

INTERVIEW: ENEKO ATXA, AZURMENDI



Chef kojega kontrolira priroda

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Oblaci plove, auti jure mimo. Zastanimo tren.

Haiku-pjesma književnika Krimena Uribea, baskijskoga nacionalnog ponosa, koja je ispisana na zrcalnome zidu predvorja restorana Azurmendi u gradiću Larrabetzu, dvadesetak kilometara udaljeno od Bilbaa, kao da je, zaključit ćemo poslije, savršeno oslikala naš posjet tom mjestu.

Naime, u Azurmendi smo stigli da bismo posjetili Enaka Atxu, 35-godišnjeg baskijskog *chefa* koji je u prošlogodišnjemu izdanju *Michelinova* vodiča za Španjolsku uknjižio maksimalnu treću zvjezdicu i tako postao najmlađi španjolski *chef* s tom prestižnom ocjenom, a njegov restoran prvi toga ranga u pokrajini Biskaja. Ako tomu dodamo da je Azurmendi ujedno prvi održivi restoran u Španjolskoj i jedan od najdosljednijih te vrste u Europi, jasno je da je riječ o jedinstvenu mjestu koje ne može zaobići nijedan strastveni gurman.

Uza sve navedeno, Azurmendi je ujedno i pokazatelj da se svijet vrhunskih restorana ubrzano mijenja. Naime, posljednje dvije godine trendovska lista 50 najboljih svjetskih restorana u organizaciji uglednoga britanskog strukovnog magazina *Restaurant* ne broji više nijedan klasični restoran, čemu se sve više približava i autoritativni *Michelin*. Klasični francuski model, nekad sinonim za luksuz, eleganciju i stroga pravila, danas u društvo najviše ocijenjenih restorana propušta gotovo isključivo avangardne lokale, koji u različitim oblicima guraju gastronomiju u budućnost. Najbolji španjolski primjeri za to su *Restaurante Quique Dacosta* (vidi: *I&P* br. 36) i Azurmendi, restorani koji su se nakon dugogodišnjega dosljednoga rada dokazali i kao inovatori.

Eneko Atxa (čita se: Ača) možda ima samo 35 godina, ali je u biografiju upisao već mnoštvo impozantnih podataka. Taj vitki mladić smirena govora i držanja (poslije, za rada u kuhinji, upoznat ćemo i njegovu glasniju stranu, onu beskompromisna i iznimno usredotočena *chefa*) rodio se u selu Amorebieta, desetak kilometara od mjesta gdje se danas nalazi njegov restoran, u obitelji u kojoj je hrana igrala važnu ulogu. Učeći najprije od majke i bake, po lokalnim je restoranima počeo kuhati već kao petnaestogodišnjak, a na nedalekoj ugostiteljskoj školi u Leioi diplomirao je sa sedamnaest. Nakon toga učio je u kuhinjama velikih baskijskih restorana Mugaritz, Martín Berasategui, Basseri Maitea, Assador Zaldúa, Andra Mari i Etxebarri, prikupljajući znanja i stječući iskustvo uz bok nekih od najvećih *chefova* svijeta. Malo-pomalo počeo je graditi vlastiti stil, a uslijedile su i nagrade na brojnim natjecanjima, festivalima i kongresima, što ga je 2005. potaknulo na otvaranje vlastita restorana.

Na uspjeh nije trebao čekati dugo, jer je, kako zbog prestižnih restorana u kojima je stažirao, tako i zbog vrlo zanimljivih i inovativnih jela na temelju lokalnih namirnica, odmah privukao pozornost gurmana, kritike, pa na koncu i *Michelina*, koji mu je potkraj 2007. u španjolskom izdanju

za 2008. dodijelio prvu zvjezdicu. Tempo napretka Enekove kulinarske filozofije, koncepti, izvorne tehnike i jela na temelju njih, koja je predstavljao svake sezone, donijela su mu tri godine poslije i drugu zvjezdicu, a za još dvije i treću, brzinom koja se može usporediti s usponom revolucionarnoga *The Fat Ducka* Hestona Blumenthala. K tome, ugledni američki magazin *Food & Wine* još je 2006. preporučio Azurmendi kao jedan od najboljih novih restorana u svijetu.

Posljednja zvjezdica stigla je kao izravna posljedica novoga restorana, koji je Atxa prije dvije godine dovršio na brežuljku iznad staroga. Prijašnji restoran, koji uključuje i prostor za različita događanja, bar te vinariju namijenjenu proizvodnji *txakolija* (mlado bijelo vino voćna okusa od lokalne autohtone sorte) danas je pretvoren u *casual* bistro *Prêt à porter*, koji nudi jednostavan, ali maštovit dnevni meni s modernističkim jelima (35 eura), u kojem umjesto konobara poslužuju *chefovi*. Današnji restoran Azurmendi zapravo je kompleks sastavljen od starog i novog zdanja te je djelomično restoran, a djelomično vinarija, staklenik za uzgoj i znanstveni laboratorij, sve namijenjeno jedinstvenom doživljaju najboljega što Baskija može ponuditi na području gastronomije.

Atxina bliska i emotivna veza s Baskijom može se osjetiti čim čovjek stigne u Azurmendi, gdje svaki kamen, biljka i detalj upućuje na regiju u kojoj je njegov *chef* odrastao. Zbog takva poštovanja prema lokaciji sasvim je logično da je Eneko Atxa istaknuto mjesto u svijetu suvremene gastronomije zaslužio posebno zahvaljujući konceptu održiva restorana, mjesta koje je u međuvremenu postalo model koji bi trebali prihvatiti svi *chefovi* što se brinu o okolišu, etičkim principima i predstavljanju lokalnih namirnica.

Novu zgradu, koja na prvi pogled izgleda poput staklene kutije s travnjakom na njezinu vrhu, projektirao je arhitekt Naia Eguino, rabeći osim stakla uglavnom kamen, drvo i željezo. Projekt je bitno odredila tema održivosti, pa tako veći dio električne energije potrebne za rad restorana stiže iz solarnih ploča na staklenome krovu, kišnica se reciklira, prostorije griju geotermalnom energijom (termalna energija proizvedena i uskladištena u Zemlji), a na parkiralištu se čak nudi i napajanje za automobile na električni pogon.

Da se ne radi o konvencionalnome restoranu, svjedoči i činjenica da se prije ručka ili večere svim gostima nudi vođena tura, da bi u potpunosti shvatili koliko su za Atxu važni kvaliteta, održivost i ekološka potpora okolišu. Na krovu zdanja nalaze se vrt i staklenik, u kojima se uzgaja oko 35 vrsta lokalnoga povrća i začinskih trava, a posvuda su posađene različite biljke koje tvore autentični lokalni pejzaž, sve u svrhu privlačenja određenih insekata te što bezbolnijega stapanja kompleksa s prirodom. Iako se staklenik čini standardnim, zapravo je riječ o vrlo naprednoj inačici, gdje se mikroklima prati računalno te



tako osiguravaju stalne razine temperature, vlage i opskrbe bilja hranjivim sastojcima, i to za svaku biljku posebno.

Iako je Azurmendi jedan od najuspješnijih primjera održivoga restorana u Europi, lokal u vlastitome vrtu uzgoji samo manji dio potrebnoga povrća i začinskog bilja. Atxa, naime, drži da održivost uključuje i suradnju s okolnim proizvođačima, ponajprije u svrhu očuvanja tradicije, kao i zbog ekonomske uspješnosti lokalne proizvodnje. Zbog toga svoju filozofiju i sva saznanja do kojih dolazi istraživanjima nesebično dijeli s dobavljačima.

U zasebnoj zgradi smješten je Atxin centar za istraživanja, u obliku suvremenoga gastronomskog laboratorija, kakav posjeduje većina vodećih španjolskih restorana. Na tome se mjestu razvijaju nove kulinarne tehnologije i eksperimentira s novim konceptima i jelima, sve na temelju lokalnih namirnica i holističkoga pristupa hrani.

U središtu kulinarne filozofije Eneka Atxe nalazi se doživljaj gosta i uključivanje svih osjetila pri jedenju. Originalne tehnike kojima to postiže nastaju, između ostaloga, i zahvaljujući suradnji sa znanstvenim institucijama, poput Universidad de País Vasco (Baskijsko sveučilište) i Alicia Foundation (fundacija Ferrana Adrije i kardiologa Valentija Fustera posvećena snaženju kulture širom svijeta).

Dvije najoriginalnije Atxine tehnike primjenjuju centrifugalnu silu i ultrazvuk. Centrifugalna sila rabi se za pročišćavanje tekućina i njihovo razdvajanje na elemente od kojih su sastavljene te, potom, uporabu tih elemenata u pripravi jela. Ultrazvuk se, pak, rabi za prijenos prirodnih aroma iz krutih u tekuće namirnice i obrnuto. Tom tehnikom Atxa, primjerice, aromatizira ulja. Za aromatizaciju ulja češnjakom, proces koji klasičnom metodom traje oko četiri mjeseca, na taj je način potrebno samo 45 min (takva njegova ulja na natjecanjima su, u kušanju naslijepo, pobjeđivala ona proizvedena klasičnom metodom). U suradnji s Baskijskim sveučilištem, Atxa razvija i posebnu tehnologiju koja, hvatanjem zraka što struji, omogućava zadržavanje molekula mirisa koje se stvaraju kad se reže svježe začinsko bilje, i to u otopini koja isparava na stolu, pred gostom, pri služenju određenih jela. Ista tehnika omogućava i prenošenje aroma, recimo aroma mora na trpezu, pri posluživanju jela od riba, rakova i školjaka (*Oceanska voda izvan*



prirodnog okružja brzo gubi svoje karakteristične arome, jer ih generiraju određeni elementi tog ekosustava, objasnio nam je Eneko).

Atxina kuhinja, iako naglašeno avangardna, nerazdvojivo je isprepletena s baskijskom kulinarskom baštinom, pa se njegov degustacijski meni čita kao ljubavno pismo Baskiji. Njegovo poštovanje prema lokalnim namirnicama, tradicionalnim jelima, mirisima i okusima može se iščitati u svakome od jela što u restoranu stižu pred gosta.

No vratimo se u prostorije restorana. Nakon ture, u velikome predvorju, koje je u biti zatvoreni vrt s visokim drvećem što raste kroz krov zgrade, krećemo u uvertiru našega ručka. Naime, pred nas, uz šampanjac, iznose pleteni piknik-kovčežić s tri sitna zalogaja – kikiriki u ljusci (napravljen od gusje jetre, kikirikijeva maslaca i praha sušenih gljiva), domaći dimljeni inćuni (posluženi u hermetički zatvorenoj staklenci sa začinskim travama i puni isparavajućih aroma) te *txakoli* s pikantnim voćem (u obliku bombona s tekućom jezgrom).

Iako je zgrada u kojoj se restoran nalazi smještena na brdu iznad prometne autoceste koja Bilbao povezuje sa San Sebastiánom, doživljaj gosta, zbog velike visinske razlike, nije nimalo narušen bukom. S druge strane, taj položaj kroz velike staklene plohe pruža impozantan pogled na baskijske brežuljke i oblake koji, nošeni jakim baskijskim zračnim strujama, jure nebom i zajedno sa suncem neprestano mijenjaju doživljaj pejzaža (posve vjerno haiku-stihovima kojima smo započeli tekst).

Interijer restorana ukrašen je brojnim umjetninama baskijskih autora, a glavna je sala vrlo prostrana. Stolovi su raskošno odmaknuti jedan od drugoga i ukupno mogu primiti 55 gostiju. Kada smo u nedjelju, nešto iza 13 h, sjeli za naš stol, u restoranu je bilo tek desetak gostiju, no kada smo tri i pol sata poslije odlazili, svi su bili puni, jer Baskijci očito nedjeljni ručak ne vole započeti prije 15 sati.

Azurmendi nudi dva degustacijska menija – Erroak (135 eura), sačinjen od jela koja su proslavila restoran, te opsežniji pod imenom Adarrak (160 eura), koji okuplja jela na temelju tradicionalnih baskijskih okusa. Radi što boljšega razumijevanja njegove kuhinje, za nas je Eneko zamislio poseban meni, u kojem je kombinirao jela oba menija.

Niz od 13 sljedova započeo je iznimno uvjerljivim jelom nazvanim *Jaje od naših kokoši, skuhanu naopako i nadopunjeno tartufom*, zapravo lagano kuhanim žumanjkom iz kojeg je iglom izvučena tekuća srž, a u neoštećenu membranu ubrizgana jaka juha od tartufa te sve dovršeno svježe naribanim crnim tartufom iz Zaragoze. Izgledom jednostavno jelo, koje oduševi savršenim temperaturama elemenata, nadopunjeno je i minijaturnim hrskavim *Kornetom s krumpirom i tartufima*.

Kao priprema za naredni slijed, na stol je stigla zdjela s morskom travom i suhim ledom, što je čitav stol odmah oplahnulo svježim mirisom mora. Istovremeno, na crnom je kamenju posluženo jelo *Kamenica, salikornija, jodizirana tramella, morska trava, male hrskave koprive s prirodnim aromama mora* (prolog jelu, naznačen i u završetku imena, primjer je spomenute tehnike prijenosa aroma). Jelo se sastoji od kamenice iz La Rochellea, u čiju je školjku uz meso dodana gljiva *tramella* kuhana u morskoj vodi, ali hrskave teksture, kao protuteža želatinoznoj kamenici, što je sa strane upotpunjeno *tempurom* moruzgve i mlade koprive. Kao idući slijed, u bijeloj

je zdjeli poslužena slikovita *Marinirana plava riba, infuzija rajčica i cvijeće*. No, uz iznimnu estetiku, cvijeće i infuziju, tu je glavnu riječ ipak imao nevjerojatno snažan okus preko noći, pod tlakom marinirane skuše.

Niz je nastavio *Pepeo gusje jetre*, jelo posluženo na rustikalno potpuno neobrađenoj drvenoj letvici, u kojem je zamrznuta dimljena gusja jetra na hrskavim komadićima tosta prekrivena crnim *pepelom* od gusje jetre, svojevrsna sladoledna kompozicija s tonovima dima. Potom je iznesen pribor za čaj na drvenome pladnju – staklena šalica s listićima šampinjona i divljim jestivim cvijećem, posudica sa suhim šampinjonima i čajnik s vrućim *consomméom* od gljiva – te priređena *Zemljana čajanka*. Poslužitelj nas je uputio da u čajnik sa snažnim *consomméom* stavimo tri žličice suhih šampinjona i ostavimo ih da se namaču nekoliko minuta. Rezultat je bio kreпки čaj vrlo bogata *šumskog* okusa, savršen uvod u sljedeće jelo pod jednostavnim imenom *Grah i šunka*. Radilo se o Atxinoj interpretaciji tradicionalnoga lokalnog jela, koje je pretvoreno u kontrast pjenaste teksture na vrhu i guste u dnu zdjelice, sve posluženo u elegantnoj crno-bijeloj kombinaciji.

Pomalo neobično, to je jako jelo slijedila još jedna od Enekovih obrada lokalnih klasika – *Slano varivo: povrće, inćuni i iberijska svinjetina s kremastim kuglicama idiazabala*. Ipak, radilo se o vrlo logičnoj progresiji okusa, jer je varivo od šalota, zelenih šparoga, inćuna, mesa svinjskih papaka i špeka bilo pravi vatromet snažnih okusa i slojevitih tekstura – zrnate (povrće i meso), želatinozne (hladetina od papaka) i kremaste (kuglice od baskijskog ovčjeg sira) te, uz kamenicu, najdojmljivije jelo menija.

Glavna jela uključivala su jedno riblje – *Parfimirana trilja na jakom žaru, ravioli punjeni njezinim iznutricama i juha od ribljih kostiju*, delikatna kompozicija vrlo izraženih okusa čije ime govori sve (primjer *parfimiranja* mesa ultrazvučnom tehnikom) i jedno mesno – *Golub, lješnjaci, duxelle...*, savršeno ružičasto pečeno i majstorski začinjeno golubovo meso s pravim i *umjetnim* lješnjacima (potonji spravljeni od jetre goluba), posluženo s *duxelleom* (grublja pasta od sjeckanih gljiva, luka, šalota i začinskog bilja, tu s nešto sira) i gustim umakom od temeljca od golubovih kostiju. To jelo, koje se pokazalo još jednim favoritom Atxina degustacijskoga menija, bilo je sjajna kombinacija zemljanih okusa gljiva, orašastih nota lješnjaka, s kontrastom hrskavosti pravih i kremoznosti *lažnih*, sve uz vještu kompoziciju okusa, tekstura i temperatura.

Prije negoli smo prešli na deserte, imali smo prilike posjetiti kuhinju, koja nam se odmah učinila neobičnom. Naime, u velikoj otvorenoj i moderno dizajniranoj prostoriji radio je nerazmjerno malen broj *chefova*, koji tu nisu raspoređeni u odjele, već rade za dugačkim pultom, a svaki je zadužen za nekoliko poslova u različitim sljedovima, da bi se izbjegla monotonija. U trenutku najveće gužve sve je teklo uigrano, ali ne i bez Enekovih povišenih tonova, kad je u jednom trenutku, zbog pogreške jednog od mlađih kuhara, proces zastao. Očigledno, održavanje razine tri zvjezdice nije nimalo ležeran posao.

Preddesert stigao je u obliku lista voštanoga papira s pričom o Gregoriju Azurmendiju i njegovih pedeset stabala kestena, od kojih je priroda poštedjela samo jedno, ali koje je davalo sve slade i slade plodove. Uz priču nam je u papirnatoh kutiji posluženo jelo *Kestenje s mirisom izdanaka vinove*



GRAH I ŠUNKA



loze. Čim se kutija otvori, gosta oplahne predivan zadimljeni miris svježe pečena kestinja i rustikalnog vina (ponovno Atxina igra prenošenja aroma), koji posve zavara, jer kestjenje u kutiji nije ni toplo, pa čak ni pravo, već u taj plod oblikovan hladni kesten-pire te položen na prah od prepečenih kestena.

Duo deserata – *Crème caramel* (za-pravo jaje od bijele čokolade punjeno hladnom kremom od ruma i s naglašenim okusom kave, posluženo s karameliziranim oraščićima) i estetski nevjerojatno dojmljiv *Med* (na crnoj kamenoj ploči posluženo saće s mednim *sorbetom*, ukrašenim minijaturnim cvijećem, bili su uvjerljiv završetak skladnoga menija začinjena brojnim iznenađenjima u iznimno artikuliranim jelima, s mnogo dobra ukusa, kako u okusima, tako i u estetici.

Uz nevjerojatno povoljnu cijenu dva menija, s obzirom na restoran s trima zvjezdicama, treba napomenuti da su u Azurmendiju vrlo fleksibilni i u izboru vina, pa gost može, uz pomoć somelijera, odabrati nekoliko čaša sparenih s pojedinim jelima ili jednu povoljniju bocu, već od 35 eura.

Nakon svega što smo čuli od Eneka Atxe, onoga što smo vidjeli u njegovu održivom restoranu i nakon što smo kušali njegova jela, bilo je lako zaključiti da taj 35-godišnjak već danas iskazuje nevjerojatnu zrelost razmišljanja. Prirodu osjeća na inteligentan i smiren način, svaku inovaciju povezuje s duhovnom dimenzijom, a iza ukupnog osjetilnog doživljaja gosta majstorski skriva i kontrolira vrlo originalne tehnike. U svakom slučaju, *chef* koji



odiše studioznošću, ambicijom i idealizmom, a istodobno skromnošću, samoodricanjem i trijeznom pragmatičnošću.

Moji korijeni i moj identitet definiraju moju kuhinju. Ali idem i dalje od toga, jer je moj san gostima pružiti restoran u kojem okolnu prirodu imaju prilike iskusiti ne samo u jelima nego i kao ukupan doživljaj. Ja danas živim taj san, mirno je zaključio Eneko Atxa.

Koliko je kuhanje vaše majke i bake utjecalo na odluku da postanete kuhar?

Za mene je taj moment iznimno važan. Znae, u Baskiji se život odvija za trpezom, pa je tako bilo i u mojoj obitelji. Imam jako lijepe uspomene iz djetinjstva, uvijek vezane uz stol za blagovanje i moju majku i baku, koje su kuhale za nas. Tih se stvari sjećam kao velike ljubavne priče. Oduvijek sam volio učiti, a za ručkom ili večerom stariji su uvijek razgovarali o vrlo zanimljivim stvarima. Istovremeno, majka i baka posluživale su hranu spravlenu od lokalnih namirnica, ne skupih, već običnih, jeftinih sezonskih namirnica, kojih je u određeno vrijeme bilo u obilju. One su bile toliko spretne da su od tih običnih stvari za našu obitelj spravljale upravo nevjerojatno ukusna jela. Tako su se isprepletali učenje novih stvari i ukusna hrana, pa su ta iskustva iz djetinjstva za mene bila iznimno važna i snažno su utjecala na ono što danas radim. Kod tih se jela, naravno, ne radi o receptima, već o ljubavi za namirnice i kuhanje, koje su majka i baka prenijele na mene.

Kako ste nakon ugostiteljske škole birali restorane u kojima ste učili?

Znae, za moj su razvoj bili jako važni različiti stilovi kuhanja – obični dnevni meniji u tradicionalnim restoranima, roštiljarnicama... Sve mi je to jako pomagalo u otkrivanju i razumijevanju najrazličitijih namirnica. Počeo sam s proučavanjem rada i jela u vrlo skromnim, običnim restoranima, pa onda nešto ambicioznijim, da bih na koncu dogurao do onih najboljih s *Michelinovim* zvjezdicama. U svim tim restoranima imao sam prilike naučiti različite stvari – negdje o skromnosti, negdje o namirnicama, drugdje o važnosti higijene, o disciplini, a na nekim mjestima različite tehnike... Mislim da je svaka od tih stvari bila važna i da je svaki od tih restorana, na poseban način, ostavio traga na meni i onome što danas radim.

Radili ste u više roštiljarnica. Koliko je roštilj važan za temeljnu baskijsku kuhinju?

Prilično je važan i ima posebne zakonitosti. No ja danas imam sasvim drukčiji koncept. Meni roštilj ne služi za pečenje, već samo za arome onoga što na njemu spravljam. Poštujem sve teorije, ali moja je važna za moj način rada. Ona kaže da je lako dovršiti jelo na bilo koji način, ali iznimno je važno i složeno raditi na mirisima. Zato je dio moje kuhinje posvećen stvaranju tih aroma, a drugi namijenjen svim drugim tehnikama.

Na čemu počiva vaša posvećenost najboljim namirnicama i tradicionalnim okusima Baskije, primjerice kobasica luka-linka, chorizo ili meso baskijske pasmine svinja?

Za mene je poštivanje tradicije iznimno važno, prije svega da bi se moglo nastaviti s razvojem. Ponosan sam što živim u Baskiji, u neposrednoj blizini mora, ali i planina, gdje ima



mnoštvo vrlo kvalitetnih proizvođača posvećenih proizvodnji vrhunskih namirnica. Za mene je to neizmjereno važno. Znate, naši su preci razvili jedinstvene recepte, koji su s vremenom postali tradicionalni. Dakle, imamo dvije važne stvari – jedinstvene namirnice i jedinstvene tradicionalne recepte. I kad tomu dodamo stalnu potrebu za razvojem, dobivamo vrlo živ organizam, baskijsku kuhinju koja se stalno razvija. A nešto se razvijati može na vrlo različite načine, rabeći različita sredstva. Za mene ta sredstva znače nove tehnologije, odnosno nove kulinarske tehnike. No za pravilan razvoj ponajprije nam je potrebno dobro razumijevanje svega toga – namirnica, receptata i tehnika. Tek onda sve možemo nadopuniti zanimljivim novim idejama.

Prvi ste učenik Martína Berasateguija koji je dosegnuo tri zvjezdice. Koliko vas je formirao rad u njegovu restoranu?

Već sam rekao da su za moj razvoj i način razmišljanja bili važni svi restorani u kojima sam radio, ali iskustvo s Martínom za mene je nešto posebno, zbog toga što je on istodobno moj učitelj i moj prijatelj. Sezona koju sam proveo radeći s njim u njegovu restoranu u Lasarteu bila je fantastična, jer nisam samo učio recepte, nego najrazličitije stvari – o životu općenito, zajedničkom radu s kolegama, radu sa svakim pojedinim članom kuhinjske ekipe... No ono najvažnije što sam tamo naučio jesu vrijednosti, vrijednosti u svim njihovim oblicima – ljudskost, prijateljstvo, strogost, naporan rad... To je bilo neizmjereno vrijedno iskustvo.

Možete li opisati sebe 2005. u vrijeme kada ste otvarali Azurmendi?

Da, rado. Tada sam, naravno, bio drukčiji nego danas, jer je uvijek u razvoj mog kulinarskog razmišljanja uključen i moj osobni razvoj, razvoj čovjeka izvan kuhinje, osobe koju su odredili mjesto na kojem sam rođen, obitelj u kojoj sam odrastao, prijatelji s kojima sam se družio, iskustva s putovanja i općenito svi moji interesi, strasti... Već sam tada razumio da su hrana i gastronomija univerzalan jezik koji vrlo slikovito govori o ljudima koji se njima bave. Kad sam počeo raditi na vlastitim jelima, zaključio sam da će gosti u njima moći

prepoznati tko sam ja – gdje sam rođen, kakav sam, kako razmišljam, što radim, što želim pokazati svijetu i u kojem smjeru idem. To je za mene kulminacija svih mojih iskustava i snova, jezik kojim se nekome predstavljam.

Kako ste u to doba razmišljali o vlastitome restoranu?

Do tada sam samo radio i učio, a tek povremeno razmišljao o budućnosti, kako će ona izgledati... Kad sam je zamišljao, zamišljao sam restoran u blizini planina, kuhinju koja radi s obiljem lokalnih namirnica i usko vezanu s lokalnim proizvođačima. U mašti je to uvijek bio restoran koji se razlikovao od bilo kojega drugog na svijetu. Zašto drukčiji? Ne kažem bolji ili lošiji, nego drukčiji, zato jer bih radio s lokalnim proizvođačima kakvih nema nigdje drugdje na svijetu. Nadalje, uvijek sam zamišljao vrlo osoban restoran, istodobno baskijski, ali i takav da odražava sve ono što sam ja. Osobnost čovjeka nešto je jedinstveno na svijetu. Znate, stalno pratim sve što se događa u svijetu – nove vizije, pojavu i razvoj novih tehnika..., ali onda sve to znanje i iskustva prevodim na svoj osobni jezik, zapravo sve transformiram u osobni kulinarski svjetonazor.

Kada ste započeli razvijati vlastiti kulinarski stil?

Mislim da se to dogodilo tek prije osam godina, a intenzivno posljednjih pet, otkad radim u vlastitoj kuhinji. Mislim da prije negoli krene graditi vlastiti stil svaki *chef* treba proći vrlo dug proces promatranja, učenja i otkrivanja mnogih stvari, da bi upio što više toga, a tek onda, nakon što to razdoblje prođe, počne izražavati sebe, ono što on jest.

Vaša se kuhinja uvijek opisuje kao rezultat znatiželje i strasti. Kako biste je sami opisali?

O tome mi je teško govoriti jer mi nije ugodno pričati o sebi. Ali možda ću biti blizu ako vam kažem da o mome degustacijskom meniju ne razmišljam kao o nizu pojedinačnih jela, nego kao o doživljaju, doživljaju koji možemo usporediti s onim pri čitanju romana. Svako jelo tu se pojavljuje kao poglavlje cjeline, odnosno cijeloga romana. Radeći na taj način, kod svakoga jela moram razmišljati o cjelovitome meniju. Mislim da to dobro opisuje moju kuhinju.

Koja je bila temeljna ideja s kojom ste otvorili restoran?

Ideja je bila naizgled jednostavna – restoran s fantastičnim jelima, izvrsnim vinima, u ugodnom ozračju, gdje bi gosti uživali... bla, bla, bla., znate već kako to ljudi opisuju. No sada razmišljam sasvim drukčije, pa je i restoran posve drukčiji. Zato smo ga prije dvije godine i preselili u novi prostor i osmislili njegov novi identitet – održivi restoran, koji živi zajedno s prirodom što ga okružuje. Radimo s najnovijim tehnikama održivosti – geotermalnom energijom, solarnim pločama, recikliranjem vode, recikliranjem različitoga materijala, obnovom starih, zanemarenih lokalnih namirnica... Sve zajedno, riječ je o ideji života s okolnom prirodom. Za mene je to posebno važno, jer osjećam veliko poštovanje prema okolišu u kojem živim i radim. Nadalje, osim hrane i gurmanskog doživljaja, gostima želim ponuditi sve najbolje što Baskija nudi, poput haiku-poezije, umjetničkih slika, glazbe... Sva umjetnička djela u restoranu rad su lokalnih baskijskih umjetnika.

Koliko je riskantno bilo to što ste kao chef s jednom Michelinovom zvjezdicom 2009. otvorili svoj drugi, danas zatvoreni, restoran Villa Magna u Madridu?

Ne baš jer radilo se o posebnom cilju. Naime, to je za nas bio vrlo važan korak, jer su u Azurmendiju tada gosti bili gotovo isključivo ljudi iz okolice. Vrlo je malo turista iz Bilbao i San Sebastián putovalo do nas zbog restorana s jednom zvjezdicom. Dakle, kad smo odlučili ići u Madrid, željeli smo našu kuhinju predstaviti široj publici. Nakon toga, u Azurmendi su počeli stizati ljudi iz Madrida, drugih španjolskih gradova, pa i iz inozemstva, što nam je bilo



GOLUB, LJEŠNJACI, DUXELLE..



KESTENJE S MIRISOM IZ DANAKA VINOVE LOZE





iznimno važno. Iz Madrida smo se vratili u novoizgrađeni restoran s novim idejama, novom energijom i strašću.

Sada, ipak, pripremate svoj pravi drugi restoran?

Da, točno. U Azurmendiju danas imam veliku ekipu vrsnih profesionalaca i ugodnih suradnika, pa mislim da je vrijeme da zajedno počnemo raditi i na novim projektima. Naime, upravo otvaramo novi restoran u Tajlandu, koji će se zvati Asiamendi.

Negdje 2004-2005. počeli ste istraživati koncentrirane temeljce, koji nisu služili samo klasičnoj svrsi, već i kao element jela?

Da, taj koncentrirani temeljac i danas rabim za vrlo različita jela. Mislio sam – to je vrlo važan element mojih jela, pa zašto ga onda ne bih istražio do u tančine. Počeo sam s različitom uporabom temeljca u kuhanju, i vrlo brzo shvatio da ga možemo rabiti za vrlo različite stvari i na vrlo različite načine – da bismo pojačali teksture, istaknuli okuse, injektirali ga u različite namirnice, tukli u pjenice i prozračne pjenice, čak i pripremali *au gratin*, odnosno gratinirali. Dakle, riječ je o raznovrsno uporabljivu elementu. I danas nastavljam u tom smjeru, pa temeljci i dalje igraju vrlo važnu ulogu u mojim jelima, kao i u razvoju različitih tehnika.

Već ste rekli da se posebno zanimete za učinak aroma. Kakvu ulogu one igraju u vašoj kuhinji?

Arome su iznimno važne u sklopu svih osjetila kojima se igramo za trpezom. Primjerice, ako vam želim ponuditi kamepicu, onda je prvo o čemu ću razmišljati kako vam je ponuditi na nov, drukčiji način. Tu počinje niz pitanja koje postavljam





sam sebi. Recimo – gdje se jedu najbolje kamenice, a odgovor je – u neposrednoj blizini mora. Dobro, to je za mene problem, jer sam od njega udaljen kakvih 30–35 min. Zato se onda pitam – kako mogu postići to da gost za stolom, u udobnosti restorana, osjeti more. To je onda za mene izazov – iznenađenje koje moram pripremiti za gosta.

A centrifugiranje?

Centrifugiranje je za mene izvrsna ideja, jednostavno zato što su ljudi godinama tekućine pročišćavali na isti način – proteinima u tučenim bjelanjcima, a u novije doba želatinskom filtracijom. A ja sam došao do toga da se centrifugiranjem može postići isto, samo lakše, čišće i brže. Centrifugiranjem se jednostavno razdvajaju masnoće i talog, a u sredini ostaje vrlo pročišćena tekućina. To je stopostotno fizička tehnika.

Znate reći da su baskijski krajolici važni za vaše kuhanje, a 2007. ponudili ste i niz jela s tom temom. U kojem su vam smislu važni?

Pejzaži i osjećaj koji oni stvaraju uvijek su prisutni u mojim jelima, često i figurativno. To se godinama ne mijenja. Pejzaži su moje veliko nadahnuće. Pejzaži različitih godišnjih doba govore mi različite stvari, ponajprije koje namirnice rabiti u određenom dobu. Inače, držim da su baskijski pejzaži među najvrednijim jelima moje kuhinje.

Na madridskom gastrokongresu Lo Mejor de la Gastronomía 2010. osvojili ste Nagradu Najljepše jelo. Koliko vam je na tanjuru važna estetika?

Za doživljaj hrane najvažniji su okusi, ali iznimno je važno uživati svim osjetilima – njuhom, vidom, dodirrom, sluhom... Važne su i priče koje jela pričaju. Različita jela pružaju različite stvari. Neki su elementi dodirljivi, a neki nedodirljivi... pa gostima to moramo objasniti samim jelom. Dodirljivi su oni koji se mogu dotaknuti ili se njihova struktura može osjetiti u ustima, a one nedodirljive možemo mirisati, čuti... recimo priče koje stoje iza njih. To jelo koje spominjete, za koje sam dobio nagradu, zapravo je vrlo tipično, lokalno jelo – grah s krvavicom. Htio sam pokazati da se i vrlo jednostavno i jako poznato jelo može kreativno poslužiti, uz dodatak povrća i cvijeća, s *jusom* graha i krvavicom dodanom kao rezani tartuf, dakle u biti potpuno izvorno, ali vizualno drukčije izvedeno.

Suradujete s različitim znanstvenim ustanovama. Koliko je istraživanje važno za vašu kuhinju?

Istraživanja i suradnja sa znanstvenim institucijama u središtu su moje kuhinje. Najzaslužniji je za znanstvenu primjenu naših ideja analitički kemičar Juan Manuel Madiraga s Baskijskog sveučilišta, zahvaljujući kojemu imamo prilike provoditi istraživanja na opremi visoke tehnologije. Ona dovode do novih tehnika, od kojih će mnoge ostati zauvijek u uporabi. Ono što danas nazivamo tradicionalnim tehnikama prije mnogo godina bilo je moderno ili revolucionarno. No na tehnike ipak treba gledati samo kao na sredstvo kojim nešto postizemo, one ne smiju biti vidljive ili očigledne.

Na koji način razvijate nova jela?

Ovisi. Početna ideja obično doživi bezbroj promjena. Znae, možete imati neku dobru ideju, ali i na njoj uvijek treba dosta raditi. Tijekom rada, ideja se mijenja, ponekad čak i njezina bit, tako da često završite s nečim što je posve drukčije od onoga od čega ste krenuli. Čudesno je da to može biti i mnogo bolje od početne ideje. Recimo, sljedećega tjedna krećemo u promjenu menija, a to znači da će oko četvrtine jela biti zamijenjeno novima. Sve počinje time da otvorim kutiju u koju stavljam papiriće s idejama, koje zapisujem onako kako mi dolaze. Na kraju, kad dovršimo čitav meni, i kad pogledam jela koja smo definirali, ona obično imaju jako malo veze s idejama koje su bile u toj kutiji. To je čak i pravilo.

Već ste dosta dugo usredotočeni na doživljaj gosta, nešto čime se bavi više poznatih chefova, poput Blumenthala i Arzaka. Zbog čega vam je to područje zanimljivo?

Temeljno, mislim da gost mora uživati svim osjetilima, i već sam rekao da mi je to važno. Nove tehnike dopuštaju mi da pojedina jela predstavim na originalan način, što pridonosi doživljaju gosta. Ali nemojte me krivo shvatiti. Već sam rekao da su tehnike za mene samo sredstvo. Ne volim o njima mnogo govoriti, i njih nemamo običaj objašnjavati gostu. Znae, tehnike služe nama *chefovima* kao alat, nešto čime se služimo, da bismo realizirali svoje ideje..., da bismo dobili najbolji rezultat. Velika je pogreška ako se tehnika rabi kao protagonist nekog jela. Osjeti su jedino što je važno.

Možete li objasniti ulogu 3D-elemenata u vašim jelima?

Da. Recimo, već smo spominjali centrifugiranje, kojim jednu tvar razlažemo na tri elementa – masnoće, jus i talog. Svaki od tih elemenata možemo onda rabiti na različite načine – masnoće tamo gdje nam trebaju mirisi, jus za umake, a dehidrirani talog, jer posjeduje intenzivne okuse, recimo umijesiti u kruh. Za mene je to nov, originalan put.

Na priredbi Madrid Fusion 2009. predstavili ste rad s ultrazvučnom opremom i njezinu primjenu u spravljanju hrane na niskim temperaturama. Što je bit toga projekta?

Vrlo je zanimljivo da ultrazvukom možemo prenijeti molekule mirisa iz krute u tekuću namirnicu i obratno, i to bez uporabe topline. To je sasvim originalna tehnika. Recimo, imamo čašu napunjenu šampanjcem u kojoj je kamenica. U čašu potom uronimo ultrazvučnu sondu, uključimo ultrazvučni aparat s određenom frekvencijom i balansom. Mikroibracije uzrokuju da se molekule mirisa s kamenice prenose na šampanjac, a molekule mirisa šampanjca na kamenicu, a da su se pritom namirnice ne zagrijavaju. Rezultat svega jest da imamo sirovu kamenicu s okusom šampanjca. Za mene je to izvanredno, jer na taj način ne moram rabiti toplinu. To je revolucionarna stvar u kuhanju, savršeno za sirove namirnice i općenito arome, posebno one mora.

Na tom području svojedobno ste radili s japanskim chefom Yoshihirom Muratom. Što je najzanimljiviji rezultat te suradnje?

Chef Murata jedan je od mojih idola jer me naučio jednu od najvrednijih i najvažnijih stvari u mojoj dosadašnjoj karijeri. Naučio me da nisam ja taj koji odlučuje o budućem meniju. O tome odlučuje priroda i krajolik koji me okružuje. Čovjek jednostavno mora shvatiti, a to često i lako zaboravljamo, da ne možemo upravljati godišnjim dobima, namirnicama i prirodom koja nas okružuje, nego da oni upravljaju nama.

Michelinove su zvjezdice u vaš restoran stizale nevjerojatno brzo. Kako to tumačite i što vam znači priznanje tog utjecajnog vodiča?

Za nas je jako bitno marljivo i usredotočeno raditi, kao i napredovati iz godine u godinu, čak bih rekao iz dana u dan. Svakodnevno naporno radimo i cilj nam je svakoga dana biti barem mrvicu bolji negoli prethodnoga. Nemam pojma u čemu leži tajna uspjeha. Vjerojatno u predanu radu iz dana u dan, neprestanu nastojanju da bolje razumijemo gosta i stalnu napredovanju. Za mene osobno Michelinov je vodič iznimno važan, jer je izmijenio moj posao, moj restoran i, na koncu, moj život. Danas u ovaj restoran stižu ljudi iz cijeloga svijeta i to je za mene nešto fantastično. Radio sam u restoranima s trima zvjezdicama i mislio da znam sve o tome, no tek kad sam to doživio u svome restoranu postao sam svjestan da je riječ o nečem mnogo, mnogo većem. 🍷



ZEMLJANA ČAJANKA



MARINIRANA PLAVA RIBA, INFUZIJA RAJČICA I CVIJEĆE

