



Latgališu woceleite

Latgali var tikai mīlēt

Kāpēc pasaulei garšo Latgales ēdieni?

Egita Terēze Jonāne

Jūlijs ir mājas kafējnicu mēnesis, tāpēc arī "Latgališu woceleite" meklē atbildi vaicājumam, kāpēc itālim un polim, lietuvietim un ukrainim... plašajai pasaulei garšo Latgales ēdieni? Atbildes rastas sarunā ar biedrības "Latgales kulinārā mantojuma centrs" vadītāju Tatjanu Kozāčuku un lasītāju aptaujā, kas tika rīkota Facebook platformā internetā.



Kulinārā mantojuma zīme rotā tās vietas Latgalē, kur piedāvā Latgales tradicionālos ēdienus

Latgale iekļāvusies Eiropas kulinārā mantojuma tīklā

Tatjana Kozāčuka atminējās, ka, pateicoties biedrības «Eiropas reģions «Ezeru zeme» valdes locekļiem un zirgu sētas «Klajumi» saimniecei Ilzei Stabulniecei, radās doma popularizēt un prezentēt Latgali ar mūsu novada tradicionālajiem ēdieniem, pārņemot Lietuvas Aukštaitijas reģiona pieredzi un iekļaujoties Eiropas kulinārā mantojuma tīklā. Lai saprastu, kas ir kulinārais mantojums, Latgales tūrisma uzņēmēji devās pieredzes braucienos, tapa arī biedrība «Latgales kulinārā mantojuma centrs». Vēlāk biedrība iesaistījās Eiropas Savienības pārrobežu projektos, izdeva Latgales pavārgrāmatu (tas ir mūsu lepnums, iestarpināja Tatjana), tā tapa sadarbībā ar Krāslavas novada bibliotēkas un šī novada pagastu bibliotēku kuplo saimi.

Biedrības veikums tika novērtēts ar Eiropas Komisijas projekta «Eiropas izcilākie galamērķi» nacionālā konkursa «Tūrisms un vietējā gastronomija» balvu, pēc tam biedri apmeklēja apbalvošanas ceremoniju Briselē un saņēma bezmaksas marketinga un publicitātes aktivitātes Latvijā un ārzemēs (piemēram, tapa videoklips, ko rādīja daudzviet pasaulē).

Biedrība «Latgales kulinārā mantojuma centrs» arī šodien apvieno tos tūrisma uzņēmējus, kuri piedāvā Latgales tradicionālos ēdienus, biedrība reizi gadā rīko padarītā izvērtēšanas pasākumu un dodas pieredzes braucienos, tāpat šī centra telpās (Krāslavas novada tūrisma informācijas centra 2. stāvā) notiek radošās darbnīcas un Krāslavas novada mājažotāju produkcijas degustācijas (bet ar iepriekšēju pieteikšanos). Šīs degustācijas atbalsta galvenokārt ZS «Bagātības» saime ar mājas sieriem, Skudru ģimene ar pašu zīmola «Skudru gaļa» kūpinājumiem, Sergejs Zakrevskis vai Andrupenes lauku sētas saimnieces ar maizi un ZS «Kurmīši» komanda ar lauku tējām. Šos un citus Latgales ēdienus un produktus pasniedz Krāslavas keramikas Olgas un Valda Pauliņu darinātajos traukos.

Turpat Krāslavā Grāfu Plāteru pils kompleksā darbojas pārrobežu sadarbības projektā «Bella Culture» radītā Krāslavas Vēstures un mākslas muzeja ekspozīcija «Pi vīna golda». Tā iepazīstina ar šīs pilsētas piecu tautību – latviešu, poļu, ebreju, krievu un baltkrievu – kulināro mantojumu (darbojas pat digitālā kulinārijas darbnīca, kas ļauj pašam pagatavot kādu no ēdieniem). Latgales ļaudis gan pieminētajos projektos un aktivitātēs, gan ikdienā pārliecinās, ka tūrisma un mājažošanas nozarēs jāuztur un jāpopularizē tieši sava novada kulinārais mantojums. Piemēram, jaunās kafējnicās «Fon Buberts» īpašnieki, kas darbojas Krāslavā Grāfu Plāteru pils kompleksā, kafējnicās nosaukumā ietvēruši vārdu «buberts», tāpat buberts ir ēdienkartes «rozīnīte», un abi ir aizgūti no Latgales pavārgrāmatas.

Jāiestarpina, ka biedrības «Latgales kulinārā mantojuma centrs» dalībniekus var atrast interneta vietnē www.kulinaraismantojums.lv un, dodoties pie viņiem ciemos, tradicionālie ēdieni ir jāpiesaka iepriekš.

Vaicāta, kāds ir viņas iecienītākais Latgales tradicionālais ēdiens, Tatjana teica, ka tā ir kartupeļu babka. Tāpat viņai garšo kļockas ar bieziņa pildījumu, gulbešņiki (gatavo no vārītas kartupeļu masas) un zacirka (piena zupa ar smalkām mīklas klimpām).

«Eiropas kulinārā mantojuma tīkla izpratnē kulinārais mantojums ir ne tikai pēc vecvecmammu receptēm pagatavotie tradicionālie ēdieni, bet arī ēdieni, kuri tapuši, izmantojot konkrētā reģiona lauksaimnieku produkciju. Lepojos, ka Latgales kulinārais mantojums ir Latgales reģiona atpazīstamības zīme. Mūsu biedrība «Latgales kulinārais mantojums» apvieno 30 biedrus un, kad mēs pieredzes apmaiņā apmeklējām citus Latvijas novadus, tad tur saka tā – mēs jūs pazīstam. Kad citi novadi un pārējā pasaule cemojas Latgalē, mēs viņus cienājam ar saviem autentiskajiem, savai vietai raksturīgajiem ēdieniem, un viņi tos ēd ar gardu muti, liela, ka nav ēduši neko garšīgāku par mūsu kļockām vai asušķām. Mūsu tradicionālais ēdiens ir stāsts par mūsu viesmīlību un sirsnību, un par mūsu Latgali,» uzsvēra Tatjana.

Kuri ir Latgales garšīgākie ēdieni?

Aptaujā Facebook platformā internetā piedalījās vairāk nekā 200 respondenti, un izkristalizējās Latgales tradicionālo ēdienu TOP desmit:

1. Ašņa dasys ar smerčkom jeb smerdeli (asins desas ar mataino sievmētru).
2. Kļockys (rauga mīklas plācenīši, pildīti ar bieziņu).
3. Asušķys (saldie rauga mīklas pirādzīņi, sasildīti cukurotā skābā krējuma mērcē).
4. Zacerka (piena zupa ar mīklas bumbiņām).
5. Rudzu maize.
6. Bulbu blīni (kartupeļu pankūkas).
7. Sirmīki (bieziņa plācenīši).
8. Pakša siers (kaltēts bieziņa siers).
8. Cyuku pupys ar voi bez rygušpina (cūku pupas ar vai bez rūgušpiena).
9. Studziņs jeb kvašajina (aukstā gaļa).
10. Keiseļs – auzu vai dziervīņu, voi cytu ūgu (ķīselis – auzu, dzērveņu vai citu ogu).

Aptaujā nosaukti arī gulbešņiki (mīcītu vārītu kartupeļu laiviņas, pildītas ar gaļu); murcovka (maizes kubciņi ar sīpoliem, eļļu un sāli); tatarvans (cepeškrāsnī cepts jaunpiens); ašņa plōcineiši (asinsdesas masas plācenīši, sacepti uz pannas); vōreitys jaunōs bulbys ar kropim, klōt bīzpins ar krievjumu i svaigi imārkti gurči (jaunie kartupeļi ar krējumu un dillēm un tikko ieskābēti gurči); silčis vādars, pildeits ar seipūlim: silči ityn capampapeirā i cap iz korstom ūgļem (ar sīpoliem pildīta silķe: silķi, iefītu cepampapīrā, cep uz oglēm); grīslē – kartupeļu biezenis ar ceptiem sīpoliem un speķa gabaliņiem; veisteknis – rupjmaize, ar apcāptu speķi i seipūlim pildeita (ar ceptu speķi un sīpoliem pildīta rupjmaize) u. c.

Liela daļa aptaujas dalībnieku atzina, ka šie ēdieni ir nobaudīti jau pie vecvecākiem un tiem ir bērības garša, bija uzsvērts arī, ka tas ir «manas mammas ēdiens», «mans opis taisījā» utt. Vaicāju arī, kāda ir gardā Latgales garša. Lūk, daži vērojumi: «Latgales garša – rudzu maize ar saldo krējumu» (Ineta); «Smerdeļu garša pie asinsdesām ir mana latgaliskā garša» (Ilga); «Garša vysgordōkō beja vokorūs, kod baba Anna slauce gūvi, krūzē lēje syltu pīnu i mes, bārni, ēdem ar boltmaizi i aveņu zapti» (Lilīta); «Piens ar balto maizīti un zemeņu ievārījumu – bērības ēdiens; asociējas ar ciematu un vecmāmiņu, ar dabu un vasaru» (Juris); «Latgales garša – es teiktu, ka jaunie kartupeļi, bieziņš un silķe» (Viktorija); «Ak, cik pazīstami ēdieni, visi ar bērības garšu» (Genovefa); «Muna latgaliskuokuo garša ir bierneibys garša – nu babēnis vuoreituo studīņa ci skuobātīm kuopustīm, pyuteņa. Vēļ pīmynu breinumgordūs svīsta capumus, kuru meikli laide caur galys mašynu caur eipašom formeitem, i myusim, bārnim, vajadzēja turēt i likt iz ponnyis izveidotūs garenūs capumus» (Ruta); «Kuoršeņa – vecmamma kopā ar «parastajiem» rupjmaizes klaipiem ik cepšanas reizi krāsnī ielika arī tādu klaipiņu ar pārbētu sagrieztu speķi, un tad kā vāciņu vēlreiz ar mīklas kārtu. Visgardākā bija, kamēr karsta, bet arī aukstu griezām šķēlēs, ļoti sārtīga un garda (Aiga); «Latgališi ād vysu, kas dasīn aba gausynoj dūšu» (Diāna). ▣



Biedrības «Latgales kulinārā mantojuma centrs» degustāciju dienā – Tatjana Kozāčuka (no labās), Edīte Lukša un Inga Pudnika-Skerškāne



Latgales pavārgrāmatas iepazīstina ar mūsu novada tradicionālo ēdienu receptēm



Krāslavas Vēstures un mākslas muzeja ekspozīcija «Pi vīna golda»
Latgales kulinārā mantojuma centra un Egitas Terēzes Jonānes foto



Šis projekts tiek realizēts ar Valsts kultūrkapitāla fonda mērķprogrammas "Latviešu vēsturisko zemju attīstības programma" finansiālu atbalstu