



# ARZAK & ARZAK



**Juan Mari Arzak** jedan je od najutjecajnijih *chefova* svijeta kojeg obožavaju brojni gurmani i koji je uzor mnogim mlađim *chefovima*. Čuveni sansebastijanski restoran Arzak kojeg vodi sa kćeri **Elenom** već godinama je gurmanska meka s tri Michelinove zvjezdice

piše **Velimir Cindrić**

Ovo je jedna od najbolje čuvanih tajni - pojavljuje se kriptični natpis na monitoru u prostoru tajanstveno crvena poda, čiji su zidovi od poda do stropa obloženi policama prepunim milimetarski točno posloženih etiketiranih spremnika. Spremnici su mistično straga osvijetljeni fluorescentnim svjetlom i na raspolaganju laboratoriju gdje skupina alkemičara svakodnevno provodi komplicirana istraživanja. U polje tražilice baze podataka tehničar upisuje pojam *sarsaparilla*, pa zatim *bergamot*, dok u kutu ekrana već bljeska zagonetni naziv *El círculo del chipirón*. I dok tehničar radi sve brže, a ekranom se velikom brzinom izlistavaju stotine pojmova, u hodniku se sve glasnije čuju koraci...

Napeta scena iz serijala o Jasonu Bourneu ili Jamesu Bondu s laboratorijem koji se bavi tko zna čime i čijim se kodnim imenima štite „najbolje čuvane tajne“? Moglo bi biti, da uz početnu sintagmu na ekranu ne stoji fotografija dvoje nasmijanih ljudi, da tehničar nije stručnjak za kulinarske tehnike, a skupina alkemičara zapravo ekipa kuhara zaduženih za razvoj jela.

Laboratorij je doduše stvaran, a naziv prostorije s pohranjenim spremnicima „Banka ideja“, pa se ipak ne radi o nečem svaki-danšnjem. Naime, nalazimo se u svojevrsnoj „banci okusa“, trezoru s više od 1700 najrazličitijih namirnica iz cijeloga svijeta, a koraci iz hodnika pripadaju dvojcu sa spomenute fotografije - **Juanu Mariju Arzaku** i njegovoj kćeri **Eleni**, tandemu koji vodi kuhinju čuvenog sansebastijanskog restorana Arzak. Namirnice koje se tu nalaze izvor su ideja za nova jela koja svakodnevno nastaju u

laboratoriju tog 115 godina starog restorana, smještenog u mondenome ljetovalištu u dnu Biskajskog zaljeva.

- Banka ideja stara je već dva desetljeća i u početku smo je zvali „banka okusa“. Sve namirnice u njoj su katalogizirane u našoj bazi podataka i zapravo nam ne služe za rad s njima, već kao inspiracija, nešto na čijem ćemo tragu osmisliti novo jelo, koje uopće ne mora imati veze s tom namirnicom. Dakle, radi se samo o poticaju za eksperiment, jer se naša kuhinja dobrim dijelom temelji na istraživanju - objašnjava nam Juan Mari Arzak.

Restoran Arzak u svom laboratoriju ima dva kuhara koji se bave isključivo osmišljavanjem novih jela i koji nemaju nikakve veze s onim što se događa u kuhinji. Od svih ideja, nakon faze eksperimentiranja, samo manji dio njih uopće i dospije u kuhinju kao konačni recept, da bi se preveo u jelo koje će se svidjeti stalnim gostima. Na koncu, samo nekoliko takvih jela preživi cijelu sezonu, a tek jedno ili dva zadrže se i dulje.

Jedan od primjera takvih je i spomenuti *El círculo del chipirón* (Krug lignje), fascinantno jelo vrlo komplicirane recepture, u kome su tradicionalni elementi transformirani znanstvenim postupkom te koji, između ostalog, sadržava prah egzotične biljke *sarsaparilla*, sušenu koru naranče, čaj s *bergamotom*, kakao u prahu i modenski aceto balsamico.

Cilj istraživanja u restoranu Arzak jest savršeno ravnotežje avangardne kuhinje i lokalne tradicije. Upravo stoga, kuhinja Juan Marija i Elene ujedno je i moderna i zabavna, ali uvijek s dubokim baskijskim korijenima. Neki su je, u doba vladavine takozvane molekularne kuhinje, nazvali „mješavinom inovativne francuske kuhinje i španjolske kuhinje

potaknute znanosti, ali na baskijski način“. Nimalo čudno, s obzirom da je Juan Mari općepoznati otac „nove baskijske kuhinje“ (*nueva cocina vasca*), pokreta koji je nastao na temeljima *nouvelle cuisine* te činjenice da je upravo on bio među pionirima uporabe znanosti u kuhanju.

Kad tome dodamo da Arzakova kuhinja nikada nije izgubila doticaj s baskijskom tradicijom, jasno je da se radi o jedinstvenoj pojavi u svijetu gastronomije, koja jednako oduševljava ljubitelje najnovijih trendova i klasičare („Kuhinja temeljena na znanosti može biti jednako topla i osobna kao i bilo koja druga. Nama znanost samo pomaže u kuhanju“, reći će Elena).

**DANAS JE JUAN MARI ARZAK** jedan od najutjecajnijih *chefova* svijeta kojeg obožavaju brojni gurmani i koji je uzor mnogim mlađim *chefovima*. Naime, Arzak je bio mentor čitavoj generaciji španjolskih *chefova* (prije svih Andoniju Adurizu), kao i njihovih kolega širom svijeta, zvijezda koje danas predvode kurentne gastro trendove, poput Renéa Redzepija, Wylieja Dufresnea, Davida Changa i mnogih drugih. Sasvim je logično, dakle, da je restoran što nosi njegovo ime već godinama gurmanska meka s tri Michelinove zvjezdice i stalni član top-10 društva San Pellegrinove liste 50 najboljih restorana svijeta.

Zgradu u kojoj se danas nalazi restoran Arzak izgradili su 1897. Juan Marijevi djed i baka, kao vinski podrum i tavernu u selu Alza u predgrađu San Sebastián. Krčmu poznatu, kao i sve obližnje, po jeftinom vinu, Juan Marijevi roditelji Juan Ramon i Francesca, pretvorili su u lokal gdje se moglo i dobro pojesti. Za potonje je najviše zasluge imala



**ARZAKOVE DELICIJE OČIMA DJETETA:** GRDOBINA, OGROZD I PIR POSLUŽE- NI NA IPADU SA SNIMKOM VALOVA NA ŽALU ©, PRSA GOLUBA I ŽELE OD VOSKA KOJI TOPLJENJEM PRED GOSTOM OSLOBAĐA AROME ©, ROŠČIĆI PUNJENI GUSJOM JETROM, AROMATIZIRANI LUKOM, ČAJEM I KAVOM ©, MJEHURIĆI OD JAGODE KOJI NASTAJU PRED GOSTOM KAD POSLUŽITELJ U ČAŠICU ULIJE MILKSHAKE OD JAGODE ©



vrsna kuharica Paquita Arratibel, koja je majstorski spravljala tradicionalna baskijska jela, posebno riblje juhe, sipu u vlastitu crnilu i oslić u umaku od peršina.

- Kada sam se ja rodio 1942. restoran je već bio vrlo poznat. Moja je soba bila točno iznad kuhinje i dobro se sjećam mirisa koji su se iz nje širili. No, moje bezbrižno djetinjstvo nije dugo trajalo, jer je otac umro 1951. Majka je ustrajala u poslu i naporno radila, stalno unaprijedujući svečane bankete po kojima je naš restoran bio poznat - prisjeća se Juan Mari dok razgledavamo zgradu koja je dobrim dijelom očuvana u originalnu izdanju.

Po završetku ugostiteljske škole u Madridu 1966., Juan Mari je počeo raditi u obiteljskom restoranu, najprije kao kuhar zadužen za pečenja, a potom i na drugim poslovima.



## MERLUZA & CO.

Baskijsku kuhinju uglavnom određuju jednostavna i neiskićena jela, osobito ona od lokalno popularnih riba i plodova mora. Arzakovo jelo koje je i inspiriralo čitavu revoluciju pokreta *nueva cocina vasca* upravo je jedno takvo i za temelj uzima omiljenu ribu građana San Sebastiána - velikog atlantskog oslića. Naime, Juan Marijev oslić s čančicama u zelenom umaku (*merluza con salsa verde*) bio je poseban po dvije stvari. Prvo: po prvi put u povijesti jelo od obične iberijske namirnice probilo se u dotad nedodirljivu domenu visoke kuhinje (danas uobičajena pojava) i drugo: namirnice su tretirane tako da svojim okusom i teksturom predstavljaju glavnu zvijezdu jela (princip u međuvremenu doveden do ekstrema širom svijeta).



Vrlo brzo počeo je osmišljavati i vlastita jela, a kada se oženio i njegova mlada supruga Maite Espina brzo je preuzela mnoge dužnosti u lokalno.

- Dobili smo dvije kćeri, Martu i Elenu, a restoran je rastao usporedno s našom obitelji. Sredinom 70-ih počeli smo dobivati nagrade, što je sve kulminiralo 1989., kada smo osvojili treću Michelinovu zvjezdicu.

**Degustacijski meni (179 eura) obično se sastoji od 20-ak sljedova, a onaj koji smo mi kušali započeo je serijom od pet malih zalogaja...**



Sve je to bilo rezultat ljubavi za posao, koju je majka prenijela na mene. Naučila me poštovati namirnice i ljude, kako goste, tako i naše dobavljače - lokalne uzgajivače, ribare... Znala mi je reći: "Bez njih bismo bili nitko i ništa" - pamti Arzak.

**IPAK, DA BI IME ARZAK** postalo svjetskom robnom markom suvremene gastronomije, bilo je neophodno da svoje ruke umiješa i sudbina. Naime, 1976. Juan Mari se našao na predavanju koje je održao veliki Paul Bocuse, otac francuske *nouvelle cuisine*, događaj nakon kojega u Arzaku više ništa nije bilo kao prije. Sa svojim sansebastijanskim kolegom Pedrom Subijanom iz restorana Akeleće otputovao je u Lyon, da bi na licu mjesta proučio *nouvelle cuisine*. Rezultat svega bila je ideja o revitalizaciji tradicionalne baskijske kuhinje. Juan Mari se bacio na posao i vrlo brzo postavio temelje nove baskijske kuhinje, pokreta koji će utjecati na gotovo sve mlađe španjolske kuhare, među kojima je bio i mladi Ferran Adrià, a koji su se 80-ih počeli baviti inovativnim kuhanjem.

- Koncept koji sam postavio bio je sličan onome francuske *nouvelle cuisine*, samo što



**JUAN MARI I ELENA**, TANDEM KOJI SE SAVRŠENO NADOPUNJUJE, KAKO IDEJAMA I NJIHOVOJ RAZRADI, TAKO I OSOBNIM KARAKTERIMA (U KUHINJI S NAŠIM SURADNIKOM)

sam ja rabio lokalne namirnice, ono što se sviđalo mojim gostima, a svemu sam dao i izrazito osobni pečat. No, namirnice su bile najvažnije... - pojašnjava Juan Mari.

U sljedećih trinaest godina restoran Arzak ubrzano je razvijao svoju osebujnu verziju nove baskijske kuhinje, pobrao najviše ocjene restoranskih vodiča i definitivno se svrstao u krug vodećih restorana svijeta. Čak je i Ferran Adrià, predvodnik avangardne španjolske kuhinje u protekla dva desetljeća, inspiraciju pronašao u Arzakovu istraživačkom pristupu gastronomiji. Naime, Arzak je već početkom 90-ih uredio kulinarski laboratorij i počeo kreirati inovativna jela, koja su usprkos svojoj avangardnosti zadržala bit kuhinje duboko ukorijenjene u lokalnim namirnicama i tradiciji.

- Jelovnik svakog velikog restorana mora se svakodnevno razvijati, mijenjati sa sezonama i stalno dodavati nove koncepte. Mi svaki dan eksperimentiramo i istražujemo okuse, teksture i razvojne mogućnosti. U istraživačkom kuhanju kreativnost, vještina i inspiracija moraju imati potpunu slobodu. Za kuhara sve može i mora biti inspiracija, čak i najobičnije stvari koje vidi na ulici, bez obzira jesu li lijepe ili ne. Kuhar se mora čuditi svemu i na sve gledati očima djeteta, jer samo tako može stvoriti nešto doista novo - tvrdi Arzak.

Od 1995. Juan Mari u kuhinji radi u tandemu sa svojom kćeri Elenom, koja je završila prestižnu školu restoranskog menadžmenta u Švicarskoj te zanat izučila u kuhinjama



**Usprkos tome što vole žučljivo raspravljati o svemu, otac i kći uvijek se brzo slože kad je riječ o hrani. Ipak, kreativni spoj 70-godišnjeg Juan Marija i 43-godišnje Elene nije lako definirati uobičajenim šablonama**

nekih od najvećih *chefova* svijeta - Michela Rouxa, Pierrea Gagnairea, Michela Brasa, Alaina Ducassea, Michela Troisgroga, Ferrana Adrije... Danas ona, kao članica četvrte generacije obiteljskoga posla, ravnopravno vodi 28-eročlanu ekipu Arzaka, a s ocem dijeli i sve kreativne zadatke. Očito vrlo uspješno, jer je prošle godine stekla titulu najboljeg ženskog *chefa* u sklopu nagrada San Pellegrove liste 50 najboljih svjetskih restorana.

- To sve zahvaljujem ocu, jer ja nisam kretala od početka, već sam samo zakoračila u

## KORALJNI DESERT

Jedan od najatraktivnijih novijih deserata restorana Arzak jest **Medovina s fraktalnom tekućinom**. Temelji se na tinkturi *cochinille*, malenog južnoameričkog insekta sličnog pčeli, koji se hrani sokom i hranjivim tvarima određene vrste kaktusa. Taj neobični insekt daje tekućinu tamnocrvene boje, koja se rabi kao prirodno bojilo za hranu i u kozmetičke svrhe. Arzakovi su tekućinu iskoristili na vrlo atraktivan način. Gostu se u plitkom tanjuru poslužuje slatka juha od medovine (kombinacija meda, vode, šećera i ekstrakta breze), a potom poslužitelj u središte tanjura dodaje mješavinu tinkture *cochinille* i votke, koja se onda neravnomjerno razlije tekućinom tvoreći fascinantan fraktal, uzorkom sličan koralju.

restoran s tri zvjezdice i počela ravnopravno raditi. To je privilegija koju imaju rijetki. K tome, imala sam potpunu slobodu u izgradnji vlastita stila i izražavanja vlastite osobnosti. Iako su moje ideje u početku bile vrlo različite, zanimljivo je da je na koncu moj stil ispao sličan očevu, vjerojatno stoga što radimo zajedno ili nam je, možda, genetika ista - smije se Elena.

**USPRKOS TOME ŠTO VOLE** žučljivo diskutirati o svemu, otac i kći uvijek se brzo slože kad je riječ o hrani. Ipak, kreativni spoj 70-godišnjeg Juan Marija i 43-godišnje Elene nije lako definirati uobičajenim šablonama. Elena je sporija i pedantnija, a Juan Mari brži i impulzivniji. Ona voli jednostavnija, a on kompleksnija jela, makar tijekom rada znaju i, posve nesvjesno, zamijeniti stajališta. No, ono što će Elena odmah priznati jest da njezin otac ima najpouzdanije nepce na svijetu („Tu mu apsolutno vjerujem“, reći će).

- Mi smo savršeni tandem i zajednički vodimo kuhinju. Elena mi stalno otvara nove vidike, a to je baš ono što meni treba. Kad to imam, vrlo lako i brzo dalje razvijem ideju. Ona je u Arzak unijela energiju nove generacije i vrlo osobnu kreativnost, pa se danas na

NASTAVAK NA STR. 130



# Arzak

NASTAVAK SA STR. 97



jelovniku nalaze mnoga jela koja je inicirala baš ona - kaže Juan Mari.

Rezultat svega je osebujna autorska kuhinja, čija su jela toliko jedinstvena da se mogu probati jedino u Arzaku. Domaćini naglašavaju da ništa ne rade na temelju tuđih zaključaka i dosega, već isključivo onog što su sami otkrili istraživanjem, na temelju vlastitih ideja i vlastitih osobnosti, uopće pogleda na hranu i na svijet. No, ono što će odmah primijetiti svaki gost, jest da se istovremeno radi o kuhinji s lokalnim, baskijskim duhom, prezentiranoj na univerzalnoj razini. Naime, Arzak se nikada nije odrekao karakterističnih baskijskih namirnica, poput velikog atlantskog oslića, bakalara, incuna, tune, divljeg goluba, šljuke...

Pri svemu, već smo čuli, filozofija restorana nalaže da se njegova jela moraju svidjeti svima koji dolaze jesti u Arzak, posebno stalnoj domaćoj klijenteli. Taj svoj postulat grade na tvrdnji da, za razliku od posebnih kuhinja, poput azijske, južnoameričke ili nordijske, baskijsku kuhinju odlikuje univerzalna dopadljivost. Zato domaći kriterij (stanovnici San Sebastián često izlaze u restorane) Arzakovi drže mjerodavnim za klijentelu iz cijeloga svijeta.

- Gledajte, ljudi često posjećuju restorane i na njih troše koliko god mogu. Zato vodimo puno računa o lokalnom ukusu. Pomno isprobavamo neko jelo u laboratoriju i kuhinji, tako da bude po mjeri lokalnog ukusa. U njega zapravo ugrađujemo ono što mi nazivamo kôd okusa. Onda to jelo poslužimo u restoranu, oslušujemo i, ako je potrebno, dotjerujemo. Tek takvo će onda, u kombinaciji s prisnom i ugodnom poslugom, pridonijeti užitku gosta i njegovu ukupnu doživljaju - objašnjava Elena.

**DEGUSTACIJSKI MENI U ARZAKU** (179 eura) obično se sastoji od 20-ak sljedova, a onaj koji smo mi kušali započeo je serijom od pet malih zalogaja - Kabraroka puding s kadaifom (riba pržena umotana u kadaif), kozji sir aromatiziran turmericom, ogrozd s prženim čipsom od kokosa (efektno poslužen tako da se listovi metvice u podlozi pred gostom pre-

liju čarobnom tekućinom koja posudu potom preplavi bijelim dimom), marinirane srdele s jagodom te juha od mladog kukuruza sa smokvom i krvavicom.

Prijelazni niz od pet sljedova nanizao je kupu s lukom, čajem i kavom (zapravo tim sastojcima aromatiziran hrustavi roščić punjen gusjom jetrom), senf od konoplje s jastogom, rak s valovima anisa (atraktivno poslužen na odozdo osvijetljenoj ploči od mutnoga stakla) te oprášeno jaje s dagnjom (poširano jaje poklopljeno želeom od dagnji te posuto prahom kadaifa, začinskog bilja, kozica i špinata).

Riblj sljedovi započeli su iznimno ukusnom kreacijom od sipe, a nastavili ponovo unikatno posluženom kombinacijom ogrozda, pira i grdobine (posluženo na staklenoj ploči ispod koje je na ekranu iPada rotirala snimka valova na šljunčanom žalu) te, na koncu tog dijela - potrušina bonita (vrst male tune) s ukiseljenom kruškom i smokvom.

Dva slijeda mesnih jela - janjeći file i golub s antocijaninom (biljni pigment) - bili su posluženi klasičnije, kao smireni intermece prije spektakularnog niza od pet deserata. Među njima posebno su nas se dojmili Juha

i čokolada „među vinogradima“ (kompozicija hladne juhe od jagoda, sladoleda od bosiljka i grozda od čokoladnih bobica) te Medovina s fraktalnom tekućinom (vidi okvir).

Sve zajedno, radilo se o pomno kalibriranoj multiosjetilnoj doživljaju fine dramaturgije, gdje je svaki slijed imao drugu ideju i mogao stajati sam za sebe. Skladnim omjerom intelektualnih i zabavnih jela meni sjajno odražava kuhinju Arzaka, koja u sebi istodobno sadržava jedinstven i vrlo osoban stil, duh baskijske trpeze i kulture te trajno opredjeljenje za originalnu avangardnu kuhinju.

- Gledajte, za mene su tradicija i avangarda ista stvar. Neko originalno i vrlo osobno jelo s vremenom ima prilike postati tradicionalnim. To se već dogodilo s nekoliko mojih jela starih 30-35 godina. Ali, sjajno je ako neka potraju i 20-ak godina. No, njih nema puno. Od tisuća jela koja sam osmislio tijekom karijere, ta koja traju mogu se nabrojati na prste dvije ruke. Nimalo lak zadatak, za koji treba raditi predano i marljivo, bez prestanka... Nekad je potrebno i malo sreće, možda i čarolije koju je teško objasniti. A jedna od najvećih čarolija događa se kad kuhate s ljubavlju, što mi redovito činimo - zaključuje sa smiješkom Juan Mari Arzak. 🍴



“Ne brini se, ovo ću pisati kao pokrovmeno!”