

MAT AV formmat

Den spanske restauranten Arzak har fått tre Michelin-stjerner hvert år siden 1989. Vi tok en tur til matbyen San Sebastian.

Tekst: NAR MOE, foto: NAR MOE, CHRISTOPHER SJUVE

Et sus, nesten et hvin, sprer seg blant gjestene i det minimalistiske lokalet i San Sebastian. Mobilflashene eksploderer i en felles lysorgasme. Matlegenden Juan Mari Arzak (71) går fra bord til bord. Alle der vet at han hvert år siden 1989 har hatt tre stjerner i Michelin-guiden. Så kommer han til vårt bord, der vår hjemlige gastrojournalist Christopher Sjuve også rammes av stjerneglansen.

Det er januar 2013. Vi har reist fra kjøttboller og merkevareannonser på Klikk.no for å se lyset for andre gang på verdens viktigste kokkehappening, Madrid Fusion. Første kvelden er det alltid en grandios mottagelse i byens gamle, forgylte kasino, nå et selskapslokale. Klok av skade fra året før, da bordplasseringen var elendig og den sørkoreanske vertsmaten utrolig mystisk, ville vi være tidlig ute for en god plass. Rutinert og verdensvant med champagneglass nummer to i hånden, svinger Christopher opp marmortrappen med rød løper, og inn i festsalen. Men hva er dette? Vertskapet i år var tildelt staten Brasil. Vi skulle stå, drikke caipirinhas og smake på stekte maur. Ingen bord.

Men midt på intarsiagulvet, helt alene, står en vever, mørk dame. Christopher bråstopper. Han skjønner plutselig at han står alene med Elena Arzak, kjent som verdens beste kvinnelige kokk, sist ut av fire generasjoner på samme kjøkken i San Sebastian i Baskerland gjennom 115 år. Å, fy fillern, som de sier i Tønsberg, der Christopher kommer fra.

Han husker ikke mye av samtalen mellom dem. Dette var nemlig en enda større opplevelse for ham enn den gangen han som 16 år gammel dødsfan av Jocke og Valentinerne ringte hjem til Jocke og snakket med ham

etter å ha slått ham opp i telefonkatalogen. Det var bare én Joachim Nielsen i Trondheimsveien. Men dette er noe annet. Dette er en voksen opplevelse. Hun er ikke en fjern, grøtet stemme, men vennlig nær. Christopher kan ta på henne.

Hoveddørene slås opp, og samtalen tar en naturlig slutt. Det siste Elena gjør før hun blir minglet videre er å invitere Christopher til familiens restaurant.

– Kom til oss i oktober. Da er blekksprutene helt fantastiske. Jeg skal være der og ta deg imot.

Så forsvinner hun i et brusende hav av festkleddede mennesker, som alle vil hilse på henne. Orkesteret spiller opp en samba mens vakre, hvitkledde kelnerne glir rundt med fingermat og jungelfargede drinker.

Ti måneder senere, på flyet til Baskerland, tenker Christopher på kona og de to barna sine. Et stikk av dårlig samvittighet rammer ham. Han er tross alt en 39 år og ansvarlig mann, med mange politisk korrekte tanker.

– Dette er en del av jobben min. Men å reise vekk fra diskusjon om matpakker – og sludd – i Norge, for å spise middag på en av verdens beste restauranter i en vakker by med behagelig klima, ja, det er jo en deilig opplevelse. Arzak er baskisk, fransk og spansk mat, og det oppstår gode ting når kulturer møtes. Det handler om å bli inspirert av det og dem som er i nærheten, sier Christopher.

Der kommer det kuperte Baskerland til syne. Solen streifer mellom marshmallow-skyer og treffer svarte åser med avokadogrønne enger og gressende kveg. Her, nederst i Biscaya-bukten like ved Frankrike, er det kort vei til de beste råvarene. San Sebastian har ni restauranter med Michelin-stjerner. Martin Berasategui, Akelare og Arzak har alle tre stjerner hver. I hele verden er det omtrent 100 restauranter med tre stjerner i Michelin-guiden.

Byen har 185 000 innbyggere, men oppleves som mye mindre og intim der den ligger rundt en atoll skjermet mot havet, med en fantastisk strand. På denne tilfeldige oktoberdagen stråler solen. Det er 25 grader, vindstille, og på stranden vandrer skulkende skoleungdom og toppløse pensjonister med headsett. De andre er på jobben.

Vi er også på jobben, selv om det ikke ser sånn ut der vi sitter i hotellets strandbar litt før klokka 21.00 om kvelden i mørke dresser og nyter en gin tonic før taxituren til Arzak.



Elena Arzak ble kåret til verdens beste kvinnelige kokk i 2012. Her tilbereder hun en rett som består av gåselever, løk og en spesiell meksikansk sopp som vokser på mais. Hun former retten og fargesetter den med grønn te for at den skal se ut som en stein på et forhistorisk offersted.

Men hvor er Elena? Christopher har fått vite at hun er på et seminar akkurat denne kvelden. Det var som bare faen. Han tar det som en mann. Det er tross alt hennes far Juan som er den store helten, heldigvis. Dessuten, dagen før, hadde vi på Cafe de la Cocha sett Chelsea slå Schalke 3-0 i Champions League. Når Chelsea vinner, kan Christopher tåle nesten all annen motgang.

Restauranten er et treetasjes hus i et meget pent strøk. Vinduene er diskret blendet. Her skal ingen se inn. Huset bærer i det hele tatt preg av diskresjon; kun et lite skilt med navnet Arzak er å se over døren. Dette er jo trenden blant verdens beste restauranter: De skal synes minst mulig. Heston Blumenthals The Fat Duck sør for London og Noma i København er enda vanskeligere å få øye på.

En vennlig dame tar imot oss, og leder oss til et hjørnebord. Her er det minimalisme og naturmaterialer, sort, hvitt og grått. Veggene er nesten ren mur. Toalettskålene med vask kunne man straks demontere og stille ut på Astrup Fearnley-museet i Oslo, eller kanskje på Guggenheim-museet i Bilbao, der Elenas søster Martha jobber. Lokalet tar rundt 50 gjester, med noen bord i etasjen over. Halvparten av gjestene er amerikanere.

En vakker, voksen Helen Mirren-kopi bretter servietter med kniv og gaffel, og straks kommer servitør og vinkelner. I motsetning til mange andre stjerne restauranter kan man her velge fra menyen. Hver rett har sin pris, men vil du ha alle 16 rettene, koster det 189 euro. Drikkevarer kommer på toppen. En luksusmaraton var begynt.

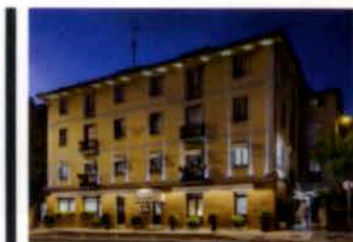
Vi er på slutten av desserten da pappa Arzak kommer til bordet vårt. Det er over midnatt.

– Elena har ringt fjorten ganger i dag, for å forsikre seg om at jeg tar vare på dere, sier legenden og vender seg mot Christopher Sjuve.

Arzak snakker litt engelsk, litt fransk, mest spansk. Christophers røverspansk kommer til kort, og vi får hjelp av Arzaks egen manager Jacopo Focacci. Arzak byr på kaffe, og straks kommer en av servitørene ut fra kjøkkenregionene. Fjernt der inne blant stål og glass ser vi noen som vasker. Det hele minner like mye om en operasjonsstue i «Grey's Anatomy».

Vi har vært gjennom hele vinmenyen, men er selvfølgelig ikke berusede. Christopher lener seg over bordet og vil vite hvor viktig det er at Arzak avspeiler det moderne

«Stikkordene våre er kreativitet, innovasjon, evolusjon og avantgarde.»



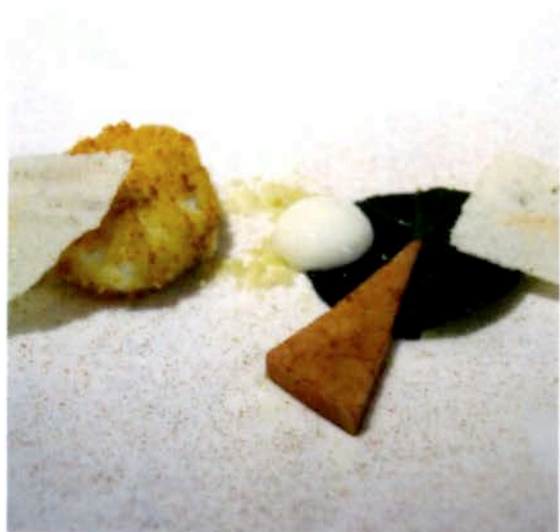
Noe av det vi spiste:



Skorpionfiskepudding med kataifi. Dette er en gresk butterdeig, som her er fritert til korte tråder.



Klinkekuler av sjokolade med frø fra den glutenfrie planten amarant; og oreganosaus.



Ovo-lacto, brukes om vegetarmat som inneholder egg og melkeprodukter. Her er det frityrstekt egg, en skive baobab, frukten fra apebrødtre, samt frityrstekt grønne blader, frityrstekt osteskorpe og hvit kule utsatt for molekylærkjemi.



Søte frukter og grønnsaker, sukret melon, med rynkede tomater, sprø chiafrø og sumak, et krydder av røde, syrlige bær og lime.



Hummer med sprø, stjerneformet pannekake og friske grønnsaker.



Chorizo med tonic. Dette er en signaturrett hos Arzak.

baskiske kjøkken. Hvordan kan han være så seriøs midt på natten?

– Det moderne har alltid vært til stede. Vi har lekt med røttene våre, de gamle mattradisjonene, og vi leker med råvarene. Vi var og er fantasifulle. Det må vi være for å overleve i Baskerland. Stikkordene våre er kreativitet, innovasjon, evolusjon og avantgarde. Vi forandrer menyene fra sesong til sesong og finner på nye ting hele tiden; plukker opp litt her og der. Vil dere ha en drink?

Arzak vinker og ut av løse luften blir det satt en flaske blank sprit på bordet. Den smaker som italiensk grappa, eller Marc de Bourgogne, eller veldig god norsk hjemmebrent. Nei, han skal ikke ha noe selv.

– Balansen er det viktigste. Når du har ingrediensene, må du smake deg frem til balansen. Vi legger retten på tallerkenen og tilbehøret utenom. Tilbehøret kan du gjøre hva du vil med, men tallerkenretten må vi vise deg hvordan du skal spise. Derfor er jobben i spisesalen viktig. Cuisine er i hovedsak frihet. Vi har et frihetskjøkken, en baskisk frihet til å smake på mye. Vi er heldige som har fått erfare alle disse smakene gjennom livet.

Elena er naturligvis pappas stolthet på kjøkkenet.

– Vi har jobbet sammen hele livet. Hun bringer inn mye, og gjør oss perfekte sammen. Hvis vi er uenige, handler det ikke om menyen. Vi prøver oss frem og er nesten alltid enige om hva som er godt. Det er smaken som teller. Sensorvinduet er mer åpent med Elena. Hun bringer inn sterke og feminine farger i maten som gir en ekstra smak.

Arzak mener det er viktig å beholde barnet i seg, noe han selv åpenbart har gjort.

– Sluttes du å tenke som barn, har du ingen mulighet til å utvikle deg. Hvis du ikke har det moro, blir det ingen spirit.

– Hva med signaturretten chorizo (krydret pølse) og tonic? Spør Christopher. Denne pølsa har han skrevet om på [Klikk.no](http://klikk.no).

– Vel, pølse og tonic var ansattemat. Vi likte det, og da liker gjestene det også.

Arzak forteller at han og noen andre kjøkkensjefer midt på 70-tallet dannet et gastronomisk selskap som skulle løfte det baskiske kjøkkenet opp på et høyere kvalitetsnivå. Det ble starten på en av de største konsentrasjoner av kvalitetsrestauranter i verden. Det kommer like mange hit for å spise, som for å bade og oppleve denne sjarmerende regionen. Historisk og opp til i dag har baskerne slåss mot alle rundt seg for å få nasjonal uavhengighet. Her bor det stolte folk.

– Hvem kommer til restauranten din, spør Christopher. Klokken er snart 02, og Arzak åpner en flaske tørr Lanson Champagne.

Han skjenker rundt, også til seg selv. Han banner i nesten hver eneste setning, men det er ikke lett å forstå og det blir ikke oversatt.

– Noen få av gjestene er rike. Så er det noen i bransjen, kjøkkensjefer og kokker fra hele verden som kommer. Men de aller fleste er vanlige matinteresserte mennesker som har spart et år eller to for å reise hit og spise. Her er også en ganske stor middelklasse som har fulgt oss i mange år. De stikker innom og ser hva vi driver med.

Christopher har funnet ut at på kjøkkenet til Arzak er syv av åtte kjøkkensjefer kvinner. Nå vil han vite om dette er bevisst. Arzak ser på ham, og skjønner ikke spørsmålet.

– Nei, det er ikke bevisst. Kvinnene har



Christopher Sjuve er fornøyd med lammet. På tallerkenen nærmest ligger to bryst av due, men i farten kan det se ut som pølser.

alltid vært på kjøkkenet. De hadde jo barna og kunne ikke gå noen steder.

Christopher prøver seg med noe mindre politisk.

– Hva er din favorittmat?

– Små babyblekksprut med stekte egg.

Med rødvin, selvsagt. Det er jo egg. Jeg dykker selv etter blekksprutene, på grunt vann. Til mine venner serverer jeg fisk med grønn pepper. Lysing er fiskekongen her i San Sebastian.

Jeg antyder at det er sent og at vi kanskje bør gå.

– Nei, jeg er aldri trøtt, sier 71-åringen.

– Fiskerne ringer meg hver morgen klokka 04.00 og forteller hva de har fanget. Jeg snakker med dem i ti minutter, og sovner igjen. Men, jeg må si at Greenpeace er et problem for oss noen ganger. De truer fiskeleveransene våre, men vi kommer alltid rundt dem.

Vi tar farvel, og på en nattåpen bar i nærheten av hotellet forteller Christopher om sin mormor Inger Johanne.

– Hun døde i fjor, 80 år gammel, mett av dage og god mat, bacalao og kjøttkaker. Inger Johanne var en av de første i Norge som reiste på chartertur til Mallorca, og siden ble det mange turer dit. Da jeg var barn fikk jeg være med henne. Det var første gang jeg spiste sprø pommes frites og drakk Coca-Cola med is, sitronskive og sugerør. Fantastisk! Det var nok dette som åpnet min interesse for mat og restauranter.

– Så hvorfor ble du ikke kokk?

– På grunn av den grusomme arbeidstiden. Dessuten var jeg interessert i historie og internett. Hovedoppgaven min var historien om internett i Norge.

Da passer det bra at Christopher har ansvaret for maten på www.klikk.no.



Far og datter, Juan og Elena, har et skattkammer i restauranten med forskjellige smaker på krukker og glass.