



Mārketinga materiālos izmantojamie teksti "Livonijas garša"



*Par Livonijas laiku,
vēsturi, cilvēkiem, ēdieniem
un svētkiem lasiet arī*

www.celotajs.lv/livonia

Livonijas ēdieni un dzērieni

Livonijas laikos vienotu valsti veidoja tagadējā Latvijas vidus un ziemeļu daļa un dienvidu Igaunija. Livonijā bija kā upju un jūru, tā zemes ceļi, pa kuriem plūda preces no rietumiem uz austrumiem, no Eiropas uz Krieviju, tādējādi nodrošinot vietējiem tirgotājiem labu peļņu un valsts ekonomisku uzplaukumu. Livonieši bija drosmīgi, uzņēmīgi cilvēki, kuri nebaidījās riska un grūtību, un cīnījās par savu vietu šajā izdevīgajā ģeogrāfiskajā situācijā. Viņi ne tikai uzņēmās starpniecību starp dažādu valstu tirgotājiem, bet arī nodrošināja eksporta iespējas Livonijas labībai, vaskam, taukiem, kaņepājiem un citām precēm.

Mēs nevaram pārcelties laikā, lai vienā buru kuģī ar holandiešiem, vāciešiem, angļiem

vai zviedriem kopā ar sāļo jūras vēju pa Daugavu iestūrētu Rīgas ostā. Tāpat šodien nav iespējams izbraukt ar precēm piekrautās laivās Viduslaiku ceļu pa Daugavu vai, nomainot daudzus zirgu pajūgus un iestiprinoties ceļmalas krogos, doties no Rīgas caur Siguldu, Straupi un Cēsīm uz Rēveli, Tērbatu vai Pleskavu. Bet mēs varam mēģināt izgaršot Livoniju, saliekot šķīvī tolaik pieejamos pārtikas produktus, kuri no tiem laikiem uz palikšanu nonākuši mūsu virtuvēs.

Livonijas virtuve bija daudzveidīga. Vienlaikus pastāvēja latviešu, līvu un igauņu zemnieku un zvejnieku, klosteru mūku, pilsētu iedzīvotāju un augstmaņu virtuve. Daļa produktu bija atrodamī uz visu sociālo slāņu iedzīvotāju galdiem.

Graudaugi, kaņepes, rieksti

Slaveni bija Livonijā brangi augušie rudzi, kas ziemeļu zemēs padevās tik raženi, ka tos eksportēja arī uz citām zemēm. No tiem cepa smaržīgu, sārtīgu maizi. Rudzu miltus pievienoja biezos virumos kopā ar saknēm un garšaugiem. Rudzu maizi varēja sakaltēt sausiņos. No graudaugiem,



savāritus putrās vai biezās zupās, ēda miežus, kviešus un auzas. Rīgas tirgū pārdeva kviešu veģus. Kviešu maize vienkāršajiem cilvēkiem toreiz bija svētku ēdiens. Vēl audzēja kaņepes, no kurām gatavoja staku, un linsēklas, kuras bija labs augšējais ieguvei. Tepat ievāca lazdu riekstus, bet tirgotāji ievada mandeles un valriekstus.

Piena produkti

Piens bija viens no pamatproduktiem ikkatrā Livonijas mājā. Govis turēja gan laukos, gan piepilsētās. Tāpat gatavoja rūgušpienu, saldu un skābu krējumu, sieru, sviestu, biezpienu un paniņas. Ziemā toreiz piena produktu nebija. Labiem, kvalitatīviem piena produktiem ir svarīga vieta arī mūsdienu virtuvē, tagad klāt nākuši arī dažādi skābpiena raudzētie produkti un saldējums.



Gaļas ēdieni

Livonijas turīgo iedzīvotāju maltītes sastāvēja galvenokārt no gaļas ēdieniem, kurus gatavoja no mājlopa un mājputnu gaļas,

kā arī medījumiem. Zemnieki gaļu ēda svētkos, ikdienā iztiekot ar nelielu gaļas, speķa vai tauku piedevu graudaugu ēdieniem. Galvenokārt audzēja cūkas un govīs, arī vistas, no kurām ieguva olas. Bija raksturīga taupīga attieksme pret izaudzēto, tāpēc iemācījās gardi pārstrādāt visa veida gaļu – sākot no galvas, beidzot ar kājām, tāpat visa veida subproduktus. Tauki bija Livonijas eksportprece. Gatavoja arī desas, šķiņķus un galertus, aizdaram lietoja speķi. Rīgā bija noteikts, ka cūkas nedrīkstēja laist uz ielām un tās jāiesloga; ja cūkas parādījās cietoksnī vai uz vaļņiem, tad tās drīkstēja nošaut. Namnieki bija lūgti govīm uzcelt kūtiņi ārpusē, lai tās šo karaļa pilsētu vairs nepiemēslotu.

(Jānis Straubergs, "Rīgas vēsture", 1937)

Miesnieku cunftes pārstāvji gaļu tirgoja skārņos. Lopu, ko nokāva, vajadzēja pārdot divu dienu laikā. Liellopus veda no laukiem vai arī piepilsētas saimniecībām. Latvieši labprāt pilsētu tuvumā audzēja saknes, piena lopus un cūkas, lai apgādātu pilsētniekus ar pārtikas precēm un paši tādā veidā piepelnītos.

Zivis

Baltijas jūras krastos dzīvojošie latvieši, līvi un igauņi zvejoja reņģes, brētliņas, butes, mencas un citas zivis, kuras pagatavoja dažādos veidos. Nozvejai upēs un ezeros bija noteikumi, kad un cik daudz drīkst zvejot. Ilgākai uzglabāšanai zivis kaltēja, kūpināja vai sālīja. Vienkāršo cilvēku ēdien-

kartē liela nozīme bija siļķēm, kuras iveda holandieši. Sālītās siļķes un brētliņas varēja ilgi uzglabāt un ar tām papildināt dažādus vienkāršus ēdienus. Brētliņas garšvielu sālījumā joprojām ir mūsu lepnums – mazi, smalki, pikanti zivju juvelierizstrādājumi. Sociāli augstāko slāņu galdos cēla samus, zandartus, stores un lašus, arī sālītus zivju ikrus.

Dārzeni un saknes

Vienkāršā tauta savās ēdienreizēs daudz lietoja dārzeņus – kacenkāpostus, gan svaigus, gan skābētus, cepa un vārīja rāceņus, burkānus, bietes, pastinākus un pupas. Tos varēja savārit kopā ar graudiem, kā arī rupjāka vai smalkāka maluma miltiem, aizdarīt ar kādu no piena produktiem, bagātināt ar speķa vai gaļas gabaliņiem, ja tādi bija pieejami. Tolaik Livonijā vēl nebija kartupeļu. Varēja biežam virumam pievienot dažādus zaļumus, kādi bija izauguši dārzā vai pļavā. Vēl lietoja mārutkus, sinepes, sīpolus un ķiplokus. Mežā lasīja ēdamās sēnes, tās lietoja uzreiz, kā arī varēja sakaltēt vai sālīt ziemai.

Visticamāk, krogos un tavernās pie zirgu maiņas stacijām šādu ēdienu varēja ēst arī ceļinieki, kuri pārvietojās ar kājām, piemēram, svētceļnieki – piligrimi, tirgotāji vai kareivji. Silts ēdiens bija ļoti nepieciešams, lai izdzīvotu. Ar kājām ceļojot, dienā tolaik varēja noiet vidēji 10 kilometru. Ēdot tikai sausu pārtiku, nebija iespējams tālu aiziet, tāpēc ceļiniekiem liels atspaidis bija iespēja baudīt karstu, biezu viru ar maizi.

Augļi, ogas, medus



Bišu medus bija vienīgais tolaik plašākai iedzīvotāju daļai pieejamais saldums. Cukurs bija ļoti dārgs. Ja to ievada, reti kurš varēja atļauties. Sievas Rīgas tirgū tirgojās ar augļiem, piemēram, citroniem, apelsīniem, ko tolaik sauca par pomerānciem, kastaņiem, valriekstiem, un bumbieriem. Ābolus audzēja Livonijā un arī ievada no citām zemēm.

(Jānis Straubergs, "Rīgas vēsture", 1937)

Mežos varēja salasīt ogas un sēnes. Rīgas un Cēsu arheoloģiskajos pētījumos atzīti pierādījumi, ka viduslaikos tur ēduši visdažādākās ogas – dzērvenes, upenes, meža zemenes, kazenes, avenes, pilādžus, mellenes un zilenes. Ogas varēja saldināt ar medu.

("Plant macrofossil, pollen and invertebrate analysis of a mid-14th century cesspit from medieval Riga, Latvia", raksts žurnālā Journal of Archaeological Science, 2017, Laimdota Kalniņa, LVU un vēl 6 autori)

Garšvielas

Viduslaikos Eiropa iepazīna dažādas iepriekš nezināmas garšvielas. Livonijā šajā periodā sāka ievest muskatriekstu, krustnagliņas, piparus, ingveru un kanēli, kurus 13. gadsimtā no Āzijas un Indijas uz Eiropu atveda Venēcijas tirgotājs Marko Polo, bet vēlāk garšvielu monopolu uz ilgu laiku izcīnīja holandieši. Tajā laikā 1 grams melno graudu piparu maksāja līdzvērtīgi 1 gramam zelta. 15. gs. beigās Kristofors Kolumbs no Amerikas ieveda čili, kakao, vaniļu, kardamonu un nedaudz vēlāk – tabasko piparus. Garšvielas bija ļoti dārgas, tās varēja atļauties tikai bagātnieki. 16. gs. turīgajos namos ēdienus ļoti virchoja, garšvielas pielietoja bagātīgi, lai demonstrētu savu statusu un iespējas. Sākot ar 17. gs., kad garšvielu tirgus bija piesātināts un cenas kritās, tās sāka lietot saprātīgāk.

Zaļumi, garšaugi un ārstniecība augi

2015. gadā Cēsu pilī pēc informācijas par arheoloģiskajos izrakumos atrastajām augu atliekām izveidots garšaugu, ārstniecības augu, sakņu un zaļumu dārziņš, kurā sastopami dārzieki viduslaiku tērpos. Šobrīd dobītēs ar augstām lazdu malām

Cēsu viduslaiku pils virtuves dārzs



paraugam iestādīti arī tie augi, ko agrāk audzēja lielākos laukos ārpus pils mūriem, piemēram, kāposti, pastinaki, rāceņi, melnie rutki, gurķi un pupas.

Ikviens siltajā sezonā var aplūkot, kā aug piparmētras, kumelītes (kosmētikai un medicīnai), miltenes, gurķumētras (lietoja dekorēšanai), kruzulainā mētra, pūķgalves (lietoja pie sautējumiem), kaķumētra, pupumētra, lupstājs, baltā panātre. Garāks stāsts ir par nātrēm – tās lietoja ne tikai pārtikā, zupās, salātos, bet arī kaltētas ziemā. Un vēl kā antibakteriālu līdzekli, lai jēlas zivis, vēžus un gaļu, iepakotas nātrēs, ilgāk saglabātu svaigas. Nātru sēklas var lietot uz sviestmaizēm.

No garšaugiem Cēsu pils dārzā kuplo fenhelis, dilles, sīpoli, ķiploki, salvija, timiāns, pētersīļu zaļumi un saknes, baziliks un ķimenes. Izopa tēju viduslaiku klosterī lietoja mūki, lai dzīvojot celibātā, nomierinātu kārdinošas domas par sievietēm. Pārtikā lietoja arī nezāles – balandas, virzas, vērmeles un vībotnes. Ārstniecības augu dobēs, solot pirmo palīdzību, zeļ asinszāle (der pret 99 kaitēm, bet blondi cilvēki nedrīkst sadzerties tēju un tad uzturēties saulē – apdegs!), kumelītes, kliņģerītes, strutene, baldriāns (nomierinoša iedarbība), dievkociņš – ticēja, ka tas palīdz pret ļaunumu un nešķīstiem gariem. Rūta – izmantoja, lai veicinātu abortu, ja tomēr celibātu bija iznācis pārķāpt. Apiņi – tos lietoja alus darīšanai, bet vēl pirms tam alus brūvēšanai izmantoja vaivariņus. Līdzīgs dārziņš, visticamāk, bija arī Rīgas

Doma baznīcas pagalmā un citos Livonijas klosteros.

Sāls loma

Viens no svarīgākajiem importa produktiem bija sāls. Arhīvos atrodama ziņa, ka Rīgā 17. gs. sāls maisa zagli nosodīja ar stāvēšanu pie kauna staba, 15 pātagas sitieniem un pusgadu cietumā. Ar sāli norēķinājās par kara gūstekņiem. Piemēram, ja kādu nastu nesēju ģildes brāli Lietuvā sagūstīja, un viņš bija tik nabags, ka nevarēja sāls izpirkumu samaksāt, tad ģilde tam izlīdzēja ar maisu sāls, lai viņš varētu no gūsta atsvabināties.

(Jānis Straubergs, "Rīgas vēsture", 1937)

Garās ziemas dēļ cilvēki bija spiesti atrast veidus, kā saglabāt gaļu, zivis, saknes un dārzeņus, tāpēc sāls kā konservanta nozīme nav pārvērtējama.



Alus darītava "Kolnasāta"

Alus tradīcijas

No dzērieniem galvenokārt brūvēja alu. Rīgas cunftēs bija īpaši noteikts, ka tikai zvērestu nodevušie ģildes aldari drīkstēja darīt alu pārdošanai, bet savai lietošanai

to drīkstēja brūvēt ikviens, un to arī darīja. Kopš Livonijas pagājis ilgs laiks, bet Igaunijā un Latvijā arī tagad var nobaudīt tik tiešām bezgalīgi daudz gaišo un tumšo, filtrēto un tumīgo, ar apiņiem un iesalu bagātināto alus šķirņu.

Livonijā svinētie svētki

Ar katoļu baznīcas un vietējām tradīcijām saistītie svētki bija Ziemassvētki, karnevāls uz Vastlāvjiem, Lieldienas, Vasarsvētki (Melngalvi, neprecēto tirgotāju brālība, Rīgā rātslaukumā svinēja Maija grāfa svētkus, kuri ir aktuāli arī mūsu dienās – www.maijagrafs.lv, ap šo laiku otri svētki bija saistīti ar putnu medībām), Jāņi (Rīgā Zaļu tirgus norisinās arī mūsdienās), Miķeļdiena (Rīgā Miķeļdienas tirgus notiek arī mūsdienās) un Mārtiņi. Tāpat svinēja Vissvētākās Jaunavas Marijas debesīs uzņemšanas svētkus 15. augustā.

Tallinā galvenie svētki bija Ziemassvētki un Vastlāvji pirms Lieldienu gavēņa, bet atzīmēja arī Visu dvēseļu dienu jeb Mirušo piemiņas dienu 1. novembrī (Hingedepāev, tajos laikos Hinkepe) un Mārtiņdienu. No 1376. gada saglabājies ēdamlietu saraksts, kuras izmantoja Visu dvēseļu dienas svinību galda klāšanā: alus, vīns, cālis, zoss, cūkgaļa, medus, pipari, sviests, siers, rieksti un maize.

(Anu Mänd, Festive Food in Medieval Riga and Reval, 1999)

Ar gavēņa laiku saistītie ēdieni

Ēdienreizes reglamentēja saistība ar reliģiju – gavēņa dienu gadā bija ļoti daudz, tad gaļu ēst nedrīkstēja. Paši mūki mēģināja apiet šos noteikumus, pasludinot bebru par zivi, jo tas arī peldot ūdenī, savukārt putnus Dievs esot radījis vienā dienā ar zivīm, tāpēc tos arī varot izvārit zupā un ēst gavēnī. Vienas no greznākajām un bagātīgākajām gada dzirēm bija Vastlāvji. Īpaši Vastlāvju mielasta un turnīra noteikumi bijuši jau 1416. gada Melngalvju brālības statūtos, bet 1510. gadā tika izstrādāts vesels Vastlāvju svētku reglaments, ko vēlāk papildināja Rīgas rātes izdoti svinēšanas noteikumi.

Paši Vastlāvju svētki sākās pirmdienā ar mazo mielastu. Tajā pašā dienā notika alus nogaršošana. Svētku kulminācija sākās trešdien un ilga 8 dienas ar grezniem svētku mielastiem, viesiem, mūziku, izjādēm, turnīriem tirgus laukumā, parādēm un dejām. Tā 40 dienu pirms Lieldienām sagatavojās garajam gavēnim. Kāds svētku apraksts vēsta, ka Vastlāvjiem izlietots 11 lastu alus un medalus, kas gatavots no 5 podiem medus; gaļas ēdieniem garšvielu vien tika izlietots 2 mārciņas ingvera, 2 mārciņas muskatriekstu, 4 mārciņas Āfrikas piparu; maize, gaļa, zivis, dārzeņi un augļi - cik katreiz vajadzīgs, turklāt vēl 2 mārciņas konfekšu.

No vēstures arhīviem saglabājušies teksti apraksta liģeru (nastu nesēju) ģildes Vastlāvju mielastu 1697. gadā. "Mielasts ir tiešām pamatīgs. Noēsti ir 3 vērši, 5 telji,

izdzertas 26 mucas alus." Vēl dzirēm bija pirkti sāls, sviests, saknes, sīpoli, maize, 6 stopi vīna, 6 stopi ruma un degvīns. Kad uzraugošā institūcija liģeriem aizrāda, ka tik daudz alus dzert nedrīkstētu, viņi attaisnojas, ka ir smagi strādājuši un labi rūpējušies par saviem trūcīgajiem un vecajiem amata brāļiem, kā arī mirušo liģeru ģimenēm. Svētki nav bieži, tāpēc 10 stopu alus katram neesot nekas pārmērīgs.

(Jānis Straubergs, "Rīgas vēsture", 1937)

Arī piejūras līvi svinējuši Vastlāvjus, liksmām meitām ar dziesmām ejot no vienas mājas uz nākamo: "Nama māte pa tam uz galda salikusi lielu čupu pīrāgu (ar zivīm ceptus raušus), brandvīna blašķi un alus ķipi, un lielu bļodu ar vārītām pupām un zirņiem klāt, ved tad tos godīgos viesus pie tā piekrauta galda un lūdz, lai ēd un dzer, cik sirds saņem. Jo zināms, ja šos viesus labi nemielo, tad jēri un kazlēni visi klibos."

(Ziņas un stāsti par Dieva valstības lietām, 1852)

Šodien gan Latvijā, gan Igaunijā cep meteņu maizītes – rauga mīklas kūciņas ar putotu krējumu. Meteņi ir mūsdienu nosaukums Vastlāvjiem, un tradicionāls ēdiens ir arī pankūkas.

Dzīres Livonijā

Livonijas periodam bija raksturīgas arī bagātīgas dzīres, ko rīkoja par godu augstiem viesiem. Augstmaņi lielākoties pār-



tika no gaļas un zivju ēdieniem. To laikā cepa uz iesma uzvērtus veselus sivēnus, gardajiem taukiem čurkstot dzīvajā ugunī. Gatavoja arī cepešus no cāļiem un zosīm. Augstmaņi izklaidējās medībās, viņu pavāri gatavoja aļņa un meža cūkas gaļu, zaķus, medņus, rubeņus un pīles. Bija speciālas putnu bises un putnu medības kā svētku sastāvdaļa. Ja kādu nepiederošu personu pieķēra par neatļautu zvēru vai putnu šaušanu kungu mežā, par to varēja pakārt.

Īpašas leģendas saglabājušās par Valtera fon Pletenberga dzirēm, kurš saviem pavāriem lika izdomāt dažādus pārsteigumus, saistītus ar ēdienu pasniegšanu. Pirms mielasta pa Cēsu ielām varēja dzīt briežu baru, pārsteigt viesus, pārgriežot pīrāga mīklas garozu, no kuras izspurdza dzīvi putni, vai likt pavāram sašūt kopā

meža cūkas gabalu vienā galā ar kāda cita lopiņa gabalu otrā. Dzīres sita augstu vilni un varēja ieilgt daudzu dienu garumā, līdz pat divām nedēļām. Livonijas dzīru ēdienu pagatavošanā izmantotas arī mandeles, lazdu rieksti, olīvas, rozīnes, vīģes, safrāns, magoņu sēklas, anīss, etiķis, sinepes un tajā laikā ļoti dārgais cukurs, kā arī citas garšvielas, kas minētas sadaļā par garšvielu importu. Dzīrēm cepa kūkas un kliņģerus, no 15. gadsimta atrodamas liecības par piparkūkām.

Informācija savākta arī no Rīgas Vēstures un kuģniecības muzeja un Cēsu pils speciālistiem