



INTERVJU I S GASTRONOMIKE: FATIH TUTAK

Fatih Tutak (36), chef je i vlasnik restorana Turk Fatih Tutak koji je CNN Travel uvrstio među „20 najboljih svjetskih novih restorana u 2020-oj“. Tutak je rođen i odrastao u Istanbulu, gdje je u mladosti domaća kuhinja njegove majke potakla mladićevo zanimanje za kuhanje. Ono je postalo njegova strast i razvilo se u san da postane chef.

Nakon što je stekao profesionalno obrazovanje u kulinarškoj školi Bolu Mengen početkom novog tisućljeća naukovao je kod slavnog chefa Paula Paireta u Istanbulu. Nije nevažno da je Pairet poslije postao poznat kao chef restorana Mr & Mrs Bund te, još važnije, single-table restorana Ultraviolet, oba u Šangaju, potonji s tri Michelinove zvjezdice, koji se temelji na Pairetovoj teoriji „psiho-okusa“, odnosno psihologije i emocija povezanih s hranom.

Po naukovanju kod Paula Paireta i rada u nekim od vrhunskih luksuznih hotela i restorana Istanbula, Fatih je imao priliku preseliti se u inozemstvo i raditi u velikim kineskim gradovima kao što su Qingdao, Peking i Hong Kong, a zatim je otišao u Singapur, u kuhinju kompleksa Marina Bay Sands. Nakon toga, neko je vrijeme radio u tokijskom Nihonryori Ryuginu s tri Michelinove zvjezdice, pod vodstvom chefa Seijija Yamamota te s Renéom Redzepijem u jednako ocijenjenoj kopenhaskoj Nomi.

Godine 2015. postao je chef The Dining Rooma, restorana u legendarnoj hokgkonškoj instituciji The House of Sathorn. Tamo je u dvije godine postao direktor kulinarskih operacija i restoran doveo do međunarodne reputacije (na listi 50 Best Restaurants in Asia – 2017. br. 36, a 2018. br. 43). Nakon nekog vremena tamo je počeo nuditi jelovnik temeljen na turskoj

kuhinji, stvorio jelo koje je nazvao „Od moje mame“, svoje viđenje mantija, turskih raviola.

U Tursku se vratio u prosincu 2019. da bi otvorio svoj prvi restoran Turk Fatih Tutak u Istanbulu. Kombinirajući najkvalitetnije namirnice iz cijeloga svijeta, sva su Tutakova jela inspirirana njegovim iskustvima s putovanja svijetom. Igrajući se teksturama i temperaturama, on vješto stvara inovativnu tursku kuhinju sa savršenom ravnotežom kulinarskog senzibiliteta i smisla za humor.

S Fatihom Tutakom razgovarao sam nakon ručka u Turku, sjajnog niza od osam sljedova koji su činili: šljiva i sok od ukiseljenog povrća; domaći pide (nadjeveno pecivo), domaći maslac i macahel med (med proizveden pod posebnim uvjetima i pod zaštitom države u dolini Hatila koja se nalazi unutar granica pokrajine Artvin); dolma od dagnji; brancin, raki s rajčicom, adana kavijar i smokvin list; „Od moje mame, vol 8“; trakijska janjetina, koji-garum i kebab s pistacijama te persimon s kajmakom od bivoljeg mlijeka.



Kako je vaše djetinjstvo u Istanbulu utjecalo na to što danas radite?

Odrastajući u Istanbulu, okruživao me nevjerojatno raznolik grad. Postoji toliko mnogo religija i kultura na jednom malom području, što znači da se radi o kulinarskom melting potu. Susjedi su mi bili Rumunji, Kurdi, Kavkazi, Židovi i Armenci. To izlaganje tolikim kulturama držim vrlo inspirativnim i to je u meni ostalo do danas. Također se živo sjećam da sam kao dijete posjećivao tržnice začina u kojima sam uvijek uživao. Ta sjećanja danas rabim pri osmišljavanju jela u Turku.

Koje vam je najdraže majčino jelo i pripremate li ga ponekad i danas?

Najdraži mi je manti moje mame. Dok sam živio u Aziji, a prije negoli sam povremeno dolazio kući, nazvao sam ju i zamolio ju da unaprijed počne pripremati manti, kako bih ih mogao odmah jesti, čim stignem. To je njezino jelo s potpisom! I u restoranu pripremam manti, a sada je to postalo jedno od mojih prepoznatljivih jela. Koristimo visokoproteinsko brašno koje je najbolje za tu vrst raviola, pa samo dodamo vodu i sol. Manti punimo odležanom govedinom, s puno luka, crnog papra, soli te malo vode i govedeg želea. Žele se radi od govedeg soka, a to znači da se, kad kuhate raviole, jus topi i stvara ukusan temeljac koji eksplodira u ustima. Taj detalj je definitivno utjecaj mog vremena provedenog u Kini. Manti poslužujemo na podlozi od jogurta, koji je pomiješan s govedim garumom, govedim sokom, malo češnjaka i potom dimljen. Na kraju ih prelijemo smeđim maslacem začinjenim čilijem, suhom metvicom i intenzivnom domaćom pastom od rajčice.

Sjećate li se određenog trenutka kada ste odlučili postati kuhar?

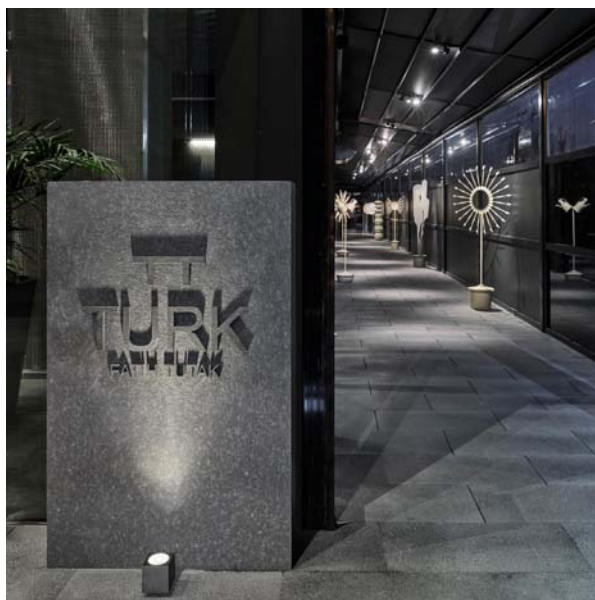
Sjećam se da sam se jednom vratio iz škole i osjetio miris pirjanog luka. Otišao sam i pojeo malo iz tave, I tog trenutka, s 12 godina, znao sam da želim postati kuhar. Bio sam vrlo energično i nestašno dijete. Neprestano su me korili. Međutim, u kuhinji mi nikada ništa nisu prigovorili. Tamo sam mogao pozitivno koristiti svoju energiju, to je bio moj prostor sigurnosti. Tu sam bio najsretniji i znao sam da je to osjećaj koji želim podijeliti s drugima.

Kako se sjećate svog naukovanja kod Paula Paireta u Istanbulu i koja je najvažnija lekcija koju ste od njega naučili?

Prvo, naučio sam kako postaviti i voditi kuhinju, kao i to kako se ponašati u okruženju profesionalne kuhinje. Drugo, to je bio Paulov način razmišljanja. Uvijek je razmišljao izvan zadanih okvira. Kuhao je nekonvencionalno i igrao se s umovima svojih gostiju, ali istovremeno na njihovom nepcu ostavljao okus koji nikada neće zaboraviti. To nastojim i ja.

Jeste li tada upoznali moderno, avangardno i eksperimentalno kuhanje tog vremena i je li vas ono zainteresiralo?

Znate, 2005. je bilo u trendu biti avangarda, bilo je moderno, uzbudljivo, a mi smo bili mladi. Paul je bio jedinstven jer je većina francuskih chefova odbila krenuti putem modernističke kuhinje. Tada sam naučio mnogo uzbudljivih tehnika i napravio mnogo vlastitih eksperimenata, ali već otprilike pet godina to radim sve manje i manje. Naime, držim da ako se previše igrate s namirnicama, stvarate zabunu. Volim da sve bude što čišće i jednostavnije. Barem tako trenutačno razmišljam. Tehnike nikada ne treba stavljati ispred okusa. Pokušavam kuhati prirodnije, kuham s uporabom vremena kao bitnog elementa, fermentirajući i pripremajući namirnice na otvorenoj vatri.



Što vas je natjeralo da se preselite u Peking, Tokio, Singapur, Dansku i Hong Kong? Zašto Azija i zašto se Danska čini kao uljez?

Gledajte, volim raditi stvari drukčije. Ako pitate mladog turskog ili azijskog kuhara, svi žele u Pariz, London ili učiti negdje drugdje u Europi. Kao Turčin, odlučio sam razmisliti odakle smo došli. Bila je to Anadolija, dakle u smjeru Kine, a ne Europe. Htio sam krenuti na put odakle smo došli, odakle je za Turke krenulo putovanje. Nakon Istanbula, Paul Pairet je otišao u Šangaj, pa sam ga zamolio da mi tamo pomogne pronaći posao. Bio sam mlad i nisam imao puno znanja o radu u inozemstvu. Nije mi mogao pomoći pa sam odlučio to učiniti sam. Počeo sam s Pekingom, a zatim otišao u Tokio. Godina kada sam otišao u Dansku bila je revolucionarna za gastronomiju, a Noma je predvodila taj pokret. Prijavio sam se i u Mugartiz i El Celler de Can Roca, ali primili su me u Nomu. Oduševilo me ono što su tamo radili, dodajući još jednu novu razinu gastronomiji. Bila je to značajna prekretnica i promijenila je moju viziju. Nevjerojatno sam ponosan što sam poduzeo korake da putujem i radim na tim mjestima, kao i na sve što sam postigao.



Koji su elementi koje ste preuzeli iz azijske kuhinje i koliko su primjenjivi na tradicionalnu tursku kuhinju?

Teško je to sažeti. Azijska kuhinja u cjelini je tako nevjerojatno raznolika, ovisno o tome gdje se nalazite. Ali gdje god da sam živio, učio sam od onih oko sebe. Primjenjujem sve vrste tehnika koje sam pokupio na svojim putovanjima. Putovanja su mi pomogla da stvorim ime, jednostavno zato što moj stil spaja moje naslijeđe i prikupljena iskustva.

Zašto ste, recimo, odabrali kuhinju koju vodi Seiji Yamamoto? Slučajno ili namjerno i kako je taj chef utjecao na vaš stil?

Namjerno, naravno. Yamamoto-san je bio chef koji je radio nešto jedinstveno u Japanu. Istražio sam ga i na internetu pronašao jedan inspirativan video. Yamamoto-san je držao govor, govoreći o hamo jegulji i kako ju pripremiti. Poznato je da je jegulju teško filetirati zbog njezinih kostiju, pa je ribu stavio na magnetsku rezonancu kako bi utvrdio najbolji način za filetiranje. Kad sam vidio da je toliki perfekcionista, pomislio sam da moram raditi za njega, pa sam odmah poslao svoj životopis u njegov restoran. Tražio sam samo krevet, bez plaće i bio sam sretan što sam se odrekao titule chef de cuisine, koju sam stekao u Pekingu, samo da bih radio s njim. Bio sam jedini turski kuhar s kojim je ikada radio.

Kada se počeo formirati vaš vlastiti stil?

To se dogodilo u Bangkoku, kada sam bio u The House of Sat-hornu, gdje sam uglavnom kuhao azijsku kuhinju. Ali jedne večeri sam promijenio stil i smjer i pronašao svoj put, odabравši potpuno turski meni. Bila je to najbolja odluka koju sam ikad donio. Shvatio sam da sam moja kuhinja zapravo ja sam, i da to želim izraziti. Napokon sam pronašao sebe i kuhinju koju sam želio kuhati. Tako sam izbacio umak od soje i sljedeće dvije godine služio jela nove turske kuhinje. Pomalo ironično, sada u Turskoj radim svoju verziju umaka od soje (smijeh).

S kojom ste idejom otvorili Turk?

Turk je bio moj povratak kući. Htio sam se vratiti svojim korijenima i stvoriti novi jezik u turskoj kuhinji. Za to sam morao biti u Istanbulu. Inače, ne bih mogao ostvariti utjecaj koji sam želio, a morao





sam to učiniti iz srca. Snažno je to ime Turk – moćno i odvažno, prilično teško za opravdati ga.

Jedno od vaših trenutačnih jela od janjetine uključuje koji garum (spoj fermentacije na temelju plijesni i fermentirani riblji umak koji se u kuhinjama Fenikije, stare Grčke, Rima, Kartagine i kasnije Bizanta rabio kao začim, op.a.). Jeste li ljubitelj koji i umami okusa?

Bavimo se mnogim različitim vrstama fermentacija, uključujući koji garum. Često ih rabimo za mariniranje i sušenje mesa. Ovi sastojci donose neobičan, funky element i mogu nadograditi vaša jela, ali ih i uništiti, ovisno o tome kako se koriste. Srećom, sada sam svladao načine kako ih ispravno rabiti. Fermentacija nije ništa novo, naravno, stara je tisućama godina. Međutim, mi smo bili jedni od prvih u Turskoj koji su u taj proces ubacili određeno lokalno povrće i proteine, a sad vidimo da nas i drugi slijede, što je sjajno. Naše fermentacije sadržavaju puno umamija, koji u turskoj kuhinji obično dolazi od paste od luka ili paprike, pa je lijepo rabiti nešto drukčije. Dobar primjer je taj koji spominjete, odnosno jelo koje ste danas kušali, gdje janjeći garum rabimo u našem jelu od janjetine. Janjeći hrabat četiri dana mariniramo u jogurtu, piskavici i luku, a zatim ga pripremamo na drvenom ugljenu, tako da se masnoća topi polako. Meso poslužujemo uz umak od janječeg jusa, temeljca, janječeg garuma i koji fermentirane janjeće masti, s tim da umak potom dimimo nad vatrom. U klasičnoj kuhinji umaci su teški, ali garumom od janjetine činite ga uravnoteženijim. Intenzivan je ali još uvijek lagan. Režanj janjetine poslužujemo s umakom od janjetine, čili umakom i ražnjićem od janječih rebrica i pistacija.



Jedno jelo sadržava Tokat luk (luk iz pokrajine Tokat), krumpir i tarhanu od prošle godine. Objasnite tarhanu od prošle godine?

Tarhanu rabimo za začine i umake, a ne za juhu, kao što je to tradicionalno. Prošle godine imali smo najbolji stari luk, ali ga nismo mogli poslužiti svježeg zbog pandemije, pa smo ga odlučili sačuvati u tarhani. To radimo tako da luk pečemo na žaru, pomiješamo ga s krušnim brašnom, solju i kojijem pa fermentiramo šest dana, dok se smjesa ne počne pjeniti. Zatim tu pastu sušimo na suncu, dok ne poprimi oblik praha. Umak za jelo od luka radi se od luk tarhane i soka od luka.



Kako biste objasnili kuhinju Turka nekome tko nikada nije probao vaša jela?

Rekao bih da uvijek kuham s velikim poštovanjem prema namirnicama. Moj se pristup temelji na lokalnim namirnicama koje me inspiriraju. Istražujemo odabrane namirnice, kako bismo ih rabili u njihovom optimalnom stanju, uvijek poštujući prirodu. Sva moja iskustva koja sam prikupio radeći i putujući svijetom utjecala su na moj današnji stil. Okusi su čisti, profinjeni, ali intenzivni. U Turku se trudimo predstaviti bit naše kulture i baštine. Međutim, sve moram iskoristiti i za to da potaknem napredak kuhinje moje zemlje. Ovo što radimo je jedinstveno. Kao nacija, u kulinarskom smislu, ne smijemo stajati na mjestu.

Imate li kakvih očekivanja na međunarodnoj razini?

Trudimo se ne imati ikakva očekivanja. Jednostavno nastojimo svaki dan biti sve bolji. Pa ako smo po tome prepoznati, onda je to, očito, fantastično.