



Tandem iz banke ideja

Elena i Juan Mari Arzak

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ





FOTO: ARZAK



FOTO: ARZAK

Otkad se sjećam, povijest našeg restorana ujedno je i povijest moje obitelji. Kuću su 1897. izgradili moji djed i baka, José Maria Arzak Etxabe i Escolastica Lete, kao vinski podrum i tavernu u selu Alza, danas sastavnome dijelu San Sebastián. Mnoga od mojih prvih sjećanja vezana su uz to mjesto, piše o izvorima svoje današnje slave Juan Mari Arzak, jedan od najvećih *chefova* naše ere i otac nove baskijske kuhinje, koja je nekad perifernu Španjolsku gurnula na kolosijek vodeće gastronomske sile 21. stoljeća.

Usprkos tome što Juan Mari mrzi riječ *slavan*, teško je naći neku drugu riječ koja bi bolje opisala vlasnika čuvena restorana Arzak u San Sebastiánu, posebno kada je riječ o najširim slojevima Španjolske, predanim gurmanima i profesionalnim krugovima širom svijeta. U svakom slučaju, teško je pretjerati s isticanjem važnosti uloge koju taj genijalni *chef* ima u današnjem svijetu gastronomije.

S upravo napunjenih 70 godina Juan Mari, zajedno sa svojom 42-godišnjom kćeri Elenom, vodi restoran Arzak, gurmansku meku s trima *Michelinovim* zvjezdicama i stalnog člana top-10 društva *San Pellegrinove liste 50 najboljih restorana svijeta*. Taj tandem ne prestaje beskompromisno pomicati granice onoga što zovemo *nueva cocina vasca*, a Juan Mari i dalje ostaje uzor i mentor mlađim kolegama. Treba, naime, znati da je Arzak svojevrsni *kum* čitavoj generaciji španjolskih *chefova*, ponajprije Andonija Luisa Aduriza, kao i njihovih svjetskih kolega koji predvode kurentne gastrotrendove, poput Renéa Redzepija, Wylieja Dufresnea, Davida Changa i mnogih drugih.

Tavernu Juanovih djeda i bake, koja je prema mjestu na kome se nalazila nosila ime Alto de Miracruz, zbog tada uobičajeno loše kvalitete vina, nasmijat će se i sam Arzak, iz šale su nazivali i Alto de *vinagres* (Visoravan octa). No sve se to promijenilo kada su njegovi roditelji, Juan Ramon i Francesca, tavernu pretvorili u lokal koji je služio i jela. Njihova je vještina za štednjakom vrlo brzo prepoznata, a glasine o dobroj kuhinji počele su se širiti i dalje od Alze. Najprije se pročulo da se tamo može pojesti izvrstan gulaš, a potom je lokal postao i omiljeno mjesto za obiteljske proslave. Arzakovi su u međuvremenu u kuhinju doveli izvrsnu kuharicu Paquitu Arratibel, čuvenu po svojim verzijama tradicionalnih baskijskih jela, a posebno onima iz San Sebastián – ribljoj juhi, sipi u vlastitu crnilu, osliču u umaku od peršina, malim jeguljama i nizu lokalnih ribljih jela.

Kada se 1942. rodio Juan Mari, restoran je već lijepo radio godinama. No 1951, kada je imao samo devet godina, umro je njegov otac i obitelj i obiteljski posao odjednom su se našli na prekretnici. Njegova majka pokazala se snažnom ženom i sama je nastavila voditi posao. Stalno je podizala kvalitetu ponude restorana, što nije prošlo nezapaženo. Lokal je promijenio ime u *Viuda de Arzak* (Arzakova udovica) i više nego ikada uživao reputaciju savršena mjesta za svadbe i bankete u povodu krštenja i pričesti.

Juan Mari je karijeru u restoranu započeo 1966, po završenoj Ugostiteljskoj školi u Madridu (prethodno je započeo studij za građevinskoga tehničara) i vojnoj službi. U početku se specijalizirao za pečenja na žaru, no istovremeno je od majke učio o svim tajnama kuhanja. Sva ta znanja i prirodna znatiželja vrlo su ga brzo naveli da počne osmišljavati vlastita jela.

Po ženidbi, u Arzak je došla i Maite Espina, Juanova mlada supruga, koja se brzo pokazala vještom u mnogim elementima restorana – stilu, dekoraciji, posluži i administraciji, svemu čime se i danas bavi. Par je dobio dvije kćeri, Martu (danas povjesničarka umjetnosti i konzultantica obiteljskog restorana) i Elenu, a uskoro su stigle i vrijedne nagrade. Presudna je bila 1974, kada je Arzak, s 32 godine, dobio državnu nagradu za gastronomiju, a restoran uknjižio svoju prvu *Michelinovu* zvjezdicu.

Juan Mari najprije se razvijao unutar okvira tradicionalne baskijske kuhinje, no unoseći u nju nove elemente počeo je graditi vlastiti osebujuć stil. Za njegov ključni korak presudno je bilo predavanje koje je veliki Paul Bocuse, otac francuske *nouvelle cuisine*, 1976. održao na okruglom stolu o gastronomiji koji je organizirao španjolski magazin *Club de Gourmets*. Od toga dana Juan Mari i njegov sansebastijanski kolega Pedro Subijana iz restorana Akelaře, s kojim je otputovao u Lyon na licu mjesta proučiti *nouvelle cuisine* počeli su sanjati o novom identitetu baskijske kuhinje. No epicentar današnjeg vala španjolskih gastronomskih inovacija povjesničari su locirali baš u malenoj kuhinji Arzaka, jer je Juan Mari gotovo samcat obavio golemi pionirski posao postavljanja temelja nove baskijske kuhinje, pokreta koji će brzo okupiti i niz drugih lokalnih *chefova* i restorana.

Nadahnut revolucijom susjedne francuske *nouvelle cuisine*, Juan Mari počeo je revidirati lokalna pučka jela i stvarati njihove lakše i manje rustikalne verzije, isključivo od najboljih baskijskih namirnica i uz uporabu provjerenih baskijskih tehnika. Bio je iznimno uspješan u tome, pa je utjecao na gotovo sve mlađe španjolske kuhare, među kojima je bio i mladi Ferran Adrià, koji su se osamdesetih počeli baviti inovativnim teorijama. Gradeći svoj jedinstveni stil, Arzak je polako skupljao i *Michelinove* zvjezdice, sve dok 1989. u njegovu kuhinju nije stigla i ona najpoželjnija treća, koja ga je definitivno uvrstila u krug vodećih restorana svijeta.

Posljednja dva desetljeća bila su ključna u proboju španjolske kuhinje u svjetskim razmjerima. Predvodnik toga trenda, Ferran Adrià, posebno je bio fasciniran skokom koji je napravio Juan Mari Arzak, kao i činjenicom da su njegovi baskijski kolege do svojih inovativnih jela došli istraživanjem. Naime, Arzak se nije zadovoljio brojnim nagradama i *Michelinovim* priznanjem, već je devedesetih svoju stogodišnju instituciju pripremao za 21. stoljeće. Uz restoransku kuhinju, uredio je i radionicu posvećenu istraživanju i stvaranju novih jela, svojevrstan laboratorij koji je Arzakovoj kuhinji pridodao atribut *avangardna* te postao izvorom bezbrojnih inovativnih ideja. Pri svemu, posve je zadržao bit svoga identiteta, duboko ukorijenjena u lokalnim namirnicama i tradiciji.

U međuvremenu, Juanova mlađa kći Elena završila je prestižnu školu restoranskoga menadžmenta u Švicarskoj te naukovala u kuhinjama velikih *chefova* – Michela Rouxa, Pierrea Gagnairea, Michela Brasa, Alaina Ducassea, Michela Troisgrosa, Ferrana Adrije... Nakon toga vratila se u Arzak i od 1995, kao četvrta generacija obiteljskoga posla, u tandemu s ocem vodi kuhinju restorana i njezinu ekipu od 28 članova (Elena i Juan Mari kod *Michelina* su i službeno upisani kao šefovski dvojac Arzaka). Tandem *chefova* dviju generacija, u kojem se jedan talent nadopunjuje drugim, pokazao se iznimno plodnim (*To je poput glazbenih generacija – ja sam*





FOTO: ARZAK



JUAN I WYLIE DUPRESNE

stari rocker, a Elena teškometalka, reći će Juan Mari). Danas je Elena polovica kreativne i izvedbene snage Arzaka, a i sama se, u vrlo oštroj konkurenciji, nametnula kao jedan od vodećih svjetskih *chefova* mlade generacije. Da je uspješno izašla iz sjene velikog oca, svjedoči i ovogodišnja titula najboljega ženskog *chefa* u sklopu nagrada *San Pellegrinove liste 50 najboljih svjetskih restorana*.

Baskijska kuhinja poznata je po jednostavnim i neiskičenim jelima, većinom morskog repertoara. Stoga ne čudi da je Arzakovo jelo koje je i nadahnulo čitavu revoluciju bilo ono od lokalnog favorita – atlantskog oslića. Naime, njegov oslić u zelenom umaku (*merluza con salsa verde*) bio je poseban po dvjema stvarima. Prvo – prvi put u povijesti pokazalo se da

iberijska jela od iberijskih namirnica mogu zakoračiti na područje visoke kuhinje (zametak današnjega trenda koji lokalno predstavlja kao globalno) i drugo – da će identitet kuhinje budućnosti počivati na tome da se namirnicama dopusti da govore same za sebe (princip koji je danas doveden do ekstremnosti). Spomenuto jelo od oslića, s vrlo običnim namirnicama i jednostavnom pripravom, poslužilo je kao predložak nizu jela koja će ga proslaviti, poput *usarre s mamiom* (vrsta ribe od kamena s tipičnim baskijskim umakom), *bogavantea* (jastog) s maslinovim uljem *extra blanco* i više njih na temelju jaja (*Jaje Arzak, Od jajeta do pileta...*).

Elena je u Arzakov ekvilibrij unijela novu energiju, kreativnu injekciju koja je rezultirala brojnim originalnim jelima,

poput riječnih rakova u rezancima od rižina brašna s majonezom od gusje jetre ili brancina s jakopskim kavicama i pepelom od poriluka. Iako će sama reći da se ona samo uklopila u već postojeći stil i tek unijela u njega nešto od svoje osobnosti, jasno je da je riječ o pripadnici nove generacije svjetskih *chefova* i kreativnoj majstorici koja je budućnost Arzaka.

Tijekom desetljeća razvoja, Arzakova su jela postajala sve kreativnija i modernija, a na koncu su hrabro zakoračila i u avangardu. Iako nikada nije odustao od novih verzija tradicionalnih baskijskih jela, posebno onih od oslića, bakalara, incuna, tune, divljega goluba i šljuke, sve su ga više fascinirali inovativni načini pripreme te namirnice i začini iz cijeloga svijeta. No potonje uglavnom rabi kao inspiraciju za



FOTO: ARZAK

jela koja ostaju u okvirima duha i estetike baskijske kuhinje. Naime, posebnost Arzakova laboratorija takozvana je *banka okusa* (Arzak ju danas voli nazivati *bankom ideja*), zbirka od 1700 namirnica iz cijeloga svijeta i idejno ishodište za mnoga jela.

Degustacijski meni u Arzaku obično se sastoji od dvadesetak sljedova, a ovogodišnji ljetni, primjerice, imao je pet malih uvodnih zalogaja – kabraroka-puding s kadaifom (riba pržena umotana u kadaif), kozji sir aromatiziran turmericom, ogrozd s prženim *čipsom* od kokosa (čarolija u kojoj listovi metvice u podlozi preliveni *čarobnom* tekućinom preplavljaju posudu bijelim dimom), marinirane srdele s jagodom te juhu od mladog kukuruza sa smokvom i krvavicom. Prijelazni niz od pet sljedova sadržavao je kupu s lukom, čajem i kavom (hrustavi roščić punjen gušjom jetrom), *senf od konoplje* s jastogom, rak s *valovima anisa* (posluženo na odozdo osvjetljenoj ploči) te oprášeno jaje s dagnjom (poširano jaje poklopljeno želeom od dagnje te posuto prahom kadaifa, začinskog bilja, kozica i špinata). Riblji sljedovi uključivali su sipu, zatim ogrozd, pir i grdobinu (posluženo na staklenoj ploči ispod koje je na ekranu iPada rotirala snimka valova na šljunčanom žalu) te meso trbuha bonita (vrst malog tunja) s ukiseljenom kruškom i smokvom. Niz od pet deserata akcentiran je juhom i čokoladom *među vinogradima* (kompozicija hladne juhe od jagoda, sladoleda od bosiljka i grozda s čokoladnim bobama) te medovinom s fraktalnom tekućinom (vidi intervju). Sve zajedno, višeosjetilni doživljaj s pomno režiranom dramaturgijom.

Identitet današnje Arzakove kuhinje počiva na vrlo definiranim odrednicama – unikatnom i vrlo osobnom stilu, duhu baskijske kuhinje i kulture koju poštuje, kontinuitetu kreativnoga kulinarskog istraživanja i razvoja u svim aspektima restoranskoga posla te trajnom opredjeljenju za avangardnu kuhinju koja ne klonira niti kompilira druga napredna razmišljanja.

S Elenom i Juanom Marijem Arzakom susreli smo se za trajanja kongresa Gastronomika u San Sebastiánu. Juan Mari odmah je stvorio ugodnu atmosferu, pa je razgovor brzo postao ležeran i prijateljski. Već na samu početku odbacio je podeblji fascikl s bilješkama koji, kako je rekao, uvijek nosi sa sobom na konferencije (*Uvijek sve pripremim dan prije, jer volim u zadnji trenutak odlučiti o čemu ću govoriti. Ne nosim sa sobom ni laptop ni iPad, jer volim pod rukom osjetiti papir*, pojasnio nam je). Elena, znatno tiša i odmjerena, bila je tijekom intervjua protuteža živopisnomu ocu, kojeg je povremeno morala obuzdavati, na opću zabavu. U jednom trenutku u prostoriju je ušao i naš stari znanac, njujorški molekularni *chef* Wylie Dufresne iz restorana WD~50, inače jedan od Arzakovih učenika, pa je uslijedilo oduševljeno pozdravljanje i zajedničko fotografiranje.

Ono što je odmah postalo jasno jest da o klasičnome intervjuu neće biti ni govora, kao i to da će dosta pripremljenih pitanja ostati nepostavljeno. No zato smo čuli dosta toga drugoga, različitih tema i misli koje su Arzakovima dolazile asocijativno, i pokušali iskoristiti najviše što smo od toga mogli. U svakom slučaju, u razgovoru smo se lijepo zabavili, a mnogo puta i od srca nasmijali, jer su Elena i Juan Mari na trenutke djelovali kao dobro uvježban komičarski duo, premda ne znamo tko bi bio kadar tako dobro osmisлити liko-

ve i njihove replike. Šteta je jedino bila što razgovor nije bio snimljen filmski, jer nažalost papir ipak ne može prenijeti svu domišljatost i prirodnu duhovitost sugovornika, a još manje njihov međusobni odnos, geste i mimiku.

Sredinom intervjua Elena se ispričala što je toliko nervozna, jer je upravo očekivala poziv iz Švedske s viješću da je osvojila *Kungsfenan Prize for Maritime Gastronomy*, uvaženu nagradu koju su prije osvajali velikani poput Paula Bocusea i Matsuhise Nobua (u obrazloženju stoji: *...koja je predano radila da postane jedan od vodećih svjetskih chefova i koja nastavlja ponosnu gastronomsku tradiciju Baskije*). Nama je tu vijest povjerala prvima i zamolila nas za diskreciju od nekoliko dana (zahvalivši na našim čestitkama, skromno je i stilom antidive odmah dodala: *Sav svoj uspjeh dugujem ocu. Jako ga poštujem, kao i cijelu njegovu generaciju*).

S obzirom da ste odrasli u restoranu, jeste li odmah bili predodređeni da jednoga dana postanete chef?

Juan Mari: Tada se o tome uopće nije razmišljalo, jer se valjda podrazumijevalo da će tako biti. Čista logika stvari. Znao, moja baka je bila *chef* i moja majka je bila *chef*, tako da se ja, kao jedinac u obitelji, držim trećom generacijom ženskih *chefova* (smijeh). Kod nas vlada matrijarhat i žene uvijek sve određuju. Znao, osobno uvijek radije pojedem nešto što je skuhala žena nego muškarac. Žene su znatno suptilnije. Evo, recimo, Elena je znatno suptilnija u kuhanju od mene.

Elena: Mislim da to nije točno, barem što se mene tiče. Ja ne vidim nikakve razlike.

Juan Mari: Ja da.

Elena: Eto vidite. Ovako će biti stalno. Mišljenja nam se u mnogočemu razlikuju. K tome, moj će otac skakati s jedne na drugu temu. S njim je nemoguće.

Sjećate li se nekih okusa iz najranijega djetinjstva?

Juan Mari: Ono čega se najbolje sjećam iz doba prije očeve smrti jest to kako me on svakoga poslijepodneva vodio sa sobom u cidreriju (lokal u kojem se toči jabukovača, op. a.), u kojoj je on zakupio jedan tunel podruma, s bačvama jabukovače namijenjene isključivo našoj obitelji i prijateljima. Ljudi su tamo jeli i pili, družili se... Sjećam se kako sam jednoga dana kušao teleću jetricu s lukom i popio nekoliko gutljaja jabukovače. Toga se okusa još danas sjećam.

Kuhati ste počeli uz majku. Što je najvažnije čemu vas je naučila?

Juan Mari: Majka me, prije svega, naučila poštivati namirnice i ljude, kako goste, tako i naše dobavljače – lokalne uzgajivače, ribare... Zнала je reći – bez njih bismo bili nitko i ništa. Recimo, posebno me naučila poštivati najpopularniju lokalnu ribu – oslića, i uputila me kako najbolje iskoristiti njezine prednosti. Od nje sam naučio spravljati prženi oslić s čančicama, češnjakom i *salsom verde*, što je tradicionalno jelo pokrajine Gipuzcoa i, kako ja to vidim, najvažnije tradicionalno baskijsko jelo. Poznato je pritom da je oslić riba bez mnogo okusa, a mi ga Baskijci volimo baš zbog toga. Za nas on nije bezukusan, kako kažu drugdje, već riba vrlo delikatna okusa, koji volimo pojačati čančicama, zbog kojih je umak vrlo ukusan. Osim toga, ima i lijepu teksturu, zahvaljujući čemu je jelo od njega potpuno, sa svim važnim elementima.

To je po mnogočemu najbolja riba, barem za nas. U Bilbau će vam reći da je to bakalar, a u San Sebastiánu oslić. I sipa je tu jako dobra.

A što se tiče razmišljanja o hrani?

Juan Mari: Na mene je majka prenijela sve što je znala o hrani, sve ono što je sačinjavalo nju samu – filozofiju hrane, ljubav prema hrani i namirnicama. Kad su namirnice bile u pitanju, bila je vrlo stroga. Za nju najbolje nije bilo dovoljno dobro. Možda je najvažnije to što me naučila voljeti ono što radim. I biti skroman, i ponizan..., to je jako važno. Kad vam kažu da ste slavni i popularni, nemojte vjerovati u to. To kažem svim mladim *chefovima*. Mi smo samo *chefovi*, ljudi koji osmišljavaju jela i kuhaju, mi nismo estradne zvijezde.

Koliko ste slični ostalim chefovima nove baskijske kuhinje?

Juan Mari: Znaite, moja generacija oduvijek je živjela jako zdravo. Dobro, voljeli smo zabavu, ali uvijek bez ikakvih pretjerivanja. Izlazili smo van i ostajali do tri-četiri sata u noći, ali u devet ujutro već smo bili u kuhinji. Majka mi je rekla – Juan Mari, nije važno u koliko sati odeš leći, ali vrijeme ustajanja je svetinja. Možeš ostati vani cijelu noć, dvije noći, ali treću nećeš izdržati, otići ćeš spavati... Imala je pravo. Mislim da smo svi živjeli zdravo, zabavljali se i ozbiljno radili. Zato smo i uspješni napraviti nešto vrijedno.

Kako biste vi definirali novu baskijsku kuhinju?

Juan Mari: Pokušat ću to objasniti na svojoj osobnoj kuhinji, jer to je ista stvar. Ta nova kuhinja imala je začetak negdje 1975, nakon što se proslavila francuska *nouvelle cuisine*. Koncept je bio sličan, samo s lokalnim namirnicama, prema lokalnom ukusu, sa stalnom evolucijom i s izrazito osobnim pečatom koji sam dao svojoj kuhinji. Za mene su najvažnije lokalne namirnice...

Elena: Ne, najvažniji je lokalni ukus, kao posljedica tih namirnica. Lokalni je ukus rezultat povijesti...

Juan Mari: Nije to ništa posebno. Uostalom, govoriš presporo. Daj malo brže... (smijeh).

Elena: Molim te, dopusti da objasnim. Ništa mi ne daš... (opći smijeh).

Juan Mari: (skrušeno, u šali) *I love you* (opći smijeh).

Elena: Samo da kratko objasnim. Lokalni je ukus rezultat povijesti. Mi možemo misliti da su rajčica i krumpir baskijski, a vi da su hrvatski, ali su oni zapravo iz Amerike. Ovdášnji lokalni ukus nije bolji ili lošiji od nekih drugih, već je samo drukčiji. Od djetinjstva tu jedemo neke stvari. Recimo, ne znamo zašto, ali u Baskiji volimo peršin i češnjak, ali ne toliko korijander... Volimo đumbir, ali ne previše. Volimo i kokos, ali uvijek u kombinaciji s nečim drugim... Zašto? Nemamo pojma. Nitko ne zna.

Juan Mari: To uopće nije važno.

Elena: Dopusti. To što sam nabrojala mi nazivamo *kôd okusa*, i on je ugrađen u nas. Kad kuhamo, potpuno se nesvjesno pridržavamo tog *kôda*.

Vaša je kuhinja izrazito autorska. Kako ste osigurali potpunu originalnost?

Juan Mari: Gledajte, kuhinju Arzaka vodim ja, ali uz Eleninu pomoć. Mi smo uvijek tandem i ništa nije moguće bez Eleni-

na udjela. Zajedno radimo već šesnaest godina i nas dvoje danas činimo Arzak. Važno je reći da se kod nas ne poslužuje nijedno jelo za koje oboje nismo dali suglasnost. Točno je da je kuhinja Arzaka autorska, jer sve što služimo gostima može se naći isključivo u Arzaku. Mi ne radimo ništa na temelju stvari do kojih su došli drugi, već isključivo onoga što smo sami otkrili istraživanjem, na temelju vlastitih ideja i osobnosti, uopće pogleda na hranu i na svijet. S druge strane, to je istodobno kuhinja s baskijskim duhom. Dakle, riječ je o autorskoj kuhinji s lokalnim duhom prezentiranoj na svjetskoj razini. Ta je kuhinja istovremeno i globalna i lokalna, a temelji se na istraživanju, razvoju i avangardnim pogledima.

Što je temelj vaše kulinarske filozofije?

Juan Mari: Vrlo jednostavno – *chefovi* na svijet gledaju očima kuhara. Kreću se svuda kao i drugi ljudi, gledaju oko sebe, i sve se to negdje pretvara u jezik kuhinje. Najobičnija svjetla semafora *chef* može vidjeti kao tablu čokolade na koju su stavljene tri različite boje. Vidite zgnječenu kanticu Coca-Cole, i to vas inspirira da napravite sličan bombon. Rijeka s nekim otokom punim raslinja može vas navesti da napravite jelo koje će u sredini imati otočić od začinskih trava... Da biste bili nadahnuti i kreativni na takav način, morate se čuditi svemu, oduševljavati se i najmanjim, najskromnijim stvarima. Moja se filozofija temelji na skromnosti i tome da se nikada ne libite pitati ono što ne znate... Čovjek mora biti svjestan svojeg neznanja i ne smije o sebi imati predobro mišljenje. Ne postoji čovjek koji vas ne bi mogao nečemu naučiti. Osim toga, za ovaj posao morate misliti kao dijete i na svijet gledati dječjim očima. Znaite, djeca se mogu iskreno začuditi i oduševiti bilo čime, nešto što mnogi ljudi s vremenom izgube. Ukoliko ne gledate na svijet očima djeteta, ne možete se baviti avangardnim kuhanjem.

Koliko je proces istraživanja bitan za konačni rezultat – zadovoljstvo gosta?

Juan Mari: Gledajte, moja se kuhinja temelji na istraživanju. Dva *chefa* koji rade u pokusnoj kuhinji, odnosno laboratoriju, a kojima je jedina zadaća da osmišljavaju nova jela, nemaju pojma što se događa u kuhinji restorana, kat niže. Laboratorij je znanost, a restoran je stvarni svijet, životna stvar, ono što ljudi jedu. Ono što otkrijemo u laboratoriju mora zaživjeti u kuhinji, pretvoriti se u konkretna jela. To nije nimalo lak proces, jer je naša filozofija da se ta jela moraju svidjeti svima koji kod nas dolaze jesti. K tome, cilj nam je i to da se osjete kao kod svoje kuće, da budu zadovoljni i sretni. Zato svi – ekipa u kuhinji, poslugi..., svi moramo biti prirodni, prisni i ugodni. Jer ako ste takvi, a ne bahati ili na distanci, gosti će prema svemu biti otvoreniji i na koncu više uživati, odnosno sve zajedno više emocionalno doživjeti.

Užitak gosta je konačni cilj?

Juan Mari: Da, naravno. To s užitkom jako je povezano sa stavom o hrani. U ovim krajevima ljudima je hrana vrlo važna, premda nitko ne zna točno zašto. Recimo, kod našeg degustacijskog menija...

Elena: Čekaj, čekaj... Objasni prvo što misliš. Rekla sam vam, on je takav. Reći će jednu frazu i u njoj pet različitih stvari, a onda prijeći na drugo (opći smijeh, samo je Elena ozbiljna).



FOTO: ARZAK





Juan Mari: (skrušeno, u šali) Elena, *I love you*. Stvar je vrlo jednostavna i univerzalna. Ljudi zarađuju novac i troše ga u restoranima. Ako imate više novca, više ćete posjećivati restorane. Ako ga imate vrlo malo, doći ćete jednom godišnje. To je svuda tako, a u našem kraju posebno. Zato posebno vodimo računa o lokalnom ukusu. Recimo, isprobavamo neko jelo u laboratoriju, recept pošaljemo u restoransku kuhinju, gdje sve prevedemo u lokalni ukus, dakle uobličimo ga tako da se sviđa lokalnim ljudima. Kada onda u restoran dođu naši prijatelji gurmani, koji nas redovito posjećuju, poslužimo im to jelo da ga kušaju. Ne kažemo im nužno da je riječ o novome jelu, niti da se radi o testiranju, nego ih ležerno pitamo što o njemu misle. Mogu vam reći dvije stvari – o, to je jako dobro ili ovo je nešto posebno. Onda ponovno gledamo recept...

Elena: Čekaj, čekaj, samo malo..., to nije razumljivo. Ja ću objasniti... Ako vam kažu da je dobro, to je OK i mi smo zadovoljni, ali ako vam kažu da je posebno, odmah znate da im je s tim jelom nešto čudno. Znate, nikada vam neće reći – ne sviđa mi se, nego ovo je posebno. Za nas je ta riječ znak za alarm.

Juan Mari: Onda se vratimo u kuhinju i proučavamo recept, listu namirnica, postupaka... Možda smo pretjerali sa začinima za *tandoori*, pa onda smanjujemo količinu, jer smo očito premašili granice lokalnog ukusa. Nakon što smo sve pregledali i revidirali elemente, jelo ponovno testiramo na drugim prijateljima i ono na jelovnik dolazi tek kad smo sigurni da će se svima sviđati.

Zašto imate toliko povjerenja u lokalni ukus i što je s internacionalnim gostima?

Elena: Gledajte, mi ne kreiramo jela samo za lokalne goste. K nama dolaze gosti iz

cijeloga svijeta, i svima služimo isto, bez obzira jesu li iz Baskije, Hrvatske ili New Yorka... Ali lokalni ukus nama je izvrstan za testiranje, iz jednog jedinog razloga – jer je univerzalan. Postoje okusi azijskih jela, južnoameričkih jela, nordijskih jela..., sve su to posebne regionalne kuhinje, koje se sviđaju nekima ili mnogima iz drugih krajeva svijeta. No baskijska kuhinja pripada onim kuhinjama koje se sviđaju svima. Najbolja je usporedba s talijanskom kuhinjom, koja se sviđa svima. Jednako je i s baskijskom... Tako da nikada nemamo problema sa strancima. Oni jedu i vole sve isto što i ljudi iz centra San Sebastiána. Jedini problem u usporedbi talijanske i baskijske kuhinje jest taj što dobar dio prve počiva na jeftinoj tjestenini, a druge na skupoj ribi. To je problem.

Što je za vas idealan omjer tradicionalnog i avangardnog?

Juan Mari: Za mene su tradicija i avangarda ista stvar. Recimo, kad sam prvi put ponudio jelo od *cocochasa* (podbradak velikog atlantskog oslića, op. a.), to je bila svojevrsna revolucija, vrlo, vrlo moderna stvar – sjajno jelo od komada ribe koji se držao bezvrijednim. No s vremenom je to jelo postalo tradicionalno. Moja četiri jela, koja sam osmislio i ponudio u svom restoranu sedamdesetih, danas su vrlo popularna u ovom kraju, a mnogi na njih gledaju kao na tradicionalna. Dakle, jedno vrlo osobno jelo ima šanse postati tradicionalno, jasno ukoliko je jako dobro i ukoliko se još poklopi nekoliko drugih stvari na koje ne možete utjecati. Većina naših jela ostane na jelovniku godinu-dvije i onda nestane. Ali ako je jelo dobro, ljudi će uvijek ponovno i ponovno pitati za njega. Ako ne zapamte neko jelo i ne pitaju za njega, to jelo sigurno nije bilo važno za povijest gastronomije. Znate,

ako neko od mojih jela potraje dvadesetak godina, to je za mene Nobelova nagrada. Pritom trebate znati da sam u karijeri osmislio na tisuće jela, a samo njih četiri ušla su u povijest. Što je naš ideal? To da neko naše avangardno jelo bude toliko važno da ostane zapisano u povijesti. A jelo koje ostane u povijesti zapravo je tradicionalno jelo. Zato moramo marljivo raditi i raditi, samo da bi neko jelo jednog dana postalo tradicionalno.

Kako uspijevate da su, uza svu suvremenu kulinarsku tehnologiju koju rabite, vaša jela uvijek karakteristično baskijska?

Juan Mari: To je opet priča o univerzalnome u lokalnom. Možemo biti iznimno moderni ili avangardni, ali uvijek ćemo rabiti lokalne proizvode i okuse, tako da će ta jela, ma kako tehnički napredna bila, uvijek u sebi imati duh Baskije, njezine korijene. Možemo letjeti koliko god hoćemo, ali to korijenje uvijek će biti veza s Baskijom.

Možete li objasniti koncept vaše banke okusa?

Juan Mari: To je koncept na kojem smo počeli raditi prije kakvih osamnaest godina. Mi to zovemo *banka okusa*, premda je zapravo riječ o *banci ideja*. Sve namirnice koje držimo u toj banci ideja, a koja se nalazi u našem laboratoriju, njih oko 1700, pomno su katalogizirane u našoj računarskoj bazi podataka. Evo kako radimo. Recimo, tražimo rižu i pod rednim brojem 1200 nađemo jedinicu *zelena vijetnamska riža*. Nama to treba za pokuse danas i predugo bi nam bilo čekati da takvu rižu naručimo iz Vijetnama. Zato u našoj banci imamo tu zelenu rižu koju nam je netko donio iz Vijetnama. Ali mi ne rabimo tu rižu za pripremu, već kao inspiraciju. Sviđa nam se ideja te riže i kažemo – napraviti ćemo nešto slično, ali na svoj način. Što je zeleno, a da mi to u Baskiji volimo? Peršin. Dakle, napraviti ćemo zelenu rižu na baskijski način tako da rabimo zeleni sok peršina i ona će izgledati kao vijetnamska. A da nismo vidjeli tu zelenu vijetnamsku rižu, nikada nam ne bi palo na pamet raditi zelenu baskijsku rižu. Ili, recimo, tražimo nešto gorko i u bazi podataka pod *gorko*, na broju 847 nađemo suhu iransku crnu limetu. Poznajemo taj citrus, premda ga je teško naći i u samom Iranu. I što napravimo? Uzmemo malu lokalnu limetu,

iscijedimo joj sok, 12 sati namačemo je u kavi i potom još toliko dugo dehidriramo. Ona postane crna, suha i tvrda kao iranska. Kušamo je, i vidimo da je okus sličan. Nije jednak izvorniku, ali jest gorak. Eto, tomu služi banka ideja.

Ima li vaš degustacijski meni priču ili je svojevrsna best of kompilacija?

Juan Mari: Kod degustacijskog menija uvijek se igramo s trenutnom sezonom. Ali to su jela koja su osmišljena već prije, jer uvijek planiramo unaprijed. No neka su jela sezonska, a neka služimo tijekom cijele godine. Među njima je uvijek barem jedno od naših važnijih jela. Uglavnom, ne radimo tematski, već svaki slijed ima drugu ideju, odnosno može stajati sam za sebe. Na taj način zadržavamo slobodu.

Volite cerebralna, odnosno filozofska jela, ali jednako tako i ona zabavna. Kako ih kombinirate?

Juan Mari: Mi to zapravo nastojimo kombinirati u svakom pojedinom jelu. Za nas je u prvom planu intelektualna dimenzija jela, dakle ona cerebralna ili filozofska. Ako tomu možete dodati malo zabave, ono što mi nazivamo *circusom*, tim bolje. No, *circus* dolazi u obzir samo ukoliko je intelektualna dimenzija dobro promišljena i izvrsno izvedena, i to isključivo ako je ta zabavna dimenzija ne kvvari. Nekad, naime, postoji opasnost da zbog zanimljiva izgleda narušite izvorni duh i ideju jela ili njegov okus. Naravno da se može napraviti isključivo intelektualno jelo, što je u redu, ali napraviti isključivo zabavno jelo čisti je promašaj. Idealno je spojiti ta dva elementa u pravom omjeru, što je iznimno teško. Zato radimo mnogo više intelektualnih jela, jer je pravu kombinaciju vrlo teško naći. Znače, ne možete se igrati hranom. Ako jelo mora biti spektakularno, mora istovremeno biti i jako dobro osmišljeno.

Oni koji dobro poznaju vašu kuhinju, a i vi sami, često rabe riječ čarolija. Događa li se ona dok kuhate?

Juan Mari: Da. Nekad je to teško objasniti, a nekad i ne. Recimo, imamo desert od *cochinille*, malenoga južnoameričkog insekta slična pčeli koji se hrani sokom i hranjivim tvarima određene vrste kaktusa. Taj kukac daje tekućinu tamnocrvene boje, što se inače rabi kao prirodno bojilo za hranu i u kozmetičke svrhe. Imamo slatku juhu od medovine, spravljenu od vode, meda, šećera i ekstrakta breze, ulivenu u plitki tanjur, u čije se središte doda mješavina tinkture *cochinille* i votke, koja se potom neravnomjerno razlije tekućinom tvoreći fascinantan fraktal, uzorkom sličan koralju. Za mene je, recimo, to čarolija. Prije smo imali jedan voćni desert kod kojeg se *piña colada* prelijeva preko leda i pretvara u mjehuriće, što je pred gostom vrlo spektakularno. I to je čarolija, moja haripoterovska strana. Jedna od najvećih čarolija događa se kad kuhate s ljubavlju, što mi redovito činimo.

Svidaju li vam se promjene koje je vaša kći unijela u kuhinju Arzaka?

Juan Mari: Da, naravno.

Elena: Tu ja moram nešto objasniti. S ocem radim već dugo, ali ozbiljno tek od 1995. Kad sam došla u Arzak, njegova je kuhinja već bila definirana kao avangardna. Dakle, ono što sam ja učinila jest da sam uskočila u zahuktali vlak. Vrlo brzo počela sam razmišljati na isti način kao i otac. Hoću reći da

nisam ja ta koja je napravila revoluciju u Arzaku, jer je ona već trajala. Ja sam joj se samo priključila.

Koliko se vaš stil razlikuje od očeva?

Elena: Zanimljivo je da je otac na mene najviše utjecao tako da me pustio da sama razvijam svoje vizije. Htjela sam izgraditi vlastiti stil, mada je on na koncu ispaao sličan onome moga oca. Kad smo počeli raditi zajedno, naravno da sam željela izraziti i vlastitu osobnost. Našim sam *chefovima* rekla da kad god budu htjeli da nešto kušamo, da nam to ponude zasebno. Tako nam, recimo, ponude dvije verzije umaka ili nešto slično da kušamo svaki zasebno i u 99 posto slučajeva oboje se odlučimo za isto. Ne znam je li to genetika ili smo izgradili sličan ukus.

Na koji način funkcionirate zajedno?

Elena: U početku sam se više bavila prezentacijom na tanjuru, jer je otac bio generator ideja, ali danas i ja pridonosim novim idejama, koje možda imaju malo drukčiji pristup. Otac je sretan kad ja s putovanja donesem nove stvari, nove ideje... Rasprave? Da, uvijek su to burne rasprave. Vidjeli ste nešto od toga i danas (smijeh). Ne biste rekli, ali mi se zapravo jako dobro razumijemo.

Dakle nema svada?

Juan Mari: O, da. Naravno da ima, svaki dan. Kao pas i mačka. Ali nikad ne preozbiljno. To su uglavnom rasprave s mnogo vike, kreštanja i nadglasavanja.

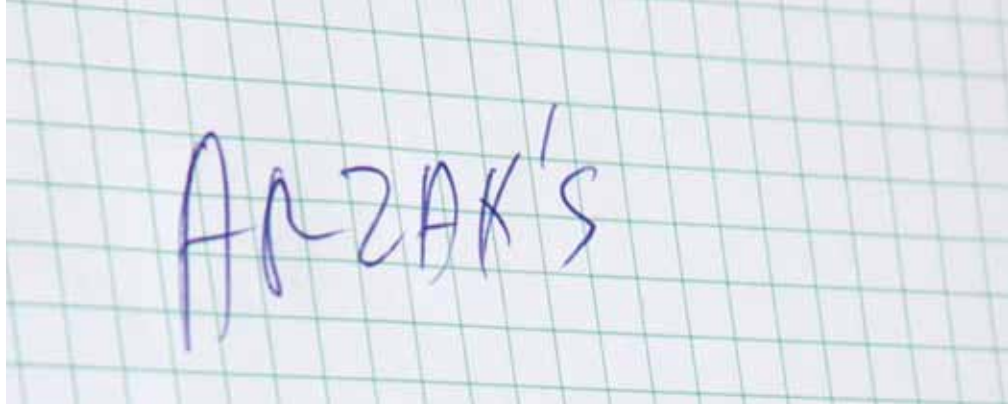
Elena: Ali o hrani se uvijek brzo sporazumijemo. Tu razmišljamo vrlo slično. Ja sam sporija i pedantnija u kreiranju, a otac brži i impulzivniji. Kao dijete, išla sam u njemačku školu, pa je to možda i utjecaj obrazovanja. Ne znam... Razlika je možda u tome što ja volim jednostavnije konstruirana jela, s manje elemenata na tanjuru. Kad sam ocu prvi put rekla da bih ja pojednostavnila naša jela, jer da je to za moju generaciju sve prenatrpano, odmah je rekao – odlično, daj napravi jedan primjer. Ja sam onda u nekom jelu deset elemenata smanjila na šest i oduševio se time. Onda je otišao u drugu krajnost i napravio jelo od tri elementa. No to je za mene bilo ekstremistički, pa se opet razvila rasprava, sada sa zamijenjenih gledišta. Ali ono što je sigurno jest da otac ima najpouzdanije nepce na svijetu. Tu mu apsolutno vjerujem. Eto, tako mi funkcioniramo.

Juan Mari: Elena mi često otvara nove horizonte. Da mi ideju i ja se odmah oduševim i vidim kako bismo je mogli razviti. Ja sam tu vrlo brz i praktičan...

Elena: Prije nekoliko godina napravila sam čokoladni omljet, pokazala mu ga i dala da kuša. Rekao je – okus je odličan, ali izgleda grozno. Pokušali smo napraviti ljepšu prezentaciju, ali jednostavno nije bilo moguće. Onda je otac došao na ideju da odrežemo krajeve omljeta i napravimo ga četvrtastim, dodamo na njega umak i cvijeće, a da u jelovniku, kao naziv deserta, stavimo: *Omljet od čokolade – ružan* (opći smijeh). Mislila sam da je to malo pretjerano, ali uspio me nagovoriti, jer je tvrdio da je omljet toliko ukusan, da bi ga bilo šteta odbaciti. To dokazuje da je otac veći ekstremist od mene. Da nismo stavili napomenu *ružan*, gosti bi mislili da stvari ne uzimamo ozbiljno. Ovako su shvatili da smo primijetili da desert ružno izgleda. Nitko se nije žalio.



FOTO: ARZAK



Elena, kako je voditi kuhinju s većinom muških chefova, od kojih su mnogi stariji od vas? Vašom mirnoćom i samopouzdanjem?

Elena: Valjda, ne znam. Premda moram reći da u kuhinji Arzaka danas imamo šest šefica, što je tu normalno, jer kod nas vlada matrijarhat. To je društveno pitanje. Nekada su žene bile sputane i kućanice. Malo-pomalo, ženski se rad socijalizirao i izašao iz kuće. Kad je moj otac učio u ugostiteljskoj školi u Madridu, u njegovoj su klasi bile samo tri žene. Kad sam se ja školovala u Švicarskoj, od nas 25 devet je bilo žena, a danas je svuda omjer pola-pola.

U kojem će se smjeru Arzak razvijati u budućnosti i kako zamišljate jela u njemu za, recimo, dvadeset godina?

Elena: Reći ću vam ono što bih ja željela. Prije svega, željela bih ostati u San Sebastiánu. Drugo, željela bih ostati u restoranu u kojem smo danas, jer je to mjesto za nas kao dom. Za mene je kuhinja Arzaka kao dnevna soba, jednostavno zato jer sam u njoj boravila od djetinjstva. Kao dijete, tijekom školskih praznika, sa sestrom, radila sam dva sata dnevno u restoranu. Za mene je to mjesto posebno... Imali smo nekih ponuda da otvorimo novi, moderan restoran na drugom mjestu, ali nismo to htjeli. Kako će se razvijati naša jela, to ne bih znala reći. Prije pet godina kuhali smo drukčije nego prije deset. Ono što sigurno znam jest da volim kuhati i da ću uvijek poštivati principe kojima me naučio otac i ostali chefovi kod kojih sam učila. Ali u kojem će smjeru sve ići, to ćemo tek vidjeti...

No vaš tandem će još dugo djelovati?

Juan Mari: Dok god budem mogao raditi, mi ćemo biti kreativna ekipa restorana, ali i prisutni u restoranu, jer to je ono što smo zapravo mi sami. Znaite, jedno od nas uvijek je u kuhinji, ponekad i oboje. To je obveza prema našim gostima. Netko bi rekao da je to robovanje, ali ja kažem – to je naš život i ono što volimo. 🍷



FOTO: ARZAK

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI *Saboriala*

Countless gastronomic experiences

*In San Sebastian,
the most beautiful
city in the world*

*Sessions on function
rooms and sommeliers*

*The sweet world
(France and Spain)*

*Real-time tastings
from your seat*

*Talks, workshops,
private classes*

*The great
French chefs*

*The great cheese
challenge - Spain
vs. France*

*The most modern and
inventive chefs in France*

*Competitions for
Grilling, Gin & Tonic.....*

*The best chefs
on the planet*

*International and cosmopolitan:
simultaneous translation
English, French, Spanish*

La Grande Bouffe

*The latest in
contemporary Spanish
food and drink*

france.lagrandecuisine

THE GREAT INTERNATIONAL GASTRONOMY CONFERENCE
SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA - BASQUE COUNTRY SAVOUR IT

From 7 to 10 October 2012
www.sansebastiangastronomika.com