

PABÚ: Kuhanje u trenutku

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: MATTEO LIPPERA

Dok na stol, kao pozdrav iz kuhinje, stiže šarena zdjelica svježe rezanog povrća, posuta sjeckanim vlascem i orasima te decentno začinjena tek dobrim maslinovim uljem i nekoliko pažljivo odabranih začina, postaje jasno da ste na mjestu koje ništa ne prepušta slučaj. Nema uobičajene košarice s kruhom i maslaca, nema uobičajenosti ni predvidljivosti - večera započinje nečim živim, hrskavim i gotovo razigranim. Svaki zalogaj naglašava čistoću okusa i poštovanje prema namirnici. Sitnica, reklo bi se, a zapravo jasna poruka - u PABÚ-u se ništa ne uzima zdravo za gotovo.

Smješten u četvrti Chamartín, daleko od predvidljive vreve centra Madrida, PABÚ djeluje kao mjesto na koje ne naletite slučajno, nego vam ga netko diskretno otkrije. Prostor je miran i nenametljiv, u toplim tonovima i tihom ritmu, onakav u kojem se glasovi spontano stižaju, a vrijeme kao da uspori. Ipak, iza te smirenosti krije se kuhinja u stalnom pokretu. Tu nema rutine, nema inercije, nema jelovnika ili menija uklesanog u kamen. PABÚ se ponovno rađa svakoga novog dana.

Ideja je istodobno jednostavna i radikalna. Svako jutro namirnice stižu na vrhuncu svježine i od tog trenutka priča počinje ispočetka. Jela se mijenjaju, sala se prilagođava, ritam večeri pomiče se iz dana u dan. Cijeli projekt počiva na četiri stupa - čistoći, mikro-sezonalnosti, fleksibilnosti i gostoljubivosti. Čistoća znači da u kuhinju ulazi samo ono što dolazi iz zemlje ili mora. Mikro-sezonalnost nalaže rad s namirnicama upravo u onom trenutku kada su najbolje. Fleksibilnost omogućuje prilagodbu gostu u stvarnom vremenu, a

gostoljubivost sve povezuje toplinom i ritmom velike kuće. Cilj je jednostavan, ali ambiciozan - ponuditi iskustvo koje je osobno, iskreno i nezaboravno.

Na papiru bi takva filozofija mogla zvučati pretenzozno. Za stolom, međutim, djeluje posve prirodno. Nema kazališnih efekata ni kulinarskih trikova. Tehnika je gotovo nevidljiva. Tanjuri stižu kao da su se sami složili, kao da su se namirnice jednostavno našle na pravom mjestu.

Prepoznaje to i Michelinov vodič koji tom mladom restoranu (otvoren je prije nešto više od dvije godine) dodjeljuje zvjezdicu i, između ostalog, kaže: „Restoran koji je definitivno u modi i koji nastavlja dobivati nove obožavatelje - čak je i kraljevska obitelj tu slavila rođendan!“.

Tiha pokretačka snaga svega je chef Coco Montes. Madrileño s diplomom poslovne administracije koji je zamijenio uredsku karijeru kuhinjom, školovao se na Le Cordon Bleu u Parizu, gdje je stekao Grand Diplôme iz kuhanja i slastičarstva. Ključne godine proveo je u legendarnom L'Arpègeu slavnoga Alaina Passarda s tri Michelinove zvjezdice, hramu povrtne kuhinje, gdje je poštovanje prema namirnicama gotovo religija. Ondje je oblikovao vlastiti kulinarski jezik - ekstremnu sezonalnost, preciznu tehniku bez trikova i potpunu kreativnu slobodu.

Karijera ga je potom vodila diljem svijeta - od Šangaja i Bangkoka do Los Angelesa, Sydneya i New Delhija, kao i kroz neke od najnagrađivanijih kuhinja, poput Zalacaína, Azurmendija i Eleven Madison Parka. Sva ta iskustva danas se slijevaju u PABÚ, njegov



najosobniji projekt, gdje se svakom servisu pristupa kao novom početku.

Taj osjećaj stalnog početka osjeti se tijekom čitava obroka. Povrće vodi glavnu riječ, dok proteini igraju sporedne, ali pažljivo osmišljene uloge. Mrkva, primjerice, može stići pečena do duboke slatkoće, uz lagani jus od peradi koji je naglašava, a ne nadglasava. Riba je tek ovlaš dodirnuta toplinom, tekstura joj ostaje prirodna, podignuta svježim začinskim biljem koje ima okus kao da je ubrano maloprije. Vatra je tu alat zanatlije, a kompozicija tanjura ima gotovo poetsku dimenziju.

U PABÚ-u često govore o „mikro-sezoni“ i polako shvatite što time misle. Nije riječ samo o zimi ili proljeću, nego o onom kratkom tjednu kad su šparoge savršene ili danima kad je određena biljka najmirisnija. Mali proizvođači, precizni ribari i majstori sirari čine tihi mrežu oko restorana. Izvršnost ne dolazi iz luksuza uvezenih namirnica, nego iz skromne namirnice uhvaćene u njezinu savršenom, prolaznom trenutku.

Čak i poslužitelji slijede tu logiku pažnje. Usluga je topla i intuitivna, više nalik dobrodošlici u nečiji dom nego formalnome objedu. Tempo se prilagođava vama. Restoran se prilagođava gostu, a ne obratno.

Vlastita pekarnica svakog jutra peče četiri vrste prirodnog kiselog tijesta, bez aditiva i prečaca. Slastice, kao nasljeđe Montesove pariške izobrazbe, donose svijetle i precizne završetke - klasike reinterpetirane u skladu sa sezonom. A postoji i jedno jelo koje se nikada ne mijenja – soufflé, koji pred gosta stiže kao posljednji slijed. Pripremljen u klasičnom francuskom stilu, s priložima koji se izmjenjuju ovisno o mikro-sezoni, to je dnevni ritual i zaštitni znak kuće.

Za one koji vole jasnu strukturu, nude se degustacijski meniji od osam sljedova (Pate, moj otac, 170 eura, pola porcije 150 eura), u punim ili manjim porcijama, te kraći, šestosljedni Bubú (moja majka, 130 eura). Svi uključuju kruh, filtriranu madridsku vodu, španjolsko ekstra djevičansko maslinovo ulje, svježiju biljnu infuziju i mali slatkiš na kraju. Postoji i à la carte ponuda, s jelima od povrća, peradi, mesa, ribe ili morskih plodova, kao i desertima, sorbetima i pažljivo odabranim sirevima. Sirevima, naravno, nisam odolio, pogotovo što (svi odreda francuski) stižu od najboljeg francuskog, a time i svjetskog affineura, Bernarda Antonyja. No sve su to samo okviri – ono što stiže na stol ovisi isključivo o najboljem što je toga dana dostupno.

Koncem siječnja, kada sam ja posjetio PABÚ, kuhinja se okreće tihom intenzitetu zime. Korjenasto povrće i tamni listovi dominiraju tanjurima, juhe griju iznutra, citrusi unose svježinu. Riba i perad pripremaju se lagano i precizno, a deserti zadržavaju suzdržanu slatkoću i čiste okuse. Sve djeluje skladno, ali nikad unaprijed isplanirano, kao da se jelovnik svakog jutra piše olovkom, a navečer briše.

Kad nestane i posljednja žlica souffléa, ostaje neobičan osjećaj da ste doživjeli nešto istodobno profinjeno i duboko ljudsko. Bez velikih gesta i viška. Samo niz malih, promišljenih odluka koje se slažu u iskustvo koje pamтите. U gradu prepunom dobrih restorana, PABÚ se ističe ne zato što je glasniji, nego zato što pažljivije sluša - zemlju, sezonu i gosta za stolom.

Evo i cjelokupnog menija koji mi je poslužen te večeri:

PABÚ - *meni*

Zimski slatkiši - Cvjetača i dunja

Boje - Male šarene mrkve

Naša prekrasna mora - Divlji losos

Prvi cvjetovi - Artičoka u ranom cvatu

U zelenim poljima - Prokulice i kivi

Bitno - Canette de Barbarie (visokokvalitetna ženka berberske patke)

Ekstremna zima - Poširani topinambour s vanilijom

Kolica sa sirevima – izbor francuskih sireva Bernarda Antonyja

À la minute - Belgijski sufle od 54% extra-brut kakaa

I dok čovjek izlazi u madridsku večer, znate da će sutra sve biti drukčije te da je ovaj meni otišao u nepovrat. I upravo je u tome čar.

