

Nezadovoljni nazivom "Molekularna gastronomija", tri su velika svjetska chefa, Ferran Adrià, Pierre Gagnaire i Heston Blumenthal, uz pomoć vrsnog kulinarškog 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 fotografski 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 prilagodene 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 strašću nam priča Blumenthal. Iako Hestonov ured, tijekom dva mjeseca kada dovršava materijal za knjigu (trebala bi izaći 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

su proslavila Fat Duck, dok se treći bavi znanošću i uključuje 18 poglavlja koje potpisuju znanstvenici s kojima sam surađivao. Ovaj posljednji vjerojatno ću morati skratiti", zabrinuto kaže Heston. Spomenuta suradnja sa znanstvenicima te titule poput "Dalija kuhinje" i "dr. Frankensteina trpeze" učinile su Hestona Blumenthala *chefom* za kojega su čuli i gastro-laici. Ipak, 42-godišnji mesija iz kulinarske meke u malenom berkširskome selu, 45 minuta udaljenom od Londona, s restoranom koji je prije tri godine ugledni magazin Restaurant proglasio najboljim na svijetu (već

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



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 "kulinarskom 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 otišao u mirovinu, Kurti se povezo s francuskim znanstvenikom Hervéom Thisom te je taj dvojac 1992. primijenio metode znanstvenog istraživanja ne bi li proširio i unaprijedio načine na koji ljudi kuhaju.

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 napisi koji su se bavili senzacionalističkom stranom Hestonova kulinarškog stila. 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 superiornog okusa, počeli su smetati napisi o "ludim jelima" (bijela čokolada s kavijarom, sorbet od sardina na tostu, *mousse* od limete "skuhan" 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 najavljenih sretnika



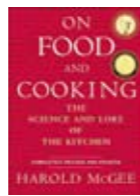
FAT DUCK Kavijar i čokolada, sorbet od sardina na tostu, mousse od limete "skuhan" u tekućem dušiku, sladoled od dimljene slanine ili kaša od puževa, neka su od najzanimljivijih jela koja se služe u ovom, s tri Michelinove zvjezdice okrunjenom britanskom restoranu

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 MJESTAŠCU 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 McGeejevom knjigom, već se radilo o kuhinji francuskih korijena, inovativna su jela French Laundryja, 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 užitek prevesti više od nekoliko zaloga 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 kulturološke 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* (goveđi 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 Njujorčaninom Wyljem Dufresneom, predvodnik čitave nove generacije *chefova* koji konceptu onoga što se donekad nazivalo molekularna gastronomija daju novi život i posve novu dimenziju. No, prije negoli ta generacija preuzme glavnu riječ, prvoborci stila svoj rad žele 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 Brayu. Sam dokument, kojeg potpisuju McGee, Adrià, Keller i Blumenthal, dobrog će poznavatelja novije kulinarke 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.



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 tumači, 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 pisanju Izjave, 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 osobenih pojedinaca, većinom u ranim 30-ima, već poprilično razvijanih kulinarskih 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", usprkos podrijetlu, nisu više molekularne i dekonstruktivističke, već progresivne, avangardne, 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-im, 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 svojevrstne gastro-pornografije, 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 stremljenja Adrije i Blumenthala, tamo je udario temelje) igraju se hranom na iznimno ozbiljan način i s lakoćom pobijaju laičke predrasude o "štosevima za privlačenje pozornosti".

Ljubitelji koktela u **José Andrésu** (ex-El Bulli) MiniBaru u Washingtonu uspricavaju svojito u usta iz minijaturnih kanistera, dok grickaju svježe pržene pleteničice od cikla. U Los Angelesu, **Ludovic Lefebvre** u Bastideu ubacuje Pop Rocks u "gumenu" juhu od jagoda, a **panna cotta** s pireom od karamela na okruglice s kavijarom. Adrijinim i Blumenthalovim jelima možda je najbliži Njujorčanin **Wylie Dufresne** (restoran wd-50), koji zapanjuje jelima poput ukiseljenog govedeg jezika s pohanom majonezom i "jaja na oko" od mrkve i kokosa.

KAHN, ACHATZ, DUFRESNE I STUPAK (na slici gore) Mlade snage svjetske kulinarske scene koje se uspješno protive tradicionalistima; **CANTU** (dolje) tiska jelovnike na papiru od riže; **ANDRES** (sasvim desno) preporuča svježe pleteničice od cikla



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 iščekuje možda i s većim uzbuđenjem od Blumenthalove) gosti u njegovoj Alinei pobožno, s rukama u krilu, saginju da bi s elegantnog žičanog držača usnama prihvatili želatinu šipka s **explorateur** sirom, čude se kontrastima vrućeg krumpira i hladne krumpirove juhe razdvojenih listićem tartufa, dok sljedeće jelo pristiže na jastučiću ispunjenom



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



anisom aromatiziranim 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 sugrađanina **Homarua Cantua** (restoran Moto), koje tiska bojama od povrća na papiru od riže, aromatiziranom parmezanom, i koji se po naručivanju pojedaju, čine tek zabavom, treba znati da

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

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