

ROSIO SANCHEZ

Ekte vare

**DEN NORDISKE NASJONALRETEN STÅR I FARE FOR EN OVERHALING.
- DATTERA TIL SANCHEZ VIL LÆRE OSS HVORDAN MAN EGENTLIG LAGER TACO.**

TEKST: EVA HELBÆK TRAM FOTO: IRINA BOERSMA

Et av verdensgastronomiens hotteste navn akkurat nå er en ung amerikansk kvinne med meksikanske aner, som har slått seg ned i København. Etter seks år som sjefs-dessertkokk på restaurant Noma, er Rosio Sánchez sprunget ut som selvstendig restauratør med sitt utendørs taquería, *Hija de Sánchez* («Dattera til Sánchez»), og hun har en soleklar misjon: Å lære oss nordboere hvor fantastisk meksikansk mat kan smake når den er laget fra bunnen, av skikkelige råvarer.

TENK PÅ NYBAKT BRØD. Så tenker du på nypoteter. Kan du forestille deg noen av dem uten ferskt, deilig smør? Kanskje, men de fleste av oss vil være enige om at begge deler er mye bedre med smør enn uten.

Sånn har Rosio Sánchez det med *salsa verde*, hvor man blant annet blander hvitløk, chili og koriander med hovedingrediensen *tomatillo* («Liten tomat», red. anm.). Denne lille grønne tomatliknende arten av nattskyggefamilien er lett tilgjengelig i Mexico, hvor den bidrar med sylrlighet, aroma, friskhet og et lite bitt i den grønne sausen som er uunnværlig tilbehør til mange retter, ikke minst tacos.

For Rosio, som har vokst opp i en meksikansk bydel i Chicago, med meksikanske foreldre og en tortillafabrikk noen få hundre meter fra barndomshjemmet, er den grønne salsaen en essensiell del av det meksikanske kjøkkenet. Derfor var oppgaven med å skaffe skikkelige tomatillos en av de første hun kastet seg over da hun begynte å leke med tanken om å åpne et taquería i København.

– Jeg har brukt de siste to årene på å finne ut hvordan jeg kan få tak i dem, forteller hun.

Å importere ferske tomatillos fra Mexico er utelukket. Syltet funker heller ikke, for de er ikke gode i salsa. Å dyrke dem selv har hun forsøkt sammen med den kjente danske øko-bonden Søren Wiuff, men heller ikke det prosjektet har lyktes enda.

– I fjor ble de ganske bra, men for søte. Og i år har det ikke fungert fordi sommeren kom så sent til Danmark. Nå må jeg skaffe noen flere frø, og så må vi prøve igjen. Kanskje innendørs, jeg vet ikke, men jeg er fast bestemt på å finne en løsning.

SOLEN SKINNER på det lille taqueríaet Hija de Sánchez ute på markeds-plassen foran matmarkedet *Torvehallerne* i København første gang vi møtes. Strålene gir liv til de fargerike motivene på den lille boden, og den lyser opp som en meksikansk oase midt i de ellers så stilrene gigantkonstruksjonene av stål og glass. Rosio har en gul stoffblomst i det svarte håret, og fra radioen strømmer amerikansk croonermusikk. Duften av ferskbakt maistortilla vekker et gammelt minne om en meksikansk señora, som introduserte meg for det meksikanske gatekjøkkenet fra en beskjeden tacovogn på et gatehjørne i Oaxaca i Mexico for femten år siden. Jeg husker hvordan hun slang *chorizo fresco* og poteter i stekepanna mens tortillaene holdt seg varme i et klede. Hun strødde rundhåndet over med en mystisk urt, som jeg i dag vet var koriander. Mens hun lagde maten risset hun inn antallet tacos i skjærebrettet for å holde styr på hva regningen skulle komme på. Det kostet aldri mer enn en tier for et måltid.

Det er nettopp disse ferske tortillaene Rosio har brukt aller mest energi på å få på stell.

– Det har vært viktig for meg å skaffe den riktige maisen, så de skal smake som, og minne om, å spise i Mexico, forteller hun.

– Men det har vært skikkelig tøblete å få det til. Jeg har ikke tall på hvor mange mislykkete forsøk med forskjellige slags mais vi har hatt. Både fra Danmark, fra resten av Europa og fra forskjellige steder i Mexico. For å lage en god maistortilla er det helt essensielt at du har fersk *masa* (maisdeig, red.), og den kan bare lages av en bestemt type mais, som vokser i et spesielt klima i Mexico.

Både av prinsipielle- men også av økonomiske grunner skaffer hun de fleste råvarene sine fra Danmark, men når det gjelder chili og mais er det ingen vei utenom import hvis hun skal treffe den helt autentiske smaken.

Masaen lager Rosio og teamet hennes ved å koke tørket mais med kalsiumhydroksid i en time, før hun steinmaler maisen på en maskin. Hver dag bruker de tre timer bare på denne delen av jobben, og Hija de Sánchez er det eneste stedet i Norden, mest sannsynlig i hele Europa, hvor du får maistortillas laget av fersk masa.



Amerikansk-meksikanske Rosio Sánchez lager taco fra bunnen av med skikkelige råvarer.



Masaen bruker Rosio og teamet tre timer på å lage fersk hver morgen.



Maistortillaene skal smake som, og minne om, å spise i Mexico.



SELV OM PRISEN på en taco hos Hija de Sánchez er høyere enn på et meksikansk gatemarked, så er de 35 danske kronene den koster en overkommelig pris. Uansett er det betraktelig billigere å spise her enn på Rosios tidligere arbeidsplass, Michelinrestauranten Noma, hvor hun nylig sa opp jobben etter seks år.

– En topprestaurant henvender seg bare til folk som har råd, og som prioriterer å bruke de pengene opplevelsen koster. Det kan være fantastisk, men det er ikke det jeg vil lenger. Jeg fikk ideen til Hija de Sánchez fordi jeg savnet meksikansk mat av god kvalitet i København, etter å ha bodd her så lenge. Jeg syntes at noen burde la folk få bli kjent med de autentiske meksikanske smakene, og jeg kunne ikke se noen grunn til at det ikke skulle være meg. Jeg har jo vokst opp med meksikansk mat, og med å spise tortillas hver dag, og visste jo hva jeg hungret etter.

PÅ SPISEBORDET i barndomshjemmet til Rosio kunne man ofte finne pozole, en slags maissuppe med kjøtt, og andre ganske solide retter. Tortillas og salsa verde var fast tilbehør, og familien på fire snakket spansk rundt bordet. Da Rosio var 13 år gammel begynte hun å bake.

– Jeg likte ekstra godt å bake om natten, for da hadde jeg kjøkkenet for meg selv. Når jeg var alene hadde jeg ro til å sette meg inn i oppskriftene og prøve å spice dem opp litt. Hvis jeg gjorde feil var det ikke så farlig, jeg startet bare fra begynnelsen igjen. Jeg har alltid vært utrolig glad i å bake, og elsker at jeg får gitt litt av meg selv, samtidig som jeg gjør noe jeg virkelig liker. Og så er det jo et faktum at du blir alles beste venn når du kommer med cookies. Rosio ler.

INTERESSEN FOR Å BAKE fikk henne til å søke seg inn på konditorskolen i Chicago, og etterpå jobbet hun på forskjellige restauranter i hjembyen. Men på nettet leste hun stadig om europeiske kokker som startet karrierene sine når de var pur unge, og hun følte seg eldgammel.

– Jeg var 21, og hadde følelsen av at jeg var fullstendig på hæla. Jeg bestemte meg for å finne ut av hvilken restaurant i verden jeg aller helst ville arbeide i, og forsøke å få jobb der. Det måtte være et sted hvor jeg virkelig kunne lære noe, og ta inn verdiene deres, forteller Rosio. Valget falt på Wylie Dufresnes WD-50 i New York, hvor hun jobbet som *stagiaire* i en uke før hun ble ansatt (En *stagiaire* jobber gratis på restauranter rundt i verden for å lære og få erfaring. Det er vanlig at unge kokker reiser rundt som *stagiaire* i perioder på 3-6 måneder. red.anm.)

– Akkurat som jeg hadde håpet lærte jeg utrolig mye på WD-50. Det var ikke en klassisk topprestaurant, men et avslappet sted hvor maten ble tatt veldig seriøst.

På WD-50 fikk alle kokkene ansvar for å utvikle retter til menyen, og Dufresne var en viktig læremester for unge Rosio.

– Han lærte meg at hvis du vil nå et mål, er det bare du selv som kan finne veien. Du kan ikke vente på at andre forteller deg hvordan du skal nå det. Og du blir nødt til å akseptere at du kommer til å gjøre noen feil underveis, og likevel fortsette å utfordre deg selv, ellers blir du ikke bedre. Og det er sant.

ETTER TO ÅR PÅ WD-50 reiste Rosio til Europa for å jobbe som *stagiaire* på forskjellige topprestauranter. Underveis fikk hun melding fra en kollega



Taqueriaet Hija de Sánchez ligger på plassen foran Torvehallerne i København.



som hun hadde jobbet sammen med i New York. Noma manglet dessertkock. Kanskje det kunne være noe for henne?

Rosio slapp alt hun hadde i hendene og flyttet til København i løpet av tre uker

– Jeg svarte umiddelbart: «Okay, jeg kommer!» Jeg var fullstendig likeglad med hvilken stilling det var snakk om. Jeg vet ikke hvilken dag i uken det var, men kan huske at det var i oktober.

Rosio kom, snakket med René (René Redzepe, sjefskokk på Noma red.) og begynte å jobbe umiddelbart. Hun startet på gulvet og fikk snart jobben som dessertkock. De siste to årene på jobbet hun med å utvikle nye retter i testkjøkkenet.

– På Noma lærte jeg mye om å jobbe med sesongene og bruke dem som parameter. Hvis noe ikke er i sesong kan du rett og slett ikke bruke det, men må finne et alternativ. Det er et fantastisk internasjonalt miljø, fordi folk kommer fra hele verden for å jobbe der. En kokk fra Tyskland har en helt annen måte å se ting på enn en kokk fra New York, og det legger også grunnlag for spennende diskusjoner. Sånt gir grobunn for en kreativitet som er helt unik. Etter fem år hos Noma meldte behovet seg for å gjøre noe annet.

– Det er to år siden jeg begynte å leke med tanken på å åpne et taquería. Etter ett år i tenkeboksen bestemte jeg meg for å gjøre det, og året etter brukte jeg på å teste ut ting jeg visste jeg ville ha på menyen.

Våren 2015 sa Rosio opp jobben for å dedikere seg til Hija de Sánchez.

– Siden jeg sluttet har jeg ikke én gang tenkt at jeg skulle ønske jeg var på Noma. Selvfølgelig savner jeg kollegene mine, for de var på en måte familien min her i Danmark, men jeg brenner virkelig for dette prosjektet. Nå er det dette som er familien min. Teamet mitt.

KLOKKEN ER NESTEN TOLV, og det har allerede dannet seg en liten kø utenfor Hija de Sánchez. Damene bak disken i det lille taqueriaet begynner å ta imot de første bestillingene. Papptallerkener med Tacos 'al pastor, fylt med marinert svinekjøtt, ananas, løk-salsa og koriander fra Nordvest-Sjælland, *Lengua* med karamellisert oksetunge og jalapeño-salsa, og quesadillas med queso fresco fra et lokalt osteri i Rødovre langes over disken. Selv får jeg taco med smilende speilegg, sprøtt fritert baconsvor, mild rød salsa, rå løk og masse koriander. Det er perfekt harmoni mellom alle grunnsmakene, og maks intensitet i alle komponentene. Det er nesten magisk, og hvis jeg lukker øynene er jeg tilbake hos señoraen i Oaxaca.

Tilfeldig forbipasserende blander seg med turister i alle aldre og et par kokkelæringer fra en av de mest trendy restaurantene i København. Side om side spiser de taco'ene sine ved langbord, med fingrene, rett fra papptallerkener.

Det er ikke tilfeldig at Rosio åpnet en utendørs taqueria i stedet for en tradisjonell restaurant. – Jeg elsker dette, sier hun. – Jeg elsker å spise og å jobbe utendørs. Både fordi det er uformelt, og fordi det understreker grunntanken min med dette stedet: Du skal ikke planlegge å komme hit.

Du skal bare droppe innom fordi du likevel er på markedet for å kjøpe noe annet, og så kan du ta deg en taco hvis du får lyst på akkurat det.

EN DEL AV FORKLARINGEN på at det er lenger kø til tacos enn til thaimat på plassen foran Torvehallerne, finner du på sosiale medier. De fine tacoene med fyll av salsa og kjøtt er fotogene, og det samme er Rosio, minichurrosene med lakris, og de hjemmelagde ispinnene med avokado, kokosnøtt eller frossen *tepache* (en fermentert ananasdrick, red.) dyppet i *mescal*. Blant Rosio sine fans finner du ikke minst hennes tidligere sjef, René Redzepe, som hjalp henne med å lange tacos over disken på åpningsdagen i sommer.

Hija de Sánchez er allerede omtalt i internasjonale medier som Vogue og The New York Times, mens de lokale mediene har vært litt tregere i avtrekkeren. Dessverre, synes Rosio, for en del av hennes masterplan er å spre kunnskapen til ekte meksikansk gatemat til oss som bor her i Norden.

– Hvis jeg skulle understreke hva jeg veldig gjerne vil med dette stedet, så er det å gjøre flere oppmerksomme på hvor fantastisk meksikansk mat kan smake hvis den er laget skikkelig. Jeg har ikke prøvd ferdige tex-mex kits, så jeg kan ikke uttale meg der, men jeg kan jo si at jeg heller ikke har hørt noe godt om dem. Det er noen ting her i verden som rett og slett må være ferskt og laget fra bunnen for å smake ordentlig. For eksempel guacamole. Og tortillas. Hvorfor kan man ikke kjøpe dem ferskbakt i matbutikkene sånn som man kan med brød? På lengre sikt er det noe jeg gjerne vil jobbe med, men det er en helt annen greie, så akkurat nå fokuserer jeg all energien min her. Det andre kommer senere, hvis muligheten åpner seg.

DET ER BLITT HØST, men selv om det duskregner er det fremdeles mange som spiser tacos foran Hija de Sánchez. Tross de latinamerikanske røttene biter ikke været på Rosio, som fremdeles har kortermet t-skjorte under forstykket. Stoffblomsten i det svarte håret er hvit, og med sin milde, glade energi lyser hun opp i mylderet av regnfrakker. Kulden gjør henne ikke noe, men det danske klimaet byr fremdeles på et problem. Hun har ikke fått orden på tomatillo'ene. Til gjengjeld har hun funnet en alternativ ingrediens til sin salsa verde:

– Stikkelsbær! De er supre, fordi de har mye av den samme syren og friskheten som tomatillo, og så er de herfra. Men selv om de er et glimrende alternativ, skal Søren (Wiuff, red.) og jeg prøve igjen til neste år, og se om vi klarer å dyrke tomatillo her som har det riktige syreinnholdet. Hvis vi ikke lykkes kan det hende vi må gi opp det prosjektet, men for meg er det naturlig å prøve igjen og igjen til alle muligheter er testet. Først da er jeg sikker, og helt i vater. ◦



Fritert fiskeskinn



Rosio elsker å spise og jobbe utendørs hele året.

Q & A

Hvor finner du ditt zen?

Om morgenen, før jeg drar på jobben. Jeg nyter å ha alenetid til å strekke ut, høre på musikk og bare være stille, mens jeg forbereder meg mentalt på dagen som kommer.

Når er du utenfor komfortsonen din?

Når jeg er på byen en lørdagskveld, fordi det er så sjelden det skjer. Vi kokker har normalt fri om dagen, når byen er helt stille, og ikke om lørdagen hvor den myldrer av liv og fulle folk. Jeg tror jeg kan telle på én hånd hvor mange ganger jeg har opplevd det, altså en lørdag på byen, og da føler jeg meg ganske malplassert.

Hvem kunne du godt tenke deg å invitere på middag?

Foreldrene mine! De har aldri vært her. Jeg ville elske å lage mat til moren min.

Hva liker du med København?

At alt er så organisert. At man kan sykle til alt. Og jeg elsker alle de vennene jeg har fått her og det fellesskapet, som er blant oss kokker både her i København og i resten av verden.

Hvem ser du opp til?

Jeg er imponert over hva René har skapt på Noma. I begynnelsen var folk litt skeptiske til prosjektet hans, men når du ser det i dag: Hvor langt han har kommet, det fellesskapet han har skapt rundt seg, den måten han har satt København på det gastronomiske verdenskartet på, og banet vei for alle andre. Det synes jeg er beundringsverdig.

Hva savner du?

Meksikanske råvarer av god kvalitet. Men det skal jeg nok få orden på.

AMIGOS DE SANCHEZ

Før Rosio åpnet Hija de Sánchez, dro hun til Spania for å søke råd hos den meksikanske kokken Paco Méndez. Sammen med Albert Adrià står han bak topprestauranten Hoja Santa og taqueriaet Niño Viejo. Da hun fortalte Méndez at hun skulle åpne en måned senere, tilbød han straks å komme og hjelpe henne i ferien sin. Han ville gjøre hva som helst hun trengte ham til, om det så var å ta oppvasken. I stedet ble de enige om at han skulle lage sin egen versjon av en taco som et slags gjestespill. På den måten ble ideen født om å lage Amigos de Sánchez, et pop-up konsept hvor Rosios kokkevenner fra hele verden kommer til Hija de Sánchez for å lage tacos med inspirasjon fra kjøkkenet i deres eget land. I tillegg til Rene Redzepi, har kjente navn som Jorge Vallejo (Quintonil, Mexico), Zaiyu Hasegawa (Den, Japan), Lars Williams (Noma, Danmark) og Matt Orlando (Amass, Danmark) vært på besøk.

Følg med på kommende Amigos de Sánchez pop-ups ved å følge Hija de Sánchez på Instagram (@hijadesanchez) eller Facebook (Hija de Sánchez).

Hija de Sánchez

Torvehallerne, Frederiksborggade 21,
København K, Danmark
hijadesanchez.dk



MESTER PÅ SESONG

Med hjerte og kunnskap om sjømat tilbyr Lofoten Fiskerestaurant en meny av et internasjonalt nivå i hyggelige lokaler. Sett av tid til en ny matopplevelse på bryggekannten – med solide råvarer av ferskeste kvalitet vet vi å dra nytte av sesongenes smaker og muligheter.

I januar er det bare å glede seg, da byr vi på sesongens skrei. På riktig og tradisjonelt vis kommer den faste skreien med smørdampede gulrøtter, lever, rogn og smeltet smør.

Stranden 75 Aker Brygge, Oslo
www.lofoten-fiskerestaurant.no | Tel: 22 83 08 08

