



Homaro Cantu Chef iz BUDUĆNOSTI

U posjetu chefu koji hranu spravlja kirurškim laserima, nudi koktele iz šprica i vizionarski najavljuje kako će molekularna kuhinja u budućnosti spasiti čovječanstvo

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Osam je navečer. Dok ispijamo aperitivni koktel, iz bara u predvorju promatramo omanju zamračenu salu restorana i goste za nama najbližim stolom. Naime, nakon što su pregledali menije - počinju jesti jelovnike. Nekakva modernistička predstava ili pak skupina ludaka na večernjem izlasku? Ništa od toga, jer tada u naše čaše, pomalo nadrealno i ritualno, gotovo laboratorijskim postupkom, iz nekoliko šprica ubrizgavaju različite tekućine. Kokteli se zovu Jolly Rancher i Fizzy Foaming Hurricane. Sve to navješćuje da se nalazimo na doista jedinstvenu mjestu.

Nešto kasnije zatičemo i sebe kako žvačemo jelovnike. Neusporedivo su ukusniji od kartona, jer se zapravo radi o papiru od riže aromatiziranom parmezanom. Tekst je tiskan "tintom" od soje i organski uzgojenim povrćem, a sve je tanko obrubljeno smrzavanjem osušenim lučicama. List inače leži na podlozi od *crème fraîchea*, pa sve ima nepogrešiv okus bijelog rižota.

Ove scene odigravaju se u restoranu usred *meatpacking districta* u Chicagu, četvrti pretrpanoj skladištima velikih klaonica, smještenoj uz loše rasvijetljen i pust West Lake Street, nad kojim drvenom kon-

strukcijom tutnji nadzemna gradska željeznica. Iako tek dvije stanice udaljen od središta grada, čuvenog čikaškog Loopa, u mračne večernje sate kraj se doima sablasno, pa se u restoran dolazi isključivo taksijem. Koncept otvaranja lokala na ovakvim mjestima, koji je svojedobno oživio sličnu njujoršku četvrt, u Chicagu je još u povojima.

"Istina je, ali zato nam je pranje stolnjaka mjesečno skuplje od najamnine", smješka se **Homaro Cantu**, chef restorana **Moto**, jednog od trenutno najintrigantnijih gastro-odredišta svijeta. Ta se tvrdnja zasniva na činjenici da je 32-godišnji Cantu ne samo jedan od vodećih postmodernista svjetskih kuhinja, već i vlasnik dizajnerske tvrtke Cantu Designs te izumitelj čija misija seže znatno dalje od gastro-uzitaka temeljenih na dostignućima onoga što se najčešće naziva molekularnom kuhinjom. Naime, Cantu, koji surađuje s biokemičarima i inženjerima svemirske tehnologije i rabi kirurške lasere, kao i svoje brojne izume (više od 50 patentiranih), još se pred tri godine pojavio na naslovnica vodećih američkih strukovnih i znanstvenih magazina. To zahvaljuje konceptu usmjerenom na promjene u obrascima prehrane i radu ugostiteljske industrije, koji gleda u budućnost i ima vrlo izraženu socijalnu komponentu. Ukratko, u svijetu koji Cantu stvara u svojoj kuhinji laboratoriju, hrana će, kako kaže, biti nevjerojatno ukusna i zdrava za ljude te spasiti Zemlju od izumiranja.



DO PRIJE 6-7 GODINA, sve ovo bili su tek snovi nadobudnog *sous-chefa* čikaške kulinarske legende Charlieja Trottera, a onda je Cantu stvari kojima je eksperimentirao odlučio provesti u djelo. Nije imao novca za otvaranje vlastita restorana, a ni reputaciju koja bi privukla ulagače (njegove ideje samo bi ih rastjerale). Ipak, pozorna slušača našao je u 32-godišnjem **Josephu de Vitu**, mladom poduzetniku koji je svoj prvi restoran otvorio sa 19 godina, a tih je dana tražio novi izazov.

"Tada sam već bio osmislio *fine dining* restoran s japanskim konceptom koji bi se zvao Moto. No, onda sam upoznao Homara koji mi je pričao o svojim eksperimentalnim jelima, laserima i tekućem dušiku - konceptu levitirajućih jela. Za mene je to bila potpuna novost. Znao sam nešto iz knjiga o tome što radi **Ferran Adrià**, ali to je bilo sve. Doduše, mislim da o hrani koja lebdi nad tanjurom dotad nisu čuli niti drugi. To je bio vizionarski koncept, apsolutna avangarda i jako različito od moje prvobitne ideje. No, tijekom prezentacija tehnika, vizualnog doživljaja jela i njihovih okusa, postao sam uzbuđen oko svega, baš kao što su to danas gosti koji dolaze u Moto", priča vlasnik restorana Joe de Vito.



● JESTIVO OGLAŠAVANJE

Jedna od inovativnih zamisli Cantu Designa jest - jestivo oglašavanje. Što to zapravo znači? "Otvorite magazin i nađete zalijepljenu vrećicu 10 puta 10 centimetara, otvorite je i pojedete sadržaj. Recimo, izgleda kao dvodimenzionalni *cheeseburger*, ima okus *cheeseburgera* i napravljen je od organskih sastojaka. Ili ono što smo predložili jednom velikom američkom magazinu s nakladom od tri milijuna primjeraka - oglasnu stranicu za *pound cake* (op. a. popularan kolač težak cca pola kilograma) s tekstom: "Pola kilograma inovativnosti vrijedi isto toliko u zla-

tu". Dakle, imate oglas načinjen od potpuno prirodnih sastojaka za *pound cake*. Promijenjen je samo oblik, bez kemijskih izmjena koje bi narušile zdravlje. Istrgnete stranicu i pojedete je, a pojeli ste zapravo kolač. S tim možemo raditi lude stvari, *pop-up* oglase s različitim okusima, reklame koje se ubacuju u sandučiće, bacati letke iz zrakoplova... Zamislite što bi to značilo za glad u nerazvijenim zemljama. Hranjivi, potpuno prirodni sastojci s kalorijskom vrijednošću, vitaminima i aminokiselinama, ali u drugom obliku", objašnjava Cantu.



Restoran su otvorili bez pompe, pa mnogi posjetitelji nisu imali pojma o onome što će tu iskusiti. No, prolaskom kroz vrata Mota ušli su u svijet nakon kojeg na hranu više nikada neće gledati istim očima. "Mislili su - ah, još jedan restoran u *meatpacking districtu*. Idemo naručiti steak, jaja i wasabi. A neki su samo pregledali jelovnik, ustali i izašli", smije se danas Cantu.

Sva inventivnost, naravno, nije došla niotkud. Temelji njegove tehnologijom opsjednute gastronomije sežu u djetinjstvo na pacifičkom sjeverozapadu, gdje ga je odgajala samohrana majka. To što često nisu imali gdje živjeti, tjeralo ga je na ulicu, pa je s dvanaest godina jedva izbjegao popravni dom, nakon što je eksperimentirajući vatrom zapalio veliku stambenu zgradu. U školi je na satovima uglavnom spavao, dok je kod kuće bio "kreativan".

"Volio sam se zezati s tehničkim stvarima, rastavljati aparate i slič-

● HOMARO CANTU

no, tek da vidim što je u njima. Od malena me zanimalo kako nešto radi, od uličnih svjetiljaka do *space shuttlea*. No, istovremeno, moja je baka bila izvrsna kuharica i da bi me zabavila, spravljala mi je razna neobična jela i to je sigurno na mene ostavilo traga”, prisjeća se Cantu koji u prirodi ne podsjeća puno na *science geeka* sa službenih fotografija restorana.

ZBOG NEIMAŠTINE s dvanaest se godina zaposlio u perifernoj krčmi, gdje je pohao piletinu, a radeći u talijanskom restoranu (vodio ga je Libanonac koji je talijanska jela prilagođavao srednjoistočnoj kuhinji), definitivno je odlučio postati kuhar koji razmišlja vlastitom glavom. Završetak srednje škole dočeka kao je kuhajući po sličnim lokalima, da bi jednoga dana došao kući s kuharicom **Charlieja Trottera** i izjavio da će “jednoga dana i on objaviti takvu knjigu”. Ambicioznog mladića put je, naredne dvije godine, vodio kuhinjama čak pedesetak kafića, bistroa i restorana duž Zapadne obale, gdje je učio zanat iz različitih perspektiva.

U veljači 1999., s dvadeset i dvije godine, odlučio je kako će njegova sljedeća postaja biti kuhinja Charlieja Trottera, čovjeka koji mu je tada bio idol. Stigavši u Chicago, pojavio se na Trotterovim kuhinjskim vratima i – dobio posao. Sljedeće je



četiri godine proveo penjući se hijerarhijskom ljestvicom jedne od najzahtjevnijih američkih kuhinja i na kraju dogurao do *sous chefa*, odmah uz bok velikog majstora. “Najvažnije što me naučio jest što znači baviti se najsitnijim detaljima, ali i kako voditi vrhunski restoran”, reći će Homaro. Istovremeno, bavio se vlastitim originalnim razmišljanjem - dekonstrukcijom omiljenih američkih jela i njihovim inventivnim reinkarnacijama.

Susret s Ferranom Adrijom u restoranu Charlieja Trottera, prije negoli će se s Josephom de Vitom upustiti u avanturu zvanu Moto, gurnuo ga je još pet koraka naprijed. Nakon otvaranja, restoran je tri godine radio gotovo u ilegalu, ali u tom su kreativnom razdoblju

THE KLOPA
Lobster Orange
Soda Moto
Corkscrew Utensils
Maki roll
Sweet
Potato Chain Link
Moto

nastali jestivi jelovnici, “ludi kokteli”, pokladnička juha (tekući desert s okusom pokladnice), snijeg od kozjeg sira, spravljen tekućim dušikom, i slična bizarna, ali slasna jela, često neobičnih kombinacija (npr. havajski brancin i patka s gljivama i pireom od gusje jetre).

NAPOKON, pozornost javnosti privukao je 2006., kada je u kuharskoj dvoboj emisiji “Iron Chef America”, pred milijunima gledatelja, porazio *Iron Chef* prvaka, **Masaharu Morimotoa**, i popeo se na prestižni tron. Tema je bila repa, a Cantu je u pripravi rabio visoku tehnologiju – tekući dušik kojim je radio “balone” od repe te kirurški laser kojim je karamelizirao jestivu ambalažu.

Ta titula definitivno ga je promovirala kao *enfant terrible* vodećih svjetskih restorana. U samo dvije godine mladi je *chef* privukao pozornost najozbiljnijih tiskovina, poput New York Timesa i magazina *Gourmet*, a u njegov su restoran požurila i velika imena svjetske gastronomije, predvođena samim Ferranom Adrijom kojeg je zaintrigirala Cantuova prezentacija na priredbi Madrid Fusión (“Došao je sa svojim bratom vidjeti neke moje patente, ali smo ih najprije natjerali da isprobaju degustacijski meni, koji ih je oduševio”, reći će Homaro s nemalo ponosa).

“Vi ste među samo desetak osoba koje smo do sada tu pustili i to imate zahvaliti preporukama”, govori nam Cantu dok se stepenicama u stražnjem dijelu restorana spuštamo u prostorije za pripremu hrane koje ostali čikaški *chefovi*, zbog Motova “zavjeta šutnje”, nazivaju *Al Qaeda kitchen*. Bila Homarova primjedba o našoj privilegiranošći točna ili ne, nije nam predočen dokument o zabrani otkrivanja podataka koji, čuli smo, moraju potpisati svi koji tu ulaze. Naznake radionice “ludog znanstvenika” odmah postaju vidljive jer podrumski laboratorij sadržava spremnike tekućeg dušika i ugljičnog dioksida i prepun je raznih sprava, robota i svih mogućih neobičnih izuma koji ne spadaju u klasični kuhinjski repertoar. U zasebnoj prostoriji, iza protuprovalnih vrata, nakratko nam je dopušten pogled na ultramoderni kirurški laser klase IV i tajnoviti metalni sanduk što skriva *food replicator*, futurističku napravu koja je još u fazi razvitka. Sve to naznačuje da filozofija Mota duboko zadire iz gastronomije u znanost.

“Gledajte, niti jedan restoran na svijetu, pa čak ni moj, još nije spreman za sve ono što sam izumio. Zato novitete na jelovnik unosim polako. Iznimno je važno javnosti dati vremena da uhvati korak s onime što radim, jer mnogi misle da ona uopće nije spremna za sve ono što pripremam. Zapravo se u restoranu igram hranom, a kod kuće radim na revolucionarnim izumima koji će puno toga izmijeniti u svakodnevnom životu ljudi. Moja kuhinja i taj rad ne uklapaju se u šablone. U posljednje sam vrijeme puno razmišljao kako taj rad nazvati i vi ste prva osoba kojoj ću to reći. Moju vrst kuhinje nazivam automatiziranom gastronomijom (*automated gastronomy*). Recimo da su njeno temeljno obilježje sprave u koje se ubace sastojci i koje onda od njih naprave sve što vi želite. Danas moji uzori više nisu Charlie Trotter i Ferran Adrià, već ljudi poput Stephena Hawkinga. On je potkraj karijere zaključio da opstanak čovječanstva ovisi o tome koliko daleko možemo putovati u svemir i to me se jako



BEN ROCHE Pastry chef sa svojim laserom (sasvim gore) podsjeća nas na glavni lik iz crtice “Dexterov laboratorij”, ali - kako se osobno uvjerio autor ovog teksta - Polymer FishBox (gore) naprosto je genijalan izum

Homaru trenutno pregovara s gradskom upravom Chicaga o uzgoju rajčica uz pomoć trošenja energije koju stvara njihovo zrenje

dojmlilo. Ja o hrani razmišljam kao o energiji, a nakupljanje energije u različitim tijelima i oblicima držim ključnima”, govori vizionarski Cantu, dok stoji ispod postera s likom Salvadora Dalija i slavnim citatom: “Razlika između mene i ludaka jest to što ja nisam lud”.

AKO STE MISLILI da je *food replicator* nemoguća stvar, posljednja rečenica navodi na to da ništa manje luđe ne zvuče ni neki najnoviji Homarovi projekti. Način na koji on o njima govori uvjerava nas da u toj ludosti ima itekako jasnih metoda. Ono čime se najintenzivnije bavio u vrijeme posjete bila je potpuno futuristička ideja o uzgoju svjetlećih rajčica, a u tijeku su bili i pregovori s gradskom upravom Chicaga.

“Razvio sam način na koji rajčice mogu uzgojiti preko noći, i to tako da ona svijetli u mraku, trošeći energiju koju stvara zrenje. Znači, zašto rabiti žarulje, kad svjetlo možete dobiti od rajčice koja raste u vašoj dnevnoj sobi. Dakle, ne trebate energiju, već rabite prirodni, organski proizvod i time stvarate u potpunosti samoodrživ okoliš. Znači, ne ograničavam sebe samo kao izumitelja raznih sprava, već se bavim i globalno primjenjivim kon-

ceptima koji će pomoći siromašnima u svijetu, onima koji si ne mogu priuštiti žarulje ili dovod električne energije. Moj prijatelj, suosnivač Microsofta **Paul Allen**, mogao bi sam, svojim sredstvima, riješiti problem gladi u Africi za nekoliko mjeseci, samo da se na to odluči. Ne znam što će se događati u budućnosti, ali znam da će čovječanstvo kad-tad ostati bez konvencionalnih izvora energije. Siguran sam da će hrana, u obliku namirnica, postati novi izvor energije. Iz svega će se roditi i nove tehnologije. Zapravo, krajnji cilj je izmijeniti način na koji ljudi gledaju na hranu. Upravo pregovaram s gospodinom Daleyem, gradonačelnikom Chicaga, odnosno njegovim savjetnikom za graditeljstvo, o primjeni jednog od mojih izuma u svakoj novoj zgradi u gradu, što će rezultirati nastambama koje neće trošiti energiju. To je primjenjivo bilo gdje u svijetu”, objašnjava Homaro.

No, u Motu znanost nikako nije pretpostavljena zabavnom doživljaju gosta. Narednog dana, Cantuov trenutni *sous chef*, **Chris Jones** (osoblje se stalno rotira na svim radnim mjestima restorana), za nas je priredio demonstraciju pripreve

(nastavak na str. 108)

● FOOD REPLICATOR SMOČNICA S ENTERPRISEA

“**Tea. Earl Grey. Hot.**”, naručuje materijalizaciju napitka Jean-Luc Picard na Star Trekovu svemirskom brodu Enterprise. Današnji astronauti u svemirskim postajama koji jedu na stotine obroka dehidrirane dugotrajne hrane još uvijek mogu tek sanjati o ovakvom luksuzu. Ali ako je imaginarni *food replicator* iz Star Treka, (koji sadržava 3D skenove molekularnih struktura pića i hrane i u par sekundi preslaguje molekule u konkretne napitke i jela) još uvijek u domeni znanstvene fantastike, ne znači da astronauti uskoro neće u svemiru moći jesti svježe pečenu pizzu. Naime, NASA financira istraživanje nešto jednostavnije verzije ovakve naprave – kompaktni stroj za pripremu hrane, sposoban za spravljanje mnogobrojnih “zemaljskih” jela iz ograničenog broja namirnica koje dobro podnose svemirske uvjete. “U NASA-i su najprije tvrdili da je to projekt koji će dati rezultate tek za 40 - 60 godina, a nakon razgovora s nama rekli su, možda za 10 - 15 godina. Radimo i na tome da napravimo *third-world food replicator*. No, shvatit ćete, ne smijem govoriti ni o čemu u vezi suradnje s NASA-om, kao ni o bilo kojim drugim projektima koje financira Vlada”, kaže nam zagonetno Homaro Cantu, dok u njegovu podrumskom laboratoriju promatramo veliku metalnu kutiju osiguranu sofisticiranim lokotom, na kojoj stoji logo Cantu Design. Da sve baš nije samo fantastika i štos, potvrdio je prije par godina i ugledni američki magazin *New Scientist*, posvetivši temu broja *food replicatoru*, u kome jedan članak, “iz pouzdanih izvora”, Cantu Design usko povezuje sa spomenutim projektom NASA-e.



HOMARO CANTU

NASTAVAK SA STR. XX

nekoliko jela, pokazujući nam zabavniju stranu restorana. Iako klasično izučen kuhar, Chris je u pet godina, koliko radi u Motu, postao pravi znanstvenik u kuhinji.

“Tu je u kreiranju jela do izražaja došla moja luckasta osobnost. Ono što me najviše oduševljava jest činjenica da je, uz svu neobičnu tehnologiju, hrana fantastično ukusna”, priča Jones dok nam na čuvenom Motovu “tanjuru” s bojnog svemirskog broda (*battleship plate*) predstavlja jelo *BBQ Pork & Baked Beans*, interpretaciju tipičnog južnjačkog jela od svinjske plečke s pireom od kukuruznog kruha i rezancima od pečenoga graha (zamrznut tekućim dušikom radi pojačanja okusa), sve posluženo s “aromatskim priborom za jelo”, čije su drške oblikovane u spiralu, tako da bi se u njih moglo umetati aromatično bilje (očita izvedenica Adrijina pribora sa štipaljka na dršci).

KAKO U MOTU kuhari praktički žive u podrumu, stalno nalaze načine kojima bi rad pretvorili u zabavu. Omiljen je crni humor, koji se ogleda u jelu nazvanome *Roadkill*. Žuta repa predstavlja crte na cesti, a slatkasti crveni umak krv koja je prolivena po njoj. Rastrgano meso je zapravo pirjana pačetina, ostaci patke koju je pregazio kamion, dok malo pržene riže na pačetini predstavlja iznutricu. I deserti, koje nam je pokazao trenutni glavni slastičar Derryl Nemeth, poput čokoladnog vulkana iz kojeg iscuri slatka lava, izrazito su orijentirani na zabavu.

Navečer u restoranu, podvrgnuti meniju “gtm” (Grand Tour Moto) od 20 slijedova (u ponudi su i dva kraća od 5 i 10 slijedova), ponovo se uvjeravam o čiste i skladne okuse koje čovjek nikako ne bi automatski vezao uza zamisao i prezentaciju jela. Najukusnijima su se pokazali *Roadkill* i tempura jakobovih kapica začinjjenih vanilijom i posluženim s gaziranom voćnom salsom, dok je tehnički najdojmljiviji bio havajski brancin koji je na stol stigao u *polymer boxu*, minijaturnoj pećnici na koju možete položiti dlan, dok je vrelna iz nje nepodnošljiva, a okus ribe savršen. Četiri sata i par stotina dolara kasnije u pomalo kliničkom interijeru restorana bili smo izloženi seriji zabavnih deserata, čiji je šou-vrhunac bilo spravljanje *flapjacksa* uz naš stol. Mini-verzije američkih palačinki pred nama su cvrčale ledeći se u “tavi” na -273°F (-170 °C)

“Najnoviju verziju *polymer boxa* možete staviti u mikrovalnu pećnicu i za četiri minute postići 600 stupnjeva Fahrenheita (316°C)! Za njegovu proizvodnju ne rabimo ni željezo niti čelik, već samo reciklaž-

ne materijale, a tave činimo potpuno nepotrebnim. Zato će, predviđam, za desetak godina tava biti rijetkost”, rekao nam je kasnije Homaro.

Od silne znanosti, ipak, nije zaboravio temelje, pa tvrdi kako se i pri najinventivnijim metodama moraju razumjeti klasične tehnike (“Ne popravljati trkaći automobil ako ne poznajete klasični motor”). No, za Homara Cantua kuhanje je, prije svega, ključ koji će otključati zalihe neistražene energije, a svoju misiju on definitivno prebacuje u širi kontekst.

“Hrana mora imati društvenu dimenziju. Ne bavim se toliko hranom koja odlazi na tanjur, već opremom koja je stvara. Da bi na Zemlji raslo voće i povrće, potrebne su tri temeljne tvari – kisik, dušik i fosfor. Ta tri elementa održavaju stabilne DNK i RNK strukture. Ako to nemate, život nije moguć. Jedan od tih elemenata, fosfor, je neobnovljiv i troši se tempom koji mu daje još samo šezdesetak godina postojanja. Ono čime se ja bavim jest nova vrst voća i povrća koji ne trebaju fosfor da bi preživjeli. Tko zarađuje na fosforu? Velike kemijske kompanije koje bez njega ne mogu. Ja se, stoga, povezujem s kompanijama i pojedincima koji se protiv toga žele boriti i radimo u velikoj tajnosti, sve dok ne budemo sposobni primijeniti naše zamisli. A tvrdim da će to biti vrlo skoro”, odlučan je Cantu.

NARAVNO DA POSTOJE i oni koji tvrde da je sva ta skrovitost zapravo marketinški trik koji se nastoji učiniti legitimnim umotavanjem u kontekst društvene svijesti. No, Homaro se ne da smesti.

“Neću stati dok ne postignem ono što želim. Trebate samo pričekati i vidjeti. Sve što ste vidjeli u restoranu i ono o čemu ste čitali staro je šest godina. Stvari na kojima sam radio prije pet godina tek trebaju biti predstavljene svijetu. U idućih deset godina izgradit ćemo najkompleksniji i tehnički najnapredniji svjetski laboratorij koji se neće baviti samo hranom, već i svim proizvodima vezanim uz energiju”, tvrdi Cantu.

Ako je i nakon svega ostalo dosta upitnika, nedvojbeno je da je Moto danas jedan od najzanimljivijih restorana na svijetu, a Homaro Cantu jedan od najintrigantnijih *chefova* postmodernističke kuhinje. Na punu istinu priče o njemu treba pričekati. Do tada, on će i dalje izgledati kao normalan mlad čovjek, doduše, s nešto haripoterovskim pogledom na svijet. A kod kuće neće jesti jelovnike.

“Kod kuće kuha isključivo supruga. Pristup kuhinji mi je zabranjen. Inače jedem normalnu hranu. Pizza i čaša piva – to je za mene savršen obrok”, zaključuje sa smiješkom Homaro.