

Ceļš uz paša sirdi jeb Ziemeļvidzemes kultūrvēsturiskā mantojuma daļa

Mirkli, kad apzinu Ulbrokas bibliotēkas lasītāju un ceļotāju vēlmi apskatīt Latviju, ir skaidrs - laiks kultūrvēsturiskā un kulinārā mantojuma, apskatei un garšas sajūtai tuvākā vai tālākā apkārtnē. Šogad daļa no objektiem saistās ar Limbažu viduslaiku notikumiem un komponista Baumaņa Kārļa mūža devumu, Raunas vēsturiskā centra apskati, atjaunotās Jērcēnu muižas un mednieku namiņa viesmīlību. Kultūrvēsturisks piemineklis - Vijciema baznīca, par ko liecina zvīņveida koka dēlīšu ārējā apdare un koka altāris ar gleznojumu „Svētais vakarēdiens”. Vidzemes zemnieku sēta "Ielīcas", kas ir ne tikai valsts nozīmes kultūras piemineklis, bet arī unikāla ainava, kurā ietilpst šim novadam raksturīgu celtnu pilns komplekss - dzīvojamā māja, pirts, 3 klētis, kūts, pūne, stallis ar lopbarības telpām, rija, ratnīca, pagrabs.



Vērtīgākā daļa, pārstāv seno arodu prasmi mucu meistarošanā un sēklu ieguvu jaunu mežu audzēm, kas arī šodien tiek iegūtas, izmantojot vairāk nekā 100 gadu vecās, oriģinālās iekārtas. Vijciema čiekurkalte ir viena no vecākajām Latvijā – tā bez pārtraukuma darbojusies no 1895. gada līdz pat pagājušā gadsimta 70. gadiem, savu darbu atsākot 1992. gadā.

Meistarstiķa cienīga ir Jāņa Grantiņa vēdermucu veidošana un dzīves uztveres salāgošana. No senā līdz mūsdienām ir iegūta prasme gan alus mucu, gan lielu kublu izgatavošanā. Turpat līdzās seni mucenieku darba rīki un mucas radīšanas process. Amata aroda prasmes, kas godā un turpina senās alus darīšanas tradīcijas, iegūtas praktizējot alus darītavā "Aldaris". Bet patiesībā, ja ieskatāmies Janīnas Kursītes "Novada vārdenē" un vēlamies seno, zināmo vārdu saglabāšanu, tad Jāni nevar ne nostērstēt, ne iespangot - jo viņš ir personība, ko caurvij gaišums un neizsakāms dzīvesprieks, kam piemīt uzņēmība un pārliecība par visu lietu kārtību un rūpi savos bērnos. Garīgi un fiziski spēcīgs cilvēks ar dziļu senuma garšu arodā un atkailinātu nervu izdarīt visu godprātīgi un skaisti.

Savukārt dabas objektu vērtību ziņā mūs pārsteidz – Kaņepju dižozols, kurš dižojas ne tikai ar iespaidīgiem apmēriem, bet pēc zibens spēriena sācis atjaunoties un viesus cienā ar ozolzīļu dzērienu. Lai plašā apskāvienā to apskautu, nepieciešami 17 stopiņieši jeb 9,4 m mērlentes. Esam vienis prātis – sirds gavilē un ir mierā, arī ar redzēto un dzirdēto Valmiermuižas alus darītavā, kur ražotāji kopj alus baudīšanas kultūru Latvijā.

Programmas nākamā daļa saistīta ar kulinārā mantojuma - alus, ozolzīļu kafijas, maizes un sieru degustācijām.

Senatnīgums un pašceptas maizes klaipiņa izveide visos laikos uzturējusi dzīvību un neatkārtojamās maizes smaržas sajūtas. Lauku mājās “Donas” arī maizes šķēlei jau desmit gadus ir sava dziesma, kuru zina stāstīt “Īsta Latvju saimniece” Ilze Briede. Skaists cēlsirdīgs stāsts par un ap maizi un latviskām tradīcijām, kur katrs pats sev veido maizes kukulīti uz kļavu lapām un uztic tā gatavību ar malku kurināmai maizes krāsniņai. Sadzīvojam un dziedam arī mēs paši šo laukakmens būvi, kas būvēta kā stallis 1895. gadā, bet padomju laikos šajā ēkā savu darbību uzsāka un beidza daudzdzīvotā Blomes maizes ceptuve. Uzņēmējdarbības, neatlaidības un degsmes vadīti cilvēki aizvien šajās mājās cep maizīti pēc sentēvu metodēm un sniedz spēku, enerģiju katram, kas šeit iegriezies – “kādreiz taču nāks ļaudis, kam gudrības rīciens nebūs par smagu” (Nora Ikstena).

Līdzīgi, bet tomēr atšķirīgi par bērniībā zināmā zaļā siera garšu, zina stāstīt vienas ģimenes uzņēmums Raunā un Ilmārs Ceriņš, kas Latvijā skolojies, strādājis citās zemēs, tomēr atgriezies dzimtajā pusē, lai uzsāktu patstāvīgu biznesu. Visa pamatā ir pašu audzēts sieraboliņu lauks un atmiņas par zaļo sieru, kas Latvijā bijis populārs jau izsenis, taču nesenajos laikos tā ražošana tika pārtraukta, jo siers kādam licies pārāk nacionāls produkts. Ilmāra ražotne atrodas bijušās Lauktechnikas teritorijā – pēc kolhozu sabrukšanas lielie angāri ilgu laiku stāvēja tukši, logi izdauzīti, sienas jumti sāka iebrukt. Uzņēmīgi atjaunojoties, nu jau turpat desmit gadus rosība turpinās. Tagad Zaļo sieru piedāvā "Siera ražotne", kas ievēro un atzinību savu klientu un nozares speciālistu vidū izpelnījies ar savu dabīgo un kvalitatīvo produkciju. Zaļā siera īpatnējā, neaizmirstamā smarža un garša daudziem atsauc atmiņā bērnību. Latvijā ir vieta, kur atkal gatavo zaļo sieru, trīspadsmit veidu makaronus un citus labumus. Senāku garšu atmodināšanai saimnieks ciemiņus cienā ar dažāda pikantuma knapsierīņiem – labu un veselīgu uzskodu pie alus un citiem padzēriņiem. Gluži vai izgaršojot vien divu dienu notikumus, esam apmetuši loku Ziemeļvidzemei, atguvušies Valgā, atveseļojušies un, ieguvuši jaunu atspēriena un pašapziņas sajūtu, tālākam ceļam. Ceļā satiktie cilvēki ir mūs bagātinājuši, pārbaudījuši un iedvesmojuši. Un tad “.. ceļš uz mājām ir tieši tas, Kurš aizved uz paša sirdi” (Igo). Paldies par tikšanos, kopīgu ieceru īstenošanu, sadarbību vairāku gadu garumā. Paldies par Janīnas Kursītes uzticības un saskarsmes prieku, viedumu un kopēja ceļa gājumu!

Vizuālo notikumu galerija skatāma tīmekļa vietnē

<http://stopini.lv/lv/kultura/ulbrokashttp://stopini.lv/lv/kultura/ulbrokas-biblioteka/galerijas/vasaras-ekskursija-ziemelvidzemebiblioteka/galerijas/vasaras-ekskursija-ziemelvidzeme> , kur minētajos iespaidos dalās Vita Banga.

Daiga Brigmane, Stopiņu novada Ulbrokas bibliotēkas vadītāja,
2016. gada 19. jūlijs