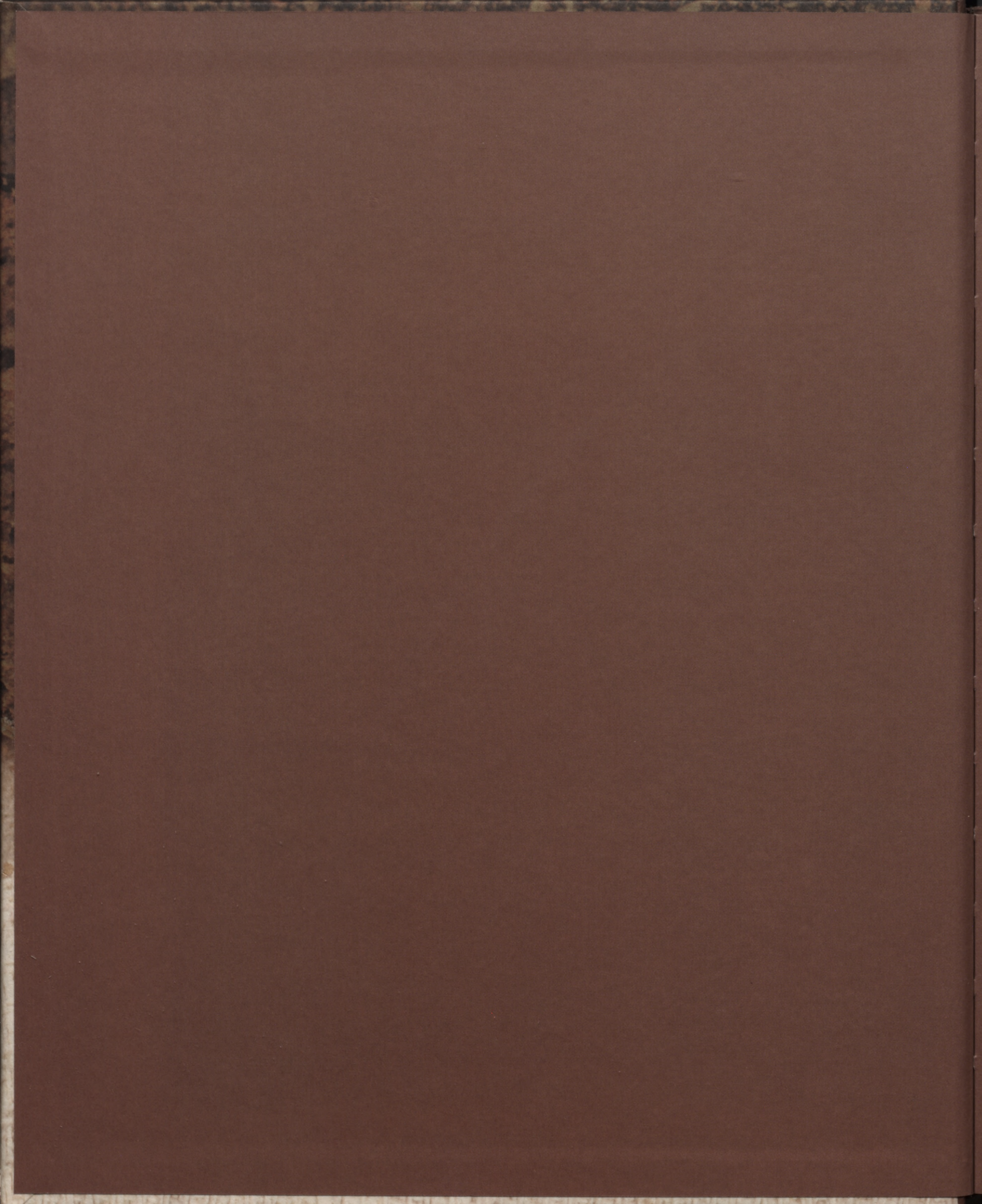
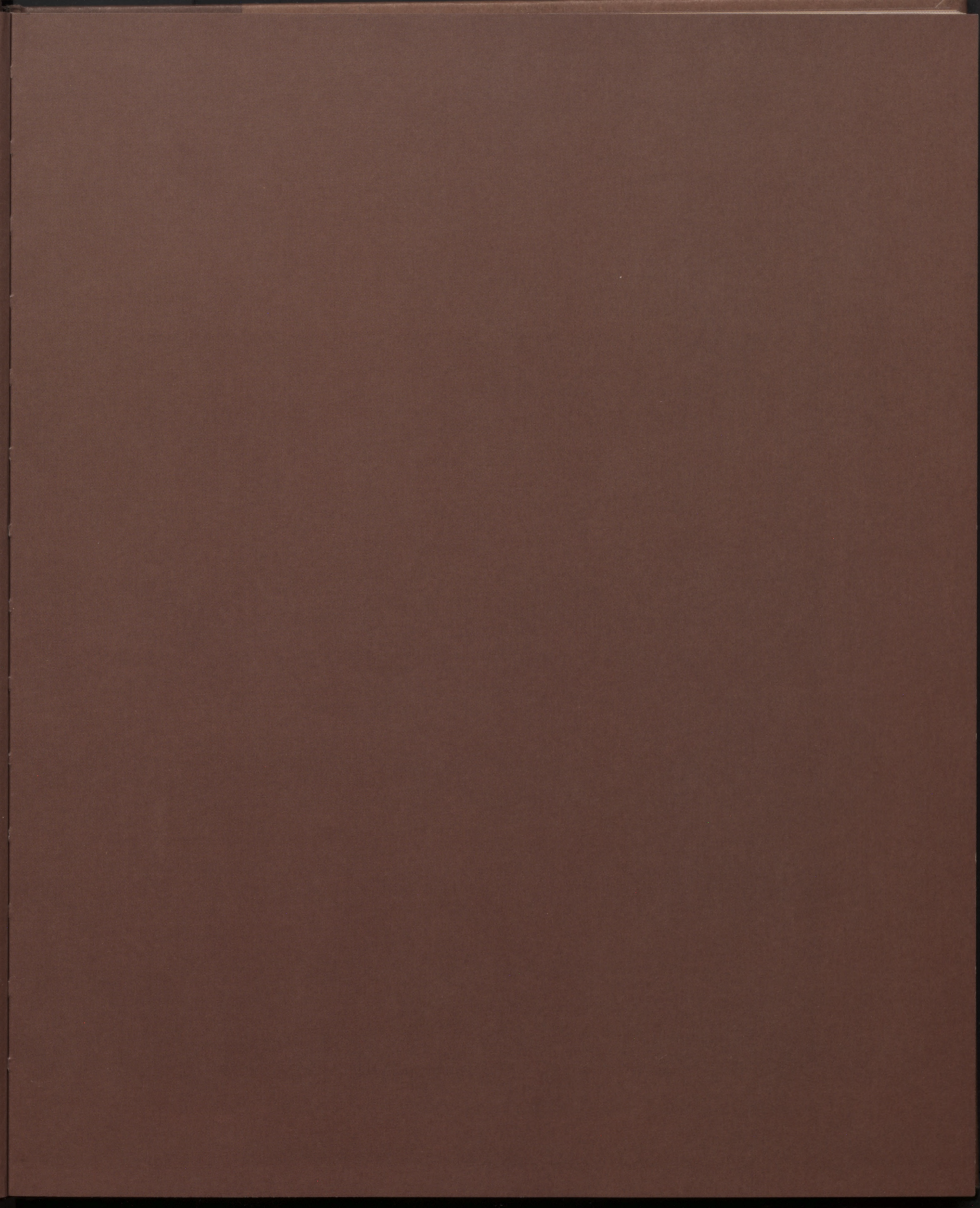
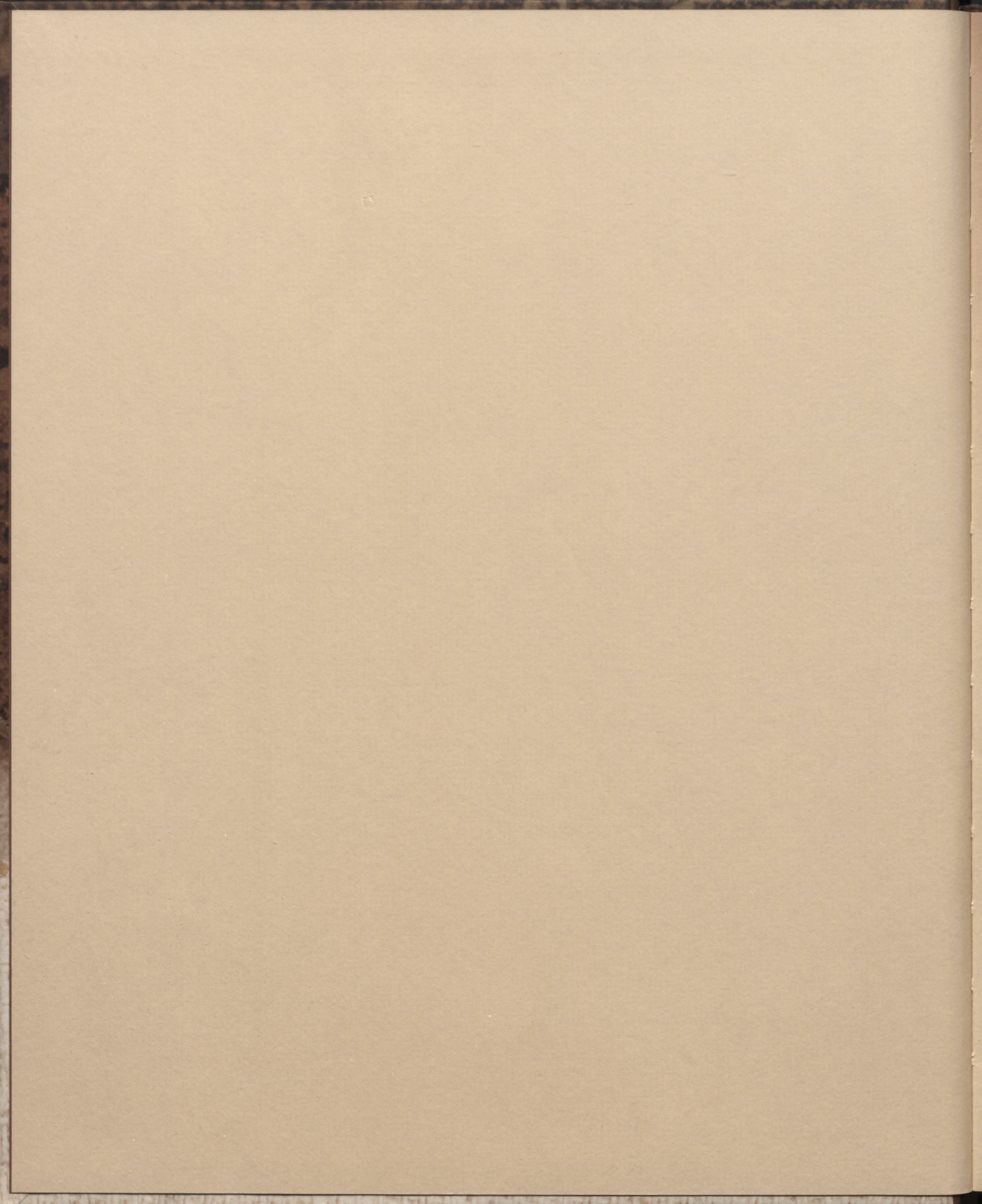




**MŪSU MAIZE**  
OUR DAILY BREAD







Indra Čekstere

# Mūsu Maize

OUR DAILY BREAD



2005-7  
7

6

Indra Čekstere

# Mūsu Maize

OUR DAILY BREAD



Maizes cepšanas tradīcijas Latvijā / The Traditions of Latvian Baking

Indra Čekstere  
**MŪSU MAIZE**  
(Latviešu un angļu valodā)

Izdevējs: A/S "Hanzas Maiznīcas" sadarbībā ar  
Latvijas Etnogrāfisko brīvdabas muzeju

Grāmatā izmantoti attēli un materiāli no  
Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja krājumiem

Iespiests tipogrāfijā: A/S "McĀbols"

Tulkojums angļu valodā: Aldis Pūtelis  
Ilustrācijas: Māra Kuplā  
Fotoattēli: Uldis Veisbuks, Ainars Meiers, Andris Eglītis un no privātām kolekcijām  
Mākslinieki: Dina Ābele, Arnis Grinbergs  
Datorsalikums: Arnis Grinbergs  
Redaktori: Benita Brila (latviešu valodā),  
Hjū Benedikts Nimmo / Hugh Benedict Nimmo (angļu valodā)

2004

Indra Čekstere  
**OUR DAILY BREAD**  
(In Latvian and English)

Publisher: Hanzas Maiznīcas, Inc. in collaboration with  
Latvian Ethnographic Open Air Museum

Images and materials from the collection of  
the Latvian Ethnographic Open Air Museum have been used in this book

Printed by McĀbols, Inc.

Translation into English: Aldis Pūtelis  
Illustrations: Māra Kuplā  
Photography: Uldis Veisbuks, Ainars Meiers, Andris Eglītis and from private collections  
Designer: Dina Ābele, Arnis Grinbergs  
Computer setting: Arnis Grinbergs  
Editor: Benita Brila (Latvian), Hugh Benedict Nimmo (English)

2004



Grāmatā izmantoti teksti no maniem atmiņu pierakstiem un aptaujas lapām par maizes cepšanu Vidzemē, Zemgalē, Kurzemē un Latgalē, kā arī teksti no "Latvju Rakstiem", "Latvju Dainām", Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja materiāliem, Latvijas Vēstures muzeja Etnogrāfijas nodaļas materiāliem, Latviešu folkloras krātuves materiāliem, Tartu Etnogrāfijas muzeja ekspedīciju materiāliem par Kurzemes lībiešiem, kā arī grāmatu "Lībiešu ciems, kura vairs nav", "Lībiešu folklorā" un "Sen to Rīgu daudzinaja" teksti, Viktora Grāviša kunga publicētās ziņas par maizes zīmēm. Bieži tie nav izmantoti tiešā veidā, bet visas tekstos pieminētās ieražas, tradīcijas, ticējumi, nostāsti ir mūsu tautas kopīgais garīgais mantojums, nevis autores fantāzijas radīts tēlojums. Paldies visiem teicējiem, konsultantiem un atbalstītājiem, kas ļāvuši tapt šai ilgi lolotajai grāmatai. Īpaši sirsnīgs paldies etnogrāfiem: Lindai Dumpei, Mārtiņam Kuplajam, Ilzei Ziņģītei, Uģim Niedram, kā arī folkloristei Mārai Viksnei.

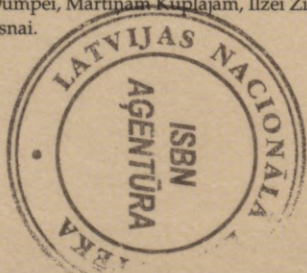
Indra Čekstere

In this book I have used written sources, personal memories and questionnaires regarding bread-baking methods used in Vidzeme, Zemgale, Kurzeme and Latgale, as well as texts from "Latvju Raksti", "Latvju Dainas", the collections of the Latvian Ethnographic Open-Air Museum, the Ethnography Department of the Latvian History Museum, the Archives of Latvian Folklore, materials on the Kurzeme Livonians collected during field-work by Tartu Ethnographic Museum, the books "Lībiešu ciems, kura vairs nav" ("Livonian Village That Is No More"), "Lībiešu folklorā" ("Livonian Folklore") and "Sen to Rīgu daudzinaja" ("Riga has been spoken of since ancient days"), and data published by Mr. Viktors Grāvītis on bread signs. In many cases these texts have not been used directly, but the customs, traditions, beliefs and narratives are the common heritage of our nation, not just the result of an author's free-flying fantasy. My gratitude goes to all the informants, consultants and supporters who helped this long-cherished book become reality. A particularly big "thank you" goes to ethnographers Linda Dumpe, Mārtiņš Kuplais, Ilze Ziņģīte and Uģis Niedra, and to folklorist Māra Viksna.

Indra Čekstere

ISBN 4750038490514

MAV



# Saturs

## Contents

- 7 Ievads  
Introduction
- 15 Kurzeme  
Kurzeme
- 31 Zemgale  
Zemgale
- 47 Vidzeme  
Vidzeme
- 63 Latgale  
Latgale
- 75 Līvu maize  
Livonian Bread
- 85 Sēlija  
Sēlija
- 95 Ceļamaize  
Going to Rīga
- 105 Bēru maize  
Funeral Bread
- 119 Skaidrojumi  
Glossary



# Ievads

## Introduction

Mana bērnība smaržo pēc pašceptas rudzu maizes, meža zemenēm un piena, pēc pavasara lietavām, bezdelīgactiņām un vasaras margrietiņu pļavām. Tā ir zilga kā Zemgales augstās debesis, brūna kā arumi un sarkanīga kā āboli rudenīgā dārzā.

Dzeltenīgajā rudzu laukā aiz upītes mita rudzu ruņģis – it kā sīks, pinkains, tomēr biedējošs, tas neļāva bērniem nobradāt labību... Ļoti daudz manā bērnībā ir zaļās krāsas – mežu, pļavu, koku un jāņuzāļu. Manai bērnībai pietrūka mātesmātes un ģimenes piemiņas lietu, ko bija paņēmis karš pirms manas dzimšanas. Tāpēc es remdējos mātes atmiņu stāstos par laimīgo, aizgājušo laiku, man patika, kopīgi darbu darot, runāties par pagājušo, dziedāt, stāstīt pasakas, minēt mīklas, spēlēties ar brāļiem un māsu. Mammas acis vienmēr bija siltas un mīļas. Bieži pie mums ciemos no kaimiņiem nāca salīkusī, mīlīgā Bliziķu mammaiņa, liela stāstniece, zāļu un vārdu zinātāja, bērnu ķērāja. Viņa nekad ne par vienu cilvēku nerunāja sliktu, bija tik jauki viņai piespieties un klausīties stāstītajā. Varbūt tāpēc man vienmēr patikuši veci cilvēki, paticis vākt un pierakstīt viņu atmiņas. No daudzu gadu vāktā un lasītā ir tapis šis stāsts par mūsu maizi, kura sagaidīja cilvēku ar savu svētību, pasaulē ienākot, un pavadīja, no tās aizejot. Un vēl pāri laikiem – ar veļu laika rīcieni mēs esam godinājuši Cilvēka bijumu. Cieņa pret maizi, cilvēku un viņa darbu – tik vienkāršas, latvietim svētas lietas. Kaut to nepietrūktu šodienas steidzīgajā dzīves ritmā!

Šī grāmata ir paldies manai un citām Latvijas Mātēm, dzīvības un maizes devējām.

Indra Čekstere

My childhood smells of home-baked bread, wild strawberries and milk, spring rain, swallow-worts, and daisies in the meadows. It is as blue as the high sky of Zemgale, as brown as a ploughed field and as russet as ripe apples in autumn orchards.

In the yellow rye field behind the river lives *rudzu ruņģis*: a small, shaggy being who keeps watch over the field's fertility by scaring the children away, stopping them walking on the crops. There is a lot of green in my childhood: woods, meadows, trees and Midsummer herbs. My childhood lacks other things, as the war took my grandmother and my family's treasures before I was born. That is why I found consolation in my mother's stories about the happy times which are gone for ever. I liked to talk about the past, sing, tell folk-tales, and guess riddles while working together or playing with my brothers and sister. My mother's eyes always emanated warmth and kindness. Our elderly neighbour *Bliziķu mammaiņa* visited us frequently. She was a great narrator, wise in herbs and healing spells, *bērnu ķērāja* (a midwife). She never spread any rumours about anyone. It was so nice to cuddle up against her and listen to her stories. Maybe it is because of her that I like elderly people, I like to collect the stories they tell. From these stories, collected in the course of many years, grew this story about our daily bread, which welcomes people into the world and bids them their last farewell.

Through all the ages we have honoured our ancestors, honoured the whole of human existence with a slice of bread. Respect for bread, man and his work: these things, so simple, are sacred to Latvians. May we never miss them in our hasty, pressurised daily life!

This book is an expression of my gratitude to my Mother and all the Mothers of Latvia, givers of life and bread!

Indra Čekstere



Lība, Katrīna, Amālija Marija Auguste, Ilga Biruta, Indra, Brigita, Valija, Jūle, Lolita, Sanita, Ruta, Baiba, Luīze Elīna.

Līze, Karlīna, Ance, Luīze Marta, Ieva, Mudīte, Karlīna, Anna, Manse Hermanse Marija, Māra, Līga, Laura, Regīna, Madara, Laura, Estere Līva, Milda, Gunta, Agnese, Justīne Kristiāna.

Marija, Stefānija, Bārbala, Anna, Tekla, Helēna, Beatrise, Terēza, Ināra, Guna, Monika.

Maža, Mārieta, Margrieta, Anna, Ilze, Otilija, Lonija, Jete, Herta, Zenta, Valda, Īrisa, Žanete, Velta, Vineta, Asnāte.

Līze, Trīna, Margrieta, Helmī, Paulīne, Ilma, Lidija, Edroma, Kerstī, Julģī.

Madaļa, Līze, Ede, Ieva, Emma, Alma, Mirdza, Maija, Iveta, Zinta, Māra, Lelde, Ieva, Eva, Arta.



Par savas tautas pagātņi var rakstīt dažādos veidos. Var kārtot valdnieku ģerboņus, pētīt geneoloģiju vai sistematizēt viņu ne vienmēr izprotamos darbus. Var apcerēt tautas grūto dzīvi, dzimtbūšanas slogu un nacionālos spaidus.

Var jūsmot par varoņteikām, tautas dziesmu un rakstu bezgalību, jaunlaiku mākslām vai kora dziedāšanas tradīcijām. Bet tās ir tautas dzīves spilgtās, izgaismotās ainas, kurās parasti nepiemin ikdienas dzīvi, kas katram latvietim arī bija tikai viena.

Pagātne katrai tautai vienmēr ir klāt arī nerakstīta – kā atmiņas, tradīcijas un lietas, kuras darinājuši un lietojuši sen aizgājušie – tie, kuri bez šīm lietām nebūtu izdzīvojuši un tātad nebūtu arī mūsu – tagadējo paaudžu.

Un izrādās, ka vienā stāstā var sakārtot, sistematizēt, apjūsmot un apvienot muzejos klusējušās lietas, atmiņas un gandrīz aizmirstās mākas. Un tad tautas pagātne atdzīvojas, un varbūt arī mēs sapratīsim, kādēļ latvietis, pacēlis nejauši nokritušo maizes gabalu, to noskūpstīja.

Mārtiņš Kuplais, Dr. hist.  
LEBM direktora vietnieks  
zinātniskajā darbā

Meklējot muzejā ilustrācijām senus attēlus arhīvā, kārtojot priekšmetus fotogrāfēšanai un zīmēšanai, darot to, atminos savu vecmāmiņu – Memmīti.

Redzu, kā viņa jau vakarā sapin cieši matus bizē, sakārto mezglā pakausī un, apsējusi kādu no saviem

baltraibajiem lakatiņiem, sanes siltumā visu nepieciešamo maizes cepšanai. Sestdienas rītā jau abra pilna un silti sasegta. Varu tikai vērot uguns spēles pagaļu krastos un izjust silto mieru. Kamēr klaipi tiek krāsnī un cepas, nedrīkst staigāt šurpu, turpu – lieki durvis virināt.

Vakarā maizes plaukts pieliekamajā pilns, bet mana gultiņa silta, silta un smaržo, smaržo, smaržo... jo pirms tam maizīte tajā starp manu un savu pārklāju ir "atskrējusies" – atdzisusi, lai garoza neatlec.

Svētdienas rītā ēdam jaunā cepiena pirmās šķēles un kā saldo – ar sviestu, biezienu, biešu sīrupu kārtām pārklāto riku!

Māra Kuplā

There are many ways of describing the history of a nation. You can arrange its rulers' coats of arms, study their genealogy and try to systematise their murky deeds, or you can reflect on the nation's hardship-filled life, burdened by the yoke of serfdom and systematic oppression.

You can let yourself be carried away by the heroic sagas, the infinity of folksongs and folk ornaments, modern art or the traditions of choral music; but those are the brightly-illuminated highlights of the nation's life, which seldom mention the mundane realities of every Latvian's unique and irreplaceable existence.

A nation's past belongs to the nation even when it is not written down – memories, traditions and objects created and used by those who passed away long ago, and who wouldn't have survived without them. After all, if there had been no

ancestors, we would not exist.

This book proves that a single narrative can arrange and systematise, admire and combine the silent museum exhibits, recollections and almost-forgotten skills of the past. And then the nation's past comes to life, and we no longer need to ask why a Latvian who dropped a slice of bread kissed it when he picked it up.

Mārtiņš Kuplais, Dr. hist.  
Deputy Director  
Latvian Ethnographic Open Air Museum

As I search the old images at the museum, looking for those suitable as illustrations and arranging items for photographing and drawing, I remember my Granny.

I see her in my mind's eye, plaiting her hair tightly and arranging it in a knot on the back of her head. I see her putting on one of her white-spotted scarves and bringing everything necessary for baking bread into the warmth of the room.

On Saturday morning the kneading trough is full and covered. All I can do is sit and watch the flames playing on the logs and feel the warm tranquillity of home. Until the loaves are baking in the oven you shouldn't walk to and fro unnecessarily, opening and closing the doors.

In the evening the bread shelf is full, while my bed is so very warm and fragrant. That's because the loaves had been put in it to cool down, so the crust wouldn't break off.

On Sunday morning we eat the first slices of the new baking. And afterwards, as a dessert, there's another slice with butter, soft cheese and sugar beet syrup!

Māra Kuplā



Kad latvieši runā par savas zemes nacionālo identitāti, nekas nespēj to raksturot precīzāk par maizes klaipu. Maize, protams, simbolizē cilvēka pārticību arī citviet pasaulē, taču latviešiem tā ir arīdzan folkloras, tradīciju un kultūras simbols.

Maizi rada cilvēks, rūpīgi un saskaņoti sadarbojoties ar dabu. Latviešu dabas sapratne izpaužas kā mūžsens rituāls, kas sākas ar augsnes apstrādi un sēklas sēšanu, turpinās caur labības pļaušanu un graudu samalšanu un sasniedz jaunu dimensiju, kad mīkla uzraudzēta un krāsns iekurta. Telpu piepilda ceptās maizes neatkārtojamais aromāts, cilvēks un daba kļūst vienoti, latvietis jūtas gandarīts.

Latvija ir dažādu novadu, tradīciju, dialektu un viedokļu zeme, kuras kultūru vislabāk izteic tautasdziesmas. Un latviešu tautasdziesmas visbiežāk daino par maizi: maizes cepšana, maizes ēšana, maizes mitoloģija un maizes īpašā nozīme. Maizes jēdzienā ietverts, šķiet, tikpat daudz simboliskā, cik mīltos pārvērsto graudu.

Katrai maizes cepējai ir savs rokraksts. Klaipiņu izskats, garša un smarža katrā pagastā, katrā lauku sētā var atšķirties, bet būtība ir ļoti latviska. Ne vienmēr to iespējams aprakstīt. Bet var mēģināt izgaršot.

Kopš dienas pirms četriem gadu tūkstošiem, kad pirmās baltu ciltis apmetās uz dzīvi tagadējās Latvijas teritorijā, tajā notikušas lielas pārmaiņas. Taču latviešu zemes mīlestība un maize, ar šo mīlestību cepta, ir saglabājusies cauri visiem nācīgas sociālās, politiskās un kultūras attīstības gadsimtiem.

Lai saprastu cilvēku latvieti, ir jāsaprot stāsts par viņa maizi. Šī ir grāmata par mūsu maizi.

Ojārs Kalniņš,  
Latvijas Institūta direktors

When Latvians define their national identity in terms of the land they live in, nothing captures that relationship more succinctly than a loaf of bread. Bread, of course, is the staff of life for people around the world, but for Latvians it is also the stuff of folklore, tradition and culture.

Bread comes about through an understanding between man and nature. For Latvians that understanding comes through a timeless ritual that begins with the cultivation of the soil and the seed, continues through the reaping and grinding of the grain, and reaches a new dimension when the dough is shaped and the oven fired. By the time the room fills with the earthy aroma of the baking loaf, man and nature have become one, and the Latvian feels complete.

Latvia is a land of differing regions, traditions, dialects and attitudes, where culture is best expressed through songs, and Latvian songs, more often than not, sing about bread: the making of bread, the eating of bread, the mythology of bread and the meaning of bread. It is rich with symbolism as well as sustenance.

There are as many types of bread in Latvia as there are grandmothers who bake it. Its texture, taste and shape differ from one village to the next, from one homestead to the next, but its essence remains very Latvian. You can't always describe it, but you can taste it.

A great deal has changed in Latvia since the first Baltic tribes settled here 4,000 years ago. Yet the Latvian's love of the land, and the bread it produces, has survived through centuries of constant social, political and cultural development. To understand us as a people, you have to understand our bread. This is a book about our bread.

Ojārs Kalniņš  
Director of the Latvian Institute



Mēs, Latvijā lielākā maizes ceptuve Hanzas Maiznīcas, esam priecīgi strādāt un gādāt, lai nevienam dienu uz jūsu galda netrūktu maizes. Maizes, kuras esamība reizēm liekas tikpat pašsaprotama kā gaiss, kā ūdens, kā saule. Patiesībā maize ir darbs, daudzu cilvēku kopdarba rezultāts. Šodien izmantojam modernas maizes krāsnis un arvien jaunas mīklas receptes, taču ... pamatu pamats joprojām ir mūsu senču izauklētais maizes tapšanas brīnums.

Aizkustinoši bija lasīt Indras Čeksteres visaptverošo vēstījumu par maizes cepšanas tradīcijām Latvijā, par senču cieņpilno attieksmi pret maizi un tās pielūgsmi pat visīsākajā saskarsmē. Faktoloģiski un emocionāli autore mūs ved pa Latvijas novadiem, stāstot, kā klaipiņā ieliktais dabas spēks pavada cilvēku no pirmā kļiedziena, šai pasaulē ierodoties, līdz beidzamajai nopūtai, viņšaulē atgriežoties. Simboliski, praktiski un pamācoši.

Tikpat simboliski par garīgo barību vai gara maizi varam saukt grāmatu. Jo cilvēks nedzīvo no maizes vien ( kaut dzīve bez tās ir neizdevusies...) Un vai vienmēr, kad lūdzam: "... mūsu dienīšo maizi..", tik pieticīgi arī esam?

Ar patiesu gandarījumu palīdzējām tapt grāmatai par maizi. Izdevuma tulkojums angļu valodā tam piešķir papildus vērtību. Dāvinot šo grāmatu citzemju draugiem un sadarbības partneriem, ļoti iespējams, līdzī iedosim arī šifra atslēdziņu mūsu tautas labākai izpratnei...

Baudīsim "Mūsu Maizi" un vēlēsim viens otram: lai allaž pietiek maizes uz galda un mūsu dvēselēs!

Gaidis Gaspažiņš,  
A/S Hanzas Maiznīcas ģenerāldirektors

We at Hanzas Maiznīcas, the largest bakery in Latvia, are glad to work for you and provide you with bread every day. This book is all about bread, a part of our lives which we consider as self-evident as the air, water and the sun. In fact, bread means hard work: it is the result of the concerted efforts of many people. Today we use modern ovens and strive always to be innovative with our recipes, but still... at the beginning of it all, there stands the wonder of bread-making brought to life by our ancestors.

It was moving to read Indra Čekstere's all-inclusive narrative, telling the story of bread-baking traditions in Latvia, of our ancestors' respectful attitude to bread and their worship of it even during the shortest encounters. The emotional story of the book leads us from one district of Latvia to another, telling how Nature's strength, focused in each loaf, accompanies Man from his first cry on arriving in this world till his last sigh, returning to the Otherworld. It is at once symbolic, practical and instructive.

Equally symbolic is the designation of books as "bread for the spirit". Man cannot live by bread alone (although life without it is hard...) But do we always really mean it literally, when we pray: "... Give us this day our daily bread"? Are we indeed that modest?

We helped making this book about bread with real pleasure and satisfaction. Translation of the text into English adds value to it. Giving this book as a present to friends from abroad, our partners, it is possible that we will thus provide them with a key to a better understanding of our nation...

Let's enjoy "Our Daily Bread" and wish one another: may we always have plenty of bread, both on our tables and for our souls!

Gaidis Gaspažiņš,  
Director General of Joint Stock Company  
Hanzas Maiznīcas



# Kurzeme

Abi ar Mārtiņu Imantu, manu dēlu, stāvam pie Latvijas Etnogrāfiskā brīvdabas muzeja vārtiem. Mani sauc Indra, un daudzus gadus es esmu vākusi materiālus par to, kā Latvijā sievietes cep maizi. Esmu izlasījusi arī muzejos esošos pierakstus, bet, kad biju tik liela kā Mārtiņš, redzēju, kā maizi cepa mana mamma Zemgalē. Vēl tagad es atceros brīnišķīgo rudzu maizes smaržu, kas piepildīja mūsu māju, kad maize bija izcepusies. Kad Mārtiņam bija divarpus gadiņi, mēs cepām maizīti Smildziņmātes mājās – Vidzemē. Mūsu ģimenē sastopas ļaudis no visiem Latvijas novadiem – katrā no tiem savulaik cepusi maizi kāda no mūsu senmātēm. Brīvdabas muzejā esam bijuši daudzas reizes – gan divatā, gan ar ģimeni, gan kopā ar folkloras kopu dziedātājiem svētkos.

Tagad iesim no sētas sētā un katrā es pastāstīšu par kādu no mūsu vecvecmāmiņām un maizīti, kādu viņas cepušas.

Pirmā, plašā sēta ir no KURZEMES. Tu jau pazīsti klabatas pie vārtiem, ar kurām mājās sauc ganiņus, lai viņi iestrēbtu pusdienu putru... ar rīcietu rudzu maizes. Atceries, ko klabatas sacīja: "Lec pie putras, lec pie putras!" Ganiņam vārija gan biežputru, gan piena putru.

*Lai izvārītu biežputru, verdošā sālsūdenī ber noskalotus miežu putraimus un vāra, pa reizei apmaisot, līdz putraimi uzbriest pūsmīksti, tad pielej atsevišķi uzvārītu pienu, izmaisa un cepeškrāsnī sutina putraimus mīkstus. Klāt dod žāvētu, gabaliņos sagrieztu, apcepinātu gaļu vai sviestu un pienu.*

Senāk ļaudis runāja – ja maizi no klaipa pats vari nogriezt, tad laiks ganos! Ganiņš līdzī nēma gana kulīti, kur bija maizes rikas un mazā cibiņa ar biežpienu, kurā

My son Mārtiņš Imants and I are standing in front of the gate to the Latvian Open Air Museum. My name is Indra, and I have spent many years gathering information on how women in Latvia used to bake bread. I have read the descriptions kept in museums, but when I was the same age as Mārtiņš is now I used to watch my mother baking bread in *Zemgale* (one of the ethnographic regions of Latvia, in the very middle of the country, considered the most suitable for agriculture and one of the wealthiest). I still remember the wonderful smell of rye bread filling our home on baking days. When Mārtiņš was two and a half years old we baked bread at *Smildziņmāte's* house in *Vidzeme* (*Smildziņmāte* – literally: "mother of Smildziņš", a common name for elderly and honourable women; *Vidzeme* – another ethnographic region of Latvia, literally "the Midlands"). In our family people from all the regions of Latvia have come together, and in every one of those regions some great-great-grandmother of ours used to bake bread, many years ago. We have been to the Open Air Museum many times, sometimes just the two of us, sometimes with the family or with our folklore group during some singing festival.

Now we will go from house to house, but I will tell you about our great-grandmothers and the bread they used to bake.

The first big house is from *Kurzeme* (the westernmost ethnographic region). You already know the rattle at the gate, used to call the small children who usually tended the cattle home, to have some gruel and... a slice of rye bread for lunch. Do you remember what the rattle used to say? It goes like this: "Jump to gru-el, jump to gru-el!" Both porridge and gruel were made for the herders. *To prepare porridge, pour rinsed barley groats into boiling salted water and cook, stirring occasionally, until the groats swell half soft. Then add milk which has been boiled separately, stir, and stew the*



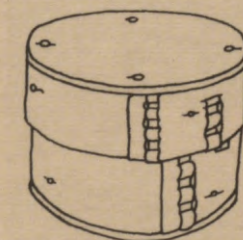
Liba – maizes cepēja  
Liba – the baker of bread



Māja ziemā  
A house in winter

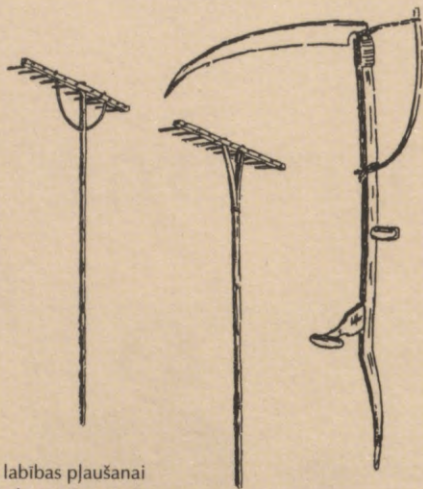


Katram rika  
A slice for everybody

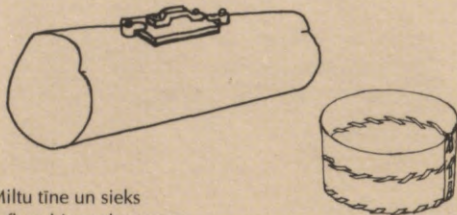


Ganu ciba, mieži  
A herder's bread box, barley

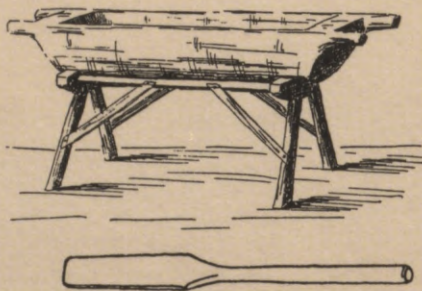




Riki labības pļaušanai  
Tools for cutting crops



Miltu tīne un sieks  
A flour bin and measure



Abra un mente  
A kneading trough and stirrer



Ieraugu piejauc mīklai  
Barm is added  
to the dough



Abra siltumā  
Troughs in the warm

laba saimniece ielika arī sviesta actiņu. Pie sliktas saimnieces ganiņam bieži bija jāēd sausa maize.

Tā dari, meitiņa,  
Mācīja māmiņa:  
Neliedz maizes arājam,  
Ne savam ganiņam.

Tādā varenā sētā daudz riku jānogriež, lai visiem iznāktu. Mana senmāmiņa nāk no Kurzemes. Kurzemnieki ir lepni ļaudis, skarbi, vārdos skopi. Lūk, Lība no aizlaikiem atnākusi šodienā – baltu lakatiņu galvā, gara, stalta sieva ar brūnām acīm un tumšbrūniem matiem. Viņa mīlējusi sacīt, niecinādama izšķērdīgas saimnieces: "Saimnieks ar vezumu nevar sētā tik daudz ievest, cik sieva ar priekšautu var no mājas iznest!"

Lība izriko mājas saimi, bet maizi cep pati. Viņa ienes istabā abru, lai apsilst. Lības abra ir liela, izdabta no vesela koka, to pāršķeļot uz pusēm un tad rūpīgi izgrebjot vidū. Abrai galos nešanai izgatavoti četri "ragi" – turekļi. Ne jau velti mīklā par abru sacīts: četri ragi, vidū liels vēders! Ar lielo sieku Lība aiziet uz klēti pēc rudzu miltiem. Arī tie jāapsilda, ja ir auksts laiks, un rūpīgi jāizsijā. Manteļskurstenī stūrī uz kāša katlā sildās ūdens – nu tik jāskatās, vai jau neiet zilītēs, tad daļu izsijāto miltu ber abrā, pasmeļot ar stopu, aplej ar vārošu ūdeni, un ar menti kuļ, sakuļot pabiezu mīklas putru. No iepriekšējās reizes miltos turēto mīklas pikū, kas glabāta ieraugam, izšķīdina siltā ūdenī. To, rūpīgi maisot, piejauc mīklai. Iejavu atstāj līdz nākošajam rītam uz mūriša, lai rūgst. Čaklā saimniece vēl ik pa laikam ar menti paklapē, lai labāk rūgst, lai cēlāka garša. Šādu rupjmaizi dēvē par salināto jeb garo maizi.

Nākošajā rītā vēl piejauc miltus un mīca – mīca ilgi un stipri. Lība ir šerpa sieva – kad mācījusi savai meitai Amālijai mīcīt maizi, stāvējusi klāt un raudzījusi

*mixture in an oven until the groats become soft. The porridge was usually served with smoked pork, cut in small pieces and baked, or butter and milk.*

In the old days they used to say, "when you can cut your slice of bread from a loaf, the time for herding has come". The herder carried his herder's bag, with slices of bread and some soft cheese, while good housewives usually added a butter eye to the middle of the cheese. If the housewife was not good, then the little herder had to content him or herself with bread alone...

So do it, my daughter,  
Taught the mother:  
Neither refuse the bread to your  
*ploughman*  
Nor to your herder.

(In Latvian folklore "ploughman" usually stands for "husband".)

In such a large farmstead a great number of slices had to be cut to give everyone his own. My foremother comes from Kurzeme. *Kurzemnieki* – the Courlanders – are a proud people, stern and sparing of words. See, here's Lība, descended from the old days into our own time: a tall, stately woman with a white scarf on her head, brown eyes and dark brown hair. She is said to have repeated scornfully the saying about wasteful housewives: "The master cannot bring home in a cart as much as a woman can bring out in her apron!" (Housewives – Latvian "saimniece" stands for the mistress of the house, the master's wife, who is at the same time the manager of the house's affairs while the owner himself manages the work in the fields and relations with the landowner.)

Lība manages the people of the farm, but she is the one who bakes the bread. She brings the kneading trough into the house to warm it up. It is a large one, made of a single tree-trunk cut in two and then carefully carved out. On its ends there are four "horns", handles for carrying. These are the origins of the "trough" riddle: *four horns and a big tummy in the middle!* With the large measure in her hand Lība goes to the barn to fetch rye

galvu – ja mati sviedros, tad ir gana stipri mīcīts. Ja ne, jāmīca vēl! Senāk ļaudis domāja, ka, maizi mīcot, jāuzmanās no skauģiem, kas var atņemt maizei svētību. Ja kāds ienāca un padeva labdienu, Lība vispirms klusiņām nomurmināja pie sevis: "Rūgsti raugā!", tikai pēc tam atņēma labdienu un turpināja mīcīt. Jāsamīca bija rūpīgi, tā, lai nekur nepaliktu sausi milti. Ja tā gadījās, tad smējās, ka cepējai nomukuši gredzeni.

Svētība mājā ir svarīga lieta. Ja tās netrūkst, visi ir pārtikuši un satīcīgi. Lība stingri raudzījās, lai no mājām nekad nedotu ārā visu maizes kukuli – pat uz tālajām siena pļavām ne – klaipa galiņš vienmēr palika mājās. Tas vislabāk garšo bērniem! Mana mamma smējās – kas ēdis garozas, tam būs balti, stipri zobi!

Bet nu atgriezīsimies pie abras – cieti nomīcīta, tā, lai vairs nelip pie rokām, maizes mīkla nu guļ abrā, balti ar miltiem nokaisīta, silti sasegta. Pirms apsegšanas Lība uz ievava klaipa abrā uzspiež lielu krustu, tad uzklāj maizes drānu, tad siltu segu vai pat aitādiņu (aukstākā laikā).

Tad tūliņ pie lielās maizes krāsns. Šai krāsniņā Lības vīrs Jānis arvien sazāģē un saskalda īpašu malku. Ikdienas ūdens sildīšanai gan būtu grēks tērēt malku, tādai vajadzībai vectēvs sacērt žagarus. Maizes krāsni pagales saliek īpašā kārtībā – šķērsām un tad – gareniski. Kad krāsns izkurējusies un ogles ar kruķi saraustas krāsns priekšā, Lība ātri iemet trīs šķipsnas miltu krāsni. Ja milti paliek melni, tad krāsns par karstu, tāpēc to izslauka ar ūdeni pamērcētu kadiķzaru čauksturi (speciālu, līki iesietu krāsns slotu). Biežāk līko slotu sien no bērza zariem.

Un tad nāk tas brīnišķīgais mirklis – Lība noliek maizes abru uz skrāģa, blakus bluķītis, uz kura atbalsta lizes "mēli", pa rokai arī ķipītis ar remdenu ūdeni, kur rokas apmērcēt, klaipiņu veidojot.

flour. If the weather is cold the flour must be warmed beforehand, and sieved carefully as well. In the corner of *manteļskurstenis* there is a cauldron on a hook with water heating in it (*manteļskurstenis* is a large pyramid-shaped chimney forming a room at the bottom used as a kitchen, known mostly in Kurzeme. The name suggests borrowing from German). Now, let's go and see whether there are too many bubbles yet! When the water is boiling, it is poured over part of the sifted flour in the kneading trough, and the mass is then mixed with a stirrer until it is quite thick. A pat of dough from the previous bake kept in flour for leaven is dissolved in warm water and added to the new dough, stirring carefully. Then it is all left on the inglenook until next morning, to ferment. A more diligent housewife would pat it from time to time with the stirrer – to make it ferment better, the taste will be more noble... Such rye bread is called "long" bread.

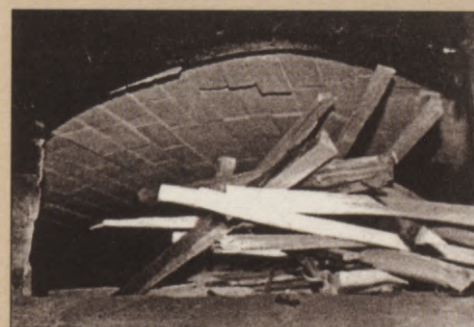
The next morning more flour is added, and then it's time for kneading, continuously and with the baker's full strength. Lība is harsh: when she taught her daughter Amālija how to knead, she stood beside her and checked Amālija's head. When there was sweat in her hair, the kneading had been done properly. No sweat? Then go on kneading! In the old days, people feared jealous rivals who could deprive the bread of its blessing. When somebody came in and said hello, Lība would first say in a low voice: "Rūgsti raugā!" ("ferment into leaven"), and only then return the greeting and carry on kneading. The kneading had to be done very carefully so as not to leave any dry flour in any portion of the dough. If any such dry flour was left, the others would tease the baker, saying that she had lost her rings in the dough... Having a blessing in the home is of great importance. If it is there, everybody lives a prosperous life and there is harmony in the house. Lība always made sure that no full loaf was ever given away, not even when going to the faraway meadows to make hay: the heel of the loaf always had to be left at home. Ah, but the children always found it so delicious! My mother used to joke that those eating the crust



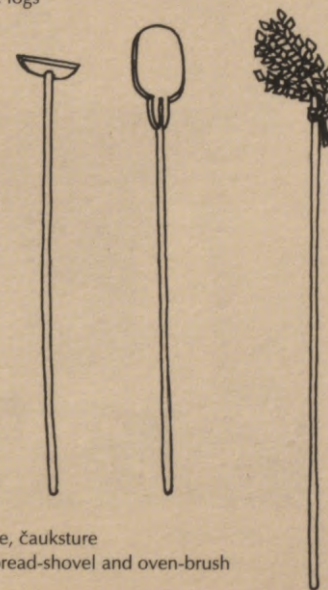
Mīcīšana  
Kneading



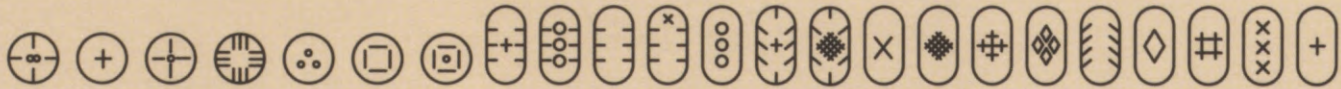
Mīkla silti sasegta  
Well-covered dough



Pagales krusteniski  
Crosswise logs



Kruķis, lize, čauksture  
A poker, bread-shovel and oven-brush



Gluds klaipiņš  
A smooth loaf



Saimes istabā, 19. gs. sākums  
In the common room (19th century)



Abrkasis, Libas zīme  
A trough scraper. Liba's sign



Klaipi krāsni, plāte priekšā  
Loaves in the oven, oven mouth closed

Liba ašām kustībām nokaisa lizes mēli ar miltiem, tad mīklu ar acīm sadala tik daļās, cik būs klaipiņu. Ar vienu ņēmienu izceļ lielu mīklas pikū, apglauda, apslapina rokas ķipīti un atkal apglauda – tā vien šķiet, ka viņa klaipiņu apmīlo. Jo klaipiņš gludāks, jo cepējai glītāki bērni un labāka vīramāte! Tad ar ašu vēzienu klaipiņu ar lizi iešauj krāsni. Liba vienmēr pirmo klaipiņu liek labajā pusē, pēc tam – kreisajā. Ticējums vēsta, ka tādā kārtībā klaipiņus liek sievas, kas vīriem paklausīgas. Tādai arī jābūt krietnai kurzemnieku sievai – tai jāgodā vīrs, bet pašai jānosaka sava dzīve un darbi.

Uz klaipiņa pirms iešaušanas krāsni Liba ar četriem pirkstiem uzvelk svētības zīmi, ar pirkstiem arī sānos un galos iespiežot robiņus. Tas viss notiek tik ātri! Tūdaļ lizes mēle atkal nokaisīta ar miltiem, atkal klaipiņš apmīlots, ar seno zīmi apsvētīts un krāsni iešauts!

Un tā drīz visi seši lielie klaipi krāsni iekšā, un lielā plāte priekšā. Tikai tad ar kalēja kalto abrkasīti sakasa mīklu, savijā apaļā kukulīti un iešauj pašā priekšā. Mazais kukulītis, ko arī sauc par abrkasīti, pēdējais tiek krāsni iekšā un pirmais nāk no tās laukā. Abrkasīti gaida mājas bērni un sievas – lai pagaršotu, kāds izdevies cepiens. Kādi tik vārdi nav doti abrkasītim dažādās Latvijas vietās – abrukasis, izkasnītis, izkasenis, paiķītis, sakasnis, priekškukulis, palieks, boķis, piegāznītis, miekacītis, abraskasnītis, mazais kukulītis, ātrais kukulītis, pelnurausītis... un arī tie vēl nav visi!

Tāpat ar svētības zīmēm – paskaties Kurzemes klaipiņu rindu – cik tās dažādas!

Sevišķi vērtīgu ziņu par savas mātes Jūles zīmi Lutriņos vedeklai pastāstījusi kurzemniece Anna Lācis. Skaties – uz klaipiņa ar labās rokas ārējo malu uzspiež krustu. Pirmo līniju iespiežot, saka: "Lai nesadeg!" Otro veidojot: "Lai jēla nepaliek!"

would have strong white teeth!

But now let's return to the kneading trough. There the dough lies, well kneaded so that it will not stick to your hands any more, white with poured flour, covered to save warmth. Before covering it Liba presses a large cross on the dough, then puts the bread cloth on it, followed by a blanket or even a sheepskin, when the weather is colder.

Now it's time for the large bread-baking oven. Liba's husband Jānis always prepares special firewood for baking. It would be a waste to use such wood for the everyday heating of water: grandfather chops other sticks for this purpose. But the firewood must be put into the bread oven in a particular order, first across it, then lengthways. When all of the firewood has burnt and the embers have been gathered to the front with a poker, Liba quickly throws three pinches of flour into the oven. If the flour turns black, the oven is too hot; then it is swept with a watered *čauksturis* made of juniper branches – a specially-made crooked broom for the oven which is more commonly made of birch.

And then comes the wonderful moment: Liba places the trough on a bench. Beside the bench is a block on which the bread-shovel's "tongue" is supported. Next to this there is a wooden dipper of lukewarm water, in which to wet her hands when forming a loaf. With quick movements Liba pours flour on the *tongue*, then in her mind she divides the dough into as many portions as there will be loaves. With a single motion she picks a pat of dough, wipes it, wets her hands in the dipper and wipes again: she seems to caress it. The smoother a loaf is, the prettier the baker's children and the nicer her mother-in-law will be! Then with a quick movement the loaf goes into the oven. Liba always puts the first loaf on the right side, the second on the left. Folk belief says that this is the order followed by wives obedient to their husbands. This is what a good Courland wife must be like: she must obey her husband, but also rule her own life and work herself.

Before putting the loaf into the oven Liba makes this ancient mark on the top of it, using

Ar rādītājpirkstu krusta galus  
pārkrusto, sakot:

būs nabagiem,  
būs ceļa gājējiem,  
būs maziem bērniņiem,  
būs pašiem ar'!

Sānos, tāpat kā Lība, arī Jūle iespiedusi  
robiņus – lai maizīte nesprēgā, krāsni  
cepoties. Kad maize krāsni, Lība steidz  
iznest abru, lai meitas ātrāk izprecē.  
Vispirms gan pārmet abrai krustu.  
Pieslienot lizi, Lība uzmana, lai lizes pēda  
būtu uz augšu – citādi klaipiņiem atspers  
nost garozu! Saimnieks Jānis arvien  
apstaigā savus laukus, vērodams, kāda būs  
raža, pie reizes likdams kādu graudu uz  
zoba – vai nav jau pļaujas laiks klāt. Rudzos  
dažviet redz melnos graudus, ko dēvē par  
rudzu tēviem. Jāņa vectēvs stāstījis, ka  
rudzu tēvus – vilka zobus – vajagot ēst, jo  
tie esot labi pret slimību pielipšanu. Ja šādi  
graudi rudzos daudz, tad būšot bagātīga  
raža. Labības svētības sargātājam Jumim  
kurzemnieki cepuši speciālu rausi:

Jumim cepu gardu rausi  
No trijām labībām:  
No miežiem, no rudziem,  
No baltiem pūrišiem.

Pļaujas laika iemīļots ēdiens Kurzemē  
bijušas arī *pladiņas* – no raudzētas rupju  
rudzu miltu mīklas veidoti apaļi vai ovāli  
plāceniši ar sviesta piciņām vai žāvēta  
speķa gabaliņiem virsū. Vietumis tās  
saukuši arī par *tēva un mātes rausi*. Tēva  
rausim uz rudzu miltu plāceņa uzliek speķa  
gabaliņus ar sīpoliem, mātes rausim pāri  
vēl pārlej krējumu.

Reizēm Lības mājās tiek gatavots  
*svīdenis* – senais Ūsiņdienas un ziemas  
saulgriežu ēdiens – tam mīkla top, rupja  
maluma rudzu miltus samaisot ar ūdeni un  
sāli pabiezā masā. No pastingrās mīklas,  
to izveltnējot, ar glāzi izspiež apaļas ripas,

four fingers, and also pressing indentations on  
the sides and ends. It all happens so quickly!  
And so soon the *tongue* is again covered in  
flour, the next loaf is caressed, blessed with the  
ancient sign and placed in the oven!

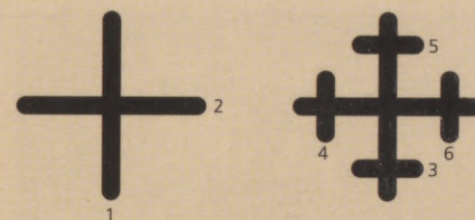
And so soon all six big loaves are placed in  
the oven and the oven's mouth is closed. Only  
then does she take the *abrķasis* – a trough-  
scraper made by a blacksmith – scrape out the  
remains of the dough, make a small round loaf  
and place it in the very mouth of the oven. The  
small loaf, also named *abrķasis*, is the last to  
go into the oven and the first to come out. The  
house's children and wives look forward to it  
to taste the bread. All over Latvia this small loaf  
has received many different names!

The situation is the same with the signs  
which ensure a blessing: just take a look at the  
row of loaves from Kurzeme and you will see  
how they differ!

There is a very important description of  
such a sign which Anna Lācis received from her  
mother Jūle and handed down to her daughter-  
in-law. "See, you press a cross on the loaf with  
the outer edge of your right palm. Pressing the  
first line you say: do not let it burn! Making the  
second you say: do not let it stay raw! Then  
with your index finger you draw lines crossing  
the ends of the bigger ones saying:

enough for the beggars,  
enough for the travellers,  
enough for the little children,  
enough for ourselves!"

Just like Lība, Jūle too presses the indentations  
on the sides, to save the loaf from crackling  
while in the oven. While the bread is in the  
oven Lība hurriedly carries the kneading  
trough out of the room, so her daughters will  
get married sooner. First she must draw a  
cross over the trough, though. When putting  
the bread-shovel away, Lība takes care that its  
foot is placed upwards – otherwise the crust  
will come off! Jānis, the master of the farm,  
walks around his fields checking what the new  
harvest will be like, sometimes placing a corn  
into his mouth for a test – isn't it harvesting  
time yet? In some places the black corn is



Lutriņu Jūles zīme  
The sign of Jūle from Lutriņi



Rucavā klaipu griež, 21. gs. sākums  
Cutting a loaf in Rucava, 21st century



Rudzi, rudzu Jumis  
Rye, a rye Jumis



Rauši galdā  
Pies on the table



Pilnas bļodas Rucavā, 21. gs. sākums  
Full bowls, Rucava, 21st century



Saimes istaba, 19. gs. beigas  
A common room, end of the 19th century

sabaksta virsmā bedrītes, uz plīts apkaltē, tad vāra taukos.

Rudenī Lība no neraudzētas rudzu miltu mīklas cep *sklanduraušus* – ar burkānu vai burkānu un kartupeļu pildījumu. Nekur tie nesmaržo tik brīnišķīgi kā Kurzemes sētā!

*Sklanduraušiem ņem puskilogramu rupjo rudzu miltu, tos izsijā uz mīklas dēļa, tajos saplucina taukus, pievieno siltu ūdeni, kurā iepriekš izšķīdinātas 2 ēdamkarotes cukura un mazliet sāls, un samīca stingru, labi veltnējamu mīklu. Mīklu izveltnē īkšķa biezuma plāksnē, izspiež apaļas ripas, krokojot uzloka maliņas un liek uz ieziestas metāla plāts. Izveidotajā ripā liek pildījumu – vispirms kartupeļu, tad burkānu masu, pārziež ar sakultu olu un cep vidējā siltumā 10–15 minūtes, līdz virspuse apcepusies brūngana un mīkla ir sausa, skraukšķoša. Kartupeļu masai vārītus kartupeļus izberž caur sietu, pievieno uzoāritu pienu, sviestu un samaisa. Burkānu masai izvārītus un nomizotus burkānus izberž caur sietu, pievieno sāli, cukuru, olas, skābu krējumu. Var lietot arī tikai vienu pildījumu. Dažreiz pildījumā saberztiem, vārītiem kartupeļiem pievieno sarīvētus svaigus burkānus, sāli, cukuru, olas, skābu krējumu, miltus un samaisa.*

Kad maize izcepusies un klaipiņi sarindoti uz galda, tos apglauca ar siltā ūdenī apmērcētu roku, apsedz ar baltu linu drānu un ļauj maizītei atšauties, atvilkt elpu. Tik mazajam abrkasītim ne! – to tūdaļ lauž gabaliņos, lai pagaršotu svaigo, silto cepienu. Vīriem gan to nedod – tad tiem būšot neasi cirvji un zirgi kodīšot! (nu kā citādi lai viņus atrunā no mazā abrkasiša garšošanas?!) Dažreiz abrkasītis tiek atdots ganiņam – lai ņem līdzī savā ganu kulītē un iedod kādu kumosīņu arī palīgam – sunītim Kāravam. Ne reizi vien gadās, ka abrkasītis tiek noguldīts uz laimīgā īpašnieka spilvena, daudzkārt apmīlots un sargāts...

Garajos ziemas vakaros, kad vairāk

visible in the rye, called also *rudzu tēvi*, 'the rye fathers'. Jānis's grandfather told him that it is good to eat these rye fathers or "wolf's teeth" – they will keep illness at bay. If there are many such corns in the field the harvest will be rich. There is a specific divinity guarding the blessing of the corn, called *Jumis*. As the folk-songs testify, Courlanders used to bake a specific pie for him:

I baked a tasty pie for *Jumis*  
Of three crops:  
Of barley, of rye  
Of white wheat.

During the harvest, *pladiņas* were a favourite in Kurzeme – round or oval flat pies made from fermented rough rye flour dough, with butter or smoked bacon bits over them. In some places they received the name of *father's and mother's pies*. On the father's pie there was bacon with onions, while the mother's pie was covered with cream.

Sometimes at Lība's house *svīdenis* is made, an ancient meal for *Ūsiņdiena* and the winter solstice (*Ūsiņdiena* is literally the "day of Ūsiņš", a deity of spring and fertility, although several authors have argued that he also has other functions. The day marks the transition from spring to summer). The dough for it is prepared from rough-ground rye flour, mixed with salt and water until a thick mass is created. The rather thick dough is rolled flat, then pieces are cut out with a glass round, small dots are pressed in their surface, and they are dried on top of the stove and boiled in fat.

In the autumn Lība makes *sklandurauši* from unfermented rye dough with carrot or potato filling. Only in Kurzeme can you smell this wonderful scent!

*For sklandurauši take half a kilo of rough rye flour, sieve it on the dough board, add small pieces of fat, add warm water containing 2 tablespoons of sugar and some salt, and knead it into a tough and easily-rollable dough. Then roll it until it is as thick as a thumb, and press round disks out of it with their sides bent up. Place these on a well-greased metal pan. Fill the dough bowls, first with mashed potatoes,*

vaļas, Lība ganiņam stāstījusi seno teiku par Dieva suni-vilku, kas kādreiz cilvēkiem ganijis lopus. Bijis kārtīgs gans, savu darbu labi pildījis, bet par to katru vakaru saimniecei bijis jādod vilkam siltas maizes klaipiņš. Reiz saimniecei bijis jāsteidzas citos darbos, un viņa šo uzdevumu uzticējusi kalponei. Šī nu bijusi par slinku, lai vilkam izceptu klaipiņu – sakarsējusi akmeni un, kā vilks atpletis rīkli, tā akmeni iekšā! No tā laika vilkam sarkana rīkle, un viņš vairs negana cilvēkiem lopus, bet nāk un ņem no ganāmpulka savu tiesu. Man, bērniībā šo teiku klausoties, arvien bija žēl čaklā vilciņa...

*Karstā laikā un ziemas vakaros gatavoja vienkāršu dzērienu no sagrieztām rupjmaizes garoziņām, ko aplēja ar vārītu ūdeni, piebēra mazliet cukura un atstāja ievilkties. Ak, cik tas bija garš! Dažviet tam vēl pielēja dzērveņu sulu un pielika medu. To dzēra arī citviet Latvijā un sauca par biguzi, nabaģīni, pigaricu...*

Ziemassvētku vakarā, kad visās telpās dedzināja sveces un griesti bija nopuškoti ar ķīstiem un krīģiem, un vijām, meitas zilēja nākotni. Sunim nesa maizi un gaļu – ja tas pa priekšu ņēma maizi, būs labs maizes gads, ja gaļu – padosies lopi. Meitas vārīja arī mēmo putru vai cepa mēmās pankūkas. To darīja klusējot, un uz karoti putraimu vai miltu ņēma karoti ūdens un karoti sāls. Klusējot apēda un klusējot aizgāja gulēt. Tad sapnī atnāks īstais brūtgāns, kas meitai dos dzert un kļūs par vīru...

*Garša bija maizes zupa, ko vārīja no sagraudzētiem rupjmaizes gabaliņiem un garoziņām, pievienojot cukuru, svaigus vai žāvētus ābolus un ogas. Maizes zupai rupjmaizi šķēlēs cepeškrāsnī izkaltē un apgraudzē brūnu, tad pārlej ar verdošu ūdeni un apsegtā traukā atstāj apmēram pusstundu. Pēc tam maizi ar visu šķidrumu izberž caur sietu, pievieno cukuru, nomazgātus žāvētus augļus, kanēli un vāra, kamēr augļi mīksti, pēc tam pielej izspiestu dzērveņu sulu. Vasarā žāvēto augļu vietā var*

*then mashed carrots, smear them with whipped egg and bake in medium heat for 10 to 15 minutes, until the top is brownish and the dough is dry and crisp.*

*For the mashed potatoes, mash boiled potatoes and mix them with boiled milk and butter. For the mashed carrots, mash boiled and skinned carrots and add salt, sugar, eggs and sour cream. You can also use only one filling. Sometimes the filling is made of grated boiled potatoes, grated fresh carrots, salt, sugar, eggs, sour cream and flour, all mixed together.*

When the bread is ready and the loaves have been placed in a row on the table, they are stroked with a hand wetted in warm water, covered with a white linen cloth and left to rest. Except for the little *abrkasis*! It is immediately divided into pieces and the new bread is tasted. The men should not eat it, though – otherwise their axes will be blunt and the horses will bite them! (But how else can you possibly stop them tasting the small loaf?!) Sometimes the little herder gets the *abrkasis*: he can take it along and give a bite to his friend and helper, the dog Kārvs. It is not unusual to see the *abrkasis* set down on the pillow of its lucky recipient, much caressed and guarded...

In the long winter evenings Lība tells the little ones the old legend of God's hound, the wolf, who once tended the cattle for men. He was good and diligent at his work, but the housewife had to give him a loaf of still-warm bread every evening. Once the housewife was busy with other work, so she entrusted this task to her maid. But the maid was too lazy to bake bread for a wolf, so she heated a stone, and as the wolf opened his mouth, in the stone went! Since then the wolf has had a red throat, and he doesn't tend men's cattle, he comes and helps himself instead. When I was a child I was so sorry for the hard-working wolf...

*In hot weather and during the long winter evenings a plain drink was made of the crusts cut from dark rye bread, with boiled water poured over them, and some sugar added. It was left for some time to soak. Oh, how delicious it was! In some places they also added cranberry juice and honey. This drink*



Sieks, pipkrūze, kāstuve  
A measure, spout-jug and strainer



Krāsns siltums istabās  
Oven warmth in the rooms



Ziemassvētki klāt  
Yuletide has come



Jostas  
Belts

izmantot šķēlītēs sagrieztus ābolus. Pasniedz galdā atdzesētu ar saputotu saldo krējumu.

No vecvecmāmiņas Lības mantots arī dzīvespriecīgais skaitāmpants, ko es mācīju saviem brālīšiem un Mārtiņam:

Cepu, cepu kukulīti,  
Citu lielu, citu mazu;  
Lielos došu lielajiem,  
Mazos došu mazajiem,  
Atradu gardu, apēdu pats  
Ņam, ņam, ņam!

Lības mājās īpaši godi – visi pošas kūmībām – Lības māršai Katrīnai nesēn piedzimis dēls!

Rīt pēc kristībām baznīcā sanāks kūmas “dīdīt” mazo pādīti (dancināt, bērnu augsti rokās šūpinot un cilājot, izsakot laba vēlējumus).

Kad Katrīnai nāca dzemdēšanas laiks, tā gāja uz pirti, tālāk no citu ļaužu acīm. Tikai vecmāte, bērnu saņēmēja, un Lība pati varēja būt klāt pie dzemdēšanas. Katrīnai atpina matus, lai būtu vieglāka dzemdēšana. Jaunpiedzimušo bērniņu pirmoreiz mazgājot, sievas vispirms iemeta mazgājamā ūdenī sudraba naudu, sāli un maizi. Bērnu nomazgājušas, viņas aiznesa ūdeni uz zirgu stalli, pacēla vienu grīdas dēli, palēja ūdeni apakšā un apraka tai pašā vietā arī vara naudas gabaliņu. Traukā ielēja tīru, aukstu avota ūdeni un palika zem gultas, kurā gulēja māte ar bērniņu. Groziņš ar bērna drāniņām visu laiku stāvēja gultas kājgalā. Veco dziesmu grāmatu Lība palikusi Katrīnas gultas pagalvī. Kamēr jaunpiedzimušais zēns vēl nav dabūjis svēto kristību baznīcā, pa naktīm dedzina pie gultas uguni, lai “mēslu bāba” nepārmij bērnu, nenoliek viņa vietā no žagariem taisītu bērnu. Tādi pārmīti bērni gaužām dikti brēcot. Rītu sabrauks kristībnieki vest pādi uz baznīcu. Ciemiņi, šurp nākot, nenesīs ciema kukuļus pa pāriem, lai Katrīnai pēc tam nedzimtu



Cimdi  
Mittens

was also known in other parts of Latvia under different names.

On Yule eve, when the candles were burning in all the rooms and all the ceiling was decorated, the girls would tell their fortunes. Bread and meat were brought for dog. If it took its bread first, the next year would bring good harvests, while if it took its meat first, the next year the cattle would breed well. Another game was to cook *mute porridge* or *mute pancakes*. This had to be done without uttering a word. For every tablespoon of groats or flour used in the cooking, a full tablespoon of water and salt was added. The food was eaten in silence and the eaters went to bed without speaking. Then in their dreams their true love would come and bring them something to quench their thirst...

*Maizes zupa – bread soup – was delicious. It was made of toasted dark rye bread, sugar, fresh and dried apples and berries. The bread was sliced and dried in the oven and toasted until brown. Boiling water was then poured over it, and the bowl was left covered for about half an hour. Then the bread was mashed into the liquid, adding sugar, washed dried fruit and cinnamon. The mixture was then cooked until the fruit was softened, after which cranberry juice was added. In the summer, sliced apples could be used instead of dried fruit. The soup was served cooled, with whipped cream.*

From my great-grandmother Liba I also inherited the merry rhyme I taught my brothers and Mārtiņš:

I baked a loaf, I baked a loaf,  
Some big, some small;  
I'll give the big to the big,  
I'll give the small to the small.  
I found them delicious, ate them myself  
– yum, yum, yum!

There is a celebration expected at Liba's house – everybody is preparing for a baptism, because Liba's sister-in-law has given birth to a son. Tomorrow after the ceremony at church the guests will come *didit pādi* – to dance the ritual dance with the child, wishing him luck and happiness.

When Katrīna went into labour, she went

dvīņi. Bērniņam, gatavojot viņu kristībām, klāt tiks pietīta sudraba nauda, maizes gabaliņš, sāls un grāmatas lapa, lai mazais būtu gudrs un viņam nekā dzīvē netrūktu. Arī mātei būs jāsaģērbjas kā baznīcniecei un jāsed gultā sēdus. Tēvam, tā kā bērniņš ir puisēns, pašam jājūdz kūmu zirgi. Kad kūmnieki gatavi uz braukšanu, vedēja, bērnu no gultas paņēmusi, sēžas pie galda, ēd un dzer no pilniem traukiem, lai bērnam būtu pilnīga dzīve. Ārā iedama, nesēja ieiet manteskurstenī, paņem no ugunskura vēl kādu oglīti, tad, labo kāju pelnos ieminusi, dodas ārā un sēžas ratos. Kad bērnu ved projām uz baznīcu, mātei nav brīv skatīties bērnam pakaļ – ja to dara, tad bērniņš augdams gaužām laužas pakaļ mātei. Kamēr pāde ir baznīcā, bērna vecāki nedrīkst stāvēt brīvā. Tā kā bērniņš ir zēns, tad īpaši tēvam kaut kas jāstrādā, lai vēlāk dēlam veiktos vīra darbi.

No baznīcas pārbraukuši, kūmenieki ies dziedādami istabā un pāries trīs reizes istabai pāri. Nu skaļi nosauks bērna vārdu – Krišjānis! Tad nesēja apgriezīsies un ieliks bērniņu gultā. Tikai pēc tam sasveicināsies ar vecākiem, sabučosies un iedos mātei kūmu naudu. Galds jau būs aplāts ar baltu galdautu. Uz galda uzlikts klaipiņš melnas rudzu maizes, šķīvis ar sāli un kanna alus, visi kopā aplāti ar baltu drānu. Dižais kūma pieies pie galda, paņems trīs reizas sknipšķi sāls no šķīvja un nokodīs trīs reizes kumosīņu no maizes; tad trīs reizes apgriezīs apkārt alus kannu, pacels vienu stūri galdautam, palies mazliet alus apakšā un uzsītis ar roku trīsreiz virsū, pēc tam, pats nodzēries, iemetīs kannā naudu. Pēc dižā kūmas piestās pie galda arī citas kūmas; katrs no tiem paņems pirkšķi sāls un iebāzīs mutē. Sāls šķīvi pēcāk noliks uz loga. Ja sāls kūst, tad bērniņš mirs, ja nekūst, tad augs liels.

Pēc tam visi ķersies pie maltītes. Pie galda ciemiņi sēdīsies cieši, lai krustbērnām

to the bath-house, further away from other people's eyes. Only the midwife and Liba herself were allowed to attend. Katrīna's hair was unplaited, to ensure an easier labour. When washing the new-born for the first time, the wives threw silver coins, salt and bread into the water. Having finished the washing they took the water to the stable, lifted a plank from the floor, poured the water under the floor and buried a copper coin there as well. The bowl was then filled with clear, cold spring water and placed under the bed the mother and child lay on. A basket holding the child's clothes remained at the foot of the bed all the time. Liba has placed an old hymnal under Katrīna's pillow. Until the boy is baptised in church, a fire is kept burning by the bed at night, in case *mēslu bāba*, "the dirt hag", tries to change the real child for one made of sticks. They say these changelings cry all the time.

Tomorrow the guests will come to take the child to church. They will avoid bringing gifts in pairs, so that Katrīna does not have twins. Wrapping up the child for the trip to church, they will include silver coins, a bit of bread, salt and a page from a book in the wrapping, so that the child will be smart and never need anything in life. The mother too will have to dress the same as those going to church, and sit upright in bed. The father, as the new-born is a boy, has to harness the horses himself. When the guests are ready to leave, the god-mother takes the child out of bed, sits down at the table, and eats and drinks from vessels filled full, so the child will have a plentiful life. When leaving the house she enters the *manteskurstenis*, takes an ember from the fire, sets her right foot in the ashes, leaves the house and gets in a cart. When the child is taken to the church the mother may not follow the child with her eyes: then the child will not try to follow his mother too much while growing up.

While the child is in church, the parents may not be idle. As the child is a boy, the father in particular must do some work so the child will succeed at work when he grows up.

On returning from church the guests enter the house singing and walk across the room



Pāde – kristāmbērns  
Pāde – a child to be baptised



Godi, 20. gs. sākums  
A celebration, beginning of the 20th century



Šūpulis  
A cradle



Jāņabērni  
Jānis' children

nav reti zobi, bet šī maltīte, kurā parasti ir tikai rupjmaize un piens, jātura steigšus, jo nesēja neļauj ilgi ēst: pāde jānes dancināt. Krusttēvs 3 maizes kniebiņus pirms tam veltīs arī mājas gariņam uz krāsns – lai svētīts mazā zēna ceļš. Tad ēdis visi, vēlēdami gausu un veselību!

Pēc tam sākas pādes didīšana jeb dancināšana. Tas notiek tā: dižais kūma nostājas pie galda, nesēja paņem bērnu un iedod papriekšu dižajam kūmam, kas to, īpašas dziesmas dziedādams, trīsreiz pārnesā pār istabu vēlēdams, lai tas aug stiprs kā ozols, dižu darbu darītājs; tad bērnu atdod citām kūmām, kas tāpat dara. Beidzot bērnu atkal saņem vedēja jeb nesēja, pienes pie gultas un atdod mātei. Pēc tam vēl sievu bars iet trīsreiz istabai apkārt dziedādams:

Minu, minu nātriņas,  
Lai auga mauriņš,  
Kur manai pādītei  
Rotāties.

Māte Katrīna katram krusttēvam un krustmātei dos cimdu pāri. Krustmāte krustbērnā dāvinās garu, izrakstītu linu krekliņu – "līdz kājiņu galiņiem". Nu visi sēdīsies pie galvenās maltītes. Visi krustībās esošie vīrieši vēlāk metīs pādītei arī "zobiņu naudu". Vakaros, aijājot Krišjāni, skanēs dzimtas senā šūpuļdziesma:

Aijā, Krišiņ, pūpās,  
Kas tevi šodien šūpās,  
Atskries vilciņš melnām ķepām,  
Tas tevi šodien šūpās.

Pēc tam aitiņa baltām kājām, pēc tam lācītis brūnām ķepām... kamēr actiņas ciet...

Vēlēsim arī mēs abi Krišjānim raženu mūžu! Mūsu senmāti Lību var redzēt J. Rieksta fotogrāfijā "Jāņi Kurzemē". Tur viņas abas ar meitu, manu vecmāmiņu, mūžīgi ir Latvijas ziedošās vasaras vidū.

three times. Now it's the time to say the child's name aloud – Krišjānis! Now the god-mother turns around and puts the child back in the bed. Only after that she will greet the parents, give them a kiss and hand over the collection-money to the mother (the money is collected from the guests at the celebration as a gift for the child). The table is already covered with a white tablecloth, with a loaf of dark rye bread, a plate of salt and a jug of beer on it, all covered with a white cloth. The god-father will approach the table, take a pinch of salt from the plate three times, and take three bites of the bread. Then he will turn the beer jug three times, lift one corner of the table-cloth, pour some beer under it, pat it three times with his hand, drink from the jug, and then throw some money in it. After him the other guests will approach the table and put a pinch of salt in their mouths. Then the plate will be placed upon the window sill and watched. If the salt melts, the child will die; if it doesn't, the child will grow up.

Then they all sit down at the table, as close as possible, so the child's teeth will grow without gaps. But they have to be quick with this meal, which usually consists of bread and milk alone. The god-mother urges them *pāde dancināt* – go and dance with the child. The god-father will then offer three bites of bread to the house spirit, putting them on the stove, so that the boy's path will be blessed. Then everyone eats, wishing each other blessings and health.

Now *pādes didīšana* is about to begin. It is done like this: the god-father stands at the table, the god-mother takes the child and puts him in the god-father's hands. The god-father carries the child three times across the room while singing a particular song, wishing the child to grow strong as an oak, capable of great deeds. Then the child is handed to the other guests, who repeat the ritual. After that the god-mother takes the child and returns him to his mother's hands.

After that the women go round the room three times, singing:

I tread down the nettles,

Let the lawn grow  
For my god-child  
To play on.

The mother – Katrīna – will give every god-father and god-mother a pair of mittens of her own knitting. The god-mother will give her god-child a long, ornamented linen shirt “down to the tips of his toes”. Now all of the guests will come to the table for the main meal, and the men present at the celebration will later donate *zobiņu nauda* – “teeth money”.

And in the evenings, lulling Krišjānis into sleep, the old lullaby will be sung:

Sleep, Krišjānis, in the cradle;  
Who will rock you today?  
A black-pawed wolf will come  
He will rock your cradle today.

Then come white-legged sheep, a brown-pawed bear... until his eyelids close...

Let's wish Krišjānis a good life! But my foremother Liba can still be seen on a photograph by the famous J. Rieksts titled “Midsummer in Kurzeme”. She is there with her daughter, my grandmother, standing in the midst of the flourishing Latvian summer. For ever...



Foto J. Rieksts “Jāņi Kurzemē”, 1908.g.  
Photograph by J. Rieksts. “Midsummer in Kurzeme”, 1908

### Aijā, dēliņ, pūpās...

Ai - jā, Mār - tiņ, pū - pās, kas te - vi šo - dien šū - pās,

at - skries ai - ti - ņa bal - tām kā - jām tā te - vi šo - dien šū - pās...









# Zemgale

Zemgale ir manas mājas. Zemgalē esmu dzimusi, uzaugusi, Zemgales maizīte mani barojusi. Es atminos, kā mamma, stāvēdama pie maizes krāsns, smējās un skaitīja:

“Pilna kūts ar aitiņām, visas guļ bez ļipiņām! Baltas kūti ieiet, brūnas iznāk!”

Zemgalē ir milzīgi kviešu lauki, lieli ābeļdārzi, plašums, ko ierobežo zaļas alejas un mežu joslas, upju zilās svītras. Arī Zemgales mājas ir lielas, saimes istaba plaša, saimnieku galā ir lakota kumode, skapji, uz balti klāta galda – ziedu vāze un Bibeles ādas vākos ar sudraba apkalumiem, kur ierakstīti visi dzimušie un mirušie. Tāda bija arī manai vecvecmāmiņai Karlīnai, kamēr karš nebija izpostījis mūsu mājas.

Zemgales istabas durvīs viņa mūs apkampj un apmīļo – Karlīna, zāļu un vārdu zinātāja, kam ass un ciešs skatiens... Kaimiņi viņas zāļu tējām pilno istabaugšu dēvējuši par mājas aptieku. Karlīnas mājās svin kāzas! Viss smaržo pēc dzeltēnmaizes, rudzu maizes, ābolkūkām, biezpienkūkām, drumstalu kūkām, pīrāgiem. Ķēķī rosās vairākas sievas.

Rupjmaize jau izcepta, klaipiņi sarindoti klētī, maizes kastē uz speciāla plauktiņa. Šai pusē miežu maizi nepazīna, te ēda tikai kviešu un rudzu maizi. Kviešu maizi ēda sestdienās, gan no rupjiem, gan smalkiem miltiem. Ikdienai bija rudzu maize. Rudzu maizi lielajās zemgaliešu mājās cepa gandrīz katru nedēļu. Kad rudenos kurināja riju, tad maizi bieži cepa rijas krāsnī, ja tā bija ar klonu. Arī bagātie zemgalieši taupīja malku! Krāsns bija liels, pa 18 kukuļu varēja salikt. Ja cepa parastā krāsnī, vajadzēja divas labas nastas malkas. Pagales apakšā lika šķērsām krāsnij, virsū

Zemgale is my home. I was born and raised there, bread of Zemgale fed me. I remember my mother standing by the bread oven, laughing and reciting: “*Sheepfold full of sheep, all without tails. White they go in, brown they come out!*”

Zemgale has large wheat fields, great apple orchards, wide open spaces delimited only by green avenues and forest stretches and the blue lines of rivers. The houses of Zemgale are large too. The common room is spacious, while in the master's rooms there is a varnished chest of drawers and wardrobe, with a vase full of flowers on a table covered with a white tablecloth, and a Bible in a leather binding with silver, with the names of all the living and the dead inscribed inside. My great-grandmother Karlina also had one – before the war destroyed our house.

On the threshold of Zemgale she greets and hugs us: Karlina, knowledgeable in herbs and healing incantations, her eyes sharp and steady. The neighbours have dubbed her attic *the home drugstore*.

A wedding will be celebrated at Karlina's house! The smell of bread is everywhere: the smell of sweet bread, rye bread, apple pie, cheese cake, crumb cake and *pīrāgi* (a very special kind of pie). Several women are busy in the kitchen.

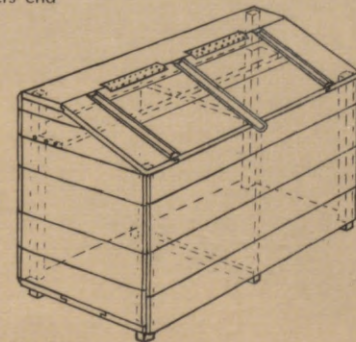
The rye bread was baked earlier, and now the loaves lie in the barn, in a chest on a special shelf. In this part of Latvia barley bread is unknown, only wheat and rye are used for the purpose. Wheat bread, made both of rough and fine flour, is served on Saturdays. Rye bread is for everyday. It was baked nearly every week in the large homes of Zemgale. In autumn, when the threshing-barn ovens were heated, the bread was baked there if the oven was suitable. Even the rich people of Zemgale tried to save firewood! The oven was enormous, 18 loaves fitted in it. When baking in a regular oven, it took two large loads of firewood. The



Balti ieiet, brūni iznāk  
White they go in, brown they come out



Saimnieku galā  
The owners' end



Maizes (miltu) kaste  
A bread (flour) chest



G. Kasparsons "Darbs".  
G. Kasparsons. "Work"

gareniski, lai tās stāv viena no otras nost, citādi nav labas liesmas. Kad liesmu vairs nebija, krāsns izkurējusies. Tad izvilka ārā ogles, aplēja ar ūdeni, jo ogles vajadzēja kalējiem – tās izvilka ar slapju čauksturi. Agrāk nelāja ar dzelzs kruķi krāsni kruķēt, jo ķieģeļi ātri drupa. Krāsni rūpīgi izslaucīja ar čauksturi – tā sauca krāsns slotu, kas bija sasieta no zaļiem zariem, kam galus atlieca atpakaļ uz sāniem. Ziemā čauksturi sasēja arī no kadiķiem.

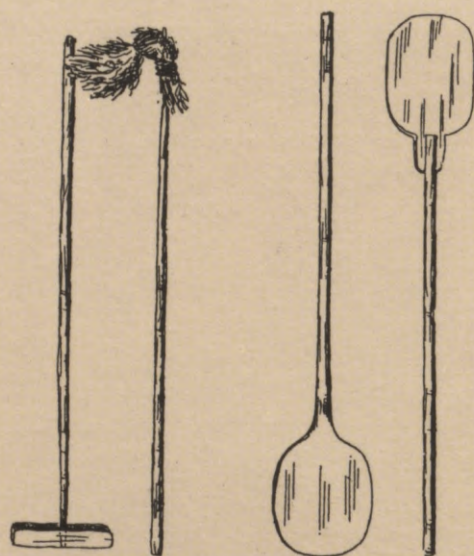
Tā sagatavotā krāsni šāva iekšā maizes kukuļus. Par to arī mīkla: "Vecā māte kaktā, rāceņi klēpī". Kukuli veidoja uz lizes, apakšā pakaisot miltus. Lizes kāta pusē kukulis bija tievāks – tievāku galu. Kukuli noglaudīja ar plaukstām gludu, rokas apmērcējot remdenā ūdenī. Maizes kukuļiem, pirms tos šāva krāsni, uzspieda virsū ar vienas rokas kopā saliktu piecu pirkstu galiem "kaķa pēdas", lai garoza nesprāgst. Arī no sāniem ar pirkstiem ievilka robiņus. Kukulim, ko krāsni iešauj pirmo, jāpaliek mājās, tū nedrīkst nest ārā no mājās, lai nezaudētu maizes svētību.

Krāsns priekšā kā pēdējo ielika abrkasīti – mazo kukulīti no abrā sakasītās mīklas. Ziemā vēl tādu pikū – *ķeparu* – glabāja miltos raugam. Bērniem dažreiz no rupjas mīklas izcepa "pīlītes" – ielika vidū olu, apkārt no mīklas izveidoja pīlīti, un bērni gaidīja pie krāsns, kamēr izcep. Maize no krāsns ņemama laukā tad, kad tā sacēlusies – kad klons pilns, laba cepēja to var noteikt arī pēc maizes brūnuma. Cep apmēram divi stundas. Kad maize gatava, to izvilka no krāsns un apsedza ar "maizes drēbi" – lielu, baltu linu drēbi. "Maizes drēbi" lietoja tikai maizes apsegšanai. Apsegtu maizi turēja, kamēr tā atdzisa. Tad katrai sievai nogrieza un kā iepriecinājumu iedeva labu "ņuku". Kukuļa galiņu bija jāēd cepējai, lai arī nākošais cepiens labi izdodas. Kāri uz tiem skatījās neprecētās meitas: tā, kura apēdīs 99 doniņas, apprecēs saimnieka

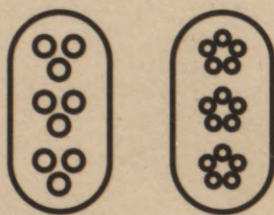
billets at the bottom were placed across the oven, the next layer lengthways, so they were not too close together. Otherwise there would be no real flame. When the flames were gone, the oven was ready. The embers were pulled out with a wet *čauksturis* and extinguished with water, because the blacksmiths needed coal. In the old days you couldn't use an iron poker, as the bricks were brittle. The oven was carefully swept with the *čauksturis*, an oven brush made of freshly-cut branches with the ends bent sideways. In winter the *čauksturis* could also be made of juniper.

When the oven was prepared, the loaves were placed in it. Another old riddle speaks of this: *old woman in the corner, turnips on her lap*. The loaf was formed on the bread-shovel and covered with flour; it was narrower at the handle end. The loaves were smoothed by hands wetted in warm water. "Cat's footprints" – the marks of all five fingers – were pressed onto the loaves prior to placing them in the oven, to avoid crackling the crust. Indentations were also made in the sides. The first loaf had to remain inside the home, otherwise the bread's blessing would be lost.

*Abrkasis* – a small loaf made of the last dough scraped out of the trough – was the last to go into the oven. In winter a pat of dough – *ķepars* – was kept in flour for yeast. Sometimes "ducklings" were made for the children: an egg placed in the middle, a dough duck made around it. The children waited by the oven until it was baked. The bread can only be taken out of the oven when it has risen, when the oven-floor is full; a good baker can also tell it by the colour of the loaves. Rising took around two hours. When the bread was baked it was taken out of the oven and covered with a "bread cloth" – a wide piece of white linen. This cloth was only used for covering bread. The bread remained covered until it cooled down. Then each wife received a good *ņuka* – "slice". The end of the loaf had to be eaten by the baker, so the next baking would go well. Unmarried girls valued them especially highly – whoever ate 99 such loaf ends would surely marry the son of a rich homeowner! Loaves were kept on shelves



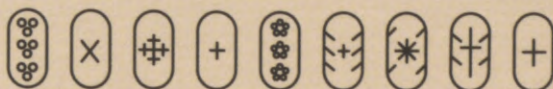
Kruķis, čauksture, lizes  
A poker, oven-brush and bread-shovels



"Kaķa pēdas"  
"Cat's footprints"



Maize apsegta  
Covered bread



dēlu! Kukuļus glabāja klēti uz plauktiem, ziemu – iekšā, tādā vietā, kur maize nevar sasalt.

Pavēro Zemgales klaipiņu rindu! Redzi, kādas tiem īpatnējas svētības zīmes – tās iespiež vai nu ar trīs, vai visu piecu labās rokas pirkstu galiņiem, veidojot it kā mazus ziedīņus vai zvaigznītes. Citiem Zemgales klaipiņiem ir gan senā kopības, saderības zīme – slīpais krusts, gan parastais krusts, gan saulīte jeb astoņzaru krusts, ko īpaši mīlēja uzvilkt ziemas saulgriežu svētku maizei. Vecos laikos krustīja katru klaipiņu, vēlāk tikai pirmo un pēdējo klaipiņu. Krustu aizmeta priekšā arī krāsns mutei.

Zemgaliešu klētīs labības parasti netrūka. Karlīnas vīrs Vilis sacīja, ka viņš sējot pirmo sauju dod ziemelim, otro austrumam, trešo dienvidam un ceturto vakaram, jo tad visi vēji ir apmierināti un nemaitā sēju, arī krusa tad negandē labību. Rudzus un kviešus sējot, ar ķiplokiem izberzē sētuvī, arī rokas arvienu saberzē ar ķiplokiem, lai sēklai ķiploku garša, tad neaugs melnplaukas. Melnplaukas būs, ja kviešus sēj, kad mēness un saule reizē spīd pie debesīm. Lai zvirbuļi neēstu kviešus, kas iesēti tuvu mājām, uz maisa ar kviešiem jāuzliek velēniņa, pašam jāuzsēstas virsū un jāsež, kamēr noskaita tēvareizi, tikai tad var sēt. Vectēva stāstīto vērīgi klausās mazdēls Druvaldis. Sevišķi skaists viņam šķiet stāsts par Dieviņu, kas iet pa rudzu lauku, vārpas svētīdams, kad rudzi zied. Vectēvs vienmēr noņem cepuri pie ziedošās druvas, kas šķiet pelēkzeltītā putekšņu mākonī ietīta, un atver klētis durvis, lai svētība ienāk graudu klēti.

Sava gudrība jāievēro arī labību pļaujot – beidzot pļaut ar īskāti, beidzamo kušķīti no katras labības atstāja tīrumā, uzsita trīs reizes ar mazo grābeklīti un teica: "Tas pelītēm". Patiesībā ticēja, ka tur pārziemos labības svētības devējs – Jumis. Ja pļaujot atrod tā zīmi – dubultvārpu,

in the barn, but in winter they stayed inside the house, where they couldn't freeze.

Take a look at the row of Zemgale loaves! See the peculiar blessing signs they have – these are made either with three or all five fingertips of the right hand, forming small blossoms or starlets. Other loaves show both the ancient sign of unity and harmony – a slanted cross – and the regular cross, as well as the sun sign or eight-pointed cross, especially used on bread baked for the winter solstice. In the old days they put a cross on every loaf; later they only marked the first and the last. They also made a cross sign across the oven mouth.

The granaries of Zemgale were usually full. Karlīne's husband Vilis used to say that while sowing he gave the first handful to the North wind, the second to the East wind, the third to the South wind and the fourth to the West wind, so that they would be satisfied and spare the crops, and hail would not harm the fields. Sowing rye and wheat, the sower's hands and the vessel holding the seeds had to be rubbed with garlic, so that the seeds would taste of garlic and smut wouldn't harm the crops. But it would surely come, if you sowed wheat while both the sun and the moon shone at the same time. To guard the wheat growing near the house from sparrows you had to put a piece of sod on the sack of seeds, and sit on it while saying the Lord's prayer. Only then would it be the time for sowing! Grandson Druvaldis listens attentively to the things his grandfather tells him. He especially loves the story that God walks on the rye field and blesses the ears when the rye is in blossom. Granddad always takes his hat off when looking at a cornfield in blossom, covered in a cloud of grey and golden pollen. He opens the barn to let the blessing in.

There are also rules to observe while harvesting. When, reaping the field, you approach the last bunch, this bunch is left standing and hit three times with a rake, saying: "This one for the mice!". In fact people believed that the blessing deity of corn – Jumis – would spend the winter there. When his symbol – the double ear – was found, it was traditional to make an ear wreath including



Sējejs, 20. gs. sākums  
A sower, beginning of the 20th century



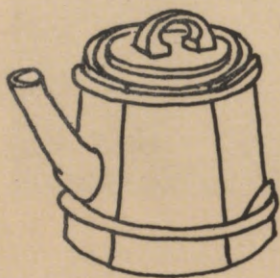
Sētuve pieliekamajā  
A sowing-bowl in the store



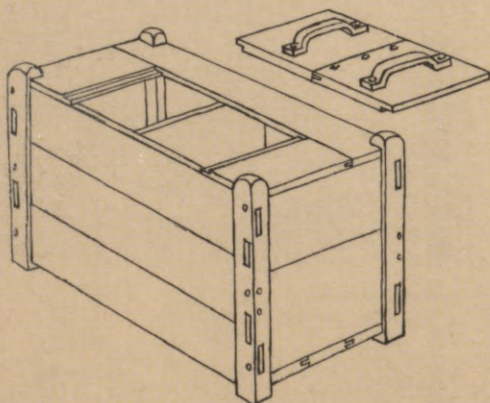
Kvieši, to pļaušana, 20. gs. sākums  
Wheat, cutting wheat, beginning of the 20th century



Pļavas trauks  
A "meadow bucket"



Skābputras kanna  
A jug of skābputra



Graudu lāde  
A grain chest



Rudzi briest  
Rye ripens

vajag to, iepītu vārpu vainagā, glabāt labības klēti vai istabā, pakārtu virs galda. Graudiņus no Jumja vārpas jāiecep kāzu maizē, tad jaunajiem savā dzīvē maizes svētības netrūks.

Pļaujas laikā dienas kārtība bija šāda: cēlās naktī trijos no rīta un gāja pļaut. Sešos no rīta bija "mazais brokastītis". Pļāva līdz pulksten desmitiem, tad deva brokastis – dienvidus putru un gāja gulēt. Gulēja līdz vieniem pēc pusdienas, tad cēlās augšā, paēda un gāja atkal pļaut. Sešos vakarā deva palaunadzi. Pēc tam pļāva līdz desmitiem, vienpadsmitiem vakarā – līdz tumsai. Tad ēda vakariņas un gāja gulēt. Dienvidu sāka gulēt no Jurgiem – 23. aprīļa, beidza ap 10. augustu. Palaunadzi arī sāka dot no Jurgiem, bet beidza tad, kad visa labība bija novākta. Teica, ka dzērves atlidojot atnes launagu un aizlidojot – aiznes.

Karstajam pļaujas laikam Karlīna kopā ar mazmeitu Martu gatavoja īpašu dzērienu – skābputru, ko vārīja no miežu putrainiem. Noskalotus miežu putrainus liek verdošā ūdenī. Putrainus vāra, līdz tie gandrīz mīksti. Karstā putrā liek stingrus rūgušpiena gabaliņus. Rūgušpiens karsējot savelkas, veidojas kunkuļi. Pēc tam šķidrumam pielej vēl apmēram trešdaļu piena. Putru liek siltā vietā un 1–2 dienas ieskābē. Krējumu un paniņas pielej, pasniedzot galdā. Lej krūzītēs, dzer launagā pie sviestmaizēm, vakariņās pie siļķes ar kartupeļiem. Ļoti veldzējoša karstā dienā!

Klēti zemgaliētes maizes (miltu) kastē atsevišķos nodalījumos iebērti dažādi milti, putraini, uz plaukta sarindoti maizes klaipiņi, uz kārtiņas uzvērtas cieti nožāvētas gaļas desas – lielākais kārums. Vēl klēti ir otra, milzīga lāde, kurā atrodas graudi. Graudi sabērti arī apcirkņos labības klēti. No dēlišiem gatavotās koka ballās stāv sālītā gaļa, klēti glabājās arī žāvēti šķiņķi, stāv medus podi. Žāvēto gaļu vecos laikos glabāja sausos, rijā kultos rudzos.

it, and keep it in the granary or in the house, hung over the table. Corn from the ear of *Jumis* had to be baked in the wedding bread, then it would ensure that the newly-weds would not lack bread in their life.

In the old days the day was organised like this at harvest time: people got up at three o'clock and went to the field to harvest. At six it was time for the "small breakfast". Then the work continued until ten, when the real breakfast or *lunch porridge* was served and the workers went to sleep. They slept till one o'clock in the afternoon, then had a meal and returned to work. At six in the evening they were given another meal, *palaunadzis*, then returned to work, carrying on until dark at ten or eleven. Then they had supper and went to sleep. The midday snooze was customary from Jurgī (St. George's day) on 23 April until 10 August. *Palaunadzis* was also served from Jurgī until the harvest was in. They used to say that the cranes bring *palaunadzis* when they fly to Latvia in the spring, and carry it away when they leave in autumn.

For the hot weather during harvesting Karlīna and her granddaughter Marta prepared a special drink made of barley groats – *skābputra* or "sour gruel". It is done as follows: washed barley groats are poured into boiling water and boiled until they are nearly soft. Then bits of sour milk are added to the gruel. In the heat the sour milk crumples up, forming lumps. After that fresh milk totalling about one third of the volume is added, then the gruel is placed in a warm place for 1 to 2 days to make it sour. When serving in cups cream and buttermilk are added. This gruel or drink tastes good with sandwiches or a supper of potatoes and pickled herring. And it is especially refreshing on a hot day!

In the barn there is a large chest divided into several sections. It contains flour and groats of different corn, with loaves of bread on the shelf, and hard cured sausages, the favourite dainty, on a stick. There is another enormous chest in the barn, filled with corn. Corn is also kept in corn-bins in the granary. Salted meat is kept in wooden tubs, and cured

Tur tā nebojājoties esot stāvējusi līdz deviņi gadi! Pirms žāvēšanas gaļu četras nedēļas sālija.

Zemgaliešu karaša ir cepta no rupji samalti kviešu miltiem, te biežāk nekā citos novados tiek lietoti tieši kviešu milti. Zemgalieši arī ticējuši, ka dažam bagātam saimniekam labību mājās nes pūķis. Tāds saimnieks tad var vārīt ķiļķenus un cept pankūkas bez bēdu!

*Īpatnējs Zemgales ēdiens ir virteņi jeb lieli ķiļķeni. No klimpu mīklas (no kviešu miltiem) pagatavo lielu klimpu – ķiļķenu, kam vidū ieliek pildījumu no sagrieztas žāvētas cūkgaļas, smalki sagriežtiem sīpoliem vai lokiem un biezpiena. Tad lielo ķiļķenu met verdošā ūdenī, lai vārās. Kad ķiļķeni uzpeld, tos izņem no ūdens un apcep uz pannas cūku taukos vai sviestā. Un kur tad vēl Zemgales parpaliņu zupa, kas top tad, kad verdošā pienā iedrupina smalkas kviešu mīklas drupatiņas! Mūsu mājās to sauca par kunkuļmozi.*

Zemgalietes savai saimei labprāt cep arī pankūkas no kviešu miltiem. Kādas tik pankūkas viņas neizdomā! Gan plānās bada, gan biežās rauga pankūkas, gan pankūkas ar pierīvētiem āboliem, ar piegrieztu žāvētu speķi, biezpiena pankūkas, kartupeļu pankūkas! Bērniem ļoti garšo plānās pankūkas ar āboliem.

*Plānās pankūkas ar āboliem. Olas dzeltenumu sakuļ ar cukuru, pielej pienu, piemērot šķipsniņu sāls, lej izsijātos kviešu miltos, samaisa un pusstundu uzbriedina. Tad mīklai pievieno skaidiņās sarīvētus vai plānās šķēlītēs sagrieztus ābolus un iecilā saputotu olas baltumu. Plānās ābolu pankūkas cep no abām pusēm, pārloka četrām kārtām un ēd ar medu un pienu...*

Bet nu atgriezīsimies pie čaklajām kāzu palīdzēm! Palielās, no liepas koka vai bērza koka gatavotās muldās tiek iejaukta baltmaize – sasildītam pienam pieliek taukvielas, pieber nedaudz labi izsijātu miltu, ar liepas koka liekšķerīti krietni izmaisa,

ham and honey pots are also stored in the barn. In the old days the cured meat was kept in dry rye corn. They say it remained good for up to nine years! But then it was salted for four weeks before curing.

*Karaša* or the flat cake of Zemgale was usually baked of rough-ground wheat flour; wheat is generally more frequently used here than in other regions of Latvia. The people of Zemgale believed in particular dragons carrying home corn for their masters. The master of such a dragon could then make dumplings and bake pancakes whenever he wanted!

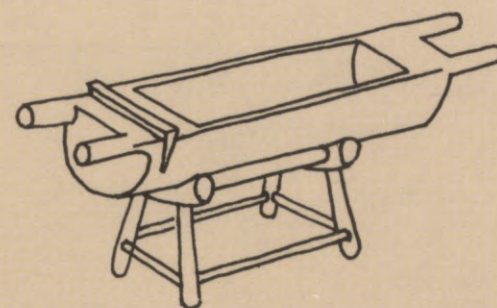
A dish peculiar to Zemgale is *virteņi* or “large dumplings”. From dumpling dough made of wheat flour make a large dumpling, with a filling of cut cured bacon, fine cut onions or chives and soft cheese. Then put this large dumpling into a pot of water to boil. When the dumpling comes to the surface, take it out of the water and bake it in pork fat or butter in a pan.

*Oh, but parpaliņu zupa! It is made by dropping tiny bits of wheat dough into boiling milk. We called it kunkuļmoze at home...*

The ladies of Zemgale love to bake pancakes for their household. And they are so inventive doing it! There are so many kinds of pancakes: thin *bada pankūkas* (“famine pancakes”), thick yeast pancakes, pancakes with grated apples, with cured bacon, with soft cheese, even potato pancakes!

The children are especially keen on thin pancakes with apples. Take an egg yolk and whisk it with sugar, add milk and a pinch of salt, then pour into sieved wheat flour. Mix and leave for half an hour to swell. Then add fine grated or cut apples to yeast and whipped egg white. The pancake should be baked on both sides. When eaten, it is folded in four, and served with milk and honey...

But now it is time to take a look how the hard-working kitchen maids are doing at the wedding we mentioned before! In pretty large lime – or birch-wood tubs they are preparing dough for *baltmaize* – “white bread”. Fat is added to warm milk, and then some well-sieved flour goes in on a little lime-wood



Lielā abra  
The big trough



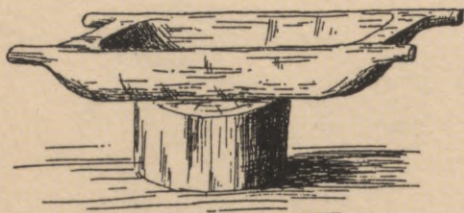
Virteņu jeb lielo ķiļķenu gatavošana  
Making dumplings



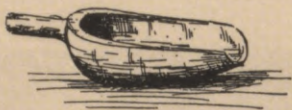
Pirms vārīšanas  
Before boiling



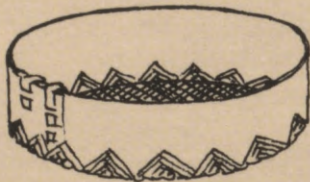
Vārīti, cepti – gatavi  
Boiled, fried and ready



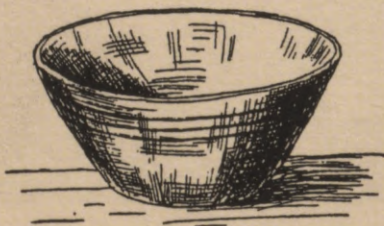
Abra – mulda  
Trough



Liekšķere  
Scoop



Siets  
Sieve



Baltmaizes bļoda  
A bowl for white bread

pievieno vēl miltus, pielej raugu, izšķīdinātu siltā pienā, vispirms to saberžot ar cukuru. Tad mīklu kārtīgi izmīca, izklapē rokām, jo krietnāk, jo labāk uzrūgs. Uzkausa miltus, ar delnas malu iespiež krustu pāri visai mīklai.

Mīcītāja pasmejas – kura sieva miltus uzber devīgi, tās bērniem būs biezi mati! Tā – ar interesantu ticējumu palīdzību senāk iemācīja darbu padarīt kārtīgi.

Pie krāsns pieslietas lielās metāla plātes, uz kurām cep pīrāgus un plātsmaizes, ko Zemgalē sauc arī par kūkām. Plātes izezē ar cūkas ādiņu. Pīrāgiem jau laikus sagriezts žāvēts speķis, sīpoli, uzrīvēti pipari. Vienkāršākos svētkos Zemgalē labprāt cep pīrāgus no rupji maltiem kviešu miltiem, bet ne jau kāzās! Uzrūgušo baltmaizes mīklu izceļ uz galda, uzber miltus, vēlreiz samīca, ar nazi sagriež gabaliņos, tad ar pirkstu galiem no gabaliņa izplikšķina apaļu ripiņu, vidū iepilda gaļu ar sīpoliem, malu pārloka pāri, izveido iegarenu pīrāgu. Pēc izskata tas atgādina maziņu kukulīti. Dažai saimniecei patīk pīrāgus veidot kā pusmēnešus, bet Karlīnas mājā tos veido pa vecam.

Tad cep kūkas – uz plāts uzliek krietnu baltmaizes mīklas gabalu, ar rokām to vienmērīgi izplāj pa visu pannu, maliņas nedaudz uzloka, pārziež ar olu, kas sakulta pienā, un liek pildījumu: biezpienkūcai – biezpienu, smalki saberztu un samaisītu ar cukuru, olām, pievienojot arī mazliet krējuma un miltu. Virsū uzkausa kanēli. Drumstalu kūcai mīklu pārziež ar ievārījumu un virsū uzdrupina no sviesta, cukura un miltiem veidotas “drumstalas”. Citreiz neziež ievārījumu, bet pa virsu izliek svaigas ogas. Kas var būt brīnišķīgāks par tikko ceptu drumstalu kūku!

Ja nu vienīgi vēl ābolkūka – uz tās skaistās rindiņās guļ ābolu šķēlītes, ko Karlīna vēl pārlej ar krējuma, olas un cukura maisījumu. Arī ābolkūcai pārkausa kanēli. Kad pati ir ķēķī, sievas tek kā skudriņas. Viena lielā

shovel. The result is stirred well and more flour is added, and then they pour in a mixture of sugar and yeast diluted in warm milk. The dough is well kneaded and patted; the harder they knead, the better it will ferment. Then they pour flour all over the dough and press a cross all the way across it. The kneader laughs: the children of the one who doesn't spare the flour will have thick hair! In the old days, such beliefs taught people to do their work properly.

Large metal pans lean against the oven: pīrāgi (“meat pies”) and plātsmaizes (“sweet pies”), here also called kūkas – “cakes” – will be baked on them. The bakers rub the pans with a piece of pigskin. For pīrāgi fine-cut bacon with onions and pepper has already been prepared. For more commonplace celebrations they would bake pīrāgi of rough-ground wheat flour, but this is a wedding! The fermented dough is taken out of the tub and placed on a table. They pour more flour onto it, knead it one more time, and then cut it into pieces with a knife and form a disk with their fingertips, placing the prepared meat in the middle. Then they fold it over: this is the characteristic form of a pīrāgs! It resembles a tiny loaf. Some other bakers have grown to like pīrāgi in the form of crescent, but Karlina sticks with the old way.

Then they start baking kūkas. A good piece of dough is placed on a pan and spread all over the surface, bending the edges upwards a bit. Then they smear it with egg and milk mixture and add the layer of filling. For biezpienkūka (“cheese cake”) they make fine-grated soft cheese mixed with sugar and eggs, perhaps also adding some cream and flour, and sprinkle it all with some cinnamon. To make drumstalkūka (“crumb cake”) they spread jam over the layer of dough, adding crumbs made of butter, sugar and flour. Sometimes they use fresh berries instead of jam. Is there anything better than freshly baked drumstalkūka?

Well, maybe ābolkūka – “apple pie”. Slices of apple are arranged on top of these. Karlina covers them with a mixture of cream, egg and sugar, and the ābolkūkas too receive a sprinkling of cinnamon. When the housewife



Ilga Biruta – maizes cepēja  
Ilga Biruta – a baker of bread

māla bļodā ar koka karoti samaisa taukus, sviestu, cukuru, pēc tam miltus. Pavisam nedaudz un taupīgi pieliek Jelgavā pirktais garšvielas. Te taps cepumi. Un kur nu vēl ķimeņkūciņas! No baltmaizes mīklas veido apaļas maizītes, vidū iespiež sviesta piciņu, uzber cukura šķipsniņu un ķimenes. Sviesta Zemgalē netrūkst. Sviestu Karlīna kuļ speciālā mucīnā, bet dažreiz, ja ātri vajag nedaudz sviesta – lielā māla bļodā ar koka karoti. Un kur nu vēl slavenā Zemgales dzeltenmaize ar mīklai pievienoto safrāna šķipsniņu, olu dzeltenumiem un rozīnēm! Dzeltenmaize ir iecienīts kāzu kukulis. Zemgalietes jau zina, ka, uz kāzām nākot, kukuļi jānes pa pāriem, lai visi jaunie ļaudis arī būtu pa pāriem! Pirms tam gan savās mājās jāieed rupjmaize, lai kāzās iznāktu dūšīga dancošana.

Karlīna seko notiekošajam ar skadru skatienu – visam jābūt pa godam! Meitas Ance kāzām nekas netiek žēlots! Līgavainis Kārlis nāk tepat no tuvējām kaimiņu mājām, kas tālu izslavētas ar čaklumu un bagātību. Bet arī Karlīnas meita var lepoties ar savu pūru, kurā ir:

30 vēveru olektis vadmalas;  
5 villaines, četras pašai, piekto segs vīramātei;  
4 baķi nesašūta linu audekla;  
20 vēveru olektis ļoti smalka audekla;  
12 deķi;  
24 virspalagi;  
3 duči dvieļu (36);  
2 duči ķisenu (spilvenu) kuļu (24);  
18 kreklu pašai;  
6 vīriešu krekli;  
2 gultas;  
savērtas dzijas un diegi –  
pa 5–6 buntas katra;  
4 duči cimdu (48 pāri);  
katrai gultai 1 pēlis un 4 ķiseni;  
1 kumode, piepakāta ar linu palagiem u.c. lietām;  
1 skapis;

herself is in the kitchen, the women “scurry about like ants”. One of them mixes fat, butter and sugar in a large bowl, adding flour. Very sparingly she adds the spices bought in Jelgava. Cookies will be made from this. But let's not forget *ķimeņkūciņas* – “caraway pie”! They form small round pies from *baltmaize* dough and press some butter into the middle, sprinkling with sugar and caraway. Butter is no problem in Zemgale. Karlīna usually churns it in a special barrel, but there are occasions when small amounts of butter are needed in a hurry: in such cases she prepares it with a wooden spoon in a large bowl.

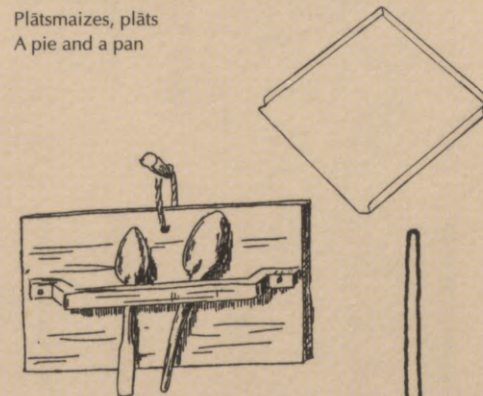
There is one more specialty of Zemgale: *dzeltenmaize* – “yellow bread”. When making it, they add a pinch of saffron, egg yolks and sultanas to the dough. It is a favourite gift to the hosts at weddings. The women of Zemgale are well aware that, coming to a wedding, such presents must be brought in pairs, so all the young people will find their beloved. And you must eat some dark bread at home – it will ensure a good deal of dancing at the wedding!

Karlīna follows all the preparations with her keen sight. Everything must be done well! Nothing will be spared for their daughter Ance's wedding. The groom, Kārlis, is from a nearby farm, famous for hard work and wealth. But Karlīne's daughter has enough in her dowry to be proud too! And why not if the list is as follows:

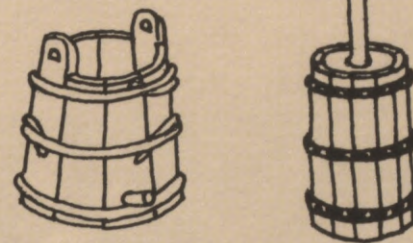
30 cubits of broadcloth  
5 plaids, 4 for herself, the fifth for the mother-in-law  
12 blankets  
24 upper sheets  
3 dozen towels  
2 dozen pillowcases  
18 blouses for herself  
6 men's shirts  
2 beds  
5-6 bundles of spun yarn and thread  
4 dozen mittens  
a feather duvet and 4 pillows for each of the beds  
a dresser packed full of linen sheets  
a wardrobe for sheets and other things



Plātsmaizes, plāts  
A pie and a pan



Karotes  
Spoons



Krējuma un sviesta kēnes  
Churns for cream and butter



Sviesta kuļšana, 19. gs. beigas  
Making butter, end of the 19th century



Sviesta kuļamā mucīna u.c. rīki, 20. gs. sākums  
Cream churning barrel and other tools, beginning of the 20th century



Pūra lāde – kūpars  
A dowry chest – kūpars



Otrs kūpars  
Another kūpars



Tautastērps  
A national costume



Mirte aizaugusi logu  
A myrtle has overshadowed a window

2 galdi;  
6 krēsli;  
15 labības maisi;  
12 gultas maisi;  
ducis šķīvju;  
1 kažoks, apvilīts ar drēbi;  
10 kleitas;  
1 plikais kažoks;  
2 mēteļi – vasarai un rudenim;  
10 jakas ko valkāt;  
1 mazs kažociņš ko iet laidarā;  
4 kurvīši – lielāki un mazāki;  
tāda kaštele, pilna zeķu;  
māla trauki;  
2 mazgājamās vannas;  
3 govīs;  
1 bullītis, divi gadi vecs;  
zirgus, aitas – vīrs neņēma;  
naži;  
1 ratiņš;  
1 spogulis – neliels.

Visumā jau mantu ir tik daudz, ka tālākā dzīvē gandrīz rokas varētu tikai klēpī turēt!

Arī lielā pūra lāde – *kūpars* – skaisti izrotāta, jau aizvakar aizvesta uz līgavaiņa māju, vedēji saņēmuši pa cimdu pārim un sudraba naudas gabalam. Pūra lādē ielikts maizes klaiņš un medus pods – to dalīs kā cienastu vīra mājā. Drēbju klēti no lādēm izņēmti rozīšu brunči, zīda tiptenes, samta ņieburi ar pērliņu izšuvumu, pārcilātas sudraba krelles, gredzeni.

Ances kleita gan jau šūta pēc pilsētas modes, tā ir balta, plīvurs balts, ar miršu vainadziņu. Lielā mirte uz loga puķupodā vareni sakupļojusi un devīgi dod zariņus gan pašu māju, gan kaimiņu meitu kāzām. Īpaši laimīga līgava ir tad, ja var savu līgavas plīvuru pušķot ar ziedošiem miršu zariņiem. Vainags jāpinot jaunākajai māsiņai ar zaļo (cerību) diegu. Arī visas sešas līgavas māšas būs baltās kleitās, viņas gatavo speciālas piespraudes, rotātas ar miršu zariņiem, ko piespraust puisim, ar

2 tables  
15 sacks of grain  
6 chairs  
mattresses  
a dozen plates  
a lined fur coat  
10 dresses  
a fur coat  
2 coats – for summer and autumn  
10 cardigans to wear  
a small fur coat to put on when going to the cattle-yard  
4 baskets, different sizes  
a box full of socks  
clay tableware  
2 washing tubs  
3 cows  
a two-year-old bull (the husband refused to take horses and sheep)  
knives  
a spinning-wheel  
a small mirror

All in all it is such a wealth of everything that they do not need to work for the rest of their lives!

The "*kūpars*" – the large dowry-chest – was also decorated and taken to the husband's house the day before yesterday; the men who did it have already received their mittens and silver coins. In that chest is a loaf of bread and a honey pot – it will be the new wife's first treat for the guests at her husband's house. The rose skirts, silk scarves – *tiptenes* – and velvet bodices have been taken out of the clothing barn. The silver necklaces and rings have also been chosen.

Ance's dress, though, is sewn according to the fashion in town. It is white, with a white veil and a myrtle crown. The big myrtle in the flower-pot on the window-sill grows well, generously supplying young maids from both their own homestead and neighbouring ones with its branches for wedding decorations. The bride is especially lucky if she can decorate her veil with blossoming myrtle. But the crown has to be made by the youngest sister, using green thread – the colour of hope.

ko pāri aiz līgavas un līgavaiņa ies kāzu gājienā baznīcā. Tad ne vienai vien mātei noritēs asara, atceroties savu jaunību un gaišos meitenes sapņus.

Istabas jau rotātas bērzu meijām un vītnēm, būs arī izpušķoti goda vārti, apvīti ar brūklenāju mētrām, ozolzariem un puķēm. Karlīnai ir "zaļais pirksts" – viss, ko viņa stāda, aug un zaļo. Viss, ko viņa gatavo, ir īpaši garšīgs un smaržīgs. Istabas smaržo ne tikai pēc kūkām, bet arī pēc vīgriezēm, uz grīdām izkaisītām, sakapātām kalmēm, pa logiem ieklūst dievkociņu, lefkoju, flokšu smarža...

Neliela, kalsnēja, tumšiem matiem un zilām acīm, veikla kā cielaviņa, Karlīna steidzas pa plašo pagalmu. Viņa priecājas, cik labi rūgusi kāzu maize – tas nozīmē, ka Ance labi satiks ar vīra radiem!

Un, lai kādi cepeši arī nebūtu kāzu galdā, divu lietu nedrīkst trūkt nevienos godos – rudzu maizes un sāls! Viņi abi ar vīru sagaidīs jaunus ar rudzu maizes rīcieni, sāli, avota ūdeni un degošu sveci.

Tad Karlīna noskaitīs vārdus, ar kuriem mūsu dzimtā sveic jaunās dzīves sācējus:

Kuriet gaišu uguntiņu  
Savas mājas pavardā;  
Lai pēc siržu siltumiņa  
Nav pie svešiem jāstaigā!

Pēc tam visi vēros, kā Ance un Kārlis apēdīs maizes gabaliņu – kurš pirmais apēdīs savu daļu, tas būs galvenais maizes pelnītājs! Mazs maizes rīcieniņš ar sāli līgavaiņa azotē un sudraba naudas gabals līgavas korpē gan bijis līdz ar baznīcā, lai jaunajā dzīvē nekā netrūktu.

All six bride's maids will also be dressed in white. They are preparing the special myrtle-decorated pins for the lads with whom they will follow the bride into church. At that moment, quite a few women will shed a tear recalling their youth and the bright aspirations they had.

The rooms have already been decorated with birch branches and garlands, and there will be a decorated arch for the newly-weds to enter the homestead, for which they have picked loganberry bushes, flowers and cut oak branches. Karlīna has "green fingers" – no matter what she plants, it grows and flourishes; everything she makes is particularly tasty and sweet-smelling.

The rooms are filled not only with the sweet smell of cakes, but also the plants used for decoration: dropworts and the chopped sweet flags which cover the floor, while the scents of lad's love, gilly flower and phlox enter through the open windows.

Small, slender, dark-haired and blue-eyed, quick as a wagtail, Karlīna comes hurrying across the spacious yard. She feels happy, because the wedding bread has fermented well, and this means that Ance will be on good terms with her in-laws!

And whatever delicacies are served, there are two things that must be present at every celebration: rye bread and salt. Karlīna and her husband will meet the newly-weds with a slice of bread, salt, spring water and a burning candle. And then it will be time for Karlīna to recite the words that have always been used in our family to greet those starting a new life of their own:

Set up a bright fire  
In the hearth of your home;  
So the heart-warmth  
Shall never be sought by others!

Then all those present will watch Ance and Kārlis eating their bread – the one who is first to finish his slice will be the main one to earn the living. A small bit of bread with salt was also in the groom's pocket in church, just as a silver coin was in the bride's shoe, to ensure prosperity.



Jaunais pāris  
The newly-weds



Kāzu pajūgu pušķo kurzemnieces  
A decorated wedding cart in Kurzeme

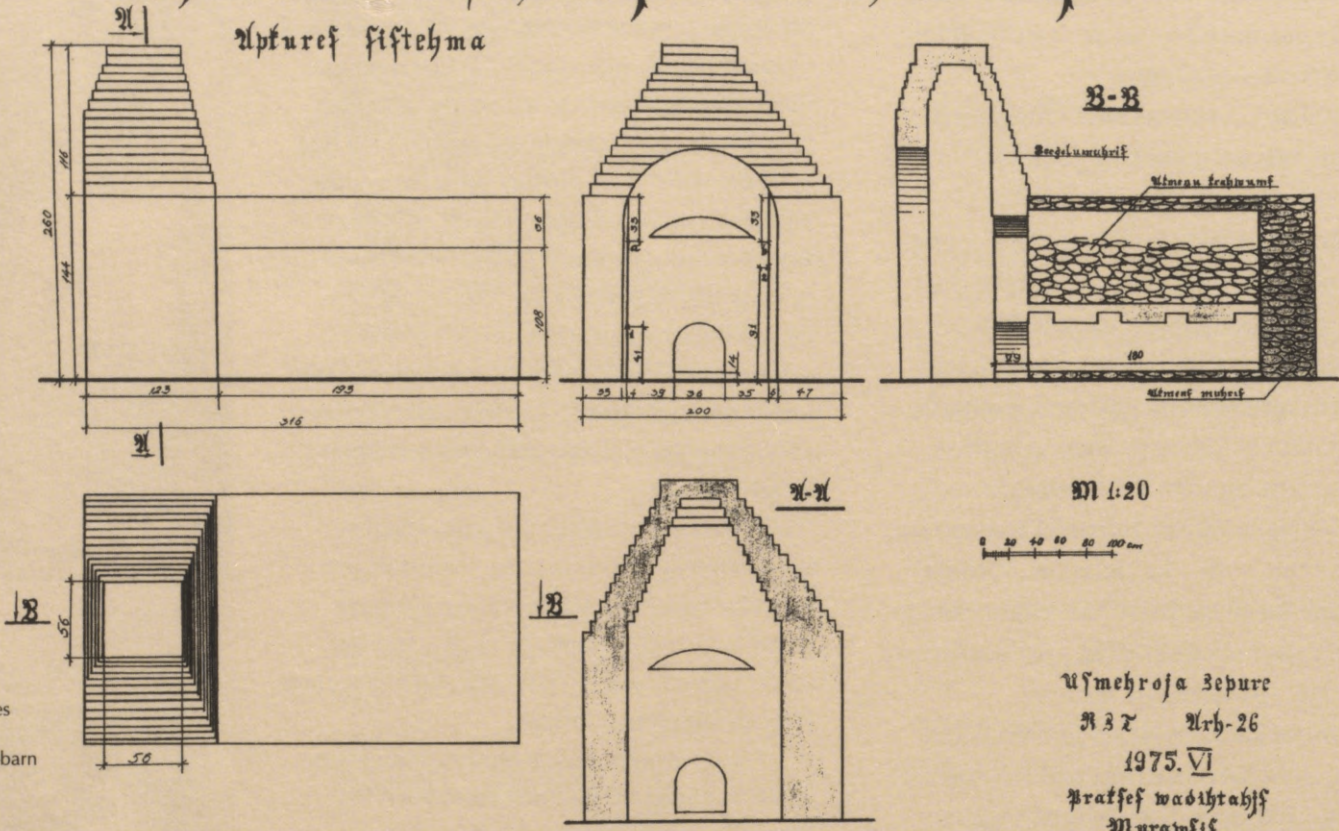


Izpušķoti goda vārti  
Decorated gate



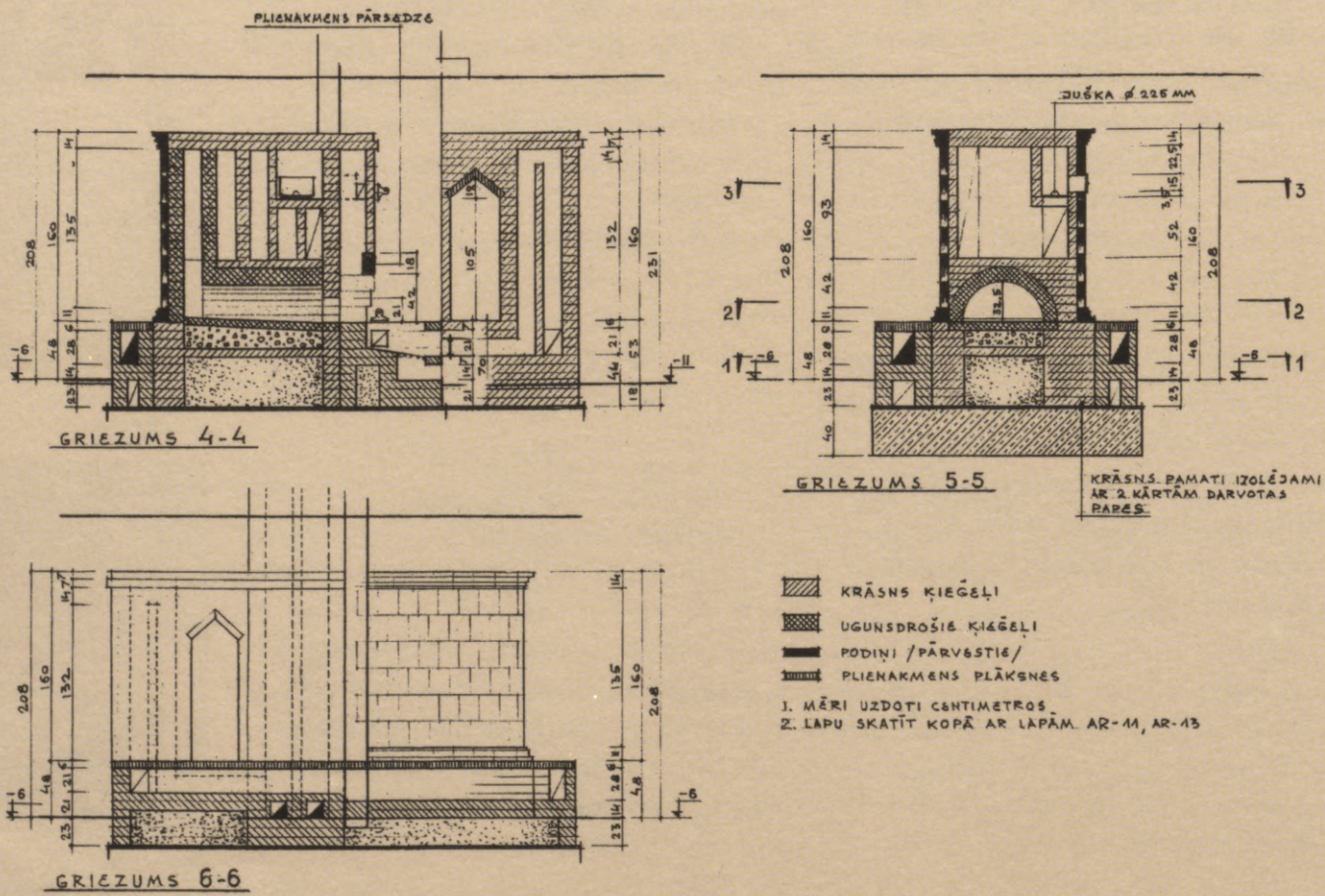
Pirāgu pietiek  
There will be enough pies!

# Arhlaitu dzīvojamā ehka-rija

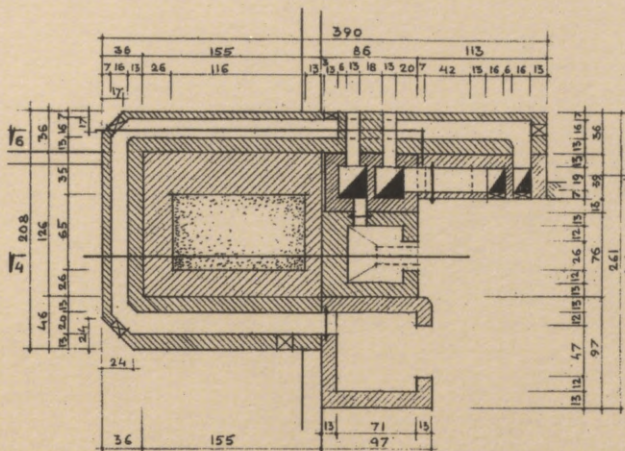


Rijas maizes krāns Vidzemes dzīvojamajā rijā  
A bread oven in a threshing-barn in Vidzeme

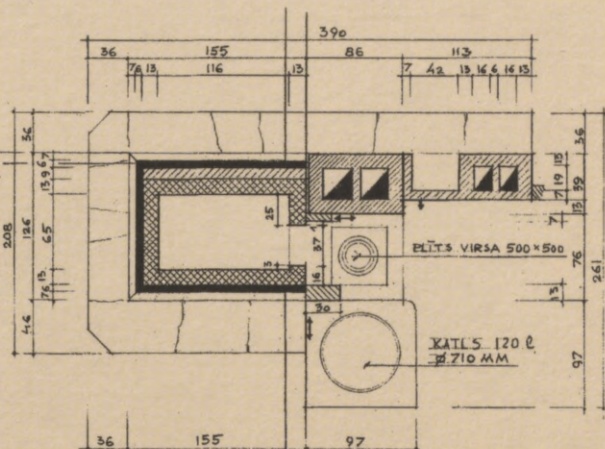
Uzmebroja Bepure  
R 32 Arh-26  
1975. VI  
Praktiskā vadītāja  
M. Uratņiņš



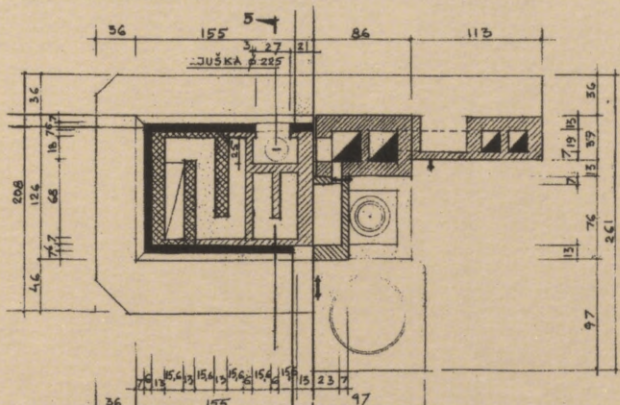
Maizes krāns Piebalgas mājā  
A bread oven in a house from Piebalga



GRIEZUMS 1-1



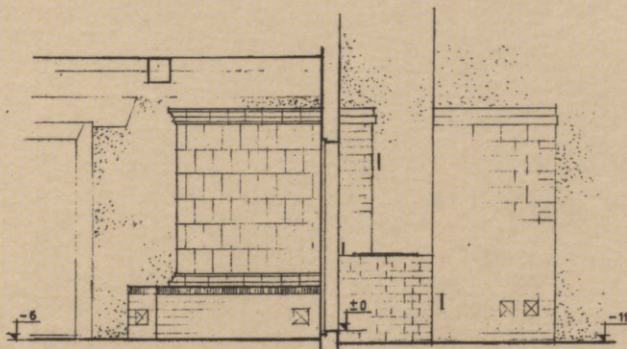
GRIEZUMS 2-2



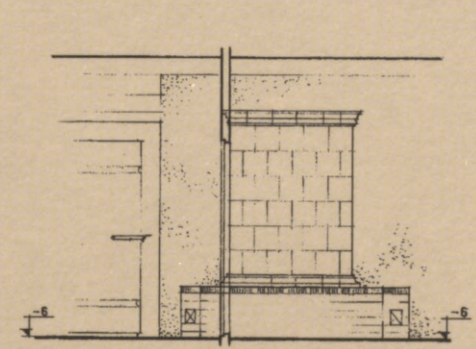
GRIEZUMS 3-3

- KRĀSUS KĪGĒLI
- UGUNSDROŠĪG KĪGĒLI
- PODIŅI /PĀRVĒSTIE/
- PLIENAKMEŠ PLĀKSNES

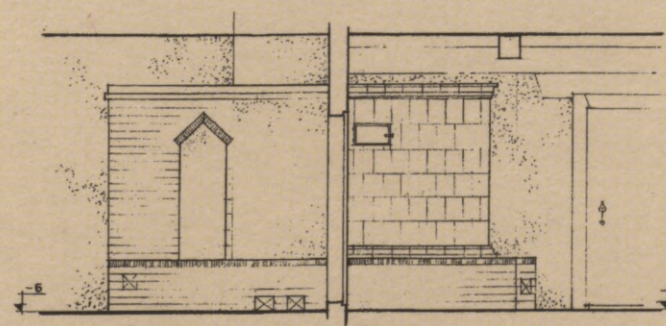
1 MĒRI UZDOTI CĒNTIMETROS  
 2 LAPU SKATĪT KOPĀ AR LAPĀM AR-12, AR-13  
 DŪMVADU TĪRAMĀS LŪCIŅAS  
 AIZBĪDŅI



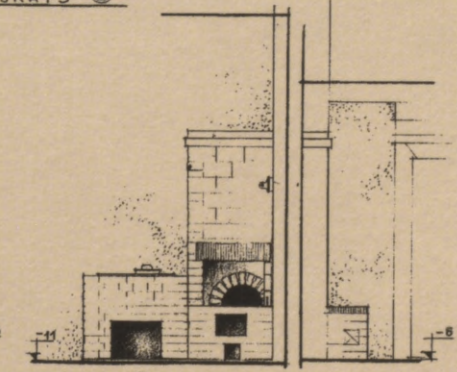
SKATS 1



SKATS 2

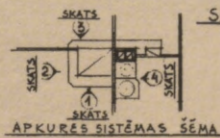


SKATS 3



SKATS 4

PIEZĪMĒ  
 1. LAPU SKATĪT KOPĀ AR LAPĀM AR-11, AR-12



Maizes krāns Piebalgas mājā  
 A bread oven in a house  
 from Piebalga









# Vidzeme

Kad mēs ar Mārtiņu tuvojamies Vidzemes sētai, redzam, ka kūp pirts. Pirtiņa ir kā visas sētas mīļmāmiņa, kur noberzt darba sviedrus un atveldzēt dvēseli. Te smaržo bērzslovas un zāļu tējas. Senāk pirtiņa bija arī dziednīca, kur izmasēt sāpīgos locekļus, ārstēt vēdera un muguras sāpes. Pirti pasaulē nāca mazie bērniņi. Bērnu ķērāja, ko Vidzemē bieži sauca par Mīļmāti, palīdzēja dzemdētājai. Satinot bērnu pirmajos autiņos, viņa allaž klāt pietina arī rudzu maizes gabaliņu ar sāli, lai maziņajam laimīga, pārtikusi dzīve... Pēc 6 mēnešiem vai mazliet vēlāk Mīļmāte atnāk maziņajam "izpērt sarus" – ņem bīdelētus rudzu miltus, samaisa ar alus raugu. Der tikai alus raugs. Tad ņem platu, šķidru linu drēbi – uzklāj, virsū saliek mīklu, maziņo ietin. Pēršanu izdara pirti uz lāvas, karstā siltumā. Per ar bērza slotu. Perot pavēl drēbi ar mīklu uz priekšu un atpakaļ – "sari" paliekot mīklā. Ja sarus neizperot, tie vēlāk nākot ārā kā pinnes uz sejas.

Cik tīri pagalmā noslaucīti visi celiņi – lai Laimīte nepakluptu, pa tiem staigājot! Arī tas celiņš, pa kuru no klēts uz māju staidzas Mārtiņa vecmāmiņas radene, vidzemniece Ilze ar miežu miltu sieciņu, jo ir taču sestdienas vakars, jācep karaša! Milti klēti tiek glabāti šķirstā ar vāku – vienā šķirstā putraini, otrā milti, bīdeļmilti stāv maisiņā. Izcepto rudzu maizi liek abriņā, aplāj ar maizes drēbi. Mazo kukulīti, abrkasīti neglabā, to pēc izvilkšanas no krāsns salauž katram pa gabaliņam un ēd karstu, tāpēc Ilze to dēvē arī par ātro kukulīti.

Karašai mīklu Ilze iejauc nelielā liepaskoka abriņā – siltā pienā, kas atšķaidīts ar ūdeni, mīklai klāt pieliekot raugu. Dažreiz Ilze mīklai

When Mārtiņš and I approach the *Vidzeme* homestead, we see smoke coming from the bathhouse chimney. The bathhouse! It is the loveliest place in the whole homestead, the place you can rub off the bitter sweat of the week's work and refresh your soul. It smells of birch bath-whisks and herbs. In the old days the bathhouse was not only the place to get clean, but also the place where ailments were treated. Babies were born in bathhouses. *Bērnu ķērāja*, the "baby catcher" (midwife, in modern terms), often called *Mīļmāte*, "the kind mother", tried to help women in labour. When all was over happily, she wrapped the child, binding a bit of rye bread with salt in the child's swaddling clothes so the child would live a happy, prosperous life...

Some 6 months later the *Mīļmāte* comes again *izpērt sarus* – "to flog (or wash off) the bristles" (*pērt* in Latvian means "to flog", but the same word is also used for the activity in bathhouse, performed with a birch whisk to use the steam for cleaning oneself). It takes some preparation to do this right: take fine-ground rye flour and mix it with beer yeast, no other yeast is suitable! Then take a wide piece of thin linen and spread it with the prepared mass, wrapping the child in it. The flogging is done with a birch whisk, in the warmth of the bathhouse's sweating shelf. The linen cloth is pulled to and fro: then you can see the bristles left in the dough. If this is not done, the bristles will come out as acne later...

All paths in the yard are swept clean, to avoid *Laime* stumbling while walking on them (*Laime* – "luck, happiness" is a Latvian female deity ruling life and granting luck for different activities). The path hastily trodden by Mārtiņš' relative Ilze is no exception. She is carrying some barley flour, as it is Saturday and time for baking *karaša* – "flat cake". Flour is kept in the granary in a closed chest: one chest for groats, one for flour, with fine-ground flour kept in a small sack. The baked rye bread is also placed



Pirts ezera krastā  
A bathhouse on the bank of a lake



Zāļu-tvaiku kubuls pirti  
A tub of herbs; steam in a bathhouse



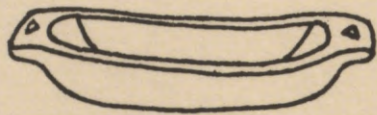
Ķipītis  
A dipper



Mazais un lielie kukulī  
The large loaves and the small one



Šķirsts – miltu lāde un sieks  
Šķirsts – a flour chest and a measure



Liepaskoka abriņa  
A lime-wood trough



Apajš kukulītis  
A round loaf



Karaša uz kļavlapas  
A flat cake on a maple leaf



Čaučers, skruķis, lize  
An oven-brush, poker and bread-shovel

pieliek arī vārītus, sastampātus kartupeļus, tad karašiņa ir čaganāka.

Ilze ir gaišmataina, bet acis viņai zaļas ar tādām pašām brūnām smieklu dzirkstelītēm kā Mārtiņam. Vidzemnieces līksmākas, tā vien liekas, ka tūdaļ atskanēs kāda no priecīgajām Gaujmalas melodijām vai joku stāstiem. Ilze aiztek uz dārzu pēc dažām zaļām kāpostlapām, ko palikt zem karašas kukuliša uz mazās karašu lizītes. Dažreiz viņa paber kalmes, bet ziemā – kļavlapas, kuras jau laikus salasa no lielās kļavas un saver virtenītēs, lai stāv ziemai... No kļavlapām karašai un rupjmaizei ir īpaši jauka smarža.

Arājiņi, ecētāji,  
Maizi mina kājiņām;  
Cepējiņa, goda sieva,  
Satin kļavu lapiņās.

Dodiet ēst man maizīti,  
Es pateikšu cepējiņu;  
Kā saulīte tā maizīte,  
Kā cielava cepējiņa.

Tā, mīkla jau uzrūgusi, Ilze uz karašu lizītes uzliek kāpostlapu, tad mīklas piku, no kuras izveido apaļu kukulīti, no sāniem ar abu roku rādītājpirkstiem savelkot svītras "vārpiņā". Tad aši laiž krāsni, kas jau izkurināta, ar skruķi izrausta un ar bērza zaru slotu – čaučeri izslaucīta tīra. Kad mājas ļaudis baltos kreklos nāks no pirts, galdā jau būs silta karaša ar sviestu, biezpienu un pienu.

Šis brīdis ir viens no skaistākajiem visā nedēļas ritumā, kas aizrit darbu steigā un sūros sviedros. Galda vidū noliek lielo piena putas bļodu.

Vidzemē ļoti iecienīta ir arī rudzu miltu biezputra. Verdošā ūdenī iemaisa rudzu miltus un vārot kuļ biezputru ar mekšīti vai žuburiņu, kas pagatavots no eglītes, kam zari saauguši mieturī. Žuburiņu var veidot arī no kadiķa. Rudzu miltu biezputru mēdz vārīt,

there in a kneading trough and covered with bread-cloth; except for the small loaf – *abrkasītis* – which is not kept at all. After taking it out of the oven they break it into pieces and eat it while still hot. This is why Ilze also calls it *ātrais kukulītis* – "the quick loaf".

The dough for the flat cake is prepared in a small lime-wood trough. She adds the flour to a mixture of warm milk and water, also adding yeast. Sometimes Ilze adds boiled, mashed potatoes: then the bread is more porous. Ilze is fair-haired, but her eyes are green, with the same brown spots as Mārtiņš has. The women of Vidzeme are merrier than elsewhere. It seems that one of those joyful melodies from the banks of the *Gauja* (the longest river in Vidzeme), or maybe a funny story, might break out at any time.

Ilze hurries to the garden for some fresh cabbage leaves to place under her loaves on the bread-shovel. Sometimes she chooses sweet flags for this, but for the winter she gathers maple leaves, making garlands of them. Maple leaves give the bread an especially nice flavour.

The ploughmen, the harrowers  
Trode on the bread;  
The baker, the honourable lady  
Wraps it up in maple leaves.

Give me some bread to eat  
And I will tell you what the baker is like;  
Like the sun is that bread,  
Like a wagtail is that baker.

So, the dough has risen! Ilze places a cabbage leaf on the bread-shovel, then puts a pat of dough on top of it. She forms a round loaf and draws an "ear" on it with the index fingers of both hands. Then she quickly places the loaf in the oven. The oven is already heated, cleaned with a poker and *čaučeris* – a brush made of birch branches. When the people of the homestead return from the bathhouse, all clean and wearing white shirts, a freshly-baked *karaša* with butter, soft cheese and milk will be waiting for them on the table.

This is one of the most beautiful moments of the whole week, a week which was spent in

šķidrūmam ņemot arī pusi ūdens, pusi piena. Jāvāra apmēram 5 minūtes, dūšīgi kuļot ar mekšīti. Biezputrai klāt ēd saceptu žāvētu speķi vai sviestu, piedzer pienu. Rudzu miltu biezputru var ēst arī ar ievārījumu.

Katram putras ēdējam uz galda ir sava mazāka bļodiņa un sava koka karote ar skaisti iegrebtu rakstu. Vispirms vienu brīdi ir klusums un miers, tiek skaitīta lūgšana.

Kad lūgšana noskaitīta, visi ķeras pie putras. Ilzes vecmāmiņa vēl atcerējās tos laikus, kad visi smēla putru no lielās bļodas, zem karotes turot maizes gabaliņu, lai putra nepil uz galda. No tā laika arī mīkla: "Ezers izžūst, vārns sakrīt" – kad visas koka karotes salika tukšajā bļodā. Lai savējo atšķirtu, kātā iegrieza katram savu zīmi. Vecmāmiņai bijusi saulīte, brālim – zalktītis.

Vakariņas ēdot, mazajam Andrim izkrīt maizes gabaliņš, ko viņš tūdaļ, bailīgi tēvu Jēkabu uzlūkodams, paceļ, nopūš putekļus un nobučo, lai maizīte neņem jaunā. Andris daudreiz redzējis, kā tēvs, sākot griezt maizes kukuli, tam pārvelk krustu, vienmēr noņem cepuri, pirms iet pie galda. Nogriezis kukulim galu, viņš noskūpstas rīcieni. Tēvs stingri skatās, lai nepaliktu neapēsts maizes gabaliņš, ko sauc par nabaga vai dzeguzes kumāsu. Ja tāds paliekot, tad nākot nabags mājās vai arī meitai būšot pie nabaga jāguļ. Ja dodot otram savu aizkosto rīku, tad atdodot līdzi savu spēku! Maizi ēdot, nedrīkst arī iet no istabas ārā, tad iznesot svētību. Tēvs nekad neļauj nolikt kukuli augšpēdus uz galda, tad maizīte sadusmošoties un mājā ienākšot trūkums. Maizītei jāstāvot uz savām kājiņām, citādi velns pie tās barošoties. Andris zina, cik daudz tēvam jāstrādā, lai izaudzētu labību.

Tēvs viņam arī stāstījis, ka katrai labībai ir savs auglības gars Jumis – Miežu Jumis, Auzu Jumis. Rudzu Jumīti viņš mīļi dēvē par Rogainīti. Rogainītis... Tā simbols ir

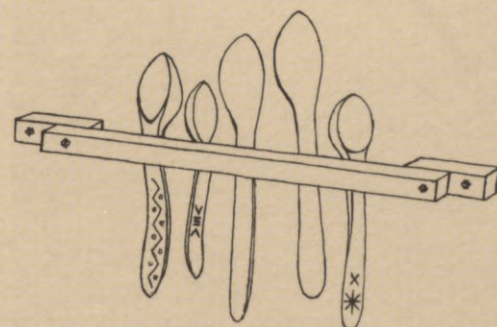
a rush of tasks and bitter sweat. The large bowl filled with porridge is placed on the table. Rye flour porridge is one of the most popular dishes in Vidzeme. Rye flour is mixed into boiling water. While it cooks, the porridge is constantly stirred with a mekšītis, a special tool made of a small fir tree or juniper bush. You can also make this porridge with equal amounts of water and milk. It must be cooked for five minutes, stirring and whipping diligently. The porridge is usually served with baked bacon or butter, with milk to drink. But you can also have it with jam.

Every eater has his own smaller bowl and a wooden spoon with beautifully carved decorations. For a moment there is silence at the table while grace is said. After this is done, they start eating. Ilze's grandmother remembered the times when they all spooned out porridge, holding a slice of bread beneath it to save the porridge from dripping on the table. She also remembered a riddle: "A lake dries out, crows fall in!" – when the bowl is emptied all the wooden spoons were placed in it. To recognise their own utensils, each spoon had signs carved on it. For example, granny's sign was the sun, her brother's was a grass-snake.

While having supper little Andris inadvertently drops a bit of bread. He quickly picks it up, timidly glancing at his father Jēkabs, blows off the dust and kisses it, so the bread will not be offended. Many times Andris has watched his father take off his hat when approaching the table and draw a cross over the loaf before cutting the bread. Then, having cut off the end of the loaf, he kisses it. Father sees to it that the piece of bread called *nabaga* or *dzeguzes kumāss* ("beggar's" or "cuckoo's bit") is never left uneaten. People believe that if it remains after a meal, a beggar will come to the house or a daughter of the house will have to sleep with a beggar. But if you give somebody else a slice which you have already bitten, you give your strength away as well! It is also forbidden to leave the room while eating bread, otherwise the blessing will be carried out. Father always makes sure that the loaf is never placed upside down on the table: it



Karotes  
Spoons



Karotes ar zīmēm  
Spoons with signs



Smejamaiss kauss  
A scoop



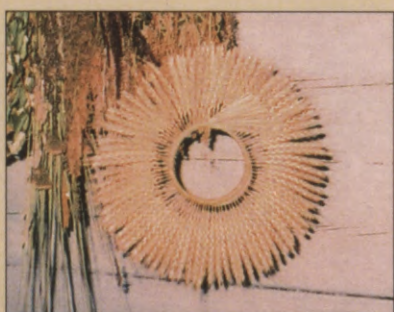
Auzu, miežu, kviešu, rudzu Jumis  
Oat, barley, wheat and rye Jumis



Vienroce un grābeklītis  
A single-hand scythe and a rake



Lauks statiņos  
A field with shocks



Vārpu vainags  
An ear wreath



Apjumību galds  
Table at harvesting feast

dubultvārpa, kas nes laimi. Pirms rudzu pļaujas Jēkabs ar Ilzi apstaigā lauku, trīs vietās sasienot deviņas vārpas. Sanāk mājas ļaudis un talcinieki, sākas labības pļauja. Labības novākšana ir viens no steidzamajiem darbiem, tāpēc uz lauku dodas visi, arī vecāki cilvēki un bērni. Rudzu pļauja parasti sākās ap Jēkabiem, jūlija beigās. Vectēvs Mārtiņš teic, ka rudzi divas nedēļas stāv ziedos, divas nedēļas briest, divas nedēļas kalst – tad pļaujamais laiks klāt. Sākoties pļaujai, Jumis bēgot, un tas ir "jāsaķer".

Vidzemnieki rudzus pļāva ar vienroci un mazu grābeklīti, pļāva kā vīrieši, tā sievietes. Labību vispirms ar vienroci nocirta, pēc tam nocirsto labību ar izkapti un grābeklīti savāca kūlītī. Puiši pļaujot centās palīdzēt meitām, kuras bija iecerējuši, tāpēc cirta labību arī iecerētās joslā. Izveicīgas pļāvējas bija cieņā, tās ātrāk dabūja vīru. Rudzus tomēr vairāk pļāva vīrieši, jo tie bija cietāki, sievietes sēja kūlīšus. Parasti viena sējēja sasēja kūlīšus diviem pļāvējiem. Pirmo kūli svieda gaisā un sauca: "Vēl garāki citu gadu!" Uzsākot pļauju, visi sasēdās uz pirmajiem kūļiem un ieturēja no mājām līdzī paņemtu cienastu, kā ziedojumu atstājot tīrumam maizes gabaliņu. Ēda arī pirmā kūļa graudus, uzglabāja pirmo vārpu, tas nodrošināja labu, sātīgu maizi. Sasietos kūlīšus salika statiņos, nosedzot ar "cepuri". Pēc 8 dienām rudzi bija nokaltuši, tad tos varēja vest mājās. Pļauju centās nobeigt laimīgajās dienās – otrdienās vai ceturtdienās. Jumi vajadzēja ķert saimniekam ar saimnieci. Ilze pēdējā barā ielika cienastu – sieru, sviestu, degvīnu. Vectēvs Mārtiņš stāstīja, ka Vidzemē vietumis zem pēdējā cirtiena pacēla velēnu un noslēpa 9 vārpas. Vectēvs tīrumā vienmēr ieraka mazu maizes gabaliņu ar sāli. Sējot uz pēdējā labības kūlīša, zilēja – ja meita zem tā atrada daudz kukaiņiņu, būs daudz precinieku.

might make the bread angry, calling poverty on the house. Bread must stand the right way up, otherwise the Devil will eat it.

Andris knows how hard his father has to work to grow the crops. He has also told his son about the fertility deity *Jumis*. Each crop has a separate one – barley *Jumis*, the *Jumis* of oats... Father affectionately calls the *Jumis* of rye *Rogainītis* – "the eared one". His symbol is a twin ear, bringing good luck.

Before harvesting rye Jēkabs and Ilze walk around the field, tying together nine ears in three separate spots. Then the people of the homestead gather, and helpers from the neighbouring homes arrive. They start work. It is a task which has to be completed on time, so everybody, even children and the elderly, goes to the field. The rye harvest usually starts around the day of Jēkabs (St. James), at the end of July. Grandfather Mārtiņš used to say that rye blossoms for two weeks, ripens for two weeks and then dries for two weeks. After that it is harvesting time. When the crops are cut, *Jumis* tries to escape and has to be caught.

In Vidzeme they cut the crops with a short scythe, assisted by a small rake. Both men and women performed the same task. The crops were first cut, then gathered into a sheaf with the same scythe and the rake. When cutting, the young men tried to help the girls they had their eyes on, cutting their part of the crop as well. Girls who were good reapers were favoured, they could get married sooner. Still, in most cases the men were the reapers and the women the sheaf makers. One woman made sheaves for two reapers. The first sheaf was thrown up into the air while the harvesters called out: "Grow even longer next year!"

Once the harvest had begun, the workers sat down on the first sheaves and had a meal, leaving a bit of bread as an offering to the field. Sometimes they ate the corn from the first sheaf, but kept the first ear to ensure good bread. The sheaves made were arranged in shocks, covered with a "hat". Eight days later the rye had dried enough to be taken home.

People tried to finish harvesting on a lucky day – Tuesday or Thursday. The master and his

Nobeidzot pļauju, pina vārpu vainagu, ko pasniedza tēvam vai mātei. Dažreiz to izgrieznoja ar ziediem. Vainagu glabāja līdz nākamajam gadam, pakārtu istabā pie sienas vai klētī, apcirknī. Visi meta gaisā cepures, pļaujamos rīkus un "urjavoja". Gaisā mestajām lietām jāveicina rudzu augšana nākošajā gadā. Uz tīruma meta arī kūleņus. Mārieta zināja stāstīt, ka dažviet Vidzemē atstājuši uz tīruma nelielu nenopļautu labības sauju ar noliektām vārpām, ticot, ka Jumis tur pārziemos. Tad tika dzertas apjumības, druvības – kā atlīdzība par darbu un vainagu mātei talciniekiem bija jāriko mielasts. Galdā lika maizi, gaļas zupu, biezputru ar sviestu, pīrāgus, alu. Goda vietā stāvēja rudzu maizes klaiņi. Alus glāzes bija jātukšo līdz dibenam, lai rudzi augtu gari un vārpa būtu graudu pilnas. Svinot apjumības, visi uzposās, it īpaši jaunās meitas. Skanēja dziesmas un tika dejots.

Kur, Jumīti, tu gulēji,  
Visu garu vasariņu?  
Tīrumiņa galiņā(i),  
Zem pelēka akmentiņa.

Jau tad, kad pienāk Jēkabi, Ilzes mājās vienmēr ar spriguli ir izkulti jaunie rudzi, lai varētu izcept jaunrudzu maizi. Rudzus samaļ tepat rokas dzirnavās, kas šajā reizē, tāpat kā abra, ir appušķotas par godu jaunajai maizei.

Jaunu rudzu maizi cepu,  
Cepu Laimes kukulīti;  
Lai Laimiņa gausu deva  
Jaunai rudzu maizītei.

Vecā Mārieta, Ilzes māte, tad kopā ar Ilzi cep jaunrudzu maizi. Mīklu samīcīt Mārietai vairs nav spēka, to dara Ilze pati. Viņa mīcot smejas un saka: "Rūgsti, rūgsti, maizīte – kā Rīga, kā Cēsis, kā jaunas meitas prāts uz puišiem! Priecīgiem cilvēkiem maizīte labāk rūgst!" Mārieta gan

wife had to chase and catch *Jumis*. Ilze placed a treat for him in the last portion of the field – cheese, butter, brandy. Grandfather Mārtiņš recalled that in Vidzeme they sometimes lifted the sod under the last crops and hid 9 ears there. Grandfather always buried a bit of bread and salt in the field.

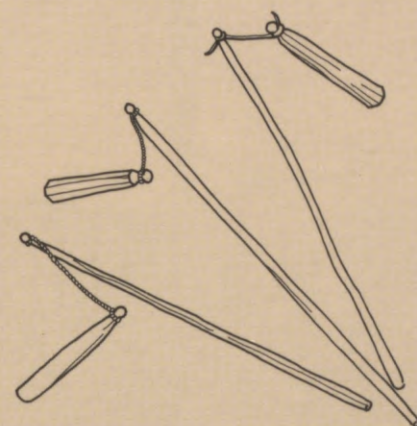
Sitting on the last sheaf, they tried to foretell the future: if a girl, lifting the sheaf, found many insects, it meant she would have many suitors.

At the end of the harvest, they made a wreath of ears of corn which was given to the father or mother. Sometimes it was also decorated with flowers. This wreath was kept until the next year, hung on the wall in the house or in a corn-bin in the barn. When the work was finished, they flung their hats and tools into the air, crying "hurray!" Throwing things into the air ensured a good growth of rye next year. They also somersaulted in the field. Mārieta remembers that in some places in Vidzeme they left a small spot of the field not cut, just bending the stalks. This was the place for *Jumis* to spend the winter. Then it was time for *apjumības* or *druvības* (the celebration of the work just finished), and the *vainagu māte* ("mother of the wreath") had to provide for the feast. The treats included bread, meat soup, porridge with butter, *pīrāgi* and beer. The most honourable place at the table was occupied by a loaf of rye bread. Glasses of beer had to be drunk dry, so the rye would grow tall and the ears be full of corn. Everybody dressed up for this celebration, especially the young girls; there was singing and dancing.

Where did you sleep, *Jumis*,  
All the long summer?  
At the end of the field,  
Under a grey stone.

By Jēkabs' day (July 25th) the newly-harvested rye has been threshed with a flail, so there is enough corn to bake *jaunrudzu maize* – "new-rye bread". They grind flour at home in a hand mill. Both the mill and the trough are decorated for this special occasion.

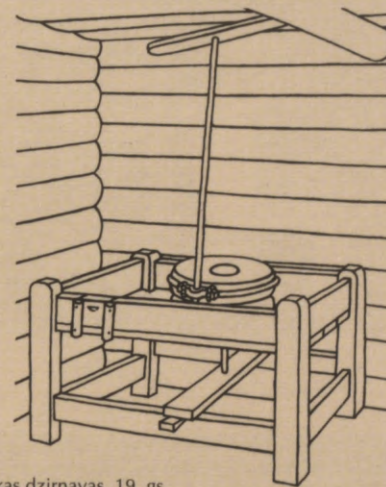
I bake new rye bread,



Spriguli  
Flails



Graudberži  
Grinding stones



Rokas dzirnavas, 19. gs.  
A hand-mill, 19th century



Malēja, 21. gs. sākums  
A grinder, beginning of the 21st century



Piesta, rudzi un Laimes mātes kukulis  
A mortar, rye and a Mother Laima's loaf



Dzirnavas, 20. gs.  
A mill, 20th century



Sējas priekšauts, sētuve  
A sowing apron and sowing-bowl

pasmejas, ka arī sirdīgiem cilvēkiem maize labi rūgstot, senāk maizes mīcītāja dažreiz pat kaitināta, lai tā sadusmotos un mīklu sirdīgāk mīcītu. Kad no jauniem rudziem izcepta pirmā maize, viens – Laimes – kukulis tiek ielikts apcirknī. Šī maize jāēd tikai saimniekam ar saimnieci, tad nekad netrūkstot maizes. Jauno maizi visi ēd lielā, bijīgā klusumā. Pirmais riecieni no kukuļa vienmēr tiek tēvam Jēkabam, tad tikai citiem. Kad Andris prasa, kādēļ tas tā, vecāmāte atteic, ka tā esot spēka rika, kas pienākoties druvu kopējam, saimniekam. Tēvs, pirmo reizi jaunrudzu maizi ēdot, saka: “Dievs, dod sātu un gausu! Lāča spēku, oda zarnu, apīnīša vieglumiņu!” Tad ēdāji būšot stipri kā lācis, ēdišot maz – kā ods un būšot viegli kā apinis. Vecā Mārieta Andrim daudz ko ierādījusi un izstāstījusi. Viņa arī stāstījusi, ka uz Ziemassvētkiem jācep speciāls rudzu maizes kukulis – kaudzei līdzīgs, tad nākamā saules gadā visa kā būšot kaudzēm. Ziemassvētkiem tiek vārīta arī *ķūķu putra* – no piestā nogrūstiem miežiem. Kad maize krāsni, vecāmāte nekad neļauj dibenu sildīt pie maizes krāsns – maizei atlejšot garoza un cepējai mugura sāpēšot. Kad maize jau nāk gatava, Mārieta izņem vienu kukuli un pieliek pie deguna – ja deguna gals varot karstumu izturēt, maize ir izcepusi. Tāpat varēja kādā ieplīsumā iepūst elpu – ja ir tāda skaņa, it kā peles skrietu pa čabošiem salmiem, maize ir labi izcepusies. Uz sava rudzu maizes kukuļa Mārieta uzvelk trīs zīmes, kas veido skujiņu. Tā esot senā Laimes mātes zīme. Tāda pati bijusi ieausta viņas tēva sējas priekšautā un labības maisos. Tēvs sacījis, ka sējas laikā pirmo sēklu vienmēr jāšē saimniekam, vismaz vienu sauju, lai saimnieks neaizietu no mājas. Kad tēvs sējis labību, graudus priekšautā iebēris, arī mazajai Mārietai bijis aizsiets mazs priekšautiņš ar dažām labības sauļām. Viņai vajadzējis sēt, ejot tēvam nopakaļus

I bake Laima's loaf,  
May Laima grant satiety  
To the new rye bread.

Then Ilze and old Mārieta, Ilze's mother, bake the bread. Mārieta lacks the strength to knead, so this is done by Ilze. She laughs while kneading and says: “Rise, rise you bread, like Rīga, like Cēsis, like the thoughts of a young maiden about lads! The bread of happy people rises better!” Mārieta laughs at this and says that the bread of angry people also rises well, in the past they even teased the kneader so she got angry and kneaded better.

When the first bread made with the new rye is baked, a loaf – Laima's loaf – is placed in the corn-bin. It must be eaten by the master and housewife alone, then there never will be any lack of bread. When the new bread is eaten, it is quiet in the house. The first slice goes to Jēkabs, and only then do the rest of the house's people get a slice. When Andris asks why it has to be so, Granny replies that this first one is the slice of strength, which is due to the cultivator of the fields, the master. While eating this bread for the first time, father says: “God, grant satiety! Bear's strength, midge's gut, the ease of hops!” The eaters hoped to become as strong as bears, eat as little as a midge and be as light as hops.

Old Mārieta has told and shown Andris many things. She has also told him that a special loaf like a pile must be baked for Yule – then there will be piles of everything next year. Also for Yule, *ķūķu putra* is made from barley pounded in a mortar. There are rules which Mārieta follows. She will not allow anybody to warm his back at the oven while bread is baking, otherwise the crust will come off and the baker's back will ache. When the bread is about ready, she takes out a loaf and puts it to her nose: if the tip of her nose can stand the heat, the bread is ready. You can also blow into a crack in the crust: if the sound resembles mice running through dry straw, it also means that the bread is ready. On her rye-bread loaves Mārieta draws three signs forming *skuju raksts*, a herring-bone pattern (literally a

un skaitot:

Tas žagatām,  
Tas vārnām,  
Tas citiem putniem!

Tad putni nepostījuši sējumus. Mārieta arī stāstījusi, ka, pirmo reizi laižot zirgus pieguļā, puiši gatavojuši īpašu ēdienu no olām, piena un kviešu miltiem, ko saukuši par *pontāgu*. Zemē ar mietu izdobts caurums un pirmais pontāga kausiņš ziedots Ūsiņam jeb Jurgim, zirgu un bišu aizgādnim. Savukārt Lielā Piektdienā cepts rudzu maizes kukulis sargājot māju no zibens spēriena un ugunsnelaimes, to nevajagot ēst, bet glabāt lādē.

Vēl Andrim ļoti patīk, ko Mārieta stāsta par spriguļu valodām. Viņš pats arī ir mēģinājis pacilāt spriguli un zina, cik grūti to valdīt. Ja labības kūlējs esot viens pats, sprigulis bēdīgi būkšķinot: "Bads, bads, bads!" Ja atnākot otrs palīgā, arī tad tie runājot savā starpā: "Bads, bads. Bads bija, bads būs". Ja esot četri, tie jau priecīgi čalojot: "Sviesta ciba, gaļas gūža, sviesta ciba, gaļas gūža!" vai arī: "Iztikuši, paēduši, iztikuši, paēduši!" Pīecatā tie ķircinoties: "Ka-ņe-pī-ī-te, sē-ē-nī-ī-te, ka-ņe-pī-ī-te, sē-ē-nī-ī-te!" Pavisam citādi ir Mārietas stāsti par istajiem neražas un bada gadiem Vidzemē, par klaušu laikiem, par kuriem viņa dzirdējusi no savas mātes Mažas – tad ļaudis rijas krāsni cepuši maizi no pelavām, miltu mazumiņam klāt jaukuši arī saberztas koku mizas un nezāju sēklas. Ejot uz kulšanu muižā, strādnieki darba nedēļai kulītē līdz ņemuši rupjmaizes kukuli un cibu ar kaņepju staku. Ap ceturtdienu rupjā, pelavainā maize jau bijusi sadrupusi miltos, tos ēduši, ar sauju no kulītes pagrābjot. Virsū uzdzēruši ūdeni, pasmeļot to ar staka cibiņas vāku. Strādājot kungu rijā, kūlējiem apkārt gājis vagars, kas uzraudzījis ļaužu darbu. Rokā viņam bijusi vēzda ar lāpstveida galu. Kad bijis

conifer ornament or pattern). They say it is the ancient sign of Mother *Laima* (Latvian goddess of luck and destiny, especially in connection with women). A similar one was woven into her father's sowing apron and corn sacks. He used to say that the first handful at least always had to be sown by the master, so he would not be forced to leave home. When he was sowing corn with seeds in his apron, little Mārieta also had her apron on with a couple of handfuls of seeds in it. She had to follow her father round the field, sowing it and reciting:

This one for the magpies,  
This one for the crows,  
This one for the other birds!

It was believed that the birds would then leave the crops alone.

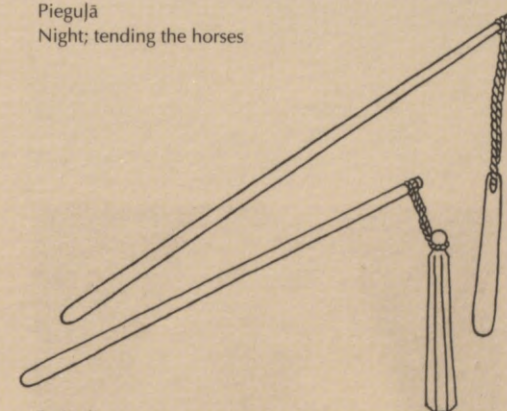
Mārieta recalls that when the young men took the horses to the night pastures for the first time, they would prepare a special meal of eggs, milk and wheat flour called *pontāgs*. They made a pit in the ground with a pole and offered the first goblet to *Ūsiņš* (also called *Jurgis*), the patron deity of horses and bees. But on Good Friday they baked a special loaf of rye bread to save the house from thunder and fire. It was not meant to be eaten, but to be kept in a chest.

Andris loves it when Mārieta explains what the flails used to say. He has tried to use a flail himself and he knows what a hard task it is. If there is only one thresher, the flail keeps repeating sadly: "*Bads, bads, bads!*" (famine, famine, famine). Even if another one comes to help, the flails keep asserting the same: "*Bads, bads – bads bija, bads būs*" (famine, famine – famine it was, famine it will be). If there are four winnowers, the flails chatter joyfully: "*Sviesta ciba, gaļas gūža, sviesta ciba, gaļas gūža!*" (a bowl of butter, a haunch of meat) or: "*Iztikuši, paēduši, iztikuši, paēduši!*" (well off, well fed). If there are five, they tease: "*Ka-ņe-pī-ī-te, sē-ē-nī-ī-te, ka-ņe-pī-ī-te, sē-ē-nī-ī-te!*" (hemp and mushrooms, hemp and mushrooms).

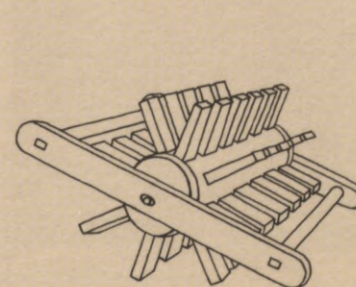
Mārieta changes when she tells the stories she heard from her mother Maža – stories about the years of bad harvests and famine in



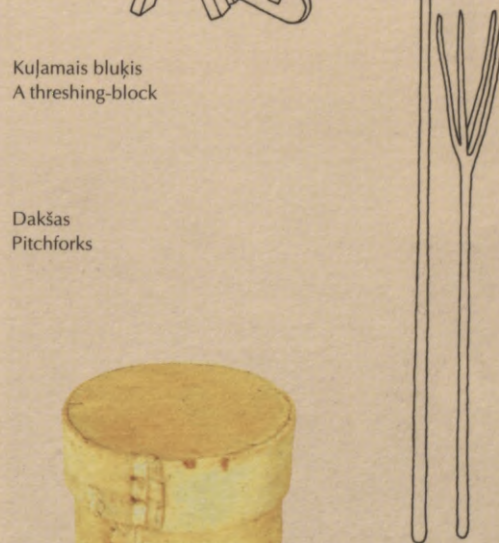
Pieguļā  
Night; tending the horses



Spriguļi  
Flails



Kujamais blūķis  
A threshing-block



Dakšas  
Pitchforks



Ciba  
Ciba – a box for food



Rija kalnā  
A threshing-barn on a hill



Rijas krāsns  
A threshing-barn oven



Kulmašina sētā, 20. gs. sākums  
A threshing-machine has arrived, beginning  
of the 20th century

izkults, viņš piegājis un sitis ar to gareniski pa salmu resgaļiem. Cik graudu ielēcis lāpstā, tik sitienu dabūjis kūlējs. To stāstot, Mārieta smagi nopūšas. Bada un slimību dēļ izmirušas daudzas sētas. Viņa noglauda zēnu galvas ar savu cieto plaukstu un noskaita:

Kuļ mani kokiem,  
Berž mani akmeņiem,  
Spaida mani dūrēm,  
Cep mani krāsni,  
Griež ar nazi,  
Tāpēc tā moka, ka mīl.

Tā, lūk, ir ar to maizīti, tā visas dzīves lielākā vērtība un spēka devēja! Maize pati mutē nelec.

Kopā ar vecomāti Mārietu, Andri un viņa mammu Ilzi uzdziedam vidzemnieku tautas dziesmu par kulšanu:

Kuļam pieci, kuļam seši,  
Kamēr auga maziņie(i), trallalallalā!  
Kad izaugsi maziņie(i),  
Būs deviņi kūlējiņi, trallalallalā!

Kad rijas izkultas, ziemei vārti vaļā. Pagājis arī klusais *Veļu laiks*, kad mājās saimnieki atstāja uz galda gaļu, maizi un otrādi apgāztu šķīvi, lai veļi mielojas. Ja tiem neko neatstāj, veļi nāk un paši ņem kādu lopu vai cilvēku. Ja kāds cilvēks, dzīvs būdams, veļiem neko nedodot, tad viņam nomirušam pie zārka dziestot svecēs nost. Mārtiņos vidzemnieku sētās tiek gaidīti maskotie mārtiņbērni ar dziesmām, jokiem un spēlēm. Lūk, pa durvīm nāk čīgāns ar čīgānieti un lāci, to jostā dancinādams. Ieaulekšo zirgs ar jātnieku, ietek gailis, dzērve, velni un raganas, Garā sieva un spoki. Uz bagātīgā Mārtiņu galda likta rudzu maize un svētku karašas, putraindesas, gaiļa cepetis, zirņu pikas, medus un alus. Mārtiņlaika ēdiens ir arī *pentogi – asinspankūkas un paltis*, jo ap Mārtiņiem zemnieku sētās tiek nokauti lopi,

Vidzeme, as well as the age of *corvée* forced labour.

People baked bread from chaff, bark and the seeds of weeds found in the threshing-barn oven. Going to the landlord's manor to work at the threshing there, people took with them a loaf of rye bread and a bowl of hemp *staks*. By Thursday the rough, chaffy bread had crumbled into flour again, but they ate it anyway, by handfuls, drinking water.

In the landlord's threshing barn, there was always a supervisor walking around. He carried a stick with a shovel-shaped end. When the threshing was done, he hit the stalks with it. The thresher received as many blows as grains fell into the shovel. Telling this, Mārieta sighs: many homesteads died out because of famine and disease. She strokes the boys' heads with her rough hand and recites:

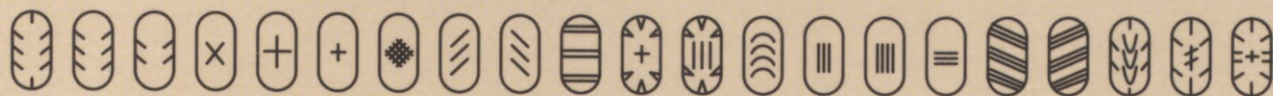
They beat me with sticks,  
They grind me with stones,  
They knead me with fists,  
They bake me in an oven,  
They cut me with knives.  
They torture me because they love me.

That's the way bread is – it is the greatest value in life, giver of strength. It wouldn't jump into your mouth itself...

Let's sing a threshing song from Vidzeme with grandmother Mārieta, Andris and his mother Ilze:

There thresh five of us, thresh six of us  
Until the little ones grow up!  
When the little ones grow up,  
There will be nine threshers!

When the work in the threshing barn is over, winter has made its way to the gate. The quiet *Veļu laiks*, when the householders leave meat, bread and an upturned plate on the table for souls to feed on, has passed (*Veļu laiks* is "the time of souls", a period in autumn when it is believed that the souls of the ancestors visit their homes and must be received and treated there). People had to observe this, otherwise the *veļi* came and took their portion themselves, whether it was an animal or a



kurus nolemts neturēt pa ziemu. Vectēvs Mārtiņš tad arī stallī noliek maizes kukuli un als kausu, lai gariņi pamieļojas un sētai svētības netrūkst. Viņa tēvs Pēteris esot ar Mārtiņiem nokautā melnā gaiļa asinīm uz staļļa un klēts durvīm uzvilcis lietuvēna krustu un ietecinājis asinis arī uz zirgiem silē iebērtajām auzām, lai zirgi barojas brangi.

Mārtiņš bija labs vīriņš  
Par visiem(i) vīriņiem;  
Tas atnāca ik rudeni  
Pašā maizes laiciņā.

Tagad aplūkosim Vidzemes kukulišu svētības zīmes.

Rupjmaizes kukulim viens gals allaž mazliet platāks, to jāgriez pirmo, lai rudziem nākamgad būtu lielākas vārpas un lai vecāko meitu pirmo izdotu pie vīra. Pēc rupjmaizes izcepšanas speciālā, no bleķa gatavotā kastē ar aizveramu vāciņu – bremmelē jeb brennerī, kas iestiprināts garā kātā, grauzdēja mājas kafiju – cigoriņus, miežus, kviešus, ozolzīles. Pēc tam tos samala rokas dzirnaviņās, sajauc un vārija garšīgu, veselīgu kafiju, ko dzēra ar pienu un cukuru. Mārieta stingri sekoja, lai krāsni beigās tiktu ieliktas kaut dažas malkas pagalītes – tad mirstot nepalikšot mute vaļā un būšot viegla aiziešana.

Aizvadījuši ziemu, februārī, kad laiks atmetas siltāks, vidzemnieki svin Meteņus ar varenu vizināšanos un *Meteņu slokātni jeb slokātni – uz izrullētas mīklas uzliek smalki sagrieztu gaļu ar sīpoliem, dažreiz vēl pārziež kaņepes, pēc tam pārklāj ar otru mīklas gabalu, saloka malas kopā, apziež ar pienā iekultu olu un cep. Citur slokātni nevis loka, bet vienkārši sarullē.* Tas labi garšo pēc vizināšanas ar ragaviņām, kas, resnai kārtij piestiprinātas, riņķo ap diķi iesaldētu ratu riteni, ko ar bomja palīdzību griež pāris puišu. Tas ir skaistākais Meteņu notikums – šī virpele, urra, grieztava, riņķa rats, kas

human. And if a man didn't give the *veji* anything, the candles by his coffin wouldn't burn.

At Martinmas (November 10th) the masked *mārtiņbērni* are expected with songs, pranks and games. Lo, a gypsy with his wife enters the house, leading a bear on a leash. A horse with a rider comes in, and a cock, a crane, devils and witches, the Tall Lady, and ghosts. The table is generously laden with rye bread, festive flat cakes, sausages, cooked rooster, pea balls, honey and beer. A particular dish of the time is *pentogi* (blood pancakes) and *paltis*, as around Martinmas the animals that were not intended to be kept through the winter were slaughtered. Grandfather Mārtiņš places a jug of beer and a loaf of bread in the cattle-shed, so the spirits will feed and the home won't lack their blessing. His father Pēteris used to draw *lietuvēna krusts* with the blood of a slaughtered black cock, dripping some blood on the horse fodder as well so they would feed well (*lietuvēna krusts* – usually a five or eight-pointed star, which must be drawn with a single uninterrupted movement to stop evil spirits from entering a particular building).

Mārtiņš is a good man,  
The best of them all;  
He comes every autumn  
At the time when bread is in plenty.

The loaves had particular features to ensure a blessing. For example, one end of the rye loaf was always somewhat wider, and it had to be cut first, so the rye would have bigger ears the next year and the eldest daughter would get married first.

After the bread was baked, home coffee was roasted in a special tin box on a long handle – *bremmele* or *brenneris*. This coffee consisted of chicory, barley, wheat or acorns. Then it was ground in a hand grinder and mixed. It made delicious and wholesome coffee that was served with milk and sugar.

There were also strict rules regarding the oven. Mārieta saw to it that at least some logs were put in it after everything else was done. That way your mouth won't stay open when



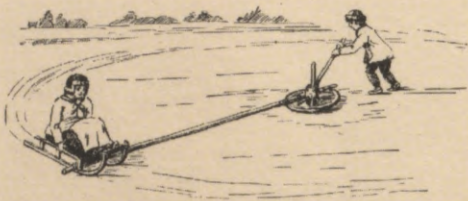
Urķis, brenners, katls kāši  
A poker, brenners and a cauldron on a hook



Kafijas dzirnavas, miezers  
A coffee-grinder and a mortar



Lonija – maizes cepēja  
Lonija – a bread baker



Vizināšanās uz ledus, 19. gs. beigas  
Joyride on the ice, end of the 19th century



Krāsns silda istabu  
A stove heating a room



Saimnieces  
Housewives

līdz ar gardajiem Meteņu pīrāgiem sagādā prieku gan lieliem, gan maziem!

Vasarās Vidzemē iecienīta melleņu zupa ar klimpām. Verdošam ūdenim pievieno cukuru, pārslāsītas mellenes un vāra, līdz mellenes pa daļai izšķīdušas, tad pieliek citronskābi un ūdenī atšķaidītu kartupeļu cieti, vēlreiz uzvāra un atdzesē. Klimpas gatavojot, izsijātiem kviešu miltiem pievieno ar pienu sakultu olu, sāli, mazliet cukura un samaisa. No mīklas ar karoti atdala klimpas un liek verdošā sālsūdenī, vāra, līdz tās uzpeld, tad tās ir gatavas. Klimpas notecina un pievieno zupai.

Savukārt Ziemeļvidzemē vasaras karstajam laikam senāk no rudzu miltiem gatavots īpašs dzēriens – kultenis, saukts arī par skābumu. Ņem kilogramu rupjo rudzu miltu, spaini ūdens, divas ēdamkarotes cukura, raugu, puslitru rūgušpiena. Rudzu miltiem uzlej divus litrus karsta, uzvārīta ūdens, samaisa šķidrū mīklu. Ar menti mīklu kuļ, līdz tā kļūst baltāka, putaina, tad pielej pārējo uzvārīto ūdeni, atdzesē mēreni siltu, pievieno sakultu rūgušpienu, cukuru un atšķaidītu raugu, lej traukā – vislabāk ozolkoka mucā ar spundi. Siltā vietā raudzē 10–12 stundas, tad novieto vēsā vietā un patur, līdz virspusē rodas dzidrs šķidrums, bet apakšā izveidojas miltu nosēdums. Kad šķidrums izlietots, miltu nosēdumu vēl 3 vai 4 reizes izmanto kā ieraugu, pievienojot jaunu miltu kūlumu ar ūdeni un paturot 4–6 stundas. Kulteni gatavo arī no smalkiem rudzu miltiem, tad to pirms dzeršanas samaisa. Dažreiz kulteni samaisa ar paniņām (2 litri kulteņa, 1 litrs paniņu) un dzer, ēdot vārītus kartupeļus un siļķi.

dying, and leaving this world will be easy.

When winter is almost over – in February – the people of Vidzeme celebrate Shrovetide with much fun and a special dish – *slokātnis* or *slokārnis*. On rolled-out dough they place fine-cut meat with onions, sometimes smearing it with hemp, then cover it with another layer of dough. The edges are bent together, smeared with egg whisked into milk and put to bake. In other places *slokātnis* is simply rolled. It is just the right thing after a good sledge ride – not just a simple one, but in a sledge attached to a long pole connected to a cartwheel frozen into the ice of a pond. The pole is turned by a couple of lads and the sledge flies... It is the merriest part of Shrovetide, this *virpele*, *urra*, *grieztava*, *riņņa rats*: along with the delicious *pīrāgi* it brings joy to both big and small!

But in summer the favourite dish in Vidzeme is *bilberry soup with dumplings*. To prepare the soup, sugar and cleaned bilberries are added to boiling water and cooked until the berries partly melt, then citric acid and starch dissolved in water are added. The mixture is then brought to the boil once more and cooled down. To make the dumplings, sieved wheat flour is mixed with egg whisked in milk, salt and sugar. Dumplings are formed from the dough with a spoon and placed in boiling salted water, cooking until they rise to the surface: then they are ready. The dumplings are dried and then added to the soup.

In northern Vidzeme they made a special drink from rye flour for the hot summer days, calling it *skābums* – “the sourness”. To make it, take a kilogram of rough rye flour, a bucket of water, two table-spoons of sugar, yeast and half a litre of sour milk. Pour two litres of hot boiled water onto the rye flour, mixing into liquid dough. Whisk the dough with a stirrer until it turns whiter and foamy, then add the rest of water, leaving to cool until it is luke-warm. Then add the sugar and yeast whisked into the sour milk, pouring the whole lot into some vessel, preferably an oak keg with a spigot. Then leave it in a warm place to ferment for 10–12 hours, and then move the keg to a cool place to settle, until there is clear liquid at the

top and flour sediment at the bottom. When the liquid is used up, the sediment can be used as yeast 3–4 times, adding more flour-and-water mixture and keeping for 4–6 hours. It is also possible to prepare it from fine-ground rye flour; then it has to be stirred before drinking. Sometimes this drink was also mixed with buttermilk (2 litres of skābums and a litre of buttermilk) as a drink with boiled potatoes and herring.

### Cep, māte, kukuli

Cep, mā-te, ku - ku-li, Es dzī-šu ga - nos. Ja ce-pī-si lie - lu,  
Tad dzī-šu tā - lu. Ja ce-pī-si ma - zu, Tad vār-tu ga - lā.

### Kuļam pieci, kuļam seši

1. Ku - ļam pie - ci, ku - ļam se - ši, Ku - ļam pie - ci, ku - ļam se - ši,  
2. Kad iz - aug - si ma - zi - ņie - i, Kad iz - aug - si ma - zi - ņie - i,  
Ka - mēr au - ga ma - zi - ņie, Tra - la la - la - lā,  
Būs de - vi - ņi kū - lē - jīņ', Tra - la la - la - lā, Tra - la la - la - lā.  
Tra - la la - la - lā.









# Latgale

Latgales sēta... Te pie akas iznākusi senmāte no Mārtiņa tēvatēva cilts... Anna – sīka un trausla, gaišās drānās, baltu priekšautu, baltu lakatiņu galvā. Kaklā ķēdītē karājas mazs, apzeltīts krustiņš. Viņa runā latgaliski, visu nemaz nevar saprast, bet acis tai staro kā silti, zili ezeriņi un apkārt – vesels pulks bērnu baltām galviņām. Viņa ir rimta, labsirdīga un klusa, pavisam citāda nekā viņas vīrs Jāzepe, kas straujš un paass. No viņa bīstas visa saime!

Annas sētā arī svētku noskaņa – jau iztālēm dzirdama jautra, spēcīga dziedāšana – tur, beiguši rudzu pļauju, ar izpušķotiem – vārpām un puķēm apvītiem – sirpjjiem nāk mājās rudzu pļāvēji:

Kū, serpeņ, nūpeļņēji,  
Ko, sirpīti, nopelnīji  
Taidu garu vasareņu?  
Tādu garu vasariņu?  
Treis vorpeņis nūpeļņēju  
Trīs vārpiņas nopelnīju  
Daguņeņa galeņā.  
Deguniņa galiņā.

Saimniecei Annai viņi mājās nes labības dieviņa Jumīša vainagu. Tajā iepīts arī Jumis – divas kopā saaugušas vārpas. Anna šo svētību nesošo vainagu pakārs istabā virs maizes galda, tad maizes mājās netrūks. Senāk ļaudis arī Latgalē domāja, ka labības tīrumiem svētību dod labais gariņš Jumītis. Dziesmās to tēlo kā vīriņu dzelteniem zābakiem, zaļu vesti. Viņam ir arī sieva Jumaliņa un bērni Jumalēni, turklāt viņš brauc ar melniem vai bērniem zirgiem. Pļaujot lauku, Jumis bēg, un tas ir "jāsaķer", lai nezūd svētība labības laukiem. Pricīga dziedātāju pulkā nāk meita Marija, jo arī viņai izdevies atrast Jumja vārpu – tas nozīmē, ka viņi ar Antonu svinēs kāzas, jo

A Latgale farmstead... Here she stands by a well: Anna, a woman from Mārtiņš' grandfather's family, small and fragile, in light-coloured clothing, with a white apron and scarf. She wears a small gilded cross on a chain. She speaks the Latgalian dialect, so it is not easy to understand what she is saying, but her eyes shine like warm, blue lakes. A host of fair-haired children gathers around her. She is calm, good-natured and quiet, while her husband Jāzepe is quite the opposite, quick-tempered and harsh. All the people of this homestead are a little afraid of him.

Here too the atmosphere is festive – you can hear loud, cheerful singing far off. Having finished harvesting, the people return from the rye fields, their sickles decorated with ears and flowers. They are singing:

Hey, sickle, what did you earn  
During the long summer?  
I earned three ears  
On the tip of my nose.

They bring the wreath of the corn deity *Jumis* for their hostess. There is also a *jumis* – a double ear – woven into it. There are two rye-straw plaits at its back, with their ears pointing downwards. Anna will hang this blessing wreath above the table, so that there will always be plenty of bread. In the past people believed that the deity *Jumītis* provided for the fields. Songs described him as a man in yellow boots and a green waistcoat. He also had a wife, *Jumaliņa*, and children, the *Jumalēni*. He drives black or bay horses. When you start harvesting, *Jumis* runs and you have to catch him, to retain his blessing.

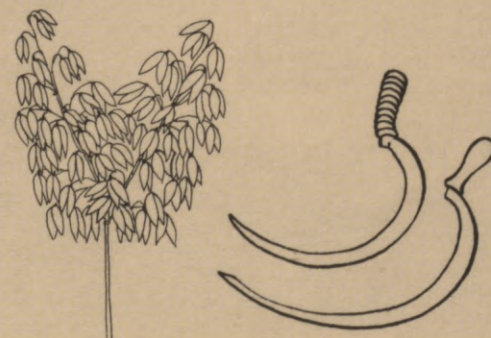
The housemaid Marija is among the singers. She is happy as she, too, has found a double *Jumis* ear, and this means that Antons will indeed marry her. He has already proposed. Marija gave him the traditional present of mittens after swinging in the big swing at Easter.



Saimniece Monika  
Monika, the housewife



Mājas svētība  
The blessing for the house



Auzu Jumis, sirpji  
Oat Jumis and sickles



Mūritis – vērpējai, krāsnsaugša – bērniem  
Inglenook for the spinner, stove-top for children

puisis viņu jau uzrunājis, arī Marija tam jau dāvājusi pašādītus cimodus pēc skaistās izšūpošanas Lieldienās!

Saimniekam, kas ar talciniekiem strādāja visu dienu tīrumā, tie jau uz lauka apsēja no rudzu stiebriem sapītu jostu. Arī vārpu vainagam, ko ļaudis nes mājās saimniecei Annai, aizmugurē nokarājas divas pīnes, sapītas no rudzu stiebriem, ar vārpām uz leju. Saimnieks jau pirms rudzu pļaujas apstaigāja tīrumu un nogrieza trīs vārpas, ko atnesa mājās un piesprauda aiz svētbildes. Uzsākot pļauju, saimniece noskaitīja lūgšanu un pārmeta tīrumam krusta zīmi. Ar sirpi Latgalē pļauj sievietes, iepriekš notinot vidukli vairākām kārtām ar platu jostu. Tikai pa retam gadās arī pa vīram, kam labi padodas pļaušana ar sirpi. Sievietes smejas, ka viņiem “vilka kauls mugurā”, tāpēc grūti tīrumā locīties ar sirpi! Vīrieši sien kūlišus un saliek tos statīņos, virsū uzliekot vienu kūli kā cepurīti, lai pasargātu labību no lietus. Pēc pirmajiem kūļiem pļāvēji apsēžas un ēd no mājām paņemto ēdienu, kā arī ziedo maizes gabaliņu labības laukam. Nokopto labības lauku vēl pārstaigā bērni un vecāki ļaudis, uzlasot vārpas.

Bet nu pļauja beigusies, tīrumā palikusi izpušķota pēdējā labības sauja, kam vidū iesprausta meija, greznota ar labības stiebriem, ziediem, krāsainām lentām un dzīpariem. Tur Jumītis pārziemošot. Veci ļaudis zināja, ka maizes zemi bez maizes svētības atstāt nedrīkst.

Jumi darinot – jo arī šo izpušķoto sauju sauca par Jumi – dziedāja īpašas dziesmas, tā saucamās rudzu balsis:

Gyunit Jumi, gyunit Jumi,  
Jumeits korklu krymeņai.  
Ka šudiņi nasagyusit,  
Paliks cytai vasareņai.

Kur gulēji tu, Jumeit,  
Taidu garu vasareņu?

Having worked in the field the whole day long, the master of the house has already received a rye straw belt, a gift from the workers. Before the harvest began, he walked around his fields and cut three ears, which he brought home and stuck behind an icon. Starting the harvest, his wife said a prayer and drew a cross over the field.

In Latgale, it is the women who cut with a sickle, having wrapped a wide belt several times around their waists. Men who are good at this work are rare. The women tease them, saying that the men have “wolf’s bones in their backs”, therefore they cannot bend their backs in the field. The men make sheaves and gather them in shocks, placing a sheaf on top of each one as a hat, to save the corn from rain.

After the first sheaves have been made the workers sit down and have a meal, giving an offering to the field as well. When the reaping is finished, the children and the elderly walk the field picking up the ears which were left behind.

But now the work is over. The last handful of stalks has been left in the field, with a birch branch stuck in the middle of it, decorated with corn stalks, flowers, colourful ribbons and yarn. This is the place where *Jumis* will spend the winter. They know that the cornfield must not be left without his blessing.

Making this *Jumis* (the decorated handful is called by the same name) they sing particular songs, the so-called *rudzu balsis* – “rye voices”:

Go, get *Jumis*, go get *Jumis*;  
*Jumis* hides in an osier bush.  
Won't catch him today,  
Will stay for another summer.

Where did you sleep, *Jumis*,  
All this long summer?  
At the end of the field,  
In a pile of stones.

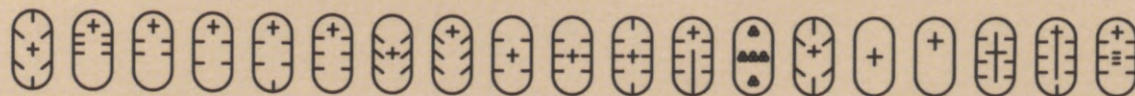
Now, when the neighbours ask Jāzeps whether the rye is already harvested, he will answer proudly: “Yes, we have already taken *Jumis*.” But if the crops are not too good, a different



Maizes krāsns un riki  
A bread oven and tools



Krāsns – ceplis (vasarai)  
An oven (for summer)



Teirumeņa galeņā,  
Akmisteņu krōsneitē.

Tagad, kad kaimiņi Jāzepam ļautās, vai  
rudzi jau nopļauti, viņš lepni atsacīs:  
"Jā, mēs jau saņēmām Jumi." Ja labība  
būtu padevusies slikta, atskanētu arī šāda  
dziesma:

Jumeits pēra Jumaleņu,  
Aiz matenim volkōdams,  
Kam nacepe labys maizes,  
Kam plōciņus plikšynōja.

Anna, jau gatavojoties rudzu applāvībām,  
laikus izcepusi rudzu maizi un kviešu  
pīrāgus. Arī īpašu, Jumim vēltītu rudzu  
maizes kukuli. Tas gan nav tik milzīgs, kā  
teikts dziesmās, ka ne deviņi vīri nevarētu  
kustināt, bet liels gan un skaisti izrotāts ar  
Jumja zīmi – dubultvārpām. Arī katram  
plāvējam, pļauju beidzot, jādod kukulis –  
sirpja tiesa.

Pretistabā – aukstajā galā, stāv Annas  
*maizis baļģe* – no dēļiņiem gatavota koka  
tvertne, baļģa, ko lietoja tikai maizes  
mīcīšanai. Turpat stāv arī *maizis lopsta* (lize)  
un likā slota krāsns slaucīšanai – *požoks*, kā  
arī *meņte* un citi rīki. Tā tos sauc latgaliski,  
bet Latgale ir liela, un citās vietās ir arī  
citādi nosaukumi.

Kad pēc maizes cepšanas visa mīkla  
no baļģes izņemta un arī *izkasneits* (mazais  
kukulītis) jau krāsni, rūpīgi izkasīto baļģi  
Anna pārkausa ar miltiem un dibenā  
uzvelk krustiņu. Uz saviem kukuliņiem  
Anna tāpat liek savu svētības zīmi.  
Latgalē tas visbiežāk ir krusts, palūko  
Latgales kukuliņu rindu! Traukā, ūdenī,  
kurā pamērcētas rokas, maizes kukulīti  
apglaudot, Anna ieliek apaļu, mazu  
mīklas kukulīti – kad tas uzpeld, maize ir  
izcepusies. Dažreiz uz svētkiem Anna cep  
*veistekni* – rupjmaizes mīklā ietin sagrieztu  
žāvētu gaļu ar sīpoliem. Ar tādu kukulīti  
sagaida viesus, iet ciemos.

song will be heard:

*Jumis* flogged *Jumaleņa*  
Holding her by the hair –  
Why didn't she bake proper bread,  
Just made flat pies?

Anna, preparing for this harvest celebration,  
has baked rye bread and wheat pies in good  
time. There is a special loaf for *Jumis*. It is not  
as huge as the songs say when they describe a  
loaf nine men cannot move, but it is still large  
and beautiful and decorated with the sign of  
*Jumis* – the double ear. Every worker receives a  
gift of bread – *sirpja tiesa*, the "sickle's share".

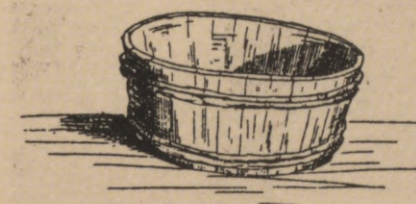
In the cold *pretistaba* (the end of a house  
used, not for dwelling, but for storage) Anna  
keeps her bread baking tools, such as *maizis  
baļģe*, the "bread tub", made of wooden planks  
and meant for kneading, *maizis lopsta*, the  
"bread-shovel", *požoks*, the crooked brush  
for sweeping the oven, *meņte*, the stirrer, and  
other tools. These are their names in Latgalian,  
but Latgale is big, and their names may differ in  
other places.

When all the dough has been taken out  
of the *baļģe* and the *izkasneits* (the small loaf  
made of the remains of the dough) is already  
in the oven, Anna pours flour on the carefully-  
scraped *baļģe* and draws a cross on its bottom.  
She also draws signs of blessing on her loaves.  
In Latgale the most widespread sign is a cross:  
just take a look at the row of loaves from  
Latgale. In the water bowl where she wetted  
her hands while forming the loaves Anna  
places a small round loaf of dough. When it  
surfaces, the bread is ready. Sometimes, on  
festive occasions, Anna bakes *veisteknis*: fine-  
cut cured bacon with onions wrapped in rye  
dough. Such loaves are served to guests, or  
taken as gifts when going to visit somebody.

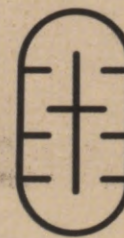
In Latgale they sometimes bake a piece of  
meat wrapped in rye dough in the oven once  
the bread has been baked. Oh, how juicy and  
tasty it is! Just as in other places, they use the  
oven for drying apples or to stew sour cabbage  
or porridge with meat. The warm, sweet-  
scented mouth of the oven creates wonderful  
warmth in the house...



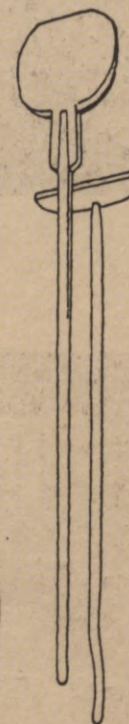
Kulšana ar meņti  
Stirring with a stirrer



Maizis baļģe  
A bread tub



Krusts uz kukuļa  
A cross on a loaf



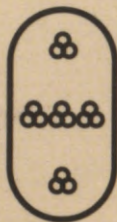
Lopsta, kruķis  
A bread-shovel and poker



Krusts baļģes dibenā  
A cross at the bottom of the tub



Rudzu Jumis, kaķa pēdas  
A rye Jumis and cat's footprints



Nozīmīga diena Latgalē ir Agatas jeb Acu diena 5. februārī. Tad Anna uz baznīcu nes svētīt ūdeni, sāli un maizi. Agatas dienā viņi ar Jāzepu allaž paliek svētītu sāli un ūdeni zem jumta, lai izsargātos no ugunsgrēka. Latgalieši tic, ka Pērkona izraisītu ugunsgrēku var nodzēst tikai ar šo – “Agatas ūdeni”. Ar svētīto maizi var nodzēst ugunsgrēku, ja to trīs reizes apnes ap degošu māju un iemet tajā iekšā. Šo maizīti glabā gadiem ilgi. Anna zina, ka ar svētīto maizi var izdziedināt arī kakla sāpes.

Latgalē pēc maizes izcepšanas krāsni kādreiz cep arī rudzu mīklā ietītu gaļas gabalu – tik sulīgs un gards tas izdodas! Tāpat kā citur, arī te krāsni žāvē ābolus, sautē kāpostus, biežputru ar gaļu. Brīnišķīgu siltumu mājā rada krāsns siltā, smaržīgā mute...

Mazajā kukulīti – izkasneiti Anna dažreiz ieliek olu un ar 3 pirkstiem uzspiež zīmītes. Bērniem viņa smeļ, ka “kač's kukuleiti nūpēdova” (kaķis kukulīti nopēdoja). Anna uzmanās, lai nekad nenolīktu maizes lāpstu ar plato galu uz leju, tad cepēju godos neieraudzīšot – būšot jāstāv kā maizes lāpstai pie cepļa. Beidzot cepšanu, Anna ieliek krāsni pagālītes – tad Dieviņš viņā saulē liks laipiņas...

Arī Anna glabā naudas makā kādreiz pļaujot atrasto Jumja vārpu – lai netrūktu naudas! Viņa arī zina, ka, cepot kāzu maizi, divi Jumja graudiņi jāieliek mīklā, tāpat Jāzepe tos pieliek alum, lai tas būtu stiprs! Bet talcinieku jautrā dziesma jau atskan pagalmā, smiedamies tie liek Annai galvā rudzu vārpu vainagu un dzied, arī mēs pievienojamies viņiem:

Tolka muna, tolka muna,  
Tolka muna nadziņodoja:  
Tolka muna nadziņodoja,  
Grib ar madu mīlojama.  
Jimšu sīka vōceleiti,  
Liekšu bišu dōrzenāi.

Anna sometimes wraps an egg in the small loaf – *izkasneitis* – and prints these signs on its surface with three fingers:

When the children ask about them she laughs: “*Kačs kukuleiti nūpēdova*” (“a cat left his footmarks on the loaf”). Anna sees to it that the bread-shovel is never placed wide end down, otherwise the baker won't be seen at any celebration, she will be standing by the oven like a bread-shovel. But when the baking is over Anna places some more logs in the oven – then God will clear your path to the Otherworld...

In her purse, Anna keeps a *Jumis* ear she once found, so that she will never be short of money. She also knows that when baking bread for a wedding, two grains from such an ear must be added to the dough. Jāzepe adds his to beer to make it strong!

But the workers' merry song has reached the yard already. They crown Anna with the wreath, laughing and singing. Let's join in:

*My tolka, my tolka ,  
My tolka didn't sing,  
My tolka didn't sing,  
It wants to be treated to honey.  
I'll take a vessel  
And go to the hive.*

(*tolka* – the act of working together to complete the most laborious tasks on a farm, also the group of workers participating in it).

Anna serves porridge with butter, so the rye corn will come off the stalk easily when threshed; also cheese, *pīrāgi*, meat, wheat bread and honey. A type of porridge made of barley groats and potatoes is among the favourites in Latgale. *Pour rinsed groats into boiling water and cook until half-soft, then add potatoes cut into small disks and a pinch of salt, and boil until nearly soft. Then add boiled milk. Stew the porridge in the oven, stirring occasionally, until the groats are soft. Serve with baked bacon and onions, with milk for a drink.*

The main place on the festive table is occupied by the big *Jumis* loaf, decorated with the signs of *Jumis* and ears formed of wheat



Rudzu vainagi galvā  
Rye wreaths on



Biezputra galdā  
Porridge served

Anna liek galdā biezputru ar sviestu, lai kuļot rudzi labi birst, arī sieru, pīrāgus, gaļu, baltmaizi, medu. *Latgalē iecienīta miežu putrainu un kartupeļu biezputra. Verdošā ūdenī liek noskalotus putrainus un vāra pusmīkstus, tad pievieno ripiņās vai gabaliņos sagrieztus kartupeļus, sāli un vāra gandrīz mīkstus. Pielej uzvārītu pienu. Tad biezputru krāsni sutina, pa reizei apmaisot, līdz putraini pilnīgi mīksti. Ēdot pārlej ar aceptu speķi un sīpoliem. Klāt piedzer pienu.*

Goda vietā uz svētku galda lielais Jumja kukulis – to rotā Jumja zīme un vārpas, kas izveidotas uz kukuļa no kviešu miltu mīklas. Saimnieki novēl maizei sātu un Dieva svētību. Vispirms no lielā kukuļa savu riecieni saņem saimnieki, pēc tam – pārējie. Katrs grib saņemt maizes svētību no Jumja kukuļa... Visi cienājas klusēdami, tikai pēc tam sākas jautrība. Saimnieks Jāzeps nes alu. Arī Latgalē alus glāzes applāvībās jādzer tukšas līdz dibenam, lai rudzi nākamajā gadā būtu gari un vārpas – graudu pilnas.

Kad visi krietni pamieļojušies, kaimiņu Ignats paņem savas ermoņikas un sākas lustīga dancošana! Jāzeps ar Annu kā saimnieki pirmie iziet sētas vidū. Ignats sēž uz klēts kāpnītēm, blakus bērni priecīgi plaukšķina un iepūš savos māla svilpauniekos un stabulītēs. Vecie saimnieki malko alu un runājas par notikumiem, kas gadījušies rudzu plaujā, bet vecākām sievām rūp, kurš puisis kuru meitu dancina un kur iznāks pāris. Par Antonu un Mariju viss tā kā skaidrs, bet Tekla ar Franci gan laikam sanīdušies... Tekla ar Izidoru vien danco...

Tā sarunas risinās, dziesmas un mūzika skan, bet vēl jau visi lielie rudens darbi priekšā! Maizes šogad netrūks, rudzi paauguši labi. Dejojāji liksmi piesit kājas un dzied līdz ermoņikām, pa reizei priekā skaļi iekliedzoties.

dough on the loaf. The hosts wish the bread satiety and God's blessing. First the hosts take a slice from the big loaf, then all the others do: everybody wants to receive the blessing of the *Jumis* loaf. All eat in silence: the merriment only comes afterwards. Jāzeps brings beer. The glasses have to be completely drained in Latgale, so the rye will grow tall and the ears be full of grain next year. When everybody has eaten his fill, Ignats from the neighbouring farm takes his harmonica and it is time for dancing! Jāzeps and Anna open the dance, as they are the hosts. Ignats sits on the barn steps, and beside him sit the children, clapping their hands, blowing their clay whistles and pipes. Older homeowners drink beer and chat over the recent events during harvesting, while the older women watch who dances with whom, who likes whom, who will become a couple... Everything is fairly clear regarding Antons and Marija, but it seems Tekla and Francis are not on good terms any more, Tekla is dancing with Izidors... The talk goes on, songs and music keep the people merry, but all the greatest autumn tasks are yet to be performed. They won't go hungry this year, the rye harvest is good. But the dancers stomp their feet and sing along with the harmonica, shouting out loud. Let's go dancing!

The tail moves, the tail moves,  
What is moving that tail?  
Rye bread, wheat bread –  
These are moving that tail.

Bread grows, bread grows,  
Who is growing that bread?  
The ploughmen, the harrowers  
They are growing that bread.

Oh, ploughman, harrower,  
Your feet are blooming;  
From your feet blossoms fall,  
From your hands, silver.

The ornamental sign of *Jumis* can be found on many different things in Latgale, such as a beer jug or Anna's mother's festive plaid. Try to draw this sign yourself!



Lielais kukulis un medus  
The large loaf and honey



Alus krūze  
A beer jug



Alus darišana  
Brewing beer



Ermoņikas dzied  
When the harmonica sings



Villaine  
Plaids

Ejam arī mēs padancot:

Ļīpa kust, ļīpa kust,  
Kas to ļīpu kustināj?  
Rudzu maize, kviešu maize,  
Tā to ļīpu kustināj.

Maize aug, maize aug,  
Kas to maizi audzināj?  
Arājiņi, ecētāji,  
Tie to maizi audzināj’

Arājiņi, ecētāji,  
Visas tavas kājas zied;  
No kājām ziedi bira,  
No rokām(i) sudrabiņš.

Uz Latgales alus krūzes uzzīmēts Jumīša raksts, tas izšūts Annas mātes svētku villainē.

Atceries, ka Jumītis var būt ieslēpies arī riekstos, puķēs, ogās – visur. Lai tas nes veiksmi arī tev!

Pateicamies Annai un Jāzepam par mielastu – lai viņiem pārticība!

Uzzīmēsim arī mēs Jumīša rakstu:

Remember, *Jumis* can hide in many different things – nuts, berries, flowers, everywhere! Let him bring you luck too!

We thank Anna and Jāzeps for the meal and wish them prosperity. Let’s move on.



Krāsns un rīki gaida  
An oven and tools waiting

## Jumeits pēra jumaleņu

Ju - meits pē - ra Ju - ma - le - ņu, Bo - ra mo - lu vol - ko - dams:  
 Kam na - ce - pe la - bys mai - zis, Kam plo - ci - ņus plik - šy - noj'.

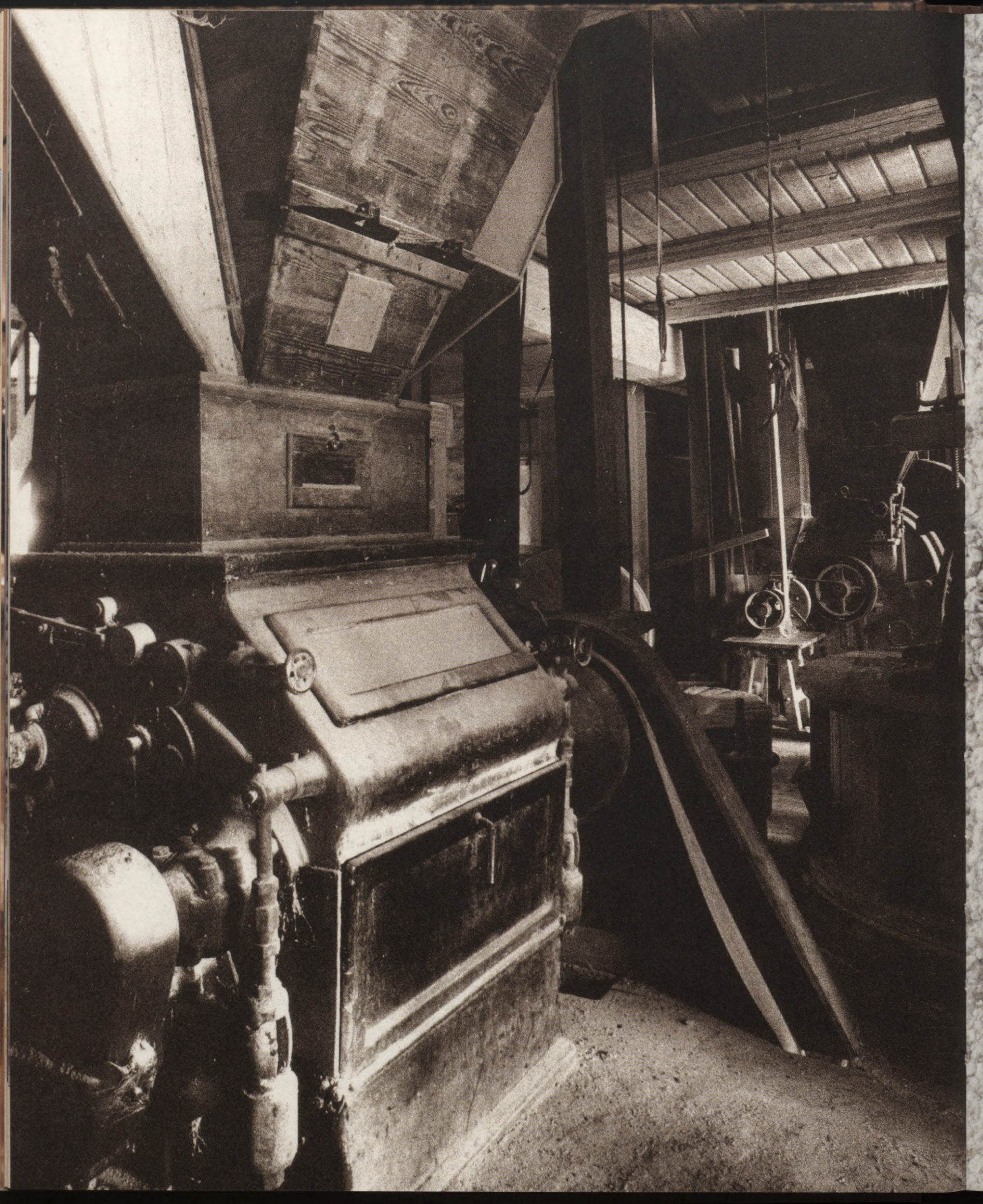
## Ļīpa kust

Ļi - pa kust, ļi - pa kust, kas to ļi - pu kus - ti - nāj, ļi - pa kust, ļi - pa kust,  
 kas to ļi - pu kus - ti - nāj? Ru - dzu mai - ze, kvie - šu mai - ze, tā to ļi - pu kus - ti - nāj.

1. Ļīpa kust, ļīpa kust,  
 Kas to ļīpu kustīnāj?  
 Rudzu maize, kviešu maize,  
 Tā to ļīpu kustīnāj.

2. Maize aug, maize aug,  
 Kas to maizi audzināj?  
 Arājiņi, ecētāji,  
 Tie to maizi audzināj'

3. Arājiņi, ecētāji,  
 Visas tavas kājas zied;  
 No kājām ziedi bira,  
 No rokām(i) sudrabiņš.









# Līvu maize

## Livonian Bread

Aiz jūrmalas kāpām aizvējā aizslēpusies Ilmas un Raigo sēta ar nelielu puķu dārziņu un kartupeļu lauciņiem, kam blakus aug arī gurķi, sīpoli, burkāni un citi dārzeņi. Ilma, iznākusi jūras krastā, gaida Raigo laivu. Viņa un citas sievas stāv klusu, neko nerunā un skatās jūrā, kas veļ pelēkus viļņus. Vējš met sejā sīkus, sāļus pilieniņus un smilšu graudiņus. Viņa saskatās ar Helmī, kas arī gaida savējo... Vējš pieņemas spēkā... Bet līvu sievas ir pieradušas gaidīt. Gaidīt un klusēt. Kad laivas beidzot parādās, viņas tuvojas krastam, lai palīdzētu salasīt zivis. Ap Jēkaba dienu lestes kļuvušas treknas, tās varēs arājos labi izmainīt pret tīrumu ražu. Ceļš līdz arājiem ir tāls un smilšains. Vezumā tad saliek zivju kastes, un braucēji parasti ir divi. Kamēr lielais vīrs – Raigo meklē pircēju, mazais – Kersti brālis Oskars – pieskata vezumu un zirgu. Laba saimniece ne tikai nopērk zivis, bet arī pacienā tirgotājus ar pienu un maizi. Vakarā lestu vietā vezumā ir milti, tauki, putraini un citi lauku labumi.

Loms šoreiz patiešām labs, vīri izmet pa jokam, arī sievas iesmejas un pavelk zvejniekus uz zoba. Nu varēs sažāvēt lestes, kā līvi sauc butes jeb plekstes, tās ir tik gardas! Sevišķi labas ir nevis lielās kungu lestes – *jemāndlieštād*, bet gan vidējās lestes, ko līvu valodā sauc *pitlieštād* – mucu lestes. Mazākas par vidējām – *pīklieštād* – pīklestes ir labas iesāļšanai ziemai, tad vēl ir *kūoralieštād* – sīkās lestes. Reņģes un brētliņas zvejo ar smalkiem tīkliem, plekstes ar vadu, kam galā kule. Zivju nešanai kalpo *rēč* – zivju grozs. Tam ir ovāls ozola dēlīša dibens, kurā ieurbtos caurumos nostiprinātas kārķļu klūdziņu ribas; starp ribām iepītas priežu saknītes. Grozam viena mala ir apaļa, otra taisna, lai

Behind the dunes near the seaside lies Ilma and Raigo's house, with a small flower garden and potato fields. Cucumbers, onions, carrots and other vegetables also grow in the garden. Ilma stands on the sea shore, awaiting Raigo's boat. There are other women there, too. They all keep silent, simply looking at the grey rollers of the sea. The wind throws tiny, salty water drops and grains of sand in their faces. Ilma exchanges looks with Helmī. They are both waiting for their men to return... But the wind grows stronger... Yet Livonian women are accustomed to waiting in silence.

Then the boats finally appear, and the women go to help unload the fish. Around Jēkabs' day the halibut have grown fat, they will make a good trade for the fruit of the fields where the *arāji*, "the ploughmen", live ("the ploughmen" was the traditional nickname for Latvians among the Livonians, who were mainly fishermen).

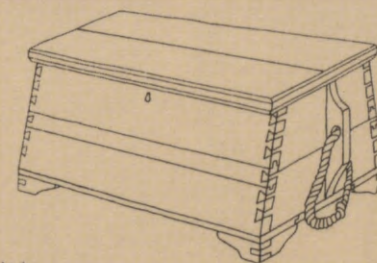
The road to *arāji* is long and sandy. The boxes of fish are placed in the cart, which has two drivers. While the bigger one, Raigo, goes looking for customers the smaller, Oskars brother of Kersti, watches over the horse and cart. A good housewife not only buys fish, but also treats the traders to milk and bread. In the evening the halibut's place in the cart is taken by flour, fat, groats and other goods.

This time the catch is good indeed, the men joke a little, the women laugh and tease them back. Now there will be enough halibut to smoke, oh, how tasty the fish is when smoked! The big ones, *jemāndlieštād* or masters' halibuts, are not as good as the medium ones called *pitlieštād*, "barrel halibuts". The still smaller ones, *pīklieštād*, are good for pickling to be kept for winter. But there are also the smallest, *kūoralieštād* or tiny halibut. Sprat and pilchard are fished for with fine nets, but halibut are caught with a seine that has a bag on its end.

For carrying the fish there is a basket – *rēč*.



Vīri ar lašiem, 20. gs. sākums  
Men with salmon



Jūrnieka lāde  
A sailor's chest



Lestes un maize  
Halibut and bread



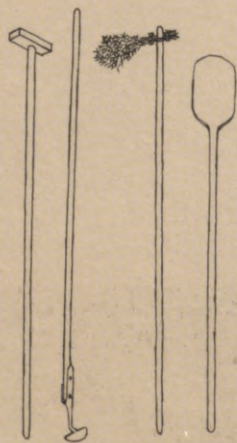
Lakati  
Scarves



Helmi veido lēba kukiļ  
Helmī making a loaf



Lēba kougōļ  
A kneading trough



Krābij, lēbalābedi  
Pokers, an oven-brush, a bread-shovel



Pie krāsns  
By an oven

labāk piekļautos mugurai. Tādā grozā var ielikt līdz 50 kilogramu zivju, to nes vīri. Sievietes ķidā un apstrādā zivis. Žāvētas reņģes glabājas labāk nekā lestes. Svaigās reņģes vāra pienā kopā ar sīpoliem, dažreiz tās arī uzver uz iesma un cep uz oglēm. Uzglabāšanai reņģes un lestes uzver uz virbiem un izžāvē, taču lestes vispirms vajag iztīrīt un apsālīt – sālijumā tās tur vismaz diennakti, tad, uz egļu virbiem uzvērtas, pakar dūmnamā uz zārdiem pāris metru augstumā. Virbus paceļ ar *lieštādārk* (plekstu dakšu). Mazākās zivis kūpina diennakti, lielās – vairākas dienas. Žāvētās zivis visu ziemu glabājas klētī, koka tīnēs. Apakšā tīnes dibenā pakaisīta sāls. Koka mucīnās un koka spaiņos glabājas ar garšvielu maisījumu un sāli iesālītās zivis. Pīklestes iesāla vasaras beigās, brētliņas – septembra beigās.

Līvu mājas nav lielas, tās it kā pieglaudušās kāpām, tikai kapteiņiem ir staltāki nami. Arī Ilmas dēli skolojas, lai varētu vagot tālāku jūru ūdeņus. Raigo tēvs bija kapteinis, tikai viņu paņēma jūra, un Raigo māte Margrieta viena pati uzaudzināja dēlu. Tagad viņa šūpo mazo Kersti un dzied līvu dziesmiņas. Kersti vislabāk patīk dziesma par mazo putniņu – Čičorlinkist, jo viņa pati ir tāds mazs, nasks jūrmalas putniņš.

Kersti skrien tēvam pretī, lai dabūtu kumosīņu jūras maizes, kas allaž ir iesāļa un smaržo pēc jūras. Raigo to vienmēr pataupa meitiņai, tāpat kā to darīja viņa vectēvs Reins.

Kad viņas abas triec līvu valodā, Ilma atceras savu vecmāmiņu, veco Trīnu un to, kā viņas cepa maizi vecmāmiņas mājā Mazirbē. Vecmāmiņa arī bija kalsna, gara auguma sieva, ap galvu apsiets puķains lakats. Viņai patika košas krāsas, it īpaši iecienīts bija sarkanais lakats ar oranžām un zilām puķēm un zaļām lapām. Ilma atceras, kā vecmāmiņa vakaros kopā ar

It has an oval oak board bottom, with a wicker frame and pine-root net. One side of the basket is round, the other straight so it is easier to carry on your back. This basket can take up to 50 kg of fish, so it is carried by the men. The women gut and process the fish. Smoked pilchards can be stored for longer than halibut. But fresh pilchards are cooked in milk with onions; sometimes they are strung on a spit and baked over the coals. For longer storage, pilchards and halibut are strung on long spits and cured. But halibut must be gutted and pickled first. They must be kept in brine for a day at least, and then, once they have been strung on fir spits, they are hung in *dūmnam*s, the "smoke house" (particular building meant for curing fish in smoke, quite frequently built of old boat halves), at a height of a couple metres. The spits are lifted using *lieštādārk* ("halibut forks"). The smaller fish are cured for a day, the larger for two or more. The cured fish are kept in a barn through the whole winter, placed in wooden chests. On the bottom of each such chest there is a layer of salt to preserve the fish. The pickled fish are kept in wooden barrels and buckets. *Pīklestes* are prepared at the end of summer, sprats at the end of September.

Livonian houses are small: they seem to cling to the dunes. Only sea captains have bigger houses. Ilma's sons are also attending school so that they can become captains on the open sea. Raigo's father was a captain, but now he lies in a watery grave, so Raigo's mother Margrieta raised her son alone. Now she rocks little Kersti and sings her Livonian songs. Kersti particularly likes the song about the small bird Čičorlinkist, because she is such a small quick seaside bird herself.

Kersti runs to meet her father and get a bit of the sea bread – it is salty and smells of the sea. Raigo always saves a bit for his daughter. His father Reins did the same for his children.

When they chat in Livonian Ilma remembers her grandmother, old Trīna, and how both of them baked bread in Grandmother's house in Mazirbe. Grandmother was also a tall, thin woman. She wore a scarf decorated with flowers on her head. She liked



Garo Līzi gaidīja no ganiem pārnākam zilpelēkās gotiņas, par kurām stāstīja, ka tās piekrastes ļaudīm dāvājusi Jūras māte. Atsēdušās viņas pārrunāja ciema jaunumus, bet visbiežāk – dziedāja. Vecāmāte stāstīja, ka pirmajā ganu dienā, nākot mājā, ganam no atlikušās maizes jādod visām govīm mutes tiesa, lai tās vasaru katru reizi nāk mājās. Varot arī, pirmo reizi ganos ejot, maizes riecieni apkaisīt ar sāli un apņemt ap galda kāju trīs reizes pret sauli un dot lopiem apēst – arī tad lopi nepaliks naktī mežā, bet vakaros nāks kārtīgi mājā. Ilma piespiedās vecmāmiņas asajiem, kaulainajiem ceļgaliem un klausījās, kā skan līvu dziesmas. It īpaši jauka bija “Kalāmie loul”, ko viņa reizēm klusītēm dziedāja arī vakaros, sēdot pie Ilmas gultiņas, kamēr meitenīte aizmiga.

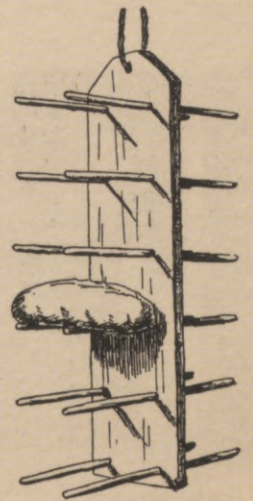
Mīklu vecmāmiņa vakarā iejauc maizes abrā – *lēba kougōl*. Tā tagad glabājas Ilmas mājā, un viņa pati cep tajā maizi – *lēba*. Rupjmaizi Trīna parasti cepa četrus, piecus kukuļus, lai ģimenei pietiktu maizes visai nedēļai. Vakārā iejautā ievavas mīkla no rīta bija saplaisājusi, un Ilma ar pirkstiņu pagaršoja skābeno, garšīgo mīklu. Trīna aplika tīru priekšautu, apsēja lakatiņu un stājās pie mīcīšanas – piebēra vēl miltus, pielēja ūdeni, piemeta ķimenes un mazliet sāls. Mīcīja ilgi, ilgi – vismaz Ilmai toreiz tā likās. Kad Trīnai šķita, ka diezgan, viņa pārvilka mīklai ar pirkstu – ja mīkla bija gana mīcīta, uz tās palika gaiša svītra. Tad mīklai uzklāja divi un siltu segu un raudzēja vēl kādas trīs stundas. Pa to laiku izkurināja dižkrāsni. Ilmai tagad dižkrāsni parasti izkurina Margrieta, ogle viņa izrauš ar krukli – *krābil*, pēc tam izslauka ar priežu zaru slotu un iemet šķipsniņu sāls – lai izsprīkšķ. *Lēba kougōl* jeb abru – noliek pie krāsns un uz maizes lāpstas *lēbalūbedi* veido klaipiņus – *lēba kukiļ*. Virsū uzspiež zīmi – Ilma no Trīnas mantojusi īpašu kaulā iegrieztu zīmi – *lēba mārķ*, ko uzspiest

bright colours, her favourite was a red scarf with orange and blue blossoms and green leaves. Ilma remembers how, in the evenings, Granny and Tall Līze waited for the blue-grey cows to come home from the pastures. There were stories told about those cows, saying that they were given to the people by Mother Sea herself. Sitting there, the women discussed the village news, but more often they sang. Granny told Ilma that when they returned from the pastures on the first day of grazing, the herders had to give all their cows a bit of their left-over bread, *mutes tiesa* (the “mouth’s share”), so they would always come home. On the first day of grazing they could also salt the bread, pass it round a table-leg three times counter to the direction of the sun’s movement in the sky and give it to the cattle: that too would make the cows return home each night, and not stay in the forest. Ilma leaned against Granny’s knobbly knees and listened to her Livonian songs. Her favourite was “*Kalāmie loul*”. Sometimes Granny sang it softly by her bed in the evenings until the girl fell asleep.

Granny made dough in a kneading trough – *lēba kougōl*. Now the same one is in Ilma’s household and she uses it when baking *lēba* (bread). Trīna usually baked four or five loaves of rye bread, so there would be enough for the whole family during the coming week. The dough prepared in the evening was cracked the next morning. Ilma loved to take a bit of the sour, tasty dough on her finger and try it. Trīna put on a clean apron, tied a scarf around her hair and got down to kneading, adding some more flour, water, some caraway seeds and salt. Kneading took a long time in those days, or so it appeared to Ilma, at least. When Trīna thought that it had been kneaded enough, she drew a line on the dough: if it really had been kneaded enough the line would be light in colour. Then the dough was covered with a towel and a blanket and left to rise for some three hours. During that time Trīna heated the great oven.

For Ilma now it is Margrieta who warms the oven, scraping out the embers and coal with a poker – *krābil* – then sweeping it with a pine

Kougōl turētājs  
A loaf-holder



Sviesta ciba  
A butter box



Klēti  
In a barn



Kōzgōnd – kāzu galds  
A kōzgōnd – wedding-table



Lidija – saimniece  
Lidija, a housewife



Pūra lāde  
A dowry chest

maizes klaipiņiem. Zīme uz klaipiņa senos laikos palīdzējusi maizi nesajaukt, ejot darbā un braucot jūrā zivis ķert. Ilmas vīramāte zīmi nespiež, bet ar 4 pirkstiem ievēl kukulim no abām pusēm sānos svītras, tad šauj maizi krāsni. Visvairāk Ilmai patīk beigās izveidot klaipiņu ar pikreņģu gabaliņiem un sīpolu ripiņām vidū. Viņa ar pirkstiem izspaida ieapaļu mīklas ripu, saliek pamišus sāļitos, iztīrītos pikreņģu gabaliņus un sīpolus, tad izveido otru rudzu mīklas ripu un uzklāj virsū. Kas par gardu klaipiņu! Arī tas smaržo pēc jūras... un vislabāk garšo silts, klāt piedzerot rūgušpienu. Ziemā šādā klaipiņā var ielikt arī skābus kāpostus un žāvēta speķa gabaliņus. Tad atkal ir cita smarža un garša. Pašās beigās abru izkasa ar abrkasīti – *kouglkrōpš* un no sakasītās mīklas izveido mazo kukulīti. Vecmāte Trīna arī mazajam kukulītim – abrkasim vidū lika svaigas zivis vai speķa gabaliņus ar sīpoliem, turklāt izveidoja tam divas ausis un ļipiņu pakaļā. Ilmai viņa sacīja, ka šo zaķkukulīti atnesis zaķis... Maizes kukuļus no krāsns izvelkot, cieši jāievēro, ka tikai kāds neapkrīt – tad vīriem jūrā laiva apgāzīšoties. Maizes kukuļus griežot, nedrīkst griezt pusšķēli, tad labībai augot tikai pusvārpas, bet maizkukuli uz galda liekot, jāuzmanās, ka apgriezto pusi nenoliek uz durvju pusi, jo tad svētība iet pa durvīm laukā. Vecmāmiņa Trīna senāk, ja nebija cita ēdamā, sataisīja *drupanmaizi*, pienā iegriežot rupjmaizes gabaliņus. Savukārt cukurūdenī iegrieztus rupjmaizes gabaliņus viņa smiedamās sauca par *nabagpātāgu*. Labprāt vecmāmiņa vārīja rudzu miltu biezputru, ko visi ēda ar krējumu, un pašķidro kartupeļu un miežu putraimu biezputru – *viēdlōmotškin*. Garšīga Ilmai likās *piena drupšīņu zupa*. To gatavojot, vecmāmiņa vārošā pienā iebēra ar ūdeni sajauktu kviešu miltu drupatiņas.

Svētku reizēs Ilma, tāpat kā Trīna, cep dižraušus ar burkāniem vai ogām.

branch brush, and throwing in a pinch of salt afterwards. *Lēba kougōl* is then placed in the oven, and she forms the loaves (*lēba kukiļi*) on the bread-shovel (*lēbalābdi*). She presses her bread mark (*lēba mārķ*) on them. She inherited that mark, made of bone, from Trīna. In the old days, the marks on the loaves helped the men to recognise their bread when working together on land or sea. Ilma's mother-in-law does not press any marks on the bread, but draws lines with 4 fingers on both sides of the loaf before putting it in the oven. Ilma particularly likes making the small loaf with pieces of small pickled sprats and onion disks in the middle. She presses a roundish dough disk with her fingers, inserts layers of sprats and onions, makes another dough disk as a cover and puts it on top. What a tasty loaf! It also smells of the sea, and tastes best while hot, with sour milk to drink. In winter you can bake sour cabbage (Sauerkraut) and pieces of smoked bacon into such a loaf. Then it has a different flavour. In the end the trough is scraped with the scraper – *kouglkrōpš* – and from the dough thus scraped a small loaf is made. Grandmother Trīna put fresh fish or bacon with onions in this small loaf, and gave it two ears and a bobtail. She told Ilma that this "hare's loaf" was brought by a hare...

When taking the loaves out of the oven you have to make sure that not one of them topples over, or a boat at sea will capsize. Nor should you cut a half slice when cutting, or only half ears will grow in the fields. And when putting the loaf back on the table, the end from which the slices were cut should not point towards the door, or the blessing will leave the home.

On days when there was nothing else to eat at home, Trīna made *drupanmaize* ("crumb bread"), cutting rye bread into pieces and putting them in milk. But pieces of rye bread in water with sugar she jokingly called *nabagpātāga* – "beggar's whip". She liked to cook porridge from rye flour, which was eaten with cream, as well as potato and wheat groat gruel – *viēdlōmotškin*. Ilma liked "milk crumble soup" made of wheat flour mixed with water, formed into crumbs and placed in boiling milk.

Lai dižrauksi būtu īsti garšīgi, kartupeļus viņa ņem uz pusi mazāk nekā burkānus, turklāt burkānu pildījumu gatavo stipri saldu. Beigās Ilma katru dižrausīti apziež ar krējuma, cukura un olas maisījumu, virsū uzber ķimenes.

Vīramāte Margrieta Ilmai stāstījusi par senajām kāzu – *kōzgōnd* – ieražām lībiešu ciemos, kaut vai par to, ka, braucot skatīt brūtes pūru (tas notiek piektdienas vakarā, lai nenoskauž!), brūtgāns līdz ņēmis sviesta cibū un maizes klaipu, bet brūtes māte ielikusi pūralādē savu klaipu un sviesta cibū, kas pēdējā kāzu ēdienreizē likts uz galda kāzu viesu cienastam. Braucot svētdienā laulāties uz baznīcu, visi mājas ļaudis un īstenie baznīcā gājēji ēduši pa gabaliņam “dzīves maizes” no krustmātes – pievedēja sievas – līdzatvestā klaipa. Kad atgriezušies no baznīcas un sēdušies pie galda, dižvedējs ar savu zobenu cirtis pa solu un zīmējis trīs krustus ar zobena galu uz brūtes sola, tikai tad tā drīkstējusi sēsties. Dižvedēju puīši, vēršoties pie dižvedēju meitām, dziedājuši:

Metati, metati,  
Kabata maizi!

“*Kabatas maize*” bijušas mazas, apaļas maizītes vistas olas lielumā, ko meitas jau pirms kāzām gatavojušas, iecopot tajās dažādus gardumus – sīrupu, medu un, paņēmušas līdz uz kāzām, glabājušas kabatās vai zem brunčiem. Meitas “kabatas maizi” metušas pāri galdam puīšiem cepurēs. Ļoti senos laikos meita puisim, ko mīlējusi, kopā ar kabatas maizi aizmetusi arī kušķīti kaunuma spalvu. Tas bijis īstais mīlestības pierādījums, ko kāzās reizēm arī pārbaudījuši...

On festive occasions Ilma, like Trīna, bakes *dižrauksi*: “great pie” with carrots or berries. For these to be really tasty she takes half as many potatoes as carrots, and makes a really sweet carrot filling. At the end, Ilma smears each pie with a mixture of cream, sugar and egg, sprinkling them with caraway seeds.

Margrieta – Ilma’s mother-in-law – has told her about the ancient customs at weddings (*kōzgōnd*) in Livonian villages. For example, the groom took a bowl of butter and a loaf of bread with him when going to “check” the bride’s dowry (always on Friday evening, so nobody’s envy could cause any harm), but the bride’s mother put a loaf and butter of her own into the dowry chest. This served as the farewell meal to the wedding guests. When going to the ceremony in church, both those staying at home and those going to church ate a bit of “live bread” from the loaf brought by the godmother. Upon returning from the church they came to table, and the *dižvedējs* struck the bench with his sword three times, drawing three crosses with its tip on the bride’s seat (*dižvedējs* is a traditional master of ceremonies, who drives the bride to the church. He and his female counterpart *dižvedēja* (his wife) ensured that all the rituals were performed correctly). Only then was the company allowed to sit down. But the young men sang this song to the young girls:

Throw, throw  
The pocket bread!

*Kabatas maize* (“pocket bread”) was egg-sized and round, baked before the wedding with different delicious ingredients like syrup or honey and carried along either in a pocket or under the skirt. The young girls threw their “pocket bread” across the table into the young men’s hats. In ancient times a girl would throw a particularly favoured young man not only the bread but also a bunch of her pubic hair. That was the actual proof of her love, sometimes even checked at weddings...









# Sēlija

Maija ir varena Sēlijas sieva – gara auguma, stalta, platiem pleciem, skaļu balsi. Tumšie mati apsieti ar baltu lakatiņu, bet viena šķipsna uz pieres spītīgi paspraukusies no lakatiņa. Kad viņa ūjina ļaudis pusdienā, tas sadzirdams arī kaimiņu sētā. Visi darbi viņai šķiras – te viņa ir stellēs, te laidarā, te dārzā. Darbi kūsa! Maijas vīrs Bērtulis tāpat padevies ražens augumā. Tādi arī darba rīki viņu sētā, sikākam cilvēciņam nemaz nav ko mēģināt ar tiem darboties, pārsteipsies! Maijai klēti stāv vairākas muldas un lielā maizes mulda. Istabā – mente, maizes lāpsta jeb lize, skruķis, muldas kasāmais, ar ko sakašā mīklu mazajam kukulītim – izkasnim. Klēts stūrītī ir arī vecā koka piesta ar stampu, kurā Maija rudeņos, kad izkultas kaņepes, gatavo staku. *Kaņepes iepriekš drusku apžāvē, tad sastampā piestā – tā, ka sāk atdalīties kaņepju piens. Tad sviestā sacep sīpolus, pieliek drusku sāli un mazliet medus, samaisa ar sagrūstajām kaņepēm – staks gatavs! Uz 1 kg staka ņem karoti sviesta, gabaliņu sīpola un drusku medus.* Vecāmāte Alma labprāt samaisījusi sagrūstās kaņepes arī ar sačurkstinātajiem cūku taukiem – dradzīšiem un izvārtiem, samīcītiem zirņiem. Tepat klēti stāv lāde ar vecāsmātes Almas brunčiem un blūzēm. Skaisti audumi! Brunčos ieausti tādi lāsumaini laukumī – gluži kā sārtenas rudens lapas vai izplēnējošs ugunskurs... Baltie krekli un priekšauti ar sarkaniem izšuvumiem, baltais, garais linu galvasauts un lakatiņi rūpīgi salocīti. Vidū ielikts pa vaivariņu zariņam, tāpēc, atverot lādi, uzvilnī rūgtens aromāts. Maija aizsējusi vienu no vecāsmātes priekšautiem. Tas gan ir darbam domātais zilistrīpotais priekšauts, austs no pakulām un liniem. Šodien Maija paņem vienu no muldām, kas paredzēta

Maija is a great woman in *Sēlija*, tall, stately, broad-shouldered and loud-voiced. A white scarf covers her dark hair, but still a lock on her forehead has managed to escape. When she calls her people to lunch you can hear her for miles. She is good at everything she does, whether weaving, working with cattle or gardening.

Her husband Bērtulis is tall too, so all their homestead's tools are made for tall people. Anybody shorter had better not try using them, or he will overstrain himself!

Maija has several troughs in the barn, as well as the large *maizes mulda* ("bread trough"). In the house she keeps the stirrer, bread-shovel, poker and trough scraper to scrape the dough for that small loaf, the *izkasnītis*. In the corner of the barn there is also an old wooden mortar with a pestle. Maija uses these in autumn to make *staks* from hemp. The hemp is first dried a little, then pounded in the mortar until the hemp-milk shows. Then onions are baked in butter adding some salt and honey, and mixed with the pounded hemp: this is *staks*! 1 kg of *staks* requires a table-spoon of butter, a piece of onion and some honey.

Grandmother Alma used to make *staks* with pork fat and boiled and pounded peas. In the same barn there is a chest with Alma's clothes – skirts and blouses. What beautiful fabrics there are! Colourful spots are woven into the skirts, as if they were autumn leaves or a dying campfire. The white shirts and aprons with red embroidery, the long white head scarf and other scarves are neatly folded. Some marsh tea is placed in the chest so a wave of bitter smell reaches you when you open it.

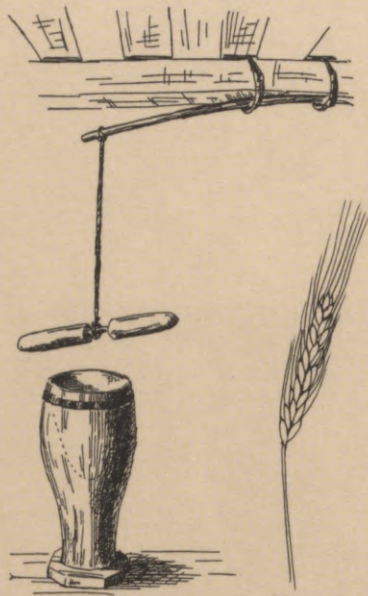
Maija has put on one of Granny's aprons. This one was meant for work, with blue stripes, made of flaxwaste and flax. Today Maija has taken one of the troughs and is preparing to bake barley pies. What are these like? She bakes pies of rough-ground rye flour every week, they are as round as that disk in the sky,



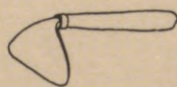
Muldas un abras pie klēts  
Tubs and troughs by a barn



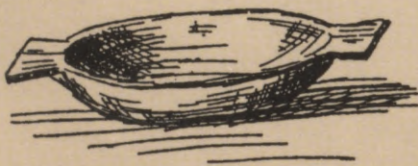
Zied brunči  
Skirts in blossom



Piesta, 19. gs. beigās, mieži  
A mortar, end of the 19th century, barley



Abrkasis ar koka kātu  
A trough scraper with a wooden handle



Abrīņa – muldiņa  
A small trough



Kāšamā karote  
A straining spoon



Piesta  
A mortar

miežu miltu plāceņu mīklas iejaušanai. Kas tie būs par plāceņiem? Plāceņus no rupjiem miežu miltiem Maija cep ik nedēļas, tie ir apaļi kā saules apaļā ripa debesīs, kas tek līdzī mūsu dienām cauru gadu, pakāpjoties augstāk debesu jumā un atkal nolaižoties zemāk. Dažreiz Maija piemaisa plāceņu mīklai mazliet medus, jo Bērtulis ir biteniēks, citreiz pieliek vārītus kartupeļus. Šoreiz Maija plāceņu mīklai piejauks miltos samaltas pupas. Pupas ir īsts spēka ēdiens un, ja tās pievieno mīklai, ēdiens iznāk varen sātiģis, atliek tikai piedzert rūgušpienu! Plāceņu virsā var vēl iespiest žāvētas gaļas gabaliņus, var izveidot bedrītes un pēc tam iespiest kaņepu staku pa bedrītēm vai sviesta picīņas, var arī taisīt plāceņu virsiņus no biežpiena, kas samaisīts kopā ar sakultu olu, mazliet cukura un ķīmenēm. Ļoti gaidīti ir tie gardie biežpiena virsiņi... Ķīmenes Maija savākusi jau siena laikā, izžāvējusi un izkūlusi, dažas buntas karājas tāpat – neizkultas. Varēs izvārīt ķīmeņkaulu tēju, ja apsāpēsies vēders. Tepat arī pa buntītei mellenāju ar visām ogām, aveņu kāti, vīgriezes.

Miežu miltu plāceņiem mīklu pagatavo ar ieraugu. Miltus izsijā, siltā ūdenī vai pienā ieber pusi miltu, atšķaidītu raugu, samaisa šķidru ieraugu, pārkaisot ar 1 cm biezu miltu kārtiņu, pārsedz trauku ar tīru linu drānu un siltā vietā raudzē 1–1,5 stundas, tad pievieno atlikušos miltus, sāli, sviestu, kas saputots ar šķipsniņu cukura, mīca, līdz mīkla ir viendabīga, beigās pievieno caur sietu izberztus vārītus tupeņus vai pupas. Liek otrreiz uzrūgt. No uzrūgušās mīklas veido apaļus plāceņus, liek uz ieziestas plāts un uzraudzē. Tad ar pirkstiem katra plāceņa vidū iespiež padziļinājumu, tajā liek biežpiena masu, pārziež ar olu un cep. Biežpiena masai biežpienu samaisa ar skābu krējumu, cukuru, ķīmenēm un olām.

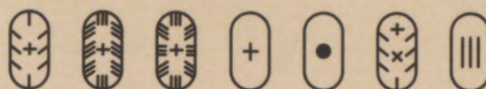
Šaipusē kāzās, kamēr visi baznīcā, kāds pāris – maizes tēvs un maizes māte – no

guiding our days all through the year, rising higher and sinking lower again. Sometimes Maija adds some honey to the dough, since Bērtulis is a bee-keeper. Sometimes she adds boiled and mashed potatoes. This time Maija will add boiled and ground beans. Beans are real power-food: if you add them to the dough, the food is so nourishing that all you have to do is drink some sour milk with it. You can add some bits of cured bacon as pie-topping, or make little holes and fill them with hemp staks or butter, or make a topping of soft cheese mixed with whisked eggs, some sugar and caraway seeds. Everybody loves those tasty soft-cheese toppings... Maija has gathered caraway during haymaking, dried most of it and threshed out the seeds, but some bunches are hung here overhead to make herb tea if anybody gets a stomach-ache. There are also bunches of bilberry, raspberry canes and dropworts.

*The dough for barley pies is made with yeast. Sieve the flour, then pour half the amount into warm water or milk together with dissolved yeast. Mix into liquid barm, cover with a layer of flour about 1 cm thick, cover with a clean linen cloth and leave to ferment for 1–1,5 hours, then add the rest of the flour, salt, and butter whisked with some sugar, and knead until the dough becomes homogeneous, adding grated potatoes or beans at the end. Leave to rise once again. From the risen dough make round pies, place on a greased pan and leave to rise. Then press a cavity in the top of the pie, filling it with the soft cheese topping, smear the pie with egg, and bake.*

*For the topping mix soft cheese with sour cream, sugar, caraway seeds and eggs.*

In this region there is a wedding custom: while all are at the church, a couple called *maizes tēvs un maizes māte* ("father and mother of bread") bring the "wedding bread" – bread, pretzel, pies, beer and wine – from the groom's house to that of the bride. It must also be allowed to add bread from the bride's house. On returning from the church, all come *laulību noēst*, "to eat the wedding". The bride and groom must do so in a particular way,



brūtgāna gala aizved uz brūtes māju laulību maizi – maizi, kliņģeri, plāceņus, alu, vīnu. Maizes tēvam jādod uzlikt laulību maizi arī no brūtes gala. No baznīcas atbraucot, visi dodas “laulību noēst”, turklāt brūte un brūtgāns to dara ar baltiem, pirkstainiem cimdiem rokās – t. s. misiņa cimdiem, kam krāsainiem musturiem izrakstīti valnīši. Maizes tēvs un maizes māte par savu veikumu katrs saņem cimdu pāri.

Maijas māja cauru gadu smaržo pēc vasaras pļavām, un viņas acīs ir vasarīgs siltums, kad visa kuplā ģimene sasēstas istabā ap lielo plāceņu vāceli un klusā satiecībā klausās tēva vārdos: “Nāc, Dievs tēvs, esi mūsu vidū un svētī ēdienu, ko esi mums devis”...

Bērtulis, savā sētā saimniekodams, ievēro senču gudrības. Kad pirmoreiz tīrumā ar, tad aiznes uz riju un ieliek rijas krāsni šķīvi ar olām un gaļu. Pavasarī, miežus sējot, viņš vispirms izmet caur klēts durvīm 3 sauļas labības uz ziemeļiem – tad zvirbuļi neēdīs sējumu. Maija, kad labība apsēta, vāra ķūķu putru no miežu grūbām ar cūkas asti un gaļu – aste jāēd saimniekam, lai miežiem vārpas tik garas kā cūkas aste.

Rudzu zemei līdz Jāņiem papuvē izved mēslus un apar, saecē. Parasti Bērtulis cenšas rudzus apsēt līdz augusta vidum. Labības sēšanai Bērtulim ir *sātive* (sētuve), kurā viņš ieber graudus. Priekš sēšanas Bērtulis ieņem mutē 3 graudus un tikai pēc tam sāk sēt, jo tad putni neknābās labību. Lauku sējai biržo – ik pēc 5 vai 7 soļiem ar kāju ievēlkrā strīpas. Lauku var nobirzēt, arī velkot aiz sevis striķi piesietu pagali vai nometot pa salmu kušķītim. Sēj pa vējam, lai graudi izkļiedētos vienmērīgi. Graudus iestrādā ar atsperu ecēšām, tad noecē un norullē ar labības rulli. Ne katru gadu labība padodas laba. Trūkuma laikā maizes mīklai pieliek klāt vāritus kartupeļus ar visām mizām vai piejauc

wearing special white gloves with ornamented borders, the so-called *misiņa cimdi* (“brass gloves”). *Maizes tēvs un maizes māte* receive mittens as a gift for performing their duty.

Maija’s house smells of summer meadows the whole year, and summer warmth shines in her eyes when the large family sits down around the big pie basket, listening to the father’s prayer...

Bērtulis manages his farm according to ancient wisdom. The first time he goes to plough a field he places a plate of eggs and meat in the threshing-barn oven. Sowing barley in spring, he first throws three handfuls of seed to the north out of the barn door: then the sparrows will spare the crops. When the sowing is done, Maija cooks *ķūķu putru* from barley groats with a pig tail and pork. The tail must be eaten by the master of the house so that the barley ears will be as long as the pig’s tail.

Preparing the field for rye, manure is brought to the furrows, ploughed in and harrowed before *Jāņi* (St. John’s night or Midsummer). Usually Bērtulis has the rye sown by mid-August. He uses *sātive* (a bowl for seeds). Before sowing, Bērtulis takes three grains in his mouth. Only then does he start working: that way, the birds won’t eat the seeds. On the field, *birzes* (guiding lines) are drawn by foot at a distance of 5 to 7 steps. You can also do it by dragging a log tied to a line or dropping a bunch of straw. The sowing must be done with the wind, so the seeds are spread evenly. Then they are harrowed with spring harrows, the fields are harrowed and rolled. The harvest is not good every year. In bad years, they add boiled potatoes to the dough, or flour with chaff; but the bread is honoured nevertheless. Children at Bērtulis’ house are not allowed to break a slice from both ends, as they will get thrashed “at both ends” for it.

Father is strict but good-tempered. In his free time he takes the children on his knees and tells them legends and folk-tales. The children are particularly fond of the story of the wolf and the ploughman:

“Once upon a time there was a ploughman



Kāzu brauciens Vidzemē  
A wedding procession in Vidzeme



T. s. misiņa cimdi  
The so-called misiņa – brass gloves



Kāzu maize  
Wedding bread



Maizes šķivis  
A bread plate  
(the writing reads: “Give us our daily bread”)



Luize ar riku, 21. gs. sākums  
Luize with a slice,  
beginning of the 21st century

miežu un auzu miltus ar visām sēnalām. Maizīte tiek godāta un cienīta. Bērni Bērtuļa mājā nedrīkst riku no "abi gali" lauzt, tad dabūs pērienu pa "abi gali". Tēvs ir stingrs, bet labsirdīgs. Pavaļas brīžos viņš paņem bērņus uz ceļiem un stāsta tiem dažādas teikas un pasakas. Bērņiem sevišķi patīk stāsts par vilku un arāju: "Reiz arājs aris tīrumā un atsēdies atpūsties, atpūtināt savu zirdziņu Bērti un apēst gabaliņu maizes. Te no krūmiem izlēdis vilks Pelēcis un prasījis: "Ko tu tur tik garšīgi ēd, iedod arī man pagaršot!" Arājs iedevis ar', un vilks, pagaršojis maizi, atzinis, ka garšīgs gan esot tas rudzu maizes riecienis. Kā lai tādu dabū? Arājs sacījis: "Lai nonāktu pie rudzu maizes kukuliša, jānostaigā garš ceļš, pilns darba sūruma – vispirms jāsatgavo tīrums – rudziem jau pirms Jāņiem jāmeslo, jāuzar atpūtā atstātā papuve." Vilks prasījis: "Un tad būs maize, tad varēs ēst?" – "Nē, uzartais tīrums jānošjūtē un jāecē". Vilks atkal nenocieties: "Un tad varēs ēst?" Arājs pasmējies: "Vēl jau labība jāiesēj, tad atkal jāecē un jāruļlē." Vilkam jau tek siekala: "Un tagad būs maize?" – "Nē, tikai nākošā gada vasarā rudzi pēc pārziemošanas, augšanas, vārpošanas, ziedēšanas, dzeltēšanas un nobriešanas jūlija beigās jāpļauj!" Vilks atkal starpā: "Nu gan būs maize!" – "Nē," arājs atbildējis, "vēl jāsienu kūlišos, jākrauj statiņos, uz lauka jāžāvē, jāved mājās." – "Nu gan beidzot būs maize!" vilks neizturējis. "Nē, Pelēcīt, vēl jākurina rija, labība jāžāvē, jākuļ, graudi jāvētī, jāber maisos un apcirķņos, jāved uz dzirnavām, jāmaļ..." – "Un tad beidzot varēs ēst?" vilkam aiz nepacietības jau acis iegailējušās! Arājs pasmējies: "Vēl jau tikai rudzu milti gatavi... Nu maize jācep – jāiejauc mīkla, jāpļauj uzrūgt, jāmīca, tad jāizkurina krāsns, jātaisa kukuliši, jālaiž krāsni, jācep, jāizvelk no krāsns, jāatdzesē... un nu ir maize, nu varēs ēst!" – "Nu, nē", sacījis vilks, "tas man par ilgu!" Un pie

working in the field. Having worked for a while, he sat down to rest, rest his horse and eat some bread. Suddenly a wolf appeared out of the bush asking: "What is it you are eating that it so tasty? May I taste it?" The ploughman gave the wolf a bite of bread. The wolf tasted it and found it very good. But how could he get some? So the ploughman started explaining: "It takes a long time to get bread, and you must work hard for it. First you must prepare the field, then you must fertilise and plough a furrow before Jāņi..." The wolf interrupted him: "And then there will be bread to eat?" – "No, first you must level the field and harrow it." The wolf had no patience again and asked: "So, then is it ready to eat?" The ploughman laughed at him: "You have to sow it first, harrow again and roll..." Spittle was already running from the wolf's mouth: "And then you can eat it?!" – "No! only the next year, after the rye has wintered, grown, blossomed and ripened, it has to be harvested!" Wolf interrupted again: "And then you will have bread!" – "No," responded the ploughman, "you must arrange it into sheaves and then shocks, dry it on the field, bring it home..." – "Now there will be bread!" the wolf burst out again. "No, my dear, you must heat the threshing barn, dry the corn, thresh, clean the grain, pour into sacks and bins, bring to the mill and grind..." – "And then eat!" the wolf's eyes were glowing with impatience. But the ploughman laughed again: "That is just the flour... Now you must bake the bread – prepare dough, let it rise, knead it, heat the oven, make loaves, put them in the oven, bake them, take them out of the oven, cool them down... Then you will have bread, then you can eat it!" – "Well, no," the wolf replied, "I cannot wait that long!" And he thought to himself: "I remember seeing a mare with a foal behind that hill. Let's go and eat that!" But the mare was cautious, and all the wolf got was a good kick. So he had to return to the woods hungry.

Maija likes making blinčuki and sutnes for the people of her homestead. To prepare sutnes take and mix different crops – wheat, oats, barley, peas and beans. Cook them until they



Arājs tīrumā, 20. gs. sākums  
Ploughmen in the field



Milti maisos, 20. gs. sākums  
Flour in sacks

sevis prātojis: "Iešu paraudzīt, tur aiz kalna, liekas, ganījās ķēve ar pērno kumeļu." Bet ķēve bijusi uzmanīga un vilks, dabūjis krietnu spērienu, aizvilcīs uz mežu."

Labprāt Maija savai saimei cep arī blinčukus un gatavo sutnes.

Lai pagatavotu sutnes, ņem dažādu labību – kviešus, auzas, miežus, zirņus, i pupas.

Labības graudus vāra, kamēr vidus vairs nav balts, nokāš. Tad Maija ņem lielos sietus, saber graudus iekšā, pēc tam tos izliek saulē, graudus izsusina, tad liek krāsnī un labi izsparkšķina – apgrauzdē, lai vairs nav jēlu miltu garša. Pēc tam ved uz dzirnavām un rupji samaļ, tad saber maisos un ved mājā. Sutņu miltus ieber saldā pienā vai saldā pienā, sajauktā ar rūgušpienu, un ēd. Maija taīsa arī sutņu pikus – sutņu miltus iejaucot saldā krējumā. Garda ir arī ābolu zupa ar klučkām. Ābolus vāra ūdenī, līdz tie mīksti, pieliek mazliet cukura. Tad sajauc kviešu miltus ar pienu, mazliet ūdens, piemēti sāli un sataisa mīklu. Klučkas (klimpas) ielaiž ar karoti ābolu zupā, pēc tam pieliek drusciņ kartupeļu miltu un visu uzvāra. Lieliska garša!

are no longer white, then strain. Then take the large tub, pour the mixture into it, leave it in the sun to dry, then place it in the oven to roast, so it won't taste of raw flour any more. Then it must be taken to a mill and ground roughly. Then pour the sutņi into fresh milk or a mixture of fresh and sour milk and serve. Maija also makes sutņu piki: balls of the flour mixed into sweet cream.

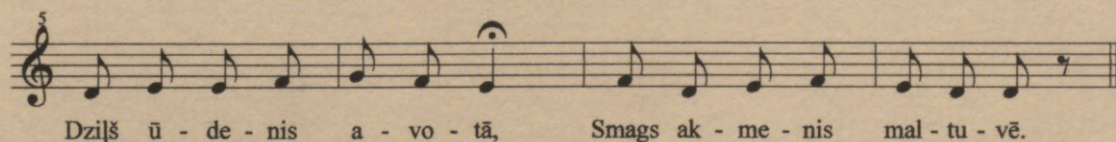
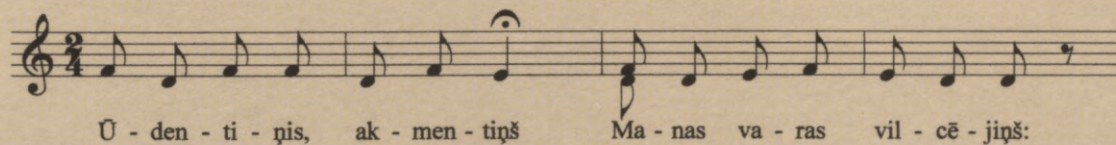
Apple soup with klučkas is also delicious. Cook the apples in water until soft, then add some sugar. After that mix wheat flour with milk and some water, adding salt and making a dough. Place the klučkas (dumplings) in the soup with a spoon, add some starch afterwards and cook.

What a wonderful taste!

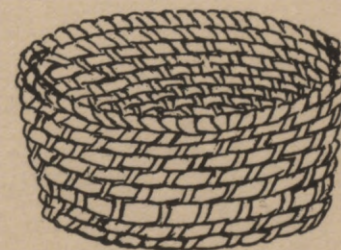


Sēlpilietes, 1938. gads  
Women from Sēlpils in 1938

### Ūdentiņš, akmentiņš



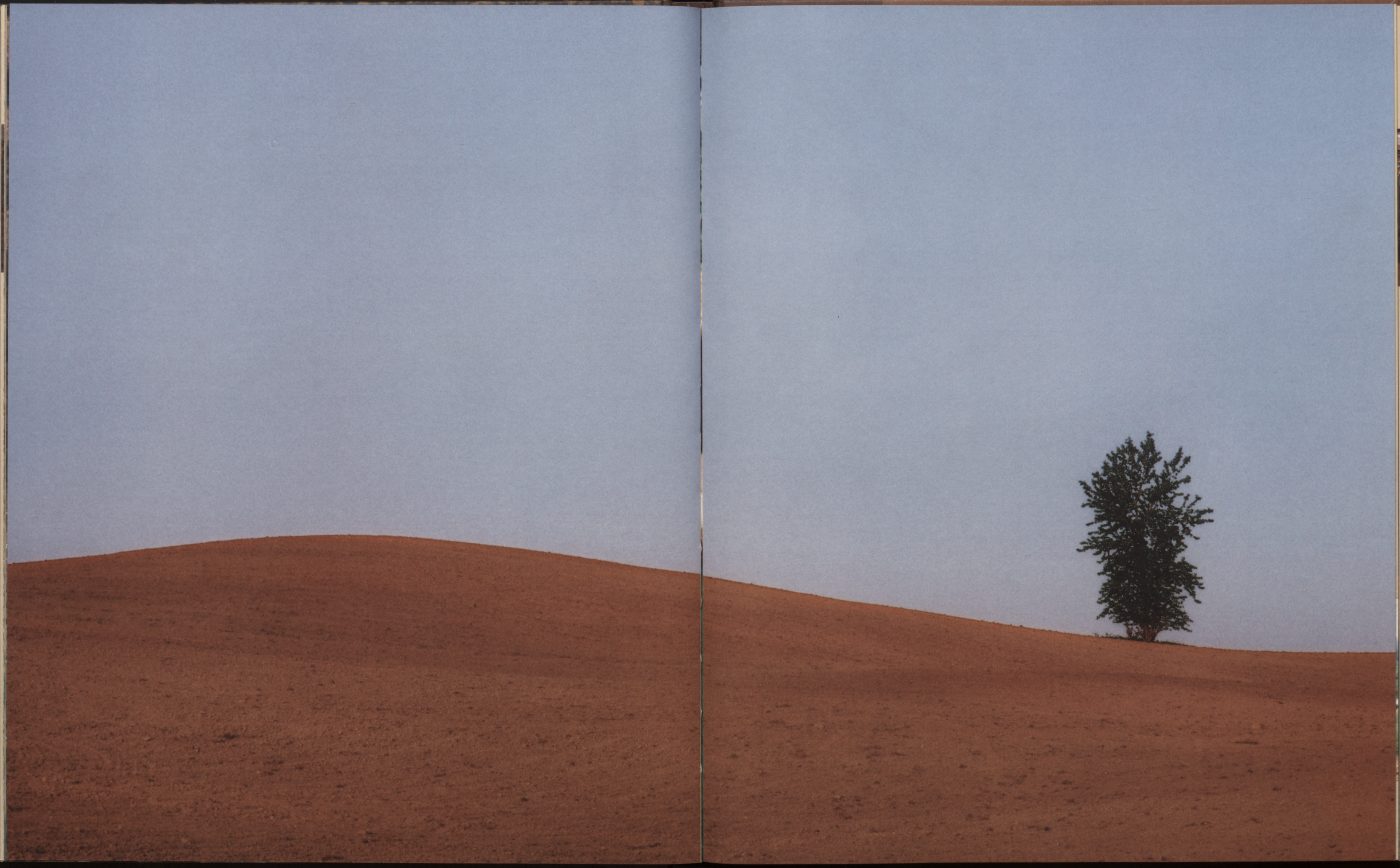
Kvieši, auzas, mieži  
Wheat, oats, barley



Graudu sieks  
A grain measure – sieks









# Ceļamaize

## Going to Riga

Tepat pie muzeja vārtiem ir vecais Priedes krogs ar varenajām stadulām. Ko tik savā mūžā tas nav pieredzējis! Cik daudz dažādu vezumu senatnē, braucot uz Rīgu, piestāja ceļmalas krogos! Gan Piebalgas ratiņu dreimaņi, gan Briežu un Strīķu virpoto krēslu meistari, gan saimnieki un kupči ar jēriem un liellopiem, zvejnieki ar žāvētām zivīm, bitenieki ar medu un vasku, Latgales podnieki ar saviem podiem, ceļojošie židiņi ar zirdziņiem vai tik ar savām paunām, kurās bija spices, adatines un lakatines... Rudeņos uz Rīgu devās linu un labības maisi, bet mājinieki gaidīja tirdziniekus mājās ar sāli, cukuru, garšvielām, siļķēm, tabaku un vēlāk arī ar kafiju un krāsām (pervēm). Kad putrai bija piemests par daudz sāls, tad teica, ka Rīga bijusi par tuvu. Rīgā pie smalkā kalēja puisis varēja nopirkt izredzētajai saktu vai gredzenu, Rīgā varēja nopirkt zīda bantes, lakatus, priekšautus, kurpes, kamzoļus, cepures, zābakus, makus, atslēgas, ziepes un zāles... Zemnieki visvairāk veda labību un linus, cerot saņemt bagātu atlīdzību par smago darbu:

Ai, rudzīti, rogainīti,  
Tavu zelta akotiņu!  
Tevis dēļ Rīgas kungi  
Zelta naudu kaldināj'.

Savukārt mājinieki gaidīja ceļiniekus mājās ar kārotajām pilsētas precēm. Ne velti vecāmāte, bērnu klēpī ucinot, skaitīja:

Dop, dop, Rīgā,  
Pārdop mājā!  
Siļķu muca mugurā,  
Sāls pods padusē.  
Kliņģerīši kabatā,  
Atslēdziņa kulītē.

Savulaik kurzemnieks, no Alsungas uz Rīgu

At the very gate of the Museum there stands the old Priede inn with its impressive stables. How many things has it seen in its long life! So many loaded carts stopped at wayside inns on their way to Rīga – spinning-wheel makers from Piebalga, carpenters from Brieži and Strīķi with their chairs, farmers and traders with lambs and cattle, fishermen with smoked fish, bee-keepers with honey and wax, potters from Latgale with their pots, Jewish traders with their lace, needles and scarves, either travelling by horse and cart or else walking and carrying a big sack. In autumn, sacks of flax and corn were sent to Rīga, while the communities which sent them waited for their people to return with salt, sugar, spices, salted herrings, tobacco and, later, coffee and paint. When their porridge was too salty, they used to say that Rīga was too close.

In Rīga a lad could buy a brooch or ring made by a smith for his beloved. Silken ribbons, scarves and aprons, shoes and boots, doublets and hats, purses and locks, soap and medicines... Peasants mainly brought corn and flax to Rīga, hoping to receive good payment for their hard work. As a folksong says:

Oh, rye, the spiky one,  
What a golden beard you have!  
Because of you the lords of Rīga  
Minted golden coins!

So in turn those who were left behind expected their orders to be brought back from the town. As grandmothers used to recite, dandling children on their knees:

Dop dop to Rīga,  
Dop dop home!  
A barrel of herring on his back,  
A pot of salt under his arm,  
Pretzels in his pockets,  
Lock in his sack.

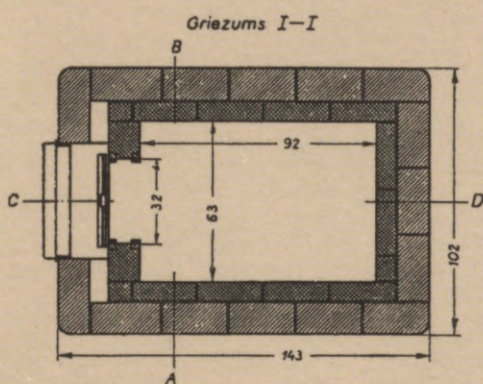
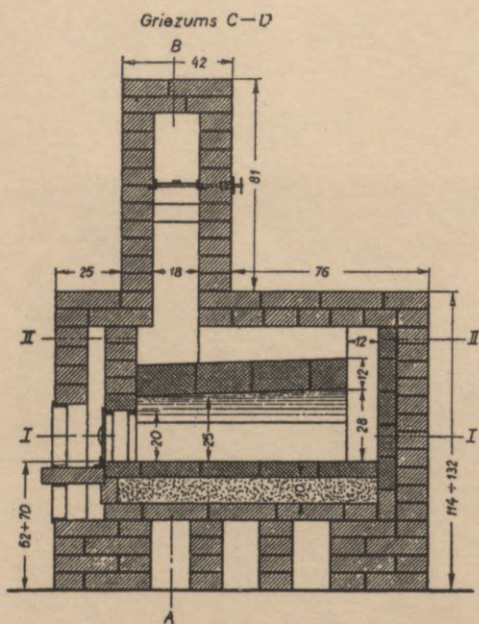
(Dop dop is an imitation of the sound of horses' hooves)



Krodzenieka meita, 20. gs. beigas  
An inn-keeper's daughter, end of the 20th century



Krogus mēri un mūzikas kaste  
Inn measures and a music box



Krogus maizes krāsns  
An inn's bread oven



Kriņģeļi kokā  
Pretzels on a tree

braukdams, priecīgi uzdziedāja:

Urja, pirja,  
Rītu braukšu Rīgē,  
Pārvediš meitām  
Kriņģeļu vezum';  
Kas būs diža,  
Tam doš' dižu,  
Kas būs maza,  
Tai došu mazu.

Sensenos laikos katram vidzemniekam bija jāved līdz akmens Rīgas ielu bruģēšanai – bez šīs nodevas nemaz nevarēja Rīgā iekšā tikt! Kas pirmo reizi brauca Rīgā no Valmieras puses, to cēla gaisā, urrāja un no tālienes rādīja Rīgu. Par to viņam, Rīgā iebraukušam, bija jāizmaksā. Savulaik netālu no Mores muižas Vidzemē audzis apbrīnojami resns ozols. Ozolu varējuši apņemt tikai deviņi vīri. Vietējie un arī tālākas apkārtnes iedzīvotāji vēl 19. gs. vidū turējuši ozolu par svētu un nesuši viņam ziedus – maizi, naudu, prievītes. Ap ozolu ceļavīri vadājuši un slējuši divkājās zirgus, ar kuriem pirmo reizi braukuši uz Rīgu, teikdami: "Veries, veries, kur Rīga!"

Ari jauniem cilvēkiem, kuri pirmo reizi braukuši uz Rīgu, vajadzējis trīs reizes apiet ap ozolu un atstāt ozolam kādu ziedu.

Zirgs pie zirga,  
Rats pie rata;  
Vis' uz Rīgu aiztecēja.

Brauciens no Ērgļiem Vidzemē uz Rīgu ilga trīs četras dienas, pa ceļam braucējam bija jāatpūtinā zirdziņš un jānakšņo krogos. Ap 1900. gadu Ērgļu–Rīgas lielceļā no Ērgļiem līdz Rīgai bijuši šādi krogi: Kaķaraga, Liburu, Smilgas, Vimbu, Līzes, Vārnas, Kurma, Lielmiesa, Krusta, Pelnu, Plauža, Nabas, Diedziņu, Desu, Sila, Lielais Zaķa, Mazais Zaķa, Brieža, Ķoderes, Vāveres, Bajāru, Blusas, Skrāģa, Mīzenes, Šēmeles, Rumpa un Baltais krogs. Kopā 105 km garā ceļā pavisam 27 krogi.

In those days the people of Kurzeme sang merrily when going to Rīga:

*Urja, pirja,*  
Tomorrow I'll go to Rīga.  
I'll bring for the maidens  
A cart-load of pretzels.  
The big maidens I'll give  
The big pretzels;  
The small maidens I'll give  
The small ones.

In the old days everyone coming to Rīga from Vidzeme had to bring a stone to pave the streets of Rīga – no-one was let in without this tax! Those going to Rīga from the Valmiera area for the first time cheered, as they saw Rīga appear in the distance. Upon reaching the town they had to treat the others. But near More estate in Vidzeme there was an incredibly thick oak – it took nine men to stretch their arms in a ring around it. The locals as well as people from more distant regions believed the oak to be sacred and brought it offerings: bread, money, hand-woven ribbons. But any man planning to take his horse to Rīga for the first time led it around that oak, made it rear up on its back legs and said: "Look, look where Rīga is!"

Young people going to Rīga for the first time also had to walk around the oak and leave it an offering.

A horse by a horse,  
A wheel by a wheel –  
All went to Rīga.

*A ride from Ērgļi in Vidzeme to Rīga took three or four days: the driver had to rest the horse and so spend the nights at inns. Around the year 1900, there were the following inns on that road: Kaķaraga, Liburu, Smilgas, Vimbu, Līzes, Vārnas, Kurma, Lielmiesa, Krusta, Pelnu, Plauža, Nabas, Diedziņu, Desu, Sila, Lielais Zaķa, Mazais Zaķa, Brieža, Ķoderes, Vāveres, Bajāru, Blusas, Skrāģa, Mīzenes, Šēmeles, Rumpa and Baltais inn. Twenty-seven of them altogether on a piece of road 105 km long.*

Every traveller carried a sack of hay and a sack of oats as fodder for the horse and some food in his sack to eat on the road. The latter

Līdz katram tirgus braucējam bija siena un auzu maišelis zirgam un ceļakulē ceļamaize pašam. Parasti ceļakulē bija viens vai vairāki rupjmaizes kukuļi un žāvēta cūkgaļa, kam krogā varēja piedzert siltu tēju vai ūdeni. Daudz bīstamāks ceļiniekam bija alus vai degvīna (brandavīna) malks, kas ceļotāju krogā kārdināja. Pārnakšņojot krogā, zirgs ar vezumu atradās stadulā, bet braucējs pārgulēja krogā uz beņķa vai galda, vai arī stadulā uz sava vezuma, kur pie griestiem krodzinieks dedzināja lielu lampu. Senāk kungi negribēja sēdēt pie viena galda ar zemniekiem, kas veda savas preces uz Rīgu, tāpēc Priedes krogā ir divas daļas – kungu gals un zemnieku gals. Viena stadula zemnieku zirgiem, otra – kungu zirgiem, arī telpas katram savas, pa vidu bufete, kur krodzinieks tirgoja ēdamo, vietējās muižas alu un degvīnu, arī dzelzi, sāli un siļķes. Bufetei līdzās bija dzīvoklis krodziniekam. Par pārnakšņošanu krogā nebija jāmaksā.

Braucot no Alūksnes uz Rīgu, zemnieciņi vecos laikos ņēmuši ceļam līdz lielu kukuli maizes un divas siļķes. Pasūkājuši siļķīti, uz koduši maizīti un tā braukuši. Vēl saglabājies teiciens: "Ar siļķes asti Rīgu izbraukājis". Vāģu smēre tad bijusi vēl reta manta. Vasarā kokasu ratiem riteņus un asis smērējuši ar vecām bekām, lai nečīkst un neberzējas. Ceļā līdz ņēmuši maisiņu ar mīkstām bekām. Jaunākā laikā, kad sviests bijis ļoti lēts, dzirdēja tādu teicienu: "Sviesta tagad tik daudz, ka smērē kaut vāģus".

Mājiniekiem no Rīgas bez saimniecībā vajadzīgām lietām tika vesti arī kliņģeri, ūdenskliņģeri un piparkūkas jeb pēperkoki, turīgākie varēja nopirkt pat bonbongu tūti.

*Ūdenskliņģeri. Pagatavo kviešu mīklu ar ieraugu. Miltus izsijā, siltā ūdenī vai pienā ieber pusi miltu, atšķaidītu raugu, samaisa šķidru ieraugu, pārkaisot ar 1 cm biezu miltu kārtiņu, pārsež trauku ar tīru linu drānu un siltā vietā raudzē 1–1,5 stundas, tad pievieno atlikušos miltus, sāli, sviestu, kas saputots ar*

sack usually held one or more loaves of bread and cured bacon, so at the inn all they needed was hot tea or some water. Beer or brandy – so tempting for them! – spelled danger for travellers.

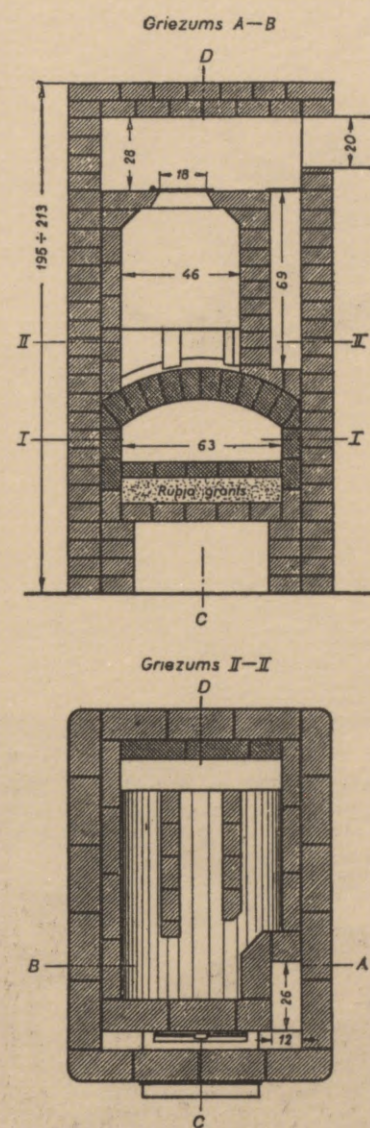
Spending the night at an inn, the horses and carts were left in the stable, while the driver slept in the inn on a bench or a table. Some inns let the drivers sleep on their carts in the stable, where a large lamp cast its light from the ceiling.

In those days the lords didn't want to sit at the same table as the peasants, so Priede inn has two partitions – the lords' end and the peasants' end, a stable for the peasants' horses and another for those of the lords. The inn-rooms too were divided by the bar where the innkeeper kept his goods and sold food, local beer and brandy, together with some ironware, salt and herrings. Near the bar was the innkeeper's lodging. And the best of all – spending the night at an inn was free of charge!

*In the old days, peasants going from Alūksne to Rīga took with them a large loaf of bread and two herrings. They ate a bit of herring and a slice of bread and so sustained themselves on the road. The saying "Went to Rīga and back with a herring's tail" is still alive. Axle grease was a rare thing in those days, so they used mushrooms for greasing the wooden axles to reduce noise and friction. They carried sacks filled with soft boletus mushrooms along. Only later, when butter became cheap, was a saying heard: "There is so much butter that you can grease your cart-wheels!"*

Beyond practical things, pretzels and ginger bread were brought home. The better-off could even afford a bag of sweets. What was a real pretzel?

*Ūdenskliņģeris ("water pretzel"): prepare wheat dough with yeast. Sieve some flour, then pour half the amount into warm water or milk along with dissolved yeast. Mix into liquid barm, pour over a layer of flour, about 1 cm thick, cover with a clean linen cloth and leave to ferment in a warm place for 1–1,5 hours. Then add the rest of flour, salt, butter whisked with sugar, and eggs or egg yolks, and knead*



Krogas maizes krāsns  
An inn's bread oven



Emilija – piparkūku cepēja  
Emilija – a baker of ginger-bread



Udenskliņģeri  
Water pretzels

*cukuru un olām vai tikai olu dzeltenumiem, mīca, līdz mīkla ir viendabīga, liek vēlreiz uzrūgt. Uzrūgušu mīklu liek uz mīklas dēļa, sadala gabaliņos, izveido kliņģerus un uzraudzē. Pēc tam kliņģerus liek verdošā ūdenī un vāra, līdz tie paceļas ūdens virspusē. Tad tos no ūdens izņem, notecina, liek uz zieziestas plāts, pārkaisa ar ķimenēm un cep cepeškrāsnī stiprā siltumā.*

Tika arī stāstīts, ka tieši Rīgā ir nopērkams labības pūķis. Vismaz senie sārmieši no Vidzemes reiz gandrīz tikuši pie sava labības pūķa. Tas noticis tā: "Vecos laikos seniem sārmiešiem bijusi sevišķi grūta dzīve. Muižā kungam tik jākalpo, bet pie mājas darbiem kā netiek, tā netiek. Trūkums un bads bijusi viņu lielākā bagātība. Reiz viņi sadzirdējuši, ka Rīgā varot pirkt visādus pūķus, kas padarot savus saimniekus bagātus. Viņi par to apjautājušies un uzzinājuši, ka viens Rīgas tirgotājs pārdodot labības pūķi par deviņiem labības vezumiem. Sārmieši tad savākuši deviņus vezumus ar graudiem un aizveduši labības tirgotājam. Tas, saņēmis labību, sārmiešiem iedevis mazu papīra tūtīti un teicis: "Šinī tūtītē ir labības pūķis, to vedat sev līdz. Tūtīti ceļā nedrīkst attaisīt, tad pūķis aizbēgs."

Sārmieši it uzmanīgi to veduši uz māju. Pie Gaujas vīri dzirdējuši zirgus un sākuši prātot, vai Rīgas tirgotājs nebūšot šos piešmaucis. Atrasisījuši tūtīti un tur ieraudzījuši mazu mašas gabaliņu. Viņi iesaukušies: "Redzat nu, ka pat baltā dienā esam piešmaukti!"

Viņi mašas gabaliņu iesvieduši Gaujā. Tikko tas skāris ūdeni, ūdens tai vietā sācis vārīties it kā karstākajā ugunī. Pats mašas gabaliņš pārvērties melnā krauklī un brēkdams aizlaidies uz Rīgas pusi. Sārmieši nu gan sapratuši, ka tieši mašas gabaliņš bijis labības pūķis, bet viss jau par vēlu. Sārmieši nekad vairs nav varējuši savākt deviņus labības vezumus pūķa pirkšanai, tāpēc palikuši bez pūķa.

until the dough becomes homogeneous. Leave to ferment one more time. Then place the risen dough on a board, divide into pieces, make pretzels, and leave to rise. Then take the dough pretzels and put them in boiling water, cooking until the pretzels rise to the surface. Take out of water, dry, place on a greased pan, sprinkle with caraway seeds and bake in an oven set to high heat.

It was also said that you could buy a corn dragon. The inhabitants of Sārma nearly got hold of one. So the story goes: "In the old days life in Sārma was hard. People had to serve the lord at the manor, and had no time for their own business. Poverty and famine were their only belongings. Once they heard a rumour that it was possible to purchase different dragons in Rīga – these beings would make their masters rich! They made enquiries and found a corn trader who was willing to give away his dragon for nine cart-loads of grain. The people of Sārma gathered the required nine cart-loads and brought them to the trader. He took the grain and gave the people a small paper bag in return, saying: "The dragon is in this bag. Take it home, but don't you open it before you reach home or it will escape!"

The people drove home carefully. Having reached the Gauja river they stopped to let the horses drink. So they started wondering about whether you could really put a dragon in such a small bag. What if they had been tricked? They opened the bag and all they found inside was a small piece of mat. They cried aloud with one voice: "I knew it! He tricked us in broad daylight!"

So in anger they threw that piece of mat into the Gauja. But as it reached the surface, the water started to boil and the mat turned into a black raven that flew back to Rīga croaking. Now they understood that the deal had been fair, they just hadn't recognised the enchanted thing. Now it was too late. As they never again could gather nine cart-loads of grain, they couldn't purchase a dragon of their own... The small hurricanes running around the fields in spring are the traders from Rīga. Having turned themselves into wind they walk the



Galds krogū  
An inn table



Krodzinieka lūka un mēri  
The inn-keeper's hatch and measures

Mazie viesuliši, kas visvairāk pavasaros sējamā laikā pa laukiem apkārt skraida, ir Rīgas tirgotāji. Viņi, par vēju pārvērtušies, braukā neredzami apkārt un sver, cik smaga labība tai gadā būs. Lielie viesuļi, kas, plēsdami un ēkas gāzdami, skraida, ir ļauni cilvēki, burvji, raganas, kas vienīgi uz to iziet, kā godīgam cilvēkam skādi darīt. Tomēr tik labi labības pazinēji rīdzinieki nemaz nav bijuši. Reiz sārmiētis atkal aizbraucis uz Rīgu un stāstījis par savu dzīvi uz laukiem, cik tā raiba. Rīdzinieks, tam piekrizdams, teicis: "Uz laukiem ir gan raiba dzīve. Reiz ziemas laikā es aizbraucu uz laukiem un, pa mežu braucot, man uzkrita liels lācis. Es ar mokām tik paspēju izlēkt no kamanām un paslēpties rudzu tīrumā." Sārmiētis, to dzirdot, uztraucies un jautā: "Ziemā rudzi pavīsam nav redzami, pie tam vēl mežā?" Rīdzinieks apjucis atbild: "Man aiz bailēm pavīsam nebija laika apskatīties, vai tie rudzi vai mieži, bet mežs tur bija, un pa mežu kāds čabizojā".

Braucot uz Rīgu, varēja redzēt brīnumulietas – gan naudu, kas kaltējas, gan pūķus, gan raganas un pašu Velnu! Ceļā varēja sastapt Veco naudu vecas sievas izskatā – ja ceļnieks to paņēma ratos vai pieskārs, tā sabruka par naudas kaudzīti, ja ne – pazuda, teikdama: "Simtu gadu gulēju, nu gulēšu vēl simtu!" Braucējam uz ceļa pretī varēja izskriet arī vilkatis – par vilku pārvērties cilvēks. Atpazīt vilkati varēja pēc acīm – tās bija tādas kā cilvēkam. Ja tas bija aizmirsis burvju vārdus, ar kuriem atkal var pārtapt par cilvēku, viņam varēja palīdzēt kristīga cilvēka no labas sirds pasniegts maizes gabaliņš – tāds burvju spēks piemīt maizei! Maizes kukulis jāņem rokā, arī ieejot uz dzīvi jaunā mājā – tad tur nekad netrūks maizes svētības.

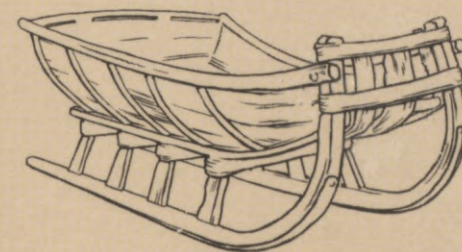
fields and weigh what harvest can be expected in autumn. But the big hurricanes that harm buildings and tear trees down are evil people, witches and sorcerers, whose only purpose is to do harm.

But the Riga-dwellers were not especially good at recognising crops. Another story goes like this:

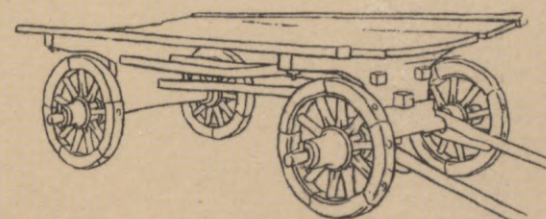
A man from Sārma went to Rīga, met a local man and started telling him how eventful country life is. The Rīga-dweller agreed and started a story of his own: "Eventful indeed! I once went to the country in winter and while driving through a wood was attacked by a huge bear. I hardly managed to get out of the sledge and hide in the rye..." Upon hearing that the country man exclaimed: "But you can't even see rye in winter, especially in the woods!" The Rīga-dweller was confused and replied: "I was so scared that I didn't have time to look around – was it rye or barley, I don't know. But it surely was in the woods and there was some strange noise in there!"

You can see the most incredible things if you go to Riga – money left to dry, dragons and witches and the Evil One himself! You could meet Old Money in the road – she looks like an old woman; if you let her sit in your cart or touch it, it will turn into a pile of gold. If you don't, she will disappear, and all you will hear is a voice saying: "I slept for a hundred years, now I will sleep for a hundred more!"

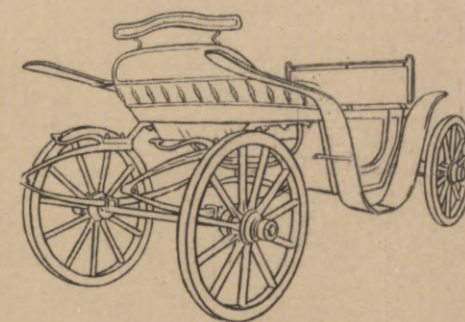
A werewolf could run out on the road – it is a man turned into a wolf. You can tell them by the eyes – they have the same human eyes! If he has forgotten the spell to turn him back into a man, a bite of bread given to him willingly by a Christian will turn him back. See what power bread has! Therefore you must carry a loaf of bread when entering a new house – it will bring a blessing.



Kamanas  
A sledge



Kravas rati  
A waggon



Izbraucamie rati  
A carriage



Vilkaču priede  
The werewolves' pine









# Bēru maize

## Funeral Bread

Ja cepējai, kukuli no krāsns velkot, tas iekrita pelnos, ticēja, ka drīz būs jācep bēru maize vai arī tiks saņemta ziņa par kādu nomirušu radnieku. Tādu pašu ziņu gaidīja, ja, pārgriežot kukuli, tas bija pāršķēlies – un, jo tuvāk plaisa bija kukuļa vidum, jo tuvāks rads mirs. Bija tradīcija, cilvēkam mirstot, attaisīt logus vai durvis, lai dvēsele var iziet. Mirstošo bieži arī izņēma no gultas un novietoja uz zemē izklātiem salmiem, lai vieglāk mirt. Pēc tam mironim “noplēsa” drēbes – un sasēja paunā līdz ar gultas drēbēm, kur viņš bija gulējis. Kad mirušo veda uz kapiem, tās drēbes sadedzināja un šo izrīcību dēvēja par līduma lišanu. Aizgājēju nomazgāja, agrāk pat bija īpašs krēsls mirušo mazgāšanai. To apsēdināja krēslā, kājas ielika bļodā ar ūdeni un rūpīgi ar lupatiņu un ziepēm nomazgāja. Tai vietā, kur liķis mazgāts, iesita naglu un uzlēja mazliet brandavīna. Mironim uzvilka baltu kreklu, apvilka baltas diegu zeķes. Vīrietim vilka kreklu, bikses, svārkus, sievietei – kreklu, brunčus, jaku. Galvā precētām sievietēm lika aubi, meitām sēja baltu lakatiņu. Vēlākos laikos Zemgalē neprecētām meitām lika galvā miršu vainadziņu. Kājās neāva ne pastalas, ne vīzes, jo tad viņā saulē grūta staigāšana. Mironim senāk vajadzēja būt ģērbtam baltā, tagadējā melnā krāsā parādījās vēlāk. Rokas sacēla uz krūtīm un uz tām uzlika mazu, no skaliem gatavotu krustiņu un dziesmu grāmatu, ko, vedot uz kapiem, noņēma.

Senos laikos zārks bija siles veidā izdobts no resnas priedes, un zārka vāks – gludi notēsts dēlis, ko piestiprināja ar koka tapām, bet tā, ka tas viegli noņemams. Vēlāk zārkus gatavoja no dēļiem, un vecākiem cilvēkiem tie, jau laikus pagatavoti, stāvēja uz bēniņiem. Zārka

If a loaf fell into the ashes while being taken out of the oven, it was believed that the baker would soon have to bake bread for a funeral or news would come that some relative had just died. The same news was expected when a hole was found in cutting a loaf. The closer the hole was to the middle of the loaf, the closer the doomed relative would be.

There was a tradition to open all the windows and doors when somebody was dying, so the soul could leave the house. The dying one was taken out of bed and placed on straws spread on the floor: they believed the death to be less torturous then. After the death they “stripped” the dead body and tied the clothes in a ball along with the bed clothing the deceased had slept on. When the deceased was taken to the graveyard these clothes were burnt. This activity was called *making a clearing*.

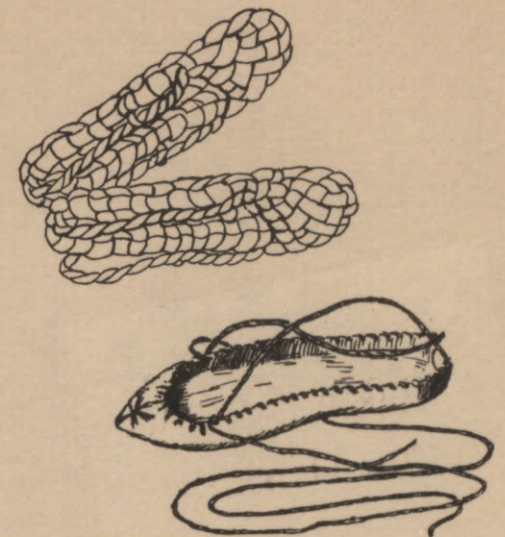
The deceased was washed. There was even a special chair for doing so. The deceased was seated in that chair, his feet were placed in a tub with water and carefully washed with a cloth. Later they drove a nail into the spot where this had been done and poured some brandy on it.

Then the body was dressed. White shirt and socks first, then a shirt, trousers and coat for a man, blouse, skirt and cardigan for a woman. Married women received a headdress, single ones a white scarf. Later, in Zemgale, they put a myrtle wreath on the head of a single, young maiden. No footwear was put on – it would make walking the Otherworld hard. In general the deceased had to be dressed in white: black was introduced comparatively recently. The body's hands were crossed on the chest, holding a small cross and a hymnal that was taken off when taking the body to the graveyard.

The oldest coffins were hollowed out of a single thick pine trunk with a board for a cover, fitted with wooden pins so it was easily taken off. Later coffins were made of boards, and



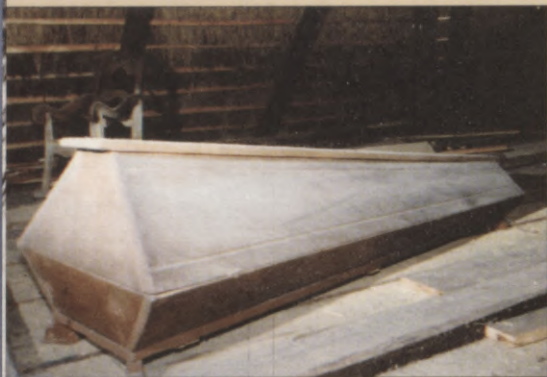
Kukulis pelnos  
A loaf in ashes



Vīzes un pastala  
A bast shoe and a single-piece leather shoe



Bluķa zārks ar vāku  
A block coffin with lid



Dēļu zārks bēniņos, aiz tā – īpašais krēsls  
A board coffin in an attic. Behind it, the special chair



Sveču lukturis  
A candleholder



Gailis un vista  
A rooster and a hen

dibenā ielika ēveļskaidas vai sienu, ko aplāja ar vienu vai diviem palagiem. Pirmā palaga vietā sēlpiliešos bieži lika mironim piederējušu kreklu. Zem galvas palika mazu, baltu, ar sienu pildītu spilventiņu. Zem tā – pirtsslotu un tīru kreklu, ziepju gabaliņu, kādu naudas gabalu, vīriem pīpi, šķiltavas un kramu, sievietei cimdus, adatu un diegu. Spilventiņu rotāja ar puķēm. Mirušo apsedza ar baltu “uztaipu” – baltu, šķidri noaustu drēbi – vai nu pašaustu, vai pirktu.

Pēc iezārkošanas visi iedzēra brandavīnu ar uzkožamajiem un pārrunāja bērū norisi. Bija jāievēro – kas pie liķa rokas liek, tas nedrīkst tai gadā sēt. Sējas laikā saimnieks nepiedalījās pie liķa nešanas, bet, ja citādi nevarēja, pēc tam trīsreiz mazgāja rokas sālitā ūdenī un gāja baznīcā. Grūta sieva, kas gaidīja bērnu, un viņas vīrs nepavisam nedrīkstēja aiztikt mironi un skatīties uz to. Ja skumjais notikums bija noticis pašu mājās, mājniekiem bez bērū mielasta sarūpēšanas bija arī jāvāķē mirušais, pavadot nomodā pēdējo nakti pie zārka, kas parasti novietots klētī, rijā vai šķūnītī. Valkas pusē liķi lika uz “bērēm” – trejdeviņiem krustiem, kas bija sasieti pieaugušajiem no lubām, bērniem – no bieziem skaliem. Dedzināja sveces, lasīja Bībeli, dziedāja bērū dziesmas, pārrunāja notikumus no mirušā dzīves gājuma.

Bērū mielastam parasti tika kauts kāds mājlops – teļš, aita, vismaz gailis, citādi mirušais nākot un pats ņemot kādu lopu. Bērīnieki sabrauca no rīta, tos pacienāja ar kafiju, tēju, sieru, baltmaizi, gaļu, senākos laikos pēdīgi deva biezputru. Nevienā bērū maltītē netrūka pupu un zirņu. Zirņi apzīmēja bērīnieku asaras, tādēļ saka – asaras birst kā zirņi. Uz bērēm jālūdz visi, ko vēlēties mirušais, neviens arī nedrīkst atteikties nākt. Kas lūgts nenāk uz bērēm, tam peles ēd tīrumā labību, nav svētības. Bērū dienā katrs nesa savu kukuli: maizi,

older people had them made in good time and kept them in attics. They filled the bottom of a coffin with wood-shavings or hay, covering it with one or two sheets. The first one was usually replaced by a shirt that had belonged to the deceased. Under the head they put a small pillow filled with hay. Under it was a bath whisk and clean shirts, a piece of soap, some coins, a pipe and a lighter for men, mittens, needle and thread for women. That pillow was decorated with flowers. The deceased was covered with *uztaips* – a white veil, sometimes home-woven, sometimes bought.

After the body was put in the coffin they drank some brandy with snacks and discussed how the funeral should be performed. There were strict rules to be observed: whoever touched the body shouldn't sow that year; the master shouldn't carry the coffin, but if there was no other way, he had to wash his hands three times in salty water and go to church; neither a pregnant woman nor her husband could touch the body or even look at it. If the death happened in their own house, the people of the homestead not only had to prepare the funeral feast but also wake the dead, spending the last night before taking the body to the graveyard awake. The coffin was placed in an outbuilding: barn, threshing-barn or shed. In the vicinity of Valka the body was placed on *bēres*: three times nine crosses made of shingles. They burnt candles, read from the Bible, sang funeral songs, and discussed the deceased's life.

For the funeral feast they usually slaughtered an animal: a calf, a sheep, or at least a cock. Otherwise the deceased would return and take one to his or her liking. The funeral guests arrived in the morning and were treated to coffee, tea, cheese, white bread and meat, finishing with porridge (in the older days). No funeral feast could do without beans and peas, as these symbolised tears. That was how the saying originated, “Tears fall like peas.” All those the deceased wanted to be invited must be invited, none could refuse to come. *Whoever refuses to come to a funeral, mice will eat his crops in the field, he will have*

gaļu, zebeņieku zirņu, alu un brandavīnu. Ja kāds netika uz bērēm, viņš nosūtīja savu tiesu brandavīna, zirņu, gaļas, piena un maizes, jo mirušajam vajagot savas tiesas. Bēru dienā istabu izpušķoja ar skujām. Mirušo no klēts vai rijas atnesa uz istabu vai novietoja uz apsegtiem beņķiem istabas priekšā. Senos laikos daudzviet, arī Trikātā, nesa mironim klāt gaļu un maizi, sakot – še, nu, pieēd un nenāc vairs atpakaļ ēstu! Un ielika maizi, gaļu un brandavīnu mironim līdzās zārkā. Citviet vīrieša zārka priekšā tika nolikta karaša, cepta no miežu miltiem ar asinīm, un glāzīte brandavīna, lai nelaiķis vēl pēdējo reizi “pamielotos”. Uz bērēm kautais lops bija jāizlieto pilnībā – arī iekšas un asinis, tāpēc dažviet pat bēru plāceņu virsu apsmērēja ar asinīm. Pēcāk, braucot uz kapsētu, bērenieki pie zārka nolikto karašu paši apēda, un, brandavīnu izdzēruši, glāzīti sadauzīja. Krustpīliešos bēru rītā pie mirušā zārka bija nolikts mazs, balti apklāts galdiņš, pie kura steidzās vecās māmiņas vēl ieturēt pēdējo kopīgo maltīti ar aizgājēju. Pārējie bēru viesi ēda pie kopējā galda. Katrai māmiņai uz mazā galdiņa bija savs koka kubuliņš, arī nomirušajam, kurā tad ēdot viņas meta pa kumosīnam bēru plāceņa, zirņus un citus labumus.

Aj pī Dīva milūtis,  
Muna doarga dvieseite;  
Dieviņam ir zalta zirņi,  
Sudabriņa kubulinā.

Visi bērenieki ziedoja uz zārka naudu, cimdu, zeķes: kurš neziedoja, tam varēja kas sliktas gadīties. Dažviet bijusi tradīcija, ka katram naudas ziedotājam saimnieki pretī devuši cimdu pāri. Mirušā tuvinieki cimdu iedeva zārka nesējiem, mazliet naudas ielika zārkā – lai nelaiķim ir, par ko viņā saulē nopirkt zirgu. Kad ziedojums no zārka bija nokopts, zārku cēla ratos vai ragavās. Vietu, kur zārks ārā stāvējis, nolēja

*no blessing.*

On the funeral day everybody had to come with their own present of food: bread, meat, some peas, beer and brandy. If somebody couldn't make it to the funeral, he sent his share of these, as the deceased needed it. The rooms were decorated with conifer branches. The coffin was brought from the barn or shed to the house or placed on covered benches in front of it. In the old days, in many places including Trikāta, they brought bread and meat to the dead, saying: “Here, eat now, and don't return to eat later!” Bread, meat and brandy were put in the coffin with the body. In other places they put bread baked of barley flour and blood along with a glass of brandy in front of the deceased so he could have his last meal. The animal slaughtered for the funeral had to be used fully, even the guts and blood, so they also smeared the funeral pies with blood. Later, when going to the graveyard, they ate the bread, drank the brandy and smashed the glass. In the vicinity of Krustpils on the morning of the funeral day they placed a small table at the coffin where the old women had a last meal with the deceased. The other funeral guests ate at the common table. At the small table every person had a small tub, including the deceased. The others threw some bites of their food in the dead man's tub.

Go feast yourself at God's place,  
My dear soul;  
God has golden peas  
In a silver tub.

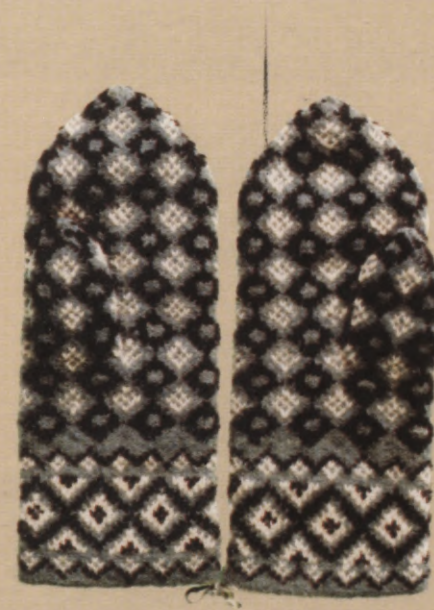
All of the guests left money, mittens and socks on the coffin as an offering: whoever refused to do so could expect misfortune. Some places had a tradition that they gave a pair of mittens to everybody who made a donation. The mittens were given to the pall-bearers, while some money was put in the coffin so the dead one could buy a horse in the Otherworld. When the offering was collected from the coffin, it was put on a cart or a sledge. The place where the coffin stood was rinsed with brandy, and a fire was lit there. Children were made to stand in the smoke of the fire so they



Izpušķota istaba  
A decorated room



Koka kubuliņš  
A wooden tub



Cimdu pāris nesējam  
A pair of mittens for carriers



Svece skalturi  
A candle on a splinter-holder



Sega  
A cover



Pēdējie goda vārti  
The last decorated gate

ar brandavīnu, uzkurināja uguni un tajā svēpēja bērņus, lai tiem nemetas slimības. Mirējs dažreiz jau pats bija noteicis zirgus, ar kuriem to jāved uz kapsētu. Baltus zirgus nekad nejudza pie liķa ratiem vai ragavām, bet gan melnus, arī pārējie bērnieki jūdza tumšus zirgus. Vidzemē zirgiem, ar kuriem veda nomirušo uz kapsētu, lokus aptina ar divieli, krēpēs iepina lielsaišķus. Jaunu meitu vedot, loku pušķoja ar brūkleņu mētru vijām, grožu vietā sēja jostas.

Zemgalē liķa vedēja zirgiem loku notina ar divieliem, loka augšā, vidū, piesēja 30–40 cm garu eglīti, ko izrotāja ar pušķiņšos sasiētām spalvām un baltām vai sarkanām bantēm vai ēvelskaidu pušķiņšiem. Eglīti pēc kapa aizbēršanas iesprauda pašā kopiņas vidū. Zirgiem pie ausīm sēja zaļumus, cimdus, melnas vai melnbaltas lentas. Cimdus, pa pāriem sašūtus, sēja katra zirga ārpusē, jo liķi parasti veda ar diviem zirgiem. Zirgiem uz muguras daži sedza pašaustu deķi, segu paklāja arī ratos zem zārka. Kad zārku ielaida kapā, šo segu pārklāja zārkam, tā parasti bija tumšās krāsās.

No mājām uz kapiem prom braucot, no zārka apakšas izrāva sauju siena, lai neaizvedot līdzī laimi. Kādas vecākas sieviņas aizgāja jau laikus un blakus ceļam, kur mirušo veda, sadedzināja viņa mirstamās drānas un cisas – “mēšļus”. Citur cisas dedzināja pēc bērnieku aizbraukšanas uz kapsētu. Uguns tika ņemta līdzī no mājas pavarda. Par dedzināšanu priecājās Veļu māte, kas sagaidīja mirušo veļu valstībā.

Kad liķis izvadīts, mājās palicēji aiznesa bērņus maizi un alu arī uz kūti un deva no bērņus maizes govīm un zirgiem kādu gabalu baudīt, alu vai brandavīnu ielēja silēs. Bērņus galdu neatstāja tukšu, tas bija bagātīgi klāts. Bērnieki, braucot uz kapiem, paņēma ēdamo un dzeramo līdzī. Ja miris vīrietis, tad ēdienu ņēma sieviete, ja sieviete –

would not contract any diseases. Sometimes the dying person had chosen which horses should take him or her to the graveyard. They shouldn't be white, but black, as should the horses of the funeral guests.

In Vidzeme they wound towels around the wagon's shaft-bows and plaited the horses' manes. When a young maiden died they decorated the shaft-bows with loganberry bushes, and used belts for reins.

In Zemgale the shaft-bow of the carriage with the dead was also wrapped with towels, but in the middle of it a 30–40 cm tall fir tree was affixed, decorated with bunches of feathers, white or red ribbons and bunches of splinters. When the grave was filled they placed the tree in the very middle of the mound. The ears of the horses were decorated with plants, mittens and black or white ribbons. As the carriage was usually driven by two horses, they tied sewn-together mittens on the outside harness. Sometimes the horses were covered with a blanket, while another blanket was spread under the coffin. Lowering the coffin into the grave, the coffin was usually covered with this blanket, which had to be in dark colours.

Leaving home for the graveyard they pulled a handful of hay from beneath the coffin so the luck would not be taken. Some older women left early and burnt the dead person's clothes and bed clothes – *mēšļi* – somewhere by the road by which the coffin was taken to the graveyard. In other places those were burnt at home after the body was taken for burial. The fire was taken from the hearth. *Veļu māte* – the Mother of Dead Souls who awaited the deceased in the Otherworld – was pleased by this burning.

After the procession had left, those staying at home brought funeral bread and beer to the stable, giving it to the cows and horses. The funeral table must not be left empty, it is always full. The funeral guests, going to the graveyard, took some food and drink along – dry cooked peas, in most cases. If the deceased was a man, it had to be a woman who carried the food, and vice versa. On the road to the graveyard

vīrietis. Visbiežāk tika ņemti sausi novārīti zirņi. Ceļā uz kapsētu iecirta kādā priedē krustu, lai mironis pastarā dienā zinātu ceļu uz mājām. Bija arī pretējs uzskats – lai nenāk uz māju traucēt palicējus. Ja mirušais bija sieviete, tad priedē pie krusta zīmes ar nagliņu vēl piesita mazu, no lentītēm taisītu pušķīti. Krusta priedes tika saudzētas.

Pa ceļam uz kapsētu ēdamo un dzeramo ziedoja arī sētās, kam brauca cauri, lai kaimiņi neļautotos, ziedoja arī Meža mātei, pārējo apēda paši, pēc bērēm iegriežoties krogā, kur par samesto naudu pirka dzērienus. Arī pie kapsētas vārtiem pēc liķa apbedīšanas bēriniēki iedzēra un uzkoda, un izdalīja arī nabagiem daļu bērū maizes, alus un brandavīna.

Krustpiliēšos uz bērēm pēc veca ieraduma vārīja kādu sietu pupu ar zirņiem kopā – kā īpašu bērū ēdienu. Tas arī bija jāņem līdzī uz kapiem, ko pamieļot svešus, liekus ļaudis, kas uz kapiem sanākuši. Šī mielošana skaitījās no aizgājēja puses. Tādēļ paruna: "Viņš drīz pupas dos" nozīmēja, ka viņš drīz mirs.

Atgriežoties mājās no kapsētas, palicēji tika pērti ar skujām – nemirstiet, nemirstiet, nav vairs vietas kapsētā! Pēc vairāku dziesmu nodziedāšanas un roku nomazgāšanas visi tika aicināti pie galda, kura galā bija apgāzts šķīvītis un krūze arī aizgājējam, uz galda dega sveces. Noskaitīja pātarus un ķērās pie bērū mielasta. Ja ēdot kaut kas no ēdiena nokrita zemē, to augšā necēla, tā esot miroņa daļa, un katrs, kas pirmo reizi dzēra alu, arī nolēja kādu lāsi priekš miroņa... Pēc senas tradīcijas vispirms ēda zupu, pēc tam tika pasniegti kartupeļi ar gaļu.

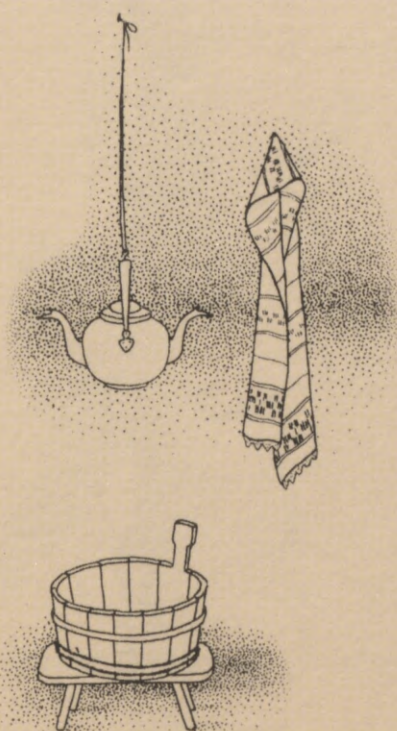
Senāk nūdeles bērū zupai gatavoja mājās. Kviešu miltus izsijā uz mīklas dēļa, vidū, padziļinājumā ielej ar ūdeni un sāli sakultu olu, izkausētu sviestu un izmaisa. Tad mīklu ar rokām samīca, līdz tā kļūst gluda, spīdīga, nelīp pie dēļa un rokām. Mīklu pārsedz un

they cut a cross on a pine trunk, so the dead would know the way home on Judgement Day. There was also a contrasting belief, saying that it was done to prevent the dead returning home and disturbing the living. When a woman died, a small tassel of ribbons was nailed next to the cross. Pines marked with those crosses were never felled.

On the way to the graveyard they made offerings of the food and drink in the homesteads they passed so the neighbours wouldn't be offended. They also made offerings to *Meža māte* – the Mother of the Forests. The rest they ate themselves, on the way home stopping at an inn and buying drinks from the money donated. They also ate and drank at the graveyard gate after burying the dead, dividing the rest among the beggars. In the vicinity of Krustpils there was a custom to cook beans and peas together as a particular funeral dish, which had to be taken to the graveyard and given to all strangers gathered there. Therefore the saying: "He'll be serving beans soon" meant that for him, death was at hand...

When the procession returned from the graveyard, those who had been left behind on the farm were flogged with conifer branches singing: "Don't die, don't die – there is no room in the graveyard!" After several songs had been sung and everybody's hands carefully washed, all were invited to the table. At one end of it stood a turned-over plate and mug – the dead person's dishes. Candles were burning on the table. They said the Lord's prayer and started eating. If anything fell of the table it was never picked up – this was considered the dead person's share. When drinking beer everybody first poured a drop or two on the floor for the deceased. According to an ancient tradition, soup was served first, then potatoes and meat. In those days they made the noodles for the funeral soup at home; here is the recipe.

*Home noodles.* Sieve wheat flour on a dough board. In the middle, where there is a cavity, pour an egg whisked with water, melted butter and salt, mixing it. Then knead the dough until it becomes smooth and shiny and stops sticking to the board and your hands.



ROKU mazgāšana Latgalē  
Hand washing in Latgale



Ēdienu bļodas  
Food bowls



Alus kausi  
Beer jugs

atstāj pusstundu, lai uzbriest. Tad mīklu izveltnē plānā plāksnē un ļauj apžūt. Pēc tam sagriež 3–4 cm platās sloksnēs, kuras saliek citu uz citas un šķērsām sagriež nūdelēs. Nūdeles var arī žāvēt un uzglabāt ilgāk.

Galvenie ēdieni bērēs bija karašas, balta maize, gaļa, zirņi un pupas, dzeršanai – alus. Ēdienu gādāja mirušā piederīgie, bet arī katrs bērū viesis bija kaut ko ēdamu un dzeramu ņēmis līdzi. Zemgalē galdā likuši zupu, maizi, sviestu, medu, gaļu, arī alus nekad neesot trūcis – to nesuši lielās māla krūzēs un lējuši koka kausos. Cepuši lielus dzeltenmaizes kukuļus, turklāt bērēs likuši visus ēdienus reizē uz galda.

Mirušo pieminēdami, palicēji šo pēdējo godu aizvadīja ar ēšanu, dzeršanu, dziedāšanu, pat dejošanu un rotaļām.

Dejošanai bija īpaša nozīme, ja mirušais aizgājis veļos neprecējies. Tad bērū mielasts, ejot pāri pusnaktij, apzīmējis nenosvinēto vedību godu. Citur šādos gadījumos pirmā bērū diena uzskatīta par vedībām, otrā – par bērēm.

Man māmiņa piesacīja  
Šonakt miega negulēt;  
Lika ēst, lika dzert,  
Lika viņu daudzīnāt.

Ir saglabājušās ziņas arī par bērū rituāla rotaļām ar dziedāšanu. Bērū rotaļā, ko sauc par malšanu, dalībnieki, ap galdū sēdot, dzied bērū dziesmas un ripina tukšu pudeli, cenšoties to saplēst; sisti arī citi trauki, piesakot, ka tas mirējam vajadzīgs.

Par trauku sišanas ieražas rituāla raksturu un vecumu liecina trauku lauskas, kas atrastas arheoloģiskos izrakumos kapu vietās visā Latvijā.

Man māmiņa piesacīja,  
Atpakaļ stellēdama:  
Lai dzer mani vedējīni,  
Biķerīšus daudzīdami!

Cover the dough and leave it to rise for a half an hour. Then roll it out into a thin layer and leave it to dry, cutting it into 3–4 cm wide strips placed one on top of another, and cutting crosswise to make noodles. The noodles can also be dried and kept longer.

The main dishes at a funeral were flat-cakes, white bread, meat, peas and beans, while the main drink was beer. The food was prepared by the relatives of the deceased, but every guest also brought something of his own. In Zemgale they served soup, bread, butter, honey and meat; they were never short of beer that was carried in large jugs and drunk from wooden mugs. Large loaves of *dzeltenmaize* ("yellow bread") were baked. Unlike at other feasts, all dishes were served at the same time. Remembering the deceased, the guests would eat, drink, sing and sometimes even dance and play games. Dancing had a particular meaning if the deceased was single: then, after midnight, the funeral would turn into a wedding. In other places the first day of the feast was considered a wedding, the second a funeral.

Mother told me  
Not to sleep tonight;  
Told me to eat, told me to drink,  
Told me to speak of her.

Some information on ritual games with singing at funerals has been preserved. In a game called *grinding* the participants, sitting around a table, sing funeral songs and roll an empty bottle, trying to break it, as well as other plates and dishes, saying that the deceased needs them. Fragments of table-ware found in archaeological excavations all over Latvia testify to the character and age of this ritual.

So my mother ordered  
Sending us back:  
May my drivers drink  
Breaking the goblets!

At the end of a funeral the belongings of the deceased were divided. They tried to do it without disputes, observing the will of the deceased. The last meal at a funeral was cabbage (Sauerkraut) with meat. When leaving

Bērū beigās dalīja nelaiķa mantu, ko centās



Kokles  
Kokles – a stringed instrument



Eglīte, rags, stabules  
A fir-tree, a horn and pipes

izdarīt bez strīdiem, ievērojot mirušā gribu. Beidzamais bērns ēdiens bija kāposti ar gaļu. Pavadītājiem prom braucot, katram deva līdzī arī kādu kukuli no ēdamā un dzeramā.

Bet sētās dzīve turpinājās – atkal tika cepta dienišķā maize, kārti šūpuļi, svinētas apsējības, druvības un apkūlības, kāzas un kristības. Un goda vietā vienmēr smaržīgais rudzu maizes rieciens. Kā reiz vēstulē rakstīja dolēniete Anna:

“Gara diena bez māmiņas,  
Vēl garāka bez maizītes;  
Bez māmiņas gan varēju,  
Bez maizītes nevarēju.”

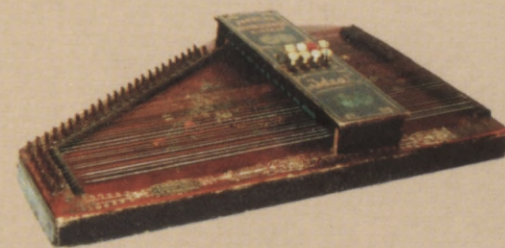
Maize pavadīja cilvēku no šūpuļa līdz kapam – no raudzību plāceņa līdz bērns kukulim.

the home all the guests were given some food and drink to carry with them.

But life went on. Bread was baked again, cradles were hung for the new-born. Different occasions in connection with work in the fields were celebrated; so were weddings and christenings. Anna from Dole once wrote in a letter:

Long is the day without my mother,  
Still longer is the day without bread.  
I could do without my mother,  
I cannot do without bread.

So bread accompanies the people – from the pie brought when visiting the new-born to the loaf on the funeral table...



Dūdas, citari  
Bagpipes and zithers

### Dieviņš brida rudzu lauku

1. Die-viņš (bri - da) ru - dzu lau - ku Vai, ru - dzu lau - ku  
gā - ja

Ar pe - lē - ku mē - te - lī - ti, Vai, mē - te - līt'.

2. Kad izbrida, tad apsedza  
Pelēkāmi vārpiņāmi.

3. Brien, dieviņi, lēni lēni,  
Ļauj vārpiņāmi noziedēt.



Maize vienmēr  
There is always bread

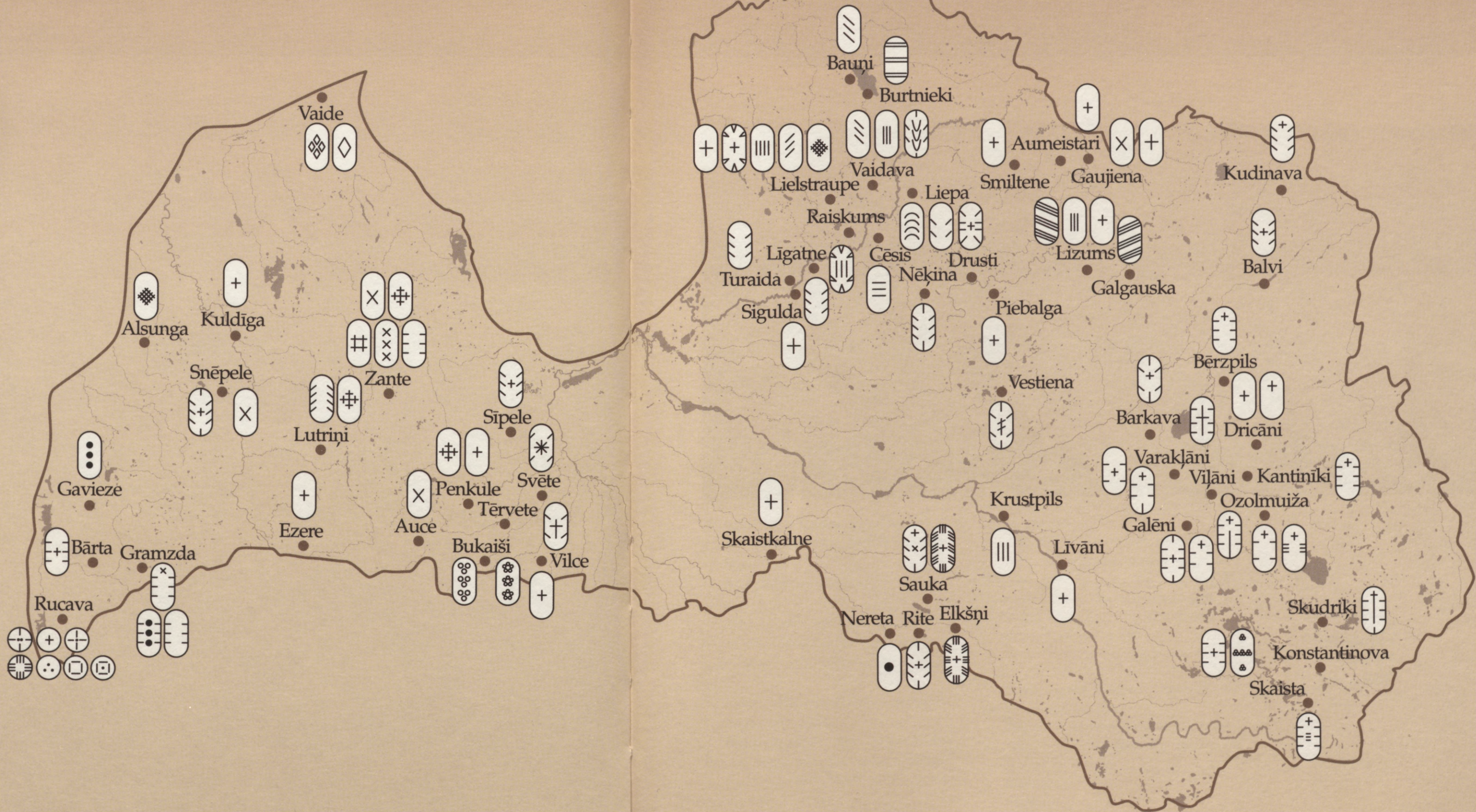






# Maizes zīmes Latvijas novados

Bread signs in different regions of Latvia





# Skaidrojumi

## Glossary

**Abra** – iegarens, no viena koka gabala izgrebts koka trauks maizes mīklas sagatavošanai (iejaukšanai). Abras gatavotas no lapu koka – apses, liepas, bērza. Vēlāk tās taisītas arī no dēļiem, parasti egles. Ir minētas arī no oša un kļavas koka gatavotas abras.

**Mulda** – vienkoča abras nosaukums. Mazāka izmēra muldas lietotas dažādu produktu glabāšanai un pasniegšanai galdā.

**Abrkasis** – rīks mīklas palieku izkasišanai no abras pēc mīklas izņemšanas. Parasti tas ir metāla, vietējā kalēja kalts, ar kāsīti galā pakarināšanai uz vadža. Ir arī abrkaši, kuru kāts darināts no koka.

**Abrkasītis, abrukasnītis, sakasnītis, izkasītis, abrukaslis, izkasnis, pelnurausītis, mazais kukulītis, ātrais kukulītis** – no abrā sakasītās mīklas izveidots mazais kukulītis, kuru krāsnī iešauj pēdējo.

**Arājs** – 1) zemnieks, zemes apstrādātājs; 2) tautasdziesmās bieži arī precinieks; 3) vīrs.

**Arods** – apcirknis, nodalījums labības glabāšanai.

**Aube** – šūta auduma galvassega, cepure – precētas sievas simbols pretstatā vainagam.

**Augšpēdus** – uz muguras, ar virspusi uz leju.

**Auts** – 1) saite, apsējums; 2) lakats, mutes auts – kabatslakats; 3) galvassega, ko jaunajai sievietei apsien noņemtā vainaga vietā.

**Baķis** – rullī satīts garš auduma gabals.

**Baļļa** – koka muca.

**Bānis** – 1) kaudze, čupa (žagaru bānis); 2) kopa, liels daudzums, vairums, lēvenis.

**Bars** – labības vai linu tīruma josla, ko apstrādā viens cilvēks.

**Abra** – “kneading trough”: oblong wooden vessel hollowed out of a single tree trunk for preparing dough. Usually made of wood from deciduous trees like aspen, lime and birch. Later also made of boards, mainly of white wood. Troughs made of ash-tree and maple have also been mentioned.

**Mulda** – a name for a trough made from a single tree trunk. Smaller ones were used for storing different foodstuffs and serving them at table.

**Abrkasis** – a tool for scraping the remains of the dough out of the trough. Usually made of metal by the local blacksmith, with a hook on the end for hanging. There are some with wooden handles.

**Abrkasītis, abrukasnītis, sakasnītis, izkasītis, abrukaslis, izkasnis, pelnurausītis, mazais kukulītis, ātrais kukulītis** – a small loaf made of the remains of dough scraped from the trough. The last loaf to go into the oven.

**Arājs** – “a ploughman” 1) a peasant, cultivator; 2) a suitor in folksong texts; 3) a husband.

**Arods** – a corn-bin, a section in a granary for storing grain.

**Aube** – a headdress of cloth, a hat: the symbol of a married woman, compared to a vainags (“wreath”).

**Augšpēdus** – on one’s back, upside down.

**Auts** – 1) a wrapping; 2) a kerchief, *mutes auts* – handkerchief; 3) headdress replacing the wreath on the head of the newly-wed wife.

**Baķis** – a long, rolled-up piece of cloth.

**Baļļa** – a wooden barrel.

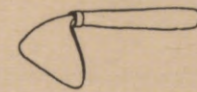
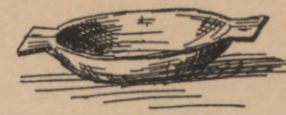
**Bānis** – 1) a pile; 2) a cluster, a big number, a lot.

**Bars** – a section of a corn or flax field worked on by one worker.

**Biguzis** – food made of watered rye bread bits, left to moisten and sweetened with honey or sugar and berry juice.

**Blinčuki** – pancakes.

**Čaganāka** – more porous.



**Biguzis** – ēdiens, kas pagatavots, rupjmaizes gabaliņus aplejot ar ūdeni, ļaujot ievilkties un saldinot ar medu vai cukuru un ogu sulu.

**Blinčuki** – pankūkas.

**Čaganāka** – irdenāka.

**Čaučere, čaučeris, čauksture** – liki iesieta lapotu vai kadiķu, arī priežu zaru, slota krāsns izslaucīšanai, atsevišķos novados saukta arī par **pažagu, cepļa slotu**.

**Ceplis** – 1) maizes krāsns Latgalē; 2) krāsns rijā; 3) cepiens.

**Cepiens** – krāsni vienā reizē izcepto kukuļu kopums.

**Ciba** – 1) pavalga mērs – apmēram riekšava; 2) apaļš koka (arī koka mizu, parasti tāss) trauciņš pavalgam – sviestam, biezpienam, kaņepēm, retāk – gaļai.

**Čučukoks, bīstekls, čučkoks** – krāsns urķis.

**Dakšas** – darba rīks labības cilāšanai no žuburaina koka, **krizuļi-trizuļi** – graudu, vārpu un salmu sadalīšanai, sijājot rijā.

**Dreijāt** – 1) virpot; 2) glīti darināt.

**Deķis** – sega.

**Ducis** – 12 gabali, velna ducis – 13.

**Gausa, gausība, gaus** – 1) svētība, labklājība, briedīgums; 2) sātīgs uzturs, lai ar mazu devu pietiktu ilgām laikiem.

**Gausināt** – vairot bagātību, svētīt.

**Grūdenis** – 1) no grūstām kaņepēm, zirņiem vai pupām gatavots ēdiens; 2) miežu putras un cūkgaļas ēdiens Ziemassvētkos, miežiem apvalku nogrūž nost piestā; 3) Meteņu zupa no cūkas kājām, putrainiem vai grūbām, zirņiem, pupām, kartupeļiem.

**Iejavs** – no miltiem, ūdens un piedevām sagatavota mīkla raudzēšanai.

**Ieraugs, ierauga kukulītis** – no iepriekšējā cepiena atstāts, miltos uzglabāts mīklas pikucis, ko, atšķaidītu siltā ūdenī, piejauc ievavam mīklas rūgšanas veicināšanai.

**Jāņi** – vasaras saulgriežu svētki,

**Čaučere, čaučeris** – a crooked brush of deciduous or coniferous tree branches for sweeping the oven, in some districts also called pažags, cepļa slota (“oven brush”).

**Ceplis** – 1) an oven for baking bread, 2) a stove in the threshing barn, 3) the loaves baked at one go; see cepiens.

**Cepiens** – the loaves baked at one go in an oven.

**Ciba** – 1) a measure of fats: approximately a handful; 2) a round wooden (or bark, usually birch-bark) vessel for fats – butter, soft cheese, hemp, or occasionally meat.

**Čučukoks, bīstekls, čučkoks** – a poker.

**Dreijāt** – 1) to turn; 2) to make beautiful.

**Deķis** – a blanket.

**Ducis** – a dozen, 12 pieces, *velna ducis* “devil’s dozen” – 13.

**Gausa, gausība, gaus** – 1) blessing, well-being, 2) nourishing food, a small amount of which would last a long time.

**Gausināt** – to bring wealth, to bless.

**Grūdenis** – 1) food made of pounded hemp, peas or beans, 2) a food made of barley porridge and pork for Yuletide, grinding off the barley chaff in a mortar, 3) a soup made of pork legs, grits or groats, peas, beans and potatoes for Shrovetide.

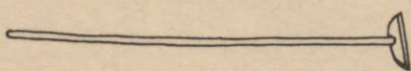
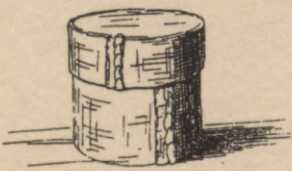
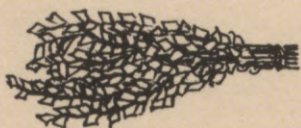
**Iejavs** – dough made of flour, water and additives for leavening.

**Ieraugs, ierauga kukulītis** – a pat of dough left from the previous baking and kept in flour, which, dissolved in warm water, is then added to iejavs to stimulate rising.

**Jāņi** – Midsummer festivity, festival of fertility.

**Jumis** – 1) a double fruit, double ear, stalks growing in pairs, also the last sheaf or handful cut; 2) personification of fertility, a deity. Finishing the harvest, the last handful of straws were tied together believing that Jumis would winter there. Sometimes the ears were placed under a stone, or the double ear was twined into a wreath which was brought home to the hostess after harvesting was finished. Folksongs speak of rye, barley, oats and flax Jumis.

**Kami** – food made for harvesting or Jumis days or Easter, by cooking different grains



auglības svētki.

**Jumis** – 1) dubultauglis, dubultvārpa, pa pāriem saauguši stiebri, par Jumi saukuši arī pēdējo kūlīti, ko nopļauj labības laukā vai pēdējo sauju; 2) auglības personificējums, dievība. Beidzot pļaut, pēdējai saujai sasēja vārpas jumtiņā, domājot, ka tur Jumis pavadīs ziemu, dažreiz vārpas palika zem akmens, dubultvārpu iepina vainagā, kuru, beidzot pļauju, nesa mājās saimniecei. Tautasdziesmās minēts rudzu, miežu, auzu, linu Jumis.

**Kami** – Pļaujas jeb Jumja dienas, arī Lieldienu ēdiens, ko dabū, dažādus labības graudus – auzas, miežus, kviešus un arī zirņus izvārot, krāsni apgrauzdējot un samajot. Ēd, samaisot ar rūgušpienu, krējumu vai paniņām.

**Karaša** – no miežu vai rupjiem kviešu miltiem ar ieraugu cepta maize. Parasti karaša ir apaļāka nekā rupjmaizes kukulis.

**Kāsis** – žuburots zars, vēlāk dzelzs āķis, uz kura pakārts katls.

**Klabata** – iekārts koka dēlīts ar koka āmurīti vai koku sišanai, lai sasauktu mājās ganus vai paziņotu par ugunsgrēku. Dažviet par klabatu dēvēts arī koka zvans, ko, ganot mežā, uzkar kaklā govij – barvedei.

**Klājiens** – kulšanai ar spriguļiem vai kuļamo bluķi izklāta labība.

**Klaips, kukulis** – liela mīklas pika, kas, nogludināta un izveidota iegarenā vai apaļā formā, tiek izcepta krāsni.

**Krāģis, skrāģis** – no koka pagatavots paliktņis abras uzlikšanai.

**Krāsns** – īpaši izmūrēta telpa ar klonu, kuru sakarsē, kurinot malku. Pēc tam no oglēm un pelniem izslaucītajā krāsni ievieto maizes kukuļus, kas vienmērīgajā karstumā izcepas.

**Kretulis** – labības siets rijā.

**Kulda** – krāsns priekša, kur sarauš ogles un pelnus pēc izkurināšanas.

– oats, barley, wheat – with peas, roasting in an oven and grinding them. Eaten mixed with sour milk, cream or buttermilk.

**Karaša** – bread baked from rough-ground wheat or barley flour with yeast. Usually rounder in shape than rye bread.

**Kāsis** – “a hook”, initially a branch, later an iron hook for hanging pots.

**Klabata** – a wooden board with wooden hammer or stick for beating it, to call home the herders or signal alarm in case of fire. In some districts the wooden bell hung on the neck of the cow leading the herd while grazing in a forest was also called by the same name.

**Klājiens** – corn placed for threshing with flails or a threshing block.

**Klaips, kukulis** – a large pat of dough, oval or round, smoothed and baked in the oven.

**Krāģis, skrāģis** – a support for a kneading trough made of crossed logs.

**Krāsns** – specially-made space with an oven floor to be heated by burning firewood. After the embers and ashes have been swept out the loaves are placed in the oven where they bake in an even heat.

**Kretulis** – a grain sieve in a threshing-barn.

**Kulda** – space in front of the oven where embers and ashes are placed after heating.

**Kuls, klons** – clay or brick floor, rammed soil in a threshing-barn, room or shed.

**Kūmas** – god-father, god-mother, other guests at a christening.

**Kumode** – a wooden piece of furniture with many drawers for storing linen and valuables, sometimes fitted with a mirror. Frequently made as part of one's dowry.

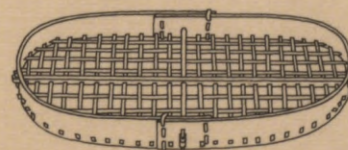
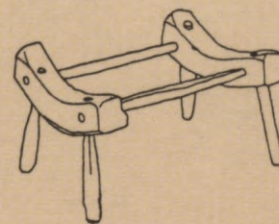
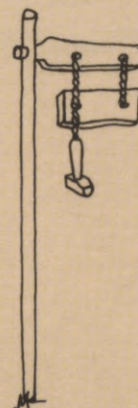
**Ķēķis** – kitchen.

**Ķiļķeni, klučkas, kliņķeni** – dumplings, food made of fine or rough ground flour.

**Ķepars, pikucis, pinkulis, ieraugs** – a pat of dough scraped from the sides of a trough with the scraper (abrķasis), left in flour to be added to the dough the next time bread is baked in order to stimulate fermentation.

**Ķipītis** – a round wooden vessel with one longer board as a handle.

**Ķūķes, ķūķi, kočas** – a traditional Yuletide dish, pearl-barley porridge.



**Kuls, klons** – māla vai ķieģeļu grīda, cieti noblietēta zeme rijā, istabā, šķūnī.

**Kūmas** – krustēvs, krustmāte, krustībnieki.

**Kumode** – koka mēbele ar daudzām atvilknēm veļas un vērtslietu glabāšanai, dažreiz apvienota ar spoguli. Bieži gatāvota kā pūra mēbele.

**Ķēķis** – virtuve.

**Ķilķeni, klučkas, klinķeni** – ēdiens no bidelētiem vai rupji maltiem miltiem, klimpas.

**Ķepars, pikucis, pinkulis, ieraugs** – no abras malām ar abrkasi sakasītas mīklas pika, ko ierušina miltos un uzglabā piejaukšanai nākošā maizes cepiena miklai – labākai ieraudzēšanai.

**Ķipītis** – apaļš vienkoka vai dēlišu trauks ar vienu pagarinātu kā rokturi.

**Ķūķes, ķūķi, kočas** – tradicionāls Ziemassvētku ēdiens, grūbu biezputra.

**Kruķis** – rīks ar metāla galvu garā koka kātā ogļu izraušanai no krāsns,

**Laima, Laime, Laimes māte** – folklorā tēlota kā personificēta cilvēka mūža licēja, likteņa lēmēja, tā rūpējas par pūru, lemj mūža draugu, Laima īpaši ir bāreņu, sērdieņu, sieviešu aizstāve. Pasakās bieži tēlota kā Laimes māte. Tautasdziesmās daudzina arī trīs laimes – Laimu, Dēklu, Kārtu.

**Liekšķerīte, liekšķere** – ieapaļa koka lāpstīņa ar uzliektām malām un rokturi – miltu, graudu pagrābšanai.

**Liieldiena, Lielā diena** – pavasara saulgrieži.

**Liieldienas** – kristīgās baznīcas svētki – Kristus augšāmcēlšanās svētki.

**Mālis, māle** – maļamā labība, graudi.

**Māra, arī Māršava, Māre, Mārša, Mārīte** – govju aizstāve un sargātāja, dzīvības devēja un ņēmēja, saimnieču aizbildne. Bieži tēlota arī kā vabulīte vai čūska.

**Mārša** – brāja sieva.

**Kruķis** – poker, a tool with a metal head on a long wooden handle for pulling out coal from a stove.

**Laima, Laime, Laimes māte** – a Latvian deity; folklore describes her as the personified ruler of human destiny, taking care of women's dowries and choosing a spouse; Laima is particularly the patroness of orphans, the oppressed and women. Folk-tales depict her as Laimes māte, a wise elderly woman. Folksongs also speak of three laime – Laima, Dēkla, Kārta – who are deities with similar fields of activity, with Laima being both the most powerful and the most widely known geographically.

**Liekšķerīte, liekšķere** – a roundish wooden shovel with bent-up sides and a handle for scooping flour or grain.

**Liieldiena, Lielā diena** – spring solstice.

**Liieldienas** – Easter festival of the Christian religion: the resurrection of Jesus Christ.

**Mālis, māle** – grain to be ground, grain.

**Māra, also Māršava, Māre, Mārša, Mārīte** – a Latvian deity, patroness of cattle, giver and taker of life, patroness of housewives. Frequently takes the form of a bug or a snake.

**Mārša** – brother's wife.

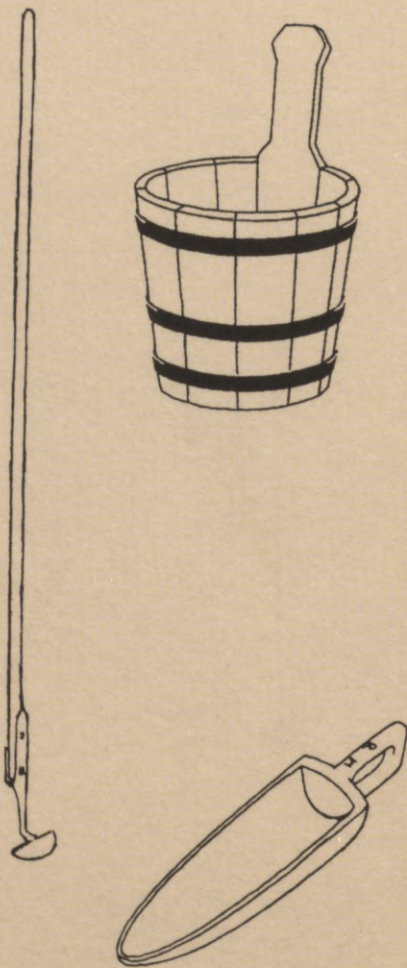
**Mārītiņi – Mārītiņu diena** – Martinmas, 10 November, *Mārītiņu vakars* – Martinmas eve, 9 November, when masked people walk around visiting the neighbours. *Mārītiņu bērni* – “Mārītiņš’ children”, masked visitors on Martinmas eve.

**Mente** – stirrer, oblong wooden shovel for stirring and whisking dough.

**Metēni, also Metenis, Vastlāvis** – Shrovetide, spring festival, usually in February; celebrating the end of winter, it promotes fertility and a good harvest. The Catholics start fasting after Shrovetide.

**Mīceknis, mīceklis** – 1) inadequately-baked bread; 2) a kneaded mixture of boiled potatoes and beans or peas.

**Miķeļi, Mikālis, Miķeļdiena, Miklāvs** – Michaelmas, the autumn solstice, *apjumības* (the end of harvesting), the beginning of *Veļu laiks* (“days of the dead souls”). Work in the fields must be finished by Miķeļi as it opens the gates to winter.



**Mārtiņi** – Mārtiņu diena 10. novembris.

**Mārtiņu vakars** – 9. novembris, kad maskās tērpušies cilvēki apstaigā kaimiņus.

**Mārtiņu bērni** – maskās ģērbusies Mārtiņu vakara viesi.

**Mente** – garena koka lāpstiņa mīklas kulšanai un maisīšanai.

**Metēņi, arī Metenis, Vastlāvis** – svētki pavasarī, februārī – ar šiem svētkiem aizvada ziemu, veicina auglību, labu ražu. Pēc Metēņiem katoļiem sākas gavēnis.

**Mīcekņis, mīceklis** – 1) slikti izcepusies maize; 2) vārītu kartupeļu un pupu vai zirņu samīcījums.

**Miķeļi, Mīkālis, Miķeļdiena, Miklāvs** – rudens saulgrieži, apjumības, veļu laika sākums. Līdz Miķeļiem jāsteidz lauku darbi, jo tad ziemai vārti vaļā.

**Niekāt, niekot** – 1) sijāt sietā, sijājamo mētājot uz augšu; 2) aprunāt.

**Ņuka, nuka, nuks** – visapkārt klaipam, arī siera ritulim, griezts riecens.

**Olekts** – garuma mērvienība – attālums no elkoņa līdz pirkstu galiem – 50–65 cm; mazā olekts – apmēram 38 cm.

**Pāde, pādis** – kristījams bērns, ko veda uz baznīcu vārda došanai, kristīšanai.

**Paltis** – ar sīpoliem un speķa gabaliņiem saceptas asinis, Mārtiņdienas ēdiens.

**Pontāgs, pantāgs, pentaks** – rituāls pavasara ēdiens, ko gatavo no olām, kuras sagrūž kopā ar vāriem kartupeļiem un vāra (arī ar pienu), pievienojot miltus, gaļu, krējumu.

**Pavalgs** – aizdars, taukvielu piedeva ēdienam.

**Pavards, pārts** – nesegta kurtuve krāsns (cepļa) priekšā.

**Pelavas** – atbirumi, smalkumi, kas atdalās no vārpām un graudiem, kuļot labību, klāt arī dažādi piejaukumi, nezāļu sēklas.

**Pēlis** – ar zosu dūnām vai spalvām pildīts gultas maiss.

**Niekāt, niekot** – 1) to sift in a sieve, throwing the substance to be sifted up; 2) to pass rumours about.

**Ņuka, nuka, nuks** – a slice cut all round a loaf or a piece of cheese.

**Olekts** – a measure of length – the distance between the elbow and the finger tips, approx. 50–65 cm; *mazā olekts* – “small olekts”, approx. 38 cm.

**Pāde, pādis** – a child to be baptised, whose well-being is ritually ensured at home after the church ceremony.

**Paltis** – blood fried with onions and bits of bacon, a Martinmas dish.

**Pontāgs, pantāgs, pentaks** – a ritual spring dish made of eggs mixed with boiled potatoes and boiled (sometimes with milk), adding flour, meat and cream.

**Pavalgs, aizdars** – fat garnish to a meal.

**Pavards, pārts** – uncovered hearth in front of a stove.

**Pelavas** – waste, dust separated from the ears and grain while threshing, may contain different admixtures such as weed seeds.

**Pēlis** – a bed mattress filled with down or feathers.

**Pentogi** – blood pancakes, a Martinmas dish prepared by slowly mixing blood, salt, sugar and melted butter into sifted flour. Baked thin.

**Piesta** – mortar, a tall wooden vessel in which grain is pounded using an oblong wooden club.

**Pile** – a rye dough loaf with fillings of different kinds – cured bacon and onions, herring and onions, apples.

**Plāns** – threshing-floor, clay or brick floor.

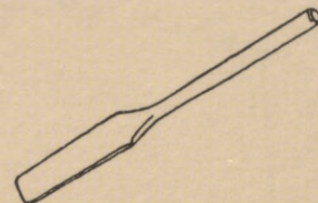
**Pladas, pladiņas** – round or oblong harvest or Jumis day bread made of fermented rough rye flour dough with pats of butter or cured bacon on top.

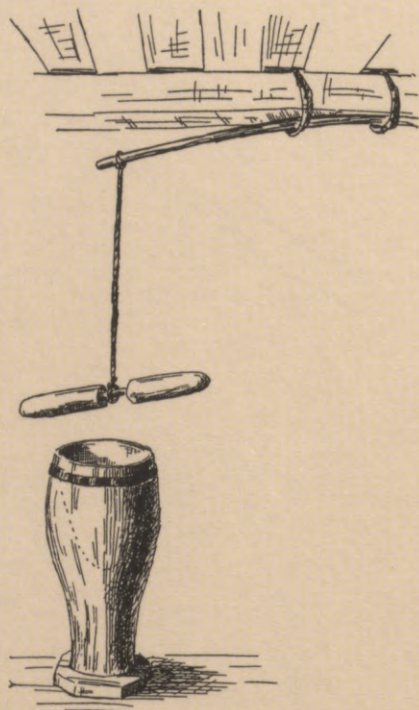
**Plāts** – a quadrangular pan for baking in an oven.

**Plikais kažoks** – “bare fur coat”, a fur coat with no cloth lining on the outer side.

**Pods** – 1) a weight measure, ca. 8 kg; 2) a pot, vessel for storing or cooking food.

**Puds** – pood, a weight measure ca. 16 kg.





**Pentogi** – asinspankūkas, Mārtiņdienas ēdiens, ko gatavo, traukā iesijātiem miltiem, lēnām maisot, pievienojot asinis, sāli, cukuru un izkausētu sviestu. Cep plānas pankūkas.

**Piesta** – koka trauks, kurā ar iegarenu koka vāli – stampu saspiež (grūž) graudus.

**“Pīle”** – no rupjmaizes mīklas cepts kukulis ar dažādu pildījumu – žāvētu speķi un sīpoliem, siļķi un sīpoliem, āboliem.

**Plāns** – piedarbs, māla vai ķieģeļu grīda.

**Pladas, pladiņas** – Pļaujas vai Jumja dienas ēdiens – no raudzētas rupju rudzu miltu mīklas veidoti apaļi vai ovāli plācenīši ar sviesta piciņām vai žāvēta speķa gabaliņiem virsū.

**Plāts** – četrstūrainā metāla panna cepšanai krāsni.

**Plikais kažoks** – no kažokādām gatavots kažoks, kam āda virspusē nav apvilka ar audumu.

**Pods** – 1) svara mērvienība – 1/20 birkava; 2) trauks pārtikas glabāšanai vai vārīšanai.

**Puds** – smaguma mērs – apmēram 16 kg.

**Pūķis** – teikās un pasakās iedomāts bagātības vairotājs, mantas rausējs, teiksmaina būtne. Tas šņākdams lido debesīs kā mākonītis; sarkans tas ir tukšs, bet zilgans vai pelēks – pilns. Ar dažādām burvestībām pūķi var iegūt sev. Tiek stāstīts, ka to var nopirkt Rīgā.

**Pūri** – ziemas kvieši.

**Pūrs** – 1) līgavas pūrs – tvertne, kas bija gatavota – “šūta” no liepu krijas, apaļa; četrstūrainā tvertne, gatavota kā lāde – no dēļiem, apgleznota un apkalta. Piepildīt – “darināt”, “pielocīt” pūru ar audumiem, adījumiem, izšuvumiem vajadzēja meitai pašai.

**Pūrs** – 2) labības mērs – apaļš vienkocis, no koka dēļiem gatavota kaste pūra tilpumā – apmēram 3 pudi – ap 48 kg.

**Pūrvieta** – ar pūru labības apsējama

**Pūķis** – a dragon; a fantastic being found in legends and folk-tales, collecting wealth and riches. It flies with a loud hiss resembling a cloud, red when empty, bluish or grey when full. You can acquire a dragon by saying different spells. It is said that dragons can be bought in Rīga.

**Pūri** – winter wheat.

**Pūrs** – 1) dowry, a dowry-chest of a bride – either round and made of lime bark by “sewing” or made of boards as a chest, decorated with painting and metal sheeting. It had to be filled by the maiden herself with woven cloth and knitted and embroidered things; 2) a volume measure of grain – earlier made of lime bark, later wooden boards, the weight equivalent being around 3 poods – ca. 48 kg.

**Pūrvieta** – an area to be sown with one pūrs – ca. 0,371 ha.

**Pūtelis** – sprouted peas, rye or wheat grain, are dried in the sun and ground in a hand grinder, then poured into sweet milk and left to swell. Then mix sour milk with *pakreimiņas* – the thin layer of cream left after skimming – mix in the grain and eat!

**Radene** – a female relative.

**Raudzības, rauguļi, luņģības** – the first visit to a new-born baby and his mother.

**Rieciens** – a slice of bread.

**Riekšava** – a measure – the quantity that can be taken with both hands.

**Rija** – a place where grain was dried, drying-kiln, a place for threshing; in Vidzeme rija was also a building for habitation.

**Runiņa** – a shock of rye (or other grain) sheaves with the “hat”.

**Saime** – 1) the host family together with the hired labourers/servants; 2) farm-hands and maids.

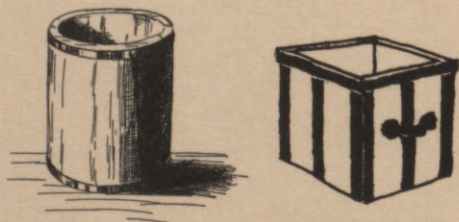
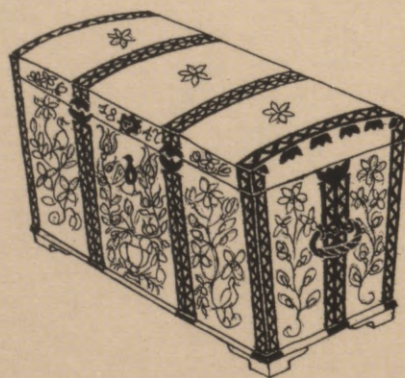
**Saimes istaba, saimes gals** – “saime room/end”; a room designated for labourers.

**Sers** – grain brought to a threshing-barn to dry.

**Sērt** – to place grain on drying beams in a threshing-barn, to dry.

**Šerps** – a harsh, strict person.

**Sēta** – 1) a fence; 2) a peasant’s homestead,



platība – ap 0,371 ha.

**Pūtelis** – dziedēti zirņu, rudzu un kviešu graudi, kas pēc tam, izkaltēti saulē un samalti rokas dzirnavās, tiek aplieti ar saldu pienu, lai uzbriest. Tad sataisa rūgušpienu kopā ar pakreimiņām (krējuma kārtiņu) un tur iemaisa izmirkušos graudus.

**Radene** – radniece.

**Raudzības, rauguļi, luņģības** – pirmais apciemojums pie jaundzimušā un mātes.

**Rieciens** – maizes rika.

**Riekšava** – mērs – ar abām saujām paņemams daudzums.

**Rija** – ēka ar krāsni labības žāvēšanai, parasti ar piebūvi labības kulšanai. Vidzemē rijā arī dzīvoja.

**Runiņa** – rudzu vai citas labības statiņš ar “cepuri.”

**Saime** – 1) saimnieka ģimene kopā ar kalpiem; 2) kalpi un kalpones.

**Saimes istaba, saimes gals** – dzīvojamā telpa.

**Sers** – kaltēšanai rijā savesta labība.

**Sērt** – likt labību rijā uz ārdiem, kaltēt.

**Šerps** – ass, noteikts cilvēks.

**Sēta** – 1) žogs; 2) zemnieka māja, mājas, dzimtā vieta, kaimiņu mājas; 3) pagalms.

**Sētuve** – kaklā pakarams koka vai pīts trauks, tajā sabērto sēklu sējējs ar rokām izsēj.

**Sieks** – 1) labības mērs – 1/3 pūra; 2) sieciņš – pussieks – 1/6 pūra, labības daudzums, ko sējējs saber un sēdams nes sētuvē; 3) sieciņi – nodevas, kas zemniekam bija jānodod mācītājam.

**Skābputra** – šķidra putra, vārīta no miežu putrainiem un ieskābēta.

**Skaugis** – skaudīgs cilvēks, kam nepatīk otra cilvēka veiksmes, labklājība.

**Slietenis, slietnis** – no taisnām kārtīm sastatīta vasaras virtuve, namiņš.

**Slokārnis, slokātnis** – rupji maltu miežu, kviešu vai griķu plācenis ar pildījumu, Meteņu ēdiens.

**Sprigulis** – sens labības kulšanas

home, native place, neighbour's home;

3) a yard.

**Sētuve** – a wooden or wicker bowl hung on one's neck to hold seeds that are sown by hand.

**Sieks** – 1) a measure of grain – 1/3 of a pūrs; 2) *sieciņš* – a half sieks, the quantity of grain a sower pours into his sētuve when sowing; 3) *sieciņi* – tithe given to the local priest by peasants.

**Skābputra** – gruel, prepared of barley groats and soured.

**Skaugis** – an envious person, disliking any success and welfare in others.

**Slietenis, slietnis** – a stand-alone, outdoor kitchen built of straight poles

**Slokārnis, slokātnis** – a scone of rough-ground barley, wheat or buckwheat with filling eaten at Meteņi.

**Sprigulis** – a flail, an ancient threshing tool, consisting of a long wooden (usually fir) handle with a club attached to it by a cord or leather strap.

**Stadula, stadala, stadals** – a stable at an inn, room where the guests left their horses and carts. Larger inns had two such, frequently taking up more space than the inn room.

**Staks** – a dish made from hemp seeds pounded in a mortar.

**Stops** – a measure of liquid; ca. 1,35 litres.

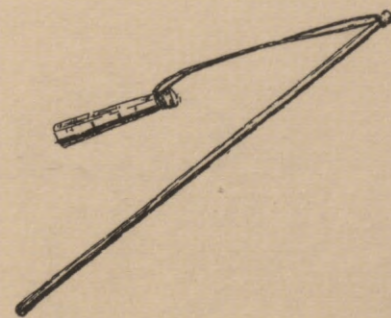
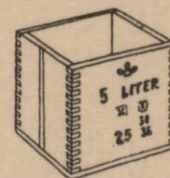
**Sutnes** – flour made of different grains, peas and beans, boiled, roasted and ground, mixed into milk.

**Svīdenis** – a dish eaten at Ūsiņi and the day of the winter solstice: rough-ground rye flour mixed with water and salt into a thick mass; press out disks of the dough, make hollows in their surface, dry on a stove, then cook in oil.

**Taukotnis** – 1) a rye-dough pie baked with fat; 2) porridge cooked by frying salted pork in a pan, then taking out the meat and placing potatoes, pearl-barley or groats into the fat, then adding water and boiling over a low heat without stirring.

**Tiptaiņi, tiptenes** – silken scarves of different sizes and colours.

**Tuntuļu nozis** – a dish eaten on Ūsiņdiena. Wheat flour is whisked into sweet milk, the



rīks, kas sastāv no gara koka kāta (parasti egles), kam galā ar auklu vai ādas siksnīņu piestiprināta vāle.

**Stadula, stadala, stadals** – kroga stallis – telpa, kur braucēji novietoja zirgus un pajūgus. Lielākiem krogiem bijušas divas stadulas, bieži platākas par kroga istabas daļu.

**Staks** – ēdiens no piestā sagrūstām kaņepju sēklām.

**Stops** – šķidrums mērs. Apmēram 1,35 litri.

**Sutnes** – no dažādām labībām un zirņiem, pupām, tās izvārot, apgrauzdējot un samaļot iegūti milti, iemaisīti pienā.

**Svīdenis** – Ūsiņdienas un ziemas saulgriežu ēdiens – rupja maluma rudzu miltus samaisa ar ūdeni un sāli pabiezā masā; izspiež apaļas ripas, sabaksta bedrītes, uz plīts apkaltē, tad vāra taukos.

**Taukotnis** – 1) ar taukiem cepts rupjmaizes pīrāgs; 2) putra, ko vāra, sālītu cūkgaļu sacepinot katlīnā, pēc tam gaļu izņem, taukos liek kartupeļus, grūbas vai putrainus, pārlej ar ūdeni un uz lēnas uguns vāra nemaisot.

**Tiptaiņi, tiptenes** – dažāda lieluma un krāsas zīda lakati.

**Tuntuļu nozis** – Ūsiņdienas ēdiens. Saldā pienā iekuļ kviešu miltus; šķidro mīklu cep uz pannas cūku taukos. Ēd ar sausiem kartupeļiem un krējumu.

**Tupeņi** – kartupeļi.

**Tutenis, tutens** – liels duncis; nazis ar koka spalvu; vecs, neass nazis.

**Ucināt** – šūpot bērnu uz ceļiem.

**Ūsiņš** – latviešu dievība, Dieva dēls, saistīts ar pavasara atnākšanu, zirgu un bišu gādnieks.

**Ūsiņa diena, Zirgu svētdiena** – pavasara beigas un vasaras sākums.

**Uztaips** – plats, šķidri noausts, balts audums mirušā apsegšanai zārkā.

**Vācele** – 1) trauks, kārba no koka mizas, arī no koku saknēm pīts trauks graudu,

liquid dough is then fried on a pan in pork fat. Eaten with dry boiled potatoes and cream.

**Tupeņi** – potatoes (in dialect).

**Tutenis, tutens** – a large knife; a knife with wooden haft; an old dull knife.

**Ucināt** – to dandle a child on one's knees.

**Ūsiņš** – a Latvian deity, a son of God, connected with the coming of spring, patron of horses. *Ūsiņa diena, Zirgu svētdiena* – the end of spring and beginning of summer.

**Uztaips** – wide, transparent white veil for covering the dead in a coffin.

**Vācele** – 1) a vessel or box made of tree bark, also a vessel made of tree roots for storing and carrying grain or flour; a basket for potatoes; 2) a vessel with a lid: a wooden bucket for carrying food for those working in the fields, a vessel for a herder's breakfast food; 3) a measure of grain 1/3 of *pūrs* – ca. 16 kg; 4) *tenku vācele* – a person spreading rumours; 5) *dziesmu vācele* – song collection.

**Vadmala** – soft woollen cloth, processed by heating in humid conditions.

**Vāku nakts, Vāķu nakts** – wake, a night spent awake by a dead person's coffin before a funeral.

**Vāķēt** – to be awake by a sick or dead person.

**Vedības** – wedding, bringing of the bride to the groom's house.

**Veļi, velēnieši, ilģi, gariņi, pauri, urguči, kauķi, vecie** – the souls of the dead.

**Veltes** – 1) gifts; 2) the gifts distributed by a bride at a wedding; 3) *velšu pūrs* – *pūrs* (see above) in which the gifts meant for distribution at a wedding are stored.

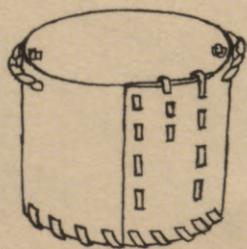
**Vērpele, vērpelis, vērpeliņa** – a small wooden vessel of different shapes (barrel, bucket, tub) for different needs – to store *skābputra*, butter, etc. Folk-songs also mention such vessel of rings, ribbons and songs.

**Vēveris** – a weaver.

**Vezums** – 1) a load on a cart or sledge; 2) a volume measure (of grain, hay, firewood or logs).

**Viena koka namiņš** – “single log home” – a coffin hollowed out from a single tree trunk.

**Vilkacis, vilkatis** – a human capable of



miltu uzglabāšanai un nešanai;

2) trauks ar vāku: koka spainis ēdiena nešanai uz lauka, vācele ganam brokastu līdzdošanai; 3) labības mērs 1/3 pūra – ap 16 kg; 4) tenku vācele – tenkotāja; 5) dziesmu vācele – dziesmu krājums.

**Vadmala** – mīksts, mitrumā karsējot, savelts vilnas audums.

**Vāku nakts, Vāķu nakts** – nomoda nakts pie mirušā pirms bērēm.

**Vāķēt** – būt nomodā pie slimnieka, pie mirušā.

**Vedības** – kāzas, līgavas atvešana uz vīra mājām.

**Veļi, velēnieši, ilģi, gariņi, pauri, urguči, ļauķi, vecie** – mirušo dvēseles.

**Veltes** – 1) dāvanas; 2) dāvanas, ko līgava izdala kāzās.

**Velšu pūrs** – pūrs, kur līgavai saliktas kāzās izdališanai paredzētās dāvanas.

**Vērpele, vērpelis, vērpeliņa** – neliels dažādas formas (muciņa, spainītis, toverītis) koka trauks dažādām vajadzībām – skābputrai, sviestam. Tautasdziesmās dzied arī par gredzenu, prievītu, dziesmu vērpelīti.

**Vēveris** – audējs.

**Vezums** – 1) ratu vai ragavu krava; 2) tilpuma mērs (labības, siena, malkas, baļķu vezums).

**Viena koka namiņš** – bluķa zārks.

**Vilkacis, vilkatis** – cilvēks, kas spēj pārvērsties par vilku un pēc tam atkal par cilvēku.

**Vilku mēnesis** – decembris.

**Vīzes** – no lūkiem pīti darba apavi.

**Zebenīca, zebenieks, zebene** – auzu kule zirgam, arī gana kulīte, zivju kulīte, ubaga kule.

**Zīdenis** – Meteņdienas ēdiens – miežu putra vai miežu grūbu zupa, kurā zirņus un pupas vāra kopā ar cūkas galvu.

**Ziemassvētki** – ziemas saulgrieži, kuru svinēšana saistās ar dažādām ieražām – maskošanos un ķekatās iešanu, bluķa

turning into a wolf and back again.

**Vilku mēnesis** – “the month of wolves”, December.

**Vīzes** – bast shoes for work.

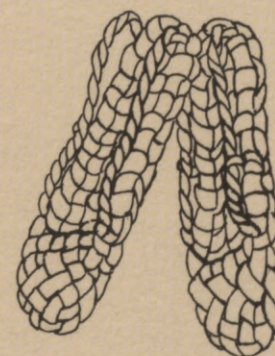
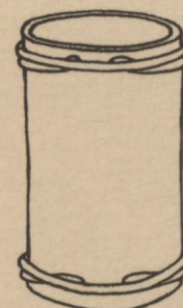
**Zebenīca, zebenieks, zebene** – a sack of oats for a horse, also a herder’s bag, a sack for fish, a beggar’s sack.

**Zīdenis** – a Shrovetide dish – barley porridge or barley groat soup, with peas, beans and a pig’s head cooked in it.

**Ziemassvētki** – Yuletide, winter solstice, a festivity involving different activities – masking and masked processions *ķekatās iešana*, burning of a wooden block, foretelling the future, offerings, good meals, singing and dancing, in order to promote fertility and luck during the following year.

**Zieds, ziedu likšana** – a symbolic offering of gifts in order to promote luck, health and fertility at different festivities.

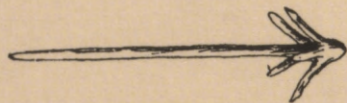
**Žuburiņš** – *mieturis*, a mixer made of a peeled juniper with branches intact.



dedzināšanu, zilēšanu, ziedošanu, bagātīgu  
mielastu, dziedāšanu un dancošanu, lai  
veicinātu auglību un veiksmi nākošajā  
gadā.

**Zieds, ziedu likšana** – simbolisku  
dāvanu veltīšana, saistīta ar veiksmes,  
veselības, auglības veicināšanu – kāzās,  
kūmībās un citos svētkos.

**Žuburiņš** – mieturis, nomizots paegļa  
kociņš ar zariem maisīšanai.



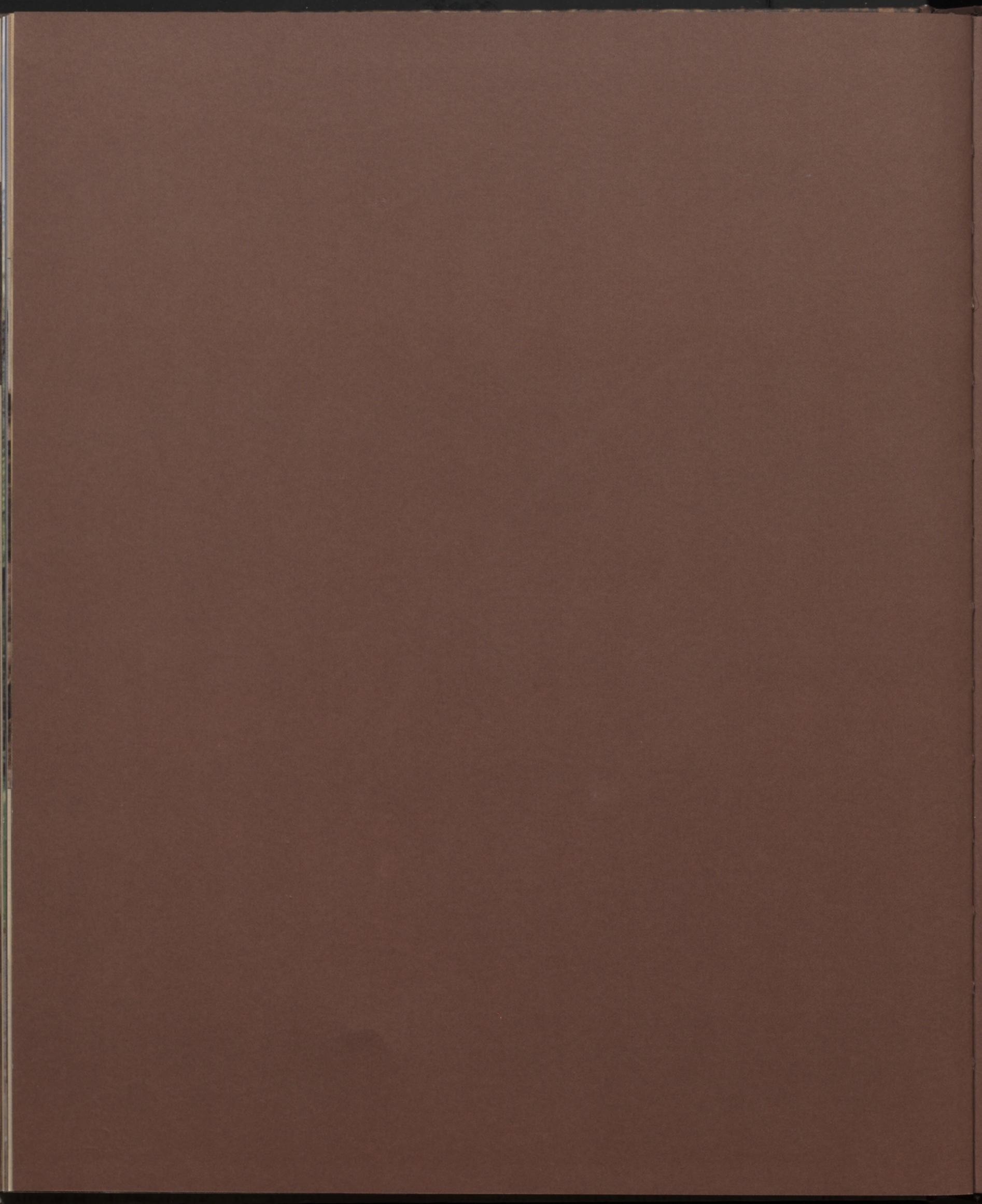






OBLIGĀTAIS  
EKSEMPĻĀRS

15-



LATVIJAS NACIONĀLA BIBLIOTĒKA



0305009945

2005-7  
1-7

# MŪSU MAIZE

## OUR DAILY BREAD

Grāmata ir pirmais tik plašais vēstījums, kas iepazīstina ar latviešu izsenis koptajām maizes cepšanas tradīcijām. Lasītājam ļauts iepazīt maizes tapšanas brīnuma savdabību vēsturiskajos Latvijas novados.

Aizgājušo laiku nopietnību un unikalitāti palīdz uztvert stāstījuma veiksmīgi izvēlētā forma: saruna ar bērnu ceļojumā no viena novada uz nākamo un izraudzītie tēli – novadam tipiskā vārdā nosauktas, ar atšķirīgu raksturu un valodu apveltītas personas, vairumā gadījumu – sievietes, tradicionālās maizes cepējas, kas savu māku nodod nākamajām paaudzēm.

Vietējo kolorītu izceļ un papildina bagātīgs vietvārdu, dziesmu (ar visām notīm!), ēdienu recepšu, zīmējumu un fotoattēlu klāsts, kas palīdz labāk izprast lasīto.

Grāmata ir plašs izziņas krājums un iedvesmas avots ikdienas jaunradei, emocionāli piesātināta lasāmviela pašiem un lieliska dāvana tuviem un tālākiem draugiem.

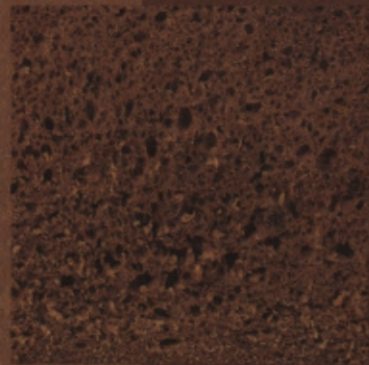
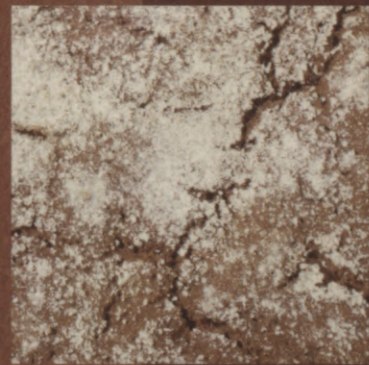
This book is the first detailed narrative to introduce Latvia's complex and long-preserved baking traditions. It gives the reader an unique opportunity to learn about the wonderful peculiarities of baking in the historic regions of Latvia.

The seriousness and uniqueness of the past is made accessible by the well-chosen form of the narrative – a conversation with a child during a journey from one region to another – as well as by its chosen subjects, who in most cases are women who bear the names typical of each particular region, with their own unique characters and linguistic traits; women who are the bakers of traditional bread, transmitting their skills to future generations.

The local character is emphasised by a wealth of place names, songs (with notes!), recipes, drawings and photographs, all of which help to illustrate the text.

This book is an important source of reference and inspiration for daily creativity, emotionally enriching reading for yourself, and a perfect gift for all your friends.

THE TRADITIONS OF LATVIAN BAKING



LATVIEŠU MAIZES CEPŠANAS TRADĪCIJAS

