



Trpeze kod hrasta s granice

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Kada se povede rasprava o najpoznatijem europskom stablu, kao najstarija spomenu se tise Ballyconnell Yew u Irskoj, Fortingall Yew u Škotskoj i vouveška maslina na grčkoj Kreti, volumenski hrast-rekorder Ivenack, u istoimenome njemačkom mjestu nedaleko granice s Poljskom, kao i divovski stari *Kesten stotinu konja* na istočnim padinama sicilijanske Etne. Kao najposjećeniji slovi Major Oak, hrast u engleskoj Sherwoodskoj šumi, a kao najbizarniji francuski hrast Chêne-Chapelle iz Allouville-Bellefossea, koji ujedno služi kao prostrana kapelica.

No povedemo li se za ove stranice primjerenim kriterijem, dakle onim gastronomskim, onda je najvažnije europsko stablo Muga eta haritza, impozantni hrast na granici baskijskih gradova Astigarraga i Errenteria. Naime, njegovo ime, koje na baskijskome doslovno i znači *hrast na granici*, poslušilo je u skraćenom obliku kao predložak za ime jednog restorana u njegovu susjedstvu. I to ne bilo kojega, već jednog od vodećih svjetskih – Mugaritza, uz katalonski El Cellar de Can Roca, jedne od perjanica španjolskog avangardnog kulinarskog pokreta i trenutno najuspješnijega te zemlje na *San Pellegrinovo*vi listi 50 najboljih svjetskih restorana.

Mugaritz nikako nije novitet među tim vodećim restoranima, iako se u ugledno društvo vinuo niotkud 2006, zauzevši odmah 10. mjesto, čime je, kao restoran koji je najbrže napredovao te godine, osvojio i titulu *Highest Climber*. Taj uspon zapravo je bio logična posljedica činjenice da je Mugaritz 2005, pet godina nakon prve, uknjižio i drugu *Michelinovu* zvjezdicu. Već dvije godine poslije zauzimao je 4. mjesto i bio ovjenčan prestižnom nagradom *Chefs' Choice*, prema izboru samih *chefova* restorana plasiranih na toj listi. Od tada, Mugaritz već četiri godine ne napušta društvo *top-5* te trenutno s trećeg mjesta puše za vrat Nomi i drugoplasiranome El Celleru. Usprkos tome što je riječ o restoranu koji, dakle, već godinama niže vrijedne rezultate, u usporedbi s velikanima iz svojega dvorišta – sebastijanskim restoranima Arzak, Akelafe i Martín Berasategui, koji drže po tri *Michelinove* zvjezdice, Mugaritz je itekako mladahana.

I dok se taksijem približavamo Mugaritzu iz smjera 12 kilometara udaljena San Sebastián, kuće postaju sve rjeđe, a

pred nama se otvaraju vidici planinskoga područja Errenterije, zelene oaze planinskih pašnjaka prepunih raznovrsna raslinja, koje tu uživa u obilatim proljetnim kišama i raskošnom ljetnom suncu. Upravo biljno bogatstvo i priroda u kojoj raste, vidjet ćemo, znatno su odredili svijet koji je stvorio Andoni Luis Aduriz, samozatajni *chef* Mugaritza, čija je kuhinja, bez obzira na znakovitost graničnoga hrasta, svijet za sebe. Originalnost te kuhinje postaje jasna tek kad čovjek zaboravi sve dotad već doživljeno i pripremi se na igru varki i iznenađenja te cerebralno-gurmanski doživljaj bez premca.

Da ta igra počinje već na glavnoj cesti pred restoranom, koji vanjskim licem nimalo ne odudara od tradicionalnih kućica težačkoga kraja u kojem se nalazi, namjernik će razumjeti tek poslije, kad shvati kako ga je zavarala hrpica drva za ogrjev, šiblje za potpalu i nekoliko nemarno odloženih plastičnih kistri uz fasadu. Tek kad, vođen zahrđalim cestovnim znakom, skrene na sporednu cestu i na stražnji ulaz uđe u pomno održavan vrt iza restorana, postat će mu jasno da je stigao na pravu adresu. Raskoš zelenila (čarobno će zasjati tek pod večernjom rasvjetom) skriva ladanjsku zgradu Mugaritza, kroz stražnje prozore koje se može zaviriti u zenovski organiziranu kuhinju restorana. I dok ulazimo u manje unutarnje dvorište, pred nama se ukazuje Muga eta haritza, sada bez listova, čiji odraz pronalazimo i na logotipu restorana na sjajnoj metalnoj ploči pored ulaza.

Taj granični hrast često se viđa u televizijskim emisijama i reportažama koje se bave Baskijom, pa ga posjećuju i oni koji nikada nisu čuli za Mugaritz. No za one koji prate svjetska gastronomska zbivanja on je simbol kuhinje koja prelazi granice poznate kulinarike. Prijeći tu granicu s vilicom u ruci za profesionalca ne bi bilo preporučljivo a da prethodno ne porazgovara s Andonijem Luisom Adurizom o njegovoj osebujujoj gastrofilozofiji. Stoga smo to i učinili, provedvši s njim gotovo dva sata vrlo ugodna druženja, u susretu koji je savršeno pripremila Andonijeva asistentica i dobri duh Mugaritza Susana Nieto.

Ako Aduriz izgledom i podsjeća na tipičnog *štrebera*, a svojim objašnjenjima gotovo filozofske kvalitete tomu daje i drugu dimenziju, pokazat će se da je u mladosti zapravo bio



vrlo loš učenik i da ga je u kuharske vode dovela slučajnost. Tihim i smirenim govorom te sustavnim izlaganjem ideja potvrdit će Andoni da je riječ o jednom od ključnih svjetskih *chefova* suvremene kreativne kuhinje, čija su jela i koncepti ispred svoga vremena te, usprkos hvalospjevima stručnjaka, još pomalo nerazumljivi široj publici. Zbog filozofskoga pristupa, suvremenih tehnika, eksperimentiranja s jelima i povučena rada na ladanju, Aduriza često opisuju kao mješavinu *ludog znanstvenika* i *monaha pustinjaka*, na što će se Andoni samo nasmijati, vrteći glavom, ali i dati jasno objašnjenje.

Četrdesetogodišnjak haripoterovski dječakčog lica završio je ugostiteljsku školu u San Sebastiánu, otkrivši ljubav za kuhanje tek sredinom školovanja. Potom je prošao klasično stažiranje u kuhinjama restorana Ramón Roteta, Neichel, Arzak, Zuberoa i Akelaře, osim Neichela sve odreda carstva velikana sansebastijanske kuhinje. Posebno vrijedne lekcije dobio je od očeva nove baskijske kuhinje, Juana Marija Arzaka i Pedra Subijane, a onda se u njegov put 1993. umiješala i sudbina te ga odvela u restoran El Bulli, nedaleko katalonskoga Rosesa. U njemu je tada još rijetkima poznat Ferran Adrià upravo pripremao najveću kulinarsku revoluciju naše ere, započinjući petogodišnje kreativno razdoblje kojim će postaviti temelje avangardne kuhinje i zauvijek promijeniti način na koji ljudi gledaju na hranu i restorane.

U toj eksperimentalnoj kuhinji Aduriz je dvije sezone bio svjedokom procesa koji će temeljito prodrmati njegov svjetonazor i skalu vrijednosti (*Bilo je čarobno*, reći će nam zaneseno). Oboružan novim, zapanjujućim saznanjima i u naponu snage, vratio se u San Sebastián, gdje je dobio mjesto šefa kuhinje u restoranu Martína Berasateguija, velikog inovatora srednje generacije sansebastijanskih *chefova*. Tu je ostao godinu dana i gotovo svakodnevno izbacivao nove originalne recepte. Plodan rad uputio ga je na to da je spreman za vlastiti restoran, projekt koji je ostvario s 26 godina. Iako pod velikim utjecajem Adrije, Andoni nije imao namjeru kopirati Ferranov stil, već je krenuo posve novim, vlastitim putem, u gotovo potpuno neistraženo područje. Potaknut biljnim bogatstvom brdovite okolice restorana, izgradio je jedinstven pogled na namirnice te, uz pomoć sjajne ekipe koju je oformio, svoj pogled na svijet pretočio u

gastronomski rukopis koji se nije mogao uspoređivati ni sa čim dotad poznatim. Zahvaljujući znatiželji u vezi sa *svim što razvija ljudske kvalitete*, Mugaritz je postupno nadržao granice kuhinje, pa danas sudjeluje u projektima najrazličitijih disciplina, poput znanosti, kazališta, filma i glazbe.

Prvo pravilo koje si je Aduriz postavio bilo je – jednostavnost. Svoja jela odlučio je ograničiti, po mogućnosti, na jednu namirnicu, a najviše na dvije ili tri. Kuhanje s tako malo sastojaka usredotočuje pozornost isključivo na namirnicu i to kako je spravljena. Riječ je o svojevrsnom kulinarskom hodu po žici, gdje nema skrivanja ni mjesta za prosječnost i uobičajeno. Taj način iznenadio je i sama Andonija, koji je odjednom otkrio jedinstveni potencijal proizašao iz te jednostavnosti. No brzo mu je postalo jasno da su najjednostavnije stvari, poput guljenja povrća, spravljanja ribljega temeljca ili slaganja salate, ukoliko se rade savršeno, zapravo vrlo složena stvar, nešto što traži vrijeme, strpljenje i mir. Kao rezultat tog opredjeljenja, i filozofija je postala bitan dio svakog jela.

Andoni je ostao predan ideji iako njegov restoran godinama gotovo uopće nije imao gostiju. K tome, zbog principa jednostavnosti, prve kritike Mugaritza nisu bile povoljne, a najčešća zamjerka bila je da su jela odveć jednostavna. Prvi koji je skočio u zaštitu bio je Juan Mari Arzak, koji je upozorio da jednostavnost zahtijeva istinskoga majstora, kao i to da *Mugaritz nije samo restoran, već i emocionalni doživljaj*. Nakon toga mnogi su shvatili da Mugaritz ne mogu mjeriti dotad poznatim mjerilima i da je to restoran koji zahtijeva iskustva gurmana bez predrasuda ili barem gosta koji je spreman potpuno se prepustiti doživljaju.

Nakon intervjua pridružili smo se Andonijevoj ekipi u kuhinji, i zajedno s njima podijelili ponudeni *family meal*, jednostavan, ali pomno pripremljen ručak za osoblje te promatrali akciju u vrijeme ručka te početak priprema za večeru. U ultramodernoj kuhinji (stara je, zbog kratkog spoja, izgorjela u veljači 2010) ekipa je radila skladno, kao u pomno koreografiranoj predstavi, s kliničkom preciznošću i potpunom posvećenošću. Aduriz je u tandemu sa svojim šefom kuhinje, Brazilcem Rafaelom Costom, sudjelovao u dovršavanju jela, uskačući bez ijedne riječi u pomoć različitim



radnim stanicama. Na pomičnoj stijenci spremnika za posude prekrivenoj zrcalom bijelim je flomasterom ispisan niz 35 jela trenutno na repertoaru, od kojih je većina osmišljena u kreativnom razdoblju prije početka sezone, a iz kojega se svakoga dana sastavlja novi meni (ponekad i više verzija, ovisno o veličini društva za pojedinim stolom, preferencija gostiju i gostiju koji u sezoni restoran posjećuju više puta).

U ovoj sam kuhinji već punih pet godina i to je za mene sjajno iskustvo. Zapravo, to je više od iskustva. Tu sam stekao novu obitelj, koja će mi jako nedostajati, ali s kojom ću uvijek ostati u vezi, rekao nam je Costa, koji je upravo dovršavao svoju zadnju sezonu u Mugaritzu, prije povratka u Rio de Janeiro, gdje planira otvoriti vlastiti restoran.

Provevši gotovo čitav dan u restoranu, gotovo smo se i sami osjetili dijelom te obitelji i točno smo znali o čemu Rafael govori. Susana Nieto, naime, već nam je ispričala kako svi koji rade u Mugaritzu zapravo to ne doživljavaju kao posao, već kao život, druženje i ostvarenje zajedničkih snova i ciljeva.

Dobrodošli, kod svoje ste kuće i molim vas da se tako i osjećate, dočekao nas je navečer pred vratima restorana smireni *maitre d'* Mugaritza José Ramón Calvo, što je uobičajeni doček gostiju u ovom restoranu. Nakon što smo u ugodnu ambijentu kućice pored restorana, uz zapaljeni kamin, popili aperitiv, Calvo nas je odveo u glavnu salu, moderan i iznimno topao prostor, sav u drvu i dramatično osvjetljen, sa stolovima na kojima su kao jedini ukras bile postavljene skulpture od različito izlomljenih tanjura. Usprkos prostranosti i visokom stropu, tu je s lakoćom postignut ugođaj elegancije. Prvo što smo zapazili dok smo sjedali za stol bilo je to da je posve prazan. Naime, u Mugaritzu izbjegavaju konformizam tipičnoga formalnog restorana, pa pribor za jelo stiže tek nakon nekoliko sljedova koji se jedu prstima, a čaše kad pristigne prvo vino.

Meni u Mugaritzu započinje zagonetno s dvjema malim omotnicama. Na jednoj piše: *150 minuta... prepuštanja!* (unutra je kartica na kojoj stoji: *150 minuta osjećaja, mašte, sjećanja, otkrića. 150 minuta meditiranja*), a na drugoj: *150 minuta... pobune! (150 minuta srama, frustracije, zasićenja. 150 minuta patnje)*. Iako bi se moglo pomisliti da je riječ o izboru dvaju menija, zapravo je u pitanju osobni izbor, koji nema efekta na jela koja stižu iz kuhinje. Kartice su tu tek da gosta potaknu odlučiti kako će pristupiti jelima – prepustiti se i uživati ili sve analizirati, promatrati kritički i o svemu raspravljati.

Dakako da smo odlučili prepustiti se doživljaju. Već od sama početka bilo je jasno da Mugaritz nije uobičajeni restoran, jer sljedovi menija prkose standardnoj podjeli na predjela, glavna jela i deserte. Tu ne postoje pojmovi *amuse bouche* ili *petit fours*, jer ih Aduriz drži nepotrebnim i banalnim. Sva jela u nizu od dvadeset koliko ih se obično poslužuje ravnopravna su u statusu i sastavni dio dramaturški odlično posložena menija.

Niz koji se jeo prstima započeo je *Pivom i maslinama*, koji to zapravo nisu bili. Pivo je bilo napravljeno od slanutka i mahuna (zapravo vrlo ukusna povrtna juha prerušena u pivo), dok su masline zapravo bile obojeni grah. Sve zajedno, zabavni početak koji je slavio okus grahorica i poigrao se našim osjetilima. Slijedio je *Hrskavi umak s paprikom*, u kojem je paprika bila u obliku neobično ukusne i bogate kreme, što se sjajno kontrastirala slatkastoj i hrskavoj podlozi umaka na šećernom kristalu.

Jelo *Focaccia od puerarije na žaru* podučilo nas je da se od opornika (biljka azijskoga podrijetla) može napraviti i *focaccia*, doduše hrskavija od one koju poznajemo, ali vrlo prepoznatljiva okusa. Dojam je bio pojačan i nečim što je djelovalo kao vrlo koncentrirana i intenzivna pasta od rajčice, ali možda i nije bilo baš to.

Vrhunac tog niza bio je klasik Mugaritza – *Jestivo kamenje*, jelo koje je doslovno to što mu ime govori. Pred gosta stignu dva velika oblutka, čiji vas izgled, tvrdoća i površinska struktura, kao i tvrdoća na opip, uvjeravaju da je zaista riječ o kamenju. Oprezno zagrizavši u odbojnu sivu površinu od jestive kaolinke gline, jelca ispod dočekuje običan kuhani krumpir. Jednostavan trik potpuno razoružava, pa vas ne smeta čak ni banalna činjenica da to *kamenje* jedete s malo fine majoneze.

Pred tako izvarana osjetila potom je izneseno *Mirisno voće u papirnatoj vrećici*, što nije bila prijevarena ni neka sofisticirana kreacija, već jednostavno iznimno ukusna minijatura jabuka (doduše preparirana) neke stare sorte začinjena s malo kima, čiji je okus vjerojatno imao zadaću pripremiti osjetila za ono što slijedi.

Žlice bešamela i cvjetače bila je molekularna vježba izmjene struktura, dok su *Tri žlice kremastoga bijelog kruha* donijele istraživanje okusa maslina, oraha i slatkog luka s kruhom od fermentiranog *kuzua* (japanska biljka) i to u vatrometnom slijedu okusa – gorkasto, slatkasto, slankasto. Jelo *Kraci parene morske vlasulje i koštane srži* pokazalo je kako dva obična sastojka u spoju mogu postati veličanstvena, a zabavna zagonetka u obliku tankih crvenih i nešto žučkastih niti (jelo nazvano *Ššššš... mačka je pojela jezik*) poslužena je na odgonetavanje. Vrlo brzo otkrili smo da je riječ o potpuno zamaskiranu govedem jeziku, a José nam je otkrio da su ostale niti napravljene od češnjaka.

Kad su pred nas doneseni *Svinjski rezanci s ekstraktom arraitxikija i prženom rižom*, najprije nas je zapuhнула prekrasna aroma, a potom smo uživali u genijalnoj demonstraciji *nespojivih* okusa i kontrastnih tekstura. Želatinozni rezanci (od nepoznatoga dijela svinjetine) namakali su se u mirisnoj i vrlo koncentriranoj ribljoj juhi, a hrskava riža savršeno upotpunjavala tri teksture. Što je *arraitxiki*, ostalo je nepoznanicom, ali to je jelo zasigurno bilo među najboljima na meniju.



Kako smo u San Sebastiánu, nije izostao ni slijed od oslića, tu savršeno skuhana u mliječnoj redukciji pirjanih mladica repe, jelo grandiozno u jednostavnosti, gdje je Andoni pokazao majstorski elegantnu i odmjerenu ruku. Kao kontrast tome svilenkastom jelu posluženo je sljedeće – *Teksture obalne ribe*, pauk s različitim dijelovima te ribe. Cilj jela krije se u njegovu nazivu, pa je tu najveća pozornost posvećena užitku kombinacije čvrstog, gotovo sirovog fileta zrnate teksture i hrskavih komada ribe.



KRISTAL ŠKROBA S PAPROM I KORALJEM



HRSKAVI UMAK S PAPRIKOM



MIRISNO VOĆE



MIRISNO VOĆE U VREĆICI



FOCCACCIA OD PUERARIJE



SOMELIJER RAFAEL COSTA

Kad smo prešli na crno vino, sljedeći slijed bio je logičan. Jelo *Komad govedine, emulzija odreska na žaru i kristali soli* bilo je primjer kako se, uz malo tehničke čarolije (emulzija mesnoga soka na žaru!), može spraviti nevjerojatno sočna, mekana i savršeno začinjena govedina, koja bi s lakoćom parirala vrhunskom *wagyu beefu*.

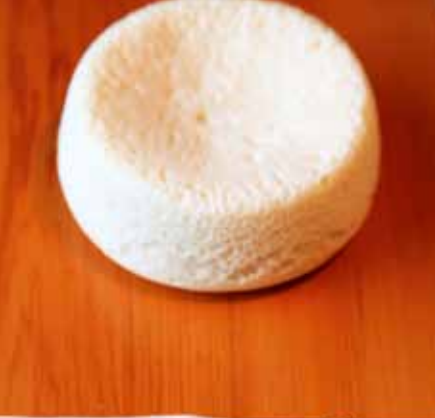
Svoju sklonost želatinoznim teksturama Aduriz je potvrdio i jelom *Repovi iberijskih svinja u redukciji vlastitoga soka sa slatkim hrskavim listovima prosa*. Meso repova (rezano uzdužno, da bi se dobili veći komadi i izbjegle kosti) ispod hrskave kožice bilo je vrlo mekano, želatinozno i bogato finom masnoćom, a listići prosa bili su savršeni u kombinaciji s redukcijom na dnu tanjura.

Niz deserata otvorila je *Šalica kamilice s nektarom od kaka i kandiranim voćem s tržnice*, gdje je kamilica u hladnom kremastom obliku skrivala vješto kandirano voće, a kakao oponašao preljev na sladoledu, te završio *Prženim slanim orasima u kremi od mlijeka sa želeom od Armagnaca*, Mugaritzovom verzijom klasičnoga španjolskog deserta od oraha, sira *Idiazabal* i *membrilla* (sir od dunja). Jasno, orasi nisu bili orasi, ali su imali okus oraha, mliječni sladoled bio je pun komadića sira, dok je žele od *Armagnaca* (skriven u *ljusci oraha*) odigrao ulogu sira od dunja. Duhovito, svježe i savršeno.

Tijekom večere somelijer Rafael Costa imao je neobično tešku zadaću sparivanja Adurizovih jela s vinima, no riješio ju je maestralno potežući za neuobičajenim kombinacijama i bocama, primjerice tokajca i *madeire* u početnim sljedovima, citrusnim i ugodno gorkastim tonovima *chenina* iz Vouvraya te, poslije, nizom španjolskih etiketa s Lanzarotea, iz galicijskoga Rias Baixasa i iz Priorata, da bi završili sa slatkim poslasticom *Harmonie* iz Gaillaca. Somelijeri Mugaritza i inače se moraju služiti različitim trikovima da bi došli do uvjerljiva sparivanja, premda sam Aduriz tvrdi da, zbog prevelike izraženosti osobnosti modernih vina (zapravo portreti vinara, u kojima se ne razmišlja da će vina biti poslužena uz hranu), uz njegov meni idealno odgovara samo biljni čaj.

Usprkos gotovo teatralno osmišljenu kretanju kroz prostor i prilazu gostima, osoblje Mugaritza pokazalo se vrlo odmjereno, ali spremno na razgovor i spontanu šalu, što je naš boravak učinilo iznimno ugodnim.

Razmišljajući o doživljaju Mugaritza, zaključili smo da Aduriz u jelima gotovo redovito rabi najrazličitije suvremene tehnike, ali one nipošto nisu nametljive, već isključivo u funkciji doživljaja jela, kako cerebralnog, tako i organoleptičkog (*Tehnika nije dovoljna, a može čak biti i zamka*, reći će Andoni). Opći zaključak koji nam se nametnuo jest da je u sva jela uloženo jako mnogo razmišljanja, od načina posluživanja i inicijalnog efekta na gosta, pa do priče koja se otvara njihovim kušanjem. Isto tako, vidljivo je da je svako jelo osmišljeno da istodobno funkcionira kao zasebna cjelina



SVINJSKI REZANCI



OSLIĆ U PIRJANOJ REPI



TRI ŽLICE KRUHA



VLASULJA I KOŠTANA SRŽ



TEKSTURE OBALNE RIBE

i kao dio dramaturgije menija. Sva su jela pomno definirana i izgledom i okusom, a njihov učinak na pojedinoga gosta može biti posve različit. U svakom slučaju, imali smo dojam da nas kuhinja nastoji tijekom čitava menija držati na prstima, što joj je sigurno uspelo. To i nije tako teško, s obzirom na veliki raspon okusa i tekstura (često pojačanih tehnikama), različit način posluživanja i jedenja te stalna iznenađenja – od neuobičajene boje namirnica i neočekivanih okusa, pa do tekstura i različitih osjećaja koji se javljaju u gosta (*Slušajući goste naučit ćete više negoli od svojih kolega*, tvrdi Andoni). Kao i kod drugih modernista, u jelima se često pojavljuju nekad prezrene jeftine namirnice, ponekad kao kontrapunkt onim cijenjenim, a ponekad kao glavne zvijezde.

Sveukupno uzevši, Andonijeva kuhinja iznimno je precizna, a njegov stil vrlo osoban i pun kontradikcija – intelektualan i razumljiv, snažan i elegantan, jednostavan i sofisticiran, intrigantan i poznat... U tim kontradikcijama gost često pronalazi neočekivano, potpuno nepoznato ili vrlo intimno. Nekomu su oni izazov, a drugomu užitek u osebnijoj gastronomskoj filozofiji, no svakomu fascinantan svijet jednostavnosti, koji ipak nije lišen luksuza.

U Španjolskoj koja ima relativno kratku povijest vodeće gastronomske sile (avangardni pokret započeo je 1992, a šire se afirmirao tek u proteklih desetak godina), nakon prošlogodišnjega gašenja El Bullija, Andoni Luis Aduriz predvodi čitavu novu generaciju baskijskih i španjolskih *chefova*, ali ne kao predložak koji bi se mogao slijediti. Naime, Adurizova kuhinja odraz je vrlo osobnoga svjetonazora i portret *chefa* koji je ionako bogatoj gastrosceni San Sebastián darovao jedinstven restoran i svijet za sebe.

Koja su vaša najranija sjećanja na hranu iz djetinjstva?

Potječem iz obitelji u kojoj sam bio najmlađe dijete. Moj najstariji brat petnaest je godina stariji od mene. Ono čega se sjećam iz najranije mladosti jest otac koji je odlazio na posao i majka koja kod kuće kuha za cijelu obitelj. No od svega vezana uz hranu najbolje se sjećam kako je majka na radiju slušala kulinarski šou i kako je čovjek koji ga je vodio strastveno govorio o namirnicama i kuhanju. To je bilo sedamdesetih,

i ja sam tada, još u predškolsko doba, bio fasciniran kuhanjem, baš zbog tog čovjeka na radiju, koji je o hrani govorio s toliko ljubavi.

Je li istina da su vas roditelji natjerali u ugostiteljsku školu i da ste kuhanje zavoljeli tek poslije?

S četrnaest godina završio sam osnovnu školu i trebao odlučiti što ću tada. U Španjolskoj se nakon osnovne škole pripremate za studij ili birate neki posao – zanat ili nešto drugo. Nisam bio dobar učenik, i svi u školi i mojoj obitelji toga su bili itekako svjesni, pa su mi svi držali predavanja o tome kako bih trebao razmišljati o budućnosti i što zapravo želim od života. No ja jednostavno za to nisam bio spreman. Meni je to zvučalo kao da na licu mjesta moram odlučiti što ću raditi, koju ću djevojku oženiti i gdje ću živjeti sljedećih pedeset godina. Činilo mi se kao da idem u zatvor. Budućnost mi se činila jako dalekom i moram priznati da sam se uspaničio, pa nisam uspio ništa odlučiti. Onda su ljudi iz škole razgovarali s mojim roditeljima i savjetovali ih da me ne šalju na pripremu za studij, jer će baciti novac u vjetar, i da bi najbolje bilo poslati me na neki zanat, gdje ću raditi rukama. Kako je majka odrasla za vrijeme građanskog rata i iskusila što znači glad i neimaština, odlučila je poslati me u kuharsku školu, jer je mislila da tako barem neću biti gladan, ako dođu teška vremena. Tako sam završio u kuharskoj školi.

Kako ste se nosili s tim školovanjem?

Teško. Morao sam čak ponavljati jednu godinu, što je uspješno rijetko komu. Za to ste morali biti zaista loš učenik. No, negdje sredinom školovanja, počeo sam čitati kulinarske magazine i doživio šok. Odjednom sam shvatio da postoje dvije vrste kuhanja. Jedna je bila ona koju sam učio u školi, a druga ona koju sam vidio u magazinima, gdje su kuhari u svoja jela, odnosno ono što su radili, unosili svoj način razmišljanja i svoju dušu. To je za mene bilo veliko otkriće i u trenutku sam odlučio da želim učiti i prikupljati informacije o svemu što bi mi pomoglo da se mogu izražavati na taj način. To je bila velika prekretnica u mom životu.

Kako su izgledali vaši počeci u praksi?

Da bih postigao ono što sam želio, morao sam učiti od najboljih. No nisam imao poznanstava ni veza koje bi me ubacile u neke od najboljih restorana. Nisam imao nikakve veze s tim svijetom. Zato sam morao početi od dna. Zaposlio sam se u jednoj pizzeriji, koja je bila prilično loša, ali znao sam da njezin vlasnik ima još jedan restoran koji nije bio tako loš. To je bio moj plan ulaska u taj svijet. Svakoga dana, kad sam preuzimao robu za pizzeriju iz dostavnoga kamiona, gledao sam predivne namirnice koje su odlazile u taj drugi restoran, a koje nisam smio ni dotaknuti. Tako sam naučio čeznuti za dobrim namirnicama.

Učili ste u kuhinjama velikih majstora. Što je najvažnije što ste naučili od svakog od njih?

Kod Ramóna Rotete naučio sam raditi sve što treba nekom restoranu – od kruha, preko umaka do sladoleda, baš sve. Živio sam u sobici pored restorana, ujutro bio prvi u kuhinji i svima kuhao kavu, započinjao temeljce... Tada se već pročulo da radim vrijedno i s velikim zanimanjem, pa su mi počeli nuditi mjesta u dobrim restoranima. Tako sam otišao kod Neichela, u njegov restoran u Barceloni, gdje sam svladao francusku strogost – tehnike, klasične umake i jela. Mnogo sam radio i nije bilo lako, ali sam dobio zaista kvalitetne temelje. Po povratku u San Sebastián pokušao sam ostvariti stari san. Naime, sjećam se kako sam svaki dan na putu na posao u pizzeriji prolazio pored restorana Arzak i razmišljao – kad bih samo tu mogao raditi... Istovremeno, sâm sam sebi govorio – ne sanjaj o tome, jer se to nikada neće ostvariti. Zato sam po povratku iz Barcelone odlučio otići do Arzaka i reći mu da bih jako želio učiti od njega. Primio me i to je bilo najljepših osam mjeseci u mom životu. Naučio sam jako mnogo i uživao raditi u toj kuhinji. Sljedeća postaja bila mi je restoran Akelaře, gdje sam kod Pedra Subijane naučio nešto o čaroliji u kuhinji.

U El Bulliju ste radili u najkreativnije doba tog restorana, vrijeme kada je razvijao svoj izraz koji će revolucionarno promijeniti svijet gastronomije. Kako se sjećate tih dana?

U El Bulliju iznenada sam se našao u situaciji koja je bila u suprotnosti sa svime što sam do tada naučio. Ferran Adrià tada je već imao vrlo jasnu ideju o tome što je želio raditi, ali ga još nitko nije razumio, a kamoli cijenio. Vidio sam restoran koji je išao protiv struje i sve uložio u ostvarenje jedne ideje. Ferranu je u glavi bio samo napredak, a nije ga uopće zanimalo hoće li se to nekome svidjeti ili ne. Tamo sam naučio što znači predanost ideji. El Bulli je za mene bio kulminacija, čarobno mjesto potpune anarhije i kreativnosti, ali gdje se radilo jako naporno.

Jeste li bili svjesni da sudjelujete u početku najvažnijega gastronomskog razdoblja naše ere?

Naravno. Živio sam s tim velikim promjenama koje su se u El Bulliju tada događale. Tamo sam proveo dvije sezone – 1993. i 1994., kada je Ferran već imao potpuno definirane koncepte. Dakle, nije se više razmišljalo o stvaranju jela, već tehnika i konceptata, koji su bili temeljem za pojavu novih jela. To je bila revolucionarna promjena u dotadašnjem načinu razmišljanja. Među prvim rezultatima bile su



REPOVI IBERIJSKIH SVINJA



ŠALICA KAMILICE



PRŽENI ORASI





ŠŠŠŠŠ... MAČKA JE POJELA JEZIK
(GOVEDI JEZIK S ČEŠNJAKOM)





aromatizirane pjenice, koje su poslije svi kopirali. Recimo, sjećam se i kada je Ferran razmišljao o najboljem umaku za riblja jela i došao do zaključka da je to sok iz glave škampa. Znao je reći da ne postoji bolji koktel s okusom mora od tekućine koja se vadi iz rakova i školjaka. Kuhali smo samo glave škampa, što je tada bilo dosta radikalno, ali istovremeno i vrlo jednostavno, iskonski. Znao sam da su to revolucionarne stvari koje će jednog dana potpuno izmijeniti kulinarsku scenu, a čisti je paradoks da je u to vrijeme u El Bulliju još bilo večeri kad nismo imali ni jednoga jedinog gosta. To je gotovo nezamislivo, kad znamo da je restoran prošle godine završio svoj vijek s rezervacijama tisuća ljudi na listi čekanja, koji bi sve dali da su tamo mogli jesti. Mi smo već 1994. kuhali revolucionarna jela, ali bilo je vrlo malo gostiju. Dakle, vidio sam obje strane tog fenomena i shvatio da će uvijek biti mali postotak gostiju, onih istinskih gurmana koji poznaju gastronomiju, i koji razumiju ono što chef radi, kao i golema većina koja u restoran dolazi samo da bi mogli reći da su u njemu jeli.

Koliko je sve to utjecalo na vaš stil?

Utjecaj je bio silan. Za moj proces učenja i razvoja, rekao bih, temeljan i presudan. Za mene je bilo jako važno to što sam imao priliku vidjeti novi tip dobrog restorana, ne dobra u smislu kvalitete, već profita. Ono što sam naučio prije negoli sam otišao u El Bulli bilo je to da je dobar restoran onaj koji stvara profit, da može platiti sve troškove i da još uspije zaraditi. To znaju svi na svijetu koji se bave ovim poslom. U tom smislu, restoran iznimne kvalitete koji ne zarađuje dovoljno jednostavno ne vrijedi. Tako svi razmišljaju, a zapravo ne mora biti tako. Da nisam otišao u El Bulli baš u trenutku kad je stvarao revolucionarne stvari i kada tamo nije bilo gostiju, ne bih bio spreman napraviti ovo što jesam. Jer u ovaj restoran prvih osam godina njegova postojanja nije dolazio nitko. Znao sam da dobro radim i da to što nema gostiju ne znači baš ništa. Bez iskustva El Bullija, ne bih shvatio tu kontradikciju i izdržao tolike godine bez gostiju. To iskustvo omogućilo mi je da okrenem novu stranicu i počnem iznova. Dakle, počeo sam od praznoga platna, i rekao sam sebi – radi što god hoćeš, ali radi to dobro.

No prije negoli ste otvorili vlastiti restoran, godinu dana radili ste kao šef kuhinje u restoranu Martina Berasateguija. Je li istina da ste u prva dva mjeseca osmislili 25 novih jela?

Istina je da je to bilo vrijeme kada sam imao mnoštvo ideja. Našao sam se u izvrsnom restoranu, Martín mi je dao otvorene ruke i to je bio logičan slijed. Radio sam cijeli dan

i nova su jela jednostavno izlazila iz mene. Tada sam već bio odlučio da je došlo vrijeme da se okušam u vlastitu restoranu.

Zašto ste Mugaritz odlučili otvoriti na selu u brdskom području?

Ako zanemarimo svu poetiku, jedini razlog što se Mugaritz nalazi baš tu jest da je to jedino mjesto koje sam si mogao priuštiti u doba kada je ovaj projekt započinjao. Kad sam završavao godinu dana kod Martína Berasateguija, nije mi se odlazilo, jer je posao bio ugodan i uživao sam radeći. Ali jedan od *chefova* koji je sa mnom radio poticao me da krenemo u vlastiti posao. Pojavila se prilika da vodimo restoran unutar sportskoga kluba, što danas baš i ne zvuči primamljivo. No u to vrijeme činilo mi se kao odlična prilika. Investitori su isplanirali cijeli projekt, mi smo dizajnirali prostor, osigurali opremu i osoblje, i trebali smo samo krenuti s poslom. Ali dva dana prije službenoga preuzimanja netko drugi ponudio im je bolje uvjete i mi smo izgurani. Preko noći ostali smo bez ičega. Polako smo počeli razmišljati kako dalje, ali nismo imali novca. Tada si nisam mogao platiti ni kavu. Onda se pojavilo ovo mjesto, koje sam dobio u jeftin najam, zahvaljujući posredovanju između lokalne uprave i vlasnika. Dakle, tu sam sasvim slučajno, jer je to jedino što sam si tada mogao priuštiti.

Često vas opisuju kao mješavinu ludoga znanstvenika i pustinjaka. Kakav je zapravo vaš karakter?

Sebe ne doživljam ni kao ludog znanstvenika ni kao redovnika. To slušam godinama, i za mene je to kao neka bajka, koja se stalno nadopisuje. Znate, ljudi su u Baskiji jednostavni i nisu navikli na stvari koje čine život izvan Baskije. Nisu navikli na pompu i razmetanje. Baski su vrlo rezervirani i žive povučeno. Vjerojatno sam zato i ja drukčiji od ostalih španjolskih *chefova*. Ako pedeset njih stavite u istu prostoriju sa mnom, do konca večeri ja ću jedva čekati da odem u svoju sobu i čitam knjigu, dok će svi drugi htjeti izaći u provod. To je jednostavno stvar karaktera, i tipično za Baske. Netko će zato na mene gledati s nepovjerenjem, netko drugi mislit će da me zanima samo posao, a treći da sam mistik. Ako to povežete s činjenicom da u ovaj restoran godinama nitko nije dolazio i da sam zato imao dosta slobodnoga vremena, nekome je lako složiti priču o monahu. Mi smo išli u šumu na brdu brati bilje, jer smo imali mnogo vremena, a ne zato što smo to bilje trebali. Jednostavno, nije bilo gostiju i restoran je radio loše. A oko svega isprela se priča o čudaku koji bere bilje po planini. Isto tako, često surađujem sa znanstvenicima – botaničarima, kemičarima i

08 09 10 11 12 13 14 15

08 10% Zest
09 10% Ma Tea
10 10% Green Jade Citrus
11 Earl Grey Pointe Bianca
12 Fruits Del Moment
13 Ancho
14 Basil
15 1% Rich

stručnjacima iz drugih disciplina, i to vrlo ozbiljno, pa se i to može protumačiti na razne načine. Za nekoga tako mogu biti i ljudi znanstvenik u kuhinji. To su sve samo percepcije drugih.

Atributi koji se najčešće vežu uz vašu kuhinju jesu progresivna, inovativna, tradicionalistički moderna... Kako biste sami opisali svoj stil?

Sve te attribute može se protumačiti na mnogo različitih načina. Stil koji ovaj restoran njeguje temelji se na jednostavnosti, sintezi i efektivnoj konkretnosti. Da biste to postigli, nekad vam je potrebna i nečija pomoć, recimo znanstvenika, koji vas može uputiti u način kako postići nešto što ste zamislili i konkretizirati to u receptu. Možda će vam nekad biti potrebna i pomoć pjesnika, u tome kako u gosta koji kuša neko jelo potaknuti određene emocije. Nekad će vam biti potrebna pomoć kod primjene neke od tehnika. Za mene je svaka takva pomoć dobrodošla, ali da bi se u kreativnom procesu postigle čistoća i preciznost, sinteza, shvatila bit namirnica..., sve što se radi mora biti vrlo, vrlo učinkovito, i to na najjednostavniji mogući način. To je stil koji je ovaj restoran postupno razvio, premda su isti duh i duša, u neizmijenjenu obliku, prisutni od sama početka.

Poznati ste po metodologiji koja uključuje temeljito proučavanje određenog predmeta, što se posebno ogleda u vašim knjigama, poput onih posvećenih gusjoj jetri i bakalaru. Je li vam cilj prodrjeti u srž namirnice, otkriti njezinu bit?

Da, točno to. No, u slučaju knjiga, kod njih je više riječ o projektu nego o metodologiji. Recimo, knjiga o gusjoj jetri nije samo knjiga o namirnici. To je zapravo reizdanje jedne vrlo stare knjige koja se bavi gusjom jetrom, njezinom poviješću, načinima pripreme i posluživanja, kao i klasičnim receptima (djelo nepoznatoga francuskog autora izdano pod pseudonimom Jacques Saint Germain, op. a.), kojoj je u drugome dijelu dodan dio o metodologiji vezanoj uz tu namirnicu, a koju sam razvio u suradnji sa Sveučilištem Granada, na temelju jednog opsežnog istraživanja. Sve je napravljeno s potpunim poštovanjem prema originalu, ali s namjerom da knjiga postane bezvremenska. Druga knjiga koju ste spomenuli, o bakalaru, zapravo je trik. Ono što sam uvijek mrzio kod *chefova* jest činjenica da smo mi knjige uvijek kupovali zbog recepata. Zato sam napravio knjigu s obiljem odličnih recepata, čiji su autori poznati *chefovi*, ali sa zadatkom trojanskog konja. Recepti me uopće nisu zanimali, ali znao sam da je to ono što ljudi traže. Za mene je prava vrijednost skrivena na prvim stranicama knjige, tamo gdje se govori o kulturi Baskije vezanoj uz bakalar, kontrastima, stavovima – što bakalar znači arhitektu, ljudima koji ga uopće ne kuhaju i slično... To je ono što sam htio. Ali, da sam napisao knjigu samo o tome, nitko je ne bi kupio. Dakle, radi se o trojanskom konju, skrivenoj poruci u golemoj knjizi recepata. To su primjeri kako prilazim svakoj namirnici. Ali svaki je put taj način drukčiji. Tako je sa svim mojim projektima, ovisno o onome što želim postići. Razumijevanje namirnice samo je početak nečega što će na koncu izgledati sasvim drukčije.

Služite li se i u restoranu često principom trojanskoga konja?

Naravno. Cjelokupan naš rad vrlo je sličan tom principu, i to u različitim aspektima. Da bismo poslali poruku, najprije trebamo otkriti što ljudi očekuju, što žele i slično, a onda im damo upravo to, ali u obliku koji sa sobom nosi skrivenu poruku. Na taj način širimo znanja s područja kulture.

Proučavali ste mirise, esencije, destilaciju i međuigru mirisa i okusa. Što vas je, recimo, 2007. potaknulo da napišete Botanički rječnik za kuhare?

Ta je knjiga vezana uz naše početke u ovome restoranu, doba kada smo lutali planinom u potrazi za divljim biljem. Kako smo to bilje sve više i više rabili u kuhanju, osjetili smo potrebu da ga bolje razumijemo, naučimo o njegovu sastavu, uporabi tijekom povijesti, vezi s kulturom, dakle različitim aspektima. Tražio sam knjige koje se bave tom problematikom, ali većina ih je bila s botaničkoga stajališta, a vrlo malo vezana uz kuhanje. A i te koje su postojale imale su tradicionalan, staromodni pristup, iz doba kada se rabio vrlo mali izbor biljaka. Proučavajući svijet aroma, mirisa i esencija, shvatio sam da se nalazim na pragu iznimno zanimljive stvari, rječnik bilja koji bi *chefovima* ponudio potpuni pregled, osmišljen na sasvim novi način, ne prema indeksu, ne prema kulinarskoj uporabi, ne prema tradicionalnim receptima, već prema mirisima. Ta knjiga, primjerice, nudi 26 različitih opcija bilja koje miriše na anis, što je za *chefa* od neprocjenjive vrijednosti.

Bilje je važno za vaše kuhanje?

Šuma, planina, potoci, tratine..., sve su to mjesta na kojima je zapravo izmišljen stil kojim kuhamo u Mugaritzu. Mi smo godinama u stalnu dodiru sa svijetom bilja i povrća, i mi ga iznimno poštujemo. Ništa od tih namirnica ne rabimo agresivno, samo onoliko koliko je potrebno da bi konačni kulinarski rezultat bio jednak onom koji nalazimo u prirodi ili čak bolji od njega. Upravo *zelena duša* naših jela ima sposobnost poticanja osjećaja.

Možete li objasniti ideju na temelju koje je nastalo jedno od vaših najpoznatijih jela – Jestivo kamenje?

Baš kao što crni vojnik Bubba u filmu *Forrest Gump* stalno govori o kozicama i što se sve od njih može napraviti, tako jedan moj prijatelj stalno govori o kaolinskoj glini. Pričao je kako se glina rabi u graditeljstvu, u keramici, u nanotehnologiji... i još mnogim stvarima. Na koncu je spomenuo da se rabi i u farmaceutici, što mi je napokon privuklo pozornost. Nabavio sam kaolinsku glinu iz Ljekarne, da se pokušam poigrati s njom. Tako je započelo naše istraživanje i eksperimentiranje s glinom. S druge strane, za boravka u Peruu vidio sam pripremu sušenoga krumpira, koji se naziva *tuntas*, što je tamošnji tradicionalni način čuvanja krumpira. Tako sačuvan, krumpir se doima kao kamenje. Bio sam fasciniran time i to je bio drugi poticaj za ovo jelo. Treće, u Mugaritzu smo stalno u potrazi za šećerima niske slatkoće. Opsjednuti smo hrskavošću i teksturama koje se mogu postići šećerom,

ali ne volimo okus koji se dobiva njegovim prženjem, kao ni pretjeranu slatkoću. Tako smo došli do laktoze, koja je šećer niske slatkoće. Dakle, te tri stvari bile su presudne da bismo došli do ovoga jela. Tri različite namirnice spojene su u jedno, da bismo dobili krumpire koji izgledaju kao kamenje. Nakon toga dolazi poetični dio. Kad gost dođe u restoran, malo je napet. Ima određena očekivanja, ali osjeća i pritajeni strah. Može, recimo, naići na somelijera koji zna više od njega, može naići na pretenciozna konobara, dakle stvari uobičajene u *fine dining* restoranima. Nama se ta tenzija kod gosta ne sviđa. Mi gosta najprije posjedujemo, a onda mu priđe *maitre d'*, koji pred njega donese zdjelu punu ovog kamenja i, bez ikakva objašnjenja, ljubazno ga zamoli da zagriže jedan kamen. Gost u tom trenutku iskusi najčišći mogući osjećaj nelagode. Jer pred njim je kamenje i mozak ga upozorava da bi grizući ga mogao slomiti zub. Kada ga uzme u ruke, opip će ga uvjeriti da ne griješi i da je stvarno u pitanju kamen. Topao je i napokon odluči zagristi ga... Tijekom te dvije minute gost je suočen s nelagodom, poezijom, jednostavnošću, umjetnošću... čitavoj šumi osjećaja i shvaćanja. I kad pojede, shvati da se radi o običnom krumpiru. Je li to znanost, mističizam, poezija...? To nije ništa drugo već samo ja, rezultat tri različite ideje koje su mi se istovremeno motale po glavi i koje sam spojio najbolje što mogu. Jednostavno, učinkovito i nezaboravno.

Volite igru iznenađenja, hranu čiji okus ne odgovara izgledu. Istovremeno, vaša se kuhinja temelji na poštivanju prirode. Kako objašnjavate tu protuslovnost?

Moj cilj nisu jela koja će izgledati drugačije negoli će im biti okus. Ne tražim načine da to postignem, ali takve se stvari ponekad jednostavno dogode. Kad se takvo nešto dogodi, mogu to pokušati povezati s mojim načinom razmišljanja, koji teži jednostavnosti, učinkovitosti i apstrakciji. Nekad rezultat nema nikakve veze s onim što gost zna ili što očekuje, pa je sve veoma čudno. Ako pred vas stave nešto što nikada u životu niste vidjeli, nemate se ni za što uhvatiti, nikakva elementa koji bi vam dao sigurnost. Zato nastojimo ponuditi jela koja su rezultat koncepta koji je prepoznatljiv. Tada se događa apstrakcija, nešto što izgleda drukčije od onoga što jest. U tom slučaju gost se može igrati i uživati u nečemu što je tehnički i konceptualno jako dobro osmišljeno. Primjerice, možete vidjeti kristalno jaje i reći – hoću napraviti jelo koje će tako izgledati. Imate cilj i počnete razmišljati, iako nemate pojma kako to postići. Ali znate kako početi. U tom procesu možete na koncu dobiti nešto sasvim deseto, nešto što uopće niste htjeli, ali što ćete prepoznati kao dobro. Početkom 2011, recimo, uložili smo 10.000 sati kreativnoga rada na ciljeve koje smo si zadali, a tijekom rada nabasali smo na rezultate koji su bili kudikamo vredniji od onih koje smo si zadali. Sve to potpuno izmijeni način na koji gledate na određenu stvar, i ukoliko uspijete uvjeriti gosta da i on na nešto pogleda drugim očima, možda ste osmislili zaista jedinstveno jelo.

Je li vaš degustacijski meni osmišljen tako da priča priču i koji je idealni omjer cerebralnih i zabavnih jela?

Meni u Mugaritzu nije tipični degustacijski meni, jer se mijenja i prilagođava doslovno svaki dan. Jedino pravilo kojim se pritom povodimo jest da nema improvizacija. Postoji izbor

jela koja moraju biti uključena da bi taj meni u sebi sadržavao po djelić svega – namirnica, tehnika, ideja, naših osobnosti... Taj je izbor napravljen vrlo pomno, u vrijeme kada smo odlučivali o strukturi menija. Sva jela kojima trenutno raspoložemo podijelili smo u kategorije – jela u kojima su zvijezde iznimne namirnice, jela koja se zasnivaju na jedinstvenim tehnikama, jela prema originalnim konceptima... To nije bio nimalo lak proces, jer su sva jela mješavina tih elemenata, pa je za mene neko jelo pripadalo u namirnice, za kolegu iz ekipe u tehnike, a za trećeg u koncepte... To je i razumljivo, jer svako naše jelo sadržava našu bit, odnosno naše razmišljanje. No ipak smo uspjeli razlučiti što je presudno za svako od tih jela, i time osigurali ravnotežu menija. Dakle, riječ je o dobro konstruiranu i pomno kalibriranu meniju, kojim uspijevamo da gost ni u jednome trenutku iz vida ne izgubi ukupni doživljaj cjeline. Pritom svako je jelo zasebna i kompletna cjelina, ali je bitan njihov slijed. Meni ima svoj logičan progres, tijek, i gost ga jedući doživljava. Najveće iznenađenje cjelokupnoga tog doživljaja jest njegova jednostavnost, tako da se gost na koncu mora zapitati kako se toga netko već prije nije sjetio.

Je li to za vas bit doživljaja posjeta Mugaritzu?

Kad netko dođe u Mugaritz, ne očekuju ga uhodana pravila ni apsolutne istine u vezi s onim što slijedi. Nitko ne može reći – ovo je dobro ili loše. Granica koja u gastronomiji razdvaja ta dva atributa danas je, više nego ikada, gotovo potpuno izbrisana i nitko je ne može posve objektivno razlučiti. Sve je vrlo subjektivno. Stoga je, kad nas gost posjeti, najbolje što možemo učiniti pokazati mu tko smo i to na najčišći i najiskreniji način. Znamo što volimo raditi i to radimo kako najbolje znamo. Način na koji to izražavamo jest da gosta primimo kao suučesnika, a ne kao stranca koji nas posjećuje. Uzmemo ga za ruku i uvodimo ga u pustolovinu, ukazujemo na detalje koje treba zapaziti i gdje treba usmjeriti pozornost. Ukažemo mu na ono što je jedinstveno, zamolimo da uživa u nečemu. Pokazujemo mu poznato i nepoznato. Iz naše perspektive, to je najiskreniji način da mu pružimo doživljaj, doživljaj koji mi gradimo s mnogo ljubavi.

Radom kročili ste i izvan granica kuhinje i sudjelujete u znanstvenim i kulturnim projektima, poput kazališta, plesa, glazbe, filma... Nastojite li time naći novu definiciju chefa?

Ne. Nije riječ o bijegu iz kuhinje, ni o novoj definiciji chefa. Na kraju krajeva, mene na samu početku nije privuklo kuhanje, nego, kako sam već rekao, način izražavanja. Interakcija između nabrojanih disciplina samo je jedan od načina kako ovaj posao napraviti još zanimljivijim. Radoznalost je urođena *chefovima*, pa da i više nikad ne stupimo u kuhinju, i dalje ćemo biti znatiželjni, gladni znanja. Radeći s ljudima s ovih područja, učimo nove stvari, a te će nove stvari neizbježno utjecati i na naš rad u restoranu. Jedan kreativni posao hrani se drugim kreativnim poslovima.



Osjećate li stanovitu srodnost sa chefovima mlade generacije, koji imaju vodeću ulogu u današnjem kulinarском svijetu – Massimom Botturom, Joanom Rocom, Grantom Achatzom, Renéom Redzepijem...?

Naravno da među nama postoji veza. To su, prije svega, moji kolege i prijatelji, a ne suparnici. Među nama postoje mnoge, mnoge razlike, ali ono što nas povezuje jače je od tih razlika. Svi mi bili smo suočeni s vrlo teškim izazovom pozicioniranja našega kuhanja i naših restorana na svjetskoj sceni, dakle dolaskom do pozicija koje danas držimo. Kad gledam ono što rade Massimo, Grant, Joan, René..., istoga trenutka mogu prepoznati silan rad i trud uloženi u to. Mi to prepoznajemo jedan kod drugoga i to nas povezuje.

Mugaritz je 2006. na San Pellegrinovu listu ušao izravno na deseto mjesto, gotovo istovremeno kad je osvojio i drugu Michelinovu zvjezdicu. Koliko vam je San Pellegrinova lista važna u odnosu na Michelin?

Michelin ima vrlo dugu tradiciju i sigurno je važan. No samo u Tokiju dodijelio je gotovo 250 zvjezdica, a u Njemačkoj više od 200. Pitate li prosječnoga svjetskog gurmana da nabroji restorane s trima zvjezdicama u Tokiju ili Njemačkoj, imat će velikih problema. A doslovno nitko neće moći nabrojati sve restorane sa zvjezdicama u Tokiju. S druge strane, *San Pellegrinova* lista ponudila je drukčiji način klasificiranja svih tih informacija. Svima je vrlo lako shvatiti top-listu od 50 mjesta. Neću reći da je to bolje ili lošije. Jednostavno riječ je o drukčijem načinu rangiranja, pri čemu je važno naglasiti da se odlučuje glasovima samih *chefova*, restoratera, gastropisaca i ljudi iz industrije, što je jako dobra mješavina. Jasno mi je da se kod *Michelina* radi o vrlo stručnu mišljenju, koje se donosi na temelju detalja, preciznosti, izvedbe, savršenstva, stalnosti..., no pitam se gdje su tu osjećaji, gdje su doživljaji koji se pružaju gostima, nešto što je vrlo subjektivno i teško mjerljivo. Možete pojesti najpreciznije i tehnički najsavršenije priređen obrok, a da pritom ništa posebno osjećajno ne do-



uspoređujem i pokušam shvatiti kriterije prema kojima vodiči procjenjuju. Meni se čini da tu ima jako mnogo kontradikcija, ali time se ne zamaram. Za mene je najvažnija konzistencija, kao i to da onim što radim, i što mora govoriti za sebe, zadovoljim svoja očekivanja i očekivanja svojih gostiju. To mi je važnije od ocjena u vodičima.

Kako vidite budućnost Mugaritza?

Pokušat ću vam odgovoriti, ali moram reći da nisam baš dobar u proricanju budućnosti. Da jesam, bavio bih se samo time. Za mene je najbolji pokazatelj prisjetiti se gdje sam bio prije pet, deset ili petnaest godina, i onda to usporediti s današnjim stanjem. Linija između tih točaka u vremenu može vam pokazati kako će se stvari kretati u sljedećem razdoblju, ukoliko ne bude nečega zbog čega bi se sve urušilo. Za mene je važno da ta linija nije išla gore-dolje, već samo uzlazno. U ovom se trenutku u Mugaritzu jako dobro osjećamo. Z zadovoljni smo s onim što radimo i 2011. bila je prva godina u kojoj smo uložili toliko sati i truda u kreativni proces. Mugaritz je dosad snažno evoluirao i siguran sam da će tako biti i dalje, ali sigurno je da ćemo, bez obzira u kojem se smjeru razvijali, ostati vjerni sebi. Baš kao što se ljudsko tijelo obnavlja i mijenja, a pritom u biti ostaje isto. I Mugaritz će se tako neprestano mijenjati, koliko god to bude trebalo ili mi to željeli. Ali bit će ostati ista. 🍷

živite. Gdje je tu izazov, rizik... *Michelin* se bavi kliničkom perfekcijom, a *San Pellegrino* u obzir uzima i rizik. Govoreći iz naše perspektive, nas je svijetu predstavila *San Pellegrinova* lista. I tu šansu daje i malim restoranima, običnim bistroima. Ako imate nešto novo pokazati svijetu, tu nećete biti diskriminirani. Mali restorani, koji bi možda inače propali, bez obzira koliko su dobri i koliko novoga i originalnog nude, prepoznati su i gosti ih posjećuju zahvaljujući tom novom scenariju. Ta lista potiče osjećaje i ujedno je zabavna, što je dobro.

Što mislite, zašto vas uporno zaobilazi treća zvjezdica?

Iskreno, ne znam. No to nije stvar koja bi postala naša opsesija. Da i znamo što je razlog, vjerojatno ne bismo ništa mijenjali, jer radimo upravo onako kako želimo. U slučaju Mugaritza, problem kod svih vodiča, kao i gastrokritičara, jest u tome što stručnjaci, bilo inspektori ili kritičari, tu prosuđuju na temelju svojih ranijih iskustava s drugim restoranima. Putujući i sam, jedući u različitim restoranima, dobio sam priliku i da sam