Maize ar Māras krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē

Lidija Kirillova

Grūti izprast un izskaidrot, kāpēc sabiedrībā jau gadu gadiem pastāv šī īpašā un mazliet augstprātīgā attieksme pret Latgali un latgaliešiem. Jūs tak nabagi, jums bezdarbs, jums slikti ceļi, jums slēdz skolas. Visbeidzot – tā dīvainā valoda, kurā ieskanas nianses vai no visām apkārtnes tautām. Un lētticīgi jūs, latgalieši, arī esat, vai katrs, kā saka, ap stūri var apvest.

Tiesa gan, pēdējā laikā daudz kas mainījies, jo skolas bērnu trūkuma dēļ tiek slēgtas arī bagātajā Zemgalē. Šķīdoņa laikā ceļa grambās kartupeļus var stādīt arī Kurzemē un bezdarbs teju tikpat liels Vidzemē kā Latgalē. Valoda? Latgaliskās izloksnes tagad ir topā, par tām taisa televīzijas raidījumus, pētnieki brauc ekspedīcijās, vai katrs augstākās sabiedrībās pārstāvis pie izdevības kādu vārdu latgaliski cenšas bilst.

Bet ir vēl kāda joma, kur Latgalei un latgaliešiem pārmet nespēju vai, drīzāk, nemākulību – tā ir uzņēmējdarbība. Ņemot vērā visus objektīvos, subjektīvos apstākļus un vēstures līkločus, Latgalei patiešām ir sava specifika. Tomēr mums nekādā gadījumā nevar un nedrīkst pārmest nemākulību. Izņemot zilos ezerus, zaļās birztalas un par dabas ikonu kļuvušos Daugavas lokus, ar ko visiem Latvijā un citur pasaulē asociējas Latvija, viss pārējais ir cilvēku pienesums. Lai parādītu, ko spēj Latgales uzņēmēji, kādu labumu viņi sniedz Latvijai un pasaulei, esam uzsākuši dalību Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiāli atbalstītajā projektā un gatavojam publikāciju ciklu par reģiona uzņēmējiem. Šoreiz ar nolūku apejam lielos un plašu publicitāti ieguvušos uzņēmumus ar modernām tehnoloģijām un miljonus eiro lieliem apgrozījumiem. Esam izvēlējušies tos, kurus sauc par mazajiem un vidējiem – apgrozījuma, saražoto preču un samaksāto nodokļu ziņā, toties garā stiprajiem, nepiekāpīgajiem. Viņi ir pamanīti Latvijā, viņi Latgales vārdu ir aiznesuši tālu pasaulē.

Publikāciju ciklu sākam ar stāstu par Latvijā un Baltijā vienīgo Maizes muzeju, tā veidotāju Viju Kudiņu, par maizi un tās cepējām no SIA «Cīši gords» Aglonā.

Lidijas Kirillovas foto

Sākums

Maizes muzejs, SIA «Cīši gords» maizes ceptuve un «Gūdu saimineiču bīdreiba» ir vienā un tajā pašā adresē – Aglonā, Daugavpils ielā 7. Tumīgi siltais pēclietus gaiss smaržo pēc maizes. Pie mājas gala sienas piestiprināts liels plakāts ar vēlējumu – «Lai katrā ģimenē un sētā ir galdā rudzu maize svētā!». Līdzās vārdi no lūgšanas – «Mūsu dienišķo maizi dod mums šodien...» Var jau būt, ka tālumniekiem un eksursantiem šie vārdi maz ko nozīmē, bet Maizes muzeja ļaudīm tas ir dvēseles stāvoklis.

Ir jūlijs, parasta vasaras ceturtdiena, kad muzejā ierodas apmeklētāji, brauc tūristu grupas, kuriem jānovada ekskursijas un jāpasniedz maltīte. Vija Kudiņa, tērpusies rūtainos brunčos, baltā blūzē un lakatiņu ap galvu, nāk pretī smaidīdama ar savu tradicionālo – «Vasala, muos!». Vasala, vasala! Vēl esot pusstundiņa laika parunāties, jo tad būs jānovada pusotru stundu gara programma diviem desmitiem apmeklētāju. Ar mielošanu pie galda, ar dziedāšanu un dejošanu. Tad pusstundas pārtraukums un atkal nākamā grupa. Pēc tam vēl citi.

Grafiks sasprings, gribas jautāt – vai nav smaga tā uzņēmējas nasta? Vija saka, ka par to smagumu ikdienā nedomājot, jo ir jāstrādā. Spēku dod apziņa, ka tu un tavs darbs ir citiem vajadzīgs. Rudenī būšot 40 gadi darba stāža, kad visu mūžu tā dzīvots, tad citādi nemaz nemāki. Viņa atceras, kādas bijušas izjūtas 2000. gadā, kad tika likvidēta patērētāju biedrības maizes ceptuve Aglonā un visi darbinieki atlaisti. Tas ir briesmīgi, kad saproti, ka tevi nevienam nevajag, ka tev nav, kur iet. Toreiz Vija izveidoja savu uzņēmumu un sāka cept maizi. Tas bijis naktī no 12. uz 13. jūniju pirms 18 gadiem. 13. datumā pulksten 13.00 durvis pircējiem vēris mazais veikaliņš mājas otrā galā. Savukārt rīt, 28. jūlijā, pastāvēšanas 13 gadu svinības notiks Maizes muzejam. Visus šos gadus uzņēmumā tiek cepta maize ar Māras krusta svētību, kas jau no pirmās dienas ir iestrādāts uzņēmuma logo, tāpat maizītei doti latviski nosaukumi.

Žurnālisti vainīgi

Stāsts par Maizes muzeja rašanos visai tieši saistīts ar žurnālistiem. Vija atceras, ka ceptuves darbības sākumos pie viņas ar nolūku atradīt vietējo uzņēmēju ikdienu un panākumus dažādus viesus vedusi pašvaldība. Bijis interesanti, tad arī sapratusi, ka ar stāstu var pelnīt naudu.

Taču punktu visam pielicis kāds žurnālists, savā publikācijā uzrakstot, ka Aglonas Vija grasoties taisīt vaļā Maizes muzeju. Kādu muzeju? Kas tas par murgu?.. Šī teikusi tikai par to, ka vienā mazā istabiņā krājot senas ar maizes cepšanu un labības audzēšanu saistītas lietas.

Sēdējusi un raudājusi par to publikāciju, bet, kad asaras nožuvušas, aizdomājusies, ka varbūt tam rakstītājam ir taisnība. Kas suņam asti cels, ja ne pats – jātaisa vien muzejs.

Paralēli ceptuvei, kas pamazām attīstījusies un paplašinājusies, gādāts arī par muzeju, eksponātiem un muzeja stāstu. Īstenībā tas arī ir galvenais, kas pievelk un saista apmeklētājus, jo tik daudz, cik par maizi zina Vija, prot retais. Maizes cepšanas tradīcijas Latgalē ir senas un dziļas, katrā novadā un katra saimniece dara ko citādāk, pieturoties vien pie galvenajiem principiem – pret maizi jāizturas ar pietāti, katram kumosam jāatdod gods. Sēdinot sabraukušos tūristus pie lielā saimes galda, Vija nemaz neļauj ķerties uzreiz pie mielasta. Pagaidiet, vispirms paklausieties. Un tad sākas viņas stāsts par rudzu graudu, kas aizrauj un dauzdus pat pārsteidz.

Maizes muzeja gaitenī pie sienas ir pasaules karte, kas no vienas vietas izraibināta punktiņiem no vietām un valstīm, no kurām Aglonā bijuši viesi. Vija saka – nu jau no 115 pasaules valstīm, no visiem kontinentiem, vien no Antarktīdas ne. Tāpēc viegli iedomāties, ka siltzemju ļaudīm neizprotama šķiet lieta par labības sēšanu rudenī, kad priekšā vēl gara un barga ziema. Tad viņi uzmanīgi un ar bijību izbauda kumosu, ilgi ilgi košļājot un brīnoties, ka vienkāršais rupjmaizes kumoss pēkšņi kļuvis saldens.

Gaušanās ir bezjēdzīga

Caur stiklotajām gaiteņa sienām apmeklētāji vēro, kā darbojas maizes cepējas, veidojot baltmaizes, saldskābmaizes, rupjmaizes kukulīšus, pīrādziņus, plātsmaizes. Esot sasniegtas ražošanas optimālās robežas. Maizes cepšana nelielos apjomos esot rentabla vien sasaistē ar tūristu uzņemšanu. Vēl paplašināties neredzot jēgu. Jo vairāk strādā, jo nodokļi lielāki, saka uzņēmēja. «Mūsu ikdienа nav prognozējama, es nevaru zināt, cik klientu būs pēc pāris mēnešiem,» stāsta Vija. «Kad sākās krīze, mediķiem, skolotājiem, citiem samazināja algas, strauji kritās apmeklētāju skaits arī pie mums. Pat bērnus vairs neveda ekskursijās. Ja to brīdi izturējām, tad gan arī tagad turēsimies, cik spēsim. Lai gan nodokļu politika mums ai, ai, ai... Reizēm ir tāda sajūta, ka nodokļi kā sniega bumba no kalna veļas.»

Vija nav no tiem, kas sūdzas par grūtu dzīvi. Saka, varot jau gausties, ka pasaules gals klāt, bet neviens cits tavā vietā telefonu rokā neņems un vajadzīgo zvanu neizdarīs. Pašai jātiek galā ar darbiem un problēmām.

Astoņpadsmit gadu laikā uzņēmums ir pierādījis tiesības uz savu pastāvēšanu un, šķiet, arī pārliecinājis lieluzņēmumus, ka negrasās ar viņiem konkurēt. Par savu vietu uz zemes nav jācīnās, tomēr visādu neloģismu un birokrātijas tāpat pietiekami. Ieraugot milzīgas grants čupas muzeja ēkas pagalmā, prasu, ko tad grasās būvēt. Vija tik noplāta rokas – es jau neko, te pašvaldības īstenotais Eiropas fondu projekts notiek. Būvnieki ne prasot, ne atļauju lūdzot iebrauca manā pagalmā un izbēra. Kad aizvāks, nezinu, bet mums nācās ar lāpstām rakties, lai durvis atbrīvotu. Par nebūšanām Vija saka skarbus vārdus.

Kodols kā kulaks

Rodas sajūta, ka Vija savā uzņēmumā ir kā tāda bišu māte, ap kuru visas lietas grozās. Viņa pati ir mazliet citās domās – kodols kolektīvā vajadzīgs. Kodols ir kā kulaks, uz kā viss turas, saka uzņēmēja, stāstot par saviem darbiniekiem. Piemēram, **Ruta Dzalba** ir galvenā maizes cepēja jau no pirmās dienas. Veikals un komercpadrīšanas ir **Rutas Jokstes** pārziņā. Savukārt virtuvē visus šos gadus saimnieko **Līga Frolenkova**. Par Līgu Vija saka, tā ir pavāre, kas no sū... sviestu iztaisīs. A man pašai atliek tikai telefona zvani, maksājumi un pa priekšu grozīšanās, saimniece nosmej.

Ruta Dzalba ar kolēģi sēž pie galda, virpina mazas mīklas desiņas, sadala gabaliņos un, ar nazi iegriežot, veikli veido vārpiņas, ko uz kukulīšiem likt smukumam. Viņas atzīst, ka maizes apjomus, kas astoņpadsmit gadu laikā caur viņas rokām izgājuši, nemaz nevar aprēķināt. Maize ir dzīva, viņa saka, visu laiku vajag mīlestību klāt. Nervozs un dusmīgs būsi, nesanāks. Tāpēc nevajag brīnīties, ka recepte viena, bet katram savādāks rezultāts.

Ruta un kolēģes ceptuvē jau pieradušas, ka caur stikloto sienu viņas vēro sveši cilvēki, svešās mēlēs runā. Jā, viņa teic, skatās un apbrīno, kā mēs tik karstā vasarā un vēl ceptuves svelmē spējam izturēt.

Iepazīstieties ar Ļubu, saka Vija, viņa desmit gadus Anglijā strādāja, bet tagad ir pie mums. **Ļubova Seģijeņa** uzņēmumā ir nepilnu gadu un savu izvēli nenožēlo. Man patīk, jo darbs visur ir darbs – Anglijā vai kur citur. Jā, tur varbūt var vairāk nopelnīt, bet te ir mājas. Ļoti ļoti gribējies atpakaļ mājās.

Vasali Latgalī

Ja neesat zvanījuši uz Vijas Kudiņas tālruņa numuru, pamēģiniet un būsiet pārsteigti, jo vispirms atskanēs možs - «Vasali Latgalī! Vasali Maizis muzejā!» un tikai pēc tam zvana signāls. Maizes muzejs ir viens no objektiem, kas ieņem stabilu vietu daudzu tūrisma firmu maršrutu bukletos ne tikai Latvijā, bet arī pie kaimiņiem leišiem. Ir, kā saka, kundes, kas reguāri ved grupas, jo zina, ka cilvēkiem iespaidi būs labi un paliekoši.

Daugavpils iela 7, kur reģistrēta SIA «Cīši gords», ir adrese arī «Gūdu saimineiču bīdreibai», pie ārdurvīm uzraksti «Kulinārais mantojums» un «Latviskais mantojums». Te kopš 2008. gada ik pa reizei notiek Vislatvijas Viju saiets (šī skaistā vārda nesēju valstī esot ap 7,5 tūkstoši). Pie vienas no muzeja sienām redzams ierāmēts Latvijas Amatniecības kameras izsniegtais Meistara diploms. Turpat līdzās diploms, kas apliecina, ka 2015. gadā Vija Kudiņa par nopelniem Latvijas valsts labā iecelta par Atzinības krusta kavalieri, bet kāda fotogrāfija apliecina, ka 2016. gadā viņa bija televīzijas šova «Īstās latvju saimnieces» populārāko dalībnieču skaitā.

Tāda daudzpusība, tāds, lūk, nemiera gars. Ak, jā, ir vēl kāda šķautne. Kad Vija nopirka ēku, kurā tagad atrodas Maizes mumuzejs, sāka pētīt tās vēsturi. Izrādās, te savulaik bijusi lielākā sešgadīgā skola visā apkārtnē, bet to veidojusi un strādājusi latgaliešu rakstniece, dzejniece un skolotāja Rozālija Tabine jeb Neaizmirstule, kuras vārsmas Vija labprāt lasa apmeklētājiem, sevišķi valsts svētkos.

Tā nu sanāk, ka Vijas Kudiņas uzņēmumā vienkopus sakoncentrēta tik vēsturiski latgaliska garša un tik latgaliskas izjūtas kā reti kurā citā vietā, ko apliecina arī biezum biezā atsauksmju grāmata ar neskaitāmajiem sajūsminātiem ierakstiem latgaliešu, latviešu, krievu, vācu, angļu, zviedru un daudzās citās valodās.

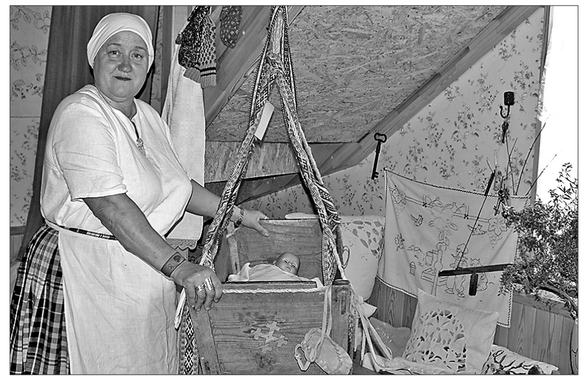
Galds – Dieva delna

«Galds ir Dieva delna. Apsēdies pie tā un iepauzē, nesteidz uzreiz ēst. Pats esi pie saimes galda, bet kur tavas domas? Apstādini mirkli un paskaties apkārt. Palūkojies pretī sēdētāja acīs, paveries pa logu, kā vējā koku lapas kustas un mākoņi skrien. Vecie ļaudis vēl atceras, ka senāk vispirms tieši maizi lika uz galda. Ja bija kas cits, ko piekost, labi, ja nebija, paēda maizi un bija sātni. Kara laikā ar sviestu apsmērēta maizes rika svētkos nabaga bērnam bijusi kā dāvana.»

Apmēram tā Vija iesāk savu programmu, sasēdinājusi viesus pie lielā saimes galda, un stāsta, stāsta. Gan pasaku par vilku, kurš gāja pie zemnieka mācīties, kā pie maizes tikt, gan atziņu, ka gads bija labs un gali savilkti tikai tad, ja graudu maizei pietika līdz jaunai ražai. Viņa padalās ar dzirdēto no daudzajiem viesiem. Kā grūzīns brīnījies, ka rudzi ir labība, kas jāsēj rudenī pirms ziemas nevis pavasarī, kā vācu tūristes izsecinājis, ka latviešu spēks ir rudzu maizē, kā jaunās rumānietes kancīšus ēdušas, lai saticīgi ar vīramāti dzīvotu.

Maizes muzejā uz saimes galda liek ne jau maizi vien. Te ir paškūpināts speķis, par ko franču tūristi galīgi apmulsuši un saukuši par sieriņu ar brūno stingro garoziņu. Te ir biezpiens un krējums no vietējām laimīgajām govīm, zemnieku saimniecības «Kurmīši» tējas, medus no Dagdas bitenieka dravas. Mazsālīti gurķīši, dillītes, kartupeļi no pašu dārza un lielā terīnē *batvineite* – garda zupa no jaunajām bietītēm ar visām lapiņām, kurās virtene dažādu vitamīnu un minerālu. Protams, arī karafe ar šmakovku. Rudenī būšot trīs gadi kopš uzņēmumam ir oficiāla licence šī tradicionālā dzēriena ražošanai viesu vajadzībām. 48 grādus stiprs dzēriens nav nekādi joki, arī akcīze jānomaksā krietna. Tāpēc karafe domāta ne gluži dzeršanai, bet rituālam – *byusi vasals, kaimiņ!* Kāds par šmakovku var raukt pieri un taisīt lūpas tūtiņā, jo, rau, ir smalkāki dzērieni baudīti, bet tā jau nav spiesta lieta. Tomēr, ja reiz esi atbraucis uz Maizes muzeju, tad pieklājība un takta izjūta prasa nobaudīt un pateikt saimniecei paldies par pūlēm.

«Liec ēdienu uz galda un nosvēti, lai miers, veselība un saticība ģimenē. Saslauki no galda izbirušās maizes drupačiņas un apēd – tās ir laimes drupačiņas,» Vija pamāca.



Lidijas Kirillovas foto

Desmitiem jauno pāru un desmitiem kristību dalībnieku ir šūpojuši šo šūpuli, kur pirms vairāk nekā četriem gadiem kristībās ucināts arī Vijas Kudiņas mazdēliņš Miķelis Jāzeps

Lidijas Kirillovas foto

Maizes muzejā viesi tiek sēdināti pie lielā saimes galda un mieloti, kā tikai Latgalē prot

Lidijas Kirillovas foto

Arpa,dzirnakmeņi, sieki, abras un citas maizes tapšanas ceļā sastopamas lietas apmeklētājus sagaida jau pie Maizes muzeja ieejas

Sūtība

Ja kāds no režisoriem gribētu veidot dokumentālu filmu par Latgales sievietes būtību, Vija Kudiņa būtu īstā personība. Viņa ir ne tikai uzņēmēja, kolēģe, priekšniece un sabiedriski aktīva sieviete, bet arī divu pieaugušu dēlu mamma, vīramāte un vecmamma. Un nekādā gadījumā nav kino ļaužu iecienītā ēteriskā būtne ar linziedu krāsas acīm. Vija ir stingra, prasīga, reizēm pat šerpa, vienlaikus arī ļoti zinoša un mīļa attieksmē pret cilvēkiem.

«Mana sūtība ir runāt par vērtībām, par patiesajām vērtībām, ko daudzi mūsdienu pasaulē ir pazaudējuši. Par To, kurš mūs no augšas vada un liek domāt,» tā Vija atbild uz jautājumu, kādu saskata savas dzīves jēgu. Jā, daudz no viņas teiktā, dzirdētā un redzētā atsauc atmiņā Annas Brigaderes klasisko «Dievs. Daba. Darbs».

«Es tikai gribu, lai cilvēki aizdomājas. Sausums uznāk? Lietavas? Nevar labību novākt? Nu un – Eiropa palīdzēs. No cilvēku atmiņas izzudis, ka, pie rudzu lauka pieejot, zemnieks reiz cepuri noņēma un paklanījās zemei un Dieviņam, katru zemē nokritušu maizes kumosu pacēla un putekļus nopūta. Bet, kad man pašai rokas nolaižas, ticiet, ir arī tā, nesamaksāto nodokļu vai kā cita dēļ, es lasu jūsu atsauksmes.»

Pēc sarunas ar uzņēmēju un Maizes muzeja vadītāju Viju Kudiņu rodas pārliecība, ka tik dvēseliskuma un dzīves gudrības, cik pusotras stundas laikā sniedz viņa, daudzi augstās skolās neiegūst. Tāpēc, ja gribat sevī kādas vēl neapjaustas dvēseles stīgas iekustināt, paņemiet rokā telefonu un piezvaniet, un klausulē izdzirdēsiet – «Vasali Latgalī!»

Valsts reģionālās attīstības aģentūra

Latgale – Latvijai un pasaulei. Vietējo uzņēmēju devums tautas, reģiona un valsts nākotnei.

Materiāls ir sagatavots ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.