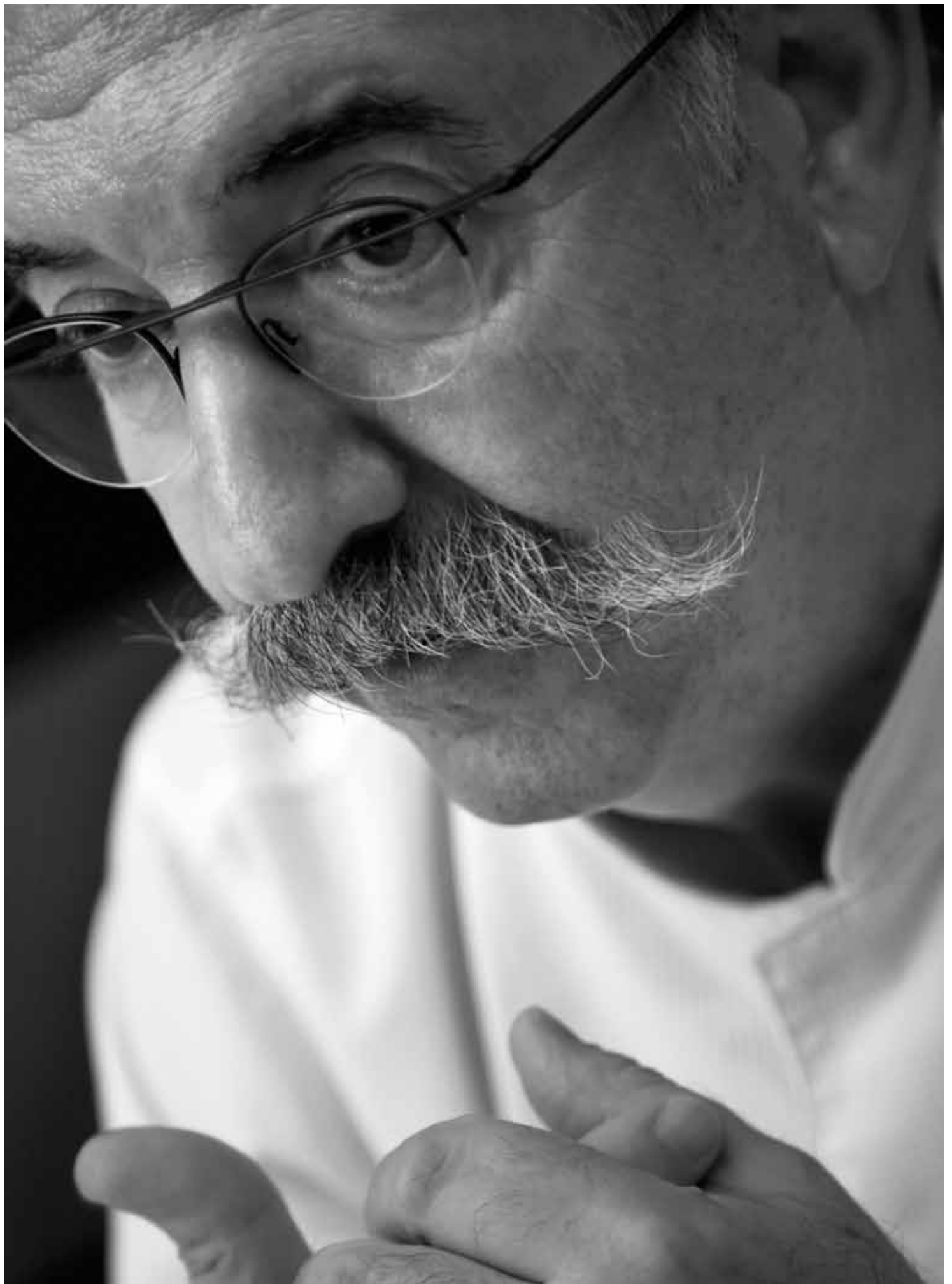


# Pedrov pogled s visine

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

*Ako gastronomija San Sebastián, jedne od najvažnijih gastroprjestolnica svijeta, ima svoje zaštitno lice, onda je to zasigurno Pedro Subijana. Vječni osmijeh ispod velikih brkova neizbrisiva je osobna iskaznica tog 66-godišnjeg chefa, čiji restoran Akelaře pripada tercetu gradskih restorana s maksimalnim trima Michelinovim zvjezdicama (ostali su, podsjetimo, Arzak i Martín Berasategui).*



Nije riječ dakle samo o simpatičnome licu, već i o jednom od najvažnijih španjolskih *chefova*, koji je utjecao i na mnoge kolege u svijetu, a nedvojbeno jednom od heroja Baskije. Naime, zajedno s Juanom Marijem Arzakom, šest godina starijim kolegom, Subijana je jedan od tvoraca pokreta nazvana *nueva cocina vasca*, odnosno nova baskijska kuhinja i čovjek koji već četrdeset godina u svome Akelafeu brani temeljne principe te kulinarne filozofije, stalno joj dodajući elemente što idu ukorak s vremenom i čine je živim organizmom suvremene gastronomije.

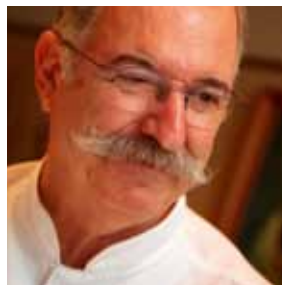
Pedro Subijana rođio se 1948. u poslijeratnom San Sebastiánu, u doba kada je grad, nakon crnoga razdoblja teške industrijalizacije i urbanističkih spoticanja, počeo konsolidirati ekonomski, kulturni i turistički potencijal te vraćati imidž mondenoga odredišta za razbibrigu dobrostojećih. Pedro je cijelo djetinjstvo proveo uz kuhanje, u roditeljskom domu, koji je ujedno služio i kao mala slastičarska radionica njegova oca, dok ga je djed vodio po najboljim restoranima u okolici. Zbog svega, njegova je budućnost uz štednjak zapisana već vrlo rano.

Današnji Subijanin stil izgrađivao se postupno, proces koji je započeo još davno prije njegovih prvih koraka u Akelafeu 1975. Usprkos utjecajima iz roditeljskog doma, Pedrova odluka da se bavi kuharskim poslom zapravo je donesena u posljednji čas. Naime, po završetku srednje škole upisao je studij medicine na Sveučilištu u Pamploni, no neposredno prije prvih predavanja otišao je u Madrid i prijavio se u tamošnju ugostiteljsku školu (Escuela de Hosteleria). No nakon nekog vremena vratio se u Baskiju, jer je čuo da Luis Irizar, čovjek kojeg i danas naziva svojim maestrom, u mjestu Zarautz otvara novu kulinarSKU školu.

Po završetku škole oženio se i počeo raditi najprije u sansebastijanskom hotelu Maria Cristina te potom u tipičnom lokalnom *asador (grill)* restoranu Mesón de Idiakez u Tolosi. Posao mu nije bio dovoljno izazovan, pa se preselio u susjedni gradić Hernani, gdje je preuzeo kuhinju restorana u sportskom klubu posvećenu specifičnoj baskijskoj igri *pelota* (sport s loptom, u kojem se rabe ruka, reket, drvena palica i košarica). Čuvši kako Subijana brzo napreduje, Luis Irizar javio je svom bivšem učeniku kako jedan novi restoran u Madridu traži *chefa* koji dobro poznaje temelje francuske kuhinje. Zalacain, kako se restoran zvao, ubrzo će, s Pedrom u kuhinji, postati najboljim madridskim restoranom i početi stvarati legendu. Subijana je u Zalacainu ostao godinu dana te potom 1974. u želji da se približi mjestu na kojem je zapravo želio biti, prešao u restoran Estella u Navarri, gradu stotinjak kilometara udaljenu od njegova rodnog San Sebastián.

### Nova baskijska kuhinja

Samo godinu poslije primio je poziv iz San Sebastián da se kao šef kuhinje priključi ekipi u restoranu koji se nalazio na vrhu Monte Iguelda, brda iznad spektakularnoga zaljeva Concha i otoka Santa Clara, s pogledom na Biskajski zaljev, odnosno Kantabrijsko more. U isti restoran zvali su ga kad se otvarao, pet godina prije, ali Pedro je tada poziv odbio, jer je mislio da mora još dosta učiti, i to na različitim mjestima, ne bi li izgradio zamjernu biografiju. No ovaj put poziv je došao u pravo vrijeme. Naravno, restoran se zvao Akelafe (na baskijskome znači *sabbat* ili ritualno okupljanje vještica), i



bio je mjesto od kojega će Subijana ubrzo napraviti kreativno središte, rasadište talenata nove baskijske kuhinje.

Nedugo nakon što je ušao u kuhinju Akelafea, Subijana je postao sudionikom jednog od najzanimljivijih fenomena u razvoju španjolske gastronomije. Kao i njegov kolega i prijatelj Juan Mari Arzak, najprije se razvijao unutar okvira tradicionalne baskijske kuhinje, ali je u taj format stalno unosio nove elemente te počeo graditi vlastiti 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 u Madridu organizirao španjolski magazin *Club de Gourmets*. Od toga dana on i Juan Mari Arzak, koji su zajedno otputovali u Lyon na licu mjesta proučiti *nouvelle cuisine*, počeli su sanjati o novom identitetu baskijske kuhinje.

Nadahnut kulinarskom revolucijom susjedne Francuske, Pedro Subijana usredotočio se na stvaranje lakših i manje rustikalnih verzija lokalnih pučkih jela, isključivo od najboljih baskijskih namirnica i uz uporabu provjerenih baskijskih tehnika. Sam Subijana svoju je filozofiju tada sažeo riječima: *Novom baskijskom kuhinjom želim u prvi plan staviti sezonske namirnice, a jelima od njih dodati veliku dozu mašte te svime snažno pomicati granice.*

Tu treba podsjetiti da je baskijska kuhinja poznata po jednostavnim nekićenim jelima, većinom s morskoga repertoara. Nova baskijska kuhinja prvi put u povijesti pokazala je da iberijska jela od iberijskih namirnica mogu zakoračiti na područje visoke kuhinje, što je ujedno zametak današnjega trenda koji lokalno predstavlja kao globalno. Nadalje, taj koncept pokazao je da će identitet kuhinje budućnosti počivati na tome da se namirnicama dopusti da govore same za sebe. Na tome tragu nastat će niz Subijaninih jela koja će ga proslaviti, a koja danas u Akelafeovu jelovniku čine degustacijski meni klasika – *Salata od jastoga s jabučnim octom* (klasična salata od jastoga s miješanom mladom salatom), *Tjestenina carpaccio*, *piquillo i iberijski okusi* (domaća tjestenina s paprikom *piquillo*, koji zajedno daju dojam kao da jedete hladnu svinjetinu), *Riža s poljskim puževima i morskim pužićima u tankom sloju rajčice i bosiljka* (riža



*carnaroli* s puževima, uz uporabu tehnike tankoga sloja, jedne od Subijaninih najstarijih), *Integralna trilja s umakom fusilli* (filet trilje, pralina od glave i kostiju trilje, jetrica trilje, luk, *fusilli* punjeni listom peršina, umak od soje, umak *ajo blanco*), *Govedina*, kolač *od govedeg repa*, *krumpir i paprika* (meso od zarebnjaka, *kolač* od repa i gusje jetre, *rumeni* krumpir i paprika *piquillo*), *Gin Tonic na tanjuru* (želatina od džina i tonika, umak od smrekovih bobica i desertni dodaci, sve odvojeno na tanjuru, a gost sam miješa *koktel*) i *Jedna drukčija pita od jabuka* (tostirano lisnato tijesto, krema od jabuka, pralina od lisnatog tijesta i *domaći* jestivi papir).

Novi pokret pod vodstvom Juana Marija Arzaka posadio je sjeme revolucionarne španjolske avangardne gastronomije, proces koji je u proteklih gotovo četvrt stoljeća bio ključan u probou španjolske kuhinje na svjetskoj razini. Predvodnik tog trenda, Ferran Adrià, posebno je bio fasciniran skokom koji je napravio Juan Mari Arzak, kao i činjenicom da su njegovi baskijski kolege, uključivši i Pedra Subijanu, do svojih inovativnih jela došli istraživanjem. Naime, nova baskijska kuhinja nije se zadovoljila brojnim nagradama i *Michelinovim* priznanjima u obliku uglednih zvjezdica, već se pripremala za 21. stoljeće.

### Razvoj karijere i svestranog stila

U međuvremenu, Subijana je najprije postao partner u Akelařeu, a 1980. otkupio je restoran i postao njegov jedini vlasnik. Po uzoru na Arzaka, uz restoransku kuhinju uredio je radionicu posvećenu istraživanju i stvaranju novih jela, svojevrsan laboratorij koji je postao izvorom bezbrojnih inovativnih ideja. Učenje i otkrivanje novoga postali su njegova strast, a dakako sve nije ostalo nezapaženo, pa je Akelaře postupno nagrađivan *Michelinovim* zvjezdicama, od kojih je ona najvrednija, treća, pristigla 2007. dok je sve više gurmana iz cijelog svijeta hrlilo u njegovu gastromeku.

Subijanina sposobnost integriranja novih i inovativnih namirnica, kao i suvremenih tehnika, njegovim je jelima podarila dodatni element originalnosti i pamtljivosti. Njegov svestrani stil i razumijevanje lokalnoga duha izravan je odraz baskijskih i francuskih utjecaja. Tijekom desetljeća Subijanina je kuhinja postajala sve kreativnija i modernija, premda nikada nije odu-

stala od daljeg razvijanja tradicionalnih baskijskih jela, posebno onih od oslića, bakalara, incuna, tune, divljega goluba, šljuke...

Danas je Subijana jedan od velikana baskijske kuhinje, pokreta u stalnome razvoju. U Akelařeu radi sa suprugom Adom, majkom njihove tri kćeri. Zbog trajne posvećenosti razvoju svoga stila, degustacijske menije u Akelařeu redovito mijenja svaka dva mjeseca, a usporedno nastavlja suradnju s više kulinarskih učilišta, uključujući one na europskim i američkim sveučilištima te one na kojima je i sam učio, kao i Basque Culinary Centeru u San Sebastiánu, otvorenu 2011, čiji je jedan od članova uprave. Pedro je dosad objavio devet knjiga, a redovito sudjeluje i u najrazličitijim televizijskim kulinarskim programima, kako onima posvećenim kuhanju kod kuće, tako i onima s temom vrhunske gastronomije (ukupno više od 1500 emisija od 1992). No najradije se nalazi u svojoj studijskoj kuhinji i radi na novim, inventivnim jelima, koja drže korak s najnovijim svjetskim trendovima, ali nikad ne gube bit svoga identiteta, duboko ukorijenjena u lokalnim namirnicama i tradiciji. Sam Subijana svrhu će naći na sasvim drugome mjestu, u biti ugostiteljskoga posla: *Tijekom cijelog obroka pazimo na svaki detalj, samo da bismo gostu osigurali nezaboravan doživljaj.*

### Degustacijski meni Akelařea

U to smo se uvjerali i sami posjetivši nedavno Akelaře, restoran koji je zbog razglednoga položaja gotovo potpuno obložen panoramskim prozorima, što odmah potencira nestvarni dojam i ukazuje na mjesto gdje je sve moguće. Ako se na to mislilo kad je restoranu dodijeljeno ime što upućuje na nadnaravne moći i čaroliju, nije se pogriješilo. Moderni ugođaj, nadopunjen toplim kaminom, nudi udobnost, koja je u stanovitom kontrastu sa seljačkim podrijetlom mnogih Subijaninih jela, kontrapunkt koji se nalazi i u samim jelima (tradicija prevedena u suvremenost).

Osim ponude *à la carte*, jelovnik Akelařea nudi i tri vrste degustacijskih menija – već spomenuti s klasicima restorana (sedam sljedova) te dva s novijim jelima – *Aranori* (grozd) s jelima koja krasi utjecaji iz čitava svijeta te *Bekarki* (rukola) s više tradicionalnih elemenata (oba osam sljedova), svi po



PEDRO SUBIJANA U RAZGOVORU S GOSTIMA

170 eura. Za nas je Subijana odabrao meni *Aranori*, koji je započeo četirima manjim zalogajima. Nazvani su *Bloody Mary*, *Punjena dagnja*, *Crna maslina punjena inćunom* te *Jantar od krumpira i kozice* – prvi je Subijanina dekonstruirana interpretacija popularnoga koktela, sljedeća dva verzije popularnih lokalnih favorita, a posljednji zabavna (i vrlo ukusna) klasična kombinacija, uz pomoć suvremene tehnike.

Pravi početak menija pripao je *Lišću i gusjoj jetri na kiši*, laganome jelu s različitim vrstama aromatičnih listova, od kojih su neki zapravo bili prerusena gusja jetra (hladna jetra oblikovana u tankom kalupu teksture lista). Sveukupno, mirisna salata u sjajnom spoju svježine zelenila i bogatstva putraste jetre, prekrivena kapljicama infuzije začinskog bilja (bez maslinova ulja i octa).

Prvo riblje jelo bilo je *Zelena infuzija, škampi i dimljena grdobina*, koje je sadržavalo sirov dimljeni filet grdobine, rezan na tanke listiće, jedva pečene škampe, zelenu infuziju od sitnoga začinskog bilja i praha kozice (u jestivoj vrećici koja se topi kad se prelije vrućom ribljom juhom). Bit jela je u kombinaciji slatkoće škampa i zadimljenog okusa grdobine, teksturom pojačana

dojma zahvaljujući hrskavo prženoj glavi škampa.

Jedno od najkreativnijih jela menija bio je *Vrlo tanki i lagani tatarski biftek, sufle od mladog krumpira i kruh s mirisnim travama*, dugačko ime iza kojeg se skrivao tanki sloj posne govedine, začinjene poput tatarskog bifteka, poslužen s eteričnim hrskavim sufleom od krumpira i kuglicama zrnatog senfa. Ponovno sjajna igra govedine koja se topi u ustima i postaje još neodoljivija u zalogaju sa slatkastim krumpirom.

Da smo u San Sebastiánu, podsjetio je riblji slijed u obliku *Velikog atlantskog oslića* (merluza) i *njegove podobrazine* (kokotxa), s *listom kamenice*, zapravo igre tekstura delikatnoga lednog dijela oslića sparena sa želatinoznom podobrazinom i listom kamenice (biljka s kamenici identičnim okusom). Sklad je nadopunjen okusom joda i mora u juhi od kamenice. Radilo se o jelu koje predstavlja čisti tradicionalni duh sansebastijanske trpeze, oslonjen na tipične okuse i teksture ribljega svijeta (podsjetimo, *merluza* i *kokotxa* zaštitni su znak gradske trpeze). Još jedno riblje jelo, *Iz mora*, ovaj put od lokalne ribe iz porodice grgečki, pokaza-



BLOODY MARY, PUNJENA DAGNJA, CRNA MASLINA PUNJENA INĆUNOM TE JANTAR OD KRUMPIRA I KOZICE

lo je važnost ribe u San Sebastiánu, ali i na degustacijskim menijima gradskih restorana. Mesnata riba bila je poslužena s kuskusom (zapravo ribanim jajima) i laganim, pjenastim umakom od čančica u posebnoj posudi. Poslužiteljica nas je uputila da umak dodamo ribi, da bismo je začinili prema vlastitoj želji.

*Pečeni odojak, kost i iberijska emulzija* bili su savršen nastavak. Sočno, slatkom masnoćom obloženo meso odojka topilo se u ustima, uz zanimljiv kontrast hrskavoj kožici, odlično sparen slani krumpirić i predivno dimljen umak (kost je zapravo slatki bombon punjen koštanom srži). Da bi se dobila hrskavost kožice i sočnost mesa, objasnili su nam, odojak je najprije kuhan u iberijskoj juhi te potom zapečen u pećnici.

Meni je dovršen dvama desertima – *Xaxu i ledeni mousse od kokosa* (tradicionalni kolačić od badema iz Tolose, tu uz dodatak sladoleda od kokosa) te *Razbijena čašica jogurta, gatzatua (surutka) i šumsko voće*, koji je bio točno to, samo što je razbijena čašica bila načinjena od šećera. Tim desertima Subijana, koji je u međuvremenu obišao sve stolove, za naš je stol poslao još i *Jednu drukčiju pitu* od

*jabuka*, desert s menija klasika Akelafea, koji smo prethodno već opisali.

Vinska lista Akelafea broji više od 600 etiketa, a za sparivanje vina s degustacijskim menijem treba doplatiti 60 eura. Uz naš meni posluženi su: Tricó Rías Baixas Albariño 2011, Taleia Coster de Segre (*sauvignon* bijeli), Chivite Chardonnay 2010, Acos 2009 Ribera Douro (*tempranillo*), Jorge Ordoñez (*muscatel*) i Malus Mama (*ice cider*).

Jela koja smo kušali bila su većim dijelom neobične, složene kreacije i dobar primjer koegzistencije tehničkoga perfekcionizma s povremenim bljeskovima genialnosti. Zapravo, kuhinju Akelafea teško je opisati riječima, s čim se slaže i sam Pedro: *To je mješavina mnogih stvari. Radi se o suvremenoj kuhinji s okusima naše tradicije. Mnoga inovativna jela, koja završe na jelovniku, nastala su razvojem teorija o okusima i analizama starih receptura, koje prevodimo na današnji jezik.*

Ne čudi onda da je Akelafe postao rasadište talenata nove baskijske kuhinje i da su kroz Subijaninu kuhinju prošle generacije mladih kuhara, onih koji su danas u gradskom, španjolskom, pa i svjetskom vrhu. Pedro Subijana, uz Juana Marija



VRLO TANKI I LAGANI TATARSKI BIFTEK, SUFLE OD MLADOG KRUMPIRA I KRUH S MIRISNIM TRAVAMA



Arzaka utemeljitelj nove baskijske kuhinje, i dalje fascinira ambiciozne mlade kuhare. O njegovu životnom putu, bogatoj karijeri i kulinarskim razmišljanjima razgovarali smo dugo u noć.

## Intervju

**Odrasli ste uz oca slastičara. Čega se u vezi s kuhanjem sjećate iz djetinjstva?**

Moj otac imao je slastičarnicu. Dobro se sjećam kako je mnogo radio, jer su to bila teška vremena, ali je uvijek spremno obavljao i poslove u kući. On je zapravo bio taj koji je kuhao kad god je bila neka proslava u obitelji. Ja sam onda bio njegov pomoćnik.

**Djed vas je upoznao sa svijetom restorana. Kako je izgledala hrana u lokalima koje ste tada otkrivali?**

Sjećam se kako je moj djed, otac moga oca, bio jako ozbiljan kad se radilo o poslu, ali kad je bilo vrijeme za zabavu, volio se opustiti i dobro zabaviti. Uvijek nas je vodio po najpoznatijim restoranima na sjeveru i jugu Baskije, tako da sam već kao mali dobro poznao najbolje restorane u okolici. Djed je svuda bio jako dobro primljen, jer su ga vlasnici i kuhari u restoranima poznavali. No istina je da jela iz tog vremena nemaju nikakve veze s onim što se danas priprema, ponajprije jer je od tada prošlo mnogo godina. Sjećam se anegdote koja se zbilja na večeri u poznatom restoranu Casa Pantxika u luci San Sebastián, gdje su se jela najbolje srdele na žaru. Imao sam deset godina i jeo sam srdele vilicom i nožem, dok su svi oko mene jeli prstima, jer me djed naučio jesti srdele vilicom i nožem.

**Mnoge će iznenaditi da ste zapravo trebali postati liječnik. Zašto ste u zadnji čas promijenili odluku?**

Istina je, trebao sam studirati medicinu u Pamploni. Završio sam marijansku školu, a moji su roditelji željeli da završim fakultet, po mogućnosti studij medicine. Moram priznati da se i meni osobno svidjela ideja o medicini. No toga ljeta s prijateljima sam osnovao spasilačku ekipu, što je u to doba bio običaj u čitavoj obalnoj Španjolskoj. Prijatelj iz naše ekipe, a svi smo bili izviđači i voljeli smo prirodu, bio je sin vlasnika restorana u starom dijelu San Sebastián. Da bih nešto zaradio, često sam tamo ispomagao u kuhanju i u tome jako uživao. Jednom prigodom upitali su me kako to da ne želim studirati ugostiteljstvo u Madridu. Nisam ni znao da postoji ugostiteljstvo kao zanimanje, niti da u Madridu postoji u to doba jedina ugostiteljska škola u Španjolskoj. Odgovorio sam kako ću pogledati i razmisliti o tome. To je bilo veliko razočaranje za moje roditelje, jer je sve došlo u zadnji čas, a pogotovo stoga što je biti kuhar u to doba bilo zanimanje za one koji nisu sposobni ni za što drugo. Biti liječnik bilo je nešto mnogo važnije.

**Zašto ste odlučili biti baš chef, a ne slastičar?**

Od sama početka moga rada, kad sam završio školovanje, zapravo sam bio poznat kao slastičar. I oduvijek me jako zanimao rad na slasticama. Otac me mnogo toga naučio, ali ne zato da bih se time jednog dana bavio. Imao sam nekoliko njegovih recepata, no kako mi je otac umro prilično rano,

s pedeset godina od karcinoma, s vremenom se zagubila većina njegovih zabilježenih recepata, koje je pomno čuvao. Znao, moj je otac bio slastičar, ali ne u restoranu već u slastičarnici. Ja sam, opet, više bio orijentiran k restoranu, to mi je bilo zanimljivije... U vrijeme kad sam počeo raditi u restoranu pripremao se jako malen broj slastica poput krema, ananasa ili marelice sa sirupom, slastice sa skutom, ali nijedna se nije pripremala u restoranu, nego se naručivala od slastičara.

**Učili ste u Madridu i Zarautzu. Kako uspoređujete važnost obrazovanja i prakse?**

Držim da je obrazovanje jako bitno. Akademska titula, metode, disciplina..., sve ono što zaokružuje školovanje jako je bitno. S druge strane i praksa je jako bitna. Uopćeno gledajući, mislim da osoba mora biti spremna učiti cijeli život. Ja osobno i dalje učim, i to držim sastavnim dijelom posla. Jasno, ima ljudi koji su prirodno nadareni, koji i bez škole, odnosno obrazovanja, postižu vrijedne rezultate, ali oni su iznimka.

**Uvijek ističete da je za vašu karijeru iznimno važan Luis Irizar. Što ste od njega najvažnije naučili?**

Luis Irizar za mene je bio, a i danas jest, sa svoje 84 godine, divna osoba. Prenio je na nas, svoje učenike, ljubav, strast, brigu o tome kako stvari napraviti dobro..., udahnuo nam je ljubav za posao kojem ćemo posvetiti veći dio života. Bio je primjer koji treba slijediti. Jer, kad bih uz njega radio u restoranu Euromar tijekom ljeta u Zarautzu, u doba kada sam imao 17–18 godina, a on 35–36, pripremali smo doručak *à la carte*, ručak *à la carte*, zatim jela na različitim privatnim zabavama, pa večere... Cijeli bismo dan radili i bilo je zanimljivo gledati s kojim žarom radi sve to vrijeme i s kojim nam užitkom prenosi svoje bogato znanje. Upravo to ostalo je u meni zauvijek. Prenio nam je tu veliku ljubav i žar, što nam je ostalo za cijeli život.

**Sjećate li se dana kad ste 1970. prvi put došli u Akelaře i što je bio glavni razlog da tada niste ostali u njegovoj kuhinji?**

U Akelaře sam došao kako bih postao dio ekipe. Te 1970, kada se restoran otvarao, moj učitelj Luis Irizar rekao mi je kako misli da će tu nastati jako dobar restoran i da bih se, kako su tražili osoblje, mogao javiti za posao. Obojica smo došli pogledati ga i popričati sa *chefom* koji je radio na otvaranju, no na koncu nisam želio ostati. Mislio sam kako bi bilo bolje učiti na nekom drugom mjestu. Kada je taj *chef* 1975. otišao, poslom nezadovoljni vlasnici Akelaře uzeli su nekoga drugog, no posao je i dalje išao jako loše. Tako loše da su ozbiljno razmišljali o zatvaranju. No prije konačnoga zatvaranja vrata ponovno su pozvali mene. Tada sam radio u restoranu Estella, i pitali su me želim li biti šef kuhinje Akelaře. Prihvatio sam, a uz vođenje kuhinje povjerili su mi i upravljanje restoranom.

**Kako je izgledala vaša kuhinja u doba kad ste postali chef u Akelařeu?**

Još je bila u okvirima tradicionalne baskijske kuhinje, s vrlo malim izmjenama. No 1976. Juan Mari Arzak i ja otišli smo na kongres u Madrid, prvi gastronomski kongres uopće u Španjolskoj, koji je organizirao magazin *Club de Gourmets*.



JEDNA DRUKČIJA PITA OD JABUKA



Tamo smo upoznali Raymonda Oliviera i Paula Bocusea, divna čovjeka, ljubazna i srdačna. Arzak i ja rekli smo da bismo rado došli k njemu u Lyon. Nije imao ništa protiv, pa smo i otišli na nekoliko dana. Jako lijepo nas je primio i mi smo upijali sve što smo vidjeli. Bilo je to u vrijeme kada je promovirao svoju knjigu *La cuisine du marché* (Bocuseova revolucionarna knjiga *Kuhinja tržnice*, op. a.). Po povratku u San Sebastián odlučili smo okupiti kolege kako bismo nešto počeli mijenjati, jer je baskijska kuhinja u to doba bila uspavana i ništa se u njoj nije događalo. Naime, shvatili smo da je sve ono što je Bocuse predlagao u Francuskoj, u okvirima *nouvelle cuisine*, u potpunosti bilo provedivo i u baskijskoj kuhinji. Započeli smo se okupljati svaka dva tjedna, svaki put u drugom restoranu, pokušavajući obnoviti i oživiti tradicionalnu lokalnu kuhinju. Postavili smo si tri cilja: prvi je bio oživiti stare recepte, drugi da se jela pripremaju na autentičan način i treće da im se doda nova vrijednost. Željeli smo razbiti okvire i norme, napraviti nešto na drukčiji način. Tako smo između 1976. i 1977. utemeljili novu baskijsku kuhinju. Kuhinja koju smo u to doba prakticirali bila je prilično revolucionarna u usporedbi s onom tradicionalnom, kakva je bila poznata u San Sebastiánu i Baskiji. Tako smo nastavili raditi i nikad nismo izgubili interes za novo i ambicioznije, za boljitak i stalno preispitivanje tradicije, za samokritiku i uvođenje novih oblika rada. I danas nastavljamo u istom smjeru, zajedno s mlađim kolegama.

### ***Jeste li tada razmišljali o vlastitu restoranu?***

Jesam. Znete, do 1980. nije se ispunilo ništa od onoga što su mi vlasnici obećavali pa sam želio otići. Planirao sam otvoriti restoran s nekoliko partnera, na drugom kraju San Sebastián. Kada sam u Akelafeu rekao da želim otići, najprije su me htjeli zadržati, a onda mi ponudili da restoran kupim. No ja nisam imao novca. Razgovarali smo o mogućnostima i dogovorili smo prodaju putem mjenica. Ja sam plaćao mjenice, ponekad vrlo, vrlo teško, ali na koncu sam ipak sve uspio otplatiti. Poslije sam kupio i kafić, jer su se uz restoran nalazili kafić i diskoteka. Tamo sam napravio dvoranu za bankete. Tijekom godina kupio sam i diskoteku. Sada smo u procesu kupnje hotela, i sve to u četrdeset godina otkad sam u Akelaře došao prvi put. To držim velikim uspjehom.

### ***Što ste naumili promijeniti nakon kupnje restorana?***

Na samu početku, kad sam tek došao u kuhinju Akelafea, jela smo pripremali na klasičan način, no s vremenom smo obnavljali neke stvari i razmišljali o mnogo toga. Ima jedan izraz koji mi se nikada nije sviđao, a to je kad bi se pitalo – zašto je to tako?, a odgovor bi bio – zato jer se tako oduvijek radi. Meni to nije dovoljno dobar razlog. Želim znati zašto se nešto ne bi moglo raditi na neki drugi način. Ili zašto nešto treba napraviti baš tako. Upravo iz tog razloga željeli smo raditi nove stvari. Naravno, nudili smo i klasična jela, primjerice vikendom ili jednom tjedno,

recimo jela od lisnatoga tijesta ili teleću koljenicu, teletinu..., neka vrlo tradicionalna jela, ali ipak uz malo modernog *štih*. Uz ta klasična počeli smo gostima nuditi i neka nova, naša jela. Kad sam kupio restoran, taj sam proces znatno ubrzao.

### ***Kako biste opisali ono što poznajemo pod pojmom nove baskijske kuhinje?***

Stil baskijske kuhinje zapravo je pokret mladih s vjerom i željom, uz napomenu da mi koji smo u tome sudjelovali tada nismo bili svjesni posljedica koje će sve to izazvati. Prvo, to je bio vrlo složen politički trenutak, jako teško razdoblje u kojemu su loše vijesti pristizale svaki dan. A ova naša vijest bila je dobra, što je tisak, zasićen lošim vijestima, jako lijepo prihvatio. S druge strane, imali smo jakih motiva, stalno smo stvarali nešto novo... Gledajući unatrag, čovjek jednostavno uvidi kako je tijekom svih proteklih godina služio uzdizanju zanimanja koje uopće nije bilo priznato, služio ukidanju nezdrave konkurencije i okretanju zajedničkom radu, u svrhu napretka svih nas i baskijske gastronomije uopće. Uspjeli smo razbiti mit o tome kako stvari treba raditi isključivo na jedan način. Upravo zbog toga mita i otpora prema svemu novome mi i jesmo počeli raditi na drukčiji način.

### ***Koliko je i u kojim segmentima na vas utjecala francuska nouvelle cuisine?***

Od nove francuske kuhinje preuzeli smo ono što su oni nazivali *kuhinja tržnice*, dakle kuhanje od svježih, sezonskih i lokalnih namirnica. Tomu pripada i traženje



# AKELARE

najkvalitetnijih namirnica i proizvoda, kupnja, zahtijevanje od dobavljača da osiguraju što bolji proizvod, da se okrenu uzgoju nekih novih namirnica, proizvedu nešto novo i izađu na tržište s proizvodima koji dotad baš i nisu bili uobičajeni. To je ono što smo preuzeli od *nouvelle cuisine*. U to se vrijeme francuska kuhinja razvijala unutar skupina *chefova*, i tih je skupina u Francuskoj, naravno, bilo znatno više negoli u Španjolskoj, gdje su *chefovi* uglavnom radili samostalno. A mi u Baskiji nastojali smo stvoriti baš takvu skupinu. I kad bi nam govorili o nekim drugim mjestima i kako bismo mogli napraviti nešto slično, uvijek smo odgovarali kako svagdje na svijetu, u svakoj regiji, ima nešto dobro i zanimljivo, nešto posebno, čega nigdje drugdje nema, i da tomu samo treba dodati novu vrijednost, nastojati to poboljšati, surađivati s dobavljačima i proizvođačima, kako bi se napravilo nešto bolje.

## *Sjećate li se svojih prvih jela u kojima ste se počeli odvajati od tradicionalne baskijske kuhinje?*

Prvo jelo koje sam u to vrijeme napravio bio je *Lubin sa zelenom paprikom*, koje se potom sedamnaest godina nalazilo na jelovniku. To je bio neki sasvim drugi stil kuhanja. Sjećam se još i jela *Kolač od povrća u umaku od gljiva*, pa *Jaja Iqueldo*, jelo koje je također godinama ostalo na jelovniku. Naime, u blizini se nalazilo domaćinstvo gdje smo svaki dan nabavljali svježja jaja za poširanje. U vrijeme tartufa pripremali bismo poširana jaja na lisnatom tijestu s umakom od tartufa.

## *U čemu je za vas bit prenošenja principa suvremene kuhinje na tradicionalnu baskijsku?*

Oduvijek negujemo veliko poštovanje prema tradicionalnoj kuhinji. Držimo kako smo upravo zahvaljujući ljudima koji su nekoć pripremali tradicionalna jela tu gdje danas jesmo. Mislim kako je i ono što se danas naziva tradicijom u jednom trenutku bilo novo. Neka se jela drže tradicionalnima, a postoje manje

od stotinu godina. Dinamika s kojom se susrećemo danas nema nikakve veze s dinamikom iz prošlosti. Nekad sam na jelovniku imao jela po 15, 17 ili 20 godina, a danas se ona stalno mijenjaju, i jako se malo njih ponavlja iz godine u godinu. Jasno, osim klasika restorana, koji se čuvaju. No kako tisak stalno traži inovacije i kreiranje novih stvari, nitko se u potpunosti ne želi posvetiti samo klasičnoj kuhinji, jer se boji da više nikomu neće biti zanimljiv. Zapravo, vrlo je žalosno kako na taj način mogu nestati mnoga klasična jela. Držim da je jako bitno čuvati i njegovati klasična jela, i stalno im dodavati nešto novo.

## *Obično se kaže da ste Arzak i vi stupovi sasebastijanske gastronomije. Gdje je vaše povijesno mjesto u obnovi baskijske kuhinje?*

Stupovi kuhinje u San Sebastianu, prije Arzaka, bili su klasični restorani poput Nicolasa te još neka dva–tri klasična i jako dobra restorana. Ali obnovu kuhinje i stvaranje nove baskijske kuhinje odradili smo Arzak i ja, a u San Sebastiánu okupili smo i skupinu istomišljenika, poput Karlosa Arguiñana, Ramona Rotete, Pachichua Quintanea, Luisa Irizara, koji je bio naš učitelj, dakle onih koji su nam se htjeli pridružiti. A poslije su nam prišli i Manolo Morán, Hilario Arbelaitz, Martín Berasategui, Andoni Aduriz, koji je radio s nama odmah po završenu školovanju, pa Bixente Arrieta i još mnogi.

## *Vaš se kulinarski stil obično opisuje kao tehnički savršen, složen i s okusom tradicije. Kako biste ga sami opisali?*

Jako ga je teško opisati. Juan Mari opisuje me kao jako sredena, disciplinirana... Možda posjedujem te karakteristike, ali ne mogu osobno o tome suditi. No činjenica je kako najprije volim pronaći pravi razlog i argument za pripremanje nekoga novog jela. Ne sviđa mi se raditi nešto novo, što ima samo estetski i umjetnički element, a da na koncu izostane užitak u ustima. Mislim da iza svakoga novog jela mora stajati neki čvrst argument, neki do-

bar razlog, koji točno kaže, recimo, zašto sam rabio neku namirnicu ili dodao neki sastojak, odnosno zašto sam izabrao baš taj određeni put. Jer, na koncu, baš sve daje sklad stilu koji netko rabi.

## *Pretpostavljam da je to ono što mislite kad kažete da volite analizirati stare recepture i obnavljati ih u duhu vremena u kojem živimo?*

Točno tako. Znate, ima receptata koji su nestali, izgubili se, i trebalo bi istražiti zašto se to dogodilo. Možda oni koji su pripremali ta jela nisu recept i znanje prenijeli na druge. Ali najčešći je razlog to što ljudi danas žive na drukčiji način, pa su odbacili neka teška jela, koja su originalno bila prilagođena ljudima koji su obavljali težak fizički rad, recimo na polju. No kako je rad postao sve više sjedilački, odvija se pretežito u gradu i u uredima, nestao je i razlog za njihovo postojanje. Riječ je o jelima tradicionalne kuhinje koja *chefovi* nisu obnovili u duhu modernoga vremena. Zato je stalni razvoj neke lokalne kuhinje iznimno važan.

## *Koliko je za vas važna znanost u kuhanju?*

To je ključno pitanje koje me uvijek zaokupljalo. Kada sam završavao ugostiteljsku školu, to je bila strukovna izobrazba, a drugi oblik školovanja bio je studij na sveučilištu. Uvijek sam držao da je velika nepravda da netko s nepunih osamnaest godina mora odlučiti želi li izabrati strukovnu izobrazbu ili fakultet. Kao i to da su oni koji su izabrali strukovnu izobrazbu izgubili mogućnost dopune obrazovanja, akademskoga, profesionalnog ili intelektualnog. Držim da obrazovanje ne mora stati na tom stupnju. Stoga se cijeli život borim za stvaranje sveučilišnoga centra za ugostiteljstvo, jer se često rabi stari stereotip – ili vrijediš ili ideš u ugostiteljstvo. To mi je uvijek bilo uvredljivo. Uvijek sam se borio za poštovanje zanimanja. Kad biste prije nekih 70 godina razgovarali s nekim biologom, kemičarom ili znanstvenikom, ne bi vas htio ni poslušati, ni pošteno pogledati u lice... U to vrijeme ku-

harstvo nije bilo priznato zanimanje, a ni poštovano. Tek kad smo uspjeli podići ga na višu razinu, otvorila se mogućnost suradnje sa znanstvenicima, recimo biologom ili fizičarom, koji sad poštuju naše zanimanje. Zahvaljujući tomu, danas te ljude svaki *chef* može pitati sve što mu padne na pamet za rada u kuhinji. Uspjeli smo napredovati, upoznati, naučiti i primijeniti znanja zahvaljujući upravo tom odnosu. Želim naglasiti kako sa znanstvenicima imamo odlične odnose, i to s nekima do kojih je jako teško doći, a mi smo to uspjeli zahvaljujući napretku u gastronomiji.

#### **Koja je uloga vaše radionice-laboratorija?**

Tijekom prvih godina rada sve probe i pokuse radili smo u kuhinji. A kad su došli gosti, posao i gužva, morali smo sve ostaviti, kako bismo poslužili goste. To je prilično kočilo razvoj, dok jednoga dana nismo odlučili jednoj osobi povjeriti tu zadaću, kako se ne bi prekidao kontinuitet, eksperimenti, probe i kako bi se sve moglo arhivirati. Danas imamo tri osobe koje rade u prostoriji koju ne volim nazivati laboratorijem. Na koncu ispada da je u životu sve kemija, fizika... i da svi misle kako kuhanje treba biti samo zanat. Ono jest zanat, ali uz uporabu mnogih znanja, tehnika i vještina pretvara se u nešto mnogo više od toga. Stoga je uloga te prostorije stvaranje novih recepata, osmišljavanje novih tehnika, a rabi se i kao centar za edukaciju, kako ljudi unutar, tako i izvan restorana.

#### **Vrlo rano postali ste zagovornik degustacijskih menija, na kojima se danas zasniva jelovnik Akelafea. Otkud to dolazi?**

Nakon što smo nekoliko dana proveli s Bocuseom, Juan Mari i ja otišli smo do braće Pierrea i Jeana Troisgrosa, *chefova* iz prve lige *nouvelle cuisinea*. Tada, a bilo je to negdje 1978, prvi put susreli smo se s degustacijskim menijem. Oni su imali jako zanimljiv degustacijski meni, bili su u Japanu, u Aziji i od tamo prenijeli ideju o tome kako treba jesti više različitih jela u manjim količinama. Ta mi se ideja jako svidjela. Kad sam došao u Akelafea, bio sam prvi koji je u tom restoranu ponudio degustacijski meni, kao i prvi koji je tuđa jela uvrstio u svoj jelovnik. U tom trenu najpoznatije jelo braće Troisgros bilo je *Odrezak od lososa s kiselicom*, koji su pripremali s filetom te ribe, bez kože i kostiju, pekli ga na vrelom ulju u tavi i potom služili u umaku od kiselice. To je bio neki potpuno novi koncept, nova ideja... Zato sam u jelovnik uvrstio i *Odrezak od lososa braće Troisgros*. Čak sam od njih kupio tanjure s logotipom njihova restorana, na kojima sam to jelo posluživao u svom lokalu. Ukoliko se želi nešto kopirati, mislim da je potrebno reći i od koga potječe.

#### **Na koji način pristupate stvaranju novih jela?**

Temelj mog načina kreiranja jest uvjet da jela koja pripremam moraju biti ukusna, bogata okusa i moraju imati neki argument, priču koja iza njih stoji. Ali istina je da ona ujedno

prenose filozofiju, moju životnu filozofiju i filozofiju moje kuhinje. No ne mislim kako se radi samo o filozofiji i estetici. Mora postojati i neki okus, bit namirnica. Nastojim da moja jela obiluju raznolikošću, da se čini da su jedno, a da zapravo budu nešto drugo. To je igra sa sastojcima ili oblicima.

#### **Otkud vaša posebna sklonost gusjoj jetri?**

Uvijek sam bio veliki ljubitelj gusje jetre, svježje i prirodne. Sjećam se kako sam od jednoga starog gospodina, danas već odavna pokojna, koji je čitav život radio na proizvodnji gusje jetre, naučio ispravno pripremati tu namirnicu. On mi je objasnio kako se dobiva, kako se treba tretirati, kako se priprema gusja jetra. Zato u mom jelovniku uvijek ima neko jelo od nje.

#### **Možete li nam reći priču iza nekih vaših klasika?**

Recimo, *Oslić u zelenom umaku sa školjkama* klasično je jelo baskijske kuhinje, no nekad se pripremalo na drukčiji način. Ono što smo mi napravili jest da smo ga održali u osnovi, ali ga ujedno i modernizirali, dodali mu nešto novo. S druge strane, *Škampi u gusjoj jetri* jelo je koje sam oduvijek želio napraviti, jer se dovršava pred gostom. Znao, mi *chefovi*, u proteklih nekoliko godina, preuzeli smo glavnu ulogu i umanjili prinos preostalog dijela ekipe. Zato se uvijek osjećam pomalo dužnikom što se tiče suradnje i potpore djelatnicima u sali.

#### **Nalazite li ponekad inspiraciju i u jelima vaših kolega?**

Kako ne. I putovanja tu dosta pridonose. Dobar je primjer, recimo, jelo *Školjke s tjesteninom gurrullo*. Veliki sam ljubitelj školjaka i oduvijek su mi se svidjela jela puna okusa, koji sadrže čist proizvod. S tjesteninom *tipa gurrullo*, sitnom tjesteninom koja se obično izrađuje ručno, prvi put sam se susreo u Almeriji, u restoranu prijatelja. Oni su pripremali *gurrullo* kao klasični prilog, recimo uz divljač u umaku. Meni se svidjela ideja dodati *gurrullos* školjkama s umakom.

#### **Danas smo u degustacijskom umaku kušali Integralnu trilju. Važna vam je etika u spravljanju jela?**

Jasno. To je odraz poštivanja prema namirnici. Sviđa mi se filozofija da se ništa ne baca. Osim toga, tu postoji i ekonomska računica. Nama, koji se u San Sebastiánu bavimo lokalnim jelima, financijski ne ide na ruku što je većina jela s ribljega repertoara, dakle od vrlo skupih namirnica. Arzak i ja zbog toga smo počeli rabiti podobrazinu velikog atlantskog oslića, nešto što se nekad bacalo u smeće. A riječ je o iznimno zanimljivu dijelu ribe, komadu nenadmašne teksture, savršenu za kontrastiranje s delikatnom teksturom oslića. Danas je *kokotxa* jedna od zaštitnih namirnica San Sebastián, a popularna je i u Bilbau, samo od njima dražega bakalara. Ta filozofija etike uporabe jeftinih i zapostavljenih namirnica da-

nas je srednja struja u vrhunskoj gastronomiji, i ponosan sam što sam bio jedan od njezinih pokretača. No da se vratim na *Integralnu trilju*. Kako sam veliki obožavatelj te ribe, osmislio sam jelo u kojem rabimo cijelu trilju, uključujući iznutrice, kosti, baš sve. Umjesto da stavimo umak ispod ili iznad ribe, obično ga stavljamo u jestivu posudu načinjenu od listova za *sushi*. To jelo imamo na jelovniku već dugi niz godina i na dobru je putu da postane klasik.

**Veliki favorit bila je i vaša Teleća koljenica s prstacima?**

I to je jelo na našem jelovniku bilo dugi niz godina i postiglo golem uspjeh. Uobičajeno je u nekom drugom dijelu zemlje, ali ne i u Baskiji. Nažalost, više nije na jelovniku zato što mnogo ljudi ima problema sa školjkama. Neki imaju alergije, neki ih se boje jesti, a drugi ih teško podnose ili im nisu ukusne. Jako mi je žao zbog toga jer obožavam školjke i imamo odlična dobavljača iz mjesta Rios de Galicia.

**Volite se baviti inovativnim tehnikama?**

To me posebno intrigira. Recimo, mi smo prvi počeli rabiti vakuum za pripremanje jela čije kuhanje dugo traje. Pečena janjetina je jelo čija priprema traje 2–3 sata, od početka same pripreme pa do posluživanja. Željeli smo skratiti vrijeme pripreme i na koncu ponuditi isti rezultat, uz prethodnu pripremu, naravno. Na kongresu održanu u San Sebastiánu predstavili smo jelo *Janjetina na žaru s vinom*, odnosno spomenuti način pripreme janjetine, točnije vakumiranoga janjećeg buta, kuhana u kiselom moštu. But se kuhao na niskoj temperaturi nekoliko sati, a u trenu kad na red dođe njegovo posluživanje treba samo maknuti vrećicu i pustiti da meso dobije boju, što se postiže brzo, složiti tanjur i odnijeti ga pred gosta. A meso je jednako kao da se peklo 2–3 sata.

**U jelu Mlijeko i grožđe, sir i vino u paralelnom razvoju modernizirali ste i slijed sira u degustacijskom meniju?**

Da. Radilo se o tome da smo uvijek nastojali imati jako dobru ponudu sireva, ali bili smo suočeni s činjenicom da se, nažalost, u Španjolskoj zapravo jede jako malo sira. Zato sam na jelovnik želio staviti nešto što nije samo sir, nego nešto što

će ljudi dobiti u obliku pred-deserta, pa sam ga uvrstio u degustacijski meni. Sada se taj trend konzumacije sira počeo mijenjati, pa se nadam da će u vrhunskim restoranima napokon više do izražaja doći izvrsni španjolski sirevi, kojih ima napretek.

**Rado obnavljate i stare deserte. Je li to dug ocu?**

Vjerojatno. Recimo, jako mi je drag desert *Pohani kruh u soku od jabuke s medom*. To je nova verzija klasičnoga deserta *Torrija con zumo de manzana y miel*, koji se u našoj verziji zove *Panela de manzana y miel*. Izraz *panela* rabimo stoga što ga ne spravljamo s mlijekom.

**Vaš Gin Tonic bio je prvi primjer pića pretvorena u desert?**

Da. To je jedno od naših najboljih jela unatrag mnogo godina. Bili smo prvi koji su neko piće pretvorili u desert koji se jede žlicom. Nakon toga uslijedile su druge verzije, od drugih pića, koje su napravili neki drugi *chefovi*. No mi smo u tome bili prvi.

**Vjerojatno ste jedini chef s tri Michelinove zvjezdice u svijetu koji usporedno ima i vrlo plodnu televizijsku karijeru. Kako gledate na ulogu TV-chefa?**

Na televiziji sam počeo raditi 1991. Naime, te sam godine krenuo u realizaciju projekta koji me koštao jako puno novca koji nisam imao, pa sam morao podići kredit i plaćati goleme kamate. Trebao sam naći načina kako zaraditi taj novac. U tom trenu ponudili su mi suradnju u TV-programu. I tako sam započeo s radom na televiziji. Uskoro sam imao svoju producenticu, dva novinara te još jednu osobu iz svijeta obrazovanja. Na kraju je trebalo kreirati TV-program i još mnogo toga kako bi se u rad uključili svi ti ljudi. Tada smo napravili studiju izvodljivosti za osnivanje ugostiteljske škole na razini fakulteta, jer su među nama bili ljudi koji su se bavili obrazovanjem. Potrošio sam vrijeme, novac i ljude kako bih došao do koncepta, a ponosan sam što su te studije rabljene poslije, prilikom stvaranja Baskijskoga kulinarskog centra. K tome, u svih



tih petnaest godina, koliko sudjelujem u TV-programu, nisam izostao ni jedan dan, odnosno večer, u svome restoranu, ali ni na snimanju. Samo sam jednom prigodom ostao bez glasa, i otišao sam na injekciju kako bi izdržao snimanje. No na kraju su posljedice bile grozne, jer se radilo o jakoj injekciji, poslije koje se osjećate kao da vas je uhvatila gripa. Bilo je grozno.

*Predajete na više europskih i američkih ugostiteljskih učilišta. Postoji li poveznica između toga i uloge TV-chefa?*

Da, volim podučavati. Luis Irizar bio je učitelj koji bi vam sve objasnio, a onda pokazao u potankosti. Prilazili bismo mu s pitanjima, a on bi nam uvijek ljubazno odgovarao. Volim prenositi stečeno znanje, i kako su mene tako velikodušno podučavali, onda i ja s istom tom ljubavi i velikodušnošću nastojim prenositi svoja znanja. Rado sam surađivao i surađujem sa školama, a uvijek se rado odazovem i pozivima za održavanje predavanja. Recimo, na Kulinarskom institutu u New Yorku bio sam prvi predavač iz Španjolske koji je održao neki tečaj.

*Koliko su za vas bitne ocjene gastrovodiča?*

Za mene je *Michelinov* gastrovodič najvažniji. Volim se uspoređivati s drugima, naravno kad se to ozbiljno i studiozno radi, jer sam i sam takav po naravi. Sve to tjera nas da stalno radimo, učimo, napredujemo i budemo što bolji. Za mene je to smisao ove profesije, ali i života. 🍷

AKELARE