

Nils Sakss

## Vakariņas ar Oliveru.

Pārnācis mājās no darba, Valdis pat neieskatās virtuvē, kur tobrīd rosās viņa sieva, bet dodas taisni uz dzīvojamo istabu. Tur viņš uzmet acis pulkstenim un atvieglots noelšas. Tieši laikā!

Ieslīgstot dīvāna mīkstumos, Valdis pievēršas ekrānam, no kura atskan viņam tik pazīstamā raidījuma melodija. Un, re, tur jau viņš nāk! Ar platu smaidu sejā, tērpts viss baltā, parādās pats virtuves karalis, gastronomijas pavēlnieks, bakalejas guru un kulinārijas šamanis Džeimijs Olivers.

Aizkadrā paziņo, ka šī būšot jūras velšu diena, un Valda sirds patīkami ietrīsas. Viņa garšas kārpīņām tuvas ir ne tikvien zivis, bet arī mīdijas un garneles, par tādām delikatesēm kā jūras ķemmītes pat nerunājot.

Tikmēr Džeimijs Olivers jau kastrolī ir iesildījis un asām, zibošām kustībām kapā fenheli un rozmarīnu. Tas, kas tūliņ tapšot, būšot bujabēze. “Bujabēze,” atkārtoti Valdis, un šī skaņa vien viņam garšo kā visīstākā debesmanna. Bet Džeimijs, fenheli sakapājis, liek vārīties buljonu, tam klāt piemezdams koriandru, saspiestu ķiploku un caur rīvīti izlaistu apelsīna miziņu.

Valdis apbrīnā vēro Olivera veiclās rokas. Cik ātri it viss gatavs! Ne tā kā viņa sieva, kam pat kartupeļu nomizošana, liekas, prasa mūžību. Bet ko nu tur salīdzināt – Džeimijs ir augstākā līga un pilotāža, kamēr viņa sieviņa vien parasta latviešu meitene. Mīļa jau, bet, ja pa kulināro līniju skatāmies, tad jāatzīst, ka diemžēl visai vienkārša.

Filigrāni sagriezti, katlā cits pēc cita ieslīd zivju gabaliņi. Starp tiem ir gan Norvēģijas fjordu forele, gan Baltijas jūras plekste, bet tieši tad, kad Džeimijs gatavojas visu degustēt, aiz sienas atskan sievas balss.

„Vai tu nāksi ēst, vai ko tu darīsi?” viņa grib zināt, un Valdis steidz uz virtuvi. Tur sieva viņam uzliek uz šķīvja kartupeļus un vistas stilbiņu. Viss kā jau parasti. „Paldies, mīļumiņ, cik garšīgi izskatās!” Valdis paziņo, bet, liekot ēdienu pie mutes, viņš tomēr iztēlojas, ka tas ir Džeimijs un tā ir bujabēze, taču skaļi viņš sieviņai, protams, neko nesaka.