

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: EPO SEGURA

# Intervjui s Gastronomike: Ferran Adrià

Kada je u travnju prošle godine objavljeno da će El Bulli 1846 po prvi put otvoriti svoja vrata u lipnju, bila je to povijesna navija, jer se radilo prvome restoranu na svijetu pretvorenome u muzej. Jedinstven prostor, koji se nalazi u mitskoj Cali Montjoi, u prirodnom parku Cap de Creus (Girona), osmišljen je kao muzej koji će čuvati ostavštinu El Bullija, promovirati inovativan stav i stvarati nove sadržaje za obrazovanje i samoučenje u svijetu gastronomije.

Od svog otvaranja 1961. do zatvaranja 2011, El Bulli je u osamljenom zaljevu Costa Brava rastao od običnoga restorana do magneta za gurmane iz cijeloga svijeta. U početku je služio kao lokal za kupaće s obližnje plaže, a čak niti u godinama po dolasku Ferrana Adrije u njegovu kuhinju, kada je lokal često bio prazan, konobari su morali obilaziti plažu, pozivajući kupaće da dođu na ručak. No, zato je tijekom posljednjeg desetljeća i pol dobitak rezervacije u tom restoranu bio ravan onome lota.

Uspjeh restorana, koji je svake godine bio otvoren samo od travnja do listopada, neraskidivo je povezan s imenom Ferrana Adrije, chefa vizionara koji se drži najutjecajnijim i najinovativnijim svog vremena i koji je u dva desetljeća svjetsku gastronomiju pogurao više negoli je ona napredovala u posljednja četiri stoljeća. Podsjetimo da je jelovnik El Bullija uključivao „molekularna“ jela, pjenice, spravljanje hrane tekućim dušikom, aromatične maglice i još mnogobrojna inventivna čuda, tehnike od kojih su mnoge postale mainstream u svijetu gastronomije. Detaljnije o svemu možete pročitati u članku i intervjuu objavljenom u Iću & piću, neposredno po posjetu kolege Damira Fabijanića i mene tom

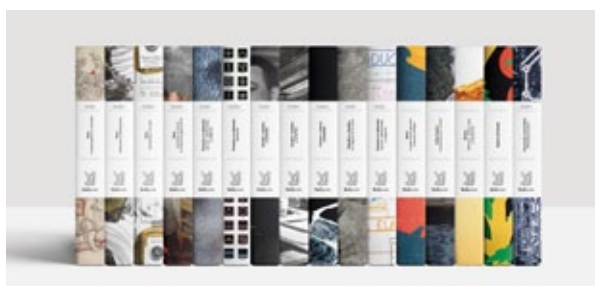
kulturnom restoranu u posljednjemu tjednu njegova života, neposredno prije zatvaranja 30. srpnja 2011.

El Bulli 1846 ili, kako domaćini vole pisati, elBulli1846, prostire se na gotovo četiri tisuće četvornih metara (2500 m<sup>2</sup> vanjskog i 1300 m<sup>2</sup> unutarnjeg prostora), uključujući i trasu koja slavi gastronomiju i inovativnost te odaje počast svim „Bullijancima“.

Za Ferrana Adriju, almu mater toga projekta i chefa koji je El Bulli pretvorio u najbolji restoran svijeta, El Bulli 1846 „ima za cilj očuvati naslijeđe El Bullija i, iznad svega, poslužiti ljudima ga nikad nisu posjetili, kao i onima koji jesu, za razumijevanje svega što se tu dogodilo, odnosno, kako kaže Adrià, „kako smo učinili da El Bulli postane El Bulli“.

Putem 69 instalacija, umjetničkih, konceptualnih i audiovizualnih, uključujući i voštane replike jela, muzej posjetitelju stavlja na raspolaganje sve resurse za razumijevanje značaja restorana El Bulli, kao i zašto je ta institucija izmijenila paradigmu svjetske gastronomije. Nadalje, s nekoliko projekata zašto je elBulli još uvijek živ i kako, bez obzira na prošlost, gleda prema budućnosti, u namjeri da nastavi stvarati povijest.

El Bulli 1846 poziva posjetitelje na razmišljanje o znanjima i inovacijama u gastronomiji, postavljajući pitanja: Što je kuhanje? Kako je počelo kuhanje? Što je stvaranje? Koji međuprocеси interveniraju u svakodnevnom životu gastronomske obnove? U tom smislu, Lluís García, generalni direktor Zaklade El Bulli, navodi: „Želimo da svatko tko posjeti muzej shvati na koji je način restoran El Bulli uspio stvoriti tako veliki utjecaj u cijelom svijetu, kao i da ga potaknemo na razmišljanje o njihovom odnosu prema znanju i inovacijama“.



Ako se pitate zašto se u imenu nalazi broj 1846, domaćini ističu zanimljivost da je 1846. istovremeno godina rođenja Augusta Escoffiera, oca moderne kuhinje, ali i ukupan broj jela koja su bila osmišljena i pripremana se u restoranu El Bulli, sve do zatvaranja vrata 2011.

Zasad će El Bulli 1846, kao muzej, biti otvoren za javnost tri mjeseca godišnje (od sredine lipnja do sredine rujna). U ostatku sezone pretvarat će se u centar nazvan El Bulli DNA i bit će posvećen istraživanju, eksperimentiranju i širenju sadržaja razvijenih putem projekata u kojima će sudjelovati multidisciplinarne ekipe.

Danas je jedna od glavnih zadaća Ferrana Adrije promocija novoga muzeja i gastronomskoga centra, pa sam u sklopu toga imao prilike s njime razgovarati na posljednjem izdanju kongresa San Sebastián Gastronomika. Prije intervjua, podsjetit ću samo na osnovno.

Rođen u L'Hospitaletu de Llobregat (Barcelona), Ferran Adrià trebao je postati poslovni čovjek. Ali, potreba da zaradi nešto novca da bi financirao ljetovanje na Ibizi učinila ga je najutjecajnijim chefom svih vremena. Naime, radio je kao perač posuđa u hotelu Playafelsu u Castelldefelsu, a služenje vojnog roka u Cartageni, gdje je radio u admiralovoj kuhinji, dovelo ga je do toga da završi u El Bulliju, gdje je nastavio karijeru. Počeo je kao linijski kuhar 1984., a zajedno s Julijem Solerom, direktorom lokala, dospio je do njegova vođe i postao najutjecajniji chef naše ere, vizionar koji je odgojio mnoge od danas vodećih chefova svijeta koji su naukovali u kuhinji El Bullija. Među ostalim nagradama, El Bulli je pet puta proglašen najboljim restoranom na svijetu (četiri godine u nizu, jedini restoran koji je to ikada postigao – 2003. i od 2006. do 2009.).

### El Bulli 1846 je muzejsko istraživački centar. Kako se osjećate kao jedan od vođa organizacije kakvoj nikad dosad niste pripadali?

Znate, općenito se trenutačno osjećam kao djed. Bez obzira na to, sad kad je El Bulli 1846 zaživio, razmišljam o tome kakav će biti novi projekt. Naime, preda mnom je nova faza u kojoj ću se baviti Japanom, kulturom zemlje koju je zapadnjačka, točnije francuska, kuhinja zapazila 60-ih, kada Japan nije posjećivalo mnogo ljudi. Nastojat ću naučiti što više o tamošnjoj kulturi i hrani. Započet ću istraživanje, a time i novi projekt. Radit će se o nečemu što još nitko nije učinio, a obuhvatit će razdoblje od konca 60-ih, dakle doba nouvelle cuisine, do danas. Cilj je podrobno shvatiti razvoj tijekom tog razdoblja. Znate, društvene mreže to nisu u stanju. One su dobre za praćenje trendova, ali ne i za istraživanje. Vidite sliku, ali ne znate kako napraviti nešto takvo. Kad sam zatvorio El Bulli, moja je namjera bila pomoći u daljnjem razvoju gastronomije. I upravo to će napraviti ovaj projekt.

### Zašto baš Japan?

Nije u pitanju samo Japan. Zanimaju me mnoge zemlje, zapravo sve. Sve ih analiziram, koliko god stignem. Ali, Japan je jedna od najvažnijih zemalja i zato ću nju prvu podrobnije istražiti, čitavu kulturu i ulogu hrane u njoj. Najprije ću istražiti tradicionalnu kuhinju. To je kao kad netko iz Japana dođe u Španjolsku i želi saznati sve o njezinoj kuhinji. Od čega će početi? Naravno, ne od vrhunskih restorana, nego od tradicionalne kuhinje. Najprije to morate dobro upoznati, da biste onda mogli shvatiti drugo. No, najprije morate krenuti od organizacije teritorija, različitih krajeva zemlje, pokrajina, različitih klimatskih područja, različitih povijesti i mnogo toga drugog. To je kao kad netko kaže idem u Japan. Da, ali kuda, na jug ili sjever, na koji otok... Koliko prefektura (najviša jedinica administrativne podjele Japana, op.a) postoji u Japanu? Tek sam nedavno naučio da ih ima 47. Tu je pet regija i najprije treba znati povijest svake od njih, njihov odnos s Kinom... To je posao za dvije pune godine. Ta me zemlja fascinira jer je drukčija od svega ostalog.

### Kako ocjenjujete razdoblje španjolske kuhinje nakon zatvaranja El Bullija?

Najveća greška koja je u Španjolskoj učinjena je što novoj kuhinji koja je nastala posljednjih nekoliko desetljeća nije dano ime. Svi su govorili o molekularnoj kuhinji, modernističkoj i slično, ali nitko nije našao pravo ime. Evo, tu na kongresu mnogi su govorili o tehno-emojivnoj kuhinji, koja nas želi i uspijeva iznenaditi. Osim okusa i nutritivne vrijednosti, ne zanemarujući ni jedno ni drugo, ta kuhinja uspijeva postići nešto tehnikama i utjecajem na osjećaje.

### Izraz tehno-emojivna kuhinja skovao je 2012. Pau Arenós u svojoj knjizi „La cocina de los valientes“. On zapravo govori o pokretu koji ste vi inicirali prije više od 30 godina?

Da. No, taj izraz spominje tehnike i osjećaje. A što je između toga? Što je ono što veže ta dva pojma? Tehno-emojivna kuhinja obuhvaća kuhanje, tehnike, metode i emocije, četiri komponente avangardne ili kreativne kuhinje. Naravno da se





sve oslanja na klasičnu domaću kuhinju i tradiciju, kao i na svježje, prirodne namirnice. No, jedna od najvećih zasluga te vrste kuhinje jest težnja za novim dostignućima u kuhinji, koje neki drže jednaka onima koje se danas javljaju u zdravstvu i komunikacijama. Bune se protiv tehničkih izraza sferifikacije ili koncepata koji su postali klišeji, poput dekonstrukcije. Međutim, činjenica je da se zahvaljujući novim tehnikama iz hrane mogu izvući novi ili čišći okusi. No, što je bit tehnomoćionalne kuhinje? To što te procese pretvara u osjećaje. Nas chefovi danas više ne hrane, nego u nama bude osjećaje. Barem tako svi govore.

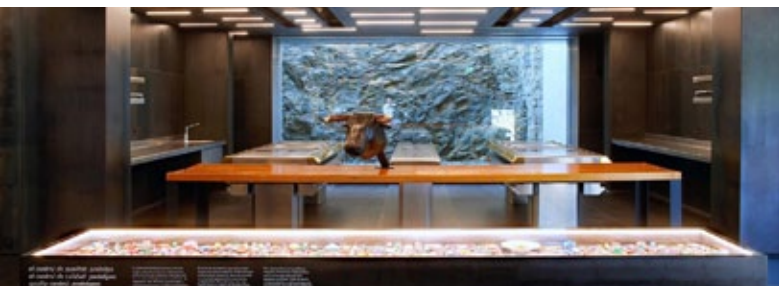
#### Kako se to prenosi na druge prostore i kulture?

Uzmite za primjer Meksiko, meksičku kuhinju... Što sačinjava meksičku kuhinju? Sačinjava ju povijest, namirnice... To su stvari koje imate u bilo kojoj zemlji. Sad se možemo pitati kako se taj koncept tehnomoćionalne kuhinje može primijeniti na meksičku kuhinju. Prvi korak je ponuditi kreacije putem degustacijskog menija. Naravno, nije isto ponuditi neko zasebno jelo ili ponuditi jelo koje se treba uklopiti u degustacijski meni. To je nešto sasvim drugo, drugi koncept, druge tehnike... na koncu, radi se o tome da gost ne traži nešto, nego mu se nešto nudi.



#### To isto događalo se u Japanu s omakase konceptom, kada su sushi majstori 1990-ih, kako bi se prilagodili novopečenim bogatašima koji su malo znali o sushiju i uopće plodovima mora, njime pomogli sakriti svoje nepoznavanje ili neznanje?

Da. Ali i taj koncept nije baš toliko nov, jer je u nekom obliku postojao još od prije dva i pol stoljeća. To je bio način na koji su jeli siromašniji ljudi, jer je birati hranu bio veliki luksuz, rezerviran samo za najbogatije. Recimo, naučio sam i to da japanski omakase meni nema previše sljedova. Slično je s tehnomoćionalnom kuhinjom. Kad uzmete sve najbolje ocjenjene restorane u svijetu, sve chefove i sve Michelinove zvjezdice, svi oni nude degustacijske menije. Recimo, Etxebarri je jedan od restorana koji se meni najviše sviđa. No, zato što se radi o roštilju, mnogi misle da je pravi, razumljiv i svakome prihvatljiv. Ali za mene je njegova glavna vrijednost degustacijski meni.



#### Dakle, propitujete degustacijski meni, koncept koji ste vi doveli do krajnjih granica?

Ne, to su samo činjenice do kojih dolazim u analizi koju trenutačno radim. Istražujem to zato što imam dovoljno slobodnoga vremena. To me danas veseli. Recimo, blogovi o hrani koje pišu ljudi koji putuju svijetom dosta mi pomažu u tome. Tako nailazim na nevjerojatne ljude. To je isto kao da pratite rad nekog glazbenika, samo se radi o blogeru koji piše o hrani. Tu me ne zanima nečije mišljenje, već to rabim samo kao sredstvo za prikupljanje činjenica.



#### Hoće li vam biti dovoljne dvije godine analitičkog proučavanja da shvatite japansku kuhinju?

Ne znam. To je samo pretpostavka i toliko ću vremena tome posvetiti. Znae, bio sam u Japanu deset puta i, usprkos velikom iskustvu, imam osjećaj da vrlo malo toga znam o toj zemlji i njezinoj kuhinji.





### Sviđa vam se minimalizam u japanskoj kuhinji?

Da, ali istovremeno, ta je kuhinja i minimalistička i maksimalistička. Recimo, kaiseki (tradicionalna japanska večera s više sljedova, kao i pojam koji se odnosi na zbirku vještina i tehnika pripreve takvih jela, analogan zapadnoj kreativnoj kuhinji, op.a) je maksimalistički.

### Vratimo se novome muzeju i istraživačkome centru. Sada kada je El Bulli 1846 otvoren, koliko ima sličnosti s idejom koju ste za njega imali 2011, kada ste zatvorili El Bulli?

Gledajte, otad je prošlo 12 godina, a morate oduzeti i tri koje nam je uzela pandemija. U konačnici, za mene je najvažnije da se razumiju neke stvari. Napravili smo mnogo toga. Prije svega, razvili smo Sapiens, istraživačku metodologiju koja se primjenjuje na sve projekte Zaklade El Bulli. Može se primijeniti na bilo koju temu, a služi najprije za razumijevanje, a poslije za djelovanje, u različite svrhe kao što su upravljanje informacijama, učenje, poučavanje, komuniciranje, analiza konteksta, analiza tvrtki, poboljšanje aspekata tvrtke, stvaranje ili inoviranje. Ta je metodologija već primijenjena u nekoliko projekata koje promovira sama zaklada, kao i u projektima u suradnji s nekim vanjskim organizacijama. Zatim smo napravili Bullipediju, enciklopediju fine dining sektora u restoranskom poslovanju koja obuhvaća ukupno 26 knjiga. El Bulli 1846 je posvećen ostavštini jednog važnog restorana, da bi se neke stvari spasile od zaborava. Znaite, ljudi jednostavno sve zaboravljaju. Ako na ovome kongresu pitate sve prisutne, a to su sve profesionalci s područja gastronomije, tko je Fredy Girardet, 90% neće vam znati odgovoriti. A radi se o jednom od najvažnijih chefova naše ere. Zašto takvo nešto ljudi zaborave. Zato što je Girardet objavio samo jednu knjigu i o njemu nema nikakvih filmskih, odnosno video zapisa. Ljudi jednostavno zaborave. Nisam htio da se to isto dogodi s El Bullijem. Radilo se o poslu u koji je bilo uključeno mnogo ljudi i bilo je važno sačuvati sve što se može o učinjenomu. Napravili smo glavni katalog El Bullija od 7000 stranica, popisali više od 1800 recepata i snimili serijal koji se bavi poviješću restorana, „Snovi o El Bulliju“, od sedam epizoda. I na koncu, imate muzej.

### Jeste li zadovoljni interesom stručne i šire javnosti u prvoj godini?

Jako smo zadovoljni, jer je zanimanje vrlo veliko. Nudi se obilje informacija i većina ljudi koji su posjetili muzej, a tu mislim na širu javnost, bojala se da će sve biti vrlo kompleksno da bi se razumjelo. No, tijekom posjete shvatili su da je upravo suprotno, da su se dobro zabavili i sve razumjeli.





Naučili su mnogo toga o El Bulliju. Mislim da je kod posjete iznimno bitno doći otvorena uma, a sedam ljudi koji pomažu posjetiteljima u deset minuta objasne sve svakoj od skupina. Vrlo su ljubazni i pristupačni i pomažu posjetiteljima da se odmah opuste i uživaju u doživljaju.

### **Ove godine San Sebastián Gastronomika slavi 25 godina postojanja. Što je najvažnije za vas kad je taj kongres u pitanju?**

Najprije trebate razumjeti povijest kongresa. Kongres, kakvim ga mi poimamo, zapravo ne postoji. U Španjolskoj je ovo bio prvi kongres koji je došao s tom idejom kongresa bez kongresa, i to je, u to vrijeme, bio fascinantant trenutak. Gastronomika je uvela uspostavljanje veza između ljudi, što je iznimno važno, zbog novih koncepata i proizvoda koji se stalno pojavljuju. Mislim da je prisustvo na kongresu fascinantno i jedinstven doživljaj. Jučer i danas sam gledao sve koji su nastupili u glavnoj dvorani, i svaki je od njih donio neki novi pristup, bio drukčiji i zanimljiv. To je jako važno, jer čovjek sve to može usporediti s onim čime se sam bavi u ovome trenutku, a može i uspoređivati one koji su nastupili. Čak i najveći chefovi svijeta bit će oduševljeni onime što tu svake godine u tri dana mogu čuti i vidjeti.

### **Što kažete o utjecaju kulinarskih televizijskih serijala i natjecanja u kuhanju?**

Ima ih i dobrih i loših. U Španjolskoj je, za mene, daleko najbolji Carlos Arginano (televizijski chef koji vodi dugogodišnji kulinarski serijal). Njegov utjecaj na javnost je nevjerovatan, jer je širokoj publici analizirao i prezentirao vrhunsku kuhinju na vrlo razumljiv način. Iskreno, većina televizijskih chefova koji vode emisije za kuhanje kod kuće baš i nije dobro. Carlos Arginano sasvim je drukčiji, a važno je i to da je vrlo otvoren prema mladima. Sve u svemu, volim kulinarske šou emisije, ali one koje služe svrsi. Primjerice, Netflixov serijal o kineskoj kuhinji je sjajan i zahvaljujući njemu naučite mnogo toga o Kini. Ili, recimo, o japanskoj kuhinji... „Masterchef“, s druge strane, ima veliki utjecaj na široku publiku. Primjerice, sifon je prije 10-15 godina bio nešto neobično, kao s drugog planeta, a danas ga, zahvaljujući toj emisiji, vidite u svim kućnim kuhinjama.

### **Što bi bilo rješenje za gastronomiju budućnosti?**

Gastronomija podrazumijeva sve, tako da je to teško reći. Posljednja velika revolucija u gastronomiji je bila razmjena kultura. Recimo, da biste razumjeli Španjolsku, morate razumjeti staru grčku i rimsku civilizaciju, arapski svijet, sve veze s Amerikom... Tu je uvijek dolazilo do razmjene kultura. Mislim da sada prolazimo posljednju fazu te razmjene. Putovanja su

danas normalna stvar, Internet vam daje informacije i znanja iz cijeloga svijeta... Da bismo shvatili razliku, treba znati da je u Barceloni 1992. postojao samo jedan lokal koji je služio sushi. Danas ih vjerojatno ima više nego onih s tradicionalnom španjolskom kuhinjom. Isto tako, nekad ste mogli naći samo restorane s tex-mex kuhinjom, ali malo po malo došli smo do toga da danas znamo mnogo više o autentičnoj meksičkoj kuhinji i možemo ju kušati na mnogo mjesta. Danas svaki chef ima više informacija, znanja, alata, tehnika, namirnica i iskustava na raspolaganju nego ijedan ikada prije. Dakle, može stvoriti sve što zamisli.

### **Kako vidite budućnost vrhunskih restorana, onih koji nude kreativnu kuhinju?**

Pogledajte ovako. Koliko ste restorana s jednom, dvije i tri Michelinove zvjezdice go-ih imali u svijetu? Vjerojatno ne znate, kao niti ja. Ali, do danas je taj broj umnožen tri-četiri puta. Dakle, riječ je o velikom porastu. Od 8 milijardi ljudi na svijetu 5 milijardi stalno ili povremeno jede u restoranima, a Michelin popisuje, odnosno preporučuje 7 milijuna restorana, od kojih 17 000 ima jednu zvjezdicu. Restorana s dvije ili tri zvjezdice ima više od 600, od čega je s tri tek njih 139. A vrhunskim restoranima možemo držati samo one s dvije i tri zvjezdice. Ima onih s dvije koji zaslužuju tri, kao i onih s tri koji zaslužuju dvije. A koliko ima milijunaša u svijetu? Milijuni. To možda pokazuje da će vrhunska kuhinja nestati. Isto je i s vrhunskim, luksuznim hotelima... Zatim, ljetovanja na skupim destinacijama... Sve ovisi o tome imate li novca za to i na što ga želite potrošiti. To je univerzalna tema. Moj je san da za obrok u vrhunskom restoranu platite 30 eura, tako da si svatko to može priuštiti. Ali, život je, na žalost, sasvim drukčiji.

### **Za konac u vedrijem duhu - što držite najpopularnijim španjolskim jelom?**

Mislim da je to tortilja od krumpira. Joséa Andrés i moj brat Albert Adrià u New Yorku su 2020. otvorili restoran Mercado Little Spain, u kojem je jelo već više od milijun ljudi, a mnogi od njih naručivali su baš tortilju od krumpira. Španjolska tortilja je za ovu zemlju nešto je poput pize za Italiju, samo što pizza ima veliku vremensku prednost.

### **A vaše omiljeno jelo?**

Ima ih mnogo, ali vjerojatno bi to bio veliki atlantski oslić u zelenom umaku. To je minimalističko i vrlo zdravo jelo.

### **Gdje vidite sebe za deset godina?**

Nadam se među živima (smijeh). Što ću raditi? Bit ću i dalje u svijetu gastronomije.