



OD GLAVE DO REPA A LA MORIMOTO

Oboružan posebnim nožem za trančiranje ribe **Masaharu Morimoto** približio se grdobini. U sljedećih sat i pol svjedočili smo radu jednog od najvećih majstora japanskih tehnika koji će gotovo ritualno rastrančirati gigantsku ribu i svaki njen dio pretvoriti u impresivan niz japanskih i fuzijskih jela

PIŠE
VELIMIR
CINDRIĆ

SNIMO
MICHAEL
HARLAN
TURKELL

Pod svjetlima reflektora glavne pozornice *International Chefs Congress* u New Yorku, pred profesionalce okupljene u publici, dvojica *chefova* iznose tamnu morskku neman ovješenu o kuku. Impresivan prizor izmamљуje uzdahe mnogih. Zaštrašujuće biće dugačko dobar metar i razjapljenih čeljusti s lijepim nizom oštih zubiju u velikoj glavi, od glave do kraja sve špičastijeg repa ljeska se pod svjetlima u svom svome divljem sjaju. Već prema opisu, iskusni će čitatelj odmah zaključiti da se radi o impresivnom primjerku grdobine, koja se u Americi rijetko viđa u svome izvornom obliku.

I dok nekoliko *chefova* priređuje set noževa, radnu površinu i različitu opremu za termičku obradu, na scenu, pozdravljen velikim pljeskom, izlazi *chef Masaharu Morimoto*, majstor koji će u ovome segmentu programa demonstrirati trančiranje čitave grdobine i njene dijelove pretvoriti u šest jela pod zajedničkim nazivnikom „od glave do repa“. Radi se o tehnici koja se u Morimotovu njujorškom restoranu primijenjuje oko šest puta godišnje i koja je dio programa obuke za glavne *sushi chefove*, kandidate kojih je svake godine sve više.

Naime, ako su se osmadesetih, kada je *sushi* stigao u njujorške restorane, njime bavili samo specijalizirani japanski *chefovi* koji su dugogodišnje školovanje za ovaj zanat završili u svojoj domovini, danas se u Americi *sushijem* jednako bave i *chefovi* japanskog podrijetla i mnogi Amerikanci, koji su uspješno svladali zahtjevne tehnike *sushija* i *sashimija*. I ne samo oni, jer je slično i diljem svijeta gdje vrhunski *chefovi* sve moguće japanske kulinarske tehnike uspješno spajaju s vrlo osobnim filozofijama, koje s japanskom tradicijom mogu, ali i ne moraju imati nikakve veze.

Iako su japanske namirnice, tehnike i estetiku tanjura još šezdesetih otkrili *chefovi* francuske *nouvelle cuisine*, od kojih su ih neki uspješno rabili i u svojim jelima, svjetska fascinacija japanskom gastronomijom, u smislu pomicanja trenda u srednjostrujaške vode, ipak je novijega datuma i posebno dobro vidljiva tek posljednje desetljeće ili dva.

Naime, kada je Michelin u jesen 2007., svojim prvim azijskim vodičem, onim za Tokio, japanski glavni grad inaugurirao u svjetsku gastronomsku prijestolnicu, konačno se potvrdilo koliki utjecaj japanska kuhinja već godinama ima na svjetske kulinarske trendove. Tokio je tada do nogu potukao svoje glavne suparnike - Pariz i New York, te stekao status koji drži i do danas. Spomenimo samo da ovogodišnji Michelinov vodič za Tokio popisuje čak 15 restorana s maksimalne tri zvjezdice, 57 s dvije i 214 s jednom, a onaj za



MORIMOTO JE PRED NJUJORŠKOM PUBLIKOM RASTRANČIRAO IMPRESIVNU GRDOBINU I PRETVORIO JE U ŠEST JAPANSKIH JELA





MORIMOTOV SVIJET

Masaharu Morimoto rođen je u Hirošimi 1955., gdje je izučio *sushi* zanat i tradicionalnu *kaiseki* kuhinju. U rodnome je gradu 1980. otvorio i svoj prvi restoran, no kako su na njega snažno utjecali zapadnjački stilovi kuhanja, pet godina kasnije odlučio ga je prodati i krenuti na opsežno putovanje Sjedinjenim Državama, iskustvo koje će još prodbiti njegov fuzijski stil kuhanja. Na kraju se nastanio u New Yorku, gdje je kuhao u više restorana na Manhattanu, stjecajući vrijedna iskustva. Proslavio se kao glavni chef ekskluzivnog japanskog restorana Nobu, ali još i više pobjedama u televizijskom kulinarskom šou serijalu „Iron Chef“. Svoj prvi vlastiti restoran, koji je nazvao svojim imenom, otvorio je 2001. u Philadelphiji. Danas je vlasnik šest restorana (SAD, Indija, Japan), od kojih su mu paradni oni u New Yorku (Morimoto) i Tokiju (Morimoto XEX). Slavu je stekao i kao autor knjige “The Art of New Japanese Cooking”, koja sjajno predstavlja njegov stil što kombinira tradicionalnu japansku kuhinju s multikulturalnim utjecajima.



regiju Kansai (Kyoto/Osaka/Kobe) 12 s tri, 51 s dvije i 210 s jednom zvjezdicom. Upravo takvi rezultati ukazuju na razloge dramatičnog utjecaja japanske kuhinje na svjetsku gastro-scenu.

- Zanimanje za japanska jela i kulinarne tradicije drastično raste posljednjih desetak godina. *Sushi* je već odavno prešao iz sfere egzotike u *mainstream*, japanske juhe s rezancima osvajaju tržište, japanski *fine dining* restorani zauzimaju vrhove gradskih restoranskih ljestvica, a japanski okusi i kulinarska estetika prisutni su i na jelovnicima ne-japanskih restorana, pa čak i u televizijskim kulinarskim šou emisijama - rekao je Greg Drescher, izvršni direktor za strateške inicijative američkog *Culinary Institutea of America*, prilikom priredbe „Japan: Okusi kulture“, prve američke profesionalne konferencije posvećene japanskoj kuhinji, održane prije tri godine na tom prestižnom kulinarskom učilištu.

KAD SE POGLEDA SMJEŠTAJ Japana na zemljopisnoj karti, prvo što upada u oči jest da se radi o uskoj, izduženoj otočkoj zemlji, čije obale s jedne strane oplakuje Japansko more, a s druge Sjeverni Pacifik. Stoga ne čudi činjenica da Japancima, još od davnina, prehranu uvelike određuje hrana iz mora te da oni ribi i spravljaju jela od nje posvećuju veliku pažnju, i to od samog trenutka njena ulova. Zbog toga što riba pri ulovu u mreži ili na udici trpi veliki stres, nepažljiv će postupak po njezinu vadenju na površinu rezultirati stvaranju spojeva u ribljem tijelu koji će mesu dati neželjene okuse. Da bi se to spriječilo Japanci prakticiraju tradicionalnu metodu ubijanja i trančiranja ribe zvanu *ikejime*.

Radi se zapravo o preciznoj tehnici usavršenoj još prije nekih 350 godina, pri kojoj japanski ribari, po izvlačenju ribe iz vode, nožem brzo ubadaju u stražnji dio glave te

zatim čine rez u repnome dijelu. Riba se potom vraća u spremnike s morskou vodom, da bi iskrvarila. Ubod u glavu, naime, reže glavnu arteriju, dok zarez kod repa pomaže istjecanju krvi. Kad krv izađe, u živčani se kanal iznad riblje kralježnice utiskuje metalna žica, koja uništava kralježničku moždinu. Riba se nakon toga čisti od krljušti, vadi joj se utroba, a fileti potom stavljaju u hladnjak na zrenje.

Ovim postupkom mesu ribe daje se kvaliteta *umami* okusa, takozvanog „petog okusa“, inače karakterističnog za sušene, fermentirane i vrlo zrele namirnice, kao što su, recimo, pršut, parmezan ili zrelo voće i povrće. Iako se *umami* okusi mogu naći širom svijeta, oni su u postali suština baš japanske kuhinje, ponajviše zbog toga što se ta kuhinja, za razliku od primjerice europske ili kineske, razvila bez uporabe životinjskih masti ili maslaca kao primarnih prenositelja okusa.

Suština *ikejime* metode jest u tome da prekida živčani signal u tijelo ribe, što ju instantno ubija i brzo prekida njezin zamor i stres, koji znatno utječu na kasniji okus mesa, te ujedno usporava i *rigor mortis*, tijekom kojega se u mišićnom tkivu ribe raspada određeni spoj koji uzrokuje stvaranje *uma-*

ZA RAZLIKU OD MNOGIH DRUGIH KUHINJA, GDJE SE NAJVIŠE CIJENI ISKLJUČIVO POSVE SVJEŽA RIBA, ISTOČNJAČKE KUHINJE VISOKO VREDNUJU OKUS NEKOLIKO DANA ODLEŽANE RIBE

mija. Dakle, što je *rigor mortis* sporiji, stvara se jači umami. Takav postupak, nadalje, zbog smirenosti ribe, rezultira čistim mesom ribe, bez nakupina krvi, koje bi jelo kasnije davale neugodan okus.

Postupak odležavanja ili zrenja ribe (do tri dana) presudan je, tvrde Japanci, za razvoj *umamija*. Naime, tek sazrelo meso ribe može u svom sirovom ili delikatno parenom obliku rezultirati iznimnim okusom. Za razliku od mnogih drugih kuhinja, gdje se najviše cijeni isključivo posve svježja riba, istočnjačke kuhinje visoko vrednuju okus nekoliko dana odležane ribe.

DAKLE, U NAJBOLJIM *sushi* i *sashimi* restoranima ne poslužuje se apsolutno svježja riba, jednostavno zato jer nema *umami* kvalitete. Ona je tvrde teksture i nema puno okusa, za razliku od jedan dan stare ribe, čije je meso mekše i ima delikatni *umami* okus. Dva dana stara riba ima gotovo teksturu maslaca i dubok, vrlo slastan okus. Naravno, sve uz uvjet da je riba ispravno ubijena *ikejime* metodom i da je za zrenja čitavo vrijeme držana na primjerenom temperaturi. Imajući to u vidu, možete zaboraviti ribu koja je dvatri dana stajala na tržnici, uglavnom na previsokoj temperaturi i koja, u prvome redu, nije tretirana *ikejime* metodom. Takva je riba samo - pokvarena...

Još jedna karakteristika japanske kuhinje (kao uostalom i svih istočnjačkih), jest iskoristavanje svih dijelova životinje, u ovom slučaju ribe. Ono što se, zbog novovjekog načina života, izgubilo u zapadnjačkim kuhinjama, u Japanu je još uvijek vrlo vidljivo. Ipak, racionalna je kuhinja globalna stvar, nešto duboko zapisano u siromaškoj tradiciji svih naroda, pa se danas susreće u mnogim „demokratskim“ lokalima zapadnoga svijeta, pa čak i u nekim od vrhunskih restorana. I baš kao što engleski chef Fergus Henderson u svome kul-

tnom londonskom restoranu St. John provodi filozofiju „nose to tail eating“, isto primjenjuju i mnogi japanski chefovi, samo što se oni, umjesto svinje, goveda i divljači, uglavnom bave ribom.

Stoga se vratimo u glavnu dvoranu njujorškog *International Chefs Congressa*, gdje se Masaharu Morimoto, oboružan posebnim nožem za trančiranje ribe, približava grdobini ubijenoj upravo *ikejime* metodom. U sljedećih sat i pol imat ćemo prilike svjedočiti radu jednog od najvećih majstora japanskih tehnika, koji će gotovo ritualno rastrančirati gigantsku ribu i svaki njen dio različitim tehnikama, od *sashimija* do *tempure*, pretvoriti u impresivan niz japanskih i fuzijskih jela.

MOŽDA NAJPRIJE TREBA podsjetiti da je grdobina samoodrživa riblja vrsta neobična izgleda s mesom čvrste strukture, koje odlikuje izvrstan okus (mnogi ga uspoređuju s onim jastoga). No, ujedno se radi i o ribi koja nije jednako popularna u čitavu svijetu. Ako je u Europi odavna cijenjena (i u nas je znalci obožavaju), Amerikancima, kao uostalom i mnogim drugima, ta riba nije osobito draga, ponajviše zbog zastrašujućeg izgleda. Američki su ribari, primjerice, sve do konca 70-ih grdobinu redovito bacali, jer se gotovo uopće nije mogla prodati na tome tržištu.

Upravo zbog toga, u Sjedinjenim Državama, a i u mnogim drugim zemljama, u ribarnicama se grdobina može naći tek u obliku snježno bijelih fileta. U Japanu je, pak, čitava grdobina (nazivaju je *ankoh*) iznimno cijenjena delicatesa, a posebno njezina jetra, organ iznimno bogata okusom, u što ćemo se imati prilike i sami uvjeriti.

Jedno od obilježja Morimotova fuzijskog stila je i jedinstven način prezentacije hrane, što je došlo do izražaja i ovom prigodom. No, krenimo redom. Bacajući se na impozantnu ribu, osim savršenog vladanja noževima (ponos svakog japanskog *chefa*) i minuciozne pripreme, ovom je prigodom, prije svega, želio naglasiti svestranost grdobine, od koje je pripremio ukupno šest jela. Budući se radi o vrlo sluzavoj ribi, kožu joj je odrao dok je još visjela na kuki, da bi se potom bacio na trančiranje teškim *deba* nožem, usput identificirajući okupljenima svaki odvojeni dio ribe, sve dok od nje nije ostala gola hrskavica.

Čitav postupak bio je posve u skladu sa spomenutim načelom da se u japanskoj kuhinji vrlo malo toga odbacuje. U svemu su ga pratili njegovi pomoćnici, koji su najprije isprali kožu i škrge, te ih blanširali, a potom želučanu opnu grdobine napunili njezinom ogromnom jetrom i stavili ju kuhati. Morimoto je zatim izrezao dva fileta te dio jed-

noga od njih oмотao s tri duge trake zelenog *ma kombua* (vrst goleme morske alge koja djeluje kao prirodni natrijev glutaminat, odnosno pojačivač okusa). Smotuljak je položio u posudu s vrelim kamenjem, pokrio ga s još kamenja i stavio u pećnicu (260°C) na 40 minuta. Za to vrijeme jetra je bila kuhana, pa ju je Morimoto ohladio u ledenoj kupki i narezao. Time je sve bilo spremno za finije postupke.

Slijedila je priprema prvog jela - salate od bivolje *mozzarella*, crvene i žute *cherry* rajčice te kože i jetre grdobine, kompoziciju koju je Morimoto, sa smiješkom, nazvao *japanskim capreseom*. Salati je dodao malo korice *yuzua* (azijsko citrusno voće), a rezultat je bio nevjerojatno jednostavno i slasno jelo koje je oduševilo sve koji su ga imali prilike probati.

Za drugo jelo Morimoto je najprije odrezao vrške resica crvenih škrga, pa ih uvaljao u škrobno brašno te ispržio u dubokom ulju. - Izvrzna grickalica uz pivo - pojasnio je i bacio se na treće jelo.

Pomno je složio reznijeve jetre omotane želućem, poškropio ih pikantnim *ponzuom* (japanski citrusni umak vodenaste konzistencije) te posuo listićima rotkvice i *julienne* rezanim šalotama.

Četvrto jelo pomalo je iznenadilo prisutne, osobito one nenavikle na Morimotov stil. Naime, u klasični japanski lonac od grdobine (*anko nabe*), s komadima fileta i jetre te *shimshu misom* (tradicionalni japanski začini), Marimoto je, značajno gledajući u publiku, dodao gusto slatko vrhnje.

- Nezamisliva drskost, zar ne? - prokomentirao je sa smiješkom, ubacujući u mirisnu mješavinu još i lijepu dozu *sakea*. Posudu je potom pokrio i jelo ostavio da lagano ključa.

U SVOJOJ PRETPOSLEDNOJ kreaciji od grdobine, Morimoto je najprije kombinirao njezinu jetru i *shoyu* (slani smeđi umak od soje i pšeničnog brašna) te sve poprskao svježe istisnutim sokom *sudachijaa* (japansko citrusno voće), da bi dobio, kako je to sam rekao, *ponzu* od grdobine. Zatim je s fileta izrezao komade kao za *sashimi*, radi zanimljivosti teksture dodao im komadiće kože, posuo sjeckanim vlascem i prelilo ranije spravljanim umakom. Jelo je dovršio tako što je *sashimi* lagano zalio vrućim uljem, da bi ga blago površinski skuhao te izvukao arome ribe i dodataka.

Veliki finale pripao je u *kombu* umotanom filetu, koji se u međuvremenu pripremao na vrućem kamenju. Izvadivši posudu iz pećnice, Morimoto je veliku rolu najprije dobro poprskao sakeom, što je proizvelo drama-



BEZ ALATA NEMA ZANATA

Japanska kuhinja zahtijeva čitav niz različitih specijalističkih noževa. Među njima, za trančiranje i rezanje ribe najčešće se rabe **deba bocho**, šiljasti nož različitih dužina (do 30 cm, najčešće za trančiranje - odstranjivanje glave ribe i filetiranje), zatim **santoku bocho**, svenamjenski, izvršno izbalansirani nož s oštricom od 13 ili 20 cm (za rezanje na ploške, kockice i sjeckanje) te **yanagi ba**, nož duge tanke oštrice za koju se meso ne prima pri rezanju, namijenjen rezanju ribe za sashimi, gdje je iznimno važna „čista kvaliteta rezanja“ (glatki rezovi), što se ne može postići drugim noževima. **Maguru bocho** je, pak, duži nož s oštricom do 40 cm, idealan za filetiranje tune i druge veće ribe.



tičan oblak pare koji je, naravno, izmamio uzdah publike. Potom je pomno odmotao ribu, dotaknuo ju drvenim štapićima za jelo i, priljubivši ih usnama, provjerio temperaturu. Očito zadovoljan, krenuo je slagati pladanj, na kojem je reznijeve ribe kombinirao s komadima *sudachijaa* i kamenjem. Pri tome, objasnio je da se tehnika s vrućim kamenjem vrlo uspješno može primijeniti i na drugoj bijeloj ribi čvršća mesa, poput velike ploče.

Čitav postupak Morimoto je, u stilu iskusne televizijske zvijezde, začinio šalama i teatralnim zvučnim efektima, uzvikujući „Bam!“ svaki put kada bi složeno jelo dovršio bacanjem finalnih sjeckanih sastojaka.

Pretvaranje cijele gigantske ribe - njezina mesa, kože i utrobe - u nevjerojatno ukusna jela (jetra grdobine doista pripada u sam vrh ribljeg repertoara!) u kojima smo potom uživali u društvu privilegirane skupine u gledalištu, bilo je u svakom slučaju zabavno iskustvo, ali i vrlo poučna demonstracija za sve okupljene profesionalce.

No, cijela priča imala je i svojevrsnu moralnu poruku koja nas je podsjetila na riječi Fergusa Hendersona, najvećeg popovjednika *nose to tail* filozofije:

- Imate nešto pokvarenog u tome da se od životinje ne iskoristi sve što ona može ponuditi. Ima taliko toga divnog, delikatnog i slasnog u njenom jetrom i prezrenim komadima njezina mesa... 