

JAKI(N) = HRANA + ZNANJE

VELIMIR CINDRIĆ

Bilbao posjećujem već više godina i svaki put ostajem zatečen ljepotom toga grada po mjeri čovjeka. Usprkos uvriježenom mišljenju da se radi o gradu za koji su dovoljna dva turistička dana, meni se čini da mi niti tjedan dana godišnje ne bi bilo dovoljno da zadovoljim apetite znatiželjnog posjetitelja. Dapače, siguran sam u to, jer sam do sada tamo boravio samo po najviše dva dana, što ni izbliza nije bilo dovoljno za taj baskijski dragulj. Još jedan razlog za moj stav jest i Eneko Atxa, chef restorana Azurmendi, nedaleko Bilbao, čijem bih degustacijskom meniju svake godine posvetio čitav dan (obvezno ručak), a druženju sa simpatičnim Enekom onoliko vremena koliko bi on mogao odvojiti za mene. Zato sam koncem listopada bio presretan što me Atxa pozvao u Bilbao na četiri dana, da bi meni i još četvero drugih uglednih novinara predstavio svoj projekt pod imenom JAKI(N).

Bilbao me dočekaok okupan suncem, sa svojih lijepih 26°C, šetačima na njegovim širokim, drvoredima urešenim avenijama, šarmom staroga dijela grada i šetnicom uz rijeku Nervión (baskijski: Nerbioi), koja teče središtem grada te uz monumentalni i svjetski slavni muzej Guggenheim.

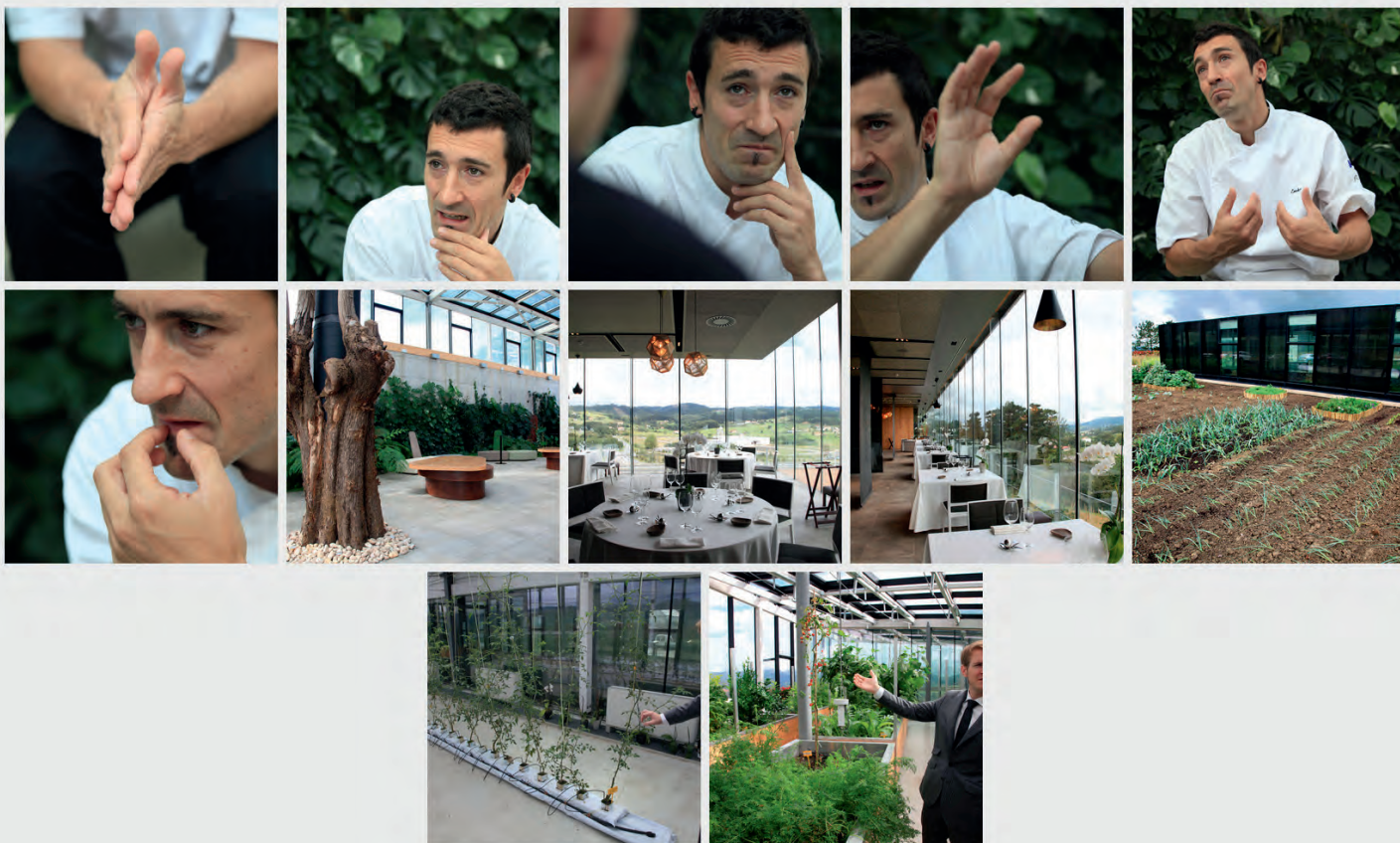
Otkad je utemeljen u 14. stoljeću, Bilbao je prošao kroz mnoge uzbudljive mijene, ali niti jedna nije bila toliko drastična i dramatična kao ona koja se zbila u samo šest godina – između trenutka kada je baskijska regionalna vlada predložila Fundaciji Solomon R. Guggenheim financiranje gradnje spomenuta Guggenheim muzeja i trenutka kada je ta danas legendarna institucija otvorila svoja vrata. U tih šest godina, Bilbao se od zapuštenoga industrijskog grada, koji se nalazio na dnu top-ljestvica španjolskih turističkih atrakcija,

prometnuo u jednu od najatraktivnijih svjetskih destinacija, proces poznat u obliku sintagme Bilbao Effect.

Zanimljivo je da je sve itekako utjecalo i na gastronomsku ponudu grada. Ne da Bilbao i prije njega nije nudio sjajnu hranu, jer se, kako to kažu domaćini, pravo na dobru i obilatu prehranu tu stječe već samim rođenjem. No, Guggenheimovo je zdanje, i ono sve što je s njime došlo, već ionako vrhunskoj ponudi dalo novu dimenziju – natjecanje lokala u kreativnosti i domišljatosti jela na njihovim jelovnicima. Kad je jednom posijana ta klica, već ionako izraženi kompetitivni baskijski duh potpuno je zarazio dining scenu. Ništa neobično za Bilbao koje se, prema kvartovskoj pripadnosti, vole udruživati u gastronomska društva pod imenom txoko (inače baskijska specijalnost), gdje se redovito okuplja, kuha, eksperimentira s novim jelima te, naravno, dobro jede i pije. U Bilbao takvih društava ima 20-ak, a najstarija od njih formirana su i prije više od 65 godina.

Atraktivnost baskijske kuhinje počiva na činjenici da područje Baskije obiluje visokokvalitetnim namirnicama. Uz dugu ribarsku tradiciju, postoji i obilje vrlo plodne zemlje, a u usporedbi s ostatkom Španjolske, koja je većim dijelom suha i spaljena neumoljivim suncem, Baskija je raskošno zelena, s velikim dolinama podno blagih padina i s dovoljno topline i sunca što pogoduju uzgoju voća i povrća. Pridodamo li tome planinske krajeve, idealne za uzgoj ovaca, sasvim je logično da je čitava pokrajina posuta malim farmama koje stanovništvo opskrbljuju iznimno kvalitetnim namirnicama.

S obzirom na rečeno, sasvim je logično da se baskijska kuhinja razvila na temelju tipičnih jela lokalnih ribara, uzgaji-



vača i pastira, uz znatnu dozu utjecaja španjolske i francuske kuhinje. Nadalje, Baski su uvijek brzo upijali i nove namirnice i kulinarske tehnike, koje su stizale s useljenicima iz različitih krajeva. Mnoga klasična jela temelje se na ribi, poput srdele, inćuna, velikog atlantskog oslića, zatim sipama i rakovima, a posebno na bakalaru.

Baskija se ugrubo dijeli na dva područja – Gipuzkoa i Bizkaia, od kojih u prvom stoluje San Sebastián, grad s najvećim brojem Michelinovih zvjezdica po glavi stanovnika u svijetu, a u drugome Bilbao, gdje je u nedalekom gradiću Larrabetzu neosporni vladar 39-ogodišnji Eneko Atxa i njegov Azurmendi, gastro hram s maksimalne tri zvjezdice, jedini u toj pokrajini. Kada je u Michelinovu vodiču za 2013. uknjižio treću zvjezdicu, Eneko je postao najmlađi španjolski chef s tom prestižnom ocjenom, a njegov restoran prvi tog ranga u pokrajini Bizkaia. Ako tome dodamo da je Azurmendi ujedno i prvi održivi restoran u Španjolskoj i jedan od najdosljednijih te vrste u Europi, jasno je da se radi o jedinstvenu mjestu koje ne može zaobići niti jedan pasionirani gurman.

Eneko Atxa možda ima samo 39 godina, ali je u svoju biografiju upisao već mnoštvo imponantnih podataka. Taj vitki mladić smirena govora i držanja rodio se u mještascu Amorebieta, desetak kilometara od mjesta gdje se danas nalazi njegov paradni restoran, u obitelji u kojoj je hrana igrala važnu ulogu. Učeći najprije od majke i bake, po lokalnim je restoranima počeo kuhati već s 15 godina, a na nedalekoj ugostiteljskoj školi u Leioi diplomirao je sa 17. 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 po malo počeo je graditi vlastiti stil, a uslijedile su i nagrade na brojnim natjecanjima, festivalima i kongresima, što ga je 2005. potaklo na otvaranje vlastita restorana.

Na uspjeh nije trebao čekati dugo, jer je, kako zbog stažerskog pedigrea, 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 koncem 2007. u španjolskom izdanju za 2008. dodijelio prvu zvjezdicu. Tempo napretka Enekove kulinarske filozofije, koncepti, originalne tehnike i jela na temelju njih, koja je predstavljao svake sezone, donijela su mu tri godine poslije i drugu zvjezdicu, a za daljnje dvije i treću, brzinom koja se može mjeriti tek s usponom revolucionarnog 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 dovršio na brežuljku iznad staroga. Prijašnji restoran, koji uključuje i prostor za različita događanja, bar te vinariju Gorka Izagirre, namijenjenu proizvodnji txakolija (mlado bijelo vino voćna okusa od lokalne autohtone sorte) ovoga je lipnja pretvoren u restoran Eneko („Jednostavniji fine dining“, reći će sam Atxa) s degustacijskim menijem od sedam-osam slijedova (samo 55 eura), koji je nadopunio Enekovu kolekciju restorana (londonski Eneko at One Aldwych i Eneko Tokyo, potonji otvoren u rujnu).

Današnji restoran Azurmendi zapravo je kompleks sastavljen od starog i novog zdanja, te je djelomično restoran, a djelomično staklenik za uzgoj, banka sjemena lokalnih namirnica i znanstveni laboratorij, sve namijenjeno savršeno jedinstvenom doživljaju najboljega što Baskija može ponuditi na području gastronomije.

No, vratimo se glavnom razlogu moga dolaska u Bilbao ovom prigodom. Projekt JAKI(N) zapravo podrazumijeva dizajn centar koji si je zadao ulogu predvodnika pokreta što gastronomiju rabi kao društveni alat. U slučaju JAKI(N)-a, gastronomija je povezana s održivim razvojem, zdravljem, solidarnošću, antropologijom, likovnom umjetnošću, društvenim angažmanom i radnim uvjetima, kao i brojnim drugim aspektima koji bi kuhare vodili prema novim vrijednostima i modelima.

Valja odmah naglasiti da se ne radi o konstruiranome projektu, nastalom na temelju zamisli skupine stručnjaka koji su sjeli za stol i osmislili projekt kao marketinški alat (mnoge kritike na tu temu upućene su, recimo, Renéu Redzepiju), već se radi o projektu koji je rastao zajedno s Azurmendijem. Naime, tijekom proteklih dvanaest godina postojanja, Eneko Atxa i Azurmendi pokrenuli su brojne manje projekte, ostvarili mnoštvo suradnji s najrazličitijim subjektima, od znanstvenih ustanova do umjetnika sa svih područja, kao i razvili nevjerojatno kreativne odnose sa svojim stalnim dobavljačima, pa se pokazala potreba da se sve to svede unutar dobro promišljene strukture, s ciljem da se spriječi prelazak nekih od segmenata u kaos, odnosno njihov izlazak iz temeljne filozofije restorana. Sam Eneko objasnio nam je da se bojao anarhije i gubitka kontrole nad kreativnim razvojem restorana, ali izrazio i potrebu za što većim prožimanjem svega što Azurmendi radi s društvom u kojemu se nalazi.

Čitav projekt dobio je veliku potporu baskijskih državnih tijela, a Atxa su čak ponuđena i velika sredstva za njegovu provedbu. No, on je prvu fazu projekta odlučio financirati sam, a sredstva od Baskije prihvatiti tek nakon prvih konkretnih rezultata, naravno ukoliko se predstavnicima vlasti oni svide i ukoliko procijene da projekt ima daljnjih većih potencijala. Atxa sve radi poprilično samozatajno, bez velike medijske halabuke, želeći izbjeći već spomenuti dojam marketinškog trika („Za mene je ovo nešto osobno važno i ne bih htio da se krivo shvati“, rekao nam je).

Prije negoli kažem nešto o strukturi i sadržaju projekta, zanimljivo je skrenuti pozornost na njegovo ime. Naime, riječ „jaki“ na baskijskome znači „hrana“, a kad joj se doda slovo „n“, pretvara se u pojam „znanje“ („jakin“). Glavni cilj projekta jest uporaba gastronomije u svrhu stvaranja novog svijeta - održivog, zdravog, društveno odgovornog... Upravo stoga, projekt JAKI(N) podijeljen je na četiri dijela – održivost, zdravlje, društvena odgovornost i multidisciplinarnost.

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 lokacije, sasvim je logično da je Eneko Atxa svoje istaknuto mjesto u svijetu suvremene gastronomije zaslužio posebno zahvaljujući konceptu održivog restorana, mjesta koje je u međuvremenu postalo model koji bi trebali prihvatiti svi chefovi što brinu o okolišu, etičkim principima i predstavljanju lokalnih namirnica.

Zgrada restorana izgleda poput staklene kutije s travnjakom na njezinu vrhu. Projektirao ju 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, a na parkiralištu se nudi i napajanje za automobile na električni pogon.

Na krovu zdanja nalaze se vrt i staklenik, u kojima se uzgaja oko 35 vrsta lokalnog povrća, začinskih trava i cvijeća, od prije dvije godine tamo je smještena i banka sjemena, a posvuda su posađene različite biljke koje tvore autentični lokalni pejzaž, sve u svrhu privlačenja određenih insekata te što bezbolnija stapanja čitava kompleksa s okolnom prirodom. Iako se staklenik čini standardnim, zapravo se radi o vrlo naprednoj inačici, gdje se mikroklima prati računarski, te tako osiguravaju stalne razine temperature, vlage i opskrbe bilja hranjivim sastojcima, i to za svaku biljku posebno. Nadalje, rabi se i vlastiti kompost te, kroz format prestižnog fine dining restorana, posebno promoviraju zaboravljene i zapuštene lokalne namirnice.

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

Zanimljivo je da Azurmendi ne rabi uobičajen sustav zaprimanja namirnica od dobavljača, jer bi to potpuno narušilo rad kuhinje, a dobavljačima nepotrebno trošilo njihovo vrijeme, koje moraju posvetiti radu na namirnicama. Zato restoran ima vlastiti kamion koji obilazi ukupno 36 dobavljača tjedno, i to u radijusu od kakvih 45 kilometara.

Posebno poglavlje u dijelu održivosti predstavlja briga za zaposlene. Naime, Atxa drži da je za uspješan i motiviran rad svakome radniku potreban skladan obiteljski život i uključenost u društvena zbivanja. Zato restoran, pomalo neobično, ima pet servisa tjedno – ručak od utorka do nedjelje i večeru samo u petak i subotu. Dakle, svaki radnik ima dva slobodna dana tjedno i više vremena koje može provesti s obitelji te za svoje kulturne, rekreativne i druge potrebe. Isto tako, uz godišnji odmor, svaki chef godišnje dobiva jedan plaćeni tjedan za stažiranje u nekom od poznatih svjetskih restorana (plus plaćen put i boravak).

Osim toga, njeguje se i pozitivan natjecateljski duh, pa se jednom tjedno bira najbolji kuhar, odnosno onaj koji osmisli najbolje novo jelo, za što dobiva nagradu, recimo u vidu posjete nekom dobavljaču i slično.

Drugi dio projekta podrazumijeva zdravlje. To područje obuhvaća studije o prehrani koje se provode u suradnji s lokalnom bolnicom Galdakao, izdavanje knjige „Zdravo kuhanje“ i osmišljavanje jelovnika za bolesnike, uključujući i pacijente bolnice.

Važno područje tog dijela čine i alergeni, odnosno alergije ljudi na određene vrste namirnica. Restoran Azurmendi razradio je čitavu knjigu postupaka kojim se njegova dva degustacijska menija rutinski prilagođavaju svim postojećim alergijskim problemima pojedinih gostiju, bilo zamjenom

određenih elemenata u jelu ili zamjenskim, jednako atraktivnim i zapravo sličnim jelima. Radi se o knjizi uputa koja kuharima omogućava nesmetani rad, bez zastajkivanja u predviđenom tempu posluživanja.

Azurmendi, već sam spomenuo, nastoji što više biti protkan s društvom u kojem djeluje, pa je tako razvio pet programa koji to osiguravaju – ASTEAMUR (show-kuhanje, radionice s autističnom djecom i gala večere), zatim Dobri chefovi u dobre svrhe (suradnja s roditeljima djece oboljele od karcinoma), zatim stipendije Azurmendija i Kulinarskog instituta Pachacutec, Večer kuhanja Sanfilippo (koktel solidarnosti Saborea ilusiones) te Unicef (suradnja u osmišljavanju knjige Svijet osmjeha).

Na koncu, četvrti se dio JAKI(N)-a bavi multidisciplinarnošću. Naime, u središtu kulinarske 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). To područje podrazumijeva i proučavanje neuroznanosti u aspektima užitka i doživljaja jelaca, antropološka istraživanja, otkrića i objave drevnih recepata, potom biologiju, u smislu uputa o optimalnom i zdravom sustavu uzgoja za lokalne proizvođače namirnica, ali i suradnje na području lijepih umjetnosti (primjerice, dizajn i održivost, promocija talentiranih umjetnika...) i glazbe (kontekstualizacija doživljaja i harmonije s okolišem). U sklopu tog dijela predviđena je i jedna iznimno zanimljiva digitalna platforma, putem koje bi se olakšao pristup najboljim uzgajivačima i proizvođačima namirnica širom svijeta (bestfarmers.eco).

Da bismo bolje shvatili bit projekta, tijekom boravka u Bilbao posjetili smo stari mlin, Molino Errotabari u blizini mjesta Mungia, gdje vlasnik Luis Azillon melje vrlo cijenjenu staru sortu kukuruza i kukuruznim brašnom opskrbljuje najzahtjevnije kupce, među kojima je i Eneko Atxa. U Luisovom domu, neposredno uz mlin, njegova supruga i on priredili su nam tradicionalni doručak s talom, tankim lepinjicama od kukuruznog brašna pečenim na peći na drva, koje se pune svježim bakalarom, blagim zelenim papričicama i češnjakom, odnosno domaćim chorizom, kobasicama koje Luis spravlja s vlastitim pikantnim crvenim papričicama što uzgaja u svome vrtu.

Posjetili smo i ribarsko mještašće Bermeo i tamošnju tvrtku Royo, manufakturnog proizvođača usoljenih i mariniranih inćuna. Radi se o proizvodnji u kojoj se inćuni nabavljaju isključivo tijekom svibnja i lipnja, kada su najveći, najdeblji i najukusniji, te potom u soli i pod utezima (bez glave i utrobe) odležavaju dvanaest mjeseci, nakon čega se čiste od soli, odvajaju fileti, uklanjaju i najmanji tragovi košćica te pune u konzerve u koje se ručno ulijeva neutralno maslinovo ulje iz obližnje Navarre (sedam radnika dnevno proizvede samo 150 konzervi). Iako su marinirani inćuni nevjerojatno delikatan i profinjen proizvod, s pravim omjerom kiseline limunova soka i ulja (potpuno su bijeli), Royov usoljeni inćun slobodno se može nazvati Joselitom u svijetu inćuna. Radi se o blago slanom proizvodu sjajnog, čistog okusa inćuna, bez imalo



neugodnih ribljih okusa i zapravo deliciji u kojoj mogu uživati svi gurmani, bez obzira na preferencije.

Za posjeta vinariji Gorka Izagirre (spomenuo sam već, u podrumu restorana Eneko i susjedstvu Azurmendija), namijenjenoj proizvodnji txakolija, koji je za razliku od onog u regiji San Sebastián mirno bijelo vino, a ne blago karbonizirano, imali smo prilike probati uzorke najnovije berbe s različitih položaja, čija fermentacija još nije bila potpuno dovršena i koje tek čeka miješanje u poznate robne marke tog proizvođača, poput G22.

Možda najzanimljiviji trenutak ovog putovanja bila je za mene večera u već spomenutoj instituciji gastronomskog kluba txoko. Naime, posjetili smo onaj u Atxinu rodnu gradiću Amorebieta, kojega je on član. Za nas su kuhali sam Eneko i njegov stric, a meni se sastojao (nakon obveznih domaćih narezaka) od pirjanih gljiva, kokotxas pil-pil (podobrazine bakalara u čuvenom baskijskom umaku), janječih kotleta s pire krumpirom i riže na mlijeku s cimetom. Detaljniji opis tog sjajnog obroka, kao i ručka u Azurmendiju i još jednog u novom restoranu Eneko, zahtijeva poseban tekst.

Nakon bogata četiri dana sasvim mi je postao razumljiv koncept JAKI(N)-a, iznimno vrijednog projekta samozatajnog Eneka Atxe, genijalca u kuhinji i iznimno dragog prijatelja: „Poticanje održivog, zdravog i pravednog društva kroz gastronomiju“.