

Hestonova gozba sjećanja i osjećaja

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ





Godina je 1982. i šesnaestogodišnji Heston Blumenthal s obitelji odlazi u trima *Michelinovim* zvjezdicama ovjenčan restoran smješten pod visokim provansalskim stijenama. Nitko od njih još nikada nije iskusio ništa slično – ne samo izvanrednu hranu nego ni ljepotu koja ih okružuje, zamamni miris lavande u zraku, zvuk zrikavaca, prštanje raskošnih fontana i ceremonijalnu predstavu konobara koji umakom od jastoga zalijevaju poslužene *sufflée* i pored njihova stola trančiraju janjeće pečenje... U tih nekoliko sati Heston se fatalno zaljubljuje u kuhanje i ideju da jednoga dana postane *chef*.

Uvod u biografiju slavnoga Hestona Blumenthala, pod naslovom *Osjetilna zemlja čuda*, možda i nije posve točan, no svakako lijepo ilustrira ono što će velikan suvremene kuhinje postići za samo petnaestak godina impresivne karijere, u kojoj će, zahvaljujući suradnji sa znanstvenicima, stvoriti posve osebujnu kuhinju i filozofiju, kulinarski svjetonazor što će postati poznat pod nazivom *molekularna gastronomija*. Senzacionalistički aspekti toga pristupa, koji je uključivao vrlo inovativne tehnike i često rezultirao začudnim jelima, priskrbili su Blumenthalu i titule *Dalija kuhinje* i *dr. Frankensteinova trpeze* te ga ujedno učinile *chefom* za kojega su čuli i gastrolozi.

A sve je započelo vrlo obično. Heston Marc Blumenthal rodio se 1966. u Londonu, a dobar dio djetinjstva proveo je u Buckinghamshireu. Maturirao je na John Hampden Grammar School u High Wycombeu, a višu školu završio u Londonu. Iako su ljetovanja s roditeljima i kasniji mladenački ljetni izleti u Francusku ukazivali na Hestonovu sklonost kuhanju i hrani, mladiću je nakon završetka školovanja trebalo punih deset godina da bi ostvario svoj san. Blumenthal je, naime, u mladim godinama nanizao nekoliko poslova – trgovac fotokopirnom opremom, utjerivač dugova, kontrolor kredita i slična zanimanja, od kojih se noću odvajao odlascima u svijet kulinarike. Čitave večeri provodio je proučavajući i kuhajući klasična francuska jela uz pomoć kuharica, polako svladavao pojedine kulinarske tehnike, a svakoga ljeta dva je tjedna provodio krstareći Francuskom, posjećujući velike restorane, poznate vinarije, dobavljače namirnica, učio o gastronomiji i u sjećanju pohranjivao izvorne okuse. To i tri tjedna provedena u dvjema londonskim kuhinjama bili su cjelokupno Hestonovo naukovanje.

Važna prekretnica dogodila se kada je Blumenthal, nakon višegodišnjega proučavanja tajni klasičnoga kulinarstva, kupio knjigu Harolda McGeeja *On Food and Cooking*, koja će mu otvoriti nova vrata i odvesti ga na put istraživanja i propitivanja svega s čime će se u budućnosti sretati u radu.

Oboružan prikupljenim znanjima i tim najnovijim otkrićem, Heston je bio spreman na veliki korak – otvaranje vlastita restorana. Sa suprugom Susannom prodao je kuću, uselio se kod roditelja i, igrom slučaja, kupio mali lokal u mjestu Bray, stari *pub* s minijaturnom kuhinjom i toaletom u dvorištu, poznat kao sastajalište pijanaca kojima je bio zabranjen pristup u sve ostale mjesne krčme. Dakako, za ostvarenje Hestonova sna izgled lokala i klijentela morali su biti promijenjeni. Sastrugana je stoljetna patina s drvenih greda, ugrađen bakreni bar u obliku slova U i tako je stvoren – The Fat Duck, restoran koji će vrlo brzo postati svjetsko ime.

U početku je Blumenthal stvar postavio relativno neambiciozno i počeo služiti patku, odreske s krumpirićima, umak od koštane moždine (*sauce à la moelle*), *tarte tatin* i slična bistrojela. No, nije sve išlo glatko, jer je već prvoga dana eksplodirala

kuhinjska pećnica, a i inače, zbog neiskustva i ograničenih sredstava, mladi je *chef* u kuhinji provodio i po dvadeset sati dnevno te spavao na podu na prljavim kuhinjskim krpama.

Bez obzira na sve, Fat Duck počeo je pobirati povoljne kritike. Da bi riješio mnoge probleme, Heston je stupio u kontakt s dr. Peterom Barhamom, profesorom sa Sveučilišta u Bristolu, koji ga je pak upoznao sa svojim kolegom Tonyjem Blakeom. Ta dvojica bili su prvi u nizu znanstvenih konzultanata u Blumenthalovoj karijeri. Sve to imalo je iznimno važnu ulogu u razvoju Fat Ducka, koji je nedugo potom nagrađen prvom *Michelinovom* zvjezdicom.

U međuvremenu, Hestonova se kuhinja već odmaknula od klasika bistro-kuhinje, pa je njezin novi smjer morao pratiti i prostor restorana. Stoga je 2000. Fat Duck preuređen, a novo otvaranje donijelo je i jednu novost – prvi višesljedni degustacijski meni. Taj novitet pružio je priliku predstaviti neka nova jela, koja bi izgledala čudno na klasičnome jelovniku. Blumenthal je upotrijebio maštu i sva svoja nova saznanja te ponudio niz inventivnih jela. Dakako da to nije moglo proći nezapaženo kod *Michelinovih* inspektora, pa je restoran nakon još dvije godine uknjižio i drugu zvjezdicu.

Bio je to novi vjetar u Hestonova leđa, prilika kakvoj se nije mogao nadati ni u snovima, pa je utrostručio napore, što je za daljnje dvije godine rezultiralo i najvišom *Michelinovom* ocjenom. Treća zvjezdica značila je da je Blumenthal dobio potpunu slobodu za istraživanje svog središnjeg interesa – multisjetilne percepcije i načina na koji ljudski mozak utječe na konzumiranje hrane, područje koje je počeo proučavati uz pomoć znanstvenika. To je značilo da mora iznaći nove načine stimuliranja osjetila gostiju, i to pomnom orkestracijom različitih okusa i mirisa u jelu, ali i uporabom vizualnih elemenata (primjerice, jelo *Flaming Sorbet*) te zvukova (jelo *Sound of the Sea*) koji generiraju osjećaje.

Priča koja je uslijedila znatno je poznatija, jer su tri *Michelinove* zvjezdice i pohvale kritičara slijedili mnogobrojni novinski napisi koji su se bavili senzacionalističkom stranom Hestonova kulinarskog stila. Tako nijedan tekst nije mogao zaobići kašu od puževa (*Snail Porridge*) i sladoled od jaja i špeka (*Bacon-and-Egg Ice Cream*). S vremenom Hestona, koji je tehnike poput kuhanja u vakuumu (*sous-vide*) i obradu tekućim dušikom rabio kao polazišnu ideju za spravljanje jela superiorna okusa, počeli su smetati napisi o *ludim jelima* (bijela čokolada s kavijarom, *sorbet* od sardina na tostu, pjenica od limete *skuhana* u tekućem dušiku, sladoled od dimljene slanine...), kao i novinski naslovi poput *Kaša od puževa? Hvala, ne! Radije Big Mac!*

Potkraj 90-ih već je znao da i sami nazivi jela i subjektivni dojam jelca itekako utječu na percepciju okusa. Zapažanja je potom proširio i na polje poticanja nostalgije, sjećanja, naučenih preferencija i različite druge fiziološke i psihološke mehanizme koji utječu na uživanje u jelu. Sve navedeno u sljedećih je desetak godina polako brisalo tragove poistovjećivanja Fat Ducka i Hestona Blumenthala s izrazom molekularna gastronomija, koji je sam Heston s Haroldom McGeejem i dvojicom kolega pokopao u manifestu nazvanu *Chefs' Statement* (vidi okvir).

Blumenthalovo restoransko carstvo počelo se širiti 2004. i to diskretno, otvaranjem gastropaba Hinds Head, udaljena svega dvadesetak metara od Fat Ducka, s mješavinom sezon-



FOTO: LOTUS PR

DINNER BY HESTON BLUMENTHAL



FOTO: LOTUS PR

MEAT FRUIT (1500)

ske kuhinje i povijesnih jela, dakako ponuđenih na jedinstven način.

Kulinarski mesija iz meke u malenom berkširskome selu, 45 minuta udaljenu od Londona, brzo se penjao i na svjetskoj hijerarhijskoj ljestvici. Od 2004. do 2010. Fat Duck redovito se plasirao na listu 50 najboljih restorana svijeta (tada prema glavnom sponzoru poznata kao San Pellegrinova lista) i najdulje je vodio mrtvu trku s restoranom El Bulli, dosadašnjim apsolutnim rekorderom te liste (pet prvih mjesta), s tim da je 2005. uspio isplivati i na sam njezin vrh te službeno postati najbolji restoran svijeta.

U veljači 2009. stigao je veliki udarac za Fat Duck. Na naslovnica novina pojavili su se naslovi otisnuti debelim slovima: *Trovanje u Fat Ducku!* Restoran je zatvoren nakon što se, zbog trovanja hranom, razboljelo više od 500 gostiju. Ispostavilo se da su posrijedi bile kamenice onečišćene kanalizacijom i osoblje zaraženo virusom kamenica. Iako je udarac bio jak, a Blumenthal prilično uzdrman tim događajem, sada već slavni *chef* nastavio je kao da se ništa nije dogodilo te je godinu poslije, ponovo u Brayu, otvorio The Crown, svoju verziju britanske seoske krčme, *puba*. Sljedeća 2011. bila je predviđena za novi trijumf, ovaj put u Londonu.

U siječnju 2011, u londonskome Mandarin Oriental Hyde Park Hotelu, smještenu uz poznati londonski park, otvoren je restoran Dinner by Heston Blumenthal. Hestonova popularnost i ugled njegova Fat Ducka bili su toliki da je otvaranje Dinnera pratilo neviđeno uzbuđenje, pa čak uzrokovalo histeriju oko rezervacija. Stolovi su bili rasprodani mjesecima prije negoli je restoran otvorio vrata i prije negoli se uopće znalo kakvu će hranu služiti.

Dinner je bio Blumenthalov prvi ambiciozni projekt nakon Fat Ducka i u njega su uložena sva iskustva i znanja majstora alkemijske kuhinje i vještoga manipulatora restoranskog doživljaja. No, istovremeno, Dinner je bio i svojevrsna potpuna suprotnost njegova paradnoga restorana u Brayu. Naime, u doba proučavanja povijesti britanske gastronomije za potrebe knjige i televizijske serije *Heston's Feast* (prikazivana je i u nas), Blumenthal je shvatio da ne postoji restoran čiji se jelovnik temelji na britanskim povijesnim jelima, pa se tako rodila ideja za Dinner.

Budući da Dinner nije kopija Fat Ducka, Blumenthal se tu zadovoljio autorstvom koncepta, a jela je prema povijesnom predlošku, uz pomoć suvremenih kulinarskih tehnika i podosta osobnog stila, temeljito preradio sa svojim provjerenim *sidemanom* Ashleyjem Palmer-Wattsom, s kojim je u Fat Ducku radio još od 1999. Najzanimljivije je i najpoznatije jelo Dinnera (sva su u jelovniku označena približnom godinom nastanka) *Meat Fruit* (1500), koje izgleda poput voštane mandarine, zajedno s peteljkom i lišćem, a zapravo je vrlo glatki i savršeno začinjjen parfe od pileće jetrice zarobljen u koru od gela mandarine. Zgodni su primjeri i *Salmagundy* (1720), jelo iza čijega se imena krije *chicken oyster* (komad tamnoga pilećeg mesa s mjesta gdje se batak spaja s kralješnicom) u šarenoj salati sa začinicima, koštanom srži i kremom od hrena te *Taffety Tart* (1660), desertni složenac okusa jabuke, ruže i crnoga ribiza. Onima koji u Dinnere ne traže iznenađenja nudi se *Wing Rib of Irish Angus* (1830), mesna ekstravaganca za dvoje, i *Spiced Pigeon* (1780), bogato jelo okusa tipičnih za divljač. Sve zajedno vrlo je uspjeli *hommage* hrani britan-



FOTO: LOTUS PR

AERATED CHOCOLATE

ske prošlosti, ali istovremeno i moderan restoran, koji povijest rabi samo kao na-dahnuće. Tu su jela istodobno futuristička i duboko ukorijenjena u prošlosti.

Ipak, Dinner nije Fat Duck, odnosno restoran gdje su kreativnost, teatralnost i čarolija u prvome planu. Danas Fat Duck nema nimalo manje čara od dana kad je bio proglašen najboljim u svijetu, premda trenutačno zauzima tek 33. mjesto na listi 50 Best (Dinner je 7.). Njegov *chef* kuhinje Jonny Lake tamo nudi aperitive spravljene tekućim dušikom, novu interpretaciju kaše od puževa, povijesno jelo *Mad Hatter's Tea Party* (1850), klasik *Sound of the Sea*, najnovije kreacije poput atraktivnog jela *Eggs in Verjus* (1726), *Verjus in Egg 2013* te desert *Like a Kid in a Sweet Shop*, koji cilja na nostalgiju i sjećanja iz djetinjstva. Sve dojmljivo, zabavno i sjajnih okusa.



FOTO: LOTUS PR

DINNER BY HESTON BLUMENTHAL

O čitavoj karijeri i njegovoj kulinarškoj filozofiji s iznimno susretljivim Hestonom Blumenthalom razgovarali smo u trenutku kad su stolovi svih njegovih restorana svakodnevno popunjeni i kad taj 47-godišnjak iz skladne obitelji s troje djece uživa poseban status među stručnjacima te, zbog iznimno popularnih kulinarskih televizijskih serijala *Kitchen Chemistry with Heston Blumenthal*, *In Search of Perfection* i, posebno, *Heston's Feast* te najnovijega *Heston's Mission Impossible*, objubljen među širokom publikom, koja većinom i ne zna za njegove restorane.



FOTO: LOTUS PR

THE FAT DUCK







Posljednjih godina mnogi tvrde, a i vi sami to kažete, da je Fat Duck bolji negoli je ikada bio. Je li razlog što restoran, usprkos tome, klizi na dolje na listi 50 najboljih svjetskih restorana to što kuhinja s elementima znanosti ili molekularna gastronomija, kako su je popularno zvali, više nije trend?

Ta je tvrdnja potpuno pogrešna i, ako mogu tako reći, naivna. Ja i dalje tvrdim da se moja kuhinja ne temelji na znanosti. U njoj postoji, kao što kažete, element znanosti, ali ja nisam znanstvenik. U školi sam, recimo, pao na ispitu iz kemije, ali osnove znanosti naučio sam s kuhanjem. Jednostavno sam znatiželjna osoba i sve čega se primim pomno proučim i ispitam na konkretnim stvarima. To što Fat Duck više nije tako dobro plasiran na listi 50 Best nema veze s trenutnom kvalitetom restorana. Naime, kao i svaki sustav ocjenjivanja i rangiranja, i ta lista pokazuje neke anomalije. Zašto Maison Troisgros nije na listi 50 Best? Zašto tamo nema Ducassea? Uvijek naglašavam, a to sam govorio i kad je Fat Duck bio na prvom ili drugom mjestu, da najbolji restoran na svijetu jednostavno ne postoji. Sam pojam najboljega restorana sasvim je pogrešan, iako moram priznati da je moj restoran od te liste imao itekakve koristi. Mislim da je lista 50 Best bitna za ljude čije zemlje ne pokriva *Michelinov* vodič, pa se restorani nemaju prilike predstaviti svijetu. Recimo, sjajan su primjer Alex Atala i njegov brazilski restoran D.O.M. Isto tako, ona može pomoći mladim *chefovima*, koji se tek probijaju. U takvim primjerima ta je lista važna. Ono što sigurno znam jest da je u ovome trenutku čitav proizvod koji se naziva Fat Duck 50, 60 ili čak 70 posto bolji negoli kad je bio na prvome mjestu liste, i to u svakome elementu, jednostavno zato što smo neprestano radili na svakome segmentu. Na koncu, to i nema neke veze, jer ipak postoji samo dobra i loša hrana. Bez obzira na koji način *chef* prilazi kuhanju, rezultat je uvijek dobra ili loša hrana. Znae, mnoga su jela Fat Ducka trebala dosta vremena da se razviju i, ukoliko nekoga zanima, iza svakog od njih vrlo je složena priča. No gosta to i ne mora zanimati. Ako to sve maknete na stranu, jelo na koncu ipak mora biti ukusno. A ne smijemo zaboraviti ni to da će, pri svemu, uvijek biti prisutna i stanovita doza subjektivnosti. Nakon ere El Bullija i Fat Ducka, kad je Noma došla na prvo

mjesto, što se objašnjavalo pomnim pristupom namirnicama, neki su novinari odmah objavili da je gotovo s onim što su nazivali molekularnom gastronomijom. No to je pretpostavljalo da ljudi poput Ferrana Adrije, Thomasa Kellera ili mene nisu vodili računa o namirnicama. A svi smo mi zapravo jako mnogo polagali na to. Sada sam sretan da se sva ta buka stišala, posebno zato što su svi gastrokongresi s vremenom postali opsjednuti kulinarskim tehnikama.

Nije li to bila i posljedica činjenice da su se chefovi po svaku cijenu počeli služiti neobičnim tehnikama i kulinarskim trikovima samo da bi bili što inovativniji i popularniji?

Možda ste u pravu. Istina je da su na kongresima, kao i na televiziji, *chefovi* sve češće posezali za efektnim stvarima, prezentacijama gdje se s hranom događa nešto neobično. Jednostavno, svi misle, a pogotovo mladi *chefovi*, da moraju raditi lude stvari, jer pečenja i slično nisu atraktivni. No u tome postoji zamka da se zaboravi na osnovno pravilo – je li neko jelo ukusno.

I sami kažete da je vaša kuhinja dugo bila poistovjećivana s onim što se nazivalo molekularnom gastronomijom?

Da. To me pitanje uvijek pratilo. Nažalost, taj je izraz povezan s epruветama, pjenama, toplim gelovima... Stalno sam se trudio odmaknuti od pojma molekularne gastronomije, jer je on potpuno krivo interpretirao temeljne principe kojih sam se pridržavao i moj odnos prema tradiciji, kao što je davao i krivu sliku o inovativnosti. To sam sa svojim kolegama pokušao ispraviti u dokumentu koji smo nazvali *Chefs' Statement*, a i knjiga *The Big Fat Duck Cookbook* to je dodatno pojasnila.

Ipak, zbog restorana poput Fat Ducka ljudi više ne izlaze u lokale samo da bi utažili glad. Koje je vaše mišljenje o ulozi suvremenoga progresivnog restorana?

Mislim da baš poput odlaska u kino, kad ponekad biramo ljubavni film, ponekad horor, pa komediju, akcijski film, triler, nekad možda *blockbuster* ili film koji je dobio dobre kritike, na isti način ljudi danas biraju i restorane. Primjerice, Fat Duck i Dinner vrlo su različiti. Fat Duck razvio se na vrlo osoban način, idiosinkrazijski,

na temelju multiosjetilnoga koncepta koji sam razvio, i koji nitko prije mene nije primjenjivao. Mislim da se to dogodilo zbog sale tog restorana, koja je vrlo mala i koja je dopustila takav razvoj. Zbog toga je Fat Duck postao mjesto koje ljudi posjećuju jednom u šest mjeseci ili godinu dana, možda i jednom u dvije godine, pa čak i jednom u životu. Upravo za to je taj restoran i osmišljen. Dinner je pak mjesto gdje jedan dan možete jesti nešto ludo, a drugi izvanredan odrezak s prženim krumpirićima i uz to popiti dobru bocu vina. Fat Duck je nastao iz ljubavi, dok sam još učio i istraživao različite tehnike, dok sam kod Dinera bio već itekako svjestan da mnogi ljudi ne izlaze u restorane samo da bi jeli. Naravno da žele dobru hranu, ali važnija im je zabava s ljudima s kojima su se okupili za stolom. Dakle, sve ovisi o restoranu. I nije riječ samo o onome što ste nazvali progresivnim restoranima. I za *fast food* ima mjesta, baš kao i za sve druge vrste restorana. Ponavljam, danas ljudi izlaze u restorane ne samo zbog hrane nego i zbog ugodna mjesta, posebne prigode... I to je dobro, jer restorani se više ne moraju prilagođavati da bi se ugurali u određenu kategoriju.

Bit Fat Ducka bio je jelovnik koji je hranu nudio i kao zabavnu stvar, uzbudljiv doživljaj, multiosjetilno iskustvo...?

Da. Negdje 2003. počeo sam na prezentacijama govoriti o jelu kao multiosjetilnom doživljaju. Ljudi su me blijedo gledali i nisu razumjeli o čemu govorim. A sada je taj pristup svuda, ne samo u restoranima nego i u trgovini. No mislim da nije dobro ako vam se to nameće, gura u lice... To mora biti nešto prirodno, nešto što postoji samo po sebi i što pojačava doživljaj. Mislim, i nadam se, da će toga u budućnosti biti sve više, i to ne samo u modernim, skupim, suvremenim restoranima, nego i u jednostavnijim lokalima.

Kažete da ljudski mozak i kontekst igraju glavnu ulogu u načinu na koji ljudi doživljavaju hranu. Koja su vaša najranija sjećanja vezana uz hranu?

Najranija sjećanja vezana su mi uz sladoled. Odrastao sam u četvrti Paddington i sestra i ja svake smo subote s bakom išli na tržnicu Church Street, i sve to obilaznje štandova tada mi se činilo velikom gnjavažom. Jedini razlog zbog kojeg bih tom prigodom bio uzbuđen bila je činjenica da smo na povratku uvijek išli na sladoled, i to u jako dobru sladoledarnicu, koju je držala jedna sicilijanska obitelj. Zbog toga je sladoled za mene zauvijek ostao nešto posebno, osobito onaj od vanilije, kojeg sam se dobro sjećao iz djetinjstva. Zanimljivo je da smo, kad sam 2000. radio televizijsku emisiju o sladoledu za Discovery Channel, pronašli ljude koji su kao mladi radili u toj sladoledarnici, a koji su u međuvremenu otvorili vlastiti lokal. No, za divno čudo, kad sam kušao njihov sladoled od vanilije u kornetu, koji su radili po istoj, staroj recepturi, jako sam se razočarao jer nije imao veze s onim kako sam ga se sjećao iz djetinjstva. Onda sam kušao i sladoled od kave i odjednom se sjetio da kao mali zapravo nisam jeo sladoled od vanilije u kornetu, nego mješavinu vanilije i kave, i to iz papirnate čašice. Kušao sam ta dva sladoleda iz čašice, i to je onda bilo to – pravi okus iz djetinjstva. Dakle, sjećanje je bilo dobro, ali sam pobrkao detalje. Tada sam shvatio da nije bitan samo okus, već i kombinacija u kojoj dolazi, kao i iz čega nešto jedete ili pijete. To mi je otvorilo sasvim novi svijet.

U vašoj biografiji stoji da ste već sa 16 godina znali da želite postati chef. Je li to malo romantizirano ili je stvarno tako bilo?

Taj je podatak istinit, jer sam u to doba prvi put posjetio restoran s trima *Michelinovim* zvjezdicama u Provansi. Sve u vezi s tim ostavilo je na mene tako dubok dojam da sam istoga časa poželio postati *chef*.

U mladosti ste radili različite poslove, a navečer kod kuće svladavali klasični francuski repertoar recepata i tehnika. Koliko je taj način bio praktičan?

U tom procesu sviđalo mi se što mi nitko nije zapovijedao što da radim, tako da sam, silom prilika, postao radoznao. No loše je bilo što sam neka područja rada otkrivao jako dugo. Sam sam išao posve novim putem i pogreške su bile neizbježne. Ali kad to kažem, i taj nedostatak ponekad je postajao prednost, jer sam dosta toga naučio i na pogreškama.

Tri ste tjedna radili u dvjema profesionalnim kuhinjama, i to kod velikana britanske kuhinje kao što su Marco Pierre White i Raymond Blanc. Kako se sjećate toga i što vam je tada bio cilj?

Imao sam 18 godina i nisam imao pojma kako funkcionira profesionalna restoranska kuhinja. Nije mi bilo jasno kako, kad bi *chef* izvikićivao jela s listića narudžbe, sve te stvari napokon završe u tanjurima i za istim stolom. Dakle, otišao sam samo pogledati kako stvar funkcionira, ništa više.

To je vjerojatno bilo pragmatičnije negoli se dugo uspinjati na kuhinjskoj hijerarhijskoj ljestvici. Jeste li to iskustvo naučili nadopuniti ljetnim posjetima Francuskoj?

Da. Ako danas pogledam na to razdoblje, čini se kao vrlo, vrlo pametno iskalkulirana strategija. Ali zapravo nije bilo ništa od toga. Jednostavno sam htio kuhati i jesti. Zato sam u to doba manijakalno štedio novac i nisam izlazio navečer tjednima, samo da bih mogao jesti u velikim restoranima. Moji prijatelji jednostavno nisu mogli razumjeti zašto to radim. A onda bih svu ušteđevinu potrošio na dvotjedni posjet Francuskoj. Moji su prijatelji mislili da sam lud kad bih im rekao koliko sam platio degustacijske menije u tim velikim francuskim restoranima ili da sam na bocu vina, recimo, potrošio 100 funti.

Ta su vam iskustva poslije dobro došla?

Naravno. Sve te stvari pohranjene su u mojoj glavi, i rabim ih kad bilo što kuham. Recimo, krenem raditi sladoled od vanilije i odmah se pitam koji je bio najbolji koji sam ikada kušao. I onda pokušam doći do tog okusa, što bliže mogu. Obično postanem frustriran, jer gledam u dvadesetak kuharica velikih *chefova* i vidim da jedan rabi vrhnje, drugi mlijeko, treći glukozu, četvrti saharozu, peti med..., i tako dalje i dalje. Znaju li ti ljudi zašto rabe baš te namirnice? Ako da, onda to ne kažu. Tada krenem istraživati, da bih vidio zašto u sladoled idu mlijeko, vrhnje, šećer, jaja... Tako radim i sa svim ostalim jelima.

S kojom ste idejom 1995. krenuli u kupnju 450 godina stara roga puba u Brayu, lokala koji će postati Fat Duck?

Tri sam godine proveo tražeći pravo mjesto. Imao sam neku kućicu i prodao je, posudio nešto novca od oca i tražio što bih mogao kupiti. Zapravo nisam uopće tražio u Brayu, već

dvadesetak kilometara dalje, u kraju gdje sam djelomično odrastao. Ali na koncu se pojavio prostor u Brayu i koštao je točno onoliko koliko sam si mogao priuštiti. Dakle, čista slučajnost. Moj je san bio jednostavan – htio sam kuhati i, možda, jednoga dana osvojiti *Michelinovu* zvjezdicu. Ništa više od toga. Opet izgleda kao lukavi plan, ali bila je čista slučajnost.

Jeste li već razmišljali o kuhinji koja bi u sebi rabila elemente znanosti?

Ni izbliza. Moja je temeljna ideja bila – bistro-kuhinja, dakle jednostavna jela klasičnoga francuskog bistro-repertoara. Ali i prije sam već pokušavao kreativno razmišljati, isprva s jednostavnijim stvarima. Jedno od prvih jela koje sam osmislio, dakle negdje 1993, bili su trostruko prženi krumpirići u gusjoj masti. To je bilo tri godine prije negoli sam otvorio Fat Duck. A kad sam otvorio lokal, više sam se usredotočio na tehničku stranu bistro-jela, pa sam radio *crème brulee*, svladavao tehnike različitih juha. Ali ništa više od toga.

Koliku je ulogu u procesu vašega razvoja odigralo otkrivanje knjige *On Food And Cooking* Harolda McGeeja?

Nakon četiri godine kuhanja i istraživanja ta me knjiga potaknula da na kuhanje počnem gledati na drukčiji način. To je bio jedan od ključnih trenutaka u mojoj karijeri i nešto što će odrediti moj put. Mislim da je ta knjiga još produbila moju radoznalost, način na koji sam počeo proučavati hranu i kuhanje. Jedna od prvih stvari koje sam tamo pročitao jest da je dokazano kako naglo pečenje mesa ne zatvara njegove pore, što je potpuno odbacilo dotadašnju postavku *searing* je isto što i *sealing*, dakle ono što su nas podučavali u bezbrojnim kuharicama i što su tvrdili u mnogim televizijskim kulinarskim emisijama. To mi je dalo do znanja da se ništa ne može uzeti zdravo za gotovo, odnosno da mora postojati još tko zna koliko takvih pravila koja jednostavno ne stoje. Od tada sam sve počeo preispitivati i testirati sve kulinarske ideje.

Suradnja sa sveučilišnim profesorima i Michelinove zvjezdice koje su počele stizati s vašim sve inovativnijim jelima bili su povod da tisak počne pisati o vašim neobičnim jelima, poput sladoleda od jaja i špeka ili kaše od puževa. Jeste li tada shvatili da čak i ime nekog jela može snažno utjecati na doživljaj jelca?

O, da. Pogledamo li samo jedno od najspominjanijih jela – kašu od puževa – jasno je o čemu je riječ. Iza naziva koji je mnoge tjerao na gađenje zapravo se krila klasika. Radi se o klasičnoj kombinaciji koja ide uz puževe – peršinov list, češnjak, šunka i bademi, pa je pitanje samo volite li puževe ili ne. Da sam ga nazvao *porridge fricasse od puževa s rižotom od zobi*, nitko ne bi ni trepnuo. I danas u Fat Ducku služimo kašu od puževa, samo u njoj danas ima pršuta *Iberico bellota* i nešto koromača. Ili, recimo, što je čudno kod sladoleda od jaja i špeka? Viktorijanske kuharice prepune su slanih sladoleda. Primjerice, recept za sladoled od parmezana star je dva stoljeća.

Negdje 2007. bili ste toliko izazvani senzacionalističkim pisanjem o molekularnoj gastronomiji i ludim znanstvenicima koji kuhaju s kemikalijama da ste odlučili napisati *Chefs' Statement*. Kako je do toga došlo?

Chefs' Statement napisali smo Harold McGee i ja, a onda smo pitali Ferrana bi li ga i on htio potpisati. *E-mailom* nam je poslao nekoliko rečenica, kao i Thomas. Thomasa sam svakako htio uključiti jer je on vrlo pragmatičan. Odmah je postavio ključna pitanja – hoće li to hranu učiniti boljom, hoće li biti konzistentnija i hoće li pridonijeti jednostavnošću, jedinstvenošću i nečim pozitivnim. Svi odgovori na ta pitanja bili su pozitivni, pa smo se brzo dogovorili. Bit te izjave slična je etici koju primjenjujemo pri pripravi šalice kave. Uzmete kavu, i u njoj je znanost... Ima razloga zašto postoji *crema*, koja dolazi iz *robuste*, a koja opet sadržava ulja... Veliku ulogu igra koliko je pržite prije mljevenja..., važan je i oblik šalice iz koje kavu pijete, njezina debljina, termička svojstva, temperatura vode..., sve to. Sve je to znanost.

Zbog loše reputacije britanske hrane 70-ih, još i dan-danas mogu se čuti stajališta da je britanska kuhinja najgora na svijetu. Smeta li vam to?

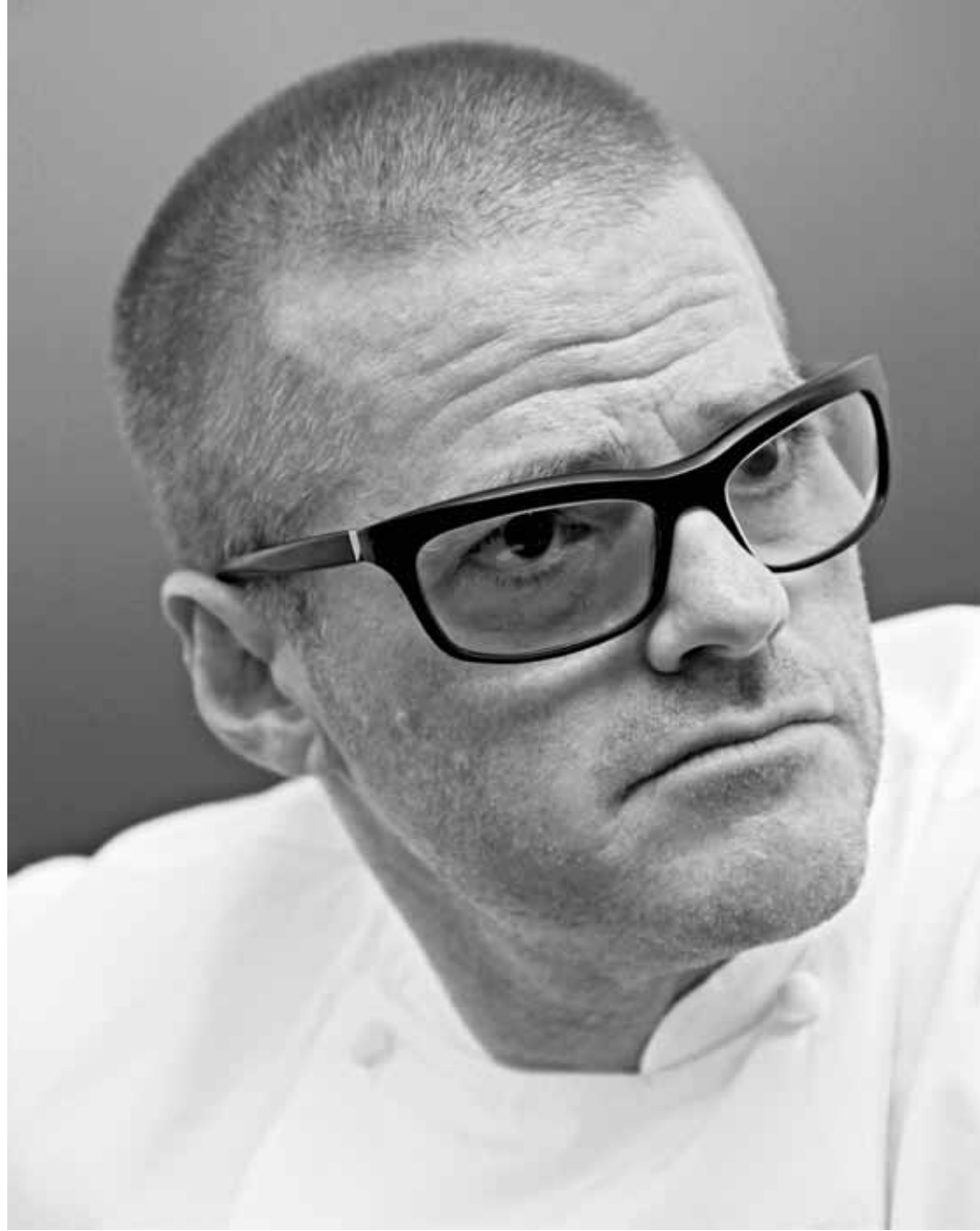
Pa, prilično. Ali istina je da smo 70-ih imali groznu kuhinju. Kad sam bio dijete, maslinovo ulje moglo se kupiti samo u bočicama u ljekarni, i rabilo se kad bi vam se upalilo uho. Od tjestenine su, recimo, postojali samo špageti... Dakle, prilično oskudno. No u posljednjih petnaestak godina hrana se u Britaniji znatno poboljšala, mogao bih reći čak da je došlo do preporoda. Vrhunski restorani brojem i raznovrsnošću sustižu one u New Yorku, ali još je važnije da su prosječni restorani dosegнули svjetske standarde.

Otkud potječe vaše zanimanje za povijest britanske kuhinje?

U vrijeme kad sam pisao knjigu o kuhanju u obitelji i djeci u kuhinji, u nekoj sam londonskoj knjižari naišao na prijevode starih talijanskih i francuskih knjiga recepata. U jednoj od njih bio je recept sa živim piletom koje je posluženo na pladnju tako da je izgledalo kao pečeno. Očerpali bi ga, premazali mu kožu šafranom, pšeničnim klicama i mašću, savili mu glavu pod trbuh i uspavali ga. Poslužili bi ga na pladnju zajedno s dvama pečenima, iznijeli na trpezu, i dok bi poslužitelj trančirao pečeno pile, ono živo bi skočilo, vrištalo i trčalo po stolu. Možete zamisliti iznenađenje jelaca. Neka od tih jela bila su iznimno neobična. Recimo, pečeni fazan na kojega se navuče koža s perjem i podesi jedna sprava koja ga na pladnju pomiče, kao da je živ. Ili upute o tome kako ispeći živu gusku iz knjige *The Cook's Oracle* iz kasnoga 19. stoljeća, prema kojima se ispeče koža ptice, dok joj vitalni organi još rade, pa ona gače dok je trančirate. Teško da je itko ikad iskušao taj recept, ali takve su me stvari jako iznenadile. Mislio sam da je kreativnost u kuhanju novijega datuma, a tek sam onda shvatio da je postojala i prije mnogo stoljeća.

Znate reći da je Britanija u 18. stoljeću imala jednu od vodećih gastronomija u svijetu. Na čemu temeljite tu tvrdnju?

Upoznao sam dvojicu povjesničara koji se bave poznatom kuhinjom u palači Hampton Court, koja je inače turistička atrakcija, i shvatio da smo u Britaniji imali gastronomiju i prije dvije stotine godina. To je povijesno najvažnije mjesto u Engleskoj kada je gastronomija u pitanju, čak i u svjetskim razmjerima. U 18. stoljeću, recimo, Britanci su bili stručnjaci



BLUMENTHAL, LAKE, PALMER-WATTS

u pečenju mesa na otvorenoj vatri i francuski su *chefovi* od nas naučili kako peći govedinu. Francuzi nas zbog toga i zovu *les rosbiif*.

Je li restoran Dinner izravna posljedica vaših istraživanja povijesti britanske kuhinje i njezinih povijesnih recepata?

Da. I u Fat Ducku, Hindes Headu i Crownu u Brayu već smo i prije bili ponudili naše verzije nekih povijesnih jela, ali Dinner je bio prvi restoran koji smo osmislili isključivo na temelju tih jela. Baš ovoga listopada izašla je knjiga *Historic Heston*, koja se bavi tom temom.

Jeste li namjerno u svojem prvom restoranu izvan Braya ponudili jelovnik koji se potpuno razlikovao od onoga u Fat Ducku, s iznimkom treacle tarta (tradicionalni engleski desert od nadjevenoga tijesta, op.a.)?

Da, ali ne ortodoksno. Postoje, recimo, dvije vrste slanah kaša koje nudimo i u Ducku i u Dinneru. U Dinneru sam prvi put gradio kuhinju od nule, pa smo tako radili i na konceptu i na jelovniku, ali mnogo recepata temeljilo se na onima iz Ducka. No kad je Ashley počeo na njima raditi, ta su se jela razvila u nešto drugo. Tehnike su ostale jednake, ali interpretacije su drukčije. A istina je da je *treacle tart* bilo jedino jelo koje je u početku povezivalo dva restorana, ali samo po imenu, jer zapravo se radilo o dvama različitim receptima. No trebate imati na umu i to da Dinner dnevno ima i do tri stotine gostiju, što je jako teško s obzirom na pripremu namirnica, pa se recepti moraju prilagoditi i toj činjenici. Znate, u toj kuhinji rade 53 kuhara.

Zašto Dinner ima tako jednostavno ime?

Nije nikada lako naći ime za restoran, i još nisam sto posto siguran otkud mi je na pamet došao Fat Duck. Za novi restoran želio sam ime koje bi upućivalo na jela nadahnuta starom britanskom gastronomijom, ali koje bi ujedno bilo i zabavno. Znate, u Velikoj Britaniji uvijek je bilo zabune oko naziva obroka koji su se jeli oko podneva i navečer..., pa do danas riječ *dinner* označava glavni obrok dana, ali negdje ručak, a drugdje večeru. Ta zabavna prevrtljivost tvrdoglavo se zadržala u našem zapetljanom, nelogičnom jeziku. Sve je toliko zabavno i tipično britanski, da se ime samo nametnulo. Ako ništa drugo, barem se lako pamti.

Vaše knjige započele su novim pristupom kuhanju u obitelji, nastavile po-tragom za savršenstvom i kulminirale monumentalnim djelom The Big Fat Duck Cookbook, koje sumira vaš rad do 2008. Što sve znači ta knjiga?

Ta se knjiga bavi isključivo Fat Duckom, receptima koje smo do 2008. osmislili u tom restoranu. Tada me više nisu zanimale knjige prilagođene kuhanju u domu i slično. To je bilo prvi put da radim nešto za profesionalce i one kojima je kuhanje strast, a ne samo zgodan hobi. Ta knjiga predstavlja bit restorana i mene kao idejne snage iza njega. Tu se može pratiti put svakoga jela – od ideje, koncepta, odnosno tehnike, pa do realizacije u obliku različitih jela, sa svim detaljima i finim pojedinostima. Bio mi je velik izazov prenijeti sva znanja koja sam nakupio. Knjiga je podijeljena na tri dijela – biografski, recepte s jelima koja su proslavila Fat Duck i dio koji se bavi znanostu i uključuje poglavlja koja potpisuju znanstvenici s kojima sam surađivao. Tom sam knjigom jednostavno želio pokazati da je sve ono što radim zapravo jedan od načina kuhanja. Kad čujete komentare o tome kako se tim načinom kuhanje dehumanizira i svodi na kemikalije i eksperimente u epruvetama, čovjek shvati da su ljudi sve pogrešno shvatili. Mi smo jednako kao i drugi *chefovi* rabili namirnice, obrađivali ih i služili u obliku jela, samo što su kod nas te namirnice možda bile raznovrsnije, možda smo imali više opreme i znanja negoli je itko prije imao. Sve je to bilo veliki izazov. Temeljno je bilo pokazati da mi služimo klasična jela, no interpretirana u našem stilu, gdje su nam okusi i užitak gosta na prvome mjestu. Kad govorimo o molekularnoj gastronomiji, nikada mi nije smetao taj naziv, već kako se on tumačio. Ako se netko služio nečim što nije bila klasična kuhinja, to je odmah bilo neobično i svrstavalo se s ostalim neobičnim primjerima u molekularnu gastronomiju, a one koji su se time bavili u lude znanstvenike eksperimentatore. Srećom, sada je sa svim tim gotovo. Mnoge od inovativnih tehnika koje smo osmislili moji kolege i ja danas su *mainstream* i zastupljene u svim iole ambicioznim kuhinjama.

Ipak, i neki od vaših televizijskih serijala možda su pridonijeli tim pričama o molekularnoj gastronomiji i ljudim znanstvenicima?



Znate, ja osobno naučio sam mnogo radeći serijal *Heston's Feast*, jer mi je dopustio da radim jela koja nikada ne bih mogao raditi u restoranu. Gledajte, vrlo je zanimljivo to što se događa s tim televizijskim serijalima. BBC Channel 4, koji ih radi, cilja na određenu publiku – dobnu skupinu između 16 i 34 godine. Kod onih između 16 i 28 to su najpopularniji serijali svih vremena. Kad snimamo negdje, doživljam fantastične trenutke, kada shvatim koliko su te emisije, recimo, utjecale na osmogodišnjake, dvanaestogodišnjake... Uvijek me to iznenadi. Znate, mi možemo odveć intelektualizirati hranu, možemo objašnjavati vrlo složene tehnike i koncepte, ali istovremeno ohrabrujemo mlade ljude u svemu u vezi s hranom, što držim jako važnim. I ako ti televizijski serijali ohrabruju djecu i mlade ljude da eksperimentiraju s hranom i isprobavaju nove okuse, onda mi je to veliki kompliment. Znate, dijete koje je otvorenije prema svojoj hrani znatno je sretnije.

Vaš uspješni put nakratko je zaustavljen u veljači 2009, kada ste na dva tjedna morali zatvoriti Fat Duck zbog trovanja kamenicama. Koliko vas je šokirao taj događaj?

To je bio najgori trenutak moje karijere. Zatvoriti restoran, a da ne znate kada će i hoće li uopće ponovno biti otvoren, bilo je doista teško. Tada sam naučio jako mnogo stvari koje zapravo nikada nisam želio naučiti.

Vaši koncepti kontekstualizacije hrane i multiosjetilnog doživljaja, kojima se intenzivno bavite posljednjih godina upućuju da je ljudski mozak jako bitan za vašu kuhinju?

Da, naravno. Već 10-15 godina proučavam kako mozak interpretira poruke koje mu šalju različita osjetila, kao i to koju vrstu osjećaja može pobuditi jednostavan čin jedenja. Zašto netko nešto voli jesti, a drugi ne. Sve to jako je utjecalo na moje razmišljanje o hrani i put kojim ide moja kuhinja.

Koju ulogu u gastronomiji za vas igra psihologija?

Ako mi kao ljudska bića jedemo da bismo preživjeli, onda psihologija uopće nije važna. Ali ako jedemo zbog užitka, onda govorimo o nečem drugom. Rođeni smo s mogućnošću razlikovanja okusa – slano, slatko, kiselo, gorko i *umami*, ali razumijevanje tih okusa učimo. Dokazano je da već i nerođene bebe, posredovanjem amino-tekućina koje primaju onim što majka jede, dobivaju informacije koje će utjecati na hranu koju će dijete prihvatiti kad se rodi. Dakle, riječ je o osjetima i sjećanjima, što sve postavlja temelje za ulogu psihologije u konzumiranju hrane.

Kolika je uloga namirnica u pobuđivanju osjećaja?

Mislim da je dužnost svakog *chefa* osigurati najbolje moguće namirnice, tako da ti elementi idu usporedno, nerazdvojivo jedan s drugim. Na koncu, većina nas želi gostu pružiti užitak. Jednostavan je zaključak da što su bolje namirnice, bolje je i samo jelo, pa će ono uspješnije pobuditi osjećaje.

Koliko će sve to biti važno za budućnost gastronomije?

Jako važno, ali ne samo za gastronomiju. Mi *chefovi* prečesto mislimo da se svijet vrti oko nas, ali mnogo je važniji širi pogled, pri čemu mislim na širu populaciju. Recimo, uzmite običnu zdjelu za juhu. Ako promijenite njezin oblik i težinu,



istu juhu možete učiniti kremastijom. Materijalom od kojeg je izrađena žlica možete mijenjati okus hrane. Dakle, postoje fiziološki i psihološki utjecaji, ali sve se opet svodi na sjećanja. Bez sjećanja ne možemo donijeti nikakvu odluku. Mislim da će rezultati istraživanja na tom području, koja sada provodimo u restoranima, kad-tad dospjeti do šire javnosti.

Već odavno istražujete što sve utječe na doživljaj jelca. Kako to funkcionira u restoranu?

Recimo, radili smo jela koja izgledaju kao more, pijesak, odnosno žalo, eksperimentirali s iPodima, da bismo dodali glazbu koja bi pridonijela doživljaju gosta. To su kontekstualni poticaji, pa se vraćamo na multiosjetilnost. Ako nekoga nećim možete ushititi ili dovesti u stanje uzbuđenja, njegova će osjetila biti znatno podražljivija. Primjerice, znanstvenici su dokazali da anksioznost pojačava osjet slatkoće za 30%, a gorčinu i kiselost za čak 50%. Dakle, nama je cilj gosta na neki način uzbuditi. Upravo zato, recimo, ono što jedemo ili pijemo za vrijeme godišnjeg odmora svima nama ima



okus bolji nego kod kuće. Nalazite se na ugodnom mjestu, odmarate se, niste pod stresom i to utječe na vaš doživljaj hrane. Kad to isto jelo ili piće kušate kod kuće, to više nije to. Dakle, ponavljam, mjesto na kojem jedete, društvo u kojem ste, prigoda, vaša opuštenost..., sve to utječe na doživljaj. Riječ je o kombinaciji fiziologije i psihologije. Sve je u zabavi i uzbuđenju. Upravo to pokušavamo postići u našim restoranima.

Na koji način istražujete kad su u pitanju nova jela?

Stalno eksperimentiramo s novim jelima. Uvijek za potrebe restorana, kuharica i televizijskih emisija imamo po nekoliko stotina recepata u razvoju. Neprestano razmjenjujemo mišljenja i istražujemo. Obično započinjemo s nekom namirnicom i kušamo je naslijepo. Recimo, isprobavamo meso različitih proizvođača. Uzmemo isti komad, izrežemo ga jednako i jednako ispečemo. Onda kušamo i uspoređujemo, tražimo što je najbolje. Nakon toga dolaze tehnike. Iskušavamo više njih i polako dolazimo do zaključka što je najprimjerenije. Tek na koncu dolaze kombinacije okusa.

U posljednje vrijeme bavite se dosta konceptom sparivanja okusa. O čemu je riječ?

Originalni koncept spajanja namirnica rezultat je shvaćanja da neki sastojci imaju više utjecaja na okus jela od drugih. To me dovelo do zaključka da se mogu spajati i namirnice koje inače ne idu jedna s drugom, ali imaju nešto zajedničko. Zna te, općenito sam shvatio da je stanovita naivnost iznimno važna za kreativnost. Što više znanja imate, naći ćete više razloga zašto nešto neće funkcionirati. Zato ovaj koncept u kuhanju dopušta nešto kao pisanje priče u kojoj je sve moguće. Možete, recimo, pisati o svemirskome brodu koji putuje bilo gdje svemirom. I što smo više učili o svijetu okusa, a to je nesaglediv svijet, sve smo više saznavali o tome zašto nešto nije moguće i zašto nešto neće funkcionirati, ali smo shvatili i da je to izvrstan alat za kreativnost. Fat Duck zato trenutno pokreće strast za novim jezikom koji razvijamo, posebno kad su u pitanju britanske namirnice. Dakle, zaključak je da u jednom jelu možete spojiti dvije namirnice koje su naizgled nespojive, ali na taj način da između njih stavite treću i stvorite nešto sasvim novo. No nije

sve tako jednostavno, jer tu imate i okuse. Recimo, zrela rajčica istovremeno je i kisela i slatka. Ima i malo gorčine, prirodne soli i umamija, ali kiselost i slatkoća su glavni. No ukoliko imate okus rajčice bez ta njezina dva temeljna okusa, ona više neće biti tako dominantna i nekom jelu. Tako da okusi i teksture također igraju ulogu. To samo dokazuje o kako veliku svijetu govorimo. Da to potpuno pojašnimo na molekularnoj razini, trebalo bi nam dva sata.

Je li današnji degustacijski meni Fat Ducka kombinacija starih i novih jela, odnosno interpretacija modernog i tradicionalnog?

Da. Trenutačno je to kombinacija starog i novog. Recimo, prije dva mjeseca ponudili smo jelo koje se zove *Eggs in Verjus 1726*, *Verjus in Egg 2013*, koje se, invertirajući ga, igra klasičnim jelom od jaja u soku od kiseloga voća. Svake godine mijenjamo oko 30% degustacijskog menija. Ali i stara jela doživljavaju nove interpretacije. Ako pogledate jelovnik, imena jela bit će stara, ali su sva ona drukčija od onih koje ste u Fat Ducku jeli prije.

Što vi osobno najradije jedete?

Ovisi, i to najviše o trenutnom raspoloženju. Vidite, upravo je to najbolje kad je hrana u pitanju. Ljudi me pitaju – koji je restoran najbolji, gdje najradije jedete, koje namirnice obožavate... Odgovor je uvijek drukčiji. Nekad je to *kebab* s uličnog štanda, nekad obična zalogajnica, a nekad ambiciozni restoran. Jedan moj prijatelj, inače bivši britanski skijaški reprezentativac, rekao mi je da je najbolja stvar koju je ikada pojeo bio komad starog, malo pljesnivog kruha, kad je zbog lošeg vremena zapeo pri penjanju na neku planinu. Dakle, opet isti zaključak – sjajna je stvar u vezi s hranom kontekst, društvo s kojim jedete, prilika u kojoj jedete... A što se tiče mojeg omiljenog jela, posljednjih me godina sve više oduševljavaju klasici, britanski recepti iz prošlosti, za koje donedavna uopće nisam znao da postoje. Ali, ako baš moram reći – da je nedjeljni ručak i da mi kažu da ću te večeri umrijeti, onda bih odabrao pečenku, dakle tipični britanski *Sunday roast* (smijeh). 🍴

CHEFS' STATEMENT (2007)

Svijet hrane u moderno doba umnogome se promijenio. Promjena je posebice bila brza tijekom posljednjih deset godina. Zajedno s ostalim razvojem, novi pristup kuhanju pojavio se u restoranima širom svijeta, uključivši i naše. Držimo da je taj pristup većinom krivo shvaćen, kako unutar, tako i izvan naše profesije. Njegovi određeni aspekti odveć su naglašavani i pretvarani u senzaciju, dok su ostali ignorirani. Vjerujemo da je riječ o važnom trenutku u povijesti kuhanja te želimo pojasniti principe i razmišljanja prema kojima se povodimo. Nadamo se da će ova izjava biti korisna svima koje zanima hrana, a posebno našim kolegama, novim generacijama kulinarskih profesionalaca.

1. Tri su temeljna principa kojima se povodimo pri kuhanju: izvrsnost, otvorenost i integritet.

Prije svega, motivirani smo težnjom izvrsnosti. Želimo raditi s namirnicama najbolje kvalitete i ostvariti puni potencijal hrane koju pripremamo, bez obzira bila riječ o šalici *espresso* ili višesljednom degustacijskom meniju.

Vjerujemo da posvećenost izvrsnosti, danas i u budućnosti, zahtijeva otvorenost svim izvorima koji mogu, putem hrane kao medija, pomoći pri pružanju užitka i smisla ljudima. U prošlosti kuhari i njihova jela bili su sputani mnogim čimbenicima: ograničenom dostupnošću namirnica i načinima njihove prerade, ograničenim razumijevanjem procesa pri kuhanju i neizbježno uskim poimanjem i očekivanjima začahurenim u lokalnoj tradiciji. Danas su ta ograničenja kudikamo manja te postoji golem potencijal za napredak našeg zanata. Možemo birati namirnice iz cijeloga svijeta, kulinarske metode, tradicije i posezati u cjelokupno ljudsko znanje, da bismo istražili što je sve moguće napraviti s hranom i doživljajem uživanja u njoj. To nije nova ideja, već nova prilika. Gotovo prije dva stoljeća, Brillat-Savarin napisao je da *otkríće novog jela više pridonosi ljudskoj sreći nego otkríće nove zvijezde*.

Vrhunac svega što radimo jest *integritet*. Naša vjerovanja i obveze iskreni su i ne slijede posljednji trend.

2. Naše kuhanje cijeni tradiciju, nadograđuje ju i, zajedno s njom, dio je trajnoga razvoja našeg zanata.

Kulinarske tradicije svijeta kolektivna su, kumulativna postignuća, nasljeđe u čijem su stvaranju sudjelovale stotine generacija kuhara. Tradicija je temelj koji svi kuhari koji teže izvrsnosti moraju poznavati i njome ovladati. Naš otvoreni pristup gradi na najboljemu što tradicija ima ponuditi.

Kao što je slučaj i sa svime u životu, naš zanat napreduje, i to od trenutka kad je čovjek spoznao moć vatre. Prihvaćamo taj prirodni proces razvoja i trudimo se na njega utjecati. Poštujemo svoju bogatu povijest i, istovremeno, nastojimo igrati malu ulogu u povijesti sutrašnjice.

3. Prihvaćamo inovaciju – nove namirnice, tehnike, strojeve, informacije i ideje – uvijek kada mogu stvarno pridonijeti našem kuhanju.

Ne tražimo novitete zbog njih samih. Ako i rabimo suvremene zgušnjivače, nadomjeske za šećer, enzime, tekući dušik, *sous-vide*, dehidraciju i druge netradicionalne postupke, oni ne definiraju naše kuhanje. Riječ je tek o nekim od mnogih sredstava i pribora koji su nam na raspolaganju dok težimo pripremi ukusnih i poticajnih jela.

Slično tomu, područja prehrambene kemije i prehrambene tehnologije vrijedni su izvori informacija i ideja svim kuharima. Čak i najjednostavnija tradicionalna priprava može biti poboljšana razumijevanjem sastojaka i metoda, a poznato je da kemičari kuharima pomažu već stotinama godina. Popularni izraz *molekularna gastronomija* uveden je relativno nedavno, 1992, kao naziv za određenu akademsku radionicu u kojoj su znanstvenici i *chefovi* proučavali temeljnu kemiju tradicionalnih jela. Ta radionica nije utjecala na naš pristup i izraz *molekularna gastronomija* ne opisuje naše kuhanje ni stil kuhanja.

4. Vjerujemo da kuhanje, na vrlo dubok način, može utjecati na ljude te da je duh suradnje i zajedništva bitan za stvarni napredak u razvoju tog potencijala.

Čin hranjenja aktivira sve osjete, kao i mozak. Priprava i serviranje hrane stoga može biti najsloženija i najopsežnija od svih izvođačkih umjetnosti. Da bismo istražili cjelokupan izražajni potencijal hrane i kuhanja, surađujemo sa znanstvenicima – od prehrambenih tehnologa do psihologa, s obrtnicima i umjetnicima (svih vrsta izvođačkih umjetnosti), arhitektima, dizajnerima i inženjerima strojarstva. Također vjerujemo u važnost suradnje i nesebičnosti među kuharima: spremnost da razmjenjujemo ideje i informacije, uključivši puno priznanje onima koji kreiraju nove tehnike i jela. (Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Thomas Keller, Harold McGee)

