

INTERVIEW: VICTOR ARGUINZONIZ



ODLEŽANO MESO GALICIJSKOG GOVEDA ZA CHULETU (ZAREBNJAK)



***U carstvu
kralja roštilja***

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Kad čovjek, nakon pola sata vožnje autocestom od Bilbao prema San Sebastiánu, skrene u baskijska brda, odjednom postane svjestan da je usprkos zavodljivoj obali uz Biskajski zaljev to zapravo pokrajina kojom caruje raskošno zelenilo i velike doline podno šumovitih brda. Upravo u tome smjeru skrenuli smo u kišovitu nedjelju oko podneva, u potrazi za restoranom što zauzima visoko 13. mjesto liste *World's 50 Best Restaurants* i jednom od trenutačno najzanimljivijih u itinerarima gurmana iz cijeloga svijeta. Ako se nekomu riječ *potraga* učini pretjeranom, vjerojatno nikada nije vozio uskim baskijskim brdskim i šumskim cesticama bez ikakvih oznaka i oboružan samo GPS-om i isprintom s Googleovih karata.

Naime, iako je daljinar na satelitskoj spravi uporno pokazivao da smo udaljeni tek petnaestak minuta od konačnoga cilja, seoceta Axpe u dolini Atxondo, nekolicina nedjeljnih planinara i šetača koje smo susretali stalno su nas upućivali u različitim smjerovima, dok gotovo nitko od njih nije čuo za Asador Etxebarri, jer o tome je slavnom restoranu riječ. Ipak, na koncu smo riješili problem domogavši se gradića Durango, odakle smo napokon skrenuli prema Axpeu, smještenu pod planinom Anboto. Nakon toga, do Etxebarrija smo stigli za nekoliko minuta, usprkos gužvi zbog nedjeljne utrke koja je cilj imala na glavnom i jedinom trgu Axpea, neposredno pred ulazom u restoran.

I kad smo ušli u lokal, ništa nije odavalo da je riječ o jednom od gurmanskih odredišta svjetskoga glasa nagrađenu *Michelinovom* zvjezdicom, jer je izgled prizemlja bio posve u skladu sa svojim sadržajem – seoske gostionice u doba nedjeljnoga ručka, doduše zbog spomenute sportske priredbe vjerojatno s nešto većom gužvom od uobičajene. Obitelji s djecom, društva mladića i djevojaka, glasni razgovori, vjetrovke, gojzerice i uživanje u piću i *pintxosima*, baskijskoj verziji *tapasa*, te ostalim malim i većim jelima za drvenim stolovima i za barom, u ugodnom autentičnom ozračju, zračili su toplinom male zajednice.

No kakve sve to veze ima s gastrohramom u kakav se posljednjih osam godina prometnuo Asador Etxebarri, upitat će se s pravom čitatelj. Spomenuta gostionica, naime, kao i cijela zgrada, pripada obitelji 54-godišnjeg Victora Arguinzoniza, čovjeka koji stoji iza čuda Etxebarri, i samo je svojevrсно predvorje *fine dining* restorana koji se nalazi na katu. No, da ne bude zabune, i taj je restoran, unatoč pomno uređenim stolovima, zapravo samo jednostavan i funkcionalan prostor, primjeren hrani koja se tu služi – roštilju. Ako se manje informiran čitatelj tu ponovno začudi i zapita otkud roštilj u svijetu vrhunske gastronomije, neće biti prvi.

Već na parkiralištu, pred kamenom zgradom Etxebarrija, namjernika će zateći ugodan miris dima drva, što će najaviti da tu žar igra jednu od glavnih uloga. Naime, Asador Etxebarri godinama slovi kao najbolji roštilj-restoran na svijetu, nemalo važna titula, s obzirom na to koliko pretendenta na nju širom svijeta ima. No to možda neće začuditi boljšeg poznavatelja Baskije, jer on zna da roštilj u lokalnoj kulinarskoj tradiciji igra jednu od najvažnijih uloga te da je ta pokrajina dobro pokrivena lokalima tipa *asadora* (roštiljara). Ipak, da bi vještinu spravljanja hrane na žaru podigao na posve novu razinu, Arguinzoniz je morao osmisliti posve novu filozofiju, koja u gastronomski osviještenoj Baskiji, a potom i u ostatku svijeta, nije mogla proći nezapaženo.

Odrastavši na nedalekoj brdskoj farmi bez struje, Victor (baskijski Bittor) Arguinzoniz zarana je naučio paliti vatru od najrazličitijih vrsta drva, a u mladosti se često s prijateljima družio uz roštilj. Nakon srednje škole odslužio je vojni rok i potom se u rodnome kraju zaposlio kao šumar. Nakon posla nerijetko se družio s drugim mladićima na mjesnome trgu u Axpeu, gdje su se obično zabavljali njegovom starom ljubavi – roštiljem. Najčešće bi na žaru pekli *chuletu* (*rib eye* ili zarebnjak), popili koje pivo, jeli, razgovarali...

Prijelomni trenutak u Victorovoj karijeri dogodio se 1989, kada je kupio dvjesto godina staru kamenu zgradu u središtu mjesta, u kojoj je nekoć bio bar, omiljen među mještanima. Zgrada je bila napuštena već godinama i poprilično uništena, no Victor ju je kupio bez mnogo razmišljanja i stao obnavljati. Osim što je želio obnoviti tradiciju, naumio je i promijeniti zanimanje te postati restorater i u svome lokalnu ponuditi još jednu tradicionalnu stvar – klasični baskijski roštilj. Danas Etxebarri, usprkos gastrohramu svjetskoga glasa na katu, i dalje služi temeljnoj svrsi, pa se u baru u prizemlju lokalci navečer nalaze na piću, starije gospođe kartaju, grickaju *pintxose* i pijuckaju omiljeni *txakoli* (svježe vino od lokalne sorte grožđa).

Isprva je Arguinzoniz u svome lokalnu nudio tipična jela baskijskog *asadora* – različitu ribu pečenu na kosti, *cogote de merluza* (vratina velikog atlantskog oslića), zarebnjake, *T-bone*-odreske... Spravljao ih je na žaru ugljena, a okusi su bili klasični, uobičajeni... No s vremenom se počeo udubljavati u problematiku roštilja, nastojao usavršiti metodu te postupno došao do zaključka da je uobičajeni žar ugljena odveć grub, pa se negdje na prijelazu tisućljeća posve prebacio na drveni žar (*acuas/brasas*) i svu pripremu hrane vratio u kuhinju. Ta metoda otkrila mu je novi svijet okusa, kombinacija žara od različitih vrsta drva i njima primjerenih namirnica, a Victorove su se ambicije počele širiti i na namirnice izvan tradicionalnoga baskijskog repertoara roštilja, poput gusje jetre i jastoga, pa čak i na one koje su se držale nemogućim za spravljanje na taj način. Proradila je i baskijska tvrdoglavost, kao i natjecateljski duh, koji je posebno vidljiv u lokalnih ugostitelja.

Nove namirnice, dakako, nisu imale tradiciju podvrgavanja metodi roštilja, a mnoge od njih nisu ni bile primjerene izravnome dodiru s rešetkom roštilja, pa je Arguinzoniz morao osmisliti niz posuda i pribora koji će mu to omogućiti, o čemu danas svjedoče uredno poslagani redovi tih neobičnih pomagala na zidu u njegovoj kuhinji, odmah iznad šest rešetki pod kojima tinja žar različitih vrsta drva. Udaljenost rešetki od žara može se, zahvaljujući sustavu za podizanje i spuštanje, regulirati savršenom preciznošću tijekom postupka spravljanja hrane na roštilju, ovisno o fazi i svojstvima pojedinih namirnica.

Jedna od najneobičnijih namirnica koju je Victor uveo u svijet roštilja bila je mlad jegulje (*angulas*), za koju je morao osmisliti posebnu tehniku, kao i pribor za spravljanje. Jedan od njegovih najpoznatijih izuma bila je tava laserski perforirana dna namijenjena spravljanju rižota na roštilju, koja u sebe pušta dim, a ne ispušta tekućinu. Radeći intenzivno na svim aspektima roštilja, Arguinzoniz je s vremenom shvatio da ne postoji namirnica koja ne može biti spravljena na roštilju i da svakoj od njih ta metoda, u primjerenome postupku, može podariti superiorniji, pojačan prirodni okus, koji ističe njezinu



bit. Tako je, između ostaloga, postao i *izumitelj* dimljenoga sladoleda, jela koje je nevjerojatnom brzinom kopirano u čitavome svijetu. U Etxebarriju je postupak, za razliku od većine spomenutih restorana, iskonski jednostavan – mlijeko se reducira u posudama koje stoje na žaru iz kojeg tekućina apsorbira arome dima.

Victorove vještine na roštilju ubrzano su počele privlačiti i goste iz dalje okolice, a kako se glas o savršenstvu njegova roštilja širio, fama je počela u mali Axpe dovesti i gurmane iz cijeloga svijeta. Restoran je prerastao u *fine dining* destinaciju, a cijene su rasle, kao i zahtjevnost gostiju. Jasno da je sve privuklo i gastropisce i kritičare pa su u Etxebarri stale stizati i nagrade, visoke ocjene raznih gastrovodiča, među kojima su se našle *Michelinova* zvjezdica i plasman na listi *50 Best* (ušao je 2008). Nakon toga više ništa nije moglo ostati jednako.

Uspon restorana Asador Etxebarri poklopio se sa zalaskom znanošću potaknute kuhinje i prebacivanjem težišta na prirodnačku kuhinju, odnosno ono što u Baskiji nazivaju *cocina de producto*, gdje glavnu ulogu, bez obzira na savršenost tehnike, igraju namirnice. Naime Victor Arguinoniz nudi *puro producto*, besprije-kornu namirnicu koju roštilj preobražava u začudnu verziju što ističe samu njezinu bit. Iako neki ugledni baskijski kritičari tvrde da je Victorova kuhinja radikalna i da nas *vraća u pećinu – do mesa i vatre, odnosno filozofiju skušenosti pred moći prirode*, teško je zamisliti da bi se pećinski ljudi maltretirali spravljanjem mlađi jegulje ili uživali u blago dimnim notama kavijara zagrljenim nježnom toplinom drvenoga žara.


U svakom slučaju, onaj koji prvi put stiže u Etxebarri može zaboraviti na stereotipe roštilja – fotogenične ožiljke rešetke roštilja na hrani, tipični miris dima ugljenoga žara, postupak *pacanja* namirnica i bilo kakve marinade, premaze, roštiljske mješavine začina, priloge... Kod Arguinoniza sve je podređeno isticanju prirodnih okusa vrhunskih namirnica, a ne njihovu maskiranju u dim koji svakoj namirnici spravljenoj na roštilju daje sličan miris i okus. Za njega je dim drvenoga žara čaroban alat, a svaka vrsta drva izvor svojstava za nevjerojatno skladno sparivanje s određenim namirnicama. Riječ je, dakle, o iznimno svježim vrhunskim namirnicama koje je dim žara drveta, uglavnom, tek lagano dodirnuo.

Arguinoniz je majstor roštilja u pravome smislu, pa su gosti Etxebarrija svojevrsni polaznici majstorske radionice spravljanja hrane na žaru drva, dok uživaju u okusima i njihovim nijansama koji nastaju kao rezultat Victorova rada. Pritom treba napomenuti da su sve namirnice na meniju, koji košta 125 eura, uvijek sezonske i maksimalno svježije, a mnoge od njih uzgajao je i ubrao sam Arguinoniz. Usput, on je i vješt mesar te proizvođač mesnih prerađevina, poput nenadmašnoga *choriza*, koji u sirovom obliku stiže na njegov roštilj, a potom i na meni restorana. Usprkos rustikalnosti lokala, same tehnike i pristupa, jela s Etxebarrijeva menija ravnopravno se mogu nositi s onima najelegantnijih restorana Pariza, Londona i New Yorka, dakako s dodatkom jedinstvenosti.

U Etxebarriju se jede za nekoliko stolova na katu ili, rjeđe, na lijepoj natkrivenoj terasi. Hoće li na određeni dan menijem dominirati zemlja, ocean ili vatra, Victor odlučuje svakoga jutra, ovisno o trenutačnoj ponudi najsvježijih sezonskih namirnica. Upravo one, odnosno priroda, određuju ritam menija. O tome u Etxebarriju svjedoče i vodeni tankovi puni jastoga i rakova, među kojima pliva i pokoji veliki atlantski iverak, zatim košare sitnih jegulja i velikih kamenica te one prepune najrazličitijih gljiva i začinskog bilja, sve ubrano u neposrednoj blizini restorana (donose ih lokalni berači), dok većina povrća stiže iz Victorova vrta na vrhu brdašca iza restorana.

Michelinov sustav tu se nalazi na potpuno nepoznatu terenu, pa njegova zvjezdica tek upućuje na *izvršnost u svojoj kategoriji*, baš kao što se i klasični gastrorječnik tu pokazuje nedostatnim ili neprimjerenim. Stoga ćemo pokušati tek kratko opisati neka jela s uobičajena Arguinonizova repertoara.

Meni obično započinje dimljenim maslacem od kozjega mlijeka uz rustikalni kruh te nastavlja bivoljom *mozzarellom* s tek natruhama dima drva u mesnatoj teksturi sira. Potom slijede savršeno odmjereno slani inčuni na prepečencu, iznimno bogata okusa pojačana drvenim žarom te Victorov domaći topli i izdašni *chorizo* s roštilja. Pod imenom Kreker kriju se lagano paprene divlje gljive na žaru, položene na kreker, dok je Krokot zapravo tijesto punjeno kremastom piletinom, spravljeno na roštilju. Kozice s Palamósa jedan su od nenadmašnih Victorovih favorita. Nesluž-



beno najslasnija vrsta kozice iz europskih morskih voda ima glavu punu slasnoga gustog zelenog likera te iznimno slatke svijetlonarančaste jastučice u njezinim stranama. Meso repa slatko je i meko, a kako je rak spravljen na roštilju, nožice su hrskave poput slankastoga čipsa.

Sljedeći niz obično predvodi dimljeni kavijar, spravljen u posebnoj posudi s mikronskim otvorima na dnu. Potom slijedi Morski krastavac i mahune, gdje se prožimaju meki, lagano gorkast morski krastavac i delikatni okus mahuna, a onda još jedan od vrhunaca menija – Jastog. Lijepi ženski primjerak galicijskog jastoga ima meku želatinoznu teksturu kraja repa, koja skladno nadopunjuje čvrstoću njegova gornjeg dijela i zadimljenoga likera u tijelu.

Baby-hobotnice (nekad sipice), karamelizirani luk i crnilo spajaju meku hobotnicu akcentiranu solju s kompotom od karameliziranoga luka, sve fino prožeto dimom žara drva (spravljeno u posebnoj posudi nalik na cjediljku). Kajgana s đurđevačama zapravo je jušnato jelo od te rijetke vrste gljiva, koje dodatnu snagu dobiva iz žara. Grašak u svome soku temelji se na kontrastu slatkoće graška i njihova slankastoga soka zadimljena okusa (postoji i slična verzija s mahunama).

Meni se potom još jednom vraća morskoj namirnici u jelu *Kokotxas pil pil* s bijelim šparogama – želatinozna podobrazina velikog atlantskog oslića na mekim šparogama, čiji se sokovi miješaju s umakom *pil pil* (baskijski umak od maslinova ulja na kojem se spravljala riba s češnjakom i ljutim papričicama *guindillas*), sve s intenzivnim notama dima. Potom se prije deserta služi jedna od glavnih atrakcija menija – *chuleta*, odnosno zarebnjak galicijskoga goveda, spravljen na visokoj temperaturi žara, koja karbonizira kost i u mesu stvori slastan liker od soka odreska, masnoće i soli. Odrezak krasí gotovo rubinska boja mesa i intenzivan goveđi okus, a sve je posluženo sa svježom zelenom salatnom začinjenom vinskim octom.

Deserti u Etxebarriju obično uključuju dimljeni sladoled s infuzijom crvenoga bobičastog voća i popečke od bazge ili svileni *flan* od sira (spravljeni na žaru), a obrok završava zalogajom *Mignardise* (*petit four*), obično u obliku minijaturnoga *financiera* ili *eclaira*.



Danas Victora Arguinzoniza, zbog posebnog talenta u pripravi uobičajenih i nesvakidašnjih namirnica na roštilju, neki zovu i *Ferran Adrià ognjišta* (*Kakva glupost!*, prokomentirat će sam Victor). U svakom slučaju, zbog nevjerojatno velika utjecaja na globalnu gastroscenu restorana iz baskijske zabiti, općenito ga drže ocem suvremenog europskog roštilja. U Axpe već godinama na staž pristižu čitave legije mladih *chefova* iz cijeloga svijeta koji žele otkriti tajne Victorova roštilja, baš kao i oni etablirani, da bi vidjeli majstora na djelu i ponešto nadahnuća ponijeli sa sobom u svoje restorane.

Ipak, Victor Arguinzoniz ostao je jednostavan čovjek, kakav je bio i u počecima svoga ugostiteljskog posla, a sam kaže da najradije stoji uz žar. Ne voli svjetla reflektora, izbjegava javna pojavljivanja, demonstracije na gastrokongresima te svaku vrstu medijske halabuke (intervju smo uspjeli dogovoriti isključivo posredovanjem zajedničke prijateljice Susane Nieto iz sansebastijanskog restorana Mugaritz). I nama je ponovio da je najsretniji u kuhinji, zadubljen u rješavanje problema na putu k savršenstvu vlastitih roštiljarskih tehnika, odnosno vještina, kako ih on voli zvati. Naime, Victor kaže da i dalje svakodnevno uči o različitim vrstama drva i tome kako ih najbolje može iskoristiti u pripravi hrane. I dalje neprestano eksperimentira s vatrom i toplinom, dok prilagođava blizinu rešetke roštilja toplinskome izvoru, tvrdeći da je sve podređeno što primjerenijem isticanju vrijednosti visokokvalitetnih namirnica i užitku gosta. Ono što mu uvijek uspijeva jest oduševiti one koji sjednu za stol Etxebarrija.

Odrasli ste na nedalekoj farmi. Kako se sjećate roštilja iz mladosti i koliko je on uopće važan u društvenome životu u Baskiji?

S obzirom da smo živjeli u kući bez struje, vatra je bila dio svakodnevice. Naravno da sam roštilj upoznao još kao dijete, u roditeljskoj kući, uživao u njemu, kao i mnogi drugi. A poslije sam često radio roštilj, i to mi se jako sviđalo. No nije to bilo ništa posebno niti sustavno, nego nešto što sam jednostavno volio. Općenito, moji počeci u ovome poslu bili su poprilično teški jer sam zapravo krenuo od nule. Nikad prije nisam radio ništa slično. Jednostavno sam, iz dana u dan, polako, utirao sebi put k onome što sam želio raditi i što sam na koncu želio postići. Konačni cilj bio je otvoriti tvrtku i početi raditi ono što volim, a to je pripremati jela na žaru. Znate, priprema hrane na roštilju u Baskiji je tradicija. Ja sam taj način pripreme samo malo unaprijedio, ali ne u tolikoj mjeri da bi to postala neka visoka, kreativna kuhinja. No razvio sam ga onako kako sam zamislio da treba pripremati hranu na roštilju, promijeniti malo koncept, prilagoditi ga našem vremenu i pokušati to profesionalno prenijeti na stol.

Kako se od šumara postaje restorater?

Ta se ideja kod mene rodila još dok sam radio na planini. Naime, cijeli sam život radio na selu, kombinirajući studij s radom na zemlji. Po završetku studija moj prvi posao bio je u planini, gdje sam rušio borove. Nakon toga počeo sam raditi u tvrtki koja se bavila celulozom, gdje sam ostao gotovo deset godina, sve dok nisam uspio kupiti zgradu u kojoj se danas nalazi ovaj restoran. U njoj se oduvijek nalazio mjesni bar, koji je dotad bio zatvoren već desetak godina

i gotovo potpuno u ruševinama. Kupio sam ga i započeo.

Je li roštilj odmah bila temeljna ideja s kojom ste otvorili lokal?

Temeljna ideja bila je raditi ono što mi se sviđa, ono u što sam vjerovao, a to je tehnika roštilja koju sam upoznao još kao dijete u roditeljskoj kući. U sjećanje mi se usjekao miris roštilja koji su pripremale moja majka i bake, i upravo to sam želio obnoviti u tom restoranu. Dakle oživiti mirise i okuse iz sjećanja. Osim toga, u svakom baskijskome selu lokal na središnjem trgu mjesto je okupljanja, i taj sam običaj htio oživiti.

Zašto ste imenu Asador, koji označava roštiljaru, dodali sufiks Etxebarri?

Zašto ime Etxebarri...? Pa restoranu zapravo nisam ja dao to ime. Taj je lokal oduvijek nosio to ime, još od vremena kad je utemeljeno samo mjesto... Od djetinjstva tu zgradu znam pod imenom Etxebarri pa ga nisam želio mijenjati. Nije imalo smisla.

Je li vam bilo teško ući u posao bez formalnog ugostiteljskog obrazovanja?

Kao što sam već malo prije rekao, kulinarsko znanje stekao sam ovdje na temelju rada, dnevnog truda tijekom godina samostalnog učenja, dakle iskustveno, utirući si put u svijetu gastronomije, na način kako sam zamislio da treba. Jasno da je bilo teško, no tijekom godina steknete neko iskustvo, počnete stvari gledati na drukčiji način, fokusirate se na ono što želite prenijeti u jela koja nudite gostima.

Koja je klasična ponuda baskijskih asadora, odnosno roštiljara, i kako je izgledao vaš jelovnik u početku?

U tradicionalnim lokalnim *asador*-restoranima diljem Baskije uobičajena su 3–4 jela i možda još pokoje... Uglavnom tu su uvijek iverak, veliki atlantski oslić, klasični *T-bone*-odrezak... Tako sam i ja u prvim godinama pripremao upravo ta tipična jela, a tek sam onda počeo razmišljati zašto ne bih i neke druge namirnice pripremao na roštilju. Polako sam krenuo mijenjati ideju, odnosno koncept roštilja, razmišljajući što treba napraviti da bi se mogla pripremati i neka druga jela, kreirajući i potreban pribor za to. Na taj sam način pomalo počeo mijenjati i tradiciju. Naravno da sam tradiciju poštovao, ali želio sam pokazati da roštilj može biti i nešto drugo, nešto zanimljivije i uzbudljivije. No sve to bilo je prilično dug proces.

Koje su prednosti i mane parille, odnosno metode roštilja?

Vezano uz prednosti pripreme hrane na roštilju, osobno mislim da je ta tehnika jedna od najprirodnijih, najčišćih i najzdravijih načina pripreme hrane koje postoje. Kad je riječ o roštilju, uvijek sam govorio da osnova nije samo roštilj, jer je on tek način kuhanja koji netko primjenjuje. Naime, temelj roštilja jest namirnica koja se rabi. Prednost mu je to što naglašava i ističe vrline, odnosno kvalitetu namirnice. S druge strane, ukoliko namirnica nije iznimno kvalitetna, slabost roštilja jest ta što on i taj nedostatak još više ističe. Dakle, roštilj otkriva ono nešto dobro ili pak ističe prosječnost namirnice.

U kojem ste trenutku počeli razmišljati da bi se vaš lokal trebao razlikovati od sličnih baskijskih roštiljara i da roštilj ne bi trebao biti samo način pretvaranja namirnica u ugljenim žarom pečenu hranu s mnogo dimnih mirisnih nota, ono na što obično mislimo kad govorimo o tom načinu pripreme?

To sam počeo uočavati u trenutku kad sam krenuo pripremati namirnice koje se tradicionalno nisu pripremale na roštilju, jednostavno iz razloga što su jako delikatne, poput nekih vrsta ribe, školjaka i slično. Uočio sam kako ugljen širi prilično agresivan miris. Zapravo, maskira namirnice, pa se nakon takve pripreme više ne zapažaju mnoga njezina fina okusna svojstva. To je bio jedan od najvažnijih trenutaka u mom razvoju, trenutak kad sam definitivno odbacio ugljen i zamijenio ga drvom. Znači, drvo širi prirodan, čist miris i još više ističe divan okus vrhunske namirnice. To je od toga trenutka postala jedna od osnova tehnike koju primjenjujem. Osim toga, u gotovo svim tradicionalnim *asadorima*, žar za roštilj priprema se na samu roštilju. I što se zbiva? Taj se žar ne može kontrolirati, već žar kontrolira vas. Na takvu žaru ne možete pripremati osjetljive namjernice. Možete spravljati meso, odnosno hranu kod koje nije bitno hoće li ispasti ovako ili onako. Znači, žar treba pripremati na fizički odvojenu mjestu, tako da ga možemo kontrolirati. To je jedna od stvari koje su jako bitne. To odvojeno mjesto za pripremu žara za nas je poput skladišta žara, koji onda rabimo prema potrebi, odnosno odakle postupno premještamo žar na roštilj na kojem ćemo peći.

Možete li detaljnije objasniti drveni žar i koliko je on različit od onog ugljena?

Naravno. Gledajte, osim što smo ugljen zamijenili drvom, i žar je nešto što smo mi sami osmislili. Naime, drvo se rabi, da tako kažem, u trenutku. Drvo treba zapaliti kako bi se uklopio kisik. A kad zapalimo ugljen, ugljični monoksid ostaje na samom žaru i prilikom pečenja prelazi na hranu. No kad se rabi drvo, žar ostaje postojan, a ugljični monoksid ne postoji, pa je stoga miris koji širi drvo jako čist i jako nježan. To je velika razlika od ugljena, odnosno ugljičnog monoksida koji se stvara i koji zamaskira svu snagu okusa namirnice.

Vaš stil roštilja podrazumijeva da se samo neke namirnice pripremaju izravno na rešetki, dok druge zahtijevaju potpuno drukčiji pristup. Možete li pojasniti taj pristup?

Točno je što ste rekli. Ima namirnice koje se pripremaju izravno na roštilju, ali ne sve, naravno. Bilo bi nezamislivo da se sitne namirnice, poput mlađi jegulja, malih hobotnica ili sipica, pripremaju izravno na rešetki. Stoga je trebalo osmisliti odgovarajući pribor, da bi se takve namirnice uopće mogle pripremati na roštilju. Kažem osmisliti, a ne nabaviti, jer takav pribor jednostavno nije postojao. I to nije bio nimalo lak posao, jer svaka vrsta namirnice traži primjeren, poseban pribor za pripremu na roštilju.

Ako žar i okus dima ne bi trebali parirati, a još manje nadjačati okus izvorne namirnice, već ga samo naglasiti, što bi bila bit i glavni cilj vašeg stila roštilja?

Kako kada. Ponekad tijekom pripreme namirnicu želiš izlo-

žiti dimu i tada dim postaje dio procesa te pripreme. Ali u ovom slučaju ne govorimo o tome. Zapravo, općenito ne volim govoriti o *dimljenome*. Naime, sve ono što se peče jest mirisno. Mirisno je upravo stoga što rabimo drvo, odnosno miris drva se u tome procesu infiltrira, asimilira u namirnicu koju pripremamo. Mislim da treba razlikovati *dimljeno* od mirisnoga.

Kasnih go-ih postigli ste ono što se držalo nemogućim – na roštilju ste spravili angulas, odnosno mlađ jegulje. Što vas je dovelo do te ideje i kako je izgledao proces iznalaženja pravoga pribora za to?

Ma, možda se držalo nemogućim, ali uopće nije bilo neizvedivo. Priča vezana uz mlađ jegulje krenula je s revolucionarnim promjenama koje je doživljavala metoda pripreme hrane na roštilju. Naime, jedan poznati gastronomski kritičar, koji je pratio moj rad vezan uz roštilj, nakon što sam mu rekao kako mu želim pokazati način pripreme mlađi jegulje na roštilju, tvrdio je kako je to nemoguće. A kad mi netko kaže da je nešto nemoguće, meni upravo to postaje dodatni motiv. Upravo iz tog razloga osmislio sam pribor za pripremu mlađi jegulja, koji danas rabim i za pripremu drugih namirnica. Ali izvorna ideja nastala je baš za potrebe pripreme mlađi jegulje. Do tada se mlađ jegulje tradicionalno pripremala u tavi koja se stavljala na izvor topline. Ono što sam ja napravio jest da sam osmislio posudu, sličnu tavi, ali koja je perforirana, odnosno na dnu ima sitne rupice. Sad je moguće peći mlađ jegulje na žaru, pri čemu aroma, odnosno miris drva, prožima jegulju, kao i onaj ulja koje se dodaje. Dakle, otuda je proizašla ideja za osmišljavanjem nove vrste pribora, odnosno posude namijenjene specifičnoj namirnici. Poslije sam istim načinom razmišljanja razvio najrazličitiji mogući pribor, za različite namirnice, prema njihovim specifičnostima.

Prije mlađi jegulje na žaru ste već pripremali incune. Jeste li namjerno tražili namirnice koje je teško spravljati na roštilju?

Da, još prije mlađi jegulja pripremao sam incune. Samo sam želio pokazati kako se na roštilju mogu pripremati i druge vrste namirnica, osim uobičajenih. Znači, nisu se sve ideje rodile odjednom. Razmišljao sam koje bi se još namirnice mogle pripremati, definirajući tehniku koja bi se mogla primijeniti u pripremi jela na žaru, a potom i kako prilagoditi samu namirnicu, da na koncu bude ukusna i spravljena prema mojoj želji. To je bio dugogodišnji rad. Namjera mi je bila potražiti namirnice iz tradicionalne kuhinje i pripremiti ih na ovaj tradicionalni način, odnosno na roštilju.

Na žaru ste pripremali i za tu tehniku iznimno teške namirnice poput žumanjaka, kavijara i sladoleda. Koje su najteže za pripremu na roštilju?

Svojedobno je najteže bilo pripremiti mlađ jegulje. Tu se radilo o najvećem i vrlo zahtjevnju broju elemenata, što je za mene bio pravi izazov. Nakon toga, prema kompliciranosti, tu su kavijar, žumanjak i sladoled, a sve ostalo nije toliko komplicirano. Ponavljam, daleko najkompliciranija bila je priprema mlađi jegulje, zbog delikatnosti same namirnice kao i zbog njezine obrade.



A tartufi na roštilju?

Da, pripremam i tartufe na roštilju, ali ne bijele već samo crne, a za njih rabim istu tavu kao i u pripremi mlađi jegulje. Za pripremu tartufa ne postoji neki drugi pribor ili tehnika, odnosno neki poseban pribor. Rezultat je vrlo zanimljiv.

Postoji li uopće nešto što je nemoguće stavljati na roštilj, poput tekućina, ili neke namirnice jednostavno nema smisla pripremati na žaru?

Ne postoje namirnice koje se ne mogu pripremati na roštilju, postoji samo određeni pribor koji se koristi u njihovoj pripremi. Apsolutno sve moguće je pripremiti na roštilju, pa i tekućine. Za namirnice kao što su tekućine ili kad želimo pripremiti neke specifične stvari, primjerice dagnje, kod kojih ne želimo da nam se izgube iznimno ukusni sokovi, rabimo posudu koja u sredini ima otvor, koji propušta aromu žara, a ono što se nalazi okolo, bilo to tekućina ili nešto drugo, nastavlja se kuhati.

Zašto za opremu za roštilj rabite isključivo nehrđajući čelik?

Kad je riječ o priboru koji je potreban za pripremu hrane na roštilju, on bi trebao biti različit od tradicionalnoga, koji je obično od željeza. To mi je poručilo iskustvo. Naime, željezo je obično oksidiralo, često je pribor bilo nemoguće u potpunosti očistiti, pa su se tijekom vremena gomilale nečistoće, što se u konačnici odražavalo na jelo koje se pripremalo. Stoga je trebalo osmisliti pribor od prikladna materijala. Zaključio sam da je to nehrđajući čelik, koji je postojan na visoku temperaturu i praktičan za čišćenje, ali i za uporabu na roštilju. Temeljno, pribor koji se rabi u tehnici roštilja trebao bi biti jednostavan za uporabu i čišćenje. Osnovno je da sav pribor, kao i sam roštilj, moraju biti savršeno čisti, pa je za to nehrđajući čelik daleko najbolji materijal.

Vaš najpoznatiji izum jest laserski perforirana tava za pripravu rižota na roštilju. Kako je do njega došlo?

Ideja je došla kad sam rižoto naumio spraviti na roštilju. Za to sam morao načiniti tavu s mikrootvorima, kako iz tave ne

bi izlazio sok rižota u trenutku njegove pripreme, a da miris žara pritom može ulaziti u njega. Dakle, tava je morala imati jako sitne otvore, a to je bilo moguće postići jedino uporabom laserske tehnike.

Za vaš stil roštilja morali ste prilagoditi i cijeli sustav. Kako kontrolirate temperaturu, određujete udaljenost rešetke od žara i radi li se isključivo o iskustvu?

Uglavnom da. Svakomu tko je mnogo puta pripremao hranu na roštilju, u vrtu ili u kuhinji, ali i onima koji su se time bavili samo sporadično, sama priprema i postupak čine se jednostavnima. No istina je da je iznimno teško uspostaviti potpunu kontrolu nad pečenjem, odnosno potpunu kontrolu nad vremenom pečenja i temperaturom. Za to ne postoji nikakav pisani recept. Jedini su recept godine iskustva koje se stječe pomnim promatranjem svake namirnice koja se priprema na roštilju. Dakle, dugogodišnje promatranje i učenje. Mnogi mladići dolaze stažirati u ovaj restoran i misle da je dovoljno preuzeti recept o pripremi roštilja. Pa kad za mjesec dana odu, misle da su sve naučili. No nije tako. Rad na roštilju zahtijeva godine iskustva, stoga mogu slobodno reći da je u pitanju vještina.

Hranu pripremate isključivo na drvenome žaru, pa ga morate pripremati dvaput dnevno – za ručak i večeru. Koliko vam vremena to oduzima i o kojoj se temperaturi radi?

Za ručak i večeru, kao i za svako jelo koje se priprema na roštilju, treba pripremiti žar. To naravno zahtijeva određeno vrijeme, a ovisi i o tipu drva koje se rabi. Na primjer, kad je riječ o spravljanju ribe i školjaka, rabimo tvrdo i jako suho drvo, što zahtijeva više vremena za postizanje željenoga žara. Ponekad je potrebno zapaliti vatru barem 3 do 4 sata prije početka pripreme jela kako bi se postigao potreban, primjeren žar koji bitno utječe i na okus sama jela. Ističem da žar prethodno mora biti jako dobro pripremljen. Temperature koje se postižu prilikom pripreme žara jako su visoke i ponekad prelaze i 600 °C. To su, slobodno možemo reći, već vrlo ozbiljne temperature.



IBERIJSKA TAJNA - PRSA
DIVLJE PATKE S PEČENIM
PAPRIKAMA I KRUMPIROM
(BAR RESTORANA)



PINTXOSI U BARU RESTORANA

Već ste rekli nešto o potrebi čistoće pribora i roštilja. Kod žara ugljena obično se ističe nužnost uklanjanja pougljenjenih ostataka na rešetki, nastalih kapanjem masnoće. Kakva je situacija kod drvenog žara?

Kad je riječ o ugljenu, prisutni su svi mirisi koji su vezani uz ugljen, nakupljanje i kapanje masnoće, dakle sve ono čega nema kad se rabi drvo, kao što to mi činimo. U slučaju žara od drva, masnoća nastaje samo u slučaju pripreme mesa, uglavnom onog masnijeg, i to nije uvijek loše, naravno ako se sve ima pod kontrolom. Ali kad je riječ o pripremi ribe i školjaka, kapanja masnoća ne bi trebalo biti.

Kažete da svaka namirnica zahtijeva specifično vrijeme pripreme i intenzitet topline. Koliko je to složeno u slučaju drva?

Svaki sastojak ima svoju toplinsku snagu i vrlo važnu ulogu, i treba ga kontrolirati u svakom trenutku. U našem slučaju ima ga drvo, odnosno žar koji smo dobili iz tog drva, i ta je toplinska snaga jako bitna. Iz žara običavamo uzeti određene, primjerene komade koji nam trebaju, a obično biramo one koji imaju veću ili manju toplinsku snagu, ovisno o tome za koju nam namirnicu trebaju. Dakle, ovisi o tome trebaju li ti komadi žara povećavati toplinsku snagu ili je smanjiti. Uglavnom, uvijek se treba igrati s tipom žara. Pritom treba znati razlikovati različite komade žara. Logično je da kad se komadi žara izvade iz vatre i premjeste na roštilj, zbog oksidacije raste njihova toplinska snaga. Stoga uvijek trebamo dobro znati koji tip žara odgovara onomu što ćemo pripremati. To je jako važno i na kraju se samo igramo s visinom na koju stavljam roštilj.

Poznato je da rabite određene vrste drva za određene namirnice, recimo staro trsjje za govedinu, a jabukovo drvo za kavijar. Koji su ostali tipični parovi i koji je princip općenito?

Recimo, ne rabim drvo sa smolom, odnosno ono koje sadržava smolu, jer se miris prenosi na jelo koje se priprema, a tu je miris smole nepoželjan. Miris treba biti što neutralniji. Drvo vinove loze zanimljivo nam je prije svega za pripremu mesa, jer širi mnogo bogatiji miris od hrasta. To je ono što tražimo

prilikom pripreme mesa, tražimo mnogo bogatije arome... Rabimo i drvo jabuke, a ono nam daje svježinu i upravo to je ono što tražimo, kako ste spomenuli, pri pripremanju kavijara. Može se rabiti i drvo naranče, masline i slično. Recimo, drvo naranče volim rabiti u pripremi lososa, odnosno u pripravi različite vrste ribe, a drvo masline pak volim u slučaju povrća. Najvažnije je odrediti koji tip arome želite imati u pripremi određenog jela. Ne možete miješati agresivne arome s onim nježnijim, delikatnijim... Recimo, temeljni princip bio bi da u pripremi mesa moramo imati bogatiju aromu, a pri pripremi ribe i školjki mnogo nježnije arome. Bitno je da miris žara ne nadjačava okus hrane koju priprema, već on mora biti njegov dodatak, prilog, ali uvijek decentan, negdje u pozadini.

Koja je vaša metoda što se tiče prepariranja rešetki, a čime premazujete pojedine namirnice u procesu pripreme na roštilju?

Za rešetku roštilja nikad ne koristim neki od komercijalnih sprejeva, već samo neutralno ulje. Kad nešto stavljam na roštilj, rešetku poprskam s malo ulja, kako se ne bi osušila u trenutku kad na nju polažem hranu koju želim pripremiti, a nakon toga ulje više ne rabim. Namirnicu obično ne prskam niti premazujem ičim za vrijeme pečenja, osim što neku ribu, rakove i školjke poprskam s malo *txakolija*, ali to je samo neko moje iskustvo, koje rabim prema potrebi.

Koja je vaša filozofija u posluživanju hrane s roštilja i radi li se uvijek samo o jednom elementu ili kombinaciji više njih?

Filozofija pripreme hrane na roštilju treba biti jako jednostavna, pa držim da je primjerena i takva prezentacija. Glavna uloga uvijek pripada jednoj namirnici, a ostali elementi ili ukrasi mogu biti jedan ili najviše dva sastojka. Dakle, osnova je sama namirnica. Uostalom, mislim da uopće nije potrebno komplicirati. Možemo imati jedan ili dva različita elementa, i to je to. Dakle, moja je filozofija jednostavnost.



BAR U PRIZEMLJU



KUHINJA RESTORANA



Možete li pojasniti kako spravljate neka vaša druga tipična jela, odnosno namirnice, kao što su Kozica Palamós, Vrganji, Potrbušnica tune (Vantresca), Filet bakalara i Zarebnjak?

Kao što rekoh, glavni je princip za sve proizvode potražiti primjeren pribor, trajanje pečenja i temperaturu. U slučaju Kozica Palamós ili škampa, oni se stavljaju izravno na roštilj. Temperatura mora biti jako blaga, a roštilj se potom mora polako zagrijavati. Za pripremu vrganja ili nekih drugih gljiva potrebna je tava. Za sve ono što želimo prepeći, kao na primjer gljive, rabimo tavu. Ovisno o vrsti gljiva, potreban nam je ili vrlo jak žar ili malo manje jak. Za pripremu tunjevine treba imati odgovarajući žar i blagu temperaturu. To se meso treba polako obrađivati. Kad govorimo o filetima bakalara, i oni zahtijevaju svoj pribor i pripremaju se na blagoj temperaturi. A kad pripremamo zarebnjak ili *T-bone*, on ide izravno na roštilj, dok temperatura mora biti jako visoka.

Poznato je da ne volite govoriti u javnosti, izbjegavate demonstracije na gastrokongresima, ne dajete intervjuje poput ovog i ne zanimaju vas nikakve promotivne aktivnosti?

Mislim, da... Točno je. Uvijek sam bježao od svih tipova intervjuja, od novinara općenito... Jednostavno, ne osjećam se ugodno. Znam gdje se dobro osjećam, a to je pored vatre, odnosno pored roštilja. Sve ono što je izvan tih okvira ne sviđa mi se. Shvaćam da je ponekad i to potrebno, ali ne mogu reći da se ugodno osjećam. Ne volim da me fotografiraju i znam gdje mi je mjesto.

Asador Etxebarri trenutačno drži jednu Michelinovu zvjezdicu i iznimno visoko 13. mjesto na listi The World's 50 Best Restaurants. Volite li svoj restoran uspoređivati s najboljim svjetskim i što ta priznanja znače vama osobno?

Ne volim uspoređivati svoj restoran s ostalim najboljim svjetskim restoranima. Nikada nisam ni težio osvajanju *Michelinove* zvjezdice, niti gledao na kojem se mjestu nalazim na listi 50 najboljih restorana. Poštujem to što se nalazim u nekim vodičima i na listama, ali nikada ne težim biti dio njih. Nikada



ARGUINZONIZ ZA ŠEST REŠETKI ROŠTILJA U KUHINJI





SALA RESTORANA NA KATU ZGRADE



CHULETA



SMEĐA PAPRIKA



ne radim razmišljajući o tom da želim osvojiti neku zvjezdicu, niti tražim neku poziciju na listama. Znam što trebam raditi i znam što želim raditi. Na koncu, ako tako razmišljate i radite, ljudi vas prepoznaju svagdje u svijetu i prepoznaju vaše ime, barem u stručnim i gurmanskim krugovima.

Kako gledate na budućnost Etxebarrija?

Budućnost restorana Etxebarri bit će koja bude, toliko duga koliko izdrži tijelo i zdravlje. Sve je to dio ciklusa. Možda ću se jednog dana umoriti, zatvoriti restoran i baviti se nečim drugim. Ne znam. Ne tražim ništa drugo. Dakle, dokle god me služi zdravlje, želim prenositi isti užitak svim gostima koji posjete Etxebarri. U trenutku kad mi tijelo kaže da je dosta, bit će gotovo, više neće biti budućnosti. I to je u redu. 🍷



LIGNJICA, KAMELIZIRANI LUK I CRNILO



MLADI GRŠAK