



SALMONETE DE MARK ROTHKO (BARBUN MARK ROTHKO)



***Kuhanje kao
životni projekt***

Iluzionist španjolske avangarde

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Jedan moj prijatelj jednostavno nije prestajao hvaliti El Poblet i kuhinju Quiquea Dacoste. Prema njegovu mišljenju, Quique, uz još nekoliko drugih chefova, budućnost je gastronomije. To je bila poprilično odvažna tvrdnja i nije mi lako izlazila iz glave. Zapravo, uzeo sam je tako ozbiljno da sam se tri mjeseca poslije zatekao na putu u Valenciju, samo zato da bih ručao u Dacostinu restoranu u jedan sat vožnje od toga grada udaljenoj Déniji, piše jedan bloger već davne 2007.

Šest godina nakon njega mnogi ga slijede, jer je Quique Dacosta u međuvremenu postao udomaćeno ime u gurmana koji lutaju svijetom u potrazi za zanimljivim zalogajima. Posve opravdano, što svakako potvrđuje i činjenica da je Dacostin restoran, koji se danas više ne zove Le Poblet, već nosi njegovo ime, u *Michelinovu* vodiču za Španjolsku 2013. uknjižio maksimalnu treću zvjezdicu te da na listi *The World's 50 Best Restaurants* zauzima udobno 26. mjesto (dogodine će, vjerojatno, zahvaljujući *Michelinovoj* ocjeni, biti plasiran još bolje).

Naime, nakon Ferrana Adrije i njegove ekipe suradnika, postoji tek nekolicina *chefova* koji se u punome smislu riječi mogu ubrojiti među pripadnike druge i treće generacije španjolske kulinarske avangarde – Joan Roca, Andoni Aduriz, Dani Garcia, Josean Alia i – Quique Dacosta. Njihove revolucionarne tehnike stubokom mijenjaju način na koji se razumijeva suvremena kulinarika, pa stoga snažno utječu na mnoge *chefove* širom svijeta. U svojoj avangardnoj kuhinji Quique Dacosta bavi se sličnim pitanjima kao i braća Roca u El Celler de Can Roca, trenutačno vodećem restoranu svijeta, pa ga mnogi drže jednim od nekoliko najzanimljivijih *chefova* post-El Bulli ere. Njegov restoran u morskim obiljem blagoslovljenoj Déniji, koji u svome srcu sadržava kulinarski istraživački laboratorij, sjajan je poligon za njegova minimalistička jela maksimalna učinka.

Iako bi se očekivalo da jedan od glavnih nastavljača Adriijina rada, kao što to i jest većina danas vodećih *chefova* svijeta, bude jedan od njegovih učenika, 41-godišnjeg Quiquea Dacostu od njih razdvaja činjenica da je – samouki kuhar. Samoukost duguje skromnu podrijetlu, što ga je odmah po završetku škole, s petnaest godina, natjeralo da se zaposli kao perać suda u jednoj *pizzeriji* u Déniji, gradiću na valencijanskoj obali s kakvih 45.000 stanovnika, na pola puta između Valencije i Alicantea.

Dénia je turističko odredište najpoznatije kao trajektno polazište za Ibizu i ostale otoke Baleara te po slikovitim priredbama poput one nazvane *Bous a la Mar (Bikovi na moru)*, tjedan dana dug festival koji uključuje i promatranje bikova kako trče glavnom gradskom ulicom Marqués de Campo, da bi ih oni najodvažniji potom potjerali u more.

Ilgrom slučaja, sljedeći posao Quiquea Dacoste u tom turističkom središtu bio je u restoranu El Poblet, otvorenu 1981. Bio je rujan 1989. i Quique je imao sedamnaest godina. Kako nije završio kuharsku školu, počeo je od najjednostavnijih poslova. Restoran je bio obiteljski i služio je jednostavna tradicionalna kastiljanska jela (vlasnici su bili iz tog kraja), ali i ona iz valencijanske okoline, uglavnom s rižom i namirnicama iz mora, kojima okolne vode obiluju. Quique je polako svladavao osnove kuhanja i pravila pučke kuhinje, iz godine u godinu radio sve bolje i penjao se na kuhinjskoj hijerarhijskoj ljestvici. Tada ipak još ništa nije dalo naslutiti da će taj obični

lokal dvadesetak godina poslije postati jedan od lidera avangardne kuhinje i jedno od najatraktivnijih gastroodredišta u svijetu.

Dacosta je u kuhinji El Pobleta prošao sva radna mjesta, sve dok nije preuzeo njezino vođenje i, konačno, 1999. postao vlasnik restorana. Iste godine Turistička zajednica Španjolske proglasila je restoran najboljim na Costi Blanca, dok je 2002. Dacosti dodijeljena titula *Najboljeg chefa Španjolske*, što se poklopilo i s dolaskom prve *Michelinove* zvjezdice. U narednih nekoliko godina Quique je pokupio većinu najcjenjenijih španjolskih stručnih nagrada, među kojima je bilo nekoliko onih *Chefa godine*. U više izbora 2005. bio je pobrojan među deset top-*chefova* svijeta i među tri najbolja španjolska (ispred njega tih godina bili su samo Ferran Adrià i Martín Berasategui), a godinu poslije američki *Food & Wine Magazine* uvrstio je Restaurante Quique Dacosta među deset najboljih u svijetu (u Sjedinjenim Državama i danas ga, uz Arzaka i Adriju, obično drže najvećim španjolskim *chefom* svih vremena). Nakon svega, u izdanju *Michelinova* vodiča za 2007. dodijeljena mu je druga zvjezdica, što je bilo povod novoj lavini nagrada. Taj doseg pratio je još jedan važan događaj. Naime, 2007. u tada uglednu *Best Of Gastronomy Guideu*, El Poblet ocijenjen je jednako kao Blumethalov Fat Duck i Restaurante Martín Berasategui te samo pola boda slabije od Adriijina El Bullija (Dacosta je na popisu *chefova* stavljen na drugo mjesto). I tako sve do treće *Michelinove* zvjezdice, koja je stigla potkraj prošle godine.

Quique je svoj kreativni razvoj započeo odmah po preuzimanju pozicije šefa kuhinje te je još kao vrlo mlad *chef* potpuno izmijenio filozofiju restorana i lokal pretvorio u avangardni gastrohram, mjesto na kojem su nastali neki od najcjenjenijih koncepata suvremene kulinarike i začudna, često širom svijeta oponašana jela. Sve je započelo konceptom nazvanim *Jestivi velovi* iz 1997, nastavilo se *Jestivim papirima* 2000. i doseglo jedan od ranih vrhunaca 2003. konceptom *Jestivi pejzaži*. Dva posebno dojmiva primjera posljednjega predstavljaju jela *Ostra homenaje a Frank Gehry. Guggenheim (Kamenica u čast Franka Gehryja. Guggenheim)*, u kojem je vizualno reproducirao metalne konstrukcije čuvena Gehryjeva muzeja u Bilbao, te *Bosque Animado (Animirana šuma)*, koje je prikazivalo mediteransku šumu.

Kao da sve to nije bilo dovoljno, Quique Dacosta u međuvremenu je revolucionirao i svijet riže. Tu je namirnicu toliko pomno istražio da mu danas nema premca u njezinu spravljanju. O toj temi objavio je 2005. i knjigu *Arroces Contemporáneos*, detaljnu studiju te ikone lokalne kuhinje u sasvim suvremenom kontekstu. Na isti je način u detalje proučavao i svijet povrća, a u novije vrijeme i kulinarski potencijal *aloe vere*, koja je danas obvezni sastojak u smočnici njegova restorana.

Iako je s tradicionalne kuhinje već odavno prešao na područje avangarde, Dacosta je zadržao poštovanje prema temeljnim kvalitetama namirnica koje rabi, bilo da su iz povrtnjaka ili mora. Dojmljiv primjer drugoga njegovo je jelo *Gamba Roja de Dénia (Crveni račić iz Dénije)*, koji se tijekom godina pojavljivao u mnogo verzija, s konstantom crvene boje račića i šarenoga cvijeća. To jelo i nekoliko drugih kreacija, poput *Cuba libre foie gras (Cuba libre od gusje jetre)*, nastalo 2001. postala su zaštitni znak njegova restorana.



LA GALLINA DE LOS HUEVOS DE ORO (KOKA SA ZLATNIM JAJIMA)

FOTOGRAFIJA: JOAN LLENAS



OSTRA HOMENAJE A FRANK GEHRY. GUGGENHEIM (KAMENICA U ČAST FRANKA GEHRYJA. GUGGENHEIM)

FOTOGRAFIJA: JOAN LLENAS



KNJICE QUIQUE DACOSTA 2000-2006 I ARROCES CONTEMPORÁNEOS

Zanimljivo je da je Quique Dacosta 2008. objavio da je stvorio nešto što je nazvao *Kulinarskim ekosustavom*, koncept koji definira njegovu kreativnu i tržišno utemeljenu kuhinju, koju određuje krajolik i prirodni okoliš, te objasnio da nadahnuće crpe iz prirodne zajednice živih bića koja okružuju njegov restoran i njega sama. Iste godine izdao je knjigu *Quique Dacosta 2000-2006* (objavljena na četiri jezika), koja se pojavila i u obliku internetske knjige, prve takve vrste s područja gastronomije. Knjiga obuhvaća 60 videozapisa i go receptata te Dacostine koncepte, filozofiju i tehnike... (sve bogato ilustrirano).

Efektne tehnike i pomno promišljena prezentacija jela s godinama su definirale poseban kulinarski jezik kojim se izražava Quique Dacosta. U njemu ne nedostaje vještine, filozofije, pa čak ni umjetnosti, na koju se taj *chef* često poziva. U svakom slučaju, riječ je o skupu elemenata s izrazito osobnim i originalnim predznakom. Naime, iako posebno cijeni rad Ferrana Adrije, Juana Marija Arzaka i pokojnoga Santija Santamarije, Dacosta se vrlo rano i posve svjesno odrekao utjecaja na svoju kuhinju (*Volim mnoge chefove i uvijek od njih nastojim nešto naučiti, ali ono što najviše želim jest biti svoj, reći će*), što je bio sasvim dovoljan razlog da restoranu 2009. da svoje ime.

Neposredno prije negoli je u studenome prošle godine uknjižio maksimalnu treću *Michelinovu* zvjezdicu, Quique Dacosta otvorio je u Valenciji restoran El Poblet, i to na istoj adresi gdje, otprije, ima *tapas*-bar, odnosno *casual* restoran po imenu Vuelve Carolina. Novi El Poblet, topla svjetla, zidova tapeciranih kožom i stolica presvučenih Missonijevim tkaninama, nalazi se kat iznad toga lokala, a izvorno ime Dacostina paradnoga restorana (na zid uza stube kojima se uspinje prenesen je čak i originalni natpis s imenom lokala) upućuje na ono što on nudi. Naime, jelovnik El Pobleta svojevrsan je pogled unatrag, u kuhinju i jela kojima se Quique bavio tijekom dosadašnje karijere. Tu se danas mogu kušati jela poput *Suquet de pescados de roca* (*Brudet od ribe od kamenā*) ili već spominjanih *Cuba libre foie gras* i *Gambas rojas*, u obliku malih degustacijskih menija ili *à la carte*. Riječ je o zanimljivu retrospektivnom pogledu na rad jednog od najkreativnijih španjolskih *chefova*, a da se iz Valencije ne mora jedan sat voziti do Dénije i platiti pozamašan



RESTORAN QUIQUE DACOSTA, DÉNIA

iznos u restoranu s trima zvjezdicama (u El Pobletu meni s 3-4 predjela, 7-8 glavnih jela, dva deserta i *petit fours*ima košta oko 60 eura po sobi). Otvaranje toga restorana, u doba kada mnogi lokali kreativne kuhinje, makar i umjerenih cijena, zatvaraju vrata, bio je prilično riskantan potez, no Dacosta nije želio odustati od ideje koja se u njemu već dugo radala (*Htio sam dokazati da se u Valenciji može otvoriti haute-cuisine restoran, a ne samo trendovski gastrobar, i to bez dizajna vrijedna Pritzkerove nagrade, reći će*).

No vratimo se u turističku Déniju, gdje se Quique Dacosta, čini se na prvi pogled, teško može uklopiti. Njegov se restoran nalazi u središtu mjesta prepuna turista koji i ne pomišljaju u njega zaći. Tijekom sezone grad je preplavljen strancima, mnogo je natpisa na njemačkom, a mladež željna provoda uglavnom se kreće prema trajektnoj luci, koja turiste prevozi na Baleare. No, ipak, Restaurante Quique Dacosta nalazi se na idealnome mjestu, jer je more koje ga okružuje prepuno namirnica koje pravu namjenu nalaze u Dacostinoj kuhinji, koju neprestano pokreće kreativnost, beskrajna znatiželja i strast za istraživanjem. Zbog toga je, usprkos masovnim turistima koji ga i ne zapažaju, Dacostin restoran stalno pun gurmana koji tu pristižu iz cijeloga svijeta, samo da bi kušali kreacije španjolskoga majstora.

U restoranu Quique Dacosta nude se dva degustacijska menija – *Universo local* (meni tradicije, klasika i povijesti, cijena: 135 eura), koji se, prema riječima sama Dacoste, sastoji od jela koja su se ustalila na jelovniku tijekom godina i koja predstavljaju nasljeđe restorana u obliku tradicije, evolucije i moderniteta te meni *Made in the Moon* (165 eura), koji je zapravo degustacijski meni restorana za 2013. i u kojem su zastupljena jela što zna-

če inovacije, kulinarsku viziju, istraživanje i strast za kreativnošću Quiquea Dacoste u ovome trenutku.

Usprkos svoj inovativnosti, progresivnosti i odvažnosti, kuhinja Quiquea Dacoste na prvi je pogled dojmljivo jednostavna. On, primjerice, s lakoćom potrbušinu tune trosatnim spravljanjem na niskoj temperaturi pretvara u *Kotlet Dénia*, izrazito purističku formu bez posebnih efekata, barem ne onih napadnih. A opet je učinak toga jela, kao i svih drugih, neobičan i uzbudljiv. Nije čudno da je onda jedan gastropisac Dacostu nazvao čarobnjakom, iluzionistom s mnoštvom trikova u rukavu, za koje, dok vam ih sam ne otkrije, nikada nećete pogoditi kako funkcioniraju. Popriličan doseg za samoukoga kuhara.

Koje su prednosti i slabosti samoukoga chefa, posebno na području avangardne kuhinje?

Biti samouki kuhar u današnjim je vremenima vrlo teško. Ja već dvadeset i pet godina radim u kuhinji, i od tih dvadeset i pet godina dvadeset i četiri radim u lokalu koji je danas moj restoran. Nisam školo-vani kuhar, jednostavno zato jer si školo-vanje nisam mogao priuštiti. U početku mi je bilo teško raditi kao samouki kuhar, posebno zbog toga što je u pitanju bila tradicionalna kuhinja, ali mi je zato poslije, kad sam se počeo baviti avangardnom kuhinjom, bilo sve lakše i lakše. Sve je zapravo vrlo jednostavno. Budući da nisam imao nikakvo znanje o kuhanju, počeo sam učiti kuhati pučka jela. Nisam imao pojma apsolutno ni o čemu. Sve mi je bilo jako teško, zamršeno i nerazumljivo. No kako sam bio samouki kuhar, na kuhanje sam gledao s više sumnje, ali istodobno i s više slobode. Ipak, sve me koštalo znatno više truda i rada, iako se radilo

o prilično jednostavnoj stvari. Recimo, prva želatina koju sam pokušao napraviti bila je pokušaj želiranja maslinova ulja, što na klasičan način, naravno, nije bilo moguće. Godine 1988, kada sam počeo kuhati, nije bilo suvremenih tehnika želiranja, i moj pokušaj želiranja maslinova ulja unaprijed je bio osuđen na promašaj. Da sam bio završio neku školu za kuhare, znao bih da to nije moguće. Ali kako to nisam znao, pokušao sam. Pokušao – i pogriješio. Pitao sam se gdje sam pogriješio i zašto stvar nije uspjela. Naime, nitko mi to unaprijed nije objasnio. I tako sam, tijekom rada, pronalazio različite putove, i na koncu shvatio da želatina mora biti vodena otopina, da ne može sadržavati masnoće, kao u slučaju maslinova ulja. Sve to znanje, odnosno neznanje samoukoga kuhara, najviše mi je došlo na naplatu prilikom kuhanja tradicionalnih jela. Kad sam prešao na avangardnu kuhinju, već sam imao iskustva u kuhanju pučkih jela, što je jasno pomoglo. Inače, držim da su moja jela u biti jednostavna. Ali opet, kad pogledam na ono što se danas zbiva u kulinarskom svijetu, ipak ispada da je ono što ja radim inovativno i avangardno.

Koliko je za vas i vaše kuhanje važno mjesto na kojem kuhate – Dénia, sa svim bogatstvom namirnica iz mora i otvorenošću pogleda, i koliko mentalitet područja utječe na vaš rad?

Teritorij je osnova, pogotovo u smislu prethodnih tvrdnji... Tehnika se uči, a tehnologija kupuje. Kad je riječ o teritoriju, to je nešto zadano i tu ne možete ništa učiniti. Može postojati kuhar koji ima tehniku i tehnologiju, i koji je, možda, u nekim stvarima ispred mene. Podudarali bi se u mnogim stvarima, ali u mnogima i ne. Razlika dakle nije samo u tehnici, tehnologiji, načinu rada i teritoriju, već i u svjetonazoru, odnosno interpretaciji kulinarstva. U mom slučaju teritorij me trajno obilježilo. Ja sam kuhar rođen u Extremaduri, zapravo osoba rođena u Extremaduri i kuhar rođen na Mediteranu. Dakle, kuhar rođen na Mediteranu, u sjeni masline i u krugu od 70 kilometara raznolika gastronomskog i kulturnog bogatstva, i to jako, jako važna. To sve toliko je odredilo moj život da svoju kuhinju ne vidim dalje od grada Dénia. U New Yorku, u Londonu, u Parizu, u Zürichu, u Kopenhagenu, u Lisabonu... bila bi to neka druga kuhinja, ali ne bi bila ova moja. Osim toga, način života, mentalitet

ovog područja, koji sam prihvatio, učinili su me osobom koja jesam i kuharom kakav jesam, sa svim mojim vrijednostima, vrlinama, slabostima... Točno je da su u mojoj kuhinji bitne namirnice iz mora, ali ipak je najvažnije raznoliko povrće, jer ono čini osnovu mog kuhanja. Znaite, temeljno, Dénia je malo ribarsko mjesto. Da, u novije doba ona jest kozmopolitsko mjesto, zasigurno od doba otkad ja tu živim, ali i prije toga, jednostavno zato jer se tu živjelo od turizma. Englezi, Nijemci, Nizozemci, Belgijanci, Francuzi, Talijani..., svi oni imaju vikendice u Déniji, kao i cijeloj regiji Valencije. I što se onda događa? Moji gosti oduvijek su bili kozmopoliti, ljudi jako otvoreni svemu, i tražili su inovativnu kuhinju, ali određenu ovim teritorijem, kako bi upoznali ovaj kraj, kako bi upoznali bit Dénije. Kad sam započeo rad u ovom restoranu, koji se tada još zvao El Poblet, pripremali smo jela tipična za Kastilju, jer je vlasnik restorana bio iz Burgosa, a nakon toga pripremali smo i tradicionalna jela iz Valencije, pa nastavili s međunarodnom kuhinjom. Taj posljednji termin gotovo se više i ne rabi, ali spomenuo sam ga jer su moji klijenti bili internacionalni. Stoga su se kod nas mogla naći različita jela poput jastoga termidor ili oslića u zelenom umaku, dakle, kao što sam već rekao, različita međunarodna jela. Negdje u devedesetim godinama odlučio sam kuhati isključivo jela tipična za Valenciju, pa sam osuvremenio popularna jela iz ovog kraja, ali od 2000. do danas pripremam jela neovisno o kraju u kome se nalazimo, premda su ona neizbježno uvijek s njim vezana, prije svega zbog lokalnih namirnica.

Da, vaš se stil obično opisuje kao određen terroirrom, ali s vrlo osobnim avangardnim pristupom, kompleksnim i pomno prezentiranim jelima. Kako biste ga sami opisali?

Ha, zapravo ne znam kako bih opisao svoj rad i ono što ja jesam. Upravo sam imao jednu demonstraciju u kojoj sam u nekih 45 minuta prikazao nešto od onoga što pripremam u svom restoranu, i ne znam koliko me to jasno predstavilo. Ja sam najgori izbor osobe koja bi mogla definirati Quiquea Dacostu i reći tko je on. U svakom slučaju, što se tiče ovoga pitanja, moja kuhinja jako je vezana uz *terroir*, a kad se opisuje, odnosno promatra s umjetničke strane, ima izvore u stvarima koje su daleko više od kuhanja,





FOTOGRAFIJA: PELUTI I PELAT

ULAZ U RESTORAN QUIQUE DACOSTA



CUBA LIBRE FOIE GRAS (CUBA LIBRE OD GUSJE JETRE)

FOTOGRAFIJA: C. RONDON

izvore čiji je izraz više vezan uz umjetnost nego uz samo kuhanje. To je izraz koji je, neću reći duhovan, ali koji je više vezan uz ljepotu, uz sugestiju, nastoji se povezati s gostom na razini višoj od namirnice, višoj od okusa i sklada jela...

Možete li objasniti način na koji osmišljavate novo jelo?

Procese je jednostavnije objasniti. Proces nije kompliciran, a znači rad u prostoru gdje se bavimo kreativnim stvarima. U današnjem restoranu imam prostor i ekipu koja radi na razvoju kreativnosti. Procese je jednostavno nabrojati, jer tu mislimo na ono što se događa i kako se događa, od trenutka rođenja ideje do trenutka nastanka konkretnog jela. Kad mi se pojavi neka ideja, sastanem se sa svojom kreativnom ekipom, izložim im inicijalnu ideju i kažem što želim. Onda počinjemo raditi – od popisa primjerenih namirnica, izbora tehnika... Tako gradimo, gradimo i sastavljamo sve koncepte, dok na kraju ne završimo jelo. Taj proces, ovisno o konkretnom obliku jela, može imati mnogo koraka. On može biti kraći ili duži. Duži najčešće ukoliko tražimo neku neuobičajenu i nama daleku namirnicu. Naime, postoji faza procesa u kojoj neke potrebne namirnice tražimo na nekom drugom kraju svijeta. No, kao što sam rekao, nije problem objasniti procese, jer oni se vide i mogu se materijalizirati. Za mene je najteži koncept, imati pravu ideju... I na našu sreću, imamo ih mnogo. Ono što mi je najteže objasniti jest zašto baš ta, određena ideja. To je jako složeno, jer ideje mi dolaze tijekom svakodnevnoga života, razmišljajući, ili me, recimo, nadahne neki problem, ideja koja me obogati... Dok jedem u nekom tradicionalnom baru, primjerice, gledam kako radi neki kuhar, ili promatram oko sebe

dok šecem s obitelji... To je stalno traženje i neprestana analiza osobnog rada.

Na koji način razvijate koncepte kao što su Jestivi velovi, Jestivi papiri i Jestivi krajolici?

Te tehnike odgovaraju potrebama koje imamo u određenom trenutku. *Krajolici* su, recimo, baš kao što ste rekli, više koncept nego tehnika. Oni su vrlo otvoren koncept. A *veo* je želirani temeljac koji korijen ima u jelima koja se jedu žlicom. Isprva taj temeljac izgleda kao juha, a onda poprima druge karakteristike, kako bi, baš poput vela, pokrio neke sitne sastojke. Prvi *veo* pripremili smo još 1997. i nazvali smo ga staklo. Spominje se u mojoj prvoj knjizi. Služio je za pokrivanje rajčice, a načinili smo ga od majčine dušice. Prekrili smo njime rajčicu i nastojali da ona s tom koprenom uvijek ima okus majčine dušice, budući da se rajčici tradicionalno dodaje upravo taj začim. To je bila moja početna ideja. Potom sam razvijao temeljac kojem smo polako dodavali sitne dodatke poput riže, kukuruza, grahorica..., i to je bio način ukrašavanja i dodavanja sušenoga povrća u temeljce. *Jestivi papiri* su, pak, način aromatiziranja dodavanjem teksture. Primjerice, odabrao bih neki začim, načinio *papir* od brašna manioke, vode i tog začina, pa ga osušio. *Papir* bi bio hruskav, i to je bio način kako u jelo uključiti začim, odnosno okus s hruskavom teksturom, koji je ujedno jako krhak. Tu tehniku danas često rabimo ne samo mi nego i mnogi drugi *chefovi*. *Jestivi krajolici* su, opet, kao što sam rekao, linija u kulinarstvu koja je za nas jako bitna, i to nadasve zato što ju rabi puno ljudi. *Krajolici* su nastali 2003, a za njih su me nadahnule šume. Predložak je bilo jelo *Bosque Animado* (*Animirana šuma*), a zatim su nastali *Ostra homenaje*

a *Frank Gehry. Guggenheim* (*Kamenica u čast Franka Gehrya. Guggenheim*) i *La gallina de los huevos de oro* (*Koka sa zlatnim jajima*). Dakle, stvarali smo priču prema onome što vidimo.

Možete li objasniti ideje iza nekih vaših poznatih jela? Recimo, Cuba libre de foie gras (Cuba libre od gusje jetre)?

Prilikom osmišljavanja *Cuba libre de foie gras* tražio sam simetriju. Ovo što vam sada govorim rekao sam sada samo vama i nikomu nikada prije. To držim važnim reći. Dakle, tražio sam simetriju, odnosno želio da jelo bude simetrično. Osim toga želio sam izbjeći uporabu vina u pripremi gusje jetre, koja je uobičajena.

A već spomenuto jelo Ostra homenaje a Frank Gehry. Guggenheim (Kamenica u čast Franka Gehrya. Guggenheim)?

Tu sam bio nadahnut metalom, i želio sam ga učiniti jestivim. To je bila temeljna ideja.

Što je bit jela Gamba Roja de Dénia (Crveni račić iz Dénije)?

To je jelo portret moga mjesta. U posljednje 24 godine napravio sam gotovo 30 inačica tog jela. Za mene je ono više od sama jela, proizvoda koji poslužujem gostu. Ono je izraz poštovanja prema ribarima i identitetu mjesta Dénia.

A jelo Salmonete de Mark Rothko (Barbun Mark Rothko)?

To je jelo vezano uz ideju krajolika, a za njega su me inspirirala djela umjetnika koji me u zadnje vrijeme jako intrigira, djela ekspresionističkog slikara Marka Rothka. On je 1956. naslikao sliku koju je nazvao *Šafran*. To mi je bilo znakovito, jer je šafran inače jedan od najvažnijih začina u kulinarstvu regije Valencija. Recimo, sve vrste riže pripremaju se sa šafranom.



GAMBA ROJA DE DÉNIA (CRVENI RAČIĆ IZ DÉNIJE)

FOTOGRAFIJA: C. RONDON

Činjenica da je vaša kuhinja izrazito avangardna i da ima vrlo osoban filozofski i estetski pristup čini je jedinstvenom mješavinom kulinarstva, filozofije i umjetnosti. Rabite li svjesno te elemente?

Da, svjesno ih rabim. Naravno, ima tu još i drugih elemenata. I, iznad svega, time nastojim sintetizirati, ispričati gostu priču o tome što sam ja kao osoba. Ja sam kuhar koji kuhanje rabi kao način izražavanja. To je ono što želim naglasiti kada je riječ o filozofskom i estetskom konceptu, o umjetničkom djelu, jer sam osjetljiv na sve te izraze. Zato i jesam odlučio kreirati jela koja, na neki svoj poseban način, idu tim smjerom. I ono što sam već rekao, posredovanjem svojih jela nastojim se povezati s gostom.

Uvijek nastojite istaknuti da je kuhanje vaš životni projekt. Koliko vam je bitno biti drukčiji od ostalih i stvoriti vlastiti svijet, koji se izražava kuhanjem?

To je upravo bit onoga što sam prethodno i želio reći. Ja sam osobno kuhinja koju stvaram. Moj životni projekt ispričan je mojim jelima, jer ja tako vidim i razumijem život. Moja je kuhinja onakva kakvom je interpretiram, odnosno kako je želim ispričati. Na koncu, to je moj život. Ne postoji Quique kuhar, Quique osoba koja hoda ulicom i slično, već postoji samo jedan otvoreni mentalitet, jedan razvojni mentalitet. Ono što mi se sviđa i što me oduševljava jest kreativnost, i to u svakom području života. Svojim radom želim izraziti avangardu u umjetnosti, glazbi, arhitekturi..., u svemu.

Već ste rekli da 24 godine radite u istoj kuhinji, od čega ste posljednjih 19 posvetili isključivo progresivnom kuhanju i razvoju vlastita stila. Znači li to da ponavljanje za vas ne dolazi u obzir?



EL BOSQUE ANIMADO (ANIMIRANA ŠUMA)

FOTOGRAFIJA: C. RONDON

Ne, zapravo ne znam. Mislim da je ono što me pokreće inovativnost. Bez inovativnosti ne bih mogao raditi. Ono što želim jest stalno raditi neke nove stvari – osmišljavati nova jela, pronalaziti neke nove putove... Nije mi problem pogriješiti, prihvatiti stvarnost, doživjeti neuspjeh, ali ono što me motivira jest proces inovacije. Ali i ponavljanje je, na neki način, važno. Prošle godine otvorio sam u starome dijelu Valencije lokal El Poblet, koji nosi nekadašnje ime ovog restorana. Ono što tamo radim jest predstavljanje svih povijesnih jela mog rada. Dakle, ono

o čemu je bilo riječi u ovom razgovoru. To, na neki način, jest ponavljanje. Ali, tu u Déniji motiviraju me isključivo kreativni procesi, i to s jednim jedinim ciljem – kako bi se pronašlo nešto novo. Možemo pogriješiti i ne uspjeti u tom naumu, ali konačni je cilj pronaći nešto novo. Nešto novo ne mora značiti da će to biti neko novo jelo. Možda samo nova tekstura neke namirnice, jer smo je pripremili na drukčiji način. I to je već nešto što nas motivira.

Učenici Ferrana Adrije danas čine skupinu najutjecajnijih chefova na svjetskoj kulinarskoj sceni. Kako gledate na avangardnu gastronomiju u razdoblju nakon El Bullija?

Iskreno, mislim da restoran El Bulli neće imati nasljednika. El Bulli je napravio stanku kako bi se u međuvremenu transformirao u zakladu. Ferran Adrià i njegova ekipa sljedeće će godine otvoriti zakladu i donirat će svoj cjelokupni kreativni projekt na uporabu ostalim kuharima svijeta, dakle ne samo u Španjolskoj. Kao što sam rekao, Ferran nije nestao iz svijeta gastronomije, čak nasuprot, mislim da Ferran ne samo da nije nestao, odnosno povukao se, već da će njegova zaklada, kad bude krenula s radom, imati nevjerojatan broj kreativca na raspolaganju, i to cijeli dan, dan za danom. To je dobro za kulinarsvo općenito. Istina je da Ferran više nema restoran nego zakladu, pa tako i ne sudjeluje u natjecanju restorana, ali njegov su rad i utjecaj golemi. Takvo nešto, vrlo vjerojatno, nitko više neće moći ponoviti. Mislim da, premda naravno to nitko ne može

predvidjeti, u budućnosti neće biti slična kuhara ni ekipe, jer Ferran je ekipa, s bratom Albertom i Oriolom Castrom i svima onima koji su prošli kroz njegov restoran. Ne vidim nijednoga kuhara u budućnosti poput njega. Ali to što se Ferran povukao ostavilo je nama, ostalim kuharima slična usmjerenja, više mjesta u medijima. Mnogi od nas vjerojatno imaju dosta sličnosti s Ferranom, ali smo istodobno i jako nezavisni. Mislim da mogu generalizirati, iako govorim u svoje ime. Ja osobno, iako nikada nisam s njime radio, s Ferranom imam isto toliko sličnosti koliko i bilo koji kuhar koji se bavi avangardnim kuhanjem, no istovremeno ja imam svoj osobni način shvaćanja kuhinje, i s te točke gradim ono što držim najvažnijim na svijetu. A to je avangardna kuhinja koja nastaje u Déniji i koja kao lajtmotiv ima nastavak razvoja i inovativnosti. I baš zbog toga svi koji u svojim dnevnicima imaju zapisan posjet restoranu Quique Dacosta, nakon što izađu iz njega, osjećaju da su doživjeli nešto jedinstveno i neponovljivo u životu. ▣