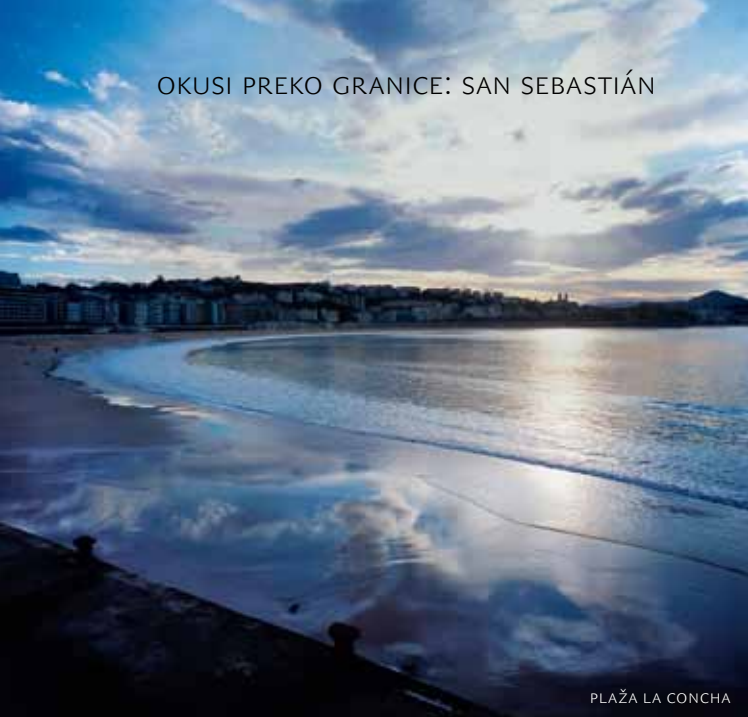






Pintxos, cocina vasca & gin tonic

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



PLAŽA LA CONCHA



GRADSKA LUKA

Ajoblanco-baratxurjak hegaluze eta sagarrarekin, beitko muskuilu betea, lumagorri patea con salda parra ta ardoa, beca-bits, bakailu ikatztua piper pipitekin, txangurroa-aguakatea-regaliza, txitxarro-gerezja-menta-ardia, legatza-baratxuri-perrexjla, lomimo jezik čitajući popis malih jela s ploče u lokalu A Fuego Negro u baskijskome San Sebastiánu. Ako su vas nazivi zbunili i niste odmah shvatili o kojem je jeziku riječ, ne brinite se. I lingvistički stručnjaci dobro su se namučili prije negoli su baskijski, jer o tome se jeziku radi, oprezno svrstali u praindoeuropsku skupinu i dali mu etiketu *izoliranoga jezika*, jer ionako nisu znali gotovo ništa o njegovu podrijetlu.

Tek smo poslije saznali da se pod navedenim baskijskim, točnije gipuskoanskim (jedan od pet glavnih dijalekata baskijskoga jezika), nazivima kriju tuna s češnjakom i jabukom, dagnje u rajčici i *béchamelu*, pileća pašteta s kukuruzom i pjenicom od juhe, tripice bakalara u umaku od mladoga češnjaka, bakalar s paprikom, račje meso s avokadom i slatkim korijenom, skuša s ovčjim sirom, metvicom i višnjama te oslić s češnjakom i peršinom. No jedva da smo i mogli kušati nešto od toga, jer su preko šanka za naš stol u uličici ispred restorana letjeli tanjuri s nekim sasvim drugim delicijama – hladna *lumagorri*-piletina, sirova mliječ posuta paprikom i karijem pod salatou od rukole, peršina i klica, tempura-krvavice, mesni žele s kapom od pjenice ovčjega jogurta i prženih badema te još štošta slasnoga. Sve su pratile čaše bijelog i crnog vina, piva i našega novootkrivenog favorita – *txakolija* (mlado bijelo vino voćnoga okusa od lokalne autohtone sorte, koje se tradicionalno toči iz visine, da bi uhvatilo što više zraka i zapjenilo se), napitak što se pokazao idealnim pratiteljem svih vrsta jela. Nimalo nevažno, s obzirom da je A Fuego Negro bio tek treći ili četvrti u nizu od desetak *pintxos*-barova koji smo posjetili te nedjelje u San Sebastiánu, gradu s najviše *Michelinovih* zvjezdica po glavi stanovnika ili *po četvornome metru*, kako to vole reći domaćini. Status grada u kojem se najbolje jede u cijeloj Europi San Sebastiánu osigurava i vrlo demokratična piramida restorana, od jednostavnih do gastrohramova s trima zvjezdicama, koje osnovicu čine upravo *pintxos*-barovi.

Pintxos-turu započeli smo u baru Nestor, u kojem nas je čekala *tortilla de patatas*, španjolski omljet od krumpira, koji je drukčiji u svakome kraju, ali i od lokala do lokala. U San Sebastiánu, gdje su tortilje stalna stavka na repertoaru *pintxos*-barova, one su nešto tanje, ali ne pretanke, a ova u Nestoru (rade samo dvije dnevno, u 13 i 20 sati) bila je nevjerojatno kremasta i puna okusa (najbolja u gradu, tvrde znalci).

Kad smo već dobro zakoračili u svijet *pintxosa*, za one koji to još ne znaju, moramo objasniti da je riječ o baskijskoj verziji svima dobro znanih španjolskih *tapasa* (i u Baskiji će vas razumjeti ako ih tako nazovete). Kao i u tipičnim *tapas*-barovima diljem Španjolske, i baskijski su izloženi na dugačkim tezgama barova (*la barra*), koje se gotovo savijaju pod težinom tih delicija, samo što su tu, a posebno u San Sebastiánu, oni znatno promišljeniji, složeniji i raznovrsniji. I dok je drugdje pretežito riječ o različitim kombinacijama na manjim kriškama kruha, najčešće onima *baguettea*, Baski tim jednostavnijim vrstama ostavljaju znatno manje mjesta i radije se bave onim kreativnijim, kako hladnima, tako i toplima, koje su nerijetko čitava složena jela u minijaturnom izdanju. U San Sebastiánu, gradu s titulom gastronomske prijestolnice, to znači da se lokalni *pintxos*-barovi, čija je koncentracija u starome dijelu grada (*Parte vieja*) iznimno velika, međusobno nadmeću ponudom i nastoje ponuditi široku lepezu originalnih kreacija. Upravo stoga svaki od njih ima i svoje specijalitete, odnosno određenu vrst *pintxosa* ili namirnica od kojih se rade, po kojima onda slove kao najbolji u gradu.

Da je konkurencija bespoštedna, a kreativnost majstora *pintxosa* nepregledna, uvjerali smo se nastavljajući turu prepunim barovima, u kojima su se u podjednakom omjeru gurali mještani i turisti. Posljednjih je ovdje podosta vikendom, a dolaze čak i iz nedaleke gastropatriotske Francuske.

Mnogi koji dolaze u San Sebastián ne posjete ni jedan od vodećih gradskih restorana s Michelinovim zvjezdicama, već samo obilaze pintxos-barove. Dva puta dnevno, za ručak i večeru, svaki bar nudi po nekoliko desetaka vrsta pintxosa velika raspona. Radi se nevjerojatnim tempom, a domaćini imaju tek nekoliko sati odmora između ručka i večere, kad barovi nakratko utihnu. Kao i drugdje u Španjolskoj, običaj

je da se ide od bara do bara, u svakome pojede par pintxosa, popije čaša pića i onda nastavi dalje, do drugoga bara, gdje susretnete drugo društvo, i tako u nedogled, već koliko ste gladni ili koliko se volite družiti, sa smiješkom priča nam naša vodičica Gabriella Ranelli de Aguirre. Gabriella je, što njezino ime ne bi nikad odalo, Njujorčanka udata za Baska, živi u San Sebastiánu i vodi vrlo uspješnu *one-(wo)man-band* tvrtku, koja se bavi kulinarskim i kulturnim turama po sjevernoj Španjolskoj.

Već nabrojene minijature bara A Fuego Negro, prema neslužbenoj kategorizaciji, u svijetu *pintxosa* pripadaju u suvremeni stil, samo jedan od onih koje nude uličice staroga dijela San Sebastiána. Naš je obilazak obuhvatio i bar Martinez (specijaliziran za *pintxos frios* ili pržene *pintxose*), zatim Borda-Berri, gdje su nas dočekali Marc Clua i Iñaki Gulin, kuharski par koji iz minijature kuhinje izbacuje nevjerojatan broj vrlo složenih jela, među kojima su i autorski specijaliteti – *pimiento relleno de brandada de bacalao* (paprike punjene kremom od bakalara), *foie frio con cebolla caramelizada* (pržena gusja jetra s karameliziranim lukom), *morcilla con pimiento del piquillo* (kobasica s *piquillo* papričicom), kao i oni posvećeni određenim gostima, poput kroketa Amona ili Idiazabalova rižota.

Ilustracije radi, spomenut ćemo još nekoliko barova i njihove specijalitete (svako jelo redovito na tanjuru posebna oblika) – Bernardo Jatetxea (pržene slane papričice, krvavica, inćuni, sipa u crnilu), Ganbara (punjeni rakovi na baskijski, gljive na žaru sa žumanjkom, hobotnica), Goiz Argi (repovi škampa na ražnjiću, krvavica), La Viña (različite vrste korneta – s janjetinom i ovčjim sirom, s inćunima i sirom...), Txepetxa (sve moguće verzije *pintxosa* s inćunima), La Cepa (različite vrste pršuta i kobasica, hobotnica na galicijski, puževi, tripice...)... Jednu od najdojmljivijih ponuda zatekli smo u baru La Cuchara de San Telmo, gdje smo kušali složene *pintxose* od nevjerojatno slasna odojka u umaku sa sezamom te od gusje jetre u dvjema vrstama umaka. Tu je vladala velika gužva, a od jedne obitelji iz Biarritza doznali smo da, usprkos neposrednoj blizini (50 km) i dosta baskijskog stanovništva, tamo nema ni izbliza tako dobrih *pintxos*-barova te da im je La Cuchara omiljeno mjesto gdje dolaze ručati gotovo svake nedjelje.

Sve ovo nije nimalo slučajno, jer ono što se svakodnevno nalazi u tanjurima građana San Sebastiána uvijek je nešto posebno. Sukladno tomu, u gradu je naprosto nemoguće naći lokal u kojem ćete jesti prosječno, a kamoli loše. Razlog je jednostavan – sve je majstorski spravljeno od najsvježijih i najkvalitetnijih namirnica, zato što ponosni građani, koji čine većinu klijentele, ne prihvaćaju ništa drugo. Naime, Baski su poznati po tome da su, kada je hrana u pitanju, nevjerojatno izbirljivi, atribut koji se posebno odnosi na građane San Sebastiána.

S obzirom na sve, nije slučajno da se tu svake godine održava jedan od najcjenjenijih gastronomskih kongresa u svijetu (Gastronomika o kojoj smo pisali u prošleme broju). Ako je Španjolska, potvrđuju to već godinama i plasmani restorana na *San Pellegrino listi*, danas najzbuđljivije mjesto za kulinarsku elitu, onda je San Sebastián grad u kojem se najbolje jede u toj zemlji. Usput, i sami Španjolci San Sebastián drže ne samo najelegantnijim u Baskiji nego i u čitavoj Španjolskoj, u što se savršeno uklapa status gastronomske meke.

U Baska će posjetitelj vrlo brzo zapaziti svojevrsni pedantni senzibilitet kojim se odnose prema hrani (neki ga uspoređuju



LA CONCHA



GRADSKA VIJEĆNICA



MOST ZURRIOLA



ŠETALIŠTE LA CONCHA





PEDRO SUBIJANA



ELENA ARZAK



JUAN MARI ARZAK



ANDONI ADURIZ

s japanskom istančanošću), a ne nabusitost, naglost i *laku zapaljivost*, koje im se stereotipno pripisuju. Da bismo shvatili njihov odnos prema jelu, morat ćemo se vratiti podosta u prošlost. Naime, taj zagonetni narod, koji nastanjuje prostor današnjega sjeverozapada Španjolske i djelić jugozapada Francuske te čije pripadnike mnogi drže originalnim stanovnicima Iberijskoga poluotoka, oduvijek je bio vrlo domišljat kada je u pitanju bila hrana.

Nakon Vikinga, koji su na negostoljubivome Grenlandu preživljavali loveći i sušeci bakalar, a stoljećima prije Kolumba, Baski su pokazali da su sposobni putovati i dalje od sjevernjačkih nomada. Njihova tajna, nepoznata Vikinzima, bila je sol. Baski su uvidjeli da bakalar, usoljen prije sušenja, ima odliku dulje trajnosti. Izum koji su prethodno usavršili na kitovu mesu potpuno je revolucionirao putovanje morskim prostranstvima. Ta tajna Baskima je podarila još jednu prednost pred Vikinzima – jednostavnost trgovanja trajnim proizvodom. Do početka drugog milenija Baski su zavladaali tržištem bakalara i na područjima vrlo dalekim od sjevernoga podneblja iz kojega ta riba potječe. Sušeni je bakalar za srednji vijek bio

revolucionaran proizvod, jednako kao hladnjaci i zamrzivači za 20. stoljeće, pa je u sprezi sa srednjovjekovnim crkvenim propisima posta (meso se smjelo jesti tek pola dana u godini), Baskima omogućio veliki posao. Što su Baski postajali bogatiji, sve su pažljivije čuvali tajnu *zemlje preko mora*, gdje su dobavljali bakalar, što je potrajalo sve do konca 15. stoljeća.

Bakalar je, uz lokalno iznimno popularan veliki atlantski oslić, i dalje stalna stavka na jelovnicima gradskih lokala. Kulinarska okrenutost moru vrlo se slikovito odražava na ono što se nudi u San Sebastiánu, jer je popis ribljih jela uvijek duži od svih ostalih na jelovniku zajedno, dok u degustacijskim menijima riblja jela redovito zauzimaju više od polovice posluženog.

Kad smo već spomenuli more, valja zaključiti da jedan od razloga zašto se jedinstveni kulinarski fenomen pojavio baš u Baskiji počiva i na činjenici da okolica San Sebastiána prirodno obiluje namirnicama. Uz dugu ribarsku tradiciju, postoji i obilje vrlo plodne zemlje. U usporedbi s ostatkom Španjolske, koja je većim dijelom suha i spaljena neumoljivim suncem, Baskija je raskošno zelena, s velikim dolinama podno blagih padina i s dovoljno topline i sunca što pogoduju uzgoju voća i povrća. Pridodamo li tomu planinske krajeve, idealne za uzgoj ovaca, sasvim je logično da je čitava pokrajina posuta malim farmama koje stanovništvo opskrbljuju iznimno kvalitetnim namirnicama.

Smještaj uz Biskajski zaljev podario je San Sebastiánu vrlo pogodne klimatske uvjete, blagu klimu tijekom cijele godine i vjerojatno najljepše vrijeme na sjevernom dijelu Španjolske. Zaljev uz koji se razvio San Sebastián (neinventivno ga nazivaju *biserom Kantabrijskog mora*) oblikuje prirodni amfiteatar okrenut moru, u pozadini zaštićen planinama. Sve to pogoduje životu na plaži, točnije plažama. Naime, San Sebastián se ponosi dvjema pješčanim plažama u samu središtu grada, s raskošnom kulisom povijesnih zgrada i lijepim pogledom na staru gradsku jezgru. Popularnija La Concha protegnula se uz prometnicu koja također nosi njezino ime, na kojoj su nanizani lijepi primjeri *belle époque* graditeljstva. Tu se za ljetnih vrućina (uvjetno rečeno s obzirom na prosječnu ljetnu temperaturu od 22 °C) kupaci na mnogo mjesta mogu u hladu osvježiti *pintxosima* i *kalimotxosima* (mješavina crnoga vina i kole, u omjeru pola-pola). Druga, upola kraća plaža, La



Zurriola, omiljena je među surferima, kojih ne nedostaje ni zimi, kada je temperatura često iznad 15 °C.

Jasno je da atraktivnost sansebastijanskoga zaljeva i ostale prirodne ljepote i blagodati kraja nisu prošle nezapaženo ni tijekom prethodnih stoljeća, pa sve odmah upućuje i na zanimljivu povijest grada. Iako postoje brojne teorije o vrlo ranim počecima, San Sebastián se prvi put spominje u pisanom obliku 1014. No važnija za povijest grada bila je činjenica da je, tražeći slobodan izlaz na otvoreno more, kralj obližnje kontinentalne Navarre (nedaleko Pamplone), Sancho El Sabio, 1180. San Sebastiánu dao nezavisnu upravu, čime su tradicionalne mjesne djelatnosti, lov na bakalar i kitove, nadopunjene pomorskom trgovinom. Blizina Francuskoj i smještaj na ruti za Santiago nisu uvjetovali samo razvoj obalnog gradića, već ga i pretvorili u strateško mjesto u vrijeme ratova, nepogode koja ga je zadesila mnogo puta u nadolazećim stoljećima. Ipak, usprkos brojnim opsadama, stanovnici San Sebastiánua uvijek su uspijevali sačuvati grad od neprijatelja, sve do 1719, kada je pao u ruke Francuzima. Isto se dogodilo i 1794, od kada se francuska vladavina protegnula sve do 1813, kada je grad *oslobodila* anglo-portugalska vojska, usput ga opljačkavši i spalivši do temelja. Kako je preživjelo tek nekoliko kuća, nije bilo druge negoli San Sebastián izgraditi nanovo, čemu imamo zahvaliti današnji Parte vieja, odnosno stari dio grada.

Sretnija vremena nagoviještena su dijagnozom koju su liječnici postavili po temeljitu pregledu kraljice Isabel II, savjetujući joj ljekovite morske kupke, koje su joj imale ublažiti bolove zbog kožne bolesti od koje je patila. Kraljica je 1845. odabrala namakanje baš u vodama San Sebastiánua, pa je njezina nazočnost u ljetnim mjesecima privukla i druge dvorane, kao i brojne pripadnike aristokracije. Grad je odjednom postao monden i popularan te je njegovo širenje bilo nužno. Rušenje obrambenih zidina 1864. slijedio je urbanistički razvoj današnjega središta grada, dok su močvare oko gradske rijeke Urumea pretvorene u nove četvrti, čime su udareni temelji modernome San Sebastiánu.

Početak 20. stoljeća San Sebastián doživio je populacijsku eksploziju, ušao u razdoblje nazvano *belle époque* te postao omiljeno turističko odredište europskih viših klasa. Kraljica Maria Cristina ljeti je dvor premještala u sansebastijansku palaču Miramar, što je bilo popraćeno izgradnjom brojnih luksuznih hotela, kasina i kazališta. Tijekom Prvoga svjetskog rata tu su utočište od ratnih nevolja našli mnogi dobrostojeći Europljani, zahvaljujući kojima je grad poprimio kozmopolitsko ozračje, koje se zadržalo do danas.

Usljedila su ne baš idilična vremena zabrane kockanja 1925. i Španjolskoga građanskog rata 1936, no čak i usprkos njima San Sebastián je i dalje ostao popularna destinacija imućnih. Ipak, stagnaciju je definitivno zapečatilo crno razdoblje teške

industrijalizacije i urbanističkih spoticanja, pa se moralo pričekati na drugu polovicu 20. stoljeća da bi grad konsolidirao svoj ekonomski, kulturni i turistički potencijal. Novi i poticajni projekti, koji su čuvali prirodno i povijesno nasljeđe, rezultirali su jedinstvenom kombinacijom moderniteta i tradicije.

Danas je San Sebastián (baskijsko je ime Donostia) glavni grad baskijske autonomne pokrajine Gipuzkoa, a glavne gospodarske grane su mu trgovina i turizam. Već smo rekli da ga se, zbog ozračja i ugođaja slična Nici i Cannesu, drži najelegantnijim španjolskim gradom, pa nije čudno da ima i status jedne od najpoznatijih španjolskih turističkih destinacija (više od 400.000 posjetitelja godišnje). Sa svojih samo 186.000 stanovnika (nazivaju se *Donostiarra*s), San Sebastián ima nevjerojatno razvijen kulturni život. Usprkos veličini kojom ne može konkurirati drugim europskim kulturnim metropolama, grad organizira velik broj i u svijetu čuvenih priredaba, poput San Sebastián International Film Festivala, gastrokongresa Gastronomika, Cook and Fashion Festivala (neobičan spoj visoke mode i gastronomije), zatim jazz-festivala Jazzaldia, glazbene priredbe Music Forthnight, kazališnoga festivala dFeria, ali i specijalizirane priredbe poput Surfing Film Festivala (Surfilm), Fantasy and Horror Film Festivala, Film and Human Rights Festivala i El Sol Latin American Advertising Festivala. U San Sebastiánu postoji čak i Rompeolas Festival (Svačiji festival), na kojem su glavne zvijezde sami građani, posjetitelji grada i prolaznici, koji se okušavaju u području glazbe, kazališta, plesa i još koječega. Ne iznenađuje stoga da je San Sebastián izabran za Europski glavni grad kulture 2016.

S obzirom na veličinu grada i kulturnu ponudu, gradski su hoteli dobro popunjeni tijekom čitave godine, a ljeti se tu teško



OKUSI PREKO GRANICE: SAN SEBASTIÁN

može naći slobodna soba. Među hotelima svakako se izdvajaju raskošni Maria Cristina i Londres y Inglaterra te vrlo udobni i dobro smješteni Silken Amara Plaza i Astoria7, dok će od onih skromnijih, ali dobro smještenih, domaćini preporučiti hotele Niza i Husa Europa te još povoljniji La Galeria.

Uz plaže i kulturna događanja, sveto turističko trojstvo San Sebastián upotpunjava i status grada kao gastronomske destinacije. Tu titulu zahvaljuje zasićenosti *Michelinovim* zvjezdicama, činjenici da je grad kolijevka slavnog pokreta *nove baskijske kuhinje*, svjetskim kuharskim zvijezdama i kulinarskim talentima koji tu, čini se, rastu na drveću. K tome, već smo ranije zaključili, glavni gastroadut San Sebastián jest činjenica da se tu i u najobičnijim lokalima jede i pije na razini ambicioznijega restorana (primjerice, bar Gandarias uz *pintxose* poslužuje na čaše i najcjenjenije španjolsko bijelo vino Belondrade y Lurton).

Znate, Baski se prema hrani odnose s velikom pažnjom i ljubavlju, delikatno i s osjećajem. U slučaju barova i restorana ne radi se samo o zaradi, već o užitku, koji ne pružaju samo svojim gostima, nego i sebi samima, kao i dostojnom odnosu prema gastrokulturi, objašnjava nam Gabriella.

Potpuno je onda logično da institucija tržnice u San Sebastiánu igra važnu ulogu. Grad ima dvije glavne – San Martin, smještenu u središtu grada, u modernome zdanju, ali s tradicionalnim ozračjem, koja se, ipak, šarmom ne može nadmetati s La Bretxom, karizmatičnom tržnicom koja se nalazi na mjestu gdje su anglo-portugalske trupe prodrle u grad 1813. Iako La Bretxa nudi voće, povrće, meso i velik izbor *jamona*, najdojmljiviji je odjel ribe, gdje čovjek lako shvati koliku ulogu ta namirnica ima u svakodnevnoj prehrani lokalnoga stanovništva, kao i to zašto je riba toliko zastupljena na svim gradskim jelovnicima.

Ono što odmah zadivi atraktivan je način izlaganja prekrasnih primjeraka riba, rakova i školjaka, s naglaskom na njihovoj izrazitoj svježini (ni u blizini jednog štanda neće vas zateći *riblji miris*). Posjetitelj će tu sa zanimanjem moći pregledati izložene vrste, od kojih će Mediteranci prepoznati tek neke, one koje nalazimo i u našem moru.

Merluza ili veliki atlantski oslić prekrasna je riba koju obožavaju sansebastijanski i uopće baskijski *chefovi*, iz jednostavna razloga što nije skupa, ima finu, ali dovoljno čvrstu strukturu te neutralan okus, koji kreativnome duhu dopušta najmaštovitije i najneobičnije kombinacije. No *merluza* se tu ipak najčešće spravlja jednostavno, ali vrlo ukusno, u što smo se uvjerali u gotovo svim nepretencioznim lokalima koje smo posjetili. Oslića u Baskiji u stopu slijedi već dosta spominjan bakalara. Ono što ćete teško susresti bilo gdje drugdje izvan Baskije jesu *kokotxas*, meso podbratka velikog atlantskog oslića ili bakalara, koje se vadi iz glave ribe po filetiranju i prodaje po težini (24 € kilogram). Prodavači na štandovima skrenuli su nam pozornost na lokalne riblje favorite, koji osim navedenih uključuju i *besugo*, *rodaballo* i *chipirones*.

I u delicatesama San Sebastián prema namirnicama se odnose s dužnim poštovanjem. U starome dijelu grada nalazi se ponajbolja među njima, Zapore Jai, koju vode supružnici Sylvain Foucaud i Aurkene Echaniz, gdje se može kušati (a potom zasigurno i kupiti) *jamon iberico bellota*, vrhunska klasa španjolskoga pršuta od crnih iberijskih svinja, koje se slobodno šeću šumom i hrane žirom, što se dakako osjeti u bogatu, ali blagu orašastom okusu.



MARC CLUA I INAKI GULIN (BORDA-BERRI)



PORTAL BAZILIKE NUESTRA SEÑORA DEL CORO



RESTAURANTE KOKOTXA



BAR MARTINEZ



BAR MARTINEZ



Najcjenjeniji je onaj s naznakom cortado a cuchillo, što znači da je rezan rukom, i to na kvadratne komadiće širine pršuta. Pršut se tako reže da bi se komadi mogli jesti u jednom zalogaju, bez trganja, tradicionalno prstima, objašnjava nam Sylvain, dok reže upravo takve komadiće i pruža nam ih na kušanje. U Zapore Jai mogu se naći još i vrhunski sušeni svinjski hrbat (*ombolo*), od iste vrste svinja (verzije *lomo bellota sin pimenton* i *lomo bellota de lata*), kao i najpopularniji lokalni sirevi, poput *plavog baskijskog* (s plavom plijesni), Iratyja (radi se na granici s Francuskom) i Idiazabala (dimljeni i nedimljeni), konzervirana riba (inćuni, tunjevina *bonito*..) te brojne vrste *txacolijs* (Aurkene tvrdi da je najcjenjeniji ne-tipično nepjenušav Txomin Etxaniz). Sličan repertoar imaju i ostale ponajbolje gradske delikatese, uglavnom u središtu grada (Aitor Lasa, Don Serapio, Picabea).

Strast koju građani San Sebastián gaje prema hrani i kuhanju ogleda se i u baskijskom fenomenu poznatu pod nazivom *la sociedad gastronómica* (lokalni naziv *txoko*), odnosno povijesnoj instituciji gastronomskih društava, svojevrsnih klubova koje obično utemeljuju skupine prijatelja iz iste četvrti, u kojima se kuha, vježbaju kulinarske tehnike, jede, raspravlja o hrani i jednostavno – druži. Društva imaju vlastite prostore, u široku rasponu – od pravih restorana do preuređenih podruma, a financiraju se od članarine i sponzorskih donacija. Svaki *txoko* ima savršeno opremljenu kuhinju, a članovi naizmjenice kuhaju jedni za druge. Takva društva tradicionalno su otvorena samo muškim članovima, ali u novije vrijeme većina dopušta ulaz i ženama (jedu, piju i druže se, ali im je kuhanje zabranjeno).

Prvi *txoko* u San Sebastiánu osnovan je 1870, a potom su se brzo namnožili u svim dijelovima grada. Za vrijeme Francove diktature ti su klubovi bili jedno od rijetkih mjesta gdje su se građani mogli legalno okupljati bez državnoga nadzora, govoriti baskijski i pjevati baskijske napjeve, ali ne i voditi političke rasprave (tako je ostalo i do danas). Ta društva imaju svoje statute, koji određuju i maksimalni broj članova (obično do 80), a ona najkonzervativnija, poput *Sociedada Gaztelubide* (osnovan 1933), i dalje brane pristup ženama. Zbog ograničenoga broja članova društva obično imaju vrlo duge liste čekanja, a slobodna mjesta otvaraju se sporadično (uglavnom smrću nekog od članova).

Širenje gastronomskih društava odigralo je važnu ulogu u razvoju baskijske kuhinje. Zahvaljujući njima, obnovljena su i spašena od zaborava mnoga tradicionalna jela te promoviran trend kreativne kuhinje. Članovi društava često eksperimentiraju s novim jelima, namirnicama i kulinarskim tehnikama, kao i novim varijantama postojećih jela. Svaki *txoko* predstavlja mjesto gdje se mogu prikupiti najrazličitije informacije iz svijeta kulinarike.

Osim što su utjecala na to da suvremena baskijska jela budu istovremeno iznimno rafinirana i cjenovno pristupačna, gastronomska društva nadahnula su i vodeće sansebastijanske *chefove* da u kuhinjama urede posebne prostore namijenjene eksperimentima, svojevrsne kulinarske laboratorije, koji su baskijsku kuhinju izbacili u sam svjetski vrh.

Dobar dio naše međunarodne reputacije počiva na onome što se događa u našoj istraživačkoj kuhinji, mjestu gdje analiziramo okuse, teksture i metode. Tu eksperimentiramo u smjeru multisjetilne gastronomije. Naš je restoran pionir



RESTORAN SIDRERIJE



BASKIJSKI MUZEJ JABUKOVAČE



TOČENJE JABUKOVAČE



suvremenih metoda u avangardnoj gastronomiji i u vrhu je molekularnog pokreta, od njegova početka. Nikad ne prestajemo istraživati, pomicati granice i utjecati na svjetsku gastronomiju, kaže nam Juan Mari Arzak, otac pokreta la nueva cocina vasca, odnosno nove baskijske kuhinje. Kuhinja tog superstara gastroscene, koji sa svojom kćeri Elenom vodi jedan od najboljih svjetskih restorana (tri Michelinove zvjezdice i posljednjih šest godina stalni član top 10 San Pellegrinove liste), ne suprotstavlja se tradicionalnim baskijskim jelima od oslića, bakalara, inćuna, tunjevine, goluba..., već ih podvrgava kreativnoj i metodološkoj reviziji te u njih beskompromisno uvodi namirnice i začine iz dalekih zemalja, ostajući pritom vjeran estetici lokalne kuhinje. Njegov oslić u zelenom umaku s čančicama bio je povod čitavoj gastrorevoluciji, a slijedili su ga list i šareni grah, jastog s maslinovim uljem extra blanco, tempura-krvavice s hrustavom rižom i gljivama, sorbet od bosiljka s čokoladnim kuglama, jelo nazvano Na temu gusjeg jajeta i još mnogo toga... Nije onda čudno da restoran Arzak pohode gurmani iz cijeloga svijeta i u njegovu se elegantnom i modernom, ali intimnom prostoru, podvrgavaju doživljaju koji personificira bit suvremenoga San Sebastiána.

Da je tu hrana oblik umjetnosti, jasno je čim se pogleda Michelinova tablica, koja San Sebastiánu pripisuje čak 16 zvjezdica, čineći ga tako jednom od europskih gastronomskih metropola, gradom s najviše zvjezdica prema broju stanovnika.

To je i bila moja vizija. Kada sam se 1975. vratio u San Sebastián sa studija u Madridu i Zarauzu, otvorio sam restoran na Monte Igueldu, u svome rodnom gradu, s namjerom da od njega stvorim kreativno središte, rasadište talenata nove baskijske kuhinje. I u tome sam uspio, jer su kroz moju kuhinju prošle generacije mladih kuhara, onih koji su danas u gradskom, španjolskom, pa i svjetskom vrhu, tvrdi Pedro Subijana, uz Juan Mariju Arzaka, utemeljitelj nove baskijske kuhinje. Njegov restoran Akelafe (na baskijskome znači sabbat ili ritualno okupljanje vještica), koji također krasi tri Michelinove zvjezdice, na brdu s kojega se pruža veličanstven pogled na San Sebastián, zajedno s Arzakom postao je gurmanska meka još prije dvadeset godina, a njegova nevjerojatno inovativna kuhinja i dalje očarava ambiciozne mlade kuhare. Među favoritima su fileti oslića u umaku od kokotxasa i čančica, gusja jetra na spužvastom talu (baskijska verzija tortilje) s karamelom od txakolija i kavijarom, gin & tonic na tanjuru, sladoled od papra s jabukom...

Treći u trojstvu sansebastijanskih restorana s maksimalnom Michelinovom ocjenom smješten je u predgrađu Lasarte-Oria, gdje Martín Berasategui u lokalu koji nosi njegovo ime prakticira laganu, maštovitu i svježju kuhinju koja gosta osvaja na prvi pogled i od prvoga zalogaja. Berasategui je dvadesetak godina mlađi od Arzaka i Subijane, a radio je

kao chef u više restorana, sve dok 1993. nije otvorio vlastiti. Za stolovima od kojih se, kroz staklene stijene, pogled pruža na idiličnu prirodu, gosti uživaju u nevjerojatno precizno spravljenim delikatnim, ali istodobno i okusima dubokim jelima – millefeuille od dimljene jegulje, gusje jetre, mladoga luka i zelene jabuke, kamenicama s klorofilom potočarke, rukolom, jabukom i kremom od koromača, zatim brancinu na žaru s klicama graha, kavom i cimetom, pečenom golubu s divljom pšenicom, baskijskim sirom Lana i višnjama...

Odrastao sam u kuhinji svojih roditelja, koji su vodili tradicionalni restoran u srcu grada. Moja je majka pripremala obična, ali vrlo ukusna baskijska jela – punjenu rakovicu, tunjevinu i oradu na roštilju, krumpir-gulaš, pečenu janjetinu... To danas radim i ja, ali na sasvim suvremen način – izražavam bit namirnica svoga kraja, rekao nam je Martín, koji usprkos rečenome otvara restorane i izvan Baskije – u Japanu, Meksiku... (Moja profesija ne poznaje granice, voli reći.)

San Sebastián ne bi bio ono što jest kad pored spomenutih velikana ne bi imao još jedan adut – i to kakav. Naime, restoran Mugaritz boy wonder chefa Andonija Aduriza, smješten u dvadesetak minuta udaljenoj Errenteriji, nakon tri godine među prvih pet na San Pellegrinovoj listi, prošle je godine zasjeo na treće mjesto popisa najboljih restorana svijeta. Put Andonija Aduriza, učenika Arzaka, Subijane i Berasateguija, ponajviše je odredio njegov mentor Ferran Adrià. U Mugaritzu, koji je otvorio 1998, Aduriz predstavlja kuhinju koja je toliko inovativna i originalna da se ne može usporediti gotovo ni sa čime. Njegova su jela intrigantna i zabavna, posvećena okusima, doživljaju i iznenađenju – mjhurići od čokolade eksplodiraju pred gostom, a kamenje od krumpira u ustima se pretvara u kremastu teksturu bogata okusa.

Kamenje vas iznenadi, a onda zabavi, jednostavno zato jer shvatite da vas je zavarao običan krumpir. Naš se posao sastoji u tome da ne prodajemo hranu, već osjećaje. Nismo tu da bismo punili želudac, nego dušu. Pritom estetika igra ulogu katalizatora u stvaranju općeg ugodaja, sve u zadanju stvaranja novoga koncepta restorana, objasnio nam je Andoni.

Ukupni zvjezdani skor u San Sebastiánu upotpunjuje šest restorana s jednom Michelinovom zvjezdicom – dva lokala chefa Hilarija Arbelaitza (Zuberoa, Miramón Arbelaitz), zatim Alameda, Kokotxa i Mirador de Ulía, u kojim se izvanredno jede po znatno nižim cijenama, a gdje je i rezervaciju lakše osigurati. No kako se u San Sebastiánu svuda dobro jede, straha od lošeg izbora nema. Mi ćemo tu spomenuti još samo neke adrese s iznimnom i posebnom kuhinjom. Zgrada gradskog Akvarija, uz Museo San Telmo (atraktivna zbirka slika iz 19. i 20. stoljeća) najvažnija gradska negaestronomska atrakcija, stara je više od stotinu godina, a udomljava i resto-





RESTORAN JATETXEA



KUHINJA RESTORANA AIALA



RESTORAN AIALA



ŠETALIŠTE LA CONCHA

ran Bokado Aquarium, koji osim modernizirane baskijske kuhinje u intimnom i ugodnom ozračju nudi nenadmašan pogled na zaljev. Iznimni restoran Ni Neu, u modernome Kursaalu, predstavlja vrlo zanimljivu kreativnu kuhinju po vrlo prihvatljivim cijenama, a Bodégon Alejandro mjesto je gdje je Martín Bearasategui, u roditeljskom restoranu, osvojio svoju prvu *Michelinovu* zvjezdicu.

U okolici grada izdvajaju se restoran škole kuhanja Escuela Aiala u ljetovalištu Zarautz te *najbolji svjetski riblji grill-restoran* (domaćini titulu potkrepljuju izjavama vodećih svjetskih *chefova*) Elkano u ribarskom mjestu i ljetovalištu Getaria.

Na najdemokratskijem kraju šansebastijanskoga jelovnika, uz *pintxos*-barove, nalaze se i *sidrerije*, lokali tipični za pokrajinu Gipuzkoa. Njihovi se korijeni nalaze u tradiciji kušanja jabukovače koju su prethodne godine proizvela poljoprivredna gospodarstva. Kušanje jabukovače, izravno iz drvenih bačava (*kupelas*), svojevrsan je ritual što se provodi u podrumima koji imaju prostorije s drvenim stolovima, gdje se uz jabukovaču i dobro jede. Tradicionalni meni obično uključuje omlat od bakalara, *t-bone steak*, sir, orahe i slatke kekse. Gost može ustati, odšetati do *kupele* i natočiti si jabukovaču (tradicionalno na mlazu iz daljine, da se piće zapjeni) koliko god puta želi tijekom večeri. Običaj je da, kad netko ožedni, ustane i vikne *Txotx!* te krene prema bačvi, dok ga slijede svi ostali, navada koja ubrzo rezultira odličnim raspoloženjem gostiju.

Sezona za *sidrerije* tradicionalno započinje u prosincu, a završava u travnju, premda danas ima više lokala toga tipa koji su otvoreni čitave godine. U okolici San Sebastiána nalaze se 42 *sidrerije*, a njihov se popis može dobiti u turističkom uredu. Posebna je atrakcija Sagardoetxe, muzej jabukovače smješten u nedalekoj Astigarragi, mjestu u kojem se nalazi većina tradicionalnih *cidrerija*.

Nakon svega, nije čudno da je na novinarevo pitanje je li San Sebastián gastronomski centar Španjolske Ferran Adrià odgovorio: *Naravno. Ali ne samo Španjolske, već i Europe, zapadnoga svijeta uopće... To nije sporno. A ako me baš siliti, što se tiče prosječne kvalitete hrane, odnosno onoga što će vam poslužiti kad nasumce odaberete lokal, onda je vjerojatno – središte svijeta.* 🍷



PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN



IZLOG DELIKATESE ZAPOREJAI



PEDRO ARREGUI



ELKANO



ELKANO



ELKANO





Basque Culinary Center

Kuhari kao akademski građani

Gastronomski San Sebastián prošle je godine napravio još jedan korak ispred ostatka svijeta. Ono što se u ožujku 2009, kada je utemeljena fundacija Basque Culinary Center, činilo tek kao san, ostvareno je protekloga rujna otvaranjem Fakulteta gastronomskih znanosti u sklopu lokalnog Sveučilišta Mondragon. Uz Fakultet gastronomskih znanosti u talijanskom mjestu Bra, nedaleko Torina (samo teorija, bez radionica i praktičnog rada), jedinoga te vrste u Europi te apsolutno jedinoga koji nudi sveučilišni diplomski studij za kuhare (*Degree in Gastronomy and Culinary Arts*).

Otvoren u potpuno novoj zgradi Basque Culinary Centera, Fakultet nudi znanja iz četiri glavna područja – kuhinja, sala i somelijerske tehnike, zatim poslovni menadžment, znanost i tehnologija te kultura i umjetnost. Osim četverogodišnjeg sveučilišnog studija (za razliku od ugostiteljskih škola, pruža sveobuhvatan znanstveni pristup, koji uključuje kulturu, povijest, menadžment, namirnice, istraživanje, tehnike, nacionalne kuhinje...), program je predvidio i poslijediplomske tečajeve, kako za profesionalne kuhare, tako i profesionalce iz ostalih područja, ali i dulje tečajeve za amatere, vikend-tečajeve, ljetne tečajeve, a planiraju se i dnevni tečajevi za turiste.

Zgrada Basque Culinary Centera nalazi se u sklopu Tehnološkog parka i njezina četiri kata, zajedno s prizemljem, raspolažu s 15.000 četvornih metara prostora, a osim Fakulteta, u prizemlju udomljava i jedinstveni Centar za istraživanje i inovacije u gastronomskim znanostima, što je posve u skladu s imidžem suvremene španjolske kuhinje. Svaki od preostala četiri kata posvećen je jednoj grani, odnosno aktivnosti – četiri višenamjenske učionice, auditorij za predavanja, potpuno opremljene radionice, kuhinje s najnovijom opremom, laboratoriji za pokuse, odjeli za ribu, meso, povrće..., radionice za kruh, sladoled, slastice..., restorani, prostori za druženje...

Čitav projekt koštao je 17 milijuna eura, a investitori su javne institucije – od gradske uprave do Ministarstva znanosti. No sada je uprava privatna i dalje se projekt sam financira, dakle ovisi o uspješnosti poslovanja. Školarina iznosi 8.000 eura po godini, što je za Španjolce prilično skupo, jer su navikli na jeftinije obrazovanje, ali u usporedbi s centrima poput

Culinary Institute of America, koji nije sveučilište i nema istraživački dio, više je nego upola jeftinije i zapravo vrlo povoljno. Važno je reći da ne želimo biti elitistička institucija. U ovo su uložena javna sredstva i moramo paziti na ravnotežu visokih standarda edukacije i dostupnosti studentima iz svih društvenih slojeva, rekao nam je dekan Fakulteta Joxe Mari Aizega.

Uprava Fundacije sastavljena je od vrhunskih znanstvenika, stručnjaka iz raznih područja prehrambene industrije i ugostiteljstva te vodećih sansebastijanskih *chefova* (Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduritz, Hilario Arbelaz). Kako Centar ima ambiciju postati središte istraživačkoga rada u gastronomskim znanostima međunarodnoga statusa, osnovan je i posebni Međunarodni savjetodavni odbor, kojim predsjedava Ferran Adrià, a koje sačinjava još osam svjetskih *chefova* – Yukio Hattori (Japan), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italija), Michel Bras (Bras, Francuska), Dan Barber (Blue Hill, SAD), Gastón Acurio (Astrid y Gaston, Peru), Alex Atala (D.O.M., Brazil), Heston Blumenthal (The Fat Duck, Velika Britanija) i René Redzepi (NOMA, Danska).

Na prvu godinu studija u rujnu je primljeno nešto više od 70 studenata, od ukupno 340 kandidata iz cijeloga svijeta. Iako je ukupni kapacitet stotinu studenata po godini studija, za početak je odabran nešto manji broj, kako zbog uhodavanja, tako i zbog nešto niže razine kvalitete kandidata.

Kako Fakultet bude postajao poznatiji u svijetu, ta će razina stalno rasti. Za studente, domaće i strane, uvjet je poznavanje španjolskog i engleskog jezika. Kandidati se prijavljuju putem interneta, a uz dokumente predaje se i video u kojem pojedini kandidat opisuje svoje interese, želje i planove. Provjerava se dotadašnje obrazovanje, što čini oko 60% bodova prijemnoga procesa, te procjenjuje motiviranost i osobnost kandidata, na što otpada oko 40% bodova. Držimo da je temeljno obrazovanje, ono s kojim studenti tu dolaze, iznimno bitno, ali to nije jedini kriterij. Gotovo su jednako važni i motivacija i strast za posao. Ako to imate, onda ovaj studij uopće nije težak, pojasnio nam je pročelnik studija Alex Beitia.

MARTÍN BE



MARTÍN BERASATEGUI

Gin & tonic službeno neslužbeno piće San Sebastián

Iako nam nitko nije znao objasniti zašto je koktel *gin & tonic*, ili kako se tamo kaže *gin tonic*, neslužbeno *službeno* piće San Sebastián, ipak smo uspjeli istražiti tu tajnu.

Naime, svaki dobri poznavatelj španjolske gastroscene zna da je baš to piće omiljeni osvježavajući eliksir španjolskih *chefova* nakon naporna rada u kuhinji. Kako je obično riječ o perfekcionista, svaki od njih ima svoje posebne kombinacije komponenata tog koktela. Od 1998. do 2008. kada je poznati španjolski gastrokritičar Rafael Garcia Santos u San Sebastiánu priređivao kongres Lo Mejor de Gastronomía (od 2009. preselio ga je u Alicante, a San Sebastián počeo je održavati kongres Gastronomía), gradom su svake godine defilirali najpoznatiji španjolski *chefovi* i, dakako, svuda pili *gin tonic*. Navada je tako preslikana na San Sebastián, čiji su stanovnici, i sami skloni perfekcionizmu kad su hrana i piće u pitanju, popularni koktel uzeli pod svoje i stali se nadmetati u njegovoj savršenoj pripravi.

Pretprošle je godine, u sklopu kongresa Gastronomía, sasvim primjereno, održano i prvo međunarodno natjecanje u spravljanju *gin tonica*, u sjećanje na poznatoga sansebastijanskog novinara, gastronomu i strastvenog ljubitelja *gin tonica*, nazvano *Jordi Estrella* (pobijedio je Pedro Toribio iz Bara Toribio u Valladolidu). Kako je natjecanje bilo vrlo

uspješno, drugo izdanje održano je protekloga studenog. Isprobane su mnoge kombinacije robnih marki dvaju pića, kao i različite tehnike, a pobjedu i ček na 3.000 € odnio je David Rios, barmen Café Kobuka u Bilbao. Uz to, na svim službenim večerama Gastronomike obvezno je na koncu menija posluživati i *gin tonic*.

U međuvremenu, ljubitelji *gin tonica* u San Sebastiánu u glavnim su crtama definirali postupak spravljanja savršenoga *gin tonica*. Piće se priprema u čaši većeg volumena na nožici, koja se najprije do vrha napuni velikim kockama leda, a potom se nazubljenim barmenskim štipaljka nad ledom ostružu dva komadića korice zelenog limuna (ulja limete drže se prejakima za džin) i utisnu uz stijenku čaše. Potom se preko leda toči džin, a onda i ledenohladni tonik (omjer varira od 1:3 do 1:4 ili 2:3, premda ima i drugih mišljenja). Najveći majstori tonik, radi maksimalne pjenušavosti, prelijevaju preko stražnjega dijela žličice. Piće se potom promiješa barskom žličicom te ponovno nad njim ostruže malo korice limuna i savijanjem iz nje istisnu eterična ulja (neki u finišu koricu samo savijaju).

Danas se *gin tonic* pije u doslovno svakom baru i restoranu u San Sebastiánu, i u svakome barmeni imaju neke svoje male tajne. Neki su ortodoksni u brendovima džina i tonika koje rabe, a neki će izbor prepustiti gostu. Ipak, od džinova najčešće se nude Hendrick's, Aviation, Junipero, Plymouth, Bombay i Blue Ribbon, dok je kod tonika stvar mnogo stroža (kažu da o njemu najviše ovisi savršeni *gin tonic*). S gnušanjem se odbacuju masovni Schweppes i Canada Dry, a favoriziraju oni malih ezoteričnih proizvođača – najčešće britanski Fever-Tree, a ponegdje i Stirrings iz Massachusettsa te Q Tonic iz njujorškog Brooklyna. Kao glavni hramovi *gin tonica* u San Sebastiánu slove barovi Museo del Whisky i Coctelería Dickens.

I vodeći *chefovi* San Sebastián imaju svoje verzije *gin tonica*, a posebno se cijeni ona Martina Berasateguija, čija tajna počiva na posebno pripremljenim kockama leda (hladnijeg od običnoga da ne razvodni piće, od čega tri posebno velike idu na dno, a ostale, nešto manje, do vrha čaše), posebno kvalitetnom, organski uzgojenom limunu iz Murcije (jugoistok Španjolske), neutralnom suhom američkom džinu No. 209 iz San Francisca, neutralnom okusu tonika (zbog čega, kao rijetko tko u San Sebastiánu, rabi Schweppesov tonik) i vrlo laganu miješanju pića. Nakon ručka u Martín Berasategui Restorantu uživali smo u ceremoniji priprave *gin tonica* na njegov način i, kušavši ga, složili se da je izvrstan. No takvima su se pokazali i mnogi drugi koje smo pili u San Sebastiánu. Čini se da se pravilo koje kaže da tamo nigdje ne možete loše jesti odnosi i na pića.

Spravljanje *gin tonica* u baru Coctelería Dickens u San Sebastiánu možete pogledati na: <http://www.youtube.com/watch?v=z6ZEH4Ljjs>

RASATEGUI



ANTONIO CASARES
(RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI)





Pintxos barovi

Pintxo (čita se *pinčo*) tipično je baskijsko malo jelo i pandan je *tapasu*, kako se taj zalogaj naziva u većem dijelu Španjolske, s tom razlikom da su *pintxosi* obično nabodeni čačkalicom ili ražnjićem, odakle im i ime (*pintxo* znači bodlja). No to pravilo sve manje vrijedi, jer danas ima mnoštvo minikreacija koje ne mogu biti nabodene. Čačkalice i ražnjići imaju ulogu povezivanja sastojaka, ali su ujedno i praktičan način pregleda koliko je tko komada pojeo (*pintxosi* različitih cijena znaju biti nabodeni ražnjićima različitih oblika i dužina). Jedu se u barovima ili tavernama, za vrijeme druženja s prijateljima ili rođacima, tako da imaju vrlo jaku društvenu ulogu i drže se kamenom temeljcem baskijske kulture i društva. Obično se jedu uz svježe lokalno vino (*txakoli*), čašicu *roséa* (*txikito*) ili malo pivo (*zurito*, otprilike četvrt pinte). *Pintxosi*, čiji se raspon kreće od jednostavnih, preko složenijih, pa do grandioznih, izloženi su na baru i samo rijetki lokali imaju jelovnik s kojega se može naručivati. Ovisno o osobnim lingvističkim sposobnostima, odabrani *pintxo* možete naručiti, pokazati prstom ili se jednostavno poslužiti (neki barovi ne dopuštaju samoposlugu). Čitav sustav funkcionira na principu časti i poštenja, pa prije odlaska gost plaća ono što je pojeo i popio, piće najčešće odvojeno od jela. Usput rečeno, lokalni običaj uključuje bacanje malih papirnatih ubrusa na pod, kao i to da društva tradicionalno obilaze više barova (domaćini tu navadu zovu *poteo*).



GABRIELLA RANELLI DE AGUIRRE



Purrusalda s bakalarom

Purrusalda je lokalno baskijsko jelo s područja Navarre, što se priprema uglavnom od povrća, među kojem obično prevladava poriluk. Radi se o jušnatom jelu, čija je prezentacija slična gulašu, a tradicionalno se služi vrlo vruće.

PORILUK (BIJELI DIO)	1,5 KG
KRUMPIR	4 KG
BIJELI LUK	250 G
BAKALAR	400 G
RIBLJI TEMELJAC	5 L
ČEŠNJAK	5 G
MASLINOVO ULJE	100 ML
VINO TXAKOLI	50 ML

ZA 10 OSOBA

- 1 Operite i ogulite povrće. Isjeckajte luk za *brunoise*, bijeli dio poriluka na komade od 3 cm, a češnjak na tanke ploške, narežite krumpir. Povrće čuvajte označeno i umotano u foliju u komori hladnjaka.
- 2 Provjerite slanost bakalara.
- 3 Pustite riblji temeljac da provrije.
- 4 Pirajte luk, dodajte krumpir i pirajte. Dodajte poriluk i nastavite pirjati. Začinite vinom. Zalijte ribljim temeljcem i pustite da lagano vrije 25–30 minuta.
- 5 Napravite marinadu od prženog češnjaka i peršina te prelijte po *purrusaldi*. Ostavite do posluživanja.
- 6 Ugrijte porciju, dodajte bakalar i začinite koliko je potrebno.
- 7 Poslužite u toplu tanjuru za juhu. (Basque Culinary Center)



Gljive u lisnatom tijestu

LISNATO TIJESTO	1 PAKET
SVJEŽE GLJIVE	500 G
LJUTIKA	50 G
PORILUK	100 G
DIMLJENA SLANINA	250 G
VRHNJE	250 G
SIR IDIAZÁBAL	100 G
RUKOLA	50 G

MASLINOVO ULJE

ZA 5 OSOBA

- 1 Očistite gljive i narežite ih na sitne ploškice. Isjeckajte povrće za *brunoise*. Nasjeckajte slaninu na tanke trake.
 - 2 Napravite podloge od lisnatog tijesta slažući jedan na drugi 5 listova premazanih maslacem. Odrežite na željenu veličinu.
 - 3 Pirajte povrće zajedno sa slaninom, dodajte vrhnje i pustite da se reducira. Regulirajte slanost i paprenost. Pustite da se nadjev ohladi.
 - 4 Izlijte nadjev na podlogu s pomoću slastičarskog tuljca. Nadjev pokrijte gljivama. Pecite na 180 °C.
 - 5 Začinite izvan pećnice i ukasite salatom od rukole i ploškama sira *idiazábal*. Prelijte *coulisom* od šampinjona i poslužite ukrašeno maslinovim uljem.
- SAVJET** *Coulis* od šampinjona priprema se reduciranjem šampinjona do prozirnog temeljca. (Basque Culinary Center)



Oslić u zelenom umaku

SVJEŽI OSLIĆ	3 KG
ČEŠNJAK	10 G
PERŠIN	50 G
BRAŠNO	45 G
RIBLJI TEMELJAC	1 L
MASLINOVO ULJE	100 ML
VINO TXAKOLI	100 ML

ZA 10 OSOBA

- 1 Ogulite češnjak i sitno iskosajte. Operite i sitno iskosajte i peršin. Čuvajte zaštićeno i označeno u komori hladnjače.
- 2 Očistite oslić od peraja, ljusaka i iznutrica ako je potrebno (treba biti 2 kg fileta). Podijelite na filete. Rasporedite u porcije za 10 osoba, na filete od otprilike 200 g. Uklonite sa središnje kosti krv, oči, usta i škrge te ih sačuvajte za pripremu ribljega temeljca.
- 3 Ostavite označene filete umotane u foliju u komori do uporabe.
- 4 U tavi *plat a sauter* pirajte češnjak u maslinovu ulju. Kad zakrčka, dodajte brašno i dobro miješajte da se dobije bijela zaprška.
- 5 Zalijte bijelim vinom i s pomoću pjenjače rastopite i pustite da alkohol ispari.
- 6 Dodajte riblji temeljac i pustite da kuha 5 min. Ako je potrebno, skinite pjenu. Procijedite i posolite po potrebi. Čuvajte u posudi *bain-marie* do uporabe.
- 7 Za završavanje jela začinite porciju oslića, rasporedite odgovarajući umak u *plat a sauter*-tavi i kuhajte oslić na laganoj vatri. Prve 3 min s kožom prema gore i za kraj još 2 min s kožom prema dolje. Ostavite da odstoji 1 min prije serviranja. Šupljikavom lopaticom ocijedite oslić te ga stavite na tanjur za posluživanje.
- 8 Posebno procijedite umak, posolite po potrebi i dodajte iskosani peršin.
- 9 Prelijte filete umakom i poslužite. (Basque Culinary Center)



Janjeća lopatica u dva koraka s kremom od *confita* od češnjaka, dunjom i kiselom salatom

JANJEĆA LOPATICA

LOPATICE JANJETA SISANČETA	6
ČEŠNJAK	6 REŽNJEVA
SVJEŽA MAJČINA DUŠICA	
BLAGO MASLINOVO ULJE	
CRNI PAPAR	NEKOLIKO ZRNA

KREMA OD *CONFITA* OD ČEŠNJAKA

KRUMPIR	1 KG
ČEŠNJAK S KOROM	4 GLAVICE
BLAGO MASLINOVO ULJE	1 L

UMAK *ROMESCO*

LUK	1
ČEŠNJAK	1 GLAVICA
CRVENE PAPIRIKE	2
RAJČICE	2
SOK OD CRVENE PAPIRIKE	
PREPRŽENI BADEMI	100 G
OCAT JEREZ	1 ŽLICA
MASLINOVO ULJE	1 ŽLICA

KISELA SALATA

ENDIVIJA FRISSĚ
JABUKA GRANNY SMITH
NARIBANA LIMETA
ULJE OD ESTRAGONA
SOK OD LIMETE
PLOŠKE OD DUNJE
REDUCIRANI BALZAMIČNI OCAT
za 12 osoba

1 Za pripremu janjeće lopaticice: Razrežite janjeću lopaticu na pola i vakimirajte s ostatkom namirnica. Kuhajte u *roneru* 24 h na 62 °C. Kad je kuhano, otvorite vrećice i sokove spremite za janjeći temeljac. Razmrivate janjetinu na omanje komade, stavite u kalupe s malo dobivenog soka i vakimirajte, ostavite da se hladi preko noći.

2 Za pripremu kreme od *confita* od češnjaka: U isto vrijeme stavite češnjak u blago ulje i pecite krumpire u zasoljenoj vodi. Napravite pire od režnjeva češnjaka te zdrobite s kuhanim krumpirom i dijelom vode od njegova kuhanja. Za kraj povežite dijelom ulja u kojem je bio češnjak.

3 Za pripremu umaka *romesco*: Pecite sve povrće u pećnici, prepržite badem i zdrobite sve sastojke, za kraj dodajte ulje i malo octa iz Jereza. Procijedite, stavite u bocu za *dressing* i čuvajte na hladnu mjestu.

4 Za pripremu kisele salate: Pomiješajte endiviju s naribanom limetom i uljem estragona te na kraju dodajte jabuku Granny Smith s korom, narezanu na štapiće.

5 Izrežite terinu od janjetine u porcije i kratko prepecite s objiju strana, prelijte sokom i pecite u pećnici na 180 °C i vlažnosti 30% 5 min.

6 Posluživanje: U vrućem tanjuru rasporedite pire od *confita* češnjaka i na njemu plošku janjetine koju ste prethodno prelili umakom. Na rub tanjura stavite kockice dunje te među njih kapnite balzam i umak *romesco*. Za kraj stavite veliku hrpicu kisele salate pored janjetine. (Daniel Lopez, Restoran Kokotxa)



Brancin sa sezamom, velikim kozicama i narančom

Riječ je o jelu gotovo bez umaka s prilično definiranim nijansama što se tiče okusa. Zato je važno upotrijebiti sastojke u malim dozama da bi se mogli dobro uravnotežiti i tako dati punoću okusa brancinu.

BRANCIN

BRANCIN	4 FILETA PO 125 G
SITNA SOL	
ĐUMBIR U PRAHU	
BLAGO MASLINOVO ULJE	

CRNI UMAK ZA BRANCINA

CRNI SEZAM	20 G
PRŽENI KRUH	40 G
PEČENA RAJČICA	20 G
SLATKA PAPIRIKA	PO ŽELJI
MASLINOVO ULJE	50 ML
OCAT JEREZ	
SOL, ŠEĆER	
PREPRŽENI BADEM	5 G
SUHI ČEŠNJAK	2 G
VODA	50 ML

VINAIGRETTE OD PISTACIJA

PREPRŽENE PISTACIJE	12
WASABI U PRAHU	
SOJIN UMAK	10 ML
ULJE OD PISTACIJA	50 ML

SIR SA SOJOM

FETA-SIR, KOCKICE	20 G
SOJIN UMAK ZA PRELJEV	

VINAIGRETTE OD KRSTAVCA

KISELI KRSTAVAC U OCTU, OCIJEĐEN	1
MASLINOVO ULJE	20 ML
PERŠIN	

VINAIGRETTE OD SLATKOG KUKURUZA

KUHANI KUKURUZ	10 G
SUNCOKRETOVO ULJE	20 ML
ULJE OD CRNE GOMOLJIKE	20 ML
OCAT JEREZ	8 ML

KOZICE

OČIŠĆENE KOZICE	8
BADEMOV PRAH	5 G
SUŠENA NARANČINA KORA	2 G
JABUKA RENETA	50 G
SLANI INČUN	1 FILET
KOSANI VLASAC	
JABUČNI OCAT	10 ML
NARANČIN SOK	100 ML
MASLINOVO ULJE	20 ML

1. Prvo pripremite vinaigrette te ih čuvajte za poslije. Vinaigrette od kukuruza i vinaigrette od kiselog krastavca napravite drobeći sastojke koje ćete potom procijediti. Vinaigrette od pistacija je jednostavno mješavina, kao i sir sa sojom.

2. Garnirung od kozica s jabukom i narančom pripremite namakanjem kozica u narančinu soku 5 min. Čuvajte u tom obliku do posluživanja. Pomiješajte jabuku s inčunom, octom i ostalim sastojcima, osim bademova praha pomiješana s prahom od narančine kore.

3. Da biste napravili umak od crnoga sezama, sve sastojke morate dobro zdrobiti. Upotrijebit ćete ga kao pojačivač okusa brancina.

4. Začinite filete brancina s kožom solju, đumbirom i maslinovim uljem.

5. Zatim obilno prelijte crnim umakom. Nakon toga kratko prepecite da mu koža poprimi zlatnu boju.

6. Stavite u salamander na srednju do visoku temperaturu na 3 min. Najvažnije je da mu na kraju unutrašnjost bude vrlo sočna.

7. Posluživanje: Na sredinu tanjura stavite okomito komad brancina. Tako će izgledati dulji. Okolo njega pažljivo iskapajte crni umak od sezama, vinaigrette od krastavca, kosani vlasac, sir sa sojom i pistacije. U poseban tanjur stavite garnirung od jabuke. Dovršite lagano pečenim kozicama posutima mješavinom naranče i badema. (Mikel Santamaria, Restoran Bokado Aquarium)

Cogollo iz Tudele u ulju od sirovoga češnjaka, s izlomljenim jajima i krumpirima te suhom rajčicom i maslinama

Cogollo glavičasta salata, podvrsta vrste *Lactuca sativa* (vrtna salata) koja izgledom podsjeća na glavičasti kupus, a tradicionalno se uzgaja u Tudeli u Španjolskoj. Izlomljena jaja tradicionalno su španjolsko jelo koje se priprema prženjem jaja koja se potom razbiju na komadiće kuhačom.

COGOLLO

COGOLLO	3 GLAVICE
DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE	100 ML
ČEŠNJAK	1 REŽANJ
SOL	
LJUSKASTA SOL	
VREĆICA ZA VAKUMIRANJE	1

SUHE CHERRY-RAJČICE

CHERRY-RAJČICE	12
MAJČINA DUŠICA	½ GRANČICE
MASLINOVO ULJE	1 ŽLICA

MASLINE

ARAGONSKE MASLINE	12
-------------------	----

RAZLOMLJENI KRUMPIRI

KRUMPIR	85 G
KRUMPIR ROSEVAL	85 G
DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE	30 ML
SITNA SOL	
ISKOSAN PERŠIN	1 ŽLICA

JAJA

JAJA IZ ORGANSKOG UZGOJA	4
LJUSKASTA SOL	

1. Za pripremu cogolla: Iskosajte češnjak i uronite ga u ulje. Pustite 2 sata da se dobro natopi. S glavica salate skinite listove u lošem stanju i prerežite ih na polovice. Stavite ih u vrećicu zajedno s uljem od prethodno protisnuta češnjaka i s prstohvatom sitne soli. Vakumirajte u stroju. To napravite 10 puta. Izvadite cogollo iz vrećice i iscijedite višak ulja. To napravite neposredno prije konzumacije (ako se napravi unaprijed, cogollo oksidira).

2. Za pripremu cherry-rajčica: Stavite rajčice zajedno s majčinom dušicom i uljem na lim. Stavite ih da se suše u pećnicu na 80 °C na 3 sata (vrijeme ovisi o veličini rajčica). Kad se osuše do željene mjere, čuvajte ih u maslinovu ulju.



3. Za pripremu aragonskih maslina: Stavite masline u pećnicu na 80 °C da se suše otprilike 6 sati. Kad se osuše, iskosajte na nepravilne dijelove i čuvajte na suhu mjestu.

4. Za pripremu razlomljenih krumpira: Dobro operite krumpire. Stavite ih neoguljene u lonac i prelijte da iznad njih bude 3 cm hladne vode. Dodajte 10 g soli na litru vode i kuhajte na umjerenoj vatri 20–30 min (oštrica noža mora ući s lakoćom). Kad se skuhanju, ocijedite ih i nemojte ostavljati da se ohlade u vodi od kuhanja jer će poprimiti okus prekuhanog. Ogulite pažljivo uklanjajući crne dijelove i smrvite vilicom da se dobije pire s komadićima krumpira. Obilno začinite maslinovim uljem, posolite i čuvajte na toplom.

5. Za pripremu jaja: Očistite jaja u hladnoj vodi s nekoliko kapljica octa. Kuhajte u kombiniranoj pećnici na 63,5 °C 33 minute.

6. Posluživanje: Pomiješajte pire od topla krumpira s tek skuhanim jajima. Stavite tu mješavinu na ravni tanjur. Odozgo pospite komadićima crnih sušenih maslina i na to stavite komadiće cogolla. Za kraj stavite cherry-rajčice. (Mikel Gallo, Restoran Nineu)



Teleće obrazine u crnome vinu

TELEĆE OBRAZINE	3 KG
LUK	150 G
PORILUK	100 G
MRKVA	100 G
ČEŠNJAK	20 G
UMAK OD RAJČICE	200 ML
TELEĆI TAMNI TEMELJAC	1 L
CRNO VINO	250 ML
BOUQUET GARNI	1
EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE 0,4%	150 ML

BRAŠNO	100 ML
SOL	
CRNI PAPAR	

BOUQUET GARNI

PERŠIN	1 GRANČICA
MAJČINA DUŠICA	1 GRANČICA
RUŽMARIN	1 GRANČICA
LOVOR	1 LIST

ZA 10 OSOBA

- Ogulite luk, očistite mrkvu i poriluk (upotrijebite bijelu stabljiku, a listove sačuvajte za drugo). Isjeckajte povrće za *mirepoix*. Čuvajte u zaštićenoj i označenoj posudi *gastronom*, u komori hladnjače.
- Pripremite *bouquet garni* od grančice peršina, grančice majčine dušice, grančice ružmarina, jednog lovorova lista i sve svežite konopcem.
- Očistite obrazine od masnoće. Čuvajte u zaštićenoj i označenoj posudi *gastronom*, u komori hladnjače.
- Posolite i popaprite obrazinu, pobrašnite i ravnomjerno pržite u tavi. Premjestite meso u lonac, pokrijte i kuhajte na laganoj vatri.
- U istoj tavi pirjajte povrće. Kad

poprimi zlatnu boju, dodajte rajčicu. Nastavite kuhanje dok *mirepoix* ne poprimi zlatnu boju.

6 Dodajte crno vino i aromatični *bouquet*.

7 Pustite da se reducira na 50% i zalijte tamnim temeljcem.

8 Prelijte preko mesa i kuhajte poklopljeno na laganoj vatri.

9 Kad zakuha, smanjite vatru i pustite da lagano vrije 1,5 h. Nakon toga provjerite nožem je li meso kuhano. Ako je potrebno, pustite da kuha dulje vrijeme, što ovisi o kakvoći mesa. Ako je obrazina kuhana, izvadite komade i stavite u drugi, čisti lonac, a umak procijedite kroz *chinois*. Obrazina se ne smije raspasti.

10 Regulirajte slanost i gustoću umaka te njime prelijte meso.

11 Pustite da zavrije i oberite pjenu.

12 Naglo ohladite na 2 °C. Čuvajte u zamrzivaču propisno zaštićeno i označeno. (Basque Culinary Center)



Adrese

Hoteli

ASTORIA7

SAGRADA FAMILIA, 1
T: +34/943/445000
WWW.ASTORIA7HOTEL.COM

BARCELO COSTA VASCA

PIO BAROJA, 15
T: +34/943/317950
WWW.BARCELO.COM

HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

PLAZA ZUBIETA, 2
T: +34/943/440770
WWW.HLONDRES.COM

HUSA EUROPA HOTEL

SAN MARTÍN, 52
T: +34/943/470880
WWW.HOTELHUSAEUROPA.COM

HOTEL LA GALERIA

INFANTA CRISTINA 1-3
T: +34/943/317559
WWW.HOTELLAGALERIA.COM

HOTEL MARIA CRISTINA

PASEO REPUBLICA ARGENTINA, 4
T: +34/943/437600
WWW.HOTEL-MARIACRISTINA.COM

HOTEL NIZA

CALLE ZUBIETA, 56
T: +34/943/426663
WWW.HOTELNIZA.COM

HOTEL SAN SEBASTIAN

AV. ZUMALACARREGUI, 20
T: +34/943/316660
WWW.HOTELSANSSEBASTIAN.NET

HOTEL SILKEN AMARA PLAZA

PLAZA PIO XII, 7
T: +34/943/464600
WWW.HOTELES-SILKEN.COM

TRYP SAN SEBASTIAN ONLY HOTEL

PLAZA ZARAGOZA, 4
T: +34/943/463200
WWW.TRYPHOTELS.COM

Pintxos-barovi

A FUEGO NEGRO

CALLE 31 DE AGOSTO, 31
T: +34/650/135373
WWW.AFUEGONEGRO.COM

BAR MARTINEZ

CALLE 31 DER AGOSTO, 13
T: +34/943/424965

BERNARDO JATETXEA

PUERTO, 7
T: +34/943/422055
WWW.BERNARDOETXEA.COM

BORDA BERRI

FERMIN KALBETÓN, 12
T: +34/943/430342

GANBARA

CALLE DE SAN JERÓNIMO, 21
T: +34/943/422575

GANDARIAS

CALLE 31 DE AGOSTO, 23
T: +34/943/426362

GOIZ ARGÍ

CALLE FERMIN CALBETON, 4
T: +34/943/425204

LA CEPA

CALLE 31 DE AGOSTO, 7
T: +34/943/426394
WWW.BARLACEPA.COM

LA CUCHARA DE SAN TELMO

CALLE 31 DE AGOSTO, 28
T: +34/647/787444

LA VIÑA

CALLE DEL 31 DE AGOSTO, 3
T: +34/943/427495

NESTOR

PESCADERIA, 11
T: +34/943/424873
WWW.BARNESTOR.COM

TXEPETXA

CALLE PESCADERIA, 5
T: +34/943/422227

Restorani

AKELARÉ

PASEO PADRE ORCOLAGA, 56
T: +34/943/311209
WWW.AKELARRE.NET

ALAMEDA

MINASOROETA KALEA, 1
20280 HONDARRIBIA
T: +34 943 64 2789
WWW.RESTALAMEDA.COM

ARZAK

AVENIDA ALCALDE ELÓSEGUI, 273
T: +34/943/278465
WWW.ARZAK.INFO

BOCADO AQUARIUM

AQUARIUM SAN SEBASTIÁN
PLAZA JACQUES COSTEAU, 1
T: +34/943/431842

BODÉGON ALEJANDRO

CALLE FERMIN CALBETÓN, 4
T: +34/943/427158
WWW.BODEGONALEJANDRO.COM

ELKANO

HERREIETA, 2
20808 GETARIA
T: +34/943/140024
WWW.RESTAURANTEELKANO.COM

KOKOTXA

CAMPANARIO, 11
T: +34/943/
WWW.RESTAURANTEKOKOTXA.COM

MIRADOR DE ULÍA

PASEO DE ULIA, 193
T: +34/943/272707
WWW.MIRADORDEULIA.COM

MIRAMÓN ARBELAITZ

PASEO DE MIKETEGLI, 53
+34/943/308220
WWW.ARBELAITZ.COM

MUGARITZ

OTZAZULUETA BASERRIA
ALDURA ALDEA 20
20100 ERRETERIA
T: +34/943/522455
WWW.MUGARITZ.COM



NI NEU

ZURRIOLA, 1
T: +34/943/003162
WWW.RESTaurantenINEU.COM

RESTAURANTE AIALA

AVENIDA DE NAVARRA, 61
20800 ZARAUTZ
T: +34/943/134600

RESTAURANTE

MARTIN BERASATEGUI

LOIDI KALEA 4
20160 LASARTE-ORIA
T: +34/943/366471
WWW.MARTINBERASATEGUI.COM

ZUBEROA

ARANEDER BIDEA, BARRIO ITURRIOT
20180 OIARTZUN
T: +34/943/491228
WWW.ZUBEROA.COM

Barovi

COCTELERÍA DICKENS

ALAMEDA DEL BOULEVARD, 27
T: +34/943/427233
WWW.COCTELERIADICKENS.COM

MUSEO DEL WHISKY

ALAMEDA DEL BOULEVARD, 5
T: +34/943/424678
WWW.MUSEODELWHISKY.COM

Sladoledarnice

GELATERIA BOULEVARD

ALAMEDA DEL BOULEVARD, 10
ALAMEDA DEL BOULEVARD, 20
T: +34/943/431523

HELADERIA LA GELATERIA

ASKATASUNAREN HIRIBIDEA, 34
T: +34/943/430717

HELADERIA LEONARD

ALAMEDA DEL BOULEVARD, 6
T: +34/943/317564

Tržnice i delikatese

AITOR LASA

ALDAMAR, 12
T: +34/943/430354
WWW.AITORLASA.COM

DON SERAPIO

SANCHO EL SABIO, 22
T: +34/943/469677
WWW.DONSERAPIO.COM

MERCADO DE LA BRETXA

ALAMEDA DEL BOULEVARD, 3
T: +34/943/430336

MERCADO DE SAN MARTIN

CALLE DE URBIETA, 9

PICABEA

MATÍA, 48 (ANTIGUO)
T: +34/943/214762

ZAPORE JAI

SAN JERONIMO, 21
T: +34/943/422882
WWW.ZAPOREJAI.COM

Muzeji

AQUARIUM

PLAZA CARLOS BLASCO DE IMAZ, 1
T: +34 943 44 00 99
WWW.AQUARIUMSS.COM

SAGARDOAREN MUSEOA (BASQUE CIDER MUSEUM)

KALE NAGSIA, 48
20115 ASTIGARRAGA
T: +34/943/550575
WWW.SAGARDOETXEA.COM

SAN TELMO MUSEOA

PLAZA DE ZULOAGA, 1
T: +34/943/481580
WWW.SANTELMOMUSEOA.COM

Kulturne i gastronomske ture, kulinarske radionice

SAN SEBASTIÁN TOURISM

BOULEVARD, 8
T: +34/943/481166
WWW.SANSEBASTIANTURISMO.COM