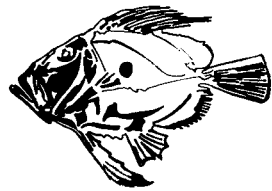




Vladar ribljeg carstva



U Padstowu na sjeveru Engleske smješten je Seafood Restaurant, rezidencija slavnog samoukog britanskog majstora za ribu. Playboyev suradnik tamo se uvjerio u dosljednost Steinove ideje ekstremne jednostavnosti

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Za pripremu ribe bitno je znati pet stvari. Prvo - riba mora biti apsolutno svježa, drugo - priprema mora biti jednostavna, treće - najukusnija će biti na roštilju, na što se nadovezuje četvrto, jako važno pravilo - ni u kom je slučaju ne smijete prepeći.

I na kraju - jedite je isti dan kada

ste je i kupili - govori odrješito Rick Stein dok ga pažljivo slušaju polaznici tečaja u Padstow Seafood Schoolu, školi riblje kuhinje smještene na prvom katu zgrade u luci ribarskog mještaca na sjeveru Cornwalla.

Rick Stein, 62-godišnji samouki chef kojeg Britanci drže neospornim stručnjakom za spravljanje svega jestivog iz mora, sjedokosi je šarmantni gospodin što slavu zahvaljuje brojnim kulinarским televizijskim emisijama i malom ugostiteljskom carstvu koje je u proteklih 35 godina izgradio u malom ribarskom mjestu Padstow na krajnjem jugozapadu Engleske. Njegov Seafood Restaurant, perjanica toga carstva, danas

je jedan od najcjenjenijih europskih ribljih restorana, magnet što privlači sve gurmane koji odmor provode krstareći impresivnom obalom Cornwalla, prepunom kontrastnih strmih litica i pješčanih plaža.

U međuvremenu, Rick Stein, koji danas zbog svojih brojnih putovanja u Padstowu provodi vrlo malo vremena (neobičajenu govornicu na početku kuharskog tečaja upriličio je više za našu zabavu), već s praktičnih naputaka polako prelazi na filozofski dio:

“Najukusnija riba bit će uvijek ona koju ste sami ulovili, ali bit će dobra i ona koja je ujutro stigla na tržnicu. Tajna je da tamo kupite ono što dobro izgleda, a ne ono što vam nalaže recept koji ste odabrali. Zapamtite, riba, rakovi i morski plodovi neophodni su za razvoj čovjeka. Da bi uspješno rastao, i fetus u utrobi mora dobiti riblji protein. Riba ne samo da je zdrava, već je i neophodna. To vjerojatno ima nekakve veze s činjenicom da su naši davni preci nekoć bili ribe”, poučnim glasom zaključuje Stein.

Polaznici škole u bijelim kuharskim bluzama i tamnoplavim pregačama važno klimaju glavom, očito ne dovodeći u pitanje Steinove teze koje sežu puno dalje od Darwinovih. Oni su tu na odmoru i škola riblje kuhinje za njih je, uz šetnje pješčanim plažama, vožnju biciklima i surfanje, tek jedna od tipičnih atrakcija mjesta koje svoj turistički uspon uvelike ima zahvaliti Steinovom statusu *celeba*.

“Najvažnije što im ovom školom želim prenijeti jest da ništa ne može oduševiti kao jednostavno spravljanje svježja riba”, kaže nam Stein dok izlazimo iz školske radionice, a njegovi instruktori prelaze na praktičnu nastavu čišćenja ribe, filetiranja i ostalih postupaka. Ova Steinova temeljna filozofija (koju će nam tijekom dana, na razne načine, ponoviti više puta) našla je svoje otjelovljenje u njegovu Seafood Restaurantu, smještenome u samoj luci Padstowa. Takvo razmišljanje zapravo je jednako onome *chefa* Erica Riperta iz njujorškog Le Bernardina. No, dok Ripert u svom ribljem hramu na Manhattanu drži tri Micheli-

nove zvjezdice, Steina one uporno zaobilaze zbog toga, drže mnogo, što su mu jela - prejednostavna. Ta ekstremna jednostavnost zapravo je rafinirani oblik mediteranskog pučkog načina spravljanja ribe, rakova i morskih plodova, gastro-kulture koju već dugo proizvava. No, odakle je sve počelo?!

OVAJ SAMOUKI CHEF rodio se u obitelji njemačkog podrijetla iz Oxfordshirea, a u Padstow je stigao sa 18 godina. Nakon što je diplomirao englesku književnost na Oxfordu, s 10.000 funti naslijeđenih od strica

DANI RIBE pogled na živopisan Steinov restoran izvana ① kuhinja u kojoj se u svakom trenutku nešto događa ② unutrašnjost cafea s obaveznim ručno kredom napisanim dnevnim menijem ③ tabla na ulazu u cafe i suvenirnicu ④





TRADICIJA

St. Edmunds, upravo onako kako i zamišljate klasični engleski travnjak sa stazicama © St Petroc's Hotel & Bistro, jednostavno i sa stilom © Stein's Deli izvana... © ...i iznutra. Garantirano najsvježije namirnice sa svih strana svijeta ©

iz Düsseldorfa, u luci je otvorio noćni klub koji je brzo postao poznat po odvratnim industrijskim curryjima i čestim tučnjavama. Nakon nepunih godinu dana, policija je 1975. lokal zatvorila, a Stein prostor prenamijenio u – Seafood Restaurant. “Istini za volju, tada nisam imao pojma o kuhanju. U Padstowu je, u to doba, postojao samo jedan riblji restoran i mi smo ga, zapravo, samo prekopirali. Nudili smo jednostavne stvari – ribu sa žara, jastoga kuha-



Nakon uspjeha s restoranom, Stein je uskoro pokrenuo hotele i trgovine, pa je Padstow dobio nadimak Padstein

nog na pari i slično. Trebalo mi je oko pet godina učenja da bih sebe mogao nazvati profesionalnim *chefom*. U tom razdoblju znatno sam napredovao u kuhanju, ali samo zahvaljujući ljubavi za svježe namirnice i želji da svoj entuzijazam podijelim s drugima”, skromno nam objašnjava Stein. Do 1995. njegov je restoran uspio ostati dobro čuvanom tajnom gurmana, dosegom koji se Steinu tada činio životnim uspjehom. No, sve je promijenilo poznanstvo s legendarnom britanskom TV zvijezdom *chefom* Keithom Floydom. Ono mu je 1995. omogućilo realizaciju prve TV serije *Taste of the Sea*, kojom je odmah osvojio britansku javnost.

Nakon što je dva desetljeća sa suprugom Jill uspješno vodio restoran, Stein je 1995. počeo širiti posao u Padstowu. Otvorio je **Rick Stein's Café** (s tri sobe na katu), dvije godine kasnije **St. Petroc's Bistro & Hotel** s deset soba, a zatim i riblju delikatesu. U novom tisućljeću posao je rastao ubrzano, pa su se pojavili i Padstow Seafood School, **Stein's Gift Shop**, **St. Edmund's House** sa šest soba, **Rick Stein's Patisserie** te **Fish & Chips Shop**, a iznad Seafood restorana dodano je 14 soba, pa se tako oformilo čitavo malo carstvo s ponudom hrane za svaku dubinu džepa i smještajem za one bolje stojeće. Navodno, Stein ima udjela i u još nekoliko mjesnih turističkih biznisa, pa nije onda čudno da je Padstow posljednjih godina dobio nadimak *Padstein*.

Nagradama koje je osvojio još 80-ih, poput *Taste of Britain - Best Restaurant* Sunday Timesa i *Restaurant of the Year* magazina *Decanter*, televizijskim uspjehom pridodane su i nove – *Restaurant of the Year* vodi-

ča Egona Ronaya, šest nagrada *Seafood Restaurant of the Year* strukovnog magazina *Hotel & Restaurant*, ugledni AA Award, čiji su ga članovi žirija opisali sintagmom “true chef's chef”, te mnoge druge. Svuda je kao dobitna formula isticana “jednostavna kuhinja s vrhunskim namirnicama koje dnevno osiguravaju mjesni ribari”.

USPOREDNO S VODENJEM restorana, Stein je gradio i uspješnu televizijsku karijeru. Napisao je i vodio čitav niz popularnih kulinarskih serija, poput *Fruits of the Sea*, *Seafood Odyssey*, *Fresh Food*, *Seafood Lover's Guide*, *Food Heroes...* U seriji *French Odyssey* 2005. na riječnom je šlepu putovao od Bordeauxa do Marseillea, a uspjeh programa potakao ga je da nastavi serijalom *Mediterranean Escapes*, u kojem je istraživao pučka riblja jela Korzike, Sardinije, Sicilije, Puglije, Majorke, Katalonije, Krfa, istočne Turske i Maroka, gdje je tražio odgovor na pitanje “što mediteransku kuhinju čini tako posebnom”. Usput je Britance upoznao s načinom života u kojem hrana igra presudnu ulogu – od preživljavanja do izražavanja osobnosti, što su mu mnogi zamjerali zbog nedomoljubnog veličanja “francuskog načina”. Prema klasičnom marketinškom obrascu, svaku seriju pratila je i istoimena knjiga s receptima. Popularnost je rasla, kao i iznos na Steinovu računu, pa se danas njegovo bogatstvo procjenjuje na više od 15 milijuna funti. No, s vremenom, Mediteran je za Steina postao premalim.

“Upravo sam se vratio s putovanja Tajlandom i Malezijom, gdje snimam novi serijal, a čeka me još i turneja po Vijetnamu i Kambod-

ži. Jugoistočna Azija ima nevjerovatna riblja jela. Veliki sam zaljubljenik i u japanski sushi i sashimi, koje danas nudim i u Seafood Restaurantu. Stalno putujem svijetom u potrazi za ribljim jelima i ponekad mi se čini da sam ih već sve vidio. No, onda otkrijem čitava nova područja s posve drugačijim, fantastičnim receptima, kao nedavno na obalama Perua i Čilea”, kaže nam Stein planirajući nove televizijske serijale.

Služeći se svojim književnim obrazovanjem, Rick Stein je pomno osmislio svoj televizijski lik gurmanalutalice koji putujući Land Roverom otkriva idilične uzmorske krajeve i božanstvena jela u društvu psića Chalkyja, terijera osebuja karaktera, koji je uginuo prije dvije godine.

“Nikada nisam ni pomišljao nadomjestiti ga. Kad bih se u serijalu pojavio s nekim drugim psom, mislim da bi ljudi to shvatili kao prijeveru. Chalky je bio jedan jedini”, tvrdi danas Stein, što očito ne misli i o bivšoj supruzi. Naime, on danas sa zaručnicom Sarah Burns (upoznao ju je na promociji svoje knjige u Australiji) i dvoje male djece uživa u svojoj vili u Sydneyju. U Padstowu provodi samo manji dio godine, ali posao i dalje dijeli s bivšom suprugom (bavi se i uređenjem interijera), dok njegova tri sina iz tog braka vode pojedine dijelove tamošnjeg obiteljskog carstva. Što se tiče restoranskog posla, bio je dovoljno pametan da se kloni konkurencije Londona.

“London sam prepustio onima koji bolje znaju. Tamo se radi žestoko, a to nije vrijedno žrtve. Osim toga, više volim biti velika riba u malom jezeru, negoli obrnuto. Tu u Cornwallu posao ide sasvim dobro. Padstow sam odabrao zbog kvalitete ribe i rakova u okolici, kao i zbog toga što ljudi vole jesti riblja jela uz samo more”, objašnjava Stein, tako da bi čovjek pomislio da je sve dio velikog plana, a ne puki slučaj - mjesto gdje je živjela njegova obitelj.

U PROŠLE GODINE preuređenom i proširenom Seafood Restaurantu (prvi *facelifting* nakon više od 30 godina postojanja) središnje mjesto zauzima *seafood* bar za kojim rade dva *chefa* koji aranžiraju tanjure kamenica i hladnih jastogovih medaljona, dok sushi i sashimi *master*, Britanac Ronald Laity, koji je zanat izučio u Japanu, demonstrira svoju tehniku.

U kuhinji ekipa kuhara radi u



tišini, a sve sjaji od novih stvari, poput štednjaka s jakim vatrama za wokove u kojima kuhari *stir fry* metodom spravljaju rakove s *chillijem* i dagnje s dumbirom, dok je najimpresivniji dio onaj na kojem se priprema riba. Kako su zahtjevi svih mogućih Steinovih lokalna već odavno nadjačali moć padstovskih ribara, riba u njihove kuhinje, noćnim letovima, stiže iz cijeloga svijeta, dok ih lokalna flota opskrbljuje još jedino jastozima.

Jelovnik nudi najraznovrsnije ribe, rakove, školjke i sve što dolazi iz mora, a u pamćenje se urezuju načini pripreme i namirnice iz raznih krajeva svijeta – od francuskih *quenellesa* (perolaki pjenasti riblji knedli) i Pernoda do singapurskih *chilli* rakova, tajlandskih *tiger*

PADSTOW SEAFOOD SCHOOL

Iako mu teorija o jednostavnom spravljanju svježih ribe nije donijela Michelinove zvjezdice, Rick Stein svojom kuharskom školom stalno iznova oduševljava zainteresirane kuhare amatere



prawnsa i japanskog sushija i sashimija. Sashimi je bio odličan, tople salate od jakobovih kapica i grdobine s tiger prawnsima korektna, dok su najukusniji bili *bouridde* (provansalska riblja juha) od trilje, iverka i sušenog bakalara, velika ploča s jakobovim kapicama i povrćem te jastog (kuhan u morskoj vodi) s dumbirom, mladim lukom i jajačanim rezancima. U svemu, prema očekivanju, najočitija je bila besprijeekorna svježina temeljnih namirnica i jednostavnost pripreme (s kojom se dobro pretjeralo u asketskom komadu raže). Deserti nisu vrijedni spomena, jer tu dosljedna jednostavnost svakako nije bila dobrodošla (tko će nakon ribe jesti Tart Tatin).

Usprkos svoj jednostavnosti pripreme i posluživanja, kao ni nedostatku zvjezdica, cijene u Seafood Restaurantu nisu ništa manje astronomske negoli u mnogim restoranima istoga ranga. To, pak, nije smetalo da restoran i u doba ručka, radnoga dana izvan sezone - bude pun. Kako li sve izgleda vikendom i u sezoni, ne treba ni zamišljati.

I dok smo polako odlazili iz Padstowa i zaprepašteno gledali kako je more od jutarnje oseke naraslo desetak metara, prisjetili smo se Steinovih riječi o najvećem doseg karijere:

“Kada sam kuhao za kraljicu, Tonyja Blaira i sve ostale živuće predstavnike vlade u Downing Streetu 10. spremao sam veliku ploču, moju omiljenu ribu, s umakom *hollandaise*. Čini mi se da se kraljici svidjelo, jer je nakon večere izgledala zadovoljno”, smješkao se Rick Stein prisjećajući se još jednog svog trijumfa. Živjela jednostavnost! 🍷

● CELEBRITY CHALKY KARIJERA MALOG TERIJERA

Steinov pas **Chalky** (Jack Russel Terrier), njegova pratnja u svim serijalima do 2007., kada je uginuo sa 18 godina, stekao je popularnost veliku gotovo poput one njegova gazde. Iako je odrastao kao dobroćudni mezimac Steinov djece, pred kamerom bi pokazivao sasvim drugačiju narav i često mrzovoljnošću izluđivao članove televizijske ekipe (u napadima nervoze redovito ih je grizao), a u kadru radio što mu se prohtjelo – skakao na mikrofone, opako režao na djecu, vršio nuždu i, usprkos svemu, šarmirao gledatelje. Plivao je, skakao na čamce, napadao rakove na plaži i bio neustrašiv u susretima s puno većim psima. Natjeravao je poštare, a jednom prigodom i divljao na tratinu posjeda princa Charlesa. “Prestravio sam se da bi ga mogao ugristi, ukoliko se princ pojavi na posjedu. No, uglavnom je bio skromnih prohtjeva i relativno tih. I danas mi se čini paradoksalnim da nije imao pojma koliko je popularan”, kaže Stein. Danas pred Seafood Restaurantom goste dočekuje Chalkyjev spomenik, a u svim Steinovim lokalima ljubitelji piva mogu uživati u Chalky's Biteu, pivu dvosmislena naziva, čiju etiketu krase njegov lik.

