



Ice & piće

INTERVIEW

HESTON BLUMENTHAL

PORTRETI VINARA

POLETTI & RADOVAN

OKUSI PREKO GRANICE

GASTRONOMIKA 2013

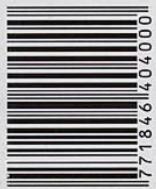


*London
na tanjuru*

Gorski kotar



01213



9

7718464040001

OKUSI PREKO GRANICE: SLOVENIJA

Kod profesora Mateja

TONI GOMIŠČEK
FOTOGRAFIJE: ALEŠ SRNOVRŠNIK



Matej Tomažič kaže da je odmalena znao da će postati kuhar. Roditelji mu to nisu branili, dok ga je školska psihologinja više puta pozvala na razgovor pokušavajući ga uvjeriti da lonci i kuhače nisu za njega. Ne zato što je sumnjala u njegovo oduševljenje prženjem i pečenjem, nego ga je kao odlikaša željela usmjeriti u druge vode. Na sreću mnogobrojnih gostiju koji su već mogli okusiti njegovu kuhinju, to joj nije uspjelo. Tako je najprije završio ugostiteljsku školu u Ljubljani, zaposlio se da bi odradio stipendiju i uskoro se počeo *osvrtati oko sebe* kako bi usavršio znanje.

Što god radiš, radi dobro, povjerio nam je svoj životni moto. Sjećajući se školskih dana, ne priča o dačkim vragolijama, nego o marljivu učenju. U danima kada nije bilo nastave ili kad nije bio na praksi odlazio bi pomagati drugamo. Stipendirala ga je Lipa iz Ajdovščine, koja je tada upravljala restoranom u dvorcu Zemono, a vikendom bi se smucao oko štednjaka gostonice Franko u Starom Selu jer je s vlasnikovim sinom Valterom bio školski drug i dobar prijatelj. Nakon toga poželio je nastaviti obrazovanje u Italiji, ali upisnina je za njega bila nedostizna. Zamjensko rješenje bio je rad u nekom dobrom restoranu i uz pomoć rođaka stupio je u kontakt s Joškom Sirkom, a on mu je dao do znanja da kuhašku ekipu u Subidi ne misli širiti. Ali prekaljeni gostoničar Mateju je omogućio da bez obveze u slobodno vrijeme dolazi pomagati u lokalnu.

Dana kad mu je Joško ponudio stalno zaposlenje sjeća se kao da je bio jučer. Pripremali su večeru za više od sto članova udruženja regionalnih somelijera iz Furlanije, jelovnik je bio određen, ali usred popodneva vlasnik ga je pitao je li spreman pripremiti vlastito jelo. Matej se odlučio za maneštru od graha, onaku kakvu je pripremala njegova baka Marija i navrat-nanos skuhao fižolovku. Svi su htjeli repete, a Joško mu je pristupio i rekao neka sljedeći dan donese sve potrebno za sređivanje radne vize.

Mladoga kuvara koji se s lakoćom kretao po slovenskom i talijanskem prostoru uskoro su zapazili i u upravi tršćanskoga Slovenskoga regionalnoga gospodarskog udruženja, gdje su trebali predavača koji bi na obama jezicima poučavao učenike kuhaškim vještinama. Matej je nekoliko godina još uspio spajati rad u kuhinji i u učionici, a kad je u jednadžbu morao unijeti i faktor ljubavi i mlade obitelji, na nekoliko godina ostao je samo profesor koji je tek povremeno pomagao prijateljima kod zahtjevnijih društvenih dogadaja ili javnih nastupa. A supruga Nataša i on obećali su si da će jednoga dana *biti svoji gazde*. Kad su saznali da je na prodaju nekadašnja kuća skrbnika posjeda vipavskih grofova Lanthieri pod nazivom Majerija, nisu dugo oklijevali. Kuća je zapravo bila više ruševina, no imala je patinu vremena koju su tražili. Postupno su je obnovili i osposobili za ugostiteljsku djelatnost, premda isprva nisu vjerovali da će tako skoro i uspjeti.

Bilo je tjedana koji su imali po osam i više dana, našalio se Matej. Još je predavao u Trstu, u četvrtak uvečer on i Nataša počeli bi pripremati hranu, a u petak navečer, u subotu i nedjelju primali bi goste. Istodobno je počeo njegovati svoj bogat biljno-povrtni vrt, jer ugostiteljstvo u Majeriji isprva je bilo osnovano kao dopunska djelatnost na imanju. Sada je posla toliko da je učiteljevanje napustio, samo povremeno kod kuće priređuje tečajeve za ljubitelje kuhanja. Osim toga, kuha marmelade, a mnogobrojno bilje preraduje u sirupe za kojima rado posežu posjetitelji Majerije. Za sljedeću godinu



najavljuje novost. Gosti će na Mejeriji moći i prespavati, i to u podzemnim sobama! Kako prostora nema mnogo, a stara zgrada spomenički je zaštićena, smještajni dio izgradit će, zapravo iskopati, ispod vrta s biljem. Za arhitekte je to velik izazov, za građevinare također, ali zamislite u kakvu će miru, u kakvoj tišini uživati gosti, osmjejuće se. Potpuno mi je jasno da će posegnuti za suvremenim tehnološkim rješenjima koja će kao i dosad biti neprimjetna. Kao što su u njegovoj kuhinji moderni pristupi podređeni izgledu i okusu tradicije.

Matej je odlučio ostati vjeran lokalnoj kulinarскоj predaji, zato kod njih možete dobiti mlince koje rabi umjesto tjestenine, možete birati između patke, domaćega pijetla, janjetine i odojka, kaže vam ime seljaka koji je uzgojio teletinu, pokaže vam drvo s kojega je ubrao kaki za slatkou kremu, a ne možete naručiti morskou ribu, rakove i školjke. Zagovornik je niskoga ugljičnog otiska, kako se to u posljednje vrijeme moderno kaže za nabavu sirovina proizvedenih u blizini. Tikvica iz domaćeg ili susjedova vrta neusporedivo je bolja od one koja je proputovala stotine ili tisuće kilometara dok je došla do nas, mudro zaključuje. Njezin okus je pun, živ, kuhar ga mora znati samo pravilno vrednovati. Kod povrća iz dalekih krajeva često je prepoznatljiv još samo oblik, a izostanak pravog okusa potrebno je prekriti raznim dodacima. Isto vrijedi za voće, sveže začinsko i aromatično bilje.

Domaćim markama ostaje vjeran i pri oblikovanju vinske karte, iako je tu riječ o drukčijem određenju. Uz vipavsku hranu – vipavska vina, mogli bismo reći pojednostavljeno. U Majeriji možete piti i u gostoničkoj vinoteci, ali i kupiti vina Batiča, Mlečnika, Krapeža, Stegovca, Štoklja, Slavčeka,



Ferjančića i drugih vinara iz vinorodnog okoliša Vipavske doline, a ne možete naručiti briška i kraška vina, pogotovo ne francuska. I on i iksusno osoblje s veseljem vas vode u svijet pinele, zelena, klarnice, rebule i vitovske, a i u dolini snažno zastupljena *merlot*, *caberneta* i barbere. Trenutačno u podrumu ima oko 150 etiketa, među kojima je i nekoliko arhivskih punjenja. Imam osjećaj da su mu srcu vina punoga tijela koja se još najlepše sljubljuju s njegovim jelima.

Matejevi tanjuri čistih su i prepoznatljivih oblika, okusi su konkretni. Pozornost posvećuje detaljima, koji su često bitni. Često je, osim načina pripreme, odlučujući pravi izbor svježega začinskog bilja koje obogaćuje okus jela. To su oni autorski potezi koji upućuju na kuharovo majstorstvo. Kad je riječ o kalupima u koje gastronomski kritičari pokušavaju uvrstiti pojedinog *chefa*, rekao je veliku istinu: najgori je kalup znanje pojedinca. Iz njega ne možeš. Poštuje kuhare koji su postali *chefovi* bez formalne naobrazbe i dugogodišnje prakse, uvjeren je da ponekad nađu rješenja na koja školovani kuhari nikad ne bi ni pomislili, no istodobno napominje da je naobrazba uvijek dobrodošla osnova na kojoj netko može graditi svoj stručni profil. Matej zasigurno ne pripada liku kuhara koji iz dana u dan iznenadjuje goste neponovljivim *surprise du chef*: njegova su jela promišljena i dorađena, duboko usidrena u predaji, vješto kreirana s godinama prikupljenih iskustava i osobnim profinjenim osjećajem za kulinarstvo. Tradicionalist je, osobito kod maneštra, za koje je uvjeren da su bile vrhunac kuharske snalažljivosti naših baka. Postoje jela koja su već odavno dosegnula savršenstvo i ona se ne smiju popravljati, uvjeren je. Neki japanski vinski trgovac, koji je u društvu vinara mjesec dana kružio po najboljim talijanskim i slovenskim restoranima, na kraju posjeta rekao je da mu je od svih jela najviše u sjećanju ostala upravo *fižolovka* s Majerije i doda da mu nije jasno kako jednostavno jelo može biti tako skladno, sjeća se Matej.

Pri posezalu za receptima iz narodne ostavštine drži se zapovijedi nogometnih trenera: ne mijenjaj ekipu koja pobjeđuje. Ponekad kaže da je potrebno nešto doraditi, dati jelu nov izgled, suvremeniju pripremu. Drugi put prepusti se veselju zbog neke namirnice, otkine voćku ili ubere plod i pusti da ga vodi u oblikovanju tanjura kojim će istaknuti finoću neke repe ili kruške. Četvrta je mogućnost da si jelo negdje video, da si dobio ideju ili inspiraciju koju zatim autorski preradiš. To je poput aranžmana za pjesme, nasmije se.

Prilikom dolaska, a stigli smo prije početka rada, razveselio nas je miris iz pećnice. Upravo je bio pečen domaći kruh, a ubrzo zatim i kolači. Kolači od sala, tako ih naziva, jer su napravljeni uz dodatak sala, svinjske masti. Posljednji put takve sam kolače jeo kao dijete, a onda su iznenada mast svi izbjegavalii. Danas mnogi stručnjaci za prehranu i lječnici zaključuju da su nasjeli lažnim studijama o štetnosti špeka. Matej se ne upušta u rasprave; čini mi se da je više nego bilo čemu drugom sklon uvjerenju da je sve što je bilo dobro za naše stare roditelje dobro i za nas. Samo moramo znati kada što upotrijebiti. Meso junice prožeto je mašču, zato je primjereno za žar, a meso mužjaka manje je masno, zato je bolje za sirovu pripremu, nabacio je jednom usput dok nam je posluživao *carpaccio*. Dok smo kušali jelo, razveselio nas je okus cvijeta divljega anisa, odmijeren, spartanski, poput prolaznoga bljeska. To je, pomislio sam, zaista majstorski. Da ga ima više, preuzeo bi okus tanjura, što bi fin okus mesa potpuno uništilo.

Kušali smo i njegovu paštetu od vrganja, vipavske mlince s pjetrom, palačinku s bundevinim nadjevom, pačja prsa s kaduljom i ūle od kakija sa suhim grožđem, sve popraćeno izvrsnim izborom vina. Usput nastavljamo razgovor o svemu mogućem. I o zvanju kuhara, koji napokon i kod nas postaje poštovan. Zaključili smo da kuhari postaju zvijezde i usput sam nabacio da u časopisima lakše nađeš recenziju novih recepata nego literarnu kritiku. Da, vremena se mijenjaju!



MATEJ TOMAZIČ

Globalno i radikalno. Premda je za Mateja u ovom trenutku važnija smjena godišnjih doba. Slijedi ih u kreiranju jelovnika, u reakciji na ono što je najbolje u proljeće, što ljeti, što u jesen, a što zimi. Ljeti, kaže, gosti se osjećaju kao da su posjetili lokal za vegetarijance. Priroda je darežljiva, svježe povrće posvuda, dani su dugi i vrući, tijelo treba jela koja nam donose osjećaj lakoće, svježine. Zimi je više vrijeme za meso, tada voli pripremiti i bakalar, jedino jelo od ribe koje sezonski redovito priprema za goste. Poneku riblju večeru znamo i pripremiti, ali samo ako je riječ o tematskoj večeri, našali se na račun toga što je poznato da kod njega ne poslužuju lignje. ■

Vipavski mlinci u umaku

GLATKO, BIJELO BRAŠNO	900 G
HELJDINO BRAŠNO	150 G
DOMAĆA JAJA	13

ZA 20 PORCIJA

1 Glatko brašno (tip 500), heljdino brašno i 13 domaćih jaja umiješajte u tjesto i mjesite dok ne postane glatko. Zamotajte u najlonsku foliju i ostavite da počiva najmanje 15 min.

2 Nakon toga razvaljajte i izrežite u krpe veličine 15 x 15 cm. Na vrućem štednjaku (najbolje na drva) ispecite s objiju strana. Dobit će karakterističan uzorak koji mlincima daje i poseban okus.

3 Mlinice natrgajte u uzavrelu vodu i kuhatje 1-2 min. Začinite umakom, najbolje od divljači, i poslužite.

