

# Hanzas laika garša



1.februārī, vēlā vakara stundā ar pasākuma apmeklētāju dalīšanos pieredzē par zināšanām un prasmēm ēdienu gatavošanā noslēdzās 4. interesantās vēstures vakars Mazstraupes pilī (Straupes pamatskolā). Ar pētījumam rezultātiem par Hanzas laika gastronomiju iepazīstināja Dr. hist. Vija Stikāne, atklājot nianšes par tajā laikā uzturā lietotajiem produktiem, galda kultūru un pat receptēm, pēc kurām gatavoti ēdieni gan pilīs un muižās, gan tirgotāju mājās un lauku sētās.

Viduslaikos Straupei bija pilsētai raksturīgas pazīmes – pilsētas tiesības, ar mūri norobežota pilsētvide, patstāvīgi namnieki un aktīva tirdzniecība, kā rezultātā tā iekļāvās Hanzas savienībā. Tirdzniecība, hierarhiski organizēta kārtu sabiedrība, reliģija, kas noteica gavēņa ievērošanu, zināšanas un prasmes par lauksaimniecības kultūru audzēšanu bija galvenie faktori, kas noteica viduslaiku pilsētas gastronomijas tendences. Tā rezultātā uzturā lietoto produktu klāsts bija ļoti plašs, un ēdienkartes veidošanā tika pielikta gan liela izdoma, gan atjautība.

Klausoties Vijas Stikānes stāstījumā, šķita, ka temats veltīts mūsdienu virtuvei. Atklājās, ka daudzi produkti, ko ikdienā lietojam arī šodien, bija pazīstami jau viduslaikos. Ikdienas uzturā pamata produkti bija graudaugi, gaļas ēdieni, arī maize, tomēr jau viduslaikos teiciens „*pie maizes un ūdens*” nozīmēja askētisku uzturu vai ieslodzījumu. Zemnieku vidū iecienīti bija dažādos veidos pagatavoti dārzeņi, īpaši izceļot sīpolus. Simboliski tika uzskatīts, ka sociāli augstākstāvošie ēd koku zaros

augušos augļus, kamēr zemnieki – rokas pa zemi.



Nav daudz ziņu par augļu un ogu audzēšanu, iespējams, daudzām šķirnēm te bija par vēsu, tomēr ir fakti, kas apliecina, ka Straupē ar īpašu vērību tika audzēti ķirši, kas izmantoti kūkās, kompotos, sīrupos, marmelādēs, arī kā žāvēti augļi.

Pateicoties aktīvajai tirdzniecībai, jau Hanzas laikā Straupes iedzīvotāji pazina tādas eksotisks garšvielas kā kanēlis, krustnagliņas, ingvers, safrāns. Tika ievesti arī rieksti, rīsi, vīnogu produkti – vīns, vīnogu etiķis, rozīnes, citroni un citronu etiķis, arī romiešu pipari, Āfrikas pipari, kardemons, dateles, vīģes no Kipras, valrieksti, timiāns, anīss u.c. Viduslaikos pastāvēja tā sauktā piparu noma – tirgotāji norēķinājās par savu zemesgabalu pilsētā vai miestā ne ar naudu, bet pipariem, kas bija dārga prece, bet pieejama tieši pilsētu tirgotājiem. Sāls bija nozīmīga tirdzniecības prece, kas bija nepieciešama visiem sabiedrības slāņiem.

Interesanti, ka arī galda kultūrā noteicoša loma bija sabiedriskajai kārtai. Kamēr augstākās kārtas pārstāvji drīkstēji ēst no māla, alva un pat sudraba traukiem, tikmēr zemākās kārtas - no koka traukiem.

Pasākuma gaitā apmeklētāji tika iepazīstināti arī ar konkrētām viduslaiku ēdienu receptēm. Interesantākās tika apkopotas nelielā grāmatiņā, ko savā īpašumā ieguva ikviens dalībnieks, lai vērtības, kas ir zināmas jau kopš 14. gadsimta, atdzīvinātu un liktu uz sava galda arī šodien!

Paldies interesentiem par dalību, "Aijas Kūkas" saimniecei Kitijai Dzērvei par gardajām uzkodām un Straupes pamatskolas kolektīvam par viesmīlīgo uzņemšanu.

Pasākums īstenots projekta "Hanzas vērtības ilgtspējīgai sadarbībai (HANSA)" ietvaros.

*Informāciju sagatavoja:*

*Liene Zilvere*

*Projekta asistente Pārgaujas novadā*

*E-pasts: [hansa@pargaujasnovads.lv](mailto:hansa@pargaujasnovads.lv)*

*Mājaslapa: <http://hansa.pargaujasnovads.lv/>*