



Za trpezom mimo pravila

VELIMIR CINDRIĆ

FOTO: DAMIR FABLIJANIĆ

Listopad je u Sydneyu 2010. i nešto prije 21 sat, slijedeći šturu upute dobivene iz direkcije Crave Sydney Festivala, najveće i najpoznatije australske gastropriredbe, skrećemo iz George Streeta, žile-kucavice središta grada, u jednu od pokrajnjih ulica. Nekoliko minuta poslije među brojnim ulaznim vratima stambenih višekatnica pronalazimo ona koja otprilike odgovaraju opisu koji stoji na našem papiriću. Uz zvona na ulazu ispisana su imena stanara, a samo uz jedno stoji sitna naljepnica s crtežima vlakića, medvjedića i kockica. Sigurni da smo na pravome mjestu, zvonimo i čujemo zujanje brave. Otvaramo vrata i, sukladno uputama, penjemo se na treći kat gdje su jedna vrata već poluotvorena, a iz stana se čuje glazba i žamor. Na vratima se pojavljuje nasmiješena domaćica, prihvaća našu ceduljicu i uvodi nas u blagovaonicu, gdje uz veliki stol stoji desetak ljudi koji međusobno razgovaraju i pijuckaju pjenušac. Uskoro ćemo svi zajedno sjesti za trpezu i početi će jedna od najneobičnijih večera u našem životu.

Događaj čiji smo početak opisali zapravo je jedno od najzanimljivijih od ukupno oko 600 događanja iz prebogato

programa priredbe Crave Sydney, a organizirala ju je skupina pod nazivom Toys. Toys je zapravo australski *pop-up* restoran (privremeni lokali koji se iznenada kratkotrajno pojavljuju na različitim adresama), a događanje o kojem je riječ pripremili su posebno za potrebe programa Festivala te njime reproducirali jednu od takozvanih tajnih večera, kakve je ta skupina mladih *chefova* i entuzijasta godinama priređivala. Razlog je bio vrlo pragmatičan, jer se bez velikih ulaganja jednostavno nisu mogli zadovoljiti svi propisi ugostiteljskoga posla u australskoj državi New South Wales.

Pop-up trend se širi

Fenomen tajnih komercijalnih večera u privatnim domovima, iako poznat na početku ovoga stoljeća, a i prije u drugim krajevima svijeta, osobito u Sjedinjenim Državama, 2009. prerastao je u trend *underground pop-up* restorana u privatnim domovima. Predvodnikom trenda pokazao se, nimalo neobično – London, jedna od najvažnijih svjetskih gastronomskih meka, a primjeri neslužbenih *pop-up* restorana u privatnim domovi-





Čuvena glumica Katherine Hepburn još je davno zaključila – ako se držite svih pravila, promaknut će vam sva zabava.

ma, isprva uglavnom smještenih u četvrtima Kilburn, Dalston i Brixton, bili su vrlo različiti. Primjerice, u Kilburnu, četvrti na sjeverozapadu grada, počeo je djelovati **MsMarmiteLover's The Underground Restaurant**, koji je služio iznimno kreativnu kuhinju, čija se su jela mogla nositi s onima ponajboljih službenih restorana. Zatim je daroviti mladi *chef* Horton Jupiter u svome bitnički uređenu stanu u boemskome East Londonu pokrenuo restoran **The Secret Ingredient** te počeo nuditi devetosljedne menije s temom japanske i španjolske vegetarijanske kuhinje. Jupiter je poslije repertoar proširio i na drugim kuhinjama nadahnute bezmesne menije, a uspješne nizove večera prekidaao je jedino radi proba i nastupa svog *alt-rock* sastava *They Cam From the Stars*.

Vijesti o takvim restoranima brzo su se širile od usta do usta, putem interneta i Facebooka, a jedini je problem bio kako pronaći te tajne restorane. Trendu su se brzo priključile čak i poznate osobe, pa je tako **Jo Wood**, bivša engleska manekenka, televizijska voditeljica i bivša supruga Rolling Stonea Ronnija Wooda, otvorila svoj dom gurmanima koji su imali

volje platiti da bi kušali njezine gastrokreacije kojima se predstavila sudjelujući u britanskom izdanju *Celebrity Masterchefa*. Nadalje, privatni *dining club* **Mosimann's** iz četvrti Belgravia, u kojemu kuha njegov vlasnik i *chef* Anton Mosimann, pokrenuo je *pop-up* restoran koji se svake godine pojavljuje negdje uz obalu Temze u vrijeme čuvene Henley Royal Regatte, jednog od vrhunaca ljetnoga sportskog kalendara, ali i društvene sezone (tisuće promatrača više od dvjesto utrka tijekom pet dana, u kojima sudjeluju međunarodne posade, uključujući i nositelje olimpijskih odličja).

Iako su te 2009. *pop-up* restorani bili vrlo popularan novi trend, već smo spomenuli da nipošto nije riječ o novotariji. U Sjedinjenim Državama već su se davno prije proslavili lutajući restorani (obično nazivani *supperclubs*) poput *The Ghetto Gourmeta* ili *Red Box Bistrea*, koji su stekli nevjerojatan ugled i stalno imali podugačke liste čekanja. **The Ghetto Gourmet** nastao je 2003. kao mali *gusarski restoran* koji je ponedjeljkom priređivao večere s trima svrhama: iskušati nove stvari, okupiti zanimljivu klijentelu i svijet učiniti boljim mjestom za život. U





sljedećih pet godina organizirali su oko 400 *underground dinner partyja*, često i na otvorenom, te poslužili oko deset tisuća gostiju. Danas je Ghetto Gourmet internetski portal koji se bavi svijetom *underground* restorana, *speakeasyja*, *superclubova* i ostalih vrsta alternativnih oblika restoranske prakse, namijenjen kolanju informacija, upoznavanju gurmana i planiranju kulinarskih pustolovina širom svijeta. Slično je nekad radio i njujorški Red Box Bistro, koji je postao toliko popularan da je Diane DiMeo, *šefica* tog *supercluba*, sudjelovala u jednoj od epizoda Food Networkova natjecateljskog kulinarskog serijala *Chopped*.

Na Kubi su pak, primjerice, takozvani *paladaresi* sastavni dio lokalne kulture koliko i cigare i *mojitosi*. *Paladar* je, naime, vrsta restorana koji vode ljudi koji u njemu i rade, najčešće članovi obitelji, a svojevrsna su protuteža državnim restoranima, namijenjena turistima koji traže doživljaj kubanske stvarnosti i autentičnu lokalnu kuhinju. Iako su takvi privatni restorani na Kubi poslovali oduvijek, do 90-ih bili su ilegalni. No nakon pada Sovjetskog Saveza i neprekidne ekonomske krize u zemlji, 1993. pokrenute su brojne reforme, među kojima je bila i legalizacija maloga privatnog poduzetništva, u što su potpali i obiteljski restorani. Danas postoji više modela *paladara*, od onih karakterističnih za obiteljski posao, gdje se hrana poslužuje u domovima, pa do varijacija različitih tipova kuhinja s privatnim prostorijama prilagođenim posluživanju gostiju ili onih namijenjenih isključivo tome.

Da ideja komercijalnih večera u privatnim domovima nije trend koji traje nekoliko godina, svjedoči i primjer Amerikanca Jima Haynesa, koji u svome pariškom stanu već tri desetljeća vodi restoran otvoren jednom tjedno, kroz koji je do danas prošlo oko 130.000 gostiju. Očito je da ta vrsta alternativne restoranske prakse ljude privlači posebnim ugođajem i avanturističkim aspektom doživljaja menija iznenađenja u domu potpunoga stranca, a sve uz anarhični aspekt lokala bez dozvole, koji ne zadovoljava sigurnosno-požarne propise, a kamoli da ima dozvolu za točenje pića. Osim toga, na takvim večerama ne postoji podjela na kuhinju i goste, pa se gosti u kuhinji mogu družiti sa *chefom*, koji obično sam poslužuje goste.

Upravo ta ideja prostora u kojem se odlično jede u neformalnu ugođaju, kao u nečijemu domu, potaknula je Isaca McHalea i Jamesa Lowea, dvojicu mladih londonskih *chefova* što su se upoznali u kuhinji Redzepijeve Nome, da 2009. osnuju *pop-up* restoran skupinu **The Young Turks** i krenu širom Londona, stalno u novim prostorima, iznenađivati goste, skupljati klijentelu i graditi vlastiti kulinarski imidž. Njihova inicijativa vrlo se brzo pretvorila u trend koji su, manje ili više uspješno, kopirali i drugi londonski *chefovi*. Mladoturci su svoj debi odradili u obliku večere za osamdeset gostiju u umjetničkoj galeriji smještenoj u podrumu hotela u zapad-

nome Londonu te otud krenuli dalje. Sljedeći koraci bili su u originalnom The Clove Clubu u Dalstonu, prostoru koji je bio prikladniji za kakav književni klub negoli za restoran, a zatim Nuno Mendesovu Loft Projectu, preuređenom stanu, čiji su kuhinja i prostor za jelo zapravo bili slični dobro opremljenu domu nekoga gurmana. Ako su sva ta mjesta i imala nekih dodirnih točaka s restoranom, to se nikako ne bi moglo reći za krov garaže u Peckhamu, radničkoj četvrti poznatoj kao kvart popularne televizijske braće Trotter. Drveni stolovi i klupe pod crvenom ceradom tako su jedno ljeto na krovu bezličnoga betonskog zdanja bili trendovska pozornica za gurmane što su onamo pristizali iz cijeloga Londona. Ta inkarnacija Young Turksa sigurno nije zadovoljila ni minimum ugostiteljskih, a kamoli sigurnosnih propisa, pa ipak su tamo služena neka od najzanimljivijih jela nove londonske restoranske scene. Kad je dvojac McHale-Lowe na koncu 2012. završio na katu *puba* Ten Bells (na silu prilagođenu posluživanju gostiju) u Spitalfieldsu u četvrti East End, njihove su menije u stalnoj mijeni već dolazili kušati i gurmani-*globetrotteri* iz čitava svijeta, privučeni euforičnim novinskim i blogerskim napisima, pomama koja je kulminirala kada se te godine, večer prije proglašenja liste *World's 50 Best*, tamo okupila oveća skupina ponajboljih *chefova* svijeta.

Neortodoksnost kod Miss Mary Bobo's

Svaki marljivi gurman putnik vjerojatno je već odavna mogao zaključiti da je alternativna restoranska praksa široko rasprostranjena u svijetu, i to u najrazličitijim oblicima. Na jedan od unikatnih naišli smo u Lynchburgu, mjestu s 361 stanovnikom, gdje se čovjek, kad jednom u njega uđe, osjeti kao da je tu vremenoplovom dospio na početak 20. stoljeća ili da je pak zalutao na kakav filmski set. Riječ je o gradiću u okrugu Moore, jednom od najmanjih u Tennesseeju, i još k tome jednom od rijetkih u kojima je zabranjena prodaja i točenje alkohola. Pa ipak, usprkos posljednjemu, Lynchburg je u svijetu poznat isključivo po destileriji Jack Daniel's, hramu viskija Tennessee (ne smije ga se brkati s burbonom jer je znatno profinjeniji) i postojbini Old No. 7, najpoznatije robne marke Jacka Daniel'sa i jednog od najprodavanijih svjetskih pića kulturnoga statusa.

No mi ćemo se tu ipak pozabaviti drugom najvećom atrakcijom Lynchburga, doduše također vezanom uz Jacka Daniela, osnivača slavne destilerije. Naime, njegova prapranecakinja Lynne Tolley vlasnica je jedinstvene mjesne gastroinstitucije – Miss Mary Bobo's Bording House. Utemeljila ju je 1908. Miss Mary Bobo, lokalna usidjelica (tako su je nazivali, iako je imala samo 27 godina), koja je tu držala pansion s prehranom. Miss Bobo je, kažu, bila vrlo temperamentna i duhovita žena, što joj je vjerojatno pomoglo da doživi 102 godine. Umrla je 1983, a prekrasnu južnjačku vilu u federalnom stilu, s velikim trijemom



THE YOUNG TURKS, PECKHAM



THE YOUNG TURKS



MISS MARY BOBO'S

i javorovim stablima pred njom, ostavila je u nasljedstvo Lynne Tolley, inače jednoj od sedam članova kušačkog vijeća Jacka Daniel'sa.

Ako je nekad Miss Mary Bobo's bio tipični južnjački pansion za samce i samice, danas je to posve neobičan restoran, koji se, s posebnim dozvolama povlaštenoga spomenika kulture, spretno provukao kroz stroge američke ugostiteljske propise, i to čak usprkos običnoj kućnoj kuhinji. Naime, Miss Mary Bobo's danas nudi doživljaj južnjačkoga ručka u kakvu su svakodnevno uživali stanari pansiona.

Doživljaj gosta počinje već na trijemu u stolcu-njihaljki, gdje se čeka na zvuk starinskog zvona koje, točno u 1 sat (južnjački običaj), označava početak ručka. Gosti se potom smještaju za zajedničke stolove u nekoj od nekoliko blagovaonica. Svaki stol ima domaćicu, koja goste uputi u povijest Miss Mary Bobo's House i koja se brine da svi gosti kušaju sve južnjačke specijalitete što se iznesu na trpezu. U ponudi su uvijek dvije vrste mesa, različito povrće, topli kukuruzni kruh te desert, ledeni čaj i kava. Obvezno je ponuđena pohana okra (bamija), južnjačka pohana piletina i slatki krumpir, a barem jedno jelo pripremljeno je s Jackom Daniel'som. Hrane je u izobilju, a ugođaj južnjački opušten.

Båthuskrogen i Hemma hos protiv propisa

Ako bi se nekomu južnjačka alternativna restoranska praksa učinila i logičnom, zasigurno ne bi pomislio da će na sjeveru Europe, u pravno uređenim skandinavskim zemljama, naići na nešto što bi odstupalo od strogo utvrđenih pravila i propisa. No ipak bi se gadno prevario. Naime, u švedskoj pokrajini Jämtland, sat leta na sjever udaljenoj od Stockholma, naišli smo na nešto sasvim posebno – restoran koji hranu priprema u kućnoj kuhinji i domove koji, sasvim legalno, uz naplatu ugošćuju turiste.

To sve i nije toliko čudno jer Jämtland drže jedinstvenom pokrajinom po ljudskoj

mjeri, posve čistom regijom u kojoj se uzgajaju i proizvode najbolje namirnice u Švedskoj. Naime, oko 70% farmera tu hranu proizvodi organski i prema najstrožim ekološkim standardima, a postoji čak 200 manufakturnih proizvođača hrane. K tome, starosjedilački nomadski narod Sami još se bavi uzgojem sobova i živi u skladu s godišnjim dobima. Dakle, riječ je o vrlo živoj tradiciji koju održavaju lokalne obitelji, što se, recimo, odražava na tome da tu svi jedu losovo, sobovo i dabrovo meso, najrazličitiju ribu iz potoka i jezera ili divlje bobice i gljive koje skupljaju po šumama.

No ono što nas tu zanima jest projekt koji je pokrenula agilna Fia Gulliksson, gastroambasadorica pokrajine i poduzetnica s trima tvrtkama, od kojih su sve posvećene holističkoj ideji da hrana može igrati ulogu u svim aspektima društva. Fia je, naime, prije šest godina praktički u vlastitoj kući na obali jezera Storsjön u Östersundu otvorila Båthuskrogen (u prijevodu: drvena kućica, spremište za čamce), restoran koji je danas otvoren samo jednom mjesečno, ali je u počecima bio predložak za jednu revolucionarnu ideju.

Projekt Båthuskrogen osmislila sam iz tri razloga – da stvorim centar gdje bi se okupljali kreativni ljudi, da pokažem drugima da se obična obiteljska kuhinja može standardizirati i rabiti kao restoranska, kao i da ljude koji donose odluke potaknem da shvate kako se može raditi i nekonvencionalno, drukčije od uobičajenog. Ta moja kućna kuhinja, koja služi i kao kuhinja restorana Båthuskrogen, bila je prva te vrste koju je prihvatila lokalna uprava, odnosno švedska vlada. Dakle, riječ je o mojoj kućnoj kuhinji, gdje pripremam hranu za Båthuskrogen, odnosno restoran koji se nalazi u kućici za čamce, smještenoj uz moju kuću na obali jezera. Prije toga švedski propisi nisu dopuštali nešto takvo. Da sam htjela, prema tada važećim propisima, otvoriti restoran u kućici za čamce, morala bih u njoj izgraditi profesionalnu restoransku kuhinju i čitav restoran prilagoditi svim mogućim



MISS MARY BOBO'S



FIA GULLIKSSON, BATHUSKROGEN



HEMMA HOS

propisima – logičnim, nelogičnim, pametnim, birokratskim ili jednostavno neshvatljivim. No kako nisam imala milijun dolara za ulaganje u takvu kuhinju, pokušala sam nešto postići na drugi način. U ruke sam uzela zakone i propise i stala ih proučavati te brzo shvatila da ukoliko pripremam dobru hranu, prema svim higijenskim normama i prihvatim sve odgovornosti, da zapravo mogu kuhati u svome domu. Kad sam tu ideju iznijela lokalnoj upravi, rekli su mi da to nije moguće. Onda sam im objasnila kako bi to bilo sasvim prema zakonima i posve izvedivo. U nevjerici su češali glave, dobro proučili sve što sam im rekla, i na koncu zaključili da sam u pravu. Eto, samo sam razmišljala na nekonvencionalan način, mimo utrlih birokratskih staza, i tako postala revolucionarni primjer u pokrajini, pa čak i cijeloj Švedskoj. Zahvaljujući tomu, danas u zemlji imamo mnogo takozvanih kućnih restorana, objašnjava Fia.

Fia nam je potom ponovo naglasila da je bit u njezinu, već spomenutu, trećem razlogu pokretanja Båthuskrogena – utjecati na važne ljude u pokrajinskoj vlasti da promijene razmišljanje, odnosno da otvore oči. Njezina revolucionarna ideja danas mnoge ostersundske domove povremeno pretvara u restorane. Naime, nakon projekta Båthuskrogen pokrenula je i jedan novi, nazvan *Hemma hos* (Kod kuće), a koji obuhvaća dvadesetak obitelji kod kojih posjetitelji Östersunda, posredovanjem lokalne turističke zajednice, mogu doći na tradicionalnu večeru, s lokalnim jelima u kojima se uživa u društvu domaćina, te tako doživjeti autentičnu hranu i ugođaj, ali i naučiti nešto o životu u tom gradu, regiji i Švedskoj.

Kad nekud putujem kao turist, ne želim jesti u restoranima namijenjenim turistima, gdje za veliki novac obično jedete lošu, neautentičnu hranu, već hoću jesti u nečijem domu, u kuhinji gledati kako se spravlja jela i jesti s lokalnim ljudima, jela koja oni svakodnevno jedu, i tako doživjeti mjesto na kojem se nalazim. Naravno da smo i u primjeni te ideje imali mnogo komplikacija, jer to prije nas nitko nije legalno radio. Morali smo biti jako kreativni da bismo zadovoljili sve propise o sigurnosti namirnica i hrane, o domovima u kojima se ona služi i još štošta. No imali smo sreće da smo u turističkoj zajednici Östersunda imali jednu sjajnu ženu, koja se jako potrudila da postignemo cilj, a da se pritom zadovolje svi mogući propisi. Naime, mi danas turističku zajednicu rabimo kao svojevrsnog brokera, i ona je ta koja kupuje proizvod od obitelji koje primaju goste, a njima pak daje vaučere za hranu, da bi mogli kupovati namirnice. Na taj način preskačemo sve posrednike, poreznika, sve..., i tako ta stvar funkcionira. Takvi se obroci jednostavno rezerviraju u turističkome uredu ili putem interneta, i mogu vam reći da su jako popularni kod turista.

Kad se posjetitelj Östersunda odluči za program *Kod kuće*, može birati s liste domaćina, već prema svojim, odnosno domaćinovima preferencijama, interesima i hobijima te tako naći idealno mjesto za posjet. Primjerice, Linda Brandt i Lasse Blomgren u svoj dom na večeru mogu primiti do šest gostiju, a tijekom večeri rado će im pričati o povijesti Östersunda. Brandtovi su dobro upućeni u sva svjetska zbivanja, a umjetnost i kultura važan su dio njihova života. Vole putovati i dobro govore engleski i njemački, a kako su strastveni gurmani, posebno posvećeni lokalnim namirnicama, od divljih šumskih bobica i gljiva do ribe i losova mesa, svaki turist gurman od njih može mnogo naučiti o lokalnoj prehrani.



Monica Byvald, koja živi sa šesnaestogodišnjom kćeri i mačkom, na večeru poziva do tri osobe, i to uvijek na lokalne specijalitete, ali s brojnim iznenađenjima i namirnicama poput šumskih gljiva i divljeg bilja. Živi u maloj kući u selu Böle, 2,5 km izvan grada, a hobiji su joj planinarenje i skijanje. Tijekom večere Monica će goste počastiti svojim omiljenim pričama iz povijesti Östersunda, i to na švedskom ili engleskom. *Kći i ja volimo upoznavati zanimljive ljude, a ako je netko zainteresiran, rado ćemo ih prije večere povesti na šetnju šumom*, kaže Monica.

Kristina Fluor Hedman i Mats Hedman domaćini su koji primaju na večeru do šest gostiju, a uvijek poslužuju najzanimljivija lokalna jela, posebno ona od mesa losa, gljiva, povrća i sireva. Za desert će ponuditi čokoladu i praline iz malih lokalnih čokoladarnica. Slično u svome domu nudi i obitelj Sondell, a Ulrika Formgren i Bengt Nordqvist, koji primaju do šest gostiju, posebno se zanimaju za umjetnost, kulturu, stare zanate, skijanje, jedrenje, motocikle *oldtimere* i vrtlarjenje.

Hembygdsgård – alternativa uz potporu

Da u Švedskoj alternativna restoranska praksa nisu samo restorani s kućnim kuhinjama, uvjerali smo se u poznatome skandinavskom skijalištu Åre, gdje smo nabasali na instituciju pod imenom *hembygdsgård*. Riječ je o starom seoskom imanju, koje uz financijsku potporu lokalne zajednice održava tradiciju kraja, najčešće u obliku nekog zanata ili više njih na okupu. Imanja se obično sastoje od više zgrada, a njima rukovode sami domaćini ili, u slučaju da su ostale nenastanjene, neka od primjerenih institucija, poput povijesnog društva i slično. U Švedskoj trenutačno ima oko 1400 *hembygdsgårda*, a zajedničko im je da se doživljavaju kao svojevrsni radni muzeji.

Ovo spomenuto zove se jednostavno Åre Hembygdsgård, i zapravo je imanje koje uz potporu mjesne zajednice održava jednu od tradicija kraja – pečenje tradicionalnoga švedskog *tunnbröda*, tanke i meke pogače, koja najčešće služi za sendvičeve svitke, a kad se stvrdne, kao trajni kruh. Åre Hembygdsgård vodi starija gospođa, kojoj ispomažu još tri žene. Jedna od njih, nekadašnja profesorica iz Stockholma, koja se preselila u nestresni Åre, zadužena je za miješenje i pečenje *tunnbröda* te poduku dviju naučnica. *Tunnbröd* se tu ljeti peče dvaput tjedno, a zimi i češće. Može se kušati u vrtu ili u blagovaonici kuće, i to nadjeven prema želji, u kućnoj kuhinji. Mi smo odabrali kombinaciju dimljenoga lososa i gustoga seljačkog kiselog vrhnja, koje je domaćica izvadila iz običnoga kuhinjskog hladnjaka te pred nama umotala u svježi *tunnbröd*. Uz takav sendvič sjajno je odgovarao domaći napitak od svježeg rabarbare, koji također priređuje sama domaćica.

Toga ljetnog poslijepodneva jedini gosti osim nas bili su jedan stariji bračni par, koji su naručili čajevu i domaće kekse,

pa je bilo jasno da nije riječ ni o kakvu izletištu koje dobro zarađuje, već o tradicionalnoj farmi s unikatnim zanatom, koji se od propasti spašava financijskom potporom lokalne zajednice. U Åre Hembygdsgårdu pregledali smo i dvije prostorije na katu, gdje su izloženi primjerci lokalne narodne nošnje i različita kućanska pomagala iz prošlosti, te dobili informacije o životu u pokrajini tijekom proteklih stoljeća, kao i aktivnostima imanja u doba Ivanjske noći i Božića. To što se tu, izvan uobičajene regulative, iz kućne kuhinje prodaje i poslužuje jelo i piće, samo je dokaz da ugostiteljstvo ne mora uvijek biti pod strogim pravilima. Naime, i drugi švedski *hembygdsgårder*, koji proizvode različite prehrambene proizvode, djeluju kao neki oblik restorana s kućnim kuhinjama i bez stručnog osoblja, mimo državnih ugostiteljskih propisa kakve moraju zadovoljiti klasični restorani.

Natur Café – zadružno ugostiteljstvo

Na sjeveru Švedske naišli smo na još jedan nekonvencionalni oblik ugostiteljstva. U mjestu Mörsil nalazi se Natur Café u Kretsloppshusetu (doslovno *kuća životnog ciklusa*), *café*-restoran s trgovinom, smješten usred cvjetne raskoši, kao da je upravo izašao iz bajke. Zapravo riječ je o održivoj ekološkoj zadrugi što okuplja četrdesetak volonterki (same sebe nazivaju *gardengirls*), a bavi se od uzgoja organskog povrća i *free-range* pilića do širenja ideje o održivom načinu života. Restoran u Kretsloppshusetu poslužuje hranu spravlenu od potpuno svježih organskih proizvoda, od čega većinu čini povrće iz vlastita uzgoja. *Šefica* restorana, Felicia, kao i svi koji tu obavljaju najrazličitije poslove, volonteri su i rade bez ikakve naknade. Plaća im je postizanje ciljeva koje su idealistički zacrtale, kao u nekom hipijevskom snu, a sva zarada ulazi se u isti ciklus, odnosno ostvarenje toga sna. Ugostiteljski propisi zadovoljeni su samo načelno, uz poštivanje svih higijenskih normi i prihvaćanje potpune odgovornosti, sve prilagođeno djelovanju zadruge.

Majmuni, roboti i plati koliko želiš

Ako se sve ovo čini neobičnim, što onda reći o još drastičnijim primjerima alternativne restoranske prakse na koje nailazimo u restoranima širom svijeta. Recimo, u amsterdamskome restoranu Kinderkookkafé kuhaju i goste poslužuju djeca, u restoranu *Hajime* u Bangkoku roboti, a u *Kayabukyja Tavernu* u Japanu pak – dresirani majmuni. Teško je reći kako je to sve usklađeno s propisima o zapošljavanju ugostiteljskog osoblja, a još teže, u slučaju majmuna, s higijenskim propisima.

Osim toga, širom svijeta rasprostranjen je i koncept restorana (ima ih tridesetak) u kojima se jede u potpunome mraku, a gdje obično poslužuju slijepo osobe, petnaestak lokala gdje su konobari gluhe osobe (uključujući čak i četiri ispostave *fast-food* lokala Kentucky Fried Chicken) te devet restorana (četiri u Italiji, tri u Češkoj i po jedan u Poljskoj i Slovačkoj), gdje konobare osobe s mentalnim problemima. Hvale vrijedno, s obzirom na mogućnost zapošljavanja osoba s hendikepom, pa je i usklađivanje s propisima tu vjerojatno išlo lakše. Doduše, sigurnosno svjetlo ionako se može upaliti u slučaju nužde, a gluhe osobe lako čitaju s usana. No što reći o nekoliko njih gdje služe zatvorenici? Pretpostavljamo da je riječ o *lakšim* prijestupnicima, pa se i tu zakonska regulativa prilagodila svrsi. Kao dio rehabilitacije, postoje i restorani



HAJIME



KAYABUKYJA TAVERN



FIFTEEN



CRISIS SKYLIGHT CAFE



DER WIENER DEEWAN



D.O.M



ALEX ATALA, D.O.M



MUGARITZ

gdje je osoblje sastavljeno od mladeži s problemima (Koto u Vijetnamu, Café Rozman u Pragu i Fifteen Jamieja Olivera u Velikoj Britaniji, Nizozemskoj i Australiji), zatim beskućnika (Crisis Skylight Cafe u Londonu i Newcastleu) i ovisnika o drogi i alkoholu (Cafe Therapy u Pragu).

Posebna su skupina restorani koji posluju pod parolom *plati koliko želiš* (ima ih barem dvadesetak širom svijeta – najviše u Sjedinjenim Državama, ali i drugdje, uključujući i Der Wiener Deewan u Beču), koji su nekako našli zajednički jezik s poreznicima. Isto tako, u Rusiji i Ukrajini postoji niz restorana pod imenom Tsiferblat, gdje se gostima naplaćuje samo vrijeme, dok hranu i piće donose sami, čaj, kavu i kekse dobivaju besplatno. I tako u nedogled...

Street food – jeftino i sigurno

Iz svijeta alternativne restoranske prakse nakratko trebamo izaći i na ulicu te zakoračiti u široki svijet *street fooda*, odnosno hrane i pića koji se prodaju na ulici i drugim javnim mjestima. Tu najprije moramo znati da su neke vrste *street fooda* strogo lokalne, dok su neke druge pak raširene daleko izvan regije podrijetla. Većina takve hrane potpada pod kategorije koje uobičajeno nazivamo engleskim izrazima *finger food* i *fast food*, a redovito je jeftinija od prosječnih jela koja se služe u restoranima. Da je zaista riječ o golemu svijetu, koji zaslužuje i podrobnije predstavljanje, pokazuje i jedna studija Organizacije za prehranu i poljoprivredu Ujedinjenih naroda (FAO), koja je utvrdila da na ulici u svijetu dnevno jede 2,5 milijarde ljudi.

Uz globalizaciju i sve veći broj turista, sigurnost konzumacije *street fooda* postalo je jedno od važnih pitanja javnoga zdravlja, te državnim vladama i znanstvenicima zadalo zadaću podizanja javne svijesti u vezi s tim fenomenom. U Velikoj

Britaniji, primjerice, tako Food Standard Agency, poseban odjel pri vladi, uličnim trgovcima nudi iscrpne upute o sigurnosti hrane. Ostali su učinkoviti načini povećanja sigurnosti hrane koja se prodaje na ulici putem programa tajnih kupaca, programa podučavanja i nagrađivanja prodavača, programa tehničke provjere i slično.

Već smo rekli da je ulična prodaja hrane široko rasprostranjena pojava u svijetu, posebno bogata u azijskim zemljama (Kina, Tajland, Vijetnam, Singapur, Indija, Pakistan, Bangladeš, Filipini...), kao i u Meksiku, na Karibima i u Južnoj Americi te Africi (osobito Nigeriji, Tanzaniji, Maroku, Alžiru, Tunisu...). Kao što vidimo, u mnogim primjerima riječ je o iznimno siromašnim zemljama, pa se opravdano postavlja pitanje opasnosti od zagađenja hrane koja se prodaje na ulici. No brojne provedene studije pokazuju da je učestalost takvih slučajeva, u odnosu na restorane, iznimno mala. Primjerice, testiranje Svjetske zdravstvene organizacije provedeno 2002. na 511 uzoraka *street fooda* u Gani pokazalo je da je većina njih mikrobiološki bila unutar prihvatljivih okvira, dok je testiranje petnaest uzoraka s uličnih štandova u Kalkuti pokazalo da se radi o *nutricionistički iznimno uravnoteženim obrocima*.

Fine dining – od mrava do letve

Da neki aspekti alternativne restoranske prakse nisu rezervirani samo za neobične i alternativne restorane, već i one s trima *Michelinovim* zvjezdicama, kao i one svrstane u sam vrh liste *World's 50 Best Restaurants*, pokazuje nam više primjera. Recimo, Alex Atala, chef restorana D.O.M. iz brazilskog São Paula (6. na listi *50 Best*) može se često vidjeti u džunglama te goleme zemlje kako s farmerima obilazi polja papra, palmi ili tropskog bilja, ali i kako usput staje, iskopava mrave i sakuplja ih

u metalnu kantu, za potrebe restorana. Mravi u Alexovu restoranu nikako nisu slučajni nametnici. Primjerice, jedna vrsta crvenog mrava (mrtav) pomno se poslužuje na kockici ananasa, jer mu je okus kiselkast, sličan limunskoj travi te se fino slaže sa slatkoćom tropskog voća.

Atalin D.O.M. vjerojatno je jedino mjesto gdje se u São Paulu mogu jesti insekti, i to samo zato jer je njegova kuhinja posvećena jelima od autohtonih namirnica, od kojih čak 90% potječe iz Brazila, a polovica s područja Amazone. Gurmane-putnike iz cijeloga svijeta Alex voli upoznavati s namirnicama i okusima koje nikada nisu iskusili – od srži palmi, voća *cambuca*, soka *tucupi* dobivena iz korijena manioke, pa zašto ne – i ponekog kukca.

Južna Amerika, Brazil i Amazona jedina su mjesta na svijetu gdje još možete naći nove, neotkrivene namirnice, nešto što ni znanstvenici još ne poznaju ili nešto što još nije kušao nitko izvan toga područja. Jedino od domorodaca možete naučiti o tisućama biljaka koje tamo rastu, jestivim insektima i sličnim stvarima... Ali mrave ne poslužujemo svim gostima. Uvijek unaprijed pitamo bi li ih željeli kušati. Dobili smo dozvolu za posluživanje još nekih insekata, ali većinu jestivih kukaca i paukove ne služimo u restoranu, jer zakon to još ne dopušta. Ipak, radimo na tome da se ti propisi izmijene, jer su insekti dio prehrane velikoga dijela domorodačkog stanovništva u Brazilu, rekao nam je Atala.

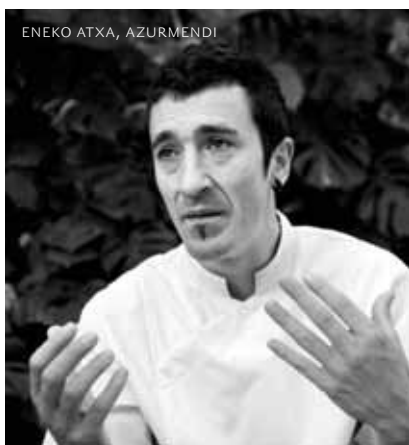
No za alternativne trendove u ugostiteljstvu nije bitno samo ono što se poslužuje, već i na čemu se poslužuje. Mnogi restorani kurentnog prirodničkoga pokreta, poput sansebastijanskoga Mugaritza, kopenhauške Nome, štokholmskog Frantzéna i još mnoštva drugih, neka jela poslužuju i na prirodnom, potpuno neobrađenu kamenu. Nadalje, u održivom



GRANT ACHATZ, ALINEA



ACHATZ, ALINEA



ENEKO ATXA, AZURMENDI

ta *Achatza* (tri *Michelinove* zvjezdice, 15. na listi *50 Best*), koji cilja na izmjenu percepcije posluživanja hrane, sastoji se od služenja deserta, umjesto u tanjurima, preko cijele površine stola. Naime, po stolu prekrivenu sivim silikonskim *stolnjakom* dva *chefa* nevjerojatnom brzinom *slikaju* desert kistovima, slikarskim lopaticama i žlicama, rabeći šlag, kreme, sirupe i sitno sjeckano voće. Ta se podloga *à la* Jackson Pollock potom nekom čarolijom, recimo prsnućem velikih čokoladnih jaja, posipa šećernom vatom, kolačićima i različitim drugim slasticama, a gosti taj desert jedu žlicama izravno sa stola. S obzirom da američki ugostiteljski zakoni restoranima određuju pranje tanjura na čak 160 °C, sve vjerojatno i ne odgovara najstrožim higijenskim propisima, ali nedvojbeno je zabavno. Čuvena glumica Katherine Hepburn još je davno zaključila – *ako se držite svih pravila, promaknut će vam sva zabava.* 🍴

restoranu Azurmendi nedaleko Bilbao, gdje trima zvjezdicama nagrađen *chef Eneko Atxa* predstavlja svoju kuhinju što živi s okolnom prirodom, nedavno nam je na potpuno neobrađenoj letvici poslužio avangardno jelo od gusje jetre.

Ili, recimo, jedan od novijih trendova koji je postavila čikaška *Alinea* *chefa* *Gran-*

Books for Cooks: Gošćenje u knjižari

Čuvena specijalizirana kulinarska knjižara Books for Cooks u londonskoj boemskoj četvrti Notting Hill još je jedan primjer neobičajene ugostiteljske prakse. Naime, čim čovjek uđe u knjižaru, oplahnu ga zanosni mirisi, koji dolaze iz dna knjižare gdje se nalazi test-kuhinja. U doba kada knjižarski posao uzmiče pred navalom novih medija vlasnici Rosie Kindersley i Eric Treuille morali su, da bi u Books for Cooks doveli što više kupaca, razmišljati kreativno i u svome prostoru ponuditi nove sadržaje. Tako danas knjižara nudi i kulinarske radionice koje vode *chefovi* i autori kuharica te svakodnevnih *cafe*, osmišljen oko već spomenute test-kuhinje.

Mi smo jedina kulinarska knjižara na svijetu koja u svome sklopu ima i cafe. U našoj test-kuhinja svakoga jutro isprobavamo recepte iz kuharica koje prodajemo u knjižari i potom ono što skuhamo služimo za ručak, i to po vrlo povoljnim cijenama. Ne primamo rezervacije, već prodajemo jelo dok ga ne ponestane. Uz to služimo samo jednu vrstu vina, i to iz našeg organskog vinograda u jugoistočnoj Francuskoj, koji je u vlasništvu knjižare, pojašnjava Eric, po struci kuhar.

