



Prieš dvidešimt penkerius metus, klampodami apšiurusia sostinės Stiklių gatve, trys jauni svajotojai žvalgėsi į niūrius pastatus užkaltais langais – ir mintyse piešė neįtikėtinus vaizdus. Vietoj apsilaupusių plytelių ir pelėsiomis aptrauktų sienų jie matė gražų restoraną su baltomis staltiesėmis ir skimbčiojančiomis vyno taurėmis. Vietoj mažulyčių tamsių butų, iš kurių į juos spoksojo neblaivios vietos gyventojų akys, regėjo



Gedimino Žilinsko nuotrauka. Austėjos Jablonskytės stilius

prašmatnų viešbutį su gėlėmis apsodintu vidiniu kiemeliu. Jie šypsojosi vienas kitam ir naiviai tikėjo, kad gražios svajonės gali išsipildyti. O gražiausia yra tai, kad Senamiesčio griuvėsiuose gimusi „Stiklių“ legenda iš tiesų tapo tikrove.

# „Stikliai“:

naivi svajonė, virt usi tikrove



Prieš įsikuriant viešbučiui, šiame Gaono gatvės name buvo daug mažų tamsių butų, paverstų landynėmis. Pamažu verslininkai juos visus supirko, už kiekvieną sumokėjo po keletą tūkstančių JAV dolerių – tais laikais tai buvo nemenka suma. Viešbutis duris atvėrė 1995-aisiais

Šiandien žvelgiant į šią trijulę – „Stiklių“ bendratūrčius sutuoktinius Anną ir Aleksandrą Ciupijus bei Romą Zakarevičių, galvoje perbėga daug epitetų. Jie – svetingi, elegantiški, išsilavinę, malonūs, subtilūs, išmanantys verslo vingrybes... Tik ne naivūs. Tačiau jei naivumo būtų neturėję tada, prieš dvidešimt penkerius metus, dabar „Stiklių“ tikriausiai nebūtų.

### VIZIJA IŠ KNYGŲ

Tuometėje Sovietų Sąjungoje – šalyje, kur didžiausiu gardėsiu buvo laikomi konservuoti žirneliai, viešbučiuose girgždėjo geležinės lovos, o restoranuose pasitiko pikti padavėjų veidai ir skurdūs meniu, – reikėjo turėti velniškai gerą vaizduotę, kad susikurtum jaukios prancūziškos oazės viziją. Iš kur atsirado tokių svajonių?... „Iš knygy, – linkteli Anna. – Iš Balzaco, Zola, Prousto romanų. Labai mėgau prancūzų literatūrą: ji mane įkvėpė, suteikė suvokimo, kad tas elegantiškas gyvenimas, kurio niekada nebuvau mačiusi, vis dėlto egzistuoja. Troškau, kad pas mus viskas dvelktų Prancūzija, – turbūt skamba labai provincialiai, bet aš to norėjau.“ „Anna visada buvo nepataisoma romantikė, skrajojanti padėbesiais, – į žmoną atleidžia žvilgteli Aleksandras. – Aš kitoks: visada tvirtai stovėjau ant žemės. Įdėmiai klausiausi, apie ką svajoja toji romantikė, bet svarbiausia man buvo uždirbti pinigų.“

Pinigių jaunai šeimai, kaip ir daugybei sovietinių inteligentų šeimų, nuolat stigo. Aleksandras buvo muzikantas, Filharmonijos orkestre grojo smuiku, koncertavo geriausiuose teatruose, bet jo atlyginimo vos užteko duonai. „Todėl visi muzikantai užsiėmė bizniu: tai buvo mūsų pragyvenimo šaltinis, – prisimena jis. – Išvykę į gastroles, ne tik pamatydavome užsienio šalių, bet ir nuveždavome ten parduoti, pavyzdžiui, juodųjų ar raudonųjų ikry: gavę pinigų, už juos pirkdavome deficitinių prekių

ir parvežę namo parduodavome. Taip ir išgyvendavome.“ Anna buvo, pačios žodžiais, nelaiminga ekonomistė. „Gimiau Uzbekijoje, vėliau su tėvais atsikraustėme į Lietuvą, – pasakoja. – Studijuoti svajojau Leningrade – Dailės akademijoje būčiau pasirinkusi dizainą. Tačiau tėvai griežtai nukirto: „Iš pradžių įgyk normalią profesiją, o paskui važiuok, kur nori.“ Lietuvoje pasirinkimas buvo nedidelis: įstojau į ekonomiką. Mokyti buvo nesunku, tad turėjau daug laiko knygoms ir... svajonėms.“

Svajonių turėjo ir Romas, geras Ciupijų draugas, kuris tada dirbo barmenu prestižiniame sostinės bare „Panorama“, įsikūrusiame „Lietuvos“ viešbučio dvidešimt antrame aukšte. „Romas parą dirbdavo, dvi turėdavo laisvas. O aš auginau sūnų: Zinovijui tuomet buvo ketveri, dėl sveikatos jis negalėjo lankyti darželio, tad man teko atsakyti darbo Mokesčių inspekcijoje ir tapti namų šeimininke, – prisimena Anna. – Romas atvažiuodavo pas mus, ir mudu kurdavome patiekalus. Gamindavome ir svajodavome, kad galbūt kada nors turėsime nuosavą kavinę, kur galėsime vaišinti svečius gardžiausiu maistu...“

Ėjo 1987-iejį, Sovietų Sąjungoje jau pūtė permainingų vėjai. Norėdamas bent kiek užkamšyti žiojincias ekonomikos skyles, tuometis valstybės vadovas Michailas Gorbačiovas rengėsi priimti įstatymą, leidžiantį steigti privačius kooperatyvus. Ciupijams ir Romui Zakarevičiui tai buvo šviesos blyksnis, leisiantis priartėti prie neapčiuopiamos svajonės. Vieną vakarą visi trys sėdo į mašiną ir išvažiavo į Senamiestį – pasidairyti vietos, kur galėtų įsikurti jų svajonių kavinė. „Dabar tai atrodo graudžiai juokinga, bet būtent taip ir buvo, – juokiasi Anna. – Patys gyvenome Justiniškėse, bet troškome tik į Senamiestį. Sovietmečiu jis buvo labai apleistas. Įžengėme į Stiklių gatvę: XVI amžiuje čia veikė stiklo pūtikų dirbtuvės, buvo kuriami nuostabūs Venecijos stiklo dirbiniai. O dabar ji buvo uždengta tvoromis, turėjo vykti kapitalinis remontas, bet, matyt, trūko lėšų. Pro lūšnynų langus į mus žiūrėjo vietiniai alkoholikai. Atrodė siaubingai...“ „Žinau vieną neblogą vietą, – vilties neprarado Romas. – Kažkada ten buvo miela ir jauku.“ Trijulė rado seną uždarytą kavinę ir dar tą patį vakarą susitiko su tresto vadovu. „Ši vieta buvo labai nuostolinga, todėl ją uždarėme, – pasakė jis. – Jei tik norite, galite išsinuomoti patalpas ir atidaryti kooperatyvą.“ Būsimieji verslininkai suprato, kad likimas jiems palankus.

### STIPRI KAVA UŽ 50 KAPEIKŲ

Nuo tos dienos bičiulių mintys sukosi tik apie būsimą kooperatyvą. Jį įsteigė iškart, kai leido įstatymas, tada nuėjo į banką ir paėmė paskolą – penkiasdešimt tūkstančių rublių. „Tai buvo beprotiški pinigai, – prisimena Aleksandras. – Mano, orkestro muzikanto, atlyginimas tesiekė šimtą septyniasdešimt rublių: jokių tūkstančių nebuvau nei matęs, nei laikęs rankose...“ „Tačiau paskolą gavome labai lengvai, – priduria Anna. – Metinės palūkanos – vos du procentai, dabar atrodo neįtikėtina,



Suburti gerą kolektyvą Annai ir Aleksandrui Ciupijams bei Romui Zakarevičiui nebuvo lengva. Įprasta alga devintojo dešimtmečio pabaigoje siekė 100–200 rublių: „Stikliai“ siūlė penkis šimtus, bet žmonės baiminosi dirbti privačiame kooperatyve, – juk ne valdiška įmonė, ją turbūt tuoj tuoj uždarys! Atkriti ir taurėlės mėgėjai, vagišiai... Vis dėlto laikui bėgant susibūrė patys geriausi

ar ne?.. Tai buvo labai geras laikotarpis pradėti verslininkams, nes Sovietų Sąjungos valdžia skatino kurti kooperatyvus, bet dauguma žmonių baiminosi juos steigti ir į bankus nesiskubino. Mes pasielgėme drausiai – todėl išlošėme.“

Universitete įgytos ekonomikos žinios romantikai Annai labai praverė – ji rūpinosi kooperatyvo finansiniais reikalais, tvarkė apskaitą. Vyrų vaikė statybininkus. „Nors mums tie tūkstančiai atrodė didžiuliai pinigai, remontui buvo menki, – pripažįsta Aleksandras. – Pastato būklė buvo baisi, sienos apipelijusios, vamzdžiai surūdiję. Susitarti su statybininkais pasirodė sudėtinga: visi mėgo išgeriti, ateidavo ir išeidavo kada panorėję, neturėjo jokių atsakomybės... Viskas valdiška, visiems nuspjaut.“ „Mes nebuvome tam pasirėngę, – pritaria Anna. – Be to, tuo metu buvo beveik neįmanoma nusipirkti baldų, šviestuvų, net paprasčiausio cemento – viskas buvo deficitas. Remontą pradėjome kovo mėnesį, baigėme tik liepos gale. Pakabinome klaidą iškabą: „Stiklių“ kooperatyvas“. Tą vasarą labai lijo, pro ką tik išbaltintas lubas ėmė tekėti vanduo, likus savaitei iki atidarymo teko jas uždengti, o paskui iš naujo dažyti ir baltinti...“ Patalpas šeimininkai plovė patys, bet vinių nekalė –

statybos darbų jie nemokėjo. Be to, vyrai dar kurį laiką dirbo savo darbus: Aleksandras grojo smuiku, o Romas plakė kokteilis bare. Kavinei likdavo visos poilsio minutės.

Verslas pajudėjo iškart: lankytojai noriai plūdo į pirmą privačią kavinę. „Stiklius“ pamėgo dailininkai, muzikantai, artistai, teisėjai. Kad interjeras būtų jaukesnis, šeimininkai iš namų į kavinę sunešė paveikslus ir šviestuvus, geležinius stalus užklojo staltiesėmis, kėdes aptraukė šviesiu audiniu. Romas pripirko gėlių, mokėjo jas prižiūrėti, tad viduje buvo gražu ir jauku. Po trijų mėnesių atsirado mažas restoranas, turintis nedidelį europietiško patiekalų valgiaraštį. Jis dvelkė Prancūzija: tiesa, vietoj žąsų kepenėlių buvo siūloma vištų, bet vis tiek stengtasi... Šeimininkai tikėjo šviesia ateitimi ir neprisileido minties, jog kas nors gali nepavykti. „Juk dirbome sau. Maistą ir gėrimus ruošėme taip, lyg būtume ruošę sau, – tikina Aleksandras. – Iki šiol išlikusi sena fotografija su užrašu: „Stipri kava – 50 kapeikų.“ Nė vienoje Vilniaus vietoje tuo metu nebuvo geros kavos: bufetininkai ir padavėjai vogdavo kavos pupeles ir nešdavosi namo, į puodelius vietoj dešimties gramų kavos įdėdavo, pavyzdžiui, tik keturis. O pas mus – jei dešimt, tai ▶

Niekur Vilniuje nebuvo geros kavos: bufetininkai ir padavėjai vogdavo kavos pupeles ir nešdavosi namo, į puodelius vietoj dešimties gramų kavos įdėdavo, pavyzdžiui, tik keturis.



Pirmąjį furšetą restorano darbuotojai surengė Amerikos lietuviams. „Visi baisiausiai jaudinomės, – prisimena. – Tokia atsakomybė... O jeigu svečiams pasirodys neskanu?“ Bet viskas praėjo puikiai

dešimt. Gauti pupelių buvo sudėtinga: pirkdavau jų iš teatro bufetininkės, slapčiomis po darbo nešdavau į kavinę... Bufetininkė, žinoma, jų pavogdavo – gražiau tariant, sutaupydavo. Toks buvo gyvenimas. Kitur puodelis kavos kainavo dvidešimt keturias, o pas mus – penkiasdešimt kapeikų, bet užtat mūsų kava buvo geriausia visame mieste. Kokią jūs geriate dabar, tokią ruošdavome ir tada.“

Pirmuosius trejus metus kavinė ir restoranas neturėjo leidimo prekiauti alkoholiu, tačiau klientų vis tiek nestigo: juos priviliodavo... ledai. „Oi, kokie tai buvo ledai, – šypteli Romas. – Oho! Eilė prie jų stovėdavo iki pat „Amatininkų užkeigos“. Jie buvo išskirtinio skonio, nes – natūralūs: trindavome natūralias uogas, naudodavome ne sintetinius kvapus, o natūralius produktus, pildavome ne liesą pieną, o grietinėlę... Ledus išpirdavo net nespėjusius dorai sušalti!“

Mokesčiai jų neslėgė. „Už elektrą – šimtas rublių per mėnesį. Už vandenį – apie trisdešimt. Mokesčiai „Sodrai“ – tik septyni su puse procento, – šypteli Anna. – Tokios tebuvo kainos. Todėl buvo galima kažką daryti.“ Įrenginius jie nuomojosi iš tresto. „Nuoma buvo labai pigi, todėl sykį tres-

to vyriausiosios buhalterės paklausiau, ar negalėtume jų nusipirkti. Ji atsakė: „Žinoma.“ Ėmiau ir nupirkau – kavos aparatą, generatorių, kitus įrenginius... Viskas kainavo apie dešimt tūkstančių rublių. Tačiau mūsų apyvarta per mėnesį viršydavo dvidešimt tūkstančių rublių, taigi galėjome sau tai leisti. Tuo metu buvome pelningiausia maitinimo įstaiga visoje Lietuvoje.“

Darbuotojų verslininkai neskriaudė: siūlė penkių šimtų rublių atlyginimą, tačiau prisivilioti žmonių vis tiek nebuvo lengva, – visi baiminosi kooperatyvo laikinumo. „Pasitaikė ir vagių, ir alkoholikų, – neslepia Aleksandras. – Pirmą virėją teko išvaryti už vagystes. Tai buvo normalu: įpratę atmestinau dirbti valdiškame darbe, žmonės negalėjo pasikeisti per vieną dieną.“ Prireikus Annai tekdavo būti ir administratore, ir buhalterė, ir virėja, vyrukams – ir tiekėjais, ir barmenais. Kavinėje dirbo du padavėjai: abu buvo lygtinai nuteisti už neteisėtą lėšų pasisavinimą, bet dirbo puikiai. „Tiesa, kartais išgerdavo, – prasitaria Anna. – Dauguma *oficiantų* sovietiniais laikais mėgo išgerti. Vienas iš jų, vardu Vasia, išgerdavo maždaug kas trečią dieną: taigi kas trečią dieną už jį dirbdavau aš. Atėjusi iš ryto iš-

girdavau: „Anečka, Vasia šiandien vėl neatėjo, taigi jums teks pabūti Vasia.“ Ir buvau. Tokiu pašėlusiu ritmu dirbome dvejus ar trejus metus – buvo labai sunku, bet džiaugėmės, kad pildosi mūsų svajonė.“

## AMERIKA – TARSI KOSMOSAS

1988-aisiais į „Stiklius“ atvyko amerikiečių delegacija: tai buvo garsiausių kulinarinių žurnalų atstovai. Įgyvendindami projektą „Penki kontinentai už vieno stalo“, jie keliavo po besivystančias pasaulio šalis. „Projekto iniciatorė buvo populiaraus Filadelfijos restorano „White Dog“ savininkė Judy – puiki visuomenininkė, – pasakoja Ciupijai. – Socialinio projekto esmė – kad žmonės iš penkių *kontinentų* gali kaip lygūs sėdėti už vieno stalo, valgyti ir bendrauti. Projektui vadovavo lietuvių kilmės verslininkė Krista Bard. Prieš atvykdami pas mus, amerikiečiai lankėsi Maskvos, Leningrado, Rygos, Talino restoranuose, tačiau jiems labiausiai patiko mūsų šalis. Gal papirko mūsų naivumas ir geranoriškumas... Atsidėkodami jie mus pakvietė į Ameriką. Tais laikais tai nuskambėjo panašiai, lyg būtų pakvietę į kosmosą...“

Į JAV susiruošė kone visas kolektyvas: trys šeiminkai, du konditeriai ir trys virėjai. Nuvykę į Maskvą ir naktimis pastovėję prie kasų, per stebuklą gavo vizas ir bilietus. „Baisiausia buvo, kai reikėjo lipti į lėktuvą, – darbuotojus praleido, o mus tris sustabdė: „Lėktuve nebėra vietų.“ Virėjai pradėjo verksti, – prisimena Anna. – Be mūsų jie net nežinojo, į kurią pusę Amerikoje eiti, nemokėjo kalbos. Bet tada visus išgelbėjo Romas. Kišenėje jis turėjo prancūziškų kvėpalų „Climat“: greitai išsitraukė dėžutę ir įbruko oro uosto darbuotojai, neleidžiančiai mūsų į lėktuvą. Po dešimties minučių vietų atsirado. Mus pasodino pirmos klasės vietose – pirmąkart gyvenime skridome pirmąja klase! Negana to, vežėmės medinę dėžę, prikrautą juodos duonos, baltųjų grybų, kumpio, dar kažko... O keisčiausia, kad Amerikos muitininkai mus su tuo keistu krovinium praleido. Matyt, pamatę tą medinę dėžę taip apstulbo, kad mūsų tiesiog nesustabdė... Kaimiečiai atvažiavo į miestą, tai ką su jais daryti?..“

Svečius priėmė „White Dog“ restorano savininkė, susigaudyti menkai girdėtoje anglų kalboje padėjo Krista Bard. Jiems sudaryta turtinga gastronomicinė kelionės programa. „Tai buvo fantastiška, – Ciupijams net pritrūksta žodžių. – Mes, atvykėliai iš uždaro pasaulio, pamatėme daug geriausių Filadelfijos, Bostono ir Niujorko restoranų, turėjome galimybę susitikti su jų savininkais, bendrauti su virėjais, ragauti patiekalų... neturėdami nė vieno dolerio!“ Lietuvius stebino maistas, aptarnavimas, tviskanti virtuvių įranga – juk pačių patalpose stovėjo tik dvi senos viryklės ir krosnis. Susipažino su italų, kinų, amerikiečių virtuve, stengėsi būti imlūs – mokėsi ruošti patiekalus, puošti stalus, išdėlioti lėkštes. Priėmimą surengė ir patys: pagamino vištų skrandelių su baltųjų grybų padažu, šukučių drebučiuose. Amerikiečiams pasirodė labai skanu. „Ką galėjome, tą paruošėme, – šypsosi Anna. – Ne viskas pasisekė: pavyzdžiui, ga-

minome žuvį grietinėje, o išėjo žuvis varškėje, nes Amerikoje grietinė kitokia... Kaip aperityvą patiekėme lietuvišką kumpį su juoda duona, desertui – apelsinų sulčių putėsiai ir „Napoleonas“. Bet kepatant tortą niekam nešovė į galvą paragauti sviesto, o sviestas Amerikoje – sūdytas... Tragikomiškos situacijos mums buvo gera pamoka.“ Vėliau lietuviai verslininkai buvo panašiose kelionėse Italijoje ir Ispanijoje.

## KĄ DARYTI SU MAIŠU PINIGŲ?

Sėkmingai dirbantis kooperatyvas netruko sulaukti sovietinių kontrolės institucijų dėmesio. Kilo klausimas: būdama valstybinė, ši kavinė buvo nuostolinga, tad kodėl klesti tapusi privati? Kodėl pirmoji gavo leidimą priimti užsienio valiutą? Pasipiktinta ir tuo, kaip „Stikliai“ sugebėjo nusipirkti įrenginių, – iki tol buvo negirdėta, kad įrenginiai būtų buvusi privati nuosavybė. Tikrintojams kavinė nepatiko: viena, pernelyg gerai laikėsi, antra, nedavė kyšių. „Vienu metu net buvo įsidarbinęs durininkas, kuris perduodavo visą informaciją apie mus, – tvirtina Aleksandras. – Žinojome, kad mus seka, bet buvome užsispyrę: dirbsime laikydamiesi įstatymų ir niekam nieko nemokėsime. Eisime iki galo, daugysime galvą į sieną, bet nemokėsime. Ar vertėjo taip elgtis – kitas klausimas...“

Nuolatiniai tikrinimai kooperatyvo nesužlugdė, nors mėginimų tikrai buvo. „Sovietinės Lietuvos premjeras asmeniškai liepė generaliniam prokurorui mus patikrinti, – prisimena Anna. – Bet prokuroras buvo padorus, teisingas žmogus: susipažinęs su visais dokumentais tepasakė, kad neturi prie ko prikibti. Dar gražiau išsireiškė ORT kanalo žurnalistai, atvažiavę filmuoti mūsų, kaip pirmų ▶



Romas Zakarevičius ir nūdienos realijos: paskutiniai potėpiai prieš patiekiant užkandžius į stalą

Kišenėje Romas turėjo prancūziškų kvėpalų „Climat“: greitai išsitraukė dėžutę ir įbruko oro uosto darbuotojai. Po dešimties minučių vietų lėktuve atsirado.



Vakarienė šiandieniniuose „Stikliuose“ – prabangos, elegancijos ir gero maisto šventė



bai ruošiausi, pateikiu visus įmanomus skaičius. Ji buvo labai geranoriška, mane išklausė ir pasakė: „Gerai, dirbkite, jūsų niekas neuždarys.“ Sąjūdžio nariai su Vytautu Landsbergiu ir visa valdyba kartais rinkdavosi „Stikliuose“. „Tada uždarydavome restoraną“, – prisipažįsta Aleksandras.

Atėjo 1990-ieji, pradėjo griūti sovietinė imperija. Kooperatyvai virto įmonėmis: taip atsirado UAB „Stikliai“. Perversmo metu buvo neramu. „Ruošėme sumuštinius ir kavą, vežėme prie Seimo budintiems kovotojams už laisvę, – prisimena Aleksandras. – Vaiką išvežėme į Panevėžį pas mano mamą, o patys sekėme naujienas ir labai išgyvenome. Bet dėl verslo... Gal tai vėl naivumo požymis, tačiau mes tikėjome, kad viskas susitvarkys. Sugebėdavome apeiti pavojingus taškus, pasirinkdavome saugesnį kelią. Buvome labai laimingi, kai Lietuva paskelbė nepriklausomybę.“

Politines permainas lydėjo pinigų pokyčiai. „At- ▶

Klasikinį interjero dizainą viešbučiui sukūrė prancūzė Anne Toulous, dauguma baldų ir interjero detalių taip pat atkeliavo iš Prancūzijos. Šeiminių teigimu, Anne honoraras buvo toks kaip lietuvių dizainerių, tačiau profesionalumas – gerokai didesnis

jų verslininkų Pabaltijyje: „Jūs – tikri dekabristai. Bet ar žinote, kas Rusijoje buvo daroma su dekabristais?“. Mes sakėme, kad nieko bloga nedarome – tik dirbame pagal taisykles... Vis dar buvome naivuoliai svajotojai.“

Kai valdžia nusprendė uždaryti kooperatyvus, „Stiklius“ išgelbėjo Kazimiera Prunskienė. „Mus pasiryžo uždaryti, nes neva neturime pagalbinio ūkio ir neauginame daržovių patys, – pasakoja Anna. – Tada paprašėme Prunskienės audiencijos: ji buvo Sąjūdžio narė, be to, ekonomistė. Vizitui la-



„Stiklius“ mėgsta valstybių vadovai ir aukšto rango svečiai. JAV valstybės sekretorė Hillary Clinton mielai nusifotografavo su Romu Zakarevičiumi, Aleksandru Ciupijumi ir viešbučio direktore Alfreda Mikulskiene



Pirmoji pasaulinė įžymybė, užklydusi į „Stiklių“ kooperatyvą atsigerti kavos 1987-aisiais, – Monako kunigaikštystė Caroline. Romas jai, tarsi seniai matytai giminaitei, įbruko dovanų stiklainėlių medaus



„Stikliuose“ lankėsi ir 1994-ųjų Mis pasaulis Aishwarya Rai. 1995-aisiais ji viešnios teisėmis atvyko į konkursą „Mis Lietuva“



Viešbutis ir restoranas pelnė išskirtinį mados istoriko ir kolekcininko Aleksandro Vasiljevo pripažinimą

sirado *vagnorkės*. Buvome populiarūs, tad uždirbdavome daug: kiekvieną dieną baigdavome su maišu *vagnorkių*, – šypteli Aleksandras. – Jau kitą rytą jas reikėdavo paversti maisto produktais, nes pinigai tuoj pat nuvertėdavo. Produktai buvo deficitas: reikėjo lakstyti, jų ieškoti, permokėti... Tiekė jų atsirado iškart, kai tik atsirado laisvė: iš Rusijos mums traukiniais veždavo kavos pupelių, konservų, iš Moldovos – vynu. Porą metų jautėmės taip, lyg sėdėtume ant tiksinčios bombos, o paskui įvedė litą, kursas stabilizavosi, ir mums palengvėjo.“

### „MES TAI PADARĖME“

Nenuilstančiai trijulei visą laiką kirbėjo mintis plėstis. Kavinėje greta tualetu jie turėjo mažulytį kabinetą, kuriame vos tilpo du stalai. „Kiūtodavome ten, pro langą žiūrėdavome į kiemėlį, kuriame dabar yra restoranas, ir galvodavome: „Kaip čia galėtų būti gražu...“ Tuo metu visai nebuvo gražu, – atsidūsta Aleksandras. – Lakstė žiurkės, viršuje gyveno alkoholikai ir kartais atbėgdavo žemyn su kirviais, nes mūsų nekontroliuoti. Jie nuolat rašydavo skundus: neva dėl triukšmo, dėl kvapų... Norėjo su mumis susidoroti, nes mums sekėsi. Viena galiu pasakyti: pavydas visada lydi mūsų gyvenimą.“

Pirmiausia šeimininkai padidino restoraną: 1989-aisiais iš valstybės išsinuomavo greta esančias nenaudojamas patalpas. Ten įkūrė aludę, ir pelnas dar labiau išaugo. „Įkliuvome: dar neturėjome leidimo prekiauti alkoholiu, – kalba Anna. – Atėjo inspektorius mūsų *uždaryti*, bet pakišome po nosimi įstatymą: tarybiniais laikais jame buvo įrašyta, kad alus – nealkoholinis gėrimas... O paskui vyko kooperatyvų savininkų susitikimas su premjeru Vytautu Sakalausku. Ruošėmės dvi dienas ir naktis: ten nuėjęs Romas rėžė tokią aistringą kalbą, kad jam toje pačioje salėje buvo išduotas leidimas prekiauti alkoholiu.“ „Alkoholis duoda didesnes pajamas, – nesiginčija Aleksandras. – Mūsų publika visada buvo aukštesnio rango, dėl gėrimų vartojimo bėdų nekildavo. Tik kildavo bėdų – kur jų gauti. Vynas atkeliavdavo iš Moldovos: dabar suprantu, kad jis buvo baisus, bet tada atrodė labai geras. Degtinė – iš Rusijos, šampanas – iš Alytaus... Šis buvo didžiausias deficitas: teko važiuoti į gamyklą Alytuje ir įkalbinėti direktorių, kad mums jo parduotų. Alus irgi buvo problema. Nuvažiavome į Biržus, susiradome kolūkio pirmininką Petrą Poškų, kuris atgaivino tradiciją gaminti naminį alų.“

Po truputį verslininkai ėmė supirkinėti aplinkinius butus. Asocialūs gyventojai buvo nekvaili: žinojo, kad jų butai perkami ne šiaip sau, ir išsireikalavo nemenkų pinigų. „Palyginti su šiais laikais, sumos vis tiek nebuvo didelės: trys–penki tūkstančiai JAV dolerių, – suskaičiuoja Anna. – Už tą sumą jie galėjo nusipirkti po du butus kituose rajonuose. O mes viską, ką uždirbdavome, išleisdavome nekilnojamam turtui. Kad griuvėsiuose išaugtų puikus viešbutis, labai padėjo finansiškai sėkmingas projektas – kavinė ir konditerijos parduotuvė „Ponių laimė“, kuri duris atvėrė 1993-aisiais. „Tai buvo mūsų svajonė, – nusišypso Anna. – Jau daug

ką išmanėme, važinėjome į Paryžių ir pagaliau išmokome kepti bandeles, pyragaičius. Pavyko įkalbėti, kad pas mus ateitų dirbti nuostabi konditerė Laimutė Žimblienė.“

Mintims apie viešbutį įgavus pagreitį, kilo klausimas, kas kurs jo dizainą. „Prancūzai“, – neabejojo šeimininkai. Bet kur jų rasti?... „Kartą pas mus visai netyčia užsuko Prancūzijoje gimęs lietuvis dizaineris, bandantis čia pradėti verslą, – prisimena Anna. – Su juo atvyko dvi prancūzės. „Koks nuostabus itališkas kiemelis“, – šuktelėjo viena, pamačiusi apgriuvusį mūsų kiemą. – Aš pažįstu puikią dizainerę – ji galėtų jums padėti.“ Paslaptį paslaptį dizaineriui teko skambinti pusę metų, kol pagaliau pakėlė ragelį. Tai buvo Anne Toulous.“

Dizainerė atvyko į Vilnių, apžiūrėjo viešbučio pastatą – ir jai jis patiko. Prieš tai lietuviai norėjo patikrinti, kaip gali atrodyti būsimas interjeras. Anne pasiūlė nuvažiuoti į savo draugų pilį Normandijoje. „Toje pilyje radome tai, apie ką buvome skaitę knygose: gražius baldus, paveikslus, staltieses, tikrąją prancūzišką kultūrą ir atmosferą... Tai buvo tarsi spektaklis, į kurį įsiliejome, – žavisi Anna. – Be to, ten buvo įkurta nedidukė dizainerių, architektų ir dekoratorių artelė, gaminanti baldus. Baldai, kuriuos dabar matote pas mus, – kaip tik iš ten.“ Prancūzė dizainerė „Stiklių“ viešbutyje dirbo pusantų metų ir su šeimininkų palaiminimu išdailino kiekvieną kampelį. „Dauguma baldų, kilimų ir šviestuvų keliavo iš Prancūzijos, bet kai ką pagal jos eskizus gaminome ir Lietuvoje, – pasakoja Aleksandras. – Pavyzdžiui, čia siuvome užuolaidas: iš Paryžiaus atvažiavo meistras ir išmokė gabią vietinę siuvėją jas siūti. Vien už tai jam sumokėjome 25 tūkstančius JAV dolerių. Tačiau tai buvo gera investicija: jo išmokyta meistrė iki šiol dirba su mumis.“

1995 metų balandžio 9 dieną atidarytas penkių žvaigždučių „Stiklių“ viešbutis. Šiandien jame – vienas už kitą prašmatnesni 45 kambariai ir 14 apartamentų. O tada... „Mes buvome laimingi, – neslepia Anna. – Padarėme tai, apie ką svajojome.“

### ĮŽYMYBIŲ MĖGSTAMI NAMAI

Pirmoji pasaulio įžymybė, apsilankiusi „Stikliuose“, buvo Monako kunigaikštė Caroline. „Ji, Monako baletu trupės mecenatė, drauge su artistais vyko į gastroles po Sovietų Sąjungą. Pas mus princesė užėjo visai atsitiktinai, be jokių asmens sąrybių – tiesiog išgerti kavos, – šypteli Romas. – Jai patiko, tad paskui užsakė visą priėmimą. Buvo 1987-iejai, mes dirbome vos pusmetį, ir še tau – aukščiausio lygio viešnia... Patyrėme šoką! Labai stengėmės gerai paruošti maistą, nors nebuvo didelių galimybių – tik fantazija. Išsikalbėjome su Caroline: ji užsiminė, kad jos vaikai labai mėgsta medų, tad iš virtuvės atsinešiau stiklainį medaus ir padovanojau. Absoliučiai žmogiškai.“

Užsienio svečių daugėjo, ir tai šeimininkams tapo motyvu dar labiau pasitempti. Pirmieji oficialių asmenų vizitai į nepriklausomą Lietuvą neapsieidavo be „Stiklių“. „Prisimenu vakarienę su Jungtinių Valstijų viceprezidentu Danu Quayle'u ir jo žmona,

– pasakoja Aleksandras. – Mus visus tris užpuolė gripas, bet prisigėrėme vaistų ir vos gyvi nuėjome į vakarienę. O Quayle'o žmona užsakė... spagečių. Laimei, jau buvome lankęsi Italijoje ir turėjome mašinėlę spagečiams gaminti. Tai buvo pirmieji mūsų restorano spagečiai, nežinojome, kaip juos ruošti, bet kažkaip paruošėme.“

Verslininkai labai susidraugavo su pirmojo Prancūzijos pasiuntinio Lietuvoje šeima. „Mes juos pakvietėme vakarienės, ir taip prasidėjo draugystė, – šypsosi Anna. – Jie mus daug ko išmokė: kaip susodinti žmones, kaip padengti stalus. Jie suorganizavo Romo kelionę į vieną prestižinių virėjų mokyklų Paryžiuje: kai jis ten mokėsi, mudu su Aleksandru važiavome aplankyti. Mes nuolat stengėmės mokytis ir troškome, kad pas mus viskas būtų geriausia, kad prancūziška virtuvė rastų vietą Lietuvoje.“

Per oficialius priėmimus „Stikliams“ tekdavo dirbti su užsieniečiais virėjais, kuriuos atsiveždavo aukšti svečiai. „Vakarienę tuomečiam Prancūzijos prezidentui François Mitterand'ui rengėme dabartinės prezidentūros salėje. Mūsų šie virėjai dirbo su dviem draugiškais prancūzų virėjais, jie mums dovanavo peilių ir pjaustymo lentelių, – teigia Anna. – Tiesa, Mitterand'as beveik nevalgė: tada jis jau sunkiai sirgo.“ Nyderlandų karalienės Beatrix svita „Stikliuose“ gyveno keturias dienas: užsisakė numerius, viską apžiūrėjo, kasdien valgė skirtingus patiekalus ir tik paskui surengė pačios karalienės vizitą. Beje, Beatrix iškart pastebėjo, kad laukinių gėlių puokštės apartamentuose – ne iš parduotuvės, o iš šeimininkų sodybos Dubingiuose. Jau kitą dieną ji mėgavosi jų sodo braškėmis. Viešbutis labai patiko ir Prancūzijos prezidentui Jacques Chiracui, ir JAV valstybės sekretorei Hillary Clinton. Garbingi svečiai negailėdavo komplimentų. „Po vizitų sulaukiamė laišku, asmeninių dovanų – vazų, žvakidžių, – dėkingi jaučiasi šeimininkai. – O kai mūsų prezidentas Valdas Adamkus vyko su oficialiu vizitu į Ispaniją, mūsų virėjas važiavo su juo ir karališkuosiuose rūmuose rengė priėmimą drauge su tenyščiais virėjais. Jo Ekscelencijai labai patiko, kad ir lietuviai gali parodyti aukštą lygį.“

„Stikliuose“ apsistoja daug į Lietuvą atvykstančių scenos ir ekrano žvaigždžių. „Čia lankėsi Montserrat Caballé, Mstislavas Rostropovičius, Maja Pliseckaja, Filipas Kirkorovas, Riccardo Muti ir daugybė kitų įžymybių, – vardija Aleksandras. – Tai paprasti, draugiški žmonės, po koncertų su mumis mielai susitinka, pasikalba, nusifotografuoja. Lankėsi ir Holivudo žvaigždės: Naomi Watts, Woody Harrelsonas, Lievas Schreiberis, Danielis Craigas, Helen Mirren. Vakarelius mėgo tik vienas – Woody Harrelsonas. O Jeremy Ironsas gyveno drauge su savo sūniukais: jie puikiai išauklėti, be to, jis jiems atvežė didelį maišą žaisliukų...“

Viešbučiui iki šiol vadovauja puiki direktorė – Alfreda Mikulskienė, kadaise šeimininkų atviliota iš „Lietuvos“ viešbučio. Vyriausiuoju šefu dirba Linas Bražinskas, „Stikliuose“ jis – 23 metus. Visi drauge išgyvenome, kai prasidėjo ekonomikos krizės, padidėjo mokesčiai viešbučiams, oro linijos patyrė bankrotą, dėl ko sumažėjo turistų, – tikina Ciupijai. – Mokesčiai ir lėktuvai – mums skaudžiausia. Bet vis tiek išgyvename. Džiaugiamės, kad per tą laiką sugebėjome labai gerą kolektyvą – be jo būtume niekas.“



dėjo mokesčiai viešbučiams, oro linijos patyrė bankrotą, dėl ko sumažėjo turistų, – tikina Ciupijai. – Mokesčiai ir lėktuvai – mums skaudžiausia. Bet vis tiek išgyvename. Džiaugiamės, kad per tą laiką sugebėjome labai gerą kolektyvą – be jo būtume niekas.“

Konkurencija „Stiklių“ savininkų pernelyg nerzina – ir juo labiau neprivertė baimintis dėl išlikimo. „Per tuos metus, kai dirbome, kone visi į rinką ateinantys viešbutiniai restoranai žadėdavo: „Būsime tokie kaip „Stikliai“. Būsime geresni už „Stiklius“...“ Bet iš tiesų viskas ne taip paprasta, – užsimena Anna. – Žinios nenusileidžia iš dangaus: mes visą laiką mokėmės. Ir net dabar, nors galėtume numoti ranka, – ak, juk turime dvidešimt penkerių metų patirtį, esame žinomi ir ypatingi, ko jau mums besimokyti, – tebesimokome. Mūsų darbuotojai nuolat stažuojasi Prancūzijoje. Patys nepalieka me verslo be priežiūros: kasdien einame į darbą, nenumetame visko darbuotojams ir neišsikraustome į namelį prie Viduržemio jūros... Šiame darbe svarbiausias – ne penkios žvaigždutės, o nuoširdumas, darbštumas ir atsidavimas.“ ■

**Rodos, sukūrė legendinį viešbutį jie galėtų be jokios sąžinės graužaties atiduoti raktus darbuotojams ir ištrūkti kokiam pusmečiui į šiltuosius kraštus... Bet apie tai Romas, Anna ir Aleksandras net negalvoja. Jaučia, jog jų vieta – čia, nes viešbutis ir restoranas – tarsi gyvas, nuolat kintantis ir dėmesio reikalaujantis organizmas**