



Latviešu tradicionālie ēdieni

Ko un kā ēda senāk

[illegible]

au sau maritit no
 dot Hto reze diu este (H. no agm.
 pe dot no lara col dzeatlas
 aicom, kol dzeatlas (H. no agm.
 rito, 10. angustam). Kol son lauagu
 , tal sara: Dzeatlas lauagu atue mas
 tal sara lauagu lara, tal sara: Dzeatlas
 ned bi dzeatlas lauagu
 auajo apue mas
 Dzeatlas ed H reze diu. Brozest ed
 Dzeatlas ed ap 2.0m, 3.0m uarto
 siua lara stoy 5.0m uarto, lai gau
 dabus pou sara ap 2.0m, 3.0m uarto
 Puciuon ed ap 12.0m (prima stunda). Pea
 pus diuam agm. Hto uo in diuioa
 lauagu up troua, vai p lar au apue
 stoy 4.0m uo 5.0m pte pus diu. Ma
 rauruon ed ap 10.0m uo rauru. Pea toua
 rauruon p mura, p at agoi pcelas

2006-4
L 224

L
64

Latviešu tradicionālie ēdieni

Ko un kā ēda senāk

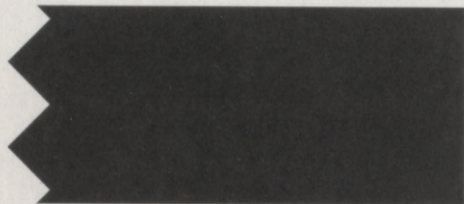


UDK 39(=174)+641
La 802

Latvijas Nacionālā
bibliotēka

0306084935

Latviešu tradicionālie ēdieni
Ko un kā ēda senāk



KULTŪRKAPITĀLA FONDS

Izdevums tapis ar Valsts Kultūrkapitāla fonda atbalstu

Sastādītājas: **Inita Heinola** un **Sanita Stinkule**

Priekšvārds un ievads: **Sanita Stinkule**

Redaktore: **Ilze Antēna**

Maketētāja: **Andra Liepiņa**

Izmantoti materiāli no Latvijas Nacionālā vēstures muzeja Etnogrāfijas nodaļas Rokrakstu, zīmējumu, fotoattēlu un dokumentu kolekcijas, Vēstures nodaļas Fotonegatīvu kolekcijas, Latvijas Nacionālā vēstures muzeja darbinieku tradicionālo ēdienu recepšu konkursa.

Vāka noformējumam izmantotas

Fotogrāfija "Ķilķenu vārīšana". Tukuma apriņķa Lestenes pagasta "Plinkšķi"

Fotografējis M. Pluka 1930. gada 29. jūnijā

Fotogrāfija "Karošu glabāšana lauku saulē". Cēsu apriņķa Raunas pagasts

Fotografējis M. Pluka 1928. gadā

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

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

ISBN 9984-747-07-7

© Latvijas Nacionālais vēstures muzejs, 2006

SATURS

Priekšvārds	4
Ievads	5
Maize	6
Graudi un milti	8
Piens	10
Gaļa	12
Saknes	14
Dārzeni	16
Pākšaugi	18
Zivis	20
Gardēdieni	22
Dzērieni	24
Ko ēd muzejnieki	28

PRIEKŠVārds

Izdevums iepazīstina ar ēdienu un ēšanas tradīcijām Latvijas teritorijā 19. gs., kā arī ar ēdiena gatavotāja dzīves kārtību, pasaules uztveri un cilvēka lomu un vietu tajā.

Latvijas Nacionālā vēstures muzeja (turpmāk LNVM) kolekcijā glabājas Izglītības ministrijas Pieminekļu valdes 20. gs. 20.–40. gados etnogrāfiskajās ekspedīcijās iegūtie materiāli, kas aptver lielāko daļu Latvijas bijušo apriņķu. Ievērojamu daļu šo materiālu veido pārtikas iegūšanas un apstrādes, kā arī ēdienu un dzērienu pagatavošanas apraksti, zīmējumi un fotoattēli. Ekspedīciju laikā intervēja 50 līdz 80 gadu vecus cilvēkus, kuri bieži vien stāstīja ne tikai par ēdieniem, ko ēduši bērnībā un vēlāk gatavojuši paši savā ģimenē, bet arī par tādām, kas dzirdēti tikai mātes vai vecsmātes nostāstos par senākiem laikiem. Tādēļ Pieminekļu valdes vākums ir viens no senākajiem un būtiskākajiem tradicionālās virtuves avotiem Latvijā. Iegūtās ziņas attiecināmas pat uz 18. gs. beigām un 19. gs. sākumu, jo ne jau no pavāgrāmatām jaunās saimnieces un kalpu sievas mācījās gatavot, bet no mātes un vecsmātes – skatoties, palīdzot.

Lai saglabātu 20. gs. 20.–40. gadu ekspedīciju materiālu savdabību, teksts nav pārveidots atbilstoši mūsdienu literārajai valodai. Šodienas interpunkcija un ortogrāfija ievērota tikai daļēji. Zemsvītras atsaucēs sastādītāji skaidrojuši atsevišķus lībiskā dialekta vārdus, vecvārdus, kā arī senos svāra un tilpuma mērus. Ar kvadrātiekvām [...] apzīmēts dokumenta teksta izlaidums, kur

stāstītājs sīkāk skaidrojis kādas lietas vai procesa norisi, kas tiešā veidā neattiecas uz konkrētā ēdiena gatavošanas aprakstu. Lai ļautu lasītājam pēc iespējas dzīvāk ieraudzīt aizgājušo gadsimtu ēdienu pasauli, dokumentu teksti papildināti ar ilustratīvo materiālu no LNVM krājuma.

Mūsdienās, kad latviešiem ir liela interese, kā arī plaši pieejama informācija par cittautu ēdieniem, izrādās, ka daudzi muzeja darbinieki ik pa laikam ikdienā un arī svētku reizēs gatavo tradicionālās virtuves ēdienus, kas pārmantoti no paaudzēs paaudzē. Gatavojot publicēšanai Pieminekļu valdes materiālus, bija interesanti uzzināt, kādi tad ir šie ēdieni. Lai to noskaidrotu, 2006. gada 24. februārī notika LNVM darbinieku tradicionālo recepšu konkurss, gatavojot, degustējot un vērtējot ēdienus, ko varētu saistīt ar vārdu “tradicionālie”. Vērtēšanas komisijas eksperti bija Rīgas Pārtikas ražotāju vidusskolas profesionālās izglītības programmas “Ēdināšanas serviss” pavāra profesijas 1. kursa audzēkņi un profesionālo mācību priekšmetu pedagoģe Jeklena Konkina. Konkursā startējušās ēdienu receptes veido izdevuma otro daļu, ko aizsāk galveno balvu ieguvējas.

Dodam arī jums, lasītāji, iespēju – gatavojiet, garšojiet un vērtējiet. Varbūt kāda recepte paliks uz papīra, dažu otrreiz vairs negatavosiet, bet kāda, iespējams, kļūs par ģimenes ēdienreīzu neatņemamu sastāvdaļu.



IEVADS

Līdz pat 20. gs. sākumam latviešu un lībiešu pamatnodarbošanās bija zemkopība un zvejniecība, tādēļ visas uztura izejvielas galvenokārt ieguva pašu saimniecībās. Uztura pamatu veidoja pašcepta rupjo rudzu miltu maize un dažādi vārīti ēdieni – galvenokārt labības izstrādājumu, pākšaugu, sakņu un dārzeņu viras ar piena, gaļas vai tauku piedevām. Uztura papildināšanai mežos lasīja sēnes un ogas.

Tradicionālās saimniecības laikā gads dalījās divās daļās – ziemā un vasarā. Ziemā lauku darbus nedarīja, lietoja vasarā iegūto pārtiku, savukārt visa vasara pagāja, gādājot pārtikas izejvielas ziemai. Simbolisku robežu starp vasaru un ziemu iezīmēja dzērvju atlidošana (ap 23. aprīli) un aizlidošana (ap 10. augustu), kas no teica arī ēdienreīžu skaitu dienā. Sākot no dzērvju atlidošanas līdzās brokastīm, pusdienām un vakariņām sāka ēst ceturto ēdienreizi – launagu un gulēt “dienasvidu”, savukārt, dzērvēm aizlidojot, tās aiznesa sev līdzī arī launagu.

Visbagātākais laiks zemniekam bija ziema, tad mājās bija viss – kartupeļi, milti, putraini un gaļa, tikai piena bija mazāk, jo govīs jau septembrī vai oktobrī “gāja ciet”, t.i., nedeva vairs piena un līdz teliņa piedzimšanai tās neslauca. Govs piena vietā lietoja kaņepju pienu, ko ieguva, grūžot kaņepes piestā un atjaucot ar ūdeni. Galvenais pavalgs ziemā bija gaļa un tauki – vārīja gaļas zupas, skābus kāpostus ar gaļu un tauku putras.

Vasarā, kad govīs deva vairāk piena un bija dārza augi, gaļas ēdienus nelietoja gandrīz nemaz, jo lopus – cūkas, teļus, jērus u.c. – kāva galvenokārt rudenī un gaļu pa ziemu noēda, kādu mazumiņu atstājot tikai smagākiem vasaras darbiem – talkām un siena plaujai. Lai gan 19. gs. govīs vairāk turēja mēslu, nevis piena dēļ (par pienīgu govi uzskatīja tādu, kas deva ap 6 litriem piena dienā), tomēr vasaras ēdienu galvenais pavalgs bija piens. Vārīja piena zupas ar putrainiem, kartupeļiem un klimpām, kā arī putrainu, zirņu un pupu putras. Launagā ēda biezpienu ar kaņepēm, piedzerot rūgušpienu, paniņas vai sutnes. Vārīja un sēja sieru no biezpiena, olām un krējuma. Koka spainīšos krāja sviestu un biezpienu ziemai.

Ēdiena gatavošana un pasniegšana bija saimnieces ziņā. Reizēm mēdza teikt, ka saimniece priekšautā no klēts iznes to,

ko saimnieks ar vezumu saved. Katrā saimniecībā maltīšu laikā pie galda bija sava kārtība – saimnieks varēja ēst kopā ar saimi pie viena galda, bet varēja ēst arī atsevišķi – savā “galā”. Bērni un veci cilvēki ar pieaugušajiem kopā nekad neēda. Viņi sēdēja savrup – uz mūrīša – un ēda no sava trauka, izņemot ganu, kurš ēda pie galda, stāvot kājās. Parasti visi ēda no vienas bļodas, katrs ar savu karoti vai kabatas nazīti, duncīti. Savu karoti katrs “iezīmēja” – iegrieza karotes kāta galā vārda burtus vai robiņus. Pie galda nebija brīv smieties, to uzskatīja par maizes un putras apsmiešanu. Tāpat nedrīkstēja daudz runāt – tikai pašu nepieciešamāko. Katrā maltītē bija viens ēdiens, un tikai svētdienās izvārīja “otro” – ķīseli. Veci cilvēki ļoti dusmojās par otru “pilsētas” ēdienu un skaitās par lielu izšķērdību, jo “vecos laikos tik daudz gardumu neesot ēduši un tāpat veseli un stipri dzīvojuši”.

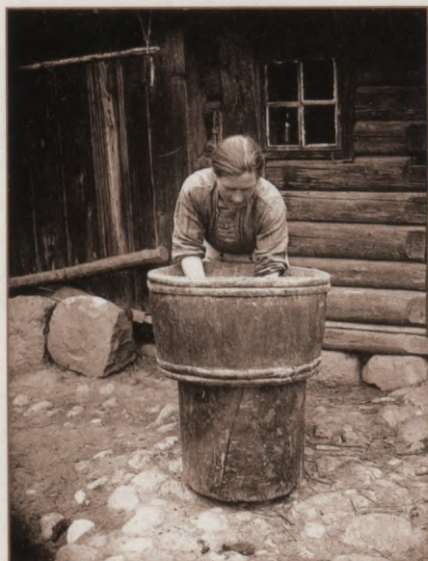
Ja mājās ieradās viesis, viņam galdā cēla ko labāku – ceptu gaļu, maizi ar sviestu –, ko paši ikdienā neēda. Ja gribēja parādīt īpašu godu, pacienāja ar medu, izvārīja kādu olu vai izcepa olūksni (iemaīšja pienā olas un taukos izcepa).

Jūras piekrastē dzīvojošajiem nozīmīga vieta uzturā bija zivīm. Zvejoja reņģes, brētliņas, mencas, butes u.c. zivis. Reņģes parasti vārīja pienā kopā ar sīpoliem, dažkārt vēra uz iesmiem un cepa uz oglēm. Vēlākai pārtikai tās iztīrīja, iesālīja un žāvēja. Bušu sagatavošanas galvenais veids bija žāvēšana dūmos. Nozvejotās un apstrādātās zivis zvejnieki iemainīja pie zemniekiem pret miltiem, putrainiem, cūku taukiem, žāvētu gaļu u.c. precēm. Īpaša nozīme uzturā bija siļķēm, ko tirgos iepirka nevis gabaliem, bet mucām – pa gadu apēda divas trīs mucas siļķu.

19. gs. otrajā pusē un 20. gs. sākumā, pieaugot zemnieku turībai un izglītības līmenim, lauku saimniecībās palēnām ieviesās pilsētas mode un jaunākie tehnikas sasniegumi. Strauji palielinājās “jauno dārzeņu” – kartupeļu – audzēšana, kurus kā dārgu augu Baltijā iveda 17. gadsimtā. Krējuma ķērnes nomainīja piena separatori, koka karotes un traukus – emaljēti, alvoti vai cinkoti galda piederumi, savukārt ēdienu gatavošanas seno tradīciju vietu sāka ieņemt latviski tulkotas pavārgrāmatas. Agrākie ēdieni un ēšanas tradīcijas palēnām aizgāja pagātnē, un tradicionālajā virtuvē bija atšķirta jauna lappuse.



**Rudzu
pļaušana**
Cēsu apriņķa
Lizuma pagasts
Fotografējis
J. Students
1928. gada
4. septembrī



Maizes mīcīšana koka ballā
Rēzeknes apriņķa Stirnienes pagasta
Jerum Ciematnieku sādža
Fotografējis M. Pluka 1926. gada 9. jūnijā



Maizes cepšana
Ilūkstes apriņķa
Bebrenes pagasta
"Diņģelkalni"
Fotografējis
M. Pluka
1927. gada 21. jūlijā

MAIZE

Rupjās maizes cepšana

Miltus atnes no klēts maisiņā ap $\frac{1}{2}$ pūru¹. Ziemā saber abrā pa nakti – liek, lai sasilst milti. Vasaru var tūliņ maizi iejaukt, jo vasaru milti klētī nav tik auksti. Aukstos miltos maize nerūgstot. Vārošu karstu ūdeni lej miltiem virsū un ar koka (egļu, bērza smaga) menti samaisa. Kad milti iemaisīti, nosedz ar linu drēbi un noliek ar visu abru uz mūra, lai rūgst. Kad sākuse rūgt, to var redzēt, jo mīkla sacēļas uz augšu, iejavam² visa virsa saplaisājuse. Pēc pāra stundām pēc iejaukšanas piemaisa vēl miltus klāt, lai būtu mīksta, stingra, apsedz, lai vēl rūgst. Kad maize sarūguse un izskābuse, tad mīca ar rokām. Pie mīcīšanas ber miltus klāt, lai nebūtu tik pārāk mīksta un atkal ne tik daudz, lai nesabakātu pārāk cietu. Pēc samīcīšanas atkal jāraudzē, kamēr labi uzrūgst, to var redzēt no mīklas sacelšanās un saplaisāšanas. Kad krāsne izkurējusies, tad laiž krāsnē. Vislabāka maize sausa egļu malka dod, lielākas ogles un krāsnes kuls labāki nozvērojas. Krāsnei ņem pāra klēpju sausas egļu malkas. Tikam nelaiž maizi krāsnē, līdz kamēr ogles izgailējušas. Ogles izslauka no krāsnes ar krāsnes slaukāmo slotu. Krāsnes slaukāmo slotu taisa no nopērtas pirts peramās slotas. [...] Lai krāsnē neielaistu maizi par agri, tad ieber krāsnē uz kula vienu šķipsniņu miltu, ja nedeg, tad labi. Maizi salaiž ar lizi. Lizi taisa no egles, vislabāk no apses koka, bērza lize smaga. Lizi pirms kukuļa virsū likšanas apkaisa ar prastākiem sēnalainākiem miežu vai auzu miltiem. Ar apslapinātām rokām izņem no abras piku mīklas un uzliek uz lizes. Mīklu saglausta garenos, ieapaļos kukuļos. Kukulim virsū uzvelk krustu, lai nelabais neietu pie maizes. Gar abiem sāniem uz augšu ar pirkstiem ievēl 3–4 strīpas, lai maize neplīst. Maizi krāsnī salaiž rindās. Priekšā mutei aizliek dzelzs plāti. Kad maize kādu stundu cepuse, tad pārcilā: pakāļējos kukuļus pārceļ uz priekšu un priekšējos uz dibenu. Maizi cep 2 stundas, ja ļoti lieli kukuļi – ap 25 mārciņām³ kukulī, tad 3 stundas. Abru izkasa ar abrkasi.

Cēsu apriņķa Rāmuļu pagasta "Liepkalni"
Teicēja Anna Liepiņa, 76 gadus veca
Pierakstījis P. Upīts 1927. gadā

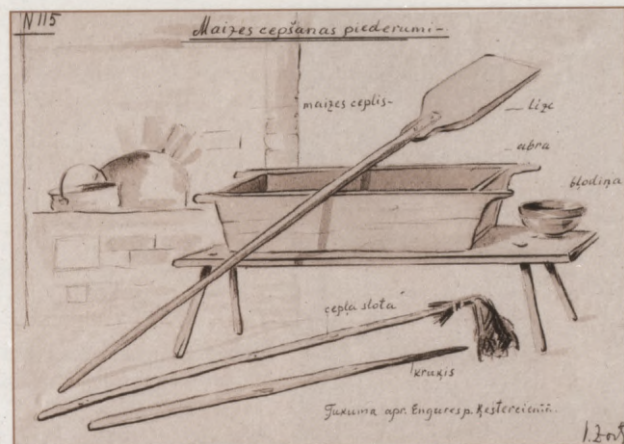
Saldskābās maizes cepšana

Pēcpusdienu lej vārošu ūdeni uz ½ pūru bīdelētiem miežu miltiem un mudīgi iemaisa. Apsedz kādu pāris stundu, lai paplūk, tad krietni izklapē ar mieturi, tad pielej maizes raugu, daudz ne, 5–6 karotes. Apsedz, lai stāv līdz rītam. No rīta mīcā. Ber atlikušo pus pūru miltu, tad ūdeni nelej. Tas ir tā, izjemot, ja milti ir ļoti briedīgi. Pieber ķēmeles⁴. Kad norūgst, liek krāsnī. Cep 1½ stundu. Taisa mazus, garenus kukulišus. Ja dikti sacepusi virsu, apsmērē ar cūkas speķi.

Liepājas apriņķa Kalētu pagasta "Tubeli"
Teicēja Hermīne Dzērve, 33 gadus veca
Pierakstījusi M. Grinberga 1942. gadā

Maizes cepšanas
piederumi – abra,
lize, cepļa slotā,
kruķis, blodiņa
Tukuma apriņķa
Engures pagasta
Ķesterciema
"Galviņi"

Zīmējusi V. Zosts
1930. gada 4. jūlijā



Slokārtnis

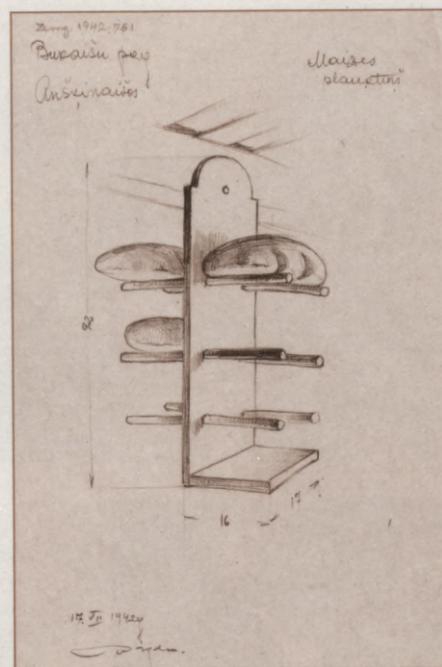
Izmīcītu plāceņu mīklu izplāj plānu. Uz pusi no visas uzliek apaceptu vai arī jēlu cūkas gaļu kumosīņos ar sīpoliem un pipariem. Otru mīklas pusi liek pāri, malas ar rokām aizspiež, lai tauki netek ārā. Liek krāsnī un cep. Slokārtņi cepa, kad patīk, bet uz Meteni – nekad tā nedrīkstējis trūkt.

Madonas apriņķa Ļaudonas pagasta "Kikuri"
Teicēja Alvīna Bērziņš
Pierakstījusi E. Bērziņa 1928. gadā

Maizes plauktiņš

Jelgavas apriņķa Bukaišu pagasta
"Anšķinaiši"

Zīmēts 1942. gada 17. jūlijā

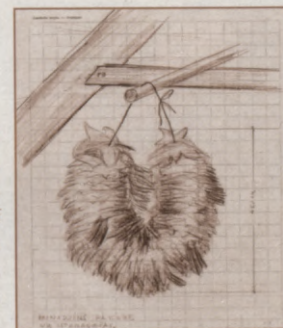


Vainadzīnā savērtas kļavu lapas maizei

Rēzeknes apriņķa Silajāņu pagasta
Leinišķu 6. viensēta

Zīmējusi A. Silīņa 1943. gada 6. augustā

Rudenī, kļavām birstot, nolasīja lapas, izkaltēja un savērtas glabāja uz istabaugšas. Maizi cepot, uz maizes lizes uzklāja kļavu lapas un virs tām veidoja maizes klaipu.



¹ ½ pūra – tilpums, kas atbilst tilpnei ar izmēriem 34,5 x 35,3 x 29 cm.

² Iejava – pirmajā reizē aplieti milti.

³ 1 mārciņa – ap 409,5 g.

⁴ Ķēmeles – ķīmenes.



Saimnieks pie mājas dzirnavām
Daugavpils apriņķa Dagdas pagasta
Kubalnišku sādža
Fotografējis A. Borbaļs 1927. gada 3. augustā



Siena plāvējs ēd palaunadzi
Tukuma apriņķa
Engures pagasta
"Priedītes"
*Fotografējis
I. Lāčgalvis
1930. gada 23. jūlijā*



Ķīļķenu taisīšana
Talsu apriņķa Vandzenes pagasta
"Dižkuģinieki"
Fotografējis E. Ažs 1931. gada 25. jūlijā

GRAUDI UN MILTI

Pūtelis

Pūтели vecos laikos dēvējuši par "karsta laika ēdienu". Pūтели pagatavojuši sekošā veidā. Iemērkusi kādā koka spainelī tīrā ūdenī miežus, rudzus, auzas, reizēm arī zirņus, pupas – dažādu graudu maisījumu. "Par dien un nakti" izmirkuši pietiekoši mīksti. Tad graudus uz līnu palāgiem saulē izkaltējuši tik cietus, ka tos rokas dzirnavās varējuši samalt miltos. Miltus iemaisījuši skābā pienā, pielīkuši dažkārt klāt vēl "pakrējumu" (krējumu) un piemaisījuši. Piejaukuši lielus koka spainus, lai tur putra stāv un rūgst. Spaiņi stāvējuši istabā.

Kuldīgas apriņķa Pampāļu pagasta "Stunguri"
Teicējs Jānis Vecpūsis, 60 gadu vecs
Pierakstījis J. Eniņš 1929. gada 4. jūlijā

Sutnis, sutņa putra

Nem miežus, rudzus, kviešus, zirņus, pupas, saliek poda un izvara. Kad izvariti, tad ņem, nosūc sietā un izliek saulē žāvēties. Saber vienlīdzīga planā kartā uz palāgiem un dekiem. Lietainā laikā žāvējuši uz "mūra" vai arī uz rījas krāsnes augšas. Kad graudi sakaltuši, uskož uz zoba, kad skraukšķ, tad pietiekot žāvēts. Tad aizved uz dzirnavām samal (kad bijušas rokas, tad uz rokas dzirnavām). Izsijāti milti sietīnā. Šādus izsijātus miltus ieber rūgušā pienā vai arī saldā pienā. Saldā pienā vēl labaki smeķejot un ja vēl pieliekot klat "pakrejas". Pakrejas – krejums ar rūgšpienu kopa, kas nosmelts no raudzējama spainīša pēc krejuma nonemšanas. Paninas nelikti sutņa milti. Sutņa putra ēsta visbiežāk puzdienās. Senāk ēduši tik sutņa putrai maizi klat un ne ar ko neapsmēretu. Varot gan arī tagad taisīt, bet negriboties tagad vairs krāmēties.

Sutņu pika

Sutņu pika dota ganam līdzī un arī otreņiekiem¹ uz muižu līdzī. Ņemti sutņa milti un biežpiens, samīcīti kopā tā, ka neļūk vairs laukā. Sataisītas pikās un dots līdzī ganam kulīte. Pika netikusi nekur ietīta, jo neesot bijis nekur, ko ietīt. Otreņieki ņemuši līdzī sutņa piku cibā. Ņemta līdzī maize, sutņu pika, kaņepes, arī rugšpiena mucīņa. Karote neņemta līdzī, iedzēruši caur spundi.

Cēsu apriņķa Rāmuļu pagasta "Liepkalni"
Teicēja Anna Liepiņa, 76 gadus veca
Pierakstījis P. Upīts 1928. gada jūnijā

Ķīļķenzup

Vārošam ūdenim biški pienu klāt (labāki ķīļķeni iznakot) pielej. Sāli met. Ķīļķenus samīca (miežu, kviešu) pienā vai ūdenī (biski sāli piemētot), stingr ciet to mīkl – viņ met iekšē ar rokām vai ar karot ķīļķenus: tā tais rokā, sauju pilnu lielu piku – t.s. "raus" un no tā akal ar pirkstiem lauž un met iekšā tai katlā. Izvāra, pienu klāt. To ēd silt – vāra, ka grib.

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta Saunagciema "Bērzkalni"
Teicēja Marija Matisons, 77 gadus veca
Stāstīts par bērnības laiku
Pierakstījusi A. Siliņa 1943. gada 21. oktobrī

Nulķenu zupa

No bīdelētiem kviešu miltiem sataisa mīklu, klāt pieliek olas, samīca cietu un iztaisa mazus kukulīšus, ko ar pudeli izrullē. Izrullēto mīklu saliek uz sola izklāta palaga, lai sakalst. Pēc tam ar nazi sagriež sīkās strīpiņās, kad tie drusku apkaltuši, ber katlā (vāra pienā). Nulķenu zupu skaita par labāku ēdienu, to dod kāzās, bērēs, svētkos.

Tukuma apriņķa Matkules pagasta "Meiri"
Teicēja Lība Horsts, 84 gadus veca
Pierakstījusi A. Blumbergs 1930. gada 14. jūlijā

¹ Otreņieks jeb otrinieks – kļaušu darbinieks, ko blakus īsteniekam muiža prasīja kā otro strādnieku no Jūrģiem vai Jāņiem līdz Mīķējiem. Otrinieks kļaušas parasti pildīja kā kājīnieks, bet īstenieks visbiežāk ieradās darbos ar zirgu.



Putras maisāmais – "ragatka"
Daugavpils apriņķa Rudzētu pagasta Mālukalna sādža
Zīmējis J. Bīķe 1927. gada 29. jūnijā



Siets miltu sijāšanai
Kuldīgas apriņķa Turlavas pagasta
Pliķu ciema "Vec-Anduļi"
Zīmējusi V. Zosts 1929. gada 20. jūlijā



Stīpota mucīņa putrai –
"putras bunga"
Tukuma apriņķa Engures pagasta
"Priedītes"
Zīmējusi V. Zosts 1930. gada 23. jūlijā



Govju slaukšana
Cēsu apriņķa
Veselavas
pagasta
"Kokližās"
Fotografējis
A. Borbaļs
1928. gada
3. septembrī



Sviesta kūlēja
Rēzeknes apriņķa
Vidsmuižas
pagasta
Kristabu sādžas
J. Grebežu mājas
Fotografējis
J. Students
1926. gada
6. jūlijā



**Jāņu siera
siešana**
Liepājas apriņķa
Nīcas pagasta
"Tupeši"
Fotografējis
M. Pluka
1931. gada jūnijā

PIENS

Pirmpiens

Pirmpienu visvairāk lieto ceptu. Pirmpienam piejauc drusku klāt miltus, naža galu sāls. Tad uzlej uz pannas un cep krāsnī pēc maizītes izvilksanas. Kad piens ir palicis ciets un virsa brūna, velk laukā un ēd. Pirmo pienu nedrīkst griezt ar nazi, jo tad govis slimo. Ganam un vīriešiem pirmpiens jāēd ar cepuri, jo tad ir govei biezs krējums.

Tukuma apriņķa Engures pagasts
Teicēja Minna Bormans, 71 gadu veca
Pierakstījusi I. Lāčgalvis 1930. gadā

Rūgušpiens

Izslauktu pienu izkāsa. Pienu kāsa tūlīt piena spainīšos. Spainīšus nolika aukstkambarī skapī, lai sarūgst. Kad sarūdzis, noņem krējumu. To glabā likšanai pie ēdiena un sviestam. Ēd rūgušpienu no visiem spainīšiem. No rūgušpiena liek arī putrā kunkuļus.

Talsu apriņķa Nūrmuižas pagasta "Būkuļi"
Teicēja Marija Ošleja, 70 gadu veca
Pierakstījis I. Kronlīns 1931. gada 23. jūlijā

Krējums

Lai iegūtu krējumu, tad pienu nostādina māla podā, kuram kakls šaurāks. Nostājušos krējumu nosmej ar karoti un uzglabā citā podā, kuram sienas apakšējā daļā izurbts caurums un aizbāzta tapiņa. Šādus podus dabū pirkt arī gatavus. Piena podus apsedz no virsas ar dēļa gabaliņu.

Sviests

Nokrejoto skābo krējumu uzglabā podā, kuram ir tapa apakšējā daļā. Kad krējums nostājies, tad izvelk tapu un nolaiž sūkalas. Pēc tam krējumu salej ķērnē un kuļ. Kultais krējums "salet" ātrāk sviestā, ja krējums stāvējis aukstā vietā. Slikti, ja krējums silts, tad neatdalās "ķērnes piens". Ja ķērnes piens neatdalās, tad saka – "sagājis lielajā". Ja krējums sagājis lielajā, tad tādu sviestu apkaisa ar sāli un mērcē aukstā ūdenī, līdz atdalās liekās ūdens daļas.

Kēnes piens

Lieto kā dzērienu, sevišķi karstā laikā. Šo kēnes pienu uzskata kā garšīgu dzērienu pie sausiem kartupeļiem.

Ilūkstes apriņķa Skrudalienes miests
Teicēja Anna Mičkovska, 42 gadus veca
Pierakstījis J. Students 1927. gadā

Bīzaispīns

Nokrejoto pienu raudzē. Kad piens ir sarūdzis gabala, viņu liek čuguna podā un ar rogateku¹ ieliek izkuriņātā maizes krāsnī vārīties. Kad viņš izvārījies, podu izceļ no krāsns ārā un izlej visu poda saturu līnu kulītē, un aizsien galu ar aukliņu. Kuli pakar, lai notecētu suliņas. Kad suliņas notecējušas, bezpienu samīca ar rokām vai ar karoti, pieliek sāli un ēd pie kartofeliem, un liek viņu putraimu vai miltu šķidrā zupā.

Ziemai biežpienu uzglabā iesālot. Samīcītu un sasālītu biežpienu ieliek baļvā un labi saspiež, virsū viņam uzlej sāls ūdeni un uzliek līnu lupatu. Tad uzliek tīrus dēļšus un uz tiem smagu akmeni. Tādu biežpienu baļviņu parasti glabā priekšnamā (nomā) un kambarītī (kukņā).

Siers

Kad suliņas notecējušas, biežpienam pieliek sāli un dažreiz ķimenes un samīca. Tad kulīti ar šo biežpienu ieliek sevišķās stelles. Starp diviem dēļiem biežpienu kulīte tiek stipri saspiesta. Suliņas tek apakšā paliktā toverītī. Kad, tā ielikts, biežpiens kulītē pastāv kādu dienu, viņu ņem ārā un pakar uz istabas augšas, t.i., viņu papriekš izņem no kulītes un ieliek sietiņā, kurš pīts no līnu diegiem. Tā pagatavoti siers var uzglabāties ļoti ilgi, viņus tā uzglabā priekš ziemas.

Daugavpils apriņķa Asūnes pagasta Reiņu sādža
Teicēja Gellena Slesars
Pierakstījis V. Zosts 1927. gadā

¹ Rogatka – podu dakšas.



Spainītis piena raudzēšanai
Ventpils apriņķa Dundagas pagasta
Košragciema "Kinne Dīķi"
Zīmējusi E. Kalniņa 1943. gada 29. septembrī



Biežpienam notecina suliņas
Talsu apriņķa Nūrmuižas pagasta "Būkuļi"
Zīmējis I. Kronlins 1931. gada 23. jūlijā



Siera
prese –
maigle
Daugavpils
apriņķa
Asūnes
pagasta
Reiņu
sādža
Zīmējusi
V. Zosts
1927. gadā



Gaļas žāvēšana rovi
Tukuma apriņķa Lestenes pagasta
"Mucenieki"
Fotografējis M. Pluka 1930. gada 29. jūnijā



Desu izlaidšana
Kuldīgas
apriņķa
Brocēnu pagasta
"Zviedri"
*Fotografējis
T. Salmis
1929. gada
24. jūlijā*



Desu biezputra desām
Talsu apriņķa Nūrmuižas pagasta "Streļi"
Fotografējis J. Gulbis 1931. gada 30. jūnijā

GAĻA

Gaļa

Cūkas kauj pillā mēnesī – ta nesaiet kopā, ka vār, tas kumās nepaliek mazāks – ta veci ļaudis teica. Gabalus – 4 plecs (ciskas) liek toverī, liek sāl virsē tā, ka nemaz neredz, tad vidsgabals un apsāli. Tad kāds diens stāv, lai sāls iekūst – tad tais sāljum virsū: iekš aukst ūden liek pulk sāl, lai izkūst – un ta lej virsē. Slogu virsū drusku. Kad ir salīgs¹ – ta liek žāvēt. Noskalē sāl nost – uz vārdi² samauc un skurstnē žāvē – glabā kastēs, toverēs. Ēd arī bez cepšanas – pie maizes arī.

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta "Bērzkalni"
Teicēja Marija Matisons, 77 gadus veca
Stāstīts par bērnības laikiem
Pierakstījusi A. Siliņa 1943. gada 21. oktobrī

Mellā putra

Svaigu cūkas gaļu sagriež gabalos un uz svara pieliek sāli. Gaļu un kaulus izņem. Zupā ieber miežu putraimus kā biezputru vārot un savāra mīkstus. Tad pieliek klātu cūkas asinis, kuras iepriekš ar kociņu vai karoti labi saklapē, lai nav gabaliņos. Putru ar asinīm samaisa, uzvāra, tad ēd kā biezputru. Izņemto gaļu ēd klāt. Cits ēd maizi klāt. Šādu putru vāra, kad cūkas kauj.

Putraimu desas

Putraimu desas taisa, kad cūkas kauj. Vispirms svaigu cūkas gaļu sagriež gabalos un savāra, pieliekot sāli. Kad gaļa izvārījusies, to izņem laukā, un zupā ieber miežu putraimus. Putraimus savāra, kamēr tie mīksti, tā lai būtu krietni bieza biezputra. Tad biezputrai piemaisa sakapātas svaigas cūkas asinis. Pieliek sīpolus un vircas³. Iztīrītas un nomērcētas cūkas zarnas ar šo maisījumu piepilda. Piepildīšanai ņem kādu lielāku atslēgu. Caur atslēgas roktura caurumu izvelk zarnas galu, atliec un ap rokturi pietura. Tad bāž putru tāpat rokām zarnā iekšā. Piebāztas zarnas galus sasien kopā un ielaiž uzvārītā ūdenī un vāra, ne ilgi, kamēr asinis izvārījušās. Kad izvārījušās, tad sanākot augšā. Pēc tam desas liek uz pannas taukos un cep uz plīts vai krāsnī.

Tukuma apriņķa Smārdes pagasta Ārlayciema "Maz-Rauciņi"
Teicēja Lida Kausmiks, 62 gadus veca
Pierakstījusi E. Dženis 1930. gada 9. augustā

Dāsas

Nokautai cūkai izņem lielākās (resnākās) zarnas un kuņģus ārā un labi izmazgā. Tad savār katofeļus (bulbas) un pupas labi mīkstus un sagrūž viņus putrā. Šim biezekņim pieliek sāli un pilda zarnā. Kad zarna piepildīta, viņas galu aizsien ar linu diegu. Izkurinātā maizes krāsnī izklāj rudzu salmus. Uz salmiem uzliek (ar maizes lāpstas palīdzību) dāsas. Cep viņas $1\frac{1}{2}$ – 2 stundas. Dāsas ēd aukstas un karstas, mērcedam taukos vai nu tāpat, bez kāda pavalga.

Daugavpils apriņķa Asūnes pagasta Plūpova sādža
Teicēja Suzanna Laurenoviča
Pierakstījusi V. Zosts 1927. gadā

Kopķēzis jeb spudiņš

Lopu iekšas: zarnas, kuņģi, plaušas, aknas iztīrīja un novārīja. Tad to visu sakapāja smalku ar kapājamo dzelzi un vārīja ūdenī. Pielika sāli un piparus. Kad labi savārīts, salēja traukos un nolika vēsā vietā, lai “sakrec”. Lai spudiņu padarītu garšīgāku, tam dažreiz lika klāt drusku krējuma.

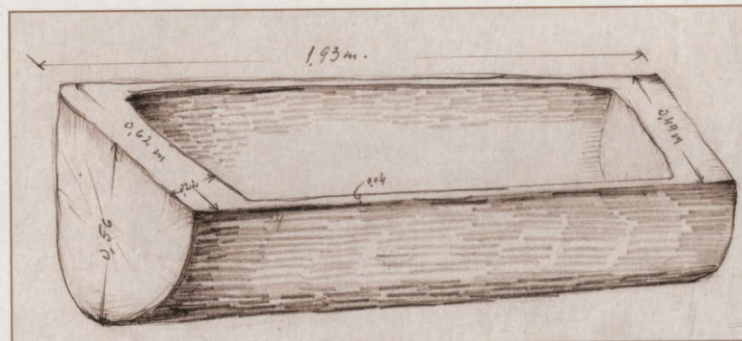
Kuldīgas apriņķa Cieceres pagasta “Audzes”
Teicēja Anna Cīruls, 79 gadus veca
Pierakstījis E. Dālbergs 1929. gada 17. jūlijā

Runģene

Cūkas runģenes (resnās zarnas), kuņģi un kājas savāra zupītē. (Zarnas un kuņģis iepriekš nokveldināti⁴.) (Pieliek) sāli un garšas un ēd kopā ar vārītiem pusgrieztiem apaļiem rāceņiem⁵.

Liepājas apriņķa Kalētu pagasta “Tubeli”
Teicēja Hermīne Dzērve, 33 gadus veca
Pierakstījusi M. Grinberga 1942. gada 28. augustā

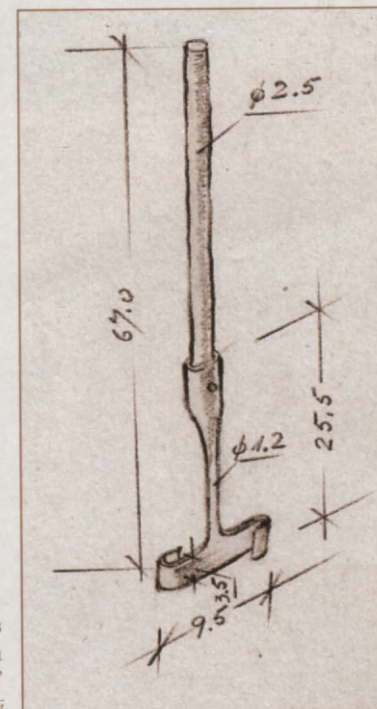
Sile gaļas
sālīšanai
Talsu
apriņķa
Arlavas
pagasta
“Vēveri”
Zīmējusi
A. Blumbergs
1931. gada
jūlijā



Desu bāžamais radziņš
Liepājas apriņķa Kalētu pagasta “Sausi”
Zīmējis J. Audriņš 1942. gada 28. jūlijā



Gaļas kapājamā dzelzs
Liepājas apriņķa
Kalētu pagasta “Valteri”
Zīmējis Belte 1942. gada 31. augustā



- ¹ Salīgs – sāļš.
- ² Vārde – vadzis, āķis.
- ³ Vircas – baltie pipari.
- ⁴ Nokveldināt – noplaucēt.
- ⁵ Rāceņi – kartupeļi.



Kartupeļu rakšana
Daugavpils apriņķa
Ungurmuižas
pagasta
"Spigas"
Fotografējis
M. Alksnis
1927. gadā



Kartupeļu mizošana
Cēsu apriņķa
Vecpiebalgas
pagasta Vecpie-
balgas muiža
Fotografējis
J. Studenis
1928. gada
6. septembrī



Kaņepju grūšana
Cēsu apriņķa Lielstraupes pagasta
"Līņi"
Fotografējis O. Erdmanis
1928. gada 24. augustā

SAKNES

Kartupeļi un sausas kaņepes

Izrok kartupeļus, tad tāpat ar visam mizām apaļus cep ri-
jas krāsā. Ogles sagrūž dibenā, ka arī savēl priekšā un tad
vidu izslaucīta vietā samet kartupeļus. Cep kartupeļi kādu
stundu. Kad kartupeļi izcepuši, tad viņus ar koka "skruķīti"
izvilka laukā. Skruķīts taisīts no egļu koka. [...] Izvilktos
kartupeļus salika groza, kurš pīts no saknēm, skaliem vai
kārkliem. Lika arī sietinā. [...] Kad nebija tulīt ēdāju klāt, tad
saliktos kartupeļus pārsedza ar dvieļi, arī villainu drebi, jo
kartupelim nekas neķeroties klāt, lai neatdziestot. Sausiem
ceptiem kartupeļiem ēda klat kaņepes. Izkultas kaņepes at-
nesa siecīna (tadā pašā, ka kartupeļi iekšā, tik mazākā) no
klēts. Tagad ņēma akmentiņus dures, kartupeļa, olas lieluma,
kuri bija jau salasīti iepriekš. Rudeni salasīja priekš ziemas
akmentiņus, kurus uzglabāja klēti kādā kaktiņā. Akmentiņus
rijas krasnē nodedzināja baltus, ar urķīti uzvilka uz lapstas,
koka skaidas un ielika kaņepes. Lai kurvits un kaņepes nesa-
degtu, tad kurviti daudzija, "lēcināja" uz augšu un zemi, ša
lēkājot, kaņepes ar karstiem akmeņiem kopā istaukšējās. Kad
brūns kodolīc kaņepi, tad esot gatava, to nosmekējuši. Kad
gatavas, tad esot savādaka garša neka negatavas, tad esot vēl
"jēluma" garša. Varējuši tūlit karstas grūst vai arī velaku, kad
atdzisušas. Iztaukšētās kaņepes sabēra piestā un ar stampi vai
arī cira katu sagrūda. Sagrūda tik smalkas, ka smiltis, un pēc
tam sabēruši mala blodīnā. Kad vajadzēja est, tad galdā uzlika
kartupeļu kurvi un blodiņu ar sausām, smalkām kaņepēm.
Ar sauju pagrāba kaņepes, nobēra sev priekšā čupiņa, kur
mērcet kartupeļus. Kartupeļus mizājuši ar pirkstiem (retak
ar nazīti, jo nebijis), tapat pirkstos turējuši kartupeli pamērca
kaņepēs un ēda. Klāt nedzēruši neko, nedz arī ēduši maizi
klāt. Visbiežāk šo ēdienu ēduši puzdienās un ziemās rudenos
pec tam, kad kaņepes nakušas gatavas. Vasara esot vairak
piena, tad nav bijis vajadzīgs šādu ēdienu taisīt. Šo ēdienu
vispar skaitījuši par labu. Sali pielikuši kaņepēm tad, kad
grūduši, kadu naža galu. Ja bijis saļaks, tad teikuši: "Nu ir
tuvaki pie Rīgas."

Cēsu apriņķa Rāmuļu pagasta "Liepkalni"
Teicēja Anna Liepiņa, 76 gadus veca
Stāstīts par laiku pirms 70 gadiem
Pierakstījis P. Upītis 1928. gada jūnijā

Grūšļis

Izvāra kartupeļus (šeit saka: bulbas) un tos sagrūž piestā ar “dukuru”¹. Tad liek podā un pielej pienu, piejauc arī kādu šaujiņu miltus un savāra, kamēr paliek ēdiens biezs. Šādu ēdienu sauc par “grūšļis” un to lieto sevišķi daudz rudenos, kad nāk vairāk kartupeļu. Ēd viņu ka rītos, ta arī vakaros.

Kļockas

Bulbas “satarkavo” uz “tarkas” (tarka – rīvis), izsūc caur lina audeklu. Tad piejauc klāt kādu šaujiņu miltu, sāli pēc garšas, sagatavo kļockas kumosa lielumā un vāra ūdenī. Kad kļockas izvārīti, pielej klāt pienu, un ēdiens gatavs (satarkavo, saprotams, zaļus bulbus).

Cepti kļockas

Kartupeļus izvāra, tad tos ieliek piestā un ar dukuru sagrūž. Piejauc miltus, savāļā uz galda un laiž tieši ceplī cept. Pēc garšas pieliek arī sāli.

Daugavpils apriņķa Aulejas pagasta Šaferu sādža
Teicēja Antonina Paskočejs
Pierakstīts 1927. gadā

Cepti griežņi

Agrāk, kad rudenos rijās kūla, vienmēr kurināja rijas krāsnis. Tur no 12 naktī, kad aizgājuši, brokastis gaidīdami, “pabrokastis” cepa griežņus². Bijis iemīļots ēdiens.

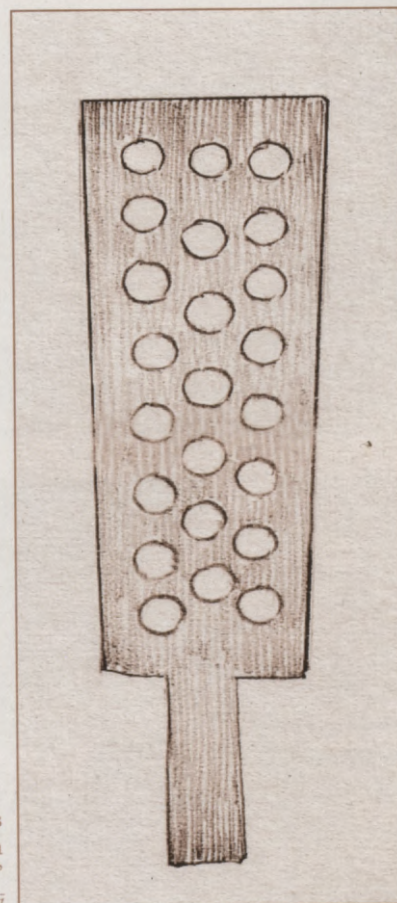
Madonas apriņķa Laudonas pagasta “Ķikuri”
Teicēja Alvīna Bērziņš
Pierakstījusi E. Bērziņa 1928. gadā

¹ Dukurs – vāle.

² Griežņi – kāļi.

Rāceņu kociis

Kuldīgas
apriņķa
Kurmales
pagasta
“Kļavas”
Zīmējusi
I. Lačgalis
1929. gadā



Kartupeļu kāšamais

Jelgavas apriņķa Bukaišu pagasta
“Mežadagliši”

Zīmējis K. Andermanis 1942. gada 29. jūnijā



Biešu stādīšana
Tukuma apriņķa
Lestenes pagasta
"Plinkšķi"
Fotografējis M. Pluka
1930. gada 18. jūnijā



Sakņu dārza ravēšana
Talsu apriņķa Vandzenes pagasta
"Grantkalni"
Fotografējis E. Ažs
1931. gada 1. augustā



Ķimeņu kulšana
Rēzeknes apriņķa
Vidsmuižas
pagasta
Zīmuļu sādža
Fotografējis
J. Students
1926. gada 13. jūlijā

DĀRZENĪ

Sautētie kāposti

Rudeni svaigu kāpostu galviņas notīra, izgriež kacenus, lielākās pārgriež pušu un saliek katlā, pieliek nedaudz sāli un sutina. Kad kāposti krietni sutuši – mīksti, tos izņem no ūdens, ieliek traukā, piemēram, abriņā, lai atdziest. Kad atdzisuši, saliek ballā, sapakā cieši, piekausa vēl sāli un ķīmenes un nosloga dēliem un akmeņiem, lai skābst.

Kad saskābuši, izņem galviņas pēc vajadzības un sakapā ar kapājamo dzelzi. Vāra gan šķidrus, gan biezus ar taukiem un putrainiem, vaj arī ar žāvētu gaļu.

Rudeņos parasti gaļai kāva kādu vecāku govī, to gaļu nožāvēja skurstenī un lietoja pie kāpostiem. Sautētie kāposti uzskatāmi kā vecāks raudzēšanas veids, jo tādi raudzējuši senāk vairāk, – ne katram bijuse kāpostu ēvele, ar ko saēvelēt kāpostus, tadēļ "tāpat sutinājuši".

Kāpostu skābēšana

Rudeni kāpostus noņem, notīra, izgriež kacenus un ar "koka ēveli" saēvelē – "sašķērē". Tad saliek mucā – iepriekš iskveldinātā un ar stampu cieši sastampā – kamēr rodas zupa. Tad tie vārot mīksti. Starpā iekaisa sāli, ķīmenes. Virsū vēl uzlej aukstu ūdeni. Tad kāpostus noklāj dēļu galdiņiem un nosloga akmeņiem. Kad kāposti sāk rūgt, putas un zupa līst pār mucas malām. Tā vajagot, jo citādi – ja nenolīstot tā pirmā zupa – kāposti esot sūri.

Kad kāposti izrūguši, vāra gan šķidrus, gan biezus – klāt liek miežu putrainus un cūkas taukus, gaļu un arī žāvētu liellopa gaļu. Izvāritos kāpostus ēd vairāk dienas, tos arvien uzsildot. Sildīti tie gardaki.

Talsu apriņķa Nūrmuižas pagasta nespējnieku māja
Teicējas Minna Liepiņa, 86 gadus veca, un
Emma Karlsons, 55 gadus veca
Pierakstījusi K. Pāvuliņa 1931. gada 17. jūlijā

Biešu skābēšana – biešu zupa

Rudeni bietes novāc, notīra no zemiem un saknēm, noskalo, iemet katlā ar ūdeni un nokveldina – novāra. Tad novelk mizu, sagriež “šķēlēs”, t.i., 3–4 daļās. Saber koka baļiņā, uzlej aukstu ūdeni. Virsu uzliek delišus un ar akminiem “noslogā”.

Kad ieskabušas, vāra zupu (vairāk ziemu). Spaini ar lapu dzelzi sakapa smalki, ieber katliņā, uzlej ūdeni, pieliek gaļu vai taukus un arī druscin putraimus. Ja vajadzīgs, arī sāli. Beigās, ja gribēja, paņema karotes “purninā”¹ smalkos miltus un iekūla zupā, lai būtu tume. Vecais, iecienītākais ēdiens. Jaunākā laikā tādu vairs nevāra.

Tukuma apriņķa Milzkalnes pagasta Apšuciema “Skumpuvākas”
Teicēja Trīne Dambīts
Pierakstījis E. Dzenis 1930. gada 12. jūlijā

Saltais batviņš

Runkuļu² lapu kātus sagriež un izsutina, un tad liek skābā pienā, drusku paskābē (piegriežot arī sīpolus un dilles) un tad ēd. Citi skāba piena vietā lieto rudzu miltu tumi, kuru iepriekš saskābē. To lieto vairāk, ka piena nav. Vispār salto batviņu lieto vasarā, karstā laikā. [...] Saltais batviņš tiek arī tagad vēl kādureiz lietots, bet senāk pavisam bieži.

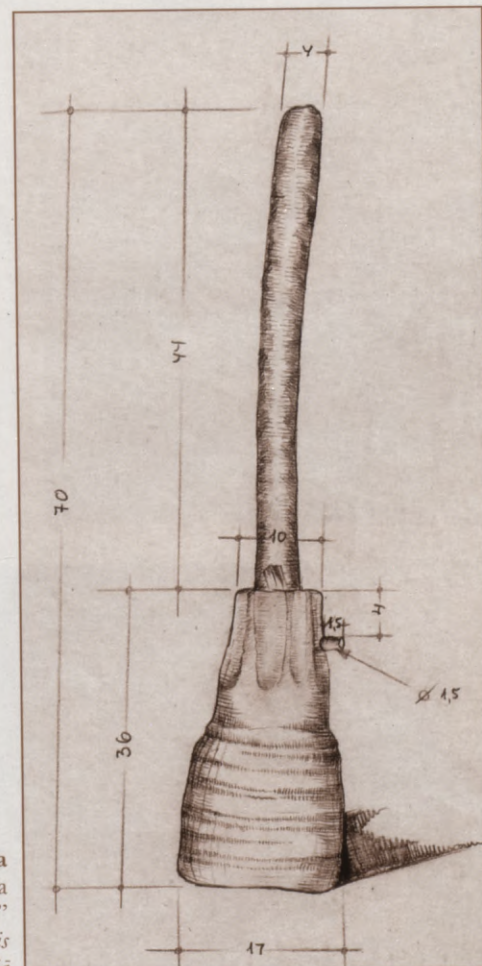
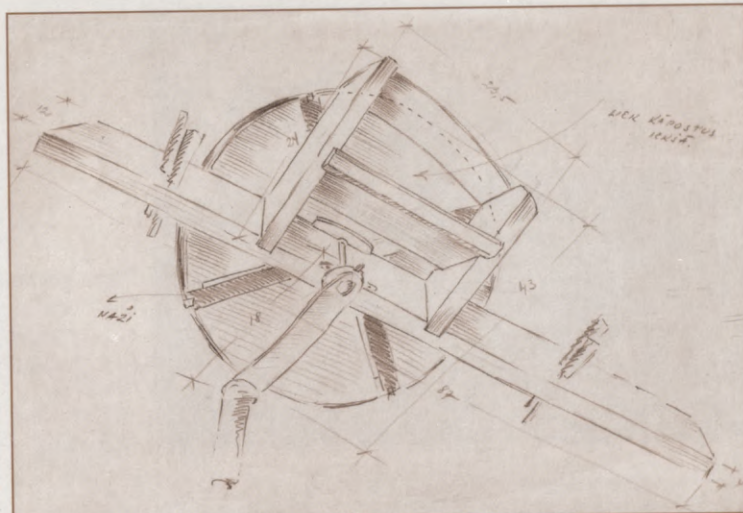
Ilūkstes apriņķa Bebrene pagasta “Plitnicas”
Teicēja Emīle Svoks, apmēram 40 gadu veca
Pierakstījis V. Vītands 1927. gadā

Šauts

Salauž biešu lapas, veselas savāra – kad izvārītas – sagriež sīki, savāra ūdenī – pielej pienu, vēl uzvāra. Citreiz liek arī putraimus klāt. Streb maizei klāt.

Liepājas apriņķa Kalētu pagasta “Līgotņi”
Teicēja Katrīne Kupšs, 80 gadu veca
Stāstīts par bērnības laikiem Liepājas apriņķa Purmsātu pagastā
Pierakstījis A. Siliņa 1942. gada 29. jūlijā

Kāpostu
mašīna
Ventspils
apriņķa
Dundagas
pagasta
Rojas
ciema
“Sakniņi”
Zīmējis
A. Sidorovs
1943. gada
8. novembrī



Kāpostu stampa
Ventspils apriņķa Dundagas pagasta
“Anaži”
Zīmējis U. Priedītis
1944. gada 16. jūnijā

¹ Karotes “purniņš” – karotes galiņš.

² Runkuļi – lopu bietes.



Pupu sazārdošana
Daugavpils apriņķa
Līvānu pagasta Lielo
Juru (Muktiņu) sādža
Fotografējis
A. Krimuldēns
1927. gada 15. augustā



Zirņu kraušana čačos
Tukuma apriņķa Slampes pagasta
"Kalniņi"
Fotografējis E. Dzenis
1930. gada 21. augustā



Pusdienas – sausas pupas ar rāceņiem
Liepājas apriņķa
Nīcas pagasta
"Spēki"
Fotografējis M. Pluka
1932. gada jūnijā

PĀKŠAUGI

Pupu apstrādāšana

Pavasaros reizē ar citu sakņu sēšanu sēj arī pupas. Pirms sēšanas vēlams tās nakti iepriekš izmērcēt ūdenī. Kad pupas iesētas, tās rulē¹.

Laukam sevišķu vērību nepiegiež. Rudeni, kad pākstis jau piebriedušas un dažas paliek jau melnas, pupas plauj. Noplautās pupas sasien ar salmiem kūlišos un sastāda pa trim kaudzītēs. Tā sastādītās pupas stāv visu dienu, tad tikai viņas "sazārda", t.i., saliek "zārdā" vai "stirā", nu, proti, šā: iesprauž divus žuburus zemē. Uz pēdējo zariem uzliek kārti, ko piesien ar vītoli klūdziņām. Tad ņem atsevišķi sasieto pupu kūlīti, lejas daļu paplēš vaļā un uzliek uz kārts. Tā nokrauj 4–5 kārtas. Pupas, šādi sakrautas, žūst uz lauka 2–3 nedēļas, kamēr visas sažuvušas. Ar kūlēju izkuļ. Izkultās pupas ved uz dzirnavām un samal miltos. Kad rudzi nav pietiekoši paauguši maizei, tad pupu miltus liek arī maizei klāt, bet šāda maize esot rūgta. (Saimnieks atceras, ka lielnieku laikā gandrīz tikai dabušu ēst maizi no pupu miltiem.)

Pupu miltus dod visvairāk lopiem pie barības klāt.

Pupas atstāj arī nesamaltas – no tām vāra zupu. Šādu zupu ēd sevišķi ziemā, tomēr to uzskata jau kā nabadzības zīmi.

Pupas ēd arī sausas izvārītas. Kamēr pupas vēl nav izkultas, dažreiz saimniece tās saplūc un izvāra ar visām pākstīm. Tā izvārītās pupas ēd tāpat sausas – pie kam pašiem pirms ēšanas jāizloba.

Daugavpils apriņķa Līvānu pagasts
Pierakstījusi E. Vikmane 1927. gadā

Zirņi un pupas

Rudeni vāra pelēkos tīruma zirnīšus un "cūku jeb kāršu pupas" ar visām pākstīm ūdenī ar sāli. Uzlej uz sieta vai kurvītī, lai notek, un siltas lupina un ēd ar saldu pienu.

Ziemu vāra izkultos zirņus. Pūpoldienā vāra "pūpolus" – sausas pupas un zirņus.

Madonas apriņķa Laudonas pagasta "Kikuri"
Teicēja Alvīna Bērziņš
Pierakstījusi E. Bērziņa 1928. gadā

Grūslis

Kaņepes sagrauzdē – “iztaukše”. Tauksēšana notiek sieka, kurā ieber kaņepes, kurās iemet sakarsētus akmeņus. Tad sieku lecino, grozot, līdz gatavas. Lai uzzinātu gatavību, tad paņemot drusciņ kaņepes un gaidot saēsto kumosu apskata. Ja tas peleks, tad gatavs.

Kartupeļus izvāra ar visām mizām, pēc tam tos nomizo un sagrūž piestā.

Zirņus izvāra ūdenī, tad nosūc. Vispirms gan kaņepes sagrūžot piestā smalkas un tad izberot, pēc kam grūž kartupeļus, kuriem sagrūstiem pieberot kaņepes un zirņus, pēc kam vēl pieliek sāli pēc vajadzības. Šis maisījums jāgrūž, līdz kamēr viss sajucis. Sagrūsto grūsli nem no piestas laukā un ar roku palīdzību savēl piciņas.

Grūsli grūduši zaļāi ceturta un lielāi piekta. Jo tad, kā jau dziesmā minot: “Lāstu piestā grūdu.”

Cēsu apriņķa Vecpiebalgas pagasta “Jaunsproģi”

Teicēja Marija Pols

Pierakstījis E. Dženis 1928. gada 7. augustā

Pinka

Izvārītus zirņus sagrūda kopā ar kaņepēm piestā. Pa priekšu sagrūda zirņus un kaņepes katru atsevišķi. No šā maisījuma ar rokām izvēlājuši apaļas bumbas. Šo ēdienu saukuši par “pinku”. Pinku ēduši bez maizes priekš lieldienām zaļā ceturtdienā, kad atbraukuši no baznīcas. Tagad pinku vairs neēdot.

Dravauteris

Šķīsta² putra no zirņiem, putrainiem un taukiem. Pa priekšu izvēlājuši putrainus un zirņus un tad pielikuši drusciņ “aizdara” – tauku.

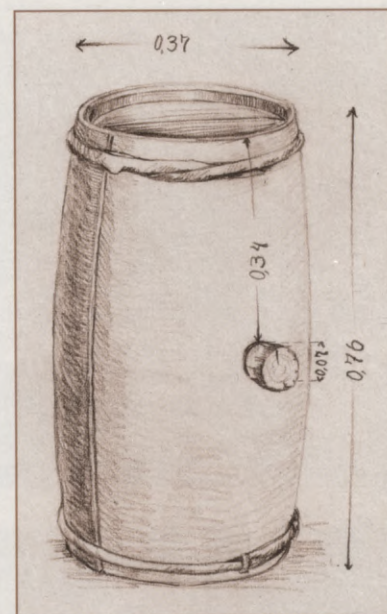
Cēsu apriņķa Raunas pagasta “Grotas”

Teicēja Marina Rausis, 83 gadus veca

Pierakstījis P. Sērmišķis 1928. gadā

¹ Zemes rullis – zemkopības darbarīks zemes kukurūžu sasmalcināšanai un sēklas iespiešanai augsnē.

² Šķīsta – šķidra.



Trauks zirņu sabēršanai

Talsu apriņķa Spāres pagasta “Pučkas”

Zīmējis V. Krastiņš

1931. gada 12. jūnijā



Piesta

Rēzeknes apriņķa
Andrupenes pagasts

Zīmējis E. Klimovs

1925. gada 11. jūlijā



Reņģu vēršana
Tukuma apriņķa
Milzkalnes pa-
gasta Apšuciema
"Zariņi"
Fotografējis
E. Dzenis
1930. gada 15. jūlijā



Reņģu blīvēšana
Tukuma apriņķa
Milzkalnes pa-
gasta Klapkalnciema
"Strazdiņi"
Fotografējis
E. Dzenis
1930. gada 17. jūlijā



Luču žāvēšana
Tukuma apriņķa
Milzkalnes pa-
gasta Apšuciema
"Kalnbalkši"
Fotografējis
E. Dzenis
1930. gada 14. jūnijā

ZIVIS

Butes, plekstes, lestes

"Mēs sauc pleksts, – lībiski nāk liestā. Tos jau vis vasar ķer, kad tik ir straume, kas viņš sadzen" – sevišķi jūnijā, jūlijā, septembrī, smukā laikā arī oktobrī. "Ka lēns, tā kā mušs dance uz ūdens, tad (zvejo); kad pūš, tad jau nevar. Vecos laikos, tad ar tīklem, maliņ tīkl, ložs. [...] Vakarā iemet (tīklu) un rīt iet raudzīt. [...] Zivs iebāž tīklā "galv iekšē – ārē netiek." Tīklu "ar visiem ziviem velk laivē iekšē un tad izklārē uz laiv kant, tā sievs, tā vīr." Zivis samet "kriečā". "Tiem lieliem kriečiem ir iekšā striks, to ņem uz kakt, nes mājā un izķidē. Kad silts laiks, tad ārē, kad auksts, tad istabē." Ķidē no apakšpuses, baltās puses. "Ķidējot pie rīkl iegriež ar dunč un ar to paš velk ķid ārā. Tos (ķidas) vār cūkām. Tad apsālē, liešn viņš spannē, ballē – vien kārt (noliek) un tad uzkais bišķiņ."

Cietžāvētas butes

"Šovakar nu apsālē, tad rīt uzver uz virb (koka) un kar žaut. Kad ķidē, tad uz ast tais caurum un tur to virb grūž caur. Virbs (saliek) dūmnamā uz vārdem. Uz katr virb kād kāl' ver virsū." (Tā dūmos butes žūst ap pāris dienu.) "Tad jem zemē un saliek traukos, tīnēs (butes pilnīgi sausas izkalstušas). Tad viņ var stāvēt līdz pavasarim. Kas ilgāk stāv – tiem bišk vairāk sāl ber virsū."

"Viņ var ēst tāpat kā viņš ir. Pa vecam neko nelaup: nogriež tos spurs nost (un tad) tā strīpām sagriež (un ēd ar visiem kauliem). To vie kaul tik jem ārē. Galv jau neēd. Ēd pie maiz, pie rāceņiem. [...] Žāvējot vislabāk esot kurināt uguni ar alkšņu malku un alkšņu lapām: "Smukas dzeltānas iznāk un smeķīgas. [...] Vecie lībieši tik garšīgas butes pratuši nožāvēt, ka pašas skrējušas iekšā." [...]

"Kad rāceņsup vār" (līb. nagrytrocki), rāceņus nomizo, sagriež kumosos un pieliek veselas cietžāvētas lestes klāt, un ūdenī vāra, kamēr mīksti kartupeļi. "Tad lej pien virsū. Tad lestes izzvejo ārē uz šķīv (māla), ēd lestes un piestreb rāceņzup; kas grib, arī maizi vēl klāt ēd."

Cietžāvētas butes parasti zvejnieki sataisījuši ēšanai ziemai: "Cik tik no jūr var dābt – kād muc pill." Glabā klētī: "Tie jau nesalst, viņš jau ir sauss."

Brētliņš

“[...] Pavasaros nezvejo brētlinš, ta ir reņģi – pa sien laik un ruden, tā kā šis laikēs – kamēr sāk jūr salts. [...]”

“No tikle izpurgē² [...] – ta liek kriečos, ved mājā un ber ūdenī iekš toveriņā, zemes ūdenī no ak (aukstā). Tad viņš, rau, izmazgā to tauks un to šmuc nost. Ar rokām, ar riekšavām izmet akal kriečos, lai ūdens notek (esot jau pagalam – beig-tas). Pa vecam (pēc tam) izķidē – nu neķidē (vairs). Ar kaul, ar nag izķidē: ar nag tais puš un izvelk ārē – reņģ ar tāpat ķidē. Tad, rau, atkal met ūdenī, nomazgā viss asiņš nost un met kriečē, lai notekās. Tad sālē: spanņi, toveriņās. Tad ir jāblīvē tā smuk pēc kārt – skuļē – vien kārt un ta met sāl starpē; tad otr kārt atkal, kamēr tas spanns ir pills. Tad liek slog virsē (ūdeni nelej) – ta mazs dēlin, kā ir līdz kantem, un ta atkal akmeņ virsē, kas viņ saspiež. Ta viņš tā stāv viss ziem – kad iet ņemt, ta pēc kārt ņemt, un saljīns³ paliek virsē – ta viņ ne-paliek slikt. Ka uz sausem, ta viņ paliek slikt. Kas grib – liek pipars, virc ar.”

“Pīkē brētliņ”

“Tāpat pīkē (t.i., zaļas, sālītas – “ne cept, ne vārīt”), kā viņ spannē ir, liek uz šķīv un ēd pie rūšiem⁴ klāt. Ar pirkstiem ņem, to galv ar pirkstiem jem nost un ta tik ēd. Div trīs reiz kods, viņš jau ir salīgs! [...]”

“Iesm cept brētliņ”

Sālītas “iekš aukst ūden nomazgā, tad uz iesm bīd (“dzē-za”) – uz oglēm tura – ta iekš šķīva iekšā (māla). Tad lej aukstu ūdeni (izceptiem šķīvī) virsū – lai nav tik salīgs. Un to sālījo ūdeni – tur slapnē⁵ maiz iekšē, kartupeļ ar – kartupeļ uz duncē uzdur un ieslapē iekšā. Ar jem galv nost – vēl vecāk cilvēk ēd galv ar.” (No sālītā ūdens zivi izņem ar nazi un pirkstu.)

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta Saunagciema “Bērzkalni”
Teicēja Marija Matisons, dzimusi Zarinš, 77 gadus veca
Stāstīts par bērnības laikiem
Pierakstījusi A. Siliņa 1943. gadā

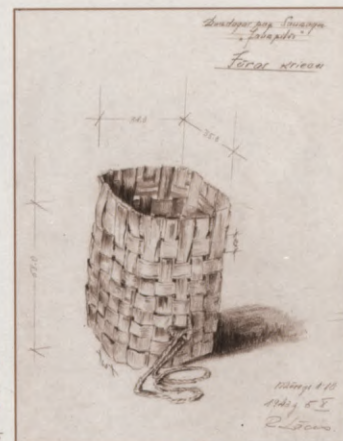
¹ Kāls – skaita vienība, vienā kālā ir 30 butes.

² Izpurgēt – izņemt.

³ Saljīns – sālījums.

⁴ Rūši – kartupeļi.

⁵ Slapnēt – mērcēt.



Jūras kriečis

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta
Saunagciema “Jaunpils”
Zīmējis R. Lācis 1943. gada 5. oktobrī



**Reņģu ķidāšana un
uzvēršana uz virba žāvēšanai**
Ventspils apriņķa Dundagas pagasta
Pitrāgiema “Rande Juri”

Zīmējis Belte 1943. gada 27. oktobrī



Dūmu namiņš

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta
Saunagciema “Nigliņi”
Zīmējis Belte 1943. gada 30. oktobrī



Ogu lasītājas
Fotografējis
M. Pluka
1924. gadā



Ēdiena vārītāja
Kuldīgas apriņķa
Brocēnu pagasta
“Birznieki”
Fotografējis
T. Salms
1929. gada
1. augustā



Launags
Cēsu apriņķa
Raunas pagasta
“Mākoņi”
Fotografējis
M. Pluka
1928. gada 17. jūlijā

GARDĒDIENI

Auzu ķīsēlis

Auzu ķīsēli vārīja parasti svētdienās. Sestdienas vakarā skābputrā iemērca auzu miltus ar visām sēnalām, tad atstāja rūgt līdz rītam. No rīta izmazgāja katlu. Vajadzēja mazgāt, sākot no augšas uz leju – apkārt. Kad katlu izmazgāja, tad izsmērēja ar cūku taukiem, tāpat no virsas uz apakšu. Mazgāt un smērēt no augšas uz apakšu vajadzēja tādēļ, “lai neejot ķīsels no katla āra”. Parasti pate saimniece šais reizēs katlu mazgāja un izsmērēja, meitām neuzticēja. Ja taukiem nesmērē, tad piedeg. Pār izmazgāto un taukiem izsmērēto katlu pārklāja baltu linu drēbi un uz tās izlēja vakarā iemaisīto auzu mīklu un ļāva caur drēbi sūkties, to pastāvīgi maisot. Sēnalas un putrainu atliekas palika drēbē, un tās atdeva kustoņiem. Tad lika katlu uz uguns, virumam pielika sāli pēc vajadzības un vārīja, pastāvīgi maisot. “Nost nedrīkstēja iet, tad virums kāpa no katla āra.” Tādos gadījumos sacīja – “ķīsēls skurstenī”. Ja ķīsēls bij izdevies par šķidru (vajadzēja būt biežputras biežumā), tad drusciņ piekūla bīdelētus miltus. Ēdienu salika mālā bļodās un lika galdā. Ēda “pa trīs no vienas bļodas”. Klāt piedzēra saldu pienu. Virsū aplēja grauzdētus “gaļas taukus”. Ja paliek pāri, tad otru reizi uzsilda taukos uz pannas.

Talsu apriņķa Nūrmuižas pagasta nespējnieku māja
Teicēja Emma Karlsons, 55 gadus veca
Pierakstījusi K. Pāvuliņa 1931. gadā

Brūkleņu zaft

Kad teicēja augusi kā bērns, tad cukurs bija retums. Tad brūkleņu zaftē vārīta sekoši: “Ka mēs aug, mēs skāb zaft ēd. Zaft cepa uz rij mūra – kad kurināj rij. Uz rij kant bij pod cit pie cit salikti. Podā brūkleņu iekšā, kāpost lap virsū, un cep vis nakt. No rīt bij izcepuš – (tad) saspied (ar karotī) tik smalk silts ogs. Tas nekad nerūgst. Glabā zaft balliņā, 3–4 spaiņi lielā. Sataisīj ar pien, kādreiz drusku krējum klāt un ar karotēm ēd.” Piens liets tāpēc, lai nebūtu zaftē tik stipra, piens gan skābumā sagājis, bet bērniem ļoti garšojis: “Ar pirkstiem izlaizīj!” Dažkārt gatavai zaftē pieliktas klāt vārītas burkānu vai sarkano biešu rīpiņas.

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta Vaides ciema “Lekši”
Teicēja Līna Aumanis, 59 gadus veca
Pierakstījusi A. Siliņa 1943. gada 11. novembrī

Kviešu klimpas ar melleņu ķīseli

To mēdz vārīt vasarā, kad mellenes lasa, un arī ziemā svētkos, ja ir mellenes ievārītas pudelēs. Klimpas vāra tā. Kviešu miltus iejauc ūdenī un arī piena klāt pielej (ja pienā vien jauks, tad būšot par cietām), pieliek sāli un piesit kādu olu klāti. To visu labi sajauc un saklapē ar karoti, lai mīkla būtu bieza un viņā nebūtu “kluču”. Uz plīts podā novāra ūdeni un, ar karoti ņemdam, klimpas met vārošā ūdenī. Kad ņem mīklu, tad iepriekš karoti iemērc ūdenī, lai tā mīkla neliptu klāt. Klimpas liek “paprāvas” (lielas), vāra apm. pus stundu. Ķīseli izvāra agrāk un atdzesē aukstu. Klimpas kad gatavas, viņas saliek kādā lielā bļodā. Klimpas ēd, kad tās karstas, un streb aukstu ķīseli ar karotēm klāt. Tas smeķē ļoti labi.

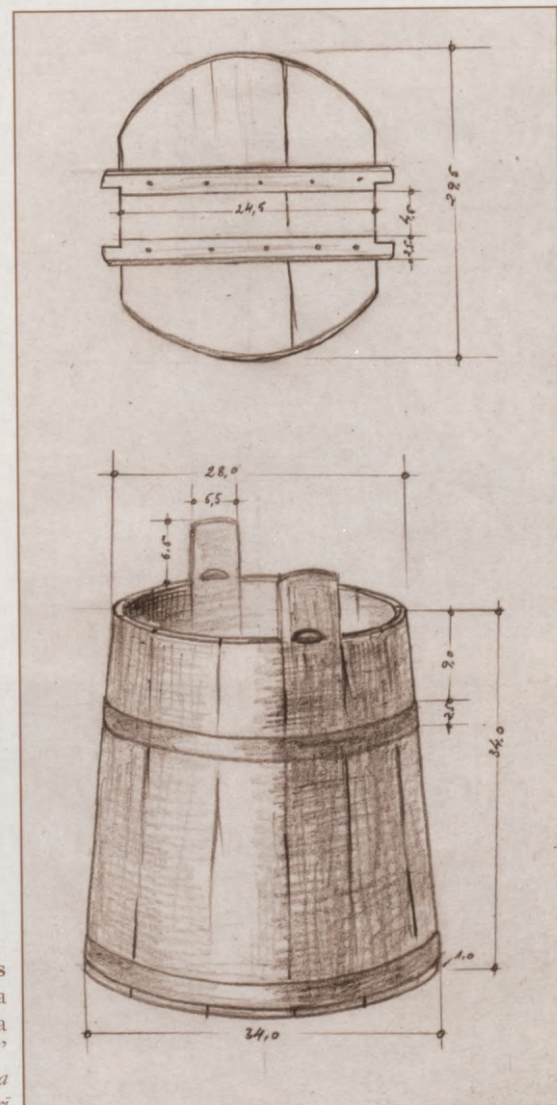
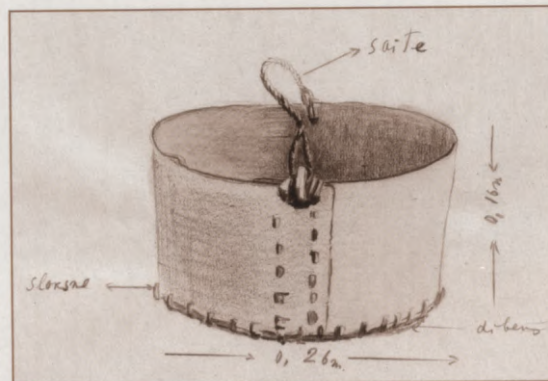
Cēsu apriņķa Lenču pagasta “Pieliksi”
Teicēja Anna Bērziņš
Pierakstījis V. Zosts 1928. gada 23. jūlijā

Saldskābā zupa

Senāk kāzas nebijušas kāzas bez saldskābās zupas. Šai zupā salikuši visus labumus kopā, kādi tikai mājā atradušies. Vispirms ūdenī izkausējuši cukuru un naža galu sāls, var arī sīrupu cukura vietā vai zafti, kas nu ir vairāk pie rokas. Tad to likuši vārīt un, kad sasilis, pielikuši klāt sviestu, ogas, vircas, riekstus smalki sagrieztus un, ja bijis, tad pielējuši arī saldu krējumu. Kad viss šis maisījums uzvārījies, pielējuši klāt etiķi, karotes trīs vai vairāk, skatoties pēc daudzuma un noprovējot skābumu. Un vārošam virumam jaukuši klāt bīdelētos miltus. Kad bijis pietiekoši biezs tā, kā var ēst ar karoti kā biežputru, katlu nocēluši no uguns un labi saklapējuši, kamēr spīdīgs, pēc tam lējuši bļodās un atdzisušu devuši uz galda kāzu viesiem. Saldskābo zupu senāk vārījuši tikai kāzās, bet vēlāk arī citos godos. To vāra dažās mājās arī tagad, tikai miltu vietā liek mannā putraimus un neliek klāt virces un riekstus, un pēc uzvārīšanās neklapē – nesakuļ.

Tukuma apriņķa Engures pagasts
Pierakstījis I. Lāčgalvis 1930. gadā

Ogu vācele
Tukuma apriņķa Engures
pagasta “Smilškalni”
Zīmējusi I. Lāčgalvis
1930. gada jūlijā



Zaftes spannīts
Ventpils apriņķa
Dundagas pagasta
Vaides ciema “Jaun-Roči”
Zīmējusi A. Silīņa
1943. gada 7. novembrī



Iešana pēc sulām
Fotografējis
O. E. Smits
ap 1900. gadu

DZĒRIENI

Dzēriens no bērzu sulām

Pavasārī iztecina tās sulas salej mucā. Virs sulām mucai uzkausa pelavas, uz kurām uzsēj auzas vai miežus. Auzas vai mieži izaug un pārklāj mucu kā ar zaļu vāku. Šādas sulas glabā siena laikam [...]. Ja sulas no mucas grib izsmelt, tad no graudiem saaugušā velēnā iztaisa āliņģi, pa kuru smēļ. Vāks peld uz bērzu sulām un līdz ar tā līmeni slīd uz leju. Šādu dzērienu tagad maz, reti lieto. Agrāk lietojuši gandrīz visi.

Cēsu apriņķa Raunas pagasts
Pierakstījis P. Sērmiķis 1928. gadā

Skābputar

To vār kalnā un lībieš ar. Kā bij ruš, tā putr bij klāt piestrēbt. Kad tik piens – tā vārē. Ziem jau vienlaik, ka tie govs ir pametam – ta nevar dābt. Vasar, meže, ka pie sien iet līdz – ta akal priekš dzeršēn un strēbšēn. Tādēs mucēs (līdz ņem), no kuras lej kutē slauktuvē, mežē nevar bļods aiznest – (sasisties var) [...].

Liel kātl pill ar ūden (3–4 spaņu ūdens), tad vārij dūmnamā, ta jau nebij nevien plīt – ta uz kāšēm vārij, tur uguns nāk pie rokām visur klāt; ka uzvārās tas ūdens, ta ar sauļ laiž miež milts iekšē – kād piec seš sauļ. Mais ar liels kok karot – bišķiņ tik vār. Tad lej sald pien virsē – vien pienspaņņ (daudzumu), ceļ zemē (kādreiz uzvāra); ta nu lej toverē iekšē un karstam lej klāt rūgešpien: jo vairāk lej, jo gardāks – 3, 4 piena spaņu to rūgušpien. Tas saplūk kunkuļos. Vāk neliel – pamais, lai atdziest, – to ta noliek klētē. Tur viņš skābst – jau otrā dienē ir skābs. Stāv nedēļ ar, kā viņ var dzert; vasar meže 2–3 dien – ta tas trauks ir tukš ar. Tad kad silts ir – ta streb viņ vien un kād maiz un kād ziv klāt, kad tik grib – to vien ēd. No tover smēļ un lej – majā no bļodas; priekšnamā stāvējis nodzeršanai viss toveris, pavārnicas jau stāvēj klāt – ar to dzēr. Strēbšanai tik drusku miltus klāt liek.

Jūrmalē tik no miltem – tie putrāms nevārija. Kalna laudis arī putraimus vārijuši. Sāls nav. Vasar pavisam veselīgs – tapēc vec ļauds bij stipr.

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta Saunagciema “Bērzkalni”

Teicēja Marija Matisons, 77 gadus veca

Stāstīts par bērnības laikiem

Pierakstījusi A. Siliņa 1943. gada 21. oktobrī



Pavarda namiņš
 Valmieras apriņķa Sēļu pagasta “Popi”
Fotografējis V. Jalgers 1930. gada 20. jūlijā



Ēdiena vārīšana namā
 Madonas apriņķa Saikavas pagasta “Auziņi”
Fotografējis
A. Pūka
1928. gada
25. augustā

Patekas

Rupju sažuvušu maizi un rudzu miltus sasmalcina, sajauc un aplej ar uzvārītu – karstu ūdeni, un noliek traukā rūgt. Rūgst pāris – 3 dienas, jo ilgāk rūgst, jo labāks. Nekādas citas garšas vielas, ne raugu klāt neliek.

Patekas taisa arī no sarkanām bietēm. Bietes sakapā ar dzelzīti smalkas, piejauc klāt rudzu miltus, visu kā iepriekš aplej ar karstu novārītu ūdeni un liek rūgt. Rūgst vairāk dienas, pārovē, vai derīgs, un lieto slāpju dzesēšanai. Iznāk brūni dzeltens skābs šķidrums.

Šos abus dzērienus pagatavo vairāk mazturīgi ļaudis, kas labāka nevar ievākt. Dzer ikdieniskā dzīvē – ne godos jeb dzīrās.

Kuldīgas apriņķa Kursīšu pagasta “Pileņģi”
Teicējs Jūris Balodis, 73 gadus vecs
Pierakstījis K. Pāvuliņa 1929. gada 4. augustā

Alus no miltiem

“Lāču miltus”, arī parasti rudzu miltus (pirmejie labāki) iekul karstā ūdenī – pieliek klāt bietes (smalki sakapātas), samaisa un iešauj krāsnī, cep pāris stundas. Tad izņem no krāsns, ieliek kubulā apakšā (mucas dibenā), paliekot vispirms salmus un virs tiem akmeņus (lai salmi neceļas augšā). Izcepto mīklu aplej ar vārītu ūdeni, kad padzisis, pieliek apiņu novārījumu un raugu, un atstāj rūgt.

Reizēm biešu vietā liek kartupeļus (zaļus) klāt, tad alus šūmējot.

Kuldīgas apriņķa Kursīšu pagasta “Upenieki”
Teicējs Janis Arajs, 56 gadus vecs
Pierakstījis K. Pāvuliņa 1929. gada 5. augustā



Sulu laišana
Ventpils apriņķa
Dundagas pagasta
“Jālgabi”
Zīmējusi A. Siliņa
1943. gada 13. novembrī



Kāsis
Kuldīgas apriņķa Kurmales pagasta “Sauši”
Zīmējis A. Borbaļs 1929. gada jūnijā



Skābputras spainis
Kuldīgas apriņķa Brocēnu pagasta “Meiri”
Zīmējis E. Dzenis 1929. gada 31. jūlijā



Apiņu dārzs
Jēkabpils apriņķa
Saukas pagasts
Fotografējis
A. Karņups
1943. gada 18. jūlijā



**Iesala cepšana
alus vārīšanai**
Cēsu apriņķa
Lenču pagasta
Strīķu muiža
Fotografējis
O. Erdmanis
1928. gada 16. jūlijā



Alus raudzēšana
Madonas apriņķa Sāvienas pagasta
"Kangares"
Fotografējis A. Punka
1928. gada 14. augustā

"Al taisīt, brūvēt"

"Tēs jau ar un māte – abi pratuši alu taisīt, tik māte kļuvusi par batistu, ta vairs nedarijuši alu.

Vien pūr – mazāk jau mūs tēvs netaisīj (80 stop¹ stiprais, pirmais iznāca). Labs miežs ņem, ieber ballā – tād ball jau bij prieks alus brūvēšan, t.s. atsaldnam ball (apm. 80 cm augsta); aukst ūden virsē; krāšnamē (novietota t.s. ķēķī, kur plīts, – citi sauc skursteņnam ar). Dien un nakst mirkst – nez vai nebij kād nozīm: tāds krells metās ūdenim pa virs (ka gatavs). Nu laiž ūdeņ zemē un stāv vesel dien tai toverī: lai viņ ieknidē² un iesilst. Tad liek istabā uz grīd, pie krāss vairāk: vienā kaudzē vis pūr, lai stāv – kā bišķ ieknidē; ta sa-tais plat – pēd biez, saliek skujs virsū – biezu kārtu – kādreiz drēbī ar vēl virsū – lai sasilst. Reiz pa reizei saspricē ar ūden (virs skujām), lai viņš mitrs stāv, labāk dīgst – kamēr viss vienā gabalā, balts velēns saaudzis. Tad jau par daudz ir, ka zaļums metās: tas nav spēcīgs vairs. Tad ņem, izārd viņ, tā smalkāk izjauc – un ta nes uz rīj grīd. Rudeņos, ka rija kulta: toreiz ruden sataisij iesal priekš visa gada – ar rījām dzīvāj, tad nevaidsēj tād (žāvētāvas uz pirtsaugsem). Žūst tik ilgi, kamēr ciets, kamēr yar pārkost. Tad izsijā – un, cik grib taisīt, tos dzirnās samāļ. Tēvs pats maļ – tos jāmāk malt – rupš. Nu ieliek maisā, nes uz istab, nu jātais alus.

Taga mazā dūmnamē atsalden iekš saldnam tover: saber iekšā visu iesalu un salej virsū vārošu ūdeni – ka paliek tik biez, ka miešķis³ stāv – turpat dūmnamē lielā katlā sild ūden. Seš stund tā saldenā – nu ir atsaldināts: tas ūdens izvelk arā no tiem graudiem to stiprum un saldum. Nu jāuzstellē tecinām ball augša uz div tād garen kluč: tā ball līdz krūtim (augsta).

Tecinām abr (bez ragiem, no viena koka, lielāka un dziļāka kā maizes abra), šī palikta zem tecinām ballas, kura uzlikta uz blūkiem. Toveram caurums vidū – koks iekšā. Tagad toverī jātais klāsts: virs dēļu krusta pari liek sausus bērza zarus: lai nelaiz miltum pie grīd piegult. Nu jem gar salm un savij tād grīst un uzmet mezg uz to stok vidū un uzgrūž tik zem, kā nāk līdz tiem dēļem – otru tādu pašu mezgu uzgriež grīst un uzmet mezg – uzmauc līdz tiem zariem, piespiež klāt. Nu uzliek kād akmeņ, lai piespiež tos salmus. Nu lej virsū to atsaldnamo; nu lej ūdeņ virsē tik, cik vaig: mūžig tā tik ņēm: 80 stop no vien pūra – tas bij tas pirmais als. Nu viņam jāstāv atkal kād trīs stund. Nu jāsāk tecināt, un jātecina tik smalk,

tā kā bullis miez – tā tēvs teice, stiprāk nevar – koku vidū cilvēks tura rokā un drusku paceļ – lai tā tecētu, kā augstāk teikts. 4 stundas apmēram tecina; kad iet tecināt, tad nokarsē karsts akmeņš un met iekšā: tad stiprāks als. No abras lej atpakaļ saldnamtraukā. Kad nu ir tais galīg remdens, ta liek raug iekšā. Mīsu mums bērniem dev dzert, bij salds. Raugu spannī misā liek iepriekš uzrūgt – ta lej klāt. Arī mazā dūmnamā tovers rūgst. Ka vārās, ka pa karstu – ta dzied, kad raugu pieliek. Rūgst: ka biezs kobs balt kārt – ta ir izrūdzs (kobs – putas). Ka liek raug, ta liek apiņš: vasar apiņš liek ātrāk, lai neskābst. Apiņus dārzā audzējuši. Apiņus savāra 3 stund uz lēn ugun – uz 1 pūra 1 mārciņ.

Ta lej mucās, toreiz rūdzenāj uz spund: uz abrām, uz toveriem – sien tur tā uzlik, lai raug neiet skādē, tas satek traukā – maizes cepšanai. (Ka uz gala raudzē – stiprāks alus esot.) Traukā vēl uzrūgst – ta taisa ciet.

Glabājas: ziem pagrabā. Mūs tēvs ziem brūvēj (Ziemsvētkos) un pa Lieldienām vēl dzēr. Mans vīrs, kā izbrūvēj – vīri pieti-ka klāt – nedabuj ne mucā (ielaist)! Piedzēra vīri, ka vāļājās!

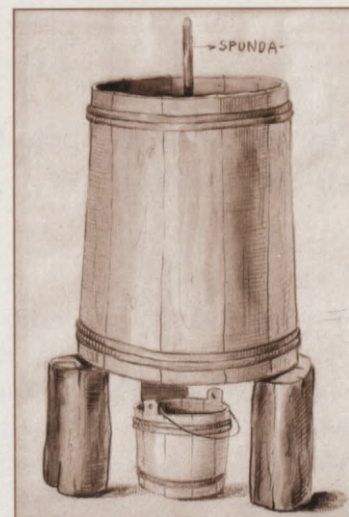
Otram alum vēl ūden virsū – otrais alus, t.i., turpat iesalam uzlej vēl ūdeni un iztecina [..].

No mucas alu laiž spannī un ta izkannā.

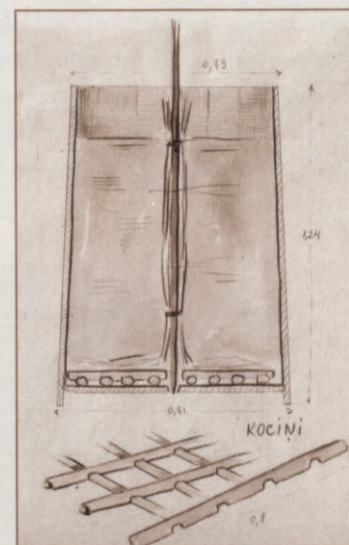
Pateks – trešais alus no drabiņām. Izņem drabiņš (kur als iztecina) un liek mucā (ar galu vaļā) un ta ūden, pievār rācens un piecep maiz un uzlej ūden virsā: ta stāv krāsnamā un saskābst: ka ēd ruš un tā – ta tik palaiž krān un dzer! [..].”

Ventspils apriņķa Dundagas pagasta Vaides ciema “Lekši”
Teicēja Līna Aumanis, 59 gadus veca
Stāstīts, kā alu darījuši teicējas vecāki
Pierakstījusi A. Siliņa 1943. gada 11. novembrī

Alus tecināšanas baļļa
Cēsu apriņķa Kūduma pagasta “Rideļi”
Zīmējusi V. Zosts 1928. gada 23. jūlijā



Alus tecināšanas baļļas šķērsgriezums
Cēsu apriņķa Kūduma pagasta “Rideļi”
Zīmējusi V. Zosts 1928. gada 23. jūlijā



Alus muca
Kuldīgas apriņķa Kurmales pagasta “Kļavas”
Zīmējis A. Borbaļs 1929. gada jūlijā



¹ 1 stops – 1,223 litri.
² Ieknidēt – ieskābt.
³ Miešķis – mente.

KO ĒD MUZEJNIEKI

Putraimu un kartupeļu biezputra jeb bukstiņbiezputra

Biezputrai

3–4 kartupeļi

2 sauļas putraimu

sāls

piens vai 125 ml saldā krējuma

Mērcei

200 g žāvēta speķa

2 sīpoli

Kartupeļus sagriež pabiezās šķēlītēs, liek vārīties; kad ūdens sāk vārīties, pieber uzbriedinātus miežu putraimus, sāli, ūdenim jābūt tik daudz, lai viss pārsegts; vāra uz lēnas uguns nemaisot, kad gatavs, samaisa un pielej nedaudz piena vai saldā krējuma. Ēd ar speķa un sīpolu mērci. Aukstu biezputru var griezt šķēlēs un cept uz pannas.

Inta Nalivaiko,
Vēstures nodaļas vadītāja

Latvijas Nacionālā vēstures muzeja tradicionālo ēdienu receptu konkursā
recepte ieguva ekspertu balvu – *Grand prix*



Putraimu un kartupeļu biezputra jeb bukstiņbiezputra

Fotografējis R. Kaniņš

Pītes

1 kg pelēko zirņu

2 kg kartupeļu

300 g žāvētas cūkgaļas

1 sīpols

100 g kaņepju tīrsviesta

1 ēd. k. linsēklu

sāls

Kad pelēkie zirņi 12–24 stundas izmērcēti, tos liek vārīt. Otrā katlā vāra kartupeļus. Pannā apcep sīkos gabaliņos sagrieztu žāvētu cūkgaļu un sīpolu. Izvārītos kartupeļus nokāš un sastampā. Pieber zirņus, liek klāt ar sīpoliem sacepto gaļu, kaņepju tīrsviestu, linsēklas un sāli. Samaisa. No siltas masas ar rokām veido apaļas bumbiņas. Kārto uz liela šķīvja vienā līdz divās kārtās.

Ilze Ziņģīte,

Etnogrāfijas nodaļas vadītāja

Latvijas Nacionālā vēstures muzeja tradicionālo ēdienu receptu konkursā
recepte ieguva skatītāju balvu



Pītes

Fotografējis R. Kaniņš

Piena zupa ar cūku pupām

Katliņā nelielā ūdens daudzumā vāra miežu putraimus, nolobītas jaunas cūku pupas un vēlāk pievieno sagrieztus jaunus burkānus un kartupeļus, sāli pēc garšas. Kad tas viss ir mīksts, pielej pienu un uzvāra.

Inita Heinola,
Etnogrāfijas nodaļas glabātāja

Kartupeļu ripiņas

Nomizotus kartupeļus sagriež plānās ripiņās un, kārtojot uz pannas vienā kārtā, apcep no abām pusēm. Uzkaisa sāli. Ēd ar krējumu.

Iveta Putniņa,
Etnogrāfijas nodaļas glabātāja asistente

Tauku maize

Smalki sagrieztu treknu cūkas gaļu cep uz pannas, līdz tauki no gaļas gabaliņiem iztek un tie sacepas brūni. Tos sauc par *gruzduļiem*. Šādi gatavotus taukus uzglabā pieliekamajā kambarī (ankambarī) lielā porcelāna terīnē. Kad gribas ēst, nogriež šķēli rupjmaizes un uztriež taukus.

Vita Bandere,
Etnogrāfijas nodaļas galvenā glabātāja



Tauku maizes
Fotografējis R. Kaniņš

Guļbešņiki – kļockas (Latgale)

6–8 guļby
1–2 gob. ūlu
1–2 ēd. k. myltu
soļs peic garšys
cyuku tauki voi eļļa cepšonai
krājums voi izšķeidinots svīsts

Guļbus nūmyzoy, vora, peic garšys pīvīnoj soļi. Kod guļby gotovi, nūļaj jiudeni, nūsusinoj iz guņs. Peic tam guļbus sameica ar stam-pu voi ari 1 raizi izmaļ caur gaļis mašynu. Izmoltajai guļbu masai pīlik ūlu, sameica i pakopeniski pīvīnoj myltus. Kod masa samei-ceita, lik iz golda, iz kura nadaudz uzkaisa myltus. Tod saruļļaj vīnā garā “dasā” i ar nazi sagriž mozūs gabaleņūs. Uzgarsaj pannu, izšķeidinoj taukus i cep mozūs gabaleņus, leidz gorūzeņa paļik zaltaini bryuna.

Pasnīdz iz šķeivja i klot kaj pīdavu pīvīnoj krājumu voi pori porlītu izšķeidinotu svīstu.

Anita Munda,
Vēstures nodaļas glabātāja asistente



Guļbešņiki – kļockas
Fotografējis R. Kaniņš

Nātru salāti

Pavasārī, tikko kā no zemes izlien pirmās nātres, tās salasa, noskalo, aplej ar verdošu ūdeni, nosusina un sagriež. Pievieno kefīru un mazliet sāli. Ja vēlas, salātiem var pievienot arī lociņus. Var ēst kā piedevu pie siltā ēdiena, vai kā vieglu uzkodu.

Ilze Miķelsone,
Sabiedrisko attiecību nodaļas vadītāja

Latgaliešu aukstā zupa – “haladņiks”

vārītas jauno sarkano biešu lapiņas
svaigs gurķis
lociņi
dilles
kefīrs

Dažas minūtes vāra jauno sarkano biešu lapiņas (uzmana, lai neizjūk, jo ir ļoti maigas), atdzesē aukstā ūdenī, sagriež dilles un lociņus. Visas sastāvdaļas ņem proporcijās, kā vēlas. Sajauc ar sāli. Visu atjauc ar kefīru un ūdeni tik šķidru, kā patīk. Rotā ar tukšajiem gurķu ziediem, kas ir ēdami. Agrāk lietoja rūgušpienu un gurķu ziedus, ja gurķi vēl nav izauguši.

Velta Radiņa,
Uzskaites nodaļas vadītāja



Latgaliešu aukstā zupa – “haladņiks”
Fotografejis R. Kaniņš

Svilpene

dūmota cūkgaļa
kartupeļi
sīpoli
piens
kviešu milti
ūdens
garšvielas (pēc vajadzības)

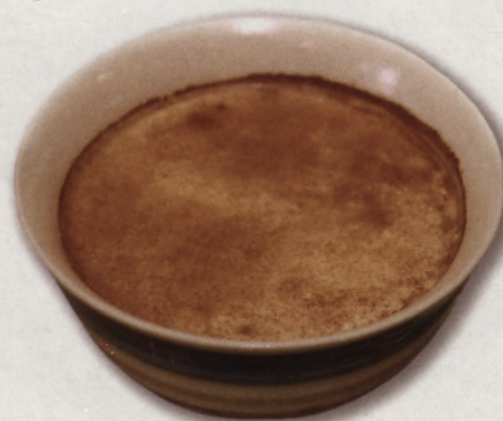
Ņem dūmotu cūkgaļu, sagriež mazos gabaliņos un apcep. Pielej verdošu ūdeni, pievieno sīki sagrieztus sīpolus un vāra. Kad sīpoli mīksti, pieliek sagrieztus kartupeļus, sāli (pēc vajadzības) un turpina vārīšanu, līdz kartupeļi mīksti. Pielej pienu, pietumē ar kviešu miltiem. Gatavam ēdienam pārkaisa lociņus un dilles.

Aija Grīnberga,
Polihromā koka restauratore

Rūgušpiens ar kanēli

Rūgušpienu pārkaisa ar kanēli un ēd.

Baiba Dumpe,
Uzskaites nodaļas speciāliste



Rūgušpiens ar kanēli
Fotografejis R. Kaniņš

Ķilķēni

No rupjajiem rudzu miltiem, ūdens un nedaudz sāls pagatavo mīklu, kas nelīp pie rokām. No šīs mīklas izveido pankūciņas apmēram 15 cm diametrā un liek virsū pildījumu, kas sastāv no biezpiena, sīpoliem, žāvētas gaļas un zaļumiem. Pankūciņas malas aizver, izveidojot tādu kā lielu pīrāgu. Šos ķilķēnus vāra sālsūdenī. Pasniedz siltus ar krējumu un brūkleņu ievārījumu.

Inese Venckus,
Dokumentu, grāmatu, grafikas restaurācijas nodaļas restauratore

Lielie ķilķēni

žāvēta cūkas galva
3 sauļas rupjo rudzu miltu
3 sauļas kviešu miltu

Ūdenī vāra cūkas galvu, kad tā labi novārījusies un izveidojies buljons, to no katla izņem. No rudzu miltiem, kviešu miltiem un buljona mīca mīklu, līdz tā kļūst stingra un nelīp pie rokām. No iegūtās mīklas veido 6 – 7 cm lielus plakanus plācenīšus, kurus liek buljonā un vāra 5 – 10 minūtes. Pasniedz kopā ar novārītās cūkas galvas gaļu.

Sanita Stinkule,
Etnogrāfijas nodaļas galvenā glabātāja



Lielie ķilķēni
Fotogrāfējis R. Kaniņš

Šķomeņu (lāceņu) ievārījums

Lācenes lasa purvā negatavas. Ogas ir sarkanas un stingras. Salasītās ogas izber sausā vietā uz papīra, lai nogatavojas. Kad ogas nogatavojušās, vāra ievārījumu. Katlā ielej nedaudz ūdeni, ieber ogas un karsē uz lēnas uguns. Pievieno cukuru. Karsē trīs reizes. Karstu pilda burkā. Kad ievārījums atdzisis, aizvāko ar pergamenta papīru.

Tabita Lapiņa,
Tekstiliju un ādas restaurācijas nodaļas vadītāja

Strēbiens

Saspaida jāņogas. Pieliek klāt nedaudz cukura un uzlej svaigu pienu. Ēd ar rupju maizi.

Māra Ritmane,
Zinātniskās bibliotēkas vadītāja

Žāvēti āboli

Nomizo ābolus un sagriež pabiezās šķēlēs. Pannā ieklāj papīru un kārto ābolus vienā kārtā. Žāvē uz izkurinātas plīts vairākas dienas, palaikam apgrozot.

Zane Buža,
Arheoloģijas nodaļas galvenā glabātāja



Žāvēti āboli
Fotogrāfējis R. Kaniņš

Piezīmēm

OBLIGĀTAIS
EKSEMPLĀRS

2



0306084935

2006-4
L 224



Latvijas Nacionālais vēstures muzejs

Pils laukums 3 (Rīgas pili)

Rīga, LV-1050

Tālrunis: 7223004, 7221357

Fakss: 7220586

www.history-museum.lv

E-pasts: museum@history-museum.lv

ISBN 9984-747-07-7



9 789984 747071