

LATVIJAS UNIVERSITĀTES
HUMANITĀRO ZINĀTŅU FAKULTĀTE
LATVISTIKAS UN BALTISTIKAS NODAĻA

SAIMNIEČU LOMA KĀZĀS LATGALĒ TRADĪCIJĀ UN MŪSDIENĀS

BAKALAURA DARBS

Autore: **Zane Grudule**

Studenta apliecības Nr.: zg16004

Darba vadītāja: doc. Jolanta Stauga

RĪGA 2019

ANOTĀCIJA

Bakalaura darbs “Saimnieču loma kāzās Latgalē tradīcijā un mūsdienās” veltīts folkloristikā līdz šim maz pētītai tēmai – godu saimnieces amata prasmēm un lomai kāzās.

Kāzas Latgalē ilgu laiku ir bijis viens no tradīcijās visvairāk iesakņotajiem godiem, tāpēc spēcīgas saimnieču tradīcijas ir saglabājušās vēl visu 20. gadsimtu, ievērojamākas transformācijas piedzīvojot mūsdienās.

Līdzās folkloras materiāliem – tautasdziesmām, ticējumiem, ieražu aprakstiem – nozīmīgs informācijas avots bakalaura darba tapšanā ir autore pašas veiktās biogrāfiskās intervijas ar godu saimniecēm, kā arī intervijas no LU Filozofijas un socioloģijas institūta Nacionālā mutvārdu vēstures krājuma arhīva kolekcijas, kas atklāj saimnieču darba īpatnības Latgalē no 20. gadsimta 50. gadiem līdz 21. gadsimta sākumam.

Bakalaura darba mērķis ir izpētīt, kāda ir bijusi, kā laika gaitā mainījusies un kāda šobrīd ir saimnieču loma kāzās Latgalē, raksturojot to gan tradīcijas un laikmeta kontekstā, gan iezīmējot kāzu saimnieci kā indivīdu un šīs tradīcijas nesēju.

Bakalaura darbu veido ievads, trīs nodaļas ar apakšnodaļām, secinājumi, nobeigums un pielikums ar ilustratīvo foto materiālu.

Bakalaura darba pirmajā nodaļā iezīmēta kāzu saimnieces amata specifika (amata apgūšana, saimnieču nosaukumi, pastāvošā hierarhija), otrajā analizēta saimnieces darbība kāzu norises laikā, secīgi aprakstot ar kāzu saimnieci saistītās pirmās un otrās dienas kāzu tradīcijas, savukārt trešajā nodaļā sniegta kāzu galda struktūra un tās raksturojums.

Ar kontekstuālo pieeju un salīdzinošo metodi bakalaura darbā analizētās kāzu saimnieču dzīvesstāstu intervijas ne tikai apliecina, ka vēl 20. gadsimta II pusē Latgalē daudzi kāzu rituāli un tradīcijas bija saglabājušās, bet arī parāda, ka saimnieču loma kāzās ir bijusi ievērojami lielāka, nekā par to liecina folkloras materiāli.

Atslēgvārdi: kāzas, folkloras, godu saimnieces, tradīcijas, biogrāfiskā intervija, Latgale.

ANNOTATION

The bachelor thesis “The role of hostesses at weddings in Latgale: traditions and today” is devoted to a subject that has so far been not enough researched – the mastery of the position of occasion hostess and their role in the wedding.

For a long time the traditions have been threaded in weddings in Latgale more than in any other event, therefore notable hostess traditions have remained throughout the 20th century, encountering transformations only nowadays.

Alongside with the folklore material, such as folk songs, beliefs, and descriptions of customs, an important source of information is the author’s own biographical interviews with occasion hostesses, as well as interviews from the National Oral History Centre of Philosophy and Sociology Institute of LU, which reveal the peculiarities of hostesses work in Latgale from the 1950s to the early 21st century.

The aim of the bachelor thesis is to research what has been the role of hostesses in the weddings in Latgale, how it has changed throughout the times and what it is now, describing it both in the context of traditions and era, at the same time highlighting the wedding hostess as an individual and a bearer of this tradition.

The bachelor thesis consists of introduction, three chapters with subchapters, inferences, conclusion, and annex with photo material.

In the bachelor thesis first chapter the focus is on the specifics of the wedding hostess position, in the second is analysed the work of hostess during the wedding, describing the wedding traditions in the first and the second day of wedding, and the third chapter provides the structure of the wedding table and its characteristics.

The life story interviews with the hostesses of wedding in the bachelor thesis have been analysed by the contextual theory and comparative method. The interviews not only reveal that many rituals and traditions had remained in the second half of 20th century, but also show that the role of wedding hostesses has been significantly greater than the folklore materials show.

Key words: weddings, folklore, occasion hostesses, traditions, biographical interview, Latgale.

SATURS

| | |
|------------------------------------------------------------------|----|
| ANOTĀCIJA..... | 2 |
| ANNOTATION..... | 3 |
| SAĪSINĀJUMI..... | 5 |
| IEVADS | 6 |
| 1. KĀZU SAIMNIECES AMATA SPECIFIKA LATGALES KĀZU KONTEKSTĀ | 9 |
| 1.1. Saimnieču nosaukumi Latgales kāzās, hierarhija | 11 |
| 1.2. Saimnieces amata apgūšana..... | 13 |
| 1.3. Funkcijas veicēji: dzimuma jautājums..... | 14 |
| 2. SAIMNIECE KĀZU NORISES LAIKĀ..... | 17 |
| 2.1 Ar saimniecēm saistītās pirmās dienas kāzu tradīcijas | 17 |
| 2.1.1 Galda klāšana, rotāšana | 17 |
| 2.1.2 Jaunā pāra sagaidīšana pie kāzu nama | 21 |
| 2.1.3.Saimnieču loma apdziedāšanas laikā | 22 |
| 2.1.4. Saimnieču loma mičošanā. Dāvanu saņemšana | 25 |
| 2.2. Ar saimniecēm saistītās otrās dienas kāzu tradīcijas | 27 |
| 2.2.1 Jaunā pāra modināšana..... | 27 |
| 2.2.2 Naudas vākšana par darbu. Maksa par strādāšanu | 29 |
| 2.2.3 Atvadu ēdiens: kāpostu vārīšana un zagšana | 31 |
| 2.2.5 Došanās prom no kāzu nama..... | 35 |
| 3. KĀZU GALDA STRUKTŪRA UN TĀS RAKSTUROJUMS..... | 38 |
| 3.1. Vairākpakāpju kāzu galds, tā secība | 41 |
| 3.2. Specifiskie ēdieni kāzu galdā..... | 45 |
| 3.3. Viesu līdznestais ēdiens | 46 |
| NOBEIGUMS | 48 |
| SECINĀJUMI | 50 |
| LITERATŪRA..... | 52 |
| PIELIKUMI..... | 56 |

SAĪSINĀJUMI

LD – Barons K., Visendorfs H. *Latvju dainas*. III sēj. Pēterburga, 1904.

LFK – Latviešu folkloras krātuve.

LTdz – Melne E. (atb. red.) *Latviešu tautasdziesmas. Sadzīves un ģimenes ieražu dziesmas*. XI sēj. 1. daļa. Rīga: Zinātne, 2018.

LTT – Šmits P. (sak.) *Latviešu tautas ticējumi*. II sēj. Rīga: Latviešu folkloras krātuve, 1940.

LU LFMI – Latvijas Universitātes Literatūras, folkloras un mākslas institūts.

IEVADS

Kāzu tradīcijas Latgalē ir diezgan daudz pierakstītas un pēfītas (sk. Aizsils 1941, Kursīte 2008, Straubergs 1995, Tihovskis 1993 u.c.).

Jau 1939. gadā folklorists Heronīms Tihovskis grāmatā “Kāzu paražas Latgalē” rakstīja, ka tieši Latgalē kā katoļu zemē vecās paražas ir vispilnīgāk saglabājušās (Tihovskis 1993, 7). Arī mūsdienu folkloras pētnieki, piemēram, Janīna Kursīte pētījumā “Kāzas Latgalē” uzskata, ka šajā novadā vēl vērojamas pietiekami spēcīgas seno kāzu ieražu atbalsis, un kāzas ilgu laiku bijis viens no Latgales tradīcijās visstingrāk iesakņotajiem godiem (Kursīte 2008, 6), lai gan pēdējo desmit, divdesmit gadu laikā tradīcijas sākušas zust.

Kāzās vienmēr svarīga loma ir bijusi ēdienam, kam piemītuši ne tikai fizioloģisko vajadzību apmierinātāja funkcija, bet arī simboliska nozīme – tas ir bijis jaunlaulāto ģimeņu turības atspoguļotājs un turpmākās dzīves bagātības un auglības veicinātājs. Tādējādi arī ēdiena gatavotājiem – kāzu saimniecēm – jau izsenis ir bijusi neatsverama loma Latgales kāzās.

Saimnieces rūpējas gan par to, lai godos uz galda nekā netrūktu, gan arī ietekmē svētku norisi, īpaši agrāk, kad kāzās nebija vedēju un par dažu tradīciju ievērošanu bija atbildīgas tieši saimnieces. Saimnieces sāk savu darbu vairākas dienas pirms kāzām, arī no svinību nama prom dodas kā vienas no pēdējām.

Mūsdienās godos, tostarp kāzās, arvien biežāk ar galdu klāšanu nodarbojas ēdināšanas uzņēmumi un vairs netiek aicinātas godu saimnieces, līdz ar to tiek zaudēta būtiska godu tradīcija, tāpēc šī tēma ir aktualizējama.

Akcentējams arī, ka tieši pēdējo gadu laikā Latvijas sabiedrībā un publiskajā telpā tiek popularizētas godu saimnieces, to stāsti un tradīcijas, piemēram, 2013. gada vasarā Mežaparkā norisinājās “Latvijas godu saimnieču saiets”; televīzijas kanālā LTV1 raidījumā “Īstās latvju saimnieces” trīs sezonas (no 2016. līdz 2018. gadam) skatītājiem bija iespēja iepazīties ar saimniecēm no visas Latvijas; savukārt 2017. gada vasarā Vārkavā notika II Latgales stāstnieku festivāls „Omotu stuosti”, kas bija veltīts tieši godu saimniecēm un viņu stāstiem. Šobrīd Latvijā aktīvi darbojas arī godu saimnieču biedrības, pulcinot ap sevi šī amata pratējas¹.

Jebkura tradīcija pastāv lietojumā, kura būtiska sastāvdaļa ir gan tās izpratne, novērtējums un reakcija uz kopīgo pieredzi (Mellēna 2015, 26).

¹ Latvijā darbojas trīs šādas biedrības. Saimniece Vija Kudiņa no Aglonas ir “Gūdu saimnieču bīdreibas” dibinātāja. Ar Eiropas fondu atbalstu biedrībai ir uzcelta “Saimnieču māja”, biedrība pulcē Aglonas un tuvākās apkārtnes saimnieces. Krāslavā darbojas arī “Latgales kulinārā mantojuma centrs”, apvienojot 34 Latgales uzņēmumus, kas nodarbojas ar kulinārā mantojuma saglabāšanu. Savukārt Kurzemē saimnieces pulcē “Siera kluba” biedrība, kuras vadītāja ir Vanda Davidova. Jāpiebilst, ka V. Davidova kopā ar V. Kudiņu kopā ir organizējušas “Latvijas godu saimnieču saietu” Mežaparkā 2013. gadā.

Ar šo pētījumu uzmanība tiek vērsta folkloristikā līdz šim maz pētītai tēmai – godu saimnieces amatam un tā lomai kāzās, mēģinot to raksturot gan tradīcijas un laikmeta kontekstā, gan runāt par kāzu saimnieci kā individu un šīs tradīcijas nesēju.

Darba autorei ir arī personīga interese par godu saimniecēm – viņas vecmāmiņa Veneranda Grudule, kas bakalaura darbā ir arī viena no teicējām, visu mūžu bijusi godu saimniece, arī vecvecmamma Adele Novika palīdzējusi klāt galdus un strādājusi kopā ar bakalaura darbā intervēto saimnieci Teklu Murāni.

Bakalaura darba galvenais pētījuma avots ir pašas autore veiktās intervijas ar 18 godu (t.sk. kāzu) saimniecēm, jauno sievu Ritu Stafecku, kas kāzas svinēja 2018. gada maijā un dalījās ar savu pieredzi kāzu saimnieču un ēdienu izvēlē, kā arī 8 intervijas no LU Filozofijas un socioloģijas institūta Nacionālā mutvārdu vēstures krājuma arhīva.

Intervijās atklājas kāzu norise un tradīcijas, kā arī saimnieču darba īpatnības Latgalē no 20. gadsimta 50. gadiem līdz 21. gadsimta sākumam, kad kāzu galdu klāšanu pārņēmuši ēdināšanas uzņēmumi. Darbā intervētas arī vairākas saimnieces – ēdināšanas uzņēmumu darbinieces un īpašnieces – kas vēl joprojām nodarbojas ar kāzu galdu klāšanu, tādējādi atklājot mūsdienu saimnieču tradīcijas un kāzu ēdienu specifiku.

Saimniecēm ir dažāda pieredze kāzu saimnieces godā – kādas pieredzē ir vairāk nekā 30 kāzas, bet cita palīdzējusi aptuveni 100 jaunpāriem.

Saimnieces ir izvēlētas galvenokārt pēc ieteikumiem, sazinoties gan ar novadu un pagastu kultūras centriem, gan arī vietējiem iedzīvotājiem Latgalē.

Nozīmīgs avots pētījuma tapšanā ir arī latviešu folkloras materiāli – tautasdziesmas, ticējumi, ieražu apraksti, kas veido salīdzinošu bāzi saimnieču interviju analīzei (detalizētāku folkloras avotu aprakstu sk. 1 nodaļā – 8. lpp.).

Pētījuma **mērķis** ir izpētīt, kāda ir bijusi, kā laika gaitā mainījusies un kāda šobrīd ir saimnieču loma kāzās Latgalē.

Darba uzdevumi ir:

- 1) atlasīt un analizēt folkloras tekstus, Latgales kāzu ieražu aprakstus no LU Literatūras, folkloras, mākslas institūta Latviešu folkloras krātuves Kāzu paražu kataloga un LU Latvijas vēstures institūta Etnogrāfisko materiālu krātuves;
- 2) iepazīties ar iepriekšējiem pētījumiem par kāzām Latgalē;
- 3) intervēt kāzu saimnieces Latgalē, kā arī atlasīt intervijas no LU Filozofijas un socioloģijas institūtas Mutvārdu vēstures arhīva kolekcijas;
- 4) sistematizēt iegūto materiālu un veikt tā analīzi.

Pētījumā kāzu saimnieču darbības raksturojums folkloras materiālos un intervijās tiks skatīts vienkopus, neizdalot folkloras materiālus atsevišķā nodaļā, kas ļauj sastatīt, salīdzināt un tādējādi uzskatāmāk parādīt saimnieces lomu tradīcijā un mūsdienās.

Par darba pētniecisko metodi materiāla ieguvē un interviju analīzē izmantota biogrāfiskā jeb dzīvesstāstu metode (pēc Gāle-Kārpentere 2001, Tisenkopfs 1993, Bela-Krūmiņa 2005). Kā precīzi norāda Janīna Kursīte publikācijā “Dzīvesstāsti: mutvārdu vēstures un folkloras saskares”: “izvelkot no pūra lādēm senlaicīgus tautastērpus, tā piederumus, zeķes, cimds, lakatus, teicējai nāk prātā ar tiem saistīti dzīves notikumi, kā arī aizmirsti, mūsdienās vairs nelietoti vai tikai ļoti šaurā lokā lietoti vārdi un izteicieni” (Kursīte 2006, 175). Tieši tāpat tas ir ar kāzu saimniecēm: rādot fotogrāfijas no kāzām, piemiņas lietas, dāvanas, ko saimnieces saņēmušas par darbu kāzās, atmiņā atstāj saimnieču gaitās piedzīvotais.

Savukārt kāzu saimnieču tradīciju un ieražu aprakstīšanā un analīzē izmantota kontekstuālā pieeja, uzmanību vēršot uz nozīmes, individuālo un situācijas kontekstu (pēc Bauman 1983, 362–368; Bula 2011, 182–187) un salīdzinošā metode.

Ierobežotā apjoma dēļ pašu saimnieču stāstu struktūrai, to performatīvajiem līdzekļiem un stāstīšanas situācijai kopumā bakalaura darbā tiks pievērsta mazāka uzmanība, lai gan daļa stāstu būtu analizējami kā personiskās pieredzes stāsti, jo tajos pamatā ir teicēja personīgajā pieredzē sakņots notikums vai epizode, kas tiek atzīta kā stāstīšanas vērtā un, izmantojot tradicionālos mākslinieciskās izteiksmes paņēmienus, iekļauta noteiktā stāstījuma struktūrā (pēc Garda-Rozenberga 2007, 277).

Bakalaura darbu veido ievads, trīs nodaļas ar apakšnodaļām, secinājumi, nobeigums un pielikums ar attēliem no Balvu novada muzeja arhīva, darba autores un saimnieču personīgajiem arhīviem.

Bakalaura darba pirmajā nodaļā iezīmēta kāzu saimnieces amata specifika (amata apgūšana, saimnieču nosaukumi, pastāvošā hierarhija). Otrajā nodaļā analizēta saimnieces darbība kāzu norises laikā, secīgi aprakstot ar kāzu saimnieci saistītās pirmās un otrās dienas kāzu tradīcijas. Trešajā nodaļā sniegta kāzu galda struktūra un tās raksturojums.

1. KĀZU SAIMNIECES AMATA SPECIFIKA LATGALES KĀZU KONTEKSTĀ

Lai atklātu saimnieces lomu kāzās, vispirms svarīgi iezīmēt saimnieces amata specifiku Latgales kāzu kontekstā – kā to atklāj ieražu apraksti, folkloras teksti un saimnieču interviju materiāls.

Ziņas par kāzām Latgalē sniedz latviešu folkloras materiāli un ieražu apraksti. Latviešu folklorā par tām visvairāk tiek runāts latviešu ticējumos (sk. LTT 14208–14486) un tautasdziesmās. No 278 ticējumiem par kāzām, kas publicēti P. Šmita “Latviešu tautas ticējumu” otrajā sējumā, 17 ticējumos ir minēti kāzu ēdieni vai saimnieces, turklāt tikai divi no tiem ir pierakstīti Latgalē.

Kāzām veltīts arī “Latvju dainu” 3.2 sējums, lai gan jānorāda, ka tautasdziesmu vākums no Latgales tajā ir skopāks nekā no citiem kultūrvēsturiskajiem novadiem, jo līdz 20. gs. sākumam Latgalē pastāvēja drukas aizliegums (Stafecka 2003, 52–29), kas kavēja iegūt materiālus no šī novada. K. Barona “Latvju dainu” 3.2 sējumā publicētas iesūtītās tautasdziesmas no Kurzemes un Vidzemes, aptverot gandrīz 60% Latvijas teritorijas, taču atstājot neizpētītas un neapzinātas dziesmas no Latgales.

Jaunajā “Latviešu tautasdziesmu” 11. sējumā dziesmu materiāls no Latgales ir daudz plašāks, jo sējumā ir publicēti visā Latvijas teritorijā 20. gadsimtā savāktie materiāli, tostarp arī apjomīgais Latgales kāzu tautasdziesmu krājums. Pateicoties iegūtajām Latgales tautasdziesmām, “Latviešu tautasdziesmu” 11. sējumā ir izveidota K. Barona “Latvju dainās” nebijusi apakšnodaļa “Līgava lūdz svētību mājiniekiem pirms došanās uz laulībām baznīcā”, tādējādi papildinot K. Barona izstrādāto latviešu zemnieku kāzu paraugscenāriju un veidojot plašāku skatu uz senajām kāzām visā Latvijas teritorijā (pēc Krogzeme-Mosgoroda 2018, 9–23).

Arī LU LFMI Latviešu folkloras krātuves Paražu katalogā kāzu aprakstu no Latgales nav daudz. Plašākie kāzu ieražu apraksti, kuros atrodama informācija arī par kāzu saimniecēm un ēdieniem, nāk no Varakļāniem (825, 1149), Bērzgales (679, 2004), Makašēniem (263, 1372), Mērdzenes (312, 284), Kalupes (255,122) un Rēzeknes aprinča (285, 109). Tajos atklājas gandrīz viss kāzu norises process – sākot no svātos braukšanas līdz pat atkāzām, taču ieražu apraksts ir diezgan koncentrēts, atainojot kāzu norises svarīgākās posmus un notikumus.

LU Latvijas vēstures institūta Etnogrāfisko materiālu krātuvē glabājas diezgan daudz materiālu arī par kāzām, pārsvarā par kāzu ēdieniem, kur teicēji detalizēti apraksta kāzu ēdienkarti. Neparastākie ir fonda E20 materiāli 3774 – 3776, kur pētnieks detalizēti aprakstījis kāzas Bērzpils pagasta Lāčauniekos. Šie materiāli sniedz informāciju gan par līgavas pūru un

veltēm kāzu viesiem, t.sk. arī saimniecēm un alus nesējai, gan arī piedāvā plašu apdziedāšanas dziesmu klāstu, kur dažas no dziesmām rada jautājumus par to, kas gan īsti šīs dziesmas ir dziedājis (Etnogrāfisko materiālu krātuve, E20, 3774–3776).

Tomēr galvenais pētījuma avots – intervijas ar sievietēm, kas 20. gadsimtā ir klājušas galdus kāzās, paver daudz plašāku skatu uz saimnieces amatu un saimnieci kā personību.

Analizējot intervijas atklājās, ka saimnieces pildījušas ne tikai savus tiešos pienākumus – ēst gatavošanu, bet arī rūpējušās vai bijušas iesaistītas vēl vairāku tradīciju ievērošanā, piemēram, apdziedāšanā, vārtu rīkošanā vai jaunā pāra modināšanā. To darījušas raksturā ekstravertākās saimnieces.

Pēc dabas klusākas saimnieces, ar kurām arī intervijas noris smagnējāk, vairāk darbojušās virtuvē un svinību telpā nākušas tikai tāpēc, lai papildinātu traukus. Šāda saimniece ir, piemēram, 94 gadus vecā Magdalēna Sutugova no Rekavas, kuras māsa bijusi slavenās Kaučmindes mājturības skolas absolvente un savas zināšanas nodevusi arī Magdalēnai. Magdalēna savā intervijā stāsta tikai par pašu ēdiena gatavošanu. (M. Sutugova, Rekava).

Kā nozīmīgākās informantes pētījumā jāmin Bērzpils saimnieču komanda (Veronika Odumiņa, Anastasija Gļauda un Bronislava Gaspažiņa), Murmastienes un Varakļānu novada saimnieces, viena no vecākajām saimniecēm – 1936. gadā dzimusī Tekla Murāne no Sokolku pagasta, kā arī Vija Kudiņa – Aglonas Maizes muzeja, “Gūdu saimineiņu bīdreibas” vadītāja un TV raidījuma “Īstās latvju saimnieces” dalībniece.

Viena no neparastākajām intervijām bija ar saimniecēm Anastasiju Gļaudu un Veroniku Odumiņu. Abas saimnieces strādāja kopā – atbilstoši saimnieču hierarhijai, kas atsevišķi aprakstīta 1.1. apakšnodaļā, viena no viņām bija galvenā saimniece, bet otra – palīgs, tāpēc arī intervētas viņas tika kopā. Saimnieces papildina viena otras teikumus un pārtrauc pusvārdā – ir redzams, ka abas ilgi strādājušas kopā un ir tuvu pazīstamas. Arī intervijā, tāpat kā virtuvē, viņu lomas ir sadalītas: Veronika Odumiņa – galvenā saimniece – vairāk stāsta par ēdieniem, ko un kā gatavot, pieskaroties arī dažādiem ticējumiem un paražām, taču palīdzei Anastasijai ir daudz stāstu par dažādiem kurioziem un izdarībām, kas piedzīvotas kāzas. Līdzās stāstiem par ēdieniem tikpat nozīmīgas ir atmiņas par dažādām ieražām, kas ievērotas ārpus virtuves, tādējādi norādot, ka saimnieces darbs kāzās nav bijusi tikai ēdiena gatavošana. Humora pilnas ir viņu savstarpējās attiecības:

Anastasija: “Rakstura ziņā obys vīnaidys, gotovys uz vysaidam dulleibam!”

Veronika: “Nu tu tak paleigs, tev beja laiks dūmuot! Man beja juodūmoj, kū uz golda lykt!”

(A. Gļauda, V. Odumiņa, Bērzpils)

Lai gan saimnieces galdus klāja ne tikai kāzās, bet arī citos godos, dzimšanas dienās, kolhoza un sovhoza ballēm, tomēr visinteresantākie stāsti un atmiņas saimniecēm ir tieši par kāzām – to tradīcijām bagātā norise ir pārbaudījums ne tikai saimnieču ēst gatavošanas prasmei, bet arī izturībai, atjautībai un radošajai izdomai.

1.1. Saimnieču nosaukumi Latgales kāzās, hierarhija

Pašas intervētās sievietes sevi sauc par saimniecēm, arī Latgales kāzu paražu pētnieki šādi dēvē kāzu galdu klājējas (H. Tihovksis, A. Aizsils, J. Kursīte u.c.). Folkloras avotos tās gan tiek sauktas dažādos vārdos – par saimniecēm, kukarkām (Paražu katalogs, Kalupe 255, 122), pavāriem (LD 19465) un rīku meitām (LD 34443).

Varakļānu pagasta paražu aprakstā pat ir minēts, ka “no brūtes mājas brauc sieviete ar ēdienu un lielus alus mucu. Šo sievieti sauc par “barotāju”” (Paražu katalogs, Varakļāni 825, 1149).

Salīdzinot ar citu novadu tautasdziesmām un ieražu aprakstiem, kur kāzu ēdienu gatavotāji galvenokārt saukti par pavāriem, Latgales dziesmās šāds vārds parādās tikai dažās dziesmās, daudz biežāk lietoti vārdi ‘saimineica, kukarka’. Ņemot vērā ilgo poļu muižnieku valdīšanu Latgales teritorijā, vārdi ‘kukars/kukarkas/kukarkiņas’ latviešu valodā, visticamāk, ienākuši no poļu valodas, jo ‘kucharz’ poļu valodā nozīmē ‘pavārs’².

Pat vienas tautasdziesmas variantos arī vērojami dažādi nosaukumi saimniecēm:

1) *Ēdeiga, ēdeiga*

Salašņu draudze:

Apēda kukarkas

Kažuceņu.

(LTdz 47 888, L 271, 54)

2) *Vai maņ, vai maņ –*

Ēdīgi panuoksni:

Apēde saimnīcom

Kažuceņus.

(LTdz 47 888, L 470, 350)

Latgales folkloras materiālos neparādās arī tāds atsevišķs amats kā rīku meita, bet visas tiek sauktas par saimniecēm. Intervējot saimnieces, šāds dalījums gan parādās, norādot uz zināmu saimnieču hierarhiju. Kā intervijās tiek atklāts, kāzu saimnieču vidū ir noteikts – zemākie darbi ir apkalpošana pie galda un trauku mazgāšana, bet virtuvē svarīgākā ir galvenā saimniece, kura ir atbildīga gan par produktiem un to daudzumu, gan par receptēm, darba dalīšanu, kā arī nozīmīgāko un smalkāko ēdienu gatavošanu. Kā atzīst Veronika Odumiņa, kura pati daudzkārt bijusi gan galvenā saimniece, gan arī palīdzē intervētajai saimniecei Bronislavai Gaspažiņai, fiziski daudz vieglāk ir būt par galveno saimnieci – “tikai maisi kotlus i viss!”, bet atbildība esot krietni lielāka (V. Odumiņa, Bērzpils).

² Birzvalka I. (sast.) (2005) Latviešu-poļu vārdnīca. Rīga : Avots. 379.lpp.

Saimnieces parasti strādājušas nelielās grupiņās pa 2 līdz 4 saimniecēm, klāt aicinot arī galda meitas, kas palīdz apkalpot kāzu viesus. Vienā pagastā bijušas pat vairākas šādas saimnieču grupiņas.

Etnogrāfisko materiālu krātuvē glabājas ieraksts no 1949. gada ekspedīcijas Bērzpils pagastā, kur minēts, ka kāzās strādājušas 3 saimnieces (Etnogrāfisko materiālu krātuve, E20, 3777).

Ja kāzās bijis aicināts daudz viesu, arī saimnieču skaits bijis lielāks (skat. Pielikumā attēlu Nr. 1, attēlu Nr. 2).

Kā atceras Leonora Veipa no Varakļāniem, kādās kāzās viņas bijušas pat 8 saimnieces, lai gan līdz kāzu noslēgumam strādātājas vairs bijušas tikai dažas. Tik lielam skaitam saimnieču ir grūtāk sastrādāties un organizēt darbu, jo īpaši tad, ja saimnieces savā starpā nav labi pazīstamas. Turklāt ir svarīgi, lai darbi veiktos – ja saimniecēm ēdiena gatavošana sokas, tad arī jaunajam pārim būs laba dzīve. Kā atminas saimniece, tiem jaunlaulātajiem, kuru kāzās saimniecēm viss kritis ārā no rokām, ēdieni piedeguši un gatavošana neveikusies, turpmākā kopdzīvi patiesi bijusi īsa (L. Veipa, Varakļāni).



Attēls Nr. 1. Deviņas saimnieces kāzās Viļakas novadā ap 1930. gadu. Foto – Balvu Novada muzeja īpašums, A. Pušpura personīgais arhīvs

Par galda meitām bieži vien strādājušas kādas meitas no kāzu rīkotāju mājām, saimnieču meitas un pat dēli (V. Grudule, Murmastiene; I. Bukša, Medņeva). Vija Kudiņa strādājusi skolā, tāpēc kā palīgus, t.sk. apkalpotājus pie galda, ņēmusi skolas audzēkņus, lai skolēniem būtu prakse. Arī Aglonas novada kāzu nama “Mežinieku mājas” saimniece Marija Lilija Mežiniece, kura vēl joprojām aktīvi klāj galdus kāzām, palīgos ņem Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma Struktūrvienības “Preiļi” audzēkņus, kas apgūst pavāra amatu (M. L. Mežiniece, Aglonas nov.), tādējādi norādot, ka mūsdienās arī palīgu loma ir mainījies – viņi jau ir

profesionāli apmācīti speciālisti skolās, nevis ieguvuši zināšanas no vecākajām saimniecēm, par ko vairāk aprakstīts nākamajā apakšnodaļā.

1.2. Saimnieces amata apgūšana

Folkloras materiālos nav informācijas par to, vai kāzu galdu klājēja īpaši apgūst savu amatu. Čaklai un izdarīgai meitai ir jāmāk viss – gan vērpt un aust, gan gatavot, tāpēc gandrīz katrā radu saimē bija kāds cilvēks, kas klāja galdušus ģimenes godos, neaicinot saimnieces vai īpašus pavārus no tālienes:

“Tys parosti beja sābru dzela – nu tuolīnis jau saimineicas navede. Kotrā sādžā beja kaida saimineica, kas prota leluokam skaitam sakluot goldus,”

(V. Kudiņa, Aglona)

Pirmās brīvvalsts laika slavenākā mājturības mācību iestāde – Kaucminde Mājturības seminārs, vēlāk – Latvijas Mājturības institūts – tika atklāts vien 1923. gadā (Ozoliņa-Keņģe 1989, 3–6). Arī latgalietes šajā skolā ir mācījušās, kā liecina grāmatā “Kaucminde Mājturības seminārs un Latvijas mājturības institūts” publicētais absolventes Margarietas Zīvertes-Kerlas atmiņu stāsts par draudzības vakaru seminārā:

Vislielākos aplausus izpelnījās latgalietes, kas daiļskanīgi savā izloksnē nodziedāja senās dziesmas, ko dzirdējām pirmo reizi.

(Zīverte-Kerla 1989, 182)

Precīzāki dati par to, cik meiteņu no Latgales bijušas slavenā semināra audzēknes, grāmatā nav publicēti. Ziemeļlatgalē trīsdesmitajos gados Viļakā darbojies mājturības seminārs, par ko liecina fotogrāfijas (skat. Pielikumā attēlu Nr. 3), tomēr neviena no intervētajām saimniecēm to nav apmeklējusi.

Tikai dažām no kāzu galdu klājējām ir pavāra izglītība. Krietni vairāk saimnieču, kļūstot slavenas ar savu ēst gatavošanas prasmi, tikušas uzaicinātas strādāt skolu, sanatoriju u.c. iestāžu ēdnīcās. Taču pamatā godu saimnieču amatu viņas apguvušas pašmācības ceļā – kādas galvenās godu saimnieces pamanītas, viņas ir uzaicinātas apgūt šo amatu uzreiz darbībā – kāzu vai kādu citu godu sagatavošanā.

Vecākās saimnieces lielākoties ir apmācījušas jaunās saimnieces un dalījušās gan ar savām receptēm, gan padomu, taču bijuši arī izņēmuma gadījumi:

Mani iemeta kā putnu pelnos. Kad es mācījos Jelgavā Akadēmijā, man piezvanīja viena tante un teica: “Atbrauc, Irēn, palīdzi galdus saklāt bērēm!” Un tā es sāku. [...] Nevienu dienu pat kursus neesmu bijusi.

(I. Bukša, Medņeva)

Es sāku iet ar Veņu (Venerandu Gruduli – aut.piez.). Viņa mani uzaicināja. Viņa mani bija pamanījusi sovhoza vakaros – lopkopju, slaucēju vakaros. Es jau tad strādāju bibliotēkā, turpat blakus klubam, un vienas saimnieces nebija. Paprasīja mani palīdzēt. Un ar to jau viss aizgāja.

(T. Ivenkova, Murmastiene)

Es mācījos pie tādas vienas vecas, vecas saimnieces, viņa man visu ko iemācīja un parādīja. Mana tante arī bija saimniece, bet viņa mani nemācīja. Laikam greizsirdīga

bija. Tā saimniece mani izmācīja – pasauca, teica: “Redz, kur gaļa! Nem un griez!” Un viņa vēl skatās, man rokas trīc, bet iemācīja. (A. Jermacāne, Tilža)

Es gāju par palīgu. Saimnieces jau rādīja, kā darīt. Bija saimnieces, kā radīja, un bija, kas nē – viena aizgāja uz otru istabu un taisīja tur kotletes. Es prasīju – kā jātaisa. “Škipsneņu tuo dalyku i škypsneņa tuo,” i tai nastuostieja.

(NMV-2285 A. Kursīte, Vārkava)

Kad Genovefa (galvenā saimniece – aut. piez.) cepa cepumus, viņa neņēma nevienu skatītes. Receptes deva, visu stāstīja, bet skatīties neļāva.

(NMV-4505 R. Tenisa, Līksna)

Diezgan bieži kāzu galdu klājējas amats ir pārmantots – ja māte ir klājusi galdu un ņēmusi meitu līdzī kā palīgu, arī meita kļūst par godu saimniecei.

Suoku ar mammu – kā agrāk bija. Iet mamma kaimiņienei bēres, kāzas palīdzēt, un, protams, mēs ejam. Kartupeļus tūrit, traukus mazgāt. Un tad ausis spicēju. Kamēr saimniece strādāt, mani interesanti, kas tur notiek. (V. Kudiņa, Aglona)

Muna mama staiguoja. I es jau tad mamai par paleigu guoju. Beiguos jau mama naguoja, taida saimineica Žeņa mani volkuoja leidza. Žeņa laikam beja muocejusēs naz kaidā kulinarejis skūlā, jei vysu labi prata. I jei man ruodejai – tai začus taisi, tai kotletis. Tai īsamuocejūs. (T. Murāne, Sokolku pag.)

Muna mama un juos muosa taiseja kuozas. Muosa taiseja capumus, a muote – gaļis iedīņus. I tai es suoku. Varbyut vacuo muote ar beja saimniece, ka jau obys meitas.

(R. Sarkane, Bērzgale)

Šāda amata mantošana no paaudzes paaudzēs, saglabājot un nododot tālāk senās amata prasmes un receptes, novērojama vairāku intervēto saimnieču ģimenēs, reizē ar to parādot saimnieces amatu kā būtisku nemateriālās kultūras daļu.

Viena no šādām tradīcijām, par kuru stāstot saimnieces visvairāk aizbildinās, ka tā viņām mācījusi kāda vecāka saimniece, ir maizes kā pirmā ēdiena uzlikšana uz galda, bet par to vairāk apakšnodaļā 2.1.1.

1.3. Funkcijas veicēji: dzimuma jautājums

20. gadsimtā godu ēdienu gatavotājas pārsvarā ir sievietes. To atzīst gan pašas saimnieces, gan uzrunātie cilvēki, kas pētījuma veikšanas gaitā ieteica slavenākos viņu novadu un pagastu kāzu galdu klājējus.

Folkloras tekstos līdztekus sievietēm – saimniecēm, šie vārdi minēti arī vīriešu dzimtē. Vidzemē un Kurzemē vāktajās tautasdziesmās vīriešu dzimtē vārdi ‘pavārs’ un ‘kukars’ minēti biežāk nekā sieviešu dzimtē, piemēram:

*Pavāram, kukaram
Liela skāde notikuse:
Kamēr pats meitu pēra,
Suņi gaļu izēduši.*
(LD 19468)

Citētajā dziesma gan ir apdziedāšanas dziesmu, kas pierakstīta Rīgas aprinkī. Apdziedāšanas dziesmas sniedz ieskatu kāzu norisē, jo īpaši kāzu viesu un amatu ļaužu lomu

kāzās. Konkrētajā apdziedāšanas dziesmā vairākkārt tiek lietota vīriešu dzimte – ne tikai profesijas nosaukums pirmajā rindā tiek lietots vīriešu dzimtē, bet arī personas vietniekvārds, skaidri norādot uz ēdiena gatavotāja dzimumu.

Savukārt Latgalē vāktajos materiālos, t.i., tautasdziesmās, ticējumos un ieražu aprakstos, pārsvarā minētas tikai sievietes. Izņēmums ir Pītera Zariņa pētījumā “Latgaļu preceību un kuozu paražas” pierakstītā tautasdziesma par kāzu amata ļaužu apdāvināšanu:

*Ols puišam soldons ols,
Tam byus smolks lynu krakls;
Povuoram cīta gaļam,
Tam byus rupu pokoleņu.
(Zariņš 1975, 93)*

Par to, ka ar galdu klāšanu Latgalē nodarbojās arī vīrieši, liecina 1945. gada etnogrāfijas ekspedīcijas materiāli – tajos fiksēts, ka 19. gadsimta beigās Abrenes apriņķī (tagadējā Alūksnes novada Liepnas pagasta Kalvenē, kas atrodas Pededzes otrā krastā, tāpēc vieta kultūrvēsturiski ir uzskatāma kā Latgale) galdus pārsvarā klājuši vīrieši.

1861. gadā dzimušais zemnieks Jānis Bondars kāzu kontekstā ir stāstījis, ka “*kukars no Demšām bija. Iemācījies vārīt smalkus ēdienus nez kā viņš bija un vārīja arī kungiem. Meitišķi jau netaisīja ēst, vīrišķi kukari bija.*” (Etnogrāfisko materiālu krātuve, E20, 2643)

Vēlāko gadu Etnogrāfiskās krātuves materiālos gan vērojams, ka kāzu pavāra amats kļūst par sieviešu profesiju – pierakstītajos materiālos par galdu klāšanu un ēdieniem, kas pasniegti kāzās, teicējas pārsvarā ir sievietes.

Izņēmums ir pavāra palīgi – citviet Latvijā folkloras tekstos viņas tiek sauktas par rīku meitām vai pavāra meitām, skaidri norādot pavāra palīgu dzimumu.

Latgalē saimnieču palīdzes folkloras tekstos netiek atsevišķi izdalītas, visas tiek sauktas vienādi – par saimniecēm.

Intervējot godu saimnieces Latgalē, jānovēro, ka arī viņas pārsvarā stāsta par galda klāšanu kā par sieviešu darbu.

Bakalaura darba materiālu vākšanas lauka pētījuma gaitā gan atklājās, ka Rēzeknes novadā esot slavens “*veirīts – saimineica*”, kā teica intervētā Bērzgales saimniece Ruta Sarkane. Lendžos dzīvojot Gunārs Kozuls, kurš kopā ar savu māsu esot klājis galdus gan agrāk, gan to darot arī vēl joprojām – “*I kei izataisuos. Bolts krakls, malns tauriņš, veļ prīškauteņš apsīts. I staigoj ap goldu!*” (R. Sarkane, Bērzgale).

Savukārt Aglonas novadā saimniece Vija Kudiņa stāsta, ka viņu pusē galdus klājušas sievietes, par palīgiem ņemot vīriešus, pārsvarā saimnieču vīrus. Viņi nodarbojušies ar nosacīti

smagākiem darbiem: karbonāžu klapēšanu, gaļas malšanu, arī kartupeļu mizošanu (V. Kudiņa, Aglona). Nokauto lopu sadalīšana gan palicis galvenās saimnieces darbs.

Pie kāzu galda saimniecēm palīdz arī alus nesēji. Alkohols nekad nav bijis saimnieču pārziņā, un šis amats vienmēr uzticēts vīriešiem – alus puīšiem, par to liecina vairākas tautasdziesmas, īpaši dzīru dziesmas, un paražu apraksti:



Attēls Nr. 2. Kāzās saimniecēm palīdz arī vīrieši. Attēls no Vijas Kudiņas

Alus došanu uzdod kādam jaunam puisim, ko sauc par ols puisi, jo tas skaitās sevišķi liels goda amats. (Paražu katalogs, Varakļāni, 825, 1149)

Tāču šī godājamā vīriešu amata izņēmums ir pierakstīts Bērzpils pagasta Lāčauniekos kādās kāzās 1949. gadā, kur, norādot, kam un kādas veltes līgava deva mičošanas laikā, ir pierakstīts, ka vienu pāri pirkstaiņu (*pērstenīkus*) dāvina alus nesējai (Etnogrāfisko materiālu krātuve, E20, 3774).

Noslēdzot šo ievadnodaļu, jāakcentē, ka kāzu, tāpat kā citu godu, tradīcijas ir būtiska nemateriālā kultūras mantojuma sastāvdaļa un arī saimnieču amata prasmes iekļaujas šajā nemateriālajā kultūras mantojumā, jo tiek nodotas no paaudzes paaudzē nevis caur grāmatām, bet gan darbību – komunikatīvo ciklu, kur tradīcija tiek apgūta darbībā, saimnieču gadījumā – strādājot un mācoties no vecākajām saimniecēm (pēc Mellēna 2015, 27). Arī saimnieču hierarhija, kas ir pastāvējusi 20. gadsimta otrajā pusē, ir sekmējusi zināšanu tālāknodošanu un saglabāšanos, jo katrai saimniecei ir bijis savs zināms uzdevums.

Tā kā kāzas, īpaši Latgalē, ir bijis viens vismazāk pārmaiņu skartajiem godiem, arī tradīcijas, kas nodotas no paaudzes paaudzē, vēl ir saglabājušās visu 20. gadsimtu, spēcīgākās pārmaiņas piedzīvojot mūsdienās – 21. gadsimtā. Par to vairāk nākamajā nodaļās.

2. SAIMNIECE KĀZU NORISES LAIKĀ

Latgales kāzu tradīcijas aptver plašu rituālo norišu skaitu, taču saimnieču loma tajos tiek atklāta salīdzinoši skopi.

Lai aplūkotu saimnieču lomu un devumu kāzās, nepieciešams to skatīt visā kāzu norises kontekstā, hronoloģiski sekojot līdz kāzu gaitai, norisēm un rituāliem, kurus ievēro gan jaunais pāris, gan kāzu viesi.

Nodaļā aprakstītas kāzu saimnieču tradīcijas, kas skar ne tikai viņu tiešo pienākumu, t.i., ēst gatavošanu, bet arī ataino saimnieces kā nozīmīgu kāzu tradīciju nesēju.

2.1 Ar saimniecēm saistītās pirmās dienas kāzu tradīcijas

Saimnieces kāzu namā ieradās jau vairākas dienas pirms pašām svinībām (par to vairāk rakstīts 3. nodaļā), taču līdz pat sestdienai norisinās tikai kāzu galda gatavošanas darbi, kuros zīmīgas tradīcijas vai ticējumi netiek ievēroti.

Kāzās kā nozīmīgā pārejas rituālā bija nepieciešama īpaša uzmanība un dažādi ticējumi, lai piesaistītu veiksmi, auglību un nodrošinātu laimīgu kopdzīvi jaunajam pārim, tāpēc visu iesaistīto kāzu dalībnieku darbības bija tradīcijām un ticējumiem piesātinātas.

Pirmā diena kāzās, kā liecina gan pētījumi par Latgales kāzām, gan arī tautasdziesmas, ir svarīgiem rituāliem pilna – laulības baznīcā, pirmais kāzu mielasts, kas kāzu viesiem sniedz priekšstatu par mājas saimnieku labturību, vakara noslēgumā – mičošana, kad līgava tiek iecelta precētas sievas kārtā. Arī tradīcijas, kuras saimnieces ievēro pirmajā dienā, saistītas ar jaunā pāra labklājības un satiecības veicināšanu.

2.1.1 Galda klāšana, rotāšana

Dažādus ticējumus un tradīcijas saimnieces ir ievērojušas vēl pirms pašu svinību sākuma. Kad jaunais pāris bija devies uz baznīcu, saimnieces sāka klāt un rotāt galdu. Arī telpai bija jābūt izpušķotai, lai arī cik jauna vai veca tā ir, jo šādi kāzu rīkotāji ne tikai apliecina savu sociālo stāvokli sabiedrībā, viesiem rādot tikai skaistāko, bet arī ir caur telpu rotājumiem notiek labuma vairošana jaunajam pārim un aizsargāšana pret ļaunā iedarbību (Kursīte 2008, 50-51).

Tā kā mājās bija gaidāmi ciemiņi, mājas saimnieki dažviet pat remontējuši istabu, kurā notiks svinības. Pēc Pirmā pasaules kara populāra bijusi istabu sienu aplīmēšana ar avīžu un žurnālu lapām, tādējādi veidojot savdabīgas tapetes (Aizsils 1941, 177) (skat. Pielikumā attēlu Nr. 4).

Telpas rotāšanai ir izmantoti ziedi, bērzu meijas (Zariņš 1975, 86), papīra karodziņi, ogu mētras (Aizsils 1941, 372), plaši izmantotas arī dažādas ozollapu vītnes, vainagi (Etnogrāfisko materiālu krātuve, E17, 6494) un izrakstīti dvieļi, ar kuriem pušķo sienu aiz jaunā pāra.



Attēls Nr. 3. Kāzas Viļakas novadā 30. gados. Telpa rotāta ar papīra puķēm, pie griestiem – papīra virtenes, jaunpāra iniciāļi izveidoti no eglīšu rotājumiem. Arī galds rotāts ar dažādiem zaļumiem. Foto – Balvu Novada muzeja īpašums, A. Pušpura personīgais

Līdzīgs telpu rotājums saglabājies arī visu 20. gadsimtu, to apliecina intervētās saimnieces (V. Kudiņa, Aglona; I. Bukša, Medņeva; T. Murāne, Sokolku pag. u.c.). Telpas rotāšana ir mājas saimnieku uzdevums, taču tas ne vienmēr ir ievērots – retos izņēmuma gadījumos, ja saimnieki māju nav tīrījuši un rotājuši, to darījušas saimnieces, jo nerotātā istabā kāzas svinēt nedrīkst:

Vienās kāzās pat aizkarus likām, māju tīrījām. Tāpēc, ka mēs zinām, kādi tie ciemiņi atbrauks. [..]. Īstenībā nevajadzēja, bet nu nevarēja tā.” (A. Jermacāne, Tilža)

Bieži vien saimnieces norādījušas kāzu zāles vai istabas iekārtotājiem par to, kur un kā jāsēdina jaunais pāris – jaunpāra sēdvietā nedrīkstējusi būt pret ziemeļiem, citādi būs slikta kopdzīve (L. Veipa, Varakļāni). Šāds ticējums minēts gan tikai Varakļānu novadā, publicētajos folkloras materiālos tāds nav atrodams.

Plašāk minēta paraža par to, ka līgava un līgavainis ir jāsēdina uz viena sola, nevis diviem atsevišķiem krēsliem, lai draudzīgi dzīvotu, turklāt, ja vienu solu nav iespējams dabūt, tad atsevišķie krēsli jāapsedz ar vienu, kopīgu segu (V. Kudiņa, Aglona; L. Veipa, Varakļāni).

Viļakas pagastā 1949. gadā ir pierakstīts, ka “agrāk jaunie ēda no viena šķīvja, tagad – katrs no sava” (Etnogrāfisko materiālu krātuve, E20, 3219).

Jaunā pāra vietas izgreznošana gan vienmēr ir bijis saimnieču darbs – glāzes tika sasieta kopā, klāt pieliekot mirtes zariņu, līdzīgi pušķoti arī jaunā pāra ēdamrīki, lai veicinātu satiecību turpmākajā dzīvē.

Klājot galdu, pirmais, kas tika uzlikts uz galda, bija maize un sāls, citviet – tikai maize, jo maize – sakrālā barība – nolikta uz galda ir kā pateicība dievībām un ziedojums, lai saņemtu pretī viņu labvēlību un tādējādi vēlētu laimi un dievību aizsardzību visiem godu viesiem, jo īpaši jaunpārim. Maize kā barība, ko cilvēkam piešķīris Dievs un Māra, dzīvības, spēka un auglības vairotāja ir nepieciešama jebkurā cilvēka godā, īpaši pārejas posmos, kādas ir kāzas (pēc Kursīte 2018, 295–296).

Aglonas saimniece Vija Kudiņa stāsta, ka tikai nesen sapratusi to, ko domājušas vecās saimnieces, teikdamas “*Tiuleit kuozinīki nuoks, bet golds – plyks! Lai cik tī uz golda ira, bet, ja maizis nav – golds pliks*” (V. Kudiņa, Aglona). Arī citas saimnieces galdu bez maizes raksturo kā pliku galdu, tādējādi pierādot maizes nozīmību galda klāšanā godos (I. Bukša, Medņeva; B. Gaspažiņa, Bērzpils). Arī Mārīte Berķe, kurai Eglūciemā pieder ēdināšanas uzņēmums, atzīst, ka vēl joprojām pildot šo tradīciju, lai gan nekādus citus ticējums vai tradīcijas viņas pavāru komanda neievēro.

LFK Ticējumu katalogā glabājas vairāki ar kāzu galdu klāšanu saistīti ticējumi, kas vēsta par to, kā ierobežot viesu apetīti. Plašākais ticējums par šo ir pierakstīts Vecgulbenē, taču arī no Bērzpils nāk līdzīgs ticējums:

Kad sarīkotas kāzas, bēres, talkas, tad daudzas bijušas tādas saimnieces, kuras izdarījušas tā, ka, lai sanākušie cilvēki daudz nenoēstu, kas uz galda ticis uzlikts, viņas taisījušas šādu stiķi: paņēmušas kādu labi asu, ne visai garu dunci un to, nevienam neredzot, iespraudušas apakš galda, galda dēlī. Tad nevarējis neviens ne cik noēst.

(Paražu katalogs, Vecgulbene, 142, 3620)

Kuozuos palnus ber zam golda. Ja paber ponuoknīšis, tod tūreiz naad ļaudis, bet, ja pyrmī paber ļaudis, tod naād ponuoksnīši.

(Paražu katalogs, Bērzpils, 225, 312)

Arī 20. gadsimta sākumā un vidū saimnieces vēl ievērojušas šādu ticējumu, pat maģisku rituālu, lai ātrāk radītu viesiem sāta sajūtu un visi būtu paēduši, neiztukšojot visus saimnieču krājumus.

Saimnieču stāstos, tāpat kā pierakstītajās paražās, atšķiras darbības un priekšmeti, kas jāizmanto šī rituāla izpildē. Gan folkloras tekstos, gan arī veiktajās intervijās tiek minēts, ka zem galda ir jāiesprauž nazis, tādējādi it kā nogriežot kāzu viesu apetīti. Tikpat izplatīts ir arī variants, ka zem galdauta uz galda stūriem ir jāpaber sāls, ticējumos – pelni.

Janīna Skrule no Zvirgzdenes pagasta stāsta, ka viņa zem galdauta uzbērusi svētīto sāli un galdu pārsvētījusi ar svētīto ūdeni, lai būtu sātīgs ēdiens (J. Skrule, Zvirgzdenes pag.).

Ja folkloras materiālos šai tradīcijai vairāk ir negatīva konotācija, tad saimnieču stāstos negatīvā nozīme ir krietni mazāka, priekšplānā izvirzot viesu labsajūtu – lai visi būtu paēduši

un ēdiens būtu sātīgs. Iespējams tāpēc, ka kāzu viesu izpratnē šī tradīcija neapzināti ir uztverta kā negatīva, saimnieces šo darbību veikušas slepenībā:

Ne tikai kāzās, bet arī citos godos, lai būtu turība, lai visi būtu paēduši un ne tik daudz apēstu, uzklāj galdautu un tad zem galdauta stūrīša ir jāpaliek maizes kancītis un sāls. Ne tā, lai visi redzētu, bet slepeni. Es pati to nekad nedarīju, to Veņa (Veneranda Grudule) darīja. Viņa mani reizi sūtīja, bet es negāju, teicu: "Tas ir tavs darbs". Viņa jau to īpaši nereklamēja. Vienreiz es saku: "Ko tad tu tagad tur dari, vai tad ir šķībi uzklāts?" Un tad, lūk, viņa izstāstīja. Viņa nevis slēpa savu darbu, bet darīja to, kas jādara. (T. Ivenkova, Murmastiene)

Kādreiz vecās saimnieces stāstīja, ka zem galda vajag nazi iespraust, lai mazāk ēstu. Es teicu: "Es to nedarīšu, jo esmu gatavojusi tāpēc, lai ēstu!" Es mācījos pie vecas, vecas saimnieces, un viņa tā darīja. Pati jau nestāstīja, bet darīja. (A. Jermacāne, Tilža)

Citas saimnieces teica tā – zem galdauta abos galda galos uzber mazliet sāli, lai sātīgs ēdiens un netrūkst nekā. Es tā nedarīju. (I. Bukša, Medņeva)

Mazliet aplūkojot šos saimnieču stāstus no to struktūras viedokļa, redzams, ka stāstiem ir noteikts saziņas ierāmējums un paņēmieni kopums, kas tiek izmantots. Pirmkārt, stāstiem ir ievadformulas (*kādreiz vecās saimnieces stāstīja; citas saimnieces tā teica*), kas norāda, ka pašas saimnieces šo tradīciju nav ievērojušas, bet tikai par tādu dzirdējušas. Šāda aizbildināšanās par dzirdēto šķietami novel atbildību no teicējas par stāstītā patiesību. Otrkārt, stāstos ir atsauce uz kādu ticējumu – šim aprakstītajam maģiskajam rituālam ir konkrēta nozīme un mērķis, kas minēts un skaidrots jau ticējumos. Un visbeidzot – pašas saimnieces noliedz, ka ir ievērojušas šo tradīciju. Šie ir vienīgie stāsti, kam vērojams kāds formāls ierobežojums – par citām savām tradīcijām saimnieces stāsta tieši, neatsaucoties uz dzirdēto vai redzēto. Senākā un kontroversālā tradīcijas nozīme – viesu apetītes ierobežošana – ir veicinājusi stāstu neparasto uzbūvi un daļēju šīs tradīcijas noliegšanu, lai gan intervētajām saimniecēm ir bijuši labi nodomi, ievērojot un tālāknododot šo tradīciju. Marija Lilija Mežiniece stāsta, ka mūsdienās šāda tradīcija vairs netiek ievērota (M. L. Mežiniece, Aglonas nov.).

Īsi pirms jaunā pāra ierašanās kāzu namā saimnieces vēlreiz pārbauda svinību vietu. Varakļānu novadā saimniece Veneranda Grudule stāsta, ka, aplūkojot telpu, dažreiz zem jaunās sievas sēdvietas ir bijuši vīramātes vai kādu citu nelabvēļu paslēpti sakrustoti naži vai dakšas, tādējādi jaunlaulātajiem vēlot īsu un ķildīgu kopdzīvi, un tos galvenā saimniece, nevienam nesakot, aiznesusi prom (V. Grudule, Murmastiene). Citviet Latgalē saimnieces šādus nelabvēļu atrastus priekšmetus gan nav atradušas, bet par tādiem nostāstiem esot dzirdējušas. Līdzīgs ticējums, tikai citā kāzu epizodē un izmantojot citus maģiskos priekšmetus, ir aprakstīts arī A. Aizsila pētījumā par senajām kāzām Daugavpils apriņķī:

Ja skauģi vēlējās, lai jaunajam pārim dzīve būtu grūta, tad līgavas gultā tie sasvieda adatas un mazus akmentiņus. Gultu vajadzēja pārbaudīt, būt uzmanīgam, lai visu to novērstu. (Aizsils 1941, 343)

Arī Aizsila pierakstītajā ticējuma aprakstā ir minēti asi priekšmeti, kas sasaucas ar V. Grudules stāstīto. Asiem priekšmetiem, jo īpaši adatām un nažiem, folkloras tekstos tiek

pievēta divējāda daba – no vienas puses tie ir maģiski aizsardzības priekšmeti, taču tie var tikt izmantoti arī kā apdraudēja un briesmu veicinātāji (Kursīte 2018, 37–38, 344), kā šajā maģiskajā darbībā. Kāzās kā nozīmīgā pārejas rituālā ir nepieciešama īpaša uzmanība un vērība, lai vēlētu jaunajam pārim tikai auglību, bagātību un satiecību, nevis briesmas un nelaimes.

Svinību telpas un galda rotāšanas mērķis nebija tikai kāzu nama vizuālā izskata uzlabošana. Caur dažādiem telpas rotāšanas un galda klāšanas ticējumiem mājinieki vēlējās veicināt jaunā pāra turpmākās dzīves labklājību, un šeit nozīmīga loma bijusi arī saimniecēm kā tradīciju pārzinātājām un turpinātājām.

2.1.2 Jaunā pāra sagaidīšana pie kāzu nama

Kad kāzinieki pēc laulībām brauc uz svinību vietu, mājinieki gatavojas jaunlaulāto sagaidīšanai. Folkloras aprakstos ir minēts, ka, kāziniekiem ierodoties svinību vietā pēc laulību ceremonijas, liels ļaužu pulks *“aizliek jauničiem priekšā kārti vai goda vārtus”* (Paražu katalogs, Varakļāni, 825, 1149). Pa ceļam viņi tiek apturēti pie vairākiem kāzu vārtiem, kur jaunlaulāto paziņas un kaimiņi ir aizšķērsojuši ceļu, lai iegūtu kādu samaksu par cauri laišanu – kādu pudeli alkohola, konfektes, pīrāgus un gaļas ēdienus. Vārtu mērķis nav tikai kāzu cienasta iegūšana, bet gan jaunā pāra pārbaudīšana un simboliska iespējamo šķēršļu novēršana jaunā pāra turpmākajā kopdzīvē, tāpēc, jo vairāk vārtu, jo labāk (pēc Kursīte 2008, 29).

Par līdzi ņemamā cienasta jeb vārtu kuļu sagatavošanu gandrīz visā Latgalē rūpējās saimnieces, sagatavojot līdzi ēdienus atkarībā no saimnieku rocības. Izņēmums ir Viļakas novads, kur intervētās saimnieces šo darbu ir uzticējušas vedējiem vai jaunā pāra vecākiem, jo cienastā devuši tikai konfektes un alu (I. Bukša, Medņeva; M. Sutugova, Rekova).

A. Aizsils grāmatā *“Senās kāzas Daugavpils aprinķī”* raksta: *“Tur jaunā pāra vedējam ir jāatpērkas, tad tikai tiek cauri. Izpērkas tā, ka šķēršļu licējus pacienā ar alu, vīnu, baltmaizi”* (Aizsils 1941, 222), bet 20. gadsimtā Latgalē cienasts ir bijis daudzveidīgāks – tas parasti sastāvējis no dažādiem cepumiem un pīrāgiem, siera, karbonādēm, gaļas ruletēm un šķiņķiem, kā arī kāda stiprāka dzēriena, par kuru gan saimnieces nav bijušas atbildīgas.

Taisījām vārtu kules – tiem, kas notur pie vārtiem. Tur vienmēr bija gaļa. Pīrāgi arī, protams, bet kādu gaļas kancīti likām. Sieriņu. Skatoties, cik tās gaļas bija. Ja redzi, ka gaļas pamaz, ka tā vien būs, ar ko kāzu galdus noklāt, tad cepām vairāk pīrāgu, ko likt tais maisos iekšā. Bet ja redzi, ka gaļa pietiekoši, tad pīrāgu var arī mazāk. (T. Ivenkova, Murmastiene)

Arī ierodoties kāzu namā, jaunlaulātos sagaida goda vārti – folkloras tekstos ir minēts, ka šo vārtu rīkotāji ir stāvmači (Paražu katalogs, Nirza, 928, 441). 20. gadsimtā šo kāzu brauciena noslēdzošo vārtu rīkotājas bieži vien ir saimnieces kopā ar muzikantiem, to apstiprina lielākoties visas intervētās saimnieces – viņas bijušas tās, kam vajadzējis sagaidīt jaunlaulātos

kāzu svinību vietā ar goda vārtiem un pārbaudīt jaunā vīra un sievas atjautību un sagatavotību kopīgajai dzīvei (skat. Pielikumā attēlu Nr. 5, attēlu Nr. 6, attēlu Nr. 7).

20. gadsimta vidū kāzās nebija nedz vedēju, nedz kāzu vadītāju, tāpēc par šīs tradīcijas tālāknošanu un ievērošanu bija atbildīgas saimnieces. Saimnieces sagatavojušas visdažādākos pārbaudījumus:

Sagaidot mājās, bija pavārnīcas sakarinātas. Mājā iekšā – kurš pie sliekšņa, kurš pie galda, kurš kur tālāk.. Tas bija parasti pirms tā, kad tēvs ar māti ar sālsmaizi nāca – kamēr visi atnāk, kamēr visi atrod vietas, saimnieces aizkavē jaunlaulātos. Reizēm cepām bulciņas, vienā bija nauda, otrā – nebija. Kurš kuru paņems, tam būs nauda. (Irēna Bukša, Medņeva)

Pārstiepām tādu skaistu linu divieli un nelaidām. Ar lielu nazi liku mazu kartupeli nomizot. Un, teiksim, devām līgavai griezt maizes šķēli – ja resna, tad nebūs skopa saimniece, bet, ja plāna, tad būs. Kā es redzēju, ka iepriekšējās saimnieces tā dara, tad arī es. (A.Jermacāne, Tilža)

Mes guojom prišķā. Teiksem, ja ite vuorti uztaiseiti, mes īzlīnam vēl kaut kur pyrms, tī uztaisom. Vīnā vītā tūreiz gruovus roka, mes iztaisejamēs par gruovročim. Sovus vuortus taisejam. Un vēl mes pi golda nalaidom. Aizlykom prišķā dvīli, izpuškuoj-om, lai krysttāvs ar krystamuoti izpārk goldus. Bet nabeja jau daudz laika, pyrms jī atbrauc – kartupeļi vuorīs. Mes esam par zvejņiki bejušas. Lelū vanni nūkīkam, siļku pakaram i zvejojam – i jaunajim līkam.

(A. Gļauda un V.Odumiņa, Bērzpils)

80. godu beiguos, kod as guoju, lykom zuogēt bluķi divatā, veirs ar sīvu, puorškelt bluķi, nu, tur ļeļkai, pīmāram, ūksteņu nūsmērēja ar sinepem, lykom ar salvetem nūslaucēt i peļonkuos satiet.

(V.Kudiņa, Aglona)

Tradīcija dažviet ir saglabāta arī vēl joprojām – Aglonas novada “Mežinieku māju” saimniece Marija Lilija Mežiniece, kura kopā ar savu meitu ir izveidojusi viesu namu un specializējas kāzu svinību rīkošanā, stāsta, ka vēl joprojām rīko goda vērtus jaunajam pārim:

Mes itai sagaidom kuozinīkus. Ar jūstu priķšā, ir saimineiču vuorti. I tī vysu kū līkam dariet – graudus sašķirūt piec taustis, kaidi tī ira, kuopusta golvā bārnus meklej. Daudz taidu vysaidu. Cīš daudz jau nalīkam, jū vysy grib pi golda uotruok.

(M. Mežiniece, Aglonas novads)

Caur šiem uzdevumiem, kā jau iepriekš minēts, tika pārbaudīta jaunpāra savstarpēja saprašanās, spēja pielāgoties dažādām dzīves situācijām, satiecība, un, pats galvenais, atjautība, kas bija nepieciešama uzdevumu veikšanai.

Arī Janīna Kursīte grāmatā “Kāzas Latgalē” raksta, ka “*ceļā no vārtiem līdz kāzu galdam jauno pāri sagaidīja vēl virkne pārbaudījumu, kur izturēšana bija apliecinājums, ka līgava un līgavainis ir cienīgi būt par precētu pāri*” (Kursīte 2008, 29). Protams, ne visās kāzu svinību vietās saimnieces rūpējās par šīs ieražas īstenošanu, daudzviet to organizēja jaunlaulāto krustvecāki vai draugi, arī jaunlaulāto vecāki, saglabājot šo tradīciju arī mūsdienās.

2.1.3.Saimnieču loma apdziedāšanas laikā

Kad jaunais pāris jau saņēmis sāli un maizi no vecākiem, citviet – alu un maizi, sākās pirmais mielasta galds, kurš vairāk ir aprakstīts 3. nodaļā par vairākpakāpju kāzu galdu. Folkloras materiāli liecina, ka pie pirmā galda notiek apdziedāšana, kuru veic sanākušie

stāvmači, apdziedot līgavu un līgavaini, vedējus, panāksniekus un arī citus kāzu dalībniekus (Paražu katalogs, Makašēni, 263, 1372). “*Starp stāvmačiem atrodas veiklas sievas – lielas dziesmu zinātājas, tās apdzied visus pēc kārtas,*” raksta Tihovskis pētījumā par kāzu paražām Latgalē, jau precīzāk norādot uz apdziedātāju dzimumu (Tihovskis 1993, 67). Šie apdziedātāji vakara gaitā arī tiek aicināti mieloties pie kāzu galda, norādot uz dziesmu dziedātājiem kā viesiem no malas, nevis kā jau iepriekš kāzu namā esošiem svinību dalībniekiem:

Pēc pyrmo golda, pi kura sēdējā oficialī kuožu vīsi, sekuoja vēl ūtrais golds, kur sēdēja un ēde apdzīduotuoju un cyti kuoži vīsi, kam nabeja vīta pi pyrmo golda.

(Latkovskis 1983, 68)

Tomēr, analizējot apdziedāšanas dziesmas, kas publicētas gan “Latviešu tautasdziesmu” 11. sējumā kā kāzu mielasta dziesmas, gan arī citos pētījumos par latgaliešu kāzām, var vērot, ka daļa no apdziedāšanas dziesmām tiek teiktas no saimnieču skatupunktā. Lai gan liela daļa dziesmu ir šķietami atsvešinātas no teicējas personības un nesniedz nekādu norādi par pašu dziedātāju, tomēr vairākās apdziedāšanas dziesmās teicēja tieši uzrunā panāksniekus, vedējus vai citus kāzu dalībniekus, dziedot par savu gatavoto ēdienu vai veidu, kā viņas gatavotais ēdiens tiek ēsts, liekot secināt, ka dziedātāja pati ir saimniece. Šajās dziesmās plaši ir izmantoti darbības vārdi pirmās personas vienskaitlī un daudzskaitlī (vyru, (vsk. 1. pers.), barojom, pataisējem (dsk. 1. pers.)) , kā arī pirmās personas abu skaitļu vietniekvārdi:

*Vakaraini, kankaraini,
Kam vakar naatguoji?
Es dēļ tevi kai dēļ kunga
Treju kaču kuojas vyru.*
(LTdz 48 092)

*Viņu golu gaideidami,
Taid` maļteiti pataisējem:
Blusu kuojas, plakšu golvas,
Cērcineiša trybuceņu.*
(LTdz 47 831)

*Ēdi, dzeri, tu, Beņuk,
Munu captu kukuleiti
Iz gurneņa gullinuots
Zam ciceišu capynuots*
(Etnogrāfisko materiālu krātuve, E20,76)

*Panuoksnīši zylvu prosa,
Kura man beja zivis jimt?
Myusu Cyrmā taidas zivis:
Ķetrom kuojom, bolta vādars.*
(Tihovskis 1993, 84)

Apdziedāšana, kas notiek starp līgavas un līgavaiņa aicinātajiem viesiem, ir joku un asprātības pilna, ar mērķi uzsvērt un izlīdzināt atšķirības starp abām pusēm, mazināt saspringumu kāzās, turklāt šī tradīcija ir neatņemama Latgales kāzu tradīcija (Kursīte 2012, 12–13)

Jau 1939. gadā žurnāla “Zīdūnis” literatūrvēsturnieks un valodnieks Miķelis Bukšs ir rakstījis, ka “*kuodēļ tys tai teik dareits, īmesļa nivīns nazyna, bet ka šaida īraša ījam svareigu vītu, tys aizruoda uz juos nūzeimi, un ka šū nūzeimi cylvāki vars nazyna paskaidruot, tys līcynoņ par īrašas lelū vacumu.*” (Bukšs 1939, 298)

Līdzīga tendence ir turpinājusies visu 20. gadsimtu – apdziedāšana tiek saglabāta tikai kā izklaidējošs kāzu norises elements, kā priekšnesums, aizmirstot agrāko nozīmi un laika gaitā arī pašu apdziedāšanas nepieciešamību.

Lai turpinātu šīs tradīcijas tālāknodošanu un īstenošanu, 20. gadsimtā apdziedātāju lomu bieži uzņēmušas saimnieces. Intervijās atklājās jau iepriekš vērojama un aprakstīta tendence – dziedātājas bija tikai tās saimnieces, kas aktīvi īstenojušas un piedalījušās arī citās kāzu tradīcijās – vārtu taisīšanā, komiskā naudas vākšanā u.c. darbā aprakstītajās paražās, respektīvi, apdziedātājas bija tās saimnieces, kuras bija sabiedriski daudz aktīvākās, komunikablākas un brīžiem pat uzņēmas kāzu vadītāju un izklaidētāju lomu (skat. Pielikumā attēlu Nr. 8, attēlu Nr. 9). Pie šīm saimniecēm glabājas arī klades un burtnīcas ar apdziedāšanas dziesmām, kuras pašas sievietes ir pierakstījušas.

Kai mes salykom goldus, tai apdzīduot vajadzēja. I mes vysu paspiejem – i apdzīduot paspiejem, i pabarūt paspiejem.
(A. Gļauda, Bērzpils)

Saimineicas apdzīd. Muna mama i veira muote apdzīduoja, tai i es atcerūs. Man tī vuordi golvā ir.
(B. Gavare, Vecvārkava)

Es zynu, kad Zuzanas beja kuozas, saimineicas apdzīduoja, suoca dzīduot. Muna baba guoja, jei suoce, i guoja tur taidys vysas vacuos. I saimineicas ar guoja. (V. Grudule, Murmastiene)

Man apdzīduošana nav stypruo puse, bet ir gadejīs struoduot ar cytom sīvom, kas gan apdzīd.
(V. Kudiņa, Aglona)

Pie apdziedāšanas tikai palīdzēju. Vadītāja vadīja dziesmas, es jau vairāk par palīgu. Pirmajās kāzās pamatīgi dabūju, pēc tam bija bais.
(A. Kursīte, Vārkava)



Attēls Nr. 4. Saimnieces apdzied kāzās Bērzpilī. Foto no A. Gļaudas arhīva

Par apdziedāšanu saimnieces saņēmušas arī maksu, visbiežāk – konfektes, kuras savākušas savos priekšautos.

Arī folkloras materiālos minēts, ka par apdziedāšanu kāzu viesi maksāja ar konfektēm, turklāt svarīgi, lai konfektes būtu paša viesā līdzņemtas, nevis paņemtas no mielasta galda (pēc Aizsils 1941, 229).

Par apdziedāšanu nedrīkstēja apvainoties, jo tās mērķis bija nevis kāda indivīda aizskaršana, bet gan izklaidēšana, kas 20. un arī 21. gadsimtā ir saglabājusies kā svarīgākā apdziedāšanas dziesmu funkcija.

2.1.4. Saimnieču loma mičošanā. Dāvanu saņemšana

Ja kāzas tika svinētas uz diviem galiem, tad mičošana norisinājās, atbraucot uz vīra māju. Ja tikai vienā galā, tad līgavas iniciācijas rituāls precētas sievas kārtā norisinājās jau pirmās dienas vakarā. Vēl visu 20. gadsimtu un dažviet arī vēl 21. gadsimtā, jaunpārim izvēloties tradicionālu mičošanu, neatņemama tās sastāvdaļa ir arī pūra dalīšana pēc rituāla vai tā laikā. Arī tautasdziesmās un paražu aprakstos minēts, ka līdzās citiem kāzu dalībniekiem – vīra mātei, vīra tēvam, brāļiem un māsām, apdāvina arī kāzu amatu ļaudis – saimnieces, muzikantus un alus puišus (skat. Pielikumā attēlu Nr. 10):

Piec vainaga nūjemšonas, padola cymdus jauniča golam – bruoļim, svuotam, saiminīcom, tāvam ar muori – kaidu cytu lītu. (Paražu katalogs, Kalupe, 255, 122)

Ja agrāk viss bijis līgavas rokām darināts, tad mūsdienās šī tradīcija ir izzudusi un dāvanas – dvieļi un priekšauti – ir iegādātas veikalos. Arī saimnieces, kas galdus klāj viesu namos, stāsta, ka vēl joprojām itin bieži saimnieces mičošanas laikā tiek apveltītas ar dažādām dāvanām, un vēl joprojām tie ir dvieļi un priekšauti.

Kāzās parasti tos priekšautus dala tad, kad mičo. Kad visiem dala, tad sauc arī saimnieces. (T. Ivenkova, Murmastiene)

Ar duovonom – kai kas. Cyti sauc, cyti – nā. Voi tī priekšautu, dvīleiti, voi kaidu medaļeiti idūd, voi vīnkuorši paļdis pasoka. (M. L. Mežiniece, Aglonas novads)

Saimniecēm dāvinātie dvieļi parasti bijuši no lina, turklāt gan pašausti, gan pirkti.

Dvieļos dominē ģeometriskais ornaments, līdzās baltajai un pelēkajai krāsai dvieļos parādās arī oranžīgas un sarkanīgas joslas. Pirktajiem dvieļiem dažreiz ir aptamborēta maliņa, kas ir visizplatītākais dvieļu rotāšanas vieds visas Latvijas tradicionālajā tekstilmākslā (Barševska 2018, 249–250). Apskatot to tuvāk, var secināt, ka tamborējums ir roku darbs. Kā atklāj vairākas saimnieces, kāzās dāvātos dvieļus viņas neizmanto nedz ikdienā, nedz svētkos, bet gan saglabā kā piemiņu no jaunlaulātajiem, kam palīdzējušas kāzās (skat. Pielikumā attēlu Nr. 11, attēlu Nr. 12).

Līdzās dvieļiem izplatītas dāvanas godu saimniecēm ir arī priekšauti, kas ir pat biežāk sastopama dāvana par dvieļiem. Priekšauti ir no dažāda materiāla un dažādās krāsās, citi ir greznāki ar aptamborētām malām un volāniem, citi – pavisam vienkārši. Arī krāsas variē – no baltiem un pelēkiem līdz košiem ar puķēm apdrukātiem priekšautiem, turklāt zīmīgi, ka priekšauti, kurus saimnieces saņēmušas savu darba gaitu sākumā, ir gaiši, pārsvarā – balti, bet vēlākos gados tie kļūst arvien košāki un raibāki.

21. gadsimtā dāvinātie priekšauti atkal ir gaišāki – latvieša raksturam un krāsu izpratnei tuvāki. Turklāt aplūkojot vairāku saimnieču priekšautu kolekcijas, var pamanīt vairākus vienādus priekšautu modeļus pat ar vienādiem izšuvumiem, lai gan šo priekšautu īpašnieces dzīvo atšķirīgās Latgales pusēs.

Ja pūra dalīšana iegūtās dāvanas ir vairāk tradicionālas, un to pasniegšana ir minēta arī folkloras tekstos, tad otrajā dienā saņemtās dāvanas ir krietni vien modernākas, attālinātākas no ieražām un asprātīgākās, tādējādi pat kāzu saimnieču dāvanās apvienojot tradīcijas un jaunradi.

Neparasts stāsts par dāvātu priekšautu ir Annai Jermacānei no Tilžas:

Uzdāvina priekšautiņu. Nu redzu – raibs, raibs, bet nav jau laika kārtīgi apskatīties. Teica – ar tiem priekšautiem, lūdzu, nest ēdienu otrā dienā. Uzliekam. Visi skatās. Tagad domāju – kas tur ir? Tur tā plikā meita priekšā! Un tad tikai es ieraudzīju! Nē nu, tas bija ļoti patīkami un interesanti, un ļoti labi izdomāts! (A. Jermacāne, Tilža)

Saimnieces gan nepiedalās visā mičošanā, tikai pūra dalīšanā, jo pa mičošanas laiku – apmēram četrdesmit minūtēm – ir jāveic vēl kāds uzdevums. Kamēr kāzu viesi ir devušies prom no galdiem, saimniecēm ir nepieciešams novākt šķīvjus un galda piederumus, nomazgāt tos un atkārtoti servēt galdu nu jau ar tīriem šķīvjem, turklāt papildināt arī visus traukus un viesiem tika pasniegt līdz šim kāzās nebijušu ēdienu – zivis, žāvētas vistas vai augļus, kas 20. gadsimta II pusē nebija tik viegli nopērkami. Iemesls galda pārklāšanai ir tīri praktisks – uzklājot jaunu, tīru galdu, kāzu viesi var mainīt savu sēdvietu, ko ir apgrūtinoši izdarīt, ja viesim jau ir noteikta vieta, kur atrodas viņa netīrais šķīvis.

As beju kuozuos Preiļu pusē i maņ beja baigais šoks, ka piec mičūšonys namainieja traukus. I kai mes pīrodušys, ka mainuom, man lykuos, Jezus Mareja, ka pie taida kai nanūkūpta golda juosēd. Ka tu acagrīzīs piec divom stundem padoncuojs, i meklej, kur nu tys muns škeivs yra. A tai, kad tev yra teirs uzlykts, jau vari par divom vītom tuoļuok acasēt. Jau sapazynūs, jau kompāneja ira, as jau grybu tur puor-sēstīs. A tai ar nateiru škeivi kur tu volkuosīs. (A. Zvaigzne-Tavare, Murmastiene)

Lai gan galvenais iemesls galda nokopšanai un atkārtotai uzklāšanai, kā jau minēts iepriekš, ir praktisks, taču tajā pašā laikā šeit atklājas viena no zīmīgākajām Latgales kāzu iezīmēm – kāzas svarīgi ir parādīt savu turību, un to labi var atklāt caur kāzu galda klājumu un ēdienu bagātību. Lai gan katra no intervētajām saimniecēm stāsta, ka šāda tradīcija ir ievērota vien viņu pusē, tomēr jāsecina, ka šī ir visai Latgalei raksturīga īpatnība, kas to atšķir no citiem Latvijas novadiem.

Mičošanas laikā jaunais pāris pirmo reizi kāzu gaitā oficiāli pasakās saimniecēm par viņu darbu, sniedzot viņām veltes pūra dalīšanas laikā. Tā kā šajā brīdī dāvanas saņem arī jaunlaulātajiem svarīgi un tuvi cilvēki – vecāki, brāļi, māsas un vedēji, arī saimniecēm tādējādi tiek izteikta īpaša atzinība un izrādīts gods. Arī otrajā dienā turpinās saimnieču apdāvināšana.

Pēc mičošanas galda saimnieču darbs nebeidzās. Pēc nakts mielasta vēl jānovāc trauki, viss jānomazgā, lai no rīta atkal varētu klāt galdus no jauna.

2.2. Ar saimniecēm saistītās otrās dienas kāzu tradīcijas

Pēc pirmās kāzu dienas, kad notikusi laulāšanās, mičošana, arī pūra dalīšana, otrā diena ir ievērojami jautrāka un nenopietnāka – ar kāzu dalībnieku pārgērbšanos, jokošanos, lietu slēpšanu un izpirkšanu (Kursīte 2008, 35). Pēc vairāku dienu intensīvas strādāšanas arī saimnieces kāzu otrajā dienā jūtas brīvāk un piedalās dažādās nenopietnās izdarībās, neaizmirstot arī savu svarīgāko darbu – kāpostu galda gatavošanu.

2.2.1 Jaunā pāra modināšana

Otrās dienas rītā notiek jaunā pāra modināšana ar visiem kāzu dalībniekiem un muzikantiem, radot lielu troksni, dziedot un dejojot:

Īpaša ceremonija kuozuos beja jaunuo puora atmūdynuošona pēc pyrmos nakts. Tam nūlyukam kuozī vīsi sasalaseja lelā borā klēteņas prīškā pogolmā ar vysaidim pīdarumim: ar ponnom, kastrūlim, skalinim un uz tim syta un taiseja trūksni. Tod atsevēra klēteņas durovas un izguoja jaunais puors.
(Latkovksis 1983, 80)

Lai gan folkloras materiālos nav informācijas par saimnieču piedalīšanos šajā notikumā, tomēr saimnieces, kas aktīvi piedalījās visās kāzu norisēs, bijušas klātesošas arī jaunā pāra modināšanā. Tikai gan – nevis kopā ar kāziniekiem modinot jauno pāri, bet gan kopā ar jauno pāri izjokojot modinātājus.

Reitā īt celt jaunpuori. Mes dalykam trepes pi lūga, jim tai ustoba paaugši, i jaunpuors izleide laukā. Tagad muzikanti īt, spielej pi durvi. I atīt jaunais puors nu ūtrys pusis – leigavai gruobeklis puor placu, veiram – izkaps. Nūguliejši. Mes jau trepes aiznesem prūm, nikū nazynuoja.
(V. Grudule, Murmastiene)

Vīnu reizi taisejūs par jaunū puori reitā, kod cēle jaunūs. Mes ar jaunajim sarunuojom. Jaunī koč kur pazaslēpe, a mes sataisejamēs – Vera mozuoka augumā – jei beja puiss, as garuoka - bryute. Sazataisejamīs ar garam buordom, ūsys uzzeimejam. Suok muzyka spielēt, syt ar vysaidim kotlim, ponnom, kū tur nu myusu pajēme. Klausīs – izeimam. Jezus Marija! Īrauga jaunū puori – redz, kai nūvacuo pa nakti! Un veļ vīnu reizi bejam sazataisejušuos. Es beju puiss, i leigavas krysttāvs – leigava. Jaunūs pa lūgu izlaidam uora. Un tad, kod myus īraudzieja – muzika apsastuoja! Kur jī varieja palikt – vyss cīts. I atguoja jaunī pa ceļu nu ūtras pusis. Itaidi jūki daudzi tyka taiseiti.
(A. Gļauda, Bērzpils)



Attēls Nr. 5. Viltus jaunais pāris modināšanas laikā. Anastasija Gļauda līgavaiņa lomā, līgava – jaunās sievas krusttēvs. Foto no A. Gļaudas arhīva.

Kāzu gaitā vairākkārt redzams, ka saimnieces ir ne tikai vedēju, bet arī jaunā pāra palīdzes. Tas apliecinās arī citās kāzu ieražās, ne tikai modināšanā.

Saimnieces ir glābušas no līgavas zagšanas, tādējādi stāvmači ir nozaguši pašu saimnieci (A. Jermacāne, Tilža), arī kāzu galdu saimnieces jaunajam pārim ir klājušas mazliet atšķirīgu – ja jaunais pāris ir lūdzis, tad alkohola pudeles, kas atrodas vistuvāk jaunlaulātajiem, ir piepildītas ar bezalkoholiskiem dzērieniem (V. Grudule, Murmastiene).

Savstarpējā sadarbība starp jauno pāri un saimniecēm nodrošināja komfortablākas kāzu svinības jaunajam pārim, jo bija zināms, ka saimnieces palīdzēs, ja būs nepieciešams.

Pēc jaunā pāra modināšanas Varakļānu novadā vērojama vēl kāda tradīcija otrās dienas rītā. Pēc garas nakts nogurušajiem kāzu viesiem saimnieces ir piedāvājušas viesiem nobaudīt paģiru zupu, sauktu arī par *strypynu* zupu, kura gatavota no alus un tajā iemestām desām un iepriekšējās dienas gaļas ēdienu pārpalikumiem. Zupas vizuālais izskats nav pievilcīgs un izskatās pēc fekālijām (V. Grudule, Murmastiene).

Zupa nav gatavota ar mērķi pabarot kāzu viesus, bet gan izklaidēt tos, izjokot, līdzīgi kā ar apdziedāšanās dziesmām, kuru uzdevums ir minēt saspringumu starp kāzu viesiem. Šai tradīcijai svarīgs ir situācijas konteksts, jo nevienos citos godos vai arī citā kāzu norises brīdī zupu pasniegt nevarētu, tā iegūtu nevis komisku, bet izsmiejošu un pat aizvainojošu nozīmi. Līdzās situācijas kontekstam svarīga ir arī individuālais konteksts – vai tradīcijas īstenotājs ir pārliecināts par sevi un pietiekami labi pazīst publiku, lai spētu īstenot šādu tradīciju, kas balansē uz komiskā un aizvainojošā robežas.

Nūpierk jaunu naktspūdeņu i jaunpuoram zam gulty palik tū naktspūdeņu. I tur īkšā īmat dasys i īlej olu, i tod saiminīcas īt: "Paskot, kū as šūreit atrodu zam jaunpuora gultys!" I tod, kod vīsi guoja īkšā ustobā vai zālē, vysm lyka pagaršūt. Ols i dasys dieļ tuo, ka, redz, uzkūd i īdzer. I nasmuki izskotuos. (V. Grudule, Murmastiene)

Citur Latgalē šāda tradīcija nav novērota, un Medņevas saimniece Irēna Bukša atzīst, ka saimniecei ir jābūt īpaši drosmīgai un jāpazīst kāzu viesi, lai spētu šādu zupu piedāvāt.

Otrajā kāzu dienā, kad sākušās dažādas nenopietnas izdarības – nozagto mantu pirkšana, viltus jaunlaulāto apprecināšana, u.c., arī saimnieces iesaistījušās un pat pašas organizējušas vairākas no šīm aktivitātēm, lai izklaidētu kāzu viesus un jauno pāri (skat. Pielikumā attēlu Nr. 13) :

Ūtrā reitā puorbaudejam, vai var īt pi golda – juopuorbauda veseleiba. Līkam uz benča. Mums beja miļzeigs termometers, lykom kuojstarpē. I klausulis beja. Ūtrā reitā beja vysī jūki.
(B. Gavare, Vecvārkava)

Par līdzīgu pārgērbšanos stāsta arī Anastasija Gļauda – viņa pati pēc profesijas ir medmāsa, tāpēc otrās dienas rītā pārgērbusies un devusies pārbaudīt kāzu viesu veselību (A. Gļauda, Bērzpils). Arī šai tradīcijai svarīgs ir situācijas konteksts – kāzu pirmajā dienā šī tradīcija būtu nepiemērota, bet otrajā dienā, kad viesu mērķis ir izklaidēt vienam otru un priecēt jauno pāri, tādējādi arī vēlēt laimīgu turpmāko dzīvi, šāda tradīcija ir iederīga.

2.2.2 Naudas vākšana par darbu. Maksa par strādāšanu

Viena no kāzu saimnieču tradīcijām, kas folkloras materiālos ir visplašāk aprakstīta un atrodama ne tikai Latgales, bet arī citu novadu paražu aprakstos un tautasdziesmās, ir naudas vākšana saimniecēm.

Vidzemē un Zemgalē par šo tradīciju liecina savāktās tautasdziesmas (LD 25729 – 25734), savukārt Kurzemē tā plašāk aprakstīta arī Jāņa Šperliņa grāmatā “Senās suitu kāzas un ķekatas”, kur tā tiek saukta par pavāra (pavārienes) naudas mešanu.

Naudas vākšana ir sena un komiska ceremonija, kad kāzu pēdējās dienas brokastīs saimnieces apiet vai apjāj uz pavārnīcām ap galdu, skandinot zvaniņus, dziedādamas dziesmas, radīdamas troksni un savākdamas naudu pavārnīcā vai sietā (V. Kudiņa, Aglona), kas apsegta ar baltu drānu vai dvielī (pēc Tihovskis 1993, 71). Par šo tradīciju liecina arī tautasdziesma:

*Sametit i ponuoksnīši,
Kot pa egnai kapeicennai.
Maņ perēdnīks izgarel
Bīzu putru vuorējūt.*

(Ludza, 1938; #LFK_1600_2793 2793)

Dziesma publicēta Latviešu folkloras krātuves digitālajā arhīvā *garamantas.lv*, “Latvju dainās” tā nav iekļauta. Līdzīgu dziesmu dzied arī Viļānu novada Sokolku pagastā intervētā saimniece Tekla Murāne, kura saimniekošanas gaitas sākusi 20. gadsimta vidū un kopā ar vecākajām saimniecēm otrās dienas rītā vākusi naudu par paveikto darbu:

Reitā vuocem. Ap gōldu ar puorneicu staiguojom, kotrom pi daguna kratejam. Taidas pazakruosuojušuos bišķiņ. Kod sēd pi brūkošku golda vysī, beja taida lela kūka puorneica, kū man uzduovynuoja, vēl seipūlus pīsīnam kluot, burkuonu. I mes dzīduojom, tik krīviski dzīduojom:

*Peredņiki izgareļi
Vašu kašu vuorejūt
Syp, pa boļše, syp pa boļše,
Ņežeļej!*

I otkon tū pat dzīd i krot (pavārnīcu – aut.piez.), kamār jau īmet puorneicā koč kaidu santimu. I tuoļuok ej otkon. Tū jau Žeņe (galvenā saimniece – aut. piez.) vairuok praseja, es tik leidza guoju.
(T. Murāne, Strupļi)

Pielāgojoties Viļānu aprinķa Sokolku pagasta krievu tautības iedzīvotāju īpatsvaram, Tekla šo naudas vākšanas dziesmu ir dziedājusi krieviski, lai gan pati pēc tautības ir latviete un ikdienā runā latgaliski. Bērzpilī, kur krievu tautības iedzīvotāju procentuāli ir krietni mazāk, saimnieces Veronika Odumiņa un Anastasija Gļauda šo naudas vākšanas dziesmu ir dziedājušas latviski:

Pi pādejuo kuopustu golda beja ļūti skaista tradiceja, ka saimineica guoja ar kausu ap goldu un dzīduoja, tad vysī tī kuozinīki mete naudu appuškuotā kausā. Kuram beja nauda, kuram beja kompetas – vysī jau zynuoja, ka apdzīduos. Un tūreiz moksuoja. Un tod nūlyka pologu vai sagu, izbiere tū vysu naudu, un saimineicas tad pošas daljeja sovā storpā – kurai vairuoka pīzanuok. Kod guojom, tod dzīduojom:

*Sametiti, sametiti,
Koč pa vīnai kapeikai.*

(V. Odumiņa, Bērzpils)

Pētot saimnieču fotoalbumus, tika atrasta fotogrāfija ar kāzu saimniecēm komiskos tērpos, kas vāc naudu izgreznotā pavārnīcā. Fotogrāfija uzņemta Viļānu aprinķī 20. gadsimta vidū, turklāt iespējams, ka viena no saimniecēm ir pati Tekla Murāne – fotogrāfijas īpašniece Teresija nāk no Sokolku pagastu un viņas māte bijusi tuva draudzene Teklai un palīdzē dažās kāzās.



Attēls nr. 6. Kāzu saimnieces Viļānu aprinķī 20. gadsimta vidū. Foto no T. Ivenkovas arhīva.

Muzikanti un saimnieces ir vienīgie no kāzu amatu ļaudīm, kas kāzu noslēgumā vāc naudu. Tāpat kā saimnieces, arī muzikanti dodas individuāli pie katra kāzu dalībnieka un velta viņam kādu maršu vai citu dziesmu, par ko saņem atalgojumu. (Tihovskis 1993, 71) Iespējams, ka šis bija veids, kā gan muzikanti, gan saimnieces ieguva samaksu par darbu naudas veidā.

Tautasdziesmās vēl tiek minēta tikai kāzu amatu veicēju (saimnieču, muzikantu, alus puisi) apdāvināšana ar cimdiem, kad jaunā sieva dala pūru (LD 25496, LD 25493), kas vedina domāt, ka nekāda cita veida atlīdzība saimniecēm netikta sniegta. To apliecina arī dažas intervētās saimnieces, atzīstot, ka viņu darba gaitu sākumā par kāzu galdu klāšanu naudu nav saņēmušas. Saimniece Tekla Murāne par maksāšanu 20. gadsimta vidū Viļānu pusē saka: “*Oi, voi ta tī par moksū guoja runa! Nu moksuoja, bet kaidi tī moksā...*” (T. Murāne, Strupļi), līdzīga situācija ir bijusi arī Bērzpilī, kur saimniecēm nemaksājuši gandrīz neko: “*Lakateņš, priškauteņš – tei jau beja myusu mokas,*” saka saimniece Veronika Odumiņa. (V. Odumiņa, Bērzpils). Pašas saimnieces gan atzīst, ka jaunlaulāto mātes dažreiz aizmirst samaksāt, vai aizbildinās ar to, ka jau tā esot pārāk daudz naudas iztērēts kāzu rīkošanā, ka vairs nav atlicis, ko saimniecēm samaksāt:

Pazvaneja, atbrauce pakaļ. Mes nui sokam, ka brauksem prūjom, i Alīda soka (jaunā vīra māte – aut. piez.): “*Nu labi, braucit!*” *A Ņonei niu saskaiteits, ka īdūs naudeņu, byus kū meitiņai uz skūlu īdūt... Nasalīk na zins. Tod Donats soka: “A jusem”, meitys, samoksuoja?”* *I Alīda soka: “A jesus, a jesus. Voi ta a jyus nasomoksuoja?”* *I niu tūs pīceišus, tū smolkū naudu, kas jau palikuse, velk uorā.* (V. Grudule, Murmastiene)

Ar to maksāšanu bija visādi – kur vairāk, kur mazāk. Un bija vienas tādas kuriozas kāzas, kur vispār aizmirsa samaksāt. Iedeva galerta bļodu līdzi un viss. Mamma do-māja, ka jaunie maksāja, jaunie – ka mamma, un es arī neuzprasīju. Man bija neērti. Tā viņi vēl joprojām droši vien nezina, ka nav samaksājuši. (I. Bukša, Medņeva)

Kā iemeslu saimnieces darba turpināšanai, pat ja tas netiek pienācīgi apmaksāts, saimnieces min šī amata statusu. “*Tys jau beja gūda dorbs,*” atzīst saimniece Vija Kudiņa (V. Kudiņa, Aglona). Saimnieces tika cienītas, viņu darbu novērtēja vietējā sabiedrība, tāpēc arī pašas saimnieces īpaši centās, lai paveiktu visu pēc iespējas labāk. Laikam ejot, saimnieces amats visā Latgalē kļuva par apmaksātu darbu, un līdzās dāvanām saimnieces saņēma arī naudu, kas vairākām saimniecēm kļuva arī par galveno motivāciju šī amata sākšanai un turpināšanai (skat. Pielikumi, attēls nr. 14). Šī iemesla dēļ izzuda saimnieču naudas vākšanas tradīcija – saimnieces saņēma pienācīgu algu, tādējādi agrāk ievērotā paraža zaudēja savu nepieciešamību.

2.2.3 Atvadu ēdiens: kāpostu vārīšana un zagšana

Kad kāzas tuvojas noslēgumam un samaksu par savu darbu ir savākuši gan muzikanti, gan saimnieces, laiks pēdējai maltītei. Daži tradīciju apraksti gan atklāj, ka kāzu pēdējā dienā netiek pasniegts īpašs ēdiens, kas simbolizētu svinību beigas, piemēram, Varakļānu pagasta kāzu paražu aprakstā ir minēts, ka pēdējās dienas maltītē ir plācenis, baltmaize, sviests un siers tāpat kā iepriekšējās svinību dienās (pēc Paražu katalogs, Varakļāni, 825, 1149), taču daudz biežāk folkloras materiālos kā atvadu ēdiens tiek minēti kāposti, citviet pat saukti par šķirību kāpostiem:

Otrdienā brauca viesi citi pēc brokasta, citi pēc maltītes mājā. Pēdīgā maltītē deva kāpostus par zīmi, lai viesi brauc mājā; arī alus nesējs mēdza mucas tapu nolikt uz galda par zīmi, ka muca tukša un nu jābrauc mājā. Pie pēdējās maltītes brūtgāna radi meta jauniem naudu.
(LTT 14481, Ilūkste.)

Šķirību kāposti – tos vāra kā kāzu un bērū pēdējo ēdienu. Kavē saimnieces, neļauj vārīt – cits aiznes katlu uz mežu, cits bāž maisu skurstenim priekšā, cits ber piparus uz plīts, lai kož saimniecēm acīs. Kad saimnieces izsniedz pusstopu, tad vairs netraucē.

(Etnogrāfisko materiālu krātuve, E17, 6516, Medņi)

Arī A. Aizsils grāmatā “Senās kāzas Daugavpils aprinkī” raksta, ka “*kāpostu vārīšanu kāzinieki, sevišķi panāksnieki, visādi cenšas aizkavēt*” (Aizsils 1941, 365), tāpēc šeit svarīga loma ir saimniecēm, kam ir jāpasniedz kāposti, neskatoties uz dažādiem šķēršļiem un kāzinieku radītiem kavēkļiem, piemēram, skursteņa aizbāšanu un kāpostu zagšanu, kas minētas arī A. Aizsila pētījumā:

Panāksnieki, lai aizkavētu kāpostu vārīšanu, dažādi to kavēja, aiztaisot skursteni, laida dūmus istabā, un arī citādi to kavēja. Kad kāposti bija izvārīti, tad ēda vakariņas, pēc vakariņām panāksnieki brauca mājās.
(Aizsils 1941, 367)

Tautasdziesmās kāposti tiek aprakstīti kā pēdējā kāzu maltīte, pēc kuras panāksniekiem ir jādodas prom. Tautasdziesmā aktualizējas pirkšanas – pārdošanas motīvs, kas kāzu kontekstā folklorā ir sastopams diezgan bieži. Uz to norāda arī pats vārds ‘precības’, kas saistās ar vārdiem ‘prece’, ‘pirkt’, tādējādi atspoguļojot meitas izdošanu pie vīra kā vienošanos par zināmiem noteikumiem starp brūtes un brūtgāna ģimenēm (pēc Kursīte 2008, 13). Tautasdziesmā tiek uzsvērts, ka pēc pēdējā maltītes – kāpostiem – brāļiem māsa ir jāatstāj jaunā vīra māja:

*Bruoļi muosu puordavuši
Par kuopustu ļizeičeņu;
Kuopusteņus izāduši,
Brauc uz sātu rauduodami.*
(LD 26150)

Šādu pašu tautasdziesmu dzied arī saimniece Bronislava Gavare, stāstot par kāpostu galda dziesmām. Arī Helēna Lazdāne no Vārkavas apliecina, ka kāpostu zagšana bija panāksnieku uzdevums:

Šitās puses ciemiņi nevieni kāpostus nezaga, bet viņgalīši (panāksnieki – aut.piez.) – zaga. Ja mēs ar vīru kādreiz bijām viņgalīši, tad bez mana vīra klātbūtnes tā zagšana nekad nenotika.
(H. Lazdāne, Vārkava, NMV-2289)

Tāpat kā folkloras materiālos, kur šķirību kāposti ir visplašāk atspoguļotā ar saimniecēm saistītā kāzu tradīcija, arī saimnieču intervijās stāsti par kāpostu vārīšanu ir visplašākie un to ir visvairāk, jo Latgalē šī ir bijusi neatņemama kāzu sastāvdaļa vēl visu 20. gadsimta II pusi un dažviet vēl arī 21. gadsimta sākumā. Saimnieces jau laikus tam gatavojās, slēpjot kāpostu katlus, un pat vedot tos uz mājām. Šķilbēnu pagasta saimniece Magdalēna Sutugova stāsta, ka viņu pusē kāposti nekad nav zagti, tikai ir traucēts to vārīšanā (M. Sutugova, Rekava), to apliecināja arī vietējie iedzīvotāji, kas par šādu tradīciju nebija dzirdējuši. Saimnieces itin bieži

stāsta par gadījumiem, kad kāds drosmīgāks kāzu viesis ir aizbāzis virtuves skursteni, tādējādi piepildot visu māju ar dūmiem (skat. Pielikumā attēlu Nr.15) :

Kuram kruosni ir jau dzierzam – pipari sprakst. Sabārti pipari, lai kūž saimineicom acīs.
(V. Odumiņa, Bērzpils)

Puiši zynova, kab jūs nadzeitu prūjom, jī grib acapyustīs, tamdieļ zoga kuopustus. Nu vysaidi varianti beja – aizbuoza ļetņuos kukņeitīs ar kaidu lupotu, lai dyumi nāīt, lai saimineicys navarātu kuopustus sasiļdeit. [...] Daudzys saimineicas jau beja tik apsvīdeigas, ka uz divim kastruļim taiseja, vīnu lyka vīnā vītā, ūtru – ūtrā.
(V. Kudiņa, Aglona)

Ap vīnim, kod īt syltij, dūd kuopustus, un tad jau it kai juobrauc muojuos. Ūtrā dīnā – jēziņ māmeņ – kas tur nūtīk! Nu pļitas dyumi īt, nazyni, kū dariet. A ītī, valns, puiši, pīlykuši trepis, aizbuozuši trubu, lai saimineicas tagad izpierk. (J. Skrule, Zvirgzdenes pagasts)

Daudz vairāk saimniecēm ir stāstu par viltīgu un komisku kāpostu zagšanu – potenciālie

zagļi jau laikus ir devušies pie saimniecēm uz virtuvi, lai apskatītos, kur stāv kāposti, dažreiz līdzī aicinājuši vīrus, kas saimnieces uzaicinās uz kādu deju, lai virtuvē nepaliktu neviens cilvēks un zagļi varētu netraucēti darboties. Katras saimnieces lielākais lepnums un galvenais uzdevums ir kāpostu katla nosargāšana, tādējādi sacenšoties viltība ar kāzu viesiem, kas zaguši kāpostus.

Ta mes tur vysaiž maskiejem, vysaiž slēpem. Tajos pat Silva i Ziga kuozuos beja, ka mums nūzaga kuopustus. Tur beja tei saimineica Šostakīne. Nu mums nūzoga kuopustus, a mes jūs atrodam. Beja jī ībuozti tur pat, cytā telpā tik. Atvyļkam. I mums ūtrs kotls taidš pats nu īprīkšējo vokora tupiņis palikušas. I veļ kū mes tur sabuoziejam, papeiru izlykam i salykam kuopustus. Nu i tū kotlu niu jau tai kai nūmaskejam, a tū kuopustu kotlu pavysam nūmaksejam. Nu i šī dazagiun, ka nav kuopustu, ir aizrauj tū myusu kuopustu kotlu. I tagad staigoj ap myusu vuovuļoj, ka kuopustu nav. Mes nikuo. Tagad jau sasēde pi golda i zagļi tik namīreigi. Mes niu aiznesam kuopustus. Tej Šostakīne pošā aiznese i soka, ka myusim beja div zortu kuopusti, vīnus mums zagļi nūzoga, bet ūtri veļ palika. Nu jau jī kai tryukās, trejātā jī beja, vysī vīna štyka, i aizskrieje i izguoza tīs tupiņis uorā. Nūrova, izguoza i pasavēre, kas tī par jaunim kuopustim beja. Piec tam cytos kuozuos tys pats zaglis myusu īraudzejis klīdza: “As vairs nazagšu kuopustus, as vairs nazagšu kuopustus!” (L. Veipa, Varakļāni)

Aizbāza tās trubas ciet, mūs jau visu laiku kaitināja. Man taču nebija laika to zupu un kāpostus vārīt, kamēr apkārt skraidīju un olas metu. Goda vārds! Aizskrēju uz kūti pēc olām un šņāks! tiem, kas to skursteni ciet bāza!
(I. Bukša, Medņeva)

Vysod zūg kuopustus. Man 2 reizis myužā pa 40 godu un 100 kuozu nūzogti beja. Vīnu reizi bija pakuorti kūkā ar vysu kotlu. Man juomeklej pudelis i juoizpārķ. Ūtrā reizē uz vosorys virtuvīs jumta beja uzcalts kotls.
(B. Gavare, Vecvārķava)

Agrāk dikti zaga kāpostus. Interesantākā zagšana man bija Dunava. Tur bija tā, ka es kilometru noskrēju puišiem pakaļ pēc kāpostu katla. Tos kāpostus vienmēr zinājām, ka zog. Kāpostus izsautējām un nerādījām nevienam, kur liekam to kāpostu katlu. Mēs jūtam, ka puiši sāk kaut ko šiverēt. Tagad mūs mājas māte mani pasauc kaut kur malā. Tikmēr divi puiši jau paņem katlu un skrien prom. Es skrienu pakaļ, ik pa laikam pieķeros pie katla, bet man jau nav osas, kur turēt. Paņēmu – vāku norāvu nost. Es ar vāku pakaļ. Un tagad viņi ieskrējuši dārzā, tur pa vienu malu kārkli. Es saku: “Tā, tagad, puiši, kāpostus nepiegružojiet pa to krūmu malu.” Viņi tik jož projām. Jau lielais ceļš, tur mašīna pa to malu aiziet. Nu ko tagad darīsi? Es saku: “Tā, puiši, cik jums vajag, es jums samaksāšu, tikai lieciet mierā, netaisiet šmuguli.” Un gāja viena mašīnīte, viņi pacēla roku un mūs aizdeva atpakaļ uz to māju ar visu kāpostu katlu. Tad mēs bijām draudzīgi. [...] Tajās mājās, kur zinu, ka atbalstīs mani, nevis zagļus - mēs tos kāpostus noliekam tur, kur nenozags, bet otrā katliņā sataisu – palieku apakšā kāpostu lapas, atgriezumus, kacēnus un vēl kaut ko, un virsū uzlieku saujiņu

labos kāpostus. Tur apakšā kiš miš sataisīts. Tas bija te, Zilānos. Jaunatnes bija daudzi, dikti lustīgas kāzas bija. Un man jau tā mājas saimniece pateica, ka tu uzmanies, te būs visa kā. Tur ne tikai kāpostus, bet arī dakšas un šķīvjus zaga. Un tad es saliku tur tā, ja nu gadījumā vajadzēs. Tad mēs to katlu atstājām, lai viņu var nozagt. Bez šaubām, viņi tur meklēja un mēs tā kā sargājām, un beigās viņi nozog. Pa to laiku viņi jau kaut kur nesas. Un mēs sakām: “Lūdzu, nāciet uz kāpostiem!” Un viņi saka – kā? Es saku: “Ēdiet savus!” Kā viņi bija nokaunējušies! Pie galda nemaz negāja. (NMV-4640 A. Grugule, Turku pag.)

Murmastienes pagasta laikrakstā “Murmastienes Vēstis” tika publicēta intervija ar Akmentiņu Veru – slavenāko Murmastienes pagasta godu saimnieci, kurā viņa stāsta par interesantākajiem kāzu notikumiem. Arī viņa kā vienu no interesantākajiem notikumiem kāzās min kāpostu zagšanu:

Otrā dienā bieži problēmas bija ar kāpostu katlu “nozušanu”, reizēm arī dūmeņi tika aizbāzti, un tad vēl mūsu attapību mēdz pārbaudīt ar dažādiem jautājumiem. Barkavas pusē tika jautāts: “Kur likāt sīpolu mizas, kur kartupeļu mizas?” Atbildēju, ka sīpolu mizas samalu kotletēs, bet kartupeļu – samalu, izskaloju un savārīju ķīselī. Tika gaidītas tikai kuriozas atbildes. (V. Akmentiņa 2001, 6–7)



Attēls Nr. 7. Saimniece Leonora Veipa kopā ar līgavas māti izpērk nozagto kāpostu katlu. Foto – L. Veipas arhīvs.

Kā redzams, stāsti par kāpostu zagšanu ir ievērojami garāki par citiem saimnieču stāstiem. Tajos svarīgas ir detaļas un nianšes, jo caur tām atspoguļojas saimnieču un kāpostu zagļu viltība, savstarpējā spēle.

Lai gan folkloras materiālos ir minēts, ka kāpostu zagšana ir jebkuru godu tradīcija, tomēr saimnieces stāsta tikai par šķirību kāpostiem kāzās. Kāzu saimnieču stāstos atklājas, ka šī kāpostu zagšana un traucēšana kāpostu sautēšanas procesā galvenokārt ir kā spēle, nevis vēlme kaitēt saimniecēm, un to veic ar viltību un atjautību, nevis varu.

Šai ieražai svarīgs ir situācijas konteksts, kādā kāpostu zagšana tiek izpildīta – caur šo tradīciju simboliski tiek pausta kāzu viesu vēlme turpināt svinības, jo sautētu kāpostu

pasniegšana simbolizē kāzu noslēgumu, tāpēc viesi cenšas kāpostu katlu nozagt, noslēpt vai traucēt saimniecēm kāpostu gatavošanas procesā. Šo tradīciju nav iespējams īstenot pirmajā dienā, jo var rasties dažādi pārpratumi. Rita Stafecka no Varakļānu novada, kas kāzas svinēja 2018. gada maijā, atzīst, ka apzināti izvēlējusies nepasniegt kāpostus kā silto ēdienu, lai gan ēdināšanas uzņēmums no Gaigalavas šādu ēdienu ir piedāvājis. Kāzu svinības ilgušas tikai vienu dienu, un, ja jau pirmajā mielastā uzreiz tiktu pasniegti kāposti, vecāka gadagājuma kāzu viesi varētu padomāt, ka jaunlaulātie un saimnieces jau lūdz viesus pamest svinību namu (R. Stafecka, Varakļānu nov.). Arī saimnieces, kas vēl joprojām klāj kāzu galdus, atzīst, ka kāposti kā šķirību ēdiens savu nozīmi ir zaudējuši (M. Berķe, M. L. Mežiniece).

2.2.5 Došanās prom no kāzu nama

20. gadsimta II pusē otrajā kāzu dienā pirms vai pēc kāpostu maltītes jaunais pāris pateicas un vēlreiz apdāvinu visus kāzu norisē iesaistītos dalībniekus – alus puisus, līgavas sargus, danču meistarus, kā arī saimnieces. Visi dalībnieki tiek apbalvoti ar medaļām, kurām medaļas priekšpusē ir attēloti ar izpildāmo amatu saistīti atribūti (alus puisim – alus kauss, saimniecēm – pavārnīca, danču meistaram – kurpes), bet otrā pusē – jaunlaulāto iniciāļi un kāzu datums. Arī visi pārējie viesi iegūst medaļas ar jaunā pāra iniciāļiem kā piemiņu no kāzām. Saimnieču medaļas ir lielākas kā tās, ko dāvina viesiem, un tās tiek īpaši rotātas. Medaļas priekšpusē parasti tiek attēlota saimnieces, uz ko norāda dažādi priekšmeti – pavārnīcas, karotes un bļodas, naži un dakšas. Medaļās ir atspoguļota arī saimnieču hierarhijai, jo galvenajai saimniecei ir mazliet atšķirīga medaļa – tā ir lielāka un ar uzrakstu “Galvenā saimniece”. Pieredzes bagātākajām saimniecēm medaļu skaits jau tuvojas simtam.



Attēls Nr. 8. Broņislavas Gavares medaļu kolekcija. Foto no Zanes Grudules

Līdzās dāvanām saimnieces saņem arī diplomus un pateicības rakstus par veikto darbu, un ieraksti tajos vienmēr ir neparasti: “God. Teresijai Ivenkovai par veiksmīgu kāzu viesu

aptaukošanu”, “Ar pagodinājuma rakstu Kāzu dienas Rīcības komiteja apbalvo šefpavāru par kāzu viesu vēderu piepildīšanu ar augstākās klases labumiem” u.tml. Diplomi lielākoties bija iegādāti veikalā, taču dažas saimnieces saņēmušas oriģinālus un neparastus pateicības rakstus.



Attēls Nr. 9. Broņislavas Gavares saņemtais diploms. Foto no Zanes Grudules

Kad dāvanas saņemtas, saimnieces vēl dodas sakārtot savu darba vietu – novākt un nomazgāt traukus, sakārtot pāri palikušos ēdienus.

Aglonas saimniece Vija Kudiņa stāsta, ka pēc darba beigšanas nedrīkst slaucīt virtuvi – tad jauno saimnieci izslaucīs ārā. Citviet Latgalē šāds ticējums nav ievērots. Iespējams, ka šeit vērojamas H. Tihovska grāmatā “Kāzu paražas Latgalē” aprakstītās tradīcijas transformācija, ka otrajā kāzu dienā jaunā līgava tiek iecelta par saimnieci – viņa kurina krāsni, paņem rokās pavārnīcas, karotes un bļodas, kur kāzu viesi met naudu, apstaigā mājas pagalmu – klēti, kūti, šķūņus un aku, tādējādi simboliski parādot, ka šajā mājā viņa ir jaunā, galvenā saimniece (pēc Tihovskis 1993, 96).

Viesiem, dodoties prom no kāzu svinību vietas, līdzī dots arī kāds cienasts (pēc Aizsils 1941, 367), tradīcija saglabājusies arī visu 20. gadsimtu:

Tei dūšana uz sātu kai raduos. Kad guoja uz kuozam, kaidis palika sātā – vai bārni ar kaidu babeņu, voi tei poša babeņa, voi nedeļneica. I ite jau skaitejuos – jyus navarieja atīt, tamdieļ syutieja cīma kukuli. Bārni jau breinums beja koč tei poša prostuo maize, es piec sovas bierneibys atcerūs.

(V. Kudiņa, Aglonas nov.)

Šo līdzī ņemamo cienastu gatavošana gan nav bijis saimnieču uzdevums, to darīja jaunlaulātie un viņu vecāki (V. Kudiņa, Aglonas nov.). Pēc savas darba vietas sakārtošanas saimnieču darbs bija noslēdzies. Pašā kāzu izskaņā jaunais pāris daudzviet rīkojis pateicības galdu saimniecēm, svinību telpā saklājot galdu speciāli viņām vai pieaicinot arī muzikantus,

sauktu arī par goda galdu (I. Bukša, Medņeva; B. Gavare, Vecvārkava; J. Skrule, Bērzgale).

Anna Jermacāne no Tilžas stāsta, ka viņu pusē klāts arī visai asprātīgs joku galds saimniecēm:

Vienā vietā bija ļoti interesanti. Nelielās metāla bļodiņās bija ielikts ēdiens. Vienai bija jāēd ar kausu, citai zupa ar dakšu bija ēdiens. Bet man bija tāda karotīte ielikta. Es nodomāju – ā, man kā draudzenei viss labi iedots. Grozos priecīga, skatos. Bet ir tādas mazās karotītes ar caurumu vidū. Un man tāda! Mēs neapvainojāties, tas bija ļoti jauki. Vietējie zināja, ka es citronus neēdu – un man tikai citroni bija iedoti! (A. Jermacāne, Tilža)

Pēc šī pateicības galda saimnieces atstāja kāzu namu, ņemto līdzī savus traukus, iegūtās dāvanas un algu, ja tāda bija iedota. Tikpat asprātīgi, kā saimnieces bija rīkojušās, sagaidot jauno pāri, apdziedot viņus, modinot un pasniedzot kāpostu galdu, arī jaunais pāris varēja atmaksāt saimniecēm, pateicoties par viņu ieguldīto darbu kāzu galdu klāšanā un tradīciju veicināšanā. Lai gan folkloras materiālos liecību par saimnieču lomu kāzās nav daudz, tomēr, kāzu saimnieču dzīvesstāstu intervijas ne tikai apliecina, ka arī 20. gadsimta II pusē Latgalē daudzi kāzu rituāli un tradīcijas vēl bija saglabājušās, bet arī parāda, ka saimnieču loma kāzās ir bijusi ievērojami lielāka, kā par to liecina folkloras materiāli.

Daudzās no šīm tradīcijām svarīgs ir konteksts – kad un kāpēc saimnieces tā rīkojas. Pirmās dienas ievērotās tradīcijas, kas fokusējas uz jaunā pāra turpmākās dzīves šķēršļu novēršanu (piemēram, vārtu rīkošana, galda rotāšana u.tml.), nav vairs iederīgas otrajā dienā, un otrādi. Kāzu gaitā saimnieces piedalās tradīciju un ieražu īstenošanā, kam nav saistības ne ar ēdieniem, ne ar ēst gatavošanu, tādējādi iezīmējot nozīmīgāku lomu Latgales kāzu kontekstā.

3. KĀZU GALDA STRUKTŪRA UN TĀS RAKSTUROJUMS

Pētot kāzu saimnieču tradīcijas un lomu kāzās, svarīgi ir aplūkot arī kāzu galdu – tā klājumu, ēdienus un ar tiem saistītās tradīcijas. Senajos kāzu aprakstos daudz nozīmīgāka loma ir piešķirta ēdienam, nekā tā gatavotājam, jo arī galdam kāzas ir bijusi īpaša nozīme – tas vienmēr ir ticis klāts pēc iespējas bagātīgāk, jo “*kāzu rīkošana rāda latviešu zemnieku pārticību – nedrīkst trūkt nekas*” (Straubergs 1995, 152).

No mūsdienu skatupunkta raugoties, agrāk kāzu mielasts bija daudz pieticīgāks. Kā galvenie ēdieni Paražu kataloga materiālos ir minēti siers, sviests, plāceņi un maize. (Paražu katalogs, Inflightija /Latgale/ 1400, 1309) Par mazliet sarežģītākiem un sātīgākiem ēdieniem raksta H. Tihovska grāmatā “Kāzu paražas Latgalē”, stāstot par Rēznes pagasta kāzu paražām:

Vakariņās [ir]: bieza putra, kāposti ar gaļu, seķeņa (kapātas aknas ar plaušām), auzu ķīselis u.c. (Tihovkis 1993, 103)

Plašāks kāzu mielasta apraksts ir A. Aizsila grāmatā “Senās kāzas Daugavpils aprīnīt”, kur ir pierakstīts teicējas A. Vaivodes stāsts par senajām kāzu paražām Līksnas pagastā:

Kāzās goldā lyka lelas muola un kūka bļūdas ar kāpuštim, gaļu un bīzputru. Maize beja malnā un soldanā. Malnā maize beja rupa — pošu molta rūkas dziernovās. Soldanmaize beja boltāka — nu kvīšu un rudzu miltim. Poše pīgrūde gruci un pīvvrā bīzputras. Kuozam nūkave kaidu gūvi vai pāris aitas un beja gaļa. Nu kvīšu miļtim pīcepe asušku (saldi biežpiena plācenīši – aut. piez.), pībēre uz golda. Ļīzeikas beja kūka. Gaļu ņēme kotris ar pierkstim, vilku nabeja. Bīzputru ēde visi nu vīnas bļūdas. Kuopuštim beja kūka šķeivi. (Aizsils 1941, 371)

Tā kā visos laikos kāzu mielastam ir bijusi sociāla funkcija demonstrēt jaunā pāra ģimeņu labklājību, turību un parādīt savu vietu lokālās sabiedrības struktūrā, kāzu mielasts atspoguļo tā laika cilvēku ēdienkarti un priekšstatus par to, kas ir svētku ēdiens (pēc Bela-Krūmiņa 2005, 96).

Laika gaitā, augot latviešu sociālajam un finansiālajam stāvoklim, arī godu ēdienkarte ir mainījusies, līdz 20. gadsimta vidū, kad darbu sākušas dažas no intervētajām saimniecēm, kāzu galds vai lūzis no dažādu ēdienu pārpilnības – vairāku veidu salāti, siltie ēdieni, dažādas uzkodas un vismaz 3 viedu gaļas ruletēs, kuras, kā stāsta saimniece Vija Kudiņa, ienākušas no Kaučmindes mājturības skolas (V. Kudiņa, Aglona).

Lai sagatavotu tik bagātīgu kāzu galdu, saimnieces savu darbu sāka vismaz trīs dienas iepriekš. Ja kāzas notika sestdienā, saimnieces kāzu namā ieradās un ēst gatavošanas darbus sāka jau trešdienā.

Viena no lielākajām grūtībām, ar ko saimniecēm nācās saskarties savā amatā, bija nepieciešamība pielāgoties dažādiem apstākļiem, kur gatavot – virtuvju iekārtojumiem, aprīkojumu, jo ēst gatavošanas process norisinājās kāzu svinību namā:

Svareigi jau, kai saimineica prūt svešūs apstuokļūs struoduot. Tagad jau nav problēmu – uz vītas vyss nūteik. Tu esi sovā virtuvē, vysi zynomi apstuokļi. Cytas saimineicas ir stuostejušas.

Prosa – byus bļūdas, kimā kotlešu masu sameicēt? –byus, byus! A tur tik vīna vaca bļūda. I kū dareit? Pajam kaidu teiru plēvis gobolu, faršu sameici. (V. Kudiņa, Aglona)

Trešdienā tika nokauta cūka un teļš, no kura gatavoja gaļas ēdienus, ceturtdienā ritēja gaļas sadalīšanas darbi – gaļu visiem ēdieniem – kotletēm, karbonādēm, šķiņķiem, gaļas tīteņiem, ruletēm un viltotajiem zaķiem gādāja paši, neko neiegādājoties veikalā. Kamēr ritēja gaļas sagatavošanas darbi, saimnieces cepušas vismaz 5 veidu cepumi un pīrāgi – cukura standziņas, kanēļmaizītes un magoņmaizītes, speķpīrāgus, žagariņus un smilšu cepumus. Savukārt ceturtdienās un piektdienās sākās smagākais darbs – gaļas ēdienu sagatavošana un salātu griešana. Lai varētu visu paspēt, saimnieces lūgušas palīgā arī mājiniekus:

Vīnā reizē aizbraucu – ā, jā, sacejam, ka susedka atīs paleigā, bet jei apslymuse. Siļkis jauničs teireja, guļbis jaunive teireja. (V. Kudiņa, Aglona)

Atkarībā no kāzu viesu skaita, atšķirās arī saimnieču palīgu skaits un nepieciešamais sagatavošanās laiks. Latgalē, tāpat kā suitu kāzās, par mazām kāzām tika uzskatītas tādas, kurā ir ap 70 viesu, bet lielās kāzās jauno pāri ieradušies sveikt bija ap 200–300 viesu, padarot ēdienu gatavošanās procesu laikietilpīgāku un sarežģītāku (pēc Bela-Krūmiņa 2005, 90). Lai gan saimnieces neatsaka galda klāšanu arī tad, ja ir ievērojams viesu skaits un ir zināms, ka darbs nebūs viegls, dažreiz mājas saimnieki speciāli nav vēlējušies atklāt viesu skaitu:

Rosola beja ostoņi spaņi. Es itai ar rūku maiseju milzeigā kotlā, itys man uz vysu myžu atmeņā palics. Un, kad mes prasejam, cik cylvaku praseits, jei soka: “Struodojit!” I veļ šudiņ nazynom, cik beja. It kā pādeigi dziedāts, ka 330 praseits beja. (A. Gļauda, Bērzpils)

Kāzās, kuras rīkoja bagātākas ģimenes, uz galda tika likti arī neparastāki un Latgalē nepazīstamāki ēdieni – Varakļānu saimniece Leonora Veipa stāsta, ka kādās kāzās ir lūgts pasniegt ne tikai kartupeļus, bet arī rīsus, un saimnieces neesot zinājušas, kā tos izvārīt, jo šis ēdiens nav bijis varakļāniešu ikdienas ēdienkartē (L. Veipa, Varakļāni). Savukārt kādās citās kāzās Murmastienē 20. gadsimta izskaņā, kā stāsta kāzās bijušie viesi, pie daudziem ēdieniem klāt bijusi paprika, jo šis dārzeņis tikai nesen bija parādījies veikalu plauktos, tāpēc tika uzskatīts par ekskluzīvu ēdienu. Viens no interesantākajiem ēdieniem, kas pasniegts kāzās 20. gadsimta izskaņās, bija degošās desas:

Tys beja kuozuos septembrī, kai vokori tumši, varieja iztaiseit. Kod pasnīdza syltū iedīni, pi dasom beja pīlīts spirts, i jū aizdedzynuojom. Mes veļ treniejamīs, cik uotri juoīt i cik iļgi degs. Piec tam veļ gosti runuoja, ka koč kur tys spirts nabeja izdedzs i dasys piec spirta garšuojušys. (A. Zvaigzne-Tavare, Murmastiene)

Padomju laikos bija vērojama tendence pasniegt kādu ēdienu, kas pirkts veikalā – desas, konservus vai no Rīgas atvesto saldskābo maizi, kura dažviet bijusi deficīta prece. Šo ēdienu pasniegšana norādīja uz ne tikai uz kāzu rīkotāju finansiālo stāvokli, bet arī uz vietu lokālās sabiedrības struktūrā, piedāvājot kāzu visiem grūti iegādājamās preces.

Citreiz desu lika, citreiz – nelika. Parasti nopirka to vienu desu, vienkārši lai būtu plašāks sortiments. Bet agrāk desas ēda vairāk kā gaļu, tāpēc ka viņu nevarēja dabūt. Tā tāda kā modes lieta. (T. Ivenkova, Murmastiene)

Saimnieces, kuras vēl joprojām klāj galdu kāzās Latgalē, stāsta, ka kāzu ēdienkartē ienākuši latviešiem mazāk pazīstami produkti – garneles, kalmāru gredzeni, dažī neparastāki augļi, taču tikpat pieprasīti saglabājušies arī 20. gadsimtā izplatītie ēdieni:

Cilvēkiem patīk vecie ēdieni. Es skatos feisbukā, tur Santa ņemas ar visādiem jauniem ēdieniem, bet tā mana klientūra – tu viņiem aukstu gaļu izvāri! Aukstu gaļu pat jaunie ēd, viņa izēsta vienmēr!
(M. Berķe, Eglūciems)

Tod beja mūdī konservi – parostī konservi, pat nelyka škeivī, ar trauciņu uzlyka, vysim beja labi. Beja gaļas salati, kuopustu salati, šuba – taiseja tū, kas beja. Tagad taisom kupātus, dažaidys kotletis – ar pildejumu, kai sientiņis, veļ kaidys. [...] Tagad pi myusu vīneigajim vys lyuzt, citur jau vairs tai nav. Karpas piļdejam, leidakas piļdejam. Mes nažālojom. Na par veļti Latgale.
(M. L. Mežiniece, Aglonas nov.)

Arī ēdiena noformējumam 20. gadsimtā ir bijusi īpaša nozīme – katra saimniece ir centusies pēc iespējas neparastāk izdekorēt un pasniegt savu taisīto. Aglonas pusē izplatīti bijuši aknu pastētes ezīši (skat. Pielikumā attēlu Nr. 16), Viļānu pusē – no maltās gaļas veidotas rozīte. Daudzviet īpaši tikuši dekorēti cepumi – veidoti cepumu kastaņi, izmantojot arī krāsvielas, no saldās ruletes un sēnīšu cepumiem veidotas pat kompozīcijas (J. Skrule, Bērzgales pag; V. Kudiņa, Aglona).

“Mežinieku māju” saimnieces lepojas ar salātiem, kas tiek veidotas dažādās neparastās formās – kāš lapsas, sēnes, peles. Vaicātas, kāpēc gan tik daudz un dekorētus ēdienus vajag, Marija Lilija Mežiniece atbild: “*Tu atsasēsi pi vīna – nav interesanti. Tik daudz stuņžu juonūsēd, tai var apnikt!*” (M. L. Mežiniece, Aglonas novads) Lai gan saimniece min, ka mērķis šādai dažādībai ir viesu izklaidēšana, tomēr kāzās, kur ritualizētas darbības un dažādu paražu ievērošana noris nepārtraukti, kāzu galda noformējums var tikt uztverts tikai margināli. Citu skaidrojumu šādai īpašai ēdienu dekorēšanai sniedz Lūcija Kolosovska:

Saimneicas lapnums, kuodu goldu sataiseja, tur jau kotra saimniecei centuos izataisēt, kuo varieja. Un ļūti daudz tur taidu lītu, kū navajadzieja taisēt, tikai dekoriešanai – tur vysaidus guļbjus, tur vysa kuo. Guļbjus apkaiseja ar pūdercukuru, ar glazuru.
(NMV-4554 L. Kolosovska, Kalupes pag.)

Kāzu ēdienu noformēšana bijis tikai viens no kritērijiem saimnieču meistarības novērtēšanai, tā ir savstarpēja saimnieču sacensība, īpaši agrāk, kad kāzas tika svinētas divos galos. To apliecina arī Ksaverija Dzene:

Veira golā lobuok beja, piļsātneicas beja par saimineicom, tod iztiseja kū. A munā golā gūrnu gaļis. Sakapova, salyka uz golda, i vys. Svīsta, sīra, nu kas jau... A ite, redz, ka jau beja nu piļsātas, tad jau iztiseja.
(NMV-1996 K.Dzene, Vecvārķava)

Kāzu galda raksturojumā vissvarīgākā iezīme ir bagātība, kas atspoguļojas ne tikai ēdienu daudzveidībā, bet arī ar saimnieču darba palīdzību tiek radīta ilūzija par kāzu ēdienu nebeidzamību un ievērojamo daudzumu, ko veicina nemitīgā trauku papildināšana. Kāzu ēdienu daudzveidība ne tikai rāda kāzu saimnieču meistarību, bet arī atspoguļo kāzu rīkotāju turību un simboliski vēl jaunajam pārim turīgu un auglību nākamo dzīvi, kas ir viens no

svarīgākajiem kāzu kā rituāla uzdevumiem. Pašas saimnieces spēju apliecinātāji bija kāzu ēdieni – jo skaistāk un smalkāk izdekorēti, jo meistarīgāka saimniece.

3.1. Vairākpakāpju kāzu galds, tā secība

Varakļānu pagasta kāzu paražu aprakstā (Paražu katalogs, Varakļāni, 825, 1149), kā arī Makašēnu tradīcijas materiālos (Paražu katalogs, Makašēni, 263, 1372) vairākkārt ir minēti ēdieni, kas tiek pasniegti kāzās, kā arī tiek izdalīti vairāki mielasti kāzu gaitā. Pirmais mielasts jeb galds tiek pasniegts, uzreiz ienākot kāzu namā, un šis galds sastāv no plāceņa, baltmaizes, sviesta un siera, kā arī cepumiem (Paražu katalogs, Varakļāni, 825, 1149), savukārt Makšēnos pasniegta vien “zakuska” un alus. Šo pirmo maltīti viesi ietur, vēl nenogērbuši siltās drēbes, ja kāzas noris gada aukstajos mēnešos (Paražu katalogs, Makašēni, 263, 1372). Otrajā mielastā, kas tiek ieturēts pēc apdziedāšanas, tiek pasniegti gaļas ēdieni gan Makašēnos, gan arī Varakļānos. Arī nākamajā un aiznākamajā dienā galdu klāj galvenokārt ar plāceņiem, baltmaizi, sviestu, sieru un cepumiem. Arī pašā aprakstā ir minēts, ka

Vispār uz ēšanu te kāzās mazu svaru liek, jo ēdienu dod reti, toties alu sniedz apkārt bez apstāšanās. (Paražu katalogs, Varakļāni 825, 1149)

Aplūkojot vairākus paražu aprakstus atklājas, ka ēdienam tiek piešķirta margināla nozīme, daudz svarīgāki ir dzērieni, kas tiek pasniegti kāzās, īpaši izceļot alu, kuru brūvē ne tikai brūtes un arī brūtgāna tēvs, bet arī viesi tiek lūgti ierasties ar savu alu mucīņu.

Tradīcija ar vairākpakāpju kāzu galdu saglabājās arī vēl visu 20. gadsimtu. Kā kritēriji galdu izdalīšanai funkcionē jaunu ēdienu pasniegšana, kā arī trauki – katra galda noslēgumā tie tiek nomazgāti, lai nākamo galdu atkal klātu no jauna.

Pats pirmais galds, kas jau gaida kāziniekus, tiklīdz viņi ir ieradušies no laulāšanās, Bērzpilī tiek saukts par laulību (*laulobu*) galdu (V. Odumiņa, Bērzpils).

Arī H. Tihovska pētījumā par Latgales kāzu paražām šis vakariņu galds Rēznes pusē tiek saukts par laulību galdu (Tihovskis 1993, 102).

Saimniece Irēna Bukša stāsta, ka “*pirmajam galdam ir jābūt kā vizītkartei – tur ir jābūt visam. Visam greznam, izrotātam*” (I. Bukša, Medņeva). Un šādi šis galds klāts ne tikai Viļakas novadā, bet arī citviet Latgalē – kā visgreznākais un bagātīgākais klāts, lai viesi, pirmo reizi ienākot svinību namā, spētu novērtēt mājas saimnieku rocību, labklājību un turību (skat. Pielikumā attēlu Nr. 17, attēlu Nr. 18).

Ja 20. gadsimta otrajā pusē viesiem siltie ēdieni tika pasniegti neilgi laulību galda maltītes sākuma, tad 20. gadsimta sākumā un vidū tradīcija atšķīrās – siltie ēdieni tika pasniegti tikai pēc mičošanas, kas norisinājās pusnaktī (T. Murāne, Sokolku pag.), tādējādi pierādot jau Varakļānu paražas aprakstā minēto piezīmi, ka agrāk ēdienam kāzās bijusi mazāka loma nekā mūsdienās. Svarīga iezīme, kas kāzu galdu Latgalē atšķīrusi no citiem Latvijas novadiem,

bijusi nemitīga trauku papildināšana, jo uz galda Latgales kāzās nedrīkst atrasties pustukši trauki, īpaši pirmajā laulību galdā:

To jau mums dresēja Veņa. Nedod Dievs, ja kaut kā pie-trūkst! Sula bija visu laiku jānes uz galda, maizīte. Vot ej ap galdu un skaties, vai nav kāds tukšs gaļas šķīvis vai palikusi viena šķēlīte. Ņem to nost un papildini. Vai maizītes trūkst. Vai sula. Salāti bija jāpieliek. Mazāki trauki jau elegantāk iz-skatās, tāpēc jāpapildina. Citreiz apej ap galdu - nekā netrūkst, bet cik tur vajag – paņemu rasolu, ielieku sev, blakussēdētājam, vēl kādam, un bļoda jau pustukša. Man tas ļoti nepatika – ka ej un lūri. Bet citādi jau nevar. (T. Ivenkova, Murmastiene)

Tā kā kāzas lielākoties svinēja mājās, arī telpu izmērs ietekmējis galda klāšanu. Ja svinību telpa bijusi maza un visiem viesiem nav pieticis vietas pie galda, tad pie galda notikusi maiņa, jo visiem kāzu viesim ir jābūt pabarotiem. Par to raksta arī A. Aizsils: “*Otrais galds ir tad, kad līgava, līgavainis, “svoti”, “padrušakas” un “broļi” ir jau galdu atstājuši. Tad sēstas pie galda citi kāzinieki, kas vēl nav ēduši.*” (Aizsils 1941, 231)

Ierobežotās un nelielās telpas ietekmējušas arī saimnieču spēju apkalpot pie galda, taču, neskatoties uz to, saimniecēm tāpat ir jāturpina savs darbs – netīrie šķīvji ir jānomaina, tukšie ēdienu trauki – jāpapildina.

Lai spētu to izdarīt, saimnieces ir meklējušas dažādus variantus, kā pilnos traukus nogādāt uz galda:

Cik tī beja gryuts! Ustobeņa moza, tautas daudzi. Mes pa lūgu devem traukus, lai nes tuolok mozguot. Vysus iedīņus devem pa lūgu tai saimineicei, kas jau beja ustobā.

(T. Murāne, Sokolku pagasts)

Otrais galds – mičošanas galds – tiek klāts, kamēr noris mičošana, lai viesi, aizvadījuši šo rituālu, atkal varētu iestiprināties. Visi ēdienu trauki tiek papildināti, uz galda likti arī iepriekš nebijuši ēdieni – žāvētas vistas, augļi un vietās, kur tuvumā ir ezeri vai upes – arī žāvētas zivis (B. Beitāne, Lūznavas pag.). Šī tradīcija tiek saglabāta vēl joprojām, kā stāsta Eglūciema kafejnīcas īpašniece Mārīte Berķe (M. Berķe, Eglūciems). Šeit arī pasniegti saldie ēdieni – torte, kāds saldaiss ēdiens, ķīselis (V. Kudiņa, Aglona). Mičošanas galdu saimnieces atstāj visu nakti līdz pat brīdim, kad rīta agrumā dodas prom. Otrajā dienā pēc jaunā pāra modināšana tika klāts brokastu galds. Ja iepriekšējā vakarā nebija pasniegta kāzu torte, tad to darīja otrās dienas rītā, tāpēc dažviet šo ēdienreizi saukuši arī par saldajām brokastīm (NMV-2289 H. Lazdāne, Vārkava). Arī J. Kursīte grāmatā “Kāzas Latgalē” raksta, ka “*pēc pirmās kāzu nakts nākamais bijis soldonais reits, kad ēdienā vispirms pasniedza torti, medu un citus saldumus*” (Kursīte 2008, 54). Šajā rītā manīti arī galdauti – ja jaunajai sievai pūrā bijuši galdauti, tad viņa klājusi tos (T. Murāne, Sokolku pagasts), taču agrāk šī galdautu pārklāšana notikusi uzreiz pēc pirmās maltītes, kā vēsta Makašēnos pierakstītā tradīcija (Paražu katalogs, Makašēni, 263, 1372). Ņemot vērā, ka, kā vēsta paražu apraksti, pirmā maltīte ar siltajiem ēdieniem ēsta vien pēc mičošanas, iespējams, ka jaunā sieva savus pašdarinātos galdautus uzsedza uzreiz pēc mičošanas, tādējādi kāzu viesiem parādot savu darināto pūru.

Noslēdzošais galds, kas tika klāts otrās dienas pusdienās, tika saukts arī par kāpostu galdu. Uz tā likti tie paši ēdieni, kas pirmajā dienā, lai gan ar to saglabāšanu, īpaši vasarā, ir bijušas problēmas ledusskapju un pagrabu trūkuma dēļ (I. Bukša, Medņeva; T. Murāne, Sokolku pag.; B. Gaspažiņa, Bērzpils). Šī galda specifiskākais ēdiens – kāposti – vairāk ir aprakstīti 2.2.3. apakšnodaļā.

Viesiem dodoties prom no kāzu galda pēc kāpostu maltītes paēšanas, notiek zagšana – tā plaši aprakstīta gan Paražu kataloga materiālos (Paražu katalogs, Makašēni, 263, 1372; Mērdzene, 312, 284), gan arī H. Tihovska un A. Aizsila pētījumos. Zagšanas tradīcijas senāka nozīme ir līgavas zagšana, jo brūtes brāļi vēlas atgūt atpakaļ tautās izgājušo māsu (pēc Tihovskis 1993, 97). Ja māsu nav izdevies nozagt, tad no kāzu nama zog visu pārējo, kas vien atrodas uz galda:

Ponuoksnīki braukdami paceļu “zūg” vysu, kas vīn prīškā goduos, gan gluozis, gan lizeikus, gon škeivus, taipat kei bruoleiši. Nūzogtū montu vieļuok atgrīž.

(Paražu katalogs, Makašēni, 263, 1372)

Dažviet Latgalē šī tradīcija saglabājusies vēl arī 20. gadsimta II pusē, lai gan zagti ne tikai vairs galda piederumi, bet arī mājlopi:

Zoga vysu, kū tik varieja – i škeivjus, i iedīņus, i dakšas, i blūdys. Pat vystas, geiļus un vuškas. I tik skotīs, lai nanūzūg. Vazis ar capumim zoga. Vīnā vītā uz Baļtinovas pusi saceja: “Puiši, nanūzūgit maņ piedejū geileiti!”

(J. Skrule, Zvirgzdenes pag.)

Panāksnieku un mājnieku attiecības vienmēr ir bijušas dažādu rotaļu un savstarpējas ķircināšanas pilnas, tas pats atklājas arī šajā zagšanas tradīcijā.

Vēl viena panāksnieku izjokošanas tradīcija ir saistīta tieši ar galda klājumu. Līdzās oficiālajiem svinību galdiem, kuru mērķis tiešām ir bijis pabarot kāzu viesus, dažviet rīkoti arī joku galdi. Ierodoties kāzu namā, panāksniekus reizēm sagaidīja kāds pārsteigums – Varakļānu novadā 20. gadsimta II pusē pastāvēja tradīcija panāksniekus vispirms sēdināt pie joku galda, kas bija klāts ar dažādām neēdamām lietām. Līgavas aicinātajiem radiem vakariņās tika pasniegtas koka ripiņas, tapiņas, kā arī dažādas citas koka figūriņas, kas gan vēlāk tika nomainītas pret īstu ēdieni.

Panāksnieku un pārējo kāzu viesu attiecības vienmēr ir joku, asprātību un izjokošanas pilnas, jo arī apdziedāšanās notiek starp līgavas un līgavaņa aicinātajiem viesiem, tādējādi uzsverot atšķirību starp savējiem un svešajiem. Informācijas par viltus galda klāšanu folkloras materiālos nav tieši atrodama, bet lielais apdziedāšanās dziesmu skaits, kas saistīts ar neēdamu lietu ēšanu, liek secināt, ka šāda tradīcija var būt pastāvējusi arī agrāk, turklāt ne tikai Varakļānu novadā vien. Saimnieču intervijās iegūtās tradīcijas aprakstā atklājas, ka :

Kad ponuoksnīki atbrauce, saiminīcas beja sakluojušas goldu. I kai vīns reidzinīks teica: “Vyss ādams, vyss dzarams, tik nav ni kuo ēst, ni īdzert.” Sagrīzti nu kūka leluoki i mozuoki ripuleiši – capumi. Nu drabeņam – tortis, ar ūlu čaumolam izgarnātys. Grīziņis, burkuoni –

vyss, kas teirumā aug, vyss uz golda beja, tik naādams. Tod jau piec tam tū novuoce i salyka rikteigū.
(V. Grudule, Murmastiene)

Šāds pats joku galds, tikai kāzu noslēgumā, klāts arī Vecvārkavas pusē. Sagaidot panāksniekus atpakaļ līgavas mājās, saimniece Bronislava Gavare, kas bijusi slavena joku galda taisītāja, klājusi panāksniekiem neparastu galdu kā sodu par to, ka viņi aizveduši prom mūsu un atstājuši vīra mājās:

Kod sagaida, kod atbrauks jau tū līgovu atstuojuši, kuodu mes goldu kluojom – es i tagad atcerūs. Ar lupotom austom, ar sagu apszadzom goldu. Par škeiveišim salīkam konservu banceņis i vuoceņus. Par dakošom sataisom tur nu kaida ceriņa vai bārza zareņu ar divom stareņom. I tod ar burkuonu aizsprausta pudele – tur pīlīts kaidis syurs iudiņš vai kas. Nūgrīzts blučam gols, apkuort salyktas drabeņis, tad ar burkuona vai kartupeļa škieleitē izdekorejamā tū. Ja ir soglobuoti kauli, kū aukstajai gaļai vuorejom, pīlīkam plykus kaulus uz golda. A sādīvītas – moziņi, tikkū tai, lai var stuovēt, blukeiši, molkas pagalis. Nu vot, sēdit i iedit. Konservu bonkuos tuos pošys drabeņis pīlīkom – šprotis skaituos. Nu buorkuona izgrīztas gluozeitis šnabam, uz golda uzlīkam pučis – nuotris butelē. Tod sagaidom – jyusem šitaidis golds. Kur muosa? Atbraucet tukšā – sēdit pi golda. Tys golds visim ir patics.

(B. Gavare, Vecvārkava)

Šo vairākpakāpju galdu klāšana ir brīdis, kad arī saimnieces ir klātesošas svinību telpā. Lai gan viņas funkcionē tikai kā apkalpojošais personāls, kam, no viesu skatupunkta raugoties, netiek pievērsta liela uzmanība, tomēr saimnieces ir īpaši gatavojušās viesu apkalpošanai. Dodoties pie viesiem, saimnieces uzsējušas baltus priekšautus, noņēmušas lakatus vai citas galvassegas, kuras ir nepieciešamas strādājot virtuvē, tādējādi izrādot godu gan jaunpārim, gan kāzu viesiem, nedodoties pie viesiem darba apģērbā. Lai gan visas saimnieces ir piedomājušas pie sava izskata, dodoties apkalpot viesus, bet īpašākā garderobes maiņa bijusi Vecvārkavas saimniecēm, kas strādājušas Bronislavas Gavares vadībā – katram kāzu galdam viņas sējušas citas krāsas priekšautus, pieskaņojot arī galvas rotas. Viss bijis pašu šūts. Baltais priekšautiņš bijis pirmajam galda, zilais – mičošanas galdam, bet uz kāpostu galdu ģērbusas sarkanās blūzes un sējušas sarkanus priekšautus (B. Gavare, Vecvārkava).



Attēls Nr. 10. Bronislavas Gavares priekšauti – katram galdam citā krāsā. Fonā pašas saimnieces austā sega. Foto no Z. Grudules arhīva.

Folkloras materiālos minēti tikai četri galdi, kas kalpo arī kā kāzu norises pieturpunkti un sadalītāji vairākās daļās. Varakļānu un Vārkavas aprinķos nozīmīgi ir bijuši arī šie joku galdi, kuru mērķis vairs nav atainot mājas saimnieku bagātību un saimnieču meistarību, atšķirībā no oficiālajiem mielastiem. Joku galdos saimnieces rāda savu asprātību un izdomu, par kuru kāzu viesi jau vairākkārt ir varējuši pārliecināties kāzu nories gaitā.

3.2. Specifiskie ēdieni kāzu galdā

Līdzās plaši izplatītiem ēdieniem, kas galdā kā ikdienā, tā arī citos godos, kāzu galdam saimnieces gatavojas dažus specifiskus ēdienus, kuru pagatavošanai bija nepieciešama īpaša meistarība vai arī tādus, kuri kāzās ieguva kādu simbolisku nozīmi.

Lai gan dažādi gaļas ēdieni bijuši arī ikdienas ēdienkartes neatņemama sastāvdaļa, tomēr kāzās ievērojama gaļas ēdienu skaits un daudzveidība var tikt uztverts jau kā specifiska īpatnība.

Saimnieces intervijās vairākkārt uzsver, ka daudz un dažādi gaļas ēdieni tika taisīti tikai tāpēc, lai būtu plašāks ēdienu sortiments. Saimniece Teresija Ivenkova stāsta, ka tika vārīti vismaz trīs veidu gaļas galerti: ar maltu cūkgaļu, ar kubiciņos sagrieztu cūkgaļu, kā arī ar teļa malto gaļu (T. Ivenkova, Murmastiene). Viens no neparastākajiem gaļas ēdieniem bija galvas (arī gaļas) siers, kura gatavošanu ir aprakstīju arī Linda Dumpe grāmatā “Latviešu tautas ēdieni” (Dumpe 2009, 169).

Gaļas ēdieni dominēja kāzu mielastā, iespējams, iemesls varētu būt gaļas lielā nozīme latviešu uzturā. L. Dumpe grāmatā “Latviešu tautas ēdieni” raksta, ka “*gaļa bija sātīgākā un visaugstāk vērtētā zemnieku uztura daļa. [...] Tikai svētku reizēs gaļu varēja ēst, cik vien gribēja. Tā bija galvenā ikdienas un svētku galda atšķirība*” (Dumpe 2009, 156). Tāpēc plašais gaļas ēdienu piedāvājums kāzu mielastā simboliski uzsver ikdienas un svētku atšķirību, kā arī parāda kāzu rīkotāju turību, kas spēj nodrošināt tik daudz un dažāda ēdiena kāzu viesiem.

Tā kā kāzu norisē vairākkārt tiek aktualizēts auglības veicināšanas un erotiskais motīvs, piemēram, kāzu vārtu pārbaudījumos un apdziedāšanas dziesmās, neiztrūkstoši cepumi bija žagariņi, kurus visur Latgalē sauc arī par *meišķeņom*, *pežeņom*, *peizdeņom* to formas dēļ, tā atzīst gandrīz visas intervētās saimnieces. Tikai 94 gadus vecā Rekovas saimniece Magdalena Sutugova, kura vēl joprojām aktīvi piekalpo baznīcā, nemin šādu žagariņu nosaukumu un nav tādu dzirdējusi. Arī Janīna Kursīte grāmatā “Kāzas Latgalē” norāda, ka “*atsevišķi ēdieni bija ar erotisku nozīmi, kā, piemēram, apaļā formā savīti žagarveidīgi cepumi ar caurumu pa vidu, t.s. meišķeņys, pežanejys jeb žagariņi*” (Kursīte 2008, 53).

Tū Veņa sacieja – kuozuos žagariņi juotaisa ar caurumeņu vydā, cytūs svātkūs var tai nadareit.
(T. Ivenkova, Murmastiene)

Bija, bija žagariņiem vēl šis cits nosaukums. Un citreiz jau mums aizrādīja – meitenes, jūs laikam īpaši centušās! (smejas)
(A. Jermacāne Tilža)

Tilžas pusē vēl vienam ēdienam piešķirts nosaukums, kas aktualizē kāzu erotisko motīvu. Saimniece Anna Jermacāne stāsta, ka viņu pusē siltā ēdiena gaļas tītenīši saukti par *pipšukiņiem*, lai gan izmantots arī paralēls nosaukums *irbītes* (A. Jermacāne, Tilža).

Auglības motīvu senajās kāzās aktualizēja arī rieksti, kurus, kā raksta L. Latkovskis pētījumā “Etnogrāfijas materiāli”, līgavainis ņēmis līdzī dodoties ceļā no baznīcas uz svinību lietu, lai varētu izpirkt stāvmaču sagatavotos vārtus:

Arī dažās kāzu apdziedāšanas dziesmās tiek minētas pilnas kabatas riekstu čaulu. Ir jādomā, ka rieksti ir simbolizējuši auglību, jo tie jau reti kad kokā sastopami pa vienam, bet gan vairāk pa divi vai vesela čupa kopā.
(Latkovskis 1937, 280)

20. gadsimta vidū un otrajā pusē šī riekstu dāvāšanas tradīcija gan ir zudusi. Taču cepumi “riekstiņi” gan ir bijuši uz galdiem visās kāzās, un doti līdzī arī saimnieču gatavotājās vārtu kulēs, to apliecina lielākoties visas intervētās saimnieces. Iespējams, ka šādā veidā neapzināti ir turpināta L. Latkovska minētā auglības aktualizēšanas tradīcija, lai gan neviena no saimniecēm cepumu riekstiņus nav izcēlusi kā īpaši nozīmīgu ēdienu ar simbolisku nozīmi. Par žagariņiem gan saimnieces izsakās ar smaidu, norādot, ka šāda forma, un, tādējādi arī nosaukums, žagariņiem ir piešķirta apzināti.

3.3. Viesu līdznestais ēdiens

L. Latkovskis pētījumā “Latgales kuožu īrašas” raksta, ka, lai arī kāzas ir bijis ģimenes gods, tās tomēr izvērtās par visas kopienas sabiedriski nozīmīgu notikumu, tāpēc kāzas var uztvert pat kā sabiedrisku faktoru, kas turēja kopā visu vietējo kopienu (Latkovskis 1983, 80). Šādos kopienu vienojošos svētkos svarīga ir bijusi arī viesu individuālā līdzdalība, ne tikai dažādos rituālos un tradīcijas – mičošanā, pagasta mešanā, apdziedāšanā u.tml., bet arī kopīga kāzu galda veidošanā. Par šo tradīciju starpkara laikā stāsta arī saimniece Vija Kudiņai, kura zināšanas ieguvusi no tantes, arī godu saimnieces Anastasijas Stankevičas:

Kodreiz bejs tai. Tuos, kurus paaicynuoja kuozuos, tys jau dūmoj, kū leidza ness. Leidzdaleiba kuozuos beja svariega – kurs bogotuoks, naudu deva. Ni saimineicam, ni muzykantim namoksova. [...] Kurš cap maizi, atnes maizi, kurš dora lobu olu – tys tū atness, am sātā bits, tys atness madu, kurai sīri lobi – tei tū ness. A poša kuožu sātā olu dareja, kaidu lūpu kuove.
(V. Kudiņa, Aglona)

Par šādu pašu kopīgu veidotu galdu liecina arī vairāki pētījumu par Latgales kāzām un folkloras materiāli. “*Rodi uz kuožom vede bucu ols un ādamū: gaļu, sīru, maizi (pluocini vai boltmaizi). Tuopēc arī kuožas verēja svēteit trejs dīnas,*” raksta Latkovskis šajā pētījumā (Latkovskis 1983, 80–81). Ne vienmēr jaunā pāra vecāki varēja nodrošināt ēdienu pārpilnību, tāpēc iztika ar to, kas bija pašu izaudzēts, vai arī lūdza viesiem ierasties ar kādu cienastu (Kursīte 2008, 53). Arī K. Strauberga grāmatā “Pār deviņi novadiņi” ir minēts, ka “*Ērgļos*

tuvākie līgavaiņa radi nenāca uz kāzām tukšām rokām, bet ar vedieni, t.i., tie ņēma līdzī labi barotu sīvēnu, plāceni, mucu alus, par ko vēlāk dabūja kreklu, cimds vai zeķes” (Straubergs 1995, 152).

Šī tradīcija bijusi dzīva vēl visu 20. gadsimtu un vecāka gadagājuma cilvēki uz kāzām nesuši ēdienu vēl 21. gadsimta sākumā. Līdzī ņemtie ēdieni laika gaitā mainījās – folkloras materiālos tiek minēti dažī plāceņī un alas mucīņas (Paražu katalogs, Varakļānī, 825, 1149) Pieaugot viesu labturībai, arī cienasts kļuvis lielāks. Saimniece Bronīslava Gavare (skat. Pielikumi, attēls nr. 19) , kas dzimusi 1932. gadā, stāsta, ka viņas jaunībā uz kāzām līdzī ņemti šādi ēdieni:

Kod guoja uz kuozom – pyrmū reizi, kad beju podruška – vede gaļis vysu gūrnu i alus mucu. Komonus knapi īciela 6 spaņi taidu ols mucu. Vot, tys skai-tuos gosts, tys atguoja ar lelīm kukuļim. Tai jau cepe kū kuozom, bet kai nest. Vot, svīsta vēl tur aiznese, bet bez ols mucs naguoja. (NMV-4532 B. Gavare, Vecvārkava)

Padomju laikos populārākie ciema kukuļī bijuši desas, arī kāds mājputns, alus, taču visvairāk tortes (A. Jermacāne, Tilža). Šos līdzņemtos ēdienus mājas saimnieki lika galdā, taču no atvestās gaļas – kādas vistu, mājas desas – saimnieces vārījušas zupu kāzu otrajā dienā, ko pasniegušas brokastīs vai kāpostu galda pusdienās. Par šādu tradīciju gan stāsta tikai Ziemeļlatgales saimniece Anna Jermacāne no Tilžas un Irēna Bukša no Medņevas. Šāda zupas gatavošana kārtējo reizi apliecināja visu viesu līdzdalības nepieciešamību kāzās, tādējādi arī mājas saimniekiem pateicoties visiem par līdzdalību kāzu gatavošanā.

Kāzu galdu klāšana piedzīvojusi vislielākās pārmaiņas. Ja ieražu aprakstos ēšana kāzās minēta tikai kā fizioloģisko funkciju apmierināšanas nepieciešamība, tad laika gaitā tā transformējusies par vienu no svarīgākajām lietām kāzu svinību namā. 20. gadsimtā kāzu galds ir mājas saimnieku labturības apliecinātājs – jo bagātīgāk klāts galds, jo turīgāki kāzu rīkotāji un laimīgāka, auglīgāka būs jaunā pāra turpmākā dzīve. Tāpat arī dažādi ēdieni, kas tiek pasniegti, ir ne tikai izsalkumu novēršanai, bet arī auglības un erotiskā motīva aktualizēšanai, kas ir svarīgs visu kāzu norises laiku. Taču kāzu galds pilda arī saimnieču spēju apliecinātāja funkciju, kas īpaši zīmīga kļuvusi 20. gadsimta otrajā pusē un 21. gadsimta sākumā. Neparastie ēdieni un jo īpaši ēdienu dekorēšanas un noformēšanas rūpība liecina ne tikai par saimnieču izdomu, bet arī meistarību.

NOBEIGUMS

Aktualizējoties nemateriālā kultūras mantojuma nozīmei sabiedrībā, tostarp dažādu tradicionālo prasmju apguvei, arī godu saimnieču amats atkal tiek celts godā. Saimnieču biedrības, dažādi saieti, arī speciāli izveidoti TV raidījumi mūsdienās popularizē godu saimnieces tēlu ne tikai kā izcilu ēdiena gatavotāju, bet arī labu godu tradīciju pārzinātāju un tālāk nesēju.

Kā liecina pētījumā analizētais materiāls, nododot tālāk savas zināšanas nākamajām saimniecēm, godu saimnieces amats tika saglabāts paaudzēs, tādējādi padarot saimnieces amatu par nozīmīgu tradīcijas turpinātāju Latgales kāzu kontekstā.

Folkloras materiālos (tautasdziesmās, ticējumos, ieražās) informācija par kāzu godu saimniecēm ir skopa un atklājas tikai dažās kāzu norišu epizodēs – saimnieču naudas vākšanā, kāpostu zagšanā un apdāvināšanā, savukārt biogrāfiskās intervijas paver daudz plašāku skatu uz saimnieču devumu kāzu norisē, raksturojot laiku no 20. gadsimta 50. gadiem līdz 21. gadsimta sākumam, kad kāzu galdu klāšanu jau vairāk sāka uzticēt ēdināšanas uzņēmumiem un pieprasījums pēc kāzu saimniecēm strauji saruka.

Kāzu saimnieču stāsti atklāj gan to, kādus ticējumus un paražas saimnieces ievērojušas, kā kāzu rituāla simboliskā daba ietekmēja pašu kāzu galda ēdienu izvēli, gan arī to, kāds katrā laikā ir bijis priekšstats par svētku mielastu un kā tas mainījies.

20. gs. II puses kāzās saimnieces ne tikai rūpējās par godu galdu, bet arī aktīvi iesaistījās vairākās kāzu norises tradīcijās. Lai veicinātu kādas tradīcijas, piemēram, apdziedāšanas, popularitāti pašas saimnieces kāzās uzņēmās iniciatoru lomu, tādējādi brīžiem kļūstot par jaunpāra un viesu izklaidētājiem un kāzu vadītājiem. Kā teica saimniece Vija Kudiņa: “*Lai izdotos kāzas, ir nepieciešamas tikai divas lietas – labi muzikanti un labas saimniece!*” (V. Kudiņa, Aglona).

Lai iegūtu materiālus bakalaura darbam, autore vairākkārt devās uz Latgali intervēt godu saimnieces. Lielākās grūtības bakalaura darba tapšanas procesā sagādāja tieši saimnieču atrašana. Vairāku uzrunāto pagastu kultūras namu pārstāvji un folkloras kopu vadītāji atzina, ka viņu pusē slavenākās godu saimnieces ir aizgājušas aizsaulē, bet mūsdienās ar galdu klāšanu nodarbojas tikai ēdināšanas uzņēmumi. Savukārt Špoģu un Dagdas puses kultūras namu vadītāji ieteica sazināties ar Viju Kudiņu – Aglonas saimnieci, kas aktīvi kopj un saglabā godu saimnieču amatu un tradīcijas, iepazīstinot ar tām arī visu Latviju. Viņa arī ir viena no nozīmīgākajām informantēm šajā darbā.

Lai gan lielākoties intervētās sievietes sen ir beigušas savas godu saimnieču aktīvās gaitas, vairākas saimnieces turpina aktīvi nodarboties ar kulināriju – ražojot ogu un dārzeņu

sukādes, pārstāvot savus pagastus dažādos kulinārijas pasākumos visā Latvijā, gatavojot ēdienus vietējos pasākumos un klājot greznus galdus kā savai ģimenei, tā arī viesiem. Septiņu dažādu veidu cepumu pagatavošana vīra 75 gadu jubilejai saimnieci Janīnai Skrulei vēl joprojām nesagādā problēmas.

Intervijās par šo fiziski smago godu saimnieces darbu saimnieces stāsta ar prieku un lepnumu, apzinoties, ka Latgales kāzu tradīciju kontekstā viņas ir bijušas vienas no tradīciju sargātājām un kopējām.

Darba autore izsaka pateicību godu saimniecēm par uzticētajiem stāstiem un cer, ka nākotnē bakalaura darbā iekļautais materiāls, to padziļinot, pārtaps plašākā publikācijā, lai tādējādi sniegtu savu artavu godu saimnieces amata popularizēšanā un, iespējams, šīs tradīcijas atdzimšanā nākotnē.

SECINĀJUMI

1. Kāzu tradīcijas Latgalē ir diezgan daudz pierakstītas un pēfītas, taču par kāzu godu saimnieču lomā, kas ir šī pētījuma izpētes centrā, runāts maz vai vairāk netieši. Taču to, ka kāzu saimniecēm ir bijusi nozīmīga loma Latgales kāzās, apliecina gan latviešu folkloras materiāli (ticējumi, tautasdziesmas, ieražas), gan – daudz plašāk un uzskatāmāk – biogrāfiskās intervijas ar godu saimniecēm.
2. Kāzu saimnieces amats ir bijis godājams un svarīgs, neatkarīgi no tā, vai sieviete ir bijusi galvenā saimniece, vai tikai palīdzē. Uz to norāda gan Latgales folkloras materiāli, gan intervijas ar kāzu saimniecēm, kas vairāk atspoguļo kāzu norisi no 20. gs. vidus līdz 21. gadsimta sākumam. Visbiežāk saimnieces strādājušas nelielās grupiņās pa divām līdz četrām saimniecēm.
3. Kāzu saimnieču amata apgūšana un tālāknodošana visbiežāk noritējusi caur praktisku iesaisti darbībā, strādājot un mācoties no vecākajām saimniecēm, dažkārt amata prasmes ir pārmantotas ģimenē. Atbilstoši saimnieču vidū pastāvošajai hierarhijai zemākie darbi ir bijusi apkalpošana pie galda un trauku mazgāšana, bet svarīgākā ir galvenā saimniece, kura ir atbildīga gan par produktiem, gan receptēm, gan darba dalīšanu un smalkāko ēdienu gatavošanu.
4. Godu saimniece nav tikai ēdiena gatavotāja. Biogrāfisko interviju materiāli apliecina, ka saimnieces bijušas iesaistītas vairāku kāzu tradīciju īstenošanā, kam nav saistības ne ar ēdieniem, ne ar to gatavošanu. Piedaloties tādās kāzu norisēs kā apdziedāšana, vārtu rīkošana vai jaunā pāra modināšana, saimnieces uzlūkojamas arī kā nozīmīgas kāzu tradīciju nesējas un popularizētājas.
5. Daudzās no saimnieču ievērotajām tradīcijām svarīgs ir konteksts – kad un kāpēc saimnieces tā rīkojas. Kāzu pirmajā dienā ievērotās tradīcijas vairāk ir veltītas jaunā pāra turpmākās dzīves šķēršļu novēršanai (piemēram, vārtu rīkošana, galda rotāšana u.tml.), taču otrajā dienā svarīgāks ir humors, asprātība, līksma kāzu viesu un jaunā pāra šķiršanās.
6. Plašu ticējumu un rituālu klāstu saimnieces ir ievērojušas, klājot un rotājot galdu. Ticējumi lielākoties ir sakņoti folkloras materiālā, piemēram, maizes kā pirmā ēdiena uzlikšana uz galda, tomēr vērojami arī saimnieču jaunrades elementi ievēroto ticējumu izklāstā.
7. Vairākpakāpju kāzu galda klāšanā svarīgs ir ēdienu daudzums un dažādība, jo tas ne tikai atspoguļo kāzu rīkotāju finansiālo un sociālo stāvokli lokālajā sabiedrībā, bet arī simboliskā veidā veicina jaunā pāra turpmākās dzīves labklājību un auglību.
8. Gan folkloras materiālos, gan arī saimnieču intervijās kā viena no plašāk aprakstītajām saimnieču tradīcijām tiek minēta kāpostu pasniegšana pēdējās kāzu maltītes laikā. 20. gadsimtā un 21. gadsimta sākumā populāra ir kāpostu zagšana, skursteņu aizbāšana u.c. darbības, lai

traucētu kāzu noslēdzošās maltītes pasniegšanu. Šajā tradīcijā gan zagļi, gan saimnieces sacenšas atjautībā un izdomā.

9. Kāzu mielasts atspoguļo arī katra laika priekšstatu par to, kas ir svētku ēdiens un kā šī mode mainās. 20. gadsimta 50. gados kāzu galdam izvēlējās pieticīgākus ēdienus; vēlākajos padomju gados galdā cēla deficīta preces; savukārt 90. gadu beigās kāzu ēdienkartē ienāk tādi latviešiem mazāk pazīstami produkti kā garneles, kalmāru gredzeni utt.
10. Samaksas saņemšana par darbu kāzās laika gaitā ir mainījusies. Folkloras teksti liecina par naudas vākšanu kāzu noslēgumā kā vienīgo saimnieču algas iegūšanas veidu, šāda tradīcija daudzviet Latgalē pastāvējusi vēl 20. gadsimta otrajā pusē. Līdzās samaksas saņemšanai naudas izteiksmē, saimnieces saņēma arī dāvanas, kur var saskatīt līgavas pūra dalīšanas tradīcijas transformāciju.
11. Veiktais pētījums uzskatāmi parāda, ka vēl 20. gadsimta II pusē Latgalē ir vērojamas spēcīgas kāzu saimnieču tradīcijas un saimnieču loma kāzās ir svarīga. Savukārt 20. gs. beigās un 21. gs., kad kāzu galdu klāšanu jau vairāk sāka uzticēt ēdināšanas uzņēmumiem, pieprasījums pēc kāzu saimniecēm strauji saruka, un arī pašu kāzu tradīcijas transformējās. Taču kāzu mielasta simboliskā nozīme – vēlēt jaunajam pārim tikpat bagātīgu dzīvi, kāds ir viņu kāzu galds – palikusi nemainīga.
12. Saimnieču biogrāfiskās intervijas kā būtisks avots folkloras izpētē atklāj tradicionālā mantojuma un jaunrades klātbūtni stāstītāju ikdienā un darbā, paverot daudz plašāku skatu uz saimnieču lomu un nozīmību kāzās. Iegūtās dzīvesstāstu intervijas ne tikai apliecina, ka arī 20. gadsimta II pusē Latgalē daudzi kāzu rituāli un tradīcijas vēl bija saglabājušās, bet arī parāda, ka saimnieču loma kāzās ir bijusi ievērojami lielāka, nekā par to liecina folkloras materiāli.

LITERATŪRA

Avoti

Publicētie avoti:

1. Barons K., Visendorfs H. (1904) *Latvju dainas*. III sēj. Pēterburga.
2. Birzvalka I. (sast.) (2005) *Latviešu-poļu vārdnīca*. Rīga: Avots. 379.lpp.
3. Melne E. (atb. red.) (2018) *Latviešu tautasdziesmas. Sadzīves un ģimenes ieražu dziesmas*. XI sēj. 1. daļa. Rīga: Zinātne.
4. Šmits P. (sak.) (1940) *Latviešu tautas ticējumi*. II sēj. Rīga: Latviešu folkloras krātuve.

Nepublicētie avoti:

1. Latvijas Universitātes Literatūras, folkloras un mākslas institūta Latviešu folkloras krātuves Paražu kataloga “m1, Paražas, sakārtotas pēc paražu motīviem” materiāli.
2. Latvijas Universitātes Latvijas vēstures institūta Etnogrāfisko materiālu krātuves fondu nr. 17., nr. 20, nr. 27, nr. 28, nr. 31, nr. 35, nr. 38 materiāli.

Z. Grudules arhīva materiālu kolekcija:

Intervijas, intervējusi Zane Grudule

1. Anastasija Gļauda, dzimusi 1943. gadā, Bērzpils.14.04.2019.
2. Anna Jermacāne, dzimusi 1960. gadā, Tilža. 05.03.2019.
3. Ausma Zvaigzne-Tavare, dzimusi 1965. gadā, Murmastiene .30.04.2018.
4. Biruta Beitāne, dzimusi 1965. gadā, Lūznavas pagasts, Regži. 07.06.2019.
5. Broņislava Gaspaziņa, dzimusi 1938. gadā, Bērzpils pagasts, Masalnieki. 14.04.2019.
6. Broņislava Gavare, dzimusi 1932. gadā, Vecvārkava.16.04.2019.
7. Irēna Bukša, dzimusi 1958. gadā, Medņeva. 05.03.2019.
8. Janīna Skrule, dzimusi 1947. gadā, Zvirgzdenes pagasts, Lītaunieki. 16.04.2019.
9. Leonora Veipa, dzimusi 1944. gadā, Varakļāni. 20.01.2018
10. Magdalēna Sutugova, dzimusi 1925. gadā, Rekava. 14.04.2019.
11. Marija Lilija Mežiniece, dzimusi 1948. gadā, Aglonas pagasts, Gūteņi. 17.04.2019.
12. Mārīte Berķe, dzimusi 1970. gadā, Lazdulejas pagasts, Eglūciems.05.02.2019.
13. Rita Stafecka, dzimusi 1980. gadā, Murmastiene. 20.05.2018.
14. Ruta Sarkane, dzimusi 1957. gadā, Bērzgale. 16.04.2019.
15. Tekla Murāne, dzimusi 1926. gadā, Sokolku pagasts, Strupļi. 07.06.2019.
16. Teresija Ivenkova, dzimusi 1953. gadā, Murmastiene. 10.03.2018., 30.04.2018.
17. Veneranda Grudule, dzimusi 1939. gadā, Murmastiene. 20.01.2018., 30.04.2018.

18. Veronika Odumiņa, dzimusi 1946. gadā, Bērzpils. 14.04.2019

19. Vija Kudiņa, dzimusi 1959. gadā, Aglona. 6.06.2019.

Nacionālās mutvārdu vēstures (NMV) krājuma kolekcija LU FSI

1. NMV-1996 Ksaverija Dzene, dzimusi 1912. gadā, Vecvārkava (intervējusi Jolanta Stauga un Bārbala Stroda).
2. NMV-2018 Eleonora Kalvāne, dzimusi 1927. gadā, Vārkava, Šķilteri (Intervējušas Kristīne Markevica un Lauma Lapa).
3. NMV-2285 Anna Kursīte, dzimusi 1937. gadā, Vārkava (intervējuši Andra Simanova un Ingus Barovskis).
4. NMV-2289 Helēna Lazdāne, dzimusi 1938. gadā, Vārkava, Rimcāni (intervējuši Stella Pakalne un Andris Krūklis).
5. NMV-4532 Bronislava Gavare, dzimusi 1932. gadā, Vecvārkava (intervējusi Jolanta Stauga un Bārbala Stroda).
6. NMV-4554 Lūcija Kolosovska, dzimusi 1939. gadā, Kalupes pagasts (intervējuši Jolanta Stauga, Kristīne Pēča, Valdis Strods un Madara Bokāne).
7. NMV-4505 Regīna Tenisa, dzimusi 1962. gadā, Līksna (intervējusi Indra Čekstere).
8. NMV-4640 Adrija Grugule, dzimusi 1936. gadā, Turku pagasts (intervējuši Jolanta Stauga, Anna Strode, Valdis Strods, Zane Grudule).

Literatūra

1. Aizsils, A. (1941) *Senās kāzas Daugavpils aprīnķī*. Rīga: Latviešu folkloras krātuve.
2. Akmentiņa, V. (2001) Godu saimnieces gadi. *Murmastienes vēstis*. Nr. 1 (64). Janvāris, 6.–7.lpp.
3. Barševska Z. (2018) Rotātu dvieļu tradīcija Daugavpils novadā. *Daugavpils novads. Vietas vērtība*. Rīga: Apgāds “Zinātne”, 249.–259. lpp.
4. Bauman R. (1983) The Field Study of Folklore in Context. *Handbook of American Folklore*. Bloomington: Indiana University Press, P. 362. – 368.
5. Bela-Krūmiņa B. (2005) Kāzas Alsungā: tradīcija un jaunrade. Mutvārdu vēstures un folkloristikas sadarbība tradicionālās kultūras pētījumos. *Suitu identitāte*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 87.–98.lpp.
6. Bela-Krūmiņa B. (2005) Kāzu tradīciju interpretācija dzīvesstāstos. *Letonika*. Nr. 13. 16.–30.lpp.

7. Bukšs M. (1939). Apdzīduošona. *Zīdūnis*. Nr. 10. Rīga: Latgaļu Katuoļu Kulturas Centrāluo bīdreiba.
8. Bula D. (2011) *Mūsdienu folkloristikas paradigmas maiņa*. Rīga: Zinātne.
9. Dimants J. (1989) Preceibas – kuožas Latgolā. *Tāvu zemes kalendars 1990*. Minhene: Latgaļu izdevniecība. 179.–182.lpp.
10. Dumpe L. (2009) *Latviešu tautas ēdieni*. Rīga: Zinātne, 162. lpp.
11. Gāle-Karparentere I. (2001) Mutvārdu intervija: teorija un prakse. *Spogulis*. Rīga: LU FSI & NMV, 162.–177.lpp.
12. Garda-Rozenberga, I. (2007) Ikdienas stāstījumi mūsdienu latviešu folkloras aspektā. *Aktuālas problēmas literatūras zinātnē 12*. Liepāja: LiePA, 274.–282.
13. Krogzeme-Mosgoroda B. (2018) Ievads. Latviešu kāzu dziesmas un ieražas. *Latviešu tautasdziesmas. Sadzīves un ģimenes ieražu dziesmas*. XI sēj. 1. daļa. Rīga: Zinātne, 5.–23.lpp
14. Kursīte J. (2006) Dzīvesstāsti: mutvārdu vēstures un folkloras saskares. *Spogulis: Latvijas mutvārdu vēsture. Dzīvesstāsti, vēsture, kultūra, sabiedrība*. Rīga: LU FSI, 171.–176.lpp.
15. Kursīte J. (2008) *Kāzas Latgalē*. Rīga: Madris.
16. Kursīte J. (2012) *Virtuves vārdene*. Jelgava: Jelgavas tipogrāfija.
17. Kursīte J. (2018) *Dainu kodekss*. Rīga: Rundas.
18. Latkovskis L. (1937) Etnogrāfijas materiāli. *Ceļi*, VIII. Rīga: Ramaves apgāds, 77.–280.lpp.
19. Latkovskis L. (1983) Latgaļu kōzu īrašanas. *Dzymtos zemes ļaudis II*. Minhene: Latgaļu izdevniecība, 62. –81.lpp.
20. Mellēna M. (2015) Tradīcijas komunikatīvā dimensija: saglabāšana, pārmantošana, iedzīvināšana lietošanā. *Kultūras krustpunkti. Zinātnisko rakstu krājums 7*. Rīga: Latvijas Kultūras akadēmija.
21. Ozoliņa-Keņģe, M. (1989) Vēsturisks pārskats. *Kaucmindes Mājturības seminārs un Latvijas Mājturības institūts : apraksti un atmiņu sakopojums*. Almelija: Kaucmindes Mājturības semināra un Latvijas Mājturības institūta absolvenšu grupa. 3. –38.lpp.
22. Stafecka A. (2003) Drukas aizlieguma laiks. Rokraksta grāmatniecība. *Latgale: valoda, literatūra, folklorā*. Rēzekne: Latgales kultūras centra izdevniecība, 52.–59.lpp.
23. Stahl S. K. D. (1983) Personal Experience. *Stories Handbook of American Folklore*. Bloomington: Indiana University Press, P. 268. – 277.
24. Straubergs K. (1995) *Pār deviņi novadiņi*. Rīga: Zinātne.
25. Šmits P. (sak.) (1940) *Latviešu tautas ticējumi, II sēj*. Rīga: Latviešu folkloras krātuve.
26. Šperliņš J. (1937). *Senās Suitu kāzas un ķekatas*. Rīga: Latviešu folkloras krātuve.
27. Tihovskis H. (1993) *Kāzu paražas Latgalē*. Rīga: Zinātne.

28. Tisenkopfs T. (1993) Dzīve un teksts: biogrāfiska pieeja sociālajās zinātnēs. *LZA Vēstis*. 5/1993, A daļa, 1. –8. lpp.
29. Zariņš P. (1975). Latgaļu preceību un kuožu paražas. *Latgaļu tradīcijas*. Minhene: Latgaļu izdevniecība. 75. –108. lpp.
30. Zīverte-Kerla M. (1898) Tuvināšanās vakars Rīgā. *Kaucminde mājturības seminārs un Latvijas Mājturības institūts: apraksti un atmiņu sakopojums*. Almelija: Kaucminde Mājturības semināra un Latvijas Mājturības institūta absolventu grupa. 181. –182. lpp.

Interneta resursi

1. Garamantas. Sametit i ponōksnīši. LFK-1600-2793. Pieejams:
<http://garamantas.lv/lv/unit/956538/LFK-1600-2793-Sametit-i-ponoksnisi#files> [Skatīts 10.05.2019.]

PIELIKUMI



Attēls Nr. 1. Astoņas saimnieces un palīdzes kādās kāzās Vārkavas pusē. Foto – B. Gavares arhīvs.



Attēls Nr. 2. Murmastienes saimnieču komanda 20./21. gadsimta mijā. Pirmajā rindā no kreisās puses Aisma Zvaigzne-Tavare un Teresija Ivenkova. Otrajā rindā no kreisās puses – Veneranda Grudule. Šādā komandā saimnieces klājušas galdus vairāk kā 20 kāzās.

Foto – A. Zvaigznes-Tavares arhīvs.



Attēls Nr. 3. Viļakas mājturības skolas audzēknes. Foto – Balvu novada muzeja īpašums,
A. Pušpura arhīvs.



Attēls Nr. 4. Kāzu saimnieces pie klāta galda kāzās Viļakas pusē aptuveni 1937. gadā.
Aplūkojot fotogrāfiju tuvāk, redzams, ka sienas aplīmētas ar 1937. gada avīzes “Jaunākās
ziņas” lapām. Arī galds ir rotāts ar dažādiem zaļumiem.
Foto – Balvu novada muzeja īpašums, A. Pušpura arhīvs.



Attēls Nr. 5. Jaunais pāris pie kāzu nama Bērzpilī. Attēla kreisajā malā redzamas saimnieces, kas sagatavojušas vārtus pie ieejas svinību telpā. Foto – A. Gļaudas arhīvs.



Attēls Nr. 6. Viens no uzdevumiem, ko saimnieces sagatavojušas pie ieejas kāzu namā. Jaunajam pārim jāapguļas uz sola tā, lai galvas būtu uz viena spilvena. Vedēji rāda jaunpārim, kā tas darāms. Foto – A. Gļaudas arhīvs.



Attēls Nr. 7. Kāzu saimnieces izveidojušas vārtus jaunlaulātajiem pie ieejas kāzu svinību namā Murmastienē. Foto – A. Zvaigznes-Tavares arhīvs.



Attēls Nr. 8. Saimnieces kopā ar citām sievietēm dzied kāzās Varakļānu pagasta Murmastienē 1972. gadā. Foto – Valentīnas Grudules arhīvs.



Attēls Nr. 9. Saimnieces apdzied kāzās Vecvārkavā. Maksu par dziedāšanu – konfektes – saimnieces ir savākušas savos priekšautos. Foto – B. Gavares arhīvs.



Attēls Nr. 10. Saimnieces saņem dāvanas mičošanas laikā. Foto – A. Gļaudas arhīvs.



Attēls Nr. 11.



Attēls Nr. 12.

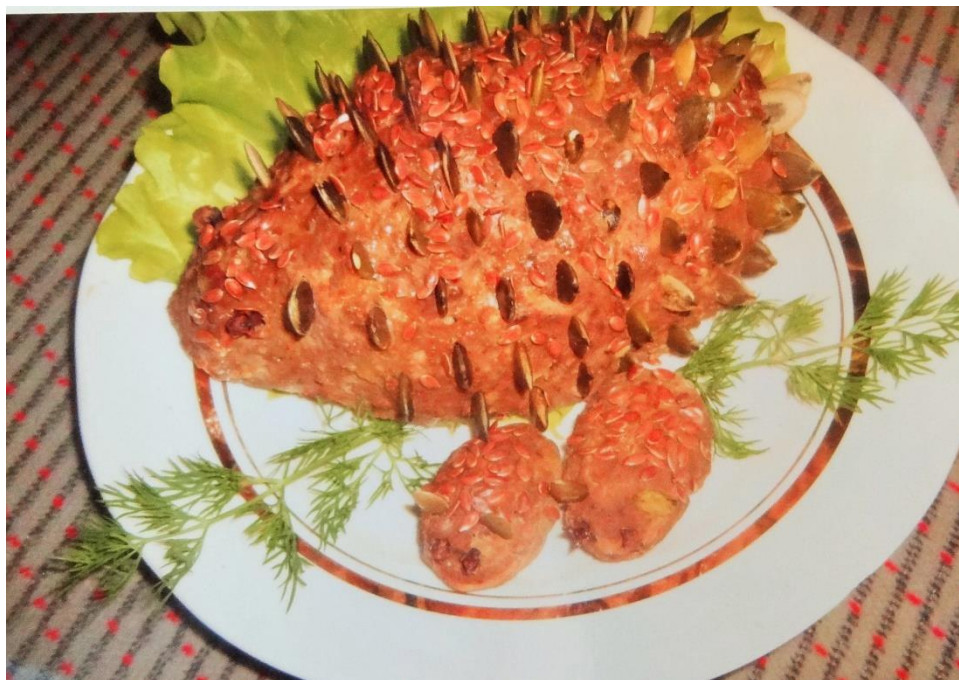
Dvielī no Teresijas Ivenkovas kolekcijas, kas saņemti par strādāšanu kāzās. Attēlā pa labi redzamas pašas līgavas tamborētas mežģīnes. Iespējams, ka arī dvielis ir pašaussts.

Foto – Z. Grudules arhīvs.



Attēls Nr. 13. Saimnieces Vecvārkavā otrās dienās rītā pārbauda vedējītēva veselību.

Foto – B. Gavares arhīvs.



Attēls Nr. 16. No aknu pastētes veidoti ezīši viesu namā “Mežinieku mājās”. Gatavojusi saimniece Marija Liliņa Mežinieca. Foto – Marijas Liliņas Mežinieces arhīvs.



Attēls Nr. 17. Kāzu galda klājums Viļakas novadā 20. gadsimta vidū.

Foto – Balvu Novada muzeja īpašums.



Attēls Nr. 18. Kāzu galds Murmastienē 20. gadsimta 70. gados Uz galda ir redzamas gan konservu bundžas ar ķilavām, gan desa. Foto – L. Mozgas arhīvs.



Attēls Nr. 19. Saimniece Broņislava Gavare. Saimniecei uzsiests baltais svētku priekšauts.

Foto – Z. Grudules arhīvs.

Dokumentārā lapa

Bakalaura darbs “Saimnieču lomā kāzās Latgalē tradīcijā un mūsdienās” izstrādāts LU Humanitāro zinātņu fakultātē.

Ar savu parakstu apliecinu, ka pētījums veikts patstāvīgi, izmantoti tikai tajā norādītie informācijas avoti un iesniegtā darba elektroniskā kopija atbilst izdrukai.

Autors: Zane Grudule _____
/paraksts un datums/

Rekomendēju darbu aizstāvēšanai

Vadītājs: doc. Jolanta Stauga _____
/paraksts un datums/

Recenzents: prof. Valdis Muktupāvels _____
/paraksts un datums/

Darbs iesniegts Latvistikas un baltistikas nodaļā _____

Dekāna pilnvarotā persona: doc. Jolanta Stauga _____

Darbs aizstāvēts bakalaura gala pārbaudījumu komisijas sēdē _____

Protokols Nr. _____, vērtējums _____

Komisijas sekretāre: doc. Jolanta Stauga _____
/paraksts /