Paco Morales tuo pöytään annokset keskiajan maurilaista mystiikkaa jäljittelevässä ravintola Noorissa Cordobassa.

Uusi espanjalainen keittiö

Modernin espanjalaisen ruokahistorian lyhyt oppimäärä alkaa A:sta – Arzakista ja Adriàsta – ja 1990-luvun alusta. Missä mennään kolmekymmentä vuotta alkuräjähdyksen jälkeen?

TEKSTI: MIKA REMES KUVAT: MIKA REMES JA TOMMI ANTTONEN

Vielä 1980-luvulla mielikuvaa espanjalaisesta keittiöstä hallitsivat juottoporsas, paella, tapakset, gazpacho ja perunamunakas. Makoisaa, mutta kansainvälisesti katsottuna varsin raskassoutuista. Espanjalainen keittiö ei yksinkertaisesti svengannut. Kunnes alkoi tapahtua.

Vuonna 1990 Baskimaan pääkaupungissa Vitoria-Gasteizissa nuori kokki **Fernando Adrià Acosta** osallistui ravintola Zaldiaranissa järjestettyyn Congreso de Cocina -kokkikilpailuun. Hän hurmasi tapahtumaa seuranneet kokkimaailman huiput muun muassa rapeilla viiriäisenmunilla, joissa oli aistikkaasti valuva sisus.

Tiskarina aloittanut ja armeijassa amiraliteetin kokkina työskennellyt Adrià Acosta oli kuusi vuotta aiemmin, 22-vuotiaana, pestautunut ravintola El Bulliin, joka sijaitsi Rosesissa, Katalonian Costa Bravassa. Vuonna 1990 hänestä tuli El Bullin osaomistaja ja keittiön vastaava, ja maailma oppi tuntemaan Fernando Adrià Acostan nimellä **Ferran Adrià**.

El Bulli oli alkujaan ranskalaisravintola, mutta Ferran Adrià hylkäsi ranskalaiset perinteet ja alkoi kehittää omaa kokkaustaan. Apuna hän käytti tieteen menetelmiä ja uusimpia kokkaustekniikoita, eikä mikään ollut pi-

◀ Usokari on yksi Vitoria-Gasteizin suosituista pintxobaareista.

▲ Uusi mestari ja mentorit. Avantgardistisen kokkaamisen pioneerit Juan Mari Arzak (vas.) ja Ferran Adrià (oik.) sekä Heston Blumenthal juhlistivat René Redzepin ja Noman nousua maailman ykkösravintolaksi Lontoossa vuonna 2010.

an sitä, miltä näytti. Oliivi näytti kyllä oliivilta, mutta kun sitä puraisi, geelikuoren sisältä suuhun purskahtikin oliivinestettä.

Adriàn ruokia alettiin kutsua molekyylikokkaukseksi, mutta hän itse puhui ruokien uudelleenrakentamisesta. Se tarkoitti sitä, että hän purki ne alkutekijöihinsä ja kokosi toisessa muodossa tutun makuisina. Se hämmästytti, mutta toisaalta myös nostatti ankaraa kritiikkiä kemikaalien käytöstä ja liian pitkälle menevästä prosessoinnista.

Adriàn ruokia alettiin kutsua molekyylikokkaukseksi, mutta hän itse puhui ruokien uudelleenrakentamisesta.

Vuonna 1997 El Bulli nousi kolmen Michelin-tähden sarjaan. 2000-luvulla se valittiin viisi kertaa World's 50 Best Restaurants -listan ykköseksi. Siitä oli tullut ilmiö. Tarjolla oli joka vuosi tuhat kertaa enemmän syöjiä kuin paikkoja. Keittiö- ja salipestistä, lyhyestäkin, tuli ammattilaisille valtava meriitti.

Ferran Adrià pisti lapun El Bullin luukulle sen suosion huipulla vuonna 2011. Sen jälkeen hän on keskittynyt El Bulli -säätiön toimintaan sekä uusien ravintolaideoiden hiomiseen yhdessä veljensä **Albert Adriàn** kanssa. Heidän ravintoloistaan, jotka suljettiin koronaviruksen takia vuonna 2020 odottamaan suosiollisempia aikoja, Tickets tarjosi moderneja tapaksia sirkushengessä, Hoja Santa ylisti Meksikon makuja, Pakta taas japanilais-perulaisia ja Bodega 1900 teki kunniaa perinteiselle vermutti- ja tapaskultuurille. Lähimpänä El Bullin tyyliä on edustanut vuonna 2017 avattu merenantimiin keskittyvä Enigma.

Maineen juuret ovat Baskimaassa

El Bulli keräsi kansainvälistä mainetta Kataloniassa, mutta uuden espanjalaisen keittiön ›

Merisiilillä komistettu rapukeksi on malliesimerkki Aponienten merellisistä oivalluksista.

▼ Maailman parhaaksi naiskokiksi valittu Elena Arzak jatkaa Juan Mari Arzakin kolmen tähden työtä Baskimaan ruokavallankumouksen aloittaneessa Arzakissa.

▲ Jordi Cruz jatkaa Barcelonassa kolmen Michelin-tähden Abacissa katalaanikeittiön modernisointia.

Ruijanpallasta, pikkupapuja ja tomaattilientä Azurmendin tapaan. Azurmendi Bilbaossa on yksi Baskimaan kolmen Michelin-tähden ravintoloista.

juuret ovat kuitenkin Baskimaassa, jossa ruokakulttuuri on aina ollut askeleen muuta Espanjaa edellä. Baskien vahvat ruokaperinteet pohjautuvat rikkaisiin merenantimiin, hyviin lihoihin ja kasviksiin sekä viineihin. Lisäksi Baskimaassa oli 1970-luvulta lähtien seurattu tarkkaan ja otettu mallia siitä, miten Ranskassa nouvelle cuisine ja kolmen tähden kokit **Paul Bocusesta Michel Guérardiin** paistattelivat julkisuudessa.

Kun Zaldiaranin omistaja **Gonzalo Antón** halusi nostaa baskilaisen keittiön parrasvaloihin, syntyi Congreso de Cocina. Kilpailu järjestettiin ensimmäisen kerran vuonna 1985. Sen idea oli saada lupaavimmat paikalliset kokit kisaan sekä kutsua keittiöiden ykköskaartia Ranskasta antamaan tapahtumalle uskottavuutta ja huomiota. Esiintyjäkaartista löytyi vuosien varrelta sellaisia supertähtiä kuin **Alain Ducasse**, **René Redzepi**, **Pierre Gagnaire** ja **Carlo Gracco**.

Antónin temppu onnistui ja avasi tien uuden baskilaisen keittiön esiinmarssille.

Edistyksen kauhan otti vahvimmin käteen **Juan Mari Arzak,** joka lähti uudistamaan baskikeittiötä reippain ottein. Hänen ajattelunsa keskiössä olivat parhaat paikalliset raaka-aineet ja annokset, joissa perinteet muuttuivat rajoja rikkoviksi avantgardistisiksi luomuksiksi. Pioneerityö huomattiin: Michelin nosti Arzakin vuonna 1989 kolmen tähden luokkaan ensimmäisenä vaan ei viimeisenä baskiravintolana.

”Kolmen Michelin-tähden ravintolassa ei ole tarjoilijoita ja annokset ojennetaan baaritiskeiltä ja keittiöstä kuin ne olisivat katuruokaa.”

Arzakin menestys ja mediahuomio innostivat uutta kokkisukupolvea. **Martín Be-**

rasatequi nimikkoravintolassaan ja **Andoni Luis Aduritz** Mugaritzissa jatkoivat San Sebastian nostamista ruokamaailman hot spotiksi.

Kataloniassa El Bullin lisäksi **Rocan** veljesten El Celler de Can Roca sekä **Santi Santamarian** El Racó de Can Fabes lisäsivät avantgardekokkauksen mainetta. **Carme Ruscalleda** nousi ravintolallaan Sant Pau ensimmäisenä espanjalaisena naiskokkina kolmen Michelin-tähden luokkaan.

Mitä pohjoinen edellä, sitä etelä perässä

Madridissa leikkisää ja anarkistista ruokaa alkoi tykittää lautaselle **David Muñozin** DiverXO. Vuonna 2007 perustetussa kolmen Michelin-tähden ravintolassa ei ole tarjoilijoita ja annokset ojennetaan baaritiskeiltä ja keittiöstä kuin ne olisivat katuruokaa. Muñozin kantava idea on suhtautua ruokaan kuin maalaukseen: sitä voidaan roiskia, maalata ja levittää kanvaasille syötäväksi. Lisäksi ruuissa maistuvat vahvat vaikutteet ympäri maailmaa, varsinkin Japanista.

Andalusian Córdobassa **Paco Morales** on hämmästyttänyt ravintola Noorissa ruualla, joka inspiroituu maurilaiskeittiöstä, Al Ándalusista. Samanlaisia raaka-aineita käytettiin keskiajalla. Niinpä esimerkiksi peruna, tomaatti, maissi, chili ja suklaa ovat pannassa. Sen sijaan taiturimaisissa annoksissa maistuvat hedelmät, pähkinät, hunaja, tee ja lukuisat yrtit. Noorin ruuasta puuttuvat tyystin pohjoisespanjalaisen avantgardekokkaukselle tyypilliset rakenteet vaahdoista hyytelöihin. ›

Ohutta focacciaa hanhenmaksalla ja tryffeliemellä oli vuonna 2014 Barcelonan kuumimman kuppilan Abacin Jordi Cruzin yksi tyylinäytteistä.

Ananan laaksossa Baskimaalla valmistettiin suolaa jo roomalaisajalla. Suolaa tehdään edelleen perinteisellä tavalla, ja Ananan suolaa käyttävät liki kaikki Baskimaan tähtiravintolat.

▶ Aponienten Ángel León on modernin espanjalaiskeitiön uusin supertähti.

▲ Casa Alcaden pintxotarjonta San Sebastianin vanhassa kaupungissa pistää pään pyörälle.

Espanjan lounaisosassa, Cádizin satamakaupungin naapurissa, El Puerto de Santa Maríassa sijaitsee kolmen tähden ravintolaksi vuonna 2017 noussut Aponiente, jota kipparoi merenelävien pellepeloton, Espanjan kokkimaailman uusi supertähti **Ángel León**.

Aponienten maistelumenujen kaikissa annoksissa on mukana jotain merellistä: juustokakussa maistuu plankton, kohokkaassa merilevä.

Léonin missiona on paitsi kekseliäs ruoka myös uusien ravintolähteiden kehittäminen. Léon näkee suuria mahdollisuuksia ravinteikkaiden levien ja planktonien käytössä, missä piilee mahdollisesti myös keino saada uhanalaiset kalakannat säilymään kestävinä.

Ángel León on tehnyt työtä myös edistyksellisten valmistusmenetelmien kehittämiseksi. Yhdessä Cádizin yliopiston kanssa hän on kehittänyt Clarimax-menetelmän, jolla kylmästä keitinliemestä saadaan erotettua rasva pois maun heikentymättä.

Ángel León pitää huolen siitä, että modernin espanjalaisen keittiön kehitys ei tyssää vielä aikoihin. ✖

Eläköön pintxoilu!

Myös pintxokulttuuri on kehittynyt uuden baskilaisen keittiön myötä. Monet baarit tekevät pintxonsa fine diningia hipovina lautasannoksina.

ESPANJALAINEN tapaskulttuuri on ikivanha. Tarinan mukaan työmiehet sijoittivat keskiajalla palkkansa mieluummin alkoholiin kuin ruokaan. Miesten kunnosta huolestunut kuningas määräsi, että juomien kanssa on aina tarjottava jotain purtavaa. Syntyi tapa, juomalasin päälle kanneksi asetettava pieni syötävä. Sanan uskotaankin juontuvan espanjan verbistä tapar, peittää. Tapas on monikko ja tarkoittaa siis useaa pikkusyötävää.

Baskeja ei kuitenkaan kannata ärsyttää puhumalla tapaksista vaan pintxoista. He voivat perustella pintxomaniaansa sillä, että 1930-luvulla Baskimaassa yleistynyt pintxokulttuuri on rikkaampaa ja monipuolisempaa. Rikasta ja monipuolista se onkin. Iltaisin San Sebastianin vanha kaupunki houkuttelee kiertämään pintxobaarista toiseen, joissa tilauksesta tehtävät annokset hipovat fine diningia. Tarjonta on ällistyttävän runsas.

Tamperelainen **Mikko Reinikka** sai pintxonpureman juuri San Sebastianissa. Paikallinen pintxoille omistettu festivaali, Tamporrada, on innostanut Reinikan järjestämään vuosittaisen Tamperrada-tapahtuman Tampereella. Joukko tamperelaisravintoloita valmistaa kukin yhden pintxon, jota tarjotaan asiakkaille, ja yleisö äänestää niistä mieluisimman. Loppuvuonna 2020 Reinikka toteutti unelmansa, oman Koski Pintxo -baarin Koskipuiston kupeeseen.