

Nezadovoljni nazivom "Molekularna gastronomija", tri su velika svjetska chefa, Ferran Adrià, Pierre Gagnaire i Heston Blumenthal, uz pomoć vrsnog kulinarskog autora Harolda McGeeja, napisali i potpisali izjavu u kojoj tvrde kako je inovativnost itekako bitna za kvalitetu i budućnost kuhanja. Koji su temelji i zaključci tog akta i što se kuha u postmodernističkom kulinarstvu PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

CHEFS STATEMENT & POST-MODERN CUISINE

USPON, PAD I NOVI ŽIVOT MOLEKULARNE GASTRONOMIJE

JEDANAEST JE SATI UJUTRO i u restoranu Fat Duck, u engleskome Brayu, hrana iz kuhinje munjevito stiže u blagovaonicu. Ne radi se ni o kakvoj preuranjenoj gužvi za ručak, jer danas se on tu ne služi. Naime, polovica sale preuređena je u fotografiski studio, a jela **Hestona Blumenthala**, vlasnika *chefa* Fat Ducka, toliko su delikatna da ih se pred objektiv fotoaparata mora donijeti brzo, kako ne bi izgubila ništa na vizualnoj atraktivnosti.

"Radimo na novoj knjizi, ovaj put isključivo o Fat Ducku, s receptima koje rabimo u restoranu. Ne zanimaju me više knjige prilagođene kuhanju kod kuće i slično. Ovo je prvi put da radim nešto za profesionalce i one kojima je kuhanje strast, a ne samo zgodan hobi. To će biti knjiga koja će predstaviti bit restorana i mene kao idejne snage iza njega. Tu će se moći pratiti put svakog jela - od ideje, koncepta, odnosno tehnike, pa do realizacije u obliku različitih jela, sa svim detaljima i finim izoštravanjima. Veliki mi je izazov prenijeti sva znanja koja sam nakupio", sa strašu nam priča Blumenthal. Iako Hestonov ured, tijekom dva mjeseca kada dovršava materijal za knjigu (trebala bi izići u listopadu), prema "striktnoj uputi" odbija sve novinarske upite za razgovor, do jednog od vodećih svjetskih *chefova* uspjeli smo doći preporukom i porazgovarati s njim u stanci snimanja.

"Jako mi je stalo do toga kako će knjiga izgledati. No, već je narasla na više od 700 stranica, iako je izvediva granica, s obzirom na kvalitetu papira koju želim, negdje između 450 i 500. Knjiga je podijeljena na tri dijela - prvi je biografski, drugi sadržava 50-ak recepata s jelima koja

HESTON BLUMENTHAL Chef upravo dovršava knjigu o svom najboljem restoranu na svijetu Fat Duck, smještenom u malom berkširskom selu udaljenom 45 minuta od Londona



su proslavila Fat Duck, dok se treći bavi znanosti i uključuje 18 poglavljaja koje potpisuju znanstvenici s kojima sam suradivao. Ovaj posljednji vjerojatno ću morati skratiti", zabrinuto kaže Heston. Spomenuta suradnja sa znanstvenicima te titule poput "Dalmatian kitchen" i "dr. Frankenstein's trapeze" učinile su Hestona Blumenthala *chefom* za kojega su čuli i gastro-laici. Ipak, 42-godišnji mesija iz kulinarске meke u malenom berkširskom selu, 45 minuta udaljenom od Londona, s restoranom koji je prije tri godine ugledni magazin Restaurant proglašio najboljim na svijetu (već

devet godina drži tri Michelinove zvjezdice), nešto je posve drugo od "ludog znanstvenika" kakvim ga tisak uporno portretira. Slava Hestona Blumenthala temelji se na njegovu znanstvenom pristupu kuhanju, vještini koju stručni, manje stručni i laički tekstovi (često i u hrvatskom tisku) olako nazivaju "molekularnom gastronomijom" ("dekonstruktivističkom kuhinjom" ili "kulinarском alkemijom"). No, malo autora koji lakonski rabe taj termin uopće zna da ga je 1988. skovao danas pokojni Nicholas Kurti, fizičar sa sveučilišta u Oxfordu. Kad je otisao u mirovinu, Kurti se povezao s francuskim znanstvenikom Hervéom Thisom te je taj dvojac 1992. primijenio metode znanstvenog istraživanja ne bi li proširio i unaprjedio načine na koji ljudi kuhanju.

Prije nego što je, prije 13 godina, otvorio Fat Duck, Blumenthal je imao jedva tri tjedna iskustva rada u profesionalnoj kuhinji, a sve ostalo naučio je sam. Sa suprugom Susannom prodao je kuću, uselio se kod roditelja i novac uložio u otvaranje restorana. Priča koja je uslijedila znatno je poznatija jer su tri Michelinove zvjezdice i pohvale kritičara slijedili brojni novinski napisи koji su se bavili senzacionalističkom stranom Hestonova kulinarског стила. Tako

niti jedan tekst nije mogao zaobići kašu od puževa (*snail porridge*) i sladoled od jaja i špeka (*bacon-and-egg ice cream*). S vremenom, Hestona, koji je tehnike, poput kuhanja u vakuumu (*sous-vide*) i obradu tekućim dušikom rabio kao polazišnu ideju za spravljanje jela superiora okusa, počeli su smetati napisi o "ludim jelima" (bijela čokolada s kavijarom, sorbet od sardina na tostu, *mousse* od limete "skuhani" u tekućem dušiku, sladoled od dimljene slanine...) i naslovi poput "kaša od puževa? Radije Big Mac!". Znajući da Blumenthal ne voli rabiti izraz "molekularna gastronomija", pitamo ga koju filozofiju zagovara nova knjiga?

"Jednostavno želim pokazati da je sve ono što radim zapravo jedan od načina kuhanja. Kad čujete



EL BULLI ime je restorana kojem je Fat Duck prepustio titulu najboljeg restorana svijeta 2005. godine. Katalonce u Cali Montjola godišnje posjetiti svega 8000 prethodno navedenih sretnika





FERRAN ADRIÀ Katalonski čarobnjak drži se one stare: "Kreativnost znači - nikada imitirati". Od 1983. do 1993. restoranu El Bulli je priskrbio san svakog chefa - tri Michelinove zvjezdice. Restoran radi svega šest mjeseci u godini, a drugu polovicu se istražuju i stvaraju nova jela

CHEFS' STATEMENT

Svijet hrane u moderno doba umnogome se promjenio. Promjena je posebice bila brza tijekom posljednjih deset godina. Zajedno s ostalim razvojem, novi pristup kuhanju pojavio se u restoranima širom svijeta, uključivši i naše. Držimo da je taj pristup većinom krivo shvaćen, kako unutar, tako i izvan naše profesije. Njegovi određeni aspekti pretjerano su naglašavani i senzacionalizirani, dok su ostali ignorirani. Vjerujemo da se radi o važnom trenutku u povijesti kuhanja te želimo pojasniti principe i razmišljanja prema kojima se povodimo. Nadamo se da će "Izjava" biti korisna svima koje zanima hrana, a posebno našim kolegama, novim generacijama kulinarskih profesionalaca.

1. Tri temeljna principa kojima se povodimo pri kuhanju su: izvrsnost, otvorenost i integritet.

Prije svega, motivirani smo streljenjem izvrsnosti. Želimo raditi s namirnicama najbolje kvalitete i ostvariti puni potencijal hrane koju pripremamo, bez obzira na to radi li se o šalici espresso ili višeslijednom degustacijskom meniju.

Vjerujemo da posvećenost izvrsnosti, danas i u budućnosti, zahtijeva otvorenost

svim izvorima koji mogu, kroz hranu kao medij, pomoći pri pružanju užitka i smisla ljudima. U prošlosti su kuhanje i njihova jela bili su sputani mnogim čimbenicima: ograničenom dostupnošću namirnica i načinima njihove prerade, ograničenim razumijevanjem procesa pri kuhanju i neizbjegno uskom poimanju i očekivanjima začahurenim u lokalnoj tradiciji. Danas su ta ograničenja kudikamo manja te postoji ogroman potencijal za napredak našeg

ba ovaj Hestonov *signature dish*, zna da se radi o klasičnoj kombinaciji koja ide uz puževe – peršin list, češnjak, šunka i bademi, te da se radi samo o tome volite li puževe.

"Da sam ga nazvao 'porridge fricassee' od puževe s rižotom od zobi, nitko ne bi ni trepnuo. Što je čudno, recimo, kod *egg-and-bacon ice creama*? Pa, viktorijanske kuhanice prepune su slanih sladoleda. Recept za sladoled od parmezana star je 200 godina", tvrdi Blumenthal. No, od smrti Nicholasa Kurtija, čovjeka koji je naziv "molekularna gastronomija" skovao i ne sluteći da će ikada napustiti znanstvene krugove, pokret koji se često s njime poistovjećuje nastavila je mala skupina znanstvenika, predvođena Peterom Barnhamom sa sveučilišta u Bristolu (s kojim Blumenthal često surađuje), kulinarskih autora poput Harolda McGeeja i Shirley Corriher te *chefova*, među kojima su najdalje otišli katalonski čarobnjak Ferran Adrià, francuski majstor okusa

ADRIJINA PROFINJENA I PROVOKATIVNA JELA SLIKOVIT SU PRIMJER EVOLUCIJE NJEGOVA TVORCA, ISTOVREMENO SU TRIJUMF TEHNIKE I VIZUALNA REMEK-DJELA

Pierre Gagnaire i sam Blumenthal. Prvi koji je Kurtijeva znanstvena otkrića, gotovo nečitljiva suvremenim kuharima, odnosno bilo kome izvan svijeta kemije, prenio u čitljivu i primjenjivu formu (dakako, uglavnom kulinarskim profesionalcima) bio je američki znanstveni spisatelj Harold McGee (također bliski Blumenthalov suradnik). No, već u predgovoru prvog izdanja njegove gotovo revolucionarne knjige *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* iz 1984., i on se morao braniti: "Razumijevanje onoga što hrana jest i što se pri kuhanju događa ne ugrožava umjetnost kuhanja". Očito je da si je McGee, koji je danas često na ustima svih koji vjeruju da o kuhanju nešto znaju, već tada mogao predočiti da će stilovi pojedinih *chefova* koji se povedu novim saznanjima biti laka meta publike, pa čak i mnogih kulinarskih profesionalaca, te da će njihov rad mnogi olakso opisati "običnim besmislenim štosom s

zanata. Možemo birati namirnice iz cijelog svijeta, kulinarske metode, tradicije i posezati u cijelokupno ljudsko znanje, da bismo istražili što je sve moguće napraviti s hranom i doživljajem uživanja u njoj. To nije nova ideja, već nova prilika. Gotovo prije dva stoljeća, Brillat-Savarin napisao je da "otkrice novog jela više pridonosi ljudskoj sreći negoli otkriće nove zvijezde".

Vrhunac svega što radimo predstavlja integritet. Naša vjerovanja i obveze su iskreni i ne slijede posljednji trend.

2. Naše kuhanje cijeni tradiciju, nadograđuje ju i, zajedno s njom, dio je trajnog razvoja našeg zanata.

Kulinarske tradicije svijeta su kolektivna, kumulativna postignuća, naslijede u čijem su stvaranju sudjelovale stotine generacija kuvara. Tradicija je temelj koji svi kuvari

efektom šoka" ili "dehumaniziranim kuhinjom svedenom na mučkanje u epruvetama". Onima koji su godinama ovisili o McGeejevoj knjizi (preporučujemo drugo, prerađeno i nadopunjeno izdanje iz 2004.), kad god je ustrebalo nešto istražiti "do dna", a posebno objasniti kemijska i bioška svojstva namirnica te mehanike emulzija ili fermentacija, upomoć je priskočila i knjiga Shirley Corriher *CookWise* iz 1997., koja ne samo da precizno objašnjava ispravne načine spravljanja namirnica, već i dokazuje zašto je to tako.

AKO JE 2005. ugledni Restaurant proglašio Fat Duck najboljim restoranom na svijetu, već sljedeće godine to je mjesto pripalo katalonskom El Bulliju iz izolirane uvale Cala Montjol na Costa Bravi nedaleko od Barcelone. Otkad je u taj restoran, što ga je utemeljio njemački kozmopolitski par Hans i Marketta Schilling, 1983. došao Ferran

Adrià, 21-godišnji mladić bez formalna kulinarska obrazovanja, počela se stvarati legenda koja je osvojila svijet. Iako je isprva imitirao francuske *chefove* s Michelinovim

zvjezdicama, Adrià je brzo krenuo vlastitim putem. Naime, na simpoziju u Nici 1987. godine, od Jacquesa Maximina, jednog od lidera pokreta *nouvelle cuisine*, čuo je definiciju kreativnosti: "Kreativnost znači nikada imitirati". Vratio se korijenima i u sljedećih deset godina restoranu priskrbio tri Michelinove zvjezdice. Ubroz su mjesta za 15 stolova El Bullija postala najtraženije rezervacije na svijetu. Danas, u šest mjeseci, koliko je restoran godišnje otvoren (ostatak godine posvećen je istraživanju i stvaranju novih jela), tamo jede oko 8000 sretnika (vlasnici tvrde da zaprime oko 400.000 zahtjeva).

Adrijina profinjena i provokativna jela iznimno su sli-



THOMAS KELLER
Vlasnik restorana French Laundry, o kojem smo već pisali u jednom od starijih brojeva Playboy-a, ponosan je vlasnik titule najboljeg američkog chefa. Njegova su jela koncentrirana na okus i minimalistički građena te se poslužuju u višeslijednim menijima

kovit primjer evolucije njihova tvorca – od kreiranja ugode (1987) do provokacije (2004). Ona su istovremeno trijumf tehnike kao i vizualna remek-djela, prepuna humorâ i kulturoloških referenci, kao i egzotičnih sastojaka i zapanjujućih okusa. Restoran služi samo jedan meni s najmanje 25 slijedova, od kojih su neki, poput žumanjka u ljusci od karamela ili hladnih raviola od graška, parade tehnike i punjeni mirisom cvjetova naranča ili riblja kost omotana aromatiziranim "paučinom", duhovite i provokativne, prirodne ili kulturološke interpretacije. Mnogi od *foodiesa* koji su ih imali prilike kušati, prepoznali su Adrijin utjecaj i u mnogim drugim svjetskim restoranima. Njegove pjenice aromatizirane voćem, povrćem i dimljениm drvetom prodrle su i u najobičnije svjetske restorane s malo ambicija. Mnogi tvrde da su i "izašle iz mode", na što Adrià i njegovi sljedbenici odgovaraju: "Glupost! To je nova tehnika i način obrade namirnica koja ima svoje mjesto u povijesti kulinarike. To je kao da kažete da je prženje izašlo iz mode". Razgovarajući s mnogim europskim *chefovima* o Adriji i Blumenthalu, najčešće smo mogli čuti mišljenje kako se radi o zasebnim svjetovima koje nije moguće slijediti, već samo neuspješno imitirati. No, iako se, u razdoblju nakon 2004., zbog jeftinog kopiranja umjesto kreativnog napretka,

koji streme izvrsnosti moraju poznavati i njome ovladati. Naš otvoreni pristup gradi na najboljemu što tradicija ima ponuditi. Kao što je slučaj i sa svim u životu, naš zanat napreduje, i to od trenutka kad je čovjek spoznao moć vatre. Prihvaćamo taj prirodnji proces razvoja i trudimo se na njega utjecati. Poštujemo našu bogatu povijest i, istovremeno, nastojimo igrati malu ulogu u povijesti sutrašnjice.

3. Prihvaćamo inovaciju - nove namirnice, tehnike, strojeve, informacije i ideje - uvijek kada mogu stvarno doprinijeti našem kuhanju.

Ne tražimo novitete zbog njih samih. Ako i rabimo suvremene zgušnjivače, nadomjeste za šećer, enzime, tekući dušik, *sous-vide*, dehidraciju i druge netradicionalne postupke, oni ne definiraju naše kuhanje. Radi se tek o

nekim od mnogih sredstava i pribora koji su nam na raspolaganju dok stremimo pripraviti ukusnih i stimulativnih jela. Slično tome, područja prehrabene kemije i prehrabene tehnologije vrijedni su izvori informacija i ideja svim kuharima. Čak i najjednostavnija tradicionalna priprava može biti izboljšana razumijevanjem sastojaka i metoda, a poznato je da kemičari kuharima pomažu već stotinama godina. Popularni izraz "molekularna gastronomija" uveden je relativno nedavno, 1992., kao naziv za određenu akademsku radionicu u kojoj su znanstvenici i *chefovi* proučavali temeljnu kemiju tradicionalnih jela. Ta radionica nije utjecala na naš pristup i izraz "molekularna gastronomija" ne opisuje naše kuhanje niti stil kuhanja.

4. Vjerujemo da kuhanje, na vrlo dubok način, može utjecati na ljudе te da

je duh suradnje i zajedništva bitan za stvarni napredak u razvoju ovog potencijala.

Čin hranjenja aktivira sve osjeće, kao i mozak. Priprava i serviranje hrane stoga može biti najkompleksnija i najopsežnija od svih izvođačkih umjetnosti. Da bismo istražili cijelokupan izražajni potencijal hrane i kuhanja, surađujemo sa znanstvenicima – od prehrabnenih tehnologa do psihologa, sa zanatljalima i umjetnicima (svih vrsta izvođačkih umjetnosti), arhitektima, dizajnerima i inženjerima strojarstva. Takoder vjerujemo u važnost suradnje i nesebičnosti među kuharima: spremnost da razmjenjujemo ideje i informacije, uključivši puno priznanje onima koji kreiraju nove tehnike i jela.

Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Thomas Keller, Harold McGee



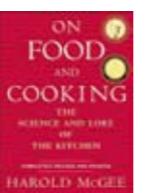
FAT DUCK Kavijar i čokolada, sorbet od sardina na tstu, mousse od limete "skuhani" u tekućem dušiku, sladoled od dimljene slanine ili kaša od puzeva, neka su od najzanimljivijih jela koja se služe u ovom, s tri Michelinove zvjezdice okrunjenom britanskom restoranu

činilo da je ono što se dotad nazivalo molekularnom gastronomijom zapalo u stagnaciju te da se od samoga termina ograđuju i glavni zagovarači stila kome se pripisivao, novo svjetlo pojavilo se na neočekivanom mjestu - u kalifornijskoj dolini Napa.

U MJEŠTAŠCU YOUNTVILLE, tamo je od 1994., u samostanskoj tišini svoga restorana French Laundry, **Thomas Keller** (danas 53-godišnjak) razvijao koncept koji će ga krajem tisućljeća postaviti na sam vrh američke scene. Iako čovjek kojeg danas nazivaju "najboljim američkim chefom" i restoran kojeg časte titulom "najboljeg američkog" nisu nastali na temelju znanstvenih saznanja Kurtija i Thisa, pa čak nisu bili inspirirani niti McGeejem knjigom, već se radilo o kuhinji francuskih korijena, inovativna su jela French Laundry, svojim nezavisnim putem, suštinski došla vrlo blizu Adrijinim i Blumenthalovim kreacijama. Koncentrirana na okus i građena minimalistički na temelju teorije o zamoru nepca ("ljudski mozak ne može u potpunosti u užitak prevesti više od nekoliko zalogaja istoga jela, ma kako ono savršeno bilo") te prezentirana u višeslijednim menijima, ta su jela donijela neobična rješenja, tehnike spravljanja, ideje, kombinacije i, dakako, prezentaciju. Keller je svemu dodao i kulturnoške reference i malo smisla za humor, koje otkrivaju nazivi njegovih današnjih klasika - *Oysters and Pearls* (kamenice s perlama tapioke), *Macaroni and Cheese* (jastog i mascarpone), *Peas and Carrots* (jastog s graškom i emulzijom od mrkve), *Tongue in Cheek* (govedi obraz s telećim jezikom) ili *Coffee and Doughnuts* (slatko pecivo s cimetom i *cappuccino semifreddo*). Već 2004. Kellera su mnogi držali vodećim svjetskim chefom, pa je njegov ulazak u kružok McGee-Adrià-Blumenthal bio posve logičan. No, ono što je još važnije, u French Laundryju je uz njega radio mladić po imenu Grant Achatz, chefov miljenik koji je, "studirajući" Kellera, istodobno prou-

čavao i ono što rade Adrià i Blumenthal. Danas je taj 34-godišnjak, što stvara zapanjujuća jela u svom čikaškom restoranu Alinea, zajedno sa svojim sugrađanima Homarom Cantuom i Grahamom Elliotom Bowlesom te Njutorčaninom Wylijem Dufresneom, predvodnik čitave nove generacije chefova koji konceptu onoga što se done davno nazivalo molekularna gastronomija daju novi život i posve novu dimenziju. No, prije negoli ta generacija preuzeće glavnu riječ, prvoborci stila svoj rad žeće postaviti kao čvrst temelj za nadgradnju. Upravo zato, početkom godine donijeli su dokument u četiri točke, pod nazivom "Izjava chefova" (*Chefs' Statement*), razlog zbog kojeg i jesmo u Bragu. Sam dokument, kojeg potpisuju McGee, Adrià, Keller i Blumenthal, dobrog će poznavatelja novije kulinarске povijesti odmah podsjetiti na manifest koji je definirao pokret *nouvelle cuisine* i njime udario temelje suvremenoj kreativnoj kuhinji.

"Imate pravo. Nisam o tome tako razmišljao, ali čini se da dokumenti imaju sličnu svrhu. Naime, radi se o istome što želim postići i novom knjigom - razbiti famu o ludim jelima ludih znanstvenika, dokazati da naša kulinarska razmišljanja imaju logiku, svrhu i mjesto u povijesti kulinarstva, kao i objasniti javnosti što radimo, da nestane nerazumijevanja", pojašnjava nam Heston.



THOMAS KELLER BIO JE vrlo kratak i na upit o dokumentu komentirao: "Nisam dio onoga što se obično naziva molekularna gastronomija, barem ne ono kako ju prikazuju mediji. No, načela koja stoje u izjavi posve su u skladu s mojom filozofijom i onim što radim već deset-ječe i pol". Iz Barcelone stigao nam je komentar Ferrana Adrije: "Izjavu sam potpisao jer govorim o istim stvarima kao i pravila koja smo u El Bulliju nazvali *Filosofski sinteza restorana*, dokument od 23 točke koji objašnjava zašto kuhanje doživljavam kao jezik kojim izražavamo sklad, kreativnost, ljepotu, poeziju, kompleksnost, čarobnost, humor, provokaciju i kulturu. Jedna od bitnih odrednica jest i to da najvažnijim za razvoj onoga čime se bavimo držimo suradnju i razmjenu ideja sa stručnjacima s najrazličitijih područja - od gastronomije, preko povijesti i dizajna do znanosti."

Jedini potpisnik *Chefs' Statementa* koji nije chef, **Harold McGee**, u telefonskom nam je razgovoru objasnio okolnosti u kojima je dokument nastao. "Izjava je plod više razgovora koje smo, tijekom posljednjih nekoliko godina, vodili Heston, Ferran, Thomas i ja. Njih su trojica vrlo različiti ljudi i vrlo različiti kuhari, ali dijele zabrinutost zbog medijskog fokusa na "kvazi-znanstvene" novotarije u kuhanju, kao i zbog neprimjerene uporabe izraza "molekularna gastronomija", kojim se opisuje svaki inovativni pristup. Vidjeli su da se njihov rad stalno krivo tumaći, pa su posebno zabrinuti da mladi kuhari dobivaju iskrivljenu sliku o profesiji. Složili su se da bi bilo dobro ujediniti snage i napraviti dokument koji bi jasno iskazao njihove namjere i vrijednosti u koje vjeruju, kao i smjer u kojem ide profesija. U svim tim razgovorima, kao i u pisanoj Izjavi, ja sam služio kao zapisničar, sugovornik i urednik. Svemu sam nastojao dati i povijesni kontekst. Pomogao sam im u razjašnjavanju i izražavanju njihovih razmišljanja, no sama razmišljanja su njihova", završio je McGee.

* KULINARSKI POSTMODERNIZAM NOVE SNAGE

Adrià i Blumenthal još su se prije četiri godine odrekli svrstavanja u pretinac pod nazivom "molekularna gastronomija". Taj su izraz, nedavnom izjavom chefova, sveli tek na popularan termin što opisuje tek povijesnu akademsku radionicu Kurtija i Thisa s početka devedesetih. Sebe su pak definirali kao pojedince sličnih nazora i ideja



I DANAŠNJE NOVE SNAGE koje nadiru na njihovu tragu nisu nikakva kompaktna skupina, već zbir vrlo osobnih pojedinaca, većinom u ranim 30-ima, već poprilično razvijenih kulinarских filozofija. Zajedničko im je to da su iznimno kreativni i inventivni, a vjerojatno bi svi lako potpisali Chefs' Statement. Njihove kuhinje, koje se najčešće karakteriziraju pridjevom "the cutting edge", usprioski podrjetu, nisu više molekulare i dekonstruktivističke, već progresivne, avantgardne, ekstremne, pa i futurističke. Budući da se mnogi od njih, skromno, drže tek modernistima, teško da bi imali nešto protiv svrstavanja u kulinarski postmodernizam.

Mladići koji su u svojim 20-ima, radeći kao "najbolji u klasi" u tako ozbiljnim i profiliranim kuhinjama poput onih Thomasa Kellera i Charlieja Trottera, nekad ritualno, otvorenih usta, listali knjige Ferrana Adrije, tada svojevrsne gastronomografije, prepune fotografija zapanjujućih jela za koja teško možete shvatiti kako su spravljena, danas predstavljaju samu špicu svjetskog avangardnog **fine dininga**. U više američkih kuhinja (postmodernizam, kao nastavak europskih strelmljenja Adrije i Blumenthalu, tamo je udario temelje) igraju se hranom na iznimno ozbiljan način i s lakoćom pobijaju laičke predrasude o "štosevima za privlačenje pozornosti".

Ljubitelji koktelja u **José Andrésu** (ex-El Bulli) MiniBaru u Washingtonu ušpricavaju mojito u usta iz minijaturnih kanistra, dok grickaju sveže pržene pleteničice od cikle. U Los Angelesu, **Ludovic Lefebvre** u Bastideu ubacuje Pop Rocks u "gumenu" juhu od jagoda, a **panna cotta** s pireom od karamela na okruglige s kavijarom. Adrijinim i Blumenthalovim jelima možda je najbliži Njutorčanin **Wylie Dufresne** (restoran wd-50), koji zapanjuje jelima poput ukiseljenog govedeg jezika s pohonom majonezom i "jaja na oko" od mrkve i kokosa.



BOWLES slaže gusju jetru najviše kvalitete na - vjerovali ili ne - začinjene rižine pahuljice!

Najveća koncentracija postmodernista je u Chicagu gdje se **Grant Achatzovi** (upravo dovršava knjigu koja se isčekuje možda i s većim uzbuđenjem od Blumenthalove) gosti u njegovoj Alinei pobožno, s rukama u krilu, saginju da bi s elegantnog žičanog držača usnama prihvatali želatinu šipka s **explorateur** sirom, čude se kontrastima vrućeg krumpira i hladne krumpirove juhe razdvojenih listićem tartufa, dok sljedeće jelo pristiže na jastučiću ispunjenom anisom aromatičnim zrakom.

Nedaleko njega, **Graham Elliot Bowles** (upravo otvara vlastiti restoran) najfiniju gusju jetru slaže na začinjene rižine pahuljice, a mljevene pepermint bombone Altoid, ne bi li pojačao učinak metvice, dodaje u janjeći **jus**. Ako se jelovnici njihovog sugradinina **Homarua** (restoran Moto), koje tiska bojama od povrća na papiru od riže, aromatiziranom parmezanom, i koji se po narucičivanju pojedu, čine tek zabavom, treba znati da



LEFEBVRE (gore) obožava geometrijske linije; DUFRESNE (dolje) zapanjuje jelima poput ukiseljenoga govedeg jezika s pohonom majonezom



on ima detaljno razrađene projekte ukidanja gladi u svijetu i upravo suraduje s NASA-om na programima proizvodnje hrane u svemiru.

Svi oni rade potpuno nezavisno, no dijele zasićnost tradicionalnim kuhanjem. Njihovi stilovi različiti, kao i ocjene kritičara koje se kreću u krugu: "ludo", "čudno", "zabavno" i "briljantno", ali i laka meta za tradicionaliste. Baš kao što je to nekad bio Adrià, kojeg danas slave kao vodećeg svjetskog chefa. Nije onda čudno da se svi ovi mladići povode geslom katalonskog majstora: "Budi slobodan! Budi otvoren!" kao i da to na budućnost, djelomično, gledaju očima Harryja Pottera.

