

**RUCAVNIEKU SAIMNIEKOŠANAS VEIDS
PIETEIKUMA TEKSTA IZVĒRSUMS.**

6. sadaļa ELEMENTA APRAKSTS

Teksta ilustrācija videofilmā “Rucavnieku saimniekošanas veids”.

Skat. Pieteikuma 19. sadaļā Nr.5.1.

**Vērtīgs uzziņas materiāls par zemkopības, lopkopības, zvejniecības un
amatniecības attīstību**

topošajā Rucavas vēstures grāmatā “Ieskats Rucavas vēsturē” (manuskripts).
Skat. pieteikuma 21. sadaļā Nr. 5.2 grāmatas fragmentus

Cauri laikiem rucavnieki, būdami kuršu kultūras pēcteči ir centušies uzturēt seno saimniekošanas veidu – iztikt un pārtikt no tā, ko dod zeme, meži un ūdeņi. Tradicionāli tā ir **zemkopība, lopkopība, zvejniecība, amatniecība**

Šis saimniekošanas veids attīstījies daudzu gadsimtu garumā, mijiedarbojoties ar notikumiem un valstiskiem veidojumiem šajā teritorijā

- sākot ar kuršu cilšu veidošanās laiku m.ē. 1.– 4.gs, piedzīvojot uzplaukumu 8.–13. gs. , kad kuršiem bija savi valstiski veidojumi, kur Duvzare – tagadējā Rucava – viena no 5 kuršu valstiņām!
- kā arī zaudējot brīvību un nonākot Livonijas ordeņa un Kurzemes bīskapijas kundzībā (1253–1562),
- veiksmīgi attīstoties Kurzemes un Zemgales hercogistes sastāvā (1562–1792),
- esot cariskās Krievijas sastāvā kā Kurzemes guberņai (1792–2019)
- piedzīvojot Latvijas valstiskumu un tās zaudējumu padomju varas laikā

Arī šodienas Rucavā vēl ir dziļas **zemkopības un lopkopības tradīcijas**. Rucavas novadā ir vairākas zemnieku un piemājas saimniecības, uzņēmēji, kuri audzē lopus un labību, ražo piena produktus, cep maizi. Tāda ir, piemēram, zemnieku saimniecība “Timbras”, kas nodarbojas ar piena lopkopību – audzē lopus, slauc govīs, ražo piena izstrādājumus – pienu, krējumu, biezpienu, sieru, realizē to gan vietējā tirgū, gan Rīgā. Saimnieko gan vecākā paaudze (z/s ģīpašniece, saimniecības vadītāja Aija Dejus), gan jaunā paaudze– Maija un Jānis Vajevski, kuru ģimenē aug trīs bērni. Aija un Maija no vecvecākiem mantojušas gan bagātu rokdarbu pūru, gan rokdarbu un dziedāšanas prasmes. Ģimene aktīvi iesaistās RTK pasākumos – gadskārtas svētkos, skoliņās, meistarklasēs, tirdziņos.

Zvejniecība izsenis ir bijusi piejūras ļaužu nodarbe. Jūrā gājuši zvejnieki no visiem piejūras ciemiem – Sventājas, Būtiņģes, Nidas, Papes, Jūrmalciema. Diemžēl jaunākos laikos zvejniecības tradīcijas gājušas mazumā. Šobrīd tā galvenokārt ir pašpatēriņa zvejniecība. Toties ar zvejniecības tradīcijām gan tūristi, gan citi interesenti tiek iepazīstināti dažādos pasākumos Papē, Latvijas Etnogrāfiskā Brīvdabas muzeja filiālē – zvejnieka – zemnieka sētā “Vītolnieki”, piedaloties Rucavas tradīciju klubam, Rucavas etnogrāfiskajam ansamblim un Pričinu ģimenei – tiek rīkota vada vilkšana jūrā, tiek vārīta un baudīta zivju zupa un kūpinātas zivis, no zveju rīku būdas tiek izvilkti visi vecie zveju rīki un papinieku valodā stāstīts un rādīts, ko ar katru daru un kā senāk gāja jūrā, un, protams, tiek dziedātas jūras un zveju dziesmas, kuru Rucavai netrūkst.

No senākiem laikiem līdz mūsdienām atnākušas **mājsaimniecībā un dzīvē derīgas prasmes**. Tā, piemēram, papinieks Māris Muitenieks apguvis niedru jumtu likšanas prasmi, un nu to var mācīt arī citiem, kas Papē grib tikt pie jauna niedru jumta savai dzimtas mājai.

Savukārt Rucavas tradīciju klubā tiek apgūtas **tradicionālo ēdienu gatavošanas prasmes**. Latviešu folkloras krātovē glabājas rucavnieka Jāņa Ģirņa 1927–1929. gadam iesūtītais folkloras materiāla vākums, kurā ir arī daudzu Rucavas tradicionālo ēdienu receptes, taču Rucavas sievas to visu apgūst viena no otras, jo daudzās dzimtās vēl ir dzīvas šo seno ēdienu gatavošanas tradīcijas. Tuvojoties Ziemassvētkiem, notiek “Cūku bēres” (arī cūkas kaušana un sadalīšana tiek uzticēta kāvējam ar dzimtas tradīcijām), tiek pieaicināti gan *asiņu penkoku* cepšanas, gan *desu bāšanas un kūpināšanas*, gan *palandricas* u.c. gaļas ēdienu gatavošanas lietpratēji, un viss notiek. Rucavā godā tiek celta *Rucavas baltā sviesta* gatavošana – Rucavas baltais sviests tiek virzīts ierakstīšanai Eiropas ģeogrāfiski noteiktas izcelsmes lauksaimniecības un pārtikas produktu aizsardzības sarakstā.