



# Tie fantastiskie krabji



Teksts  
**MARCIS AUZIŅŠ,**  
LU rektors, profesors

## KĀDĒĻ IR VĒRTS DZĪVOT?

Labs jautājums. Es domāju – ir dažas lietas, kas padara to vērtu. Nu, piemēram, man personīgi... Es teiktu, ka tas ir Graučo Markss un Vilijs Meijs. Un Jupitera simfonijas otrā daļa... Un Lūiss Ārmstrongs, Kartupeļu galvas blūza ieraksts... Un, protams, zviedru filmas... Un Flobēra *Sentimentālā izglītība*... Un Marlons Brando, Frenks Sinatra... Un... Un tie Sezana neatkārtojamie āboli un bumieri... Un krabji Sema Vosa restorānā...

Mans stāsts sākas ar ļoti eksistenciālu jautājumu un turpinās ar ļoti personisku sarakstu, kas patiesībā pieder Vudija Allena filmas *Manhetena* galvenajam varonim, Ņujorkas intelektuālim, nedaudz neirotiskam rakstniekam Īsakam Deivisam. Tā ir viena no mana iecienītākā režisora visuzrunājošākajām filmām. Stāstu es varētu turpināt tikpat snobiskā garā, apspriežot, cik mēs šajā pasaules daļā zinām par amerikāņu varoņiem un cik viņi par mūsu elkiem. Būsim godīgi, cik no ievadā minētajiem vārdiem mums kaut ko izsaka? Taču šobrīd man prāts nesas uz pavisam kaut ko citu. Īsaka Deivisa intelektuālo baudu uzskaitījumā ir minēts arī Sema Vosa restorāns un krabji. Un patiešām – gastronomiskie prieki ir tie, kas nereti ierindojas mūžīgo vērtību sarakstā. Cilvēks nu reiz ir tā iekārtots...

Ir ļaudis, kas virtuvē priekšroku dod tradicionālām un pārbaudītām vērtībām, un ir eksperimentētāji. Katrai no šīm frakcijām ir sava taisnība un savi stāsti. Es droši vien piederu pie tiem, kam pasauli un svešas zemes patik iepazīt, eksperimentējot un nobaudot visu vai, labāk būšu savos izteikumos uzmanīgs, gandrīz visu, ko šo zemju virtuves piedāvā.

Atceros gadījumu, kad tomēr atteicos no piedāvātajām gastronomiskajām izpriecām. Tas bija nu jau pasen Ķīnas dienvidos, Kantonā jeb – kā to sauc paši ķīnieši – Guandžou pilsētā. Čūsku restorānā. Viens

## Gastronomiskie prieki ir tie, kas nereti ierindojas mūžīgo vērtību sarakstā.

no eksotiskiem ēdieniem saucās – Fēnikss, Tīgeris un Drakons. Lietojot iztēli, var iedomāties, kādas bija šī ēdiena sastāvdaļas. Fēnikss bija vista. Skan labi? Nu tad ejam tālāk. Tīgeris – uz šķīvja nonācis kaķis, bet drakons, kā jau čūsku restorānā pieklājas, bija čūska. Ēdiens, ko pēc baudīšanas, ja gribam būt pieklājīgi, parasti mēdzam raksturot kā – interesants. Patiešām interesants, bet jāpaiet kādam laikam, lai mēs sāktu domāt, vai šo pieredzi gribam atkārtot.

Taču tas, ko gribēju izstāstīt, bija kaut kas cits. Kādā brīdī man radās vēlēšanās šajā nelielajā, bet ļoti mājīgajā restorānā nofotografēt čūsku gatavošanas procesu. Kā nekā – eksotika. Kad es savu vēlmi paidu restorāna saimniekam, izrādījās, ka to var izdarīt, bet par zināmu samaksu. Ātri sapratu, ka mana vēlme iegūt ekskluzīvas bildes ir mazāka nekā manas finansiālās iespējas, un nodomu atmetu. Taču ķīniešiem, šķiet, vai nu kļuva manis žēl, vai gribējās pašiem padziļoties viesu priekšā fotogrāfijās, bet pēc neilga brīža nu jau pilnīgi par velti zāles vidū tika iznesti grozi ar dzīvām čūskām un pavārs gumijas zābakos (ar tiem rūpuļus piebradā) sāka čūsku ceļu uz pannu. Čūskas tika nokautas, droši vien tas ir procedūras atbilstošākais nosaukums. No kautķermeņa, kaut kur ap vidu, tika izvilks neliels žultspūšļa gabaliņš (vismaz man tas tā tika pārtulkots) un tā saturs izspiests nelielā šnabja glāzītē. Papildināts ar reālu degvīnu, šis dzēriens man tika piedāvāts nobaudīšanai. Tas bija viens no tiem gadījumiem, kad piedāvājumu nespēju pieņemt. Bet stāsta kulminācija ir mana ķīniešu drauga reakcija. Tā izpaudās vienā īsā teikumā, kura nožēlas un nesapratnes pilnā intonācija pateica visu. «Jūs tur, Eiropā, esat tādi divaini. Ēdat tikai to, kas garšīgs, un nolieciniet patiešām veselīgas lietas. Mēs šeit, Ķīnā, gan ēdam to, kas ir veselīgs. Piemēram, izdzerot šo dzērienu, kauli nesāpētu visu ziemu.» Loģika dzelzaina. Ne tur ko pielikt, ne atņemt. Bet, nu ko, šo izdevību uzlabot savu veselību palaidu garām. Biju jauns, un kauli mani uztrauca maz.

Pastāv uzskats, ka ēdienu izbauda trīs reizes. Vispirms, to ieraugot – *ed ar acīm*,

otrais raunds atvēlēts degunam – izjūtot tā aromātu, un tikai tad nāk angļu teiciens, ka *puđīņu iepazīst, to apēdot*. Man personīgi svarīgākas šķiet divas pēdējās procesa daļas. Protams, skaisti servēts ēdiens rada patīkamu sajūtu. Bet aizraušānās ar «šķīvja arhitektūru» brīžiem šķiet pārspilēta. Es teiktu – dažreiz tā spēj pat atbaidīt un sabojāt gaidīto ēšanas prieku. Kad vientuļš piliens mērces uz šķīvja malas meklē otru tikpat vientuļu ēdiena sastāvdaļu, bet... ir tik mazs, ka kļūst grūti nobaudāms... Kādreiz šādas asociācijas izraisa franču virtuve. Droši vien jau sava tainība tajā ir. Lai gan dažreiz gribas domāt, ka šis arhitektoniskais estētisms ir pārspilēts. Arī Francijā *garšīgākie* restorāni bieži vien izrādās tie, kur ēdiens tiek pasniegts tādā mājīgā stilā, glīti, bet bez izcakinājumiem, un ir ļoti, ļoti garšīgs. Jo maltītes primārais uzdevums taču ir mūs darīt laimīgus pabarojot.

Pēc rakstītā varētu šķist, ka esmu tāds snobs un pašmāju ēdienus esmu galīgi aizmirsis. Tā nu gluži nav. Gastronomiskie prieki ir ne tikai eksotiski. Varbūt to varētu saukt par *gastronomisko atmiņu*, bet tieši šī maņa mums liek atgriezties vietā, kur baudīts kas īpaši gards. Vai mudina atcerēties kaut ko bērnbī izgaršot. Izplosījušies ar visādiem garšu uzlabotājiem un pastiprinātājiem, pēc laika saprotam, ka vislabāk garšo vienkāršs un *nesamocīts* ēdiens. Piemēram, grūbu biezputra ar asinsdesu. Vai mundierī vārīti tupeņi ar garšaugu sviestu. Vai svaigi gurķi ar dillēm un skābu krējumu.

Ēdiena izbaudīšanas priekā, kas robežojas ar mākslu, tāpat kā citās mākslās, runa jau nav par krāsu, skaņu, smaržu vai garšu, bet gan par sajūtām. Sajūtām, ko izraisa vieta, kur maltīte tiek baudīta, kompanjoni un draugi, kuri dalās šajos priekos. Protams, ēdiens ir visu šo sajūtu vienojošais komponents. Un, ja visi šie komponenti sakrīt, tad iestājas svētlai-me un gribas citēt klasiskus – ak, mirkli, apstājies, tu esi skaists. Un gards... Tad jau ir vienalga, vai tas notiek tavā viesistabā vai eksotiskās zemēs tālu no mājām, vai varbūt Rīgā, blakus šķērsielas restorānā. Kurā? To šoreiz neteikšu. Tas lai paliek mans noslēpums vismaz līdz tai reizei, līdz mēs tur nejausi satiksīmes. Patiesībā runa nav par vietu, bet gan par miera un piepildījuma sajūtu, kas tur pārņem. Piezēmētāk? Jā, ko tur slēpt, arī par patīkamu smagumu vēderā un vieglu pacilājošu vīna reibumu galvā, un nesteidzīgām sarunām par svarīgām un mazsvarīgām lietām, kādas risinās tikai baudot. Baudot ēdienu un izbaudot dzīvošanu. Gribas atkal atcerēties amerikāņu rakstnieku Robertu Pirsigu un teikt – dažreiz ir labāk būt ceļā, nevis sasniegt galamērķi... Arī tik prozaiskā brīdī, kāda ir maltīte.

Ši sleja šobrīd top it kā necilā Honkongas kafējnicā, un mirklis, šķiet, gatavojas apstāties, jo es gaidu draugu, lai dotos *gastronomiskā ceļojumā* ar Honkongas krabjiem. Nezinu, vai pašreiz te ir krabju sezona, nezinu kā tie garšoja Īsakam Deīvisam Sema Vosa restorānā, bet arī te krabju ir patiešām daudz. ♂



ecco®

19  63  
ecco.lv