

## NOWE WSPÓLNOTY KULINARNE. ZWROT GASTRONOMICZNY W HISZPAŃSKIM KRAJU BASKÓW

Jeszcze dekadę temu wydawało się, że Kraj Basków skazany jest na fanatyczny nacjonalizm i terroryzm. Nawet dziś wypowiedzi nacjonalistów różnych formacji przedstawione w głośnym filmie dokumentalnym Julio Medema *Pelota vasca. La piel contra la piedra* brzmią znajomo. W jednej z ostatnich scen filmu padają jednak słowa, w których zawarta jest nadzieja na rozwiązanie konfliktu. Związana jest ona z powrotem do idei miasta otwartego, którego istotą jest współlistnienie wielu tożsamości, także baskijskiej. Skoro „Euskal Herria” znaczy naród baskijski to „Euskal Herria” znaczyć może „miasto baskijskie” — argumentuje autor tej idei, Bernardo Atxaga. Dodaje, że gdy miasta baskijskie staną się takie, zauważymy to z łatwością: ludzie zrzucając ze swoich barków ciężar oderwą się 20 centymetrów od ziemi. W 2003 roku słowa te musiały brzmieć naiwnie a jednak marzenie pisarza zrealizowało się: przemoc ETA i kontrprzemoc państwa (*terrorismo de Estado*) skończyły się. Jeśli dziś mówimy tak często o kulturze baskijskiej, to nie z powodu terroryzmu, lecz Muzeum Guggenheima w Bilbao, festiwalu filmowego w San Sebastián oraz licznych miast i miasteczek o nazwach nie do wymówienia, gdzie znajdują się najlepsze na świecie szkoły gastronomiczne i restauracje. Czy dyskursu o „efekcie Bilbao” nie powinniśmy uzupełnić „efektem San Sebastián” albo inną nazwą, która pozwoli uchwycić znaczenie, jakie ma dla kultury afekt dla kuchni?

Można powiedzieć, że po czterech dekadach rządzenia *los terroristas* nastąpiły cztery dekady panowania *los comidistas*, osób fascynujących się jedzeniem, które pasję zamieniają w zawód<sup>1</sup>. Choć dla kultury baskijskiej zawsze jedzenie było bardzo ważne, dziś można mówić o prawdziwym zwrocie gastronomicznym<sup>2</sup>. W lokalnym dodatku do „El País” artykuły poświęcone kuchni i kucharzom konkurują liczebnością i popularnością z polityką. Przyporządkowane są do kilkudziesięciu kategorii<sup>3</sup>. Dziennikarze i czytelnicy śledzą rankingi restauracji na świecie i przyznane

---

<sup>1</sup> El Comidista to nazwa znanego blogu kulinarnego prowadzonego przez Mikela Lopeza Huiriagę.

<sup>2</sup> Juan Mari Arzak nie potrafi odpowiedzieć, dlaczego w Kraju Basków jedzenie jest takie ważne: „To jest taki naród, nie wiem dlaczego. Baskowie nie wiedzą nawet, skąd się wzięli” (za: Rodríguez, 9.06. 2014)

<sup>3</sup> Artykuły te stanowią najważniejszą bazę źródłową niniejszego tekstu. Ponieważ moim celem była analiza dyskursu o nowej kuchni baskijskiej, jej uświadamianych jakości i związanych z tym procesów globalnych refleksja nie objęła danych, które można by pozyskać od użytkowników restauracji.

gwiazdki Michelina. Od dawna wśród pięćdziesięciu najlepszych restauracji świata pięć znajduje się w Kraju Basków: Mugaritz w Errenteria; Asador Etxebarri w Axpe; Azurmendi w Larrabetzu; Arzak w San Sebastián; Berasategui w Lasarte. W aglomeracji San Sebastián na jednego mieszkańca przypada najwięcej restauracji z gwiazdkami na świecie (16 gwiazdek na 300 tysięcy mieszkańców). Choć jeszcze w 2004 roku ETA wymuszało na wielkich kucharzach płacenie tzw. podatku rewolucyjnego<sup>4</sup>, to wydaje się, że Baskowie oderwali się od ziemi.

Kiedy brytyjskie czasopismo „Resturant” w 2012 roku wręczyło Elenie Arzak w Londynie nagrodę najlepszego szefa kuchni na świecie Veuve Clicquot, powiedziała, że postrzega tę nagrodę nie tyle jako ocenę jej osoby, co poznanie się na „kuchni baskijskiej, hiszpańskiej, na kulturze w ogóle”. W tekście uzasadniającym przyznanie nagrody napisano, że doceniono w jej kuchni „stały rozwój, awangardowość opartą na badaniach i eksperymentowaniu ze smakami”. Wydaje się, że to właśnie te jakości charakteryzują współczesną kuchnię, a może nawet kulturę baskijską. Jeszcze krócej określić można je jako „nowoczesność i wartości” (Rodríguez, 9.06.2014). Ruch związany z wprowadzaniem innowacji można zaobserwować w bardzo wielu krajach, które miały silną tradycję kulinarną. Niniejszy tekst dotyczy kuchni baskijskiej, w której w 1976 roku<sup>5</sup> rozpoczęła się rewolucja w hiszpańskiej kuchni, by stąd promieniować na pozostałe regiony kraju i świat. Nie można mówić dziś o tzw. kuchni autorskiej, kuchni molekularnej, tzw. nowej kuchni bez odniesienia do *nueva cocina vasca*. Często podkreśla się, że rewolucja ta była właściwie ewolucją (te same produkty lokalne, nowe techniki), co rozumieć można także w ten sposób, że gastronomia przejęła rolę głównego nośnika, zwornika tożsamości baskijskiej, znanej ze swojej wyrazistości i upartego esencjonalizmu.

Jeśli tak jest w istocie, to ciekawie wyglądają pytania o popularność, globalną karierę, kuchni baskijskiej. Jakie, kryjące się za poszczególnymi potrawami, jakości zostały upowszechnione? Jakim uległy przy tym przemianom? Dlaczego kuchnia baskijska bywa uważana za najlepszą na świecie? Jak do tego doszło? Dlaczego można utożsamiać kuchnię baskijską z kulturą baskijską i z kulturą w ogóle? Na ile sukces nowej kuchni baskijskiej związany jest z działaniem „efektu Bilbao” i procesami ekonomicznymi, które odpowiedzialne były również za hiszpański kryzys, czyli na ile łączy się z zachodnim kapitalizmem? Czy nowa kuchnia hiszpańska — jeśli hiszpańska

---

<sup>4</sup> Dwóch baskijskich szefów kuchni, J. M. Arzak i P. Subijana ulegli szantażowi (wg aresztowanego członka ETA, José Luisa Beotegi, zapłacili po 72121 euro) i stanęli przed sądem by złożyć wyjaśnienia w sprawie współpracy z terrorystami.

<sup>5</sup> W grudniu 1976 J. M. Arzak z tuzinem innych kucharzy pod przywództwem Luiza Irizara pojechali do post-frankistowskiego Madrytu aby propagować idee nowej kuchni baskijskiej, które narodziły się na skutek inspiracji francuską kuchnią.

kuchnia baskijska jest dla niej reprezentatywna — jest „kuchnią spektaklu” czy też może przejawem nowej postaci „starego” esencjonalizmu?

Zacznijmy od kultury. Urodzona w 1969 roku w San Sebastián szefowa kuchni Restaurante Arzak należy do czwartego pokolenia kucharzy w rodzinie (restaurację założyli jej pradziadkowie w 1897). Dziękując za nagrodę nie zapomniała o wymienieniu tworzących przed nią restaurację ojca, babci i matki, ale też nazwisk należących do szerokiej rodziny mistrzów kuchni baskijskiej i katalońskiej: Andoniego Luisa Aduriz, Martina Berasategui, Ferrana Adrià, Pedra Subijana, Joana Roca. To charakterystyczna postawa dla kucharzy tworzących ruch nowej kuchni baskijskiej. Choć wszyscy ci restauratorzy współzawodniczą w konkursach, równie istotna jest dla nich współpraca, świadomość, że są jedną „rodziną kucharzy” (określenie Barasategui). Członkowie Basque Culinary Center, nazwali ten rodzaj współpracy i współzawodnictwa *coopetición* (od połączenia słowa *cooperación* i *competición*). Kiedy w 2008 roku za sprawą Martina Barasategui wybuchła tzw. *guerra de los fogones*, dotycząca problemu używania chemicznych dodatków w kuchni (co było skutkiem pójścia w stronę eksperymentów, w ślad za słynnym szefem kuchni z katalońskiej elBulli, Ferranem Adrià) przypomniał on, że cały świat kulinarny patrzy na to, co dzieje się w restauracjach baskijskich. Jego zdaniem kucharze „zajmują się sprzedażą części kultury, którą tworzy dany kraj”, nie mogą więc być indywidualistami. Mówi Juan Mari Arzak: „Uszczęśliwienie to pierwszy warunek dlatego ten ruch trwa. Drugi to taki, że od 1976 roku kucharze baskijscy idą razem, w jednych barwach, śmiejąc się z Japonii i Stanów Zjednoczonych: złości zostawiamy w domu. (...) Jeśli jakiś klient jedzie dziś do Lasarte do Martina Barasategui i on nie ma stolika, Martin wysła do mnie, a jeśli ja także nie mam stolika wysłał go do Pedro Subijany (Akalarre) do Igueldo. I tak do skutku. Sekret jest w tym, żeby wszystkim nam się wiodło. Chciałbym, żeby ktoś nowy dostał trzy gwiazdki, żeby zrobiło się głośno. Nie znaczy to, że nie rywalizujemy. O nie! Martin Andoni (Mugaritz), Eneko (Azurmendi) i ja chcemy być numerem jeden i walczymy” (za: Rodríguez, 9.06. 2014).

Samo powstanie ruchu określane jest jako spontaniczne, związane było z podróżami kucharzy baskijskich do Francji, gdzie uczyli się *nouvelle cuisine*, a po powrocie do Kraju Basków dzielili wiedzę z innymi kucharzami. Trzeba wspomnieć też o wcześniejszym wpływie kuchni francuskiej na baskijską. Odbywał się on zarówno poprzez wizyty Hiszpanów w kraju Auguste Escoffiera (francuskiego kucharza, który na przelomie wieku XIX i XX zdefiniował czym jest „wielka restauracja”), jak poprzez hotele modnego od *belle époque* do czasów wojny domowej San Sebastián, do którego jeździli europejscy arystokraci zabierając swoich kucharzy gotujących na co dzień w londyńskim Hiltonie czy paryskim Ritzu. Na miejscu tworzyli oni zespoły rekrutując lokalnych kucharzy dobrze

znających baskijskie produkty i ich dostawców<sup>6</sup>. Jedną z nich była Nicolasa Pradera, która poznawszy nowy sposób myślenia o kuchni otworzyła w San Sebastián w 1912 pierwszą wielką restaurację (Casa Nicolasa). Od europejskich szefów kuchni gotujących w San Sebastián uczyli się też inspiratorzy rewolucji lat 70., Javier Zapirain i Luis Irizar (zob. Rodriguez, tamże).

Jeśli mowa jest o uwarunkowaniach i skutkach baskijskiej rewolucji kulinarnej to podkreślić trzeba to, że nie ogranicza się ona do znanych restauracji, lecz ma głębszy wymiar społeczno-kulturowy. Aduriz mówi nawet, że wszyscy czują się częścią tego ruchu, choć nie jadają w trzygwiazdkowych restauracjach (Rodríguez, tamże). Dzieje się tak dlatego, że wiedza o „wysokiej kuchni” przeniknęła z wielkich restauracji do małych barów na wsi. „Trzeba to powiedzieć, jedzenie w Kraju Basków jest sprawą wielkiej wagi i klienci wymagają od restauracji stałego udoskonalania się” pisze w liście do redakcji „El País” po lekturze *El poder de la cocina vasca* jeden z czytelników (Gurrea, 20.06.2014). Eva Sala, autorka baskijskiej części interesującego przewodnika po Hiszpanii, opisuje przebieg typowej rozmowy w barze, miejscowych z turystą. Zaczyna się ona od rekomendacji w rodzaju: „idź zobaczyć *Peine del Viento*, bo to dobre miejsce, by pomyśleć”, a potem szybko przechodzi się do gastronomii: „Kuchnia nie jest luksusem, lecz religią. To kultura. Wiosna ma wyjątkowy smak, pierwsze kiełki, najdelikatniejszy bób... to kwestia, o którą się dba, poszukiwania składników” (Sala, 2015, 27). Charakterystyczne dla *nueva cocina vasca* jest przywiązywanie dużej wagi do produktów, ich sezonowości. Twierdzi się, że Juan Mari Arzak w skrzynkach swojego laboratorium ma 1300 przypraw i określa siebie jako „taliba produktu” (Rivas, 15.11.2008).

Z drugiej strony, trzeba powiedzieć, że o sukcesie kuchni baskijskiej w równej mierze zdecydował ruch lokalny, oddolny, płynący od *sociedades gastronómicas (txokos)*, które od 1872 roku<sup>7</sup> zrzeszają eksperymentujących kulinarnie mężczyzn. Nikt nie potrafi wyjaśnić, jak i dlaczego się narodziły, niektórzy sugerują, że ich źródłem są bractwa rybackie. Pewne jest, że to w *txokos* (słowo oznaczające przytulny zakątek) zaczęli gotować Baskowie, gdyż w rządzonych przez silne kobiety domach, nie było to możliwe. Dopiero zamknięte kluby towarzyskie, do których mogą przynależeć mężczyźni bez względu na klasę społeczną, wykonywany zawód czy poglądy polityczne (w regulaminie zapisany jest zakaz rozmów o polityce, co pozwoliło w czasie dyktatury Franco na legalne działanie stowarzyszeń) umożliwiły swobodne gotowanie, którego celem nie jest żywienie, lecz przyjemność. To w *txokos* na początku XX wieku wymyślono mityczne potrawy kuchni baskijskiej jak *kokotxas* w zielonym sosie (z niedocenianych do tego czasu gardeł morszczuka) czy

---

<sup>6</sup> Jedną z nich była Nicolasa Pradera, która poznawszy nowy sposób myślenia o kuchni otworzyła w San Sebastián w 1912 pierwszą wielką restaurację (Casa Nicolasa)

<sup>7</sup> Najstarsze *txoko*, La Artesana, założono w San Sebastián.

*txangurro* (wariacja na temat francuskiego przepisu na homara po amerykańsku). Nie były to przepisy, który służyły zapelnieniu żołądków, podobnie jak nie temu służą popularne *pintxos*. Z myśleniem o jedzeniu jako sztuce (często w miniaturowej formie), mamy do czynienia właśnie przypadku awangardowej *nueva cocina vasca*, na którą Mario Vargas Llosa skarżył się, że jest ona silnie suplementowana filozofią.

Silnie podkreślaną przez baskijskich szefów kuchni tezę o tym, że kuchnia jest kulturą można rozumieć na wielu płaszczyznach. Przede wszystkim kwestię tę trzeba rozważyć w kontekście pytania o jedność bądź zróżnicowanie kulturowe Hiszpanii (uwzględniając to, że czym innym spowodowana jest homo/hetero/geniczność dawna, a czym innym współczesna). Jeśli kuchnia to kultura a kuchnie są w Hiszpanii zróżnicowane, znaczy to, że w kraju tym jest wiele kultur, nie ma też jednej kultury hiszpańskiej. A zatem dbałość o podkreślanie autonomii smaku i ekspansję kuchni baskijskiej jest przejawem esencjonalizmu, a nawet nacjonalizmu (nazwijmy go demokratycznym).

Jak można uzasadnić takie rozumowanie? Nowe hiszpańskie kuchnie regionalne są związane z lokalnymi produktami i recepturami. Czy nie jest typowym paradoksem współczesności nasilanie się tego typu myślenia? Czy nowa kuchnia baskijska jest partykularyzmem, niegroźnym pop-nacjonalizmem, często opisywaną drugą twarzą globalizacji? Jeśli tak, to czy zawsze taka była? Bez przeprowadzenia gruntownych studiów nad dziejami kuchni Hiszpanii trudno o wiarygodną odpowiedź, przywołać mogę jednak historyczne świadectwo gastronomii hiszpańskiej sprzed baskijskiej rewolucji. W 1840 roku poeta Teofil Gautier podróżował po Hiszpanii, by dotrzeć do celu podróży romantyków, czyli Andaluzji. Przejechał kolejno Kraj Basków, Kastylię-Leon i Kastylię-La Manche. Wracał wzdłuż wybrzeża zatrzymując się w Kadyksie, Kartagenie, Walencji i Barcelonie. Czy w tak długiej podróży mógł zapoznać się z różnorodnością kuchni hiszpańskiej, którą dało jej zróżnicowanie geograficzne i klimatyczne (góry, morze, równiny) i historyczne (głównie wpływy arabskie)? Pierwszy posiłek zjadł w Kraju Basków, spodziewając się najgorszego: wyjeżdżając z Bayonne usłyszał bowiem poradę „zabierzcie suchary i inne zapasy, bo śniadanie Hiszpanów składa się z łyżki czekolady, obiad z ząbka czosnku zakropionego szklanką wody, a kolacja z papierosa” (Gautier, 1979, 17). Jego oczekiwania kształtowane były przez literaturę, zwłaszcza pikarejską i pod względem kulinarnym odzwierciedlały stosunek Francuzów do hiszpańskiej kultury: „Spodziewaliśmy się omletów zdobnych w runo z epoki Merowingów, pełnych piór i łap kurzych, polci zjelczalej słoniny wraz ze szczecina” (tamże, 22). To, co podano im w oberży w Astigarraga zrobiło na nim wielkie wrażenie: „Ryzykując o posądzenie o pedanterię, opiszemy ten posiłek, bo też na różnice między narodami składają się tysiące drobnych szczegółów, pomijanych przez podróżników dla wielkich rozważań po-

etycznych i politycznych, które można doskonale spisać nie zwiedzając obcego kraju. Podano najpierw tłustą zupę, różniącą się od naszej odcieniem czerwonym, który zawdzięcza szafranowi: posypuje się ją nim, aby jej nadać mocy. Oto już koloryt lokalny — czerwona zupa! Chleb jest bardzo biały, bardzo ścisły, z gładką i lekko złotawą skórką, posolony w sposób odczuwalny dla paryskiego podniebienia. (...) Po zupie przyniesiono *puchero*, danie wybitnie hiszpańskie lub raczej jedyne danie hiszpańskie, *puchero* bowiem jada się co dzień od Irunu do Kadyksu i z powrotem. Na posilne *puchero* składa się ćwiartka wołowiny, kawał baraniny, kurczę, kawalki kielbasy zwanej *chorizo*, pełnej pieprzu, papryki i innych korzeni, platy słoniny i szynki, do czego dodaje się ostry sos z pomidorów i szafranu; tyle, jeśli idzie o składniki zwierzęce. Składniki roślinne, zwane *verdura*, zmieniają się zależnie od pory roku; ale kapusta i *garbanzos* pojawiają się zawsze (...) Wszystko to podaje się na oddzielnych półmiskach, ale składniki mieszają się na talerzu, tak że powstaje rodzaj skomplikowanego i bardzo smakowitego majonezu. Ta mieszanka wydałaby się nieco barbarzyńska smakoszą czytającym Carême’a, Brillat-Savarina, Grimoda de la Reynière i pana de Cussy; ma ona jednak swoje uroki i powinna się podobać eklektykom i panteistom. Następnie idą kurczęta w oliwie, ponieważ masło jest w Hiszpanii rzeczą nieznaną, sałata i jako deser makaroniki biszkoptowe, smażone migdały, doskonałe w smaku, ser z koziego mleka, *queso de Burgos*, który cieszy się wielką sławą, czasem zasłużoną. Na koniec wnosi się zastawę z winem malaga, kseresem i wódką, *aguardiente*, która przypomina francuską anyżówkę, (...). Ten posiłek, z kilku nieznacznymi zmianami, powtarza się w całej Hiszpanii” (tamże, s. 23-24). Zwracają w tym jadlospisie uwagę zarówno egzotyczne ingrediencje i ich połączenia (np. zupa z szafranem), jak i dania, świadczące o prostocie tutejszego życia, którym musi sprostać niewyszukana, pożywna kuchnia (składniki takie jak ciecierzycy, kielbasa, potrawa w rodzaju *puchero*), serwowane bez względu na porę roku, także w upalne lato. Najważniejsza dla naszych rozważań jest konstatacja ostatnia mówiąca o jednolitości kulinarnej kraju, a zatem domniemanej jedności kulturowej Hiszpanii. Jak interpretować fakt, że taką samą kolację je się na terytorium całego kraju? Podobieństwo obyczajów kulinarnych wynikała w bardzo dużej mierze z dwóch procesów historycznych o ogromnym znaczeniu dla kultury hiszpańskiej: z podboju większości Półwyspu przez Arabów w 711 roku i prowadzonej pod przywództwem Królów Katolickich rekonkwisty, w czasie której rozpoczęło się kształtowanie nowoczesnego narodu hiszpańskiego, polityczne i kulturowe scalanie udzielnych prowincji. Ciekawe, że najsilniejsze wpływy arabskie na współczesną kuchnię możemy dziś obserwować nie w Andaluzji, która była najdłużej pod panowaniem *moros*, a w Walencji, która została oswobodzona przez Jakuba I Aragońskiego już w 1238 roku. Nie byłoby słynnej walenckiej *paelli*, gdyby nie szafran i ryż, którego uprawy do dziś nawadniane są dzięki arabskim instalacjom.

Z praktykami ujednolicania kulturowego a więc i kulinarnego Hiszpanii mieliśmy też do czynienia za czasów dyktatury generała Franco. Ciekawe byłoby prześledzenie, co składało się na wymagowane narodowe menu i jakie lamigłówki trzeba było przy tej okazji rozwiązywać. Paradoksem jest to, że ulubionym daniem generała była właśnie skomplikowana kulturowo walencka *paella* (Walencja jest na dodatek symbolem republikańskiego oporu wobec frontu narodowego). Można ją było zjeść w każdy czwartek we wszystkich restauracjach, bo Franco miał zwyczaj właśnie w ten dzień, *incognito*, chadzać na *paellę* do przypadkowo wybranego lokalu (Bel, 2015, 56).

Po upadku dyktatury uczyniono z gastronomii jeden z podstawowych wyróżników tożsamości. Jedzenie odtąd miało stanowić o różnicy. Gdy Cees Nooteboom w 1979 roku przyjechał do San Sebastián, miasta które przypominało mu podstarzałą piękność, wylegającą się na sofie, wydawało mu się, że jest w innej epoce. Pisał: „Wchodzę do jednego z zajazdów. Czytam po hiszpańsku, ale menu jest częściowo spisane w jakimś tajemniczym języku. *Txangurra Kokotxas*. Zamawiam to drugie i dostaję gliniany talerz z dziwną, szarawą, lśniącą breją, która smakuje jak ryba. Dopytuję się i słyszę, że jest to danie, które nie występuje nigdzie indziej: gardła — czy karki albo coś takiego — dorszy. Bardzo smaczne, mam jednak wrażenie, że znalazłem się daleko od domu. Jestem jedynym cudzoziemcem w restauracji” (Nooteboom, 2007, 186-187). Zaledwie cztery lata po upadku dyktatury Nooteboom znalazł się w świątyni lokalnej tożsamości, gdzie królowała nie tylko niepowtarzalna kuchnia, ale także nie-do-powtórzenia, dotąd zakazany, język. Dziś w baskijskich restauracjach cudzoziemcy z całego świata rezerwują stoliki nawet z rocznym wyprzedzeniem. To wizyta w restauracji staje się celem ich podróży.

Znamienne, że klienci zagraniczni są dziś odbiorcami ponad 80% posiłków w restauracjach z trzema gwiazdkami Michelin. Hiszpanie prawie z nich zniknęli, co związane było z kryzysem ekonomicznym, jaki dotknął klasę średnią w 2008 roku. To właśnie średniozamożni nie zaś najbogatsi, byli głównymi konsumentami w awangardowych restauracjach (na kolację oszczędzało się czasem kilka miesięcy). Wpływ na to miały zapewne też stosunkowo niskie ceny: koszt kolacji w trzygwiazdkowej restauracji hiszpańskiej wynosi jedną czwartą tej ceny w analogicznym miejscu w Paryżu, Nowym Jorku czy Tokio (co jest warte podkreślenia zważywszy na wysoką cenę produktów, na jakich opiera się tożsamość baskijskiego smaku). Innym, podkreślanym przez Juan Mari Arzaka czynnikiem przyciągającym klasę średnią jest familiarność restauracji: „wiele osób może zaskoczyć to, że to jest wciąż dom rodzinny, prosty, przyjacielski. Nasza filozofia to uszczęśliwiać ludzi, którzy przychodzą. Mają czuć się jak u siebie w domu” (za: Rodríguez, tamże). Podobną filozofię prezentuje inny baskijski szef kuchni: „Eneko Atxa wita mnie w restauracji

Azurmendi słowami *jesteś w swoim domu*. Rozumie gastronomię jako uniwersalny język a luksus jako szacunek dla otoczenia, prostoty i jakości” (Sala, 2015, 37).

W Hiszpanii nigdy nie zamknięto restauracji z trzema gwiazdkami Michelin (jedynym przypadkiem było przekształcenie elBulli w fundację i instytut badawczy). „Paradoksem jest to, że w środku pełnej recesji przeżywamy najlepszy moment w naszej historii” przyznaje Joan Roca (za: García Vega, 26.08. 2012). Kryzys dotknął przede wszystkim restauracje średniej klasy, które nie mogły liczyć na alternatywne metody pozyskiwania klientów (wynajmowanie lokali dla klientów biznesowych) lub pozyskiwanie pieniędzy z innych źródeł: tzw. doradztwo (hiszp. *asesoramiento*) okazało się w kuchni awangardowej kurą znoszącą złote jaja, z którego skorzystało wielu wielkich szefów kuchni<sup>8</sup>. Według Nielsena między 2009 a 2011 rokiem zamknięto 7000 lokali w Hiszpanii (barów i restauracji). Ogólnie w 2012 roku było ich 220 000, tyle samo co w 1997 roku. W restauracjach o średniej klasie obroty spadły o 30 % (za: García Vega).

Od ryzykownych praktyk związanych z umiędzynarodowianiem słynnych restauracji poprzez „doradztwo” szefów kuchni (niemożliwość zagwarantowania jakości i baskijskiego smaku, który uchodzi za *intransferible*), odróżnić trzeba plan tworzenia globalnych sieci współpracy oparty na określonych wartościach tzn. promowanie filozofii hiszpańskiej kuchni awangardowej, której składnikami są „hojność, solidarność i przyjaźń między kucharzami” (J. M. Aizega, za: Rivas, 20.03.2013), „wolność, pasja, relacje, kreatywność i współpraca”<sup>9</sup>, wspieranie myślenia o jedzeniu w kategoriach humanistycznych<sup>10</sup> (dostrzeżenie możliwości oddziaływania kuchni na świat, idee ‘gastronomicznego zrównoważonego rozwoju’). Kształtowaniu takiej ‘wspólnoty kulinarnej’ słu-

<sup>8</sup> Arzak doradza w restauracji Sandó w madryckim hotelu Mercure. Używa do tego „Arzak Instructions”. Aduřiz, uważany za spadkobiercę Ferrana Adri, mówi: „W tego typu restauracji nie ma planu B”. W związku z tym „poświęca 11000 godzin rocznie na kreatywność” bo „mistyka nie płaci rachunków” (za: Garcia Vega, 2012) (zauważmy, że rok pracowitego szefa kuchni liczy sobie więcej godzin niż jest ich w roku kalendarzowym). W ciągu 15 dni Aduřiz otrzymał oferty otworzenia nowej Mugaritz w Azji, Moskwie i Hiszpanii. Wielu kucharzy z gwiazdkami Michelin wierzy, że nie trzeba znać się na biznesie, by umiędzynarodowić restaurację, wystarczy nazwisko. Sergi Arola próbował tak zrobić z barami tapas: otworzył je pod szyldem Arola Vintetres w Brazylii, Arola Tapas w Portugalii, Arola w Chile i w Barcelonie. Martin Berasategui, szef kuchni z największą ilością gwiazdek w Hiszpanii (osiem) zdecydował się na „powiększenie imperium” i podpisał umowę doradczą z hotelami na Dominikanie, w Chinach, w czterech karaibskich hotelach (dwa w Punta Cana, po jednym w Cancun i w Playa del Carmen), Kostaryce. Oprócz restauracji-matki w Lasarte (prowincja Gipuzkoa) ma też restaurację w Barcelonie i na Teneryfie.

<sup>9</sup> Kucharze wraz z profesorami z BBC będą odpowiedzialni za „eksportowanie na cały świat wartości i zróżnicowanej oferty, którą gromadzi awangardowa kuchnia”, R. Rivas, *El Basque Culinary se come el Mundo*, „El País”, 20.03.2013.

<sup>10</sup> Basque Culinary Center utworzyło międzynarodową nagrodę dla szefa kuchni z inicjatywą zmieniania świata na lepsze. Nagroda wysokości 100 000 euro ma być przeznaczona na projekt, który wyraża moc zmieniania świata przez kuchnię, M. Molina, *Cocina humanista, cocina del futuro*, „El País”, 2.02.2016



żyć miało założenie The Basque Culinary Center przy Uniwersytecie Mondragón na obrzeżach San Sebastián. Instytucję tę utworzyło w 2009 roku siedmiu baskijskich kucharzy, do których dołączyli biznesmeni i instytucje publiczne<sup>11</sup>. Celem było rozwinięcie potencjału gastronomii baskijskiej, co związane było z jej międzynarodową ekspansją<sup>12</sup>, stworzeniem „gastronomicznej wieży Babel”. W 2016 roku w BCC studiowało 500 osób z 25 krajów<sup>13</sup>.

Czy rozprzestrzenianie się kuchni baskijskiej i jej instytucji zachodzi także w sferze, którą określić można jako kwintesencję lokalności i wtajemniczenia? W Kraju Basków działa dziś 1500 *txokos*, w niektórych z nich zliberalizowano regulaminy i zezwala się na obecność kobiet (nie oznacza to, że pozwala im się gotować). Niektóre towarzystwa liczą nawet 250 członków (np. założone w 1916 roku Gaztelupe, działające na ulicy 31 de Agosto w San Sebastián), lecz by nim zostać trzeba czekać na śmierć któregoś z nich. Chętnych jest bardzo dużo, mimo że trzeba płacić wysokie składki<sup>14</sup>. Na czym polega fenomen popularności *txokos*? W Kraju Basków jest to miejsce elitarne, ważne dla tożsamości, wspólnotowe, miejsce gdzie można być Baskiem: „W geografii baskijskiej powszechne są nieufne spojrzenia na ulicach miasteczek i szczerze w *txokos*” (Sala, 2015, 27).

Na ile zmienić się mogą zasady działania tych klubów, by wciąż pozostały *txokos*? Czy pleć i wiek są bardzo ważne? Czy trzeba być Baskiem? Towarzystwa funkcjonują w innych miastach hiszpańskich: w Madrycie, Barcelonie, San Esteban de Litera (Huesca), Marbelli, Walencji-Mislata, Meridzie, Santander, La Puebla de Arganzon (prowincja Burgos)<sup>15</sup>. Czy spotykają się w nim Baskowie? Czy hiszpańskie *sociedades gastronómicas* i francuskie *sociétés gastronomiqués* to to samo? Kraj Basków rozciąga się po obu stronach Pirenejów. A co z *txokos* na świecie? Wiadomo, że na północy Hiszpanii mieszka tylko jedna piąta Basków (2 300 000), w samej Argentynie jest ich ponad trzy miliony (aż trzech prezydentów Argentyny miało baskijskie pochodzenie: J. Urquiza, H. Yrigoyen, P.E. Aramburu). Można przypuszczać, że istnienie *txoko* w mieście Meksyk (zał. 1907),

<sup>11</sup> BCC nie ma kłopotów z budżetem: to 5,68 miliona euro (dane z 2012 roku, ale planowano zwiększenie budżetu), gdzie 95% pochodzi z samofinansowania.

<sup>12</sup> W tym celu BCC, zawarło współpracę z Culinary Institute of America (siedziby: Nowy Jork, Kalifornia, Teksas) i tokijskim Yukio Hattori. W ramach umiędzynarodowienia kuchni baskijskiej najlepsi szefowie kuchni (m.in. J. M. Arzak, P. Subijana, M. Berasategui, E. Atxa, A. L. Aduriz) prowadzą warsztaty w Chinach, Rosji, USA, Chile, Argentynie, Meksyku, Kolumbii, Brazylii. Koszt realizacji tego projektu wyceniono na 120 tysięcy euro (dane z 2013 roku za R. Rivas, *El Basque Culinary se come el Mundo*, „El País”, 20.03.2013)

<sup>13</sup> Po Hiszpanach najwięcej jest tu Meksykanów i Kolumbijczyków. Edukacja kończy się przyznaniem tytułu magistra uniwersyteckiego w Naukach Gastronomicznych.

<sup>14</sup> Aby stać się członkiem klubu trzeba zapłacić wpisowe 1200 euro a potem płacić roczną składkę ok. 300 euro, [http://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/01/160116\\_vert\\_tou\\_sociedades\\_gastronomicas\\_espana\\_yv](http://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/01/160116_vert_tou_sociedades_gastronomicas_espana_yv)

<sup>15</sup> Dane za stronę: [http://www.sociedad.esgastronomicas.com/sociedades\\_listado.php?x1](http://www.sociedad.esgastronomicas.com/sociedades_listado.php?x1); dostęp 11.07.2016

w Santiago de Chile, gdzie mieszka półtora miliona Basków czy w argentyńskiej Patagonii (Asociación Vasco-Argentina Urrundik) jest związane z dużą migracją Basków do Ameryki Południowej.

Pod pewnymi względami działalność *txoko* przypomina funkcjonowanie restauracji: każde z nich ma swoje specjalności, w niektórych można ich nawet spróbować. Tego rodzaju profil stowarzyszeń przedstawia książka jednego z jej członków pt. *101 sociedades gastronómicas de Gipuzkoa*. Pedro Martín zebrał w niej 300 przepisów 101 kucharzy z San Sebastián i 22 innych miejscowości prowincji. Każde towarzystwo zaproponowało menu z trzema najlepszymi przepisami na przystawkę, danie główne i deser. Czym innym jest jednak nazwanie się przez zwykłą restaurację *txoko*. Jakie są powody podjęcia takiej decyzji? Posłużmy się przykładem amerykańskiej restauracji Txokos Basque Kitchen, która znajduje się w Orlando na Florydzie. W menu znajdują się steki i frytki z chimichurri, guacamole, tapenada, flan, smażona juka, *churros* z lodami czekoladowymi (zamiast tradycyjnie podawanej gorącej czekolady), burgery, grillowane mięsa (*asado*), obficie posypana kolendrą i ozdobiona zielonymi oliwkami *paella*, *pulpo a la gallega*, *croquetas*. Pod szyldem „kuchni baskijskiej” ukryły się nie tylko typowe elementy gastronomii hiszpańskiej lecz także potrawy byłych hiszpańskich kolonii. Większą precyzję obserwować można w świecie wartości. Wystarczy przeczytać, że „Wspólny stół da wam prawdziwą esencję baskijskiego baru *Pintxo*, gdzie zdobywa się nowych przyjaciół”<sup>16</sup>. Restauratorzy chcą nawiązać do wartości, które stoją za *txokos*: sakralności posiłku, dzielenia się, wspólnoty, klubowej ekskluzywności (wtajemniczenie), eksperymentowania ze sposobami gotowania, szacunku dla lokalnego produktu. Ważną motywacją jest także chęć ogrzania się przy gwiazdkach Michelin, które szybko przychodzą na myśl, gdy usłyszymy hasło „kuchnia baskijska”. Nie jest istotne, czy restauracji tej udaje się realizować te ideały. Wyszukana forma w przypadku Txokos Basque Kitchen oznacza nadanie kanapce formę przypominającą *pintxo*.

Globalizowanie kuchni regionalnej może mieć też inne podstawy niż aksjologiczne czy ekonomiczne. Twórcy internetowej platformy Gure Sukalkintza Cocina Vasca en Bizkaia<sup>17</sup> opublikowali informację o tym, że kuchnia baskijska pomaga odnaleźć szczęście i nadzieję. Badania na ten temat prowadził przez 10 lat dr James Otaolamendi z Uniwersytetu Roadstone w Nebrasce. Raport z badań opublikował w 2015 roku. W ślad za nim autorzy z Gure Sukalkintza piszą, że „codzienne spożywanie kuchni baskijskiej sprzyja produkcji tzw. hormonu szczęścia czyli endorfin. Pro-

<sup>16</sup> <http://txokoskitchen.com/>

<sup>17</sup> Platforma powstała z inicjatywy szefów restauracji Andra Mari (gwiazdka Michelin od 1983 roku), Aretxondo (gwiazdka Michelin w 1996 i 2000), Aizian (gwiazdka Michelin w 2014). Potem dołączyły do nich kolejne restauracje. Na stronie można na niej przeczytać przepisy baskijskiej nowoczesnej kuchni czy poznać sztuki techniczne. Warto zauważyć, że dział *trucos* jest bodaj na każdej stronie internetowej dotyczącej kuchni baskijskiej, co mówi wiele o jej specyfice.

dukcja endorfin bezpośrednio oddziałuje na regenerację komórek i wzrost życiowej nadziei” (*esperanza de vida*) (wpis z 28.12. 2015). Raport ten można zestawić z poprzednim, ogłoszonym w 2010 roku przez Wydział Żywności Uniwersytetu Utah. Twierdzono w nim, że kuchnia baskijska ma taką moc, że samo podawanie porcji *bacalao al pil pil* przynajmniej raz na tydzień podnosi poziom szczęścia o 40% w porównaniu z potrawami z innych części świata. „W związku z tym niezwykłym odkryciem Unia Europejska bada możliwość implementowania kuchni baskijskiej we wszystkich szkołach europejskich. Podniosłoby to poziom życia i stanu ducha wszystkich Europejczyków w pierwszej fazie aby potem rozszerzyć się na wszystkich” podsumowują autorzy z Gure Sukalkintza<sup>18</sup>. Te humorystyczne informacje mówią wiele o współczesnych motywacjach rozprzestrzeniania się mód kulinarnych: jedną z najważniejszych jest dbałość o zdrowie.

Znawcy baskijskiej kuchni twierdzą, że nie można skopiować kuchni (takiej czy innej) bo nie da się przenosić historii, kultury, tożsamości, przyrody. Także próby aplikacji rozwiązań z Bilbao rzadko przerażały się w sukces rewitalizacji przemysłowych miejsc. Wydaje się jednak, że możemy dziś obserwować wylanianie się nowych transnarodowych wspólnot kulinarnych opartych na narodowych, lokalnych, smakach. Miasto baskijskie — Euskal Hiria Bernarda Atxagy — stanowi dla nich odpowiednią przestrzeń symboliczną.

#### Bibliografia:

- Bel, Jonas; 2015, Cataluña, (w:) This is Spain. An incomplete travel guide, Barcelona: NOPHOTO.
- Chávarri Inés P; El Basque Culinary Center se lanza a la conquista del Mundo, „El País” 13.12.2012
- Chávarri Inés P; Elena Arzak hace un poco más grande el apellido, „El País”, 10.04.2012 /dostęp 28.07.2016/  
[http://cultura.elpais.com/cultura/2012/04/10/actualidad/1334087013\\_178631.html](http://cultura.elpais.com/cultura/2012/04/10/actualidad/1334087013_178631.html)  
<http://www.guresukalkintza.com/noticia-la-cocina-vasca-aumenta-la-esperanza-de-vida-y-la-felicidad/> /dostęp 11.07.2016
- García Vega, Miguel Angel; Las estrellas Michelin no pinchan, „El País”, 26.08. 2012
- Gautier, Teofil; 1979, Podróż do Hiszpanii, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Gurrea, Jon; Comer es cosa seria, „El País”, 20.06.2014
- Martín Villa, Pedro; 1997, 101 sociedades gastronómicas de Gipuzkoa, Donostia: ttarttalo
- Molina, Margot; Cocina humanista, cocina del futuro, „El País”, 2.02.2016
- Nooteboom, Cees; 2007, Drogę do Santiago, Warszawa: W.A.B.
- Rivas, Rosa; El Basque Culinary se come el mundo, „El País”, 20.03.2013
- Rivas, Rosa; Paisajes comestibles de cuatro ‘chefs’, „El País”, 15.11.2008

<sup>18</sup> <http://www.guresukalkintza.com/noticia-la-cocina-vasca-aumenta-la-esperanza-de-vida-y-la-felicidad/> /dostęp 11.07. 2016

Rodríguez, Jesús; El poder de la cocina vasca, „El País”, 9.06.2014.

Sala, Eva; 2015, Euskadi, (w:) This is Spain. An incomplete travel guide, Barcelona: NOPHOTO

Seminara, David; Así son los txokos, las deliciosas sociedades gastronómicas del País Vasco, 22.01.2016 (dostęp 1.08.2016)

[http://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/01/160116\\_vert\\_tou\\_sociedades\\_gastronomicas\\_espana\\_yv](http://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/01/160116_vert_tou_sociedades_gastronomicas_espana_yv)