

# Meteņdiena un Masleņica – pavasara gaidīšanas svētki

Jana Skrīvļa-Čevere

Ziema mūsu zemē ir tik gara un tumša, ka, domājams, ikvienu pārņem apzināts vai neapzināts, bet neviltots prieks, apjaušot, ka nu jau dienas kļūst jūtami zgarākas un vakaros acīmredzami ir ilgāk gaišs.

Ja runājam par ziemas svētkiem, pirmie protams, prātā nāk Ziemassvētki un Jaungads. Kādam vēl varbūt Valentīndiena, bet turpat februārī svinami arī tādi gadskārtas svētki kā Meteņi, saukti arī par Meteņdienu, Lastavāgu, Miesmeti, Buduļu vakaru, Pīrāgu dienu, bet Latgalē zināmākais nosaukums noteikti ir Aizgaviens (līdzīgi šie svētki tiek dēvēti arī kaimiņos, lietuviski – Užgavēnės).

Ja latgaliskajam nosaukumam izcelsme ir skaidra un, domājams, ikvienam saprotama – laiks pirms Gavēņa, tad, runājot par Meteņiem, te pamatā, visticamāk, ir vārds *meti*, kas apzīmē laika griežus, (salīdzinājumam – lietuviski vārda *metai* viena no nozīmēm ir gads).

Senajā Saules kalendārā Meteņdiena bijusi jauna gada, jauna pavasara sākums un tika svinēta 6. februārī, kas esot nosacīts viduspunkts starp ziemas un pavasara saulgriežiem, diena, kad laiks pagriežas, «sametas» uz pavasara pusi.

Līdz ar kristietības ienākšanu Latvijā, liela daļa pagānisko svētku tika sasaistīta ar kristietisko tradīciju. Tā Aizgavēnis tika pievilktis tuvāk Gavēņa laikam Baznīcas kalendārā un sāktis svinēt septiņas nedēļas pirms Lieldienām – nedēļas nogalē pirms Pelnu trešdienas.

Latgalē, kā zināms, allaž cieši līdzās dzīvojuši dažādu tautību ļaudis, ar savām svinamdienām un ieražām – gan līdzīgām, gan atšķirīgām, ietekmējot arī latgaliskās.

Slāviskajās tradīcijās šie ziemas svētki zināmi kā Masleņica (*krievu val. Масленица*), un arī cieši saistāmi ar kristietību un laiku pirms Gavēņa, kas pareizticīgajiem un vecticībniekiem ir jo īpaši stingrs, tāpēc sviesta (*krievu val. масло*) labi jāpaēd vēl pirms tas sācies.

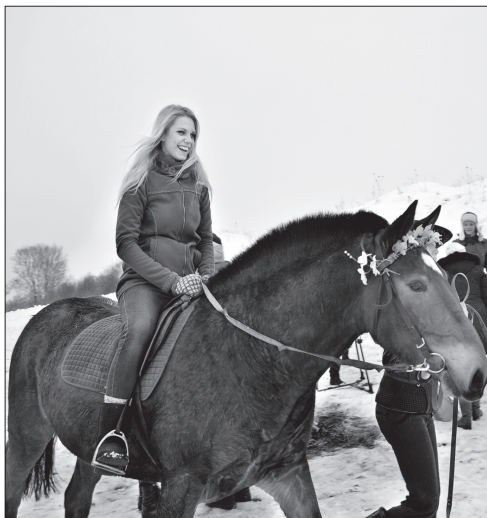
Gan Meteņu, gan Masleņicas tradīcijās kopīga ir ciemošanās, braukšana ar ragavām un kamanām (mūsdienās, protams, ar nosacījumu, ja ir sniegs) un maskošānās. Meteņos savulaik kurts ugunskurs, kurā dedzināti pagājušās vasaras saulgriežu vainagi, tikmēr Masleņicā svētku noslēgumā dedzināta tiek salmu lelle, nereti ar pankūku vai pannu rokā (arī saukta par Masleņicu). Kā zināms, uguns ir saules simbols, spēks, kas cīnās ar tumsu un palīdz gaismai uzvarēt, bet viena no salmu lelles simboliskajām nozīmēm ir ziema, kurai nu jādodas prom. Tradīcijām sajaucoties, salmu lelle nereti tiek dedzināta arī latviskajos Meteņos.



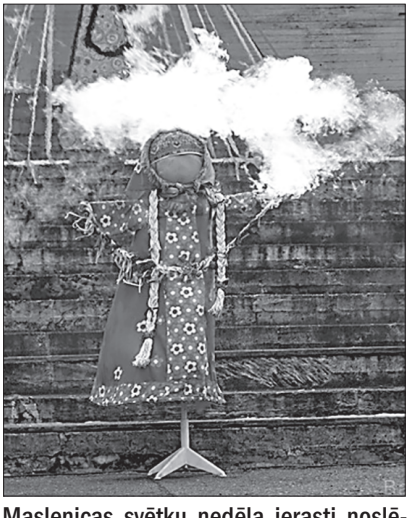
Neatņemama Masleņicas svētku sastāvdaļa ir pankūku cepšana un ēšana. Attēls no 2020. gada svētkiem Rēzeknē



Metēndienā Pilišķos allaž uzstājas un pasākuma apmeklētājus dažādās aktivitātēs iesaista arī dažādi ansambļi un folkloras kopas. 2019. gadā ar savu uzstāšanos priecēja krāšņās dāmas no Rožkalnu pagasta senioru deju kopas «Dzīves vīrpūlī»



Metēndienas svinībās Pilišķos tradicionālas ir zirgu izjādes, 2019. g.



Masleņicas svētku nedēļa ierasti noslēdzas ar salmu lelles dedzināšanu. Attēls no 2020. gada svētkiem Rēzeknē

## «Dietu, dietu, saimniece, Metenīša vakarā»

Ja Meteņdienu tradicionāli svinēja sestdienas vakarā un svētdienā, tad Masleņicas svētki ilga veselu nedēļu, šogad – no 28. februāra līdz 6. martam, bet daudz un dažādi Meteņdienas pasākumi norisināsies jau rīt – 26. februārī, vai visās novadu lapās liecina redzamās afišas.

Pasākums plānots Krāslavas novada Asūnē plkst. 12.00 pie TN. Preiļu novadā teju katrā pagastā plānotas dažādas aktivitātes – plkst. 14.00 Sīļukalna skolas pagalmā svētkus svinēs ar jautrībām, tēju un pankūkām, bet plkst. 14.30 pie Aglonas KN plānotas svinības visai ģimenei ar masku izgatavošanu, ugunsroku un salmu lelles dedzināšanu, pelnu maiņu meklēšanu un pat «Metēņa mīzīenu». No plkst. 12.00 Ziemas dienas svinēšana plānota Salas pamatskolas pagalmā, noslēdzoties ar Jura Ostrovka koncertu plkst. 16.00 skolas zālē, kurš pēc tam tālāk dosies uz Aizkalni, kur plkst. 19.00 uzstāsies TN.

Savukārt Balvu pagasta Pilskalnā Metēndienas aktivitātes plānotas 27. februārī plkst. 11.00 ar ugunsroku un vizināšanos no kalna.

Jau vairāk nekā desmit gadus Meteņdiena godam tiek svinēta Preiļu novada Vārkavas pusē – pie Pilišķu pilskalna. Vairāk stāsta šīs idejas iniciatore Elvīra Āboliņa: «Metēndienas tradīcija Vārkavas pagastā aizsākās 2009. gadā. Pagasta darbinieki katru otrdienu brauca uz Pilišķu ciemu, lai iedzīvotāji varētu samaksāt nodokļus, maksājumus, tiktos ar bibliotekāri un izņemu kādu grāmatu.

Kādu reizi vietējie Pilišķu iedzīvotāji ierosināja sarīkot kādu pasākumu, lai arī vecāka gājuma cilvēkiem būtu tuvāk kāds pasākums apmeklējams. Tad arī notika pirmā Meteņdiena uz ceļa iepreti Pilišķu saieta vietai. Senioru deju kopa saorganizēja kopējas dejas un rotaļas, atradās ragaviņas un vīrieši izvizināja dāmas. Pēc pasākuma dzerām tēju un izskanēja doma, ka vajadzētu vēl kādu pasākumu. Pilišķu puses aktīvākās sievietes Janīna Vucāne un Tekla Ziemeļe bija tās, kuras aktīvi iesaistījās un darbojās līdzī.

2010. gadā Meteņdiena notika Pilišķu karjerā, un tad Pilišķu pilskalna saimnieki uz- aicināja svētkus svinēt uz pilskalnu. Pilskalnā jau iepriekš bija svinēta Pēterdiena ar kalna īpašnieka Pētera Vaivoda mīļu gādību un atbalstu. Katru gadu Pēteris kalna galā mastā uzvilka Latvijas karogu. Arī tagad, kad Pēteris jau atdusas smilšs kalniņā, tagadējā pilskalna īpašniece Iveta Pēterdienā mastā uzvelk karogu. Savulaik Pilišķos svinētas arī Lieldienas, bet aktīvo cilvēku diemžēl paliek aizvien mazāk.

Kāpēc tieši Pilišķos? Tāpēc, ka tur ir pilskalns, no kura var laisties lejā ar ragaviņām, tāpēc ka šo tradīciju iedibināja Pilišķu puses cilvēki un viņi gaida šo pasākumu. Diemžēl jau divus gadus saistībā ar kovida ierobežojumiem pasākums nevarēja notikt. Arī šogad pasākumu esam pārcēluš uz Vārkavas pagasta estrādi, jo sniega trūkuma, slapjā un mitrā laikā dēļ tur ir pārāk mitrs.

Cerēsim, ka citu gadu ziema kavēsies arī februārī ilgāk un šo Metēndienas tradīciju varēsim turpināt Pilišķos!»

Tikmēr par Masleņicas svinēšanu internetā pagaidām atrodamš maz informācijas, vien zināms, ka Daugavpilī nedēļas garumā plānoti «Plašās Masleņicas svētki», organi- zatoriem solot, ka «svētki būs «dzīvi» un īsti, un mēs noteikti laukumā sadedzināsim lelli». Plānots, ka visu nedēļu varēs nofotografēties ar Masleņicu, turpat maisā ielikt zī- mītes ar visu, no kā ir vēlme atbrīvoties, bet 5. martā plkst. 13.00 maiss līdz ar lelli tiks sadedzināts. Savukārt 4. martā Kultūras pilī plānots radošo kolektīvu koncerts «Plašā Masleņica».

Rēzeknē pilsētas bērni un jaunieši aicināti piedalīties ARPC «Zeimuļs» organizētajā radošajā kulinārijas konkursā «Garšīgā pankūku pasaule», nosūtot pasceptu pankūku bildi ar aprakstu uz e-pasta adresi [arpckonkursi@inbox.lv](mailto:arpckonkursi@inbox.lv). Savukārt Nacionālō biedrību kultūras nams (NBKN) aicina Rēzeknes saimnieces piedalīties konservēto salātu «Sie- vasmātes mēle» konkursā un dalīties ar savām īpašajām salātu konservēšanas receptēm, ne mazāk kā vienu litru salātu cieši noslēgtā burciņā (pievienojot kontaktinformāciju un recepti) līdz 1. martam atnesot uz NBKN, kur tos nodegustēt un par visgardākajiem sa- lātiem nobalsot ikviens varēs laikā no 2. līdz 4. martam. Konkursa dalībnieku un uzva- rētāju apbalvošana plānota koncertā «Sievasmātes vakarēšana» 4. martā plkst. 17.00 NBKN.

Metepi un Masleņica ierasti ir skaļš, jautrs un ļaudis pulcinošs pasākums. Kā zināms, pandēmijas ietekmē šādu pasākumu organizēšana tika liegta vai vismaz krietni ierobežota, līdz ar to šiem svētkiem aizvadītājos gados tapusi ne viena vien radoša interpretācija.

Tā pērn Kalkūnes pagasta jaunatne sadarbibā ar Kalkūnes pagasta pārvaldi organizēja kvesta spēli «Citāda Masleņica», ar mērķi aicināt cilvēkus izkustēties un pavadīt savu brīvo laiku aktīvi un veselīgi, dodoties dabā. Šī kvesta ietvaros pagasta teritorijā bija gan jāmeklē Masleņicas lelles, gan jāveic citi tematiski uzdevumi. Savukārt Locikos pie Naujenes kultūras centra pērn ikviens bija aicināts piedalīties Masleņicas nakts pastaigā pa bērzu birzi, kur bija iespēja uzņemt «selfiju» ar Masleņicas lelli un papriciešas par izgaismoto bērzu birzi.

## «Meteņam putru viru deviņiem miezīšiem»

Gaisma, dzīvība un auglība bija galvenie procesi, kurus senās tautas centās sekmēt, tai skaitā ar ēdienu, gatavojot, pasniedzot un ēdot apaļas un dzīvības pilnas lietas.

Zirņi, pupas, graudi ir apaļi un dzīvības pilni, jo satur dīgļus – dzīvību, arī pankūkas ir apaļas kā saule un gatavotas no samaltiemi graudiem – miltiem.

Gan baltu, gan slāvu tradīcijās raksturīgs bagātīgi klāts galds, kas, iespējams, saistāms arī ar spēku uzkrāšanu ne tikai pirms Lielā gavēņa, bet arī pirms smagajiem pavasara darbiem.

Seno latviešu tradīcijās līdzās miežu plāceņiem kā īpašs Metēņa ēdiens minēts grūdenis jeb zīdenis, kas ierasti gatavots no cūkas galvas, grūbām un kartupeļiem.

Izsmeljoša un gana apjomīga informācija par grūdeņa gatavošanas tradīcijām un re- cepšu variācijām lasāma «Isto latvju saimnieču» raidījumu dalībnieces Rutas Beirotes, ZS «Zutiņi» saimnieces vēstījumā, kas pilnā apjomā izlasāms mājaslapā [www.zutini.lv](http://www.zutini.lv), bet, lūk, īss šī ēdiena gatavošanas apraksts, ja nu kādam rodas iedvesma Meteņos klāt galdu pa senlatviskām.



Foto – Jana Skrīvļa-Čevere

Tātad, lai pagatavotu grūdeni, nepieciešama svaigi sālīta vai žāvēta cūkas galva, grūsti miežu graudi, t.i. grūbas, pupiņas un/ vai cūku pupas, zirņi un kartupeļi.

Grūdeni sāka vārīt jau no rīta. Lielā katlā ieleja ūdeni un uzvārīja, kad tas vāršos, lika iekšā cūkas galvu (sena saimnieču vilība – likt gaļu vāršos ūdenī – tad no galvas neatdalās putas un līdz ar tām nav jānosmeļ arī garšīgums).

Kad galva jau bija krietni apvārījusies, katlā bēra grūbas un izmērcētas pupas un zirņus. Raudzīja, lai nepietrūkst ūdens un turpināja vārīt.

Reizē ar pupām varēja likt arī mizotus veselus kartupeļus – kamēr pākšaugi nāca gatavi, tie bija gan mīksti, gan arī jau pašķīduši, piedodot grūdenim zīdainu vijīgumu (tādēļ zīdenis). Savukārt, ja kartupeļus sagrieza gabalos un pielika nedaudz vēlāk, tuvāk beigām, tie mazāk pašķīda un attiecīgi virumu vajadzēja vēlāk un mazāk maisīt – lai nav visu dienu pie plīts jāstāv.

Īstenam grūdenim jābūt viegli vijīgam un pašķidram. Tiklīdz tas sāka uz plīts malas par daudz biežēt, piešāva ūdeni. Pašās beigās piebēra arī sāli pēc vajadzības.

Protams, katrā novadā un pat apdzīvotā vietā noteikti bijušas savas šī ēdiena variācijas atbilstoši katras saimnieces gaumei un pieejamajiem produktiem, turklāt, izmantojot vienas un tās pašas sastāvdaļas, šis ēdiens dažādās vietās var tikt saukts dažādi. Kurzem- nieku klasiskā bukstiņbiezputra Sēlijas pusē izrādās ir tradicionālais grūdenis jeb zīdenis. Ap Madonas rajonu saimnieces rauc pieri, ja grūdenim mēģina pielikt kartupeļus, bet Rūjienas pusē saimnieces sameta katlā visu un vēl piešāva sauju kaņepju.

Tomēr viena lieta, kas grūdenī figurē vienmēr, ir cūkas gaļa. Šis grūbu ēdiens, protams, tika gatavots ne tikai uz Ziemassvētkiem un Meteņiem, bet arī citā laikā, vien svētkos to ierasti gatavoja ar pusi cūkas galvas, kamēr pārējā laikā tika vārīti citi cūkas gaļas gabali.

Tikmēr Masleņica, domājams, ikvienam asociējas ar pankūku kalniem. Kā lasāms Naujenes kultūras centra slāvu tradīciju ansambļa «Radenie» dalībnieces Vasilisas Pu- dovkinas stāstījumā par Masleņicas svētkiem vietnē [naujene.lv](http://naujene.lv), tradicionāli pirmā izceptā pankūka nekad netika ēsta, bet gan nolikta atsevišķi uz palodzes – aizgājušo radinieku dvēselēm.

Arī pa latviskai modei svinot šos pavasara gaidīšanas svētkus, pankūku cepšanai un ēšanai nereti tiek dota goda vieta. Katrai saimniecei, visticamāk, jau ir «piešauta roka un acs», gatavojot savas pankūkas, un tās var būt tik dažādas, ka noteikti katrs atradīs tās, kas viņam garšo vislabāk – lielās vai mazās, ar raugu vai sodu utt. Lai dažādotu savu ie- rasto recepti, iespējams, pietiks vien daļu ierasto kviešu miltu aizstāt ar kādiem citiem miltiem. Veikalu plauktos mūsdienās tie atrodami visdažādākie – sākot no latvietim ie- rastajiem rudzu un miežu miltiem, auzu vai griķu, līdz pat mandeļu un citu riekstu, kā arī neierastāku sēkļu un graudaugu, piemēram, amaranta miltiem. Tāpat arī pildījumus ie- spējams variēt atkarībā no tā, kas pašam garšo vislabāk, pieejamajiem produktiem un fantāzijas lidojuma – gan saldus, gan sāļus, iedvesmu smelžoties arīdzan gan dažādās in- ternetā vietnēs, gan drukātos žurnālos.

Piedāvājam recepti neierastākām pankūkām no [www.beatosvirtuve.lt](http://www.beatosvirtuve.lt)

## Lielās pankūkas ar biezpienu

### Vajadzēs:

3–4 ēdamk. cukura,

350 g biezpiena,

3 olas,

70 ml kefīra

vai grieku jogurta,

šķipsniņu sāls,

5 ēdamk.

pilngraudu kviešu

miltu,

2 ēdamk. Kama miltu,

1 tējķ. cepamā pulvera,

šķipsniņu muskatrieksta,

eļļu cepšanai,

skābo krējumu un blendētas ogas vai

ievārījumu pasniegšanai.



Olas sakul ar cukuru, pievieno biezpienu un sablendē. Pielej kefīru, pieber sāli un izmaisa. Kviešu miltus samaisa ar cepamo pulveri, kama miltiem (var aizstāt ar jebkuriem citiem miltiem) un muskatriekstu. Iesijā biezpiena masā un samaisa. Mīklai vajadzētu būt pabiezai – skābā krējuma konsistences. Pannā uzkursē eļļu un cep lielās pankūkas. Pasniedz ar skābo krējumu un ogām.

Kama milti ir īgaupu nacionālais produkts, un to sastāvā ir parupji malti grauzdēti rudzu, kviešu un miežu graudi un kaltēti zirņi.

## Metēndienas ticējumi

Mājaslapā <http://valoda.ailab.lv/folkloraticejumi/> atrodamie ticējumi saistībā ar šo svinamo dienu aptver dažādas jomas.

Runājot par darbiem, Metenī nevērpa, lai traki suņi neskrrien mājā un vējš neplosa ēkas un jumtus, tāpat nedrīkstēja ne adīt, ne šūt, citādi kurmji rokot dārzu. Toties šī esot īstā diena, kad pirmos mēslus uz tīrumu vest, tad var visos vējos ar mēsliem strādāt, citādi ziemeļu vēja vesti un ārdīti mēsli ir tikpat kā purvā iegāzti.

Runājot par ēšanu, jāvēra cūkas kājas, tad aug labas cūkas, cūkas astes – tad augot gari mieži, labībai garas un pilnas vārpas, bet maize bija jāsagriež kancišos jau vakarā priekš Metēņa dienas, jo citādi tā nenākot par svētību ēdājam, kā arī rudzi vasaru padodas pavājāki.

No audzējamām kultūrām īpaši jāpiemin kāposti un lini.

Metēņa vakarā vēlā sniegu kamolus, lai kāpostiem lielas galviņas augtu, bet lai tajos nemestos tārpi, uzkāra pelnu kultūi uz muguras un tajā dienā nekādā gadījumā nevārīja kāpostus.

Runājot par liniem, domājams, ja ne visiem, tad lielākajai daļai zināms ticējums, ka Metenī jābrauc tālu ciemos un jāvizinās ragavās, lai gari lini augtu, turklāt vajagot arī apgāzties, lai būtu daudz linu gubu. Tāpat labi un gari lini gaidāmi, ja vīrieši daudz ūdens dzerot, ja todien līst lietus un satek garas lāstekas, kā arī tad, ja, linus sējot, kājās auj Metēņa vakarā darinātas vīzes.

No interesantākiem ticējumiem jāpiemin, ka Metēņa dienā vajagot gulēt šķērsām zem balkas, tad mugura nesāpot. Metēņa dienā arī bāzuši bērnus maisā un sviedusi pār sētām, domādāmi, ka tad tie neaizgulēšoties. Tāpat šajā dienā esot jāgriež mati un jānes baltam zirgam zem siles, tad mati augs gari kā zirga aste, kā arī nedrīkstot cīlāt sietiņus, lai nākamā vasarā nebūtu daudz mušu.

## Interesanti

• Citur Eiropā un Amerikā šie svētki sakrīt ar karnevālu laiku un tiek dēvēti par «trekno otrdienu» vai «pankūku dienu». Tikmēr latīņu zemēs to sauc par kar- nevālu – *carnaval, carnival* jeb «gaļas balle», t.i. svētki ar pieēšanas, pēc kuriem nāk gavēnis.

• Vairāki Masleņicas rituāli bijuši virzīti uz to, lai palīdzētu vientuļajiem jauniešiem atrast otru pusīti un ātrāk apprecēties. Masleņicā arī zīlēja, piemēram, meitene ņem pirmo pankūku, skrien ārā, cienā pirmo, ko satika, un jautā vārdu – tā varēja uzzināt sava nākamā vīra vārdu.

• Baltkrieviem esot bijusi tradīcija – kolodka, kad vēl neprecētiem, bet precību vecumā esošiem puīšiem un meitām pie kājas sēja blukīti – laulību simbolu, lai mu- dinātu šo grabošo blukīti ātrāk nomaiņīt pret sievu vai attiecīgi viru.

• Rotāja "Metēņa ķeršana". Metēņa rītā dzen Meteni no mājas ārā. Dzinējs uzkāpj ar spriguli istabas augšā un daudzās tur pa visiem stūriem. Bērni tikmēr tur zemē maisu, lai tur Metenis bēgdams ieskrietu. Dzinējs jau iepriekš ir uz- nesis ūdens spaini augšā, ko uzlej bērniem uz galvas, un tad saka, ka tas esot bijis Metenis.

• Tautas ticējums vēsta – kāds laiks Meteņos, tāds būs arī Lieldienās.