



ANDONI ADURIZ, AVANGARDIST IZNIMNO OSOBNA STILA I GASTRO-SVIJETA FASCINANTNE JEDNOSTAVNOSTI, KOJA IPAK NIJE LIŠENA LUKSUZA



ČAROLIJE BASKIJSKOG WONDER BOYA

PIŠE
VELIMIR
CINDRIĆ

Andoni Luis Aduriz, *chef* je sansebastijanskog restorana **Mugaritz** kojeg prati fama jednog od najkreativnijih na svijetu, kao i činjenica da je već nekoliko godina kandidat za maksimalnu treću Michelinovu zvjezdicu i da dvije godine zaredom drži treće mjesto San Pellegrinove liste 50 najboljih restorana svijeta

U posudici je pasta od zelenih maslina, a tu unutra je ono što ide uz nju... - kaže nam šef sale dok pred nas ritualno stavlja kuvertu od ručno rađenog papira zapečaćenu crvenim voskom. I dok ju otvaramo drvenim nožem, na čijoj je ručki amblem hrasta, jasno je da je sve dobro isplanirana igra i naš mozak nestrpljivo pokušava odgonetnuti o čemu je riječ. Kad smo iz kuverte izvadili papir na kojem je reljefnim tiskom utisnuta rečenica: „Kruh i masline izbjegavaju sitost...“, shvaćamo da u ruci zapravo držimo kruh u obliku papira, na koji ćemo potom namazati slasnu pastu od maslina i uživati u jednostavnu okusu - dakako bez zasićenja.

Naime, filozofija **Andonija Luisa Aduriza**, *chefa* sansebastijanskog restorana **Mugaritz**, jer u njemu se nalazimo, izbjegava klasičnu podjelu degustacijskog menija na uvodne zalogaje, različite vrste predjela, glavna jela i deserte, već ih sve tretira jednako. Isto tako, stol za koji gost sjeda nije postavljen, da ne bi išta određivao, čime se od sama početka izbjegava konformizam klasičnog restorana. A ta filozofija jednog od najutjecajnijih restorana današnjice, ne vjeruje niti u posluživanje kruha i maslaca prije jela (standardni obred boljih restorana), jednostavno da se, vidjeli smo, gost ne bi zasitio već i prije negoli krene otkrivati niz od 20-ak slijedova, koliko obično sadržava degustacijski meni Mugaritza.



STARU KUHINJU MUGARITZA, KOJA JE IZGORJELA U VELJAČI 2010, ZAMIJENILA JE ULTRA-MODERNA, U KOJOJ UDOBNO RADI 130 KUHARA (GORE), A KOJA JE DIZAJNOM POSVE U SKLADU S PROSTRANOM SALOM RESTORANA, ČIJE STOLOVE KRASE SKULPTURE OD RAZLIČITO IZLOMLJENIH TANJURA (DOLJE)

Ipak, gost za stol ne sjeda prazna želuca, jer je prije toga, uz aperitiv u slikovitome vrtu restorana (ili na drva grijanoj drvenoj kolibi zimi) već probao nekoliko zanimljivih zalogaja. U našem slučaju, to su bile pržene kosti incuna s notama limuna, češnjaka i crvene paprike, zatim „Lan i pšenica s morskim akcentom“ (tanki zaobljeni kreker s sitnim komadićima ribe), prepečena sa srži goveđe kosti, začinskim biljem i pepelom od hrena te „Morski tonovi drvenih puhača“ (hrustava cjevčica od tijesta punjena moruzgvom)... Jela su poslužena na zanimljiv način, opušteno i razigrano, s očitom namjerom da gosta zaintrigiraju i najave iznenađenja koja slijede.

Ovo posljednje, dakako, nije nimalo neočekivano jer se u slučaju Mugaritza radi o restoranu kojeg prati fama jednog od najkreativnijih na svijetu te činjenica da je već nekoliko godina kandidat za maksimalnu treću Michelinovu zvjezdicu i da dvije godine zaredom drži treće mjesto San Pellegrinove liste 50 najboljih restorana svijeta.

DO MUGAITZA SE IZ SREDIŠTA San Sebastián, mondenoga baskijskog ljetovališta u dnu Biskajskog zaljeva, stiže za 20-ak minuta vožnje prema kontinentu, pa se namjernik tu nemalo iznenadi okruženju potpuno drugačijemu od onoga raskošne sansebastijanske rivijere. Planinsko područje Errenterije, gdje se Mugaritz nalazi, sa svojim pitomim brdima i zelenim višinskim pašnjacima, posve je netipično za suncem spaljene španjolske pejzaže, ali i za mjesta na kojima se tipično nalaze restorani sličnoga kalibra.

- To je igra slučaja, odnosno posljedica jednostavne činjenice da je ovo bilo jedino





PARADA NAMIRNICA, TEHNIKA I IDEJA: RIBLJA JUHA SA ZAČINIMA I SVJEŽIM ZAČINSKIM BILJEM ①, SALATA I SORBET OD PEČENE RAJČICE ②, TOST TERINE OD MESA IBERIJSKE SVINJE S BILJEM I CRVENIM VINOM ③, RAVIOL PUNJEN AROMATIČNIM POVRČEM ④ I CRVENO VRTNO VOĆE S MASLINOVIM ULJEM I LIMETOM ⑤

mjesto koje sam si mogao priuštiti kada smo otvarali restoran. U to doba, zbog izjalovljenog originalnog projekta, nisam imao novca ni za kavu. A tu je najam bio vrlo povoljan, pa se mjesto nametnulo kao jedino rješenje. Dakle, sasvim slučajno - smješka se Aduriz, učenik slavnog **Ferrana Adrije** i jedan od najtalentiranijih i najkreativnijih *chefova* mlađe generacije u svijetu.

Baš zbog izoliranog smještaja restorana, tihe i nenametljive Andonijeve osobnosti te avangardnog kulinarskog stila, mediji su sredinom prošlog desetljeća - kada je Mugaritz uknjižio drugu Michelinovu zvjezdicu i naoko niotkud osvanuo na visokom 10. mjestu San Pellegrinove liste - novu kuharsku zvijezdu senzacionalistički nazvali „mješavinom ludog znanstvenika i monaha“.

- To stalno ponavljaju i meni je to beskrajno smiješno. Ja možda nisam ekstrovertiran kao mnogi drugi *chefovi*, ali nisam nikakav mistik. Znaite, ovaj je restoran godinama poslova



loše, s vrlo malo gostiju, pa sam se imao vremena baviti proučavanjem namirnica, divljeg bilja iz okolice, eksperimentirati s jelima... To je onda lako pretvoriti u priču o usamljenom čudaku i ludom znanstveniku, no sve su to samo bajke - kaže Andoni.

Taj 41-godišnjak haripoterovske vanjštine, čije se i kulinarske vještine možda mogu usporediti s čarobnjaštvom slavnoga književnog lika, u mladosti ničim nije odavao da će jednoga dana postati jedna od

Sa 26 godina otvorio je vlastiti restoran i nazvao ga Mugaritz, imenom čuvenog impozantnog hrasta u samom dvorištu lokala, smještenog točno na granici baskijskih gradova Astigarraga i Erretereria

PRIRODNA ZNANOST KUHANJA

Iako je već izdao nekoliko knjiga posvećenih Mugaritzu i pojedinim namirnicama (bakalar, gusja jetra), jedno od najvažnijih kulinarskih izdanja u posljednjih desetak godina, **„Mugaritz - A Natural Science of Cooking“** (izašlo sredinom 2012.), zapravo je prva prava zbirka recepata Andonija Luisa Aduriza. Taj sjajni *chef* po prvi put u otkriva kreativni proces iza svojih čuvenih jela - 70 recepata koji su se već pokazali kao inspiracija *chefovima* i gurmanima širom svijeta.

Knjiga odražava Adurizovo zanimanje za prirodu, njeno dobro poznavanje te predstavlja nove tehnike. Uz poglavlja o povijesti restorana, njegovoj filozofiji, kulinarskome rukopisu, doživljaju gosta i još koječemu, knjiga je prepuna ekskluzivnog arhivskog materijala i iznimno ugodajnih fotografija jela. Obvezno štivo za sve profesionalce i svakog koga zanima avangardna kuhinja, kreativnost i kultura trpeze.



ključnih figura suvremene kreativne kuhinje i avangardni stilist, čija će jela i koncepti pobrati hvalospjeve stručnjaka te čiji će restoran pohoditi gurmani iz cijeloga svijeta. Naime, bio je loš đak i jedva je završio osnovnu školu („Mojim su roditeljima učitelji savjetovali da me ne daju na daljnje školovanje, jer će to biti novac bačen u vjetar“, prisjetit će se Aduriz), pa je majka odlučila da ga da u zanat - i to kuharski, nadajući se da joj tako sin barem nikad neće biti gladan.

NITI U KUHARSKOJ ŠKOLI u početku nije bilo lako, pa je Andoni morao ponavljati razred („Za tako nešto zaista ste se morali svojski potruditi“, nasmijat će se). No, onda je, kako se to u adolescentsko doba ponekad događa, odjednom otkrio da kuhanje može biti kreativna stvar, nešto poput onoga što je viđao u gastro magazinima, a što nije imalo puno veze s onime što je učio u školi.

- Čitajući te članke shvatio sam da se kuhanjem može izražavati i vlastiti način razmišljanja, što je za mene bilo golemo otkriće, velika prekretnica u mome životu. Mahnito sam se bacio na proučavanje svega

SVI IZ MUGARITZOVE EKIPE ISTIČU OBITELJSKO OZRAČJE I PRIVILEGIJU RADA S JEDNIM OD NAJKREATIVNIJIH SVJETSKIH CHEFOVA

što bi me jednoga dana moglo dovesti u taj položaj. Moj se svijet odjednom okrenuo naglavačke - pripovijeda Aduriz.

Po završetku ugostiteljske škole čekalo ga je stažiranje u restoranima, pa se tada već ambiciozni mladić polako nametnuo i kuhinjama poznatih *chefova* – **Ramóna Rotete, Jean-Louisa Neichela, Juan Mari Arzaka, Hilaria Alberaitza i Pedra Subijane**, osim Neichela sve odreda velikana sansebastijan-ske kuhinje.

Roteta ga je naučio temeljima velike kuhinje, Neichel francusku strogost, tehnike i klasična jela, Alberaitz lokalnu kuhinju, a Arzak i Subijana su mu otkrili kreativno razmišljanje nove baskijske kuhinje.

No, tko zna gdje bi ga taj put odveo da se 1993. u sve nije umiješala sudbina, koja ga je odvela u mali restoran **El Bulli**, u zabiti katalonske Calle Montjoi, u čijoj je kuhinji šefovao tada tek rijetkima poznat Ferran Adrià i pripremao najznačajniju kulinar-sku revoluciju naše ere. Kuhinja El Bullija, u kojoj se našao Aduriz upravo je započinjala svoje najkreativnije razdoblje, koje će u bliskoj budućnosti zauvijek promijeniti način na koji ljudi gledaju na hranu i restorane.

U El Bulliju ga je zatekla kreativna euforija koja je svjesno išla protiv struje, rušila pravila i beskompromisno bila podređena napretku. U dvije sezone koliko je tamo proveo, potpuno je odbacio naučeni način raz-



KUHANJE I KULTURA

Mugaritz je već nadrastao granice klasičnog restorana, pa danas svoje djelovanje širi i na projekte s područja znanosti, kazališta, filma i glazbe..., sa spontanitim i često iznenađujućim rezultatima.

Jednim od najzanimljivijih pokazao se gastro-glazbeni projekt Aduriza i baskijskog glazbenika Felipea Ugarte, gdje se bit gastronomije iskazuje u glazbenom formatu, a Mugaritzova jela služe kao svojevrsna partitura. Slični su i primjeri kazališne predstave „Degustacija Titusa Andrónicusa“ poznate katalonske trupe La Fura del Baus, zatim događanje pod nazivom „Picnic Sessions“ održano u madridskome Centru de Arte Dos de Mayo te kreativne radionice „Mugaritz, esto no es un restaurante“ madridskog društva La Casa Encendida.



‘Najdraže mi je da gost na kraju primijeti da su mu se sva jela učinila vrlo jednostavnima, ali da su ga iznenadila okusima i osjećajima koje su u njemu probudila, da se začudi kako se tako jednostavnih stvari već netko prije nije sjetio’

mišljanja i shvatio da uistinu kreativna jela moraju proizaći iz prethodno postavljenih koncepata i tehnika, metode koju će kasnije prihvatiti svi progresivni *chefovi*.

- To je bila apsolutno revolucionarna stvar i već sam tada bio svjestan da radimo nešto iznimno važno za razvoj gastronomije. Među prvim rezultatima, recimo, bile su aromatizirane pjenice, koje su kasnije svi kopirali. Ferran je išao naprijed vrlo brzo i nije ga uopće zanimalo razumije li ga tko i hoće li se ono što radi nekome svidjeti ili ne. A bilo je vrlo malo onih koji su to razumjeli. U El Bulliju je znalo biti dana bez ijednog gosta, iako je već nudio revolucionarna jela, što je smiješno kada znamo da je 2011. restoran zatvoren s tisućama rezervacija na listi čekanja.

VRATIVŠI SE U SAN SEBASTIÁN, prihvatio je mjesto šefa kuhinje u restoranu Martina Berasateguija, gastro hramu s tri Michelinove zvjezdice. Pucao je od kreativnosti i u prva dva mjeseca osmislio je čak 25 novih jela. No, godina dana, koliko je tamo proveo, zapravo je bila samo priprema za ono što je već planirao - otvaranje vlastita restorana. Naime, iskustvo El Bullija otvorilo mu je oči, presložilo njegov svjetonazor i oboružalo ga nevjerojatnom količinom znanja. Ipak, ono najvrijednije što je tamo naučio, kako sam kaže, bilo je shvaćanje predanosti ideji, jednostavno zato što je

pred njim bilo razdoblje od osam godina rada bez nagrade, tijekom kojih se Mugaritz borio s golim preživljavanjem.

Sa 26 godina otvorio je vlastiti restoran i nazvao ga Mugaritz, imenom čuvenog impozantnog hrasta u samu dvorištu lokala, smještenog točno na granici baskijskih gradova Astigarraga i Erretereria (*Muga eta haritza* na baskijskome doslovno znači hrast na granici). Zajedno s vrlo sposobnom i kreativnom ekipom koju je okupio, postupno je izgradio originalnu kulinarsku filozofiju i prepoznatljiv rukopis, koji ne podsjeća ni na što već viđeno. Proces je trajao dugo, no svijet ga je otkrio tek u fazi definiranja stila, što je Andoniju priskrbilo nadimak kulinar-skog „wonder boya“, a često i epitet „genija“.

Adurizov stil naoko je vrlo jednostavan, ali se iza njega krije nevjerojatna kompleksnost, nešto što je u doba otvaranja Mugaritza prije 15 godina malo tko razumio, pa su prve kritike bile mlake, s čestom primjedbom da su jela prejednostavna. No, u obranu svog učenika prvi je skočio Juan Mari Arzak, otac nove baskijske kuhinje i veliki autoritet u svijetu suvremene kreativne kuhinje, ustvrdivši da je „savršena jednostavnost najteža disciplina“ te da se u slučaju Mugaritza ne radi „samo o restoranu, nego i emocionalnom doživljaju“. Naime, zbog svoje originalnosti Mugaritz se nije moglo mjeriti dotad poznatim mjerilima, već prihvatiti kao doživljaj ispred svoga vremena.

Jedna od karakteristika Mugaritza jest i povezanost s prirodom, što ga čini dijelom danas dominantnog „prirodnjačkog“ trenda, eklektične skupine restorana poput kopenhagenske „Nome“ René Redzepija, sidnejskog „Queya“ Petera Gilmorea i „Osterije Francescane“ Massima Botture. Aduriz tvrdi da je povezanost njegove kuhinje s okolnim planinama, šumama, potocima i tratinama sasvim logična te da je upravo u lokalnoj prirodi i izmišljen stil kojim danas kuha.

NASTAVAK NA STR. 130

Andoni Luis Aduriz

NASTAVAK SA STR. 109

- Mi taj svijet iznimno poštujemo i namirnicama iz prirode prilazimo što manje agresivno, tek toliko da potenciramo njihovu bit. Ta je bit, naime, zelena duša naših jela, nešto što ima sposobnost poticanja osjećaja - tvrdi Aduriz.

KADA SMO LJETOS IMALI prilike po drugi put kušati degustacijski meni Mugaritza, iznenadio nas je još jedan korak koji je restoran u međuvremenu napravio (tijekom neobično kreativnog zimskog razdoblja, kada je restoran zatvoren, Andoni i njegova ekipa osmislili su čak 40 novih jela). Novi jelovnik pokazao se elegantnim nizom fascinantnih sljedova, koji je započeo ribljom ikrom s biljnim sjemenkama, šarenom salatou od divljeg i uzgojenog bilja (slična čuvenome *gargouillou* Michela Brasa), nevjerojatno ukusnom minijaturom od crvenih kozica, svježe tjestenine i rajčice, genijalnim prosušanim tagliatellama od kondenziranog mlijeka svezanih poput slame u snop tankim režnjem slanine i zalivenih svilenkastim sokom pečene tikve i rajčice te, na koncu prvoga dijela, četvrtastim raviolom punjenim aromatičnim povrćem.

U stanci prije sljedećega niza, svim su gostima doneseni mužari s prženim sjemenkama i začinicima, koje su gosti sami izmrvili u prah i zalili povrtnim fondom iz malih vrčeva, što je tipičan način na koji u Mugaritzu vole zabaviti goste, te ujedno postići ugođaj zajedništva među njima (jelo se zato i naziva „Druženje...“).

- Evo, da se malo zabavite i predahnete prije nastavka - sa smješkom nam je objasnio postupak šef sale Mugaritza José Ramón Calvo, koji je cijelu dramaturgiju menija vodio prisno, ali nenametljivo, što je naš boravak u restoranu učinilo vrlo ugodnim.

Znalacko i simpatično osoblje je i inače vrlo jak adut Mugaritza, što se pokazalo i u slučaju sommeliera Romaina Mespleta, koji je vješto i maštovito kombinirao Adurizova jela s vinima, pivom i sakeom (vrlo zahtjevan zadatak u slučaju Mugaritzove kuhinje).

Od ribljih jela posluženi su riba „od kamena“ s hrustavim komadićima odležanog kiselog tijesta i slatkog luka u *vinai-gretteu* od jabukovače te pečeni ledni dio filea atlantskog oslića s mrvicama zrelog *mascarponea*, cvjetače i badema, oba izgledom jednostavna, ali neobično kompleksnih okusa i savršene igre struktura. Ribljim sljedovima sjajno su parirali i mesni - prsa

biserke s prženom kožicom i emulzijom od jastoga te hrustava teleća brizla s „domaćim“ kaparima, gorkim listićima i pralinom.

Skupinu od pet deserata otvorio je „Okus suptilnosti“, igra s posluženom servijetom (zapravo, uz malo čarolije, prženi *crème fraîche*), koju gost sam premaže namazom od *crème caramel*a, što je korespondiralo s početnim „kruhom i maslinama“.

„Zaboravljeno sjećanje iz djetinjstva“ bilo je efektno poslužena osvježavajuća kuglica sladoleda od limuna na mliječnom vafu, koji je bio nostalgичni podsjetnik na sladoledni kornet univerzalnog djetinjstva.

Ukupno gledavši, cjelokupni degustacijski meni bio je parada velikog raspona okusa i tekstura, različitih načina posluživanja te čitave palete originalnih kulinarских tehnika, rabljenih vrlo nenametljivo i sasvim u funkciji jela i isticanja glavne namirnice.

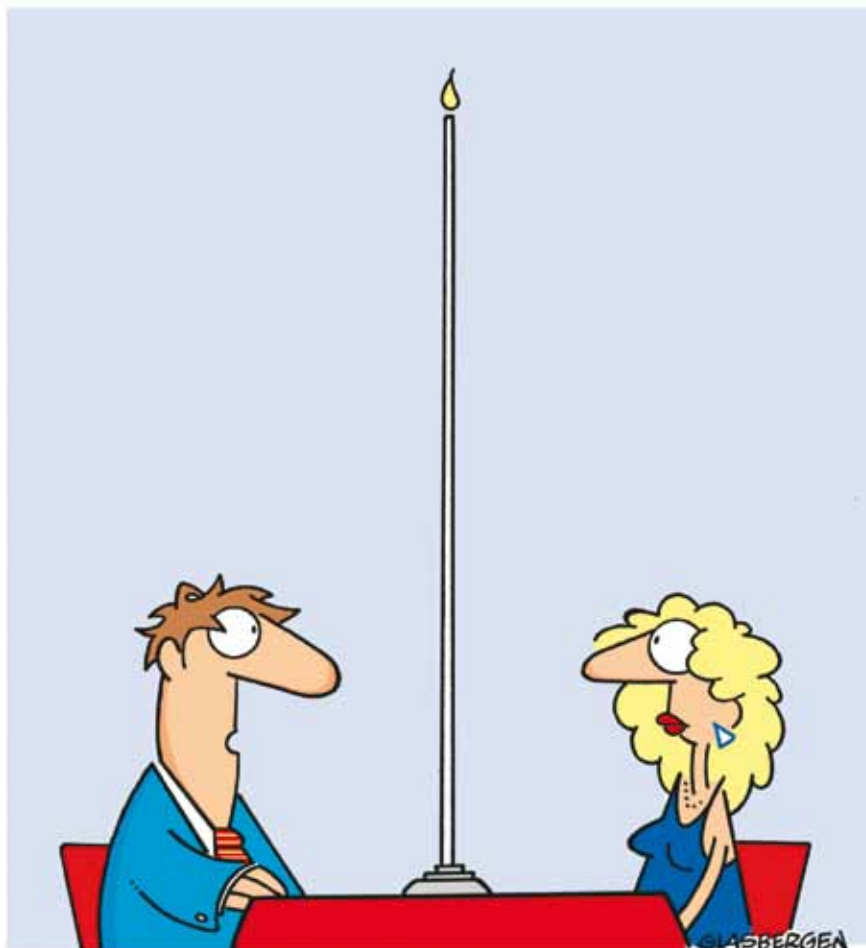
- Nastojimo da je degustacijski meni uvijek drugačiji, nov i svjež, ali nikada improviziran. Moraju ravnomjerno i skladno biti uključene različite namirnice, tehnike, ideje, kao i specifičnosti Mugaritza. Dakle, pomno ga konstruiramo i fino kalibriramo svakoga dana, tako da uvijek bude vjeran odraz naše filozofije - objašnjava Aduriz.

U Mugaritzu će goste rado tijekom ručka ili večere pripustiti u ultramodernu kuhinju da malo zavire iza zavjese čarolije restorana. Tamo će ih dočekati nasmiješena šefica kuhinje Julieta Caruso, simpatična Argentinčanka s višegodišnjim stažom u Mugaritzu.

- Ja sam *chef*, ali to zapravo nisam, jer tu Andoni ipak vodi glavnu riječ i vrlo je rijetko odsutan. No, sretna sam zbog odgovornosti koju mi je povjerio i to je za mene sjajno iskustvo. Ima toliko puno mladih kuhara iz cijeloga svijeta koji žele bar nakratko raditi u Mugaritzu, pa je ovako odgovorno mjesto za mene velika čast - kaže Julieta.

U MEĐUVREMENU, Aduriz je svoj status jednog od najtalentiranijih *chefova* svijeta potvrdio i prestižnom nagradom *Chefs' Choice* na posljednjem izdanju *San Pellegrino Awardsa* (izbor samih *chefova* restorana plasiranih na toj listi). No, od svih priznanja ipak mu je, reći će sam, važniji doživljaj gosta:

- U Mugaritzu gosta ne očekuje ništa zadano, nikakva kruta pravila i apsolutne istine. Svaki je doživljaj subjektivan, pa je jedino što možemo učiniti - raditi najbolje što znamo i najiskrenije što možemo. Pri tome, gosta držimo našim suradnikom, a ne promatračem. Vodimo ga za ruku, ukazujemo na poznato i novo, nudimo jedinstven doživljaj... Najdraže mi je da gost na kraju primijeti da su mu se sva jela učinila vrlo jednostavnima, ali da su ga iznenadila okusima i osjećajima koje su u njemu probudila... Ukratko, da se začudi kako se tako jednostavnih stvari već netko prije nije sjetio - smješka se Andoni. 🍴



„Čuo sam da je ovdje hrana izvrsna, ali i da je posluga prilično spora.“