

# KLAPKALNA ZVEJNIEKA DZIMTAS STĀSTS

INTERVIJA, 05/2020



## Kristīne Eglīte

nāk no tām zvejnieku ģimenēm, kuras uzticīgi seko zvejniecības tradīcijām. Ikdienas rūpes par izdzīvošanu nav vieglas, tomēr sava niša ir atrasta. Dienas paiet zināmā rītmā – tēvs ar brāļi dodas jūrā pēc zivīm, bet ģimenes sievietes un palīgi tās apstrādā piemājas zivju cehā. Kristīnes loma šajā procesā ir būt tuvāk pircējam – viņa stāv aiz letes Āgenskalna un Čiekurkalna tirgū un pārdod tautā tik iemīļotās zivis, kas pagatavotas pēc īpašām viņas receptēm. Pārdot zivis nav pareiza frāze – par katru zivi viņai ir savs, dzīvs zvejnieku stāsts, katrai produkcijai ir sava, ģimenes radīta recepte.

Ar zvejniecību Kristīnes ģimene nodarbojas jau trīs paaudzēs. Viņu zvejnieku dzimta nav tik sena, kā daudzas citas piejūrā dzīvojošās, bet pietiekami, lai izkoptu zvejniecības prasmes.

Viņa ar aizrautību stāsta par zivju ķeršanu. Lucīšiem murdus liek 5 km no krasta. To sezona sākas no 1.aprīļa un ilgst līdz augusta beigām, septembra vidum. Šogad uzsākta jau tirgošanās ar tiem, kas ir neraksturīgi agri.

Tomēr tirdzniecības lete nestāv tukša - pirms tam ķēra reņģes, kuras ļoti ātri bojājas, un lašus. Līdz aprīlim drīkst zvejot visu, bet uz nārstošanas laiku ir liegums zivju ķeršanai. Savukārt pēc 15. maija drīkst zvejot visu.

Lai arī jūra šķiet neierobežots resurss, tomēr tā ir sadalīta starp zvejniekiem. Licenzēs rakstīts, kur drīkst zvejot, un parasti tas ir tuvāk mājvietai. Lieli strīdi nepastāv, jo starp zvejniekiem ir sensena vienošanās par zvejas vietām.

Kristīne ar aizrautību stāsta par mūsu zvejnieku zināšanām un prasmēm. Šajā jomā esam ļoti spēcīgi, kā jau tauta, kas dzīvo pie jūras. Izrādās, brekšiem patīk brūnāka jūra; kur akmeņaināks - tur vairāk sīgas. Lašveidīgās sugas un sīgas labāk ķeras, kad jūra bangaināka, it īpaši pēc vētras. Tāpēc Kristīnes tēvs gaidīja atbilstošus laika apstākļus.

Zvejnieki Latvijā sadzīvo draudzīgi. Padalās ar informāciju – kur, kas noķerts. Redzot zvejnieku laivu jūrā, piemēram, Apšuciemā vai Ragaciemā, sazvanās par nozveju. Bet vienlaikus atzīst, ka tādas kopīgas sapulces netur, jo nav vairs par ko runāt, ja nu vienīgi par roņu problēmu, kas visiem ir aktuāla.

*...Kristīnei pašai labāk garšo asāka, bet klientiem – maigāka zivs, tad nu jāatrod kopsaucējs...*



Eglišu dzimtā tēvs un brālis iet tikai zvejā, pie griešanas un ķidāšanas vienmēr ir bijušas sievietes. Kristīne nemaz nebrīnās, kāpēc vecie cilvēki nenodod savas gatavošanas receptes tālāk, bet labāk aiznesīs sev līdzi, jo katrai saimniecei ir savs rokas piešāviens. Arī Kristīnei ir grūti pastāstīt par ķilavu garšvielu maisījumu un daudzumu, ko uzbērt, jo to dara pēc savām izjūtām.

Vaicāta, vai ir bijusi doma attīstīt zvejniecības tūrismu, Kristīne nosaka, ka doma ir laba, bet tas ir darbietilpīgi. Tas nozīmē, ka kādam no ģimenes - mammai, tēvam vai pašai būtu jāmet darbi pie malas vai arī jāstrādā papildus, un tam nav laika. Algot cilvēku no malas nav risinājums, jo, lai būtu kārtīgs zvejniecības tūrisms, ir jābūt īstam zvejniekam, to nevar izdarīt cilvēks no malas. Ragaciemā ir uzņēmums, kas pieņem tūristus – malači, bet mums tam nepietiek laika – jūra, cehs un tirdzniecība.

Kristīne arī pati atzīst, ka viņas sirdij tuvāks ir process, ne runāšana ar tūristiem. Bet katram savs, piemēram, "Klapkalnciema zivis" Zvejnieksvētkos jūras krastā vāra zupu un ēdina apmeklētājus.

"Jā, mēs ņemam pa kādam interesentam jūrā, bet tas notiek reti. Tas var būt arī klients, kurš ļoti vēlas un jautā par iespēju redzēt savām acīm zvejošanas procesu. Ciemā daļa ir jaunie iedzīvotāji, tos arī izvizinām, jo, kā tas ir dzīvot Klapkalnciemā, un nekad neizbraukt jūrā?" atzīst Kristīne.

Vai pandēmija ir atstājusi ietekmi uz zivsaimniecību? Kristīne nevilcinoties sniedz atbildi, ka īsti nav. Tie klienti, kas ir, tie arī nāk pēc zivīm. Viņu ģimenei nav izbraukuma tirdzniecības gadatirgos un pilsētsvētkos. Tiem gan šobrīd ir jādomā citi risinājumi. Viņa norāda, ka viņu ģimenei ir divas tirdzniecības vietas – Āgenskalns un Čiekurkalns, te izmaiņas pārdošanā nejūt. Klients kā nāca, tā nāk. Vienīgā izmaiņa, kas pamanīta pandēmijas laikā – pircēji ir kļuvuši neiecietīgāki viens pret otru.

*Vai starp zvejniekiem ir kāds, kurš neēd zivis? Nē.. (smejas).*

*Ķau no bērnības mīl zivis, pat tad, kad zivis nav mājās pieejamas – pēc jaunā gada tās ir divas nedēļas, kad nestrādā un atpūšas, Kristīne brauc pirkt zivis uz lielveikalu. Visi ēd! Tēvam patīk ēst siltas zivis no rāmiša..*

Klientu loks veidojas no mutes mutē. Kristīne pazīst savus klientus un jau zina, kādas zivis kuram vajadzīgas. Tāpēc nav ļoti plaša piedāvājuma izvēle, jo produkcija ir jāiztirgo divu dienu laikā, kamēr svaiga. Ļoti daudz pagatavošanas receptes ir izstrādātas sadarbībā ar klientiem, kas ir galvenie degustatori un kritiķi – viens saka par asu, cits atkal citādi. Kristīnei pašai labāk garšo asāks, bet klientam garšo maigāka zivs, tad nu jāatrod kopsaucējs.



Ciēmā ir savs cehs, kurā strādā visa ģimene un vēl divi palīgi. Fantastiska palīdzība, kas cep, Kristīnes vārdiem – labāka cilvēka neesot atradusi, kas visas marinādes zina. Ir arī kiosks ceļa malā, kur var zivis nopirkt. Bet vietējie zina, kur ir cehs, kur ražo un kūpina, un dodas taisnā ceļā uz cehu – trešdienās un piektdienās. Brāļa dēlam ir idejas par kioska attīstību, bet tad jau manīs.

Izrādās, ka Kristīne jaunībā mācījās un strādāja par drēbnieci. Tikai brīvdienās palīdzējusi ģimenei tirgoties tirgos. Viss mainījies, sākoties krīzei 2008.gadā. Atgriezās uz dzīvi no Rīgas Klapkalnciēmā. Un vēl – viņas hobijs ir galdniecība! Tā lete, kas Čiekurkalna tirgū, ir Kristīnes roku darbs. Ļoti patīk slīpēt, zāgēt, krāsot, beicēt.

Brālis arodu pārņēma no tēva un tagad to nodod savam dēlam, kuram ir 19 gadi un kas zina, ko viņš darīs. Bet viņš iet jūrā un taro tīklus, palīdz nedēļas nogalēs. Tas ir dārgs hobijs, dzīvot var, bet no peļņas ļoti labi nedzīvo.

Tā ir emocionāla piesaiste paaudžu zvejniecībai, ģimene negrib komercializēties, bet atstāt to, kas ir. Lapmežciemā un Ragaciēmā ir ļoti daudz zvejnieku dzimtu. Mums ciēmā ir dzimtas ar tādu vēsturi, par kurām varētu filmas taisīt, bet daudzi jaunieši te neturpina šo arodu. Tomēr ir pozitīvas nianšes, kas rada pārliecību, ka zvejniecība dzīvos tālāk - Ragaciēmā un Lapmežciemā ir daudz zvejnieku, kas jaunāki par Kristīni un iet jūrā kā traki.

Eiropas projekti neatrisinās paaudžu zvejniecības iemaņu nodošanu, saglabājot autentiskumu. Zivis ir tik, cik ir. Tāpēc lielāka izaugsme nav iespējama. Principā lomi ir nemainīgi, vienu gadu vairāk vienas zivis, citus gadus – citas. Ir bijušas reizes, kad gribas visu mest pie malas, bet tad saproti nē – vienmēr atgriežamies un turpinām. Zveja ir dzīvesveids, ikdiens. Tukšs tīkls – tas nav sāpīgi, jo ar to rēķinās. Lai nodrošinātu vecumdienas, ir jāuztaisa savs unikālais produkts, veikala produkts, un pie tā Kristīne cītīgi strādā.



## KUR VAR IEGĀDĀTIES ZIVIS?

*“KLAPKALNCIEMA ZIVIS” TIRGOJAS ĀGENSKALNĀ NO CETURTDIENAS LĪDZ SVĒTDIENAI, ČIEKURKALNĀ - SESTDIENĀS UN SVĒTDIENĀS. ATCERIES, RĪTA STUNDAI ZELTS MUTĒ!*

**CHERISH**  
Interreg Europe

