

Ciemos pie Līvānu novada slavenākā aldara

P. DRIVINIEKA foto

Latgalē līgotāji Jāņu rītā iet uz baznīcu, kaut nakts pavadīta, līksmojot pie ugunskura

Pirms Līgo svētkiem šogad nolēmām apmeklēt Līvānu novada slavenāko alus darītāju Jāni Patmalnieku. Vispirms paviesojamies pie Līvānu folkloristes Annas Kārkle, lai jautātu, ar ko atšķiras latgaliešu Jāņu svinēšana no līgošanas cituviet. Atšķirīgais esot kristīgā momenta klātbūtne šajos svētkos. — Man vecmāmiņa vienmēr mēdza teikt, ka līgotāji var līksmot pie ugunskura, līgot visu nakti un sagaidīt saullēktu, taču otrā rītā vienmēr jāiet uz baznīcu. Katoļiem šajā dienā dod atlaidas, — atceras A. Kārkle.

Viņa arī pastāsta, ka katram kārtīgam saimniekam vienmēr pagrabā glabājās alus mucīņa, jo vienmēr varēja gadīties pa nejaušam ciemiņam. Anna Kārkle ir izpētījusi alus darīšanas tradīcijas Līvānu novadā. Viņas pētījumā apkopotas visu apkārtnes slavenāko aldaru atziņas. Daudzi no tiem jau ir viņā saulē. Pētījumā teikts, ka alus darīšanas process sākas jau ar miežu lauku, jo vajadzīgi labi graudi. Parasti izmantoti seškanšu mieži. Atsevišķos gadījumos alus darīts arī no kviešiem. Tad tas bijis stiprāks. No 16 kg miežu sanākot trīs spaiņi alus, bet, lai nokāzotu labas kāzas, bijuši nepieciešami 80 spaiņi alus — 26 pudi miežu. Senāk graudi mērcēti upēs, kad tās vēl bija tīras, ar dzidru ūdeni. Zināt, ka gana mērcēts, varēja, liekot graudu uz zoba — ja tas viegli pārkožas, tad mērcēts gana. Tad graudi nosūkti un izbērti istabā uz grīdas, ar dēlīti izlīdzināti tā, lai būtu sprīža biežumā, apsegti ar deķi, lai tie neizkalstu un

sadīgtu. Tad bija jāskatās, lai nepelē, bet tiem jāizdīgst, un, ja vajadzēja, tos bija jāslacina ar ūdeni. Daži alus darītāji miežiem piebēruši sauju zirņu, tad alus labi putojas. Ja dziedē par ilgu, alus nav stiprs un salds. Vēlāk sadiedzētie graudi nesti uz pirti kaltēt. Senās pirtis bija piemērotas alus darīšanai. Bija speciāla taisnstūrveida kaste iesala kaltēšanai (azneica) un caurums griestos, ko atvēra, kurinot pirts krāsni. Sausu iesalu maisos nesa uz rokas dzirnavām, bet vēlāk kolhoza gados — veda uz kolhoza dzirnavām. Bija vajadzīgs parupjš malums. Alus tika darīts pirtiņā. Namiņa stūrī atradās kubuls un zlaukts (no liepas koka bluķa izgrebts trauks). Alus darīšanai bija nepieciešama viena diena. Tajā dienā nedrīkstēja velēt drēbes, jo tad puiši, alu dzerdami, kausies. Parasti agri no rīta iesalu sabēra kubulā un aplēja ar verdošu ūdeni. Tas lejams ar čarpāku bez steigas, kamēr ar menti varēja maisīt. Tad atstāja uz laiku, apklājot kubulu ar segu, un pāri tai kociņš. Kā tikts pie misas un vēlāk — pie alus, to no apjomīgā pētījuma nepagūstam izlasīt. Taisnību sakot, A. Kārkle arī nedaudz tulko, jo pētījums ir latgaliešu valodā. Vēl tikai uzzinām, ka pudam iesala vajag mārciņu apiņu. Tie vārīti stundu, pirms liet kubulā. Dabūjam vēl mīklas un parunas, ko folkloriste pievienojusi pētījumam, un dodamies tālāk uz Rožupi — Līvānu novada tālāko galu uz Latgales pusi.

Tekla un Jānis Patmalnieki parāda veco un jauno pirtiņu. Vecajā darīts alus, bet jaunā paredzēta viesībām un lai pērtos. Alu gan nu jau otro gadu meistars vairs nebrūvē. — Mani gadi pagājuši, — viņš saka bez nožēlas. Tagad šo meistarību pārņēmusi znata ģimene un atved uz svētkiem pa spainim arī uz Patmalnieku mājām. Tekla, ciemiņus gaidot, sasējusi sieru, bet saimniekam vēl viss alus darīšanai nepieciešamais aprīkojums ir saglabājies. Nemaz nav bijuši tik sen tie laiki, kad vai katru nedēļu bija jāgatavo alus dažādām kolhoza vajadzībām. — Atved tikai un izgāž kravu ar miežiem, lai dziedē un taisa alu. Vienmēr bija kādas kāzas, apkūlības vai kādi citi svētki. Nemaz nevaru saskaitīt, cik reizes esmu brūvējis alu. Neskaitāmi daudz, — atzīst pats alus meistars. Tagad viņam ir jau 82 gadi un veselība vairs neļauj noņemties ar miestīņa brūvēšanu.

Iesākumā Jānis palīdzējis darīt alu savam tēvam. Kad bija gadi 18 — 20, viņš pamēģināja to darīt paša spēkiem. Tā arī zināšanas bija rokā. — Sanāca garšīgs. Reiz esam rīkojuši arī sacensības, kuram labāks alus. Tad arī manējais tika atzīts par labāko, un kopš tā laika pasūtījumu nav trūcis, — pastāsta vecais vīrs. Reizēm viņa mūžā sanācis arī tik putains alus, ka spaini pielaid, bet beigās sanāk tikai krūze. Un citreiz atkal bijis tā, ka miestīņš mucai izspēris ne tik spundi, bet visu dibenu. Uzzinām, ka šai pusē alu dzer no glāzēm, nevis kausiem. Citreiz gan lielbnieki dzēruši no litra un rīkotas pat sacensības, kurš pievārēs vairāk litru. — Agrāk Jāņus lustīgi svinējām, upes krastā kūrām ugunskuru. Līgotāji sanāca no visas apkārtnes, sabrauca arī radinieki, jo tajā laikā pie mums parasti ir arī kapusvētki. Ja lija lietus, līgojām istabā. Alus un siers mums vienmēr bija. Vīrs spēlē vecās ermoņikas. Parasti bija vismaz 50 cilvēku, — stāsta Tekla Patmalniece. Pēdējos gados alus šajās mājās pildīts nerūsējošā tērauda mucīnās, kas speciāli šim mērķim pasūtītas. Miežus šajās mājās audzē joprojām, tāpat kā apiņus. Tikai alu vairs negatavo. Kā tad Līgo vakaru sagaidīs? J. Patmalnieks saka: — Lai līgotāji ved paši savas pudeles un brauc tik šurp — dzersim alu no pudelēm.