

Etnogrāfe, kultūras vēsturniece Indra Čekstere pēta maizes vēsturi Latvijā, raksta doktora darbu. Izziņot vēsturi, sekojot līdzī maizes cepšanas tradīcijai, viņa uzsver, ka tradicionālā rudzu maize ir svarīga latviešu materiālās un garīgās kultūras daļa, kas saistās ar tautas identitāti, un ir tās nozīmīgs simbols.

“Gadsimtiem ilgi rudzu maize latvietim bijusi dienišķā maize. Maize, par kuru vēsta tautas ticējumi, ir rupjmaize. Rudzu maize latvietim simbolizē mājas, un, uzturoties ilgāk prom no Latvijas, daudzi ilgojoties tieši pēc rupjmaizes garšas,” stāsta etnogrāfe.

Tīru rudzu maizi Latvijas teritorijā sāka ēst 19. gadsimtā, jo attīstījās lauksaimniecība un varēja izaudzēt lielākas ražas. Līdz tam, īpaši neražas un kara laikā, miltiem piejauca pelavas, sūnas, koku mizas, zāģu skaidas.

“Kaut Latvijā audzēja visas labības, vispirms bija miežu maize, tad rupjmaize, un tikai vēlāk sāka cept baltmaizi. Latviešu sētās receptes nāca no muižu virtuves. Vidzemniekiem iecienīta bija miežu karaša. Miežu maizīte ir garšīga silta. Tāpēc sestdienā to cepa kā svētvakara kārumu. Senāk rituālā bija miežu maize, arī vārds “maize” radies no “mieži”. Miežu maizi var lauzt, nenodarot tai pāri, ja lauž rudzu maizi, tā drūp. Rudzu maizi grieza ar nazi, noņēma cepuri, noskūpstīja kukuli, pārmeta krustu. To nedrīkst lauzt,” stāsta I.Čekstere un piebilst, ka baltmaizi ēda kāzās, bērns un kristībās. Pat Jāņos cepa karašas.

Kādreiz maizi cepa katrā mājā. Laiki mainījās, vairs nebija nepieciešamības. “Pēc Atmosdas daudziem gribējās kā kādreiz, laboja vecās krāsnis un cepa maizi.

# Rudzu maize raksturo tautu



Foto: MARTA MARTINSONE - KAŠA

Taču ir bēdīgi ar graudiem. Redzam, kā tiek indēti labības lauki. Arī tas, kurš cep mājās, izmanto veikalā pirktus miltus, un tie ir saindēti. Tikai no tīriem graudiem var izcept tīru maizi,” saka etnogrāfe un uzsver, ka īstai rudzu maizei ir nenovērtējama vērtība un garša. Īstu rupjmaizi bez īstas krāsns un kārtīgiem miltiem izcept nevar.

Rupjmaize ir spēcinoša, bet, tā kā mūsdienās cilvēki tik daudz nestrādā smagus darbus, tik stipru maizi vairs negribas. “Varbūt veciem cilvēkiem, maziem bērniem rupjmaize ir par stipru. Bet pieaugušiem cilvēkiem tā ir veselīgāka nekā baltmaize. Palīdz gremošanai. Kādreiz bērniem vīkšķīti ar rupjmaizi deva sukāt. Tā pierada pie rupjmaizes garšas. Viss atkarīgs, ar kādām garšām cilvēks

audzis,” pārdomās dalās I.Čekstere.

Pēdējos gados iecienīta ir mājražotāju ceptā maize. “Maizes ražotāji seko līdzī pieprasījumam. Arī laukos maizes cepēji. Sēkliņas un augļi rupjmaizē – tā ir pilsētas mode. Sarkana maize ar bietēm, tas ir izklaides produkts kā kūciņa svētkos, nevis reāls ēdiens. Launkalnē tiek cepta rupjmaize ar rudzupuķēm, ar siļķēm. Maize skaisti noformēta, un tā ir papildu vērtība. Man patīk, kā strādā Agnis Elperis Cēsīs. Cep maizi no bioloģiski audzētiem miltiem, saglabā latviskās vērtības,” stāsta etnogrāfe un atgādina, ka arājs un maize ir godāti visu Eiropas tautu kultūrās. Ar šo vārdu pārnestā nozīmē apzīmē garīgās vērtības: gara maize, dvēseles maize. □

## Maizīte no Vecpiebalgas

Vecpiebaldziete Zaiga Gavare “Veckriemeļu” pagalmā mudina mazbērns lasīt kļavu lapas. To līdz nākamajam rudenim vajadzēs daudz. Lapas izžāvēs un uz tām krāsnī tiks maizes kukulus. Tā visos laikos maizes cepēji darījuši. Zaiga un Atis Gavari turpina tradīciju – cep rupjmaizi un saldskābmaizi.

Zaiga atgādina, ka kādreiz katrā lauku mājā bija maizes krāsns un vismaz reizi nedēļā saimniece cepa maizi. Laiki mainījās, krāsnis nojauc, jo aizņēma daudz vietas, citi uzmūrēja kamīnus.

“Bērniņā mamma vienreiz divās nedēļās cepa maizi. Bērniem patika pamācīt, pagāršot mīklu, mums ļāva piebērt miltus,” atceras Zaiga un uzsver, ka tāpat kā citās mājās arī viņas ģimenē šis amats pamazām izzuda. Zaigas mājā krāsns tika nojaukta, bet vīra Ata dzimtajā mājā tā tika saglabāta. Pirms gadiem piecpadsmit meita Aiva ieminējās, ka mājā ir maizes krāsns, vajag pamēģināt izcept maizi. “Bija saglabājusies muldiņa, lize. Abas mammas palīdzēja ar padomu, jo arī daudz kas bija jau aizmirsis. Savējiem garšoja, citi teica, ka

vajag padalīties,” stāsta Zaiga. Jau vairākus gadus viņa ir mājražotāja un maizīti tirgo tuvējos tirdziņos un Kalnciema tirgū Rīgā. Pēc maizes brauc arī uz “Veckriemeļiem”.

Maizes cepēji ir Zaiga un Atis, taču bez bērnu, vedeklu un znotu atbalsta vecpiebaldzēnu maizi nepazītu tik daudzi ārpus Piebalgas. “Cepējam svarīgākais, ka viņa darbu novērtē. Cepu pēc vecmāmiņas receptes – tikai milti, ūdens, cukurs un ķimenes. Vienam garšo saldāka, citam netik salda maizīte. Katra cepēja maize atšķiras, vienādas, kaut ievēro recepti, neizcept. Un cik garšīga ir maizes krāsnī cepta plātismaize, nevienā citā tāda neiznāks,” atklāj maizes cepēja un piebilst, ka arī pašiem ne visi cepieni iznāk vienādi. Lai gan Zaiga bijusi skeptiska, ka maizi var ietekmēt, piemēram, Mēness fāzes, laikapstākļi, viņa atzīst, ka nekas nav tik viennozīmīgs. Arī latviešu ticējumi nav grābtī no gaisa. Taču gadījies, ka milti gan pievīlušies.

Zaiga lepojas ar nu jau divām maizes krāsnīm. Istabā vecā aizvien kalpo godam. Taču vasarā, kad arī ārā karsts, cepot maizi, māja pārkarsa. Atis, paaicinot

talkā pieredzējušu meistarū, uzmūrēja jaunu krāsnī. Kur kādreiz atradās “Veckriemeļu” kūts, no kuras bija palikuši vien mūra pamati, tagad, mūsdienu valodā runājot, izbūvēta ražotne.

Zaiga un Atis darbus sadalījuši, un katrs jau jūt, kad kas jādara. “Mēs esam bagāta paaudze. Tik daudz ko mantojām no saviem vecākiem, kas kādu laiku šķita nevajadzīgs, bet ar gadiem, izrādās, ir vērtība. Mēs šīs prasmes varam nodot saviem bērniem, mazbērniem. Un viņi novērtē un lepojas, ka viņu mājā tiek cepta maize,” pārdomās dalās Zaiga un noteic, ka tā jau dzīvē notiek – kaut kas aizmirstas, tad tiek celts saulītē, līdz atkal nāk kas jauns.

Visus gadus Zaiga un Atis izmantoja vecmāmiņas lizi. Tā ir kā relikvija. Kaut dēls Guntis jau sen izgatavoja jaunas, vecā aizvien kalpoja. Nu gan pienācis laiks veco lizi laist atpūtā.

Maizes cepēju ir daudz. Arī Vecpiebalgā ir vairāki pazīstami meistari. Citi papildina vecās tradīcijas, izdomā ko jaunu. Zaiga uzsver – arī tas ir vajadzīgs, bet tas, kas izturējies gadsimtu pārbaudi, nenoveco un turams godā. □

## UZZIŅAI

2009. gadā tradicionālā latviešu rudzu rupjmaize iekļauta Latvijas kultūras kanonā kā viena no 99 izcilākajām un ievērojamākajām latviešu tautas kultūras vērtībām. 2014. gadā Eiropas

Komisija apstiprināja ar cukuru vai miltu plaucēšanu saldinātā rupjmaizes paveida — salinātās rudzu rupjmaizes — iekļaušanu Eiropas Savienības pārtikas kvalitātes shēmā “Produkti ar garantētām tradicionālām īpatnībām”.

## Iepazīstina ar tradīcijām

Ilggadējā muzejniece Teikma Vasmane jau vairāk nekā 30 gadus dažādos kultūras pasākumos rāda, kā cep koka maizi. Interese par to allaž ir liela.

“80. gadu beigās ceļojuma aģentūrai radās doma, ka Ārašos tūristiem varētu rādīt, kā te cilvēki dzīvoja no 5. līdz 9. gadsimtam. Sarunās ar Jāni Apalu runājām, ko varēja tajā laikā ēst. Maizi cepuši, tas bija skaidrs. Iespējams, uz karstiem akmeņiem. Pasaulē ir zināma cepšana ugunskurā, mīklu aptinot ar koku. Jānis Apals piekrita, ka varbūt arī tā cepa,” atceras T. Vasmane.

Ieraugu viņa gatavoja pati. “Vajag piecas dienas. Ir reizes, kad nesanāk, tad jāšak no gala. Tagad nav tik rupja maluma miltu, tāpēc lieku klāt klijas. Īpaši jau ārzemniekiem mūsu tīru rudzu maize ir par stipru, tāpēc lieku klāt kviešu miltus, tad maize ir maigāka. No Latvijā audzētiem graudiem maizei ir cita garša, to atzīst visi,” atklāj Teikma un uzsver, ka maizes cepšanas tradīcija, iespēja pašam cept un pēc tam ēst, tūristus ļoti interesē. Teikma arī uzsver, ka, kamēr pats neesi mīcījis mīklu, nevari pat iedomāties, cik tas ir smags darbs.

Latvijas Etnogrāfiskā brīvdašas muzeja lauku ekspozīcijas “Vēveri” speciālists Raitis Gosiņš jau ilgu gadu vecā, vismaz simtgadīgā, krāsnī cep rupjmaizi. “Kad uz muzeju pieietiecas kārtējie kāzinieki, gribēju pasūtīt Kristapam Zārduņam, lai izcept maizi, viņš ieteicās, ka “Vēveros” taču arī ir krāsns.

Uzdrošinājos pamēģināt,” stāsta Raitis un atklāj, ka ne jau uzreiz viss izdevies. Tad krāsnī pārkurinājies, tad mīkla izrādījies par šķīdru. Vecpiebaldzēns pastāsta, ka maizes cepšana prasa daudz laika. Trīs reizes ik pa trim stundām mīca. Krāsns kuras četras piecas stundas, tad tikai var likt maizi, kas cepas vismaz pusotru stundu. Dienakts jāvelta, lai izceptu maizi. “Jājūt, kad maizi laist krāsnī. Iemet šķipsnu miltu, ja sprēgā, par karstu,” teic Raitis un pastāsta: “Cepu no skrotētiem miltiem. Kukulītis mēnesi nesakalst. Maize ļoti sātīga, pa mēnesi nevaru pat apēst. Es cepu tikai sev un muzeja pasākumiem. Reizi mēnesī sanāk.”

Dažādos pasākumos Raitis rāda maizes cepšanu. Ārzemniekiem tas ir brīnums, agrāk nav redzējuši. Kādu grieķieti nav ļoti interesēja, stāvēja un skatījās, kā viss notiek. “Kad ņemu maizi ārā no krāsns, viņa brīnījās: “Visu laiku stāvēju blakus, pa kuru laiku tu maizi pārkrāsoji?” Viņa taču redzēja - balti milti, bet no krāsns velk ārā melnu kukuli,” atminas muzejnieks un pastāsta, ka kāda muzeja apmeklētāja reiz stāstīja, ka aizvedusi kolēģēm uz Vāciju rupjmaizi, viņas teikušas, ka tādu kūku līdz šim nav ēdušas. Raitis atzīst, ka tagad daudzi cepēji rupjmaizei liek klāt sēkliņas, augļus, un uzsver: “Bet tad taču nejut rudzu maizes garšu. Tā jau ir ogu maize. Kādreiz lika tikai ķimenes. Daru tāpat.”

Raitis Gosiņš ir pārliecināts, ka rudzu maizes cepšana, tās smarža mājā raksturo latvisko vidi, vērtības, tradīcijas. Un tās nezūd, jo neglabājas tikai muzejā. □

“Lai saprastu latvieti, jāsaprot stāsts par viņa maizi,”

Latvijas institūta direktors Ojārs Kalniņš. (2004.gads).