

Intervjui s Gastronomike: Javi Estévez



„Elegantne iznutrice dio su našeg DNK. Od govedine, janjetine, svinjetine, kunića, pijetla i patke tu su tripice, jetrica, papci, rep, bubrezi, glava, jezik, tetive, srce, mozak, kreste... mi pripremamo sve! Naš originalni jelovnik osmišljen je za uživanje i dijeljenje. Ali La Tasquería nudi i druga jela koja će zadovoljiti one manje hrabre. Uđite i pogledajte. I ne zaboravite zatražiti naše dnevnu ponudu jer ćemo vas uvijek iznenaditi nečim novim“, opisuje sam sebe madridski restoran La Tasquería, kojeg nazivaju „španjolskim hramom iznutrica“.

Pa ipak, njegov chef Javi Estévez, koji primjereno nosi titulu „kralja iznutrica“, nudi sasvim nešto drugo od tradicionalnih španjolskih jela od „otpadnoga“ mesa, što je čitatelj mogao naslutiti već i na početku citata u kome se spominju „elegantne iznutrice“, zbog čega je La Tasquería zaslužila i Michelinovu zvjezdicu.

Sa svojih 39 godina, Estévez je gastronomiji posvetio gotovo dva desetljeća. Nakon dvogodišnjeg školovanja na Hotelsko-ugostiteljskoj školi Galicije, vratio se u rodni Madrid i radio u kuhinji hotela Villa Magna (5* Grand Luxe) te u još šest restorana, od kojih su gotovo svi držali Michelinove zvjezdice.

Presudan je bio posljednji među njima - El Mesón de Doña filo u mjestu Colmenar del Arroyo, gdje je radio uz chefa Julija Reoyu, svog „gastronomskog oca“, koji ga je uveo u misterije jela od iznutrica, „otpadaka“ i drugih „manje elegantnih“ komada mesa.

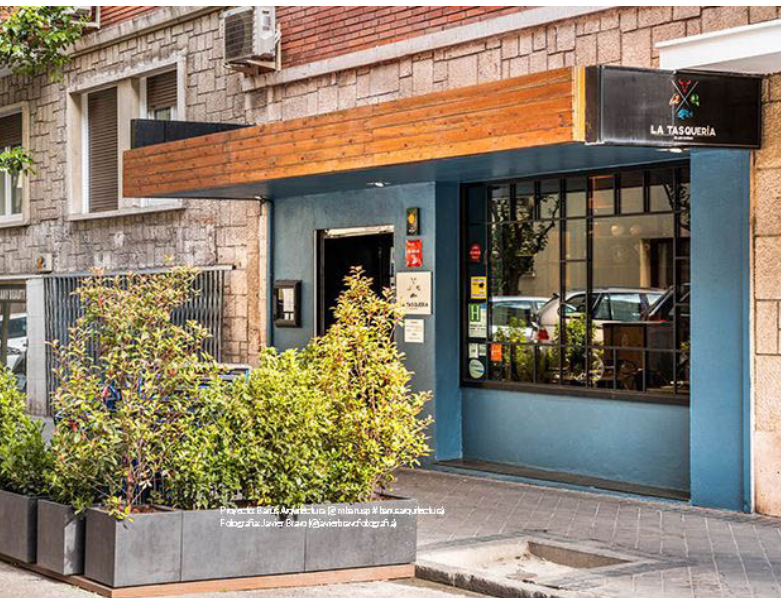
Napokon, 2015. Javi je otvorio restoran La Tasquería de Javi Estévez, kao originalnu adresu koja je brzo oživjela tipičnu

kulinarsku tradiciju Madrida. Konkretno, učinio je iznutrice modernom namirnicom, nudeći ih na elegantan, zabavan i drukčiji način s ležernim stilom. La Tasquería je u samo nekoliko mjeseci postao jedan od madridskih restorana u koji se svakako moralo otići jesti.

Taj pothvat donio mu je razne nagrade, status Bib Gourmand Michelinova vodiča, a potom 2018. i prvu zvjezdicu. Hvaljene od kritike i gostiju, Estévezove originalne kreacije izazvale su interes u prestižnim medijima, poput The New York Timesa te brojnim TV programima.

S Javijem Estévezom razgovarao sam na kongresu San Sebastián Gastronomika.





Ima li vaša obitelj kuharsku ili ugostiteljsku tradiciju?

Ne. Uopće ne. Ja sam prvi u obitelji koji se bavi ovom profesijom. Moji su sasvim nešto drugo. Otac je radio u banci, a majka je bila službenica u Vladi.

Jesu li bili zadovoljni da ste se opredijelili za kuharstvo?

Nisu imali ništa protiv. Rekli su mi neka pokušam studirati godinu dana, pa ukoliko mi se ne sviđa, da se mogu vratiti kući. Ali istina je da prije 20 godina u Španjolskoj kulinarska učilišta nisu imala tako napredne programe i mogućnosti za studente kao što imaju danas. Roditelji su me uvijek podržavali, a ja sam vrlo brzo shvatio da je kuhanje baš to što želim.

Kakva su vaša mladenačka iskustva s restoranima?

Često sam s roditeljima izlazio u restorane. Nisu to bili gastronomski restorani, ali vidio sam i doživio mnogo toga različitog. U našem domu hrana je igrala važnu ulogu, jer moj otac voli kuhati.



Što ste najviše voljeli jesti kao dijete?

Otac je znao kuhati za obitelj i prijatelje i radio je izvrsnu paellu. Recimo, kad su roditeljima na večeru dolazili prijatelji, znali su pripremati kineska jela, koja su mi se jako sviđala. Sve to mi je urezano u sjećanje. Kad sam imao 16 godina, u školi su priredili natjecanje u pripremanju paelle, pa sam se prijavio s prijateljem. Sjećam se da sam, kad smo sve sastojke priređivali kod kuće, nazvao oca da mi da neke savjete. I pobijedili smo na tom natjecanju. Ali tada još uopće nisam razmišljao o tome da bih želio postati kuhar.

Jeste li kao dječak i mladić jeli iznutrice?

Kod kuće je bilo normalno da jedemo jetra, testise i mozak. Poslije sam u ugostiteljskoj školi naučio pripremati i jesti sve vrste iznutrica.



Kad ste otkrili da iznutrice u jelima mogu biti nešto posebno?

Vjerojatno tijekom šest godina koliko sam radio u Mesón de Doña filo, restoranu kakvih 60 kilometara udaljenom od Madrida. Tamošnji chef Julio Reoyo radi dosta s iznutricama, pa mi je to pomoglo da razvijem dublje razumijevanje tih namirnica, kao i da otkrijem mnoge mogućnosti da se od njih naprave sjajna jela. To je za mene vjerojatno bio presudan trenutak.

Je li na vas imala utjecaja i filozofija uporabe čitavih životinja, pokret koji je sredinom 90-ih započeo britanski chef Fergus Henderson u svom londonskom restoranu St. John?

Da, naravno. Ali u mom restoranu radimo samo s onim dijelovima životinje koji nam trebaju. Naime, restoran je vrlo malen i bilo bi nam prilično teško rabiti čitavu životinju. Osim toga, većina jela temelji se na iznutricama, za što treba dosta životinja. Zato, ako recimo trebam svinjske uši, onda kupim veću količinu samo svinjskih ušiju. Ili, recimo, njuške. Za mene je to izvrsno i vrlo povoljno, jer su to dijelovi koji obično završe u kanti za smeće.



Meso kojih životinja rabite?

Svinja, goveda, janjaca, patki, kunića, konjetinu... Od odjaka kupujemo samo glave i od njih cijelih radimo jelo. Najprije glavu pečemo na niskoj temperaturi u pećnici, tijekom cijele noći, a ona ju pržimo u komadu. Tako ju i služimo, a jede se rukama. Od patke, recimo, rabimo srce, jezik, glavu, noge i, naravno, jetru.

S kojom idejom ste otvorili La Tasqueríju?

Ideja je bila otvoriti vlastiti, neformalni restoran, bez neke velike vizije. Za mene je najvažnije bilo banci vratiti kredit za koji su jamci bili moji roditelji (smijeh). To je bila velika odgovornost. Drugo, važno mi je bilo oformiti dobru ekipu.

Je li jedan od razloga zbog kojih ste otvorili restoran u kojem su specijaliteta iznutrice i taj što se radi o jeftinim namirnicama?

Ne. Glavni razlog je to što sam uvijek radio sa chefovima poput Julija Reoye, koji rade s tradicionalnim namirnicama i popularnim jelima. Jednostavno sam želio ostati na tome području. Uvijek kažem - da sam prije deset godina radio u japanskome restoranu, vjerojatno bih se danas bavio japanskom kuhinjom. Dakle, ne radi se o tome da sam tražio neki komercijalni smisao u jeftinim namirnicama, već sam samo osjećao potrebu nastaviti se baviti onime čime sam se i dotad bavio. Istina je da se radi o jeftinim namirnicama, ali su to ujedno i namirnice za koje treba dosta ljudstva i rada da bi se temeljito očistile. Dakle, sati prilično skupog ljudskog rada. Možda su riba, rakovi ili odresci skupi, ali za spravljanje vam treba jedan čovjek i par minuta. Za propisno obraditi jezik ili tetive i onda ih pripremiti treba 4-5 sati rada.

Jesu li među vašim jelima i moderne interpretacije klasika s iznutricama?

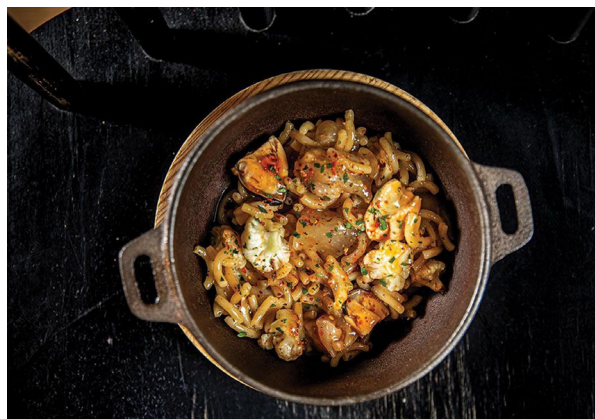
Da, naravno. Recimo, u Španjolskoj je popularno jelo od janjećih bubrega u sherryju. Mi to jelo radimo tako da rabimo bubrege kunića i napravimo želatinozni umak. Nadalje, goveđi jezik se obično kuha i poslužuje s nekom vrstom umaka. Mi od jezika pripremamo escabeche (jelo koje se sastoji od marinirane ribe, mesa ili povrća, kuhanog ili ukiseljenog u kiselom umaku, obojanog paprikom, citrusima i drugim začinima, op. a). U Madridu su vrlo popularne tripice, a u mojoj verziji rabim i tetive, jer volim ugodnu, slasnu ljepljivost koju daju jelu.

Radite li, osim goveđih, i janjeće tripice?

Da, naravno. Prije dva dana bio sam kod jednog uzgajivača gusaka koji mi je pokazao kako radi tripice od guske. To je bilo nešto fantastično. Volim otkrivati nove stvari i vjerojatno ću to ponuditi u svom restoranu. Otvoren sam prema svemu.

Jestivih životinja ima na izbor?

O, da. Ima ih mnogo. Sjajno je otkrivati nove načine. Recimo, postoji mjesto gdje se proizvodi konjetina, koja je bila vrlo popularna do prije nekoliko godina. Ali danas je već jako teško naći konjsko meso. Kod njih naručujem konjske odreske, ali ih uvijek pitam imaju li i ostalih dijelova – srce,





brizlu, jezik..., pa mi pošalju i to, besplatno. Ali toga nema često, jer je proizvodnja jako mala.

Ima li neki dio životinje kod kojeg povlačite granicu?

Ne. Zapravo ima jedan - kravlje vime. Inače se rado rabi unutarnji dio, često priprema na roštilju. Mi smo isprobali neka jela i nisu nam se svidjela. Eto, jedino to.

Kakav je format jelovnika u La Tasqueriji?

Imamo tri različita degustacijska menija - Medium sa sitnim zalogajima, 4 slijeda i desertom po 55 eura, Large sa sitnim zalogajima, 5 sljedova, slijedom sireva i desertom po 65 eura i Extra Large sa sitnim zalogajima, 5 sljedova, glavom odojka za dvije osobe, tripicama, slijedom sireva i desertom po 80 eura. Ali ne radi se o tipičnom degustacijskom meniju, jer ne moraju svi za stolom odabrati isti, a fleksibilni smo i u pogledu namirnica koje netko iz društva ne želi jesti.



Koji je moto La Tasquerije?

Rekao bih jednostavno - prodajemo iznutrice ljudima koji ne vole iznutrice. Mislim da je to dobar slogan. Ukoliko tražite tradicionalna jela od iznutrica, nudi ih mnogo lokala u Madridu i cijeloj Španjolskoj. To nije naš svijet. Mi iznutrice pripremamo drukčije.

Kako se osjećate kad vas nazivaju kraljem iznutrica, a vaš restoran španjolskim hramom iznutrica?

Znam da se moje ime uvijek veže uz iznutrice, kao i ono mog restorana. Ali, imam i lokal El Lince, koji je neka vrst gourmet snack i sendvič restorana. I u tom lokalu služimo jela od iznutrica, ali i druge stvari. Znae, volim pripremati i drukčija jela, od svih mogućih namirnica. Znam da ljudi, kad otvorim novi restoran, od mene uvijek očekuju iznutrice, pa ih moram zainteresirati da probaju i moja drukčija jela. Tako u El Linceu nudimo pola-pola, pola iznutrice, a pola drugo - tradicionalna jela poput salate od krumpira i drugih salata, krokete, brioše sa svinjskim obrazima, pržene ribice, sipice iz tave...



Kažete da je vaš restoran namijenjen onima koji ne vole iznutrice. Što je s onim drugima?

Da, i njima (smijeh). Samo su to iznutrice ponudene na malo drukčiji način. Znae, živimo u dobu kad mnogi žele probati nešto drukčije. To je kad ljudi kažu - ne volim iznutrice, ali idem u La Tasqueriju probati ih. Obožavam kad to kažu. Često ima ljudi koji dođu u društvu i kažu mi da su došli zbog prijatelja koji to vole, ali da će i oni probati, premda nisu ljubitelji iznutrica. Uvijek ima stvari koje ljudi lakše prihvaćaju - gusju jetru, obraze... Mnogi kažu da nešto ne bi jeli, a onda na koncu ipak kušaju. To je za mene nešto fantastično jer navedemo ljude da im se sviđi ono što ne vole.

