



Kūpināsim zivtiņas!



Sestajā paudzē Pitragā

Andris ir dzimis, audzis un skolā gājis tepat, Lībiešu krastā, kur viņa senči dzīvo jau kopš deviņpadsmitā gadsimta.

Padomju laikā Baltijas jūras piekraste – Padomju Savienības rietumu robeža – bija stingri apsargāta. Nedaudzie šeit palikušie vietējie iedzīvotāji aiziet līdz jūrai

drīkstēja tikai laikā no maija līdz oktobrim un tikai gaišajās diennakts stundās. Pludmales teritorija bija nožogota ar augstiem stabiem un dzeloņstieplēm, un žogs sniedzās arī ūdenī. «Mūs sargāja,» smejas Andris. «Lai no šejienes neizbēgtu pāri jūrai uz Zviedriju un no turienes neviens netiktu iekšā. Robežsargi vismaz

ANDRIS ANTMANIS Pitragā zivis kūpina jau divdesmit deviņo gadu. Sāka viens no pirmajiem, izturēja konkurences gadus, un nu palicis vienīgais, kas ar šo rūpalu nodarbojas cauru gadu – gan vasaru, gan ziemu.

2–3 reizes dienā krastu ķemmēja ar suņiem un vakaros jūru ar prožektoriem.» Pārējiem Latvijas iedzīvotājiem šeit bija aizliegtā zona, kur ierasties drīkstēja tikai ar īpašām atļaujām. «Tomēr, pateicoties tiem laikiem un Slīteres Nacionālajam parkam, tagad mums šeit ir tāda brīnišķīga oāzīte, kas patīk pašiem un citiem. Mūsu meži nav izzāģēti, un mūsu krasts nav par daudz apbūvēts.»

Tomēr arī tajos laikos divas

trīs reizes gadā zivis kūpināja gandrīz katrā sētā. Kad apprecējās, arī Andris uzbūvēja savu dūmnamiņu, lai gan domas, ka kūpināšana varētu kļūt par iztikas avotu, toreiz nebija.

Galvenā nodarbošanās – kūpināšana

Andris ir ticīgs cilvēks un svētdienu velta Dieva godam. Bet sešas pārējās vasaras sezonā – lielākoties zivju kūpināšanai. Un tā nav tāda nodarbošanās, kas



► Ne tikai uzraksts, arī dūmi aicina. Kamēr ciemojamies, pie Andra iegriežas arī Sadales tīklu meistari, un katrs papem pa zivtiņai pusdienām.



Ja zivis ir ļoti labas, svaigas un treknas, karsti kūpinot, paliek ne vairāk kā 40–45% no svaigo svāra. Auksti kūpinot, vēl mazāk – 27–30%.

▼ *Dūmu namiņi – kreisajā pusē vecais, labajā jaunais. Kamēr zivis apžāvējas, durvis jātur vaļā, lai liekais mitrums tiek ārā.*

Dūmu namiņa leģenda

Senos laikos namiņus zivju kūpināšanai būvēja no vecajām laivām. Kad laiva bija nolietota, to atvilka mājās, pārzāģēja uz pusēm, uzcēla stāvus, augšpusi aiznāgloja ar dēļiem, apakšā ielika durvis un izmantoja zivju kūpināšanai. Mūsdienās tādu dūmu namiņu uzbūvēt būtu ļoti ekskluzīvi un arī dārgi, jāiztiek ar vienkāršākiem. Andris trīsdesmit gadus uzbūvējis pat divus. Kūpina jaunākajā, bet vecais kalpo kā noliktava.

ko nobēra baltu ar sāli, un tā, kamēr mucīņa pilna. Slodziņu virsū un pagrabā. Tās, līdzīgi kā iekšzemē spēķītis, varēja stāvēt divus trīs gadus un nebojājās.

Kūpināšana – soli pa solim

Kad ciemojamies Pitragā pie Andra, jau vairākas dienas pūš spēcīgs vējš. Zvejnieki jūrā neiet, un jākūpina iepriekš saķertās un saldētās vimbas. Tās pašas, kas pavasarī lido uz nārstu pār Ventas rumbu. Kad cerēts uz buītēm, bet gaida vimba, visi (arī mēs) drusku viebjas, jo vimba gan smuki lido, bet diezgan asakaina. Bet Andrim jau sagatavots savs sakāmais: «Jūsu profesija ir diezgan sarežģīta, vai ne? Tomēr jūs to iemācīties! Tad jau arī vimbas ēst iemācīsieties, jo tas diezgan vai ir sarežģītāk.»

Gatavojot kūpināšanai, vimbas ir atlaidinātas un pāris stundu mērcētas sāļījumā. Sāļījums ir viens kilograms sāls uz 10 litriem ūdens. Saldētās zivis ātrāk nekā svaigas uzņem sāli un ātrāk apžūst – kļūst stingrākas un sausākas. Ar to jāreķinās.

Darbojoties ar zivīm, Andrim rokās ir īpaši cimdi – ārpuse gumijota, bet iekšā audums –, rokas nav jāmērcē sāļajā ūdenī un ziemā nesalst. Darba galds speciāli darināts, lai varētu izturēt lielu smagumu, jo reizēm uz tā sabērti pat 200 kilogrami zivju. Kājas – pamatīgi egles stabi, virsa – biezi priežu dēļi, un starp tiem atstātas spraugas, lai liekais ūdens tek zemē.

Vimbas kūpina, izliktas horizontāli uz virbiem jeb restītēm. Tā žāvē arī vējzivis. Savukārt

ļautu ielikt dūmnamiņā zivis, iemest malciņu un iet istabā gulēt. Visu laiku jābūt klāt, drīkst tikai uz dažām minūtēm aiziet pēc kafijas. Pati grūtākā ir pēdējā pusstunda, kad temperatūra jānotur maksimālajās robežās. Tāpēc jābūt visu laiku klāt, jo nedrīkst arī izlauzties pārāk liels karstums un liesmas. Arī tā Andrim ir gadījies: «Man patīk naktī svecītes padedzināt... Biju aizgājis uztaisīt kafiju, nebiju prom ilgāk kā piecas minūtes. Nācu atpakaļ, dzēru kafiju un skatījos sveces liesmiņā – tāda smuka, varen gara... Vairākas minūtes dzēru kafiju, skatījos un nesapratu, ka tur namiņš, nevis svece deg. Kad sapratu, tad gan pat nezinu, kur krūzīte aizlidoja, kad ķēru pēc ūdens spaiņa.

Jaunībā, kad tikai sāku zivis kūpināt, esmu daudz to pazaudējis. Gan sadedzināju, gan saskābēju, un neatlika nekas cits kā aprakt. Saka, ka uz zivīm labi tomāti augot. Bet, ja zivju ir par daudz, aug tikai lapas, augļu nav. Pats esmu to piedzīvojis. Esmu piedzīvojis arī to, ka par mani rūpējas Debesu tēvs. Reiz brīdī, kad zivtiņas apžāvētas un jāuzkrauj lielā uguns, tepat uz blūķīša piesēdu, uz pāris minūtēm pievēru acis. Kad atvēru acis, bija jau liela diena, nekur neviena dūma. Ar bailēm vēru vaļā namiņu, skatījos – uguns-kurs izdedzis, zivtiņas perfekti gatavas. Ne sadegušas, ne par jēlu, ne par sausu, perfekti!» Katrai zivij ir sava sezona. Piemēram, jau martā un aprīlī

nāk laši, taču tad vēl nav cilvēku, kas tos apēstu, tāpēc lašus Andris kūpinājis tikai dažas reizes un pavisam maz. Turpretī vasarā, kad piekrastē ir cilvēki, vietējo lasi vairs dabūt nevar, jo, kad ūdens kļūst silts, laši dodas tālāk jūrā, kur vēsāks. Savukārt būtēm īstais laiks sākas jūlijā un augustā. Arī cilvēkiem šajā piekrastē bute ir mīļākā zivs. Gan tagad, gan senāk, kad zivis nekūpināja tūristiem vai žurnālistiem par prieku, bet sagatavoja, lai ziemā būtu, ko ēst. Gatavoja divos veidos – viens bija kaltēšana dūmnamiņā divas trīs diennaktis, ar nelielu uguntiņu – ap 50 grādiem. Otrs veids bija sāļošana. Butes iztīrīja, nogrieza galvu un astīti, kārtīgi nomazgāja, lika kārtu ar zivīm,

butes – vertikāli. Taču atšķirībā no mazajām zivtiņām, piemēram, reņģēm, butes ver nevis acīs, bet astītēs. Lai vertikāli sakārtās zivis nekristu nost no virbiem, kūpināšanu nedrīkst sākt uzreiz pārāk lielā karstumā. Vīspirms jāapžāvē uz mazas uguniņas, nelielā karstumā. Vienā reizē namiņā var salikt aptuveni 40 kilogramus vimbu. Butēm rekords bijis 300 kilogramu, kad zivis bijušas īpaši lielas un biezas. Parasti – 150–160 kilogrami, un tos visus līdz pēdējam jau kāds ir iepriekš pasūtījis un gaida, tā ka vasarā pie Andra vienkārši pa ceļam iebrukt pēc zivtiņām nemaz nevar, jāpiezvana un jāpiesakās. Šīs būs karsti kūpinātas. Aukstai kūpināšanai vimbas nav piemērotas, un gada siltajos mēnešos to arī īsti nevar izdarīt. Karsti kūpinot, temperatūra var būt ap 100–110 grādiem, aukstajām vajag 28 grādus. Tāpēc vasarā to nevar izdarīt, jo temperatūra saulē var būt pat 40 grādu.

Auksti kūpinot, arī butēm jāgriež nost galvas, jo tās ātri saskābst. Trīs diennaktis tur sāļījumā, kur tās iekonservējas. Tad atmērcē. Liekot namiņā, butes jau ir pusgatavas, bet tad tās vēl divas trīs diennaktis tur dūmos. Liesmas nedrīkst būt, tikai dūmi, tāpēc namiņš visu laiku jāuzmana un nekāda gulēšana nesānāk. Kūpināšanai der tikai lapu koks, vislabāk alksnis. Ja kāda apsīte vai priedes gabaliņš klāt, tas nav nekas. Galvenais, lai nav sveķains un lai nav bērzs. Bēzram iekšā darva, kas zivis uzreiz *no*lako melnas. Ugunij jāpalīdz atrast savu īsto gaitu. Ja par daudz skrien, tai uzber mitras zāģu skaidas (arī tām jābūt lapu koku). Ja uzber par daudz skaidu, var apslāpēties tā, ka gandrīz no jauna jākurina. Tad atkal uz oglēm jāpastumj mazie, sausie skaliņi un jāpapūš, lai iedegas, jo temperatūra nedrīkst lēkāt. Ja lēkās temperatūra, zivs saskābs, un

atkal būs jānorok zem tomātiem. Karsti kūpinot, termometrs ir saimnieka roka. To, piešaujot ārpusē pie loga, viņš jau jūt, kas iekšā notiek. Auksti kūpinot, gan ir divi termometri iekšpusē un viens ārpusē, lai nenovirzoties vairāk par diviem grādiem uz katru pusi.

Kempings un mājas kafejnīca

Vasarā iespēju padzīvot pie jūras meklē arī ļaudis, kuriem pašiem savu vasaras māju nav. Savukārt vietējiem ļaudīm tas ļauj mazliet nopelnīt. Arī Andra sētā ir vieta gan tiem, kas ceļo paši ar savu kempieri vai telti, gan iespēja pārnakšņot namiņā, un nu jau var teikt, ka gadus septiņus astoņus tūrisms ir ģimenes galvenais iztikas avots. Turklāt pašlaik Lībiešu krasts tiek īpaši popularizēts Igaunijas-Latvijas programmas no Eiropas Reģionālās attīstības fonda projekta *Mazo etnisko kultūrtelpu attīstība*

un popularizēšana kā tūrisma galamērķis ietvaros. Gan vietējā, gan starptautiskā līmenī, un to jūt arī šajā sētā. Lībiešu krasta Mājas kafejnīcu dienās šajā pavasarī arī Andra ģimene pamēģināja atvērt savu kafejnīcu. Pavisam vienkāršu – ar kafiju, saldējumu, sulu, saldējuma kokteili. Un atstāja darboties arī vēlāk. Jo karstajās vasaras dienās, kad garajā piejūras gabalā no Kolkas līdz pat Ventspilij ceļiniekiem īsti nav, kur piestāt un spirdzināties, viņi labprāt seko norādei ar aicinošo kafijas krūzīti. Saimniece katru rītu cep plātsmaizi – vasaras sākumā ar rabarberiem, vēlāk ar āboliņiem. Ja ciemiņi neienāk, būs jāapēd pašiem. Arī mūs tā sagaida vēl silta. Lai gan aktīvākā ceļošanas sezona jau beigusies un ļaudis iegriežas retāk, drīz vien klāt ir divi jaunieši. Vācieši. Gar jūras malu jau otro nedēļu ceļo ar velosipēdiem. Sākuši Tallinā un plāno nokļūt līdz Klaipēdai.



No Nidas līdz Tallinai – Jūrtaka

Pavisam tuvu Andra mājām iet *Jūrtaka* – pārgājienu maršruts gar Baltijas jūras piekrasti, kas sākas pie Lietuvas un Latvijas robežas Nidas ciemā Latvijā un noslēdzas pie Tallinas ostas. Maršruts ir sadalīts pa dienām un grūtības pakāpēm. To var iet no viena gala vai otra vai

izvēloties kādu sev piemērotu gabaliņu pa vidu. Reizēm maršruts iet tieši pa jūras krastu, citkārt pa mazākiem un lielākiem celiņiem. Tas ir marķēts ar attēlos redzamajām zīmēm. Kartes un informācija par naktsmājām, iespējām paēst un apskatīšanas vērtām vietām piecās valodās pieejama internetā www.jurtaka.lv un papīra formā ceļvedī, ko var iegūt piekrastes informācijas centros. Rudens, kad laiks vēl ir gana jauks, bet ceļotāju un darba mazāk, ir



lielisks brīdis, lai kādu gabaliņu no 1200 kilometriem jeb pusotra miliona soļiem izstaigātu. Un pie viena atbalstītu savējos – tāds kā Andris, kas jūras krastā saimnieko.

Jūrtakas projekts tapis Igaunijas-Latvijas programmas no Reģionālās attīstības fonda projekta *Pārgājienu maršruts gar Baltijas jūras piekrasti Latvijā un Igaunijā* ietvaros.

Karsti kūpinātas vimbas



Vimbas iztīrītas, astes un galvas nogrieztas, divas stundas noturētas sāļjumā, noskalotas un gatavas kūpināšanai.



Restītes jeb virbi bagātīgi jāeļļo, lai zivis nelīp klāt. Zviņas gan netiek tīrītas, citādi ādiņa ir par plānu.



Uz restītēm zivis jāliek tā, lai nebūtu par ciešu un karstais dūms namiņā varētu brīvi plūst un tiktu klāt visām.



Kad tuvojas gatavības brīdis, zivtiņa jāizņem, jāpasmaržo, jāpatausta – ņemama laukā vai vēl jāpasildās.



Gatavs!



Garšvielas tikai divas – sāls un ķiplociņš, kas sašķēlēts smalkās šķēlītēs. Tā tīrīšanai un griešanai pāiet vesela stunda.



Andra *termometrs*. Ja iekšā par aukstu, jāpiekurina, ja par karstu – jāuzmet slapjas zāģskaidas, lai degšanu slāpētu.



Restītes ar zivju liemeņiem liek vairākos stāvos. Lielākais karstums ir pašā apakšā virs uguns, tāpēc tur lielākās zivis.



Durvis ciet, lūkas vaļā, dūmi iet uz visām pusēm. Reiz pat policisti iebraukuši paskatīties, vai te kas nedeg...



Kad zivis apžāvētas, saliek slapjo alkšņa malciņu, kas deg lēnām. Vimbas ar vienu malkas strēķi var nožāvēt gatavas.



Apžāvēšanai izmanto sausu lapu koku malciņu, tikai bērzu ne. Ja deg par strauju, uzmet mitras lapu koku skaidas.