā. Aizdaram atkarībā no iespējām likti klāt tauki vai sacepta cūkas gaļa, arī sviests, krējums, siļķe, piegriezti sīpoli vai zaļie loki. Jaunākā laikā mērci gatavoja pannā, sākumā miltus tajā, tāpat kā agrāk, vienkārši savārīja pienā, vēlāk par iecienītu paņēmienu kļuva miltu iepriekšēja apcepšana, līdz tie kļuva brūni: «Kuldīgā *ķenīti* [mērci] taisa no ūdenī vai pienā iekultiem miežu bīdelētiem miltiem, sagraizītiem cūkgaļas un siļķes gabaliem, ko kopā pannā pašķidru uzvāra un ēd pie sausiem kartupeļiem» (Etn. I, 2). «Uz pannas sacep smalki sagrieztu žāvētu cūkas gaļu. Tad tajos pašos taukos apcep sīpolus. Taukos iemaisa miltus, tos mazliet pakarsē, tad pielej pienu, līdz mērce kļūst līstoša» (E 62, 1330, Dundaga).

Mērci galdā lika bļodiņā. Katrs ēdējs iemērca tajā karoti ar biežputru vai citu kumosu. No ēšanas veida arī izveidojies visplašāk izplatītais nosaukums *mērce* ar variantiem: *mērceklis*, *mērcis*, *mērčiņš*, *mērcums*, *mērceputra*, arī *slapinams* (Mazirbe). Citi šā ēdiena apzīmējumi norāda uz tajā izmantotajiem produktiem — miltiem un sāli: *miltenieks* (Krustpils), *miltmērce* (Jūrkalne, Stende), *sālīms* (Ziemeļvidzeme). Dienvidkurzemē un Zemgalē vēl bija izplatīts arī uz citiem pašķidriem ēdieniem attiecinātais nosaukums *biga*, *biguzis* (Etn. I, 2). Kandavā un Kuldīgā mērces nosaukums bija *ķenītis* (deminutīvs no *ķene* 'bieza, mīklas veida masa' — ME II, 365), Ikšķilē — *tuntulmozis* (<v. *Klunkermus*, sk. 169. lpp.), Dundagā — *note* (< ig. *nott* 'mērce').

Alus piens

Kopš vēlajiem viduslaikiem Latvijā ir ziņas par dzēriena taisīšanu, savārot vai sajaucot kopā karstu pienu ar alu, dažkārt iedrupinot tajā arī maizi. R. Lentilijs Kurzemes aprakstā 17. gs. par to raksta: «Viņi taisa tā saucamo *alus sieru* (*Bierkāse*) un šādā kārtā: liek govs pienu vārīties podā, pienam vāroties, pastāvīgi pielej līdzīgu vairumu alus, tā ka podā beidzot paliek tikpat daudz šķidruma, kā sākumā bij ieliets piens. Tas nu ir diezgan patīkams dzēriens, ko bez kaites sniedz arī slimiem drudža slāpēs un karstumā» ([Lentilius] 1924, 52).

19. gs. tāda dzēriena nosaukums latviešu valodā darināts, par pamatu ņemot vai nu tā sastāvdaļas, vai gatavošanas paņēmieni: *alus piens*, arī *siltalus* (Kuldīga), *karsēklis* (Sausnēja). Vēl pierakstīts nosaukums *bieķezis*, kas ir pārveidots jau minētais vācu vārds *Bierkāse*, jo, gatavojot pēc dažiem paņēmieniem, panāca, ka piens sarecēja. Dzērienam bija arī nosaukums *tirgus piens* — jo tāds dzēriens vārīts otrā rītā pēc tirgus, kur bija iegādāts alus: «Otrā dienā saimei brokastīs tējas un kafijas vietā deva *tirgus pienu*. Tas bija parastais svaigais piens, kuram vārīšanas laikā pielēja 2—3 pudeles pirkta alus, ko toreiz sauca par *bairīšu*. Šim tirgus pienam bija īpatnēja apiņu rūgtenā piegarša, un arī mums bērniem tas garšoja labi» (E 26, 682, Dzērbene).

Karsts piens un alus dzēriens bija galvenokārt svētku cienasts, un to gatavoja tikai tad, ja bija izbrūvēts vai nopirkts alus. Šādu dzērienu svētku mielastā iecienījušas bija arī kaimiņtautas. Tā Igaunijā karstu pienu, iekūlot tajā alu, reizēm arī vēl iedrupinot apgraudzētus maizes gabaliņus, bet Dienvidigaunijā — sieru, dzēra kāzās, talkās, to deva nedēļniecēm (Moora 1991, 92—95). Tāpat — iebiezinot ar maizi un sieru — alus pienu gatavoja Somijā (Grotenfelt 1906, 10) un Zviedrijā (Bringéus 1994, 140—150). Austrumprūsijā un Kuršu kāpās ar pienu gatavota *alus zupa* bija Ziemassvētku un Trijkungu dienas cienasts, bet pilsētnieki bija paraduši šim dzērienam likt klāt garšvielas (Tolksdorf 1975, 169—171). Baltijā alus pienu bija iecienījuši muižnieki un vācu pilsētnieki. Par to liecina jau citētais R. Lentilija teksts un 18.—19. gs. receptes baltvācu pavārgrāmatās. Turklāt alus piena gatavošanas paņēmieni ir bijuši ļoti dažādi. R. Lentilijs raksta, ka alus pienu bijis pieņemts ilgi vārīt, bet A. V. Hupels — ka tam likts klāt arī sarūdzis piens. Pavārgrāmatas parasti ieteica papildināt alus pienu ar garšvielām — kanēli, ingveru, cukuru, kā tas bija ierasts Vācijā. Sīkāk par šā dzēriena gatavošanu var uzzināt no vecākām receptēm: «*Alus siers* (*Bierkāse*) ir piena zupa, vārīta ar nedaudz alus, kurā vienai piena daļai jābūt sarūgušai. Ja piena krāsa stipras rūgšanas dēļ ir pazudusi un ir gandrīz sūkalām līdzīga, tad to sauc par *klāro alus sieru* (*klaren Bierkāse*) un to lieto kā dzērienu. Abi veidi atrod te daudz cienītāju, bet Vācijā

tos nepazīst» (Hupel 1795, 25). «*Alus zupe*. Ņem tikpat plānu alu kā salda piena un vāri ikvienu īpaši; kad tas piens verd, ņem drusciņ auksta piena un piemaisi tik daudz labu kviešu miltu, ka viss tumīgs paliek, kad to tam virušam pienam pieliek. Kad tas alus verd, noputina to labi, pieliek cukuru jeb siropu, cik vajaga, un drusciņ sagrieztus pomerancu mizas; samaisi tad alu un pienu kopā, un, kad viss no jauna uzviris, sagrieztu maizi var ielikt un cukuru ar kanēli piebērt» (Latv. pav. gr. 1796, 25; sk. arī: Allgemeines 1846, II, 151; Petri 1802, 370). Gadsimtu mijā baltvācu aprindās populārajā pavārgrāmatā, ko sarakstījusi Rīgas mājturības skolas vadītāja Marija fon Rēdelīna, ir pat piecas «alus zupas» receptes — ar rupjmaizi, ar mannu, ar sāgo putraimiem un divu veidu receptes — ar miltiem (Redelien 1913, 327). Etnogrāfa Augusta Bīlenšteina meita un arī palīdzēja Marta Bīlenšteina ir rakstījusi par alus piena gatavošanu ar olām un cukuru un nosaukusi to par *Kurzemes karstalu* (*Kurisches Warmbier*). Pēc viņas vērojumiem, 20. gs. sākumā baltvācieši «to dzer no krūzītēm karstu un arī aukstu brokastīs vai vakarā. Pie tā vislabāk garšo sausiņi. Karstalu senā Kurzemē virvoja ar ķimenēm un sajauca ar skābu krējumu» (Bielenstein 1922, 135).

Latviešu zemnieki alus pienu taisīja samērā reti un parasti bez garšvielām. Nav arī ziņu par tā saistību ar ieražām, tāpēc jādomā, ka alus pienam Latvijā nebija dziļāku vietēju tradīciju. Drīzāk šī dzēriena izplatībā būtu pieļaujama baltvācu virtuves ietekme. Savukārt baltvācu aprindās to varēja aizgūt no Prūsijas, jo tur dažādi gatavotā «alus zupa» bija īpaši iecienīta (Tolksdorf 1975, 167—174). Iespējams, ka alus piena gatavošanu Baltijas muižnieku un pilsētnieku galdam veicinājuši arī zviedru ienācēji un viņu pavārgrāmatas. Dienvidzvidrijā plāns alus ar pienu bija parasts ikdienas dzēriens. Karstu alus pienu (*ölost* 'alus siers') tur dzēra svētku reizēs, tāpat bērēs, deva mātēm, kas zīdīja bērnu, piena vairošanai (Bringéus 1994, 140—150). Tādējādi alus piena gatavošanas paņēmieni daudzveidību Latvijā var izskaidrot ar to dažādās izcelsmes aizguvumiem.

Piena saldie ēdieni

Uztura attīstības gaitā ir krasi mainījies priekšstats par svētku mielasta ēdieniem jeb t.s. gardēdieniem. Naturālās saimniecības laikā par «gardēdienu» uzskatīja ikdienā reti ēstos, taupītos produktus un no tiem gatavotos ēdienus. Svētku galdā tādi bija arī vērtīgākie piena produkti — sviests, siers, krējums. Sviests un siers pirmsindustriālajā laikmetā bija svētku cienasts arī citur Eiropā (Milch 1996, 64—70). Par siera īpašo lomu latviešu svētku ieražās jau tika runāts šim produktam veltītā apakšnodaļā (150. lpp.).

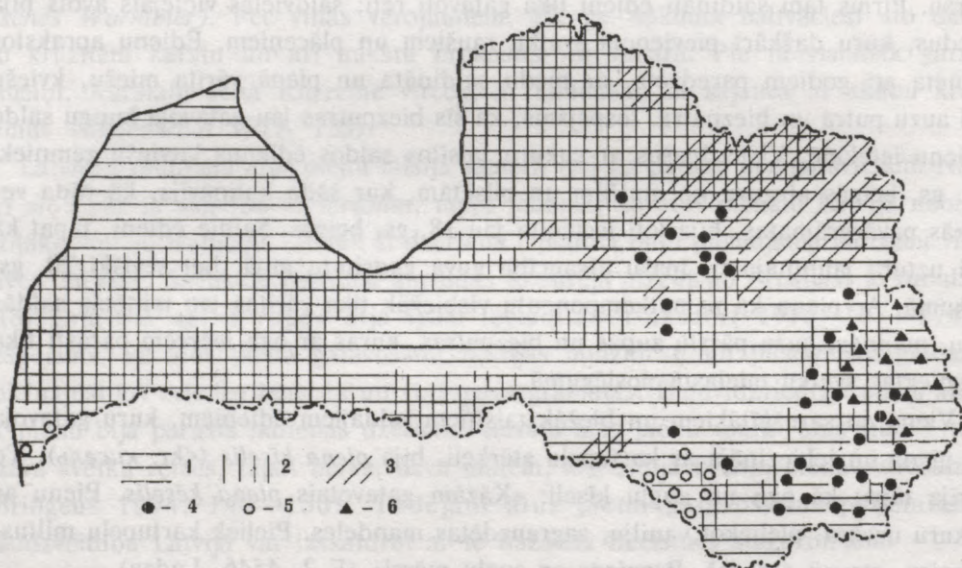
Saldo ēdienu gatavošana ir jauno laiku parādība, jo tā saistījās ar cukura ražošanas un plašākas lietošanas aizsākšanos. Dienvideiropā cukurs kļuva pazīstams kopš 12. gs. krusta kariem, bet Ziemeļeiropā to sāka ievest tikai vēlajos viduslaikos no Itālijas un Spānijas. Visā Eiropā cukurs plašāk ieviesās pēc Amerikas atklāšanas. Kopā ar cukuru Ziemeļeiropas zemēs ievada arī dienvīdu augļus — rozīnes, citronus, kā arī mandeles u.c.; plašāk uzturā sāka lietot arī vietējos augļus un ogas. Arvien vairāk gatavoja saldus ēdienus no augļiem, kā arī no piena produktiem. Baltvācu 18. gs. pavārgrāmatās jau tika publicētas daudzveidīgas saldo ēdienu receptes, kuru nosaukumi bieži liecina par to aizgūšanu no Dienvideiropas un Viduseiropas, bet it īpaši — no Francijas. Latviešu zemnieki cukuru pārtikā vairāk sāka lietot tikai 19. gs. otrajā pusē, kad Eiropā strauji attīstījās cukura rūpniecība. Līdz ar to cukurs kļuva lētāks un to varēja iegādāties arī tauta. No šā laika priekšstats par svētku «gardēdienu» cieši sāka saistīties ar saldu garšu. Pirms tam saldināti ēdieni tika gatavoti reti; saldielas vietējais avots bija medus, kuru dažkārt pievienoja svētku raušiem un plāceņiem. Ēdienu aprakstos minēta arī godiem paredzēta, ar medu saldināta un pienā vārīta miežu, kviešu vai auzu putra un biežputra. Iespējams, ka šīs biežputras jau gatavoja kungu saldo ēdienu ietekmē. Visus īpašos ar cukuru taisītos saldus ēdienus latviešu zemnieki 19. gs. beigās aizguva no muižām un pilsētām, kur šāda kulinārija, kā rāda vecākās pavārgrāmatas, bija ļoti iecienīta jau 18. gs. beigās. Saldie ēdieni, tāpat kā citi uztura jauninājumi, īpašu atsaucību guva gadsimtu mijā, bet sevišķi 20. gs. sākumā. Ar pienu kā pamatkomponentu visbiežāk tika vārītas jau minētās saldās rīsu, mannas, auzu pārslu zupas un biežputras, kuras ar ogu mērcēm parasti tika pasniegtas svētku mielasta noslēgumā.

Viens no sarežģītākiem un biežāk taisītiem saldajiem ēdieniem, kuru gatavoja no piena un iebiezināja ar kartupeļu stērķeli, bija *piena ķīselis* (<kr. кисель). To vārīja tāpat kā ogu un augļu ķīseli: «Kāzām gatavotais *piena ķīselis*. Pienu ar cukuru uzvāra, pieliekot vaniļļu, sagrauzdētas mandeles. Pieliek kartupeļu miltus, izmaisa, strauji atdzesē. Pasniedz ar augļu mērci» (E 2, 4546, Ludza).

Lielākiem godiem gatavoja baltvācu virtuvei raksturīgo piena, olu un miltu *bubertu*, kā arī dažādus piena vai krējuma *krēmus* (sk. vecākās pavārgrāmatas, kurās šo recepšu nosaukumi ir *mandelkēze* (mandeļsiers), *eijerkēze* (olu siers), *buberts* jeb *cepts piens*, *piena žeļeje*, *krēmis* u.c. — Tā pirmā pav. gr. 1795, 318—320; Latv. pav. gr. 1796, 314; Kochbuch für 1844, 124—125). Lai gūtu priekšstatu par šo piena saldēdienu senāko gatavošanas veidu, varētu minēt šādu recepti: «*Buberts no 8 pautu dzeltenumiem*. Izsiti 8 pautu dzeltenumus un sakuli tos labi ar muskatenblum [muskata ziediem], sāli un cukuri: pieņemi tad gandrīz kā vienu stopu salda krējuma un kuli to labi caur ar stīvu rīksti, apsmērē vienu bļodu ar aukstu sviestu, ielej tās samaisītas lietas un dari to gatavu iekš verdoša ūdens» (Tā pirmā pav. gr. 1795, 320).

Jaunpiena ēdieni

Pirmajās dienās pēc govs atnešanās piens izskata un īpašību ziņā atšķirās no parastā piena — tas bija biezāks, dzeltens, un, tā kā šajā laikā pienā bija daudz vairāk olbaltumvielu, tas karsējot sarecēja. Šādu, parasti sarecinātu, pienu Latvijā bija pieņemts lietot arī uzturā. To darīja arī apkārtējo zemju iedzīvotāji: Igaunijā (Moora 1980, 150, 193), Karēlijā (Тароева 1965, 125), Somijā (Grotenfelt 1906, 10), Zviedrijā (Keyland 1989, II, 37), Prūsijā (Tolksdorf 1975, 185) u.c. Šajā ziņā atšķirās pareizticīgie krievu zemnieki, kuri pirmo sešu dienu pienu uzskatīja par «netīru». To noslauca zemē vai atdeva teļam. Pēc tam govs tikusi apmazgāta un apkvēpināta, un tikai tad piens lietots uzturā (Зеленин 1991, 92).



93. att. Pirmpiena nosaukumi Latvijā: 1 — jaunpiens, jauns piens, jaunais piens, jaungovju piens; 2 — pirmpiens, pirmais piens; 3 — sveķi, sveķis, sveķa piens, sveķu piens u.c.; 4 — tatervans, tatervens, tetervēns, teterans u.c.; 5 — kreķa piens, kreķes piens, kreķna piens, kreķins u.c.; 6 — maladzejs, maladzeņš, maladzivs, molodzels, molozejs.

Tikko atslaukušās govs piena plašāk izplatītais nosaukums bija *jaunpiens*, *jaunais piens*, *jauns piens* (Mancelius 1638, II, 126), arī *pirmpiens*, *pirmais piens* (93. att.). Vidzemē atsevišķās vietās vēl bija pazīstami apzīmējumi, kuriem par pamatu bijusi ārējo pazīmju līdzība: *sveķi*, *sveķis*, *sveķa piens* (Palsmane), Vidzemes austrumu daļā un Latgalē — *tatervans* (Druvienu, Izvalta), *teterans* (Jaunpiebalga) u.c. varianti. Iespējams, ka šie nosaukumi ir ienākuši

no somugru valodām (sal. ig. *ternes*, *ternespiim*, arī lib. *tersēmda*, somu *ternimaito*). Dienvidkurzemē un Augšzemē lietoti nosaukumi *kreķa piens*, *kreķins* u.c. varianti (< liet. *krekena*). Latgalē bija izplatīts slāviskas cilmes nosaukums *maladzejs*, *molozejs* (<kr. *молозиво*). 19. gs. vēl pierakstīts nosaukums *biesta piens* (Etn. III, 67, Aizpute, Grobiņa), kas bija pārveidojums no baltvācu vārda *Beestmilch* (<lv. *bēst* — Sehwers 1936, 11). Vācijā pirm piena parastais apzīmējums bija *Biestmilch*, kurš formā *Beestmilch* Vidzemes vācu pavārgrāmatā ir minēts provinciālismu sarakstā: «*Beestmilch*, pirmais piens no govīm, kas ir atnesusies» (Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1823, VI). Vēl Dignājā pierakstīti aprakstoši apzīmējumi *mazā vērsā piens* (kad vērsītis atnāca) un *mazās gotiņas piens* (kad gotiņa atnāca).

Ar pirm piena slaukšanu un izmantošanu bija saistīts daudz iesākuma maģijā pamatotu priekšstatu. Lejasciema iedzīvotāju atmiņās saglabājušās šādas senas ieražas: «Kad govij tika teļš, tad slaucot iemeta tukšā ķipī degošu ogli un tad slauca virsū tikmēr, kamēr pietika ēdiena vārīšanai. Vārot namiņā, ogli meta ugunī, bet pienu katlā un piejauca miežu putraim. Kad apjauca, tad lēja uz visiem četriem vējiem krustiski pa pavārnīcai ugunī. Pie galda puisieši ēda ar cepurēm galvā un sievietes ar lakatiem» (Ltt 23970). Govi pirmo reizi vajadzēja slaukt caur laulības gredzenu — «tad tā būs pienīga» (RLB RKr. 1890, nr. 6, 58, Jelgava), «tad tekot piens taisni» (Etn. II, 119, Koknese). Sargājot jaunpienu no skauģiem un raganām, tajā meta sāli — ticējumos plaši lietotu aizsarglīdzekli (LDA 544, Svētciems) un nesa no kūts uz istabu apsegtu (turpat, Ķēči). Jaunu pienu vārot, neviena pilīte nedrīkstēja ielīt ugunī — tad govīm speršot (Ltt 24956, Meņģele). A. Bilenšteina rokkrastā ir šāds 1862. g. pieraksts Lubānā: «Kad pirmo reizi govīm apturas, tad no pirmā kreima kuļ sviestu tādā vietā, kur citi neredz. Sviestu kuļot, uzliek cepuri galvā, tad pienam būšot bieza kārtā kreima virsū» (Ltt 24022). Matkulē pierakstīts vēl ticējums: «Kad pirmo reizi govīm atslaucas, tūliņ no jaunpiena krējuma jādar sviests un ar to sviestu jāapsmērē maize sunim un kaķim — tie svētības nesēji» (LVM E 2933, 102). No pirm piena taisīts sviests uzskatīts par noderīgu pret dažādām vainām.

Pirmpiens lielākoties tika gatavots, to sarecinot. Tīru pirm pienu vai atšķaidītu ar parasto pienu ielēja ar taukiem ieziestā katlā vai podā un ielika krāsnī vai arī traukā ar vārošu ūdeni. Jaunākā laikā jaunpienu recināja uz pannas. Sarecinātā pirm piena nosaukums bija *karsēklis* (Skujene), *karseknis* (Ērgļi, Lazdona), *karsēknis* (<*karsēt*, *karst* — Krustpils, Varakļāni), arī *sakupināts jaunais piens* (Pilsrundāle), Latgalē vēl arī *pantoks* (sal. ar izskata ziņā līdzīgo piena un olu biezeni 180. lpp.), *molozejs*, *moluzejs* (<kr. *молозиво* 'jaunpiens' — Kaunate, Pilda). Baltvācu ēdienu aprakstos minēti arī apzīmējumi *Kälbertanz*, *Kälberdanz* (Hupel 1795, 103). Pēc valodnieka Oskara Māzinga domām, Baltijā nosaukuma *Kälberdanz* nozīme bijusi 'draiskulīga deja' (Masing 1926, 66). Līdzīgs termins

kalvdans parastā jaunpiena sacepuma apzīmēšanai lietots arī Zviedrijā un Somijā (Grotenfelt 1906, 10).

Pirmpiena sacepumu varēja ēst tikai nedaudzas dienas gadā, un jau tāpēc vienas uzskatīts par gardumu. Turklāt jaunpienam tika piedēvēta maģiska nozīme, tāpēc ar pirmpiena gatavošanu un ēšanu saistījās daudz ticējumu, kas pamatojās uz iesākuma vai līdzības maģijas priekšstatiem. Jau pašai pirmpiena sacepšanai biežā receklī vajadzēja sekmēt «biezu pienu», «daudz krējuma» (LVM E 2933, 211, Engure). To deva visiem mājiniekiem — «tad piens būs biezs» (Ltt 23993, Cirsti), smēla pilnu karoti — «tad govš dos daudz piena» (Ltt 23992, Lubāna). Jaunpienu ēdot, lika galvā cepuri vai apsēja lakatu — «tad pienā būs daudz krējuma» (LVM E 2478, 113, Vaive; Ltt 23993, Cirsti; 23994, Mazsalaca; u.c.). Subatā jaunpienu ēduši pat ar spilvenu uz galvas (Ltt 24009). Uz galda vai zem bļodas lika biezus cimdus — «lai biezs krējums tiek» (Ltt 24008, Vijciems; 9187, Limbaži). Sacepumu nedrīkstēja kost ar zobiem un griezt ar nazi, jo tad «govij pupi sprēgā», «govš slaucot sper», pienam «nogriež krējumu» (Ltt 24043, Skrunda; 24048, Meirāni; 24050, Naudīte; u.c.). Aumeisteros saceptais jaunpiens sadalīts gabalos ar koka skaliņu (Ltt 24047). Ēdot nedrīkstēja arī dzert, tad «pienā būs maz krējuma» (Ltt 24021, Ļaudona), «govš noraus pienu» (Ltt 24011, Galgauska) u.c. Daudzās variācijās bija izplatīta paraža, kuru vajadzēja ievērot, lai nākamā gadā būtu noteikta dzimuma vai izskata teļš. Tas, kurš paēdis pirmais, iesitis otram ar karoti pa pieri, teikdams: «Šogad telīte, citu gadu bullītis» (vai otrādi), arī — «lai raibs bullītis», «zīmīga gosniņa», «lai telēnam augtu stipri ragi» (LVM E 2478, 98, Vecpiebalga; 3050, 238, Lestene; 3119, 129, Zvārde; Ltt 24023, Ērgļi; 24024, Ventspils; 24026, Tirza u.c.; sk. arī: Kettunen 1938, 117). Bormaņos vēl pierakstītas vecu ļaužu atmiņas par vārītšanos sniegā pēc jaunpiena ēšanas (Ltt 24059).

Cita veida ēdieni no pirmpiena gatavoti retāk. Sēlpili no tā vārīja *pirmpiena putru*: pirmpienu sajauc ar parasto pienu un uzvārīja, lai «saiet ziedos» (E 18, 1604). Līdzīgi *pirmpiena zupa* gatavota Tirzā. Kā zemnieku, tā kungu virtuvē no pirmpiena vārītas arī klimpas, taisītas nūdeles, putraini un ceptas pankūkas: «*Kunkulmoziņš*. Jaunpienā bļodā iejauc bīdelētus miltus, sataisīja tik biezu, ka līst. Ūdeni klāt nelēja. Katlā pa to laiku ielēja pēc vajadzības ūdeni, pielēja pienu, piebēra sāli un, kad ūdens sāka vārīties, ielaistīja tajā ar karoti mīklu. Tad tura uz uguns, kamēr uzvārās, ņem nost un lej bļodās» (LVM E 2980, 331, Nurmuiža). «Taisīja nūdeles. Iemīcīja bīdelmiltus, izvēla ar rullīti. Tad apkaltēja uz pagaiem, pēc tam sagrieza, lika žūt. Tādi labi stāvēja. Vārot uzpūtās pienā resnas, lielas. Parastā pienā nūdeles netaisīja — jāliek daudz olu un jūk ārā» (E 63, 494, Pilsrundāle). Pirmpiena nūdeļu receptes minētas arī 19. gs. pavārgrāmatās (Allgemeines 1846, II, 164). Pirmpiena putrainus ieteikts taisīt šādi: «*Biesta piena putraini*. Sajauc 2 glāzes biesta piena, 8 glāzes ūdens un tikpat daudz miltu mīklā, izberž to caur rupju sietu tā, lai tā krīt cauri kā putraini. Šos putrainus tad

izklāj uz lēzenām blodām un žāvē atdzisušā krāsni. Tie sevišķi der biezai putrai, tos var lietot arī pudiņam» (Daudert 1858, 182).

Vēl ir daži ekspedīciju pieraksti par pirmpiena un gaļas, kā arī pirmpiena un rīvētu kartupeļu sacepuma gatavošanu (E 20, 491, Dignāja; 21, 88, Klintaine; u.c.), piemēram: «*Gaļas sacepums*. Sagrieza gaļu mazos kubiciņos, apcepa uz pannas, pārlēja ar jaunpienu un lika cepeškrāsni, lai jaunpiens sarec» (E 62, Mērsrags; 58, 1137, Bukaiši).

19. gs. muižu pavārgrāmatās minēts arī salds jaunpiena sacepums, ko 20. gs. līdz ar dažādiem saldiemi ēdieniem sāka gatavot arī zemnieki. Šādu sacepumu ēda ar kanēli vai ogu mērci: «*Jaungovju piens jeb biestpiens*. Šāds piens pa pusei ar citu saldu pienu jāsamaisa, tad cukurs, kanēle un drusciņ rožu ūdeņa jāpiejauc un krāsni jācep jeb kādā akmeņa traukā jāieliek un ar visu trauku vārošā ūdenī jāieliek; priekš cepšanas jāreķina kāda pusstunda. Šis piens, kad gatavs izcepis, tūlīt ar saldu krējumu jāēd, jo citādi viņš ūdeņains paliek» (Balt. pav. gr. 1883, 127; līdzīgu recepti sk. arī: Allgemeines 1846, 167 — «Beestmilch»). 20. gs. 30. gados Vandzenē saldu jaunpiena sacepumu gatavoja šādi: «Divām daļām jaunpiena pielej vienu daļu piena, lai nav ciets. Ieber sāli, cukuru, rozīnes vai žāvētus ābolus, lej blodā un cep cepeškrāsni» (E 62, Vandzene).

Skābie piena ēdieni

Rūgušpiens

Rūgušpiena patērēšana ir viena no raksturīgākajām uztura tradīcijām Baltijā. To ēda neatkarīgi no kārtu piederības — kā zemnieki, tā arī muižnieki un pilsētnieki. 19. gs. otrajā pusē A. Bilenšteins rakstīja par kungu galdu: «Koka piena spainis ar skābo pienu bija senāk un tiek pa daļai līdz šodienai, tīrīgi aptīts ar baltu zalveti, uz kungu ģimenes ēdamā galdā nolikts» (Bielenstein 1918, 326). Zemniekiem rūgušpiens bija ikdienas dzēriens vēl 20. gadsimtā: «To piedzēra pie ceptiem vai samīcītiem kartupeļiem, pie biezputras, iejāva blīnus no kviešu, miežu vai kādreiz zirņu miltiem» (E 62, 1944, Ezernieki). Visvairāk rūgušpiens ēsts pusdienās klāt pie biežāka ēdiena, tomēr tas bijis galdā gandrīz vienmēr arī citās ēdienreizēs (94. att.). Rūgušpienu ēda parasti no tā paša trauka, kurā piens bija saraudzēts, vai arī to ielēja kādā blodā. Rūgušpienu smēla ar karotēm, tāpēc teica — «rūgušpienu ēst», tā dzeršana no krūzēm ieviesās tikai 20. gs. 20.—30. gados. Rūgušpiens ņemts līdzī arī ārpus mājas — kļaušu darbos, tālajās pļavās u.c. Tad to ielēja koka spainītī ar vāku vai mucīnā (sk. 197. lpp.).



94. att. Galds ar rūgušpiena krūzi. Ludzas apr. Istras pag. Ivuļu c. 1926. g.
(LVM, 4271. neg.).

Rūgušpienu ēda pa lielākajai daļai tādu, kāds tas bija sarūdzis. Ja gribēja palielināt rūgušpiena daudzumu vai arī panākt, lai tas būtu šķidrāks, to atšķaidīja ar aukstu tīru vai miltu ūdeni (Hueck 1845, 99). Šāda atšķaidīšana pazīstama bija arī citām Baltijas jūras apkaimes tautām: igauņiem (Moor 1980, 198), somiem (Grotenfelt 1906, 8), zviedriem (Ränk 1966, 39).

Pārāk skābu rūgušpienu atšķaidīja ar pienu. Pienu lēja klāt pie rūgušpiena arī vairākkārt, pirms tam nolaižot skābās sūkalas pa caurumiņu trauka apakšdaļā. A. Bilenšteins rakstīja: «Bieži piena spaiņiem bija apakšā sānos mazs tapas caurums, pa kuru ļāva notecēt *sūkalām*, lai tad vēlreiz varētu uzliet saldo pienu uz jau sarūgušo un, kad tas arī sarūgst, ēst abas kārtas kopā» (Bielenstein 1918, 326). Lejot pienu klāt stingram rūgušpienam, ieguva putrai līdzīgu strobjamo: «Vienā bļodā ielika rūgušpiena pikas, uzlēja virsū atdzesētu pienu, ēda ar rudzu maizi vasarā launagā» (E 62, 2319, Viļāni).

Ar rūgušpienu gatavotu ēdienu bija samērā maz. Tāpat kā saldaiss piens, tikai retāk, rūgušpiens ēsts, iedrupinot tajā maizi. Uz šādi sagatavotu ēdienu bija attiecināti tie paši novadiem raksturīgie nosaukumi, kas bija parasti saldamajam pienam ar iedrupinātu maizi (sk. 156.—157. lpp.). Rietumvidzemē aprakstīta rūgušpiena ēšana, pārlejot to novārītiem vai grauzdētiem rudzu un kviešu graudiem, kā arī putrainiem, zirņiem un pupām. Tāda, šķiet, visai senas cilmes ēdie-

na nosaukums bija *ķēpa* (Etn. I, 20). Augstrozē un Tūjā tas uzskatīts par Ziemassvētku ēdienu (E 12, 2258). Vittrupē šāds ēdiens pat dēvēts tāpat kā Ziemassvētkos gatavotais grūsto miežu ēdiens — par *zīdeni* (E 12, 2477): «Ziemassvētku ēdiens. Izmērcē rudzu graudus un cūku pupas. Vāra katrus atsevišķi. Kad ēd, liek kopā — ir rudzu graudus, ir pupas, pārlej ar rūgušpienu vai pakrejumu. Tos uz Ziemassvētkiem vairāk vārija vai arī citu dienu» (E 12, 2286, Tūja).

Visā Latvijā rūgušpienu ēda, iemaisot vai iebirdinot tajā biezpīnu. Ja bija iespējams, pievienoja arī krējumu: «Rūgušpienam pielika krējumu, ielika kupināto pienu. Klāt paņēma maizi ar žāvētu cūkas gaļu. Tas bija launaga ēdiens» (E 62, Nogale). Rūgušpienā likti arī ceptas siļķes gabaliņi: «Rūgušpiens ar siļķi. Ceptu siļķi sadrupināja un iemaisīja rūgušpienā» (E 62, 414, Dundaga, Pitragi). «Agrāk esot vairāk cepuši [siļķes] uz oglēm, tad ielaida rūgušpiena bļodā. Strēba klāt pie sausiem kartupeļiem» (E 21, Klintaine).

Izplatīta bija rūgušpiena mērce (Kurzemes jūrmalas ciemos *piena slapinams, slapnampiens*, tā atšķirot no miltu mērces — *miltu slapinama*). To gatavoja, sajaucot rūgušpienu ar sāli, krējumu vai kausētiem cūku taukiem, kā arī ar sīpoliem un lokiem. A. V. Hupels šajā sakarībā par latviešu zemnieku vasaras uzturu rakstīja: «.. rūgušpienu, sajauktu ar sāli, krējumu un lokiem, viņi vasarā ēd katru dienu..» (Hupel 1777, 166; sk. par to arī: Petri 1809, I, 478). Ekspedīciju materiālos rūgušpiena mērces ēšana 19. gs. beigās aprakstīta šādi: «Krāsni izcepa ar visu mizu kartupeļus. Plāno miziņu nolupināja, noberza, mērcēja rūgušpienā, kas sajaukts ar krējumu un sāli. Šādus kartupeļus vairāk cepa pa rudeni un ziemu» (E 12, 2902, Ainaži). Pēc A. Moras domām, rūgušpiens ar sāli agrākos gadsimtos bija parastākā igauņu un latviešu zemnieku ikdienas mērce (Moora 1980, 192—193).

Latgalē no rūgušpiena gatavots strebjams ēdiens, iegriežot tajā bietes un citus dārzeņus. Tā nosaukums bija *batviņa* (kr. *ботва, ботвинья, ботвинья*, bkr. *бацвинне*, p. *botvina*), *aukstais borščs* (kr. *борщ*), *holodņiks, kalodņiks, klodņiks, kolodņiks* (bkr. *холодник*, p. *chlodnik*). Aukstos biešu un citu sakņu virumus ļoti iecienījuši bija krievi (Даль 1956, I, 289, 294), baltkrievi un citas slāvu tautas. Kā rāda šāda ēdiena slāviskie nosaukumi Latgalē, tur tas varēja būt izplatījies austrumu kaimiņu ietekmē. Taču gatavošanā bija būtiska atšķirība: slāvu tautām aukstā viruma pamatā bija biešu novārījums, bet Latgales latviešiem — galvenokārt rūgušpiens, kurā iegrieza novārītas bietes vai biešu lapas. Batviņu jeb holodņiku gatavoja vasarā karstā laikā un ēda ar sausiem kartupeļiem vai maizi. Gatavošanas nišanses rāda ekspedīciju pieraksti: «Vārītas bietes sarīvē, svaigus gurķus sagriež, sasmalcina lokus un visus šos produktus ber skābā pienā. Pieber nedaudz sāls. Ēdot liek šķīvī krējumu» (E 28, 4483, Ludza). «Izsutina krāsni biešu lapas, izskalo, sagriež ar nazi un pielej aukstu ūdeni. Liek klāt dilles, gurķus svaigus, sīpollokus, rūgušpienu, krējumu» (E 29, 4803, Kaunata). «Siena laikā izvārījuši *bacviņus, kolodņiku* un ēda visu dienu» (E 29, 1002, Malta). Rucavā

Papes ciemā aprakstīts līdzīgs auksts rūgušpiena strobjamais ar kartupeļiem: «*Skābā zupa*. Kartupeļus nomizoja, sagrieza un sālsūdenī novārīja un nosusināja. Pārļēja ar rūgušpienu, pielika skābu krējumu» (E 63, 352). Vidzemē rūgušpienu jauca ar sasmalcinātiem rutkiem, gurķiem un citiem dārzeņiem. Tāda ēdiena nosaukums bija *ķēpena*, *ķēpens* (ME II, 374).

Rūgušpiena atlikumu bija pieņemts izmantot miežu plāceņu iejaukšanai, jo tad tie izcepās mīkstāki: «*Pļads* cepa rūgušpienā, iejauca rupjos miežu miltus. Lika uz plātēm ar karoti, cepa lielā krāsnī» (E 62, 186, Dundaga, Ģipka). «*Pļediņas* iznāca trauslas, ēda ar sviestu» (E 62, 384, Dundaga, Melnsils). «*Sacepa pļediņas* lielu bļodu, visu nedēļu ēda» (E 62, 403, Dundaga, Pitrags).

20. gs. rūgušpienu sāka arī saldināt, pieliekot tam cukuru, medu, arī kanēli u.c. garšvielas: «Rūgušpienam, apmēram vienai krūzītei, pieliek klāt tējkaroti medus un sakuļ. Tādu dzer vasarā karstā laikā» (E 26, 614, Tirza).

Vēl atzīmējama rūgušpiena izmantošana tautas medicīnā un skaistumkopšanā: rūgušpiena kompreses bija pretiekaisuma līdzeklis, bet matu mazgāšanai rūgušpienā vajadzēja veicināt to augšanu (E 62, 2328, Višķi).

Paniņas

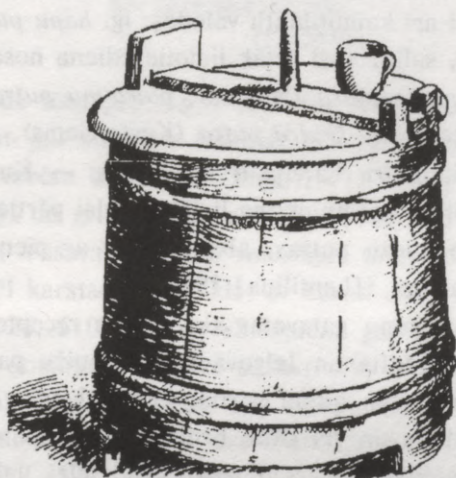
Līdzīgi rūgušpienam uzturā lietoja paniņas: «Lielā godā bija paniņas. Tās ēda vakariņās pie kartupeļiem un siļķes, pie kartupeļu biezputras. Vērtīga manta!» (E 58, 1168, Tērvete).

Vasarā karstā laikā paniņas, tāpat kā rūgušpienu, turēja kubuliņā dzeršanai (E 29, 4837, Rēzekne; 4883, Preiļi). Ja tās pārāk saskāba, pielēja klāt ūdeni (E 21, 59, Klintaine). 20. gs. sākumā Jaunpiebalgā zīmētā «paniju ballīna» ir apaļš trauks ar trim kājām un ar tapiņu sānos pie dibena: «.. atrauj tik tapiņu un strobj ķernes pienu nosēkdamiēs» (Latv. Saule 1926, nr. 43/44, 479). Citā turpat zīmētā «paniju ballīnas» attēlā redzams paliels trauks ar vāku, uz kura — krūzīte smelšanai (95. att.).

Paniņas tika izmantotas arī dažu ēdienu gatavošanai. J. A. Brands 18. gs. sākumā atzīmējis, ka zemnieki vasarā ļoti labprāt ēduši rutkus vai gurķus, kas sagriezti šķēlītēs un sajaukti ar sāli un paniņām (Brand 1702, 111). Lielstraupē ar paniņām vārīti *skābie zirņi*: «Zirņus izvāra kopā ar putraimiem zupā. Zupai piena vietā pielēja paniņas, pakreimu. Vāra līdzīgi skābputrai, bet neskābē» (E 12, 2451).

Baltvācu muižnieku virtuvē bija pazīstama paniņu saldā zupa, kas acīmredzot gatavota pēc ierastās vācu receptes, jo ar paniņām un garšvielām vārītā *saldā putra* (*süße Grütze*) bija tradicionāls godu, it īpaši bērnu, ēdiens Rietumprūsijā (Tolksdorf 1975, 142). Baltijā šāds ēdiens minēts jau vecākajās kungu pavārgrā-

matās: «*Kēnes piena zupe*. Uzliec to kēnes pienu ar labu sauju smuki nomazgātiem un noskalotiem korintēm uz uguns; un tā lai verd vierendielastundu [ceturtdaļstundu], ar labu gabalu vesela kanēja un cukuru, ar drusciņ sagrūstu anīsu, citronu mizām un tik daudz rīvētas saldiskābas maizes, ka viņa tumīga top. Kad šo zupi būs uz galda nest, nomaisi to ar kādu korteli saldu krējumu un 3 jeb 4 pautu dzeltenumu» (Latv. pav. gr. 1796, 16; sk. arī: Fehre 1823, 21 — «Aukstā paniņu zupa» («Kalte Buttermilch Suppe») u.c.).



95. att. «Paniņu baļļina». Jaunpiebalga (LR III, 176:8).

Kad saldus ēdienus sāka gatavot arī zemnieki, tie paniņu saldo zupu vārīja vienkāršāk — iebiezinot ar kartupeļu miltiem vai grauzdētu maizi: «*Paniņu ķīselis*. Paniņas uzvāra, iemet citrona miziņu, sarīvētu, nobriedušu rupmaizi, kartupeļu miltus, cukuru un uzvāra vēlreiz» (E 27, 808, Balvi). «*Paniņu zupa*. Apmēram 3/4 mārciņas maizes mīkstumam saberž smalki, liek uz pannas krāsnē un uzgraudē, tad sajauc to ar pāra tējkarotēm cukura un lej virsū 2 stopus svaigu paniņu» (Zālīte 1907, 422).

Skābputra

Īpašu grupu veido skābie piena un graudaugu ēdieni, kurus gatavoja, pievienojot klāt rūgušpienu un pēc tam vēl atstājot skābt. Šķidrums, kas atdalījās skābšanas laikā, tika izmantots dzeršanai, tas bija galvenais atspirdzinošais dzēriens vasarā. Tādējādi tika iegūts vairāk skābpiena, kuru, pamatojoties uz pieredzi, uzskatīja par veselīgu un kurš, šādi gatavojot, tika padarīts arī sātīgāks. Rūgušpiena un graudau-

gu strebjamie ir viena no raksturīgākajām latviešu piena uztura īpatnībām. Tos ēda visās ikdienas ēdienreizēs, sevišķi vasarā, un, tāpat kā rūgušpienu, ņēma līdz ar darbā ārpus mājām. 18. gs. vidū muižnieks un ārsts Johans Bernhards Fišers rakstīja: «Skābs dzēriens viņiem ir ļoti derīgs gan rupjas barības sagremošanai, gan ņemot vērā lielo sāls daudzumu, ko tie patērē» (Fischer 1753, 400).

Sevišķi izplatīta Latvijā bija skābputra — plānā miežu putrainu putra, kuru gatavoja ar rūgušpiena piedevu. Vasaras karstumā tā bija galvenais šķidrās ēdiens, bet putras šķidrums — slāpes veldzējošs dzēriens. Biežāk sastopamā nosaukuma *skābputra*, *skābā putra* pamatā ir ēdiena garšas apzīmējums. Tam atbilst līdzīga ēdiena nosaukumi arī kaimiņtautu valodās: ig. *hapu puder*, līb. *appen rok*, bv. *saure Grütze*. Pārējie, salīdzinoši retāk lietotie ēdiena nosaukumi atspoguļo tā sastāvu un konsistenci: *piena putra* (Nogale), *putrainu putra* (Salacgrīva), *kunkulputra* (Mērsrags, Upesgrīva), *šķidrā putra* (Ķesterciems), *strebīne* (Dunika).

Senākās ziņas par skābputru Latvijā ir no 17. gs. — Kurzemē tās lietošanu uzturā novērojis R. Lentilijs: «Zemnieki pa lielāki daļai pārtiek no viegli samaltas griķu putras, tad arī no miežu putras, abas vārītas ar pienu, parasti sarūgušu viņu liek galdā koka traukos» ([Lentilius] 1924, 48).

Pēc 100 gadiem ar krējumu gatavotas skābputras recepte iespiesta Kurzemē dzīvojošo vācu literātu sastādītā un Jelgavā izdotā muižu pavārgrāmatā: «Skāba putra top no miežu putrainiem ūdenī vārīta, kad mīksta ir, top ūdens noliets, rūdzis piens ar karoti ielikts un vēl kādu brīdi uz uguni pamests, bet ne vārīts; bļodā top skābs krējums likts un ar to putru, kad ielej, labi apmaisīts» (Latv. pav. gr. 1796, 318). 19. gs. otrajā pusē skābputru Dobeles apkārtnē sīki aprakstījis A. Bilenšteins: «Latviešu nacionālo ēdienu (*Nationalspeise*), kas tanī pašā laikā ir sevišķi atspirdzinošs dzēriens vasarā, *skābo putru*, vispirms vāra tikai ūdenī bez sāls (lai labāk skābst), tad vārīšanas laikā pievieno vairāk vai mazāk saldu pienu, pēc tam pa gabaliem vēl karstā šķidrumā tiek likts sarūdzis piens[.]. Traukā stāvēt, putra kļūst stipri skāba un tad tautai garšo vislabāk» (Bielenstein 1918, 328; sk. arī: Mellina 1903, 21 — «Skābā putra»; Zālīte 1907, 421 — «Kurzemes skābā putra»; Kochbuch für 1844, 430 — «Saure Milchgrütze» («Skābā piena putra»); Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1851, 30 — «Saure Grütze» («Skābā putra»); Redelien 1913, 332; u.c.).

Kā liecina minētie skābputras apraksti, parasti tā vārīta no miežu putrainiem. Par R. Lentilija pieminēto griķu izmantošanu skābputrai citu ziņu vairs nav. Putrainus novārīja ūdenī bez sāls — tad putra labāk skābusi. Dažkārt reizē ar putrainiem ūdenī iebēra nedaudz rudzu miltu — lai putra būtu tumīgāka (LVM E, 2980, 233, Uguņciems; E 6 347, Džūkste; E 18, 1632, Jaunpils). Kad putraini bija mīksti, pielēja pienu un uzvārīja. 1846. g. kungu galda ēdienu receptē, lai skābputra būtu labāka, ieteikts vārīt putrainus pienā, pieliekot vēl sviestu (Allgemeines 1846, II, 148).

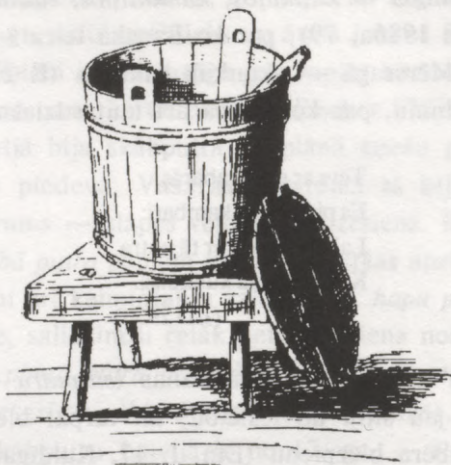
Karstai gatavai putrai pievienoja rūgušpienu. Rūgušpienu lika putrā ar karoti, lai tas savilktoš gabaliņos — *kunkuļos, kunkuliņos, tuntuļos, gailišos* (Vidzemes izloksnēs — Bušmane 1986a, 79), par ko Bauskā teica — «iekupināt putrā kunkuļus» (ME II 32), Mērsragā — «kunkuļi sakupē» (E 27, 10662). Kunkuļi uzskatīti par īpašu gardumu, par ko liecina arī tautasdziesma:

Tēvs ar māti sabārās,
Es pie putras kambarī:
Lai tā putra, kur tā putra,
Kur tie piena kunkuliši.

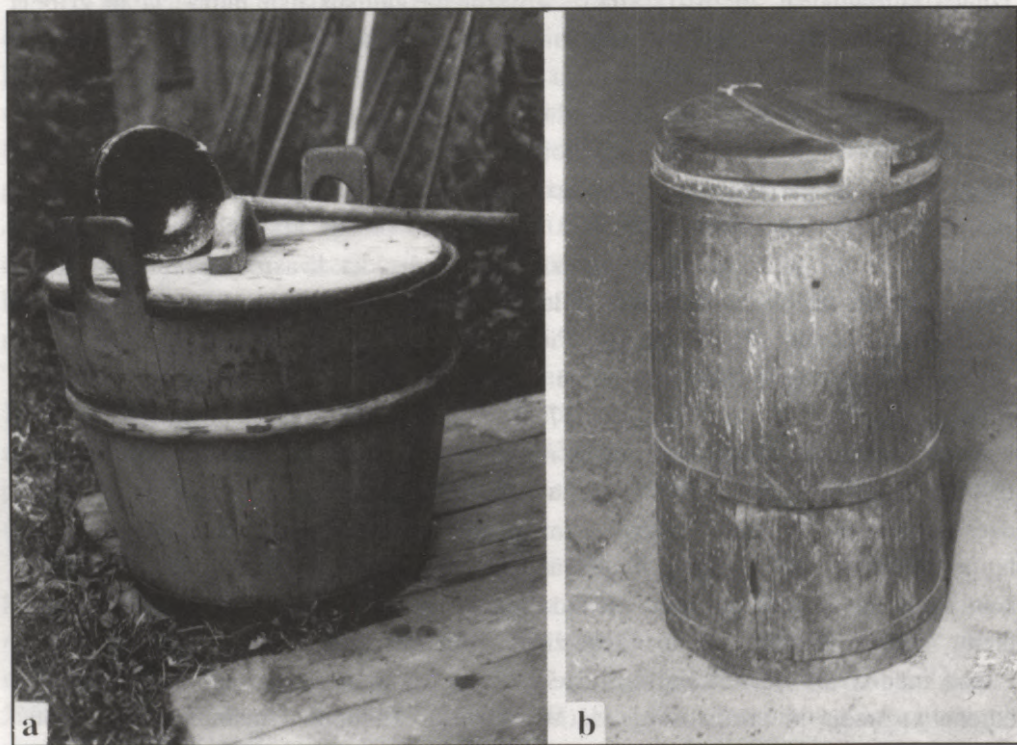
(LD 2958)

Dažkārt putru ēda tūlīt pēc tās izvārīšanas (*siltputru* — Dundaga, Melnsils). Ja putru gribēja ēst jau siltu un ieskābu, tai turpat bļodā pielika rūgušpienu, pielēja paniņas vai iebēra biezpienu (Etn. I, 17, Kuldīga; E 12, 2219, Vainiži): «..lai būtu skābumiņš un gribējuši arī *ziedus*» (LVM E 2444, 31, Rāmuļi). «*Piena putra ar kunkuļiem*. Vasaras vakaros vakariņās izvārīja aizberu putru ar pienu. Kad ielēja bļodā, vēl karstai pielēja klāt ar karoti cietu rūgušpienu un samaisīja. Iznāca kunkuļi» (E 26, 610, Tirza). «Biezpiena gailišus lika putrā, ja to gribēja tūlīt strēbt siltu; ja domāja atstāt, lai skābst, lika klāt rūgušpienu» (E 62, Nurmuiža). Pa lielākajai daļai skābputru ēda ieskābušu — otrā dienā un vēlāk. Tā stāvēja pat nedēļu, ar katru dienu kļuva skābāka un pat *apšķermēja* — pārklājās ar baltu plēvīti (ME I, 129). Saskābušas putras šķidrumu smēla dzeršanai: «Jo ilgāk stāvēja, jo garšīgāka bija. Sevišķi vasarā, kad gāja pļavā, to dzēra. [...] Putru jau tikai dzēra. Rūgušpienu atsevišķi nedzēra, to pieēda klāt pie biezputras, lika salātos» (E 62, 322, Dundaga, Mazirbe). «Dzēra kā kvasu, ieskābušu. Varēja dzert veselu nedēļu. Jo skābāks, jo labāks. Pielēja klāt nedaudz saldu pienu — lai baltāks» (E 62, 433, Dundaga, Pitragš).

Ja negribēja, lai putra kļūtu stipri skāba, pēc vārīšanas to turēja pagrabā, bet rūgušpienu lika klāt ēdot (E 20, 557, Dignāja). Ilgāk stāvēt, putra saskāba arī bez rūgušpiena: «Vasarā daļu putras nolika pieliekamajā kambarī uz plaukta. Tur tā rūga bez skābā piena pievienošanas. To nesa uz pļavu siena pļāvējiem slāpju dzesēšanai» (E 26, 600, Beļava). Vasarā skābputra bija galvenais pusdienu un launaga ēdiens. Tā stāvēja galda vidū lielā māla bļodā, no kuras saime smēla ar koka karotēm. Skābputru ēdot, piekoda klāt maizi ar sviestu, kā arī ēda klāt biezpienu, siļķi, zirņus un pupas, tāpat zirņu un kartupeļu pikas, sausus kartupeļus. Pupas mēdza arī bērt skābputrā iekšā. Ja putrā iedrupināja jeb ieberza maizi, ēdienu apzīmēja ar vārdu *berzenis* (ME I, 280). Skābputru ņēma līdz ar ārpus mājas, sevišķi uz attālākām siena pļavām: «Kurzemē pa vasaru pusdienā un launagā cita gandrīz nekā neēd kā tikai skābputru; īpaši pļavās strādājot, siltu ēdienu dabū tikai brokastīs, kad meitas no mājām atnāk uz pļavu» (Etn. I, 17).



96. att. «Putras spainis, putrinieks, stāvine, paldiķis»
(Bielenstein 1918, 328).

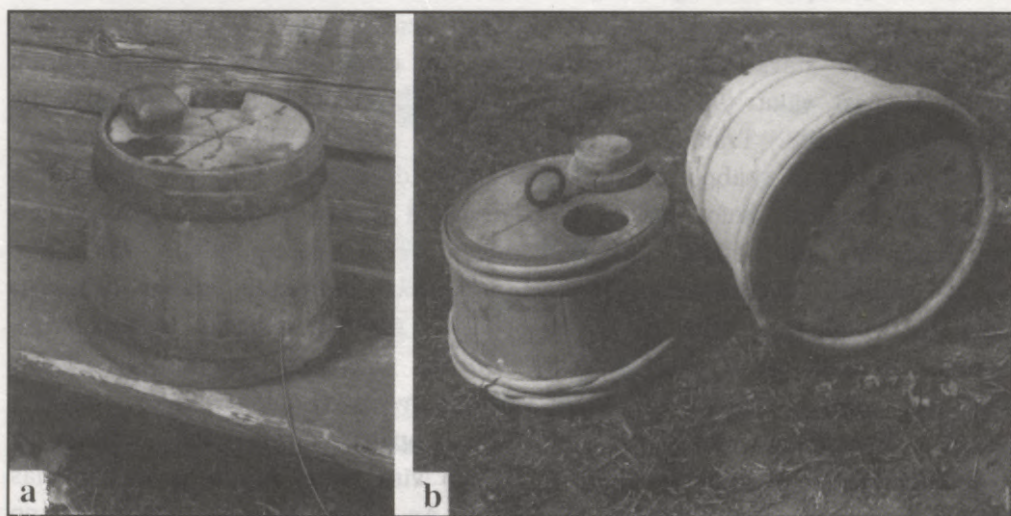


97. att.: a — skābputras spainis ar smeļamo kausu. Talsu apr. Ārlavas pag. Dūmos. 1931. g.
(LVM, 26832. neg.); b — «skābuma baļļiņa». Valkas apr. 1960. g. (E, 523-16. neg.).

Tā kā skābputru vārīja lielākā daudzumā un turklāt to ēda arī ārpus mājām, saimniecībā tai bija vairāki dažādu veidu trauki. Izvārīto putru skābēšanai ielēja stāvā koka galdiņu traukā ar divām austiņām, starp kurām varēja iespiest vāku (96. att.). Lielai saimei skābputras trauka tilpums bija pat vairāki spaiņi. Traukā vai pie tā parasti atradās koka karote, ar kuru katrs pēc patikas skābputru varēja smelt un dzert (97. att.: a). Skābputras trauka apzīmēšanai lietoti arī citu līdzīgu piena trauku nosaukumi, kas minēti jau iepriekš: *putras baļļa* (arī līb. *appenrokbōla* — Kettunen 1938, 27), *putras spannis*, *spainis*, *spannelis*, arī *putrenieks*, *putrinieks*, *putras bundulis*, *paldiķis* (Dundaga — Bielenstein 1918, 328), *staņģis*, *staņgelis* (< v. *Stange*, *Stande* — Saikava, Lielsesava u.c.), *staņķis* (Lieljumprava, Salgale, Talsi, Bārbele), *stuņķis* (Bielenstein 1918, 337), *stāvenis* (Ēdole, Kabile), *stāvene*, *stāvine* (Bielenstein 1918, 338). Retāk skābputru turēja māla traukā, jo skābuma ietekmē bojājās tā glazūra: «Manai vīra mātei bij divas tādas lielas krūzes ar osēm. Tajās stāvēja skābputra. Ar kausu pasmēla skābputru no krūzes. No ārpuses krūzes nebija glazētas, bet no iekšpuses gan. No liela skābuma glazūra leca nost» (E 12, 2143, Vainiži).

Skābputras ņemšanai līdzī uz pļavām vai uz lauka tika lietots noslēgts trauks. Par tā senāku veidu rakstījis A. Bielenšteins: «Kurzemē un Vidzemē kādreiz bija plaši pazīstams un lietots *druvnesis* (no *druva* un *nest*), bet tagad jau gandrīz aizmirsts, *vienkocis*, kurā 2—5 strādniekiem šķidr ēdiens — skāba putra dota līdz uz lauka. Skujenē trauks taisīts no dohta melnalkšņa stumbra, tam augšējā dibenā pie malas ir 2 kvadrātkollas liels spundes caurums ar spundi, tā kā vēlākiem un tagadējiem putras spaiņiem no dēlīšiem (*duidibēni*)» (Bielenstein 1918, 338). Kā liecina arī citāts, 19. gs. beigās līdzīgas formas trauks taisīts no koka galdiņiem, un tā nosaukums *divdibens*, *divdibins*, *duidibens* (ME I, 471), *duidubenis*, *duidubis* (ME I, 511) atspoguļo trauka galveno īpatnību — tam bija divi dibeni. 1893. g. Aizputes un Grobiņas pusē *duidubens* aprakstīts šādi: «Iz taisniem galdiņiem sastīpots putras vai piena trauks, apakšā platāks nekā augšā; abos galos tam dibens, [augšējā] ir četrstūrainis caurums, kuru aiztaisa ar spundi, un mazs lociņš nešanai; putru strebj pa caurumu ar līku karoti» (Etn. III, 65—66; par to sk. arī: RLB RKr. 1897, nr. 11, 96). Caurums augšējā dibenā bija tik liels, ka tajā varēja iebāzt roku, kad trauku mazgāja. Aizverot divdibeni, vāciņu, lai tas noslēgtu blīvāk, aptina ar tīru baltu drānu. Tāda trauka tilpums bija no dažiem stopiem līdz pusotram spainim — atkarībā no tā, cik liela bija saime (98. att.: a).

Skābputru nesa līdzī uz lauka arī koka traukā ar vāku. Šāda koka trauka parastais nosaukums atbilstoši izmantošanai bija *druvnesis*, *druvnēsis*, *drunēsis*, *drūnis*, *druņķis* (ME I 504, 506), un tas bija uz augšu sašaurināts trauks ar diviem garākiem sānu dēlīšiem, lai varētu iestiprināt auklu tā nešanai.



98. att.: a — «putras spainis». Kuldīgas apr. Cieceres pag. Žubēs. 1929. g. (LVM, 17188. neg.);
 b — putras spainiši. Kuldīgas apr. Pampāļu pag. Roziņos. 1929. g. (LVM, 17267. neg.).

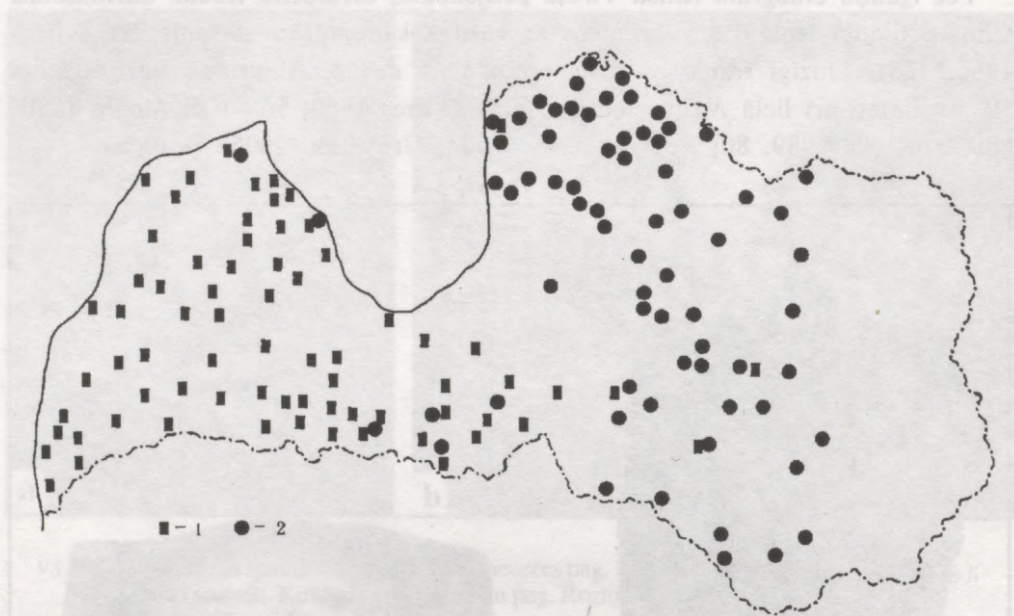
Abi nesamie skābputras trauki — divdibens un druvnesis jau 19. gs. beigās lietoti samērā maz. Tad skābputru, tāpat kā citu šķidrumu, līdznešanai lēja dažādos mucveida traukos un māla krūzēs. A. Bilenšteins aprakstījis un zīmējis stāvo *darbenieku mucīņu* ar dzeršanai domātu atvērumu un tapu augšējā dibenā. No mucīņas arī dzēra, sūcot cauri atvērumā ieliktam niedres stiebram. Tāpat tika lietotas gulenišķi turamas vienkoča, arī galdiņu mucīņas ar tapas caurumu sānos un osām galos — nesamās saites iestiprināšanai. Taisītas arī plakanas mucīņas (99. att.: a, b, c). To nosaukums atbilstoši formai bija *bunga*, *bungas* (<vlv. *bunge*, Dundaga), *strukuls* (sal. liet. *strukas* 'īss, apcirpts' — ME III, 1093, Druviena), *lēģele* (Kazdanga, Strazde), *lēģene*, *lēģere*, *lēģeris*, *lēģels* (<vlv. *legel(en)* vai *legen*; ME II, 445). Šādai mucīņai bija arī atbilstošs nosaukums lībiešu valodā: «*Legil* ir no priedes vai egles koka, piecpadsmiit stopu liels; putras lēģeli nesa pāri plecām uz muguras, tā ka dibens bija pret muguru» (Kettunen 1938, 187). Par plankanu mucīņu ar spundi runāts arī mīklā, kuru somu izcelsmes valodnieks Andreass Johans Šēgrēns dzirdējis pie lībiešiem: «Vīrs iet mežā, nes sievu aiz nabas uz muguras»; mīklas atminējums ir — «darbinieks ar savu piena trauku uz muguras» (Sjögren 1861, 361).

Lielākas mucīņas nosaukums bija *vērpele*, *vērpelīte*: «.. vērpelē pildīja putru, ka gāja uz lauku, un alu. Lielāka pa spanni bi labi, labi [..]. Vērpele .. neliela mucīņa — divdesmit stopu tāda» (Bušmane 1989, 304; <v. *Viertel* 'ceturtdaļmuca' — ME IV, 564).

Pēc igauņu etnogrāfa Antsa Viresa pētījumiem, divdibenu trauku darināšanas tehnika Baltijā izplatījās viduslaikos ar vācu kokamatnieku starpniecību (Viires 1960, 125). Līdzīgi trauki ar diviem dibeniem dažādu šķidrumu līdzņemšanai 19. gs. lietoti arī lielā Austrumeiropas daļā (Viires 1960, 96—106; Moora 1980, 68; Этн. Бел. 1989, 80; Keyland 1989, I, 24; Grotenfelt 1906, 4—6; u.c.).



99. att.: *a* — «dzēriena mucīņa». Talsu apr. Virbu pag. Karonos. 1931. g. (LVM, 26700. neg.);
b — «dzēriena mucīņa». Talsu apr. Lubezeres pag. Apšuciems. 1931. g. (LVM, 26673. neg.);
c — «putras spainītis». Talsu apr. Upesgrīvas pag. 1931. g. (LVM, 26558. neg.).



100. att. Ar skābu pienu gatavotie ēdieni Latvijā 20. gs. sākumā: 1 — skābputra; 2 — skābums, kultenis.

Skābputra bija tipisks kurzemnieku un zemgaliešu ēdiens. Tā aprakstīta tikai Kurzemes senākos avotos un Kurzemes un Zemgales etnogrāfiskajos materiālos (100. att.: 1). Vidzemē skābputru gatavoja tikai pagastos gar Daugavu, bet Latgalē un Augšzemē to vispār nepazīna. Šajā ziņā raksturīgs ir Augšzemē dzīvojušā rakstnieka Valda (Voldemāra Zāliša) tēlojums par ceļojuma laikā Kurzemē nogaršoto skābputru: «Neilgā laikā kurzemnieku īpatnējais ēdiens stāv galdā. Man nākas viņu šodien baudīt pirmo reizi mūžā un, kaut gan esmu neskaitāmas reizes par viņu visu labu dzirdējis, tomēr jāatzīstas, ka noraugos tajā ar vidzemnieka īstām šaubām un neuzticību.

Tikai pamēģinādams, pasmeļu pirmās karotes. Bet, jo vairāk smeļu, jo nesaprotamāk man paliek, kāpēc šis ēdiens, šis garšīgais, veselīgais, spirtais virums, atronams vienīgi Kurzemē.

Un vēl vairāk — kā gan viņš un viņa diezgan vienkāršā pagatavošana palikusi vidzemniekam ne vien pilnīgi sveša un nezināma, bet ēdiens izpelnījies vēl Vidzemē galīgi nepamatotu nicināšanu un zaimus?

Bez šaubām, vidzemnieks šinī lietā pārskatījies neganti sev pašam par skādi un pelnītu sodu. Ja vien būtu daudz maz nopietnāks bijis un pamatīgāk lietu ņēmis, viņš bez kādas ierunas — esmu pārliecināts — nestrebtu vairs līdzšinējā sajūsmā dienvidus tveicē savu karsto saldo putru; līdz ar to nesvīdētos tik pār-

liecīgi un neiedomātos — visu pasaules gudrību sasmēlis savā māla bļodā!» (Valdis, 1928, 99).

Ārpus Latvijas piena putraimu putru ar rūgušpienu pazina arī Igaunijā, tomēr tur šo ēdienu nelietoja visai plaši (Moora 1980, 12. karte), bet Lietuvā skābputra vārīta tikai Latvijas pierobežā (Милюс 1956, 167). Vēl līdzīgs skābs putraimu strebjamais ēdiens gatavots Prūsijā, tikai tur tam pievienotas paniņas (Tolksdorf 1975, 141—142). Baltvācu pavārgrāmatās daudzkārt minētā «skābā putra», šķiet, bija aizgūta no latviešu zemnieku virtuves, tās gatavošana bija tāda pati, tikai garšas uzlabošanai klāt likts arī krējums. Skābputru kungu galdā pasniedza ar piedevām, kādas parasti lietoja arī zemnieki, — ar pelēkiem zirņiem, siļķi (Redelien 1913, 332).

Skābums jeb kultenis

Pie skābiem piena un graudaugu strebjamiem pieder vēl *skābums* jeb *kultenis*. Tas gatavots no rudzu miltiem un atšķirībā no skābputras raudzēts un lietots arī bez piena. Bet, tā kā pienu parasti tomēr skābumam lēja klāt, arī skābumu var uzskatīt par skābo piena šķidro ēdienu jeb dzērienu. Turklāt skābums lietots tur, kur nebija pazīstama skābputra, — pārsvarā Vidzemē, un tādējādi tam uzturā bija tāda pati loma kā skābputrai (100. att.: 2).

Skābumu gatavojot, rudzu miltus iekūla ūdenī un kūlumu saraudzēja tīrā veidā vai ar pienu. Pienu skābumam lēja klāt vasarā, kad tā bija vairāk, tādējādi atspirdzinošo skābo miltu kūlumu vēl uzlabojot. Ziemā skābumu lietoja bez piena.

Vidzemē pieņemtā nosaukuma *skābums* (arī *skābene* — Rencēni) pamatā ir dzēriena garšas apzīmējums. Paralēli tam lietots arī nosaukums *kultene*, *kultenis*, kas veidojies no darbības vārda *kult*. Pēc aptaujāto iedzīvotāju vērtējuma, šis nosaukums bijis jaunāks: «Skābumu tikai vēlākos gados sāka viens otrs saukt par kulteni» (E 12, 2923, Ārciems). Vēl zināmi šādi nosaukumi: *dzereklis* (Limbaži), *dzēriens* (Tūja), *dziras*, *dzires* (Ape), *strebeklis* (Limbaži), *salināta putra* (Jaunsvirlauka, Kalsnava, Misa, Rundāle).

Senākās ziņas par skābumu ir A. V. Hupela aprakstā 18. gs. beigās: «Zemnieka galvenais dzēriens bez piena ir ūdens, kuram tas ļauj kādu laiku stāvēt uz rudzu vai iesala miltiem» (Hupel 1777, 317—318). Gandrīz tieši to pašu 19. gs. sākumā konstatējis arī J. K. Petri (Petri 1809, I, 452). 18. gs. beigās «Latviskā pavāru grāmatā» kungu galdam paredzētā receptē tāds strebjamais nosaukts par *pūтели* (zemnieki, kā redzēsīm turpmāk, šādi sauca cita veida — miltu un piena maisījumu): «Pūtels top tā taisīts: miežu un auzu milti top ar verdošu ūdeni lielā podā jeb spainī ieraudzēti un siltā vietā nolikti; kad jau prot, ka skābans ir, tad liec

cik gribēdams bļodā un sakul labi ar skābu krējumu, ja vēl varen biezs būtu, tad pielej saldu krējumu jeb pienu klāt un taisi tik biezu jeb šķidru, kā patīk; tas ir katrā vasaras laikā gards un dzisināms ēdiens» (Latv. pav. gr. 1796, 317). 1890. g. Mazsalacas un Rūjienas apkārtnes zemnieki *skābumu* gatavojuši šādi: «Rudzu miltus iekuļ vārošā ūdenī, mīklu krietni sakuļ, tad trauku (skābumbaļļu) pielej pilnu ar ūdeni, uzliek vāku un ļauj kādas dienas rūgt. Kad tas labi norūdzis un mīklas biežumi nostājušies dibenā, tad no virsas var smelt skābu šķidrumu, kurš ir gards un veselīgs dzēriens» (Balt. Vēstn. 1890, nr. 76).

Gatavojot skābumu, miltus iejaucā ūdenī pēc dažādiem paņēmieniem. Parasti vai nu miltus bēra vārošā ūdenī, vai arī uz tiem lēja vārošu ūdeni. Maisījumu kūla ar mieturi, kamēr tas kļuva balts un putains. Citādi rīkojās, piemēram, Kārķos — tur miltus iekūla aukstā ūdenī un karsto ūdeni lēja pēc tam klāt (E 13, 3636). Zemgalē — Jaunsvirlaukā, Misā un Rundālē rudzu miltus iekūla aukstā ūdenī un pēc tam katlu ar kūlumu ielika karstā krāsnī. Pēc dažām stundām maisījums kļuvis saldens (no tā arī cēlies vietējais nosaukums *salinātā putra*). Tad to uzvārīja, atšķaidīja kublā ar aukstu ūdeni, ar mieturi sakūla putās, pielika ieraugam rudzu maizi un nolika siltā vietā rūgt (Etn. II, 17).

Sakulto miltu ūdeni raudzēja *kublā*, *baļļā* jeb *staņķī* — stāvā koka traukā ar vāku (97. att.: b). Traukam parasti bija klāt smeļamais kauss. Šāds trauks ar kausiņu atspoguļots arī mīklās: «Vecmāte kaktā, stabule šauvā (skābuma baļļa)» (LTM 422, 6); «Vecais tēvs kaktā, pīpe zobos (dzēriena baļļa ar enkuru)» (LTM 422, d).

Lai veicinātu rūgšanu, trauku nolika siltā vietā — pie krāsns vai mūrīša un aplāja ar segu (LVM E 2446, 28, Lenči). Kūlumam klāt lēja sūkalas, rūgušpienu, piemeta iepriekšējā skābuma biežumus, rupjmaizes ieraugu vai rupjmaizes gabaliņus (E 12, 2919, Svētciems; 2168, Vainīzi; E 13, 366, Ērgeme; u.c.) un to saraudzēja ļoti stipri: «Citreiz sarūga tik stiprs, ka degunam iet cauri» (E 12, 2230, Augstroze). «*Kultene* jau bija stiprs dzēriens, kas deva spēku. Tā jau dzirkstīja vien, tā norūgusi, ka spundi spēra ārā» (E 13, 3570, Valka). Bet skābuma skābās putas vai nosēdumu varēja izmantot ieraugam, cepot karašas: «Karaša iznāca šķērma, čagana gan» (E 13, 3606, Kārķi; 12, 2168, Augstroze).

Skābumu lietoja dažādi — nosmēla un dzēra tādu, kāds tas bija norūdzis, vai arī atšķaidīja ar ūdeni, sajaucā ar pienu, rūgušpienu vai paniņām. Neatšķaidītu skābumu ņēma arī līdzī siena pļavā, ielejot mucīnā vai citā traukā (101. att.). Pirms dzeršanas tam turpat pļavā pielēja pienu vai arī ūdeni no avota vai strauta. Skābums Vidzemē bija galvenais slāpju dzesētājs: «Rudzu miltu *kulteni* dzēra tāpat bez ēdiena, kad gribējās nodzerties [..]. *Skābumu* agrāk taisīja ne vien mājā, bet arī skolā. Jaunkārķu skolā (tur gāju no 1910. līdz 1912. gadam) vienmēr taisīja skābumu no rudzu miltiem, ko bērniem dzert. Ūdeni neļāva dzert. Bij liela koka muca; tajā salēja iekulto skābumu, tur saraudzēja. Pasmēla pa spainim, kur bērniem pasmelt un dzert» (E 13, 3606, Kārķi).



101. att. Maltite siena pļavā. Augšzeme. 1928. g. (LVM, foto).

Parasti skābums tika gatavots no rudzu miltiem, un tikai nedaudzos aprakstos no Ziemeļvidzemes un Ziemeļkurzemes minēti miežu milti. Ja izmantoja miežu miltus, atšķīrās skābuma gatavošana — tad karstam miežu miltu kūlumam tika pievienots rūgušpiens, tāpat kā taisot miežu putraimu skābputru: «Uzvāra podiņā ūdeni, iekul miežu miltus, tad karstam pielej rūgušpienu. Kad atdziest, tad pielej saldo pienu» (E 13, 3605, Kārķi).

Ērgemē tāda miežu skābuma nosaukums bija *miežu miltu skābputra* (E 6, 314). Ziņas par skābumu no miežu miltiem un rūgušpiena ir arī no Kurzemes lībiešu ciemiem, kur tas tāpat dēvēts par *skābputru* (līb. *appanrokk*): «Skābputru gatavoja, ieklapējot ūdenī miežu miltus. Klāt lika rūgušpienu, pienu, arī krējumu» (E 62, 727; arī E 63, 1123; E 27, 10664; u.c.).

Ārpus Latvijas miltu skābuma gatavošana ļoti raksturīga bija igauņiem. To uzsvēris jau A. V. Hupels (Hupel 1777, 166), par to rakstījuši J. K. Petri (Petri 1809, I, 478), A. F. Hiks (Hueck 1845, 99) u.c. 18.—19. gs. autori. Kā liecina etnogrāfiskie apraksti, igauņi skābumu galvenokārt taisīja no rudzu miltiem. Taču pēc A. Moras pētījumiem senākā posmā Igaunijā šim nolūkam izmantoti sākotnējās pamatlabības — miežu milti, bet, tā kā rudzu milti rūga ātrāk, ar laiku rudzu milti aizstāja miežu miltus. Miežu skābumu turpināja ga-

tavot vēl tikai Igaunijas ziemeļdaļā, kur miežu sējumu bija saglabājis vairāk (Moora 1980, 200; arī: Moora 1991, 79). Rudzu skābuma un miežu skābputras nosaukumu un gatavošanas paņēmieni sajaukums atsevišķās vietās Vidzemē un it īpaši Ziemeļkurzemē varētu būt saistīts ar miežu miltu sākotnēju izmantošanu skābumam arī šajās Latvijas daļās. Kurzemes ziemeļu piekrastē iespējama arī latviešiem raksturīgās skābputras un igauņiem pierastā skābuma jaunāks sajaukums, jo šajā teritorijā pastāv etniska ietekme no ziemeļiem.

Skābi miltu un ūdens dzērieni, kas lietoti tīrā veidā vai ar piena piedevu, sastopami arī citur Ziemeļaustrumeiropā: Somijā (Moora 1991, 28), Zviedrijā (Keyland 1989, I, 152), Lietuvā (Милюс 1954, 13), Austrumprūsijā (Tolksdorf 1975, 120), Baltkrievijā (Молчанова 1968, 192) u.c. Šajās zemēs dzēriena gatavošanā izmantoti rudzu vai miežu milti atkarībā no tā, kāda labība audzēta vairāk. Austrumbaltijā un austrumslāvu zemēs līdzīgs miltu dzēriens gatavots pa lielākajai daļai no auzu miltiem (Moora 1980, 206—207), bet, tā kā tam nav izmantots piens, tas arī šajā apskatā nav tuvāk raksturots.

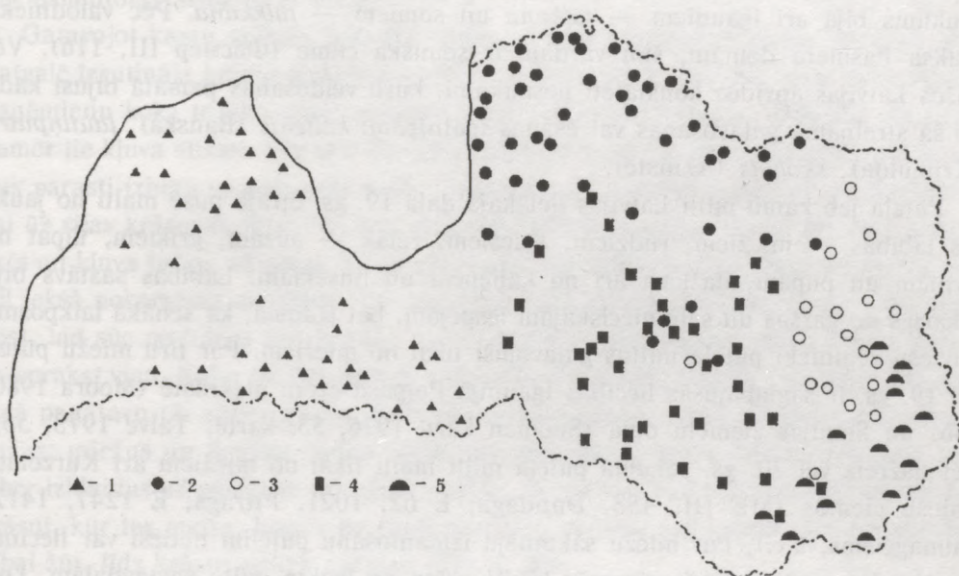
Pūtelis, kami, sutnes

Trešais skābais piena un graudaugu strebjamais, kuru atšķirībā no iepriekš aprakstītajiem pazina visā Latvijā, tika gatavots no rūgušpiena un iepriekš apvārītu un apgrauzdētu graudu miltiem. Tā kā graudi bija termiski apstrādāti, no to miltiem gatavoto strebjamo nevajadzēja karsēt. Miltus pirms ēšanas vienkārši ielauca rūgušpienā, arī pienā vai pat ūdenī un ēda kā pašķidru strebjamo.

Raksturīgs ir *sutņu* apraksts no Jumurdas: «Pagatavo no miežu un rudzu graudiem, kurus papriekš novāra, tad sausā gaisā apžāvē un, sabērtus krāsnī, sažāvē tā, lai dzirnavās var samalt miltos (pie tam miežus vispirms «noskrotē»). Jaukti miežu un rudzu sutņu milti ir gardāki nekā vienas sugas milti vien. Sutnes no tā pagatavotiem miltiem izlieto dažādi. Tā no viņiem ir pagatavojams «strēbiens», tad viņas ielauca panijās, rūgušpienā vai vislabāk saldā pienā» (Balt. Vēst. 1890, nr. 76).

Šāda strebjamā izcelsmi varētu saistīt ar apacepinātu graudu ēšanu, kas Eiropā šai tēmai veltītajā literatūrā aprakstīta kā senu laiku reminiscence (Moora 1980, 156).

Apacepinātu un miltos saberztu graudu strebjamo ēdienu pazina jau Babilonijā un Senajā Grieķijā (Stokar 1951, 84—85). Etnogrāfiskā literatūra arī liecina, ka tas 19. gs. gatavots lielā Austrumeiropas daļā no Somijas līdz Turcijai un Austrijai (Gamerith 1975, 82; Maurizio 1927, 240; Ränk 1956, 168; Talve 1973, 55; Зеленин, 1991, 149; u.c.).



102. att. Rūgušpiena un apcepinātu graudu miltu strebjamā nosaukumi Latvijā: 1 — pūtēlis, pūtēls; 2 — kami, kamu putra u.c.; 3 — komi; 4 — sutnes, sutņas, sutnis, sutņu putra, sutņa putra u.c.; 5 — tolokna, toloknis.

Apgrauzdētu miltu un rūgušpiena strebjamo lietoja visā Latvijā, tikai katrā vietā atšķirīgi bija tā nosaukumi. Kurzemē un Zemgalē šāds ēdiens apzīmēts ar vārdiem *pūtēlis*, *pūtēls*, *pūtele*, bet milti, kuri tam izmantoti — *pūtelmilti* (102. att.: 1). Nosaukums *pūtēlis* bija arī lietuviešu valodā, bet no latviešu valodas tas bija aizgūts arī Kurzemes lībiešu valodā (Kettunen 1938, 323). Tā izcelsme ir tāda pati kā vārdiem *putra*, *putraimi* (sk. 158. lpp.). Vidzemē bija izplatīti nosaukumi *kama*, *kami*, *kams*, *kamu putra*, *kamputra*, *kamu milti*, *kammilti* (102. att.: 2), Latgalē — *komi* (102. att.: 3). Par šo nosaukumu izcelsmi K. Karulis raksta: «Neskaidra ir apv. *kama*, *kams* 'maltu grauzdētu graudu ēdiens, putra' cilme. Šie vārdi var būt tās pašas cilmes kā *kami* (pamatā **kam-* 'saspiest → sagrūst (graudus)', bet var būt arī aizg. no igauņu valodas — ig. *kama* 'auzu milti'...» (Karulis I, 375). K. Karuļa pieļāvumu par nosaukuma aizgūšanu no igauņu valodas īpaši balsta tas, ka arī igauņu valodā grauzdētu graudu miltu strebjamā visbiežāk lietotais nosaukums tāpat bija *kama*, *kamarokk* (Moor 1980, 166). Turklāt līdzīgi šā ēdiena nosaukumi bija arī somiem — *kama* un lībiešiem — *kamarok*. Vidzemes vidienē un Augšzemē vēl lietoti tādi nosaukumi, kuru pamatā bijis darbības vārds *sutināt*, t.i., graudu apstrādes process: *sutņas*, *sutnes*, *sutņi*, *sutnis*, *sutņu milti*, *sutņa putra*, *sutņu putra* (102. att.: 4). Latgalē bija izplatīts nosaukums *tolokna*, *toloknis* (102. att.: 5). Tas varētu būt aizgūts no krievu un

baltkrievu *толокно* vai poļu *tolokno*. Taču jāņem vērā, ka līdzīgs ēdiena nosaukums bija arī igauņiem — *talkuna* un somiem — *talkkuna*. Pēc valodnieka Maksas Fasmera domām, šim vārdam ir somiska cilme (Фасмер III, 116). Vēl dažos Latvijas apvidos konstatēti nosaukumi, kuru veidošanas pamatā bijusi kāda no šā strebjamā gatavošanas vai ēšanas īpatnībām: *kaltenis* (Bauska), *ļautiņputra* (Krimulda), *skobuļs* (Aknīste).

Pūteļa jeb kamu milti Latvijas lielākajā daļā 19. gs. otrajā pusē malti no jauktas labības — miežiem, rudziem, kviešiem, retāk — auzām, griķiem, tāpat no zirņiem un pupām, dažkārt arī no kaņepēm un linsēklām. Labības sastāvs bija atkarīgs no garšas un saimnieciskajām iespējām, bet jādodomā, ka senākā laikposmā latviešu zemnieki pūteļa miltus gatavojuši tikai no miežiem. Par tīru miežu pūteļi vēl 19. gs. ir saglabājušās liecības Igaunijā Peipusa ezera piekrastē (Moora 1980, 156) un Somijas ziemeļu daļā (Suomen kart. 1976, 53. karte; Talve 1973, 55). Bet dažreiz vēl 20. gs. sākumā pūteļa milti malti tikai no miežiem arī Kurzemes lībiešu ciemos (ME III, 453, Dundaga; E 62, 1021, Pitrags; E 1247, 1412, Saunagciems; u.c.). Par miežu sākotnēju izmantošanu pūteļim netieši var liecināt arī tas, ka mieži gandrīz vienmēr bijuši viena no jaukto miltu sastāvdaļām. Ļoti sen pūteļim izmantoti arī zirņi un pupas (Etn. I, 3, Dobeles, Rundāle). Cita labība pūteļa miltu iegūšanai lietota atkarībā no saimniecības iespējām: parasti lielāka nozīme bija rudziem, bet kviešus sāka izmantot vairāk 20. gs., kad paplašinājās to sējumi.

Būtiski pūteļa jeb kamu miltu sastāvs atšķirās Latgalē un Augšzemē — tur tos pamatā gatavoja no auzām: «*Skobuļs*. Apsutināja auzas. Izžāvēja ceplī. Tad rokas dzirnaviņās samala. Ar sietu izsijāja. Ir gardi, smaržīgi milti. Šos miltus iebēra rūgušā pienā un ēda kā *puspļepenīti*. O, ka man būtu tagad, es slima vesela paliktu!» (E 2, 222, Aknīste).

Šajā ziņā Latgale un Augšzeme iekļaujas Austrumeiropas austrumjoslā: auzu kami taisīti arī Austrumigaunijā (Moora 1980, 157—158), Austrumsomijā (Suomen kart. 1976, 53. karte), Austrumlietuvā (Милюс 1954, 12—13; 1956, 167), Krievijā, Baltkrievijā, Ukrainā (Этн. вост. слав. 1987, 297; Зеленин 1991, 149; Молчанова 1968, 192—193), Polijā (Moszyński 1967, 187—189). Pēc A. Moras uzskatiem, Austrumbaltijā auzu kamu milti tomēr ir vēlāka parādība, par ko liecina jau tas vien, ka pašas auzas te audzētas vēlākā laikposmā nekā mieži (Moora 1980, 168). Šajā ziņā par ietekmi no austrumslāviem varētu liecināt auzu kamu miltu nosaukums Latgalē — *tolokna*, *toloknis*, Austrumlietuvā — *talakna*, kam ir paralēles krievu un baltkrievu valodā (*толокно* — Даль 1956, IV, 783). Bet sākotnējie miežu kamu milti var būt pamatā Latgalē paralēli lietotajam nosaukumam *komi*, kā tur 19. gs. saukti arī auzu kamu milti. 20. gs. sākumā, kad Latgalē arvien vairāk sāka gatavot jauktos kamu miltus, kas bija pazīstami citur Latvijā, auzas tur tomēr joprojām nezaudēja savu nozīmību — tās vienmēr bija viena no

kamu miltu sastāvdaļām. Pārējā Latvijas daļā auzas jaukto kamu miltu gatavošanai izmantotas salīdzinoši retāk.

Gatavojot kamu miltus, Latvijas lielākajā daļā graudus vispirms novārija, bet Latgalē izsutināja krāsnī podā mazā ūdenī. Ir atmiņas arī par ļoti senu sutināšanas paņēmienu koka traukā, kurā ievietoti karsti akmeņi. Graudus vārīja vai sutināja, kamēr tie kļuva mīksti. Pēc tam tos notecināja sietā un tad kaltēja. Kaltēšanai graudus parasti izbēra uz palagiem saulē. Lietainā laikā kaltēšana notika arī uz mūrīša vai uz rijas krāsnsaugšas. Pēc tam graudus krāsnī cepināja, kamēr tie sāka sprakšķēt un kļuva brūni: «*Suṭņas*. Tīras auzas aplej ar vārošu ūdeni. Dara arī tā, ka liek vēl iekšā nokarsētus akmeņus. To visu dara koka traukā. Ja auzu var ar zobu pārkost, tad sūc no ūdens ārā [izkāš] un ber stipri siltā krāsnī uz plāna. Auzas kalst, ka sprakst vien. Kalta tik ilgi, kamēr var malt» (E 2, 188, Nereta). «*Kamus* Mazsalacā pagatavo tā: saber auzas, miežus, drusku rudzu, zirņu un pupu vai arī tik auzas, miežus un drusku rudzu podā, verdošā ūdenī, mazu laiciņu pasautē, tad izber izklaidus uz palagiem un izliek saulītē, lai apžūst. Tad ieber karsti nokurinātā krāsnī, kur tos maisa, kamēr tie vairs neapdeg, aiztaisa tad krāsni cieti un ļauj labībai žūt, līdz krāsns paliek auksta» (Etn. I, 20).

Izkaltētus un sagraudzētus graudus samala miltos. Senākā laikposmā to darīja ar rokas dzirnavām. Pirms malšanas dažkārt graudus vēl sagrauda piestā (E 6, 550, Daugavpils). Lai atdalītu sēnalas, malumu izsijāja caur smalku sietu. Rokas dzirnavās katras labības graudus parasti mala atsevišķi un malumu samaisīja kopā tikai pirms ēšanas. 20. gs. rokas dzirnavas pūteļa miltu malšanai lietoja vairs tikai tad, ja graudu bija nedaudz. Tomēr pūteļa miltu malšana rokas dzirnavās nedaudz turpinājās vēl 20. gs., jo tā tos varēja iegūt vajadzīgajā rupjumā. Jaunākā laikā lielāku pūteļa miltu daudzumu — parasti visam gadam — mala un sijāja ūdensdzirnavās vai vējdzirnavās. Tur visi pūtelim paredzētie graudi tika malti kopā un malums bija smalkāks.

Vēl atzīmējams kāds pūteļa miltu iegūšanas vienkāršojums, kas 19. gs. vidū ieteikts pavārgrāmatās un bija pazīstams muižu virtuvēs: graudus un pat putraimus sagraudzēja kafijas grauzdējamā pannā un samala kafijas dzirnavās (Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1851, 272 — «Vidzemes aukstais piena ēdiens»; Daudert 1858, 87). 20. gs. sākumā šo paņēmienu sāka lietot arī zemnieki. Vienkāršošana vēl turpinājās, pūtelim izmantojot parastos rupja maluma kviešu un miežu miltus, kas tika sagraudzēti pannā uz uguns vai krāsnī (E 12, 2939, Aloja; 13, 3687, Ērgeme; 62, 191, Dundaga, Ģipka).

Pūteļa jeb kamu miltus parasti ēda, iejaucot tos rūgušpienā, retāk paniņās vai saldā pienā. Ja vien bija iespējams, ņēma labāku — nenokrejotu rūgušpienu vai pakrējumu, vai pat krējumu: «Tādus miltus iemaisa «krējuma apakšā», t.i., šķidrākā krējumā, kas traukā nostāties apakšā. Patur kādu stundu, tad ēd» (E 62, 1508, Mazirbe). «Samaltos miltus samaisījuši ar rūgušpienu, un *pūtelis* bijis ga-

tavs. Dižākās saimnieces uz šā sagatavotā pūteļa likušas virsū skāba krējuma picīņas» (LVM E 2980, 28, Lubezere).

Parasti miltus ar karoti vai paegļu zaru slotiņu iemaisīja rūgušpienā tieši pirms ēšanas bļodā (E 12, 2930, Ārciems). Pēc cita paņēmiena miltiem ļāva kādu laiku rūgušpienā uzbriest: «Uz miltiem uzlej rūgušu pienu vai sakrejas un ļauj rūgt tik ilgi, kamēr milti atmiek mīksti» (Etn. I, 3, Dobeles, Rundāle). «Miltus vakarā iemaisa rūgušpienā vai sūkalos. Rītā sataisa ar rūgušpienu un krējumu. Streb klāt pie maizes» (LVM E 2980, 27, Laidze).

Kā liecina pavārgrāmatas, pūtelis 19. gs. gatavots arī vasarā kungu galdam. Tā garšu uzlaboja, kā bija ierasts, ar cukuru un kanēli: «*Pūtelis*. Kāds 1 1/2 korteļa miežu putraimu kopā gaiši brūni jānograudzē, tad kafijas dzirnavās jāsamal un nu šie milti ar 1/2 stopa rūguša piena jā sajauc un jānoliek, lai pa nakti stāv; otrā rītā var atkal kādu stopu skāba piena piemaisīt un, ja patīk, ar cukuru un kanēli, un saldu krējumu uz galda celt» (Balt. pav. gr. 1883, 63).

Pūtelis bija sevišķi iecienīts karstās vasaras dienās, to ēda visās ēdienreizēs un ņēma līdzī arī uz lauka: «*Sutņas* galvenām kārtām pagatavo pavasaros, kad izdevīgs laiks novārīto graudu žāvēšanai. Visvairāk sutņas lieto vasarā, kad karstā barība nav tik patīkama un kad maz laika ēdienu gatavot, kamēr sutņu gatavošana ļoti vienkārša un aizņem maz laika: vajaga tikai sutņu miltus iebērt pienā un samaisīt, pieliekot sāli pēc vajadzības» (LVM E 2531, 25, Jaunkalsnava). «*Pūteļi* ielej azaidspannī (apakša platāka kā augša, virsū noslēgts). Spanni ņēma līdzī pļavā un muižas klaušās ejot» (LVM E 2980, Laidze).

Bez šķidra strebjamā no pūteļa jeb kamu miltiem vēl taisīti *kami* (Rundāle), *komi* (Gaigalava, Kaunata, Rēzna, Zvirgzdene), *pikas* (Rāmuļi). Tos gatavojot, miltus parasti iejauca ūdenī, bet dažkārt arī rūgušpienā vai saldā pienā, pielika klāt arī biežpienu, sviestu vai taukus, tad iemaisīja cietu mīklu, ar rokām savēla un pēc tam apviļāja miltos ābola lieluma bumbiņas. Šādas pikas dotas līdzī ceļiniekiem, ganiem un klaušiniekiem: «*Sutņu pika* dota ganam līdz un arī otreņiekam uz muižu līdzī. Ņemti sutņa milti un biežpiens, samīcīti kopā, tā ka ne jūk vairs laukā. Sataisītas pikas un dotas līdzī ganam kulītē [..]. Otreņieki ņēmuši līdzī sutņa piku cibā» (LVM E 2444, 76, Rāmuļi).

Krējums ēdienos

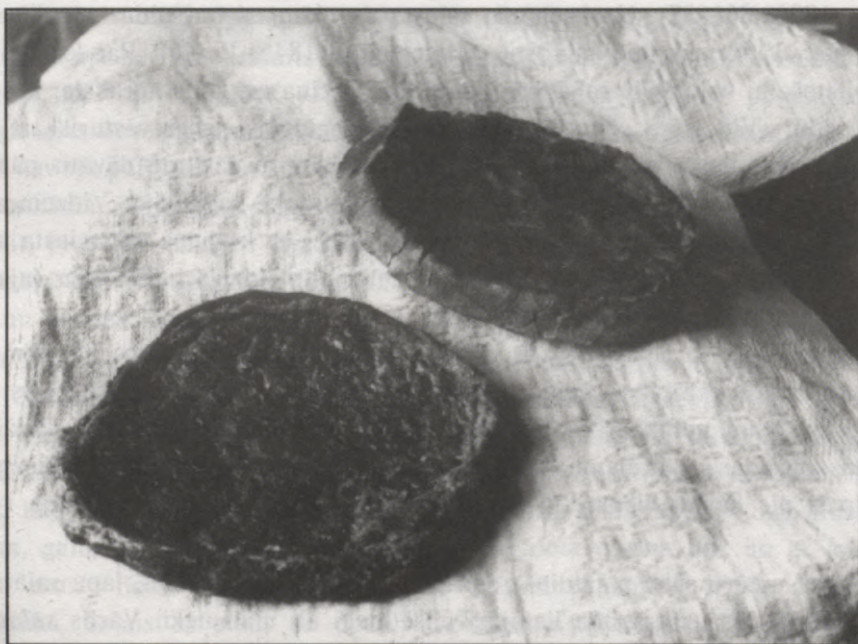
Kā jau rakstīts, krējums sākotnēji bija tikai starpprodukts sviesta iegūšanai. Ēdienā to lietoja tikai izņēmuma gadījumos. Tomēr līdz ar piensaimniecības tālāku attīstību krējums arvien vairāk tika izmantots arī ēdiena gatavošanai. Turklāt

Baltijā tas kļuva par īpaši raksturīgu uztura aizdaru. Jau 18. gs. beigās saldu un skābu krējumu daudz vairāk sāka izmantot muižu un pilsētnieku virtuvē. Par to liecina ārsta un novadpētnieka O. Hūna pierakstītie novērojumi, kuros atspoguļotas Rīgas turīgo namnieku ierastās pusdienas: «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» (Гун 1804, 75). Kungu pavāriem sarakstītajās pavārgrāmatās gandrīz visu piena un miltu, kā arī citu ēdienu garšas uzlabošanai ieteikts salds vai skābs krējums un «labs gabals sviesta». Pavārgrāmatās atrodama gan *krējuma zupe ar vēžiem*, gan salda *krējuma zupe*, kuru gatavo ar bagātīgām garšvielu piedevām: «Ņem pusstopu laba krējuma, vienu gabalu cukuru, kas uz citrona mizām norīvēts, labu gabalu vesela kanēla un vienu pautu. Viss tas top maisīts vienā bļodā uz oglēm, kamēr tas krējums verd; tad tā zupe gatava; tikai cukers ar kanēli jāuzkaisa un tas vesels kanēls jāņem laukā» (Latv. pav. gr. 1796, 36—37). No krējuma, sviesta un olām taisīta saldā mērce pat nosaukta par «Vidzemes pudiņa zosti» (Allgemeines 1846, II, 46). Par krējuma bagātīgu lietošanu uzturā kā raksturīgu parādību liecina arī kāds apraksts, kas tapis 19. gs. vidū: «Vidzemes virtuves ražojumos atspoguļojas zemes vēsturiskais liktenis, tā kā saimnieces no katra kronētā kunga, kuri te pagātnē dāvāti, pārņēma vērtīgāko no viņu specifiskās virtuves un to pārveidoja, saglabājot Vidzemes galveno pazīmi, šī pazīme saucas krējums un sviests. Ar krējuma un sviesta strauēm pagatavotus ēdienus nevar, protams, iznīcināt steidzīgā veidā, tam vajadzīgs laiks un sagatavošanās» (Grossberg 1926, 124).

19. gs. beigās un īpaši 20. gs. krējumu vairāk sāka izmantot arī zemnieku virtuvē. Ja agrāk biežpienu ēda, sajaucot ar rūgušpienu, tad, paplašinoties pien-saimniecībai, šim nolūkam pa lielākajai daļai jau izmantoja krējumu. Bieži tika gatavotas dažādas ar krējumu aizdarītas miltu mērces, kuras ēda pie biežputras un it īpaši pie kartupeļiem. Līdz ar to mazāk mērces gatavošanā lietoja rūgušpienu.

Šai laikā uzturu sāka papildināt dažādi — sakņu, gurķu, loku, lapu salāti. Jau 17. gs. Baltijā tos uzturā bija lietojuši pilsētnieki un muižnieki. Vārds *salāti* latviešu valodā aizgūts ar vācu vārda *Salat* starpniecību no itāliešu *salata*. Pirmo reizi tas minēts G. Manceļa vārdnīcā — *salāts* (sk. arī: Sehvers 1936, 303—304). Baltijā augstāko kārtu virtuvē salātus pamatā gatavoja ar krējumu. Tā ietekmē arī zemnieki agrāk ar sāli un rūgušpienu ēstos rutkus un bietes sāka jaukt ar krējumu: «*Rutki ar sausiem kartupeļiem*. Vecu ļaužu ēdiens. Rutkus sagrieza šķēlēm. Bļodiņā šķēlītes apbēra drusku ar sāli, uzlika bļodiņai virsū vēl kādu trauciņu un rutkus kādu brītiņu pakratīja, lai sadauzās mīkstāki un sasālās ar sāli. Ja bija krējums, pielika krējumu» (E 2, 203, Aknīste). «*Baltveņu (biešu) lakstus novāra, tad sagriež. Ēdot pieliek krējumu. Arī biešu saknes izvārītas ēd ar krējumu*» (E 28, 7358, Zvirgzdene).

Tāpat ar krējumu tika uzlabota garša dažādiem svētku cepumiem — rausiēm, plātsmaizei u.c. Spilgts piemērs tam, ka krējumu ēdienu gatavošanā lietoja arvien vairāk, ir Kurzemei raksturīgo *dižraušu* jeb *žograušu*, *sklandraušu* cepšanas izmaiņas. Tos gatavojot, taisīja cietu neraudzētu rudzu miltu mīklu. Tad no mīklas izveidoja apaļu pamatni ar atlocītām malām, kurā iepildīja sastampātus vārītus burkānus un kartupeļus (103. att.). Sākotnēji aizdars bijis neliels, bet 19. gs. beigās un īpaši 20. gs. uz burkānu pildījuma sāka likt ļoti bagātīgu krējuma un cukura virskārtu: «*Dižraūši*. Mīkla rudzu miltu, cieta. Savēla bumbiņu, norullēja, uzlocīja augšā maliņas. Piepildīja ar vārītiem kartupeļiem, sajauktiem ar biežpienu un pienu. Virsū lika burkānus ar ķimenēm, krējumu un olām. Virsū vēl uzsmērēja krējumu, pārkaisīja kanēli un cukuru» (E 62, 269, Kolka).



103. att. Dižraūši. Kuldīgas apr. Sātiņu pag. Grebutniekos. 1929. g. (LVM, 17069. neg.).

Vēl jāmin krējuma izmantošana t.s. *kartupeļu sviesta* taisīšanai, ko pēc Vācijas parauga, sākot audzēt kartupeļus, 18. gs. beigās ieteica tālaika saimniecībai veltīto sacerējumu autori, lai taupītu sviestu: «*Sviests no kartupeļiem*. Tie kartupeļi top mīksti vārīti, nomizoti un kādā podā jeb citā traukā itin smalki saspiesti un saberzti, ka nemaz putraini vairs nevaids; kad jau labi atdzisuši, tad var ar kādu maģumu salda jeb skāba krējuma samaisīt un 3/4 stundas, kā zināms, sakult jeb ķernēt; kad jau sviests no piena labi atšķīries, tad var

labi izspiest, citā traukā skaidri izmazgāt un sālīt. Kad uz tādu vīzi vienu mārciņu salda jeb skāba krējuma jeb arī priša ķēnes piena ar vienu mārciņu tāda kartupeļu mīkstuma labi samaisa un saķērnē, tad 2 mārciņus sviesta dabūs, kas itin labs un gārds būs» (Latv. Gada Gr. 1797, 3. cet., 104—105; sk. arī: Jordan 1852, 325).

Sviests ēdienos

Sviests zemnieku saimniecībā bija viens no visaugstāk vērtētajiem produktiem (sk. 48. lpp.). Tāpēc sviesta ēšana uzskatīta par greznību un zemnieki ikdienā to lietoja maz. Toties kā īpaši vērtīgs uzturlīdzeklis sviests tika likts galdā svētku reizēs — godos, talkās, cienājot ciemiņus: «Sviests ir garda un dārga barība, un tādēļ to parastajā mājas dzīvē lieto maz. Pārdod pilsētā, glabā svētkiem, maltītēm pēc kāda svarīga darba beigām» (LVM E 3089, 104, Renda). Pavasarī un vasarā, kad pienu ieguva visvairāk, svinamajās dienās sviests un siers bija viens no galvenajiem cienastiem ar rituālu nozīmi, līdzīgi tam kā rudens un ziemas cikla svētkos — cūkgaļa.

Ēdienu gatavošanai sviestu nelietoja. Raksturīga latviešu uztura iezīme bija cūku un aitu tauku aizdars. Sviestu, ja saimnieciskie apstākļi pieļāva, izmantoja tikai par aizdaru biezputrai, vēlāk arī kartupeļiem. Lai sviestu taupītu, to nelika galdā īpašā traukā, bet gan iespieda gabaliņu karstas biezputras vidū iedobumā, kur sviests izkusa un ēdēji varēja mērcēt katrs savu biezputras karoti.

Ja sviestu ēda pie maizes, tad iztika bez cita pavalga. Šāda sviesta ēšana ar maizi 19. gs. bija raksturīga Ziemeļeiropai, kur sviests uzglabāšanas nolūkā tika stipri sasālīts un tāpēc bija laba maizes piedeva. Ēdot sviestu pie maizes, sviesta trauku nelietoja. A. Bīlenšteins maizes ēšanu ar sviestu apraksta šādi: «Uz ēdamā galda latvietim nebija vajadzīgs sviesta trauks, saimniece nolika saimei katram paredzēto sviesta gabalu vienkārši uz maizes vai vēlāk ar nazi uz šķīvja malas» (Bielenstein 1918, 334). Ēdot ar nazi no maizes rikas nogrieza kumosu kopā ar sviestu.

Latvijas laukos sviesta smērēšana uz maizes bija jauna parādība, kas tika pārņemta no pilsētām un muižām, kur to bija pieņemts darīt jau 16.—17. gadsimtā. Senākā liecība par to ir atrodama G. Mancela vārdnīcā, kurā vācu vārds *Butterbrod* tulkots *sviests ar maizi* (Mancelius 1638, II, 10). Arī citās Ziemeļeiropas zemēs sviestu smērēt uz maizes rieciena sāka samērā nesen; šī parādība ieviesās vēlajos viduslaikos Hanzas sāls tirdzniecības ietekmē, kas sekmēja sālītā sviesta izplatīšanos. Garšas un konsistences ziņā šāds sviests bija ļoti pie-

mērots smērēšanai uz maizes. Ziemeļvācijā sviesta smērēšana uz maizes tiek datēta ar 14. gs., turklāt sākotnēji sviestu uz maizes triepa vienkārši ar īkšķi (Nahrung 1996, 476—483). Turpretī Viduseiropas un Dienvideiropas zemēs, kur pirmsindustriālajā laikmetā sviestu uzglabāšanai nevis sāļīja, bet gan kausēja un tas nebija piemērots smērēšanai, sviestmaizes nebija pieņemts ēst līdz pat jaunākiem laikiem (Milch 1996, 53—74).

18. gs. otrajā pusē Baltijas augstāko kārtu uzturā sviestmaizes tika papildinātas vēl arī ar gaļas, siera u.c. piedevām. Latviešu valodā tādas sviestmaizes brokastu galdam — *sviesta maizīte ar cepeti, ar vērsa mēli, ar šķiņķi, siera maizītes* — pirmo reizi aprakstītas 1876. g. Vānes muižas pavāra M. Zāles sarakstītajā grāmatā. Turpmāko gadu pavārgrāmatās dažādas sviestmaižu receptes jau bija pastāvīgi (piemēram, Zāle [1904], 48—49). Tomēr zemnieki vēl 20. gs. uz maizes citu aizdaru bez sviesta lika reti: dažkārt uz sviestmaizes vēl uzlika sieru vai biezpienu, bet gandrīz nekad — gaļu. Toties pilsētnieki sviestmaizes ar piedevām jau 19. gs. beigās uzturā lietoja samērā bieži, jo tās bija ļoti piemērotas strādnieku darba pārtraukuma ēdienreizēm.

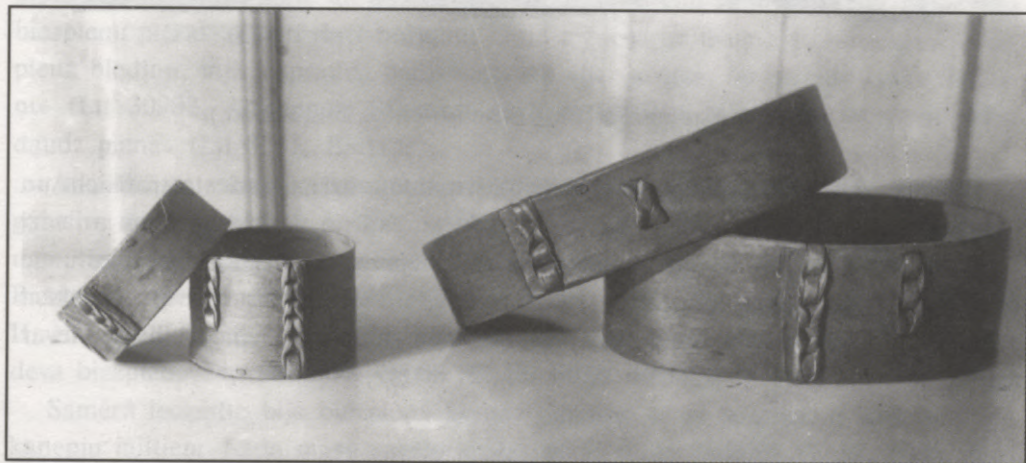
Iepriekšējā nodaļā aprakstīta t.s. *baltā* jeb *leišu sviesta* gatavošana saimes uzturam. Arī šo sviestu ēda pie maizes, kartupeļiem u.c.: «Gatavam pieliek dūšīgi sāli, ja vēlas, arī sīpolu. Ieliek traukā, baltais sviests sastingst, var likt uz maizes, ēd arī pie vārītiem (ar visu mizu) rāceņiem» (E 27, 10713, Bārta). Tā kā baltais sviests bija ciets un drupans, uz maizes liekot, to ar nazi kasīja. No tā arī bija cēlies tā nosaukums — *kasenis*.

Vēl samērā izplatīts bija *kaņepu sviests*, *stoks* jeb *tempis*: grūstas kaņepes, kas sajauktas ar sviestu. Šā sviesta gatavošana aprakstīta arī etnogrāfiskajos materiālos: «Iztaukšķētas kaņepes sagrūž, izsijā. Kaņepu miltus ber atpakaļ piestā un grūž, pieliekot mazu sviesta picīņu. Kaņepes pašas arī eļļojas, un tā iegūst spīdīgu *kaņepu sviestu*» (E 12, 2399, Liepupe). «*Stoks*. Izkaltē, piestā nogrūž mizu, nosijā čaumalas, sagrūž, pieliek sīpolus un sviestu — nenoēsties! Ēdām ar maizīti..» (E 20, 547, Dignāja). «Mēs pie sviesta kaņepes vienād maisījām. Tās ēda pie sausiem kartupeļiem un maizes» (E 13, 3595, Jērcēni).

Piejaucot klāt 2—3 daļas kartupeļu, sāli un saceptus sīpolus, panāca labāku garšu sviestam, kas nebija labi izdevies (Oek.-medic. Hausbuch 1804, 8).

Sviestu — dzelteno, balto vai kaņepju — ņēma līdzī pavalgam arī ārpus mājas. Tādam nolūkam izmantoja cibu vai bunduli. Ciba bija apaļš vai ovāls, parasti no liepas koka plēstas sloksnītes darināts trauks ar uzmaucamu vāciņu (104. att.). Sloksnīti sastiprināja, sašujot sānos ar liepu lūkiem vai putna spalvu. Par šā trauka nosaukuma saikni ar trauka formu K. Karulis, minot daudzas paralēles arī slāvu valodās, raksta: «*ciba*; lš. *kibiras* 'spainis' [..] Pamatā ide. **keb(h)*- 'līks, liekt' [..] > b. **kib-*, no kā la. paralēlās formas *ķib-* un *cib-*. Nozīmes attīstība: 'liekt' → (subst.) 'izliekums, noapaļojums' → 'izliekts, apaļš

trauks'. Blakus formai *ciba* izloksnēs tās pašas nozīmes *ķiba* (M-E II 378) un *čiba* (M-E I 411)» (Karulis I, 170). Ar darināšanas veidu bija saistīts arī trauka nosaukums *liecene*, *liecenis*, *liecenes ciba* (ME II, 492), tāpat *pītava* (ME III, 235). Dundagā lietotajam trauka apzīmējumam *kārpa* (LVM E 2349) ir somugriska cilme, un tas varētu būt pārņemts no lībiešu vai igauņu valodas (līb. *veidak-kārp* 'sviesta trauks' — Kettunen 1938, 481; ig. *toidukarp* 'pavalga ciba' — Viires 1960, 130).

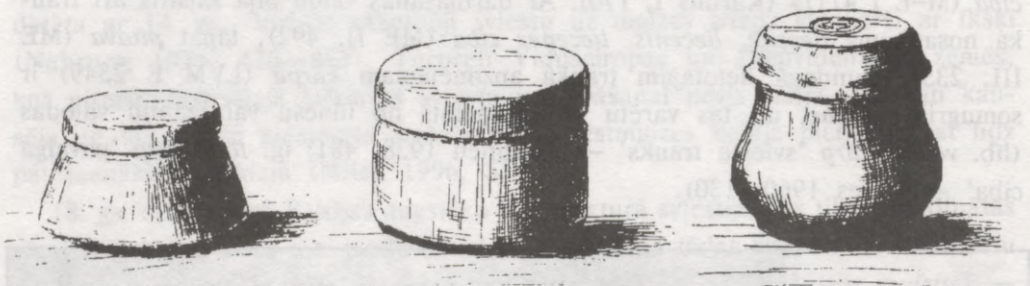


104. att. Dažāda tilpuma cibiņas. Madonas apr. Kalsnavas pag. 1928. g. (LVM, 11560. neg.).

Cibas dibens un vāka virsa tika taisīta no egles dēlīša. Tajos mēdza iegriezt māju īpašuma zīmi, lai, «pulkā ēdot», cibas nesamainītu (LVM E 2349, 14, Piltene). Cibas izmēri bija ap 10—20 cm diametrā un tikpat augstumā. Par trauka lielumu jeb ietilpību A. Bielenšteins rakstīja: «Pēc lieluma, t.i., pēc tā, cik ilgam laikam pietiek *pavalgs*, latvietis atšķir *dienas cibu* vienai dienai, *div' dienu cibu* divām dienām, *triju dienu cibu* trim dienām, *nedēļas cibu* visai nedēļai» (Bielenstein 1918, 358).

Otra veida trauks sviesta ielikšanai — *bundulis*, *bunduls* bija virpots apaļš trauks ar tādu pašu virpotu uzmaucamu vāciņu (105. att.). To parasti darināja no bērza koka, ar taisniem vai nedaudz izliektiem sāniem. Bez parastākā nosaukuma *bundulis* (< v. *Bündel* 'kaut kas apaļš' — ME I, 350) vēl lietoti apzīmējumi *buņģis*, *buņķis* (Smiltene), *bundža* (Bielenstein 1918, 334), *donis*, *dore* (Bīriņi, Dzirciems, Vandzene) (no vārda senās nozīmes 'koks' — ME I, 534).

Abu veidu Latvijā lietotie sviesta trauki — cibas un bunduļi pieder pie Ziemeļeiropas piensaimniecības pamatinventāra (Viires 1960, 130; Keyland 1989, II, 31—32).



105. att. Sviesta bunduļi (Bielenstein 1918, 300., 301., 302. att.).

Cības un bunduļus vajadzības gadījumā izmantoja arī par sviesta traukiem un lika galdā. Ja no viena trauka ēda vairāki cilvēki, tad no tā sviestu ņēma ar nazi vai koka lāpstiņu, lai trauku nepiebirdinātu. Ticējums brīdināja — ja sviestu no bunduļa ņems ar maizes kumosu, govis badīsies (Ltt 30048, Irlava). Savukārt saimniece, liekot sviestu bundulī vai cibiņā, meta krustu — «tad velns to nevar aiztikt un ēdot tas ies spēkā un svētībā» (Ltt 30047, Naudīte).

Biezpiens ēdienos

Biezpiens latviešu zemniekiem bija nozīmīgs un neiztrūkstošs ikdienas pavalgs gan mājās, gan ejot darbā, ar to cienāja arī svētku un godu reizēs.

Parasti biezpienu ēda, sajaucot to ar sarūgušu vai saldu pienu, jaunākajā laikā — ar krējumu. Ir arī ziņas par to, ka, trūkstot pienam, biezpienu jauca arī ar ūdeni (*murcavka* — Etn. I, 112, Rembate). Garšas uzlabošanai klāt lika sāli, ķimenes, sīpolus un lokus. «Biezpienu patērēja ar ķimenēm, iemaisot un atstājot vienu dienu, lai ķimenes piebriest» (E 62, 2216, Sigulda). Parasti biezpienu sajauca tā, lai tas būtu pašķidrs, un to ēda no kopīgā trauka ar karoti vai nazi pie maizes, kartupeļiem, zirņiem u.c. Ar biezpiena konsistenci bija saistīts nosaukums *mērcamais piena slapinams* (sal. rūgušpiena mērce 191. lpp.), arī *ķērceklis* (Etn. II, 136, Drusti): «Pļavā vairāk tika lietots t.s. *mērcamais*. Mērcamais bija pagatavots no biezpiena, pielejot tam drusku no t.s. «pakrejuma». Pēdējais bija maisījums no krējuma atliekām ar rūgušpienu, kādu ieguva no piena kubuliņiem, pamatīgi nosmalstot pēdējās krējuma atliekas pēc tam, kad viss vairums krējuma jau bija nosmelts. Mērcamais tika parasti lietots kā galvenais ēdiens pēc tam, kad ļaudis vispirms no enkurišiem [trauks šķidrums — <lv. *anker* 'šķidruma mērs']

bija nodzērušies un slāpes atdzesējuši. Nosēdās tad visi ap mērcamā bļodiņu un, nogriezdami no maizes rieciena ar kabatas nazi kumosu, iesprauda to uz asmeņa gala, apmērcēja maizi, nazi uz riņķi griezdami, mērcamajā un tad, tāpat nazi uz riņķi griežot, lai mērcamais nenopilētu, aizvadīja kumosu līdz mutei» (LLP 1923, nr. 6, 89).

Biezāku biezpienu lika galdā mazākā bļodiņā, to arī ņēma līdzī pavalgam cibā vai bundulī, gan darbā ejot, gan ceļā. Šādu biezpienu katrs ar savu nazi lika uz maizes vai pat tieši mutē un piestrēba klāt putru vai citu šķidrumu. Par līdzņemto biezpienu pierakstīti arī daži ticējumi: «Kad aiznesa uz tīrumu strādniekiem biezpiena bļodiņu, tajā iesprauda maizes garozu «par sargu», lai nelēktu iekšā kukaiņi» (Ltt 30903, Aduliena). «Ganam deva ganos līdz biezpienu, lai govis dotu daudz piena» (Ltt 8661, Embūte).

Atkarībā no saimnieciskās rocības biezpienam deva klāt arī sviestu, ieliekot tā gabaliņu turpat bļodiņā. Latgalē svētku reizēs bija pieņemts sviestu likt biezpienam virsū, tā sagatavotu, to sauca par *aplipināto biezpienu* (E 28, 7448, Ņukši). Biezpienu arī sajauca un saspaidīja ar sviestu un tad ēda tāpat kā sviestu (Etn. II, 137). «Godos tika pasniegts ar sviestu, arī gana cibā, tāpat rijas kūlējiem līdzī deva biezpienu sajauktu ar sviestu» (E 62, 2319, Viļāni).

Samērā iecienīta bija biezpiena ēšana, samaisot to ar sagrūstām kaņepēm vai kaņepju miltiem. Šādu masu savēla apaļās pikās dūres lielumā (E 17, 5955, Lubāna) vai vienkārši lika uz maizes, vai arī šķidrāku ēda pie kartupeļiem: «Kopā ar kaņepīšu pulveri sajauctu un krējumiņu klāt. Sauca par *dūpelīti*, ēda pie maizītes un tupīniem» (E 62, 1957, Jaunpiebalga). «Kaņepes izgraudē, sagrūž pulverī. Izsijā. Šos kaņepju miltus samīca ar biezpienu un ēd ar maizi» (E 12, 2289, Tūja). «*Pūces bērns*. Šķīdram biezpienam vai krējumam — vēlams, labi norūgušam — piemaisa kaņepju miltus. Nosaukums no pelēki raibās krāsas. Labi garšo ar sausiem kartupeļiem» (E 26, 678, Dzērbene).

Kādu laiku pastāvējušu biezpienu, Latgalē — ziemai krāto biezpienu, ēda arī, to sacepot: «Lieto ceptu biezpienu ar vai bez sīpoliem. Reizēm pārlej ar karstiem taukiem. Liek klāt uz pannas ceptiem kartupeļiem» (E 62, 1956, Odziens). «Ziemā siltā krāsni lika skārda bļodiņu ar kartupeļiem, kam virsū biezpiens un sviests» (E 62, 1952, Atašiene). «Ja apbubēja, apcepa pannā sviestā. Klāt pielika ķimenes, sāli. Cepot maisīja. Sagāja gabalā. To ēda uz maizes, griežot. Tādu biezpienu taisīja bieži, taisa arī tagad. Gatavu ieliek šķīvī, iznāk kā siers, apcepts. Kamēr ir karsts, var smērēt uz maizes» (E 63, 547, Lielaucē). «Kad maizi cepa, tad sapuvušu pienu ielika bleķa bļodā ceplī, kāds bišķis sviesta virsū, piens izstiepās, ar kartupeļiem i ēdām» (E 20, 523, Dignāja).

Jau tika pieminēta biezpiena ēšana, iedrupinot to saldā pienā (157. lpp.). Šāda biezpiena gabaliņi dēvēti par *ziediem*, *ziediņiem* (Pļaviņas, Drusti), bet piens ar iedrupināto biezpienu kopā — par *ziediņu putru* (Krustpils). Biezpienu lika klāt

arī piena putraimu vai miltu plānajai putrai — «lai būtu skābumiņš» (LVM E 2444, 31, Cēsis). Šajā gadījumā biežpiena gabaliņi dēvēti gan par *ziediem* (Cēsis), gan par *gailīšiem* (LVM E 2444, 354, Kūdums; 2478, 113, Vaive), bet putra — par *kunkuļputru* (E 62, 1957, Jaunpiebalga).

Atsevišķi etnogrāfiskie apraksti ir arī par biežpiena pievienošanu miežu vai kartupeļu biežputrai: «*Grucis*. Miežus izkaltē, sagrūž piestā. Biežpienu sadrupina. Miežus izvāra, sajauc ar biežpienu un ēd ar taukiem vai pienu» (E 22, 4455, Daugavpils). «*Stūķis*. Stūķi vāra kā kartupeļu biežputru. Kartupeļus sastūķē, pieliek sviestu, biežpienu, skābu krējumu un pienu, cik vajadzīgs. Šāda veida kartupeļu biežputra ir daudz garšīgāka kā tīri kartupeļi bez sviesta, biežpiena un krējuma piedevas» (E 12, 3003, Rozēni; arī E 29, 3159, Bērzgale).

Atašienē biežpiens ēsts kopā ar šķēlītēs sagrieztiem rutkiem (E 17, 6465). Jaunākā laikā ļoti iecienīti kļuva dažādu dārzeņu — gurķu, loku, redīsu, burkānu, biešu u.c. salāti, kuriem kopā ar krējumu tika pievienots arī biežpiens (sk., piem.: Iekšz. prod. ēd. 1933, 104).

Godu, kā arī talku mielastam tika cepti plāceņi ar biežpiena virsu. Parasti to darija pavasara svētkos — Pūpolu svētdienā, Lieldienās, tāpat arī rudenī — apkūlibās. Līdz 19. gs. beigām plāceņu mikla taisīta no rudzu vai miežu miltiem. Plāceņus veidoja apaļus un plakanus, to virsu apzieda ar nesaldinātu biežpienu, kas bija sajaukts ar pienu vai krējumu, arī olu. Dažkārt biežpienam lika klāt vēl arī kaņepes vai kartupeļus. Biežpiens reizēm likts arī pīrāgu pildījumā. Biežpiena plāceņu un pīrāgu cepšana atspoguļojas etnogrāfiskajos materiālos: «*Karaža = karaša*, rupjas maizes rausis ar biežpienu virsū» (ME II, 160, Kandava). «Izkuļot pirmos rudzus, cepa *jaunrudzu karašu* ar biepienu» (E 62, 2212, Allaži). «Miežu maize — *plācens*. Miltus sajauc ar svaigu pienu, pieliek raugu, taukus vai sviestu. Ļauj, lai uzrūgst, tad taisa pīrāgus un plāceņus[.]. Plāceņiem virsū liek biežpienu ar ķimenēm un olām. Krāsni cep, kamēr gatavi» (LVM E 2613, 37, Stirniene). «*Plāceņus* cepa no rupjiem miežu miltiem[.]. Senāk lika apaļus kukulīšus uz kļava lapām. Paliel 1—2 lapas, kukulīti apvilā miltos, uzliek uz lapas. Tādus palielākus taisīja. Apzieda ar biežpienu. Pie biežpiena piejauca kartupeļus, tik biezu, lai ar nazi var uzsmērēt. Arī ar štoku zieda. Tam pielika karotiņu piena un sīrupa un nosmērēja. Bērni i lupināja virsiņu nost» (E 20, 545, Dignāja). «*Speķa pīrāgu* no rudzu miltu miklas cepa vienmēr, kad cepa rudzu maizi. Iztaisīja lielu plāceni, iepildīja iekšā sagrieztu, sačurinātu gaļu, biežpienu, sīpolu, daži lika arī siļķi. Aiztaisīja kā pīrāgu ciet un cepa. Ēda launagā vai vakarā» (E 21, 329, Koknese).

20. gs. sākumā, palielinoties kviešu un cukura patēriņam, plāceņu miklu sāka taisīt no kviešu miltiem, bet biežpiena masu — saldīnātu (sk., piem.: Zālīte 1902, 279). Šajā laikā, kad arvien vairāk tika iebūvētas plītis un cepeškrāsnis, iecienīta kļuva arī t.s. plātismaize — uz plātēm cepta kviešu maize ar

saldu biezpiena virsu, kas 20.—30. gados Latvijā bija gandrīz neiztrūkstošs svētku galda cienasts.

Latgalē 20. gs. sākumā svētku reizēs cepti arī plācenīši, kuru mīkla bija no biezpiena, olām, miltiem un cukura. Tos gatavoja arī kaimiņzemēs — krievi, baltkrievi un ukraiņi, un iespējams, ka Latvijā šis ēdiens bija aizgūts no šīm tautām: biezpiena plāceņu parastais nosaukums Latgalē *serņiki*, *sīrinīki*, *sirņiki* ir pārveidots atbilstošais krievu vārds *сырники* (Даль 1956, IV, 682). 20. gs. 20.—30. gados pavārgrāmatu ietekmē biezpiena plācenīšus gatavoja jau arī citur Latvijā: «*Sīrinīki*. Maisījumu no kviešu, retāk miežu miltiem un biezpiena, gabalos sagrieztu, sacep taukos uz pannas. Sīrinīki ir svētku ēdiens» (LVM E 2599, 199, Rundāni). «Biezpienu samīca, pieliek sāli, olas, kviešu miltus, cukuru. Visu samīca, miltos uz galda izviļā desiņās, tad sagriež gabaliņos, cep uz pannas. Gatavas saliek bļodā, aplej ar sviestu vai taukiem un siltus ēd» (E 22, 6, Daugavpils).

Zemgalē bija izplatītas biezpiena klimpas un klimpas ar biezpiena pildījumu. Abu veidu klimpas bija raksturīgas Lietuvā (Milius 1959, 265), Baltkrievijā un Ukrainā (*вареники* — Зеленин 1991, 149), un jādomā, ka Zemgalē biezpiena klimpas aizgūtas no lietuviešiem, jo citur Latvijā tās arī 20. gs. taisītas reti, lielākoties pēc pavārgrāmatu ieteikumiem. Turklāt to nosaukums Zemgalē — *virteņi* ir lietuviešu vārda *virtiniai* pārveidojums. Par aizguvumu no lietuviešiem biezpiena klimpas tiek uzskatītas arī Austrumprūsijā un Rietumprūsijā (Tolksdorf 1975, 196—197).

Biezpiena klimpu gatavošana atspoguļojas šādos etnogrāfiskos aprakstos: «Daži taisīja no biezpiena bumbiņas. To samīcīja, pielika olu, lai nejūk, savēla apaļas palielas bumbiņas, kuras novārīja sāls ūdenī. Ēda ar gaļas mērci, svaiga krējuma mērcīti, kausētu sviestu» (E 63, 513, Skaistkalne). «*Virteņi*. Saklapē pāris olas, puslitru ūdens, sāli, iemīca bīdeļmiltus — iznāk kā pīrāgu mīkla. Izveido apaļas ripiņas. Iekšā liek biezpienu — saldu vai sāļu. Saldam klāt 2—3 olas, kanēlis, cukurs. Sālam — ķimenes, sagriež speķi, apčurkstina, pieliek sīpolu, izzvejo speķi no taukiem, pieliek pie biezpiena. Visu kopā samīca, liek iekšā mīklas ripiņas, taisa pīrādziņus. Tos saliek uz dēliša. Kad ūdens katlā vārās, liek tur iekšā. Tos jau māte taisīja. Ēda, pārlejot ar gaļas mērci» (E 63, 521, Skaistkalne; arī E 63, 573, Zebrene; *lielie ķilķeni* — E 62, 539, Lielaucē u.c.).

Biezpiena saldēdiena senākā recepte ir 1796. g. pavārgrāmatā: «*Kupis piens*. Samaisi to kupušu pienu ar noberztu citrones mizu un smalki sagraustu cukuru, liec to salātu bļodiņā, apdursti ar nomizotām gareniski sagrieztām mandelēm un uzbārsti nomazgātas korintes, cukuru un kanielu» (Latv. pav. gr. 1796, 310). Šī recepte bija domāta kungu galdam, tāpat kā 19. gs. aprakstītais *bieza piena pudīnš* (Balt. pav. gr. 1883, 69) u.c. biezpiena saldie ēdieni. Tautas uzturā biezpiena saldie ēdieni, tāpat kā pārējie saldēdieni, parādījās tikai 20. gs. sākumā. Tie bija dažādi saldīnāti sierīņi, sacepumi un pankūkas ar salda biezpiena pildījumu, kas

samērā bieži tika gatavoti pilsētās, bet laukos līdz pat otrajam pasaules karam — reti, tikai svētku galdam.

Biezpiena ēdienu apskata noslēgumā pieminama vēl 1892. g. «Dienas Lapas» pielikumā aprakstītā biezpiena sūkalu izmantošana: «Katlā palikušas *sulas* (ap Kuldīgu *sūkalas*) stipri uzvāra. Virsū nostājas (uzceļas) tā sauktais *vērša piens* (balts, putu veidā), kuru tāpat mēdz noēst. Īpaši (maziem) bērniem dod ēst, «lai augot stipri». Vērša pienā mēdz iemest nesālīto baltu pienu un ēd kā *ziedus*. Kad vērša piens neceļas, tad suliņu dibenā nostājas pabieza kārtā padibeņu, kuras iekrāj visvairāk ziemei, kur tās pielej pie ēdieniem, īpaši pie tauku zirņu putras» (Etn. II, 137). Tomēr Latvijā sūkalu izmantošana nebija raksturīga, par to ir vēl tikai daži apraksti (Kurcalts 1933, 175, Ērgļi; Latkovskis 1937, 5, Latgale).

KOPSAVILKUMS

Tautu sarežģītās likteņgaitas, nemitīga un mainīga dažādas cilmes kultūru mijiedarbība ir atstājusi nezūdošas pēdas Ziemeļaustrumeiropas tradicionālajā kultūrā. Īpaši dziļas tās ir apvidos, kur pastāvējusi intensīva tautu un kultūru saskare, un tāda ir arī Latvija. Tās ģeogrāfiskais stāvoklis rietumu un austrumu krustcelēs būtiski ietekmēja latviešu kultūru, un tas attiecas arī uz piensaimniecību — piena pārstrādes un piena produktu, kā arī piena ēdienu veidiem un īpašībām. Grāmatas nobeigumā īsumā rezumējams latviešu tradicionālās piensaimniecības kultūras raksturs un attīstības ceļš reģionālā kontekstā.

Latviešu tradicionālās piensaimniecības raksturā kā svarīgākā iezīme izceļama tās piederība pie piena izmantošanas sistēmas, kas ekstsīvās saimniecības laikposmā aptvēra visu Austrumeiropas līdzenumu no Karpatu piekājes dienvidos līdz Skandināvijas vidusjoslai ziemeļos. Piena izmantošanas līdzība tik plašā, turklāt etniski komplicētā teritorijā izskaidrojama ar piensaimniecības kopīgo izcelsmi — izplatību no dienvidiem līdz ar lopkopību. Latvijā attiecīgajos dabas, klimatiskajos un saimnieciskajos apstākļos piensaimniecība laika gaitā ieguva noteiktas specifiskas iezīmes. Tomēr pamatvilcienos tā ir uzskatāma par Austrumeiropas tautu kopīgās senās saimniecības kultūras daļu.

Piena lopkopības pirmsākumi Latvijā vidējā un vēlajā neolītā no 3. g.t. beigām līdz 2. g.t. sākumam p.m.ē. sakrīt ar indoeiropieiskās cilmes iedzīvotāju — pirmsbaltu izveidi. Latvijas neolīta apmetnēs konstatētie liellopu kauli ir ļoti līdzīgi attiecīgā laika Viduseiropā atrastajiem kauliem, kas liecina par liellopu izplatību Baltijā no dienvidiem. Lopkopībai līdzī nāca arī piena izmantošanas prasme. Senajā kopīgajā pamatslānī arī būtu meklējams sākums latviešu pirmsatnējiem piena pārstrādes paņēmieniem un senākajiem piena ēdieniem. Par to liecina arī latviešu piena produktu un ēdienu apzīmējumu daudzās paralēles indoeiropiešu valodās, kas cēlušās senajā kopības laikmetā.

Pirmkārt, piensaimniecību raksturo piena produktu veidi un to gatavošanas sistēma. Tradicionālie piena produkti Latvijā bija rūgušpiens, krējums, sviests, biezpiens un biezpiena siers. To gatavošanas pamatā bija piena dabiskā raudzēšana, kas bija dziļā senatnē empīriski apgūts paņēmiens, ar kuru atdalīja piena taukus

un olbaltumvielu. No sarūguša piena nosmēla taukus jeb krējumu, kuru sakūla koncentrātā — sviestā. Olbaltumu — biezpienu ieguva, turpinot pienu raudzēt vai sildot nokrejoto rūgušpienu, bet pēc tam notecinot. No biezpiena pēc vairākiem paņēmieniem taisīja sieru. Šāda piena pārstrādes sistēma pēc senāko avotu liecībām Latvijā eksistēja jau kopš piensaimniecības sākumiem un saglabājās visā naturālās saimniecības laikā. Tā bija ļoti piemērota vietējiem saimnieciskajiem un ekoloģiskajiem apstākļiem. Latvijas teritorijā bija nostabilizējusies agrārā saimniecība, kuras galvenā nozare bija zemkopība. Turklāt Latvijas augsnes apstākļiem piemērota bija papuves zemkopība, kurā lopkopībai bija pakārtota loma — tās uzdevums pamatā bija nodrošināt laukus ar kūstmēsliem. Lopkopības produktus ieguva tikai saimniecības patēriņā vajadzībām. Tā kā izslaukumi bija nelieli, pienu citu produktu iegūšanai vajadzēja krāt. Bet piens ātri sarūga, tādēļ šādai saimniecībai piemērota bija piena pārstrāde, kuras pamatā bija raudzēšana. Turklāt uz raudzēšanu balstītā piena izmantošana bija piemērota Baltijas mērenajam klimatam: te piena rūgšana notika lēni un labi varēja atdalīties tauki un olbaltumdaļa.

Raudzēšana noteica latviešiem ierastās piena produktu raksturīgās īpašības: bija pierasts pie stipri skābiem piena dzērieniem, skābas un — kopš viduslaikiem — sāļas sviesta un siera garšas.

Ar piena pārstrādi, kurā piens vispirms tika saraudzēts, bija saistītas arī piena produktu patērēšanas galvenās iezīmes. Zemnieku ikdienā visvairāk patērētais piena produkts bija rūgušpiens. Tas lietots kopā ar biezāku ēdienu, no tā gatavoti arī vairāki latviešu zemniekiem īpaši raksturīgie skābie dzērieni. Vēl samērā nozīmīgs produkts ikdienas uzturā bija no rūgušpiena iegūtais biezpiens. Turpretī saldo pienu, krējumu, sviestu un sieru zemnieku uzturā naturālās saimniecības apstākļos lietoja mazāk. Pienu izmantoja tikai ēdiena aizdaram, krējumu krāja sviestam, bet sviests kopš senatnes bija taupāms kā vērtīgākais produkts un maksāšanas līdzeklis. Tādējādi, lai gan latviešu piensaimniecības galvenais produkts bija sviests, zemnieki to uzturā patērēja mazāk nekā citus piena produktus — kā īpaši vērtīgs uzturlīdzeklis tas tika likts tikai svētku galdā. Galvenā taukviela latviešu zemnieku ēdienā bija cūku tauki. Arī sieru zemnieku saimniecībā gatavoja galvenokārt svētku cienastam.

Otrkārt, piensaimniecību raksturo piena ēdieni. Tā kā latviešu zemnieku saimniecības pamatnozare bija zemkopība, ikdienas galvenais uzturs bija graudaugi, īpaši mieži, kas senākos laikposmos Latvijā audzēti pārsvarā. Galvenie ēdieni bija šķidra putra, biezputra un maize. Piens vasaras sezonā bija šo ēdienu aizdars un papildinājums. Šķidras konsistences piena ēdienu — miežu grūbu, putraimu, miltu vai klimpu putru vārīja no rīta visai dienai un ēda ar maizi. Pusdienās un vakarā pārsvarā ēda biezputru. Vasarā to vārīja pienā. Biezputras un maizes papildinājums bija rūgušpiens un skābie strebjamie — skābputra, kultenis, pūtelis.

Biezpiens savukārt bija galvenais pavalgs: to ēda, sajaucot ar rūgušpienu vai pienu, pie maizes, kā arī ņēma līdzī ēšanai ārpus mājas.

Naturālas saimniecības apstākļos Latvijā piena produktu un ēdienu gatavošanas senie pārmantotie paņēmieni un piensaimniecības inventārs saglabājies bez būtiskām pārmaiņām, kam par pamatu bija arī sociālie apstākļi — zemnieku dzimnieciskā atkarība, kas kavēja saimniecības attīstību. Turklāt jāņem vērā, ka viduslaikos visā Eiropas agrārajā joslā piena produktus ieguva samērā maz un piensaimniecības tehnikas attīstībā nebija būtisku izmaiņu. Ziemeļeiropā piensaimniecības darba paņēmieni un inventāra racionalizācija notika tikai vēlajos viduslaikos Hanzas tirdzniecības ietekmē.

Latviešu vienkāršajai naturālajai piensaimniecībai, kāda tā bija arī plašā Ziemeļaustrumeiropas apvidū, īpaši raksturīgas bija piena produktu un ēdienu gatavošanas paņēmieni tipoloģiskās atšķirības dažādās Latvijas daļās. Apkopojot iepriekš aprakstītos un kartografētos piena produktu un ēdienu gatavošanas paņēmienus, galvenās reģionālās atšķirības konstatējamas Latvijas teritorijas rietumu un centrālajā daļā no vienas puses un austrumu novados no otras puses. Kurzemē, daļēji arī Zemgalē un Vidzemē piena parstrādē lielāka loma bija raudzēšanai: tur ar intensīvo raudzēšanu tika taisīts biezpiens, ļoti plaši uzturā lietota ar rūgušpienu gatavotā miežu skābputra. Latvijas austrumu daļā — Latgalē un Augšzemē raudzēšanu turpināja tikai līdz rūgušpiena gatavībai un biezpienu ieguva, sildot rūgušpienu krāsnī. Lielas atšķirības bija nākamajā pārstrādes posmā — siera gatavošanā no biezpiena: Kurzemē, Zemgalē un Vidzemē tika taisīts mīkstsais sildītais t.s. Jāņu siers, bet Austrumlatvijai bija raksturīgs ciets presētais un kaltētais biezpiena siers. Sviestu Kurzemē, Zemgalē un Vidzemē kūla no sakrātā krējuma, turpretī Latgalē krējumu iepriekš sildīja krāsnī, tā panākot sviesta daļēju atdalīšanos jau pirms kulšanas. Latgalē ilgākai glabāšanai sviestu krāsnī kausēja, bet Latvijas rietumu un centrālajos novados sviestu konservēja, to stipri sasālot. Piena pārstrādei un produktiem lietotie trauki Latvijas lielākajā daļā bija darināti no koka, Latgalē un Augšzemē pārsvarā lietoja māla piena traukus. Kā jau piena ēdienu apskatā konstatēts, Latvijas rietumu un austrumu daļā atšķīrās arī ēdienu gatavošanas paņēmieni un it īpaši — atbilstošā terminoloģija.

Grāmatā iespēju robežās atspoguļotas arī Latvijas piensaimniecības tipoloģiskās paralēles Ziemeļaustrumeiropas reģionā kopumā. Latvijas teritorija kultūrģeogrāfiski bijusi divu piensaimniecības tipoloģisko areālu saskarē: Latvijas rietumu un centrālā daļa tipoloģiski pieslēdzās Austrumeiropas ziemeļrietumu areālam, bet Austrumlatvija — areālam, kura pamatteritorija bija uz austrumiem no Latvijas.

Skaidrojot šāda zonējuma cēloņus, pirmkārt jāņem vērā attiecīgās etniskās un kultūras ietekmes Baltijā. Izmantojot retrospektīvos datus, var secināt, ka Latvijas rietumu un centrālajā daļā konstatētie piena izmantošanas elementi atbilst Ziemeļaustrumeiropas piensaimniecības kultūras kopīgajam senākajam pamattipam.

To izplatībā noteicošā loma bija saimniecības un kultūras ietekmes virzībai no dienvidrietumiem gar Baltijas jūras dienvidu piekrasti, kuras rezultātā bija izveidojušās spilgtas rietumu paralēles arī citās latviešu kultūras nozarēs. Austrumlatvijas piena pārstrādes īpatnības ir pamats uzskatīt par hronoloģiski sekundārām, tās bija izplatījušās pamattipa perifērijā no austrumiem. Uztura pētnieki — Kazimežs Mošiņskis, Alīse Mora un Gustavs Renks par vairākiem austrumu tipa uztura elementiem izteikuši domas, ka tie būtu Austrumeiropā saistāmi ar krāsns pavardu, kurš bija raksturīgs slāvu tautām. No austrumslāvu teritorijas krāsns pavards viduslaikos bija aizgūts arī Baltijas austrumu daļā. Līdz ar pavarda tipu tika pārņemti produktu un ēdienu gatavošanas paņēmieni, to vidū biežpiena sildīšana, sviesta kausēšana u.c. Piensaimniecībā to apstiprina arī atbilstošo nosaukumu pārņemšana no slāvu valodām (piem., *tvorogs, toloknis, serņiki* u.c.). Krāsns pavardam piemērotāki bija trauki no māla, ar ko būtu izskaidrojama arī māla piena trauku plašāka lietošana Latvijas austrumu daļā.

No austrumiem aizgūto piena pārstrādes un piena ēdienu gatavošanas paņēmieni izplatīšanās Latgalē, šķiet, bijis ilgstošs process. To, tāpat kā pārējo etnisko un kultūras elementu ieplūšanu Latvijā no austrumiem, noteica daudzu gadsimtu politiskā situācija. Ietekme sākās jau 1. g.t. vidū, kad slāvu ciltis apmetās blakus esošajā teritorijā. Tā īpaši pastiprinājās, kad 16. gs. Latvijas austrumu daļa nonāca politiskajā atkarībā no Polijas, bet 18. gs. tika iekļauta Krievijas impērijas baltkrievu Vitebskas guberņā. Bez politiskās un administratīvās atkarības pastāvēja arī konfesionālā ietekme. Ilgāk saglabājamā sildītā biežpiena un presētā biežpiena siera gatavošanu varēja sekmēt tieši konfesionālie nosacījumi — Latgalē valdošās katoļu, kā arī pareizticīgo un vecticībnieku baznīcas gavēņa aizliegumi.

Bez diviem jau agākas cilmes kultūras strāvojumiem Latvijas piensaimniecībā vēl konstatējama jaunāka ārējā ietekme viduslaikos no Rietumeiropas. Arī tās pamatā bija politiskie notikumi — Baltijas pakļaušana vācu Livonijas ordenim. Latvijas teritorijā apmetās kolonisti garīdznieki, tirgotāji un amatnieki, kas galvenokārt bija iecelojuši no Ziemeļvācijas. Par vācu saimniecības un kultūras ietekmes centriem kļuva pilsētas un klosteri. Latviešu valodu, tostarp piensaimniecības un uztura leksiku, jau agri ietekmējis plašs lejasvācu un viduslejasvācu aizguvumu slānis. Ietekme saimniecībā sevišķi pastiprinājās līdz ar vācu saimniecisko centru — muižu izveidi 15. un 16. gadsimtā. Rietumu ietekmes izplatībā svarīgs apstāklis bija Hanzas tirdzniecība, kas veicināja Latvijas nokļūšanu Baltijas jūras reģiona kopīgajā saimniecības un kultūras sfērā. Piensaimniecības attīstībā īpaša nozīme bija tam, ka Hanzas sāls tirdzniecības ietekmē izplatījās konservēšanas metode ar sāļšanu, kas kļuva par pamatu sviesta ražošanas tālākai attīstībai. Piensaimniecības apvidi, kuri ietilpa Hanzas telpā, sāka uzlabot piena produktu ražošanas paņēmienus. No Ziemeļjūras un Baltijas jūras dienvidu piekrastes zemēm — Holandes, Dānijas un Ziemeļvācijas — cauri Prūsijai piensaimniecības

jauninājumi nokļuva arī Baltijā. No 16. gs. Latvijā konstatējama fermentētā saldpiena siera patērēšana un gatavošana. Plaši ieviesās no vāciešiem aizgūtais biežpiena siers — t.s. knapsiers. 17. gadsimtā, attīstoties sviesta ražošanai un palielinoties tā patēriņam, muižās parādījās produktīvākas rotējošās sviesta ķērnēs, kas 16. gs. bija radušās Flandrijā un Normandijā.

Rietumu piensaimniecības paņēmieni izplatību Latvijā viduslaiku beigu posmā sekmēja muižās piensaimniecībā nodarbinātie vācu izcelsmes dienestnieki. 17. gs. saimniecības sacerējumos daudzkārt minēta piena lopu pārraudze — *Hoffmutter* 'laidara māte', *Veemoder* 'lopu māte' (Hermann 1695, 100; Amt-Mann 1696, 18). Latviešu valodā tā dēvēta par *moderi* (< lv. *Moder* 'māte' — Sehwers 1936, 81). *Moder* bija piena lopu kopšanā pieredzējusi vecāka, parasti vācu tautības sieviete. Tā uzraudzīja visus piensaimniecības darbus, arī no zemnieku saimniecībām norīkotās meitas — kārtnieces un citus strādniekus. *Moder* bija atbildīga par piena produktu ienākumiem muižā. 18. gs. beigās, paplašinoties lopkopībai, muižās parādījās lopu nomnieki, kuri vācu dokumentos apzīmēti ar vārdu *Holländer*. Viņi nomāja muižas piena lopus un pārstrādāja pienu sviestā un sierā. Nomnieki atkarībā no lopu skaita maksāja muižas īpašniekam noteiktu atlīdzību, bet ienākumu pārpalikumu no piena produktiem paturēja peļņai (Hupel 1795, 97; 1796, I, 178; Hueck 1845, 91). Apzīmējums *Holländer* varētu būt saistīts ar lopu nomnieku ziņā esošās pienotavas, kā arī sierotavas parastāko nosaukumu baltvācu dokumentos — *Holländerei*, kas lietots pēc Ziemeļvācijas parauga un savukārt liecina par jau agrāk Vācijā pārņemtās holandiešu pieredzes lomu arī Baltijas piensaimniecībā, īpaši sierniecībā (Milch 1996, 149). Latviešu valodā muižas lopu nomnieks un pienotavas turētājs parasti apzīmēts ar vārdu *modernieks*, pārveidojot agrāk lietoto lopu pārraudzes apzīmējumu *modere*. Muižu piensaimniecībā moderes, modernieki un siernieki bieži ieviesa jauninājumus. Savukārt zemnieki, strādājot muižās, jaunos paņēmienus apguva un vēlāk izmantoja savās saimniecībās.

Vērtējot evolūcijas gaitu Latvijas piensaimniecībā, īpaši jāņem vērā tas, ka vēlajos viduslaikos piensaimniecība Latvijā veidojās divos līmeņos — muižās un zemnieku saimniecībās. Muižās piena produktus ražoja, lielā mērā ņemot par paraugu piensaimniecību Vācijā un citās Eiropas zemēs. Zemnieku naturālās saimniecības attīstība noritēja lēnāk — ar muižu starpniecību, pārņemot tur novērotos jauninājumus.

Viduslaiku beigu posmā ārējā ietekme no rietumiem īpaši sāka izpausties ēdienu gatavošanā. Šai laikā Eiropā bija vērojami augstāko kārtu centieni pēc greznāka dzīvesveida, un tas ietekēja arī Baltijas muižniekus un bagātos pilsētniekus. Baltijas vācu kultūrā strauji ienāca luksusa elementi no rietumiem; tas attiecās arī uz uzturu. Kungu virtuves vajadzībām iespieda jau agrāk Eiropā izdotās pavārgrāmatas, pēc to parauga sastādīja jaunus vācu izdevumus, kurus īpaši muižu pavāriem pārtulkoja latviešu valodā. Ar pavārgrāmatu starpniecību Latvijā izplatī-

jās ēdieni un to gatavošanas paņēmieni no Vācijas, Francijas, Zviedrijas u.c. zemēm. Mainījās arī piena ēdieni. Tā 18. gs. beigās pirmajās latviešu valodā iespēstajās pavārgrāmatās piena ēdienu receptu vidū ir jau *bubbert jeb cepts piens, mandelkēze, eijerkēze, glasioje no piena vai krējuma*, kā arī citi ar piena produktiem gatavotie ēdieni, ko bija iecienījušas Vācijas un Francijas augstākās kārtas.

Vērtējot uztura izmaiņas Latvijā viduslaiku beigās, jāņem gan vērā, ka tās skāra tikai muižnieku un turīgo pilsētnieku virtuvi. Zemnieku saimniecībās saglabājās ierastais tradicionālais saimniekošanas un dzīves veids. Taču tālaika jauninājumi kopumā iezīmēja uztura unificēšanas sākumu Latvijā.

Plašs grāmatā risināto problēmu loks ir piena izmantošanas izmaiņas industriālajā laikmetā. Muižās tas iezīmējās 19. gs. sākumā, bet gadsimta otrajā pusē atbilstošas pārmaiņas pakāpeniski aptvēra arī zemnieku saimniecības. Šo pārmaiņu pamatā bija noteiktas sociālās un saimnieciskās norises: preču saimniecības attīstība, zemnieku zemes izpirkšana un turīgā saimnieku slāņa veidošanās.

Attīstoties piena lopkopībai, zemnieku saimniecībās pieauga un mainījās piena produktu ieguve un patērēšana uzturā. Paplašinājās saldā piena, krējuma un sviesta lietošana, pakāpeniski šie produkti parādījās arī ikdienas uzturā. 19. gs. sākumā bagātīga krējuma un sviesta izmantošana ēdienu gatavošanā bija raksturīga muižnieku un turīgo pilsētnieku virtuvei, bet 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā krējumu un sviestu arvien vairāk sāka lietot arī turīgo zemnieku saimniecībās. To sekmēja ne vien piensaimniecības paplašināšanās, bet arī tās tehnikas un organizācijas attīstība — īpaši piena separēšanas un pienotavu sistēmas ieviešanās. Skabā krējuma bagātīga lietošana, gatavojot ēdienus, kļuva par spilgtu Latvijas kulinārijas iezīmi. Tā, piemēram, parādoties uzturā salātiem, par raksturīgu to īpatnību Latvijā kļuva krējuma mērces pievienošana. Sviestu, kā arī sieru ievērojami vairāk sāka lietot 20. gs. sākumā, kad ikdienas brokastīs iecienītas kļuva sviestmaizes.

19. gs. piena izmantošanu uzturā Latvijā ietekmēja arī vispārējās izmaiņas lauksaimniecībā. Īpaša nozīme bija kartupeļu un citu sakņu un dārzeņu audzēšanai, kā arī kviešu sējumu paplašināšanai. Uzturu būtiski ietekmēja arī pārtikas rūpniecības un starptautisko tirdzniecības sakaru attīstība. Rezultātā uzturā vairāk sāka lietot dārzeņus un jauna veida produktus — rīsus, mannas putraimus, auzu pārslas un nūdeles. 19. gs. sākumā jaunos produktus lietoja augstāko kārtu iedzīvotāji, zemnieki gadsimta beigās no tiem gatavoja ēdienus tikai svētku galdam, bet 20. gs. šie produkti pakāpeniski ieviesās arī tautas ikdienas uzturā. Līdz ar to mainījās arī piena ēdieni — izplatījās jauna veida piena zupas un biežputras. Arī jaunos piena ēdienus 19. gs. otrajā pusē pamatā gatavoja svētkos, bet ikdienas maltītēs tie parādījās 20. gs. 20.—30. gados.

Industriālā laimeta saimniecības un uztura attīstībai bija raksturīga arvien lielāka ārējā ietekme un aizguvumi. 19. gs. beigās Eiropā sāka attīstīties modernā

piensaimniecības zinātne un attiecīgā literatūra izplatījās arī Latvijā. Iznāca arī latviešu autoru sarakstītās zemniekiem domātās piensaimniecības grāmatas un pavārgrāmatas. 20. gs. šādu grāmatu un periodisko izdevumu skaits strauji pieauga. Tajos iespieda Eiropas piensaimniecības jaunākās atziņas, bet pavārgrāmatās — piena ēdienu receptes, kas šajā laikā bija raksturīgas Eiropas virtuvei. Rezultātā 20. gs. 20.—30. gados Latvijas lauku un pilsētu iedzīvotāju uzturā pārsvaru sāka iegūt Eiropas unificētā piena produktu un piena ēdienu sistēma. Līdz ar to latviešu piena ēdienos arvien vairāk nivelējās tradicionālās iezīmes.

Tomēr industriālā laikmeta lielās izmaiņas uzturā nemazināja piena produktu vispārējo nozīmību tautas iztikā. Latvijas piensaimniecība bija viena no galvenajām attīstītās lauksaimniecības nozarēm, un piena patēriņš tur arī modernajā virtuvē bija ievērojams. Turklāt, kaut arī izplatījās arvien jauni piena izstrādājumi, uzturā tika izmantoti arī tradicionālie piena produktu veidi un gatavoti pierastie piena ēdieni. Iezīmējās jauna tendence: palielinājās vairāku seno piena produktu un ēdienu nozīme — tie no ikdienas uztura pārnāca uz svētku galdu un pat ieguva nacionālās pašaplicināšanās un reprezentācijas simbola nozīmi.

IZMANTOTĀ LITERATŪRA UN AVOTI, SAĪSINĀJUMI

Izmantotie npublicētie avoti un to apzīmējumi tekstā

- AM — Latvijas Arhitektūras muzeja materiāli
- BDM — Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja materiāli
- BM — Bauskas novadpētniecības un mākslas muzeja etnogrāfiskie materiāli
- CM — Cēsu vēstures muzeja etnogrāfiskie materiāli
- E — Latvijas vēstures institūta Etnogrāfijas nodaļas arhīva materiāli: E 1.—61. fonds — ekspedīciju materiāli; E 62. fonds 1.—2342. uzskaites vienība — aptaujas «Rūgušpiens, biežpiens un siers Latvijas lauku iedzīvotāju uzturā» materiāli
- ERM — Igaunņu nacionālā muzeja (Tartu) materiāli
- FM — Latvijas Fotogrāfijas muzeja materiāli
- KFA — Latvijas Valsts kinofotofonodokumentu arhīva materiāli
- LDA — Latviešu valodas institūta dialektu atlanta materiāli
- LEM — Lietuvas Vēstures un etnogrāfijas muzeja (Viļņa) materiāli
- LM — Liepājas vēstures un mākslas muzeja materiāli
- LNМ — Ludzas novadpētniecības muzeja materiāli
- LVM — Latvijas Vēstures muzeja fondu un negatīvu materiāli
- LVM E — Latvijas Vēstures muzeja Etnogrāfijas nodaļas arhīva materiāli
- LVVA — Latvijas Valsts vēstures arhīva materiāli
- MM — Madonas novadpētniecības un mākslas muzeja etnogrāfiskie materiāli
- VRVM — Rīgas vēstures un kuģniecības muzeja materiāli
- PЭM — Krievijas Etnogrāfiskā muzeja (Sanktpēterburga) materiāli

Izmantotā literatūra un tās apzīmējumi tekstā

- Abdalla 1994 —
A b d a l l a M. Milk in the Rural Culture of Contemporary Assyrians in the Middle East // Milk 1994. — P. 27—40.
- Abriss 1964 —
Abriss der estnischen Volkskunde. — Tallinn, 1964. — 307 S.
- Adolphi 1837 —
A d o l p h i W. Pamācīšana moderēm, kā pie lopu kopšanas būs turēties. — Jelgava, 1837. — 91 lpp.
- Aizsilnieks 1968 —
A i z s i l n i e k s A. Latvijas saimniecības vēsture. 1914—1940. — Stokholma, 1968. — 980 lpp.
- Allgemeines 1846 —
Allgemeines praktisches Handbuch der gesammten Haushaltungs- und Wirthschaftslehre. — Mitau; Leipzig, 1846. — T. 1, 2. — 232, 231 S.
- Amols 1899 —
A m o l s M. Piens, sviests un siers un viņu apstrādāšana. — Jelgava, 1899. — 108 lpp.
- Amt-Mann 1696 —
Der Getreue Amt-Mann oder Unterricht eines guten Haushalters. — Riga, 1696. — 27, 5 S.
- Anderegg 1894 —
A n d e r e g g F. Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft. — Zürich, 1894. — 207 S.
- Arbete 1976 —
Arbete och redskap. — Lund, 1976. — 400 S.
- Arh. 1974 —
Latvijas PSR arheoloģija. — R., 1974. — 374 lpp., 80 tab.
- Åkerman T. 1966 —
Å k e r m a n T. Satakuntalaisen ruokatalouden muuttumisesta 1900-luvulla // Scripta ethnologica. — Turku, 1966. — N 23. — 43 s.
- Balt. pav. gr. 1883 —
Baltijas pavāru grāmata, īpaši saimniecēm un ķēkšām jo derīga. — R., 1883. — XII, 141 lpp.
- Balt. Vēstn. —
Baltijas Vēstnesis (laikraksts). — R., 1868—1906.
- Bartels 1900 —
B a r t e l s A. Der Bauer in der deutschen Vergangenheit. — Leipzig, 1900. — 143 S.

Beitl 1955 —

B e i t l R. Wörterbuch der deutschen Volkskunde. — Stuttgart, 1955. — 919 S.

Bielenstein 1907, 1918 —

B i e l e n s t e i n A. Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten. — St. Petersburg, 1907; Petrograd, 1918. — T. 1, 2. — 838 S.

Bielenstein 1922 —

B i e l e n s t e i n M. Kochbuch. Gewidmet den baltischen Frauen. — Riga, 1922. — 3. Aufl. — 263 S.

Blaese 1899 —

B l a e s e M. Die Landwirtschaft in Kurland. — Mitau, 1899. — VI, 205 S.

Blese 1929 —

B l e s e E. Pārskats par studijām Prūsijas valsts arhīvā Karalaučos 1929. g. vasaras komandējuma laikā // Latvijas Universitātes raksti. Filoloģijas un Filosofijas fakultātes sērija. — R., 1929. — 1. sēj., 2. d. — 17.—60. lpp.

Bomann 1941 —

B o m a n n W. Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen. — Weimar, 1941. — 4. Aufl. — 282 S.

Brand 1702 —

B r a n d J. A. Reysen durch die Marck Brandenburg, Preussen, Churland, Liefland etc. — Wessel, 1702.

Brasche 1844 —

B r a s c h e G. S. Kā Paleijas Jānis savu būšanu kopis. — Jelgava, 1844. — XII, 340 lpp.

Bregžis 1931 —

B r e g ž i s K. Baznīcu vizitāciju protokoli. — R., 1931. — 136 lpp.

Bringéus 1994 —

B r i n g é u s N. A. A Swedish Beer Milk Shake // Milk 1994. — P. 140—150.

Broce 1992 —

B r o c e J. K. Zīmējumi un apraksti. — R., 1992. — 1. sēj. — 452 lpp.

Brotze I—X —

B r o t z e J. C h. Sammlung verschiedener Liefländischer Monumente, Prospective, Müntzen, Wappen etc. Bd. 1—10. Rokraksts glabājas Latvijas Akadēmiskajā bibliotēkā.

Buddenbrock 1802 —

B u d d e n b r o c k G. J., v o n. Sammlung der Gesetze, welche das heutige livländische Landrecht erhalten. — Mitau, 1802. — Bd. 1. — 471 S.

Bulmerincq 1923, 1925, 1931 —

B u l m e r i n c q A. Vier Bücher der Landvogtei der Stadt Riga. — Riga, 1923, 1925, 1931. — Bd. 1, 2, 3. — 386, 487, 1043 S.

Buschau 1926 —

B u s c h a u G. Illustrierte Völkerkunde. — Stuttgart, 1926. — Bd. 2.

Bušmane 1986a —

B u š m a n e B. Ēdienu nominācija latviešu valodas izloksnēs // Latvijas Zinātņu Akadēmijas Vēstis (turpmāk LZAV). — R., 1986. — Nr. 8. — 70.—80. lpp.

Bušmane 1986b —

B u š m a n e B. Nevārītu maizes ēdienu nosaukumi latviešu valodas izloksnēs // Dialektālās leksikas jautājumi. — R., 1986. — 2. sēj. — 22.—56. lpp.

Bušmane 1989 —

B u š m a n e B. Nīcas izloksne. — R., 1989. — 347 lpp.

Bušmane 1993 —

B u š m a n e B. Etnonīmi ēdienu nosaukumos latviešu valodas izloksnēs // LZAV. — R., 1993. — Nr. 7. — 17.—23. lpp.

Caune 1983 —

C a u n e A. Arheoloģiskie pētījumi Rīgā laikā no 1969. līdz 1980. gadam // Arheoloģija un etnogrāfija (turpmāk AE). — R., 1983. — 14. laid. — 86.—121. lpp.

Cimermanis 1969 —

C i m e r m a n i s S. Laukstrādnieku dzīves veids Kurzemē un Zemgalē 19. gadsimta otrajā pusē. — R., 1959. — 234 lpp.

Daudert 1858 —

D a u d e r t H. Livländisches Hand- und Wirtschaftsbuch für jede Haushaltung. — Riga, 1858. — 239 S.

[Derschau, Keiserling] 1805 —

[D e r s c h a u E., K e i s e r l i n g P.] Beschreibung der Provinz Kurland. — Mitau, 1805. — 375 S.

Dienas Lapa —

Dienas Lapa (laikraksts). — R., 1886—1905.

Dullo 1804 —

D u l l o H. Die Kurländische Landwirtschaft. — Mitau, 1804. — Bd. 1. — 711 S.

Dumpe 1970 —

D u m p e L. Lopkopības tradīcijas latviešu zemnieku gadskārtu svinībās 18.—19. gs. // AE. — R., 1970. — 9. laid. — 113.—123. lpp.

Dumpe 1973 —

D u m p e L. Lopkopība un lopkopības tehnika Latgalē 19. gs. otrajā pusē un 20. gs. sākumā // AE. — R., 1973. — 10. laid. — 53.—80. lpp.

Dumpe 1985 —

D u m p e L. Lopkopība Latvijā 19. gs.—20. gs. sākumā. Etnogrāfisks apcerējums. — R., 1985. — 279 lpp.

Dumpe 1989 —

D u m p e L. Baltisch-slavisch-deutsche Kulturströmungen: Dargestellt am Beispiel der Milchwirtschaft in Ostbaltikum // Jahrbuch für Volkskunde und Kulturgeschichte. — Berlin, 1989. — Bd. 17. — S. 82—88.

Dumpe 1993 —

D u m p e L. Zur Frage der Verbreitung von Mitteleuropäischem Labkäse in Lettland // Colloquium Balticum Ethnographicum. — R., 1993. — S. 122—129.

Dumpe 1994 —

D u m p e L. Curds and Pressed Cottage Cheese in Latvia // Milk 1994. — P. 107—113.

Dundulienė 1982 —

D u n d u l i e n ė P. Lietuvių etnografija. — Vilnius, 1982. — 451 p.

Dunsdorfs 1938 —

D u n s d o r f s E. Vidzemes 1638. g. arklu revīzija. — R., 1938. — 1. burtn. — CXVIII, 295 lpp.

EH I, II —

E n d z e l ī n s J., H a u z e n b e r g a E. Papildinājumi un labojumi Kārļa Mīlenbaha Latviešu valodas vārdnīcai. — R., 1934—1946. — 1., 2. sēj.

Einhorn 1649 —

E i n h o r n P. Historia Lettica. Das ist Beschreibung der lettischen Nation. — Dorpat, 1649. — 86 S.

Elberfeld 1810 —

E l b e r f e l d K. No govju lopiem, kā tos būs audzināt, kopt un slimības dziedināt. — Jelgava, 1810. — 116 lpp.

Ergebnisse 1899 —

Ergebnisse der Rindviehzuchtenquete in Liv-, Est- und Kurland vom Jahre 1898. — Reval, 1899. — 80, 39 S.

Etn. I—IV —

Etnogrāfiskas ziņas par latviešiem. «Dienas Lapas» pielikums. — R., 1891—1894. — 1.—4. krāj.

Fehre 1823 —

F e h r e C. Neuestes Koch- und Wirthschaftsbuch. — Riga; Dorpat, 1823. — XVI, 351 S.

Feldt 1865 —

F e l d t J. Die Thierproduktion in Kurland. — Riga, 1865. — VII, 68 S.

Fischer 1753 —

F i s c h e r J. B. Liefländisches Landwirtschaftsbuch, auf die Erdgegend von Lief-, Ehst- und Curland eingerichtet. — Halle, 1753. — 410 S.

Fleischmann 1922 —

F l e i s c h m a n n W. Lehrbuch der Milchwirtschaft. — Berlin, 1922. — 6. Aufl. — 633 S.

Fraenkel 1962, 1965 —

F r a e n k e l E. Litauisches etymologisches Wörterbuch. — Heidelberg; Göttingen, 1962, 1965. — Bd. 1, 2. — 1560 S.

Friebe 1794 —

F r i e b e W. C h. Physisch-oekonomische und statistische Bemerkungen von Liv- und Estland. — Riga, 1794. — XVIII, 348 S.

Friebe 1802—1808 —

F r i e b e W. C h. Grundsätze zu einer theoretischen und praktischen Verbesserung der Landwirtschaft in Liefland. — Riga, 1802—1808. — Bd. 1—4.

Gaál 1969 —

G a á l K. Zum bäuerlichen Gerätebestand im 19. und 20. Jahrhundert. — Wien, 1969.

Gamerith 1975 —

G a m e r i t h A. Arten und Wandel am Beispiel des Landes Steiermark mit weiteren Bezügen // Kansatieteellinen Arkisto. — Helsinki, 1975. — Bd. 26. — S. 80—114.

Graudonis 1989 —

G r a u d o n i s J. Nocietinātās apmetnes Daugavas lejtecē. — R., 1989. — 156 lpp.

Grossberg 1926 —

G r o s s b e r g O. Meschwalden. Ein altlivländischer Gutshof im Kreislauf des Jahres. — Riga, 1926. — 244 S.

Grotenfelt 1906 —

G r o t e n f e l t G. Bidrag till kännedomen af mjölkhushållningens utveckling i Finland. — Kupio, 1906. — 195 S.

Gubertus 1688 —

G u b e r t u s S. Stratagema oeconomicum, oder Akker-Student. — Riga, 1688. — 224 S.

Gunda 1969 —

G u n d a B. Pflanzliche Labstoffe in den Karpaten // VuH 1969. — S. 503—517.

Ģim. budž. 1940 —

Ģimeņu budžeti 1936./1937. g. / Sast. P. Dāvidsons. — R., 1940. — 208 lpp.

Harmsen 1911 —

H a r m s e n L. Ein altes kurländisches Pastorat. — Riga, 1911. — 68 S.

Hartley, Elliot 1925—1931 —

H a r t l e y D., E l l i o t M. Life and work of the people of England. — London, 1925—1931. — Vol. 1—6.

Hermann 1695 —

H e r m a n n J. Liefländischer Landmann. — Riga, 1695. — 8, 108 S.

Heyne 1901 —

H e y n e M. Das deutsche Nahrungswesen. Von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. — Leipzig, 1901. — 408 S.

Hiärne 1794 —

H i ä r n e T. Est-, liv- und lettländische Geschichte. — Mitau, 1794. — T. 1. — 261 S.

Højrup 1966 —

H ø j r u p O. Landbokvinden. — København, 1966.

Hueck 1845 —

H u e c k A., v o n. Darstellung der landwirtschaftlichen Verhältnisse in Esth-, Liv- und Curland. — Leipzig, 1845. — 340 S.

Hupel 1774, 1777, 1782 —

H u p e l A. W. Topographische Nachrichten von Liev- und Estland. — Riga, 1774, 1777, 1782. — Bd. 1, 2, 3. — 590, 544+87, 768 S.

Hupel 1795 —

H u p e l A. W. Idiotikon der deutschen Sprache in Liev- und Estland. — Riga, 1795. — XXII, 568 S.

Hupel 1796 —

H u p e l A. W. Oekonomisches Handbuch für Liev- und Estländische Guthsherren. — Riga, 1796. — T. 1, 2. — 316, 445 S.

Iekšz. prod. ēd. 1933 —

Iekšzemes produktu ēdieni. Sarakstījušas Latvijas Lauksaimniecības Centrālbiedrības mājturības darbinieces. — R., 1933. — 210 lpp.

Jakubowski, Kordzikowski 1915 —

J a k u b o w s k i J., K o r d z i k o w s k i J. Polska w XVI wieku. (Inflanty). — Warszawa, 1915. — T. 13. — 360 S.

Jordan 1852 —

J o r d a n C. Praktisches Handbuch der Rindviehzucht, oder vollständige Anleitung zur Zucht, Pflege und Nutzung des Rindes. — Dorpat, 1852. — 388 S.

Juškevičs 1931 —

J u š k e v i č s J. Hercoga Jēkaba laikmets Kurzemē. — R., 1931. — 671 lpp.

Karulis 1992 —

K a r u l i s K. Latviešu etimoloģijas vārdnīca. Divos sējumos. — R., 1992. — 1., 2. sēj. — 638, 670 lpp.

- Kettunen 1925 —
K e t t u n e n L. Untersuchung über die livische Sprache. — Tartu, 1925. — 160 S.
- Kettunen 1938 —
K e t t u n e n L. Livisches Wörterbuch mit grammatischer Einleitung. — Helsinki, 1938. — LXXII, 684 S.
- Keyland 1989 —
K e y l a n d N. Svensk allmogekost. Nytryck. — Stockholm, 1989. — Bd. 1, 2. — 240, 116 s.
- Kirchner 1922 —
K i r c h n e r W. Handbuch der Milchwirtschaft auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage. — Berlin, 1922. — 7. Aufl. — 580 S.
- Klappmeyer 1789 —
K l a p m e y e r F. Jāņa Krišjāņa Šūbarta Kliefelda padoms, visiem arājiem iedots, kam trūkums pie lopu ēdumiem iraid. — Jelgava, 1789. — 166 lpp.
- Kochbuch für 1844 —
Kochbuch für die deutschen Ostseeprovinzen Russlands. — Dorpat, 1844. — XVI, 273 S.
- Konspekts 1927 —
Konspekts piensaimniecības pamatmācībās. — Tukums, 1927. — 241 lpp.
- Krastiņa 1963 —
K r a s t i ņ a A. Zemnieku uzturs Vidzemē 19. gs. otrā puse — 20. gs. // AE. — R., 1963. — 5. laid. — 229.—247. lpp.
- Kurcalts 1933 —
K u r c a l t s K. Sīkumi no Ērgļiem // Filoloģijas materiāli. — R., 1933. — 175. lpp.
- Landw. Mitt. —
Landwirtschaftliche Mitteilungen für das Kurländische Gouvernement. — Mitau, 1840—1844.
- Lange 1777 —
L a n g e J. Vollständiges deutsch-lettisches und lettisch-deutsches Lexicon, nach den Hauptdialekten in Liev- und Kurland. — Mitau, 1777. — T. 1, 2. — 607, 406 S.
- [Langijs] 1936 —
Nīcas un Bārtas mācītāja Jāņa Langija 1685. gada latviski-vāciskā vārdnīca ar īsu latviešu gramatiku / Izd. E. Blese. — R., 1936. — IX, 577 lpp.
- Larsson 1988 —
L a r s s o n I. Tātmjolk, tātgräs, surmjolk och skyr. — Stockholm, 1988. — 236 s.

- Latkovskis 1937 —
 — L a t k o v s k i s L. Daži latgaliešu ēdieni // Ceļi. — R., 1937. — Nr. 8. — 223.—228. lpp.
- Latv. Av., pielik. —
 — Latviešu Avīzes. Zemkopības un saimniecības pielikums. — Jelgava, 1880—1900, 1902—1910.
- Latv. etn. 1969 —
 — Latviešu etnogrāfija. — R., 1969. — 595 lpp.
- Latv. Gada Gr. 1797, 1798 —
 — Latviska Gada Grāmata. — Jelgava, 1797, 1798.
- Latv. kopdarb. 1938, 1939, 1940 —
 — Latvijas kopdarbības gada grāmata. — Jelgava, 1938, 1939, 1940. — 1., 2., 3. gadagājums. — 147, 194, 216 lpp.
- Latv. lauks. —
 — Latvijas lauksaimniecība 1920.—1939. g. — R., 1926—1940. — 1.—14. izd.
- Latv. pav. gr. 1796 —
 — Latviska pavāru grāmata. Muižas pavāriem par mācību, visādus kungu ēdienus gārdi vārīt un sataisīt. — Jelgava, 1796. — 10, 452 lpp.
- Latv. PSR stat. tab. 1940 —
 — Latvijas PSR statistikas tabulas. — R., 1940. — 223 lpp.
- Latv. Saule —
 — Latvijas Saule (žurnāls). — R., 1923—1931. — Nr. 1—99.
- Latv. skaitļos 1938 —
 — Latvija skaitļos. — R., 1938. — 536 lpp.
- Latv. stat. gadagr. 1938, 1939 —
 — Latvijas statistikas gadagrāmata. — R., 1938, 1939. — 354, 316 lpp.
- Latv. zeme 1937 —
 — Latvijas zeme, daba un tauta. — R., 1937. — 3. sēj. — 680 lpp.
- Lauks. kalend. —
 — Lauksaimnieku kalendārs. — Jelgava, 1892—1913.
- Lauks. skait. 1926 —
 — Latvijas lauksaimniecība pēc 1923. gada lauksaimniecības skaitišanas ziņām. — R., 1926. — 2. d. — 275 lpp.
- LD I—VI —
 — B a r o n s K., V i s e n d o r f s H. Latvju dainas. — Jelgava; St. Pēterburga-Petrograda, 1894—1915. — 1.—6. sēj.
- Lech 1958 —
 — L e c h J. Umijetnosci rekodielnicze jasieniakow w zakresie obrobki drevna // Prace i materialy Muzeum archeologicznego i etnograficznego w Łódzi.—Łódź, 1958. — N 2. — S. 91—111.

Leitāns 1842 —

L e i t ā n s A. Darbu rullis pa mēnešiem. — R., 1842. — 48 lpp.

[Lentilius] 1924 —

[L e n t i l i u s R.] Curlandiae quaedam notabilia // Latvijas Universitātes raksti. — R., 1924. — 11. sēj. — 3.—73. lpp.

Leppevitsch 1852 —

L e p p e v i t s c h K. Padoma devējs zemes kopējiem jeb zelta graudi sirdsmīļiem arājiem. — Liepāja, 1852. — VIII, 303 lpp.

Livl. Koch- und Wirtschaftsbuch 1823, 1851 —

Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für grosse und kleinere Haushaltungen. Ein Handbuch zum Selbstunterricht für junge Hauswirthinnen. — Riga, 1823. — 4. Aufl. — 440 S.; Moskau, 1851. — 7. Aufl. — XXI, 325 S.

L. Lauks. —

Latvijas Lauksaimnieks (žurnāls). — R., 1920—1940.

LLP —

Latvijas Lopkopis un Piensaimnieks (žurnāls). — R., 1923—1940.

LPCS darb. pārsk. —

Latvijas piensaimniecības centrālā savienība. Darbības pārskats [1924.—1939. g.]. — R., 1925—1940.

LR I—III —

Latvju raksti. — R., [1924—1931]. — 1.—3. sēj.

LTD —

E n d z e l ī n s J., K l a u s t i ņ š R. Latvju tautas dainas. — R., 1928. — 1. sēj.

Ltdz —

Latviešu tautasdziesmas. — R., 1979—1993. — 1.—6. sēj.

Ltdz, izlase I—III —

Latviešu tautasdziesmas. Izlase. — R., 1955—1957. — 1.—3. sēj.

LTM —

Latviešu tautas mīklas. Izlase. — R., 1954. — 362 lpp.

Ltt —

Latviešu tautas ticējumi. Sakrājis un sakārtojais P. Šmits. — R., 1940—1941. — 1.—4. sēj.

LUB I—XII —

Liv-, Est und Kurländisches Urkundenbuch. — Reval; Riga, 1852—1910. — Bd. 1—12.

Macilewicz 1850 —

M a c i l e w i c z J. Pawujciejszona un wysajdi sposobi diel ziemniku latwiszu. — Wilna, 1850. — 325 lpp.

- Mager 1920 —
M a g e r F. Kurland. — Hamburg, 1920. — 231 S.
- Magyar Néprajzi Atlas —
Magyar Néprajzi Atlas. — Budapest, 1987—1991. — N 1—9.
- Mancelius 1638 —
M a n c e l i u s G. Lettus. — Riga, 1638. — T. 1, 2. — 220, 177 S.
- Mannhardt 1936 —
M a n n h a r d t W. Letto-preussische Götterlehre. — Riga, 1936. — XIII, 674 S.
- Manteuffel 1869 —
M a n t e u f f e l G. Polnisch Livland. — Riga, 1869. — 96 S.
- Martiny 1895 —
M a r t i n y B. Kirne und Girbe. — Berlin, 1895. — 324, 80 S.
- Martiny 1907 —
M a r t i n y B. Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. — Leipzig, 1907. — 142 S.
- Martiny 1909, 1915 —
M a r t i n y B. Geschichte der Rahmgewinnung. — Leipzig, 1909, 1915. — Bd. 1, 2. — 240, 504 S.
- Masing 1926 —
M a s i n g O. Niederdeutsche Elemente in der Umgangssprache der Baltischen Deutschen. — Riga, 1926. — 80 S.
- Maurizio 1927 —
M a u r i z i o A. Die Geschichte unserer Pflanzennahrung. — Berlin, 1927. — 480 S.
- ME I—IV —
M i l e n b a h s K. Latviešu valodas vārdnīca / Red., papild., turpin. J. Endzelīns. — R., 1923—1932. — 1.—4. sēj.
- Mekons 1890 —
M e k o n s F. Zelta mājas grāmata jeb zinātnības magazine. Trešā druka. — Jelgava, 1890. — 316 lpp.
- Mellina 1903 —
M e l l i n a M. Lauksaimnieču pavāru grāmata ar pamācību par dažādu godību sarīkošanu pēc lauku vajadzībām un apstākļiem. — Smiltene, 1903. — 144 lpp.
- Merkienė 1989 —
M e r k i e n ė R. Gyvulių ūkis XVI a.—XX a. pirmojoje pusėje. Etnines patirties ištakos. — Vilnius, 1989. — 236 p.
- Milch 1996 —
Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels // Arbeit und Leben auf dem Lande. — Cloppenburg, 1996. — Bd. 4. — 403 S.

Milius 1959 —

M i l i u s V. Lietuvių valstiečių maistas XIX a. antrojoje pusėje—XX a. pradžioje // Iš lietuvių kultūros istorijos. — Vilnius, 1959. — T. 2. — P. 257—268.

Milius 1964 —

M i l i u s V. Maistas // Zervynos. — Vilnius, 1964. — P. 82.—90.

Milk 1994 —

Milk and Milk Products. From Medieval to Modern Times. Proceedings of the Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Ireland, 1992 / Ed. P. Lysaght. — Edinburgh, 1994. — 229 p.

Mirbach 1844, 1846 —

M i r b a c h O., v o n. Briefe aus und nach Kurland während der Regierungsjahre des Herzogs Jakob. — Mitau, 1844, 1846. — T. 1, 2. — 333, 314 S.

Moora 1968 —

M o o r a A. Über die volkstümliche Nahrung in der ostestnischen Grenzzone // Congressus secundus internationalis fenno-ugristarum. — Helsinki, 1968. — Pars 2. — S. 225—238.

Moora 1980, 1991 —

M o o r a A. Eesti talurahva vanem toit. — Tallinn, 1980, 1991. — 1., 2. osa. — 261, 416 lk.

Moszyński 1967 —

M o s z y ń s k i K. Kultura ludowa Slowian. Kultura materialna. — Warszawa, 1967. — T. 1. — 746 s.

Nahrung 1996 —

Nahrung und Tischkultur im Hanseraum / Hrsg. G. Wiegelmann, R. E. Mohrmann. — Münster; New York, 1996. — 524 S.

Nowotni 1976 —

N o w o t n i P. Gross Partwitz. Wandlungen eines Lausitzer Heidedorfes. — Bautzen, 1976.

Oek.-medic. Hausbuch 1804 —

Oekonomisch-medicinisches Hausbuch, oder Sammlung von Vorschriften, die aufs Hauswesen Beziehung haben. — Riga, 1804. — T. 1. — 304 S.

Olsson 1958 —

O l s s o n A. Om allmogens kosthäll. — Göteborg, 1958. — 196 s.

Paládi-Kovács 1989 —

P a l á d i - K o v á c s A. Milchwirtschaft in Ungarn im 18. Jahrhundert // Ideen, Objekte und Lebensformen. Gedenkschrift für Zsigmond Bátky. — Székersfehérvár, 1989. — S. 197—207.

Pārsk. par L. piens. —

Pārskats par Latvijas piensaimniecības stāvokli un eksportsviesta kontroles darbību [1923.—1930. g.]. — R., 1924—1932.

Pav. gr. 1891 —

Pavāru grāmata pēc izmēģinājumiem sastādīta no kāda teicama pavāra. Ceturtā druka. — Jelgava, 1891. — 288 lpp.

Pāvuliņa [1931] —

Pāvuliņa K. Krustpils //LR. — R., [1931]. — 2. sēj. — 52.—68. lpp.

Peesch 1966 —

Peesch R. Holzgeräte in seinen Urformen. — Berlin, 1966. — 97 S.

Petri 1802 —

Petri J. C. h. Ehistland und die Ehsten, oder historisch-geographisch-statistisches Gemälde von Ehistland. — Gotha, 1802. — T. 1. — 460 S.

Petri 1809 —

Petri J. C. h. Neuestes Gemälde von Lief- und Ehistland. — Leipzig, 1809. — Bd. 1, 2. — 544, 646 S.

Piena pilīte 1936 —

Piena pilīte dod spēku. LPCS izdevums. — R., 1936. — 64 lpp.

Piena transportkannas 1913 —

Piena transportkannas //Baltijas Lauksaimnieks. — R., 1913. — Nr. 2. — 20.—22. lpp.

Piens. kalend. —

Piensaimniecības kalendārs un piezīmju grāmata [1910.—1914. g.]. — R., 1910—1914.

Piens. kopdarb. 1938 —

Piensaimnieku kopdarbība mūsu valsts divdesmit gados. — R., 1938. — 112 lpp.

Piens. sab. 1930 —

Piensaimnieku sabiedrības 1909.—1929. gados. — R., 1930. — XXIV, 505 lpp.

Piens. sab. 1939 —

Piensaimnieku sabiedrības 30 gadu darbības atcerei. — R., 1939. — 65 lpp.

Rānk 1956 —

Rānk G. Om äldre mjölkhushållning i Baltikum // Svio-Estonica. — Lund, 1956. — Vol. 13. — S. 165—200.

Rānk 1966 —

Rānk G. Från mjölk till ost. — Stockholm, 1966. — 205 s.

- Ränk 1969 —
R ä n k G. Gegorene Milch und Käse bei den Hirtenvölkern Asiens // Suomalais-ugrilaisen seuran aikakauskirjasta. — Helsinki, 1969. — N 70. — S. 3—66.
- Ränk 1971 —
R ä n k G. Verbreitungsverhältnisse einiger Milchprodukte im Eurasischen Raum // Ethnologia Scandinavica. — Lund, 1971. — S. 120—125.
- Ränk 1981 —
R ä n k G. Butter // Realleksikon der Germanischen Altertumskunde. — Berlin; New York, 1981. — Bd. 4. — S. 285—290.
- Redelien 1913 —
R e d e l i e n M., v o n. Haus und Herd. Praktisches, illustriertes Hausbuch zur verständigen Führung der Wirtschaft in allen ihren Zweigen. — Riga, 1913. — 5. Aufl. — 808 S.
- Reķēna 1986 —
R e ķ ē n a A. Slāvismi Latgales dienvidu izlokšņu ēdienu leksikā // Dialektālās leksikas jautājumi. — R., 1986. — 2. sēj. — 57.—96. lpp.
- Rig. Kochbuch 1901 —
Rigasche Kochbuch. — Riga, 1901. — 7. Aufl. — 304 S.
- RLB RKr. —
Rakstu krājums, Rīgas Latviešu biedrības Zinību komisijas izdots. — R., 1876—1940. — 1.—23. krāj.
- Roeder 1954 —
R o e d e r G. Grundzüge der Milchwirtschaft. — Hamburg; Berlin, 1954.
- Rubenis 1908 —
R u b e n i s P. Krējuma siers. Praktiska rokas grāmatiņa krējuma jeb bakšteina siera izgatavošanai. — Jelgava, 1908. — 40 lpp.
- Rubenis 1911 —
R u b e n i s P. Mazais sviestnieks. — Pēterburga, 1911. — 48 lpp.
- Schwerts 1936 —
S e h w e r s J. Sprachlich-kulturhistorische Untersuchungen vornehmlich über den deutschen Einfluss im Lettischen. — Leipzig, 1936. — 439 S.
- Senkeviča 1934 —
S e n k e v i č a B. Snēpeles biezputras // Ceļi. — R., 1934. — 4. sēj. — 54.—56. lpp.
- Senkeviča 1940 —
S e n k e v i č a B. Senie Jāņi Zemgalē. — R., 1940. — 156 lpp.
- Shapiro 1994 —
S h a p i r o L. J. Ice-Cream in Europe and North America // Milk 1994. — P. 165—175.

- Sirelius 1919, 1921 —
 S i r e l i u s U. T. Suomen kansanomaista-kulttuuria. — Helsinki, 1919, 1921. — Vol. 1, 2. — 436, 576 s.
- Sjögren 1861 —
 S j ö g r e n J. A. Livische Grammatik nebst Sprachproben. — St. Peterburg, 1861. — CIV, 480 S.
- Skujenieks 1927 —
 S k u j e n i e k s M. Latvija. Zeme un iedzīvotāji. — R., 1927. — 752 lpp.
- Skujenieks 1938 —
 S k u j e n i e k s M. Latvijas statistikas atlase. — R., 1938. — XVI, 56, 64 lpp.
- Soom 1954 —
 S o o m A. Der Herrenhof in Estland im 17. Jahrhundert. — Lund, 1954. — 412 S.
- Stāģis [1936] —
 S t a ģ i s P. Latvijas lopkopības pārraudzības biedrību panākumi 30 gados (1904.—1934. g.). — R., [1936]. — 194 lpp.
- Stankevičs [1936] —
 S t a n k e v i č s A. Latvijā ražoto sieru ķīmiskais sastāvs //Latvijas Universitātes raksti. Lauksaimniecības fakultātes sērija. — R., [1936]. — 3. sēj., 3. d. — 105.—240. lpp.
- Stari —
 Stari. Žurnāls praktiskās un mākslas fotogrāfijas veicināšanai. Pirmais gads. — R., 1913. — 2. burtn.
- Steensberg 1969 —
 S t e e n s b e r g A. Dagligliv i Danmark. — København, 1969.
- Stender [1789] —
 S t e n d e r G. F. Lettisches Lexicon. — Mitau, [1789]. — T. 1, 2. — 772, 404 S.
- Stokar 1951 —
 S t o k a r W., v o n. Die Urgeschichte des Hausbrotens. Ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrung. — Leipzig, 1951. — 172 S.
- Strade 1908 —
 Lopkopība un piensaimniecība. — R., 1908. — 198 lpp.
- Straubergs 1939, 1941 —
 S t r a u b e r g s K. Latviešu buramie vārdi. — R., 1939, 1941. — 1., 2. sēj. — 827 lpp.
- Straubergs 1944 —
 S t r a u b e r g s K. Latviešu tautas paražas. — R., 1944. — 606 lpp.

Strods 1972 —

S t r o d s H. Lauksaimniecība Latvijā pārejas periodā no feodālisma uz kapitālismu (18. gs. 80. gadi — 19. gs. 60. gadu sākums). — R., 1972. — 432 lpp.

Suomen kart. 1976 —

Suomen kansankulttuurin kartasto. I. Aineellinen kulttuuri. — Helsinki, 1976. — 151 s.

Švābe 1926 —

Š v ā b e A. Pagasta vēsture. — R., 1926. — 413 lpp.

Švābe 1930 —

Š v ā b e A. Zemes attiecību un zemes reformu vēsture Latvijā. — R., 1930. — 172 lpp.

Švikul 1932 —

Š v ī k u l D. Jaunākās atziņas par barību un vārīšanu. Ar receptēm. — R., 1932. — 89 lpp.

Talve 1973 —

T a l v e I. Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta. — Turku, 1973. — 163 s.

Tā pirmā pav. gr. 1795 —

Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota. Rubenēs driķētis 1795. gadā. — 334 lpp.

Tolksdorf 1975 —

T o l k s d o r f U. Essen und Triken in Ost- und Westpreussen. — Marburg, 1975. — T. 1. — 447 S.

Ulmanis 1912 —

U l m a n i s K. Ienesīga piensaimniecība. — R., 1912. — 204 lpp.

Valdis 1928 —

V a l d i s. Kurzemē. Ceļotāja piedzīvojumi un novērojumi Dievzemītes sētās un ārēs. — R., 1928. — 225 lpp.

Valdmanis 1934 —

V a l d m a n i s A. Ievads piensaimniecībā. — R., 1934. — 160 lpp.

Viires 1960 —

V i i r e s A. Eesti rahvapärane puutööndus. Ajalooline ülevaade. — Tallinn, 1960. — 335 lk.

Viires 1985 —

V i i r e s A. Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena // Keel ja Kirjandus. — Tallinn, 1985. — N 3. — Lk. 158—166.

Visp. skait. 1938, 1939 —

Vispārīgā sējumu un mājlopu skaitīšana Latvijā 1937. gadā. — R., 1938, 1939. — 1., 2. d. — 247 lpp.

VuH 1961 —

Vieh- und Hirtenleben in Ostmitteleuropa. — Budapest, 1961. — 699 S.

VuH 1969 —

Vieh- und Hirtenkultur. — Budapest, 1969. — 903 S.

Vuorela 1975 —

Vuorela T. Suomalainen kansankulttuuri. — Helsinki, 1975.

Wiegelmann 1967 —

Wiegelmann G. Alltags- und Festspeisen. — Marburg, 1967. — 270 S.

Zāle [1904] —

Zāle A. Lauksaimnieču pavāru grāmata. Rokas grāmata dažādu godību sarīkošanai pēc lauku vajadzībām un piemērotiem Baltijas apstākļiem. — R., [1904]. — 128 lpp.

Zāle 1876 —

Zāle M. Jaunā pavāru grāmata priekš Baltijas. Pēc ķēķniecības mākslas jaunākiem izmēģinājumiem sastādīta. — Jelgava, 1876. — XXX, 282 lpp.

Zālīte 1902, 1907 —

Zālīte H. Mājsaimniecība un pavāru māksla. — R., 1902. — 1. izd. 2. d. — 352 lpp.; R., 1907. — 3. izd. — 922 lpp.

Zemes Spēks —

Zemes Spēks. — «Brīvās Zemes» pielikums lauksaimniecībai un lauku dzīvei. — R., 1921—1940.

Zemzaris 1981 —

Zemzaris J. Mērs un svars Latvijā 13.—19. gs. — R., 1981. — 267 lpp.

Артюх 1977 —

Артюх Л. Ф. Украинська народна кулінарія. — Київ, 1977.

Белицер 1958 —

Белицер В. Н. Очерки по этнографии народов коми. XIX — начало XX в. — Москва, 1958. — 392 с.

Бусыгин 1966 —

Бусыгин Е. П. Русское сельское население Среднего Поволжья. — Казань, 1966.

Бушмане 1977 —

Бушмане Б. Слова с корнем big- в латышском языке (на материале названий кушаний) // Контакты латышского языка. — Рига, 1977. — С. 20—33.

Веймарн 1864 —

Веймарн Ф. Лифляндская губерния (Материалы для географии и статистики России). — СПб., 1864. — 707 с.

Вольтер 1890 —

Вольтер Э. А. Материалы для этнографии латышского племени Витебской губернии. — СПб., 1890. — 886 с.

Гонтарь 1978 —

Гонтарь Т. А. Посуда и домашняя утварь карпатских украинцев в конце XIX — первой четверти XX в. // Советская этнография. — Москва, 1978. — № 4. — С. 88—98.

Гун 1804 —

Гун О. Топографическое описание города Риги с присовокуплением врачебных наблюдений, сочиненное в 1798 году. — СПб., 1804. — Ч. 1. — 209 с.

Даль 1956 —

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Второе издание. — Москва, 1956. — Т. 1—4.

Динес 1963 —

Динес Е. Традиционная пища и домашняя утварь мордвы // Исследования по материальной культуре мордовского народа. — Москва, 1963. — С. 104—126.

Дорошенко 1960 —

Дорошенко В. В. Очерки аграрной истории Латвии в XVI веке. — Рига, 1960. — 323 с.

Дорошенко 1973 —

Дорошенко В. В. Мыза и рынок. — Рига, 1973. — 186 с.

Думпе 1985 —

Думпе Л. Этнокультурные связи латышей и соседних народов по данным экстенсивного молочного животноводства // Проблемы этногенеза и этнической истории балтов. — Вильнюс, 1985. — С. 248—258.

Збенович 1974 —

Збенович В. Г. Позднетрипольские племена Северного Причерноморья. — Киев, 1974. — 175 с.

Зеленин 1991 —

Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. — Москва, 1991. — 507 с.

История культуры 1948 —

История культуры древней Руси. — Москва; Ленинград, 1948. — Ч. 1. — 484 с.

Кларк 1953 —

К л а р к Г. Доисторическая Европа. — Москва, 1953. — 332 с.

Козин 1976 —

К о з и н М. И. Латышская деревня в 50—70-е годы XIX века. — Рига, 1976. — 372 с.

Колчин 1968 —

К о л ч и н Б. А. Новгородские древности. Деревянные изделия. — Москва, 1968. — 182 с.

Лаурсон 1917 —

Л а у р с о н Э. М. Кооперация в латышском крае до Великой Европейской войны. — Рига, 1917. — 99 с.

Левашева 1956 —

Л е в а ш е в а В. П. Сельское хозяйство // Очерки по истории русской деревни X—XIII вв. — Москва, 1956. — С. 19—105.

Лоренц 1901 —

Л о р е н ц Б. А. Санитарное химико-бактериологическое исследование продажного коровьего масла в г. Юрьеве. — СПб., 1901. — 125 с.

Милюс 1954 —

М и л ю с В. К. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—XX в. Автореферат диссертации. — Москва, 1954. — 15 с.

Милюс 1956 —

М и л ю с В. К. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX и начале XX в. // Балтийский этнографический сборник. — Москва, 1956. — С. 127—169.

Милюченков 1984 —

М и л ю ч е н к о в С. А. Белорусское народное гончарство. — Минск, 1984. — 183 с.

Молчанова 1968 —

М о л ч а н о в а Л. А. Материальная культура белорусов. — Минск, 1968. — 230 с.

Нариманов 1973 —

Н а р и м а н о в И. Г. Архаические керамические маслобойки и этимология азербайджанского слова «нехре» // Кавказ и Восточная Европа в древности. — Москва, 1973. — С. 59—64.

Никифоровский 1895 —

Н и к и ф о р о в с к и й Н. Я. Очерки протонародного житья-бытья в Витебской Белоруссии. — Витебск, 1895. — 552 с.

Орановский 1862 —

О р а н о в с к и й А. Курляндская губерния. — СПб., 1862. — 484 с.

Оч. русск. культ. 1977 —

Очерки русской культуры XVI века. — Москва, 1977. — 389 с.

Положение 1917 —

Положение молочного хозяйства России до и во время войны. — Петроград, 1917.

Романов 1912 —

Р о м а н о в Е. Р. Белорусский сборник. Быт белоруса. — Вильна, 1912. — Вып. 8. — 600 с.

Тароева 1965 —

Т а р о е в а Р. Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). — Москва; Ленинград, 1965. — 223 с.

Фасмер I—IV —

Ф а с м е р М. Этимологический словарь русского языка. — Москва, 1964—1973. — Т. 1—4.

Хоз. и быт 1959 —

Хозяйство и быт русских крестьян. — Москва, 1959.

Шнирельман 1980 —

Ш н и р е л ь м а н В. А. Происхождение скотоводства. — Москва, 1980. — 332 с.

Шноре 1961 —

Ш н о р е Э. Асотское городище. — Рига, 1961. — 234 с.

Этн. Бел. 1989 —

Этнаграфія Беларусі. Энциклапедыя. — Мінск, 1989. — 575 с.

Этн. вост. слав. 1987 —

Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. — Москва, 1987. — 557 с.

Saīsinājumi

alb.	—	albāņu	lv.	—	lejasvācu
ang.	—	angļu	norv.	—	norvēģu
as.	—	anglosakšu	p.	—	poļu
av.	—	avestiešu	pers.	—	persiešu
bkr.	—	baltkrievu	pr.	—	prūšu
bv.	—	baltvācu	sansk.	—	sanskrita
č.	—	čehu	sav.	—	senaugšvācu
fr.	—	franču	sind.	—	senindiešu
hol.	—	holandiešu	sl.	—	slāvu
ide.	—	indoeiropiešu	snorm.	—	sennormāņu
ig.	—	igauņu	spers.	—	senpersiešu
isl.	—	islandiešu	ssl.	—	senslāvu
it.	—	itāliešu	sv.	—	senvācu
kr.	—	krievu	ukr.	—	ukraiņu
lat.	—	latīņu	v.	—	vācu
latv.	—	latviešu	vlv.	—	viduslejasvācu
lib.	—	lībiešu	zv.	—	zvedru
liet.	—	lietuviešu			

LETTISCHE VOLKSTÜMLICHE MILCHWIRTSCHAFT MILCHERZEUGNISSE UND MILCHGERICHTE

Zusammenfassung

Ein wichtiger Bereich der lettischen Nahrungswirtschaft und Nahrungskultur ist die Milchwirtschaft – Milchgewinnung, Verarbeitung der Milcherzeugnisse, Zubereitung von Milchgerichten und deren Verbrauch. Die Milchwirtschaft ist in grauer Vorzeit entstanden, sie hat einen langen und ereignisvollen Entwicklungsweg durchgemacht, bis sie in der Neuzeit zu einem der wichtigsten Wirtschaftszweige geworden ist.

Die Aufgabe dieses Buches ist, uns eine ethnologische Einsicht in die Milchwirtschaft der Letten zu gewähren, die Eigenart der Ausnutzung von Milcherzeugnissen zu erläutern und ihre Entwicklung darzustellen.

Die geographische Lage Lettlands, bedingt durch die westliche und östliche Kultur, lässt hoffen, dass das Buch vom Standpunkt der ethnologischen Forschung der nordost-europäischen regionalen Milchwirtschaft her gebraucht werden könnte.

Die Auswertung des in den Forschungen gesammelten Materials ist hauptsächlich in zwei Dimensionen dargestellt: erstens, in der Dimension der Zeit, indem man die historische Entwicklung der Milchnutzung verfolgt; zweitens, in der räumlichen Dimension, wobei die Verbreitung der Milcherzeugnisse und die lokalen Unterschiede erläutert werden. Zur Auswertung der lettischen Milchwirtschaft ist breiterer territorialer Hintergrund in Betracht gezogen worden, im Vergleich zu der Milchwirtschaft anderer an der Ostsee ansässiger Völker. Man hat versucht, die gemeinsamen Merkmale im Verbrauch von Milch in Lettland und in den anderen nordosteuropäischen Ländern herauszufinden und ihre kulturhistorischen Verhältnisse darzustellen. Auch die dritte für die ethnologischen Forschungen wesentliche Dimension ist berücksichtigt worden, und zwar – die soziale, indem versucht wird, den Entwicklungsweg der Milchwirtschaft in Verbindung mit der sozialen Differenzierung der Bevölkerung zu verfolgen – die gegenseitige Wechselwirkung der Milchwirtschaft auf den Gütern und Bauernhöfen sowie der Küche in den Städten und auf dem Lande.

Das Buch besteht aus drei Kapiteln. Die Einleitung des Kapitels 1 gibt einen kurzen Überblick über den historischen Entwicklungsweg der Milchwirtschaft in Lettland. Da werden die wichtigsten Entwicklungsphasen mit den frühesten Quellen beginnend bis zu den Tatsachen über die Bildung der industriellen Milchwirtschaft behandelt. In Unterkapiteln sind die Angaben über die einzelnen Milcherzeugnisse, deren Herstellung und

Verbrauch zusammengefasst. Dieses Kapitel ist für weitere ethnologische Betrachtungen vorgesehen. Die Darstellung stützt sich auf den Veröffentlichungen der Historiker, Zeitschriften und Statistik.

Der Hauptgegenstand der Betrachtungen – die komplexe traditionelle Milchwirtschaft – ist in den nächsten Kapiteln behandelt worden. Der Inhalt des Kapitels 2 umfaßt sowohl die Milcherzeugnisse als auch das entsprechende Inventar – Gefäße, Behälter, Einrichtungen u. a. Die Reihenfolge der Verarbeitung von Milchprodukten bestimmt die Struktur des Kapitels: die Unterkapitel sind der Milchsäuerung, der Absonderung von Fett- und Eiweißteilen, der Verbutterung des Rahms sowie der Quarkbereitung und -verarbeitung zum Käse gewidmet.

Kapitel 3 erläutert Untersuchungen über die volkstümlichen Milchgerichte. Zur Systematisierung sind in den Unterkapiteln die Zubereitungsweisen der Milchgerichte aus Süßmilch, Sauermilch, Sahne, Butter, Quark betrachtet worden. Weiter wird die Einteilung von Speisen in Abhängigkeit von ihren Zutaten betrachtet (z.B. Milch und Grütze, Milch und Mehl, Milch und Gemüse). Man hat versucht, die Varianten jeder Milchspeise und deren Verbreitung in Lettland und außerhalb Lettlands darzustellen. Die Ausführung wird durch originelle Rezepte ergänzt.

Im Abschluss der Behandlung ist eine kurze Zusammenfassung vom kulturgeschichtlichen Standpunkt gegeben. Hierbei offenbaren sich sowohl den Ländern Nordosteuropas gemeinsame regionale Züge als auch bedeutende spezifische örtliche Komponenten mit lokalen Differenzierungen und entsprechenden Arealen in Lettland.

Der chronologische Rahmen der Untersuchung ist absichtlich gewählt, um die Entwicklung der Milchwirtschaft im Zusammenhang mit der Geschichte und Kulturentwicklung darzustellen. Hauptsächlich werden die letzten Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts hervorgehoben, weil sie sich in ethnologischen Quellen am besten widerspiegeln. Zur Darstellung der früheren Entwicklungsperioden werden ältere Materialien ausgenutzt. Die Erläuterung endet mit der Zeit der industriellen Milchwirtschaft, als die traditionelle Kultur im Milchverbrauch durch die merkantile abgelöst wurde und statt der Erfahrung rationale Erkenntnisse und moderne Technik traten.

Quellenmäßig beruht die Untersuchung auf dem von der Autorin in ethnologischen Expeditionen gesammelten Material sowie auf Sach- und Archivmaterialien der Museen Lettlands. Der Hauptfonds der Materialien befindet sich im Archiv der Abteilung der Ethnographie des Instituts für Geschichte Lettlands. Die Aufzeichnungen umfassen das gesamte Territorium Lettlands und bestehen aus 3 Gruppen: 1 – seit 1982 nach bestimmtem Programm gesammeltes Feldmaterial; 2 – Antworten einer Umfrage «Sauermilch, Quark und Käse in der Nahrung der Landbevölkerung»; 3 – ab 1946 während der Expeditionen gesammelte einzelne Schilderungen. Einen großen Teil der Quellen bilden in den 20er – 30er Jahren des 20. Jahrhunderts gesammelte Beschreibungen, Zeichnungen, Fotos, die im Archiv der ethnographischen Abteilung des Museums für Geschichte Lettlands aufbewahrt werden.

Sowohl Reisebeschreibungen, Erinnerungen, Schilderungen wirtschaftlichen Charakters als auch Archivalien sind zum retrospektiven Rückblick ausgenutzt worden. Eine Quellengruppe mit besonderem kulturhistorischem Wert bilden Kochbücher. Die in den Kochbüchern enthaltene Information ist bei Festlegung von Veränderungen im Verbrauch der Milcherzeugnisse und im Bereiten der Milchgerichte unter den äußerlichen Umständen von großer Bedeutung. Die ältesten Kochbücher wurden im Baltikum in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zum Gebrauch der herrschaftlichen Küche gedruckt. Darin sind Rezepte aufgeführt, die damals in Deutschland, Frankreich u.a. mitteleuropäischen Ländern üblich waren. Das ermöglicht uns die Verbreitungszeit der entlehnten Milchgerichte in Lettland festzustellen.

Das Buch beinhaltet auch sprachwissenschaftliches Material, d.h., mit der Milchwirtschaft verbundene Terminologie. In vielen Fällen ermöglichte sie die Entwicklung der Milchwirtschaft zu vervollkommen. Um eine anschaulichere Vorstellung von volkstümlicher Milcherzeugung zu geben, werden im Buch Folklorematerialien – Volkslieder, Volksglaube und Brauchtum widerspiegelt.

Beim Zusammenfassen der im Buch enthaltenen Schilderung über die Eigenart und Entwicklung der traditionellen Milchwirtschaft in Lettland wären folgende Schlussfolgerungen hervorzuheben. Bei der Beurteilung der lettischen Milchwirtschaft im allgemeinen sei ihre Zugehörigkeit zum System des Milchverbrauchs betont, das in der Zeitperiode der extensiven Milchwirtschaft in der nordosteuropäischen Region charakteristisch war. Die ähnliche Weise des Milchverbrauchs ist in einem derart weiten ethnisch komplizierten Territorium durch die gleiche Ausbreitung der Viehzucht vom Süden zu erklären. Im Laufe der Zeit wird die Milchwirtschaft in Lettland durch klimatische und wirtschaftliche Verhältnisse geprägt. Doch in den Grundzügen bleibt sie der Bestandteil der osteuropäischen Wirtschaftskultur. Davon zeugt auch die Verwandtschaft von Benennungen der Milchprodukte und Milchgerichte im Lettischen und in anderen indoeuropäischen Sprachen.

Die Eigenart der Milchwirtschaft äußert sich erstens im Bestand der Milcherzeugnisse und deren Verarbeitung. Die traditionellen Milcherzeugnisse in Lettland waren Sauermilch, Sahne, Butter, Quark und Quarkkäse. Die Herstellung aller Milcherzeugnisse begann mit Milchsäuerung, wobei die Fet-Teile und Eiweißteile getrennt wurden. Von der Oberfläche der gesäuerten Milch wurde die Sahne abgenommen und daraus das wertvollste Produkt – die Butter geschlagen. Das Milchweiß – den Quark gewann man, indem die Milch weiter gesäuert oder aber die Sauermilch erwärmt und dann abgegossen wurde. Aus Quark wurde durch Anwendung verschiedener Verfahren Käse gemacht. Das entsprechende System der Milchverarbeitung ist seit dem frühen Mittelalter bekannt. Davon zeugen die Quellen. Dieses Verfahren ist während der vorindustriellen Epoche erhalten geblieben, weil die klimatischen und wirtschaftlichen Umstände Lettlands dafür gut geeignet waren. Auf dem Territorium Lettlands hatte Anfang unseres Zeitalters die Agrarwirtschaft Fuß gefasst, deren Hauptzweig Ackerbau war. Die Bodenstruktur war für

die Brachfelder geeignet. Die Viehzucht spielte bei der Brachlandwirtschaft eine untergeordnete Rolle. Ihre Aufgabe war den Boden mit Stallmist zu düngen. Die Produkte der Viehzucht dienten nur der täglichen Ernährung. Wegen des geringen Milchertrags sollte man die Milch zur Verarbeitung ansammeln. Die Milch wurde bald sauer. Das Milchverarbeitungssystem, das auf der Säuerung beruhte, war auch unter den Bedingungen des gemäßigten Klimas im Baltikum geeignet: der Säuerungsprozess verlief langsam, die Fett- und Eiweißteile wurden gut getrennt.

Die Säuerung bedingte die Eigenschaften der lettischen Milchprodukte: man hatte sich an stark gesäuerte Milchgetränke, an saure und seit Mittelalter auch an salzige Butter und Käse gewöhnt.

Die Hauptmerkmale des Verbrauchs der Milcherzeugnisse waren ebenso mit der Milchverarbeitung verbunden, wobei man die Milch säuerte. Die Sauermilch war das im bäuerlichen Alltag meistverzehrt Milchprodukt. Sie wurde zusammen mit dickeren Speisen gegessen. Aus Sauermilch wurden auch mehrere saure Getränke zubereitet. Größere Bedeutung hatte im täglichen Verbrauch noch aus Sauermilch gewonnener Quark. Degegen war der Verbrauch von Süßmilch, Sahne, Butter, Käse auf dem Bauernhof unter den Bedingungen der naturalen Wirtschaft von geringerer Bedeutung. Milch wurde als Zutat zu einer anderen Speise genutzt, Sahne wurde für die Herstellung von Butter aufbewahrt, aber die Butter war die wertvollste gesparte Handelsware. Butter kam nur auf den Festisch. Das alltägliche Fettprodukt in der Nahrung der Bauern war das Schweinefett. Auch Käse war ein Festessen.

Zweitens, die Milchwirtschaft wird durch Milchgerichte gekennzeichnet. Da die Grundbeschäftigung der Bauern Ackerbau war, bestand die Hauptnahrung aus Getreide, hauptsächlich Gerste, die in Lettland vorwiegend angebaut wurde. Milchprodukte dienten als Zutat und Ergänzung. Das flüssige Alltagsessen war eine Milchsuppe mit Gerstengrütze, Mehl oder Mehlklößen, die morgens für den ganzen Tag zubereitet und mit Brot gegessen wurde. Zu Abend- und Mittagessen wurde Brei aus Grütze oder Mehl zubereitet, die im Sommer mit Milch gekocht wurde. Zusätzlicher Bestandteil bei dicken Gerichten – Brei und Brot – waren Sauermilch und saure Getränke: saure Grütze, mit Wasser und Milch verrührtes Roggenmehl oder mit Milch vermisches geröstetes Mehl üblich. Der Quark war die wichtigste Zukost. Quark wurde mit Sauermilch oder Süßmilch gemischt und mit Brot verzehrt. Der Unterschied der Milchspeisen im Alltag und auf Festen war die Verbrauchsmenge von Butter, Käse und Sahne.

Unter den Lebensverhältnissen der naturalen Wirtschaft sind in Lettland die Bereitungsweise der Milcherzeugnisse und Speisen ohne wesentliche Veränderungen erhalten geblieben. Das wurde auch durch die sozialen Verhältnisse – die Leibeigenschaft bedingt, wodurch die Entwicklung gehindert wurde. Man muss auch in Betracht ziehen, dass im Mittelalter in der Agrarzone Europas in der Milchwirtschaft gewisse Stagnation herrschte. Die Rationalisierung der Milchwirtschaft machte sich in Nordeuropa nur im späten Mittelalter merkbar und wurde durch die Hanse geför-

dert. Darum waren in der Milchwirtschaft Lettlands äußerliche Anregungen geringfügig.

Vor dem einfachen Hintergrund der Milchwirtschaft, die ein weites nordosteuropäisches Gebiet umfasste, offenbarten sich die typologischen Eigenarten der Zubereitung von Milcherzeugnissen und Speisen in verschiedenen Teilen Lettlands. Es seien charakteristische Merkmale erwähnt. Im westlichen Teil – in Kurzeme, Zemgale, teilweise auch in Vidzeme – war die Säuerung von größerer Bedeutung: dort wurde durch intensive Säuerung auch Quark gewonnen, besonders viel wurde mit Sauermilch zubereitete saure Grütze verzehrt. Im östlichen Teil Lettlands – in Latgale und Augšzeme – wurde die Milch nur bis zu einem gewissen Grade gesäuert. Quark wurde hier abgetrennt, indem man die Sauermilch im Ofen erwärmte. Unterschiedlich ist die Herstellung von Käse aus Quark. In Kurzeme, Zemgale und Vidzeme wird Weichkäse – der sogen. Johanniskäse (Kümmelkäse) hergestellt. Für den östlichen Teil Lettlands ist gepresster und getrockneter Quarkkäse kennzeichnend. Die Butter wurde in Kurzeme, Zemgale und Vidzeme aus angesammelter saurer Sahne geschlagen. In Latgale wurde beim Buttern der Rahm im Ofen erwärmt. Um die Butter zu konservieren, wurde sie im Kochofen geschmolzen, während im westlichen und zentralen Teil Lettlands die Butter zu diesem Zweck gesalzen wurde. Das Milchgeschirr war im größten Teil Lettlands meistens aus Holz, in Latgale und Augšzeme hingegen waren vorwiegend Tontöpfe im Gebrauch. Bei der Forschung sind gewisse Unterschiede auch in der Terminologie festgestellt worden.

In Unterkapiteln des Buches sind nach Möglichkeit die Parallelen der Typologie der Milchwirtschaft im nordosteuropäischen Raum verfolgt worden. Es stellte sich heraus, dass sich Lettland im Knotenpunkt zweier typologischer Milchwirtschaftsareale befand. Der westliche und zentrale Teil Lettlands gehörte zum Areal, das den nordwestlichen Teil Osteuropas umfasste, aber Ostlettland – zum Areal, dessen eigentliches Territorium östlich von Lettland war.

Bei der Erläuterung der Ursachen der Zonalität sind ethnische und kulturelle Einflüsse im Baltikum aufgedeckt worden. Die retrospektiven Angaben ließen Schlussfolgerungen ziehen, dass die im westlichen und zentralen Teil Lettlands festgestellten Kennzeichen der Milchbearbeitung zum nordosteuropäischen alten gemeinsamen Typ gehören. Bei der Verbreitung dieses Typs spielte der vom Südwesten das Südufer der Ostsee entlang kommende Einfluss eine bedeutende Rolle. Als Ergebnis hatten sich ausgeprägte westliche Parallelen auch in anderen Kulturbereichen gebildet. Die Verfahren der Milchbearbeitung wurden in Ostlettland chronologisch für sekundär gehalten. Die Forscher der Nahrungswirtschaft – Kazymierz Moszynski, Aliise Moora, Gustav Ränk – haben die Meinungen geäußert, dass solche Verfahren der Milchbearbeitung in Osteuropa wie die Quarkgewinnung durch Erwärmen, das Schmelzen der Butter u. a. auf den Kochofen zurückzuführen sind. Der Kochofen war auch in den östlichen Teil Baltikums eingedrungen. Gleichzeitig mit dem Eindringen des Kochofens in dieses Gebiet wurden auch die

Verfahren der Zubereitung von Milchgerichten übernommen. Das bestätigen auch die entsprechenden aus den slavischen Sprachen entlehnten Bezeichnungen, z. B. *tvorogs*, *toloknis*, *serņiki* u. a. Für den Kochofen war das Tongeschirr geeigneter, wodurch die weitere Verbreitung des Milchgeschirrs aus Ton im östlichen Teil Lettlands zu erklären ist. Die Verbreitung der vom Osten übernommenen Milchbearbeitungsweisen und Gerichten in Latgale scheint ein lang andauernder Prozess gewesen zu sein. Die jahrhundertelange politische Situation prägte die Einströmung der ethnischen und kulturellen Eigenarten in Lettland vom Osten. Der Einfluss ist seit der Mitte des 1. Jahrhunderts zu verzeichnen, als sich die slavischen Stämme auf dem benachbarten Territorium von Baltikum ansiedelten. Er verstärkte sich, als im 16. Jahrhundert der östliche Teil Lettlands von polnischer Herrschaft abhängig wurde, aber im 18. Jahrhundert erfolgte die Einverleibung in das Russische Reich, und er wurde dem weißrussischen Witebsker Gouvernement angegliedert. Die politische sowie administrative Unterordnung bedingte eine konfessionelle Differenzierung. Die konfessionelle Differenzierung konnte die Herstellung von thermisch verarbeitetem Quark und gepresstem Käse beeinflussen, und zwar — die Fastenzeit der in Latgale vorherrschenden katholischen und orthodoxen Kirche.

Außer den frühzeitigen Kulturströmungen machte sich ein ausgeprägter Einfluss im Mittelalter aus Westeuropa auf den Milchverbrauch in Lettland bemerkbar. Die entsprechenden politischen Ereignisse bildeten dazu die Grundlage — die deutsche Expansion im Baltikum im 12. und 13. Jahrhundert und die ihr folgenden sozial-ökonomischen Wandlungen. Ins Territorium Lettlands zogen Kolonisten — Geistliche, Handelsleute und Handwerker — ein. Sie stammten hauptsächlich aus Norddeutschland und übten ihren wirtschaftlichen und kulturellen Einfluss aus. Es hatte zur Folge, dass sich in der Lexik der Milchwirtschaft und Nahrung Entlehnungen aus dem Niederdeutschen im Lettischen eingebürgert haben. Eine wichtige Rolle bei der Verbreitung des Einflusses spielte die Hanse, mit deren Hilfe Lettland in die gemeinsame Wirtschaftssphäre kam. Die Bedeutung der Hanse offenbarte sich in der Salzkonservierung der Butter. Dadurch war es möglich, mehr Butter für den Markt zu produzieren und aufzubewahren. Der wirtschaftliche Einfluss aus Westeuropa verstärkte sich mit der Herausbildung von Wirtschaftszentren der Deutschen — mit dem Entstehen der Güter im 15. und 16. Jahrhundert. In den nordeuropäischen Gebieten der Milchwirtschaft wurde die Herstellung von Butter und Käse unter dem günstigen Einfluss der Hanse im 16. und 17. Jahrhundert wesentlich verstärkt. Von der Nordsee her und von den Ostsee-Anrainerstaaten — Holland, Dänemark und Norddeutschland — strömten die Neuerungen auf dem Gebiet der Milchwirtschaft durch Preußen bis zu den Gütern im Baltikum hinein. Seit dem 16. Jahrhundert ist in Lettland die Labkäseherstellung bekannt. Weit verbreitet sich der Knappkäse. Mit der Erweiterung des Umfangs der Butterproduktion fanden auf den ostbaltischen Gütern im 17. Jahrhundert Butterkirnen Verbreitung, die ein Jahrhundert zuvor in der Normandie und in Flandern entstanden waren.

Die äußeren Anregungen aus dem Westen kamen Ende des Mittelalters besonders in der Essenzubereitung zum Vorschein. Das Streben der oberen Schichten nach Luxus in Europa wuchs. Danach strebten auch die Gutsherren und die wohlhabenden Stadtbewohner im Baltikum. Der Luxus aus Westeuropa machte sich auch in der deutschbaltischen Kultur bemerkbar. Dieser Prozess beeinflusste auch die Nahrung. Auf den Tisch der Gutsherren und wohlhabender Bürger kamen neue Produkte und nach den in Deutschland, Frankreich und anderen europäischen Ländern bekannten Rezepten zubereitete Speisen. Für Bedürfnisse der Herrenküche wurden in Europa veröffentlichte Kochbücher herausgegeben, neue nach ihrem Muster zusammengestellt und ins Lettische übersetzt für die Köche lettischer Herkunft. Mit den Kochbüchern verbreiteten sich die Verfahren der deutschen, französischen u.ä. Küche. Die Änderungen beeinflussten auch die Zubereitung der Milchspeisen.

Es ist zu berücksichtigen, dass die Veränderungen Ende des Mittelalters in Lettland nur die Küche der Gutsbesitzer und der wohlhabenden Bürger betrafen. Die Bauern aber haben dieselbe traditionelle Wirtschafts- und Lebensführung beibehalten. Die Einführung der Neuerungen kennzeichnete jedoch im allgemeinen den Anfang eines Entwicklungsprozesses, der zur unifizierten europäischen Nahrung in Lettland führte.

Die wichtigsten Veränderungen im Verbrauch der Milch beziehen sich auf den Aufschwung der Industrie. Auf den Gütern waren sie Anfang des 19. Jahrhunderts zu verzeichnen. In der zweiten Hälfte des Jahrhunderts unterlagen diesen Veränderungen auch Bauernhöfe. Die sozialen und wirtschaftlichen Ereignisse – die Entwicklung der Warenwirtschaft, der Bodenauskauf und das Entstehen einer wohlhabenden Bauernschicht – bildeten Grundlage dazu.

Mit dem Ausbauen der Milchwirtschaft auf den Bauernhöfen wächst und ändert sich die Milchproduktion und deren Verbrauch. Die Benutzung der wertvollsten Milchprodukte wie Süßmilch, Sahne und Butter nimmt zu, und sie gewinnen immer mehr an Bedeutung in der Alltagsnahrung. Am Anfang des 19. Jahrhunderts zeichnet sich die Küche der Gutsherren und wohlhabender Stadtbewohner durch reichlichen Verbrauch von Sahne und Butter aus. Ende des vorigen Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts werden immer mehr Butter und Sahne im Haushalt der Bauern gebraucht. Das wurde nicht nur durch die Erweiterung der Milchwirtschaft gefördert, sondern auch durch die weitere Entwicklung der Technik und Organisation – besonders durch die Verwendung von Zentrifugen und Bildung der Molkereigenossenschaften. Ein ausgeprägtes Merkmal der Kochkunst Lettlands war der Verbrauch von Rahm. So wurde, z.B., mit der Verbreitung des Salats die Sauerrahmsoße zu einer typischen Eigenart in Lettland. Mit dem Gebrauch von Butterbrot zu Frühstück im Alltag nimmt auch Anfang des 20. Jahrhunderts die Verzehrung von Butter zu. Das bezieht sich auch auf die Zunahme des Käseverbrauchs.

Der Milchverbrauch änderte sich im Laufe des 19. Jahrhunderts ebenso im Zusammenhang mit den allgemeinen Veränderungen in der Landwirtschaft. Die Entwicklung des

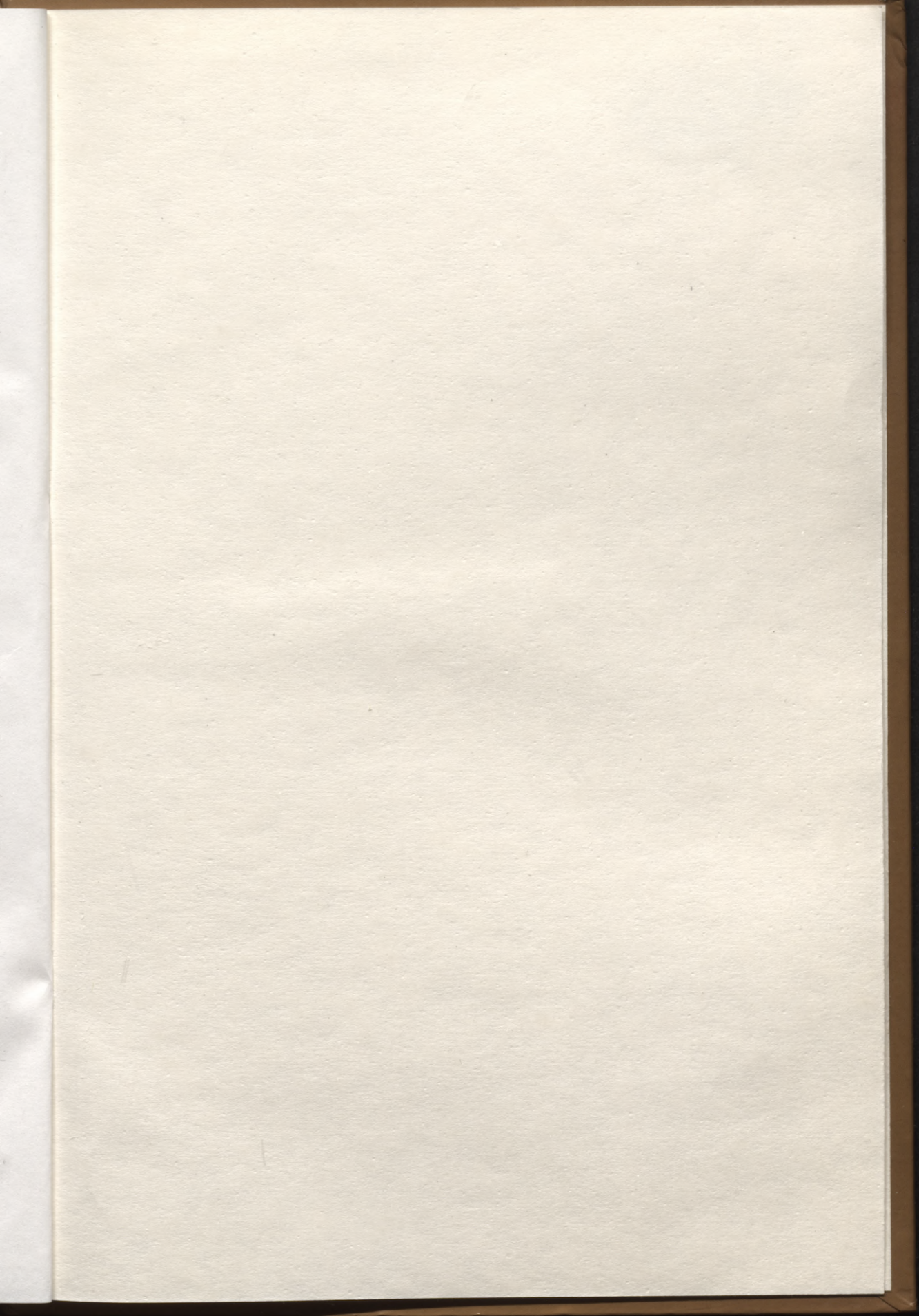
Kartoffelanbaus und die Gemüsezücht sowie die Erweiterung von Weizenfeldern waren von besonderer Bedeutung. Die Entwicklung der Nahrungsindustrie und der Handelsbeziehungen beeinflussten auch wesentlich die Nahrung. In der Nahrungswirtschaft erschienen neue Arten von Nahrungsmitteln. Anfang des 19. Jahrhunderts fanden die neuen Produkte ihre Verwendung in der Küche der oberen Schichten, während die Bauern sie Ende des Jahrhunderts nur für den Festisch gebrauchten. Jedoch schon im 20. Jahrhundert wurden sie allmählich im Alltag gebraucht. Entsprechend änderten sich auch die Milchspeisen: es wurden mehr Milchsuppen und Brei mit neuen Komponenten (Reis, Grieß, Nudeln u.dgl.) zubereitet. Sie hatten denselben typischen Entwicklungsweg – vom Festisch in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zum alltäglichen Mahl in den 1920er – 1930er Jahren.

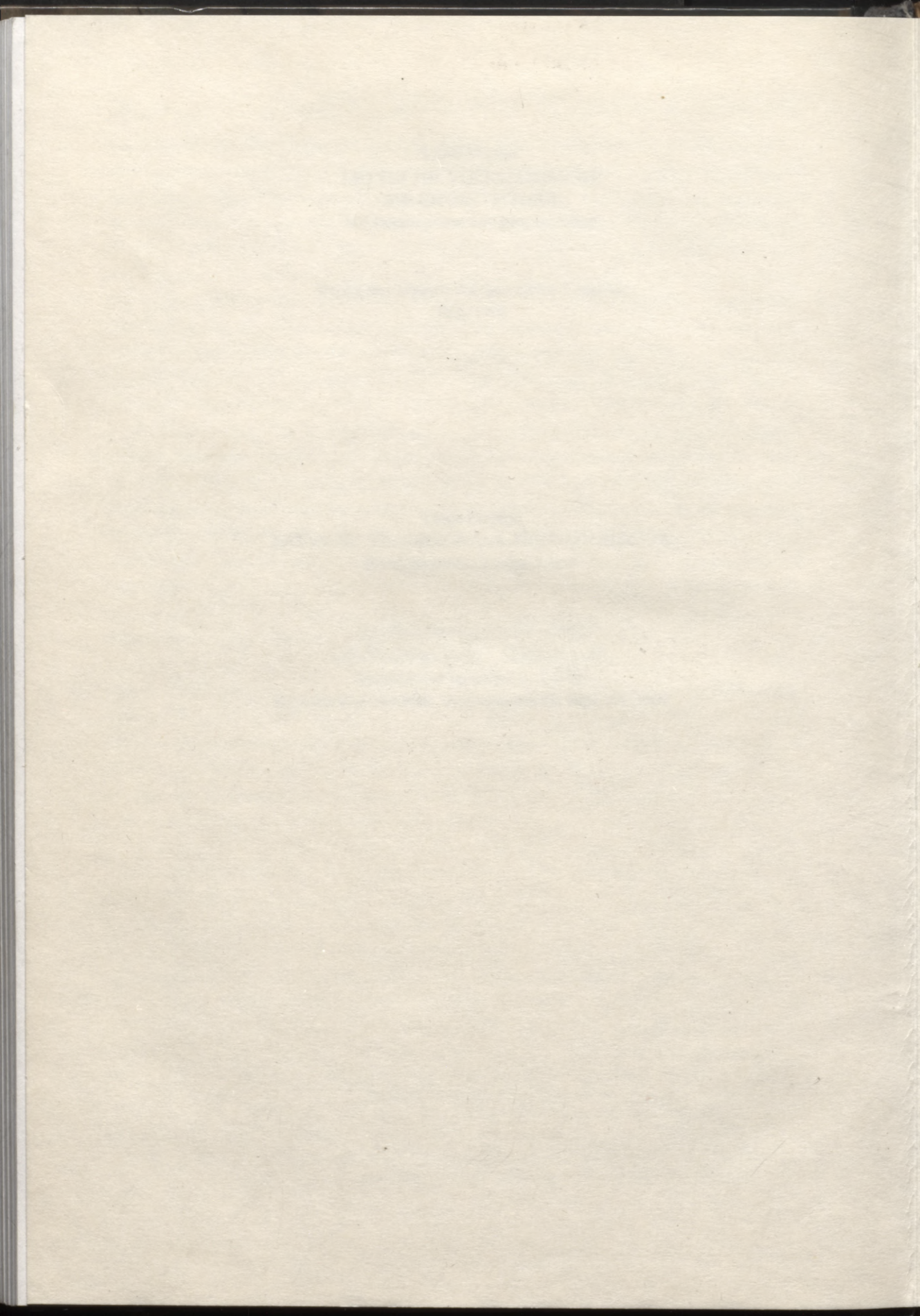
Äußerlicher Einfluss und Entlehnungen waren kennzeichnend für die Entwicklung der Nahrungswirtschaft des industriellen Zeitalters. In den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts werden für die lettischen Bauern und Stadtbewohner vorgesehene Kochbücher herausgegeben. Die Menge der Bücher und Zeitschriften wuchs rasch im 20. Jahrhundert. Es wurden Kochrezepte, darunter auch Rezepte für Milchspeisen, die zu jener Zeit charakteristisch für die europäische Küche waren, gedruckt. Mit der Verbreitung einer wissenschaftlich begründeten Milchwirtschaft und neuer Erkenntnisse in der Nahrungswissenschaft wurde der Prozess abgeschlossen. Dadurch wurden die traditionellen Merkmale im Milchverbrauch immer mehr nivelliert.

Dennoch blieben die Milchprodukte in Lettland unter den wichtigsten landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Nahrungsmitteln der Bevölkerung. Obwohl sich immer neue Milcherzeugnisse verbreiteten, blieben die althergebrachten Milchprodukte und Milchgerichte erhalten. Darüber hinaus änderte sich die Bedeutung der traditionellen Nahrungsmittel und Speisen – sie kamen teilweise auf den Festisch und gewannen symbolische Bedeutung für repräsentable Mahlzeiten.

SATURS

IEVADS	5
1. nodaļa. NO PIENSAIMNIECĪBAS VĒSTURES LATVIJĀ	13
Piensaimniecības attīstība	13
Piena produkti un to patērēšana	37
Svaigs piens	37
Rūgušpiens	40
Krējums	43
Sviests	46
Biezpiens	53
Siers	54
2. nodaļa. PIENA PRODUKTU GATAVOŠANA	69
Piena slaukšana un kāšana	69
Piena raudzēšana	91
Krejošana	93
Sviesta kulšana	102
Biezpiena gatavošana	124
Siera gatavošana	135
Jāņu siers	135
Presētais siers	142
Siera pamatveidu izplatība	146
Noturētie biezpiena sieri	148
Siers ieražās	150
3. nodaļa. TRADICIONĀLIE PIENA ĒDIENI	155
Svaiga piena ēdieni	155
Piens ar iedrupinātu maizi	156
Piena šķidrā putra	158
Grūbu, putrainu piena putra	160
Miltu piena putra	164
Klimpu piena putra	165
Iejava putra	170
Piena vira ar nūdelēm	171
Piena vira ar saknēm un dārzeņiem	171
Piena vira ar zivīm	175
Piena vira ar gaļu	176
Piena biezputra	176
Piena mērce	182
Alus piens	183
Piena saldie ēdieni	184
Jaunpiena ēdieni	186
Skābie piena ēdieni	189
Rūgušpiens	189
Paniņas	192
Skābputra	193
Skābums jeb kultenis	201
Pūtelis, kami, sutnes	204
Krējums ēdienos	208
Sviests ēdienos	211
Biezpiens ēdienos	214
KOPSAVILKUMS	219
IZMANTOTĀ LITERATŪRA UN AVOTI, SAĪSINĀJUMI	226
Izmantotie nepublicētie avoti un to apzīmējumi tekstā	226
Izmantotā literatūra un tās apzīmējumi tekstā	227
Saisinājumi	246
LETTISCHE VOLKSTÜMLICHE MILCHWIRTSCHAFT:	
Milcherzeugnisse und Milchgerichte. <i>Zusammenfassung</i>	247





OBLIGĀTAIS
EKSEMPLĀRS

2.50

LATVIJAS NACIONĀLA BIBLIOTEKA



0304050394

98-5
L 56



Šajā grāmatā latviešu piensaimniecība pirmo reizi atspoguļota etnogrāfa skatījumā. Autore parāda piensaimniecības attīstības gaitu kopš tās pirmsākumiem līdz industriālajam laikam, kā arī iepazīstina ar piena izmantošanas raksturīgākajām iezīmēm – piena produktu gatavošanas tradicionālajiem paņēmieniem, ikdienas un svētku ēdieniem. Aprakstot Latvijas piensaimniecības tradīcijas, tās salīdzinātas ar citu Baltijas jūras apkaimes tautu piena izmantošanas pieredzi un vērtētas arī plašāk – saistībā ar Baltijas jūras zemju tradicionālo kultūru kopumā.

Pētījuma pamatavots ir npublicētie etnogrāfisko ekspedīciju apraksti un iepriekšējo gadsimtu autoru darbi, tajā izmantots arī plašs folkloras materiāls.

Grāmata domāta etnogrāfijas un tautas uztura pētniekiem, studentiem un visiem, kam interesē latviešu tautas vēsture un kultūra.