

Divlje velško dijete svjetske klase



VELIMIR CINDRIĆ

Svi mi koji povremeno ili često putujemo u Ujedinjeno Kraljevstvo vjerojatno smo se upustili u otkrivanje te zemlje i dalje od Londona, do drugih velikih gradova preko prirodnih ljepota Lake Districta do, u svakom pogledu, fantastične Škotske (otkrivanje njezinih gradova, otoka i, naravno, destilerija viskija te mnogočega drugog). No, vrlo je malo onih koji su se otputili do Walesa, što je doista šteta. Do ovoga svibnja nisam niti ja, pa o dosad propuštenom mogu svjedočiti iz prve ruke.

Sama raznolikost turističkih atrakcija u Walesu pruža zabavu, zanimljivost i opuštanje za svaku vrstu posjetitelja. Wales ima 750 milja netaknute obale, prekrasne krajolike, tri nacionalna parka i četiri područja iznimne prirodne ljepote. Dakle, ako volite prirodu, Wales je idealno mjesto za odmor ili kratki odmor. A odnedavna to je i gastronomska destinacija.

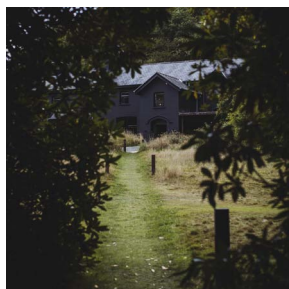
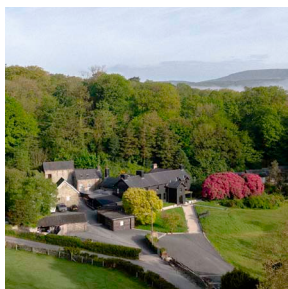
S devet restorana s Michelinovim zvjezdicama (prvi u glavnom gradu Cardiffu pojavio se tek ove godine), Wales možda nije svjetska klasa kada su u pitanju hrana i piće, ali ima jedan dragulj koji privlači goste iz cijeloga svijeta – Ynyshir Restaurant and Rooms u selu Eglwys Fach, nedaleko gradića Machynlleth na sredini istočne obale Walesa.

„Prije nekoliko tjedana pojavio se par iz Kanade. Sletjeli su u London, najmili auto, odvezli se do ovog restorana, večerali, prespavali, odvezli se natrag u London, sjeli u avion i vratili se u Kanadu. Doslovno sam bio oduševljen, skoro sam se rasplakao kad su mi rekli. Mislio sam da se šale. A oni su rekli - ne, već dugo želimo doći u ovaj restoran. Svi naši prijatelji žele doći, a mi smo htjeli prvi koji će to učiniti. Bio sam toliko oduševljen i zahvalan na tome. To je ogromna odgovornost, zar ne? I odmah sam pozvao

osoblje i rekao im - shvaćate li koliku odgovornost imate na svojim ramenima? Ti su ljudi vjerojatno potrošili 10 000 funti da dođu tu na večeru. To je nevjerovatno. Stalno osjećam pritisak toga. I zato stalno moramo biti na 100-postotnoj razini. Sve mora biti savršeno. Dakle, za takvo nešto morate biti jedinstveni. Ne biste išli na takvo putovanje da takav obrok možete pojesti u svojoj ulici. Ostali biste kod kuće. Biti jedinstven znači i ne gledati što rade drugi. Ne zanima me. Postoje neki sjajni restorani i chefovi, ali ne želim biti pod njihovim utjecajem“, ispričao mi je Gareth Ward, chef Ynyshira, restorana kojeg krasi dvije Michelinove zvjezdice, jedini takvom ocjenom u Walesu.

Iako kao dijete i mladić nije volio jesti, za posao kuhara Gareth se odlučio jer mu se činilo jednostavnim, a i ujak ga je savjetovao da je to dobro jer da će uvijek imati posla. No, onda je, radeći u kuhinji jednoga vrlo posjećenoga paba na sjeveroistoku zemlje, odjednom postao opsjednut hranom. Iznenada se uživio u to i počeo uživati u kuhanju. Za probu, prvi put je put otišao raditi u restoran s Michelinovom zvjezdicom. I sve ga je oduševilo - razina pažnje prema detaljima, namirnice, okusi... Shvatio je da je to nešto sasvim drukčije i jednostavno postao opsjednut isprobavanjem novih stvari, kuhanjem novih stvari, radom stvari na drukčije načine... Istovremeno, zapazio je da u industriji ima previše ljudi za koje se može reći da nisu opsjednuti kuhanjem i istraživanjem i da zapravo ne vole hranu. Zahvaljujući toj novopronađenoj strasti, krenuo je raditi u restorane s Michelinovim zvjezdicama i, na koncu, završio u Walesu.

„Potječem sa sjeveroistoka, Newcastle, Durham. Tu u Ynyshiru završio sam slučajno, zahvaljujući jednom telefonskom pozivu u kojem su me pitali - želiš li preseliti u



Wales? I pomislio sam - da, k vragu, zašto ne? Dotad nikad prije nisam bio u Walesu. Većinu svoje kuharske karijere proveo sam u Midlandsu, mjestima kao Sat Baines (restoran u Nottinghamu s dvije Michelinove zvjezdice, op.a) ili Hambleton Hall (fine dining restoran u Oakhamu, op.a). S bivšom suprugom imam i djecu u Midlandsu. Proveo sam dosta vremena u Srednjoj Engleskoj. No, napraviti restoran vrhunske kuhinje u kraju dosta udaljenome od bilo kakvih urbanih središta, do kojega je teško doći, bio je prilični izazov. To je bila jedna od najtežih stvari koje sam napravio u životu. Sve je govorilo da neću uspjeti, ali imao sam i imam sto posto povjerenja u sebe i svoju ekipu, kao i u ovo mjesto da ćemo uspjeti. Ali, bilo je stvarno teško. Recimo, bila bi prošla dva tjedna bez da sam skuhaao ijedno jelo za gosta. Restoran je bio prazan i morate pomisliti - ovo je strašno. Ali, i to sam vrijeme rabio na drukčiji način. Umjesto da stojim okolo i kukam, razvio sam neka druga jela, isprobavao neke drukčije tehnike kuhanja, smišljao drukčije ideje i nastavio gurati, održavati energiju visokom i pozitivnom. Negativna energija je jako loša stvar. Mrzim negativnu energiju. Ništa njome ne dobivate. Negativna energija je zabranjena u ovoj zgradi, kao da ne postoji... Ako je imate, ostavite je vani. I to se odnosi kako na osoblje, tako i na goste. Ako dođe gost koji je nepristojan ili negativan ili što god, odmah ga se riješim, jer nije fer prema bilo kome, nije fer prema drugim gostima oko njih, nije fer prema osoblju... Ja s osobljem ne razgovaram s tako, nemam pravo razgovarati s njima tako, pa onda nema niti gost. Ako dopustim da se ljudi prema njima tako ponašaju, nitko neće htjeti raditi za mene. Ja 100% podržavam svoje osoblje i imam ih na svojoj strani 100% vremena. U radnom prostoru morate stvoriti pozitivnu energiju, tako da ove djevojke i dečki stvarno vole svoj posao, da kad dođu na posao stvarno žele biti tu, a to na koncu znači da će gost imati ljepši doživljaj. Znaite, to je otprilike način na koji mi tu stalno idemo naprijed i dalje gradimo svoju jedinstvenost", priča Ward.

I doista, radi se o unikatnome restoranu na kakve i najveći profesionalci, koji posjećuju mnogo restorana, naiđu možda jednom ili dvaput u godinu dana. Kako to pojasniti, ukoliko za Ynysir čujete prvi put?

Recimo to ovako. Postoji fine dining, a onda je tu i Ynysir, velški kulinarški „čudak“ koji ne slijedi nikakva pravila, jednostavno jer je sam napisao svoja. Smješten između Artists' Valleya i Dyfi estuarija usred bogate velške prirode, Ynysir je dijelom restoran, a dijelom kućna zabava, vođena britkim instinktima i duhom punk rocka chefa i vlasnika restorana Garetha Warda. Tu jela za stol stižu brzo, ritmovi su žešći, a glazba glasnija, dok je cjelokupan doživljaj različit od bilo čega što možete pronaći u Ujedinjenom Kraljevstvu ili, istini za volju, bilo gdje drugdje u svijetu. Nije za malodušne i strašljive, i baš je zato poseban.

Osim te predanosti, za uspjeh je potrebno i malo sreće. Jednog dana u Ynysir je došao jesti James Martin (britanski chef i televizijski voditelj, najpoznatiji po televizijskoj kuharskoj seriji „Saturday Kitchen“), koji je danas Garethov dobar prijatelj. Doveo ga je Stephen Terry, bivši chef Gordona Ramsaya i Marca Pierrea Whitea, op.a), koji živi u Walesu. I svidjelo mu se, pa je Martin podržao restoran, počeo ga gurati na društvenim mrežama i pozvao Warda u svoju emisiju. A onda se pojavila Grace Dent (restoranska kritičarka lista The Guardian), kojoj se, očito, također svidjelo ono što su radili u Ynysiru. Te dvije stvari snažno su pogurale restoran i mnogi su ba njega počeli obraćati pažnju. Očito, veliki trud

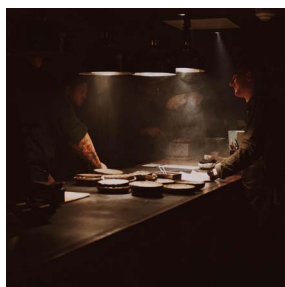
donosi i malo sreće, a sigurno je u svemu veliku ulogu odigralo i to što je Ynyshir nudio nešto drukčije, zanimljivo. U to, Garethova je priča mora bila stvarna, istinita i iskrena. A onda je 2014. došlo do velike prekretnice – u Ynyshir je stigla prva Michelinova zvjezdica.

„Počeli smo raditi u srpnju, a dobili smo ju već u listopadu. Vrlo brzo, brže nego što sam i mogao pomisliti. Ne mislite da ćete ju dobiti, ali očit vam je to negdje u primisli, jer sam prije radio u restoranima s Michelinovim zvjezdicama. Mislio sam - uvijek postoji šansa ako ste obučeni na toj razini. Nismo mislili da će se to dogoditi tako brzo, ali se ipak dogodilo... nakon toga mislio sam da je nekako gotovo. Nisam dovoljno arogantan da bih pomislio, oh da, možemo dobiti i dvije. No, onda je 2022. stigla i druga zvjezdica. Jasno da vjerujem u ono što radimo, ali to je moje mišljenje, a svačije je mišljenje drukčije. Zato kuham samo ono što volim kuhati i kuham ono što volim jesti, na najbolji mogući način i nije me briga što drugi žele jesti. Ako kuham ono što sam želim jesti, dat ću tome 100% ljubavi, premda to ne znači da će se to svakome svidjeti, jer smo svi različiti. Ne opterećujem se time kada netko kaže - oh, to mi se ne sviđa. Svatko od nas ima drugačiji ukus u glazbi, drugačiji ukus u umjetnosti, pa tako i u hrani. To i jest ljepota svijeta, zar ne? Dakle, samo radim ono što volim, dolazim na posao svaki dan i to apsolutno obožavam. To je ono što je za mene najvažnije. Nisam tu jer pokušavam osvojiti tri zvjezdice i nastojim naći način kako to postići, pa da kuham hranu za koju mislim da Michelinovi inspektori vole. Ako pomisle da je dovoljno dobro i daju mi tri zvjezdice, sjajno. Isto tako, mogli bi nam sljedeće godine oduzeti jednu zvjezdicu. To je njihovo mišljenje i ne mogu ništa učiniti po tom pitanju. Sigurno neću mijenjati restoran zbog vodiča ili bilo čega drugog”, pojašnjava Ward.

Prvi i jedini velški restoran s dvije Michelinove zvjezdice, Ynyshir je nanovo napisao pravila o tome kako vrhunski restorani mogu izgledati, zvučati i kakav ukus mogu imati. Okus? Zamislite kuhanje na vatri s najboljim namirnicama iz cijelog svijeta, nadopunjenim kvalitetnim velškim namirnicama, sve do maksimuma, i onda još malo više. Zatim zamislite odvažne okuse prepune umami koji će zastati na vašem nepcu i plesati do ludila sa svakim novim zalogajem. Čini vam se pretjerano? Prosudite sami tek kad posjetite restoran.

„Nabavljamo najbolju ribu iz Japana, kao i druge namirnice iz najboljih izvora. Znaite, svijet nije tvornica. Te stvari ne dolaze s polica. Jedan dan ćete dobiti prekrasnu ribu, sljedeći dan je neće biti. Želim rabiti najbolje namirnice iz cijelog svijeta. Ako je nešto lokalno vrhunsko, naravno, želim i to rabiti. Ali ako nije, otići ću negdje drugdje. I to je samo moje mišljenje. Ljudi i dalje govore o održivosti i lokalnim namirnicama. To je sjajna priča, zar ne? Crtate prsten oko svog restorana, govoreći da ne rabite ništa izvan njega. To je nevjerovatno lijepa priča, ali ne drži vodu. Koja je poanta? Samo lažeš sebi i svim drugima. I pljačkaš ljude jer kupuješ loše namirnice i poslužuješ ih gostima. Ako janjetina tu nije izvrsna, nabavit ću ju negdje drugdje. Već sam rabio škotsku janjetinu, jer tamošnji dobavljač ima nevjerovatnu kvalitetu, nekoliko mjeseci u godini. Imam i dobavljača velške janjetine, s područja na granici Walesa i Hereforda. Ali neke lokalne stvari tu u okolici jednostavno nisu dovoljno dobre. Samo zato što na okolnim pašnjacima ima ovaca, ne znači da ću ih rabiti. Isto je i s ribom. Najbolju konzistenciju i najkvalitetniju ribu dobivam iz Japana, i 99%





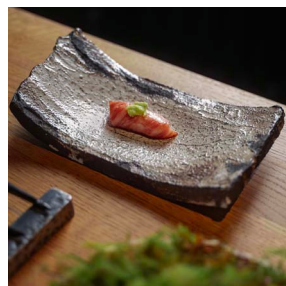
vremena je dosljedno odlična. Zatim, imam lokalne školjke, koje dolaze iz oceana ravno iza nas. Rakovi, škampi, jastozi i ostalo što otud dobivam, kad je u sezoni, stvarno je izvrsno. Imamo zamrzivače na minus 80°C, tako da ih možemo čuvati cijelu godinu. Od lokalnih stvari rabim i mliječne proizvode jedne lokalne mljekare, koja je je udaljena kakvih 8 kilometara, i koja proizvodi mlijeko na starinski način. Imamo i dobavljača svinja na obližnjem brdu, koji nam uzgoji dvije svinje godišnje", objašnjava svoju filozofiju Gareth.

Sam Ward Ynyshir naziva restoranom u kojem bi i sam volio jesti. Neki ga, pak, nazivaju „gastronomskim veseljem“. Treba odmah reći da je to veselje rezervirano za samo 20 gostiju, četiri večeri tjedno, ali nikada subotom, što je promišljen model koji zagovara kreativnost, energiju i pristup koji mijenja industriju u segmentu neravnoteže između poslovnog i privatnog života.

Objed u Ynyshiru doživljaj je za cijelo tijelo. Degustacijski meni, koji traje od četiri do pet sati, provlači se kroz japanske tehnike, izaziva nostalgične osjećaje, čak i ako niste Velšanin, jednostavno stoga što nije ograničen na lokalno. Nudi, recimo, školjke tek liznute plamenom i meku odležanu govedinu. Rory Eaton, sommelier ili, kako ga zovu, „šaptač vinima“, usklađuje želje gosta, izbjegavajući fiksno sparivanje vina, i to s nekim od najekskluzivnijih boca na svijetu.

U restoranu nema klasične glazbe, nema strogih uniformi osoblja niti prigušenih tonova. Umjesto toga, naići ćete na audio opremu izrađenu po narudžbi, kolekciju vinilnih ploča, 30 maštovito posluženih sljedova.

Zanimljivo je da degustacijski meni Ynyshira najprije navodi namirnice ili izvorna jela koja su bila inspiracija, a onda, na temelju toga, jela koja su poslužena gostu. Evo kako je izgledao moj meni (jela, način posluživanja ili tehnike kojima su te namirnice spravljene navedeni su boldano):



Chawanmushi (Wardova verzija azijske mješavine jaja začinjene umakom od soje, dashijem i mirinom, s brojnim sastojcima poput shiitake gljiva, kamaboka, yuri-nea (korijen ljiljana), ginka i kuhanih kozica)

japanski pagar - s **bijelim umakom od soje**

japanski hamachi - s **tama misom** (jajčani miso umak) **teriyaki**

plavorepa tuna Balfegó - **A5 wagyu ramstek Nerolalna rolica s tartufom iz zimnice s maslinom sorte picual** (Španjolska), **jalapeñom i jogurtom**

kozica carabiñero - s **medvjedić lukom**

N25 kaluga kavijar - **kamenica carlingford** (Irska), **jakopska kapica**

atlantski crni bakalar - s **mašču svinje iberico i misom** - s **dimljenim maslacem i peršinom**

kozica dyfi - **Green Curry**

jastog dyfi - s **nam jimom** (tajlandski umak)

singapurski chilli crab - s **prženom okruglicom** (azijski bun)

japanski ocat od riže - s **ukiseljenim đumbirom**

Grand Tokaji Eszencija 2013 - s **pačjom jetrom, dimljenom jeguljom i tartufom iz zimnice** - **laab od patke** (tajlandski način posluživanja mesa nasjeckanog na manje komade ili mljevenog)

patka Silverhill farme - s **hoisin umakom**

francuski golub - s **dimljenom jeguljom i kristal salat**

japanska A5 wagyu govedina - s **shitake gljivama i tartufom iz zimnice**

- **The First Bite**

- **curry don** (curry umak, zgusnut i začinjjen mentsuyuom ili hondashijem, poslužen na vrhu, kako bi curryju dao japanski okus)

breza Ynyshir - **Sirup od breze s bananom i kaluga kavijarom**

jagoda Oakshire - s **bazgom i kakigōrijem** (japanski desert od struganog leda s okusom sirupa i zaslađivača, često kondenziranog mlijeka)

marelica pricia - s **jajčanom kremom Ynyshir**

datula medjool (Maroko) - **S.T.P** (sticky toffee pudding, britanski desert od vlažnog biskvita prekrivenog umakom od karamela (tu datula))

Ethiopian Cup of Excellence - **Tiramisu** (s vrhunskom etiopskom kavom)

mlijeko s farme Jenkins - **Marakuja i mango**

Uz višesatnu večeru, glazba, kojom je upravljao rezidentni DJ, mijenjala se prema napredovanju i karakteru menija, da bi završila u žestokim ritmovima koji su se miješali sa sve glasnijim razgovorom gostiju (naravno, i vina su odigrala svoje). Riječ je o ugođaju koji je često bliži rave partyju u nekom skladištu nego instituciji s bijelim stolnjacima. Nema mnogo vrhunskih restorana s DJ-em, primijetio sam.

„Kao mladić, često sam izlazio i tulumario, nakon posla i vikendom. Iskreno, nisam uopće spavao. Lud sam za glazbom i ne mogu raditi bez nje. Mislim da je inače dosadno. Imam glazbu i u kupaonici, kad idem spavati, čim se probudim... To me drži. Uvijek sam govorio - kad budem imao vlastiti restoran, imat ću DJ-a, jer previše restorana ima generičku playlistu. Kad ponovno dođem u takav restoran, playlista je ista. Osoblje mora da ludi jer to moraju slušati svaki prokleti dan. Nikad nisam htio takvo što. Ako u restoranu imate pravu publiku, on totalno bruji. Čak natjerate ljude i da zaplešu, natjerate ih da se zabavljaju. Sve se vrti oko publike, zar ne? Ponekad naiđem na tihi publiku, a ponekad na stvarno bučnu, koja se odlično zabavlja. Radi se o tome da se opustite. Treba prestati shvaćati sve jako ozbiljno. Uživajte u glazbi, pojedite nešto, popijte malo vina i dobro iskoristite par sati svog života. Ostavite sve probleme vani. Glazba je i ritam bubnjeva za osoblje. Ona ih pokreće. Ako pogledate moje osoblje, oni cijelo vrijeme plešu. To ih pokreće i odlično se zabavljaju. Život se svodi na dobru zabavu, barem tako ja to tako gledam. Uopće se ne shvaćamo ozbiljno, ali ono što radimo shvaćamo vrlo ozbiljno“, kaže Gareth.

Ali nemojte se dati zavarati. Iza usko povezane ekipe kulinarskih otpadnika i jednog stalno zaposlenog DJ-a krije se jedna od tehnički najimpresivnijih kuhinja u Britaniji, koja nudi degustacijski jelovnik izgrađen na velikom umijeću i preciznosti.

Ukratko, divlje velško dijete koje prkosi jednostavnim definicijama, osim jedne – restoran svjetske klase. To je Ynyshir - zabava s dvije zvjezdice. I svi su pozvani.

