

Hanzas pilsētai raksturīgie ēdieni un tērpi:

Straupe 14.–16. gs.

Vija Stikāne



Saturs

Ievads: Straupes pilsēta Hanzas kontekstā	2
I. Ēšanas paradumi Livonijā Hanzas savienības laikā	6
Viduslaikos uzturā lietotie produkti	10
Saldā un vīrcotā viduslaiku garša – cukurs, <i>crude</i> , <i>konfett</i>	20
Galda kultūra	26
Dzērieni	28
Pilsētas un lauku ēdieni. Jautājums par Hanzas laika ēšanas paradumiem un tradicionālo latviešu virtuvi.	30
IETEICAMIE PRODUKTI STRAUPES HANZAS TIRDZIŅIEM	32
II. Ģērbšanās paradumi Hanzas savienības laikā	36
SAĪSINĀJUMI	55

Ievads: Straupes pilsēta Hanzas kontekstā

Hanzas savienības laikā 13./14.–16.gs. tirdzniecība Baltijas jūras reģionā piedzīvoja uzplaukumu, un būtiski attīstījās pilsētas ar savu tiesisko statusu un dzīvesveidu. Viduslaikiem bija raksturīga hierarhiski organizēta kārtu sabiedrība, un pilsētnieki veidoja ne tikai īpašu sociālo grupu, bet arī tiesiska statusa ziņā bija atšķirīgi no zemniekiem, kā arī bruņiniekiem un garīdzniekiem.

Straupes pilsētai 14.–16.gs. bija visas viduslaiku pilsētai raksturīgās pazīmes¹ – pilsētas tiesības, kam pamatā Rīgas tiesības, norobežota pilsētvide ar mūri un namnieku dzīves un apbedījuma vietām, dzirnavas, tirgus laukums, pilsētas zīmogs. Te bija sava pašpārvalde – pilsoņu kopums ar saviem namiem un gruntsgabaliem, kas ievēlēja pilsētas rāti un birģermeistaru. Dzīvesveidā var vilkt paralēles ar Hanzas pilsētām viduslaiku Livonijā un visā vācvalodīgajā Hanzas reģionā, bet vistiešākās paralēles meklējamas ar mazpilsētām Rīgas arhibīskapijā un citās Livonijas zemeskundzībās, kurām bija Rīgas tiesības – Koknese, Limbaži, Vīlande, Pērnavā, kā arī ar Rīgas pilsētu un Tartu. Starp Hanzas savienības pilsētām Straupe nav bijusi nozīmīgākais centrs,² bet bijusi cieši saistīta ar Hanzas nozīmīgāko centru Livonijā – Rīgu. Straupes īpatnība Livonijas mērogā bija tās feodālais senjors – bruņinieki Rozeni, uz kuru zemes veidojās pilsēta. Viņa 14.–16.gs. bija pilsētas gruntsgabalu iznomātāji, kuriem piederēja arī noteikta tiesas vara pilsētā. Straupe atradās pie nozīmīga sauszemes tāltirdzniecības ceļa, kas jau pirms 13.gs. savienoja lībiešu un latgaļu apdzīvotās teritorijas ar senkrievu zemēm, bet no 13.gs. savienoja reģiona tirdzniecības centru Rīgu ar Tartu, Pleskavu, Novgorodu. Šī zemesceļa jeb ragavu ceļa nozīme pieauga, kad 1293.gadā militāras cīņas skāra jūras ceļu uz Novgorodu (zviedri iekaroja somu zemes).³

Par Straupes kā Hanzas pilsētas vēsturi var runāt ar 1350. gadu, bet jau agrāk te bija nozīmīgs tirdzniecības centrs ar vācu iedzīvotājiem. Rīgas parādnieku grāmatā 13. gs. beigās un 14. gs. sākumā minētie tirgotāji no Straupes, Inciema (*de Ymekyle*), Turaidas (*de Toreyden, de Thoreydia*) iezīmē arī tirdzniecības ceļu Rīgas virzienā.⁴ Tirgotāji no Straupes Rīgas parādnieku grāmatā minēti salīdzinoši bieži un kuplā skaitā, un var secināt, ka šajā laikā (13.gs. beigās – 14.gs. sākums) Straupe bija nozīmīgs punkts vietējā (lini, vasks) un tāltirdzniecībā, kā arī iespējamā tirgotāju apmešanās vieta. Straupē

¹ Tās gan tiek traktētas dažādi sk.: Isenman, E. *Die deutsche Stadt im Mittelalter 1150–1550: Stadtgestalt, Recht, Verfassung, Stadtrecht, Kirche, Gesellschaft, Wirtschaft*. Böhlau. 2014, S. 44–48.

² Hamels-Kīzovs, R. *Hanza*. Rīga, 2003: kartē rāda Straupi kā 4.nozīmības pakāpes Hanzas pilsētu.

³ Johanek, P. Die mittelalterlichen Fernhändler. In: *Sozialgeschichte der baltischen Deutschen*, 1997, S.31-45 ; Angermann, N. Deutsche Kaufleute im mittelalterlichen Novgorod und Pleskavu. In: *Deutsche im Nordosten Europas*. Köln, Wien, 1991, S. 58–6.

⁴ *Via Magna* veda no Rīgas gar Juglu un Baltezeru, pārejot Gauju pie Ilķēniem, gar Turaidas Vikmestes pilskalnu, Kārļa kalnu, Kaupo lielo pili cauri Vendu ciemam, Inciemam uz Idumejas centru Straupi. Ceļš minēts arī Atskaņu hronikā. Ceļš Rīga—Turaida—Valmiera—Tartu 1463. gadā saukts par Turaidas ceļu (*via Treydenē*) un atzīmēts arī 1564. gada Rafaela Barberini ceļu kartē kā viens no nozīmīgākajiem Vidzemē. Ceļa nozīme vēl pietiekoši liela arī zviedru laikos — tas minēts 1668. gada zemes likumā (Mugurēvičs, Ē. Svarīgākie ceļi lībiešu un latgaļu teritorijā. *Arheoloģija un etnogrāfija*. III. sēj. R., 1961. 74. lpp)

1303.gadā bijis nams, ko varēja iekļāt par 5 sudraba mērkām.⁵ Tirgotāji, kuru identitāte 13.gs. beigās saistās ar Straupes vārdu – t.i. latīņu val – ‘*de Ropa*’ bija Dītrihs Azgalis, Gizelers un Gizelers Mazais (*minor*), Johans Rodenhoze, Johans Skolotājs (*Scolaris*), Rolike, [dižcilīgais] kungs Verners⁶ jeb Vernike, Vinandus.⁷ Tāpat tirdzniecības darījumi bija arī [dižciltīgajam] kungam Otto no Rozenu dzimtas.⁸ Šo tirgotāju iespējamā etniskā piederība bija vāciska, bet Dītrihs Azgalis no Straupes (*Thidercus Asegalle de Ropa*) var tikt saistīts ar lībiešu izcelsmes pārvācoto sīko vasaļu Azgaļu dzimtu.⁹ 14.gs. vidū vairāki Rīgas tirgotāji dēvēti “no Straupes” (*de Ropa*) – Rīgas rātskungs Johans, Verners, Tomass, Tonike, viņi bija nekustamā īpašuma turētāji Rīgā, tai skaitā Tonike īrēja pilsētas torni preču uzglabāšanai.¹⁰ Novada tuvums Rīgai bija nozīmīgs faktors vietējās tirdzniecības attīstībai. Rīgā mita salīdzinoši daudz iedzīvotāju, un viņiem bija nepieciešama pārtika. Te darbojās arī uzpircēji, kuru mērķis bija eksportēt preces. Tirdzniecības sakari ar Rīgu īstenojās dažādos veidos. Rīgas aģenti jeb zeļļi sistemātiski izbrauca uz lauku apvidiem, bija tādi, kas izvadāja preces no ciema uz ciemu. Citi uzpirka tās – vasku, medu, labību, linus, kaņepājus, lopus, gaļu, sviestu, zivis, kāpostus, rutkus, pelnus un piķi (darvu), apmeklējot gadatirgus. Zemnieki arī paši visai daudz veda savās sētās saražoto uz Rīgu – parasti rudenī, pēc nodevu samaksas. To drīkstēja darīt neierobežoti līdz 15. gs. beigām, vēlāk bija dažādi ierobežojumi privātmuižu zemniekiem. Viduslaikos naudai tirdzniecībā bija salīdzinoši maza nozīme, tā bieži bija vērtības mērkaukla, ne maksāšanas līdzeklis. Valdīja princips “preci pret precī” – bija vispārzināms, piemēram, cik un kādu auduma gabalu var saņemt par noteiktu vaska daudzumu.

Straupes pilsētas izveidošanās un saistība ar Hanzas savienību rakstiski apliecināta 14.gs., bet 15.–16.gs. saglabājušies dokumenti min fragmentus no Straupes pilsētnieku ikdienas: te bija baznīca ar sv. Jura kapelu,¹¹ tirgus¹², dzirnavas.¹³ Tāpat kā citās Hanzas pilsētās, darbojās pilsētas rāte¹⁴ un te

⁵ Hildebrand, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch*. St. Petersburg, 1872, S. 60, nr. 894: Johans Brēmers (*Johannes Bremere* (jeb Johans no Brēmenes?)) tenetur Lentphardo de Wenda V mrc arg., pro quibus hereditatem suam proposuit, quam habet in Ropa (1303 Nov 11).

⁶ LUB I, 2, nr.741: 1330 *Werner van der Rope, vaget*.

⁷ Hildebrand, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch*., S. 60, nr. 894 – *Assegalle, Thidericus, de Ropa*, 1389, 1468. ; *Giselerus de Ropa* 1639, 1640, 1644; *Giselerus de Ropa, minor*, 1643; *Rodenhose, Johannes, de Ropa*, 168, 723, 799, 815, 817-819; 821, 822.837. 839, 852. 881, 896. 897. 902. 903. 941. 951-953. 957. 960. 962. 964-967.1121. 1486. ; *Johannes Scolaris de Ropa* 651; 656; *Rolike de Ropa* 1302; *Wernerus (Wernike) de Ropa, dominus*, 983,1590,1632, 1639, 1640,1641,1643,1644; *Winandus de Ropa* 1602.

⁸ Turpat, *Otto de Rosis, Dominus*, 650, *Frater ejus v. Ludolphus de Wenda*.

⁹ Savukārt tirgotāji no Turaidas šajā laikā – Aleksandrs, Andrejs, Ivans, kā arī Zigfrīds, Folkvīns, zemgalis Konrāds, Johans, šķiet ar krieviskiem vārdiem.

¹⁰ Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum der Stadt Riga II*. Hg. von. Napiersky. Leipzig: Verlag von Duncker & Humbolt, 1881, S. 190 u.c.

¹¹ GU I, 636.

¹² GU II, 295, 692.

¹³ GU II, 52.

¹⁴ Birģermeistars 1420/ 21 -LUB I, 5, nr. 2521; rāte 1535 (GU II, nr. 637), 1548 (VTVA, nr. 234) rāte Arī citās Livonijas mazpilsētās rātes minētas ap šo laiku, kas minēta Koknesē 1350, Cēsīs 1356, Kuldīgā 1355, Vīlandē 1385, Limbažos 1418, Straupē 1420, Vecpērnavā 1412. Czaja R. Livonian Towns from the 13th to the 16th century. In : *The Teutonic Order in Prussia and Livonia: The political and ecclesiastical Structures 13th-16th century*. Eds. Roman Czaja, Andrej Radziminski. Böhlau Verlag, Köln, Weimar, Wien, Torun, 2015. P. 225–252.

dzīvoja bagātie tirgotāji, kas savā dzīvesveidā – ēdiena izvēlē, tērpu un aksesuāru lietošanā – bija pietuvināti dižciltīgo ieradumiem.¹⁵ 15. gadsimtā Straupe bija pieturpunkts un sapulču vieta pilsētnieku frakcijai Livonijas landtāgos – tā 1438.gada rudenī – 3 Rīgas rātskungi Straupē uzturējās no 2. sept. vairākas dienas, lai konsultētos citām Rīgas arhibīskapijas kārtām pirms landtāga Valkā.¹⁶ Straupes pilsētā vācvalodīgo Hanzas reģiona tāltirgotāju un turīgu vietējo tirgotāju klātbūtni apliecina t. s. papagaiļu koka¹⁷ minēšana pilsētas tuvumā 15.gs. beigās, kā arī *Maystede*¹⁸ blakus pilsētai, kur pilsētnieki kopā ar saviem junkuriem (Rozeni) un pilsētas viesiem, jādomā, tāpat kā Rīgā, Tallinā, Limbažos un citās pilsētās ar lielu greznību svinēja vācu tirgotājiem raksturīgos Vatslāvjus un Maija grāfa svētkus.¹⁹ Maija grāfa svētkiem bija liela nozīme viduslaiku Livonijas pilsētnieku dzīvesveidā, kur raksturīgas tieši pilsētu videi un gaumei atbilstošas izklaides.²⁰

Kad Hanzas pārstāvniecība Novgorodā tika likvidēta (1494. gadā, un atkārtota Hanzas kantora slēgšana 1524. gadā), Rīga pamazām pārtrauca aktīvos tirdzniecības sakarus pa upēm un sauszemi ar krievu pilsētām, bet gaidīja krievu tirgotājus Rīgā. Iznākums Rīgas tirdzniecībai bija ļoti veiksmīgs, bet Straupei, jādomā, šie notikumi par labu nenāca, un tā zaudēja savu nozīmi tāltirdzniecībā. Savukārt kā vietēja mēroga tirdzniecības centrs tā saglabāja nozīmi arī vēlāk.

16. gadsimtā Straupei vēl bija birģermeistars un rātskungi (1535), bet 16.gs. otrajā pusē Straupes pilsētnieku vārdi, kas saglabājušies Rozenu arhīvā, liecina vien par amatnieku klātbūtni, nenorādot pilsētas pašvaldības amatpersonas. Pilsētiņā 1585. gadā Rozeni piederēja vairāki gruntsgabali, un bija savs nams; vairākus gruntsgabalus ar zemes gabaliem pie pilsētiņas Rozeni izlēņoja amatniekiem (skroderi, sīklietu kalēji jeb atslēdznieki u.c.), un pastāvīgo iedzīvotāju skaits pilsētā nebija liels – 12 mājsaimniecības.²¹ Savukārt Straupes tuvākā apkārtnē un kādreizējais

¹⁵ Hamels-Kīzovs, R. *Hanza*, 41.lpp. : Autors norāda uz vidusaugšvācu un Rietumeiropas piemēriem ar vienādu dzīvesveidu agrīnās Hanzas laikā tāltirgotājiem un bruņiniekiem. Starp agrīnās Hanzas tirgotājiem – arī ministriāli, vācu zemeskunģiem pietuvinātas personas.

¹⁶ Rīgas pilsētas izdevumi - *her Herman Vosz, her Thomas Wyttenborgh unde her Henrik Eppinchusen tor Rope up navitatis Marie* [2.sept.], LUB I, 9, nr.374, 1.atsauce. STRAUPĒ 2. sept. – 29 mrc.3 sol. (kopā piedalīties Valkā landtāgā Rīgas pārstāvjiem izmaksā 50 mrc 8 sol.).Šajā landtāgā Miķeļos 29.sept. Straupes pārstāvju nepiedalījās, bet viņus pārstāvēja pilsētnieku frakcija no Rīgas, Tallinas, Tartu.

¹⁷ GU I, 636.

¹⁸ GU I, 456.

¹⁹ Sk. arī Hamburgā rodas Vasarsvētku turnīri, ko finansē pilsēta 15.gs. Paulsen, R. *Schiffahrt, Hanse und Europa im Mittelalter: Schiffe am Beispiel Hamburgs*. 2016, S.51.

²⁰ Pabst, E. *Der Maigraf und ihre Feste*. Reval, 1864; Mänd, A. *Urban carnival: Festive Culture in the Hanseatic Cities of the Eastern 1350–1550*, Brepols, 2005, P. 60.

²¹ Straupes pilsoņu un iedzīvotāju saraksts (9 vīri un 3 atraitnes), kuri maksā 3 mārkas par skolotāja uzturu (malku), VSVA, 300.–301.lpp. – visi pilsoņi un atraitnes, visi iedzīvotāji Straupes pilsētiņā godājamā junkura klātbūtnē apliecina uz Lieldienām dot skolmeistaram uzturam 3 mārkas: *Hans Fresz, Otto Cärlein, Peter Spode, Hansz Mauritz, Hans Szülken, Melchior Backhausz, Laurentz Lange, Jeronimus Öhemken, Edde die Kleinschmidische, die Borchardische, die Matzische, Jacob der Schnitzker, die Blomberqische*. ..[..] skolmeistara naudu ievāc *Hans Fresz, Otto Kärlein, Peter Spode*. Rozbeķē arī ir 3 vācu padotie (*Hansz von Stettin; Meister Henrich, Jacob Tolcke*), kuri maksā 3 mārkas.

Idumejas novads šajā laikā 16.gs. bija visai blīvi apdzīvots, te var lokalizēt daudzus ciemus.²² Straupe joprojām bija nozīmīgu vietējās tirdzniecības ceļu daļa²³, un vietējās tirdzniecības lielo aktivitāti apliecina tas, ka 17.gs. Straupē gadatirgi notika 3 reizes gadā - „Philippi Jacobi” jeb apustuļu Filipa un Jēkaba dienā (1.maijs), “Peter Pauli” - apustuļu Sīmaņa Pētera un Pāvila (Sauls no Tarsus) piemiņas dienā (29.jūnijs), Miķeļos (27.sept.).²⁴

Ilgstošu militāru konfliktu dēļ 16.gs. otrajā pusē un 17.gs. sākumā (poļu-zviedru karš 1600–1629) Straupes pilsētiņa iznīka.

²² Auns, M. Turaidas un Krimuldas novada apdzīvotība un iedzīvotāju etniskā piederība Livonijas laikā. Grām: *Pa somugru pēdām Baltijas jūras krastā. Starptautiskās zinātniskās konferences materiāli, 2009.gada 11. aprīlis.* Turaida, 2009, 53.lpp.

²³ Dunsdorfs, E., Spekke, A. *Latvijas vēsture 1500-1600.* Stokholma, 1964, 475.lpp. Saskaņā ar 1602.gadā iespiesto kalendāru, Straupe bija viena no 6 vietām Livonijā (mūsdienās Vidzeme un Latgale, kā arī Dienvidigaunija), kur notika gadatirgi.

²⁴ Brežģis, K. *Baznīcu vizitāciju protokoli.* Rīga, 1931, 7.lpp.

I. Ēšanas paradumi Livonijā Hanzas savienības laikā

Skatot Hanzas savienības laika pilsētu gastronomiskās tradīcijas, jāņem vērā, pirmkārt, šajā laikā audzētās kultūras un mājdzīvnieki. Ir virkne produktu, kas šajā laikā **nebija pazīstami** un Eiropā plaši izplatījās jau pēc Hanzas savienības norieta. Tie ir no Amerikas ienākušie dārzeņi – kartupeļi, tomāti, kukurūza, paprika, čili, parastās pupiņas (*Phaseolus vulgaris*), ķirbji, ananāsi, vaniļa, kakao, no mājputniem – tītari. Daļa no šiem Eiropā jau bija sastopami 16.gs. kā jaunas, eksotiskas lietas, bet tomēr tos nevar uzskatīt par Hanzai raksturīgiem.²⁵ Kafija arī sāka ieviesties Rietumeiropā 16.gs. beigās no arābu pilsētām Tuvajos Austrumos, kur turki ieviesa Āfrikas paradumu, to pilnveidojot.

Otrkārt, var minēt tādas lauksaimniecības kultūras, kuras bija sastopamas reģionā līdz t.s. mazajam leduslaikmetam, bet vēlāk – ne. Autrumeiropā no 13. beigām/14.gs. līdz pat 19.gs. bija bargas, garas ziemas un slapjas, vēsas vasaras. Šajā laikā te nespēja audzēt prosu, kuras klātbūtne līdz 13gs. ir arheoloģiski zināma, vai arī dažādus lēcas paveidus un citas lauksaimniecības kultūras. Prosa – atrasta dažās viduslaiku atējās, minēta Vācu ordeņa Pērnavas inventārā 1562. gadā, bet tā bija importēta, bet ne šeit kultivēta.²⁶ Lēcas audzēja Viduseiropā, tās arī ietvertas dažās viduslaiku receptēs, taču Livonijai, jādomā, nebija raksturīgas.

Treškārt, tirgotāji un pilsētnieki, tai skaitā Straupē, lietoja uzturā ne tikai vietējas izcelsmes produktus atbilstoši sezonai, bet importēja garšvielas un piedevas, kā arī augļus (žāvētus), mandeles, vīnu u.c. produktus. Livonijas laikā ir minēta pat t.s. piparu noma (Limbažos, Siguldā²⁷ u.c.) – tirgotāji norēķinājās par savu zemesgabalu pilsētā vai miestā ne ar naudu, bet pipariem. Tā bija dārga prece, bet pieejama tieši pilsētu tirgotājiem. Arī tagad lietojam teicienu – piparotas cenas, kas, jādomā saistīts ar viduslaiku Hanzas tirdzniecību.

Ceturtkārt, ēšanas paradumus noteica reliģiskā prakse – daudzās gavēņu dienas (ap 150 gadā²⁸). Var domāt, ka Livonijas pilsētās tās tika ievērotas visai strikti, arī tāpēc, lai norobežotos no vietējiem “nevāciem” jeb zemniekiem, kuriem ilgstoši viduslaikos piedēvēja zināmu barbarismu un pagānismu. Gavēņa dēļ lielu nozīmi ieguva produkti, kas aizstāja gaļu, pienu, olas – saldūdens zivis, mandeles, arī rīsi, protams, dažādi maizes izstrādājumi. Pilsētās bija zvejnieku cunftes. Upes līdz 16.gs. bija bagātākas ar ūdeņiem un ar zivīm, tai skaitā lielajām. Lai arī zveja tika reglamentēta, tāpat

²⁵ Tomēr jau 16.gs. šie produkti tika iekļauti aprītē, tā 1543.gs. augu grāmatā (*Krauterbuch*) Leonhards Fukss tos sauc par turku sēklām; citur – turku kvieši (Reith, R. *Umwelt Geschichte der frühen Neuzeit*. München, 2011).

²⁶ Sillasoo, U. A Cultural History of Food Consumption in Medieval Livonian Towns. In: *Landscapes and Societies in Medieval Europe East of the Elbe. Interactions between Environmental Settings and Cultural Transformations*. S. Kleingärtner, T. P. Newfield, S. Rossignol, D. Wehner (eds.) 2013. S. 316–328.

²⁷ Siguldā: 1442, GU I, nr. 309b.

²⁸ Dirlmeier, U. Fouquet, G. Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, in: *Geschichte in Wissenschaft und Unterricht* 44, H. 8, August 1993, S. 504–526, hier S. 512.

kā dīķu ierīkošana – tomēr pie lašiem, līdakām, zandartiem u.c. tika arī turīgie pilsētnieki. Gavēņa ēdieni veicināja tendenci, ka turīgāko slāņu iedzīvotāji, jo īpaši aristokrāti, lietoja ēdienus, kas bija pēc izskata imitēja gaļas un olu ēdienus, bet bija izgatavoti no baltās zivs gaļas, kas nereti bija iekrāsota ar safrānu vai citām krāsvielām, kā arī tika izgatavoti no mandeļu masas vai, mandeļu piena.

Piektkārt, sabiedrība bija hierarhiski organizēta, un tas ietekmēja ēšanas paradumus. Valdnieku un aristokrātu iespējas bija nesalīdzināmas ar zemāko kārtu iespējām, tai skaitā pilsētnieku. Taču šajā tendencē vērojama ļoti strauja attīstība – kas 14.gs. bija ārkārtīgs luksuss un pieejams dažiem sabiedrības virsslāņa pārstāvjiem, tas 16.gs. jau bija pieejams daudz plašākai sabiedrības daļai, un līdz ar to bija nepieciešams reglamentēt, ko nedrīkst ēst zemāka ranga cilvēki. Piemērs ir luksussaldumi *crude* un *confett* - cukurotas garšvielas un augļi, augļu pastilas ar garšvielām u.c. kuri 14.gs. bija pieejami pāvesta galmā Avinjonā, savukārt 15.gs. – Vācu ordeņa pilī Marienburgā un Livonijas augstākajiem kungiem, bet 16.gs. beigās jau nonāca uz pilsētnieku galdiem kāzu laikā. Cukurs kļuva arvien pieejamāks sakarā ar saimniecisko attīstību – to sāka audzēt Sicīlijā un Portugāles salās 15.–16.gs. Tomēr līdz zemniekiem tas nonāca pavisam vēlu – uzskata, ka Latvijas zemnieku to iepazīna kā ikdienas produktu tikai 19.gs. beigās vai pat 20.gs. 20.gados, kad attīstījās cukurbiešu pārstrādes industrija. Līdzīgi notika ar augļiem, lai arī tie, tāpat kā medījumi, arī pēc viduslaikiem ilgi bija bagāto un privilēģēto ēdiens. Daudzi augļu koki Eiropā izplatījās 12.–13.gs., tie tika audzēti klosteros un pilīs un pilsētu dārzos.²⁹ 15.–16.gs. tie nonāca arvien tālāk ziemeļos. Klasiskajos viduslaikos 14.-15.gs. aristokrātiem jeb bruņiniekiem un zemeskungiem bija ne tikai izsmalcinātāki ēdieni, bet arī atsevišķas ēdienu grupas – medījumi, savvaļas putnu cepeši, simboliski tiem tika atvēlēti augļi, kas auga ne zemē, bet gan koku zaros. Tomēr jau 15. un 16.gs. arī pilsētnieki plaši lietoja šīs luksus preces. Šajā laikā arī pilsētu iekšienē radās t.s. greznuma aizliegumi par gērbšanos un arī ēšanu. Tādi zināmi Rīgā, Tallinā, Tartu. Pilsētnieku vidē Livonijā sākotnēji tika noteikts ēdiena daudzums, ne sastāvs, bet 16.gs. nogalē jau minēti īpaši ēdieni, kurus kalpones nedrīkstēja piedāvāt saviem kāzu viesiem – āboli, bumbieri, kūkas, kā arī mandeļu siers, marcipāns un apzeltīti ēdieni. Viduslaiku pavāri mīlēja krāsot ēdienu – ar rudzupuķēm zilu, ar vijolītēm – lillā, ar safrānu – dzeltenu; galmos bija cieņā efektīgi noformēti ēdieni – uguņojošā cūkas galva; eži – baltie eži (mandeles un cukura masa), melnie eži (rozīnes un cukura masa); sarkanie eži (vīģes un cukura masa). Ēdienu mēdza apzeltīt vai sudrabet (apzeltīts laša ceptis), lai tas izskatītos greznāks.³⁰

Sestkārt, nav zināmas Livonijas ēdienu receptes, un mūsdienu rekonstrukcijas Latvijā par viduslaiku ēdienu balstās uz plašāka vai šaurāka reģiona pavārgrāmatām, kas 13.–16.gs. bija sastopamas Rietumeiropā. Kopumā 21.gs. sākumā apzinātas 133 recepšu grāmatas no vēlajiem

²⁹ Schubert, E. *Essen un Trinken im Mittelalter*. 2010. S. 154.

³⁰ *Um die Wurst : vom Essen und Trinken im Mittelalter* / Wien-Museum ; Hrsg. von R. Pohanka ; mit Beiträgen von S. Czeika, D. Hecht-Aichholzer, T. Riebesehl. Wien Museum, 2005, S.35.

viduslaikiem (2004.g.). Nozīmīgākās ir vācu valodā tapušās, un to skaits – 45, vēl ir angļu (39), latīņu (14), itāliešu (13), franču (12), nīderlandiešu (6), pa kādai dāņu, islandiešu. Ir dažas, kas tapušas Hanzas savienības valodā – viduslejas vācu, viena no tām tulkota no 13.gs. vidū: “*Libellus De Arte Coquinaria*”. Vircburgā tapusi pavārgrāmata ap 1350 “*Daz bouch vin gouter spise*” ir pirmā vācu valodā, kas tāpat kā citas senākās pavārgrāmatas, lietotas vladnieku galmā.³¹ Savukārt bagātākie pilsētnieki arī radīja pavārgrāmatas – jau ap 1393.gadu tapusi “*Le Menagier de Paris*” – pilsētnieku mājsaimniecību vadīšanas pamācība un arī pavārgrāmata³². Jau neilgi pēc grāmatspiedes izgudrošanas Itālijā tik iespiesta pavārgrāmata “*De honesta voluptate et valentudine*”, kuru turpmāk arvien vairāk tulkoja no latīņu valodas uz itāliešu, franču, vācu valodām. Vāciski Nirnbergā 1485.gadā iespieda grāmatu “*Kuchenmeystery*”, ko turpmākos gadsimtos izmanto ļoti masveidīgi³³.

Viduslaiku Eiropas pavārgrāmatās atspoguļotie ēdieni saistīti ar sava laika izpratni par pareizu uzturu. Tika uzsvērtas produktu un augu īpašības, nereti receptu grāmata bija komplektā ar augu aprakstu grāmatām (*Kräuterbuch* vai tml.). Tās bija adresētas pārsvarā profesionāliem pavāriem karaliskajās un dižciltīgo ģimenēs. Veselības mācības (*regimina sanitatis*) balstījās uz sava laika mācīto ārstu izpratni par veselību (Solerno skola, Aristoteļa mācība par dzīvības sulām, Paracelsa u.c. darbi). Ap 16.gs. sākumu sākotnēji valdniekiem un dižciltīgajiem paredzētās mācības nonāca arī pie laicīgajiem klerikiem un pilsētniekiem, t.sk. drukātu grāmatu veidā, ne tikai kā atsevišķi manuskripti. Veselības mācība *Tacuinum sanitatis* arī 1531–1532. gadā iznāca drukātā veidā vācu tulkojumā “*Schachtafelen der Gesuntheit*”.³⁴ Šo viduslaikos ārkārtīgi populāro mācību sarakstījis ārsts Ibn Butlans, kurš dzimis kristieša (nestoriāņu mūka) ģimenē Bagdādē, miris ap 1064. gadu Antiohijā, visu mūžu darbojies austrumu (Konstantinopoles) kristīgajā pasaulē, kļuva par ārstu un mūku, bija ārkārtīgi populārs ārsts Aleppo. Viņa darbam bija vismaz 17 tulkojumi uz latīņu valodu, kas saglabājušies kā manuskripti, un no Sicīlijas 13.gs. tas izplatījās pa visu Eiropu. Īpaši populāri bija ilustrētie saīsinātie tulkojumi. Ibn Butlans iedalīja cilvēka apkārtni 6 kategorijās: gaiss, ēdiens un dzēriens, ķermeņa kustības un miers, miegs, ķermeņa sulas un sajūtas kā prieks un bailes. Vienmēr bija jācenšas panākt līdzsvaru, jo cilvēka līdzsvara ar apkārtējo vidi ir pamats veselībai. Pārtikas produkti tika iedalīti aukstos un siltos, mitros; piemērotos dažādiem temperamentiem un vecumiem.³⁵ Tika uzsvērtas arī pārtikas produktu sliktās, pat bīstamās iedarbības un veidi, kā tās

³¹ Hajek, H. *Daz buoch von guoter spise, aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben* (= Texte des späten Mittelalters 8), Berlin 1958. Interneta vidē pieejamas vairākas šīs pavārgrāmatas digitālas versijas no oriģinālmanuskripta, kā arī noraksti un tulkojumi uz modernajām valodām.

³² Šajā laikā Parīzē dzīvoja ap 200 000 iedzīvotāju, savukārt Londonā ap 50 tūkstoši, bet Lībekā un Nirnbergā ap 20 000 iedzīvotāju. Rīgā – ap 8000, savukārt Straupē – varbūt ap 30 pilsoņu ar savām ģimenēm.

³³ Blume, J. *Das Buch von guter Speise. Mittelalterlich kochen*. Göttingen, 2004.

³⁴ Rippmann, S. Der Körper im Gleichgewicht: Ernährung und Gesundheit im Mittelalter. In: *Medium Aevum Quotidianum* 52, Krems 2005, S. 20–45.

³⁵ <http://www.moleiro.com/en/books-of-medicine/tacuinum-sanitatis>

neitralizēt ar citu produktu palīdzību. Šīs savstarpējās kombinācijas un garšu salikumi atspoguļojas arī viduslaiku receptēs un izpratnē par labu garšu.

Vēlajos viduslaikos 15.–16.gs. izsmalcināti ēšanas paradumi ienāca turīgāko pilsētnieku vidē, un tiem tika adresētas recepšu grāmatas. Liela daļa recepšu ‘pārceļoja’ no dažādiem reģioniem uz citiem, tika tulkotas, bieži no franču valodas. Kopumā Rietumeiropas viduslaiku kulinārijas receptes ir pamatīgi pētītas, ir ne tikai zinātniskas publikācijas, bet interneta resursi un ēdienu rekonstrukcijas prakse.³⁶ Par reālajiem ēšanas paradumiem tomēr liecina ne tik daudz pavārgrāmatas, cik daudzveidīgie rakstītie un arheoloģijas avoti, kas visos Eiropas reģionos liecina par atšķirīgiem ēšanas paradumiem dažās sabiedrības kārtās jeb grupās, kā arī par ikdienas un dzīru ēdienu izteiktajām atšķirībām.

Livonijas pilsētu vēstures avoti šajā aspektā vēl pilnībā nav apzināti. Nodevu saraksti, tirgotāju dokumenti, revīzijas, rēķini par iepirktajiem produktiem, mantošanas dokumentācija un tiesību akti, hronikas un dažādi dokumenti sniedz vien fragmentāras ziņas, ko papildina arheoloģiskajā izpētē atrastās liecības par pārtikā lietotiem produktiem, traukiem un sadzīves priekšmetiem, kā arī bioarheoloģijas dati, kas pēta cilvēku mirstīgo atlieku liecības. Diemžēl nereti ziņas ir nepilnīgas un konkrēti par Straupi informācijas ir maz, jo nav ne arheoloģisko, ne rakstīto vēstures avotu, taču nozīmīgs ir reģionālais konteksts. Hanzas reģionā tiek konstatētas citas ēšanas tradīcijas, svētku mielasti un ikdienas racioni nekā franču vai itāļu zemēs, kā arī Dienvidvācijā. Atšķirās arī ēšanas paradumi Reinzemes un Ziemeļvācijas pilsētās.³⁷ Eiropas priekšstati par pareizu ēšanu sasniedza viduslaiku Livoniju un Vidzemi, par ko liecina 17.gadsimtā Vidzemē iespiestā ekonomisko padomu grāmata “*Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent*”, kurā ir dažas receptes ar “Hanzas garšu”. Tā balstās uz 16.gs. sastādīto Zaharija Stopija manuskriptu, ko 1645.gadā izdeva Suntažu un Mālpils mācītājs Salomons Guberts (pirms 1600–1653). Grāmata ir zinātniski praktiska rokasgrāmata racionālas lauksaimniecības jautājumos, kurā pielikumi arī par ēdiena gatavošanu un ietekmi uz veselību. Padomi nereti turpina atziņas, kas paustas viduslaiku pavārgrāmatās un *Tacuinum sanitatis* – t.i. ēdienu īpašības ir siltas vai aukstas, ēdieni noderīgi dažādiem temperamentiem utml.³⁸

Hanzas reģiona pilsētu ēšanas paradumi pētīti, balstoties uz arheobotānisku pieeju. No 2001. gada darbojies *HANSA Network Project*, ko vadīja Kopenhāgenas muzejs. Projekta izpētēs gaitā pētītas pilsētas Vācijā, Polijā, Somijā, Zviedrijā, Dānijā, Norvēģijā no 1160. līdz 1650. gadam, un šī projekta ietvaros darbojušies igauņu pētnieki, veicot analīzi par Livonijas pilsētām. Analizēti 175 augi,

³⁶ Piemēram, vācu val. <http://www.dasmittelalterkochbuch.de/>.

³⁷ Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, New York, 1996. S.4

³⁸ Piemēram, baltmaizei ir siltāka daba kā rudzu maizei, savukārt miežiem ir silta daba (*Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent...* Rīga, Verlag Schröder, 1649, S. 221, 222. [pieejama : <https://books.google.lv/books>]

156 garšvielas – kā kultivētās, tā savvaļas. Rezultātā ir skaidrs, ka vāciem un nevāciem Livonijā bija dažādi ēšanas paradumi, bet bija arī vienojoši elementi, piemēram, kaņepes audzēja pat industriālos apmēros³⁹. Tāpat izrādījies ka arheoloģija spēj sniegt plašāku informāciju nekā rakstītie avoti.⁴⁰

Viduslaikos uzturā lietotie produkti

Uzturā pamata produkti bija graudaugi, kā arī gaļas ēdieni no mājlopu (galvenais – cūkgaļa), mājputnu (vista), daudz mazāk medījuma un savvaļas putnu gaļas, kā arī jūras un saldūdens zivis.

Viduslaikos pazīstamie graudaugi – rudzi, kvieši, mieži; auzas; griķi. Dažādi putraimi un milti bija pamats gan putrām/ biezputrām, gan maizes izstrādājumiem. Rīgā 1379. gadā pat īpašs amats – Johans Putrasvārītājs jeb/un pārdevējs (latīņu – *Pultifex*).⁴¹ Veselības pamācību kopums *Tacuinum sanitatis* kviešu putru (XXX. *Savich, id est Pultes Tritici*) apraksta kā pēc dabas siltu un sausu; veselīgu cilvēka zarnām; kā briesmas min, ka tā kairina elpvadus, bet to var novērst, uzdzerot siltu ūdeni. Tā esot noderīga mērenam temperamentam, veciem cilvēkiem ziemā un pavasarī un visos reģionos.⁴² Miežu putra (XXIX. *Savich, id est Pultes Ordei*) savukārt ir vēsa un auksta, ieteicama slimniekiem. Briesmas – zarnu uzpūšanās, ko var novērst ar cukuru. Ieteicama karstam temperamentam jauniem, vasarā un siltā reģionā.⁴³ Latvijas teritorijā mieži pazīstami jau tūkstošiem gadu. Senākā maize bija miežu plāceņi, un mieži bija galvenā izejviela alum.⁴⁴

Tipiska viduslaiku vācu pilsētnieku recepte 13.gs. beigās ir miežu putra ar lēcām podā – trejkāji: 2 tases sastampātu miežu, 10 tases ūdens, 1 liels speķa gabals, 1/2 tase lēcu, 3-4 sauļas sīpolliķi vai mežliķi un dažādu dārzeņu, 2 karotes koriandra sakņu, sāls pēc patikas. Speķi sagriezt sīkos gabalos un uzvārīt kopā ar miežiem. Pievienot lēcas. Tad vismaz 2 stundas sutināt uz lēnas uguns. 10-15 minūtes pirms ēšanas pievienot sasmalcinātus lokus un dārzeņus un sagrūstu koriandru. Ja miežus un lēcas uzbriedina, putru var vārīt ātrāk, bet tā nesanāk tik garšīga.⁴⁵

³⁹ Sillasoo, U. and Hiie, S. An archaeobotanical approach to investigating food of the Hanseatic period in Estonia. In: *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Edited by Sabine Karg. PNM Publications from the National Museum Studies in Archaeology & History Vol. 12. Copenhagen, 2007. P. 73-96.

⁴⁰ Karg, S., Günther, D. Der Einfluss der Hanse auf mittelalterlichen Ernährungsgewohnheiten. In: *Centre. Region. Periphery. Medieval Europe Basel 2002. Vol. 1*. Ed. G. Helmig, B. Scholkmann, M. Untermann. Hertingen, 2002. S. 140-146. Tā saskaņā ar arheoloģijas datiem, alus darīšanai Dānijā ilgstoši arī viduslaikos līdzās apiņiem izmantota parastā purvmitrte, kas vispār nav minēta rakstītajos vēstures avotos.

⁴¹ Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri reditum* II, nr. 405.

⁴² Rippmann, D. Der Körper im Gleichgewicht..., S. 20-45.

⁴³ Turpat.

⁴⁴ Dumpe, L. *Alus tradīcijas Latvijā*. Rīga, 2001, 33.lpp.

⁴⁵ Bauer, S., Karg, R. Steinhauer. Kulinarische Reise in die Vergangenheit. *Schriften des Kantonalen Museum für Urgeschichte. Zug* 44. 1995.



193. att. Altenes pili atrastais trauks.

196. att. Sēlpils apmetnē atrastā koka mucas (rekonstrukcija).

1)Pods – trijkājis. Rekonstrukcija pēc arh. atraduma Bernē, 13.gs. 2.puse. Att. no grām. Bauer, S., Karg, R. Steinhauer. *Kulinarische Reise in die Vergangenheit*. No: *Schriften des Kantonalen Museum für Urgeschichte*. Zug 44. 1995; 2) Altenē un Sēlpilī atrastie viduslaiku trauki. Att. no grām. Latvijas PSR arheoloģija, 1974, 303.lpp.

Auzas bija pārsvarā mājdzīvnieku barība, lai arī viduslaikos sastopamas liecības par auzu putru kā vienkāršu ikdienas barību. Livonijā minētas arī t.s. poļu auzas, kuras gan 16.gs. bija aptiekāru pārziņā – t.i. tas bija kāds garšaugš. Griķi (viduslejasvācu – *Bokweten*, dienvidvācu dialektos – *Heidenkorn*, *Taternkorn*) – vācu zemēs ienāc no austrumu kaimiņiem ap 14.gs. īpaši izplatīti bija 15.gs. Tie bija sastopami arī Livonijā. Griķus izmantoja maizes cepšanai, sajaucot tos ar kviešu un rudzu miltiem, pazīstamas arī griķu pankūkas un ķīļķeni, bet Livonijā tie tomēr neveidoja nozīmīgu uztura daļu. Griķi 16.gs. auga pie Rīgas un Tartu, kā arī Padisē, kur rakstītie avoti 1567.–1568. gadam griķus min kā 7 % no zemnieku naturālajām nodevām.⁴⁶

Maize bija pamatēdiens, tomēr jau viduslaikos teiciens „pie maizes un ūdens” nozīmēja ne tikai askētisku uzturu, bet galvenokārt ieslodzījumu.⁴⁷ Viduslaikos visā Eiropā daudz vairāk lietoja rudzu maizi, kas mūsdienās uzskatīta par Latvijas/ Baltijas īpatnību. Pilsētās daudz patērēja arī balta maizi un dažādus smalkākus miltu izstrādājumus. Viduslaikos Livonijā minētas kūkas⁴⁸, kuru receptes atbilst, iespējams, drupaču kūkas izgatavošanai, kas receptu grāmatās parādās no 14.gs. un citiem līdzīgiem

⁴⁶ Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 316W-328.

⁴⁷ Bunge, F. G. v. *Geschichte des Gerichtswesens und Gerischverfahrens in Liv-, Est- und Curland*. Reval, 1874, S.112.

⁴⁸ Melngalvijs Tallinā uz īpašām gadskārtējām svinībām ar dejām ielūdza pilsētnieces – dāmas un jaunkundzes no Lielās gildes ģimenēm, kuras cienāja ar kūkām, riekstiem, āboliem. Mānd, A. *Urban carnival...*, P. 60. Kūku cepēji minēti Rīgas Ķemerejas grāmatā.

ēdieniem.⁴⁹ Savukārt ūdenskliņģeris parādās maiznieku cunftes simbols daudzos viduslaiku attēlos. Livonijas dokumentos sastopami dažādi maizes nosaukumi – smalkā jeb skaistā rudzu maize, kas izgatavota no labākajiem miltiem trīsstūra formā (*schonroggen*), rupjā rudzu maize, maize no labākajiem kviešu miltiem (*Semmeln*, daudzviet vāciski runājošajās zemēs saukta arī par domkungu maizi⁵⁰), kviešu maize ķīļa formā (*Wegge, Wecke* – veģis), galda, pat suņu maize.⁵¹ 16.gs. Rīgas izdevumu grāmatā nosaukti dažādi maizes veidi, kas izmaksāti kā cienasti birģermeistaram, kancelejas darbiniekiem – *Wittbrot, Gremenbrod und Semmel* (Miķeļos), bet uz klosteri Ziemassvētkos sūtīta *Wrefen Brod*.⁵²

Šie dažādie maižu nosaukumi pa daļai lietoti arī citās vācu pilsētās. *Schoenroggen* – maize no labākajiem rudzu miltiem trijstūra veidā bija sastopama Hanzas pilsētās, un ne tikai no rudziem, bet arī kviešiem – ķīļa vai raga veidā.⁵³ Tādu lietoja Magdalēnas klosterī Minsterē Vestfālēnē 16.gs. kā īpašu svētku ēdienu Ziemassvētkos, Jaunajā gadā, Triju ķēniņu dienā, Lieldienās, sauc arī par “*micken*”.⁵⁴

Rīgā starp pilsētnieku amatiem minēts klaipu cepējs (1494 *klepenbecker*, 1489 *cleypenbecker*, 1502 *kleypenbecker*), kas rāda latviešu valodas ietekmi.⁵⁵ Jādomā, ka šī nebija vienīgā nevācu ietekme uz ēšanas paradumiem Livonijas pilsētās. Latvijas teritorijā rudzi lietoti no 8.–9.gs., un rudzu maize arheoloģiskai konstatēta jau 10.gs., un arī turpmāk vietējie iedzīvotāji piekopa savus ēšanas paradumus. Lokāls nosaukums maizei sastopams arī Straupē: vācu rudzu maize, veģi un pūricas minētas kā zemnieku nodevas 1556.gadā, kad Rīgas arhibīskapijas vasaļu Rozenu meita svinēja kāzas. Kāzu nodevas Straupē bija 2 lasti laba alus, 2 labi baroti vērši, 100 vistas, 10 rūnīti auni, 10 zosis, 10 zaķi, 2 barokļi, 200 olas, 1000 vācu rudzus klaipi, 100 veģi, 1000 pūricas⁵⁶. Pēdējā – pūrica – varētu būt kāda īpaša kviešu maize, bet jāatzīmē, ka tāds nosaukums nav pazīstams mūsdienu latviešu valodā un tas nav viduslejasvācu vārds⁵⁷, bet saglabājies kā mājvārds daudzviet Latvijā un ezera nosaukums tieši pie Straupes. Var atzīmēt, ka starp zemnieku nodevām 16.gs. viduslaikos var izdalīt nodevas dzīru rīkošanai lauku kopienā kopā ar zemeskungu – t.s. vaku dzīrēm, bet starp tām

⁴⁹ Piemēram, 1553.gada Sabīnes Velzerīnas recepšu grāmatā Nürnbergā – ābolu kūka http://www.dasmittelalterkochbuch.de/REZEPTE/08_11_Apfelkuchen.html

⁵⁰ *Um die Wurst.*, S. 51.

⁵¹ Katrā sējumā LUB minēti daudzveidīgi maizes nosaukumi, piemēram LUB I, 10, S. 552; LUB II, 3, S. 790 u.c.

⁵² *Zwei Kämmerereister der Stadt Riga. Ein Beitrag zur deutschen Wirtschaftsgeschichte von A. Bulmerichq.* Leipzig, 1902, S.207, 219.

⁵⁴ Kleinschmidt, W. *Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer: Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514–1600)*, Waxmann Verlag, 2012. (=Münsteraner Schriften zur Volkskunde / Europäischen Ethnologe Bd. 17) S. 217.

⁵⁵ Napierky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri reditum der Stadt Riga* III, nr. 117, 119 120, 181, 220.

⁵⁶ Švābe, A. Straupe. *Latviešu konversācijas vārdnīca*.

⁵⁷ Kiparsky, V. *Fremdes im Baltendeutsch*, Bd.1, Helsinki, 1936, S. 107.

nav ne pūricu, ne īpašas vācu maizes, savukārt ir – lopi, vistas, medus, maizes klaipi, alus, olas, sviests.⁵⁸

Cik lielus klaipus cepa viduslaikos Livonijā, nav precīzi noskaidrots, bet Minsterē 16.gs. ceptā maize bija 1400 g un 700 g smaga. Te rakstos minēts arī svētku kukulītis, kura izskats un recepte nav zināma – *Gebildbrote* – 1359 g smags. Hanzas pilsētās rakstu avotos minēti arī dažādi citi lokāli gardumi, piemēram, Elbingas štricle, kuras izskats un recepte nav zināma.⁵⁹ Lībekā saskaņā ar 1545. un 1547. gada noteikumiem katram maizniekam vai maiznīcai bija jābūt īpašai zīmei, kuru piekarina pie maiznīcas un kuru katrs maiznieks iezīmēja uz savas maizes (*strumpe, schoenroggen u. Spysebroet*), vienīgi veģi un baltmaize (*Semme*) netika iezīmētas.



Jauna pilsētniece Nirnbergā pērk maizi, 1568. Att. no Jorga Urlauba hronikas.

Pieejams: <http://www.nuernberger-hausbuecher.de/75-Amb-2-317b-23-r/data>

Plaši pārtikā tika lietoti pākšaugi un dārzeņi - cūku un / jeb zirgu pupas, zirņi; kāļi/ rāceņi, rutki; kāposti, bietes, burkāni, gurķi, sīpoli, ķiploki., mārrutki, pētersīļi u.c.

⁵⁸ VSVA, XXI; Лиги, Х. М. *Феодалные повинности эстонских крестьян*. Tallin, 1968, С. 43–45; Heyde, J. *Bauer, Bauer, Gutshof und Königsmacht: Die estnischen Bauern in Livland unter polnischer und schwedischer Herrschaft 1561–1650* (Quellen und Studien zur baltischen Geschichte). Köln, Weimar, Wien, 2000, S. 228–229. 1569. gadā no bijušās ordeņa vakas Muhu no 13 vakām (154 apdzīvotas sētas), 13 vienkāju (*Einfüßlinge*) saimniecības ievāca ievērojamu nodevu – 4500 maizes klaipus, 97 mucas alus, 7 vēršus, 17 govīs, 26 aitas, 26 zosis, sāļi, grūbas, taukus, sviestu, 390 olas, u.c. Naturālās nodevas 16. gs. vidū sastopamas zemes kungu novados, kur vairāk ievērotas senās tradīcijas, pēc H. Ligi vērojuma, visarhaiskākās nodevas igauņu zemēs bija Karksi pilsnovadā un Sāremā ordeņa novados. Privātās muižās nodevas šajā laikā bija pēc tirgus pieprasījuma. 16. gs. otrajā pusē igauņu novados pārsvarā zemes aplikšanas vienība bija arklis, bet no saimes vēl joprojām ņēma naturālās vakas nodevas– tie bija 1 liellops, 1 cūka, 1 aita, vistas, olas, sviests, maize un „kas vēl pēc vecām paražām pienākas.” Poļu laikā vakas tradīcija igauņu teritorijās bija izzudusi, tikai dažās lielākajās valsts muižās vēl pastāvēja noteikti laiki/sapulces (*wardejstwa*). Kopējās vaku nodevas aizstāja ar naudas nodevām. Zaķi vispār ir sastopami starp zemnieku nodevām.

⁵⁹ Kleinschmidt, W. *Essen und Trinken...* S.218.

Ķiploki un sīpoli viduslaikos skaitījās zemniecisks ēdiens, lai arī praksē Hanzas reģionā, piemēram, Polijas teritorijā sīpoli plaši lietoti visās sabiedrības kārtās, arī pilsētās.⁶⁰ Livonijā viduslaiku rakstos lietots nosaukums "*sipollen*"⁶¹, kas mūsdienu latviešu valodā uzskatīts par aizguvumu no vācu valodas.⁶² Arī igauņu val. – sīpola nosaukums līdzīgs – „sibul”, savukārt lietuviešu –, svogūnas’, un vārda etimoloģiju lietuviešu valodā saista ar tjurku valodu ietekmi.

Uzskatīts, ka ķiplokiem vācu pilsētās bija mazāka nozīme nekā mūsdienās.⁶³ Tomēr ikdienas pārtikā tas lietots daudz, par ko rakstīja arī Rīgas arhibīskapa ārsts Zaharijs Stopijs, apgalvojot ka



zemnieki izmantoja svaigu speķi un ķiplokus kā ārstniecības līdzekli,⁶⁴ un arī Suntažu un Mālpils mācītājs Salomons Guberts ieteica speķi sāļt ar ķiplokiem (1645/49).⁶⁵

Plaši ikdienas pārtikā lietoja cūku pupas, zirņus, no kuriem izgatavoja un Livonijā tirgoja arī miltus.⁶⁶ Lai arī tas bija vienkāršs ēdiens, tas nonāca arī turīgo ļaužu galdā, un bija pazīstamas arī izsmalcinātākas receptes. Kādā vācu pavārgrāmatas no 15.gs. manuskriptā Vīnes bibliotēkā, iekļauts cūku pupu biezenis ar vīgēm, sīpoliem, salviju, sviestu.⁶⁷

Cūku pupas.

Att. no 16. gadsimta vidus "Augu grāmatas" (Pflanzenbuch, BSB Cod.icon. 34), pieejams <https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/>

Zirņi tika uzskatīti par vienkāršu, laucniecisku ēdienu. Daži ziemeļvācu mācītāji uzskatīja, ka Dievam esot labāks ēdiens kā pupas un zirņi. Maķenīt augstāk vērtēti cukurzirņi, lai arī mācītāji pārmeta klosteru mūķenēm, ka tās pārāk aizraujas ar bumbieriem, ķiršiem, cukurzirņiem.⁶⁸ Tomēr pēc pārtikas piegādēm pāvesta galmam 14.gs. redzams, ka zirņi (latīņu valodā *pis*) līdz ar sīpoliem, spinātiem, pētersīļiem, fenheli, gurķuzāli, salviju, rāceņiem vienmēr bija piegāžu

⁶⁰ Dembinska, M. *Food and Drink in Medieval Poland. Rediscoverin a cuisine of the Past*. Philadelphia, 1963, P.122.

⁶¹ LUB II, 1, nr.636.; LUB II, 2, nr.679; LUB II, 3, nr.7343.

⁶² *Sipele* – noaugšvācu (?) vācu vai latīņu val. (*cipolle, cepa*). Dortmuntē – *een schepel zypelen*; Hamburgā ap 1525 .g. – *sipelen-hoker* (sīpolu tirgotājs). Schiller, K., Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch*. Bd. 4: S-T. Bremen, 1878, S.215.; *Tönnies Fenne's Low German Manual of spoken Russina, Pskow 1607: An electronic text edition*. Pepijn Hendriks and Jos Schaeken, Slavic Department, Leiden Univeristy. Electronic text edition of Tönnies Fenne (Pskov 1607) version 1.1. (Juli 2008) S. 65 nr.7. ; http://www.koeblergerhard.de/mnd/mnd_s.html.

⁶³ Schubert, E.. *Essen und Trinken im Mittelalter*. 2010. S.157

⁶⁴ 1565. gada 5.novembrī Rīgā rakstīta vēstule Prūsijas hercogam. (Herzog Albrecht und Preussen (1565-1570), nr. 3401).

⁶⁵ *Stratagama Oeconomicum oder Ackerstudent..*, S. 241.

⁶⁶ LUB I, 10, nr.320, 604-606, 613, 614; LUB I, 11, nr.160 (arī baltie zirņi) LUB II, 2, nr. 679. Zirņi saukti *arweis*, *erweten*)

⁶⁷ *Um die Wurst..* CD pielikums, Rezepte für Gemüse.

⁶⁸ Kotelmann, L. *Gesundheitspflege im Mittelalter. Kulturgeschichtliche Studien nach Predigten des 13., 14. und 15. Jahrhunderts*. Bremen, 2012. (pārpublicēts pēc 1890.g. izdevuma)

sarakstos, lai pagatavotu zupu (*pro potagio*).⁶⁹ Savukārt Tallinā 15.gs. pupas un zirņus izmantoja kā atalgojuma daļu nabagiem, arī karavīriem (algotņiem). Nabagiem kā dāvanas daļiņa arī rudzu maizi.

Viduslaikos tika lietoti arī dažādi pagatavoti galviņkāposti, sezonas zaļumi, kāļu un rāceņu ēdieni. Uzskata, ka daži viduslaikos plaši lietoti dārzeņi ir aizmirsti, piemēram, amarants (*Amaranthus*), dārza balodene jeb spāņu salāti (*Atriplex hortensis*).⁷⁰ Kāpostu tirgotājs un tirgotāja minēti Rīgā 15.gs. beigās,⁷¹ bet kāpostu audzēšana 16.gs. otrajā pusē Livonijā aprakstīta arī detalizētāk. Pilsētu tirgos bija arī vietējas izcelsmes svaigu sezonas augļu tirdzniecība – āboli, bumbieri, ķirši, kā arī vietējie garšaugi, salāti. Rīgā ziņas par salātu, dārzeņu un ābolu tirgošanu pilsētas tirgū ir no 16.gs.



1) Tirgotāji, Itālija. 15.gs. Att. no grām.: *Um die Wurst*, oriģināls Biblioteca Estense., Modena. 2) Kanēļa tirgotājs. Viduslaikos bija pazīstams tika kanēlis no Ķīnas, kas sastāvēja no 30-40 cm garām vienpusīgi sarullētām caurulītēm. Att. no grām. *Um die Wurst*, no 15.gs. Dioskūra darba "Tractatus de Herbis" no Biblioteca Estense; 3) Sīpols, vasks, ķirši. Att. no. British Library manuskriptā "Tractatus de Herbis" ap 1440 f. 30; pieejams <http://www.bl.uk/catalogues/illuminatedmanuscripts/ILLUMIN.ASP?Size=mid&IllID=49301>

Nav daudz detalizētu ziņu par augļu koku audzēšanu Livonijā, iespējams, daudzām Viduseiropā sastopamām šķirnēm te bija par vēsu. Simboliski viduslaikos tika uzskatīts, ka sociāli augstākstāvošie ēd koku zaros augušos augļus, kamēr zemnieki – rokas pa zemi. Vācu zemēs viduslaikos audzēja dažādas ābolu, bumbieru, ķiršu, plūmju šķirnes, un augļi dažādos veidos tika izmantoti ēdienu pagatavošanai. Ābolu etiķis, augļu marmelādes, plūmju džems un daudzas tradicionālas receptes nāk

⁶⁹ Weiß, S. *Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378)*. Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes. Berlin: Akademie Verlag. 2002.

⁷⁰ *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Edited by S. Karg. PNM Publications from the National Museum Studies in Archaeology & History Vol. 12. Copenhagen, 2007, . 26, 32, 52, 54; Szeika, S. Alltagsgeschichte aus dem Abfall. Tierknochen und Pflanzenfunde als Reste mittelalterlicher Nahrung. In: *Um die Wurst : vom Essen und Trinken im Mittelalter* / Wien-Museum ; Hrsg. von R. Pohanka ; mit Beiträgen von S. Czeika, D. Hecht-Aichholzer, T. Riebeschl. Wien Museum, 2005, S. 67.

⁷¹ Napierksy, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum* III, nr. 80.

no viduslaikiem. Valodas materiāli liecina, ka viduslejasvācu valodas telpā pazina dzeltenās plūmes.⁷² Plaši audzētas un pārtikā lietotas dienvidvācu zemēs tik tradicionālās zilās plūmes (vācu – *Zwetschke*, *Pflaume*, latīņu *prunus domestica*),⁷³ savukārt viduslaiku uztura mācībā *Tacuinum Sanitatis* par labākajām uzskatītas plūmes no Damaskas. Livonijā 14.-16.gs. minēti āboli, rabarberi, bumbieri,⁷⁴ 15.gs. bijis pazīstams ķiršu dzēriens.⁷⁵ Nosalušie ķirši ziedēšanas laikā atzīmēti mācītāju rakstītajās draudžu hronikās 17.gs., savukārt jau agrāk pilsētās un miestos bija dārzi, jādodomā ar augļu kokiem un krūmiem. 16.gs. arī starp zemniekiem bija īpaša grupa – dārznieki (latīņu - *hortulanis*), bet tie drīzāk ir dārzu (iepretī labībai) audzētāji. Tieši Straupē gan ir minēts “gaišais dārzs”, kas jādodomā, augļu, nevis sakņaugu dārzs. Viduslaiku beigās dārzos parādījās jāņogas, upenes u.c. kultūraugi, un J.H. Cigra 1803.gadā norāda, ka arī Vidzemē pirms diviem gadiem simtiem ienākušas zustrēnes jeb *jāņa ogas*, bet viņa laikā tās uzskatītas kā izsenis pazīstamas.⁷⁶ Savukārt Rīgā 16.gs. cienasta sastāvdaļa bija arī “krievu āboli”.⁷⁷ Viduslaikos augļi tika žāvēti, karamelizēti medū un cukurā, un tādi nonāca tirgū un tāltirdzniecībā. Livonijā kā tirdzniecības preces bija pazīstamas ievestās rozīnes⁷⁸, žāvētas dateles un citroni⁷⁹, vīģes⁸⁰, apelsīni.⁸¹

Sāls bija nozīmīga tirdzniecības prece, kas bija nepieciešama visiem sabiedrības slāņiem un bija nozīmīga Hanzas tirgotāju prece⁸². Livonijā ienāca rupjais sāls no Bruažas Francijā vai arī no Lisabonas, smalkais no Lineburgas, vēl minēts pelēkais jūras sāls, baltais, tīrais sāls un dažādi citi sāls veidi.⁸³

Rakstos minēti arī vietējas izcelsmes eļļas augi un garšaugi. Linsēklas tika lietotas uzturā, eļļas gatavošanai un kā piedeva pie citiem ēdieniem, tomēr audzētas tika, lai iegūtu šķiedru apģērbu u.c. gatavošanai. Kaņepes vācu virtuvē viduslaikos tika uzskatītas par medicīnas līdzekli, bet gavēņa laikā lietots kaņepju piens, kā arī kaņepju putra. Viduseiropā kaņepju lietošana pieauga tieši viduslaikos, kad to lietoja arī kā izejvielu tekstilijām un kā eļļas augu. Kaņepju lietošana un tirgošana minēta arī Livonijā. Tā bija vienkāršu ļaužu ēdiens ap Tartu pilsētu, bet izsmalcināts ēdiens no kaņepēm

⁷² *Spelling, sillinhg* - Schiller, K., 233, 636, Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch*. Bd. 4: S-T. Bremen, Verlag von J. Kühnmanns, Buchhandlung, 1878, S.314

⁷³ *Stanzer Zwetschke* ir tradicionāla un aizsargāta šķirtnie Austrijā.

⁷⁴ LUB I, 11, nr.747.

⁷⁵ LUB I, 10, nr.52 (*kersedranh*).

⁷⁶ Cigra, J. H. *Tas ābolu dārznieks jeb pilnīga pamācīšana visādu auglīgus dārza kokus audzināt un kopt*. 1803.

⁷⁷ *Zwei Kämmerregister der Stadt Riga...*, S.219.

19.gs. sākumā Vidzemē bijuši pazīstami dažādi krievu āboli - “baltie čūsku” āboli, garie zaļie krievu āboli, kā arī melones jeb saldi krievu āboli (Cigra, J. H. *Pamācīšana, kā visus ķēķa dārza stādus un tās iekš ķēķes priekš citam derīgas zāles būs audzināt, kurai tā mācība pielikta kā tās visu dārgākās dārza zāles un augļus žāvēt*. Rīga, 1806, 39.lpp.)

⁷⁸ LUB II, 1, nr.636

⁷⁹ *Zwei Kämmerregister der Stadt Riga...*, S.72, 83.

⁸⁰ LUB I, 11, nr. 454; LUB II, 2, nr.716; LUB II, 3, nr. 781.

⁸¹ Sk. LUB I, 12, S. 527 – tirdzniecības preču rādītājs.

⁸² Henn, V. Der hansische Handel mit Nahrungsmitteln. In: Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseum*. Münster, New York, 1996. S. 23–48, hier S. 26–28.

⁸³ Dunsdorfs, E., Spekke, A. *Latvijas vēsture 1500-1600*. Stokholma, 1964, 460.lpp. Sāls, dažādu veidu un no dažādām vietām – visos LUB sējumos starp tirdzniecības precēm.

pasniegts augstākajiem zemes kungiem, piemēram, Tallinas bīskapam sv. Nikolaja baznīcas apmeklējumā (1501). Viņam gatavoja kaņepju masu ar safrānu, medu un pipariem.⁸⁴

Par Vidzemes tradicionāliem ēdieniem uzskatīts kaņepju sviests (sviestā iemīca apgrauzdētas un saberztas kaņepes), kā arī stuks (stenķis, stuķis, štaka, staks). Stuks pēc garšas un sagatavošanas veida, šķiet, kā no viduslaikiem nācis - apgrauzdētas kaņepes saberž piestā un pievieno ūdeni un sāli, lai iegūtu pastai līdzīgu masu. Gatavojot zirņu pikas, stuku var pievienot samaltajai zirņu masai.⁸⁵

Livonijā arheobotāniski var konstatēt regulāri lietotos garšaugus – dilles, ķīmenes melnos piparus, pētersīļus, selerijas, jauno paegļu ogas, mārrutkus. Mārrutki, tāpat kā sinepes, tika lietoti Rīgā, Tallinā, Tartu kā piedeva pie t.s. mazajām maltītēm. Pilsētās atrastas melnās sinepes (*Brassica nigra*), kā arī bietes, redīsi. Sinepes uz Igaunijas pilsētām vestas no Latvijas zemniekiem.⁸⁶ Ķīmenes Eiropā lietoja arī kā saldās uzkodas – medū vai cukurā grauzdētas, bet 17.gs. Vidzeme ķīmenes ieteica pievienot maizei, lai mazinātu kolikas.⁸⁷

Piena produktu lietošana viduslaikos rada diskusijas pētnieku vidū. Govis nedeva daudz piena, tāpēc piens uzturā neveidoja lielu daļu, tomēr piens, siers un sviests bija daudzu ēdienu sastāvā. Sieru un sviestu gatavoja vasarā ilgstošākai lietošanai ziemā, kad govis pienu nedeva. To no lauciniekiem iepirka pilsētu tirgotāji. Livonijas laikā ir ziņas gan par sviesta un siera izvešanu, gan arī ieviešanu. Minēts arī dažādas kvalitātes – kungu un kalpu siers, kā arī zviedru un krievu sviests.⁸⁸ Rīgā ap 1400. gadu bijusi īpaša sviesta tirgotava (*botterhus*),⁸⁹ un sviesta nozīmi tirdzniecībā apliecina tas, ka Lībekā 15.gs. ap 20,4% ievestā sviesta nāca no Rīgas.⁹⁰ Maize ar sālītu sviestu uzskatīta par Hanzas reģionam raksturīgu iezīmi pretstatā Dienvideiropai, un nekausēts sviests tika plaši lietots ēdiena cepšanai (sviestā ceptas siļķes un citas zivis), īpaši tika izcelts maija sviests (*Maibutter*).⁹¹ Tomēr var atzīmēt, ka Livonijas zemnieku naturālo nodevu vidū sviesta nodeva nebija raksturīga, tā uzskatāma par

⁸⁴ LUB I, 11, nr.634. Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 322.

⁸⁵ Meirāne, S. *Mūsu mantojums*. Rīga, 2016.

⁸⁶ Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 316–328.

⁸⁷ *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent...*, S. 221. 19.gs. sākumā savukārt J.H. Cigra norāda, ka ķīmeņu dzimtene, atšķirībā no daudziem citiem kultūraugiem un garšaugiem, ir “pasaules daļa, kurā mēs dzīvojam”, un Vācēmē to saldās saknes tiek lietotas cukura sakņu vietā (Cigra, J. H. Cigra, J. H. *Pamācīšana, kā visus ķēķa dārza stādus...* 117.lpp.)

⁸⁸ LUB I, 10, nr. 155, 320, 604, 607, 613, zviedru sviests 606; LUB II, 2, nr. 653, 679 ; *Zwei Kämmerereigister ...*, S. 72. LUB I, 10, nr. 320m 604-606, 613LUB I, 11, nr. 23, 160, 251, 797 ; LUB II, 2, nr.679.

⁸⁹ Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri reditum* II, nr.505, 644, 645.

⁹⁰ Henn, V. Der hansische Handel mit Nahrungsmitteln. In: Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseeraum*. Münster, New York, 1996. S. 23–48, hier. – S.46. Visvairāk sviestu Lībekā ievada no Skandināvijas.

⁹¹ Wiegelmann, G. Thesen und Fragen zur Nahrung und Tischkultur im Hanseeraum. In: Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseeraum*. Münster, New York, 1996. S. 1–22, hier. – S.13.

zviedriskas izcelsmes nodevu, tāpat kā siera nodeva, kas ieviesās vispirms Rietumigaunijā, bet Vidzemē tikai 17.gs.⁹²

Mājlopu gaļa – cūkas un vistas – kopā ar maizi bija pamatēdiens *negavēna* laikā, arī kazlēna, jēra cepetis bija cienā, tāpat kā mājputnu (vistas, zosis) ēdieni. Olas pārtikā lietoja daudz, tās bija daudzu ēdienu sastāvā un bija arī tirdzniecības prece, gan pārsvarā lokālajā tirgū. Tāpat kā vistas, tās attēlotas arī daudzos viduslaiku manuskriptos, kas gan nav tapuši Livonijā. Tomēr Livonijas rakstītajos vēstures avotos olas un vistas minētas daudz – tās bija tradicionālo nodevu sarakstos, tika tirgotas Rīgā un citās pilsētās. Vistas cepetis tāpat gana bieži attēlots viduslaiku rokrakstu iluminācijās, bet tas tomēr skaitījās izsmalcināts un dārgs, pat aristokrātisks ēdiens. Tā Rīgā 16.gs. beigās kāzās aizliedza pasniegt visas “dzeltenās” un sautētās vistas,⁹³ lai arī vistas nešaubīgi lietoja pilsētā, piemēram, 1577.-1578. gadā cienasts saistībā ar izbraukumu uz raganas peldes vietu bija lasis, citas zivis, vistas, sviests.⁹⁴

Livonijā dokumentos minētas desas, žāvējumi, sālījumi, speķis – gan cūkgaļas, gan liellopu, kā arī cepeši. Tika izmantotas visas dzīvnieku daļas – galva, ausis, kuņģis, kājiņas u.c. Gatavoja galertu. Speķim ļoti liela nozīme ēdienu saglabāšanai (taukus izmanto kā konservējošu ietvaru), kā arī citu ēdienu sagatavošanā (piemēram, vista ar speķi un pētersīļiem u.c., medījumi ar speķi, zivis ar speķi). Pamatmetode gaļas uzglabāšanai bija sālīšana – kā Hanzas Ziemeļvācijas pilsētās, tā Livonijā. Vidzemes mācītājs Guberts 17.gs. atzīmē, ka latviešu zemnieki prot iekonservēt speķi tā, ka tā saglabā labās īpašības pat trīs gadus, un to uzglabā graudos (klētī).⁹⁵ Livonijas dokumentos īpaši izcelts sālīts speķis no Sāremā un Dago salas.⁹⁶ Savukārt tauki tika izmantoti daudzpusīgi saimniecībā un bija nozīmīga tirdzniecības prece, ko izveda no Livonijas jau 13.gs., kā arī vēlāk – ieskaitot 16.gs.

Jēra un aitas gaļu lietoja tur, kur attīstīta aītkopība, bet galvenais aītu turēšanas mērķis bija vilnas ieguve. 15.gs. popularitāti vācu pilsētās ieguva dažādas pastētes, starp amatnieku brālībām bija sastopami pastēšu izgatavotāji.

Daudzas viduslaiku sabiedrības virsslāņa receptes gaļas un arī dārzenu pagatavošanai atšķiras no mūsdienu garšas ar to, ka satur saldu garšu, jo no arābiem krusta karu laikā ienāca mode gatavot

⁹² Лиги, Х. М. Феодалные повинности эстонских крестьян... С. 41, 51; Heyde, J. Bauer, Gutshof und Königsmacht... S. 227.

⁹³ *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna 1593. gadā iespiestais Karaļa pilsētas Rīgas - Vidzemē - godātās rātes atjaunotais kāzu un apģērbu nolikums: tulkojums no agrās jaunaugšvācu valodas un zinātniskie komentāri.* Turaidas muzejrezervāts, 2013, Nr. XIV, 16.lpp.

⁹⁴ 4BdLv Bd.1, S. 254.

⁹⁵ *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent...*, S. 241 – *abgeschmoltzene Salack zusieden/abzuschäumen/ und wenn sie kalt worden, wieder aufzugießen.*

⁹⁶ LUB II, 3, Nr. 219.

gaļu ar cukuru un garšvielām - vīgēm, safrānu, kanēli, krustnagliņām.⁹⁷ Cik bieži praksē bija sastopams paradums saldināt cepešus un sagatavot ēdienu pēc recepšu grāmatām, paliek jautājums.

Medījums tradicionāli bija aristokrātu privilēģija, arī dīķu turēšanas tiesības sākotnēji 15.–16.gs. reglamentēta par labu aristokrātiem. Taču pēc bioarheoloģijas pētījumiem Livonijas pilsētu iedzīvotāji ēda, iespējams, ne tik izsmalcinātu ēdienu, kā dižciltīgie, bet samērā sabalansētu pārtiku, tai skaitā diezgan daudz gaļas un saldūdens zivis. Viņiem bija labāki zobi, ilgāks mūžs, labāki kauli un noturība pret infekcijas slimībām nekā zemniekiem, kas liecina par labu pārtiku ar augstu olbaltumvielu saturu. Tas attiecas ne tikai uz lielo pilsētu, bet arī uz pētītajiem mazpilsētu iedzīvotājiem (Valmieras, Cēsu, Ikšķiles u.c.) Pārsvārā bija raksturīga t.s. sauszemes diēta.⁹⁸ Ēdiena krājumos liela nozīme bija sālītām un kaltētām zivīm, īpaši sālītām siļķēm un kaltētai mencai.⁹⁹ Piemēram, Siguldas pilī (1451) līdzās sālītai gaļai atradās arī 25 mucas sālītu siļķu, 10 tonnas kaltētu mencu, 1080 jūras asaru, 1060 raudas, 1006 kaltētu zandarti, 1030 strimalas jeb Atlantijas siļķes, 300 žāvētas līdakas, 80 buntas nēģu, 4 mucas sālītu jūras foreļu, 1 trauks ar storēm, 8 mucas sālītu Atlantijas siļķu un 1005 *Flackfisch* (uz 2 daļām sadalītas jūras zivis).¹⁰⁰ Kādā Gobiņas fogtejas zivju nodevu sarakstā 1560.gadā konkretizēts, kādas jūras zivis kā nodevas nodeva piekrastes zvejnieki un kāda bija to cena.¹⁰¹ Viena no galvenajām Hanzas savienības tirdzniecības precēm bija sālītas siļķes. Rīgas ķemereju grāmata liecina, ka Rīgā 15.–16.gs. siļķes bija daļa no atalgojuma strādniekiem – mūrmeistariem, zemāka statusa amatpersonām, savukārt augstāka ranga amatiem pienācās daudz izsmalcinātāks atalgojums un cienasts – 1555.gada 2. novembrī pilsēta pēc veca paraduma birģermeistaram sūtīja – *Wittbrot*, krievu sviestu un *Puder* (ingvera pulveris vai garšvielu maisījums¹⁰²), kā arī lielu līdaku ar safrānu, mandelēm un rozīnēm un ceptu zaķi ar cukuru, citronu, olīvām, vīnu. Analogs cienasts minēts arī 1556.g. 15. februārī.¹⁰³ Tāpat arī Tallinas bīskapam sv. Nikolaja baznīcas apmeklējumā 1501.g. gatavoja ēdienu no sīpoliem, rozīnēm, pipariem un zivs.¹⁰⁴ 16.gs. Livonijā sastopas norādes, ka aristokrāti ierīkoja dīķus karpu audzēšanai.¹⁰⁵ Laši bija eksporta

⁹⁷ *Um die Wurst ...*, S. 3.

⁹⁸ Zariņa, G. *Latvijas iedzīvotāju paleodemogrāfija 7.g.t. pr. Kr.–1800. g.* Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds, 2009, 100, 105, 142–145.lpp.

⁹⁹ Kaltēta menca kā tradicionāls ēdiens Kurzemē. Bet īpašas pagatavošanas receptes, kas tuvas viduslaiku – Nīderlandē

¹⁰⁰ LUB I, 11, nr. 160.

¹⁰¹ Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1557–1560), nr. 2579.

¹⁰² Puder arī *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, S. 45, 83, 96, 103.

¹⁰³ *Zwei Kämmereiregister ...*, S. 72.

¹⁰⁴ Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 322.

¹⁰⁵ Piemēram, par karpu audzēšanu un mazuļu sūtīšanu no Prūsijas raksta Rīgas arhibīskaps Limbažos 1539. gada 6.dec. (Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1534-1540), nr. 1049, 1064).

vai arī tranzītprece, ko izveda uz Ziemeļvācijas pilsētām.¹⁰⁶ Nav šaubu, ka zivis lietoja uzturā ne tikai pilsētnieki, bet arī vietējie nevāci, pagatavojot tās ar importa garšvielām.¹⁰⁷

Viens no tipiskiem gavēņa ēdieniem, kur izmantotas ne tikai zivis, bet arī mandeļu piens, bija t.s. "Jeruzalemes ēdiens" - recepte no manuskripta "Das bouch von guoter spise" (1345–1354), nr. 62.: "Ja tu gribi uztaisīt labu gavēņa ēdienu, ņem asari un liec to [fileju] biezā mandeļu pienā¹⁰⁸ un vāri to šajā mandeļu pienā. Pievieno cukuru. To var ēst siltu vai aukstu."

Produktus ikdienas patēriņam pilsētnieki sagatavoja uz vietas – katrā pilsētā bija maiznieku cunftē jeb amats, miesnieku cunftē u.t.t. Visām pilsētām Livonijā, kurām bija Rīgas tiesības (Limbaži, Pērnavā, Vīlande, Koknese, Rīga), bija arī savs lauku novads jeb marka, kur arī paši pilsētnieki audzēja pārtiku un turēja lopus.¹⁰⁹ 15.gs. tika aizliegts turēt lopus tieši pilsētās, uz ielas¹¹⁰. Pilsētās iepirka dzīvus lopus, un miesnieki - parasti īpaša cunftē – tos kāva un sadalīja. Pastāv uzskats, ka liellopu un mājputnu gaļas patēriņš vācu valodīgajās pilsētās pieauga vēlajos viduslaikos 14.–15.gs. Pilsētu rāte kontrolēja gaļas izstrādājumus, bojātas gaļas pārdošana tika bargi sodīta. Graudaugus pilsētnieki iepirka no zemniekiem un ilgstoši uzglabāja pilsētu noliktavās. Mājputnus un dārzeņus gan iepirka, gan audzēja pilsētnieki paši.

Saldā un vircotā viduslaiku garša – cukurs, *crude*, *konfett*

Pipari¹¹¹, muskatrieksts¹¹², ingvers¹¹³, safrāns¹¹⁴ Livonijā parādās kā tirgotāju prece, bet, jādūmā, bija arī izsmalcinātu ēdienu sastāvdaļa. Livonijā tika ievesti arī rieksti – mandeles (izmanto daudzveidīgi - mandeļu piens, mandeļu milti, marcipāns)¹¹⁵. Tika tirgoti vīnogu produkti – vīns, vīnogu etiķis (*agrest* jeb *vinegrets*)¹¹⁶, rozīnes¹¹⁷; bez tam zināmi arī romiešu pipari (*Kümmel*), Āfrikas pipari (*Paradiskorne*), kardemons, dateles, vīģes no Kīpras, ingvers, valrieksti, timiāns¹¹⁸, anīss, garšvielu

¹⁰⁶ 1499.g., Dunsdorfs, E., Spekke, A. *Latvijas vēsture 1500-1600*, Daugava, 1964, 459.lpp.

¹⁰⁷ "Labi sapīparotas" zivis kā kalpa barība minētas aprakstā par lībiešu valdnieku Kaupo 13.gs. sākumā cisterciešu mūka Cēzarija no Heisterbahas „Brīnumu grāmatā" (1225 – 1226) (*Turaida 13.-16.gs. dokumentos*. Sast. V.Stikāne. Rīga, Zinātne, 2014, 24.-25.lpp.)

¹⁰⁸ Mandeļu piens (latīņu valodā *amygdalate*) bija ļoti plaši lietots produkts. Tā pagatavošana viduslaiku rokrakstos un grāmatās bieži nemaz nav aprakstīta, šķiet, bijusi vispārzināma: sasmalcinātām, var arī grauздētām, mandelēm uzlej karstu ūdeni un ļauj ievilkties vairākas stundas.

¹⁰⁹ Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri reditum*, III, nr.218 – govju ceļš

¹¹⁰ Rīgā 1412.g. (Zariņa G. *Latvijas iedzīvotāju..* 135.lpp.)

¹¹¹ *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, S. 45, 141; LUB I, 10, nr. 320, 606; LUB I, 11, nr. 272.

¹¹² *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, S. 43.

¹¹³ *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, nr. 43-47; LUB I, 11, nr. 56; LUB II, 2, nr. 138; LUB II, 3, nr. 734

¹¹⁴ LUB I, 10, nr. 320, 606; LUB II, 1, nr.31, 217, 233, 476, 532, 636, 721. ; LUB II, 3, nr. 734.

¹¹⁵ LUB I, 11, nr. 56; LUB II, 2, nr. 679.

¹¹⁶ LUB I, 10, nr. 320; LUB II, 3, nr. 734.

¹¹⁷ LUB II, 2, nr.679.

¹¹⁸ LUB I, 10, nr. 626; LUB II, 1, nr. 34. LUB II, 3, nr.194, 732.

pūderis¹¹⁹ u.c. Garšvielas 13.-15.gs. bija dārgas,¹²⁰ tomēr pieejamas ne tikai valdniekiem un dižciltīgajiem, bet arī turīgākajiem pilsētniekiem, savukārt 16.gadsimtā garšvielu cenas būtiski samazinājās, un tās kļuva pieejamas arvien plašākam cilvēku lokam. Tirdzniecības Hildebrands Fekinhūzens 1411.gada 21.okt. vēstulē savai sievasmātei Rīgā raksta, ka nosūta dažādas garšvielas *crude*, savukārt 1419.gadā sievai no Briges uz Lībeku nosūta gan *crude*, gan rīsus. Brāļi Fekinhūzeni ingveru un dažādas garšvielas (*crude*) iepirka Venēcijā – 1411.g. par 8000 dukātiem.¹²¹

Līdzās garšvielām nozīmīga viduslaiku ēdienu recepšu sastāvdaļa bija rīsi jeb rīsu milti, kas bija labi pazīstami arī vidusmēra pilsētniekiem.¹²² Rīsi tika lietoti arī Livonijas pilsētās, bet Latvijas teritorijā zināmi jau pirms vācu pilsētu izveidošanās – atrasti Asotē arheoloģijas slānī, kas datējams ar 12.gs.¹²³ Ja 13.gs. rīsi, jādomā, bija luksusa prece, tad vēlāk – no 14.gs. – garšvielas, rozīnes, dateles, vīģes un rīsi bija ne tikai tirdzniecības prece, bet arī bagātāko pilsētnieku ikdienas galdā.¹²⁴ Rīsi bija īpaši nozīmīgi kā gavēņa ēdiens un uzskatīti par vienu no galvenajām sastāvdaļām dažādos desertos. Vācu pavārgrāmatās ietverti saldie rīsi ar safrānu (krāsviela) un kanēli, kā arī plaši receptēs minēti rīsu milti kā saistviela (stērķele).¹²⁵

Livonijā pastāvēja arī lielāka vai mazāka tirdzniecība ar cukuru.¹²⁶ Garšvielas un cukurs ilgu laiku bija pilsētu aptiekāru ziņā. Viduslaiku Eiropā cukurs tika uzskatīts par dziedniecisku līdzekli, no tā gatavoja ne tikai luksusa ēdienus, bet arī ēdienus slimajiem (kopā ar rīsiem, mandelēm). Daži ēdieni tika izgatavoti ne tikai pēc īpašām receptēm, bet arī, pamatojoties uz privilēģijām par izgatavošanas un tirgošanas tiesībām. Piemēram, marcipāns – viduslaikos tapa zināma marcipāna recepte un sastāvdaļas, kas bija karaļu un firstu ēdiens, nereti no marcipāna gatavoja greznas dāvanas dažādu figūru veidā.¹²⁷ Ar laiku tas kļuva pieejams arī bagātākajiem kā ārstniecisks līdzeklis (sirds cukurs, spēka maize (*Herzzucker, Kraftbrot*), kuru izgatavot un pārdot drīkstēja tikai aptiekāri saskaņā ar

¹¹⁹ LUB II, 3, nr.734.

¹²⁰ Piemēram, 1404.gadā Vīnē testamentā novēlēts safrāns, kura cena atbilda vienas govju vērtībai (*Um die Wurst ..*, S. 59.)

¹²¹ Stieda, W. (Hg.) *Hildebrand Vechinchusen. Briefwechsel eines deutschen Kaufmanns im 15. Jahrhunderts.* Leipzig: 1921, S. 67, 76, 239, 127.

¹²² Schubert, E. *Essen und Trinken im Mittelalter.* 2010. S. 155:

¹²³ Šis datējums gan šķiet šaubīgs ar to, ka ir viens no agrākajiem zināmajiem Hanzas reģionā, jo vācu pilsētās senākie rīsu atradumi saistīti ar 13.gs. (Sillasoo, U. and Hiie, S. *An archaeobotanical approach..*, P.83-84.)

¹²⁴ LUB II, 1, nr.532, 635 u.c.

¹²⁵ Alsleben, A. Food consumption in the Hanseatic towns of Germany. In: *Medieval Food Traditions in Northern Europe.* Edited by S. Karg. PNM Publications from the National Museum Studies in Archaeology & History Vol. 12. Copenhagen, 2007. P. 13–38, te – P. 23. Braunšveigā rīsi – atrasti 14.–15.gs. Jāpiezīmē, ka stērķele Livonijā tika gatavota arī no ziemas kviešiem – *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent..*, S. 242.

¹²⁶ Cukurs minēts jau 14.gs. *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, 71, 72 (Zuckerkadit) ; LUB I, 11, nr.56; LUB II, 1, nr.21 (*suckerkadnit*), 31 (*klensucker*), 233, 636 u.c.

¹²⁷ Vai marcipāna recepte nāca no Tuvajiem austrumiem vai arī no Senās Romas, kur marcipāna figūriņas bija izplatīts upuris dieviem? Sk. Arens, F. Die ursprüngliche Verwendung gotischer Stein- und Tonmedel mit einem Verzeichnis der Model in mittelhochdeutschen Museen. In: *Meinzer Zeitschrift* 66. 1971. S. 106-131 ; Eiselen, H. (Hg) *Gesammelte Aufsätze und Studien zur Brotgeschichte und Gebäckkunde* (1940-1999) Ulm. 2000. u.c.

viņiem īpaši piešķirtām privilēģijām. Tomēr arī 16.gs. beigās marcipāna lietošana bija luksuslieta, un tāpat kā mandeļu siera un apzeltītu ēdienu pasniegšana bija noliegta Rīgas kalpoņu kāzās.¹²⁸

Kā citu raksturīgu saldo viduslaiku luksusa preci var minēt t.s. "Kristus roku", kurai piedēvēja dziedinošas spējas. Tas bija, cik var spriest pēc aprakstiem, garās sloksnēs kausēts cukurs ar vijolišu, kanēli vai rožūdeni. Bieži šīs garās sloksnes arī apzeltīja. Prūsijā un arī Livonijā viduslaikos ieradās sava laika aristokrāti no Rietumeiropas, lai piedalītos bruņinieku cīņās pret neticīgajiem (lietuviešiem), un, piemēram, 1369. gadā hercogs Edvards no Gelderlandes veda līdz 46 mārciņas jeb aptuveni 20 kg šādu saldumu, t.sk. arī iecukurotu ingveru, pīniju konfektes un vēl 10 mārciņas augļu žeļeju.

Livonijā pilsētu aptiekāri, tāpat kā citās Hanzas pilsētās,¹²⁹ gatavoja luksus saldumu, kas vienlaikus skaitījās arī ārstnieciski – *Backenkrut*, arī *backenkrutt*, *borstcruth*, *kruserkurm*, *ladenkrut*, *magenkruth*.¹³⁰ Ārstniecisks šajā laikā skaitījās ne tikai garšvielu augu pulveris, bet arī cukurs. Pat vairāk nekā medus. Līdz 13.gs., t.sk. senajiem romiešiem, galvenā sastāvdaļa bija medus, kas bija konservējoša viela garšvielām jeb ārstniecības augiem.¹³¹ Medus bija tirdzniecības prece¹³², tomēr tāltirdzniecībā 14-16.gs. lielāka nozīme, šķiet, bija cukuram. Var pieņemt, ka Livonijas "*Backenkrut*" bija kopnosaukums līdzīgi kā citās Eiropas zemēs zināmajiem cukurotajiem gardumiem. Luksus saldumi saukti arī *Konfect*, latīņu – *electuarim*, un tie varēja būt iecukurotas garšvielas glazūrā, salds garšvielu pulveris, sīrups, marmelāde, garšvielu kūciņas. *Krūde* minēts Livonijas Bruņinieku tiesībās¹³³, bet to izgatavoja pilsētu aptieknieki, un pilsētu rēķinu grāmatās bija ieraksti, ka ar to cienāja augstus viesus. Jāpiezīmē, ka Straupe bija pieturpunkts šādos ceļojumos uz visas Livonijas (mūsdienu Latvijas un Igaunijas teritorija) kārtu sapulci, kas notika pilsētās, kur dažādiem virzieniem to sasniegšanai būtu jātērē daudz maz līdzīgs laiks – Valmiera, Valka. Straupē dažkārt pa ceļam uz landtāgu apmetās (varbūt – mēdza apmesties regulāri) rīdzinieku delegāti pilsētnieku kūrijā (Rīgas rātskungi, birģermeistari). Tā pa ceļam uz Valku 1438. gada 8. septembrī te vairāki palika pa nakti un, jādūmā, arī ieturēja smalkas ēdienreizes. Lai arī *Backenkrut* bija paredzēts vairāk zemes kungiem, tomēr 15.–16.gs. varēja piedāvāt arī mazpilsētu iedzīvotāji Rīgas patriciātam vai arī otrādi – Rīga to dāvināja savām sadarbības pilsētām iekšzemē, tāpat kā sūtīja vīnu Straupes birģermeistaram¹³⁴. 16. gadsimta beigās (1593. gada greznības nolikums) šis ēdiens tika dalīts arī rīdzinieku kāzās.¹³⁵ Jādūmā,

¹²⁸ *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna*, Nr. VI, 22.lpp.

¹²⁹ Piemēram, Braunšveigā – Arends, D., Schneider, W. *Braunschweigwe Apothekenregister 1506-1673*. Braunschweig, 1960, S. 78. Norādīts, ka termins "*Backenkrutt*" rātes aptiekās lietots kā kopnosaukums 15.gs. beigās, bet vēlāk reti, jo izcelts katrs atsevišķais produkts.

¹³⁰ Piemēram, LUB II, 3, nr. 734,

¹³¹ Cukurniedres – cilvēku kultivētas, iespējams, pirmdzimtene varbūt Dienvidķīnā, bet audzēšana Indijā visai plaša gan seno grieķu un romiešu laikā, gan viduslaikos (Dalbu, A. *Dangerous Tastes: The Story of Spices*. Los Angeles: Berkeley, 2000. P.26-27)

¹³² Livonijā LUB I, 11, nr. 75, 160, 321, 580 LUB II, 2, nr.532, 630, 679.

¹³³ Bunge F.G. *Altivlands Rechtsbücher*. Leipzig, 1879, S. 160, Art. 3. :

¹³⁴ Rīgas pilsēta 1420/ 1421.g. sūtīja Straupes birģermeistaram vīnu 5 šiliņu vērtībā (LUB I, 5, nr. 2521 (MMDXXI), vēl sūtīja vīnu, alu, *krude* uz iekšzemes pilsētām.

¹³⁵ *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna*, nr. V, 14. lpp.

ka šādai produkta demokratizācijai pamatā bija arvien plašāka cukura pieejamība. Cukura izplatībā 16.gs. galvenie nopelni bija portugāļiem, kuri sāka audzēt cukurniedres Madeiras salā, savukārt pēc Vasko de Gamas ekspedīcijas (1498) atklājas jaunos garšvielu tirdzniecības ceļus.¹³⁶

14. gs. īpašie luksus gardumi bijuši cieņā pāvesta galmā Avinjonā. Tos pirka pie aptiekāriem, sauc arī par dražejām (*drageae*), *species confectae*, un pirka kopā ar dzērienu *nectar*. Domājams, ka šīs pāvesta konfektes bija cukuroti augļi vai žeļejas konfektes vai cukura konfektes, bez tam, kā sastāvdaļas rožūdens un fenheļa ūdens un anīss. Tās pasniedza uz īpašiem paliktņiem – *massapanes* – pīnijas koka šķīvjiem, kas iesmaržināti ar kanēļa ziedu esenci. Dažkārt pāvests Klemenss VI iepirka *konfect* par milzīgām cenām un lielā svarā (1445 kg vai 1344./45.gadā – 7 tonnas *konfett*). Vēl pāvesta kūrija iepirka ingveru, pīniju riekstus, citronu sulu, īpašu karalisko koriandru, apzeltītas pistācijas, visvairāk uz Ziemassvētkiem un Lieldienu mēnesī.¹³⁷ Līdz 19.gs. šī produkta pazīmes saglabājušās kā *Latwerge* (*Latwäre*) sastāvdaļas: salds ēdiens plūmju džema konsistencē vai arī sīrupveidīga vārīta sula no augļiem vai arī kā sava veida marmelāde. Tas, iespējams, radniecīgs produktam, kam piedēvētas brīnumaini dziednieciskas un spēcinošas spējas – *theriak* (*Theriak*), ko aprakstījuši jau senie romieši, vēlāk – Loršas klostera mūki (795. gads), Avicenna (1030), Bingenē Hildegardē (mirusi 1179) un 15.gs. ārsti daudzās ārstniecisko recepšu grāmatās. Vēl minēt, ka Livonijā bruņinieku tiesībās, uzskaitot pārtikas produktus, ko sadala muižas mantinieki, minēts arī tāds produkts kā *lactuarium*, kas jādodomā, bija *Latwerge* latīniskais nosaukums – *electuarium*.¹³⁸

Livonijas laika dokumentos sastopamie nosaukumi – *Konfect* - ir lietoti kā cienasta, saldās delikateses (?) apzīmējums (1449. gada 5.jūl. – sagaidot Rīgas arhibīskapu¹³⁹, 1448. – cienasts Livonijas mestram Tallinā, 530. cienasts, ierodoties Rīgas arhibīskapa koadjutoram).¹⁴⁰ 16.gs. beigās tie jau bija Rīgas pilsētnieku kāzu mielasta sastāvdaļa, kur cienājās kā ar *konfect*, tā arī *Brustkrut*.¹⁴¹ Kā *konfect* un *crude* Rīgā atšķīrās no *Brustkrut* – grūti pateikt, bet abi nosaukumi lietoti vienlaikus

¹³⁶ Cukuru zināja (t.i. ar tā eksistenci stāsta) jau senie grieķi. Tā plašāka lietošana sākas Persijā apm. 7.gs. Vēlāk arābi to audzēja arī Eiropā, un venēciešu tirgotāji kļuva bagāti, paturot monopolitirdzniecību ar cukuru savās rokās. Cukurniedres jau 13.gs. arābi ieviesa Sicīlijā, bet no 15.gs. to sāka audzēt arī portugāļi Madeiras salā, šajā pašā gadsimtā arī Kipras salā.

¹³⁷ Weiß, S. Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378). *Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes*. Berlin: Akademie Verlag. 2002. S. 417-421.

¹³⁸ Bunge F.G. *Altlivlands Rechtsbücher*. Leipzig, 1879, S. 160, Art. 3.: .. *alle spise, de dar de man in siner were hadde.. binamen vlesch, gröne edder dröge, smer, smolt, alle gebachen brot, allerlei gedrenke, alle kokenspise, als erweten, bonen, grütte, sennip, vische, heringe, böckinge, stockvisch, botter, cier, kese, alle molken, ölie, zipollen, knuflock, röven, alle afgebraken ovest, alle krüde, gemalen edder gebraken, honnich, lactuarium, vigen, rosinen, mandeln, riis, [...]*.

¹³⁹ LUB I, 10, nr. 628, 465.–470. lpp.; LUB I, 11, nr.1, 13, 51, 56, 208 (Konfekt, condeccio, confection) ; nr. 56, 335, 489 (krude, krut backen)

¹⁴⁰ Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1525-1534), nr. 126, S. 123. – *Konfekt* pasniegts lielā kārbā.

¹⁴¹ Dokumenta tulkotāja Valda Kvaskova. *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna*, Nr. V, 15. lpp., 2. Un 3. Zemsvītras piezīme. V.Kvaskova uzskata, ka te minētais *konfekt* nav saistīts ar konfektēm mūsdienu izpratnē, tas cēlies no latīņu vārda *confectum* – pagatavot, savukārt *Brustkrut* varēja būt ar cukuru un dažādām garšvielām gatavoti cepumi, ko pasniedza pie vīna vai cepumi ar iecukurotiem augļiem.

gan 14.gs.¹⁴² gan 1515.gadā, kad cienasts zemekungiem Rīgā bija *crude*, savukārt 1555. sūtījums rātei – *Brustkrutt*.¹⁴³ *Krût, krude* viduslejasvācu valodā bija apzīmējums visa veida garšvielām, bet Līpes pilsētas tiesībās 1385.gadā teikts: *Krude* netiek vis dzerts, bet sastāv no garšvielām un *confect*, kas kā kairinoša viela pasniegts pie dzēriena. Te arī nav runa par savircotu vīnu, jo to te sauc ar *ipenkraß*, un par garšvielām pie ēdieniem, jo to sauc *tafelcrûde* un vēl citos nosaukumos.¹⁴⁴

Prūsijas Vācu ordeņa virsmestra un vienkāršo ordeņa brāļu *crude* 14.–15.gs. ir pētījis Hartmuts Bokmans, kurš konstatējis, ka Prūsijā luksu saldumi bija cukuroti augļi, vai cukurotas žeļejas konfektes, kurām pievienoja arī rožūdeni, fenheļa ūdeni, anīsu. Tie bija ļoti, ļoti dārgi vēdera prieki, kuri ierindas ordeņa brāļiem, kuri visi bija dižciltīgas izcelsmes, tika tikai uz Visu svēto vakaru un sv.Tomasa dienā, savukārt ordeņa lielmestram 15.gs. pirmajā pusē aptiekāri pieveda vairāku veidu *confekt* / *konfect* un *crude* tonnām un regulāri; tika iepirktas arī īpašas šiem saldumiem domātas dakšiņas, karotītes un trauki. Galvenā nozīme – reprezentācija, hierarhijas uzsvēršana.

¹⁴² *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, *Brustkraut* S. 70, 82; *Krude – turpat*, S. 40, 43, 45, 46, 82.

¹⁴³ 1515.gadā rīdzenieki zemes kungus cienāja ar vīnu, alu, maizi un *crude*. Vienlaikus cienasts Dānijas karaļa ārstam bija dateles, ingvers, vīns (*Zwei Kämmeiregister..*, S. 214, 72, 219).

¹⁴⁴ Schiller, K., Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch* Bd. VI, S. 189.-190.

Aplēsts, ka vienkāršs pilsētas kurpnieks par savu gadu algu varētu nopirkt vien 75 *crude* gabaliņus, izlietojot visu savu algu.¹⁴⁵ Vācu ordeņa lielmeistra uzturēšanās laikā Kauņā 1408. gadā viņam līdzī vācu mēdzeniem veda dateles, rozīnes, ingveru, garšvielas, *crude* un *konfekt* pašā patēriņam un dāvanām. Vēl lietuvieši dižciltīgajiem dāvināja dārgus zirgus, medību piekūrus u.c. luksus preces. Dažādi izsmalcināti ēdieni un jo īpaši garšvielas – nozīmēja varu, spēku, prestižu.¹⁴⁶ Tik izšķērdīgi kā lielmeistrs nedzīvoja ne vācu aristokrāti, ne arī pilsētas, lai arī ir saglabājušies Lineburgas un citu turīgo Hanzas pilsētnieku trauki šādiem viduslaiku luksus gardumiem.



1)Konfekt-dakšiņa, 15.gs. Vīnes lietišķās mākslas muzejs. Sudrabs, apzeltījums, inv. nr. F884. 2) Cēsis arheoloģiskajos izrakumos atrastās karote, kas pārveidojama par dakšiņu, 16.gs. zīmējums (att. no grām. Quo vadis Cēsis? Vēsture un mūsdienu nosacījumi pilsētas attīstībai. Cēsis, 2007. 55.lpp.) un sudraba saldumu dakšiņa, 15.gs. b. 3) Kokneses pilsētā atrastā dakšiņa ar perlamutra rotājumu un nazis. 16-17.gs. Att. no grām. Latvijas PSR arheoloģija. Rīga, 1974. 79.tabula

Turīgie ļaudis Livonijā arī centās neatpalikt luksus ēdienu lietošanā, un 15.gs. garšvielu un arī cukura tirdzniecība zēla. Jau minētie Hanzas tirgotāji brāļi Fekinhūzeni ingveru un dažādas garšvielas (*crude*) iepirka Venēcijā – 1411. gadā par 8000 dukātiem un sūtīja arī uz Livoniju.¹⁴⁷ Viens no viņiem 1406.g testamentā norādīja, ka viņam ir ne tikai dažādas sudraba kannas, lieli sudraba šķīvji, bet arī sudraba *crudenap* – trauks saldumiem.¹⁴⁸ Savukārt vēstulēs 15.gs. no Lībekas arī norādīts, ka garšvielu tirdzniecība neiet vienmēr tik labi un ka rozīnes neesot izpārdotas un cilvēki Lībekā vairs neesot tik kāri uz gardumiem kā agrāk, arī Dancigā un Novgorodā 1416.gadā vīģes un garšvielas ilgi stāvēt neizpirktas¹⁴⁹

¹⁴⁵ Boockmann, H. Süßigkeiten im finsternen Mittelalter. Das Konfekt des Deutschordensmeister. In: *Mittelalterliche Texte. Überlieferung - Befunde - Deutungen. Kolloquium der Zentralkommission der Monumenta Germaniae Historica am 28/29. Juni 1996*. Hg. Von R. Schieffer. Hannover, 1996, S. 172-188.

¹⁴⁶ Freedman, P. *Food: the History of Taste*. Berkeley, CA, 2007.

¹⁴⁷ Stieda, W. (Hg.) *Hilkebrand Vechinchusen...*, S. 67, 76, 127, 239.

¹⁴⁸ Turpat, XXXII, 7, 186, 204.lpp.

¹⁴⁹ Turpat, XXXII, 7, 186, 204.lpp.

Galu galā var minēt, ka ar laiku garšvielu un saldumu lietošana sasniedza visdažādākos pilsētnieku slāņus un tika lietotas ne tikai kādu mielastos. Tā Tallinā kāda vienkārša sieviete vainota, ka 1527. gadā gribējusi sāncensi mīlas lietās noindēt ar “krude”¹⁵⁰ Tāpat Tallinā zināmi gadījumi, ka garšvielas un ārstniecības augi tika pagatavoti nepareizi, kas izraisīja dažādas apsūdzības.¹⁵¹

Galda kultūra

Vēlajos viduslaikos visā Eiropā aristokrātija pārņēma bieži vien no franču zemēm nākušos galantuma likumus pie galda, arī bagātākie pilsētnieki centās tiem sekot. Sabiedrības hierarhiju pārstāvēja „koka zemnieki”, kuri ēda no koka traukiem, „māla pilsētnieki”, kuriem uz galda bija keramikas izstrādājumi, kā arī “metāla-stikla dižciltīgie”.¹⁵² Šāda priekšstata esamību Livonijā apliecina fakts, ka jauno laiku sākumā 1655. gadā trīs muižnieki un Straupes mācītājs deva liecību, ka Adelhaida Krīdenere no Rozbeķes pils esot nabadzīga: „viņa neēd no vara un nedzer no sudraba, bet no koka un akmens traukiem.”¹⁵³

Trauki tika izgatavoti uz vietas pilsētās. Hanzas laikā plaši lietoja glazēto keramiku, kur izmantota svina glazūra. Trauki visumā bija ļoti līdzīgi plašā reģionā. Visur starp atradumiem ir stikla glāzes vīnam un alum.¹⁵⁴ Īpaši tipiski stikla trauki ar vācu nosaukumu *Nuppenbecher*. Tāpat pilsētās netrūka koka trauku – virpotas bļodiņas un šķīvji, t.s. galdiņu trauki, alvas šķīvji.¹⁵⁵ Izsmalcinātām maltītēm lietoja īpašus traukus roku mazgāšanai, un viens no tādiem bija t.s. Hanzas roku mazgājamās bļodas jeb šķīvji – vara jeb misiņa ‘*Hanseschale*’ – diezgan tipisks arheoloģiskajos izrakumos vācu pilsētās atrasts priekšmets – sekls, sākotnēji (11.–12.gs.) no skārda, vēlāk no misiņa, nereti rotāts ar gravūrām un īpaši izceltu malu, diametrs ap 25–30 cm. To izgatavošanas vietas pētītas Goslārā un Braunšveigā, izgatavots arī Āhenā, Ķelnē, Reinas-Māsas apgabalā.¹⁵⁶

¹⁵⁰ Nottbeck, E. (Hg.) *Die alte Criminalchronik Revels*. Reval, 1884, S. 74.

¹⁵¹ Ebel, W. *Das Reveler Ratsurteilbuch (Register von addspoken) 1515-1554*. Göttingen, 1952, Nr. 258: strīds par nepareizi sagatavotiem ārstniecības līdzekļiem jeb garšvielu maisījumu (*unrechtfertigen falschen kruden*)

¹⁵² *Um die Wurst ...*, S. 11.

¹⁵³ *Archiv Katalog des Verbandes der Freiherren und Grafen von Rosen*. Flensburg: Rosenscher Familienverband, 1977. S. 46. (Dokuments bija saglabājies Maszstraupes muižas arhīvā, tagad Rozenu dzimtas arhīvā). Akmens trauki varētu būt arī keramika – akmensmasas trauki, kas ievesti Livonijas pilsētās un pilīs no Ziemeļvācijas.

¹⁵⁴ Naum, M. Material Culture and Diasporic Experiences: A Case of Medieval Hanse Merchants in the Baltic. In: *Archeological Papers of the American Anthropological Association* 26(1). p. 72-86.

¹⁵⁵ *Ceļā uz latviešu tautu. On the Road to Becoming Latvian*. Rīga, Latvijas Naionālais vēstures muzejs, 2016, 69.lpp.

¹⁵⁶ Schultz, A. *Essen und Trinken im Mittelalter (1000-1300): Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*. Berlin, Boston, 2011, S. 515.



1) *T.s Hanzas tipa roku mazgāšanas šķīvis no bronzas. Ķelne, 13.gs. Att. no grām. : Schultz, A. Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300): Literarische, kunsthistorische ... 2011, S. 515, Abb.84.; 2) Pilsētnieku maltīte. Nīderlande. Eļļas gleznojums uz pulksteņa ciparnīcas, fragments, ap 1490./ 1510.gadu. Att. no <http://www.imareal.sbg.ac.at/home/> (Institut für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit, Krems)*

Īpaši raksturīgi pilsētniekiem viduslaiku beigās bija alvas trauki un alvas kannas. Tika lietoti arī alvas šķīvjī. Turīgākajiem bija arī sudraba kausi un cits "galda sudrabs".

Parasti katram pilsētniekam bija savs nazis, un daudziem līdzī arī sava karote, kas tika nēsāti līdzī pastāvīgi, nereti piestiprinātu pie jostas. Viduslaiku beigās 16.gs. pilsētnieki lietoja arī dakšiņu. Šie rīki varēja būt pavisam vienkārši no dzelzs ar koka spalvu vai arī dārgi un mākslinieciski izstrādāti. Domājams, ka uz galda vienmēr bija arī "koplietošanas" nazis, ar kuru nogrieza gabalu un ielika mutē. 15.-16.gs. pilsētnieku testamentos minēti sudraba galda trauki, stikls.¹⁵⁷ Tāds piederēja pat nabadzīgajiem pilsētniekiem, piemēram, Tallinas kalpones Maizes (*Meyse*) testamentā minētas vairākas viņai piederošas sudraba karotes.¹⁵⁸ Pavisam grezna sudraba karote, ko varēja pārveidot par dakšiņu, piederējusi ap 26 gadus vecai sievietei, kura gājusi bojā Cēsu pils pagrabā, domājams, 1577.gada krievu uzbrukumā pilsētai. Viņa šo grezno galda piederumu turēja somiņā pie jostas līdz ar krellēm, pogām, brokāta lentām, gredzentiņu, uzpirksteni.¹⁵⁹

¹⁵⁷ Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler Bürger...* Nr. 10 (1435 – 12 sudraba karotes, 4 sudraba vīna kausi; nr.24 (1472) – 7 sudraba karote un vairāki kausi; nr. 52 – galda sudrabs, nr.56; nr. 105, nr. 107(1511), nr. 108 (1512), nr. 112 (1516) u.c.

¹⁵⁸ Tallinas pilsētas arhīvs, 230.fonds "Tallinn magistraat", 1. apraksts, BN lieta. Tomēr pilsētnieku mantas aprakstos pēc nāves redzams, ka nereti nabadzīgākajiem starp mantām tiešām bija tikai viena karote.

¹⁵⁹ Apala, Z. Cēsu pils arheoloģiskās izpētes (1974–2006) materiāli. Grām. *Quo vadis Cēsis? Vēsture un mūsdienu nosacījumi pilsētas attīstībai*. Cēsis, 2007. 55.–57.lpp.

Vīna šķirnes bija dažādas, un Livonijā tās visas tika ievestas, jo uz vietas vīnogas neaudzēja. Livonijā 15.-16.gs. lietoja gan Reinzemes vīnu, gan *Klaret* jeb *clareth* (garšvielu vīnu), gan sarkanvīnu, dienvīdu vīnu *romenie* jeb *rumeninge*, gan *malmesie*, gan vienkāršo jeb *bastard* vīnu).¹⁶¹



Degvīna destilēšana.

Att. no grām. Brunschwig, H. *Liber der arte distillandi simplicia et composita*. Strassbur, 1505.¹⁶²

Viduslaikos arvien plašākai sabiedrības daļai tapa zināms degvīna destilēšanas princips. Degvīnu no 15.gs. sauca arī par dzīvo ūdeni (latīņu - "*Aqua Vitae*"), bet no 16.gs. vācu valodā arī "*Brennen Wein*". Eiropā šāda alkohola iegūšana zināma jau no 12.gs., sākotnēji klosteros¹⁶³, tad arī pilsētu aptiekās un alķīmiķu darbnīcās. Daudzus gadsimtus degvīns uzskatīts par ārstniecības līdzekli, pat brīnumlīdzekli pret dažādām kaitēm. Vācu pilsētās degvīna destilēšana lielākos apjomos zināma no 16.gs., piemēram, Osnabrikā 1536.gadā tika ieviests īpašs degvīna nodoklis. Livonijā tomēr tas tika agri nenotika, un vēl 1545.gadā Rīgas arhibīskaps lūdza atsūtīt degvīnu no Prūsijas.¹⁶⁴ 16.gs. beigās un 17.gs. degvīna ražošana zaudēja noslēpumainības plīvuru, un Vidzemē destilēšanu detalizēti aprakstīja mācītājs S.Gruberts (1645), norādot, kā iegūt degvīnu no rudziem, kviešiem, pievienojot arī garšaugus – anīsu, angeliku, kalmes, lakricu, ķīmenes vai cukuru, medu, muskatu, krustnagliņas, ingveru u.c. Degvīnu viņš ieteica arī iekrāsot ar safrānu vai salviju.¹⁶⁵ Savukārt *aqua*

¹⁶¹ Rīgas arhibīskapa koadjutoram 1530. tika sūtīts *claret* - vīns ar garšvielām un medu, Reinas vīns (1 muca), ingvera dzēriens (3 akmensmasas kausi) (Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1525–1534), nr. 123. Vīnu nosaukumi no LUB I, 10, LUB II, 1-3)

¹⁶² Pieejams.: <https://books.google.lv/>

¹⁶³ Vīnes muzejā (inv. nr. MV 8.876) saglabājušās destilēšanas kolbas, ko 15.gs. Vārenas klostera mūki izmantoja liķieru ieguvei.

¹⁶⁴ Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1540-1551), nr. 1289.

¹⁶⁵ *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent.*, S.229ff.

vitae, kas saskaņā ar Gubertu ir arī *crudos humores*, izgatavošana liekas Paracelsa un alķīmiķu ietekmēta, izmantojot *Ellebori nigri* sakni un citas garšvielas, un ieteikts pat pret mēri.¹⁶⁶ Mācītājs Guberts norāda, ka degvīns ir ārstniecības līdzeklis, ne dzēriens, un to uzmanīgi jālieto grūtniecēm un bērniem.¹⁶⁷ Var atzīmēt, ka tieši kā ārstniecības līdzeklis - *Spiritus luniperi*- kadiķogu dedvīns 1631.gadā lietots Turaidas pilī¹⁶⁸ Gadsimtu gaitā degvīns Vidzemē ieviesās ļoti plaši un muižās 18.-19.gs. tika ražos lielos apjomos. 19.gs. Lēdurgas draudzes ārsts E.Brēms zināja stāstīt, ka brandvīnu pirmie iemācījās izgatavot "araberi", kuri to joprojām uzskata par svētīgām zālēm, nevis dzērienu.¹⁶⁹

Pilsētas un lauku ēdieni. Jautājums par Hanzas laika ēšanas paradumiem un tradicionālo latviešu virtuvi.

Pilsētas izolēja cilvēkus no dabas pasaules. Tās radīja savu kultūru, kas bija nošķirta no lauku sabiedrības ar mūriem, savām tiesībām, ikdienas dzīves paradumiem un dzīves ritmu, kas nebalstījās tikai dabas un gadskārtu ritējumā.¹⁷⁰ Livonijas laikā, kas bija arī Hanzas laiks 14.-16.gs. pastāvēja arī etniska barjera – vāci un nevāci ēda un ģērbās atšķirīgi. Tomēr bija arī kas kopīgs. Pamata pārtikas produkti ikdienā, dažādos gadalaikos pieejamie ēdieni un dzērieni. Kopīga, jādomā, bija attieksme pret ikdienas ēšanu un dzīrēm, jo kā lauciniekiem, tā pilsētniekiem svētku mielasts bija kas īpašs, ko gaidīja, kam ilgi gatavojās. Viduslaiku pilsētās, kur dzīvoja reliģiozi ļaudis, šo pretstatu pastiprināja ilgie gavēņi, kuru starplaikā uzplauka krāšņi un bagātīgi rīkoti svētki ar īpašiem mielastu ēdieniem.

Tradicionālajā vidzemnieku virtuvē līdz 20. gadsimta sākumam ir raksturīga rudzu maize, kā arī dažādi kviešu maizes izstrādājumi, kas saistās ar kalendāra ciklu un īpašiem svētkiem

Izcepu kukuli / Četriem stūriem,

Tas bija ķekatu/ Mielastiņš. Ldz 14 161

Tāpat kā latviešu tautasdziesmās ir uzsvērts mielasts, kas saistīts ar gadskārtu ritējumi:

Es nebiju kazas gaļas / Vidu gadu dabūjusi;

Nu dabūju kazas gaļu / Ķekatiņu vakarā. Ldz 14 066,

tā arī Ziemeļvācijā Ziemassvētku vakaru sauca – "Vullbuuksobend jeb Vollbauchabend" – pilna vēdera vakars. Apvienojoša daudzām tautām ir cūkas laime – t.i. arī pilns vēders ar cūkas gaļu, kas ir pat Ziemassvētku vakara nosaukums morāviešu valodā. Ziemassvētkos beidzās gavēņa laiks, un,

¹⁶⁶ Turpat, 233-234.lpp.

¹⁶⁷ Turpat, 235.lpp.

¹⁶⁸ Rīgas zemes tiesas protokols lietā par Kike Mārtiņa apsūdzību pret Turaidas pilsnovada Lēdurgas apkārtnes zemnieku Laks Mārtiņu par buršanu, 1631. gada 22. septembrī. Latvijas Valsts vēstures arhīvs. 110.fonds "Rīgas zemes tiesa", 3.apr., 1.lieta.

¹⁶⁹ Brēms, E.V. *Padomi priekš Vidzemes ļaudīm, kā no niknām sērgām un grūtām vājībām būs izsargāties*. Rīga, 1843, 50.lpp.

¹⁷⁰ Makenna T. *Pišča bogov*. Moskva, 1995. 91.lpp.

tāpat kā citos līdzīgos gadījumos, gaļas maltīte radīja svētku sajūtu. Tāpat tika gatavoti īpaši kulinārijas izstrādājumi – pat Straupē 1585. gadā minēts Lieldienu šķiņķis un rausis¹⁷¹.

Vidzemes tradicionālie ēdieni iederas “viduslaiku garšā”, lai arī bagātie vācu pilsētnieki Hanzas laikā mīlēja arī dārgās ārzemju garšvielas, kas latviešu virtuvei nav īpaši raksturīgas.¹⁷² Jau minēti Hanzas reģionam viduslaikos raksturīgi ēdieni, kas saglabā stabilu vietu latviešu virtuvē - rudzu maize, maize ar sālītu sviestu, kaņepju ēdieni. Tradicionālie vidzemnieku ēdieni ir lietoti izsenis - koča, arī kūķis (grūbu biezputra ar žāvētu speķi un sīpoliem, ko tradicionāli gatavo Ziemassvētkos); skābputra, plācenis jeb karaša, speķa pīrāgi, pelēkie zirņi ar speķi, taukšķēti zirņi, sutnes, sutņi jeb kama (vārīti, apgrauzdēti un samalti graudi – tad sutināti un izžāvēti, tad samalti, un tad var lietot ar pienu kā šķidru putru).¹⁷³ Var atzīmēt, ka pelēkie zirņi ar speķi bija tradicionāls Vatslāvju (pirmgavēņa) ēdiens Šlēzvigā Holšteinā. Tos sauc arī par kapucīņu zirņiem (*Graue Arfen mit Swiensback, Kassler und Kokswust*).¹⁷⁴ Viduslaiku recepšu grāmatās bija gan ar garšvielām vircoti zirņu biezēni ar mandelēm, kanēli, muskatu, ingveru un medu (t.s. pagānu jeb arābu zirņi), gan latviešu virtuvei tuvas receptes kā “Bohēmijas zirņi”, kas sastopama Filipīnes Velzerīnas pavārgrāmatā “*De re coquinaria*” (1545)¹⁷⁵: Ja tu gribi labus Bohēmijas zirņus un labu gaļas mērci, tad tu ņem lielu podu, apsedz to ar dvieli, lai tvaiks paliek iekšā. Ļauj lai tie sutinās, līdz ir mīksti. Tad tos labi sasmalcini ar beržamo akmeni. Tad izspied caur sietu un labi samaisi ar gaļas mērci, bet ne pārāk biezu, jo vārot tas kļūs vēl biezāks. Un tad labi savāri. Pēc tam ņem svaigu speķi, ko uzvāri un kad tas ir labi novārīts, tad ņem to un sagriez skaistos mazos gabaliņos, bet ne pārāk, lai viņi tomēr mazliet turas kopā; liec tos karstos taukos un pāris reižu apmaisot cep, tad izņem no taukiem un liec šķīvja vidū, kad tur jau ir ielikti zirņi”. Var piezīmēt, ka arī 18.gadsimta beigās, kad parādījās pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā, tās vēl turpināja no vācu valodas pavārgrāmatām pārņemto tradīciju zirņu ēdieniem pievienot dažādas garšvielas, piemēram “Caurkārsta zirņu zuppe ar ceptiem speķiem un korintēm”.¹⁷⁶

Tāpat mūsu bukstiņputrai ir senas tradīcijas, lai arī tās tradicionālā sastāvdaļa mūsdienās ir kartupelis, kas Hanzas laikā nebija pazīstams. Tomēr vēsturiski putras bija dažādas un ar dažādām sastāvdaļām. 18. gadsimtā vācu ārsts un zinātnieks Rozins Lentilijs rakstīja, ka Vidzemes zemnieki pa lielākai daļai pārtiek no viegli samaltas griķu putras, tad arī no miežu putras, abas vārītas ar pienu, pa lielākai daļai sarūgušu, viņu liek galdā koka traukos. Tāpat viņi ēd putriņas un visādus sakņaugus. [...] Viņi ir pieraduši pie zināma ēdiena, ko sauc par *soost*. Joko, ka ārzemnieki, kas vienreiz baudījuši no

¹⁷¹ VSVA, 299.lpp. Straupe 1585 par mācītāju bijis no Kokneses pārnākušais Nandelstads, kuram līdz ar citiem maksājumiem pienācās arī 1 šķiņķis un rausis Lieldienās.

¹⁷² Sk. Dumpe, L. (sast). *Latviešu tautas ēdieni*. Rīga, 2009.

¹⁷³ Šie vidzemnieku ēdieni īpaši izcelti Signes Meirānes darbā (Meirāne, S. *Mūsu mantojums*. R., 2016.)

¹⁷⁴ Recepte pirmo reizi pierakstīta Sofijas Vilhelmīnes Šaibleres pavārgrāmatā 18.gs.

¹⁷⁵ Filipīnes Velzerīnas (Philippine Welserin) pavārgrāmatas rokraksts saglabājies mūsdienu Austrijas teritorijas pilī Ambrā, Inv.Nr. PA 1473. Minētā ir recepte nr.135.

¹⁷⁶ Harders, K. Tā pirmā pavāru grāmata no vāces grāmatām pārtulkota. Jelgava, 1796., 35.lpp.

šīs barības, ļoti nelabprāt atstājot šo zemi, un ja atstājuši, tad viņus mocot brīnišķīgas ilgas to atkalredzēt. [...] Šis ēdiens ir zināmā mērā maisījums no dažādam lietām, piemēram, jēra šķiņķa un tievām zarnām, žāvētiem zušiem, butēm, silķēm, rāceņiem un, es nezinu, vēl kā, un viss tas tiek vārīts pienā. Varētu likties, ka šeit samaisīts cepts ar vārītu, austeri ar pelēkajiem strazdiem, tomēr no tā neceļas nepatīkama smarža, bet gan augšlejām īsti patīkams virums.¹⁷⁷

IETEICAMIE PRODUKTI STRAUPES HANZAS TIRDZIŅIEM

Viduslaiku pilsētnieku ikdienas uzturā vērojama liela līdzība ar tradicionālo latviešu virtuvi, kas apzināta 19.gs. beigās un lietota vēl līdz 20.gs. vidum, izņemot kartupeļus. Zirņi ar speķi, speķa pīrāgi, rudzu maize un citi rudzu miltu izstrādājumi, medus rauši¹⁷⁸, alus un siers, desas luņķi, žāvējumi u.c. ir arī viduslaicīgi ēdieni. Sezonas produktu un gaļas lietojums viduslaikos vācu pilsētās rezonē ar latviešu gadskārtu tradīcijām Mārtiņos, Meteņos, Jāņos u.c., jo tām ir kopīgs pamats - viduslaiku katoļu reliģija un gavēņa noteikts ritms.

Vācu pilsētās un arī laukos, kā arī Latvijas pilsētā daudzas tradīcijas iznīka un mainījās, bet latviešu zemnieki tās saglabāja ilgstoši līdz 19.gs. Domājot par Hanzai raksturīgu ēdienu izgatavošanu, būtu jāizvēlas vienkāršākās šķirnes, ne 20.gs. beigu straujās selekcijas rezultāts un tādas kultūras, kas ienākušas Latvijas lauksaimniecībā 20. gs. beigās vai pat 21.gs. Jāizvairās no tiem produktiem, kas ienāca Eiropā pēc Amerikas atklāšanas vai arī ir jāzina un jāstāsta, ka 16.gs. vidū ieviesās ļoti modernas, jaunas kultūras - parastās pupiņas, ķirbji, kukurūza, tomāti, saukti "Paradīzes āboli", tītari, u.c., savukārt kartupeļi kļuva pazīstami vēlāk – Latvijā 19.gs. sākumā.

Mūsdienu tradicionālā viduslaiku garā ieturēta Ziemassvētku tirdziņu daļa ir piparkūkas, karstvīns, marcipāna figūriņas, cukurotas mandeles, kas ļoti labi atbilst Hanzas laika pilsētu produktiem. Viduslaikos bija raksturīgi arī dekorēti un mākslīgi krāsoti ēdieni. Tāpat daudzi ārstnieciski līdzekļi, ko mūsdienās lieto tautas medicīnā vai homeopātijā. Mūsdienās nevienam nepārsteigs viduslaiku luksusa produkti – marmelāde vai cepumiņi ar garšvielām/ ārstniecības augiem, bet varbūt neparasti būtu nogaršot medū vai cukurā grauздētas ķimenes.

Kāda Straupei raksturīga īpatnība, pat unikalitāte reģionā ir 23. decembra datējums ar svētās Viktorijas vārdu, kas varētu dot jaunu vārdu kādam tradicionālam gardumam, piemēram, **Svētās Viktorijas piparkūkas**. 1535. gadā Straupē izdots dokuments datēts – *am dage Vycktoria junkfrawen* t.i. 23. decembri vai 24. aprīli. Nevienš cits dokuments Livonijā nav datēts ar šai svētajai veltītu piemiņas dienu, un svētās Viktorijas kulta nebija izplatīts ne Livonijā, ne citās Hanzas pilsētās.

¹⁷⁷ Tulkojuma fragmenti no Rozina Lentilija teksta 18.gs. latīņu valodā: Radiņš, A. *Arheoloģisks ceļvedis latviešu un Latvijas vēsturē*. Rīga, 2012. 418 lpp.

¹⁷⁸ Medus rauša pagatavošana – saputotam medum pievieno olu baltumus un vēlreiz saputo. Masai pievieno miltus, kanēli, krustnagliņas un sodu un kārtīgi izmīca. Liek veidnē un cep.

Svētā Viktorija no Romas (arī Vittoria (itāliešu val). – kristiešu mocekle, ko reliģiskā leģenda saista ar kristiešu vajāšanu ķeizara Deciusa laikā, lai arī, ticamāk, vēsturiskais pamats meklējams ķeizara Diokletiāna laikā 3.gs. Viktorija bijusi māsa vārdā Anatolija. Abām bija jāprecas ar turīgiem romiešiem, bet Anatolija pārliecināja māsu, ka viņām jāvelta sevi Dievam. Viktorija pārdeva savu pūru, visu izdalīja nabagiem un attiecās precēties. Topošie vīri viņas apsūdzēja un panāca, ka viņas tur apcietinājumā, līdz piekritīs precēties. Bet māsas palika nelokāmas un pievērsa kristietībai arī savus kalpus un apsargus. Anatoliju notiesāja uz nāvi jau ļoti ātri, bet Viktorijas līgavainis Eugēnijs gadiem ilgi centās viņu pārliecināt, paturot gūstā, bet tad galu galā nodeva varas iestādēm. Viktoriju pēc prefekta Juliāna pavēles mocīja un nogalināja ar dūrienu sirdī. Viņas bende Liliarkus tūlīt nokrita un pēc 6 dienām nomira briesmīgā veida – viņu apēda tārpi. Viktorija esot apglabāta uz rietumiem no Monteleones Sabinas baznīcā Santa Vittoria. Abas māsas attēlotas 6.gs. mozaikā Ravennas baznīcā, un mūsdienās katoļu piemiņas diena ir 10. jūlijs, pareizticīgo piemiņas diena – 23. decembris.

Kāpēc šīs svētās vārds parādās Straupes pilsētā un vai datums pēc pareizticīgo paraduma? Varbūt tas apliecina, ka kāda Straupes tirgotāja vai rātskunga izcelsme meklējama tajās retajās vietās Vācijā, kur Viktorijas kulta bija sastopams, vai arī tirgotājiem bija aktīvi sakari ar pareizticīgo krievu pilsētām – kā vienlaikus ar svēto Viktoriju dokumentā minētajam Pēterim Novgorodietim (*Peter Nowogordenn*). Iespējams, ka šajā sakarā var meklēt idejas īpašiem ēdieniem arī pareizticīgo vidē, īpaši – gavēņa ēdienu ciklam. Tāpat kā vācu pilsētās, arī senkrievu tirdzniecības centros gatavoja ar garšvielām bagātus gardumus, un prjaņiki bija līdzīgi vācu piparkūkām.¹⁷⁹ Moderno piparkūku izgatavošana aizsākusies vismaz 16. gadsimtā Dienvidvācijā. Sākotnēji ar garšvielām un dziedniecības augiem samaisītas medus kūciņas gatavoja klosteros un pilsētu aptiekās, vēlāk 13.–14.gs. arī pilsētās. Tieši pilsētās šī prasme attīstījās, un tās sāka izgatavot plašāk un parādās arī piparkūku cepēju cunftes. Slavenākās līdz mūsdienām – Nirnbergas piparkūkas (*Lebkuchen*), kas mūsdienās ir aizsargāts tradicionālais pārtikas produkts. 1553.gadā Augstburgā izdotā Sabīnes Velzerīnas recepšu grāmatā ir vairākas piparkūku receptes, viena no tām **“Kā izcept labas piparkūkas”**: “Ņem sākumā 1 mārciņu¹⁸⁰ cukura, vienu ceturtdaļu gaišinātā medus, ņem visu ceturtdaļu miltu, ņem 5 lotes kanēļa standziņu, 3 lotes krustnagliņu, 4 lotes sagrūsta kardamona. Pārējās garšvielas sasmalcini cik var. Pievieno arī ingveru un cukuru medum un ļauj savārties, liec miltus muldā, vispirms iekul kardamonu, tad ingveru un tad citas garšvielas. Izmīci un mīklu mazliet izrullē. Cep uzmanīgi!”

¹⁷⁹ *Tönnies Fenne's Low German Manual*, p.81- krievu vārds ‘prepranik’ viduslejas vācu valodā tulkots kā ‘peperkokenn’.

¹⁸⁰ Viena mārciņa – savulaik Rīgā bija 418,8 g, viena lote Lībekā - 15,2 g.



Nirnbergas piparkūku (Lebkuchen) cepējs. Att. no Bavārijas Nacionālās bibliotēkas, 1520 Handschrift
 Stadtbibliothek Nürnberg Amb. 279.2°, Folio 11,
 pieejams <http://nuernberger-hausbuecher.de/75-Amb-2-279-11-v/data>.

Piparkūku recepte sastopama arī vācu valodā publicētajā Suntažu un Mālpils mācītāja S.Guberta grāmatā (1645/1649)– sajaucot piparkūkas ar degvīnu, to ieteikts lietot aknu slimību ārstēšanai: “Nem medu un izkausē, maisot un noņemot putas, kad tas šķidr, noņem no uguns. Pievieno labi izsijātus rudzu miltus, kas ziemas dienā ir nedaudz uzsildīti istabas temperatūrā, un labi iemaisa, līdz masa ir kā bieza putra. Labi izmīca kunkuļus un liek uz nakti aukstā vietā. Nākošajā dienā labi izmīca, pievieno sasmalcinātu ingveru, kanēli, pomerances gabaliņus, anīsu, kardamonu. Pēc tam ņem papīru, iesmērē ar sviestu, liek mīklu plakanās pankūkās uz tā un liek krāsnī. Piparkūkas ievieto krāsnī tikai tad, kad maize izcepusies, to var darīt, ja krāsns ir laba. Ja grib lai izcept, jāzina krāsns īpašības. Krāsnij jābūt sakarsētai īstajā karstumā”.¹⁸¹

Cits jaunradīts nosaukums un tradicionāli gatavots, bet tieši Straupei raksturīgs produkts varētu būt saistīts ar **ķiršiem**. Straupes muižā 17.gs. ir audzēti ķirši, kā tas redzams no kādas burvju prāvas materiāliem: 1675. gadā Lielstraupes vagars nēsājis sev līdzī appūsto sāli, tomēr kungi viņu tāpat likuši pērt par to, ka putni noēduši ķiršus.¹⁸² Lai arī par agrākajiem gadsimtiem rakstītu ziņu nav, tomēr ķirši viduslaikiem ir raksturīgi, tai skaitā ķiršu izmantošana kūkās, kompotos, sīrupos, marmelādēs, arī kā žāvēti augļi u.tml. Ķirši ir ienākuši Eiropas teritorijā no Tuvajiem Austrumiem, un bija pazīstami jau romiešiem, kuri tos ievada Anglijā un citās provincēs Eiropā. Romieši tos augsti vērtēja un medū saglabātu ķiršu receptei ir ietverta Apiciusa pavārgrāmatā. Viduslaikos ķiršus audzēja klosteru un pilsētnieku dārzos, bet zināmi arī gadījumi, kad tie ražoti diezgan masveidīgi pārdošanai. Viduslaiku pavārgrāmatas ķiršus ieteica augļu biezeņos, pīrāgos, dzērienos. Tieši vācu zemēs ķirši skaitījās īpaši iecienīti. *Tacuinum Sanitatis* nosauc divu veidu ķiršus – saldus (*Cerasia dulcia*) un skābos (*Cerasia acotosa*). To daba aprakstīta kā auksta un mikla, tāpēc tie atzīti kā bīstami kuņģim, bet uzvārot un pievienojot vīnu, sliktā ietekme tiek novērsta. Viduslejasvācu valodā [skābie] ķirši

¹⁸¹ *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent*, S 235-236.

¹⁸² Straubergs, K. *Latviešu buramie vārdi. 1.sēj.* R., 1939, 76.lpp.

saukti *Wisselbere*, *Wisselbôm*,¹⁸³, bet vācu zemēs sastopami arī saldie ķirši. Krievzemē ķirši minēti rakstītajos avotos no 11.gs., bet kā kultūraugi plaši ieviešas arī ziemeļu apgabalos no 15.gs. Livonijā ziņas par ķiršiem 16.gs. ir no Igaunijas teritorijas - Kudinas muižas augļu dārzā uz ziemeļiem no Tartu - āboli, plūmes, ķirši 16.gs. Ķiršu kauliņi – atrasti Tartu¹⁸⁴ Latvieši Vidzemē ilgstoši sauca ķiršus par ķezberēm, un tie plaši lauku sētās ieviesās vien 19.gadsimtā.¹⁸⁵

¹⁸³ Schiller, K., Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch. Bd. 5: U-Z*. Bremen, Verlag von J. Kühnmanns, Buchhandlung, 1880, S. 744.

¹⁸⁴ Sillasoo, U. *A Cultural History of Food*.

¹⁸⁵ Cigra, J. H. *Tas ābolu dārznieks jeb pilnīga...* 112.lpp.

II. Ģērbšanās paradumi Hanzas savienības laikā

Mācītājs Cīglers par rīdziniekiem 16.gs. beigās raksta: "Daudzi ļaudis atraduši lielāko baudu greznās drēbēs. Pēc tām viņi cenšas dienu un nakti. Un tiem, šķiet, ja viņi krāšņi ietērpsies kā pāvi, tad viņi būs sasnieguši dzīves laimi un tiem neviens nelīdzināsies. Ja tikai kāds rodas, kas izdomājis jaunu fasonu [...], lai cik tas būtu ākstīgs un savāds, arvien atradīsies ļaudis, kas to atdarinās. Un jo ērmīgāks, trakāks un spocīgāks tas būs, jo vairāk tas patiks tagadējai [...] apstulbotajai pasaulei". Šī laika pilsētnieku greznības kāre Straupei, šķiet, varētu iet secen, domājot, ka ziedu laiki pilsētai bija 14.gs. otrā puse – 16.gs. sākums, kas bija arī Hanzas savienības uzplaukuma laiks.

Vērtējot iespējamās apģērbus, kādi varētu būt nēsāti Straupē Hanzas laikā, jāņem vērā, ka vēstures avoti ir skopi un nepilnīgi gan konkrēti par Straupi, gan Livoniju kopumā. Bez tam, tie nav pienācīgi pētīti, balstoties uz dažāda veida materiāliem. Par pilsētniekiem trūkst lietišķā materiāli – autentisku tērpu un arheoloģisko liecību. Pilsētniekus, atšķirībā no pamatiedzīvotājiem, kurus mēdza apbedīt goda tērpā ar rotām¹⁸⁶, viduslaikos apbedīja linu autā vai maisā bez piedevām. Rakstītie avoti par tērpiem lielākajās Livonijas pilsētās ir ļoti fragmentāri – tie sniedz ziņas par audumu daudzveidību tirdzniecībā¹⁸⁷, audumu izejvielām, min apģērba gabalu un rotu nosaukumus dažādos kontekstos, piemēram, drēbnieku cunftes šrāgās u.c. Taču tie nav apkopoti, lai droši varētu rekonstruēt unikālu, tieši Livonijai raksturīgu pilsētnieku tērpu.¹⁸⁸

Līdzšinējie pētījumi gan rāda, ka vācu tirgotāju un amatnieku - apģērbs Hanzas reģionā bija līdzīgs kā Livonijā, tā Prūsijā un Ziemeļvācijā, lai arī vērojama arī vietējā ietekme. Piemēram, rotu nosaukumos, un, jādomā, izskatā – lokāls variants ir Rīgas 1513. gadā nodibinātā rotkaļu amata meistarstiķis – sakta – tika saukta ne tipiskā vācu vārdā *Handtruw*, bet gan *Bresze*, un no valodnieku viedokļa tas šķiet aizguvums no somugru valodas.¹⁸⁹ Dažāda veida saktas bija tipiskas plašā reģionā, lai sastiprinātu kā vīriešu, tā sieviešu virsapģērbu.¹⁹⁰ Rīgas zeltkaļu meistarstiķis bija tieši tāds pats kā Lībekā – gredzens, sakta, kā arī melni krāsota saderināšanās sakta (*handtruwe breze geblackmalet*), kas rotāta ar zeltu.¹⁹¹ Livonijas pilsētniekiem apģērbā tieši saktas bija kopīgi elementi ar lauciniekiem – pilsētnieces nesāja gan zelta, gan nedārgas riņķa saktas jeb t.s. Hanzas tipa saktas, kas arheoloģiski

¹⁸⁶ Etnogrāfiskā un arheoloģiskā tērpa vēsture atspoguļota I.Žeieres, M.Slavas, A.Zariņas, arī arheologu V.Muižnieka, A. Radiņa, A. Vijupa u.c. pētījumos

¹⁸⁷ Piemēram, LUB I, 11, S. 751 – lietu rādītājā nosaukti vairāk nekā 20 dažādi audumu veidi, kas bija tirdzniecības prece Livonijā.

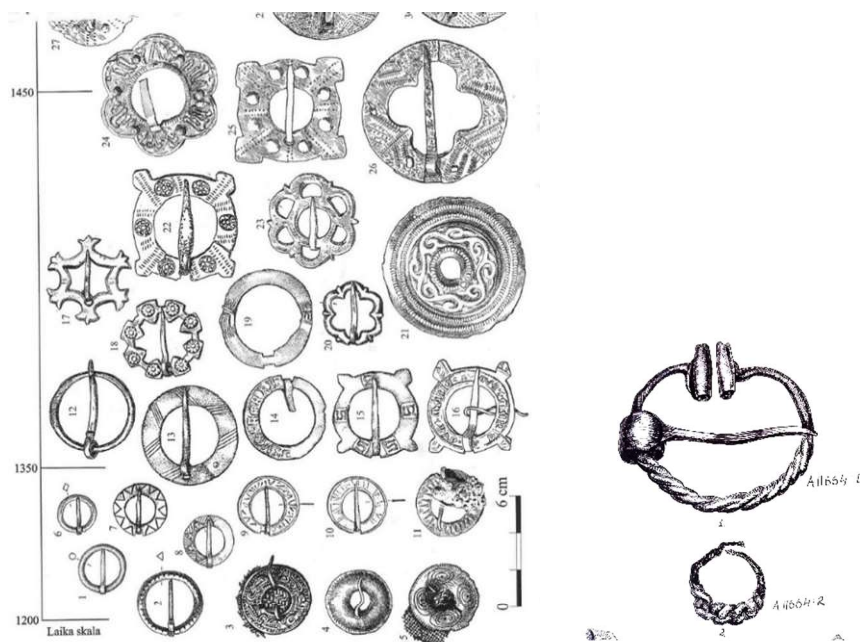
¹⁸⁸ Sk. A. Spekes, M. Taubes, I. Līnes pētījumus. Viduslaiku apbedīšanas paradumus pilsētās Igaunijā skatījis Valk, H. Artefacts in Estonian urban Churchyards: Reflections on different Traditions and Ideologies. In: *Der Ostseeraum und Kontinentaleuropa 1000-1660. Einflußnahme – Rezeption – Wandel*. Hg. Von D. Kattinger, J.E. Olesen, H. Wernicke. Schwerin, 2005, S. 103-112.

¹⁸⁹ Sk. Lindskog-Wallenburg, G. *Bezeichnungen für Frauenkleidungsstücke und Kleiderschmuck im Mittelniederdeutschen*. Berlin, 1977., 219.

¹⁹⁰ Sk. Piemēram, <http://www.mittelalterliche-kleidung.com/gewandungen-glossar/>

¹⁹¹ Mettig, C. *Zur Geschichte der Rigaschen Gewerbe im 13. und 14.Jahrhundert*. Riga 1883, S.4-5.

konstatētas Latvijas teritorijas lauku kapsētās ar 14.gs. otro pusi. Tās varēja rotāt ar sadotu roku motīvs (*handtruwe* – saderināšanās simbols) vai dievbijīgi uzraksti (AVE MARIA u.c.)¹⁹²



1) Zemnieku kapsētās atrastās viduslaiku riņķa saktas. Att. no grām. Muižnieks, V. Bēru tradīcijas Latvijā pēc arheoloģiski pētīto 14.-18.gadsimta apbedīšanas vietu materiāla. Rīga, 2015, 128.lpp. 2) Straupes Baukalnā atrastās senlietas – pakavsakta un gredzens. Att. no Latvijas vēstures institūta Arheoloģisko materiālu krātuves Pirmsdokumentācijas saraksta nr. 1645 kolekcijas nr. 201, 45. Baukalns, 1976.

Vietējo iedzīvotāju tērpos 13.gs. pēc kristianizācijas vērojamas jaunas parādības, kas, jādoma, ienāca līdz ar vācu amatnieku un pilsētnieku pieplūdumu, piemēram, arvien vairāk tika nēsātas sieviešu plecu segas, kas bija vizuāli un tehnoloģiski atšķirīgas no iepriekšējā vēstures posma: no vilnas un liniem darinātas rūtotas vai joslās austas trīsnīšu trīnīša tehnikā.¹⁹³ To izgatavošana varēja notikt pilsētās amatnieku darbnīcās, kas izmantoja horizontālās stelles.

Vienlaikus var atzīmēt, ka arī Livonijas vāci lietoja vietējo iedzīvotāju austos audumus – linaudēju amats Rīgā bija pārsvarā latvisks, bet 1560. gadā Grobiņā minēts "latviešu audums" (*Lettisch Tuch*) kā zemnieku nodeva.¹⁹⁴

Arheoloģiskā izpēte Straupes apkārtnē veikta vairākos kapulaukos, kur mirušie guldīti līdz 13.gs., un tie liecina, ka Lielstraupes Pūricu un Mazstraupes Zvejnieku kapulaukos guldīti pārsvarā

¹⁹² Muižnieks, V. Bēru tradīcijas Latvijā pēc arheoloģiski pētīto 14.-18.gadsimta apbedīšanas vietu materiāla. Rīga, 2015, 135.–138.lpp; Nanchen M. German Influences and Native Survivals in Northern Courland between the XIIIth and XVIIth Centuries. Some Artefacts from Burial Grounds as an Example. In: Klammt, A., Rossignol, S. (hg.) *Mittelalterliche Eliten und Kulturtransfer östlich der Elbe. Interdisziplinäre Beiträge zur Archäologie und Geschichte im mittelalterlichen Ostmitteleuropa*. Göttingen. 2009, P. 193.-204.; Valk H. A subgroup of the "Hanseatic brooches" in Estonia. In: *The Medieval Town in the Baltic: Hanseatic History and Archaeology*. Tartu, 1999. pp. 85-100.

¹⁹³ *Ceļā uz latviešu tautu...*, 81.-82.lpp., rekonstrukcija Valmieras muzejā

¹⁹⁴ Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1557-1560), nr. 2580.

lībieši¹⁹⁵, savukārt rakstītie avoti liecina, ka viduslaikos Straupes apkārtnē apdzīvotībā vērojami lībiski-latviski elementi.¹⁹⁶ Straupes Baukalna kapsēta pētīta 1976. gadā nelielos izrakumos, un konstatēti vairāki apbedījumi no 16.gadsimta, kuros elementi no zemnieku tērpā rotājumiem bija gana tipiski – pakavsakatas, stikla krellītes, krellļu un zvārgulīšu kaklarota, kauri gliemežvāki, alvas un svina apģērba rotājumi.¹⁹⁷

Pilsētniekus ar lauciniekiem, tātad vietējām tradīcijām un lokālā tērpa īpatnībām saistīja arī amatnieki, kuri bija specializējušies lauku iedzīvotāju rotu un aksesuāru izgatavošanā. Livonijas pilsētās zemnieku rotu un apģērba piederumu izgatavošana tradicionāli bija ne-vācu amats. visu Livonijas maztautu tērpā dažāda veida rotām bija liela nozīme, jo tas lielākoties bija krāsots ar dabīgām krāsvielām, un šādi rotājumi – spoži, kontrastējoši ar vienkrāsaino audumu, bija lielā cieņā.

Ja senākiem vēstures posmiem bija ļoti raksturīga bronza, tad 14.-16.gs. – tieši alvas svina rozetītes, ar kurām rotāju tērpu malas.



1) Nevācu sievietes apģērba atdarinājums, 13.-14.gs., villaines mala rotāta ar stikla krellītēm un alvas rozetītēm. 2016. Att. no LNKČ.¹⁹⁸ 2) Rūtainas pusvilnas villaines atdarinājums pēc 14.gs. parauga (Valmieras muzejs). No grām. Celā uz latviešu tautu., 82.lpp.

¹⁹⁵ *Celā uz latviešu tautu..*, 16. lpp.

¹⁹⁶ Auns, M. Turaidas un Krimuldas pilsnovadu..., 53-58.

¹⁹⁷ Apals, J. Apala, Z. Ārāišu arheoloģiskās ekspedīcijas darbs 1976. gadā. *Materiāli par arheologu un etnogrāfu 1976. gada ekspedīciju darba rezultātiem*. Rīga, 1977, 7.–8. lpp.

¹⁹⁸ <http://www.lnkc.gov.lv/galerijas/281116-kalendars-un-planotajs-dienradis-2017-/#5369>



1) Lejamveidnes alvas rotājumiem. Att. no grām. Muižnieks, V. Bēru tradīcijas Latvijā ... 197.lpp. 2) Alvas rozešu veidi viduslaiku apbedījumos Latvijas teritorijā. Att. No grām. Ceļā uz latviešu tautu..., 84.lpp. 3) Alvas rozetes no Tartu vecpilsētas. Att. no Mäesalu, A. Das Handwerk in der Stadt Tartu vom 13. bis 16. Jahrhundert. In: Lübecker Kolloquium. 2006, S. 475. Vinterūras pilsētas baznīcā, Šveicē, atrastās apģērba detaļas no alvas, 15.gs. Att. no <http://www.ore.zh.ch>.

Visspilgtāk rakstītos avotos vietējo iedzīvotāju ietekme pilsētu amatniecībā nolasāma Tallinā, kur rotu izgatavotāju un tirgotāju arodā – *ettekenmekere* (no igauņu val. Ehe – rota) darbojās pa lielai daļai igauņi, arī vācieši un zviedri. Šos ļaudis vēlāk sauc arī „*Pistelmaker*” - misiņa meistari, alvas lējēji, kuri paši rotas arī tirgoja¹⁹⁹. Rotkaļi un rotkaļes (Tallinā 14.gs. pirmajā pusē vismaz 5 rotkaļes maksāja nodevas pilsētai) izgatavoja dažādas misiņa vai zemas raudzes sudraba rozetes un piekariņus apģērba rotāšanai.²⁰⁰ To izgatavošana neprasīja kalēja darba iemaņas, un lejamveidnes dažādiem alvas un svina apģērba sīkrotājumiem atrastas diezgan lielā skaitā gan Livonijas pilsētās, gan pilīs, arī Cēsis, Tartu, Rīgā.²⁰¹ Arī rakstītie avoti sniedz ziņas par dažādu aksesuāru izgatavošanu. Rīgā 1513. gadā nodibinājās jostu un rotkaļu (*breeszmaker*) amats, te pastāvēja arī ‘krievu preču’ (jostas, nevācu rotas u.c.) tirgotāju amats (noteikumi 1569. gadā). Krustus, ķemmes un sieviešu somiņas izgatavoja nevācu tirgotāji, bet aitu dzirkles – vācu tirgotāji. Tartu septiņi rotu izgatavotāji (*pistelmaker*) 1544. gadā ieguva pilsoņu tiesības, un šajā laikā te darbojās vēl trīs sudrabkaļi un pieci zeltkaļi. Jaunpērnavā – 1553.gadā bija viens “*pistelmaker*” – nevācs Jākobs.

Apģērba rotāšanai izmantoja arī stikla krellītes, kas raksturīgākas bija nevācu sieviešu tērpiem un rotām, un tieši dzelteno izplatība skaidrojama ar to, ka jau vismaz 14.gs. sākumā Rīgā izgatavoja stikla krelles, īpaši zilītes. Vēl bija sastopamas gredzenveidīgās zilās, dzeltenās, zaļās, brūnganās stikla krelles, kas viduslaiku Livonijas pilsētās turpināja senkrievu pilsētu amatnieku darba tradīcijas, lietojot kobalta, svina vai vara oksīdu kā krāsotāju. Savukārt tumšas necaurspīdīgas krelles, kas

¹⁹⁹ 1459. gadā viņi ieguva savu noformētu cunfti un pilsētas rātes apstiprinātu amata šrāgu kopā ar jostu kalējiem.

²⁰⁰ Igauņu rotkaļi un rotu tirgotāji Tallinā tika ierobežoti 16. gs. pirmajā pusē, kad tirdzniecības vietu īres maksa nevāciem tika pacelta divkārt – no 6 līdz 12 mārķām, savukārt vācu galantērijas preču tirgotājiem īres maksa bija tikai 4–5 mārķas gadā.

²⁰¹ Piemēram, Rīgā: Caune, A., Ose, I. Archäologische Erkenntnisse zum Handwerk in Riga. In: *Lübecker Kolloquium*. 2006, S. 464.

izgatavotas no K-Ca-MG-Si stikla, ir ļoti līdzīgas viduslaiku vācu pilsētu izstrādājumiem.²⁰² Dzeltenas, zilas, zaļas krellītes atrastas arī Baukalna kapsētā.²⁰³

Rekonstruējot pilsētnieku tērpu Livonijā, tomēr vietējo ietekmi nevar pārspīlēt, jo pilsētnieki un laucinieki Livonijā vismaz no 14.gs. vidus veidoja tiesiski un sadzīviski nošķirtas iedzīvotāju kategorijas ar dažādu, pat, jādomā demonstratīvi izceltu dzīvesveidu un vizuālajiem kodiem apģērbā un rotās, kas īpaši pastiprinājās viduslaiku beigās. Pilsētu kopienā arī tika nodalīti vāci un nevāci, kuriem bija gan vairāk vai mazāk atšķirīgas tiesības vai tiesību nianšes, gan īpatnības dzīvesveidā un apģērba nēsāšanas tradīcijās. Dažas pazīmes Livonijas pilsētnieku un laucinieku tērpā varētu būt kopīgas – pusvilnas (vilna, lini) auduma nēsāšana ikdienā²⁰⁴, saktu un dzintara krellīšu izmantošana,²⁰⁵ josta un pie tās piekarinātie naži,²⁰⁶ maki, sieviešu somiņas. Sieviešu somiņas 16. gs. bija visu Livonijas kārtu sieviešu apģērbā. Sudraba jostas, ko nēsāja jaunas meitenes vai līgavas, minētas pilsētnieku testamentos no 15.gs. un muižnieku dokumentos 16.gs.,²⁰⁷ bet pilsētās un miestos atklātas vairāku 16.gs. depoziču sastāvā.²⁰⁸

Vietējo nevācu iedzīvotāju apģērbā viduslaikos 13.-14.gs. tradicionālā lībiešu apģērba elements varēja būt plecos saspraužamu sieviešu brunči.

²⁰² Mugurēvičs, Ē. *Viduslaiku ciems un pils Salaspils novadā*. Rīga, 2008., 125. l. Žeiere tās sauc par stikla pastas krellītēm.

²⁰³ Apals, J. Apala, Z. Āraišu arheoloģiskās.. 8.lpp.Piemēram, 6.kaps – sievietes kakla rota no 4 zvārgulīšiem un 21 krellēm.

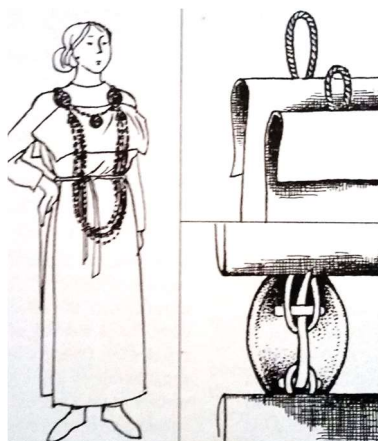
²⁰⁴ *Latvijas PSR arheoloģija*. Rīga, 1974, 307.lpp. Iespējams, šādu audumu vācu tirgotāji sauca "sage" – viegls vilnas audums (LUB II, 1, nr. 897) vai arī "sardock, sarduck" LUB I, 10, nr. 337; LUB I, 11, nr.77, 689.

²⁰⁵ Rīgā pastāv amats – dzintara virpotājs jeb dzintra rožukroņu izgatavotājs (*Bernstendreger*) - Napiersky, J. G. L. (Hg.) (1881) *Die Libri reditum..*, II, nr. 337, 517, 660.

²⁰⁶ Slava, M. *Latviešu tautas tērpi*. Rīga, 1966. 60. lpp.

²⁰⁷ Neprecētu sieviešu sudraba rotas ar naža maksti (VSA, Nr. 74, 349. lpp.)

²⁰⁸ Apala, Z. Cēsu pils arheoloģiskās izpētes (1974–2006) rezultāti. Grām.: *Quo vadis Cēsis? Vēsture un mūsdienu nosacījumi pilsētas attīstībai*. Cēsis, 2007, 56. lpp. Divas sudraba jostas arheoloģiski atklātas Cēsis. Savukārt Jumpravmuižas depozičā atrastā sudraba ķēžu josta piederēja turīgai sievietei, bet arī viņas somiņā bija uzpirksteņi un materiāls grezumlietišķu gatavošanai – sudraba krelle, vairākas sarkana stikla krellītes, kalnu kristāla plāksnītes, sudraba riņķītis un piekariņš, kā arī zelta brokāta pavedieni un bronzas uzpirkstenis.



Plecos saspraužamo brunču lietošana. Att. no grām. Lībieši senatnē. Rīga, Latvijas Nacionālais vēstures muzejs, 2001. 21.lpp.

Nevācu sievietes Livonijā nēsāja garu linu **kreklu** ar piedurknēm, virs tā brunčus, nereti garas jakas, kā arī vainagus, kas rotāti kā ar bronzu (bronzas plāksnītes), tā arī izšūti ar stikla krellītēm, alvas rozetītēm u.c. Vīriešu apģērbs bija vienveidīgs – virs krekla nēsāti gari, vidū sakrokoti un ar ādas vai austu jostu sajozti vilnas auduma svārkī, kas nesniedzās līdz ceļgalam. Ziemā – kažoki. Pie jostas karājās nazis, maciņš vai kulīte dažādām nepieciešamām lietām, nereti galoda. Galvā likta cepure – vasarā tūbas, ziemā ādas. Ādas apavi. Ziemā tika nēsāti **kājauti** – atrasti kā lauku kapsētās, tā Rīgā. Tie varēja būt rotāti ar bronzas riņķīšiem, bet pēda bija apsieta ar nerotātu autu. Kājautus saturēja šauras celaines.²⁰⁹ Viduslaiku pastalas varēju būt gan vienkāršas, gan ažūras, tās atrastas arī pilsētās.²¹⁰

Ja laucinieku viduslaiku apģērbā 14.-16.gs. saskatāma vēlākā etnogrāfiskā tradīcija, tad 13.-14.gs kā arī 15.gs. vāciski runājošo pilsētnieku tērpi drīzāk piederīgi pie **vēlās gotikas stila tērpiem**, kas raksturīgi Viduseiropas un Ziemeļeiropas pilsētām. Ir dažas kapu plāksnes, kas attēlo Livonijas pilsētniekus savam laikam tipiskā tērpā. Tallinas birģermeistara sievas Kunigundes Šotelmundes (1381) tēls rāda tipisku vēlās gotikas sievietes tērpu.²¹¹ Arī Cēsu sv. Jāņa baznīcas kapaplāksnes, kas attēlo turīgus pilsētniekus 15.gs, rāda savam laikam tipiskus pasaules pilsētnieku tērpus.²¹²

Uzskatīts, ka Hanzas reģionā aktuālās tendences apģērba modē jau ātri sasniedza Livonijas pilsētas,²¹³ lai arī lielākā daļa sabiedrības ilgstoši lietoja tradicionālu apģērbu, modes tērpus atstājot tikai bagātākajiem.²¹⁴ Vācvalodīgais pilsētnieku virsslānis bagātākajās Hanzas pilsētās 15.-16.gs.

²⁰⁹ *Latvijas PSR arheoloģija*, 307.lpp.

²¹⁰ Bebre, V. Pastalas – vienkāršākie senie apavi Latvijā. *AE XIX*, R., 1997, 114-118.lpp.

²¹¹ Pärn, A. Russow, E. Luxus als Lebensstil in Tallinn (Reval) im Mittelalter und in früherer Neuzeit. *Lübecker Kolloquium zur Stadtarchäologie im Hanseeraum*. Lübeck, 2008. S. 593–607, hier S.603.

²¹² Kalniņš, G. Cēsu svētā Jāņa baznīca. Cēsis, 2015, 44.lpp., nr. 7. – vīrieša un sievietes figūras garos virstērpos un lūgšanā saliktām rokām, 1418; ; 45.lpp. nr. 8 Margarētas Zēgebādenas (mirusi 1441) kapaplāksne.

²¹³ Pärn, A. Russow, E. Luxus als Lebensstil in Tallinn., S.604.

²¹⁴ Scott, M. *Medieval dress & fashion*. London, 2011.

izrādīja savu bagātību luksu tekstilijās.²¹⁵ Savukārt 16.gs. izveidojās t.s. vācu birģeru ģērbšanās stils. Vienlaikus pastāvēja flandriešu tērpu mode, vēlāk spāņu u.tml.

Straupes pilsētnieku tērpu izgatavošanā var izmantot plašu analoģu klāstu - savam laikam raksturīgos audumus, rotas, aksesuārus, modes tendences tērpu siluetos, piesaistot kā daudzveidīgo attēlu materiālu un pētījumus par pilsētnieku ģērbšanās paradumiem Hanzas pilsētās vispār, tā arī akcentus no lokālā materiāla – Livonijas pilsētnieku un laucinieku tērpu detaļām. Tomēr vienmēr jāatceras tērpa nēsātāja sociālā piederība – bagāts tirgotājs; turīgs amatnieks; zemāko slāņu iedzīvotājs, arī nevācietis pilsētā. Sievietēm nozīmīga arī ģimenes pozīcija – precēta sieva vienmēr ar apsegtu galvu (aube, dažādi nēsāts galvas auts), jaunas sievietes precību gados, atrautnes. Ieteicams izvēlēties tikai dabīgu materiālu audumus – lina, pusvilnas (vilna un lins), vilnas, zīda.

Visvairāk vizuālo materiālu par Hanzas pilsētām mūsdienā Vācijas un Polijas teritorijā ir, sākot ar 15.gs., kad tiek attēloti dažādu pilsētnieku sociālo grupu tērpi: bagātie un patriciešu ģimenes, amatnieki, dažreiz arī kalpones. Jauno laiku sākumā – 16.gs. – sociālās atšķirības starp pilsētnieku sociālajām grupām kļuva arvien izteiktākas un tika strikti reglamentētas no pilsētu pārvaldes puses. Pastiprinājās arī mantiskā diferencija.²¹⁶ Tieši 15.-16.gs. parādās vairāk dažādu vēstures avotu grupu, kuros ziņas par apģērba veidiem ir fragmentāras, taču daudzveidīgas. Pilsētnieku apģērba apraksti dažreiz sastopami hronikās un citos narratīvos avotos²¹⁷. Testamentos nereti norādīti apģērba gabali, kas bijuši materiāla vērtība un dažkārt arī tie aprakstīti – krāsa, audums u.c. Testamenti daudz saglabājušies Tallinā, sākot ar 15.gs. beigām, mazāk citās Livonijas pilsētās. Tie sniedz ieskatu arī zemāko slāņu sadzīvē.²¹⁸ Arī pilsētu izdevumu grāmatas dažkārt min un apraksta kā atalgojumu dotos apģērba gabalus kalpotājiem, būvdarbu strādniekiem u.c. Daudz faktus par pilsētnieku apģērba un īpaši rotām sniedz 15.-16.gs. greznības aizliegumi. Apģērba detaļas vislabāk pētīt, skatot attēlus – laikabiedru tērpus akmens kalumos un skulptūrās, kokgriezumos, miniatūrās, altāru gleznojumos. Tas ir visai problemātiski attiecībā uz Livonijas pilsētām, tomēr ir, piemēram, Tallinas gleznotāju skola, kurā par prototipiem 16.-17.gs. tēliem baznīcu gleznojumos ņemti pat zināmi konkrēti pilsētnieki.

Apbedījumi izpēte rāda sociālo diferenciaciju pilsētās, bet ir gandrīz neiespējami arheoloģisko materiālu saistīt ar rakstītos avotos minētajiem pilsētnieku tērpiem un rotām. Tā pilsētniecēm

²¹⁵ Wiegmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, New York, 1996. S.7.

²¹⁶ Kaplinski, K. *Tallina käsitöölised XIV sajandi*. I. Tallin: Kirjastus „Esti Raamat”, 1980. Lk. 79.

²¹⁷ Rusova hronika, Ciglera darbi u.c.

²¹⁸ Pärn, A. Russow, E. *Lübecker Kolloquium zur Stadtarchäologie im Hanseraum* ..., 602; Testamenti – publicēti arī LUB.

Livonijā 14.-15.gs minētas sudraba un apzeltītas jostas, bet arheoloģiski tādas apliecinātas tikai no 16.gs.²¹⁹ Tāpat pilsētnieces nēsājušas dārgus aubes rotājumus, kas arheoloģiski nav atrasti.²²⁰

Par Livonijas pilsētnieču izskatu 16.gs. informāciju sniedz arī apģērbu albumi, kuros pa kādam sieviešu attēlam. To ticamība tiek diskutēta. Apģērbu albumi visumā detalizēti attēlo dažādu sieviešu un retāk vīriešu tērpus Hanzas pilsētās, arī uzsverot vizuālas atšķirības dažādu sociālo grupu un ģimenes statusa sieviešu tērpos. Tā pazīstamais vācu ilustrators Josts Ammans (1586²²¹) zīmējis 8 dažādu Frankfurtes pie Mainas sieviešu tērpus, 6 no Nirnbergas, 5 no Augsburgas, 3 no Ķelnes, 3 no Dancigas un Leipcigas, savukārt no Lībekas – vienu, jo viņš pats Lībekā nebija bijis, bet pārzīmēja tērpu no citu autoru darbiem. Tāpat arī Livonijas sievietes, kas attēlotas Josta Ammana, Busārda (*Jean-Jacques Boissard*) u.c. apģērbu albumos rāda 16.gs. otrās puses tērpus, kas nereti pārzīmēti vairākas reizes. Apģērbu albumi (drukātas grāmatas) kļuva populāri, sākot ar 16.gs. 30.gadiem, tāpat kā šajā laikā parādījās izšūšanas musturu grāmatas u.c. plašai izglītotai un turīgai publikai veltītas grāmatas. Dažos gadījumos var salīdzināt albumu tērpu ar gleznojumu, kur attēloti reāli cilvēki. Tā Lībekas sievietes tērpu no 1586.gada Josta Ammana albuma var salīdzināt ar Lībekas birģera namā Platajā ielā 4-6 attēlotajām Lībekas sievietēm (sienas zīmējums 1572-1583), starp kurām ir gan šai pilsētai tipiskie, gan šajā laikā Flandrijai raksturīgie tērpi.²²²

Apģērbu izgatavošana bija darbietilpīgs process, kas prasīja lielu apjomu dažāda veida iemaņu.²²³ Vilnas un lina auduma pavedienu vērpsšanai izmantoja **vārpstiņu**, un to darīja sievietes kā Livonijā, tā visā Hanzas reģionā un Eiropā. Meitenes mājmācības kārtībā tika apmācītas no ļoti agra vecuma, un ar vārpstiņu rokās tika attēlotas kā aristokrātes, tā pilsētnieces un zemnieces. Kristīgajā ikonogrāfijā svēto Mariju, īpaši pasludināšanas brīdī, bieži attēloja ar vārpstiņu rokā, tāpat kā visu cilvēku ciltsmāti levu. Sievietēm piederīga bija t.s. vērpsšanas lūgšana – strādājot un lūdzoties sieviete neatkarīgi no izcelsmes varēja sasniegt lielāko tikumību, kāda vien sievietēm bija pieejama.²²⁴ Vārpsta

²¹⁹ Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler Bürger...* Nr. 3 (1376). nr. 59 (1493), nr. 105 (1511) – apzeltīta josta u.c.

²²⁰ Turpat, Nr. 9 (1418). Baltijas jūras reģionā atzīmēts, ka 17. gs. sudraba josta kā saderināšanās dāvana līgavai bija uzvilktā baznīcā laulājoties (Heikinmäki, M. L. *Die Gaben der Braut bei den Finnen und Esten*. Teil 1. Helsinki, 1971, S. 32).

²²¹ Domājams, vācu valodā pirmā sieviešu tērpu grāmata, kas 1586.gadā iespiesta Frankfurtē Sigismunda Faierabenda spiestuvē. (Böcker H. Und Böcker D. Ein Fraw von Lu(e)beck. Informelle Kommunikation und Quellenkenntnis unter den Zeitgenossen des Nürnberger Bildillustrators Jost Amman und die Frage nach der historischen Authentizität. In: Hammel-Kiesow, R; Hundt, M. (Hg.) *Das Gedächtnis der Hansestadt Lübeck. Festschrift für Antjekathrin Graßmann zum 65.Geburtstag*. Lübeck. 2005, S. 92)

²²² Turpat.

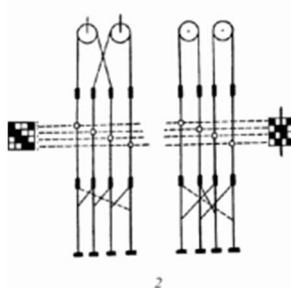
²²³ Kā liecina arheoloģijas materiāls, pārsvarā apģērbs bija pagatavots ļoti rūpīgi, bet gadījās arī izņēmumi – jādama neprasmes dēļ visai samudžināti izšuvumi u.c. Sk. Žeiere, I. *Arheoloģiskās liecības par apģērbu Latvijā 13.–18. gs.* Rīga, 2008; Zariņa, A. Vērpsšanas rīki Salaspils Laukskolas 10.–13. gs. apbedījumos. *Latvijas vēstures institūta žurnāls*. 2002. Nr. 4.–5. lpp.

²²⁴ Schwan, T. Kontinuität in der Abweichung? Réécritures französischer Autorinnen des XVIe siècle: Topoi-Metaphern-Myten. In: *Geschlechtervariationen: Gender-Konzepte im Übergang zur Neuzeit*. Hg. von J.Klinger, S.Shiemann. Postdam: Universitätsverlag, 2006. S. 5–21.

simbolizēja apcerīgu dzīvi un novērsa no slīktām domām.²²⁵ Vērpjamo vārpstu skriemeļi no māla, kaula, smilšakmens, šīfera arheoloģiski atrasti Livonijas pilsētās līdz pat 18.gs. (Koknese)²²⁶

Vērpjamais ratiņš Baltijas jūras reģiona pilsētās pazīstams no 13. gs. otrās puses. Hamburgā tādus izgatavoja ap 1400. gadu,²²⁷ jādūmā arī Tallinā 15.gs. tos izgatavoja vietējie virpotāji.²²⁸ Latvijas teritorijā – vērpjamais ratiņš arheoloģiski konstatēts Koknesē, datēts ar 17.gs.²²⁹

Aušanai pilsētās izmantoja dažāda tipa, bet tomēr līdzīgus horizontālos vērpjamus stāvus (kā trizuļu stelles lietoja laukos 19.gs), lai arī dažviet Livonijas lauku sabiedrībā izmantoja arhaiskas tehnoloģijas – tā 17. gs. Kastrānes Skubiņu apbedījumā konstatēta vertikālajos velku atsvaru stāvos darināta auduma sākuma eģe.²³⁰ Audā gan sievietes, gan vīrieši, taču ar amatniecību Hanzas pilsētās vairāk nodarbojās audēji vīrieši.²³¹



1) Audējs Nirnbergas patversmes grāmatā "Hausbuch der Mendelschen Zwölf-Bruderstiftung", 1425.g. Att. Pieejams <http://www.nuernberger-hausbuecher.de/> (Mendel I). 2) Pirmajā attēlā redzamā audekla shēma, rekonstrukcija.
Att. pieejams http://swordmaster.org/novgorod_clothing04.html.

Diezgan daudz ziņu un plaša historiogrāfija ir par Rīgas linaudēju amatu. 15.gs. ar noteikumu palīdzību cunftē centās saglabāt savu biedru vienlīdzīgas peļņas iespējas, nosakot, ka vienam meistaram varēja būt ne vairāk kā četri aužamie stāvi. Linaudēji bija kauna amats, jo to darbs bija cieši saistīts ar kailu miesu – apakškreklēm, līķautiņiem u.c., un Rīgā tas bija pārsvarā nevācu rokās.²³² Īpašs

²²⁵ Casagrande, C. Die beaufsichtigte Frau. In: Duby, G., Perrot, M. *Geschichte der Frauen*. Bd. 2. Mittelalter. Hg. v. Ch. Klapisch-Zuber. Frankfurt am Main, 1997. S. 85–118, hier S. 111.

²²⁶ Latvijas PSR arheoloģija, 302.lpp.

²²⁷ Ennen, E. *Frauen in Mittelalter* München: Beck, 1999. S.134.

²²⁸ Kaplinski, K. *Tallina käsitöölised XIV sajandi*. I-II. Tallin, 1980.. Lk. 46–102.

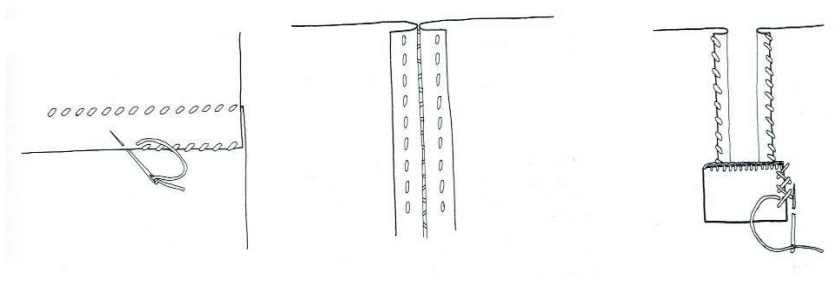
²²⁹ Latvijas PSR arheoloģija, 302.lpp.

²³⁰ Zariņa, A. *Apģērbs Latvijā 7.–17.gs.* Rīga, 1999, 36. lpp.

²³¹ Hildebrandt, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch 1286–1352...* Nr. 104.: Rīgas parādu grāmatā atrodams audējas Alheidis vārds, kura minēta gan pati (*Alheydis rubea textrix*, 1305), gan kopā ar vīru (*Johannes rubeus textori et Alheidis, uxor ejus*, 1305).; Stieda, W., Mettig, C. *Schrāgen der Gilden...* Nr. 55, §36. - Rīgas ādinieku un kažocnieku (*Kürschener*) 14. gs. Šrāgā; Kaplinski, K. *Tallina käsitöölised XIV sajandi*. .. S. 46–102.

²³² Stieda, W., Mettig, C. *Schrāgen der Gilden...*

Uzskata, ka stikla ripas kalpoja mitra linu auduma un apgērba presēšanai jeb gludināšanai. Tie īpaši izmantoti audumu malu un vīļu, apkaklīšu, aproču, kā arī sieviešu aubju un galvas autu gludināšanai.²³⁴



Šūšana un rokdarbi bija gan individuāla pilsētnieku un pilsētnieču nodarbe²³⁵, gan tika organizēta amatu apvienības jeb cunftēs. Atsevišķu amatnieku (audēju, skroderu u.c.) darbnīcu, kas būtu nošķirtas no dzīvojamās mājas, šajā laikā nebija. Šis amats prasīja vairāku gadu apmācību meistara vadībā – t.s. zeļļa gadus. Drēbnieki²³⁶, drēbju piegriezēji, citi amati bija nošķirti no ādas apstrādes un kažoku šuvējiem²³⁷, cepuru izgatavotājiem un sīklietu jeb krāmu (t.i. aksesuāru) izgatavotājiem un tirgotājiem. Šķēres un adatas bija skrodera, citu amatnieku darbarīki gadsimtiem

²³⁷ Stieda, W., Mettig, C. *Schragen der Gilden...*Nr. 55.

ilgi. Šķēres jeb dzirkles – Livonijas Hanzas pilsētās ir gan ar loka (apļa) atsperi, gan pēc tipa jaunākās (parādās 14.gs.), kam asmeņi sastiprināti ar kniedīti.²³⁸



Audumu krāsotājs un skroderis. Att. no Nirnbergas patversmes grāmatas, 1425 (Mandel I) – auduma krāsotājs un skroderis. Pieejams <http://www.nuernberger-hausbuecher.de/> (Mandel I)

Pastāv uzskats, ka pilsētnieku ģimenes ietvaros tika šūta liela daļa apakšapģērba, savukārt turīgie virsapģērbu kā vīriešiem, tā sievietēm pasūtīja pie skroderiem. Līdzās šādai individuālai pieejai pilsētās pastāvēja arī gatavo un arī lietoto apģērbu tirdzniecība, ar ko nodarbojās kā amatnieku ģimenes, tā arī īpaši sīktirgotāji. Sīktirdzniecība (*Krämerei und Hökere*) ietvēra dažādas jomas un tika pieskaitīta pie amatniecības.²³⁹ Rīgā zeltkaļu šrāgā 1360. gadā minētas lietoto apģērbu pārdevējas (*Cledersellerschen*), kurām par savām zelta un sudraba lietām bija jāziņo amata meistariem, kuri tās novērtēja, pretējā gadījumā tirgotāju gaidīja 3 mārkus liels sods.²⁴⁰ Rīgā 1522. gada noorganizējās krāmu bodnieku jeb krievu sīktirgotāju amats - sieviešu somiņas drīkstēja tirgot nevāci, savukārt vācu un krievu tirgotājiem bija savs preču sortiments. Sieviešu nodarbošanās ar izšūšanu un apģērba rotāšanu tiek minēta dažādos aprakstos, un par to liecina arī dažu sieviešu somiņu saturs. Kādas ap 26 gadus vecas cēsinieces apģērba detaļas un ikdienas piederumi saglabājušās traģiska notikuma rezultātā. Viņa gāja bojā, jādomā 1577. gadā, kad Maskavas cars Ivans Bargaiss pēc piecu dienu apšaudes ieņēma Cēsu pili, un tika aprakta zem mūriem. Sieviete klāt bija josta ar atslēgām un somiņu, kurā bija krelles, pogas, brokāta lenta, gredzentiņš, uzpirkstenis u.c..²⁴¹ Savukārt Jumpravmuižas depozītā atrastā sudraba ķēžu josta kopā ar somiņu, kurā bija uzpirksteņi un materiāls greznumlietiņu gatavošanai – sudraba krelle, vairākas sarkana stikla krellītes, kalnu kristāla plāksnītes, sudraba riņķītis un piekariņš, kā arī zelta brokāta pavedieni un bronzas uzpirkstenis.

²³⁸ Latvijas PSR arheoloģija, 301.lpp.

²³⁹ Hildebrandt, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch 1286–1352...* Nr. 927.

²⁴⁰ Stieda, W., Mettig, C. *Schragen der Gilden...* Nr. 30. Apģērbu pārdevēja (*Tale Klederzellersche*) minēta arī 1402. gadā, sk. *Die Libri reditum II*, Nr. 561, S. 76.

²⁴¹ Apala, Z. Cēsu pils arheoloģiskās izpētes (1974–2006) rezultāti ... 55.–57. lpp.

Pilsētnieku tērpa sastāvdaļas bija linu (reti un sociāli augstākstāvošajiem arī zīda) apakškrekli kā vīriešiem, tā sievietēm. Darbs "Tacuinum Sanitatis", kas ilgstoši bija pamatā augstāko sabiedrības slāņu izpratnei par labu dzīves kvalitāti, par liniem (nr XLVII. *Vestis Linea*) vēstīja sekojošo: briesmas slēpjas spiedienā uz ādu un svīšanas aizkavēšanā, ko var novērst, to kombinējot ar zīdu. Savukārt vilnu (XLVI. *Vestis Lanea*) bija ieteikts miksēt ar linu, lai novērstu ādas kairinājumu. Šādas auduma kombinācijas pilsētniekiem ir labi zināmas. Kādā no Rīgas greznību nolikumiem teikts, ka bagāti pilsētnieki var izmantot apakštērpu apmalēm samtu, ne vairāk kā 1,5 olekti (0,9 m), kā arī zīdu.²⁴² Vīriešu apakškrekla piegriezums bija ļoti vienkāršs un tika šūts no taisnstūra un trīsstūra auduma gabaliem. Tas bija apmēram garumā līdz celim. Apkakles un piedurkņu galu noformējums variēja atkarībā no modes. Varbūt – nēsāja arī linu auduma apakšbikses. Teorētiski vēlajos viduslaikos (15.gs.) jau parādījās arī kokvilnas audumi.

Virsapģērbi bija izgatavoti no audumiem, kažokādām, ģērētas ādas. Faktiski Livonijas pilsētās bija pieejami visi tie audumi, kas vispār bija tirdzniecībā un raksturīgi t.s. vācu modei.²⁴³ Tie varēja būt visai grezni. Drēbnieku cunftes šrāgās un t.s. pilsētu greznību aizliegumos 15.gs. 16.gs. nosaukti visdažādākie audumi, kā arī to cenas. Jādomā, ka izplatīti bija vilnas audumi, jo tos varēja izgatavot uz vietas²⁴⁴, tomēr smalkākos audumus ieveda. Dažus audumus teorētiski bija aizliegts nēsāt pilsētniekiem (Rīga, 1593) - samtu, zīda atlasu, damastu, tomēr vienlaikus atzīmēts, ka sievietes nēsājot zīda atlasu un damasta drānas, armazīna (franču – blīvs, melni krāsots zīda audums bez raksta, arī rievots), zīda kamlota (franču – kamieļvilna) mēteļus, apmetņus un svārkus, šarlaka (smalks un dārgs vilnas audums, parasti purpursarkans), ripsa apmetņus (Hoicken) un svārkus (Röcke), rātskungi un Lielās ģildes vecākie savukārt samta mēteļus un svārkus (Röcke) apdarei. Apģērbus šuva skroderi, kuri parasti lielākās pilsētās bija apvienojušies cunftēs ar saviem amata standartiem. Straupē drēbnieki minēti gan saistībā ar pilsētas senjoriem Rozeni, bet, bez šaubām te bijuši arī amatnieki, kas darbojās neatkarīgi no tiem.²⁴⁵

Tika lietotas arī dažādas kažokādas, kuras pilsētās apstrādāja kažocnieki, bez tam, bija arī ādmiņu amats. Baltazars Rusovs 16.g.s otrajā pusē raksta: tirgotāju kāzās tērps bija izoderēts lūšu, caunu, bet vienkāršākajiem ar lapsu un vilku ādām.²⁴⁶ Savukārt luksus noteikumi (Rīga, 1593) aizliedza

²⁴² *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna..* 24.lpp.

²⁴³ Līne, I. Turīga pilsētnieka un muižnieka tērps Latvijā 16.gs. otrajā pusē – fakti un hipotēzes. Grām.: *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna 1593. gadā iespiests Karaļa pilsētas Rīgas - Vidzemē - godātās rātes atjaunotais kāzu un apģērbu nolikums : tulkojums no agrās jaunaugšvācu valodas un zinātniskie komentāri.* Turaidas muzejrezervāts, 2013. 97-139.lpp, te 112.lpp.

²⁴⁴ *Lins un vilna savukārt – arī vietējās izcelsmes un eksportprece.* Tiderihs Azgalis no Straupes, kurš 13.gs. b. minēts Rīgas parādnieku grāmatā, nodarbojās ar linu tirdzniecību. Linaudēju un pirtnieku amati Rīgā 13.-14.gs. bija t.s. kauna amati, ja bija darīšana ar linu apakškrekliem, kas pieguļ miesai, bez tam tos izmantoja arī kā liķautus. Linaudēji pilsētās ir visā apskatāmā laika posmā, Rīgā – pārsvarā nevāci.

²⁴⁵ Skroderis Bertell (GU II, nr.549)

²⁴⁶ Rusovs, B. *Livonijas kronika.* Tulkojis Ed. Veispals. Rīga, 1926, 63, 64.lpp.

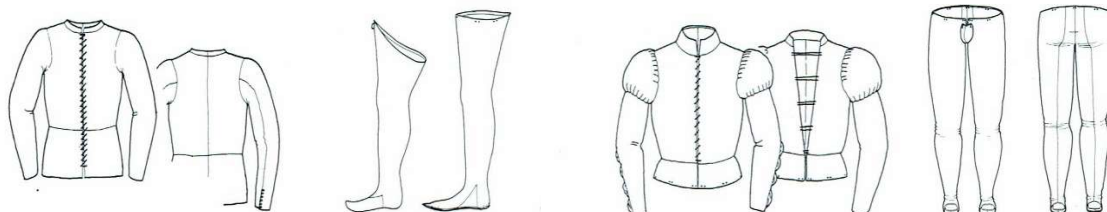
caunādu oderes, dārgas caunu, sabuļu, lūšu ādas,²⁴⁷ vienlaikus ļaujot 3 caunas ādiņas izmantot apdarei – apkaklei un uzšuvēm, kas, šķiet, 16.gs. beigās raksturoja visai pieticīgu virstērpu.

Apģērba daļas bija līdzīgas kā bagātiem, tā nabagiem, taču būtiski atšķīrās materiāls, no kā apģērbs tika izgatavots.



1) Broces zīmētie Rīgas 15.gs. svāri un svēreji. No grām. Šterns, I. Latvijas vēsture 1290-1500. Rīga, 1997. 187.lpp. 2) Tirgotājs, 1463, Berna Notkes gleznojums Lībekas Marijas baznīcā

Vīriešu virsapģērbs sastāvēja no kamzoļa jeb vamža, kā arī mēteļa vai apmetņa, reizēm arī – jakas jeb virsjakas ar vai bez piedurknēm (arī veste, svārki, vācu - Rock). Kamzolis bija ar piedurknēm, vienkāršākajā versijā pat bez apkakles, kura apakšējā malā bija caurumiņi bikšu piestiprināšanai. Parasti tas bija oderēts. Pogas varēja būt pat zelta un pildīja arī rotāšanas funkcijas.



Att. 1-2) Vīriešu kamzolis, pamattips un vīriešu divdaļīgās bikses, 13-15.gs. 3-4) Vīriešu kamzolis (pamattips) un bikses, 15.gs.
b. - no grām.: grām.: Thursfield, S. The Medieval Tailor's Assistant.. P. 17.

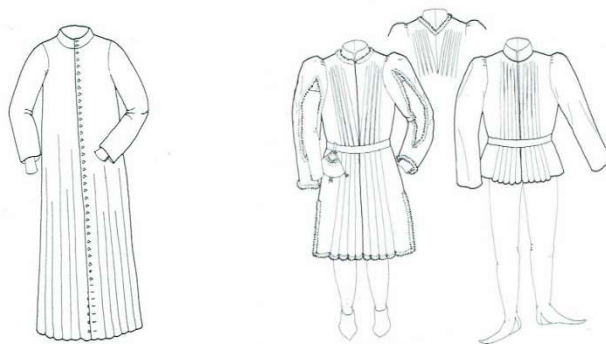
Bikses bija sarežģīta apģērba daļa, to piegriezums mainījās līdz ar modes tendencēm. Gotiskajam tērpiem bija raksturīgas pieguļošas *hose* jeb sauktas arī šūzes (franču *chausses*) – divdaļīgs apģērba gabals – faktiski garas zeķes²⁴⁸, ko piestiprināja pie siksnas jeb kā līdzīga apakšbiksēm. 15.gs. sāk nēsāt ko līdzīgu mūsdienu biksēm, kuras piepogāja vai piesaistīja pie kamzoļa. 16.gs.30.-50.gados modē nāca jauni bikšu veidi, piemēram, t.s. *Plunderhose* – sastāvēja no platām auduma sloksnēm, starp kurām bija atstātas spraugas, caur tām izvilka sakrokotu citas krāsas zīda auduma oderi.

²⁴⁷ Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna.. I., 23.lpp

²⁴⁸ Sk. <http://www.greydragon.org/library/underwear3.html>

Vienlaikus bija sastopamas arī cita veida bises. Svarīga nozīme – siksnai, pie kuras piestiprināja maciņu ar naudu, nereti arī ugunsieguves rīkiem, ieročus u.c. un galvassegai

Virš kamzola varēja vilkt garāku vesti jeb virsjaku no dārgāka auduma vai ādas²⁴⁹, bez vai ar [piepogājamām 16.gs.] piedurknēm, parasti oderētu. Pilsētnieku vidē 15.gs. mēteļi ar ielocēm kļuva par ļoti izplatītu parādību, īpaši populāri tie tieši ziemeļvācu pilsētās, lietoti arī 16.gs. Virs svārkiem vilkts arī mētelis - bieži bez aizdares, oderēts ar kažokādām.



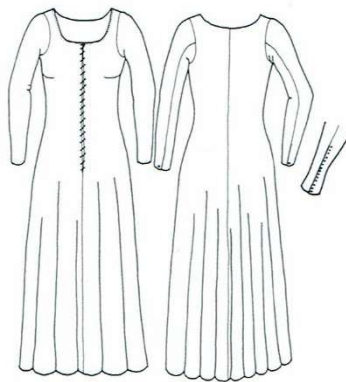
Att. Vīriešu mēteļu paraugi 1) 13-14.gs.
2) 15.gs. otrā puse - no grām.: Thursfield, S. *The Medieval Tailor's Assistant...* P. 18.



1) Pilsētnieku tiesa. Att. no Folkahas tiesu grām, ap 1500. Pieejams http://www.hdbg.de/fra-mitt/german/salbuch/4/4_0.html 2) Tallinas melngalvji. Att. no Melngalvju altāra Tallinā. No Mänd, A. *The Altarpiece of the Virgin Mary of the Bleck Heads in Tallin: Dating, Donors, and the Double Intercession. Acta Historiae Artium Balticae: Art and the Sacred. 2. 2007, P. 41.*

Sieviešu apģērbs sastāvēja no dažādās kombinācijās vilkti apakšsvārkiem, kleitām, virskleitām un jakām, kā arī mēteļiem un apmetņiem. Parasti sievietes vienlaikus vilka vismaz 3 kārtas – apakškreklus, apakšsvārkus, kleitu.

²⁴⁹ Kazas ādas veste no 16.gs. ir atrasta arheoloģiskos izrakumos Cēsīs.



Att. Sieviešu apakškleita, galvenais tips 13.–15.gs.gs.;
no grām.: Thursfield, S. *The Medieval Tailor's Assistant*. P. 16.

Gotiskajā laikmetā gan sievietes, gan vīrieši nēsāja garu apģērbu (pār galvu velkams tunikveida virsapģērbs no lina, retāk zīda), bet vīriešiem 14.gs. to pilnībā aizstāja svārki (vācu *Rock*).



Att. Gotiskā sieviešu tērpa (virskleita) siluetu piemēri (1 – 13.gs.; 2,3,4,5 – 14.gs.)
no grām.: Thursfield, S. *The Medieval Tailor's Assistant*. P. 17.

Turīgākajām sievietēm pilsētās bija ikdienas (mājas) un vairāki svētku tērpi jeb svētdienas tērpi izešanai uz baznīcu.²⁵⁰ 16. gadsimtā sieviešu tērpi kļuva komplicētāki, uzskatāmi parādījās arī sociālā diferenciacija. Virsdrēbēm greznākiem izejamiem tērpiem sarkanā krāsa labāko drēbju apzīmējumam ir visai tipiska. Tallinā kalponei 1506. gadā tika novēlēts kundzes svētdienas mētelis un sarkanie svārki ar pušķiem, Rīgā 16.gs. b. izejamiem un kāzu svārki varēja būt sarkani.²⁵¹ Svārku rotājumi varēja būt arī no sudraba.²⁵² Pie grezniem apģērba aksesuāriem piederēja arī rožukroņi, kas varēja būt no dzintara, rotas ar koraļļiem un sudraba akmeņiem²⁵³ u.c.

²⁵⁰ Seeberg-Elverfeldt, R. *Revaler Regeste: Testamente Revaler Bürger und Einwohner aus den Jahren 1369–1851*. Göttinge, 1975, nr. 56 (1491) meitai rotas diviem virsapģērbiem, sudraba lenta, 6 sudraba karotes u.c.

²⁵¹ LUB II, 3, nr. 78; Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler* ..., nr. 57 (1 sarkans vamzis māsa), nr. 106.; Līne, I. Līne, I. Turīga pilsētnieka un muižnieka tērps.. 97-139.lpp,

²⁵² Seeberg-Elverfeldt, R. *Revaler Regeste: Testamente* ..., nr. 106., S. 111 (*rockenscale*)

²⁵³ Turpat, nr. 106., S. 111.

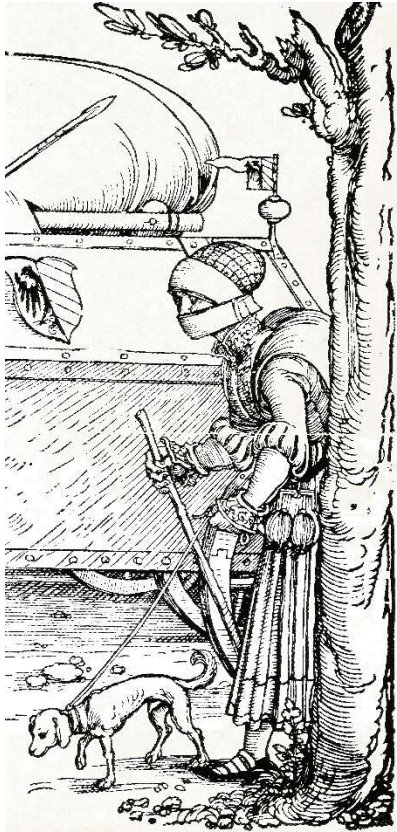
Vācu pilsētās, arī Livonijā, neprecētās sievietes no precētām atšķīra galvassegas – precētām sievietēm bija raksturīgi galvas auti un aubes (*Fruwen haube*), kuras nereti 15-16.gs. tika greznotas ar pērlēm, sudraba vai zelta rotājumiem.²⁵⁴ Neprecētas meitenes nēsāja matu lentas, kas arī varēja būt grezni rotātas vai no sudraba, vai arī pavisam vienkāršas. Rīgas drēbnieku šrāgā (1492) tika noteikta takse par jaunavas tērpu meitenei no astoņiem gadiem, un var domāt, ka meitenes precību gados tika tērptas visgreznāk.²⁵⁵ Tāpat kā vīriešiem, pie jostas sievietes stiprināja dažādas noderīgas lietas, somiņu, atslēgu saišķus, maciņus.



Jauna meitene (kalpone) iepērkas. Fragments no Jorga Breu Vecākā gleznu cikla Gadalaiki (Rudens), Augsburga, 1531. 2) Kāzu dejotāji. Heinriha Adekgrefera (Adegrevier, Padeborn, 1502- Soest 1555) vara grebums. 1538. Att. no grām. Dietrich, H.H. (Gesamtgestalltung). Das Museum der Grafschft Mark Burg Altena. Eine Bildauswahl aus Anlaß des einhunderjährigen Bestehens. Lüdenscheid: Druckhaus Maack KG, 1975. 59.lpp.

²⁵⁴ LUB II, 3, nr. 78: Tallinā kalponei 1506.g. novēlēti aubes rotājumi no 12 lotēm sudraba un ikdienas galvassega ar kņopēm.; dārgos aubes rotājumus manto vairākās paaudzēs (Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler Bürger...* Nr. 39 (1418))

²⁵⁵ Stieda, W., Mettig, C. *Schragen der Gilden und Ämter der Stadt Riga bis 1621*. Riga, 1896, Nr. 92.



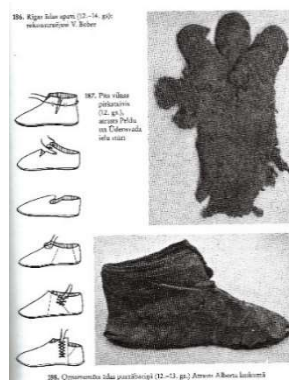
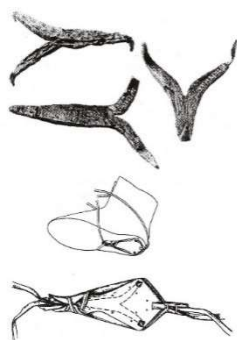
Sieviete t.s. vācu birģeru modei raksturīgos tērpos. Hansa Zēbalda Behama kokgriezumu fragmenti, 1530, 1540. No grām. Nurk, T. XV-XVI sajandi saksa Puulōikeid Tartu riikliku Ūlikooli Teaduslikust Raamatukogust. Tallin, 1988, 19-22.att.

Galvenokārt pilsētās tika nēsāti ādas apavi, ko izgatavoja pilsētas kurpnieki. Tie saukti arī par detaļalpaviem, jo bija izgatavoti no vairākiem piegrieztiem ādas gabaliem, ne vienas ādas kā pastalas. 15.gs. raksturīgas arī virskurpes no koka, korķa vai ādas (*Glutzen*), ko izgatavoja īpaši amatnieki. Rīgā tādi minēti vairāki – *Glotzemekersche, Patynemaker, Trippenmacker*²⁵⁶ Virskurpes jeb tupeles nēsāja, lai aizsargātu dārgos ādas apavus, tās bija sandaļveidīgas ar biezu zoli. Bez tam, Rīgā ziemas apavi tika papildināti ar t.s. ledus piešiem vai īpaši apkalti papēžiem pret slīdēšanu.



Ažūrā pastala, 14.-16.gs., atrasta Rīgā, glabājas Rīgas vēstures un kuģniecības muzejā, RVKM41995; 1456.

²⁵⁶ Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri reditum der*, II, nr.561; 207, 435, 436 und III, 101; III, 1.



- 1) Rīgā atrastie ledus pieši, ledus pieša aptveres rekonstrukcija un stiprinājums pie apava.
- 2) Rīgā atrastie delaļapavi un cimdi. Att. no grām. Šterns, I. Latvijas vēsture: krustakari 1189-1290. Rīga, 2002.

Straupe vismaz dažas ģimenes 14. otrajā pusē-16.gs. pirmajā pusē pārstāvēja **tirgotājus**, kuri varēja atļauties vissmalkākos audumus, kādi vien bija Eiropā un arī dārgas rotas.²⁵⁷ Hanzas pilsētu patriciešu, īpaši Lībekas pilsētnieku attēli ap 1500. gadu rāda izsmalcinātas ģērbšanās manieres, ko apliecina arī aculiecinieku apraksti par 16.gs.²⁵⁸ Dārgākais tērps bija virsdrēbes. Noņemt virsdrēbes – nozīmēja cilvēku apkaunot un atņemt viņam daļu no bagātības.²⁵⁹



- 1) Jorgs Breu Vecākais, Ap 1510-1515. Augsburgas mēnešu attēli (Monatsbilder), oktobris.
- 2) Fragments no Lībekas mākslinieka Hermena Rodes altārgleznojuma Lībekā, 15.gs. beigas

²⁵⁷ Līne, I. Turīga pilsētnieka un muižnieka tērps... 97-139.lpp.

²⁵⁸ Czaja, R. (Hg.). *Das Bild und die Wahrnehmung der Stadt und der Städtischen Gesellschaft im Hanseraum im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*. Toruń, 2004.

²⁵⁹ Kala, T. *Lübecki õiguse Tallinna koodesks 1282* / Kala, T. *Der Revaler Kodex des lübischen Rechts 1282*. Tallinn: Tallinna Linnaarhiiv, 1998. Lk. 128; Napjersky, J.G.L. *Die Quellen des Rigischen Stadtrechts bis zum Jahr 1673*. Riga, 1876, S. 146, II, § 1-3.

Dažādu sociālo grupu īpašais statuss tika īpaši uzsvērts pilsētu noteikumos 15.–16. gs.²⁶⁰ Senākajās namnieku runās Rīgā 15gs. beigās kalpones, precoties viņa nedrīkstēja likt galvā vainagu,²⁶¹ savukārt saimnieks nedrīkstēja dāvināt kalponei kažokādas (*Buntwerk*), izņemot, ja viņa bija vācu tautības un apprecēja „godīgu vācieti”.²⁶² Vēlāk tika regulēts arī citu sociālo grupu sieviešu apģērbs un dažādas darbības izpausmes.²⁶³ Pilsētu rātes izdalīja rātskungu ģimenes, bagātākās tirgotāju ģimenes, amatniekus, kalpones. 16. gs. sākuma noteikumi paredzēja, ka Rīgas rātes vīru ģimeņu apģērbi bija greznākie, un tos nedrīkstēja nesāt Lielajai ģildei piederīgie²⁶⁴, tāpat arī 16.gs. b.²⁶⁵ Jelgavas pilsētai adresētā greznības likumā 1591. gadā aizliedza nēsāt zelta ķēdes kāzās un citos saietos, izņemot amatpersonu sievām, un visām pilsētniecēm bija noliegts nēsāt firstu, dižciltīgo vai ārzemnieku drēbes. No šī rīkojuma redzams, ka sievietes greznos tērps izrādījās pārsvarā kāzās un citos saietos (*Gestereien*).²⁶⁶ Tomēr sievietes atrada vietas, kur greznoties arī ikdienišķākās situācijās. Rusova hronikā minēts gadījums, kad Tartu kažocnieka meita esot apģērbusies līdzīgi tirgoņa meitai un gājusi baznīcā. Ejot ārā no baznīcas viņai uzbrukuši divi Tartu rātes atsūtītie pilsētas sargi, kuri publiski šo tērpu norāvuši, tā apkaunojot viņu par to, ka apģērbās savai kārtai neatbilstoši.²⁶⁷

Livonijas pilsētās greznis un izsmalcināts dzīvesveids 16. gs. parādās arī arheoloģijas materiālā, lai arī, iespējams, ne tik spilgti kā citu Baltijas jūras reģionu pilsētās, kur patriciāts bija vēl vairāk sociāli norobežojies no ierindas pilsētniekiem.²⁶⁸

Straupes tirgotājiem bija jārēķinās, ka viņi nedrīkstēja tērpties greznāk kā pilsētas senjori Rozeni: Georga Rozena no Mazstraupes un Raiskuma lādē 16.gs. beigās bija 2 zelta ķēdes ar 300 locekļiem, zeltā un zīdā izšūtas aubes ar pērlēm un granātiem, apzeltītas saktas, sudraba jostas, pērļu krelles u.c.²⁶⁹ Pārāk dārgas greznumlietas, tai skaitā zelta rotājumus. pilsētniekiem aizliedza valkāt arī Rīgas pilsētā ar īpašiem greznības likumiem.

²⁶⁰ Pilsētu rātes ar dažāda veida sociālās kontroles pasākumiem centās panākt, lai katram pilsētnieku slānim būtu noteikta vieta un funkcijas sabiedrībā, savas robežas, ko tas nedrīkstēja pārkāpt, un centās regulēt sabiedrības paradumus, arī sieviešu modes izpausmes un ģimenes svētku rīkošanu vairumā pilsētu Baltijas jūras reģionā un vispār Rietumeiropā. Sociālās kontroles mērķi īpaši spilgi izpaudās pēc reformācijas protestantu pilsētās, kur greznības aizliegumi rada savu teorētisko pamatojumu arī teoloģiskos darbos. Sk. Kizik, E. *Die reglementierte Feier. Hochzeiten, Taufen und Begräbnisse in der frühneuzeitliche Hansestadt*. Osnabrück, 2008.

²⁶¹ LUB Bd. 11, Nr. 75, S. 61.

²⁶² Polizey Ordnung der Stadt. *Rigische Stadtblätter*. 1824, S. 141.

²⁶³ Taube, M. Greznības noliegums Rīgā XVI un XVII gs. *LPSR ZA Fundamentālās bibliotēkas raksti I*. Rīga, 1960. 287.–308. lpp.

²⁶⁴ *Aus baltischer Vergangenheit. Miscellaneen aus dem Revaler Stadarchiv*. Hg. v. G. v. Hansen. Reval: Verlag von Franz Kluge, 1894. S. 22–23 (Rīgas luksu likums 1598).

²⁶⁵ Sk. *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna...* Art. XXVIII.

²⁶⁶ *Aus baltischer Vergangenheit...* S. 22.

²⁶⁷ Rusovs, B. Livonijas kronika .. 27.lpp.

²⁶⁸ Sk. Rütger, S. *Prestige und Herrschaft. Zur Repräsentation der Lübecker Ratsherren in Mittelalter und Frühen Neuzeit*. Köln [u.a.]: Böhlau, 2003. S. 243.

²⁶⁹ VSVA, 349.-350.lpp.

SAĪSINĀJUMI

- 4BdLv Bd.1 *Vier Bücher der Landvogtei der Stadt Riga* : ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte / bearbeitet von A. Bulmerincq. Bd. 1. Rīga, 1923.
- AE XIX Arheoloģija un etnogrāfija : rakstu krājums / Latvijas PSR Zinātņu akadēmija. Vēstures un materiālās kultūras institūts. 19.laidiens. Rīga, 1997.
- AE XVII Arheoloģija un etnogrāfija :rakstu krājums / Latvijas PSR Zinātņu akadēmija. Vēstures un materiālās kultūras institūts. 18.laidiens. Rīga, 1996.
- BSB Beyerische Stadtbibliothek
- GU I Bruining, H. und Busch, N. (Hg.). *Livländische Güterurkunden. 1207–1500.* Bd. 1. Rīga, 1908
- GU II Bruining, H. (Hg.). *Livländische Güterurkunden. 1500–1545.* Bd. 2. Rīga, 1923.
- Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1525-2534) Müller, U. (Bearb.) . *Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1525–1534): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.* Köln [etc.], 1996 (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz; Bd. 41)
- Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1534-1540) Hartmann, S. (Bearb.) *Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1534–1540): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.* Köln [etc.], 1999 (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz; Bd. 49).
- Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1540-1551) Hartmann, S.(Bearb.) *Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1540–1551): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.* Köln [etc.], 2002. (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz; Bd. 54).
- Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1557–1560) Hartmann, S. (Bearb.) *Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1557–1560): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.* Köln [etc.], 2006. (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz; Bd. 60).
- Herzog Albrecht und Preussen (1565-1570)* Hartmann, S.(Bearb.) *Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1565–1570): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.* Köln [etc.], 2008. (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz; Bd. 63).
- LUB I, 2 Bunge, F. G. (Hg.) . *Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch nebst Regesten.* Bd. 2: 1301–1367. Reval, 1855
- LUB I, 5 Bunge, F. G. (Hg.) *Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch nebst Regesten.* Bd. 5: [1414–1423]. Riga, 1867.
- LUB I, 9 Hildebrand, H. (Hg.) *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Bd. 9: 1436-1443. Riga; Moskau, 1889.
- LUB I, 10 Schwartz, P. und Bulmerincq, A. (Hg.). *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Bd. 10: 1444–1449. Riga; Moskau. 1896.
- LUB I, 11 Schwartz, P. und Bulmerincq, A. (Hg.) *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Bd. 11: 1450–1459. Riga; Moskau, 1905
- LUB I, 12 Schwartz, P. und Bulmerincq, A. (Hg.) *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Bd. 12: 1460–1472. Riga; Moskau, 1910.
- LUB II, 1 Arbusow, L. (Hg.) *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Abt. 2. Bd. 1: 1494 Ende Mai–1500. Riga; Moskau, 1900.
- LUB II, 2 Arbusow, L. (Hg.) *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Abt. 2. Bd. 2: 1501–1505. Riga; Moskau, 1905
- LUB II, 3 Arbusow, L. (Hg.) *Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.* Abt. 2. Bd.3: 1506–1510. *Sachregister zum Liv-, Est-, und Kurländischen Urkundenbuch.* Bd. 7–9. Bearb. von Bernh. A. Hollander. Riga; Moskau, 1914.
- VSVA Švābe, A. (izd.) *Vidzemes saimniecības vēstures avoti 1553–1618.* Rīga, 1941.
- VTVA Švābe, A. (izd.) *Vidzemes tiesību vēstures avoti 1336–1551.* Rīga, 1941.

Pētījums sagatavots Centrālās Baltijas jūras programmas 2014.-2020. Gada projekta Nr. CB110
"Hanzas pieeja jaunām noturīgām aliansēm - HANSA" ietvaros.

Straupe, 2016