

Teksts — Ieva Puķe
Foto — Lauris Viksne, F64

Atpakaļ virtuvē, atpakaļ mājās

Divu restorānu pavāri, atgriezušies Latvijā,
Rīgas ēstuvju kartē iezīmē neparastus vaibstus

ANGLI Ričardu Džonsonu un viņa sievu latvieti Lindu ap diviem svētdienas pēcpusdienā sastopu *STOCKpot* restorānā Rīgā, Vecās Ģertrūdes baznīcas rajonā, gatavojoties nākamajai nedēļai. Tā ir viņu pirmā privātā biznesa pieredze, sienas un griesti pašu rokām krāsoti. Taču darbadienu rinda pie letes pierāda, ka Āzijas ēdienu bistro ir tas, ko cilvēki sen gaidījuši.

Tāpat kā pavāra Kārļa Celma *Tvaiks* – kafejnīca Tallinas ielas Baltajā pirtī. Kolēģu būvētas mēbeles, ambiciozi plāni, ka šī būs bāze stilīgai mobilajai virtuvei treilerī. Draudzīga sagaidīšana, oriģināls un garšīgs ēdiens, kura dēļ cilvēki ir gatavi doties ārpus ierastās centra restorānu zonas. Kārlis, kas *Tvaikā* pats arī apkalpo viesus, varēja taisīt veiksmīgu karjeru Amerikas *Miche-lin* restorānos, bet tomēr izvēlējās Latviju.

11 GADOS PABAROJA ĢIMENI

Ričards un Linda, nu jau arī Džonsone, satikās 1993.gadā Rīgā. Netālu no Londonas, Eseksā, uzaugušo puisi uz šejieni atveda darbs *Casino Latvia*. Linda tikko bija atgriezusies Rīgā no līdzīga darba Kīprā. Viņu attiecības ilga tikai divus mēnešus, kad Ričards saņēma telefona zvanu: «Tev piedāvā mēdžera vietu kazino Brno – labs solis karjerā.»

Linda bija ar mieru braukt līdzī.

20 gadus abi ir ceļojuši pa visu Eiropu, strādājuši dažādos kazino. Līdz šāgada janvāra vidū Rīgā beidzot sākuši realizēt jau kādu laiku apspriesto restorāna ideju.

STOCKpot Rīga virtuvē Linda gatavo salātus un aukstos ēdienus, Ričards ir solis

«Vajadzēja patentēt restorāna nosaukumu, jo tas nav latvisks. Seši mēneši un 300 latu!»

ēdienu «motors». Pie katliem un pannām viņš stājies jau 11 gadu vecumā... aiz izskuma. Trim bērniem atgriežoties no skolas, uz plīts milīgi neburbuļoja zupa. Viņa mamma ienāda virtuves darbus, turklāt bija aizņemta biroja sievietē. Bet Ričarda tēvam optikim tik ļoti garšoja Āzijas ēdieni, ka katru nedēļas nogali viņš veda ģimeni mieloties ar tiem un pāris reizes gadā pat centās pats uzburt kaut ko no tālaika Lielbritānijas indiešu ēdienu ikonās Madžuras Džefrijas repertuāra.

14 gadu vecumā Ričards jau bija saņiedzis tādu līmeni, ka spēja ne tikai ikdienā pabarot savu ģimeni, bet arī tikt galā ar vecāku sudrabkāzu mielasu. Pēc šā notikuma ik nedēļu sekoja šāda rakstura lūgumi: «Vai tu varētu uztaisīt ēdienu mana vīra 40 gadu jubilejai?»

80.gadu vidū viņš sāka mācīties pavārskolā. Divus gadus nostrādāja vienīgajā Esekssas pieczvaigžņu restorānā, bet mācekļa darba stundas tajā laikā bija tik garas un alga



– pieticīga, ka Ričards ļāvās izklaides industrijas vilinājumam.

Valstis, kur dzīve aizveda viņu un Lindu, abi bieži aicināja kolēģus uz mājām, «kur es parasti gatavoju indiešu ēdienu, bet Linda – pastu». Visi bijuši sajūsmā: «Jums vajadzētu atvērt restorānu!»

Nopietni par to runāt viņi sāka pirms trim gadiem Belgradā, pārguruši no maiņu darba 24 stundu kazino. «Mēs būtu atvēruši restorānu Prāgā, kur pat esam nopirkuši māju, ko tagad izīrējam, bet tas būtu pārāk dārgi, un mums nebūtu atbalsta komandas. Ja man Rīgā nav laika, tad mamma izpalīdz,» stāsta Linda.

«Mums, piemēram, vajadzēja patentēt restorāna nosaukumu, jo tas nav latvisks. Seši mēneši un 300 latu! Lindas mamma izstaigāja visus birojus,» piebilst Ričards.



Lindas un Ričarda Džonsonu gatavotie Āzijas ēdieni nepilna gada laikā Rīgā piedzīvojuši tik lielu popularitāti, ka nācies pirkt arvien lielākus katlus. Arī ledusskapji kļuvuši par mazu, tāpat nācies nomainīt risu varāmo mašīnu

Restorāna nosaukumu izdomājis viņa tēvs, kas bija ieradies ciemos. *Stock* ir buljons – visu zupu bāze, *pot* – katls vai kauss. Ēstuvi izdevās atvērt ar radu finansiālu palīdzību.

Kad bija skaidrs datums, viņi apstaigāja tuvējos veikalus un restorānus un dāļāja vizītkartes: «Te būs jauns bistro ar interesantu ēdienu, pirmdien varēsīt paēst par brīvu. Nezinājām, cik cilvēku atnāks, bet izdalījām 500 šādu karšu. Atnāca gandrīz visi!» stāsta Ričards. «Tā bija mūsu vienīgā reklāma. Daudzi no šiem cilvēkiem turpina nākt, stāsta draugiem... Bet banka, kas mums atteica kredītu, prasīja: «Un kāds ir jūsu mārketinga plāns? Tikai tas...?»»

Atvēršanas dienas vakarā, kad ļāvu masas bija prom – visiem ēdiens ļoti garšoja! –, pāris saprata, ka ir vēl nogurušāki nekā pēc nakts maiņas Serbijas kazino. «Gribējās

nogulties uz grīdas un nomirt. Nekad nebijām strādājuši tik smagi.»

Lai arī daži vietējie viņus iepriekš bija pamācoši brīdinājuši: «Tikai netaisiet neko asu, latviešiem ass ēdiens nepatīk!» Āzijas ēdiens, kura asums uz tāfeles aiz letes norādīts 10 ballu sistēmā, izrādījās īstais trāpījums.

«Piemēram, *Chicken Vindaloo* ir jābūt asam, karstam ēdienam, nolēmām, ka nedrīkstam to gatavot citādi. Spriedām, ka katru dienu taisīsim vienu vai divus ēdienus, kas nav pārāk asi. Piemēram, rit tāda būs tomātu un zilā siera zupa. Katru dienu taisām vienu veģetāriešu un vienu vegānu ēdienu, vienu zivju ēdienu,» stāsta Ričards.

Sākumā klientiem vajadzējis izskaidrot eksotiskos nosaukumus, bet tagad gandrīz visi jau zinot, ko grib ēst. Daudzi arī sākuši ēdienu ņemt uz mājām. «Arzemēs *take away*

parasti ir par 10–15% lētāks nekā cits ēdiens, bet Latvijā ir otrādi – restorāni liek klientiem piemaksāt par traukiem. Es uzskatu, ka trauki ir mana problēma, tāpat kā maize. Ja vēlies, ņem otru gabalu! Pat *McDonald's* jāpiemaksā par kečupu. Tas rada sliktu sajūtu. Kafējnicu ar kūkām Rīgā ir par daudz, un tās nav vietas, kur ātri ieēst kaut ko veselīgu. *Lido* ir jācīnās, lai tiktu līdz ēdienam, lai dabūtu brīvu un tīru galdīņu, un ēdiens nemaz nav labs. Pastaigājot apkārt, sapratām, ka mūsu ideja būs sekmīga,» pasmaida Ričards.

STOCKpot vasarā tūristu dēļ nepacēla cenas, kā mēdz darīt ēstuve Vecrīgā, jo restorāns orientējas uz vietējiem klientiem. Gandarījums bijis, šovasar atgriežoties no nedēļu ilga atvaļinājuma, atklāt, ka cilvēki viņus ir ļoti gaidījuši. «Kur viņi ēda iepriekš?» nosmej Ričards. ▶

Ienākumi ir labāki, nekā viņi bija cerējuši, un Džonsonu ģimene jau devusi darbu vēl diviem cilvēkiem. Tik un tā pašiem joprojām mēdz pietrūkt laika gulēšanai, reizēm iznāk strādāt pat 15 stundas diennaktī.

Viņi nav atvēruši nevienu grāmatu, ko saņēma pagājušajos Ziemassvētkos. Toties bijuši uz koncertu Nacionālajā operā. «Kāds vācu puisis nāca pie mums ēst ik pa pāris nedēļām. Viņam garšoja, un viņš bija ļoti runīgs. Kristofs Štillers, izrādījās, bija diriģents, uzaicināts uz *Lucia di Lammermoor* viesizrādēm, pazina Marinu Rebeku. Viņš mums uzdāvināja biļetes uz operu, ļoti jaukas vietas,» stāsta Ričards. «Pēc tam pavadījām vakaru ar viņu un vācu operas direktoru. Gribējām aizvest uz *Galleria Riga* jumta restorānu, mēģinājām iepriekš rezervēt vietu sešiem cilvēkiem. Linda piezvanīja, un viņai atbildēja: rezervācija maksā 10 latus personai. Neesmu piedzīvojis kaut ko tādu nekur citur pasaulē! Aizgājām uz citu vietu.»

Lindas mamma, pensionēta arhitekte un operas fane, esot laimīga par *STOCKpot* eksistenci. «20 gadus ar viņu runāju reizi nedēļā, bet tagad redzu vismaz reizi nedēļā. Arī brālis Ralfs atnāk paēst vismaz reizi dienā, dažreiz pat divas,» smaida Linda.

SPRĪDĪTIS DODAS PASAULĒ

Ejot pa gaiteni uz Kārļa Celma kafējnicu *Tvaiks* Baltajā pirtī Tallinas ielā, pa atvērtajām durvīm pavid sarullētu dvieļu piramīda, nāsis iesitas saunas aromāts. Nedaudz vairāk kā mēneša laikā, kopš atvērta šī ēstuve, Kārlis ir pieradis, ka klienti pie bāra letes var pienākt, arī tikai apmetuši diviļi intīmajām vietām. Gadās, ka maltīti pasūta uz pirts kabīnēm. Bet vēl patīkamāk bijis saprast, ka ļaudis sākuši mērot ceļu uz šo vietu arī Celma ēdiena dēļ.

Gan Baltās pirts saimnieku, gan Kārļa Celma dzimtai ir aizraujoša vēsture pirmskara Latvijā. Hugo Lapiņš 20.gadsimta sākumā, tirgojot kafiju Nikaragvā, sapelnīto naudu ieguldīja populārās atpūtas un higiēnas iestādes celtniecībā. Pirts slava nezuda cauri padomju laikiem. Hugo mazmazdēls Andis Bluķis, programmētāja karjeru ASV Kalifornijā nomainījis pret pirts administrēšanu, vecmodīgās kafējnicās vietā izveidot ko atraktīvāku piedāvāja Kārlim Celmam, kura vectētiņš Aleksandrs Celms savukārt ir stāvējis uz Nacionālā teātra skatuves Latvijas Republikas proklamēšanas aktā 1918.gada 18.novembrī.

Turp viņu, toreiz septiņgadīgu zēnu, aizveda pirmskara Latvijas sociāldemokrātu līderis, vēlāk Saeimas deputāts, Kārļa vectēvs Jūlijs Celms. Viņa brālis savukārt bija filozofijas profesors Teodors Celms. Diemžēl Celmu dzimta, tāpat kā Baltās pils cēlāji Lapiņi, bija spiesta emigrēt.

Amerikā uzaugušais 28 gadus vecais Kārlis Celms gan nekad nav sapņojis par akadēmisku karjeru. Toties ir viens no retajiem latviešu pavāriem, kas var lepoties ar pieredzi *Michelin* novērtētos restorānos.



«Daudzi jaunie pavāri cenšas kļūt par nākošajiem Mārtiņiem Ritiņiem vai Kaspariem Jansoniem, tie vairāk kopē autoritātes nekā improvizē,» uzskata Kārlis Celms. Viņa vadītajai *Baltās pirts* kafējnicai *Tvaiks* ir savs stils un dreskods

Ka būs pavārs, zinājis kopš bērnības. Skolā rakstot sacerējumu vai rēķinot matemātikas uzdevumu, allaž domājis, vai tam ir kāda jēga. Gluži cita lieta – virtuvē. «Tu liec mērcē sīpolus, ķiplokus, baziliku, malto gaļu un garšvielas, uzliec to uz pastas, aiznes šķīvi cilvēkiem, kas to ēd un smaida!»

Kārlis paškritiski atzīmē, ka savā vidusskolas klasē, visticamāk, bijis viens no sliktākajiem skolēniem. Bet vienīgais, kas izvēlējās izglītību ēdiena jomā. Pat nezino, ka tajā pieejamas vienas no dāsnākajām stipendijām. «Manā klasē bija ķīniešu meitene, kas no četriu gadu vecuma bija spēlējusi flautu. Viņa cerēja kādu dienu nokļūt Ņujorkas Filharmonijas orķestrī. Bet izlaidumā izsauca mani – Kārlis Roberts Celms iegūst 7000

dolāru stipendiju, un ķīniešu meitene iegūst 2000 dolāru stipendiju. Jo šis idiots vēlas mācīties pavārskolā» viņš sulīgi smejas.

Jau vidusskolas laikā, 15 gadu vecumā, viņš sāka strādāt *Hyatt* viesnīcas restorānā Sietlā. 18 gados, stipendijai pieskaitot mammas galvotu kredītu, apguva Francijas klasisko virtuvi Sanfrancisko slavenajā pavārskolā *Le Cordon Bleu*.

Piters Armelino, šefpavārs divu *Michelin* zvaigžņu restorānā *Aqua*, kur Kārlis dabūja darbu pavārskolas laikā, ik pa laikam apjautāties: «Nu, kā tev iet skolā? Zini, tu maksā 65 000 dolāru gadā par to, ko es būtu iemācījis viena mēneša laikā!»

Celms viņa vadībā sāka glamūra restorāna virtuvi apgūt no pašas apakšas, bija

garde manger – cilvēks, kas atbild par salātiem un aukstajām uzskodām. «Biju nemītigā stresā, jo Pīters bija ārpriatīgs,» viņš atceras. «Es atnāku no rīta: «Labrīt, šef.» Viņš atbild: «Ej sevi iz...» Sapratu: o, viņš šodien ir labā garastāvoklī.»

Pēc astoņiem mēnešiem Celms jau bija Armelino labā roka. «19 gadu vecumā biju atbildīgs par vīriem, kas bija strādājuši virtuvē 10–15 gadus. Tas bija stresa un diplomātijas jautājums,» viņš atceras. «Ja puisis zupas sekcijā nedarbojās pietiekami ātri vai pie grila pārcepa gaļu, Pīters kļiedza uz mani.»

2003.gadā, pēc divu gadu darba aizverot *Aqua* durvis, viņš sapratīs, ka ir tādi restorāni, kuros viņš nekad vairs nestrādās. «Restorāni ar šefpavāru maniakku. Ir šefi, kas kļiedz un met pa gaisu katlus, un grūž tavu roku krāsnī, kā mēdza darīt manējais. Bet citi var pateikt tikai pāris vārdus mazliet citādā intonācijā, un tava sirds apstājas. Protams, ir arī slinki pavāri, kas ne par ko neķer krenķi. Un neviens viņus arī nepazīst.»

Papildinājis pieredzi kādā mierīgākā restorānā, Kārlis 2005.gada vasarā devās ceļojumā uz pavāru meku Franciju, pēc tam pāris mēnešus klaiņoja pa Eiropu. Notricis ietaupījumus, vēl 2005.gada rudenī ieradās Rīgā pie māsas Elizabetes. Un četrus gadus strādāja ar restorāniem nesaistītu darbu – bija viesu menedžeris *Argonaut Hostel*. «Man maksāja, lai es brauktu pa bobsleja trasī, šaudītos ar pneimatisko šauteni, dzertu alu. Lai brauktu ar laivu pa Gauju un stāstītu viesiem par bebriem, kokiem un vecām pilīm,» Kārlis atceras. «Katrū reizi, kad sajutos vainīgs, ka esmu palaidis vējā savu amatu un izglītību, sapratu, ka lietai ir divas puses. Bija interesanti parādīt Latviju piecdesmitgadīgu vācu tūristu pārīm vai trīs mugursomniekiem no Austrālijas, kas ceļo jau sazin kuro gadu. Es biju viņu pirmais iespaids par Latviju.»

Mammas lūgts, Kārlis 2010.gadā tomēr atgriezās Amerikā, dabūja darbu Bostonas

restorānā *Ten Tables*. Pēc divām nedēļām jau jutās tā, it kā nekad nebūtu bijis prom no šīs profesijas. Mazs restorāns ar atvērtu virtuvi, ar ļoti labu, sezonālu vietējo ēdienu un tikai piecu pavāru komandu, kas tomēr operatīvi spēj uztaisīt pusdienas pat 130 cilvēkiem. Iespējams, viņš būtu Amerikā vēl joprojām, ja nepiezvanītu Latvijā satiktais Mārtiņš Sirmāis. «Mūs iepazīstināja kādā pasākumā, kur viņš bija saģērbies par gurķi. Iedzērām vodu, parunājām...» atceras Kārlis.

«Kārlis Roberts
Celms iegūst 7000
dolāru stipendiju.
Jo šis idiots
vēlas mācīties
pavārskolā!»

Sirmāis viņam piedāvājis atgriezties Latvijā un kļūt par pavāru jaunajā restorānā *Māja* Kalnciema kvartālā.

Kārlis ātri sapratīs, ka Latvijas restorānu industrija ir citāda. «Amerikā atver restorānu piecos vakarā, un ievēro trīs «termiņus». Šāds jēdziens Latvijas restorānos vispār neeksistē. Amerikā pulksten 17.15 cilvēki sāk pasūtīt vakariņas. Pulksten 19.30 tu saki: *sorry*, ļaudis, tagad ierodas tie, kas rezervējuši vietas. Un desmitos nāk bāra publika, kas turpina veikt pasūtījumus līdz vēlai naktij.»

Mājas virtuvē Kārli ap pulksten pieciem sācis pārņemt pazīstamais priecīgais

satraukums. «Kolēģi brīnījās, ko tu didies? Teicu: ir pieci, tūdaļ sāksies! Jā, bet nekas nesākās. Domāju – paldies Dievam, ka neatvēru pats savu restorānu. Vienā ziņā tas bija skumji...» Kārlim *Māja* arī citā ziņā bijusi jauna pieredze – viņš atlaists. «Vadība teica, ka es virtuvē esot pārāk agresīvs. Pēc tam sapratu, ka padotos Latvijā nevar izriktot tādā veidā kā Amerikā, te ir cita mentalitāte. Cilvēki ienīst diktatorus, to ir bijis pārāk daudz.»

Taču cilvēki jau bija pārliecinājušies par šā puša pavāra talantu, viņš kļuva slavens ar jaunu tendenci – tā dēvētajām *pop-up* vakariņām, mobilu, sociālajos tīklos izsludinātu maltīti kādā restorānā. Savu *pop-up* biznesu nosauca par *Simple Pleasures* – vienkāršās baudas.

Īsu laiku pastrādājis restorānā *Kitchen*, uz kuru ceļu bruģēja *pop-up* vakariņas iegūtā reputācija, Kārlis ar Aleksandru un Uģi – iepriekšējās darbavietās iepazītiem kolēģiem – tagad rosās *Tvaikā*. Beidzot viņam ir sava kafējnicā, par kuras piedāvājumu Celms saka: «Godīgs ēdiens par godīgu cenu. Maza ēdienkarte, seši ēdieni, tomēr kaut kas atšķirīgs. Ēdiens, ar ko cilvēki var identificēties, bet var iemācīties arī kaut ko jaunu.»

Lai nebūtu atkarīgs no mainīgās pirts klientūras, Celms taisās iet vēl divos virzienos. Turpināt *pop-up* restorāna tradīcijas, bet nākamās vasaras izklaides un kultūras notikumus, iespējams, ne tikai Latvijā, bet arī kaimiņvalstīs apbraukāt ar mobilo virtuvi. «Amerikāņu retro treileri pasūtīju Amerikā – no Džeksonvilas Floridā tas tagad ceļo uz Angliju, kur tiks aprīkots. Nosaukums būs *Spridītis*. Spridītis dodas turp un šurp. Mēs darīsim tāpat.»

Līdz 11.oktobrim gan pats Kārlis ir aizceļojis atvaļinājumā uz Ameriku, bet šoreiz noteikti brauksot atpakaļ. «Stīlīgs ēdiens Latvijā pēdējā laikā tiek arvien vairāk novērtēts. Man liekas, man atkal ir atvērsies Disnejslanda – esmu istajā vietā un istajā laikā.» ●

Nebaidies no rudens lietus – izbaudi spa brīvdienas Jūrmalā!

Sākot no 60 LVL* par nakti (2 personām)

- Nakšpošana
- Brokastu bufete
- 2 spa procedūras
- Sauna un baseina centra un sporta zāles apmeklējums

Īpaši rudens spa un skaistuma rituāli sākot no 23 LVL

Spēkā līdz 30.novembrim, atkarībā no pieejamības

*Meklējiet labāko cenu mūsu mājaslapā www.hoteljurmala.com



Hotel Jūrmala Spa
SPA & Conference Centre

Laimīga dzīve!

- Spa un skaistumkopšanas salons
- Sauna un baseinu centrs
- Konferences
- Restorāns un bārs

Jomas 47/49, Majori, Jūrmala. Tālr. 67784415
booking@hoteljurmala.com, www.hoteljurmala.com