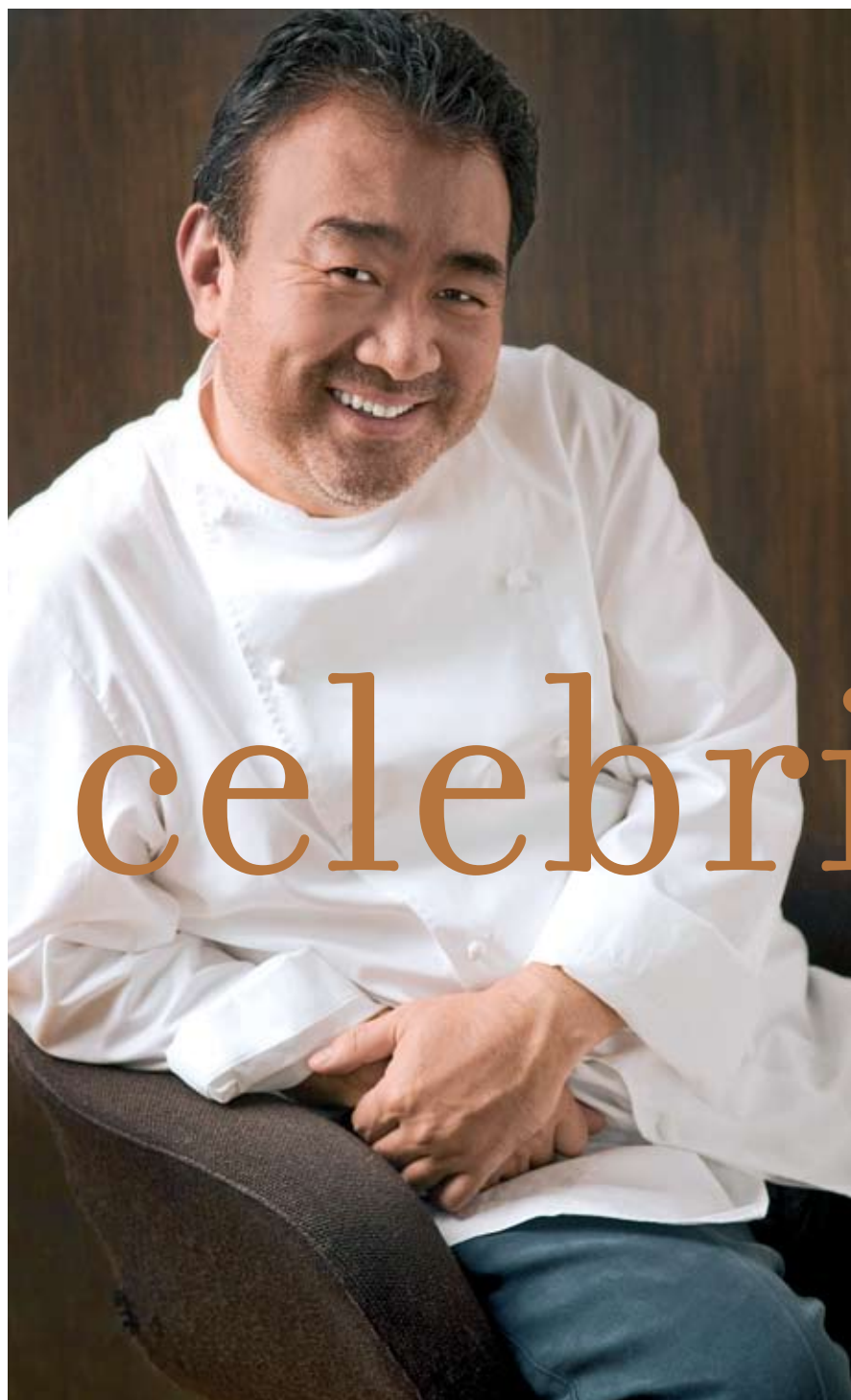


Prvi avstralski



chef



Tekst: **VELIMIR CINDRIĆ**

U doba kada australaska kuhinja napokon izlazi iz anonimnosti, Tetsuya Wakuda je njezino najpoznatije ime u svijetu, chef kojeg su gurmani upoznali zahvaljujući San Pellegrino listi najboljih svjetskih restorana, što svake godine, na temelju glasova 800 chefova i gastro pisaca iz cijeloga svijeta, objavljuje britanski Restaurant Magazine.

celebrity

Nedjelja je navečer u Chicagu, 7. listopada 2007. i u jednom od najpoznatijih svjetskih restorana, Charlie Trotter's, okupilo se ugledno društvo od 80-ak sretnika koji su mogli izdvojiti po 5.000 dolara za večeru kojom slavni restoran slavi svoj 20. rođendan.

Za ovu prigodu, Charlie Trotter u kuhinji je okupio zvjezdanu ekipu svjetskih *chefova*, među kojima su Thomas Keller (restoran French Laundry u Napa Valleyu i Per Sé u New Yorku), Daniel Boulud (Daniel, New



York), Heston Blumenthal (The Fat Duck, Bray), Ferran Adrià (El Bulli, Barcelona) i Tetsuya Wakuda (Tetsuya's Sydney), od kojih svaki priprema jedan slijed. I dok je u sali ugođaj odmjeren svečan, u kuhinji se održava prava zabava prijatelja koji se dugo nisu vidjeli.

- Mi smo prijatelji, tako da je ta prigoda za nas, prije svega bila zabava, s puno šale. To je bila večer za pamćenje, sa sjajnim jelima, pravi doživljaj za gurmane. Ali, za nas je to bilo druženje i zezancija. Sjećam se kako smo se smijali na rastanku, kao djeca koja su se upravo izludirala nakon dugo vremena. Znaite, kad ovaj posao radite tako dugo, iz dana u dan, onda vam ovakvi susreti s dragim prijateljima, s kojima se jako dobro razumijete, dođu kao ispušni ventil. Nedavno sam bio u Singapuru i doznao sam da dolazi i Daniel. Našli smo se i otišli u njegov restoran. Pričali smo i počela su stizati jela, a onda nam je glavno jelo donio Jean-Georges Vongerichten. Ja sam ostao u čudu i rekao:

- Otkud ti ovdje, što to radiš?

Na što on kaže:

- Ma, morao sam doći pomoći Danielu, on mi je kao brat, puno me zadužio.

Dok je skupljao tanjure od prethodnog jela, nagnuo mi se i šapnuo:

- Izlazim ranije s posla, mogu li poslije doći u tvoj restoran?

Smijali smo se kao ljudi. Možete misliti - dvojica od nekoliko najslavnijih svjetskih *chefova* izvedu takav štos da bi me iznenadili. Rekao sam vam, kao djeca

U Australiju je stigao 1982., s malim kovčegom, dobrim apetitom i ljubavlju za hranom. Tada 22-godišnjaka, koji nikada nije pohađao školu za kuhare, na kontinent južne hemisfere privukla je fascinacija koalama i klokanima, ali i jedan mladenački san.

- prisjeća se tog susreta sa svojim slavnim kolegama Tetsuya Wakuda, najutjecajniiji australski *chef* i vlasnik čuvenog sidnejskog restorana Tetsuya's, u čijem baru, nakon ručka, razgovaramo uz pogled na japanski vrt u dvorištu lokala.

U doba kada australska kuhinja

napokon izlazi iz anonimnosti, Tetsuya je njezino najpoznatije ime u svijetu, *chef* kojeg su gurmani upoznali zahvaljujući San Pellegrino listi najboljih svjetskih restorana, što svake godine, na temelju glasova 800 *chefova* i gastro pisaca iz cijelog svijeta, objavljuje britanski Restaurant Magazine. Na toj je listi Tetsuya's od samog njezina početka 2002. godine, kada je osvojio i naslov „Najboljeg restorana Australazije“.

U međuvremenu, od 2005. do 2007. bio je plasiran među pet lidera liste. Tetsuya je ujedno i prvi australski *celebrity chef*, kojeg prate i epiteti „najoriginalniji“, „najkreativniji“ i „najuspješniji“. Prema riječima Charlieja Trottera, on je „član elitne skupine svjetskih *chefova*, koji su, svojim osobnim stilom i jedinstvenim pristupom hrani, utjecali i na druge

chefove“.

Njegova životna priča vrlo je zanimljiva i neobična. Odrastao je u Hamamatsuu, gradu na najvećem japanskom otoku Honshu, a djetinjstvo je proveo uživajući u pecanju i jelu. U Australiju je stigao 1982., s malim kovčegom, dobrim apetitom i ljubavlju za hranom. Tada 22-godišnjaka, koji nikada nije pohađao školu za kuhare, na kontinent južne hemisfere privukla je fascinacija koalama i klokanima, ali i jedan mladenački san.

- Kada sam odlazio u Australiju, namjera mi je bila ostati godinu dana. No, godina se pretvorila u dvije, pa tri., a sada sam tu već 28 godina. A zapravo mi je krajnji cilj bio otići u Sjedinjene Države, jer me oduševljavala zapadnjačka kultura. Bio sam mlad, a onda je čovjek sav u filmovima, magazinima, pričama... Ali, Australija me osvojila i ostao sam tu - pripovijeda tihim glasom Tetsuya.

Došavši u Sydney shvatio je da je njegov engleski vrlo nepouzdan, a znanja o Australiji mala. No, ono što je sigurno znao jest da jako voli hranu, pa mu se učinilo logičnim da potraži posao u restoranu. Ubrzo se našao u kuhinji restorana Fishwives, gdje je prao suđe, čistio ribu i radio sve moguće pomoćne poslove.

- Nemam formalne kulinarske naobrazbe, ali obožavam kuhanje. No, da biste voljeli kuhati najprije morate voljeti jesti, i to strastveno. Morate uživati u uzbuđenju koje hrana proizvodi na vašem nepcu i u glavi. Zato sam uživao i čistiti ribu u tom restoranu. Tisuće riba, dan za danom... - objašnjava svoje razmišljanje Tetsuya.

Nakon godinu dana u sve se umiješala sudbina. Upoznao je poznatog sidnejskog *chefa* i restoratera Tonyja Bilsona, koji mu je ponudio da dođe raditi kao *sushi chef* u Kinsela's, jedan od njegovih restorana. Bilo je to doba kada se *sushi* tek pojavio u Australiji i bio još uvijek jako daleko od svjetskog trenda kakav će postati do konca tog desetljeća.



No, Tetsuyu je za taj posao, uz kratko iskustvo u profesionalnoj kuhinji, najviše kvalificiralo to što je Japanac.

- Volio sam *sushi*, ali nisam bio *sushi chef*. To je poseban zanat koji se uči godinama, najmanje šest-sedam. Naravno, znao sam metodu i kakav treba biti okus. No, imao sam sreću da je *sushi* tu još bio velika nepoznanica. Stisnuo sam zube i počeo raditi, ali na svoj način, gledajući na to što ljudi vole. Tada su rijetki htjeli jesti sirovu ribu, pa sam ju ja marinirao, dodavao malo tartar umaka i slične stvari, čak i *roast beef*. Dakle, radio sam *sushi* koji je bilo prihvatljiv zapadnjačkom ukusu i dobro sam pazio što radim, jer su mi odmah rekli - ako zabrljaš, letiš - smije se Tetsuya.

No, puno bitnije od spravljanja *sushija* bilo je to što je Tetsuya shvatio da bi kuhanje moglo postati njegova budućnost. Kinsela's je ubrzo postao njegova škola u kojoj će svladati i osnove klasičnih francuskih tehnika, otkriti nove okuse i početi eksperimentirati. Svemu je pomoglo i to što nije bio opterećen formalnim obrazovanjem japanskog *chefa*, pa je polako počeo kombinirati japansku jednostavnost i francuski način, nešto što će u sljedećih desetak godina formirati u svoj jedinstven stil.

No, prije svega trebalo mu je iskustvo. Nakon Kinsela, nanizao je kuhinje čitavog niza sidnejskih restorana i potom osjetio da je spreman za korak dalje. S prijateljem, bivšim natkonobarom iz Kinsela, otvorio je u blizini Chinatowna vlastiti restoran i dao mu ime Ultimo, prema četvrti u kojoj se nalazio. Tu se Tetsuya prvi put susreo s nečim novim.

- Nisam imao pojma o poslovnoj strani vođenja restorana. Apsolutno ništa. Bože, kakva je to bila borba... Tamo sam skupo naučio sve lekcije. Nisam mogao dobiti nikakav kredit, pa sam dobavljačima morao plaćati u gotovini, svaki dan. No, vac je odlazio prije negoli je došao. No, prošla je godina dana i restoran je postao popularan. Ali, to nije bio stabilan posao. Jedan dan bi imali 20, drugi 30, pa treći 40 gostiju. A onda tri dana zaredom nijednog. Onda opet 40, 20, pa dva... Posao je išao kao jo-jo. Nisam imao novca, ali sam imao vremena i namirnice, pa sam mogao smišljati nova jela. Vježbao sam, isprobavao, učio i napredovao. Onda sam odlučio - ako ovog tjedna ne bude posla, *sayonara*. Ali, došao je vikend i s njim gosti, a u nedjeljnom izdanju novina izašla je odlična kritika. Nakon toga, restoran je odjednom bio prepun - prisjeća se Tetsuya.

Naučivši lekcije, u novi je posao krenuo 1989. - sa suprugom. Ovoga puta iznad ulaza je stavio svoje ime - Tetsuya's, a za mjesto odabrao simpatičnu četvrt Rozelle. Restoran je imao samo 20 mjesta i kuhinju od nekoliko kvadratnih metara. No, pratili su ga njegovi stalni gosti, kao i kritika (1992. Morning Harald dao mu je najvišu ocjenu od tri kuharske kape), pa je u sljedećih deset godina restoran bio stalno pun, a liste čekanja, iako je lokal s vremenom proširio, svakim danom sve dulje. Nije bilo jelovnika, već samo degustacijski meni, prvi te vrste u Australiji. On je poslužio da Tetsuya definitivno formira svoj stil, iznimno osobeni pogled na hranu koji će ga dovesti u svjetski kulinarski vrh.

Definirani stil trebao je novu, veću pozornicu, mjesto gdje bi ga Tetsuya usavršio i filigranski dotjerao u čitavoj seriji

Tetsuya u Singapuru



Prošle godine, Tetsuya Wakuda krenuo je i izvan Australije i otvorio novi restoran u ultra-modernome resortu Marina Bay Sands u Singapuru. Resort čija je izgradnja koštala nevjerovatnih 8 milijardi dolara zadivio je kako arhitekturom, tako i sadržajima (casino, hotel s 2.561 sobom, izložbeno-kongresni centar, dvije koncertne dvorane, shopping mall, muzej umjetnosti i znanosti, dva plutajuća paviljona, 340-metarski SkyPark i 150-metarski bazen, oba na visećoj platformi ovješenoj 67 metara iznad sjevernog tornja).

Među atrakcijama je i 15-ak restorana, među kojima su i oni zvjezdanih *chefova* Marija Batalija, Daniela Bouluda, Wolfganga Pucka, Santija Santamarije, Guya Savoya... Tetsuyin Waku Ghin nije kopija njegova sidnejskog restorana Tetsuya's, već predstavlja evoluciju njegova stila. U velikom prostoru ima mjesta za samo 25 gostiju, što je u Singapuru veliki luksuz. Jela iz degustacijskog menija (330 dolara, bez vina, poreza i napojnice) spravljaaju se pred gostima u iznimno intimnom ugođaju.

- Želio sam napraviti nešto sasvim drugo. Zašto *chef* ne bi kuhao pred gostom, poslužio ga i razgovarao s gostima. U tome uživam, jer je to bit ugostiteljstva. S druge strane, u Singapuru se ne moram osvrutati na sezonu, mogu rabiti namirnice iz cijeloga svijeta, što u Australiji, zbog restriktivnog uvoza ne mogu. Na tanjuru mogu zajedno imati jelo iz dvije različite sezone. To je strašan izazov za mene. No, suština svega je da sam, nakon Tetsuya'sa, želio raditi nešto na osobnoj razini - pojasnio nam je Wakuda.

autorskih jela. U studenome 2000. preselio je restoran u sidnejski Chinatown. Zgrada i okućnica u Kent Streetu bili su zaštićeni spomenik kulture, pa ih je Tetsuya oprezno preuređio u nešto što je, posebno zbog japanskog vrta sa slapom u dvorištu, podsjećalo na japanski restoran, a opet nije bilo to. Napokon se našao u svom restoranu snova („Moram priznati da je moj pravi san bio restoran sa samo osam mjesta, što nije bilo realistično, jer za takvo nešto ne možete dobiti dozvolu“, reći će Tetsuya).

Tetsuyina kulinarska filozofija temelji se na čistim okusima, koji su istovremeno vrlo izraženi i posve rafinirani. Njegova su jela kombinacija japanskih i francuskih elemenata, a sve se temelji na vrhunskim australskim namirnicama.

Neki njegovu kuhinju nazivaju japansko-francuskom, neki francusko-japanskom, a neki fuzijskom.

- Pravilo koje sam preuzeo iz japanske kuhinje glasi - jednostavnost prikazati na tanjuru kao obilje. U središtu svakog jela je namirnica koju nastojim prikazati u njezinoj biti, ističući njen okus i sve fine nijanse. Pritom, najvažnije mi je da postoji harmonija okusa i da ništa ne zasjenjuje druge elemente na tanjuru. U mojim jelima naći ćete francuske utjecaje, neka će imati kineske, a druga japanske korijene. Bitno mi je samo da gosti u mojim jelima uživaju, a uopće mi nije važno kako će to netko nazvati. Ako trebam sam definirati svoju kuhinju onda je to - hrana. Sigurno nije ni japanska ni francuska, jer rabim i kineske namirnice, ali i maslinovo ulje, sve što mi se sviđa. Što se tiče mog stila, slobodan sam kao ptica - pojašnjava nam bit svoje filozofije Tetsuya.

Doživljaj koji gostu pruža posjet restoranu Tetsuya's (rezervacije su popunjene mjesecima unaprijed) imitira jednako *kaiseki*, tradicionalni japanski višeslijedni obrok, kao i francuski *menu degustation*. Zajedničko im je da jela jednog i drugog uključuju čitav niz različitih kulinar-skih vještina i tehnika, složenu pripremu i prezentaciju jela. Tetsuya se u svom degustacijskom meniju (\$210, bez pića) povodi svojom životnom filozofijom - uživati u malim, jednostavnim stvarima. Istodobno, velikim rasponom poslužene hrane, udovoljava i japanskome poimanju gostoljubivosti.

Naš je meni od 14 slijedova bio zorni prikaz takva pristupa. Juha od kestena, pacifičke kamenice s vinskim octom i đumbirom i *carpaccio* od lubenice uveli su nas u niz ribljih jela - *sashimi kingfish* s crnim grahom i narančom, marinirani novozelandski škampovi sa skorupom i junsajjem (azijska zelenolisnata biljka), filet barramundija (pacifički grgeč) s artičokama na žaru i pireom od češnjaka i *confit* oceanske pastrve s algom, celerom i jabukom, od kojih je posljednje Tetsuyino najpoznatije jelo, pri čemu se riba najprije marinira u maslinovu ulju i začinskim travama, a potom spravlja 7-8 minuta u pećnici na iznimno niskoj temperaturi, tako da riba ne promijeni originalnu narančasto-crvenu boju.

Tetsuyina kulinarska filozofija temelji se na čistim okusima, koji su istodobno vrlo izraženi i posve rafinirani. Njegova su jela kombinacija japanskih i francuskih elemenata, a sve se temelji na vrhunskim australskim namirnicama. Neki njegovu kuhinju nazivaju japansko-francuskom, neki francusko-japanskom, a neki fuzijskom.



Charlie Trotter o Tetsuyi

Tetsuyin najbolji prijatelj među svjetskim chefovima je Charlie Trotter, intelektualac koji je u svijet kuhanja krenuo nakon što je završio studij političkih znanosti i filozofije („Nas smo dvojica isto godišće, obojica nemamo formalno kulinarsko obrazovanje i obojica smo rastavljeni“, primijetit će Tetsuya).

O svome je kolegi rekao:

- Kada sam prvi put probao njegova jela, znao sam da taj čovjek obožava jesti... Kad god mogu, nađem vremena kuhati i, prije svega, družiti se s Tetsuyom. Uživam u njegovu društvu. Njegova mirnoća i blagost imali su ogroman utjecaj na moj pristup životu i kuhanju. On je jedan od rijetkih chefova čiji je duh potpuno u skladu s njegovom kuhinjom. Oboje krasi čistoća, potpunost i ravnotežje... Usput, jesam li spomenuo da obožava jesti?

Prijelaz na mesna jela bio je u obliku pirjanog volovskog repa s morskim krastavcem i yuzuom (japansko citrusno voće), a potom su zaredali prepelica umotana u pancetu, polako pečena pačja prsa i janjeći hrbat, gdje su francuske tehnike kombinirane s azijskim elementima. Deserti su, pak, bili primjereni posve zapadnjačkome nepcu. Sve zajedno, značajki i skladno osmišljen obrok.

- Znače, osnovna namjena restorana je okrijepa, čemu ja dodajem još emocije i neku vrst eskapizma. Hrana okuplja i zbližava ljude, ali omogućuje i duhovno zadovoljstvo. Ja sam tu, prije svega, da to omogućim, a ne da izrazim sebe ili zaradim novac. Ako o kuhanju mislite samo kao o vlastitom probitku i poslu, nikada nećete uspjeti. Morate u tome uživati. Bez strasti i užitka, vještina vam neće biti dovoljna - objašnjava Tetsuya, dok se upućujemo razgledati njegovu zbirku iznimno vrijednih radova skulptora Akija Makigawe i keramičara Mitsua Shojija.

- Pogledajte tu ljepotu. Znače, sluha nemam nimalo, pa ne mogu pjevati niti svirati, a nemam talenta ni za crtanje. Otud moje divljenje glazbenicima, umjetnicima... - kaže Tetsuya.

Čovjek koji je kao dječak volio pecati, danas se toj strasti povremeno odaje na svom drvenom brodu usidrenom na Tasmaniji. Bez obzira na slavu i priznanja, kuhanje, pečenje i prijatelji najvažnije su stvari u Tetsuyinu životu.

- Skroman sam, a nagrade su mi samo poticaj da budem još skromniji i da radim još marljivije. O mirovini i ne razmišljam. Kad sam imao 20, mislio sam da ću otići u mirovinu s 40 i samo pecati. No, kasnije sam to odgodio do četrdeset i pete, a sad do 60. Ali, pogledajte to s druge strane. Ako svaki dan uživati i samo pecate, onda nemate godišnjeg odmora. Ali ako nešto radite, veselite se odmoru i jedva ga čekate. Vidio sam previše ljudi u mirovini koji ništa ne rade i strašno se dosađuju. Imaju novac, vremena, sve..., ali ne uživaju. Rekao sam sam sebi - to si ne bih poželio. Jako sam sretan što kuham, što su moji gosti zadovoljni i što širom svijeta imam dragih prijatelja. To je moje najveće bogatstvo - povjerio nam je na kraju Tetsuya. ☺

