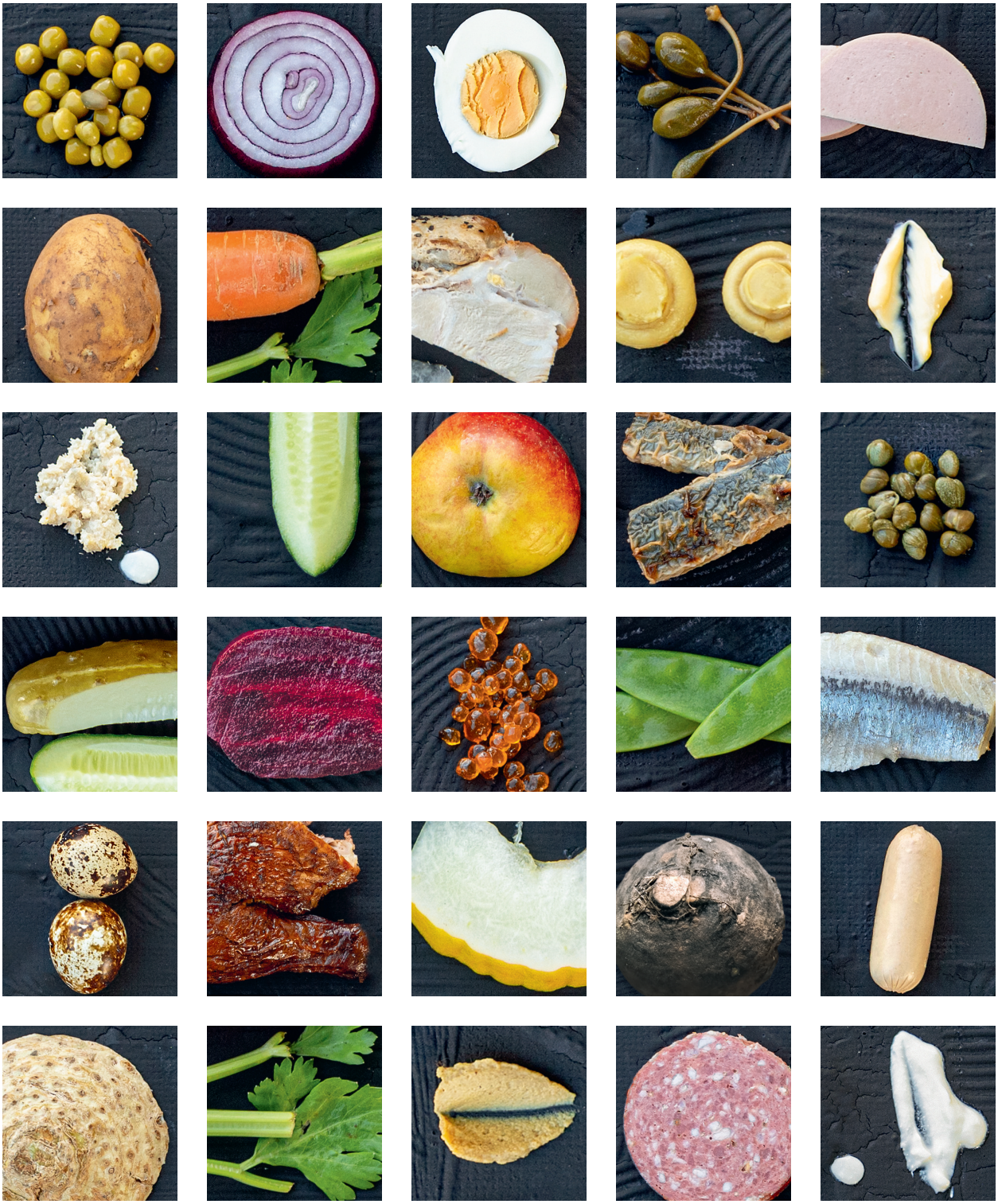
R
*
S
O
L
S



SARMĪTE KOLĀTE

R*SOLS

ELĪNA KURSĪTE

Saturs

Ievads ▪ 7

Mārtiņš Rītiņš un Dimantu salāti ▪ 17

Ārija Vaska un Dzeltenais rasols ▪ 27

Aina Ornicāne un Rasols ar piedomāto sierāboliņu ▪ 33

Natālija Sameņa un Rasols ar stirnas gaļu ▪ 39

Aiga Jonele un Protesta rasols ▪ 45

Ģirts Jankovskis un Senais Kurzemes rasols ▪ 51

Jolanta Sondore un Uzzīmētais rasols ▪ 57

Diāna Oleiņičenko un Rasols ar vārīto desu ▪ 63

Pipars ar Griķu un Marinēto cīsiņu rasolu ▪ 69

- Griķu rasols ▪ 70
- Marinēto cīsiņu rasols ▪ 74

Ojārs Lāms un Tulkotais rasols ar meloni ▪ 77

Ingmārs Ladigs un Rasols ar briljantiem ▪ 83

Kristaps Mežulis un Bagātīgais rasols ar visu ko un baravikām ▪ 89

Žanete Grende un Keto rasols ▪ 95

Gunita Viziņa un Vegāniskais rasols ▪ 99

Antuanete Roze un Rasols "Emīlija" ▪ 105

Edmunds Vanags un Izpētītais rasols ▪ 111

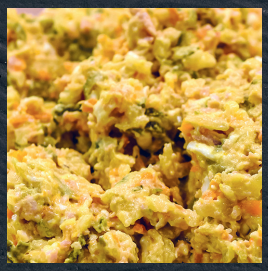
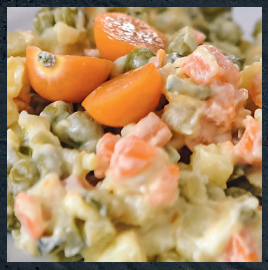
Dace Rukšāne un Pludojošais rasols ▪ 117

Klāvs Sedlenieks un Pareizais rasols ▪ 123

Jolanta Roze un Rasols ar aknām ▪ 129

- Rasols ar aknām ▪ 130
- Klasiskais rasols ▪ 134

Ieva Raiskuma un Rasols ar sirēnu vilinājumu ▪ 137

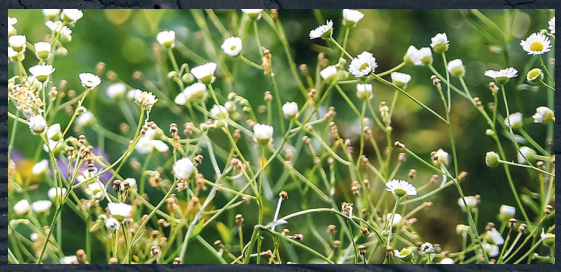
Ievads

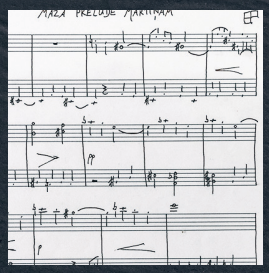
Ideja, ka ir jātop grāmatai par rasolu, nāca nejauši. Bet, kad atnāca, tad pavisam cieši. Fotogrāfi un antropoloģi Elīnu Kursīti, bez kuras nekas nenotiktu un kurai nu ir izdevies apgāzt pašas izvirzīto apgalvojumu, ka rasols nav diez ko fotogēnisks, es pazinu jau sen. Bijām devušās dažos iedvesmojošos braucienos – viņa fotografēja, es rakstīju. Un tas bija tā viegli. Varbūt tāpēc, ka mums abām patika kādā skaistā ceļa posmā vienkārši apstāties un jūsmot – kāda bagāta zeme!

Bija sākusies kārtējā ņemtne tviterī par rasolu – kā tad pareizi jāraksta un kāpēc tas jāsabojā ar burkāniem, āboliem vai, kādaprāt, vēl kaut ko pilnīgi neiederīgu. Es pat neatceros, kura no mums pirmā ierosināja, ka jāraksta grāmata, bet ideja ātri apauga ar lielu gribu. Jo rasols taču ir tik interesants fenomens! Tas ir gana demokrātisks ēdiens – sastāvdaļas ir pieejamas kā pilīs, tā būdiņās. Un katram ir iespēja šo latviskās garšas Svēto Grālu izsmalcināt pa savam. Ar vecmāmiņas skābētajiem gurķīšiem, ar pašu kūpinātu šķiņķi, ar diennakti pienā noturētu siļķi vai īpašu mūziku, kam jāskan rasola gatavošanas laikā. Vai varbūt ar nēģiem, ko, iespējams, tikai Latvijā atzīst par īstenu pārtikā lietojamu produktu. Un varbūt vēl nedaudz Portugālē.

Kāpēc par rasolu tā jāstrīdas? Visi jau tā nedara. Šīs grāmatas tapšanas laikā mēs sastapām arī iekļaujošākas pieejas atbalstītājus: tādus pielaidīgākus *rasolistus*, kuri, uzzinājuši, kādas variācijas bijām nogaršojušas, teicās pagatavot arī paši. Tomēr droši vien pastāvēšana katram uz savu taisnību ir saistīta ar to, ka rasols saistās ar bērnības garšu un ģimenē ierasto rasola gatavošanas veidu. Jo rasolu gatavoja daudzviet un arī dažādos svētkos (izņēmums ir vasara, kad rasols top retāk). Un, protams, skaitījās smalki celt galdā rasolu, jo kā gan citādi parādīt, ka esi ticis pie deficīta preces – konservētiem zaļajiem zirnīšiem un desas.

Šodien ierasts, ka rasola pamats ir kartupeļi. Mūsu ekspedīcijās secinājām, ka rasola gatavotājus var iedalīt divās grupās: vieni izmanto pamatā "Lauru", otriem šķirne nav svarīga. Taču, lai arī rasols netiek pieskaitīts pie





tradicionālajiem latviešu godu ēdieniem, kur dominē pīrāgi, pākšaugu virumi ar kūpinātu gaļu, miežu putras un ābolmaizes, rasola gatavošanas rituālam ir nozīme. Tieši tāpēc iziešana ārpus ierastā rada tik lielu satraukumu. Mēs esam atteikušies no vairākām senām tradīcijām, atstājot to godināšanu gandrīz tikai bērndārznieku ziņā, taču viena tradīcija ir palikusi teju nemainīga – rasols ir jāpagatavo pareizi.

Ierasti, ka rasolu Latvijā saista ar padomju laikiem un tā izcelsmi cenšas meklēt pavāra Lisjēna Olivjē restorāna "Ermitāža" virtuvē. Tomēr rasola vēsture ir daudz bagātāka. Pirmie rasoli Latvijas teritorijā fiksēti Kurzemes pusē. Vissenākā zināmā versija rodama 17. gadsimtā, un par to šajā grāmatā vairāk pastāstīs literatūrzinātnieks Ojārs Lāms, kuram nu arī pašam pielipusi rasola pētīšanas kaislība. Tas ir laiks, kad kartupeļi pieejami tikai retajam, jo parādījušies te nesen un zemniekos, kas pieraduši pie rutkiem un bietēm, raisa aizdomas (gluži kā jauna vakcīna šodien). Taču siļķes mūsu piekrastē vēl nav iznīkušas, un būtiski uzsvērt, ka Latvijas teritorijā atrodas arī gana veiksmīgas ostas. Spriežot pēc rasola un citu ēdienu receptēm 19. gadsimta un 20. gadsimta pirmās puses pavārgrāmatās, Latvijas teritorijā bija pieejami gan kaperi, artišoki, melones un apelsīni, gan smalkas garšvielas un eļļas. Tātad rasols bija smalka uzkoda arī šeit, ne tikai "Ermitāžā". Zināms, ka slavenais Olivjē ceļojis arī pa Kurzemi. Kāpēc gan lai Olivjē salāti nebūtu tapuši, iedvesmojoties no šejieniešu gatavošanas tradīcijām? Protams, kāds (tostarp mūsu *rasolisti*, kas vairāk interesējušies par rasola vēsturi) atgādinās, ka līdzīgi salāti tapuši daudzviet, taču ir skaidrs, ka, skatoties no mūsdienu rasola baudītāja pozīcijām, kura garšas atmiņā dominē padomju laiku rasols ar desu, agrāko laiku rasoli, kas te tapuši, ir bijuši gana izsmalcināti.

Stāsts par rasolu ir arī stāsts par politiku. Padomju laikā smalkās vēžu astītes (ja par pamatu ņemam Olivjē salātus) aizstāj burkāni, cepešus un šķiņķus – desa, bet kaperus – zaļie zirnīši. Daudzi citi smalkumi kļūst lieki. Taču tas nekas, jo padomju rasols taču it kā ir atbrīvots no nevajadzīga buržuāzijas uzslāņojuma – importa smalkumiem, cepešiem un kā tik vēl ne. Varētu šķist, ka rasola pasniegšana atbrīvo sievietes no pazušanas virtuvē svētku laikā, jo to taču var sagatavot iepriekš, tādējādi pašai saimniecei ļaujot izbaudīt svinības. Praksē gan paralēli aukstajam galdam bieži vien tapa cepeši, tika vārīti kartupeļi un štovēti kāposti. Nesen mani uzaicināja pagatavot 3 dažādu laiku rasolus. Viena bija versija par 19. gadsimta rasolu – bez kartupeļiem, bet ar bietēm, āboliem, sīpoliem, siļķi, cepeša gabaliņiem, kaperiem un citiem labumiem. Tad tapa arī slavas dziesma Latvijas brīvvalsts laika saimnieču rasolam – tas bija tikpat bagātīgs, cik tālaika svinības, par ko liecina pavārgrāmatās atrodamie ieteikumi, ka svētku galdā jāceļ vismaz 12 vistas un teļš.

Un, protams, arī padomju jeb manas bērnības versija. Tās visas piedāvāju degustācijā, lai noskaidrotu, kura tad cilvēkiem garšo vislabāk. Uzvarēja trešā! Protams, tā nebija īsti reprezentatīva izlase, taču, tā kā nav dzirdēts par uzticamākiem rasola garšas pētījumiem, jāizmanto tas, kas ir. Un iegūtie dati ļauj secināt, ka pareizais rasols ir tāds, pie kura ir pierasts.

Jāpiezīmē, ka ideoloģiskas pārmaiņas rasols iegūst arī pēc Krievijas iebrukuma Ukrainā. Rietumeiropas kafejnīcu ēdienkartēs mēdz būt salāti ar nosaukumu *Russian salad* (Krievu salāti). Ar šādu nosaukumu kaut ko līdzīgu mūsu stāsta galvenajam varonim var atrast ļoti daudzās recepšu mājaslapās angļu valodā. Latvieši teiktu – tas taču rasols! Nereti par Krievu salātiem šajās kafejnīcās top iepriekšējās dienas pārpalikumi, jo salāti ir viens no pieejamajiem ēdieniem, kamēr pavārs vēl nav ieradies darbā. Taču pēc 2022. gada 24. februāra daudzas sabiedriskās ēdināšanas iestādes Spānijā šos salātus pārdēvēja par Kijivas salātiem.

Pirms pamatīgākiem rasola pētījumiem mēs abas nebijām pievērsušas uzmanību mērcei. Kas tur liels! Manā ģimenē vienkārši piejauca salātiem klāt skābo krējumu, majonēzi, sinepes un nedaudz mārrutku. Vai tad tā uzreiz jāsauc par mērci? Taču, vērojot, cik lielu uzmanību rasola kopā salikšanai pievērš citi, arī es mērci sāku jaukt atsevišķā bļodā un burties. Jo senākas receptes, jo sarežģītākas mērces. Piemēram, tai mērcei, kas tapa Kuldīgā no nakti pienā noturētas, smalki sakapātas sālītas siļķes, bija *jāsaēdas* ar eļļu un etiķi. Bet ja kāds paziņo, ka nav lielas atšķirības? Lieki teikt, ka precīzus mililitrus un gramus mēs nevaram nosaukt. Un gandrīz neviens no mūsu *rasolistiem* precīzu sava pareizā rasola recepti nevar nosaukt, jo tādas nav.

Kā mērce tur kopā rasolu, tā sarunas – griešanu un maisīšanu. Parasti mēs aicinājām *rasolistus* nesteigties. Jā, ir labi iepriekš novārīt dārzeņus un olas un, ja plānots, izcept cepeti, un nostāvināt pa nakti siļķi. Tomēr mēs visus mizošanas un griešanas darbus veicām kopā. Man izdevās piemēroties

katra mūsu eksperta izpratnei par pareizo kubiņu lielumu. Pārsteidzoši, cik ļoti griešanas un mērces buršanas process atver cilvēkus sarunai! Daudziem no viņiem bijām pilnīgas svešinieces. Taču virtuvē, nekur nesteidzoties un griežot un griežot, kaut kā ar mūsu stāstniekiem bieži nonācām līdz negaidītiem atklātības mirkļiem – par lielām sāpēm un arī priekiem. Šie stāsti palika starp mums, taču ar secinājumu, ka rasola kopīgai gatavošanai ir arī terapeitisks efekts, gan varam dalīties. Ja ir kas neizrunāts vai sasāpējis, iespējams, kopīga rasola gatavošana ir labs plāns.

Elīnai šī būs jau ceturtā grāmata. Rakstītājas mainās, bet viņa paliek. Visticamāk, tāpēc, ka grāmatu tapšanas laikā visas palikušas stāvoklī. Bērni, protams, ir forši. Tomēr braukāt pa Latvijas ārēm kopā ar grūtnieci var būt arī nedaudz neērti. Viņām parādās specifiskas vajadzības. Sākotnēji Elīna šādu sakritību tulkoja kā nejaušību. Vēlāk jau lūdza pāriniecei apsolīt, ka stāvoklī nepaliks. Arī mums bija šāda saruna, un es pat parakstīju ar roku rakstītu apsolījumu, ka šajā ziņā līdz grāmatas iznākšanai viss būs korekti. Tomēr arī es neturēju vārdu, un visam pa vidu man piedzima meita. Vēl vairāk ierobežojumu ieviesa Covid-19 pandēmija, kas ik pa laikam liedza pulcēšanos. Lai gan manījām, ka kovida laikā tiek piedāvāti arī pareizā rasola gatavošanas kursi *Zoom*, mums tie nederēja, jo bez smaržas, krāsām un kopīgās gatavošanas stāsts nav izstāstīts pilnībā. Savas korekcijas ieviesa arī dzīve – diemžēl vairāku autoru vairs nav, bet stāsti jau paliek...

Šajā grāmatā ir apkopotas 20 cilvēku versijas par pareizo rasolu. Trīs no viņiem piedāvāja vairākus variantus. Iepriekš abas ar Elīnu bijām vienojušās, ka stāstus medīsim tik ilgi, kamēr tie neatkārtosies. Izrādās, rasolu var pagatavot tik dažādi un ēdamas ir arī visas tās versijas, par kurām iepriekš pie sevis burkšķēju, ka tā nu gan ir zaimošana. Nevarētu teikt, ka tagad aplis ir noslēdzies un nav iespējamas vēl citas rasola versijas, taču šis apkopojums ir labs pamats, lai sāktu sarunu.

P.S.

Vispirms man te kaut kas jāsaka kaut vai tāpēc, ka Sarmīte visu laiku vārdu "rosols" raksta nepareizi un kādam tas tomēr jāuzraksta pareizi. ROSOLS!

Gribu Sarmītes iesākto sarunu paturpināt ar kādu apgalvojumu – jūsu dzīve pēc šīs grāmatas izlasīšanas vairs nekad nebūs tāda kā agrāk. Arī man kādreiz likās – ai, tas taču tikai rosols, parasts ēdiens, kurš prasa daudz laika, bet tiek gatavots par spīti lielajai ņemtnei, jo mūžīgi tiek pavadīts ar sajūsmas saucieniem gatavotājam. Likās – rosols kā rosols, vienalga taču... līdz vienus Jāņus, ko svinējām pie manis Kokneses pirtiņā, man tika piešķirts darbs – sagriezt rosolītim desu. Vispār man ne pārāk patīk tādi ķemerīgi darbi, parasti izvairos kā no uguns, to varēs apliecināt visi mūsu rosola grāmatas varoņi, bet, tā kā toreiz biju namamāte, bija jāizliekas mazliet labākai, nekā esmu, un jāķeras pie griešanas. Griezu ilgi, ilgi, likās jau – Jāņi galā, līdz sagriezu. Pēc brīža pienāca mana draudzene, kura, ieraudzījusi sagriezto desu, sāka kaut ko neapmierināti purināt zem deguna, tad ar steigu izrāva man no rokām nazi un pārgrieza visus desas gabaliņus mazākos. VISUS daudzos simtus kubiņu vēl vismaz četrās daļās! Jo kā tad var tik lielus desas gabalus likt rosolā... visam esot jābūt zirnīša lielumā, kā to mācījusi vecmamma. Nu, vai ziniet!

Vēl noteikti gribu pateikt – nebaidieties ar rosolu eksperimentēt, un to es saku no pieredzes. Kādreiz likās – vēēē, kur nu vēl tālāk kā ielikt svaigu ābolu rosolā, to jau tikai trakie dara. Bet, izrādās, ābols un siļķīte kopā garšo lieliski!

Labi, ienāca prātā vēl viens sakāmais, bez kā nevaru beigt, – ja negribas diži eksperimentēt un jūsu rosols ir pats labākais rosols (un es ticu, ka tā ir!), vienu sastāvdaļu gan pamēģiniet pielikt, kuru arī es esmu atzinusi par pašu galveno rosolā, – kaperus! Nu, un tad redzēsiet gan gatavu Rīgu, gan gatavu rosolu!

Neesmu pasekojusi, vai rosols jau ir ielikts nemateriālajā kultūras mantojuma sarakstā, bet, ja nav, to ar steigu vajadzētu izdarīt. Rosolam ir tik daudz stāstu! Ja neviens cits vēl nav ielicis, es pēc brītiņa apsolu ielikt.

Elīna Kursīte, kura "rosolu" raksta pareizi