

# Mārtiņš Rītiņš: kā garšo

"Latvijas Avīzē" viesojās "Vincenta" sālmnieks un režizē šefpavārs MĀRTIŅŠ RĪTIŅŠ. Ar viņu sarunājās Voldemārs Krustiņš un Egils Licītis.

**V. Krustiņš:** – Kas jūs, Mārtiņ Rītiņ, esat – vienī jūs pazīst, bet viens zina, ka pavārs, otri uzskata, ka uzņēmējs, trešie sauc par tautieti.. Sabiedrīks cilvēks.

**M. Rītiņš:** – Pēc profesijas – šefpavārs. Pēc aizrautības – varbūt pārtikas taisnības meklētājs?

**– Kulinārijas ideologs?**  
– Vaira Viķe-Freiberga ierakstījusi atsauksmi – "gardēžu karalis".

**– Nu jauki. Arī mūsdienu diplomātijā jūs profesijai ir diezgan praktiska nozīme, jo valstsvirtnis vizītes laikā vienmēr pacienā ar goda maltītiem. Redz, savulaik Elīzeijas pili 30 gadus nostrādājis šefpavārs uzrakstījis grāmatu, kādi bijuši Francijas prezidentu – no de Golla līdz Miterānam – ēšanas paradumi un gaume, kā viņam pašam pili gājis, no virtuves skatīties. Ēšana mainjusies līdz ar prezidentiem.**

**– Franci zina, kā apieties ar kulināriju, tāpēc drīkst viņiem paziņot – mūsu virtuve ir labāka pasaulē. Cauri gadsimtiem – lai būtu gājusi pāri kari, vai prezidenta pili vai pilsoņu mīteļos – Francijā ēdiena gatavošanas mākslu vienmēr uzskatījuši par kultūras sastāvdaļu. Latvijā tā nav. Un Štras vārēja atlautes pavārsnāi, ka sliktāk par angļiem est tāsa vienīgi somi. No Francijas aug saknes visai kulinārijai tai ziņā, ka viņi katrreiz uzlikuši latīņu – visam jābūt augstvērtīgam. Viņi respektē to, ko gatavo, seko līdzi produktu izcelsmei un cīnās par nacionālo tradīciju ievērošanu. Tās pasaulē lēnām izzūd. Francija, Itālija varbūt ir vienīgās divas zemes, kur vēl joprojā ir tradīcijas. Šo to tur modernizē, tajā pašā laikā aizsargā visus – no zemiņieka līdz pavāram. Mēs cenšamies iedzīvīnāt *sečo food* ēšanas kultūru modernā pasaulē, ko es saucu par plastmasas vai naftas pasauli ar ātras ēšanas kultu.**

**E. Licītis:** – Tā kā visur ir spēkā konkurences likums, vai arī franču restorāni nevēlas apdraudētī nr. 1 pozīcijas līdzīgi kā franču viņiem sivi jācīkstējas par augstāko plauktu ar jaunās pasaules vīniem? Starp labāk novērtētajiem restorāniem šogad pirmajā vietā ir dāņu, spāņu, angļu restorāni.

**– Šī vērtēšana iesākās Anģlijā, tāpēc nav brīnums, ka ziņrūjas locekļi pa lielāku daļai atzīmēja Liebrīnārijās restorānus. Tagad vērtē kādi 860 eksperti no visām zemeslodes vietām, es arī tajā skaitā, un viņi to dara gan objektīvak,**



TIMURA SUBHANKULOVA FOTŌ

Mārtiņš Rītiņš: "Vai cilvēks, kurš galas paviljonā palet garām dārgākajam stendam, lai steigtos, kur lētāk, arī kurpiu veikālā ienācis, uzreiz sauc – nesiet un dodiet man pašas lētākās kurpes?"

gan lielākā izplatībā. Dienzēl sarakstā "50 labākie" nekad nemēdz būt Austrumeiropas restorāni, jo šeit eksperti reti kad lebrauc. Slavenais spāņu "El Bulli" ilgi notur vadības vietā, jo naca ar jaunām, radošām idejām t. s. molekularajā pārmākslā. Pastrāna labākā "Nomads" restorāna šefpavārs Kopenhāgenā savukārt ir skolojis un mācījis

gatavošanas tradīcijās? Agrāk neviens latvietis birojos nesēdēja, bet nopulētās laukos. Tādēļ pārtika bija sātiga un spēcinosa, kā vājag cilvēkam, kurš nostrādājis. Padomju laikos daudz no tā, ko vārēja pārmanot, izmīcināja. Vispirms – cilvēku paaudzē, to sarti, kurā meitas mācās virtuves zināšanas no māteīm. Līdz pietīchbai saruka arī

nodarbojas tikai pāris cilvēki. Ir valstis spargelu festivāli, kipioku festivāli, tomātu festivāli utt. Mums? Ziniet, kas man patīka, kad atbrāncu uz Latviju 1991. gadā? Es allaz nemandīgi sapratu, kurā zona atrodotos. Par to liecināja laukos un dārzos izaudzētie jaunie kartupeļi, tomāti, gurķi un pārejas. 2010. gada tirgū valda lievveikali, kur vissskaistī izlīkts pīrcējam deguna galā un viss dabūjams jebkurā laikā – krāsaini, pēc lieluma vienādi, bez neviena līkuma vai pumpas. Trūkst vienas lietas – smaržasi! Tas nav dabīskais, tas ir "plastmasas".

**V. Krustiņš:** – Profesors Keņiņš-Kings arī deva vislabākas rekomendācijas mūsu galai un kūpinājumiem, kas esot naturāli, pēc tiem stāvot rindā un Amerikā tādu mantu nevārot nopīkt pat dārgākajos veikalos.

**–** Amerikā ir tomēr izvēle, te nav. Man gan rinda tīlī raiša aidomas. Vai nenotiek akcija – izpārdošana, vai neīngospāņu sezonā šīs dārzēnis izpēnas atsevišķu ēdienkarti un spargēli gatavo visos izņemantotā pārtika ir pareizi spējamos veidos. Mums tas pazudis, kaut spargēlis šeit audzējams brīvā dabā, ar to

rienes tā galā nāk. Viņš nezina to, nezina, cik lopiņš bijis ves, kuras šķirnes un kad kauts. Ko – gaļu grib? Re, kur ir, pērci! Tā skān pie visām letēm. Latvijā grūti apjauš atšķirību, ka ir gaļas un ir piena lopi. Tie pedēje nav domāti kā gaļa uz šķīvja, bet tos vienaiļa pārdod kā gaļu. Erna Rīgas pievārtē audzē un sēdlo īstos Šarolē lopiņus. Tie "aizklīst" pa visu Latviju, bet kurios veikalos pārdod šo īsto Latvijas gaļu? Neviēnā. Viss aiziet eksportā uz Vaciļu, jo te nevar novērtēt izcilo kvalitatī.

**E. Licītis:** – Mums taču nav pirktspejīgas publikas – cena par augstu.

**–** Ziniet, cilvēks ir tas, ko viņš ēd. Vai tas cilvēks, kurš gaļas paviljonā palet garām dārgākajam stendam, lai steigros, kur lētāk, arī kurpiju veikālā ienācis, uzreiz sauc – nesiet un dodiet man pašas lētākās kurpes? Nē, tā vis nedāra. Viņam tak nevajag kamašas, kas izjūks pēc pīrnas valkāšanas, tūpeles, kas bojā pēdu un muguru, kas spīez kāju un ir taisītas no maksīlgās ādas. Tāpat vajag uzmanīties ar to, ko liekam iekšā savā ķermenī, un tā darām katru dienu vismaz trīs reizes.

**– Jūs esat biežs viesis lauku sētās, kur tās mājū oļņas, pašu gaļiņa, dilīltes un pupiņas. Kā vērtējat lauku saimniecību stāvokli, zemiņu spējas un jaudas?**

**–** Varām lepoties ar mūsu pašu darza zemenēm, meža galtenem un lauka tomātiem. Tās viss ir tiešām īsts, Dieva radīts zieds, kas plaukst, aug dabā, saulē, lietū, augsnē atšķīrtībā no iesprostota *frankensēina tomāta*. Tāpat ir mājas vistas un ir fabrikas broileri. Ir Baltijas lasis un Norvēģijas lasis. Radījis arī *frankensēina lasis*, kurš būstot liels, divreiz ātrāk pieaugst nekā parastais dabīskā ceļā, bet tas jau skaidrs, cik šīs lasis bus deformēts. Par to nevienam nestāstīs. Tā ir problēma, ka pasaulē tagad tiek radīta un piemērojās, lai daži laudīs ātri tiek bagāi – pārtikas, naftas lauku un farmācijas koncernu īpašnieki. Viņiem atvēlē rausī bagātību citi – kam ir šīpses un lako ti nādziņi, kuri nav dubļus brīdūši, tikai kantonos nosēdējuši. Viņi dikte, ko pasaulē ēdis, ko pīrks lievveikalos un kas tādējādi caur kuņģi iecēlos mūsu ķermēnos. Diezin vai šie daži bagātie banda to pašu, ko citiem piedāvā savu veikalu ķēdēs.

**–** Bet cilvēki taču pretojas uzspiešanai un globālīzācijai. Lūk, Rītiņš kaut ko liek pretī, citi, piemēram, izvēlas mēbeles, lai nebūtu "tādas kā visiem", bet no dabiskiem materiāliem.

**–** Jā, taču vairākums nav ne tik izglītoti šai ziņā, ne spējpretoties spēcīgai reklāmāi, televīzijas uzbūrtām ainām. Daudz kas slēpiās dzīvesveidā, kādu nu kurais izvēla-

mies, un jāsapka, ka liela daļa cilvēku nemēdz izmeklēties, bet pakēr tuvāko precī, lētāko mantu no masu piedāvājuma. Ar to mums aizraisa acīs, bet vienmēr ir jemešs, kāpēc kaut ko pārdod lēni. Fabrikas biroos dzīvo pa 17 tūkstošs vīstām, bet apkārtne nožogota kā karalauka nomeite aiz dzelondrātīm. Dēļ tā, lai vīstas neizimnīk? Nē, lai cilvēki no malas netiek jēkšā redzēt, kāda dzīve tai vīstai bijusi, kas vēlāk kūpēs uz viņu vakariņu galda. *Steidzīga* lasus, vīstas, zalūmnus divreiz ātrāk, ātrāk, ātrāk izaudzēt, jo tādējādi divtik vairāk peļņas, lūk, kāda filozofija. Bet ar to no laboratorijām nāk vēstis, ka cilvēka ķermēnis mūsdiēnās satur tādas vielas, kādas agrāk tur neietnita, daudzārtkā vairāk kaitīgo elementu, kādi nebija pīrnos 100 gadiem ķemēti iedomājāmi. Uz laukiem – cībi, cībi, ar vīstīņu runājas un auklēras, baro un laiž savā vaļā. Vīsta redz sauli, zaļu zālīti, elpo svaīgu gaisu, un krābīs izvēlas, ko grībes uzest. Man nav pierādījumu, bet tībā gan, ka pārtikas ražošanā liegais grb nospiest visus mazos, jo, kas ēdis mājas sieru, olas, kūpinājumu, tas nesautīgi nosvērsies par labu tur sasto-pamai kvalitatēi. Šai labajai reputācijai pāri gāzās mīlzu reklāmas ūdensskritums, ko mazais nav spējīgs samaksāt, lai par sevi pastāstītu plašām cilvēku lokam.

**–** Tā jau sapka, ka neviens zemiņieks nav bagāts ticis, turklāt politiski atgādina, ka tikai lieksaimniecībām, Heirzotājīēm ir nākotne, kamer mazaizēm jāizmirst.

**–** Censos maziem palīdzēt, cik varu. "Air Baltic" dos pusdienas biznesa klasē, kas gatavotas no mūsu zemiņieku pārtikas. Tas ir mazs, bet labs sākums ar 300 – 600 porcijām katru dienu. Jēra galā no Imanta un Santas – no "Sīdīdzes" ik mēneši. Daži restorāni jau dumsojas ka Rītiņš aizrunājīs par vīstu rotāciju no kūtiņas līdz šķīvīn restorānā un pat lidmašīnā, bet tā tas ir, ka lauksaimniekiem noīeta tirgus nav visai stabīls un sakārtots. Jā, Rīgā un Latvijā ir daudz restorānu, bet es grībētu redzēt, kad pavāri saks plānot pieprasījumu, lai zemiņieki zinātu visu uz priekšu. Kanādā piedereju organizācijai "Naži un dakšas". Naži bija pavāri, bet dakšas – zemiņieki. Gadījās, ka ļabi pauga kīrbīji, bet zemiņkopijēm nebija kur tos likt. Restorāni tādu kvantitumu neņēma. Daudzi fermeri grībēja audzēt, kas vīstām padevās un kas patīva, tāču ne vienmēr visu pārdeva. Tāpēc mēs, restorānu turētāji, sagājām kopā ar zemiņiekiem, lai norunātu, ko un kad audzēt, salīgām uz nākamno vai vēl tālākajiem gadiem.



