

Zini, sargā, copē!



Gatavojamies godināt karalisko delikatesi – nēgi

12. oktobrī Salacgrīvā, Svētcienā un Vecsalacā – kā ierasts – godinās nēgi. Nēģu diena ir svētki zvejniekiem, produkcijas pārstrādātājiem, gardēžiem un citiem, kuriem rudens dienā gribas izkustēties, kaut ko apskatīt, nogaršot, satikt jaunus cilvēkus vai vēl neaizmirstus vecos. Jāatceras, ka nēģu jeb zutiņu zvejas tradīcija Salacgrīvas pusē ar mūru jeb puņģi,

būvējot tačus, ir sena un unikāla tradīcija. Šogad svētku laikā varēsiet sastapt cilvēkus, kuri aicinās jūs parakstīties par to, lai arods tiktu iekļauts Latvijas Nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā. Kā ierasts svētkos varēsiet baudīt delikatesi, jums būs iespēja uziet uz tača un aprunāties ar zvejniekiem.

Nēģu dienu nevajadzētu gaidīt ar do-

mām: – *Galvenais, lai būtu labi laikaps-tākļi!* Tas, ko cilvēks saprot ar *jauku laiku*, nēģu zvejnieku neiepriecina. Ja vēl pāris nedēļu būs tik silts un saulains, kā līdz šim septembris, tad oktobrī var nākties pavāgrāmātā meklēt *viltoto nēģu* receptes. Tomēr aptaujātie zvejnieki ir optimistiski noskaņoti. Līdz šim nevieni svētki nav bijuši bez galvenā viesā – nēģa – ierašanās.

Jūs gaidīs četros tačos

Svētciemā tacī tāpat kā citus gadus sagaidīs Kolušķinu ģimene, kurai Nēģu dienā uzņemt viesus palīdzēs radi un draugi. Līdz ar to veidojas sevišķi omulīga atmosfēra. – *Tāpat kā parasti, vāršim nēģu soļanku*, – stāsta galvenā saimniece Inese Kolušķina. Zupas recepte jau gadiem ir nemainīga, jo saimniece ir pārliecināta, ka atrasta vislabākā garšvielu kombinācija. – *Ja nēģu dievs būs labvēlīgs, gatavosim arī pastēti, pīrādžiņus un grilētu nēģi.*

Pagaidām gan vējš pūšot no nepareizās puses, un pirmie divi mēneši kopš sezonas sākuma zvejniekiem lielu prieku nav sagādājuši, bet jācer, ka dabā būs līdzsvars un viss vēl priekšā. Lai sagādātu prieku citiem un sev, būs daudz jāstrādā, bet gandarījums neizpaliks. – *Mēs priecājamies, redzot, ka cilvēki atgriežas gadu no gada. Ir forši dzirdēt labus vārdus, ka bija garšīgi*, – viņa saka. Tātad pasakiet *paldis* pavārēm un pavāriem! Novērtējiet arī brīvdienu māju *Vējavas* saimnieku labvēlību, kuri ļauj viesiem novietot auto savā teritorijā.

Salacas 1. tacī tāpat kā kopš svētku pirmsākumiem sastapsiet Aleksandru Rozenšteinu, kuram jau kādu laiku pievienojas amata turpinātājs Uldis Rozenšteins. Pajautājiēt viņiem, kāpēc uzņēmums nosaukt vārdā *Kurķis!* Pie tača varēs iegādāties divu vietējo pārstrādātāju produkciju – *Salacgrīvas nēģus*, ko ražo SIA *Kurzeme GB*, un *Nēģi burciņā*. Par lustīgu noskaņu rūpēsies duets *Sandra*. Turpat

netālu darbosies *Nēģu ķēķis*, tajā drosmīgi cilvēki mēģinās pagatavot ēdienus, kuros galvenā sastāvdaļa ir svētku *vaininieks*. Jau zināms, ka varēsiet baudīt malkas krāsni ceptas nēģu picas no Alojas.

Salacas 2. tacim ir četri saimnieki, kuri apvienojušies pilnsabiedrībā *Lucītis 2*. Pērn pasākuma galvenais rīkotājs pirmoreiz bija Mārtiņš Bahmanis. Bija izaicinājumi, piemēram, kā uzvarēt zupu uz uguns-kura, pūšot stipram vējam. – *Pagājušā gadā dzirdēju, ka mums bija visgaršīgākā zupa*, – teic M. Bahmanis. Vēl 2. tacī varēs baudīt ceptus un arī kūpinātus nēģus. Par noskaņu rūpēsies didžejis. – *Secinājām, ka mūziku vajag*, – atzīst sarunbiedrs. Tā kā pirmā pieredze šo to iemācījusi, šogad pasākums būsot vēl labāks!

Lašu tacī Vecsalacā varēs uzzināt un redzēt, kā apvienota mūsdienu un sena tehnoloģija. Tur tacis aprīkots ar iekārtām, kas veic elektronisku Salacā nārstojošo lašu uzskaiti zinātniskos nolūkos. Zupa būs arī tur, bet citāda. Izrādās, tača nosaukums rada ļaudīs vēlmi pamieļoties ar lasi. Tača saimnieki, biedrība *Makšķerņu klubs «Salackrasti»* nēmuši vērā atsauksmes, un vēlme tiks piepildīta. Tur varēs sastapt arī karikatūristu Kristapu Auzenbergu, Dabas aizsardzības pārvaldes speciālistus, kuri izglītos bērnus zivju un upes jautājumos. Tiem, kuri kādu laiku nav bijuši kādreizējās Zivju inspekcijas mājas apkārtnē, būs interesanti redzēt, kā tā mainījies.

– Ir viņš tāds cimperlīgs, ko lai dara

– *Morāli pasākumam briestam, bet, lai praktiski gatavotos, gaidām, kad laiks mainīsies*, – stāsta 1. Salacas tača zvejnieks Uldis Rozenšteins. – *Augusts, pateicoties vētrām un lietiem, kā pirmais zvejas mēnesis bija labs, bet tik švaka septembra sen nav bijis. Jūras vējš nav pūtis ne reizi*, – atklāj zvejnieks. – *Ir vieglāk uzskaitīt to, kas nēģim nepatīk. Zinām tikai dažas lietas, kas ir pa prātam. Tās ir tumšas nakts, straupe, svaigs ūdens, jūras vēji. Ir viņš mums tāds cimperlīgs, ko lai dara!*

U. Rozenšteins izdevies Salacgrīvas nēģim pievērst vairāk uzmanības, piedāvājot gardēžiem delikatesi atšķirīgā iepakojumā – burciņā. Šogad septembrī U. Rozenšteins piedalījās izstādē *Rīga Food 2024*. Viņš nēģi prezentēja Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra stendā kā konkursa *Novada garša* uzvarētājs kategorijā *Zivis un zivju produkcija*. Pieredze bijusi pozitīva. Vai šādai delikatesei vajadzīga reklāma? – *Tas ir atkarīgs no nēģu piedāvājuma tirgū. Tas svārstās. Kad tirgus ir piesātināts, konkurēt ar nēģi želejā plastmasas trauciņos cenas ziņā ir pagrūti. Kad tuvojas valsts un Ziemassvētki, reklāma vairs nav nepieciešama*, – stāsta sarunbiedrs. Jā, cena par kilogramu ir augstāka, taču stikla tarā viņš liek šo gardumu bez galvas un astes, turklāt skaistā burciņā ir pieprasīta kā dāvana. Viņš piebilst, ka mūsu tirgū nonāk arī nēģi no Lietuvas. Tur tos ķer, bet neēd. Kurzēm un Lietuvā zvejojotie ir auguši atklātā jūrā, un atšķiras ar lielāku izmēru. Līča nēģi, ko ķer mūspuses upēs, ir mazāki. Par mūsu cilvēku ēšanas paradumiem U. Rozenšteins secina – nēģis ir delikatese svētku galdam, turklāt tas parasti garšo maziem bērniem līdz aptuveni piecu gadu vecumam vai pieaugušajiem pēc trīsdesmit.

Lai gan zvejniekiem un pārstrādātājiem svētki ir īpaši gara un nogurdinoša diena, U. Rozenšteins tos gaida. Viņš uzsver, ka pasākums Salacgrīvas pusē ir īpašs ar to, ka te var satikt īstus zvejniekus, redzēt, kā viņi strādā. Salīdzinājumam Carnikavas nēģu diena vairāk atgādinot lielus, foršus pilsētas svētkus, kur ir arī nēģis. Savs jaukums ir abos!

Mazliet vēstures

– *Viens no vecākajiem rakstiskajiem dokumentiem, kas apstiprina zveju ar tačiem Salacā, ir Johana Kristofa Broces Vecsalacas muižas un Salacas upes zīmējums no 1780. gada, kur shematiski ieskicēts tacis. Tātad jau krietni pirms zīmējuma tapšanas sarežģītais zvejas veids bijis šeit pazīstams*, – informē Salacgrīvas muzejs. Turp Nēģu dienā var doties, lai izzinātu zvejas vēsturi.

Pirmā Nēģu diena jeb toreiz 1. nēģu gadatirgus tika sarīkots 2008. gada 4. oktobrī. – *Ideja mums radās, domājot, ko Salacgrīvai raksturīgu sarīkot pilsētas jubilejas gadā. Tā atjaunojām Plostnieku svētkus, dzima arī doma organizēt kādu pasākumu saistībā ar nēģiem. Carnikavā rīko Nēģu svētkus, mēs tik augstu noti nelikām, noriktējām nēģu gadatirgu*, – pastāstīja toreizējā Salacgrīvas kultūras nama direktore Pārsla Dzērve, piecājoties, ka kopš ilgiem laikiem izdevies patiesi radīt tirgus atmosfēru.

Ausekļa reportāžā no 2008. gada pasākuma žurnāliste Regīna Tamane informēja: – *Lai arī kādas nodarbes todien tirgus apmeklētājiem tika piedāvātas, visu domas bija vērstas uz to, kā tikt pie nēģiem. No rīta ceptie tirgoti pa 7–8 latiem kilogramā, svaigo cena – 3,50, bet ap pulksten 11, kad atbraucu arī es, svaigo cena jau bija kāpusi par latu, bet ceptais bija iegādājams par 1 latu gabalā. Atliek tikai vēlēties laika mašīnu, lai pēc nēģiem dotos uz 2008. gadu!* Varbūt jūs mierinās doma, ka šī brīža cena par kilogramu nēģu nav augstākā, kāda jebkad bijusi. 2022. gada 14. augustā Rīgas Centrāltirgus zivju paviljonā tika fiksēts rekords – kilogramu nēģu želejā varēja iegādāties par 49 eiro.

Būs arī andele

Salacgrīvā, Meldru ielā 25 (pa ceļam uz 1. taci) jau ceturto gadu darbosies *Uzņēmēju kvartāls*. Tas nav tradicionāls tirgus, bet forums ar mērķi piedāvāt vietējiem iespēju ne vien pārdot preces, bet arī reklamēt pakalpojumus un tīkloties ar citiem uzņēmējiem. Moderatore Ingrīda Ludziņa pasākuma laikā stāstīs par dalībniekiem un vadīs viktorīnu, lai apmeklētāji varētu tikt pie balvām. Viņu izklaidei tiek gatavota kultūras programma. Padsmīt uzņēmēju jau apstiprinājuši, ka ieradīsies, bet pieteikšanās turpinās.

Iepirkties varēs arī Salacgrīvas tirgū, kur iecerēts pulcēt mājražotājus un amatniekus no citām Latvijas vietām. Savukārt iegādāties zivju produkciju un baudīt uz vietas piedāvās arī Aleksandrs Belasiks pie Zivju kioska, kuram, dodoties uz Salacgrīvu, pabraukt garām būs grūti.

Tematisko lappusi atbalsta:

Limbažu novads



Par «Zini, sargā, copē!» saturu atbild projekta īstenotājs SIA «Izdevniecība Auseklis».

Lappusi sagatavoja **Linda TAURIŅA**

Būs dažādi pasākumi apetītes uzlabošanai

Jau vairākus gadus sporta un atpūtas komplekss *Zvejnieku parks* aicina uzlabot apetīti, piedaloties Nēģu krosā. Tam starts tiks dots netālu no Svētupes nēģu tača pie brīvdienu mājām *Vējavas*. Lai prāts mierīgs, sacensībām var reģistrēties iepriekš elektroniski. Norises dienā būs jāpaspēj to izdarīt ne vēlāk kā 10 minūtes pirms starta. Skriet varēs 4 distancēs: 2 km *Ikriņi* – zēni, meitenes vecumā līdz 10 gadiem (ieskaitot), 5 km *Maznēģi* – zēni, meitenes vecumā no 11 līdz 15 gadiem, 5 km *Nēģi* – vīrieši, sievietes (no 16 gadu vecuma). Dalībnieku dzimuma un vecuma ierobežojumu nav 8–11 km distancē *Nēģis* un 20–23 km skrējienā *Supernēģis*.

Bocmaņa laukumā varēs vērot radio vadāmo auto modeļu ralliju. Blakus tam būs iespēja izpētīt visdažādāko spēkratu mēroga modeļus (attiecībā 1:10), aprunāties ar to izgatavotājiem un iemēģināt roku modeļu vadīšanā pa sacensību trasi. Katrā tacī vai tā tuvumā būs arī kādas radošas aktivitātes bērniem.



Ja cepts nēģis lokās kā veca bremžu šļauka, tas nozīmē, ka nav izcepts. Gundars Bendrāts, SIA Kurzeme GB

Daudzi tūristi prasa, kāda ir labākā nēģu recepte. Mēs atjautājām: «Kā jūs tos mājās gatavojat?» Viņi stāsta: «Nu, mēs taisām tā un šitā...» Kad prasām, vai garšo, cilvēki atbild: «Jā!» Nu, lūdzu, tā arī ir labākā recepte. Uldis Rozenšteins, zv.s. Kurķis