

# Uz Jūsu veselību!

Šajās aukstajās un drēgnajās ziemas dienās nekas tik labi nenasildīs pēc pastaigas kā karsta dzēriena malks tējas vai kafijas, vai arī neliela glāzīte melnā balzama. Bet, vai zināt, cik sens ir savulaik Rīgā izgatavotais "brīnumdzēriens"? Stāstu par populārā ārstnieciskā līdzekļa vēsturi papildinās vitrīnā izvietotās 19.- 20. gadsimta balzama krūkas no Valmieras muzeja krājuma.

Gadās, ka nejaušs atklājums aiznes izgudrotāja vārdu tālu pasaulē. 18. gadsimta vidū, Rīgas kalēju amata meistars Ābrams Kunces (Abram Kunze) pēc trokšņainām un grūtām darba stundām pie kvēlojošās ēzes, fizisku un garīgu atslābinājumu meklēja uzmundrinoša dzēriena gatavošanā. Daudzos mēģinājumos - vārot, tvaicējot un nostādinot, eksperimenti 1752. gadā (senākās publikācijās uzrādīts 1750. gads) vainagojās ar panākumiem, atrodot īsto sastāvu *trejdeviņu zālišu* receptūrai. Pēc īpašās receptūras tapušo tumšo un rūgto zāļu ārstniecības līdzekli lietojam joprojām. Tiesa gan ar citu nosaukumu - **Rīgas melnais balzams!**

## Ārstē visu

1762. gada avīzē ievietota cildinoša Kunces balzama (*Kunzen Balsam*) reklāma: „Noderīgs dažādos gadījumos pie drudža, vēdergraižēm, zobu un galvas sāpēm, locekļu apdedzinājumiem, apsaldējumiem un mežģījumiem, pie baltās un sarkanās rozēs, audzēju, indīgu kodumu, baltās rijējūgus, roku un kāju lūzumiem, īpaši pie slēgtiem lūzumiem, durtiem un kapātiem ievainojumiem. Visbīstamākos savainojumus tas dziedē piecās, augstākās, sešās dienās.” Rāte apstiprināja likumīgās Kunces tiesības „vienīgajam savu izgudrojumu ražot un pārdot. Nopērkams par diviem dālderiem stopā pie Kunces, gan pie Kārļa vārtiem sāls nesēja Johana Valdisa namā, 2. stāvā katrā vairumā”. Balzamu nelielos vairumos piegādāja tirgošanai arī aptiekām. 1766. gadā atļauju dzēriena izgatavošanai un vairumpārdošanai piešķīra Kunces atraitnei Evai Sofijai. Balzamam piedēvēja brīnumainas īpašības dziedēt cilvēka ķermeni gan no iekšpuses, gan no ārpuses, pēc principa, ja nelīdzēs, tad – tad arī neskādēs.

Vizualizācija no internetvietnes  
"Laikmeta zīmes". Publicēts 21.07.2014.



## Balzama viltotāji

Pēc kalējmeistara atraitnes nāves privilēģiju ražot Kunces *brīnumlīdzekli* ar to pašu nosaukumu – patvarīgi pārņēma Rīgā dzīvojošais krievu tirgotājs Semjons Leļuhins. Vietējos aptiekāros tas raisīja neapmierinātību. Konflikts ilga no 1789. līdz 1807. gadam, ik pa laikam vienai vai otrai pusei gūstot pārsvaru. Taisnību meklēja augstākajās varas iestādēs Pēterburgā, Iekšlietu ministrijā, Medicīnas departamentā, Senātā un pat pie pašas Krievijas ķeizarienes Katrīnas II.

Gadu gaitā leģendārajam dzērienam uzradās bīstami sāncenši. Rostovā pie Donas lielajos gada tirgos kroģeri „cēluši uz uguns katlus, lējuši kopā dažādus dzērienus un gatavojuši tā saucamos punšus, ko pārdevuši zemniekiem mazos vairumos tējas glāzēs un špicglāzēs”. 1789. gadā valdības degvīna monopolu turētāju sūdzība par neatļautu dzērienu ražošanu nonāca Senāta medicīnas kolēģijā. Ierēdņi satraukti norādīja, ka „tirgošanās ar dažādiem neatļauti vāriem dzērieniem mazina valsts ieņēmumus, jo zemnieki vairs nedzer valsts degvīnu, bet tirgos no būdām, teltīm un galdiem pērk mazos vairumos nepārbaudītus dzērienus, arī Kunces balzamu, turklāt, nav garantijas, ka tas īsts”. Medicīnas kolēģijas direktors senators Pēteris fon Fītinghofs precizēja, ka „Kunces balzams veselībai ir ieteicams. Tā pārdošana jebkurā vairumā nav aizliedzama, taču stingri jāraugās, lai tas būtu īsts. Krogos, tirgos būdās un no galdiem tirgot nedrīkst. Vainīgie stingri sodāmi. Atsavinātais dzēriens pārtvaicējams parastajā degvīnā”.

## Ar ķeizarienes atļauju

1790. gada 22. aprīlī balzama izgatavošanas lietā spiesta iejaukties Krievijas ķeizariene Katrīna II, jo starplaikā uzradies vēl kāds balzama izgudrotājs. Tirgotājs Vetošņikovs no Rīgas. Lai izšķirtu strīdu, Pēterburgas galvenajai aptiekai pavēlēja izgatavot zāļu degvīnu pēc Vetošņikova receptes. Izmēģināšanai dzērienu lielos daudzumos nosūtīja armijas un flotes hospitāļiem Viborgā, Kronštātē un Rēvelē (Tallinā), jo, lūk, zaldāti un jūrnieki panesot visu! Eksperimenta mērķis bija noskaidrot, vai jaunais balzams ir līdzvērtīgs Leļuhina – Kunces balzamam?

Mediķu slēdziens: “pēc Vetošņikova receptes gatavotais balzams, līdzīgs Leļuhina – Kunces balzamam, bet tam nav medicīniskas iedarbības. Ar Kunces balzamu to salīdzināt nevar”. Vidzemes ģenerālgubernators grāfs Georgs fon Brauns uzdeva medicīnas kolēģijas direktoram Fītinghofam ”gādāt par to, lai viltus balzamu nelietotu medicīnā” un “nevienam, izņemot Rīgas tirgotāju Leļuhinu, bez valsts medicīnas kolēģijas atļaujas nav tiesību izgatavot Rīgas balzamu un to pārdot. Pilsētu vecākajiem (gorodničijiem) jāgādā, lai rīkojums netiktu pārkāpts”. Vidzemē Katrīnas II pavēli publicēja 1790. gada 14. jūnijā, un tajā pirmo reizi minēts tā vēlākais nosaukums – Rīgas balzams. 1796. gadā fabrikants Leļuhins mirst. Viņa dēls kapteinis Jegors Leļuhins lūdza Senātam atjaunot ķeizarienes dotās tiesības ražot balzamu”.



Fragments no Katrīnas II 1790.g. pavēles par Rīgas balzama izgatavošanas privilēģijas piešķiršanu tirgotājam Leļuhinam.

## Pieprasīta prece

Franču revolūcijas (1789 – 1794) izraisītais politiskais un saimnieciskais satricinājums Eiropā, Napoleona izsludinātā kontinentālā blokāde (1806) un karagājiens pret Krieviju (1812) uz ilgiem gadiem liedza kapteinim Leljuhinam izmantot ķeizarienes visžēlīgi piešķirto privilēģiju. 1821.g. senāts izlēma, ka “Rīgas balzams ir viena no ienesīgākajām valsts eksportprecēm. Tagadējie muitas noteikumi šādu eksportu neliedz, tādēļ būtu nepareizi piešķirt ražošanas un pārdošanas tiesības tikai vienai personai”. Lai neciestu valsts degvīna monopols un balzamu nedzertu krievu zemnieki, pārdot to Krievijā, izņemot Igauniju, Vidzemi un Kurzemi, vēlreiz aizliedz! Baltijā balzamu pēc medicīnas kolēģijas apstiprinātas receptes “turpmāk drīkst gatavot ikviens aptiekārs, kam tas atļauts”.



Valmiera. Bruņinieku iela. Kādreizējā Vecā, vēlākā pilsētas aptieka. 1920 tie gadi.

19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā pirmatnējā recepte vairs netika tik stingri ievērota. Zināms, ka tās sastāvā bijis jābūt vismaz 24 komponentēm: *Peru balzama, Āfrikas balzama koka pumpuriem, baldriāna saknēm, liepu ziediem, svaigām avenēm, medus esencei, vērmelēm, ingvera saknei, arnikas ziediem, piparmētrām, līras saknei, citrona mētrai, ozola mizai, āboliņa ziediem, kaltētām mellenēm, deviņvīru spēkam, muskata riekstam, cukuram, spirtam, konjakam, sviestam, destilētām ūdenim.*

Laika gaitā klāt nāca vieni, zuda citi ingredientu. Ražošanas tehnoloģiju vēlāk pilnveidoja populāro restorānu "Otto "Švarcs" un "Romans pagrabs" speciālisti. Arī Valmierā pirms un pēc II pasaules kara balzamu varēja kā ārstniecības līdzekli nopirkt kādā no pilsētas aptiekām. Mūsdienās populārais dzēriens ar nosaukumu

Rīgas melnais balzams top rūpnieciski akciju sabiedrībā "Latvijas balzams".

(Avoti: *Livlandische Gouvernements – Regierungs Patente von 1710 bis 1922. Riga, 1823. // Liepnieks L. Rīgas melnais balzams un viņa ķeizarišķā krustmāte. 1997.*)