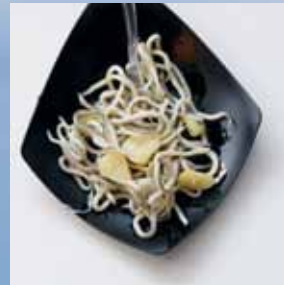




Pet kontinentata u San Sebastiánu

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Tradicije se ruše i šire svuda oko nas, i sve se spaja u jedno, bez obzira bilo to dobro ili loše, pa se jednostavno više ne možemo zavaravati da živimo u različitim svjetovima, samo zato što smo na različitim kontinentima, rekao je jednom prilikom zanimljivo američki skladatelj Philip Glass.

I doista, danas su se svjetske kulture i donedavna različiti svjetovi, zahvaljujući prvenstveno naprednoj tehnologiji, povezali u jedno, pa je postalo neizbježno da ljudi različitih nacionalnosti, rasa i religija žive i rade zajedno. Usporedno s tim procesom, i gastronomije različitih kultura utjecajno su se međusobno ispreplele širom svijeta te stvorile čitavu jednu organoleptičku kornukopiju.

Kolike su razlike i sličnosti današnjih vrhunskih gastronomija na različitim kontinentima naumila je, pod naslovom *Gastronomске kulture: pet kontinenata*, provjeriti ovogodišnja San Sebastián Gastronomika, gastrokongres koji već nekoliko godina stoluje kao referentna točka u svijetu gurmanske kuhinje. Ove godine i službeno punoljetna, Gastronomika je u svojoj 18. godini ponovno bila mjesto sastanka brojnih mladih i već etabliranih *chefova* iz svih krajeva svijeta, restoratera, somelijera i proizvođača hrane te profesionalaca iz svih područja ugostiteljstva. Cilj svih njih vrlo je jednostavan – stalno učenje, dijeljenje znanja, razmjena ideja, druženje i, kao rezultat svega, napredak u karijeri i različitim projektima.

Da bi se sve to učinilo mogućim, organizator je i ove godine pripremio atraktivan program koji je, kao posljednje veliko događanje pod okriljem Europskog grada kulture 2016, još više proširio utjecaj priredbe pozivom poslanim u šest zemalja svijeta, predstavnika pojedinih kontinenata i gastronomskih kultura svijeta – Brazil, Južnoafričku Republiku, Australiju, Japan te dva europska predstavnika – Tursku i Mađarsku, što je dostojno predstavilo kulinarsku kartu svijeta.

Naravno, među ponajboljim predstavnicima spomenutih zemalja nije nedostajalo ni velikih imena, poput *Michelinovim* zvjezdicama ovjenčanih Japanaca Yoshihira Narisawe iz tokijskog restorana Narisawa (dvije zvjezdice, 8. na listi *World's 50 Best* i 2. na listi *Asia's 50 Best*) i Shinobua Namaea iz restorana L'Effervescence (dvije zvjezdice, 16. na listi *Asia's 50 Best*), zatim Lukea Dale-Robertsa iz južnoafričkog restorana The

Test Kitchen iz Cape Towna (22. na listi *World's 50 Best*), Australca Petera Gilmorea iz sidnejskog restorana Quay (tri puta najbolji restoran Australazije na listi *World's 50 Best*) i Brazilca Alexa Atale iz restorana D.O.M. (dvije zvjezdice, od 2006. stalni član liste *World's 50 Best*, pet puta u top-10 i trenutno 11., te 3. na listi *Latin America's 50 Best*).

Sve su, kao i u prijašnjim godinama, *podebljali* i najbolji baskijski *chefovi* – Juan Mari i Elena Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano i Josean Alija, inače članovi tehničkog organizacijskog odbora (Eneko Atxa, iako član odbora, nije sudjelovao zbog drugih obveza) te niz vodećih španjolskih *chefova* – Joan Roca, Carme Ruscalleda, Paco Pérez, Albert Adrià, Ángel León, Oriol Castro, Eduard Xatruch..., kao i mnogi njihovi sunarodnjaci u usponu. Sveukupno, radilo se o raskošnoj reviji s pedesetak *chefova* iz sedam zemalja i sa pet kontinenata.

I dok su se u Zagrebu upravo očekivale prve jesenske niske temperature, u nedjelju, uvodnoga dana kongresa, San Sebastián nas je dočekao s toplim vremenom, koje je sutradan turiste, ali i domaćine, izmamilo na sunčanje i kupanje. Kao i ranijih godina, prvi dan kongresa bio je posvećen *popularnoj gastronomiji*, pa je više od 1.200 građana i posjetitelja San Sebastián imalo prilike najprije u Kursaal, zgradi u kojoj se tradicionalno održava Gastronomika, pratiti predavanja *chefova* iz Mađarske i Turske.

Mađarski *chefovi* Lajos Biró i László Jahni govorili su o mađarskoj kuhinji i njezinim najpopularnijim namirnicama te pred publikom priredili različita jela s kupusom, dok je László Ruprecht demonstrirao više jela od gusje jetre. Turski *chefovi* Deniz Sahin i Cüneyt Asan spravljali su tradicionalna *meze* predjela, a potom je baskijsko sunce mnoštvo izmamilo pred ulaz u dvoranu, gdje su se mogli i kušati mađarski gulaš, sarma i njoki *smolói*, usporedno s autentičnim turskim kebabom od janjetine i slatkim orijentalnim delicijama, poput prženoga tijesta s pistacijama, što se nastavilo i u idućim danima (11–20 h).

Navečer istoga dana uputili smo se u muzej San Telmo u središtu grada, na svečano otvaranje kongresa, gdje se u kapelici uz klaustar staroga dominikanskog samostana iz 16.



PLAŽA ZURRIOLA S KURSAALOM I STARIM GRADOM SAN SEBASTIÁNA U POZADINI



GLAVNI AUDITORIJ KURSAALA



OTVORENJE KONGRESA U KAPELICI SAMOSTANA SAN TELMO



PREZENTACIJA NAMIRNICA
NA VEČERI U BASKIJSKOM
KULINARSKOM CENTRU
(PLOD BAOBABA)



RESTORAN BASKIJSKOG
KULINARSKOG CENTRA



ALEX ATALA, SHINOBU NAMAÉ,
JOCK ZONFRILLO I MEHMET GÜRS



LAKERDA (MEHMET GÜRS)



KUHINJSKA EKIPA VEČERE
U BASKIJSKOM KULINARSKOM CENTRU
(KRAJNJE DESNO, MARGOT JANSE I MEHMET GÜRS)



AFRIČKA KISELA SMOKVA,
KAMENICA I PORILUK
(MARGOT JANSE)

stoljeća, uz koji se proteže suvremeni aneks jedinstvene fasade, održao banket koji su priredile kuhinje desetak viđenijih restorana iz San Sebastián i njegove okolice.

U ponedjeljak, prvoga dana službenog programa kongresa, program Market (mjesto sastanka za profesionalce) okupio je mnoštvo proizvođača, *chefova* i gurmana na dvadeset različitih aktivnosti, dok je u glavnom auditoriju održano jedanaest prezentacija u dvije sesije. Gastronomika je i službeno otvorena u podne, obilježavanjem 30. godišnjice Euro Toques, europskog udruženja *chefova*, te odavanjem počasti peruanskome *chefu* Gastónu Acuriju za *doprinosa južnoameričkoj, ali i svjetskoj kuhinji i namirnicama*.

U sklopu inauguracije predstavljen je i projekt Zaporeak Solidario, posvećen aktivnostima za pomoć u hrani izbjegličkim kampovima u Grčkoj, u korist kojega je na kongresu organizirano prikupljanje donacija. Prigoda je na pozornici okupila čak 40 *chefova* sudionika kongresa, koji su nazdravili uz prigodnu divovsku tortu iz radionice slastičara Paca Torrelance (globus s akcentima u obliku slastica tipičnih za gostujuće zemlje).

Radni dio dana pripao je dvama *chefovima* iz Južnoafričke Republike, zemlje najvećega suvremenog gastrointenziteta na afričkom kontinentu, s kuhinjom prepunom iznenađenja, svojevrsna hibrida modernosti i atavizama, korijena i fuzije. Luke Dale-Roberts iz slavnog restorana The Test Kitchen, koji ima svojevrsni status *rock star chefa* u toj zemlji i koji je poznat po svojim teatralnim jelima, govorio je o potrebi osmišljavanja jela *što će zauvijek ostati u sjećanju gosta*, dok je njegova sunarodnjakinja, Margot Janse iz restorana The Tasting Room, demonstrirala neke od svojih omiljenih južnoafričkih namirnica – baobab i kiselu smokvu (*hottentot fig*).

Nakon njih, Carme Ruscallea iz katalanskog restorana Sant Pau, jedina *šefica* na svijetu sa sedam *Michelinovih* zvjezdica, predstavila je svoj novitet – slikovni jelovnik, u kojemu jela evociraju slike, te završni dio svog novog degustacijskog menija u obliku glazbenih sljedova. Josean Alija iz restorana Nerua, smještena u muzeju Guggenheim u Bilbao, slijedio je predavanjem naslovljenim *Duša mojih jela*, posvećeno njegovim kulinarским temeljima. Alex Atala iz brazilskog restorana D.O.M. održao je edukacijsko predavanje o važnosti bioraznolikosti te sve začinio dijelom o *vrlinama i manama šefovskoga posla*, dok je jutarnju sesiju dovršio ultrapopularni Martín Berasategui, *genij iz Lasarte*, kako ga zovu, strastvenim govorom o svome gradu i Baskiji, usput kuhajući dva svoja proslavljena jela – sok od cikle sa sirovim hrenom te taramasalatu uronjenu u sok od citrusa.

U poslijepodnevnoj sesiji četiri turska *chefa* (Maksut Askar, Deniz Sahin, Cünyet Asan i Mehmet Gürs, posljednji *chef* Mikle, najboljega restorana te zemlje) prezentirala su svoje regije i lokalne namirnice te skuhalo više jela, poput *topika* (armenske okruglice od slanutka i krumpira) i različitih pripravaka koji uključuju jogurt, zatim četiri vrste *mezea* (janjeća vratina i mozak, taramasalata, piletina s jogurtom i sladoled od crvene leće).

Ovacijama punog gledališta popraćena su izlaganja Eduarda Xatrucha i Oriola Castra iz restorana Disfrutar, slavni *sous-chefova* Ferrana Adrije, koji su demonstrirali nove tehnike, među kojima je bila i obrnuta sferifikacija, te Andonija Aduriza iz Mugaritza, koji se predstavio teatralnom izvedbom



BANKET NA SVEČANOM OTVORENJU



BANKET NA SVEČANOM OTVORENJU



ROSIER TORRAS MORATÓ,
DIREKTORICA ORGANIZATORA
(GRUP GSR)



SLUŽBENO OTVORENJE



usmjerenom na stavljanje jela u kontekst. Iz publike su se čule i nogometne navijačke trube, što samo pokazuje status koji *šefovske* zvijezde imaju u San Sebastiánu.

Čitav dan na Gastronomici se, u sklopu programa *OFF* (svijet restorana, vina i hotela), slavilo i vino u sekciji *Wine Sessions*, posebno jedinstvenim kušanjem četrnaest vina koje je priredio Josep Roca, somelijer slavnog restorana *El Celler de Can Roca* iz katalonske Girona, ističući glavnu temu svoje nove knjige *Tras las viñas (Nakon vinograda)*, koja slavi ljude zaslužne za velika vina. U mađarskome taboru Gabriella Mészáros predstavila je furmint vina i njihovo sparivanje s gusjom jetrom. Isto tako, Bodega Torres, Ribera del Duero i Cordonia oduševili su vođenim kušanjima probranih boca, dok su u natjecanju parova *Wine & Win* (znanja o vinu) pobijedili Michael Cooper i Jorge Orto.

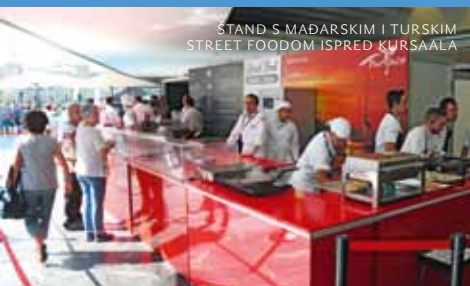
U društvu gostujućih stranih *chefova* i odabranih novinara dan smo završili večerom u Baskijskome kulinarskom centru, čijih su šest sljedova spravili Margot Janse (Madagaskarska meringa i baobab, Celer, *manchego* i *buchu*, Afrička kisela smokva, kamenica i poriluk), Mehmet Gürs (Lakerda, Janjeća koljenica) i Lászlo Mihályi (desert *Vác*).

Početak drugoga dana Kongresa pripao je mađarskim *chefovima*. Szabina Szulló i Tamás Széll, pobjednici europskih kvalifikacija za kulinarsko natjecanje *Bocuse d'Or 2017*, zainteresirali su publiku pričama o mađarskim namirnicama te na pozornici spravili biskvit *Somlói* (na mađarskim jelovnicima već više od dva stoljeća), dok je Széll održao predavanje o gulašu, tradicionalnom nacionalnom jelu, i naglasio, razbijajući čestu zabludu, da se *ne radi o paprikašu, već juhi*.

Eszter Palágyi, mlada šefica godine u Mađarskoj, održala je predavanje o mađarskoj kuhinji kao mješavini kultura koje su prošle tim teritorijem, dok je legendarni *chef* Lajos Biró, prvi koji je uveo avangardu i kineske utjecaje u nacionalnu kuhinju, zabavio prisutne pripremom dvije vrste krumpira s paprikom. Na koncu, slastičar Zoltán László Mihályi iznenadio je spravljanjem tradicionalnih slastica uz uporabu domaćeg voća, začina i začinskih trava.



MAĐARSKI ŠTAND



ŠTAND S MAĐARSKIM I TURSKIM
STREET FOODOM ISPRED KURSAALA



EKSTRA DJEVIČANSKO
MASLINOVO ULJE ABBAE DE QUEILES



MLAD JEGULJE



KUŠANJE EKSTRA
DJEVIČANSKIH MASLINOVIH ULJA
NA GALERJI KURSAALA



OKUSI PREKO GRANICE: SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2016



MOST PREMA KURSAALU I PLAŽI ZURRIOLA



BAR U ČETVRTI ZONA GROS



TRADICIONALNE FASADE SAN SEBASTIÁNA



BERGARA BAR



BERGARA BAR



PONUĐA PINTXOSA (BERGARA BAR)



PINTXOS (BERGARA BAR)

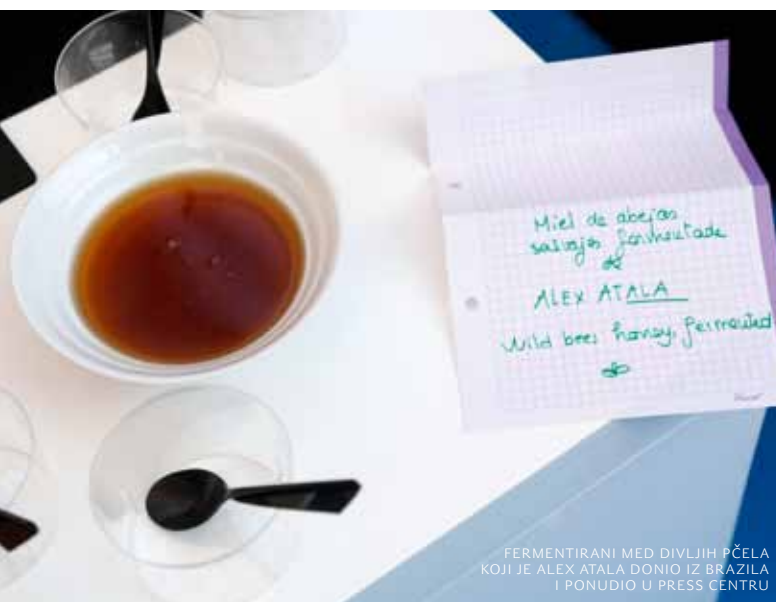




PETER GILMORE



CARME RUSCALLEDA



FERMENTIRANI MED DIVLJIH PČELA KOJI JE ALEX ATALA DONIO IZ BRAZILA I PONUDIO U PRESS CENTRU



LUKE DALE-ROBERTS



MARTÍN BERASATEGUI

Nakon Mađara pozornicu su preuzele španjolske zvijezde. Diego Guerrero smislio je dobar akronim imena svog restorana, DSTAgE – Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy, braća Sergio i Javier Torres predstavili su svoje recepte nadahnute putovanjem u Ekvador i Peru, posebno ističući juku kao zanimljivu namirnicu u kreativnoj kuhinji. Jutarnju sesiju zatvorilo je troje baskijskih *chefova*. Juan Mari i Elena Arzak predstavili su svoj koncept *Kuhanje za dijeljenje*, demonstrirali pripremu slatke, hladne verzije velikoga punjenog raviola (*pasty*), jela u različitim verzijama zastupljena u mnogim kuhinjama svijeta, i zabavili publiku kuhanjem sa šablonom hijeroglifa. Pedro Subijana, majstor iz restorana Akelarre, sve je dovršio demonstracijom *dijaboličnog* kozjeg maslaca i uporabom citrusnog kavijara od budine ruke (vrsta citrusa).

Posljednji dan kongresa otvorili su *chefovi* Toni Romero i Quim Coll iz restorana 4amb5 mujades iz Barcelone. Romero, dobitnik novouvedene nagrade Gastronomike nazvane *Chef To Watch*, zajedno s Collom proveo je takozvanu *zelenu revoluciju* u njihovu restoranu, a na pozornici dvojac je održao prezentaciju pod naslovom *Veganismo gamberro* (Nestašno veganstvo), koncept u kojemu je povrće zvijezda obroka, a da se recepti ne odriču proteina životinjskog podrijetla. Njima se pridružio i pionir *zelenog pokreta*, Rodrigo de la Calle iz restorana u Aranjezu i Madridu, koji je govorio o superhrani, uporabi proteina životinjskoga podrijetla kao *dressinga* ili začina te promociji *kuhinje povrtnog carstva*. Trijada *zelenih chefova* zaključena je nastupom Xaviera Pellicera (suradnik slavnoga, danas pokojna, *chefa* Santija Santamarije u restoranu El Racó de Can Fabes s trima *Michelinovim* zvjezdicama), koji je prezentirao povrće kao temelj svoje kuhinje u restoranu Céleri u Barceloni.

Na red je došla i Australija, s proslavljenim Peterom Gilmoreom iz sidnejskog Qaya, koji je demonstrirao najnovija jela iz svog repertoara oceanske kuhinje s francuskim, kineskim i japanskim utjecajima, te Jockom Zonfrillom iz restorana Orana u Adelaideu, danas najintrigantnijim australskim *chefom* i velikim zagovarateljem tradicije te zemlje, prirode i aboridžinskih namirnica koje, upozorio je *chef*, *moгу brzo nestati ukoliko se nešto hitno ne učini*. Mogućnost gubitka gastronomskog nasljeđa bila je također tema predavanja Felipea Schaedlera iz restorana Banzeiro u brazilskome Manausu, koji je govorio o vrlinama namirnica područja Amazone i svojoj *nevidljivoj kuhinji Amazone*.

Australsko-brazilsku ekipu na pozornici su smijevali Španjolci. Marcos Morán iz asturijskog lokala Casa Gerardo zalagao se za vrijednosti avangardne kuhinje, dok je jutarnju sesiju zatvorio Hilario Arbelaz iz sansebastijanskog restorana Zuberoa, predavanjem o isprepletanju tradicije i evolucije te pripremom svog najnovijeg jela – juhe od morskog ježinca s jajima obogaćenim tartufom (*poput lomljenja vala u ustima*, sam je opisao okus).

Poslijepodne posljednjega dana pripalo je posljednjemu kontinentu i zemlji na popisu ovogodišnjeg izdanja kongresa – Aziji, odnosno Japanu. Hideki Matsuhisa, *chef* restorana Koy Shunka iz Barcelone, prezentirao je svoj spoj japanske i mediteranske kuhinje na primjeru jušnatog jela od smeđe riže s morskim krastavcem te objasnio kako postići *umami* snagu okusa odležavanjem ribe. Posljednjim se pozabavio i Shinobu Namae (učenik Michela Brasa i Hestona Blumenthala), *chef*



JUAN MARI I ELENA ARZAK S AUTORIMA ČLANKA
(DAMIR FABJANIĆ I VELIMIR CINDRIĆ)



ONUDA ALGI



SUSANA NIETO I ANDONI LUIS ADURIZ (MUGARITZ)
S AUTORIMA ČLANKA (VELIMIR CINDRIĆ I DAMIR FABJANIĆ)

jednog od najboljih tokijskih restorana, L'Effervescence, koji je pojasnio znanstvene faktore koji utječu na okus te publiku počastio *dashijem* od *shiitake* gljiva. Usput, šesti put zaredom Gastronomika je, i dalje kao jedini gastroskup na svijetu, ponudila format *real time tastinga*, koji omogućava da, dok neki *chef* priprema jelo na pozornici, promatrači u publici istovremeno ga imaju prilike i kušati (pripremljeno u kuhinji iza pozornice).

Japanski kontingent zaključio je Yoshihiro Narisawa, najveća zvijezda ovogodišnjeg izdanja kongresa, koji je upozorio na *opasnost gubitka japanske kulinarske tradicije zbog sve većeg utjecaja zapadnjačkih kuhinja i kulinarskih tehnika*, a potom sve iznenadio pripravom morske zmije, vrste koja *iako je otrovna, sadržava mnoge hranjive tvari nužne za ljudski organizam* (*Mladi chefovi ne znaju više kako pripremiti tu namirnicu*, dodao je Narisawa).

Konac programa pripao je Ferranu Centellesu, bivšem somelijeru El Bullija, koji je objavio povratak aktivnosti fundacije tog slavnog restorana u Cali Montjoi u travnju iduće godine, dok je sve zaključio Angel León, *chef mora* iz restorana Aponiente (dvije *Michelinove* zvijezdice), koji je predstavio novu tehniku uporabe otpadne ribe na primjeru *katsubushija*, odnosno pahuljica bonita (vrsta male tune, srodne atlantskoj skuši).

U sekciji OFF, Gerard Basset iz Hotela Terravina, nedaleko britanskog Southamptona, proglašen je najboljim somelijerom na svijetu, a dovršene su i sve radionice te kulinarski programi *Private Kitchens* i *Cooking With...*, u kojima su sudjelovali najpoznatiji španjolski *chefovi*, kao i ovogodišnji gosti iz inozemstva (svi, usprkos nemalim cijenama, dupkom puni). U individualnim prezentacijama najdojmljivija je bila sesija s japanskim kulinarskim vještinama i trikovima koju je za nekoliko polaznika održao Hidaki Matsuhisa (između ostaloga, i majstorsko trančiranje velike tune). Na 7. nacionalnom natjecanju u roštilju pobijedio je Inacio Touriño iz restorana LomoAltoin Barcelona (prvi pobjednik u sedam izdanja tog natjecanja koji ne dolazi iz Baskije). Na koncu, nažalost, nakon četiri godine tijekom kojih je u publici bio po jedan ugostiteljski profesionalac iz Hrvatske, ove godine nismo zapazili nijednoga.

A konačne brojke dokazuju da je Gastronomika postala najvažnije godišnje okupljalište istaknutih *chefova* svijeta, što je potvrdio i američki magazin *Forbes*. Kongres je i ove godine srušio sve prethodne rekorde. Pohodio ga je 13.071 posjetitelj, a 150 izlagača pratilo je 420 akreditiranih novinara, sve zajedno iz 45 zemalja svijeta. Još važnije, predstavilo se više od pedeset vrhunskih *chefova* s pet kontinenata. Nedostajala je samo Sjeverna Amerika. Znači li to da će na sljedećem ili nekom od budućih izdanja kongresa baš taj teritorij biti tema, tek ćemo vidjeti. S obzirom na tako jaka gastronomska središta poput New Yorka, Chicaga, San Francisca i Montreala, više nego logično. 📍



GastrOleum: Putokaz za ekstradjevičanska ulja

Na ovogodišnjoj Gastronomici, iznimno agilan *chef* Firo Vázquez de Parga iz restorana El Olivar nedaleko španjolske Murcije, koji se proćuo kuhinjom temeljenom na različitim vrstama ekstradjevičanskog maslinova ulja, predstavio je najnoviji projekt – aplikaciju GastrOleum. Riječ je o aplikaciji namijenjenoj boljem razumijevanju vrhunskih ulja i njihovoj najprimjerenijoj uporabi. Aplikacija omogućuje kulinarsku klasifikaciju ulja i nudi širok izbor recepata i tehnika *chefova* iz čitava svijeta.

Aplikacija GastrOleum besplatno se može skinuti s App Storea i Google Playa na bilo koji *smartphone* ili tablet (verzije na španjolskom i engleskom), a sadržava kolekciju najvažnijih podataka o velikom broju ekstradjevičanskih ulja, njihovim organoleptičkim svojstvima i najprimjerenijoj uporabi u kuhanju i sparivanju s namirnicama. Ulja iz cijeloga svijeta klasificirana su prema intenzitetu mirisa i okusa, a aplikacija svako od njih preporučuje ovisno o primjeni određene namirnice, tehnike spravljanja i pojedinog jela. Sve su informacije geolocirane na interaktivnoj karti i pokazuju udaljenost od vaše trenutne lokacije (proizvođači ulja, trgovine, restorani...).

Pojedina ulja identificiraju se jednostavnim skeniranjem barkoda na boci, što korisniku otvara put u mnoštvo informacija o tome ulju. Kuhar profesionalac ili amater na aplikaciji bira namirnicu i tehniku koju namjerava primijeniti, a GastrOleum daje najprimjereniji recept i prijedloge za ulja.

Isto tako, korisnik može otkriti restorane u kojima se rabe pojedina ulja i gdje može kušati jela spravljena s njima, ali jednako tako i proizvođače ulja, specijalizirane trgovine, muzeje i mnogo toga drugog vezana uz maslinova ulja i njihovu kulturu. Aplikacija korisnika, nadalje, informira i o promocijama, radionicama, tečajevima i mnogim drugim događanjima vezanim uz ekstradjevičansko maslinovo ulje.

Svim ljubiteljima vrhunskih maslinovih ulja preporučujemo da aplikaciju skinu, a proizvođačima ulja i restoraterima da se uključe prema uputama na stranici www.gastroleum.com (odjeljak PARTICIPAR). Hrvatska su ulja među najboljima u svijetu, pa zaslužuju biti i dio aplikacije koja pokriva čitavi svijet. 📱



PEČENI JASTOG, NJEGOVA LJUSKA I MAJONEZA

Azurmendi: Bolji nego ikada

Još 2013, za našega prvog posjeta restoranu Azurmendi u mjestu Larrabetzu, nedaleko Bilbaa, zaključili smo da se ne radi o nimalo uobičajenu mjestu. Tada još s dvjema *Michelinovim* zvjezdicama, *chef* Eneko Atxa, danas maksimalno ocijenjen od strane tog autoriteta i jedan od najutjecajnijih *chefova* mlađe generacije, bio je odlučan gosta posjesti za trpezu u središtu svoga doma i pružiti mu nezaboravan doživljaj.

Atxa je ovoga ljeta bio zaokupljen otvaranjem restorana Eneko at One Aldwich, opuštene verzije Azurmendija u Londonu, pa vjerojatno zbog toga nije stigao, kao prethodne dvije godine za trajanja Gastronomike, prirediti posebnu večeru za koju bi kuhao sa svojim zvjezdanim kolegama. No mi smo ipak i ove godine dobili Enekov poziv na ručak, kojim nam je htio predstaviti svoj najnoviji degustacijski meni.

Kao i dosad, doživljaj degustacijskog menija u Azurmendiju podijeljen je u više činova. Prvi čin (Piknik dobrodošlice) započeo je tradicionalnim *piknikom* u raskošnom vrtu, predvorju restorana. Ovoga puta sastojao se od sendviča od dimljene jegulje i inćuna, zelenoga prženca s ciklom, začinskim biljem i cvijećem te *KaipiriTx*e, odnosno *txakoli* punča (verzija koktela *kaiquirinha*, koji umjesto *cachaça* rabi *txakoli*, svježe vino od lokalne sorte grožđa). Drugi čin (Kuhinja) uprizoren je u glavnoj kuhinji Azurmendija, gdje goste, usred užurbanosti pripreme hrane, svi kuhari jednoglasno pozdravljaju pri ulasku i izlasku (ta procesija, zbog različitih vremena rezervacija, traje i po više od dva sata). Tu smo s *bonsai* stabla ubrali *lješnjake* (spravljeni od jetre goluba, klasični pratitelj jednog od najpoznatijih Atxinih jela Golub, lješnjaci, *duxelle*...) i taj zalogaj popratili infuzijom hibiskusa.

Treći čin, koji se donedavna odvijao u stakleniku na krovu Azurmendija, sada je smješten u ostakljeni dio restorana po red glavne sale. Tu su nam u improviziranome vrtu, nakon maglene *aromaterapije* na temu jeseni (miris šume i gljiva) *posluženi* zabavni sitni zalogaji – Morokil, Eneкова verzija tradicionalnoga hladnog pića od lokalne sorte kukuruza (zapravo tekući žganci), Keksi s *mousseom* od baskijskoga plavog sira i bosiljka, umiješeni s aromatičnim biljem, zatim Vata od šparoga (klupka šećerne vate koja se *umaču* u prah dehidriranih bijelih šparoga) i List od gljiva, zapravo čips od krumpira s dehidriranim gljivama.

Posljednji i ujedno glavni čin (Balkon) odvija se, naravno, u glavnoj sali restorana. Za naš je stol najprije stigla kombinacija Smrznuta maslina i vermut (zamrznuta zelena *maslina* na *zemlji* od dehidriranih crnih maslina, s hrskavim štapićem od maslina, koje prati citrusni vermut s cimetom), a potom je za naredna dva slijeda natočen *sherry* Maruja Manzanilla Pasada (Bodega Juan Piñero). Prvi od njih bio je Jaje od domaće kokoši, skuhanu iznutra na van i tartuf, čuveno Atxino jelo koje stiže u žlici i čiji proces kuhanja pri posluživanju još traje, a drugi Kamenice, tartar i tragovi morskih algi, uz koje je za kontrast teksture poslužena hrskavo pohana moruzgva i *oyster leaf*, list aromatične trave okusa koji nevjerojatno podsjeća na onaj kamenice.

Sljedeće jelo – Rajčice..., lokalne sorte i inćuni, ponudilo je rajčicu u tri oblika – kao infuziju, salatu s inćunima i cvijećem te *sorbet*, da bi se ta namirnica iskušala u različitim teksturama. Slijedile su Gljive sa češnjakom, iznimno lijepo posluženo i bogato jelo u kojem gljive predstavlja samo dio od donjeg, vlaknastog dijela pod klobukom, svojevrsni pikantno začinjani *capellini*, s kremom od češnjaka, uz koje dolaze i dvije kuglice teksturalno suprotstavljenih hrskavih prženih jaja. Somelijer je uz oba jela poslužio alzaški Riesling Les Princes Abbés 2013 (Domaines Schlumberger). To i naredno jelo doista su nas oduševili složenošću, teksturama i profilom okusa.

Chardonnay Reserva 2011, Finca la Rellanada, Edición Limitada (Castillo Monjardin) savršeno je popratio idući slijed – Pečeni jastog, njegova ljuska i majoneza, odnosno jastog u trima teksturama, s obzirom da je pečeni rep bio položen na juhu od jastoga, hrskava *ljuska* zapravo bila napravljena od soka iz glave raka, a majoneza isto tako obogaćena aromom jastoga. Pri svemu, svaka je tekstura imala poseban, delikatan okus, a svi zajedno tvorili su sjajan slojevit okus.

Senzacionalni niz nastavio se dvama jelima od svinjetine – Lagano pikantno prženim odojkom s emulzijom od bosiljka, u kojem je meso bilo nevjerojatno mekano, ali ne i gnjecavo, te *Castañetas* u vlastitome soku sa sirom *etxano* (*kastanjete* su zapravo glazirani svinjski obrazi, posluženi na žitnim pahuljicama i s mekim kuglicama lokalnog ovčjeg sira). Uz oba jela ponovno je poslužen *sherry*, ovaj put Oloroso Jerez Sherry (Rey Fernando de Castilla).

I dok nam je u čaše stizalo *chefovo* autorsko vino – Txakoli 42 by Eneko Atxa (*sur lie txakoli*, odležan u francuskim *barrique* bačvama), nije bilo predaha, barem kad su iznenađenja u pitanju, jer su Tripice bakalara s emulzijom od finoga začinskog bilja i jastučićima od krumpira ponovno bile trijumf tekstura i okusa.

Nakon Velikog atlantskog oslića u tempuri na redukciji juhe od crvene paprike i s emulzijom od lista peršina, uz crveno vino Baigorri Garnacha 2012 (Bodegas Baigorri) posluženo je još jedno mesno jelo – Golub, mahune i *duxelle*, odnosno jedna od verzija tog Atxina klasika.

Sjajni ručak zaključio je tris deserata – osvježavajuća Lubenica, mraz limete i sorbet od lubenice na kremi od avokada i korijandera, zatim Breskva i lavanda (kolačići od ovčjeg sira *idiazabal*, krema od lavande i *sorbet* od cikle) te Čokolada, kikiriki i slatki korijen (svaki od sastojaka u više različitih tekstura).

Na koncu, vrlo lako smo se složili da je, od ukupno četiri naša obroka u Azurmendiju, taj bio najfascinantniji, što pokazuje da Eneko Atxa, nakon osvojene maksimalne *Michelinove* tri zvjezdice, ne stagnira, već ide nezadrživo dalje, odvažnije i s još više pozornosti na maštovite kombinacije i veličanstvene okuse svojih jela, s mnogo novih, finih detalja. Dokazuje to i sve više njegovih poklonika među gurmanima širom svijeta, kao i stalni uspon restorana Azurmendi na listi *World's 50 Best restaurants* (trenutačno 16. mjesto) te je samo pitanje vremena kad će se vinuti u sam vrh. 🍷



ENEKO ATXA



KOŠARICA ZA PIKNIK



TXAKOLI 42 BY ENEKO ATXA



JAJE DOMAĆE KOKOŠI SKUHANO IZNUTRA NA VAN I TARTUF



MOROKIL



BRESKVA I LAVANDA



TRIPICE BAKALARA



GOLUB, MASLINE, DUXELLE



GLJIVE SA ČEŠNJAKOM



VELIKI ANTLANTSKI
OSLIĆ U TEMPURI



ČOKOLADA, KIKIRIKI
I SLATKI KORIJEN



SMRZNUTA MASLINA I VERMUT



PETIT FOURS



RAJČICE..., LOKALNE
SORTE I INČUNI



TRÉCI ČIN: STAKLENIK UZ GLAVNU SALU

Alameda: Ime za gurmanske notese

Svi gurmani koji su već posjetili San Sebastián dobro znaju da u tome gradu jednostavno nema prosječnih restorana, a kamoli turističkih klopki (široka baza lokalnih gostiju to ne dopušta) te da će bilo gdje da zađu dobro jesti. No iako u gradu izvrsnih restorana ima mnogo, čak i onima koji tamo dolaze već više godina uvijek se može dogoditi neko novo, veliko iznenađenje. Ovoga puta to se dogodilo baš nama, a ime mu je – Alameda. Naime, taj obiteljski restoran u mjestu Hondarribia, na samoj francuskoj granici, udaljen oko 25 minuta vožnje od San Sebastián, preporučila nam je Elena Arzak, a na otvaranju ovogodišnje Gastronomike i upoznala nas s Gorkom Txapartegijem, *chefom* restorana, koji zajedno s braćom Kepom (kolega u kuhinji) i Mikelom (sala, gdje mu ispomaže i teta Maravi) vodi taj izniman lokal, što iduće godine slavi 75. rođendan, a već punih osamnaest godina drži *Michelinovu* zvjezdicu. U slučaju Alameda nije riječ o avangardnoj kuhinji, već mjestu koje njeguje jela velikih okusa (*Sve se temelji na poštovanju vrhunskih svježih namirnica, ali i toplom obiteljskom ugođaju. Imamo sreće da su nam te namirnice dostupne u svim godišnjim dobima*, reći će Gorka, inače učenik velikog *chefa* Hilarija Arbelaitza iz restorana Zuberoa).

Chef Gorka Txapartegi doista je majstor u možda najtežoj kulinarскоj disciplini, osuvremenjivanju tradicionalnih jela, u što smo se mogli uvjeriti kušajući degustacijski meni koji je za nas pripremio. Naime, restoran, osim *à la carte* ponude, nudi i dva degustacijska menija – Hondarribia (6 sljedova, 60 eura, sparena vina 27 eura) i Dastamena (9 sljedova plus *petit fours*, 98 eura, sparena vina 39 eura).

Naš meni, koji je bio kombinacija tih dvaju, započeo je Skušom mariniranom u soku citrusa sa salatama od ukiseljenog povrća, koju je pratilo vino Txakoli Hirzuta, a nastavio se Organskom rajčicom u kupki od koktela Bloody Mary, na emulziji od bosiljka i prahu badema (Chablis Droin), zatim Carpaccio od jakopskih kapica s rajčicom i emulzijom badema te veličanstvenim jelom Termalno jaje s ljetnim tartufom, vrganjima i juhom od češnjaka (Quinta Do Buble Godello). Ako je prethodna kreacija bila sjajna kombinacija okusa i parada modernih tehnika, naredni slijed, Lokalna lignja *begi handi* s mekim mladim lukom, bio je trijumf jednostavnih, ali doista velikih okusa koji dugo ostaju u pamćenju. Za glavno jelo poslužen je Butakaku, komad carskog mesa spravljen na japanski način (*buta kaku ni*), prema receptu koji je nastao u suradnji s jednim *chefom* iz Japana, koji je naučio u Alamedu (Syrah Finca Antigua). Sjajan niz dovršila su dva deserta – osvježavajući Dinja i limunada od metvice te Kromatsko ljetno voće (Chivite Moscatel, vendemia tardia).

Ako pri posjetu San Sebastiánu, nakon što obidete demokratske *pintxos* barove i poklonite se u nekom od gastrohramova s trima zvjezdicama, poželite nešto između, po vrlo prihvatljivoj cijeni, Alameda će biti savršen izbor. Preporučujemo od srca. 🍷



AMUSE-BOUCHE



MARINIRANA SKUŠA



ORGANSKA RAJČICA



GORKA TXAPARTEGI



CARPACCIO OD JAKOPSKIH KAPICA



TERMALNO JAJE



LIGNJA BEGI HANDI S MEKIM MLADIM LUKOM



BUTAKAKU



DINJA I LIMUNADA OD METVICE



KROMATSKO LJETNO VOĆE



ALAMEDA



RIBLJI KOLAČI YURRITA



GORKA, MARAVI, MIKELE, KEPA TXAPARTEGI I KUHINJSKA EKIPA ALAMEDE



JUAN YURRITA (YURRITA E HIJOS, GENERALNI DIREKTOR)

Yurrita: inćun, tunjevina i bonita iz snova

Od mnoštva štandova sa zamamnim delicijama koji su plijenili poglede, bilo je mnogo onih s ribljim proizvodima (usput skrećemo pozornost na proizvod Láminas de Bonito tvrtke El Capricho iz mjesta Cantoña u Kantabrij, konzerviranih listića *bonita* debljine 1–2 mm, sjajna okusa i vrlo delikatne strukture). Jedan od najatraktivnijih bio je onaj obiteljske tvrtke Yurrita iz mjesta Mutriku, na obali Biskajnskoga zaljeva (pola puta između Bilbao i San Sebastian) koja dogodine slavi 150 godina postojanja i koja se proslavila proizvodima od kantabrijskog inćuna, bijele tune i *bonita* (vrsta male atlantske tune, ime joj govori o sjajnome okusu). Utemeljio ju je José Miguel Mauleon u podrumu obiteljske kuće, a originalno se bavila proizvodnjom ukiseljene i usoljene ribe (distribucija širom Španjolske konjskom zapregom). Njegova kći Francisca udala se za Agapita Yurritu, a bračni je par posao nastavio kao proizvođač konzervirane i usoljene ribe. Nakon pet generacija, danas je Yurrita najstarija postojeća tvrtka te vrste u Baskiji koja izvozi u više od 60 zemalja svijeta. Osim paradnih proizvoda – inćuna (s ribarica idu izravno u preradu, i to isključivo primjerci optimalne veličine, spravljeni tradicionalnim mariniranjem, uz poštivanje tri glavna pravila – dugo odležavanje na kontroliranoj temperaturi, dobro ispiranje soli te uklanjanje i najmanjih koščica), tunjevine (bijela biskajska tuna ulovljena ljeti, zbog održivosti, isključivo tradicionalnim ribarenjem) i *bonita* (izrezivanje potrušine i bubrežnjaka, ručno odstranjivanje kože, pakiranje u maslinovu ulju), Yurrita proizvodi i široku paletu drugih ribljih delicija – ručno rađenih ribljih kroketa i različitih baskijskih specijaliteta, poput ribljih *kolača* (zapravo pjenice nježne teksture) od *bodeljke* (vrsta škarpine), krabe, *bonita*, inćuna i kozica, kao i sipu u vlastitom crnilu s lukom. 🍷

*Intervjui sa chefovima
pet kontinenata*

*MARGOT JANSE
The Tasting Room, Franschhoek,
Cape Town, Južnoafrička Republika
(Afrika)*

Margot Janse najpoznatija je južnoafrička šefica koja danas vodi kuhinju restorana The Tasting Room, u sklopu *boutique* hotela Le Quartier Français u južnoafričkome Franschhoeku (Cape Town). Ta bivša studentica drame i fotografije, rođena u Nizozemskoj, otkrila je svijet profesionalnoga kuhanja s 23 godine, 1991. u Johannesburgu, a ekipi u Le Quartier Français pridružila se 1995. i ubrzo postala šefica kuhinje. Danas je Margot na čelu jednog od dva najzanimljivija afrička restorana (drugi je The Test Kitchen u Johannesburgu), a njezin Afrikom nadahnut jelovnik, s inovativnim jelima od sezonskih lokalnih autohtonih namirnica, privlači sve više pozornosti gurmana širom svijeta.

Kako se od buduće glumice i fotografa postaje chef?

(smijeh) Glumica sam htjela biti od svoje pete godine i nisam razmišljala ni o čem drugom. Samo sam to željela. Nakon osnovne škole, u Maastrichtu sam počela studirati na jednoj od najboljih dramskih akademija, ali nisam stigla do specijalizacije glume na drugoj godini. Mislili su da sam premlada i da trebam najprije upoznati život. Onda sam otišla u Amsterdam, i pokušala tamo, ali i tamo su mislili da sam premlada. Imala sam dečka iz Južnoafričke Republike, koji je bio novinar u političkom egzilu, i s njim sam 1989, kako se još nije mogao vratiti u domovinu, otišla u Zimbabve. Zbog jednog članka otišli smo u Lusaku, gdje sam se primila fotografskog aparata, a potom tri godine provela na studiju fotografije. No sve to vrijeme sam i kuhala, jer sam to voljela, pa je to s vremenom prerاسlo u opsesiju. Tek s 23 godine otkrila sam čaroliju restorana, ali nisam željela ponovno nešto studirati, nego raditi.

Za hranu vas je zapravo zainteresirao otac?

Da, za njega je hrana bila avantura. Volio je istraživati u svim područjima života. Recimo, kad sam imala osam godina, rekao mi je – idemo jesti *escargots*! Ja sam pomislila – opa, to zvuči luksuzno! Što je to? Puževi? Dobro, idemo jesti puževe. On me sa svom hranom upoznao na uzbudljiv način. Recimo, danas ćemo jesti nešto posebno – žablje krakove! Pa sam i to jela sva uzbuđena. Prvi put sam degustacijski meni jela s njim, dok sam studirala u Maastrichtu. Mislim da je on kod mene probudio osjećaj uzbudljivosti kad je hrana u pitanju.

U svijet profesionalnoga kuhanja ušli ste prilično kasno. Koje su prednosti i nedostaci nepostojanja formalnog kulinarskog obrazovanja?

Prednost je što mi nitko nikada nije rekao da je nešto nemoguće, i nitko me nikada nije učio da se nešto mora raditi isključivo na određeni način. Dakle, prednosti su sloboda i istraživanje, bez zaustavljanja kreativnog procesa. K tome, brže sam pronašla vlastiti stil. A nedostaci? Ne znam, možda ih i nema, barem u mome slučaju.

*Vaš je mentor bio **Ciro Molinaro**, vlasnik restorana **La Cucina di Ciro** u **Parktown Northu**, inače vrlo cijenjen johanburški restorater. Što ste važno tamo naučili?*

Ciro Molinaro bio je Talijan koji je učio u Francuskoj. Ja sam ga upoznala početkom 90-ih, u doba fuzijske kuhinje. On se nije bavio *fine diningom*, ali se u njegovu restoranu jako dobro jelo. Od njega sam naučila da se i u kuhinji mogu

kreativno izražavati. Nije me silio da išta radim na strogo određen način. Rekao mi je – prije nego počneš kuhati, jelo moraš kušati u svojoj glavi. Dopustio mi je da se igram, da budem kreativna i da svaki dan razmišljam o novim jelima. Dao mi je slobodu, što je bila velika stvar u mome životu. Ako me obuzdate, ne vrijedim mnogo. Jako sam to voljela, a kad nešto volite, sve upijate kao spužva. Čitala sam svaku kulinarsku knjigu koja mi je došla u ruke, ostajala u restoranu između ručka i večere i radila na nekom novom jelu, a **Ciro** je jako poticao moju kreativnost, što je bilo divno.

*Radili ste i u nekim vrlo poznatim kuhinjama. Je li **Thomas Keller** utjecao na vaš perfekcionizam, a **Charlie Trotter** na vašu potrebu vraćanja duga društvu u kojem živite?*

Kad sam 2000. putovala s vlasnikom Le Quartier Françaisa, ponudila mi je da izaberem gdje želim stažirati, i ja sam odabrala kuhinje **Thomasa Kellera**, **Charlieja Trottera** i **Jean-Georgesa Vongerichtena**. Kod **Charlieja Trottera** bilo je nevjerojatno, jer su vas u toj kuhinji ljudi doista primili vrlo toplo i sve vam željeli pokazati. Tamo sam naučila o dobru ugođaju u kuhinji, ali i o potrebi života s društvom u kojem radite (*Trotter je jednom tjedno na ručak pozivao čitave razrede osnovnih škola iz siromašnih četvrti, da djeca dožive posjet velikome restoranu, op. a.*), što sam poslije primijenila kod kuće, kuhanjem obroka za djecu iz siromašnih sela te smo u sklopu Projekta **Isabelo** dnevno hranili 850 djece. S druge strane, kod **Thomasa Kellera** bilo je vrlo teško. Ljudi bi vam tamo teško dali da išta radite, jer su se bojali vaše pogreške. Toliko se tamo precizno radilo. Bilo je stresno, ali istovremeno veoma poticajno. I kad danas pogledam svoju kuhinju, vidim da je u njoj, što se tiče preciznosti i ustroja, dosta utjecaja **Kellerova French Laundryja**.

Vaš se stil obično opisuje inovativnim, eksperimentalnim, razigranim, uravnoteženim i spremnim ići izvan tradicionalnih granica. Kako biste ga sami opisali?

Rekla bih da je definitivno inovativan i razigran. Mislim da mnogi sebe shvaćaju odveć ozbiljno. Naravno da je to što mi radimo ozbiljan posao, ali istovremeno držim da bi naš rad kod gosta morao izmamiti i smiješak. Ravnoteža je jako bitna. Mi smo u našem restoranu sa stolova maknuli stolnjake, sve što goste obuzdava. Imamo sjajne poslužitelje, lokalne ljude koji gostima pričaju priče o jelu pred njima, zašto je i kako nastalo, a ne da samo izverglaju sastojke. Dakle, neposredno je i prirodno.

*Kažete da nemate zaštitnih jela i da je vaš potpis zapravo Južnoafrička Republika. Koju ulogu u vašoj kuhinji onda igraju namirnice kao što su **Karoo wildebeest**, **endemska vrsta goveda s juga Afrike**, **svartlandska biserka**, **kamenice iz Big Baya**, **buchu**, **baobab**, **cilopija (honeybush)**, **kisela smokva**...?*

Da, ne volim izraz *jela s potpisom*, jer ljudi onda pričaju o tim jelima godinama, kad je to jelo već nestalo s jelovnika, a moja se kuhinja već dalje razvila. Mislim da je moj pravi potpis to što rabim sjajne autohtone namirnice kojima raspolažemo. Namirnice s *potpisom* za mene su, recimo, kisele smokve, koje imaju sok što se pretvara u prekrasan gel, zatim začinske trave, kao što je *buchu*, koji rabim uz sir od mlaćenice s



PERLEMOEN (ABALONE, VELIKI MORSKI PUŽ),
ČIČOKA, VYGIES (VRST AFRIČKE BILJKE)



THE TASTING ROOM



The Tasting Room

ciklom, koprom i granitom od krastavca. Riječ je o vrlo jaku mirisu i okusu, koji predstavlja bit juga Afrike. Moj potpis je, recimo, i bilo koja moja juha, jer kod njih gost osjeti nešto nevjerovatno, okuse koje nikada nije doživio.

Budući da je tema ovog kongresa pet kontinenata, gdje vidite afričku kuhinju danas i u budućnosti?

Mislim da smo svjedoci eksplozije afričke kuhinje, eksplozije koja je započela u Južnoafričkoj Republici, ali koja se širi čitavim kontinentom. Događaju se stvari koje su donedavna bile nezamislive. Čitava Afrika ima toliko zanimljivih i u svijetu još neotkrivenih namirnica o kojima će se još čuti. 🍴



ČOKOLADA, CITRUS UNSHIU I KOLAČ OD LJEŠNJAKA



NIZOZEMSKI KRUMPIR I AFRIČKO KORIJENJE



PRSA LOKALNOG ANGUS GOVEDA, HONEYBUSH
(CYCLOPIA) I FERMENTIRANI KUPUS



THE TASTING ROOM



MEHMET GÜRS
Mikla, Istanbul, Turska (Europa)



KANDIRANA BUNDEVA



HAMSI (BALIK EKMEK)

Mehmet Gürs, *chef* finsko-švedsko-turskih korijena, pionir je *šefovske* kulture Istanbula i predvodnik pokreta Nove anatolske kuhinje te daleko najpoznatije kulinarско ime Turske u svijetu. U svome restoranu Mikla, u četvrti Beyoğlu na europskoj strani Istanbula, osim nenadmašnoga pogleda na sve strane grada, nudi kuhinju kojom, uz pomoć antropologa (i nekadašnjega kuhara) Tangöra Tana, pomno istražuje tradiciju mnogobrojnih vrsta anatolske kuhinje i dovodi ih u suvremeni kontekst, ne utječući na njihovu bit. Taj u Sjedinjenim Državama školovan *chef* danas ima razvijenu mrežu dobavljača superiornih autentičnih namirnica regije, kojima stvara jela, što Miklu stalno podižu na listi 50 najboljih restorana svijeta.

Kako je kombinacija odrastanja u Stockholmu i Istanbulu utjecala na vaš pogled na hranu?

Mnogo. Odrastao sam u Stockholmu, a Tursku posjećivao tijekom ljetnih praznika, kada bih boravio na farmi moga djeda na zapadnoj obali Crnoga mora. S druge strane, u istočnoj Anatoliji uz Crno more, inače vrlo konzervativnu području, gdje je moja sestra morala nositi duge rukave, bilo je sasvim drukčije. Radili smo na farmi, brali predivno voće i povrće, što je bio drugi oblik kulture. A u Skandinaviji, i to ne samo u Stockholmu, nego i u Finskoj, odakle je moja majka, dolaze moji drugi utjecaji. To je bila kultura sasvim drukčija od one u Turskoj, kao noć i dan. I kod hrane je slično. Tu u Turskoj njezina je kultura živa, bogata, raznovrsna i jaka u okusima, gdje ide u krajnosti. Ako je pikantna, onda je zaista ljuta, a ako je slatka, onda je tako slatka da bole zubi. A na sjeveru se rabi sol, ali ne i začini, pogotovo ne ljuti. Omiljeni su deserti i slatke stvari, ali nisu tako slatki. Hrana je više monokromatska, uostalom kao i pejzaž. Dakle, ja sam mješavina tople, prisne mediteranske kulture i stroge protestantske, nordijske kulture.

Kada ste krenuli istraživati svijet anatolskih kuhinja?

Brzo sam shvatio da se, želim li otkrivati nove stvari, ne mogu osloniti na tuđa istraživanja i mišljenja, nego da moram učiti sam. Zato sam u sve uključio i antropologa pa smo započeli istraživati Anatoliju, ali ne samo tursku kuhinju nego i sirijsku, iransku, iračku, gruzijsku, armensku, bugarsku, grčku..., jer sve je to jedno područje. Prije više od stotinu godina granice su bile drukčije, a bit će, vrlo vjerojatno, i za sljedećih stotinu. Zato sam odlučio ne fokusirati se na nacionalnost nekoga jela, njegovu etničku ili vjersku pozadinu, nego na geografska područja i kako su ona utjecala na ljude, njihovo kuhanje tijekom povijesti i slično. Dva-tri puta godišnje putujemo tom regijom i zahvaljujući pisanim i videozapisima proučavamo, eksperimentiramo i realiziramo nove ideje. Rezultat su sto-postotno anatolska jela, temeljena na tradicionalnim jelima, idejama ili tehnikama. Jednostavno, gradimo na tome i dodajemo nova poglavlja.

Koji je vaš način pretvaranja tradicionalnih jela u suvremena?

Ne volim uzeti neko tradicionalno jelo i napraviti ga novim samo tako da ga drukčije prezentiram. No, isto tako ne idem ni za time da mijenjam njegovu bit po svaku cijenu. Ako je ona dobra, sačuvat ću je. Ja sam, u neku ruku, i tradicionalist, i čuvat ću tradiciju beskompromisno, ali neću dati da



me ona pregazi. A to jake, dominantne gastrokulture vole raditi, poput francuske, talijanske ili turske. Znače ono – ovo je način na koji se nešto radi, i ne postoji ni jedan drugi. Tko to kaže? Zašto? Ako se razvijalo do onoga kako danas izgleda, zašto se evolucija ne bi smjela nastaviti?

Koliko vam je u svemu važna autentičnost?

Jako mi je važna za razumijevanje stvari, ali kad se radi o hrani, onda ne. Da biste nešto izmijenili, iz respekta prema tradiciji, morate tu stvar jako dobro poznavati. No, neke tradicionalne stvari traže godine i godine obuke da bi ih znali ispravno napraviti. Recimo, ne mogu reći da znam kako spraviti baklavu. Poznajem tehniku, sudjelovao sam u satima i satima dugim seansama pripreme baklave, ali ako mi date najbolje namirnice, hoću li biti kadar napraviti isto što i neki majstor baklave? Naravno da neću. Ali mogu uzeti ideju ili, možda, to nevjerojatno tanko tijesto, i napraviti nešto sasvim novo. Zašto ne, zašto se bojati toga? Volim razbijati barijere, okamenjene stavove, ali to radim s mnogo poštovanja za tradiciju.

Kupujete proizvode autentičnih, organskih uzgajivača. Koja je vaša filozofija u pogledu namirnica?

Prije svega to moraju biti vrhunske iskrene namirnice. Ne moraju imati potvrdu o organskom podrijetlu, jer ako znam da med dolazi iz sela koje je šest mjeseci godišnje odvojeno od svijeta, okruženo planinama, to je za mene dovoljno. Dakle, temeljno me zanimaju namirnice koje nastaju kao plod napornog rada, s mnogo integriteta. Naravno da moraju imati izvrstan okus. No u tako golemu gradu kao što je Istanbul, sa sedamnaest milijuna stanovnika, morate biti i realistični.

Možete li objasniti ideju vašega najpoznatijeg jela – balik ekmek?

Uz Galata most u Istanbulu ribari peku ribu na prijenosnim roštiljima na žar i prodaju je jeftino u sendvičima od svježeg kruha, s malo rajčice. To je, možda, najbolji i najjeftiniji *fast food* na svijetu. *Hamsi*, vrsta inćuna, najjeftinija je riba, hrana siromaha uz Crno more. Pitali smo se što možemo s njim i razmatrali hamburger, jer je to nešto s čim se igraju mnogi *chefovi* u svijetu. No onda smo shvatili da tu imamo *balik ekmek* i pokušali smo s time. Shvatili smo da možemo peći samo tanki kruh i da će se riba ispeći kroz njega te usput prirodno za njega zalijepiti. Umjesto da na ribu kapljemo limunov sok, radimo *mousse* od limuna. I jede se rukom, jer se tako jede i *street food*.

A manti, minijaturni ravioli s punjenjem od janjeće koljenice?

Manti dolazi iz Armenije, odakle je prešao u Anatoliju. Igrali smo se time, napravili posebno brašno i od njega tijesto. Pa smo ih punili blitvom, pa mljevenom janječom koljenicom, suhim većem... Služi se s jogurtom i još nekoliko stvari. Jogurt smo dimili i dobili orašasti okus, pa dodali svježe mljeven *sumak*, maslac ili čilijevo maslinovo ulje... Dakle, ideja je bila *manti*, a konačni rezultat nešto posebno s vrlo izraženim okusima.

Koliko je mladih turskih chefova prihvatilo vaš Manifest Nove anatolske kuhinje?

Većina mladih *chefova* želi kuhati s lokalnim namirnicama. I svatko od njih ima svoj pristup, što je u redu. Većina novih restorana, koje vode *chefovi*, nude lokalnu kuhinju sa suvremenim utjecajima, sve protkano vlastitim osobnostima.



S obzirom na temu ovog kongresa i to da vi predstavljate Europu, kako vidite sadašnjost i budućnost europske kuhinje?

Sad ću biti politički vrlo nekorektan. Mislim da je previše toga predugo bilo pod utjecajem europske, posebno francuske kuhinje. Ta kolonizacija gastronomije nije prirodna i hitno nam je potrebna revolucija u kulinarskom obrazovanju, i to širom svijeta. Treba odbaciti francusku kuhinju kao temelj, i učenje etničkih kuhinja kao fakultativnih tečajeva. Zašto ne bismo učili kineski način rezanja, uporabu indijskih začina i slično, i to kao temelje kulinarnstva, a ne fakultativne tečajeve. 🇳





JOCK ZONFRILLO
Orana, Adelaide, Australija
(Australija i Oceanija)

Jock Zonfrillo danas je najzanimljiviji australski *chef* mlade generacije, čiji angažman nadilazi kulinarska dostignuća. Naime, taj rođeni Škot, koji je učio od poznatih britanskih *chefova*, danas je u Adelaideu *chef* i vlasnik restorana Orana, koji svojim jelima slave sve elemente Australije. U tome procesu stvorio je potpuno originalan kulinarski stil na temelju desetljeća proučavanja aboridžinske kulture, namirnica i pripreve hrane. Orana (na aboridžinskom znači *dobro došli*) plod je tih istraživanja, ali i glavna pozornica zaklade koja se bavi pomaganjem organizacije aboridžinskih zajednica za potrebe ugostiteljstva i očuvanja drevnih znanja na tome području.

Radili ste s mnogim velikim londonskim chefovima, uključujući i Marca Pierrea Whitea. Što ste najvažnije naučili od njega?

Marco je još moj veliki prijatelj. On je bio moj mentor u vrlo tešku razdoblju mog života, kada sam bio ovisnik o drogama. On se tada pokazao kao očinska figura, nije me osuđivao, nego mi je pomogao u trenutku kada sam jednostavno mogao umrijeti. Profesionalno, bio je najbolji učitelj kojeg sam ikada imao. Za moj pojam on je bio posljednji od velikih bogova britanske kuhinje. Bez njega ne bih ništa postigao.

Na koji način ste doživjeli Australiju kad ste tamo boravili prvi put i radili u sidnejskom lokalnu Restaurant 41?

Bio sam zbunjen što tamo nije bilo neke prepoznatljive kuhinje. Bilo je sjajnih japanskih, španjolskih, talijanskih, vijetnamskih restorana, ali ničeg australskog. To mi je bilo vrlo čudno. Na koncu, kad sam se vratio kući, mučilo me što nisam vidio bit te nacije, nisam vidio Aboridžine, njihovu kulturu ni namirnice. O tome sam razmišljao pet godina, prije negoli sam se vratio u Australiju.

Koja je bila temeljna ideja pri otvaranju Orane?

Restoran se pojavio samo zato što smo željeli pokrenuti zakladu. Shvatio sam koliko razgovora s filantropima, vladom i sličnima trebam obaviti da pokrenem zakladu. Uvijek se postavljalo pitanje – o čemu govorite, kakve namirnice, kakvi okusi...? I to nikako nisam mogao objasniti, jer još ništa nije postojalo. Dugo je trebalo da sredina postane spremna za takav restoran. Tada sam mogao govoriti o zakladi i restoranom pokazati – evo kako to izgleda, kakav ima okus, kako može služiti svrsi.

Što vas je potaknulo da krenete čitavo desetljeće istraživati i proučavati lokalne namirnice?

Poticajni trenutak za mene je bio kad sam shvatio da sve što sam čuo o izvornoj kulturi Australije zapravo nije istina. Stoga je za mene jedini način da bih razumio istinu bio da odem na teren i sam razgovaram s Aboridžinima. Tako sam počeo posjećivati njihove zajednice širom Australije, slušati priče i skupljati informacije o životu njihovih roditelja, djedova i baka, namirnicama kojima se prehranjuju i njihovu značenju u kulturi, kako je sve to povezano s njihovom mitologijom. Brzo sam se uvjerio u postojanje vrlo sofisticirane kulture, u smislu kako funkcionira. Ta je kultura vrlo stvarna, jer postoji već više od 60.000 godina. Morate shvatiti da su ti ljudi već bili tamo punih 55.000 godina prije negoli su Egipćani izgradili piramide. A nikoga za to nije briga.

Kako funkcionira vaša mreža aboridžinskih dobavljača?

Namirnice kupujemo izravno od aboridžinskih zajednica, čime ih podupiremo, nekad simbolično, a nekad uvelike. Ali zaklada upravo započinje s nekoliko projekata, od kojih se jedan bavi uzgojem autohtonih kozica za različite dobavljače koji rade s restoranima. Zatim, projekt s pikantnom divljom biljkom koja se zove *geraldton wax*, okusom sličnom limunskoj travi, a koja se može, uz vrlo malo navodnjavanja, uzgajati i u pustinskome kraju. Znači, u Australiji postoji 20.000 autohtonih namirnica, koje se rabe već 60.000 godina. A onda su došli bijelci i rekli da se to više uopće neće jesti. Umjesto toga, recimo, razvili su 460 ukrasnih biljnih vrsta za vrtove i parkove.

Kad ste već spomenuli geraldton wax, možete li vaš princip opisati na primjeru jela Jakopske kapice s otoka Kangaroo u geraldton waxu?

Aboridžini jako vole namirnice iz mora. Ja jakopske kapice sam ronim, i to na mjestu gdje ima jako mnogo bijelih morskih pasa, i spravljam ih na žaru umotane u *geraldton wax*. *Abalone* (*veliki morski puž*, op. a.) iz istih je voda, i jako je skup. Za mene su jakopske kapice ukusnije, a zahtijevaju jednaki rad pri vađenju. A znatno su jeftinije od *abalonea*. Uz to služim granitu od plodova drveća koje raste na tim obalama, tako da uvijek postoji poveznica između tih namirnica.

Na jelovniku imate Bubrežnjak klokana i Dimljeni rep klokana. Što vam je privlačno kod klokanova mesa?

Klokanovo je meso izrazito nemasno i bogata okusa, negdje između govedine i divljači. Ima sjajan bubrežnjak i rep. Rep je izvrstan kad se zajedno s kožom i krznom peče u vrelom žaru, pa se koža potom skine. Dobije se prekrasno želatinozno meso, kao kod volovskog repa, ali bogatijeg okusa. U aboridžinskim zajednicama pokazali su mi mnoštvo načina na koji se spravlja meso klokana. Kako ga ima mnogo u Australiji, logično je da ga rabimo.

Volite i meso krokodila. Možete li objasniti ideju za jelo Krokodil u fermentiranom sjemenu mangrova?

Isprva sam mislio da su sjemenke šume mangrova gorke, žilave i nejestive, a onda sam čuo da ih Aboridžini jedu, pa sam zaključio da mora da nešto s njima rade. Na terenu sam vidio da ih stavljaju na vatru i pomalo ih prskaju morskom vodom, vrteći ih u pepelu, na rubu vatre. I nakon dvadesetak minuta postaju vrlo ukusne, kao marinirane masline. Fantastičan okus. U kuhinji sam proučavao kuhanje u pepelu, neke indonežanske tehnike, i shvatio da se tim načinom izbacuje gorčina. Aboridžini su to davno shvatili. Krokodilovo meso, koje je čvrsto, mariniramo u soku od laktofermentacije sjemeni mangrova, što ga jako smekša. U tom soku, naime, postoji enzim koji razbija mišićno tkivo. Osim toga, gdje su krokodili? U šumama mangrova.

Možete li objasniti koncept vašeg menija (175 dolara, sa sparenim vinima 325 dolara, op. a.)?

Nudimo samo jedan meni od 20 do 25 jela. Na početku imamo dvanaest manjih zalogaja, zatim četiri glavna jela i onda niz manjih, a na koncu i dva deserta. Nudimo i vegetarijanski i veganski meni, kao i meni za trudnice... Meni je dug, jer gosta želimo uroniti u puni doživljaj, a kako je količina na-



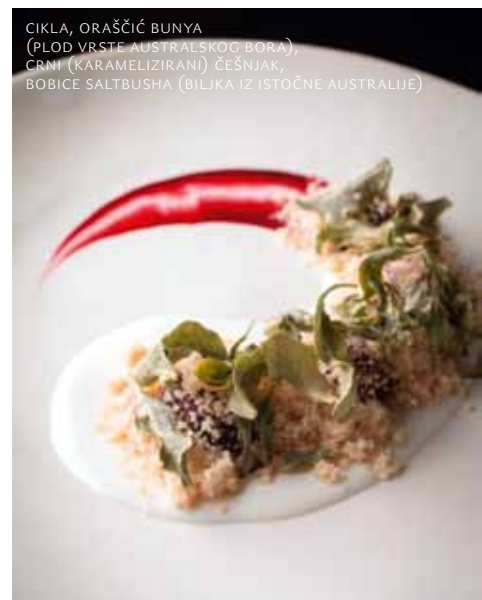
MAKADAMIJA I AUSTRALSKI TIMIJAN



SPLJOŠTENI KRUMPIR I MASLAC OD JANJETINE



KORABA, QUANDONG (VRSTA VOĆA), DORRIGO PEPPER (PAPRENA BILJKA SA SJEVERA NSW), KISELICA



CIKLA, ORAŠČIĆ BUNYA (PLOD VRSTE AUSTRALSKOG BORA), CRNI (KARAMELIZIRANI) ČEŠNJAK, BOBICE SALTBUSHA (BILJKA IZ ISTOČNE AUSTRALIJE)

mirnica ograničena, logičnije je da ima više manjih porcija. Čitav obrok traje oko dva i pol sata, a jela mogu biti sparena s vinima ili sokovima.

Kakva je budućnost restorana koji se temelji na 60.000 godina staroj kulturi, u čijoj je kuhinji enfant terrible iz Glasgova koji je učio od britanskih chefova s Michelinovim zvjezdicama?

Ne znam odgovor na to pitanje. Ali znam da sam pomogao pri stvaranju zaklade i da radim važan posao, posao na očuvanju barem dijela informacija te drevne kulture.

Sobzirom na temu kongresa, kako vidite australsku kuhinju danas i u budućnosti?

Mislim da je vrlo važna, jer imamo sjajne *chefove*, a sve više njih rabi autohtone hranjive namirnice, što je fantastično i važno. Tako da je budućnost hrane u Australiji trenutačno iznimno uzbudljiva i siguran sam da će u sljedećih 10–20 godina donijeti mnogo dobra. 🇺🇸



ORANA

A black and white close-up portrait of a man with a full beard and mustache. He is looking slightly to the left with a thoughtful expression. His right hand is raised to his forehead, with fingers spread. The lighting is dramatic, highlighting the texture of his hair and beard.

FELIPE SCHAEGLER
Banzeiro, Manaus, Brazil
(Južna Amerika)



Felipe Schaedler, *chef* i vlasnik restorana Banzeiro u brazilskome Manausu, glavnom gradu države Amazonije, više je puta osvajao titulu brazilskog *chefa* godine. Proslavio se suvremenim pristupom tradicionalnoj kuhinji amazonske regije i imaštovitim jelima na temelju lokalnih namirnica. Taj mladi *chef* danas u Manausu vodi četiri restorana, promovira zapostavljene namirnice Amazonije, potiče lokalne proizvođače na sustavni uzgoj autohtonih vrsta voća i povrća te ima mrežu dobavljača i skupljača divljih plodova, čime znatno unapređuje život lokalne zajednice. Zbog toga se, kao jedini *chef*, 2014. našao upisan na Forbesovu listu 30 najutjecajnijih ljudi mlađih od 30 godina u Brazilu.

Kakva je bila tradicija hrane u vašoj obitelji i kako to da ste odlučili upisati ugostiteljsku školu?

U obitelji baš nisam imao prilike doživjeti tradicionalnu brazilsku hranu dok sam odrastao, jer moja obitelj potječe iz Njemačke, odakle je došao moj djed. Tek kad sam se s obitelji preselio u mali grad u Amazoniji, gdje su moji otvorili *pizzeriju* koja se zvala Biggy Pizza, imao sam prilike susresti se s tradicionalnim jelima.

Zašto ste odustali od studija prava koji ste namjeravali upisati?

Kad smo se preselili u Amazoniju, imao sam jedanaest godina i svidio mi se rad u kuhinji, pa sam nakon osnovne upisao ugostiteljsku školu. Moji su onda prodali lokal i 2010. preselili smo se u Manaus, gdje su oni otvorili novu *pizzeriju* po imenu Di Fiori, gdje se osim *pizze* služila i tjestenina. Tada sam imao 20

godina i spremao se na studij prava, ali sam, budući da sam se već bavio kuhanjem, sudjelovao i u radu novog restorana. Sastavio sam jelovnik, smislio neka jela... Nekako je u tom procesu moj studij prava pao u drugi plan i više se nije spominjao.

Učili ste u kuhinjama restorana A Figueira Rubaiyat u São Paulu te poslije u Lá em Casa u Belému, kod slavnog chefa Paula Martinsa. Što ste najvažnijega naučili u tim kuhinjama?

U restoranu Rubaiyat naučio sam preciznost s kojom se spravljaju jela na roštilju. Znaite, u Brazilu su iznimno važna jela s roštilja – kvaliteta mesa, vrsta drva za žar, svi mogući detalji... To sam tamo detaljno proučio. Jer ranije sam radio uglavnom s ribom i već bio vrlo vješt u svim nijansama spravljanja te namirnice, pa mi je bilo važno naučiti isto tako vješto spravljati meso. Ipak, najvažniji dio nauka obavio sam u lokalnu Belém, gdje sam radio sa *chefom* Paulom Martinsom. Zašto? Zato jer je Paulo Martins veliki brazilski *chef* koji mi je otvorio oči i pokazao mi velike mogućnosti koje nudi Amazonija kad je u pitanju hrana. On je zapravo utro put nama koji se danas bavimo amazonskom gastronomijom i upoznao nas s bogatstvom namirnica tog područja.

Kako ste došli na ideju otvaranja vlastita restorana koji bi se temeljio na kuhinji Amazonije?

Ideja je bila napraviti jedan restoran s dvama konceptima – jedan s hranom Amazonije, a drugi s ribom, rakovima i plodovima mora. No, poučen onim što sam vidio kod Martinsa i radom Alexa Atale iz restorana D.O.M., brzo sam shvatio da to nije pravi put. Rekao sam sam sebi – što će mi morska riba, kad mi u Manausu nemamo more, i ono je udaljeno više od tri i pol sata leta. Zato sam se odlučio samo za hranu Amazonije i tako je nastao moj restoran Banzeiro.

Zašto ste se odlučili ponudu restorana temeljiti na jelima od amazonske ribe?

U Manausu mi se svidjela riba, pa je lokal dobio ime po izrazu za riječni val koji stvara čamac. No, kako ne potječem iz Amazonije, išao sam na tržnicu i raspitivao se o različitim vrstama ribe i kako se pripremaju. A prodavači bi mi govorili koja je najbolja za roštilj, juhu i slično. Onda sam tako radio za sve namirnice, i ti su priprosti ljudi bili moja velika škola amazonske kuhinje. Kad sam otvorio Banzeiro, uzeo sam u obzir sve te informacije i na temelju njih osmislio jelovnik, s naglaskom na ribljim jelima, jer mislim da je riba najfinije što Amazonija nudi. Jedino što ja radim drukčije od ostalih u Amazoniji jest što kreativno pristupam jelima i poštujem namirnice, dok ih drugi rabe kao robu. Znaite onaj sustav – kupi, prodaj, zaradi.

Koliko sredina utječe na ono što radite?

Lokalni ljudi iznimno su važni za moju kuhinju. Istina je da sam mnogo putovao regijom, posjećivao sajmove, istraživao lokalne namirnice i jela, i ti su me ljudi uvijek primali kao člana obitelji. Oni su moja vječna inspiracija, jer ja živim i radim zajedno s tim ljudima. Bez njih i njihovih namirnica ja sam nitko.

Koji je vaš pristup tradicionalnim jelima?

Kad naučim neki recept, prvo ga nastojim razumjeti, a tek onda krenem od njega raditi nešto drugo. Znaite, Amazonija



FELIPE SCHAEGLER NA SKUPLJANJU BILJA U AMAZONIJI



DIVLJI KAKAO I PIJENICA OD SLATKOG LISTA



TAMBAQUI NA ŽARU



RIJEČNA SRDELA S KAŠOM TUCUPI



PIRARUCU S DIVLJIM ZAČINSKIM BILJEM



PIJENICA MANDIOQUINHA S MRAVOM



je država s vrlo malo recepata, uglavnom jednostavnih, ali s mnoštvom odličnih namirnica, što *chefu* daje mnogo prostora za kreativnost. No glavna zvijezda jela uvijek je namirnica.

Riba tambaqui temelj je mnogo vaših jela, kao što su juha od tambaquiija, tambaqui na roštilju ili rebra tambaquiija, te na ribi pirarucu, kao primerice filet pirarucua u brašnu uarini s baião de doesom i salsom ili pirarucu bella foreste. Zašto baš te dvije ribe?

U Amazoniji je daleko najomiljenija riba *tambaqui*, a potom i *pirarucu*. *Tambaqui* je velika riba, može narasti do metra i imati 40 kilograma i ima velike kosti, pa njezine kotlete možete tretirati gotovo kao svinjske. *Pirarucu* je jedna od najvećih slatkovodnih riba na svijetu, koja može narasti i do tri metra, odnosno 200 kilograma, a ima dva izvrsna dijela – filet i potrbušinu, oba sjajna okusa. Najčešće se spravlja na roštilju ili pržena u tijestu od brašna *uarini*, koje se dobiva od vrste fermentiranog korijena. Riba na žaru ili pržena služi se s prilogom *baião de does* (*riža s graham, op. a.*) i *salsom* od rajčice. *Pirarucu bella foreste* je *pirarucu* s *tucupijem* (*žuti umak od divljeg korijena manioke, op. a.*), sjeckanim rajčicama i začinskim biljem kuhanim u *tucupiju*.

Možete li reći nešto o svojim najpopularnijim mesnim jelima?

Pato no tucupi je vrlo tradicionalno brazilsko jelo – patka kuhana u *tucupiju* i začinima.

Jako je važno jelo i amazonski *filet mignon* na žaru, flambiran u konjaku s prženom bananom i sirom *coalho*, kravlji

sirom koji se smekša, ali ne topi. Možda nije najtradicionalnije, ali ga na jelovniku ima svaki restoran i prodaje mnogo porcija.

Banzeiro, kažu, ima veliki promet?

Da, poslužimo i do četrsto ljudi dnevno, odnosno oko osam tisuća gostiju mjesečno. A sve sa šest ljudi u kuhinji u dvije smjene. Naš mesar dnevno fileтира oko petsto kilograma ribe. Tipično za regiju jest da se sva jela poslužuju na velikom pladnju i dijele za stolom, pa to olakšava posao.

Planirate li otvoriti restoran u São Paulu ili Rio de Janeiru?

Ne. Ako netko želi jesti najbolja amazonska jela, mora doći u Manaus. Tako je svuda u svijetu. Trebate ići na izvor i mislim da je to logično.

S obzirom na temu ovog kongresa, gdje vidite mjesto južnoameričke kuhinje danas i u budućnosti?

Mislim da Brazil najbolje predstavlja kontinent. Znači, brazilski *chefovi* imaju mnogo potencijala, a Brazil je vječno velika nada svijeta. Nadam se da će se ta nada napokon i ostvariti. 🇧🇷



SHINOBU NAMAЕ
L'Effervescence, Tokio, Japan (Azija)

Shinobu Namae je *chef* jednog od najboljih tokijskih restorana, L'Effervescence, koji krasi dvije *Michelinove* zvjezdice. Taj nesudeni novinar učio je kod velikog Michela Brasa i u kuhinji Fat Ducka Hestona Blumenthala, a danas u svome restoranu nudi svojevrsnu mješavinu europske i japanske kuhinje. Mnogi novinski naslovi opisuju ga kao *chefa* čiji je specijalitet repa, premda iza svega zapravo stoji inovativni pristup i vrlo promišljena kuhinja intrigantnih okusa u jelima poput pite pržene u dubokom ulju (*à la McDonalds*) punjene veprovinom, datulama i bundevom. Sam Namae u središte svega, pak, stavlja međuljudske odnose i sreću.

Kako student političkih znanosti i psihologije postaje chef?
Želio sam biti novinar, jer me zanimaju ljudi i različite kulture, putovanja i razmjena mišljenja i iskustva. No onda sam na studiju proučavao Treći svijet i otkrio tamnu stranu svijeta, pa mi se sve zgadilo. Kako sam kao student morao raditi, izabrao sam restoran, jer tamo dobijete i plaću i hranu.

Radili ste u talijanskom restoranu Aqua Pazza chefa Yoshimija Hidake, pionira uporabe organskih namirnica. Kako se sjećate toga doba?

Hidakina talijanska kuhinja temelji se na najboljem organskom povrću i divljoj ribi pa je njegov stil prilično jednostavan. Recimo, njegova prezentacija hrane bila je spartanska. Jednostavno bi na pari skuhao tikvice, patlidžane, mrkvu... i stavio ih na tanjur, pa to poslužio gostu, zajedno s maslinovim uljem, solju i paprom. Dakle, vrlo jednostavno. Sjećam se da sam mislio – je li to kuhanje? Jer za mene je kuhanje tada bilo spravljanje divnih umaka, sjeckanje finih začinskih trava... No on je kod mene potpuno izmijenio tu predstavu.

Što vas je privuklo Michelu Brasu i njegovu restoranu Toya na Hokaidu?

Planirao sam ići raditi u Italiju, ali nisam imao nikakvih kontakata. Onda sam 1999. otišao u New York, da prikupim nove ideje. I tamo sam u jednoj knjižari vidio knjigu Michela Brasa i ostao bez teksta. Nisam znao za njega, ali sam, nakon što sam prelistao samo dio te knjige, shvatio da je to idealna kuhinja za mene. Kod njega mrkva izgleda kao mrkva, golub kao golub, riba kao riba, a kruška kao kruška. On ne poštuje samo okus, već i oblik namirnice, njezin život... To me se duboko dojmilo. Kad sam se vratio kući, napisao sam pismo u njegov restoran na Hokaidu i bio primljen na staž u trajanju od jednog tjedna. Za to vrijeme obišao sam sve radne stanice u kuhinji i posljednjega dana šef kuhinje pozvao me na razgovor i ponudio posao.

Kako to da ste se 2008. odlučili otići raditi u The Fat Duck Hestona Blumenthala?

Dok sam radio kod Michela Brasa, pročitao sam knjigu *On Food and Cooking* Harolda McGeeja. Budući sam diplomirao na sveučilištu, a ne u ugostiteljskoj školi, imao sam kompleks što ne dolazim iz tog miljea. Nisam uopće imao pregled stvari koje bih trebao znati, pa sam u kuhinji radio s mnogo straha. I onda mi je McGee otvorio oči, objasnio sve o namirnicama, sve o znanosti kuhanja, kulturi hrane širom svijeta. Dakle, to je kulinarska škola u jednoj knjizi, i zato sam je pročitao od prve do posljednje stranice. A onda sam naišao na Hestona Blumenthala, *chefa* kojeg je nadahnula ta ista knjiga. Zato sam osjetio potrebu raditi s njime. A on je obožavao Michela Brasa pa je moj dolazak u kuhinju Fat Ducka bio logičan.

S kojom ste idejom 2010. otvorili L'Effervescence?

To bi se moglo opisati imenom mog restorana, jer L'Effervescence znači nešto kao kretanje energije, dok latinski korijen te riječi dolazi od izraza za ključanje. Nisam želio ništa slično već poznatoj japansko-francuskoj kuhinji, već nešto originalno, nešto iz srca. Michel Bras učio me da budem svoj, vjeran sebi i iskren prema svemu. Dakle, to kretanje energije

za mene je značilo nešto novo, nešto drukčije. Tako sam zamislio i kuhinju mog restorana.

Vaš kulinarski stil često opisuju kao francusko-japanski. Kako spajate te dvije stvari?

Mislim da je moj stil svojevrsna mješavina, a radim tako jer mi je jako važno međusobno razumijevanje dviju kulinarskih kultura. U redu je da *chef* ostane vjeran kulinarскоj kulturi svoje zemlje, ali vrlo je važno i razumijevanje drugih kultura i poštivanje drugoga i drukčijega.

Volite eksperimentirati kombinacijama poput gusje jetre i algi, ali ujedno ne volite da su one čudne. Gdje postavljate granicu?

U mojim se jelima svi elementi drže za ruke. Jedna namirnica slaže se s drugom, a ta druga pak s trećom, pa ujedno povezuje prvu i drugu. Ako i dodam još nešto, uvijek nastojim povezati okuse, i to iz vlastita iskustva ili iskustva povijesti kulinarstva. Primjerice, rajčica i bosiljak sjajna su kombinacija. Rajčica dolazi iz Južne Amerike, a bosiljak s Mediterana, ali se bez obzira na različite kulture dobro slažu. Ja to, recimo, mogu povezati s japanskom kulturom, ako uzmem *shiso*, biljku koja pripada istoj obitelji metvice kao i bosiljak. Tako da bosiljak mogu zamijeniti *shisom*, spojiti ga s rajčicom i time stvoriti drukčiji okus, koji će se jednako dobro slagati. To je moja teorija.

Koja je vaša filozofija u pogledu namirnica?

Mislim da je za *chefa* najvažnija izravna veza s uzgajivačem. Recimo, mogu kušati dvije mrkve – jednu iz supermarketa, a drugu od organskog uzgajivača. Možda će ona iz supermarketa imati bolji okus, ali odlučit ću se za onu uzgajivača, jednostavno zato što mi je odnos s njim bitan. Hrana bez identiteta ništa ne znači. Namirnice stižu od nekuda nekome, od osobe do osobe.

Zašto volite povrće stavljati u središte jela?

Volim ribu i meso, ali za čovjeka budućnosti radije bih pripremao povrće. Naime, danas je proizvodnja mesa i ribe jako upitna, loša po prirodu, ljudsko zdravlje i kulturu uopće. Obično su specijaliteti pojedinih restorana mesna i riblja jela, a ja sam učio od Michela Brasa, čije je zaštitno jelo *gargouillou*, salata koja sadržava izbor od šezdesetak vrsta povrća, cvijeća, koštica..., pa prirodu poštujem na drukčiji način. Zbog toga volim povrće staviti u središte jela.

Možete li objasniti zašto je vaše najpoznatije jelo s temom kabua?

Polako kuhan *kabu*, vrsta japanske repe, sa smeđim maslacem i poslužen s prženim kockicama brioša i mrvicama pršuta *iberico* drži se mojim zaštitnim jelom, jer se ono služi svaki dan svakomu gostu od otvaranja restorana. Mnoga se jela razvijaju s godinama, ali mislim da kod nekih treba ostati na originalnom receptu. Znate, *kabu* služimo tijekom cijele godine, a ta namirnica u svakom godišnjem dobu ima različit okus. Ljeti raste brzo, zbog čega je sočan i jaka okusa, slična onomu senfa, no zimi raste zaista sporo, tekstura mu je zgušnjatija, a okus delikatniji. Zato je to jelo, iako izgleda isto, u različitim godišnjim dobima potpuno drukčijeg okusa.



S obzirom na temu kongresa, gdje vidite mjesto Azije na današnjoj kulinarскоj sceni i u budućnosti?

Trenutačno je azijska kuhinja još nedovoljno otkrivena i podcijenjena je. No nadam se boljim danima. Mislim da je za Aziju kulinarска budućnost svijeta, ali i da trebamo više putovati svijetom, stvarati nove kontakte i ne boraviti sve vrijeme samo u kuhinji. Mislim da možemo nadahnuti mnoge. 🍷

