

Moskovski susret na vrhu: Znanost i kuhanje



#TWINSCIENCE

VELIMIR CINDRIĆ

Kada sam početkom studenoga stigao u Moskvu, dočekalo me u to doba neuobičajeno toplo vrijeme za taj grad i sumorna kiša te ubitačno probijanje kroz poslijepodnevnu prometnu gužvu od zračne luke Šeremetjevo do hotela StandArt u središtu grada u kojem sam odsjeo (poslije će se pokazati da se nije radilo samo o rush houru nego o normalnoj moskovskoj pojavi, gdje se svi transferi radije mjere u satima negoli minutama). No, to me nimalo, shvatit ćete, nije podsjetilo na seriju akcijskih komedija s Jackijem Chanom i Chrisom Tuckerom, niti na bilo koji hladnoratovski špijunski krimić, a još manje mi pokvarilo raspoloženje. Razlog je bio jednostavan jer je preda mnom bilo cjelotjedno uživanje u jednom od trenutačno najuzbudljivijih restorana u svijetu te dvodnevni festival u njegovoj organizaciji, s mnoštvom zanimljivih predavanja i prezentacija, kao i atraktivne večere, a prije svega upoznavanje novih ljudi i druženje sa starim znancima.

Restoran koji spominjem je, naravno, Twins Garden, o kojem sam nedavno pisao na ovome mjestu, tekst u kojemu sam se više bavio pojedinostima o povijesti i biti te poprilično originalne pojave. Tu ću samo podsjetiti da je Twins Garden čedo braće identičnih blizanaca Ivana i Sergeja Berezutskog te ujedno svojevrsna simbioza prirode i znanosti. Naime, jedan od braće zagovornik je poljodjelstva i poljoprivrede, a drugi pristalica napredne tehnologije. Nakon dugog puta od prvih koraka u kuhinji do broja 19. na listi The World's 50 Best Restaurants, njih dvojica nastavljaju s učenjem, procesom kojega je dio i Twins Garden Festival.

Prvo, prošlogodišnje izdanje tog festivala bilo je posvećeno vrtu i održano je na vlastitoj farmi braće u Kaluzhskom kraju.

Tada je glavna ideja bila pokazati koliko je važno da chefovi preuzmu kontrolu nad kvalitetom sastojaka.

Ovogodišnje, pak, izdanje održano je pod novim imenom - „Twins Science International Festival“, koje već ukazuje na spomenutu simbiozu, ali i na međunarodnu važnost priredbe. U fokusu programa, naime, ovoga su puta bili znanost, obrazovanje i integracija novih tehnologija u strukturu restorana. Glavna svrha bila je prenošenje znanja i međunarodnog iskustva na mlade kuhare i ljude koji su istinski zainteresirani za ove teme.

Ono što me odmah zaintrigiralo jest da je oba dana, kako u prijednevnom, a posebno u poslijepodnevnom programu, bilo popunjeno svih 750 mjesta vrlo ugodnog auditorija Digital Business Spacea u središtu Moskve, da je publika bila većinom mlada i da se tjednima prije tražila karta više. Domaćini su, naime, odlučili da karte budu podijeljene besplatno, prvenstveno učenicima ugostiteljskih škola, jer su se bojali da bi i najniža cijena, na žalost, bila previsoka za mnoge od njih. Kada sam vidio s kolikim je uzbuđenjem i žarom praćena svaka riječ s pozornice (uz simultano prevođenje), kako se sve snimalo na mobitele, zapisivalo u bilježnice te koliko se mladih poslije željelo fotografirati sa sudionicima i dobiti posvetu u primjerke knjiga, bilo mi je jasno da je taj potez bio itekako dobar. Očito je da zanimanja za najnovija dostignuća među mladim kuharima i profesionalcima ima napretek, barem u Moskvi, i da je ovim događanjem posijano sjeme koje će u budućnosti dati itekakve rezultate.

Oba dana publika je zajedno sa Sergejem i Ivanom, različitim znanstvenicima, stručnjacima, novinarima i piscima iz Rusije i drugih zemalja, imala prilike pratiti predavanja i majstorske teča-



jeve o tome kako znanost integrirati u modernu gastronomiju. Među govornicima najzvučnija su imena bili instruktor sveučilišta Yale, Harold McGee, znanstveni novinar Bob Holmes, chefovi restorana s Michelinovim zvjezdicama - Oriol Castro, Massimiliano Alajmo, Gert de Mangleer i Joris Bijdendijk, te, prema listi 50 Best, chef i vlasnik najboljeg restorana u Latinskoj Americi, Mitsuharu Tsumura. Drugi dio Festivala bio je u obliku four-hands večera (u ovom slučaju, zbog braće, six-hands) i pružio je praktični uvid u ono o čemu se govorilo na pozornici.

Nakon što sam večer ranije kušao već slavni „Povrtni meni“ Twins Gardena popraćen još slavnijim povrtnim vinima (o tome sam pisao u prethodnome tekstu), prvoga dana službenog programa našao sam se u prvome redu gledališta u društvu uglednih gostiju. Po otvorenju i prigodnom video javljanju Hestona Blumenthala i Ferrana Adrije (na iznenađenje publike, ali i same braće Berezutski), kako to i priliči, Ivan i Sergej demonstrirali su pripremu nekoliko svojih zaštitnih jela, među kojima je bilo i začudno pod imenom „Voda“, jedno od glijiva, zatim s ikrom morskog ježinca..., dok je skupina ruskih znanstvenika objasnila do kud se stiglo s projektom 3D printanja hrane (do vjerne replike, recimo, rib-eye odreska ima još dosta posla, dok se već danas može, uvjerili smo se i sami, vrlo uspješno isprintati nešto nalik mljevenju mesu).

Velika zvijezda jutarnjega programa bio je kanadski znanstveni novinar Bob Holmes, autor popularne knjige „Flavor: The Science of Our Most Neglected Sense“ (Okus: Znanost našeg najzanemarenijeg osjeta), objavljene 2017. Bob je već više od dva desetljeća suradnik magazina New Scientist, međunarodnog znanstvenog izdanja s gotovo milijun čitatelja širom svijeta,

a također je pisao i za časopise kao što su Science, Health, US News & World Report i National Wildlife te za dnevnik San Francisco Chronicle i druge publikacije. Doktorirao je ekologiju i evolucijsku biologiju, a njegovi se interesi kreću širokim poljem osjetilne znanosti, evolucije, antropologije, ponašanja, astrobiologije i znanosti o životu.

Holmes, s kojim sam se imao prilike družiti čitavoga tjedna, vrlo je simpatičan i jednostavan čovjek kojeg je itekako iznenađilo zanimanje mladih za njegov rad. Naime, njegova je knjiga nedavno objavljena u ruskome prijevodu i iz moskovskih je knjižara doslovno nestala nekoliko tjedana prije festivala pa je izdavač brže-bolje morao u glavni grad povlačiti primjerke dostavljene u različite dijelove Rusije.

Holmesova prezentacija, koja se temeljila na onome o čemu popularno piše u knjizi „Flavor“, bila je iznimno zanimljiva i zabavna, a bavila se brojnim pitanjima - razlikovanjem okusa sličnih namirnica, zašto sir roquefort ima zajedničkih elemenata arome sa smrdljivim nogama, zašto je kolač najukusniji na bijelim tanjurima, kako vinski stručnjaci varaju nos, kako govorni jezik utječe na okus... Jedna od Bobovih specijalnosti je i proučavanje kako kulinarski profesionalci osmišljavaju savršene zalogaje, kako chefovi dolaze do novih, zanimljivih kombinacija okusa, pa čak i to kako matematički složiti savršeni nadjev za pizzu.

Poslijepodnevni dio programa otvorio je Oriol Castro, jedan od tri chefa (sva trojica su nekadašnji sous chefovi Ferrana Adrije) avangardnog restorana Disfrutar iz Barcelone (dvije Michelinove zvjezdice), devetog najboljeg na svijetu prema listi 50 Best. On je, u jednoj verziji prezentacije koju sam vidio na



ovogodišnjoj Gastronomici, pokazao da još nije izmišljeno sve što se tiče upotrebe masti u kuhinji. Polazeći od običnog stroja za tradicionalnu izradu čokolade, pokazao je kako se mogu stvoriti masti i ulja različitih okusa i tekstura, i to „koncentrirajući okuse na jedinstven način“. Pojasnio je kako su u Disfrutaru najprije napravili čokolade s različitim ukusima (čokolada se sastoji od čvrstih tvari, masti i emulgatora), pa se potom poigrali s različitim vrstama masti, kako bi stvorili čokoladne, uljne ili složence na temelju maslaca (sve vrste masti – od različitih vrsta ulja i pileće kože do masti s pršuta), kako slane tako i slatke, s neobjašnjivim teksturama.

Nakon Castra, na pozornicu je izašao Mitsuharu „Mischa“ Tsumura, chef restorana Maido iz Lime, Peruanac japanskog podrijetla i čovjek kojeg s pravom drže najvećim živućim chefom nikkei kuhinje (pojednostavljeno - peruansko-japanska). Danas Tsumura usmjerava svoje avangardno istraživanje na Amazonu, kombinirajući egzotično voće s intenzivnim ukusima nikkei kuhinje. Iz prašume je donio mnoštvo egzotičnih namirnica koje rabi u svojoj kuhinji, a posebno se pozabavio mocambom (plod biljke theobroma bicolor).

Theobroma bicolor je biljka iz roda theobroma (sljezovke), kojoj pripadaju i biljke kaka. Njezini su plodovi doista vrlo slični kakaovcu - slične veličine, vanjska ljuska varira od zelene do smeđe boje, ovisno o tome koliko je zrela, drvenasta je, a u sebi skriva četiri sjemenke koje se mogu jesti svježe, tostirane ili pržene s jajima, kao i u jednostavnim jelima, što je dio tradicionalne kulture hrane domorodaca. Oduvijek je bila simbol siromaštva, iako su mocambo ljudi nazivali „voćem bogova“. Sada je ponovo otkrivena i, nakon uspjeha kakaovca, raste joj

popularnost. Tsumura je stvorio mrežu s malim proizvođačima koji su tvrdoglavo nastavili uzgajati i koji su zauzvrat tražili od velikih chefova, poput njega, da ga promoviraju u kuhinji.

Prvi dan završio je večerom braće Berezutski s Jorisom Bijdendijkom, chefom amsterdamskog restorana Rijks (jedna Michelinova zvjezdica, smješten u sklopu čuvenog Rijksmuseuma). Braća i Joris podijelila su ravnopravno 12-sljedni meni koji je sadržavao brojne highlighte – tartar od škampa s kremastim curryjem i ikrom pastirve, juha od kupusa s kremastim žumanjkom, tortica s brizlom, sirova jakopska kapica s algom codium, millefeuille od cikle s dashijem i uljem od peršina (sve Rijks) te morski ježinac s pasjim trnom i pečenom bundevom, dalekostočni morski puž s rajčicama i „malinama“, prepelica, bakalar sa Sahalina s čičokom i umakom od pasjeg trna, janjeći kotleti s papričicom padron i feijoom (egzotično voće iz Kolumbije i Brazila), ukiseljena rajčica s mousseom od bijele čokolade i sorbetom od gorčice (sve Twins Garden).

Nakon večere naša manja skupina odšetala je do Crvenoga trga pješačkom zonom čije su ulice, kao i mnoge druge moskvske, bile okićene raskošnim „božićnim“ svjetlima (zapravo gore tijekom čitave godine), što je bio zaista lijep doživljaj. Doduše, Jasha, sous chef Loris Bijdendijka stalno je kukao da ga je Moskva razočarala jer nije bilo snijega do koljena te stoga što je temperatura viša negoli u Amsterdamu (sa sobom je, posve bespotrebno, ponio najdeblju odjeću i najčvršću obuću). Osim toga, duhoviti mladić nizozemsko-surinamskog podrijetla stalno je morao pojašnjavati da se ne zove Jakov (otkud ideja roditeljima da mu nadjenu ime Jascha nije znao objasniti).



Drugoga dana među najzanimljivijima je bila prezentacija Massimiliana Alajma iz restorana Le Calandre u Rubanu kod Padove (tri Michelinove zvjezdice), o čijem sam radu detaljno pisao u *Iću & piću*, uz ekskluzivni intervju s lica mjesta koji smo obavili kolega Damir Fabijanić i ja. Alajmo je demonstrirao nekoliko novih tehnika (primjerice, dobivanje mesnate konzistencije od povrća) i jela svog restorana. Alajmo je, zbog neobične popularnosti talijanske kuhinje u Rusiji, bio jedan od najtraženijih za fotografiranje među mladom publikom.

Jednako mu je parirao i Joris Bijndijk koji je objasnio ideju i pripremu nekih jela koje smo imali prilike kušati prethodne večeri. Sljedeći je bio Gert de Mangleer, donedavno chef belgijskog restorana Hertog Jan, koji je ove godine zatvoren na vrhuncu slave, s najvišom ocjenom Michelina. Gert se osvrnuo na svoj profesionalni put i razvoj Hertog Jana te razloge njegova zatvaranja. Sada, naglašavajući da je iznimno zadovoljan, priprema otvorenje već četvrtog casual lokala pod svojom robnom markom. Za publiku je demonstrirao pripremu nekoliko jela koja su proslavila Hertog Jan.

Festival je trijumfalno zaključio Harold McGee, prema reakciji publike očito najveća zvijezda priredbe (premda njegova, sada već kulturna, knjiga „On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen“ nije objavljena u Rusiji). Čitateljima ne moram objašnjavati o kome se radi, jer su izvadci iz Haroldove knjige redovito objavljeni u izdanjima *Ića & pića*. McGee je svojim izlaganjem pružio pregled svoga rada i objasnio njegovu svrhu, zbog čega su mu zahvalni mnogi profesionalci i kuhari amateri u čitavome svijetu. Podsjetimo tek da „On Food and Cooking“, iako je namijenjen i profesionalcima, popularnim rječnikom pruža uvid u znanstveno razumijevanje pripreme hrane. Daniel Boulud ovu je knjigu nazvao „obveznom za svakog kuhara koji posjeduje ispitivački um“, dok je Heston Blumenthal izjavio da je knjiga izvršila najveći utjecaj na njegovo kuhanje.

S Haroldom McGeejem sam se družio tijekom čitava boravka u Moskvi, a s njim, Bobom Holmesom, Susanom Nieto (dnevna duša i srce restorana Mugaritz), švedskom novinarkom Malin Nordblom i američkom publicisticom Carlom Capalbo dijelio sam stol na svečanim večerama. Kao i Holmes, i McGee je vrlo pristupačan i simpatičan čovjek (često odlika najvećih,

složit ćete se), pa je za stolom bilo vrlo zanimljivih razgovora a i još više šale.

Navečer nas je čekala još završna svečana večera koju su zajednički priredili braća Berezutski i Mitsuharu Tsumura iz restorana Maido. Ovaj put posluženo je deset sljedova, po pet svake kuhinje – tuna toro tartar sa „žumanjkom“ morskog ježinca i ocopom (glatki peruanski umak od huacataya, izvorno iz grada Arequipa), zatim poda tiradito (dnevni ulov) s peruanskim kremastim grahom i tigrovim mlijekom (citrusna marinada za ceviche), sudado (crni bakalar, fermentirani kukuruz i morske alge), wagyu rebrica s umakom aji (pikantni peruanski zeleni umak), theobroma tricolor sa sladoledom od sjemenki macamba, umakom shoyu (umak od soje i pšenice) i hrskavim grahom sa slaninom (sve Maido) te mozzarella od krumpira s hrskavim kavijarom, „račje“ gljive, rakovi s Kamčatke s dry-aged kupusom, kozlic s kruškom i morskim algama te morski ježinac, persimon i pasji trn (sve Twins Garden).

Kao i uz prethodnu večeru, koju su Ivan i Sergej priredili s Lorisom Bijndijkom, poslužena su birana vina iz jednog od najbogatijih restoranskih vinskih podruma Rusije, među kojima se našlo i nekoliko izvrsnih ruskih (ukoliko vam se ukaže prilika, posebno preporučujem kušati Gewürztraminer Ramato 2018 i Pinot Noir „Take Me Out Tonight“ Uppa Winery 2016, oba iz radionice vinara Pavela Shvetsa).

Preostao nam je još samo after party, koji se održao u lokalu Wine & Crab (pisao sam već o njemu – koncept: vrhunska vina i 35 vrsta rakova), uz dobru glazbu i sjajnu ponudu vina i jela od rakova (čak je i desert baba au rhum bio nadjeven slatkim mesom kraljevske krabe s Kamčatke). After party zatvorili smo Harold McGee i ja, ne zato što smo nepopravljivi partijaneri, već stoga što je pred našim hotelom njega limuzina za Šeremetjevo čekala u 4, a mene u 5 sati. Ostali su imali luksuz od nekoliko sati spavanja. Nas dvojica smo to ostavili za let (njegov je ipak bio pogodniji, s obzirom da je odredište bio San Francisco). Usput, za boravka u Moskvi nisam popio niti jednu votku, a i s kavijarom je bilo umjereno. Domaćini ionako kažu da je to samo stereotip.