

# Guru znanosti u kuhanju



VELIMIR CINDRIĆ

Prije negoli su mnogi današnji vodeći chefovi prvi put uzeli kuhaču u ruke, a dobar dio njih se još nije niti rodio, Harold McGee (68) već je napisao svoj kulinarski klasik „On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen (O hrani i kuhanju: znanost i mitovi o kuhanju)“. Taj priručnik o kulinarskoj znanosti, prvi put objavljen 1984. te revidiran u drugome izdanju 2004., već je više od tri i pol desetljeća temeljni pratilac svakog profesionalca u kuhinji, ali i ozbiljnijeg hobi kuhara, svojevrsna biblija koju nove i nove generacije kuhara neprestano konzultiraju da bi razumjeli podrijetlo i svojstva namirnica te kako ih kuhanje pretvara u nešto novo i ukusno, odnosno što se događa tijekom tog procesa. Knjiga „On Food and Cooking“ prevela je saznanja tehničke znanosti o hrani i istraživanja samog McGeeja u praktičan i razumljiv znanstveni priručnik za kuhare te pomogla iznjedrili inventivni kulinarski pokret poznat pod imenom „molekularna gastronomija“. Iako su o kuhinjskoj znanosti napisane i mnoge druge knjige, „On Food and Cooking“ ostaje neusporediva u točnosti, jasnoći i temeljitosti svojih objašnjenja te intrigantnom načinu na koji spaja znanost s povijesnim razvojem hrane i tehnikama kuhanja.

Harold McGee odrastao je u Chicagu u obitelji majke kućanice i oca inženjera kemije i elektrotehnike. Mladi Harold provodio je noći u dvorištu uz CB radio, komunicirajući s ljudima širom planeta, a na California Institute of Technology odvelo ga je zanimanje za astronomiju. No, ubrzo je krenuo sasvim drugim putem – onim književnosti i filozofije. Sudbina je ipak htjela da jednim okom proučava teoriju velikog praska, a drugim romantičnu poeziju. Slijedile su godine doktorata na programu engleske književnosti na Yaleu te dovršetak disertacije o Johnu Keatsu 1977.

Zbog neuspješne trogodišnje potrage za prikladnim radnim mjestom, McGee je došao na ideju pisanja knjige koja će postati njegovo remek-djelo. Kako sâm naglašava, sve je više bilo slučajnost negoli vizija. Naime, družeći se vikendom s prijateljima s područja biologije i književnosti, često je razgovor skretao na hranu („Kažete - stavite sol na to, a netko pita – „Zašto?“. Tada kemičari počinju nagađati“, reći će McGee). Knjiga koju je zamislio imala je zadatak kućnome kuharu otkriti što se zapravo zbiva kad se priprema hrana, ali i još mnogo toga drugog vezanog uz namirnice.

Što je dulje radio na tekstu, postajalo je sve jasnije da se bavi nečim posebnim („To je bilo uzbuđenje zbog povezivanja stvari za koje sam znao da pripadaju zajedno a koje nitko prije nije povezao“, reći će). Tada je stjecajem okolnosti upoznao Alana Davidsona, britanskog diplomata poznatijeg kao autora enciklopedijske knjige „The Oxford Companion to Food“. Zahvaljujući Davidsonu postao je predavač na Oxford Symposium of Food and Cooking, tada jedinom godišnjem skupu posvećenom hrani u svijetu, što mu je otvorilo vrata male ali predane zajednice.

Slučaj je htio da 1980. glas o McGeejevoj knjizi dođe do ljudi u izdavačkoj kući Scribner. Kada je nakon četiri godine revizija „On Food and Cooking“ ugledala svjetlo dana, recenzenti su ju ignorirali, a knjiga se slabo prodavala („Morate znati da u to doba još nije postojao Starbucks, nitko nije znao što je balzamski ocat niti kuhao s maslinovim uljem...“, kaže McGee). Niti američki profesionalni kuhari nisu obraćali pozornost na knjigu, sve dok ju gastro kritičarka Mimi Sheraton nije nazvala

„malim remek-djelom“. Prodaja se s vremenom poboljšala a onda 90-ih i, posebno, 2000-ih odletjela u neslućene visine.

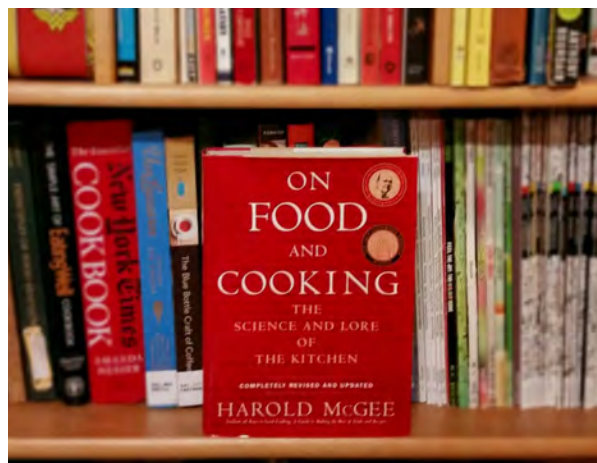
Novu knjigu, „The Curious Cook“, koja se bavila nizom eksperimenata u amaterskoj kuhinji, McGee je objavio 1990. a 1992. sudjelovao u organizaciji male konferencije o kuhanju u sicilijanskom selu Erice, gdje je prvi put rabljen izraz „molekularna gastronomija“. Koncem tog desetljeća, dok je McGee pripremao drugo izdanje knjige „On Food and Cooking“, zanimanje javnosti za tu temu počelo je rasti. No, najveći korak McGee je napravio zahvaljujući prijateljstvu s tada mladim engleskim kuharom Hestonom Blumenthalom.

Godinama prije negoli je Blumenthal otvorio vlastiti restoran, sustavno je kod kuće učio praksu klasične francuske kuhinje. McGeejeva knjiga, rekao je svojevremeno Blumenthal, potpuno je preobrazila način na koji je do tada gledao na hranu i bio mu ideja vodilja kad je u mjestu Bray otvorio The Fat Duck, restoran koji će postati daleko najpoznatiji britanski a 2005. i najbolji restoran svijeta prema listi The World's 50 Best Restaurants.

Ulogu McGeejeve mjesečne kolumne u New York Timesu iz 2007., pod naslovom „Radoznali kuhar“ (The Curious Cook), gdje je davao savjete kuharima, 2012. zamijenila je knjiga „Keys to Good Cooking: Guide to Make the Best of Food and Recipes“, koja je kućnim kuharima ponudila praktični „alat“ kojim se lako kreće ogromnim i nesavršenim poljem receptata.

Pored svega, njegov opus magnum „On Food and Cooking“ i dalje je bestseller koji se prodaje u stotinama tisuća primjeraka širom svijeta (vrlo je popularan i u nas, i ne samo u profesionalnih kuhara) te ostaje neprijeporni priručnik za hobi kuhare i profesionalne chefove širom svijeta.

McGee je danas redoviti gost kulinarskih i znanstvenih konferencija, zahvaljujući čemu sam ga nedavno imao prilike upoznati i osobno na Twins Garden Festivalu u Moskvi i u njegovu društvu provesti nekoliko dana (dotada smo povremeno komunicirali samo pismeno). Za ovaj intervju razgovarali smo u nekoliko navrata, a McGee se pokazao ne samo kao skromna osoba, već i vrhunski stručnjak bez imalo ega. U industriji u kojoj dominiraju velike ličnosti koje se natječu za pozornost gurmana, nitko ne može odoljeti McGeejevoj neobičnoj kombinaciji predanosti u pomoći drugima i nedostataka interesa za egzibiciju u središtu pozornosti. Upravo stoga sam i ja uživao u razgovoru s tim velikanom suvremene gastronomije.



### Je li istina da vas je meringa odvela na Oxford Symposium of Food and Cooking?

(smijeh) Točno je. Nikada na to nisam gledao na taj način, ali točno je da me meringa dovela u kontakt s Alanom Davidsonom. On je 1984. poslao upit u časopis *Petits Propos Culinaires*, na koji sam bio pretplaćen, u kojem se raspravljalo o uporabi bakrenih posuda pri tučenju bjelanjaka u snijeg. Kako sam u vezi toga upravo proveo neke pokuse, a moja knjiga još nije bila objavljena, napisao sam mu pismo i dao podatke koje je tražio. Zahvalio mi se i rekao – vidim da živite u Zaljevskom području San Francisca, a kako ću ja za par tjedana biti u Berkleyu, predlažem da se nađemo. Tako smo zajedno ručali i tijekom tog susreta rekao sam mu da pripremam knjigu. On me tada pitao znam li za Oxford Symposium, o kojem ja nisam imao pojma. Pozvao me da dođem i tako sam već sljedeće godine održao glavno uvodno predavanje na tom skupu.

### Kako to da prije tog vašeg predavanja 1985. niste već bili uključeni u krugove znanstvenika koji su se bavili hranom?

(smijeh) Odgovor je jednostavan. Naime, osim tog simpozija, nije bilo nikakvih krugova ljudi koji su se bavili znanstvenom stranom hrane. Tih godina, u prvoj polovici 80-ih, ljudi su se tek počeli ozbiljnije zanimati za hranu, posebno u Sjedinjenim Državama. U Britaniji se tada maslinovo ulje još uvijek kupovalo u ljekarnama. To je danas teško pojmljivo.

### Jeste li bili upućeni u ono što su tada u vezi hrane proučavali Nicholas Kurti, fizičar sa Sveučilišta u Oxfordu i francuski znanstvenik Hervé This?

Te 1984. nisam uopće poznavao ni Nicolasa niti Hervéa. Hervé u tom trenutku još nije bio objavio ništa na temu hrane. Nicolas je predavao i objavio neke tekstove ali ga još nisam poznavao. Upoznao sam ga tek kad je objavio kritiku moje knjige u časopisu *Nature*. Prije nego li je objavljena kritika, napisao mi je pismo i javio mi – pišem kritiku vaše knjige za *Nature* i možete biti mirni jer mi se knjiga jako sviđa (smijeh). I on je ubrzo došao u Kaliforniju pa smo se imali prilike susresti. Znao, to je bilo doba prije interneta i bilo je vrlo teško doznati što drugi ljudi rade, naravno ukoliko nije bilo objavljeno. A i tada je to bilo slabo dostupno.

### Koliku su u ulogu u vašem djetinjstvu imali znanost i hrana?

Moj je otac radio na području kemije i elektrotehnike te nešto na kompjutorskoj tehnologiji ali to nije uopće nagurivao djeci. Majka je rođena i odrasla u Indiji pa je često kuhala indijsku hranu, što je tada bilo potpuno neuobičajeno za predgrađe Chicaga, gdje smo živjeli. Ali osim toga što sam uživao u hrani moje majke, koja je kuhala preko tjedna, kao i u nedjeljnim pečenjkama za koje je bio zadužen moj otac, nisam imao veze s hranom. Nikada im, recimo, nisam pomagao oko kuhanja.

### Znači često ste jeli indijska jela?

Da, i jako sam volio ta jela. Nezgodno je jedino bilo kad bih se vraćao iz škole s mojim prijateljima iz razreda. Mamino kuhanje osjetilo bi se čitav blok zgrada ranije pa su me prijatelji ismijavali. Ti su im mirisi bili jako egzotični i grozili su

se takve hrane.

### Jeste li od majke naučili kuhati?

Ne. Kuhati sam naučio dok sam studirao. Kad sam preselio iz studentskoga naselja u stan koji sam iznajmio s nekoliko kolega, smjenjivali smo se u uložni kuhara. Svatko bi, recimo, kuhao jednom tjedno. To je bilo moje jedino obrazovanje u kuhanju. No, radilo se o doista bazičnom kuhanju. Podučavali bismo jedan drugoga. Ja nisam znao baš ništa, pa su samo drugi učili mene (smijeh).

### Zašto ste odlučili studirati na Caltechu?

Volio sam zvijezde i prva ideja, kad je došlo na red studiranja, bila mi je astronomija. Imao sam teleskop i baš sam čitao seriju knjiga o svemiru. No, morate znati da je to bilo doba prije negoli je teorija velikog praska bila potpuno prihvaćena. Britanski astronom Fred Hoyle izdavao je predivne, vrlo jasno napisane knjige o povijesti svemira. Bio sam oduševljen činjenicom da mogu otići do prozora i pogledati nazad u vrijeme. Na Caltech sam otišao djelomično i zbog toga što su imali najveću zvjezdarnicu, a djelomično i zato što je tamo studirao moj otac. Tako da je bilo i nešto osobno.

### Potom ste se prebacili na književnost i filozofiju. Prilično velika i neobična promjena?

Da. To sam učinio nakon tri godine studiranja. Imate pravo – velika promjena. Ali i teška. Studij mi je, inače, išao dobro. Na Caltechu svi studenti imaju isti program prve tri godine – fizika, kemija, matematika, bez obzira što vas zanimalo. I dobro mi je išlo. Ali sve me više počelo zanimati što se događa na predavanjima iz književnosti i filozofije negoli na onim iz znanosti. Sjećam se da sam tada, za proljetnih praznika, s prijateljem otišao na tjedan dana planinarenja planinama Sierra Nevade. U planinama bih sjedio, gledao u daljinu i pokušavao smisliti što napraviti. Znao sam da se roditeljima, posebno ocu, neće svidjeti moja promjena smjera. No, na koncu sam odlučio da je to ono što želim. Kad sam objavio da želim s Caltecha prijeći na Liberal Arts University jer želim studirati književnost i filozofiju, sjajno je bilo to što su profesori s društvenih studija na Caltechu, kojih je bilo jako malo, rekli – znaš, na Caltech si došao jer voliš znanost, ali tu ima još mnogo toga što još možeš naučiti, bez da si zapravo u znanstvenom programu. Obećali su mi da će mi, ukoliko ostanem, dati poduku u stilu Oxforda – jedan profesor na jednog studenta. Imali su slobodno mjesto u predivnoj Istraživačkoj biblioteci Huntington, i pozvali me da tamo radim s originalnim rukopisima i na taj način naučim bit svega. Tako sam na koncu dobio sveučilišnu znanstvenu diplomu iz književnosti na Caltechu (smijeh).

### To je poprilična rijetkost?

Točno. Znanstvena diploma iz književnosti, ne društvena.

### Sve zvuči još čudnije jer ste onda iznenada razvili zanimanje za znanost o hrani. Otkud to?

To je rezultat čitavog jednog niza – od srednje škole, studija književnosti, doktorata i iskustva kao profesora književnosti. To je bio dosta težak put. Nekoliko sam godina



tražio dobro radno mjesto a sve što sam uspijevaio bili su jednogodišnji ugovori, ništa dulje... Nakon nekog vremena shvatio sam da to ne ide i da bih se u životu možda trebao posvetiti nečem drugom. I onda su mi stariji kolege na sveučilištu na kojem sam radio rekli – gledaj, imaš znanstveno obrazovanje, što nemaju mnogi, pa zašto ne bi smislio nešto što možeš raditi rabeći znanja iz znanosti. Počeo sam o tome razmišljati i prvo što mi je palo na pamet bila je, naravno, astronomija, ono što sam volio. Ali već je bilo mnogo sjajnih ljudi koji su pisali o astronomiji, jer je to popularna tema. A u to vrijeme hrana je bila potpuno zapostavljena tema. Mislio sam da bi to mogla biti zanimljiva stvar, posebno s obzirom da se radi o nečemu s čim se ljudi svakodnevno susreću i izravno doživljavaju, i to svi ljudi. Astronomija je, s druge strane, apstraktna za većinu ljudi.

**U 70-ima hrana nije zanimala nikoga, osim elitu u obliku nouvelle cuisine i slično. Niti znanost o svakodnevnim stvarima nije bila popularna. Što je tome razlog?**

Točno. Mislim da su 50-e, 60-e pa čak i 70-e bile doba u kojima je još vladao mamurluk od rata, čak i u Sjedinjenim Državama, koje nisu bile toliko pogođene kao Europa. Ali, ratna je industrija u međuvremenu iznašla tehnologije koje su hranu mogle održavati jestivom mjesecima. Kad je rat završio, vlada i sve kompanije koje su se time bavile upotrijebile su te tehnologije u mirnodopske svrhe. Mislim da je to potaklo zanimanje za hranu u širim masama. Prašci za kolače, polugotova i gotova hrana svih vrsta prodrli su u široke mase.

**Vas su zainteresirale te tehnologije?**

Ne. Mene je zanimalo proces kuhanja. Prvo izdanje moje knjige uopće se ne bavi tehnologijama, već je imalo namjeru zainteresirati ljude za izravne stvari u njihovim svakodnevnim životima.

**Niste strastveni kuhar niti tipični znanstvenik. Držite li to vaše usmjerenje nečim izazvanim okolnostima ili sudbinom?**

(smijeh) Nisam siguran. Možda se radi o kombinaciji te dvije stvari. Rođen sam 1951., kada se vjerovalo da je tom činjenicom moj život unaprijed određen (smijeh). Ali mislim da me nešto privuklo toj temi. Kad mi je na pamet palo pisati o hrani, mislio sam da će to biti samo prva u nizu tema i da ću nakon toga na znanstveni način pisati i o nekim drugim temama iz svakodnevnog života, kao svojevršni serijal... No, kad sam počeo pisati o hrani, dogodilo se to da sam, zapravo, zapeo. Tema hrane pokazala se toliko zanimljivom i toliko raznovrsnom da me potpuno zaokupila. Mogao sam eksperimentirati u kuhinji, iz toga izvlačiti zaključke i pisati nešto što će ljudima biti korisno, što sam osjetio kao veliku nagradu.

**Koji aspekti hrane su vas zainteresirali?**

Sve. Moglo me inspirirati bilo što. Recimo, jedan mi je prijatelj rekao kako jako voli grah, ali da strahovito pati kad ga pojede previše. Želio je znati postoji li nešto poput tablice vjetrova različitih vrsta graha (smijeh), odnosno ako bi jeo neku određenu vrst graha, bi li mogao pojesti koju porciju više. Već narednog dana otišao sam tražiti odgovore. U



biološkoj biblioteci na Yaleu otkrio sam da je u industriji proizvodnje hrane i ambalaže objavljeno obilje znanstvenih istraživanja o hrani, ali i to da je malo toga podijeljeno s kuharima. Proveo sam sate i sate u toj biblioteci jer nikad nisam vidio nešto slično. Peradarska nauka, poljoprivredna i prehrambena kemija... Pregledavao bih mikroskopske studije stvari koje jedem svaki dan i činilo mi se jako zanimljivim. Trebalo mi je više od jednog dana da pronađem prave izvore o grahu, ali ne samo da sam otkrio što je u njima, već i da postoji ta karta vjetrova i savjeti za postupke koje kuhar može provesti, da bi jelac manje patio. Zanimljivo je da je većinu istraživanja na području nadutosti financirala NASA. Ako razmislite, ima smisla jer su to još bili dani svesmirskih kapsula.

### **Možete li opisati sebe u vrijeme dok ste pisali „On Food and Cooking“?**

U neku ruku sam bio naivan. I neuk. Gledajte, nisam imao pojma o čemu pišem. Nisam imao pojma o kuhanju, posebno ne o profesionalnom kuhanju. Nisam znao ništa o znanstvenoj strani hrane, što sam neko vrijeme držao hendikepom. No, gledajući unatrag, mislim da se radilo o prednosti jer sam odgovarao na pitanja sam sebi, pitanja koja, vjerovao sam, postavljaju i drugi. Znao sam da se radi o temi o kojoj nitko prije mene nije pisao. Tema me zavela i mislio sam da će zanimati i druge.

### **Znači – skok u nepoznato?**

Da.

### **To je odgovaralo vašem karakteru?**

Ne (smijeh).

### **Čini se - potpuno suprotno?**

Upravo tako.

### **Tim čudnije, što ide u prilog teoriji o sudbini?**

Ha, možda je tako. U mom slučaju karakter nije sudbina, pa je moralo biti nešto drugo (smijeh).

### **Je li ta knjiga u početku bila namijenjena kućnim, hobi kuharima ili i profesionalcima?**

Inicijalno, za prvo izdanje, pisao sam za kućnog kuhara, a kod drugog izdanja za profesionalnog. To je bilo stoga što sam u početku bio neuk. Kad sam počeo pisati, moja je pretpostavka bila da profesionalni kuhari već znaju sve što trebaju. Možda ne poznaju znanstvenu pozadinu kuhanja, ali im ona niti ne treba. Mislio sam - oni već imaju svoje restorane, svakodnevno kuhaju za ljude koji su tu hranu spremni platiti, razvili su svoje posebne kuhinje, stilove kuhanja, filozofije... Možda bi im nešto bilo zanimljivo pročitati, ali ne i bitno. Zato sam pisao za ljude koji baš nisu znali toliko o kuhanju. A onda, kako su prolazile godine, sve su mi se više javljali mladi profesionalni kuhari, i to sa zahvalnošću što sam im objasnio mnoge stvari koje im njihovi profesori na kulinarskim školama i njihovi mentori u kuhinji nisu. K tome, došli su i s mnogim dodatnim pitanjima.

### **Kako je knjiga primljena, s obzirom da se radilo o vremenu kada važnost i popularnost gastronomije nisu niti izbliza bili onakvi kakvi su danas?**

Uglavnom je bila potpuno ignorirana. Imao sam prilike susresti nekoliko chefova i razgovarati s njima i oni su mi rekli da to što sam napisao nije nezanimljivo ali da nema ništa zajedničkog s onim što oni svakoga dana rade. Oni su pripremali jela i primjenjivali tehnike koje su naučili od svojih mentora, a njihovi mentori, pak, od svojih mentora.

### **To je bio svijet u kojem se ne postavljaju pitanja?**

Točno. U Sjedinjenim Državama su desetljećima, možda i čitavo stoljeće, luksuzne restorane vodili chefovi iz Francuske, Švicarske... Nije bilo chefova koji su rođeni u Americi. Te chefove nije zanimalo ono o čemu sam pisao, već se to dogodilo tek s mladim chefovima koji su postali ono što nazivamo američkim chefovima. Ali, trebalo im je vremena.

### **Na Oxfordu ste uspostavili nove kontakte, među kojima su bili i oni iz izdavačkih krugova. Je li britansko izdanje knjige bilo drukčije od američkoga?**

Ne. Samo je naslovnica bila drukčija i papir je bio drukčiji. Više mi se to izdanje sviđalo od američkoga.

### **U to vrijeme niti u Britaniji nije bilo neke svijesti o hrani. Je li barem prijem knjige bio bolji negoli u Americi?**

Mislim da je prijem knjige bio bolji jer je Symposium tada već postojao pet-šest godina pa ga je barem prihvatila potkultura, odnosno kritična masa ljudi koja je bila izrazito zainteresirana za temu. To ne znači da je prodano ne znam koliko primjeraka ali knjiga je dobro pohvaljena i preporučena.

### **No, kako ste postajali sve poznatiji, barem u određenim krugovima, počeli su vas pozivati na kongrese širom svijeta. Je li to za vas bila velika promjena?**

Bila je. Velika i lijepa promjena, osobito nakon drugog izdanja knjige. Posjetio sam mjesta na koja inače vjerojatno ne bih nikada stigao.

### **Kada ste prestali predavati književnost i kako ste se uzdržavali nakon toga?**

Književnost sam prestao predavati 1979., a nakon toga sam imao veliku sreću. Prije negoli sam završio s profesorskom karijerom, već sam razmišljao o pisanju knjige i pričao o tome mojim prijateljima na sveučilištu. Posredstvom jednog od njih, vijest da netko na sveučilištu u Kaliforniji piše knjigu o znanosti u kuhanju došla je do ušiju jednog izdavača u New Yorku. Javili su mi se i rekli da bi rado sa mnom porazgovarali o knjizi na kojoj radim. Tako da uopće nisam morao obilaziti zemlju i kucati na vrata izdavačkih kuća s rukopisom u ruci. Izdavač je o njoj čuo dok još nije bila niti dovršena. Našao sam se na ručku s generalnim direktorom kuće i on je naručio francusku juhu od luka. Žlicom je zagrabio juhu, malo luka i sira i napravio groznu facu. Rekao je - uvijek napravim isto, opečem usta juhom; ne znam zašto to činim. Objasnio sam mu različite razloge zbog kojih se to događa. Nakon toga smo uživali u ručku, a on je na koncu rekao - mi bismo rado objavili vašu knjigu, pa bismo



trebali porazgovarati o uvjetima. Tako sam s profesorske plaće prešao na predujam od izdavača, koji nije bio velik, ali je bio početak onoga što ću zaraditi od knjiga.

### Knjiga se dobro prodaje i danas?

Da. Stalno dolaze nove generacije kuhara i uopće ljudi zainteresiranih za hranu. Zajedno s usponom gastronomske kulture i uopće kulinarskog pokreta, koji je na prijelazu stoljeća dosegao ogromne razmjere, moja se knjiga sve bolje prodavala. Od prvog izdanja možda nisam mogao živjeti, ali od drugog svakako jesam. Stalno mi pristižu tantijeme, što je sjajno s obzirom da sam većinu posla napravio još 1984. te nadopune 2004.

### Vaša knjiga „The Curious Cook“ izdana je 1990. Koliko se razlikovala od „On Food and Cooking“?

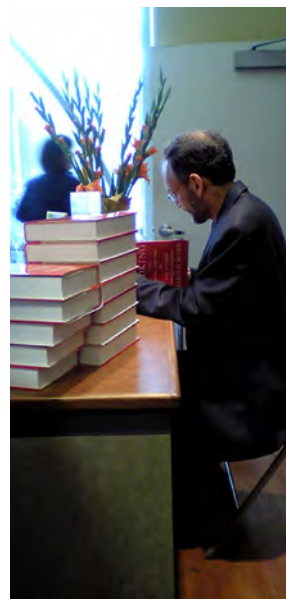
Radi se o sasvim drukčijem konceptu. Kad sam radio na „On Food and Cooking“ nastojao sam enciklopedijski napraviti što više mogu. U slučaju knjige „The Curious Cook“ riječ je o seriji vrlo specifičnih tema i pitanja koja su me zanimala a na koja mi tehnička znanstvena literatura nije dala odgovore. Zamislio sam ju kao knjigu koja daje informacije ali ujedno ljudima i profesionalnim kuharima pokazuje kako se dolazi do odgovora na pitanja koja njih zanimaju, sustavnim prilaskom problemu. Dakle, ne oslanjajući se nužno na specijalizirana znanja, već pravim istraživačkim pristupom.

### Ta se knjiga zapanjujuće dobro prodavala. Je li to bilo zato što su gastronomija i svijest o njoj u međuvremenu značajno napredovali?

To je dobro pitanje. Nisam siguran. U toj knjizi postoje tri poglavlja o hrani i zdravlju pa možda u tome leži dio odgovora. Osim toga, tekst je napisan pripovjedački i lakše ga je čitati nego „On Food and Cooking“. Ali, istina je da je to priručnik, dok je „Curious Cook“ čitalačka knjiga. Tako da zapravo ne znam.

### Izraz molekularna gastronomija postao je popularan kod kuhara koji su u go-ima i početkom novog milenija prihvatili znanostu potaknutu kuhinju, a prethodno je spomenut i u imenu znanstvene radionice održane u Ericu na Siciliji 1992., dakle prije negoli je eksperimentalno kuhanje postalo popularno. Kako je nastao taj izraz?

Na mojoj internetskoj stranici postoji tekst koji objašnjava dugu povijest tog izraza. Temeljno, prvi se put rabio negdje 1991.-1992. i bio je zapravo marketinški izraz. Kurti, This i ja organizirali smo prvu konferenciju u Ericu, pod nazivom „Znanost o kuhanju“. Konferencijski centar, gdje se susret trebao održati, bio je najviše poznat po konferencijama na temu kao što je kozmologija, dakle vrlo znanstvenim i analitičkim konferencijama. Kurti je poznavao direktora tog centra, koji je rekao – rado ću biti domaćin vašeg sastanka ali morate mu dati atraktivnije ime jer pojam kuhanje ne zvuči dovoljno ozbiljno. U to vrijeme, molekularna biologija bila je vrlo popularna pa smo nas trojica na koncu došli do izraza „molekularna gastronomija“. Priredba je dobila ime „Prva međunarodna radionica o molekularnoj i fizičkoj gastronomiji“, ali napominjem da je izraz bio izmišljen da bi



zadovoljio voditelje konferencijskog centra. Moram reći da sam to odmah požalio jer su ljudi taj izraz počeli redovito rabiti, premda je zapravo vrlo loš. Jednostavno zato jer je sve molekularno, a i zvuči pretenciozno, pompozno i lažno.

### Taj izraz bio je u početku trendovski, a poslije je poprimio pejorativno značenje. Kako vi gledate na to?

Razumio sam to. No, dogodilo se nešto drugo. Hervé This prihvatio je taj izraz i počeo tvrditi da su Kurti i on izumili novo područje koje prije nije postojalo i da su ga nazvali molekularna gastronomija, što je ludost jer kemijska znanost postoji već jako dugo, baš kao i gastronomija.

### A i molekule nisu nova stvar.

Da (smijeh). Tako da je taj izraz ostao najviše vezan uz Hervea. U Francuskoj se još uvijek dosta rabi ali ne i drugdje u svijetu.

### Možete li opisati svoj rad s poznatim chefovima zainteresiranima za znanost u kuhinji i s kim ste bili najbliži?

Prvi mi je prišao Heston (Blumenthal, op.a.). On je bio samouki kuhar koji je rabio Escoffierovu knjigu kao predložak (Auguste Escoffier, francuski kuharski genij koji je na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće utemeljio brojna pravila suvremene kulinarike i napisao čuvenu knjigu-priručnik „Le Guide Culinaire“, voluminoznu zbirku s više od pet tisuća recepata, op.a.). Dakle, njegov izvor informacija bio je tradicionalan i već podosta zastario. Iako je i taj izvor već bili artikulirao određeni interes za znanost u kuhanju, nije uspostavio sustav kojim bi se u tom smjeru išlo dalje. Tijekom narednih godina, s upitima mi se obraćalo dosta ljudi, najviše chefova. Ponekad je to bilo formalno, a ponekad vrlo neformalno – telefonskim pozivima, pri posjetu restoranima koji bi završili s par sati provedenih u razgovoru u kuhinji... Ponekad su me pozivali i na nekoliko dana, pa sam dosta vremena proveo u raznim restoranskim kuhinjama. To je ujedno i za mene bilo sjajno jer su to većinom bili ljudi koji su se bavili avangardnom kuhinjom pa sam i ja učio od njih.

### Jeste li ikada radili s Ferranom Adrijom (najtjecajniji chef našeg doba koji je u svom legendarnom restoranu El Bulli u Španjolskoj pripremao jela znanost u kuhinji, op.a.)?

Ne toliko, jer je on imao svoju ekipu s kojom je radio istraživanja i eksperimente. No, proveo sam dosta vremena s Thomasom Kellerom u njegovom restoranu French Laundry u Napa Valleyu, pa s Wylieom Dufresneom (avangardni njujorški chef u tadašnjem restoranu wd~50 na Lower East Sideu, op.a.), Danielom Hummom (chef njujorškog restorana Eleven Madison Park, poslije proglašenim najboljim na svijetu prema listi The World's 50 Best Restaurants, op.a.)...

Heston Blumenthal je rekao da je, nakon konzultacije vaše knjige, saznanje da se u zapečenom mesu zapravo ne zadržavaju njegovi sokovi (mnogi kuhari još i danas vjeruju u taj krivi postulat, op.a.), bio trenutak koji je promijenio njegov

### život, jer je doveo u pitanje jedan od najsvetijih zakona u kuhanju. Koliko je vama pomoglo druženje s njim?

Mnogo. Kad sam 2004. objavio drugo izdanje knjige „On Food and Cooking“, shvatio sam da ću morati uhvatiti korak sa svijetom, odnosno informirati se o svemu što rade vodeći chefovi svijeta, oni koji su stalno istraživali i eksperimentirali u svojim kuhinjama. Heston me tada pozvao u Europu na obilazak tih restorana. Narednog kolovoza, nakon što je njegov Fat Duck zauzeo prvo mjesto na popisu 50 najboljih restorana svijeta, nas smo dvojica u Španjolskoj večerali u restoranu El Bulli chefa Ferrana Adrije. Tamo smo upoznali Ferrana, koji je svake godine na šest mjeseci zatvarao svoj restoran, samo da bi sa znanstvenicima radio na razvoju novih jela. Sljedećeg ljeta vratili smo se u Španjolsku, kako bi boravili na jahti Nathana Myhrvolda (Microsoftov milijarder, opsesivno fasciniran kulinarstvom, op.a.). To je bilo vrijeme dok Nathan još nije bio poznat u kulinarskim krugovima (Myrvold će 2011. postati glavni autor knjige „Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking“, enciklopedijskog izdanja u šest svezaka, s 2.438 stranica, koje istražuje povijest kuhinje i objašnjava znanost o kuhanju na način dostupan i profesionalnim i hobi kuharima, po cijeni od 625 dolara, op.a.). Tada smo razgovarali o raširenom nerazumijevanju molekularne kuhinje, odnosno onoga što smo mi radije nazvali modernističkom kuhinjom. Stvar je bila u tome da si je vrlo malo ljudi moglo priuštiti posjet restoranima poput Fat Ducka ili El Bullija, a njihova dramatična jela bila su idealna za senzacionalističko medijsko predstavljanje, tako da je čitavi pokret izgledao kao novitet koji je promovirao laboratorijsku opremu. Zato smo željeli napisati izjavu o novom pokretu u kuhanju, kako bismo sve razjasnili. Myhrvold, Heston i ja večerali smo u El Bulliju, satima razgovarali o Adriji, a onda se vratili na Myhrvoldovu jahtu. Svaki smo dan provodili po nekoliko sati zajedno, razgovarajući i pišući nacрте za tu izjavu. Onda bismo izašli, zabavljali se i vratili s novim argumentima o tome kako bi ta izjava trebala izgledati.

### Koncem 2006. s Ferranom Adrijom, Hestonom Blumenthalom i Thomasom Kellerom osmislili ste i potpisali dokument koji se zove Chefs' Statement (Izjava chefova, o kojoj sam po objavi izvijestio na ovim stranicama izravno sa susreta s Hestonom Blumenthalom u Brayu, op.a.). Možete li reći nešto više o tome?

Tu je još bio prisutan i Nathan Myrvold, premda nije među potpisnicima. Sve je bilo rezultat iskustava koji su Ferran, Thomas i Heston imali s mladim chefovima koji su dolazili u njihov restoran i željeli izravno krenuti s inovativnim kuhanjem, bez da su razumjeli išta od tradicije koja čini temelj svega. Željeli smo dati jedinstvenu, jasnu izjavu u četiri točke o tome da je inovacija u kuhinji sjajna stvar i da smo svi tome posvećeni, jer bi se bez nje radilo o mrtvoj djelatnosti, ali i tome da se njome treba baviti tek nakon što se dobro nauče i shvate temelji na kojoj počiva.

Do 2010., s nordijskim pokretom skupljača, bankama sjemena i povratkom na prirodnačka kuhinju, kuhinja potaknuta znanost u gurnuta je u stranu. Koji su glavni razlozi i kako gledate na to?



Mislim da je glavni razlog zapravo prirodan, a to je da se ljudi zainteresiraju za neki pristup tako kompliciranoj stvari kao što je hrana, posebno ako im nudi nešto novo o čemu će razmišljati, nešto novo što će kuhati, podijeliti s drugima... No, svaki pojedini pristup ima svoje granice. Znanošću potaknuti pristup omogućio je da se naprave mnoge zanimljive stvari, rekao bih prvenstveno u izgledu i teksturama, a manje u pogledu okusa hrane. Najuspješniji među chefovima bili su oni koji su taj novi pristup uspjeli primijeniti bez da su njihova jela izgubila na biti i kvaliteti okusa. I taj je pristup bio zanimljiv sve dok se time nisu počeli baviti svi. Onda se postavilo staro pitanje – a što još možete, što je sljedeće? Dakle, kao u svakom ciklusu.

**No, još uvijek mnogi vodeći chefovi obilato rabe znanost u svojem kuhanju, pri razvoju novih tehnika, surađuju s različitim sveučilišnim laboratorijima i znanstvenicima. Je li to dokaz da će znanost ostati povezana s kuhanjem?**

Da, to je apsolutno točno. Uvijek naglašavam da je znanost oduvijek bila prisutna u kuhanju i da će tako i ostati. Prije negoli je postojala gastronomija, znanost je bila prisutna u kuhanju. Možda sada nije u fokusu, odnosno pod reflektorima ali jednostavno nema zamjene za način razumijevanja stvari na način kako to radi znanost.

**Vaša posljednja knjiga, „Keys to Good Cooking: A Guide to Making the Best of Foods and Recipes“, naišla je na dobre reakcije. Koja vam je bila ideja vodilja dok ste ju pisali?**

Glavna ideja bilo je iz knjige „On Food and Cooking“ izvući praktične lekcije i izložiti ih na kućnome kuharu razumljiv i praktičan način. Dakle, ta je knjiga namijenjena više hobistima negoli profesionalcima.

**Radite li na nečem novom?**

Upravo sam dovršio rukopis koji bi trebao biti objavljen u formi knjige tijekom 2020. U njemu se radi o mirisima, uključivo onima vezanim uz hranu ali ne isključivo. Recimo, tu će biti i nešto o mirisima parfema, ljudskog tijela, postaja podzemne željeznice..., svačega.

**Već ste rekli da su kuhanje i znanost neraskidivo povezani. Kako će se ta veza razvijati u budućnosti i kako će utjecati na hobi i profesionalne kuhare?**

Gledajte, ne uživaju svi u kuhanju. Mnogima je mnogo lakše naručiti nešto putem interneta ili aplikacije i dati da im se hrana dostavi u njihov dom. Ali, onima koje kuhanje zanima, ono je danas zanimljivije nego ikada prije jer je sada lako nabaviti namirnice iz cijeloga svijeta, nabaviti kakvu kuharicu iz milijun izvora, na internetu prikupiti sve informacije koje im trebaju... Mislim da je sve to vrlo uzbuđljivo za hobi kuhara, kao i za profesionalce. Jednako je i sa svim znanstvenim saznanjima i razumijevanjem kako se baviti svim time. Uzbuđljivo je i tako će biti i ubuduće. Mislim da se za ljude koje zanima kuhanje radi o zlatnome dobu (smijeh). Zato svi koji dijelimo tu strast trebamo u tome uživati.

