

Jogurt s džemom od maslinova ulja i rabarbarom i gusja jetra dizajnirana poput molekule DNK samo su neki od specijaliteta "ludog znanstvenika u kuhinji" kojega smo posjetili u njegovu njujorškom restoranu

Alkemija na Lower East Sideu

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Mirna je večer na njujorškom Lower East Sideu, pa televizijska ekipa koja usred spleta psihodeličnih trgovina i boemskih barova ulazi u restoran s malim neonskim natpisom wd~50, dje-luje u najmanju ruku neobično.

Još neobičnije, predvodi ju **Heston Blumenthal**, britanski molekularni chef, koji kreće ravno prema kuhinji, gdje ga čeka čovjek duge ravne plave kose u crnoj pregači. "Hey, Heston", pozdravlja ga i dodaje - "Tu je još netko koga poznáš". "Tko?" pita zbunjeno Blumenthal. "Pogodi", zadirkuje ga Wylie Dufresne dok mu pogled skreće

FINE DINING
Prilično mirna atmosfera i ne pretjerano velik prostor nikako ne odaju dojam da je riječ o vrhunskom američkom hramu molekularne gastronomije



preko Hestonova ramena. Iza Blumenthala, naime, nasmiješen stoji **Ferrán Adrià**, najveći revolucionar suvremene kuhinje. Slučajan susret dvojice giganta znanstveno-tehnološke kuhinje u restoranu mlađeg kolege istih nazora, scenarij je o kakvu je Blumenthal, koji snima serijal za BBC, mogao samo sanjati. Puteve triju *chefova*, koje najčešće povezuje kontroverzni izraz "molekularna gastronomija", mogla je spojiti samo čarolija New Yorka.

Wylie Dufresne, 38-godišnji chef i vlasnik restorana **wd~50** (ime sadržava Wyliejeve inicijale i ulični broj, ali i aluziju na poznati tehnički sprej) vodeći je, neki kažu i jedini pravi američki predstavnik onoga što se najčešće naziva molekularnom gastronomijom. No, usprkos usponu s mnogim priznanjima, njegov današnji status zapravo obilježava niz pobjeda bez završnog udarca. Naime, 2000. bio je nominiran za titulu *Rising Star Chef of the Year* prestižne *Fundacije James Beard*, a četiri godine kasnije njegov je wd~50 nominiran u kategoriji *Best New Restaurant*, no oba gastronomska Oscara su mu izmakla. Najprestižnije glasilo industrije, britanski *Restaurant Magazine*, 2005. ga je svrstao na 34. mjesto godišnje liste 50 najboljih svjetskih restorana (sam ulazak na listu iznimno je

težak), a magazin New York početkom 2006. na "astronomsko" četvrto mjesto gradskih restorana i ocijenio s četiri zvjezdice. U prvom izdanju Michelina za New York, wd~50 zaradio je zvjezdicu (druga je, kažu, izmakla samo zbog velike konkurencije), koju drži već četvrtu godinu zaredom. *Fundacija James Beard* 2007. nominirala ga je, u kategoriji *Best New York Chef* - ponovo zao-bišla. Prošle godine kritičar New York Timesa Frank Bruni dao je njegovu restoranu tri zvjezdice i, po tko zna koji put, uskratio najvišu ocjenu.

"**KAD SAM OTVORIO** restoran, bio sam jako avangardan i New York je postavio gard. Onda sam malo odstupio, ali popustio je i New York. Sada pokušavam održati neku ravnotežu", komentira Dufresne reakciju publike na njegovu provokativnu kuhinju.

Mada pripada nešto starijoj generaciji, zbog kuhinje pod utjecajem Adrije i Blumenthala, te pridjeva *the cutting edge*, mnogi ga svrstavaju u isti koš s čikaškim postmodernistima **Grantom Achatzom**, **Homaruom Cantuom** i **Grahamom Elliotom Bowlesom**, među kojima je on najbliži europskom avangardnom dvojcu.

"Mlađi su, ali ipak se osjećam dijelom te skupine. Naime, kad se govo-



ri o ovoj vrsti kuhinje, često kažu - čikaška mafija i onaj tip iz New Yorka. Ja sam tu jedini koji kuha na taj način, jer je New York zapravo konzervativan grad kad je *fine dining* u pitanju. Chicago je puno otvoreniji, ali to već zadire u povijest gradova i njihov karakter", kaže Dufresne dok razgovaramo u njegovu restoranu na Clinton Streetu, usred Lower East Sidea, tradicionalne njujorške imigrantske četvrti koja posljednjih godina ubrzano mijenja lice.

Iako je Wyliejeva Michelinova zvjezdica (o kuhinji da i ne govorimo) još šaka u oko u četvrti gdje dominiraju prašnjavi talijanski dućani slatkiša, "butici" južnoameričkih vjenčanica i židovske delika-

tese, u okolici je sve više *cool* barova i live alt-klubova - nekada je tu bio epicentar NYC folk-scene, gdje su nastupali izvođači poput Leonarda Cohena i Suzanne Vega.

"Kad sam 1999. u kvartu otvorio prvi restoran 71 Clinton Street Fresh Food i njime napravio ime, preselio sam se tu i konačno krenuo kuhati onako kako sam zapravo želio. Znao sam da ta odluka zahtijeva *fine dining* format, ali sam svakako htio da mjesto bude *casual*, što je, zahvaljujući kvartu, bilo i logično", prisjeća se Dufresne.

WYLIE JE ODRASTAO u obitelji koja se bavila dizajnom, ali i vođenjem restorana, tako da je s deset godina

već pomagao u kuhinji, mada tvrdi da ga roditelji na to nisu poticali. Pomalo je neobično da je nakon završenog studija filozofije 1992. diplomirao i na *French Culinary Instituteu* u New Yorku, što mu je donijelo posao kod **Jean-Georges Vongerichtena** i mjesto *sous chefa* pri otvaranju njegova *flagship* restorana *Jean Georges*, koji će postati perjanica Vongerichtenova stalno rastućeg carstva. Prije otvaranja vlastitog restorana odradio je i posao šefa kuhinje na otvaranju Vongerichtenova restorana *Prime* u hotelu Bellagio u Las Vegasu.

"Jean-Georges je bio moj prvi odabir, *chef's* kojim sam najviše želio raditi i od njega učiti, jednostavno

LUDI ZNANSTVENIK U KUHINJI
jedan je od nadimaka koje je Dufresne (slika gore) zaradio upravo na račun jela poput dizajnirane gusje jetre (slika dolje), koja nikako ne nalikuje originalu





WD~50 Na samom ulazu (slika gore desno) neće vam biti jasno ulazite li u Kemoboju ili restoran, a još će vam čudnije biti uđete li u kuhinju načičkanu posudicama (desno). Srećom, blagovaonica je uredna i potpuno smirujuća (gore)

zato što su njegove knjige bile prve koje su me se snažno dojmile. Najvrednije što sam od njega naučio je jednostavnost. Možda se čini čudno kad to kažem, ali usprkos tome što je danas moj postupak vrlo kompleksan, moja su jela u tanjuru zapravo jednostavna”, tvrdi Wylie.

U doba otvaranja vlastitog restorana shvatio je da su tehnologija, znanost i informacije o tome što se događa s namirnicama pri obradi vrlo bitni, pa je prionuo na učenje.

“Bio je to prirodni slijed. Nakon škole gdje učiš bez da išta dovodiš u pitanje i rada sa *chefom* koji radi na inventivan način, ali gdje isto tako radiš samo ono što ti se kaže, došao sam do točke u kojoj sam dobro poznao metode, ali kada sam htio i pitati zašto nešto mora biti upravo tako. Tada sam shvatio da odgovori na ta pitanja nisu uvijek logični ili da



ih uopće nema, i počeo drukčije razmišljati. U mom slučaju, to je otvorilo Pandorinu kutiju i taj proces traje i danas”, sa strašću govori Dufresne.

U TO DOBA avangardne tehnološke metode u Sjedinjenim Državama još nisu bile standardni dio suvremenih restorana, već tek dio komercijalne industrijske proizvodnje. Još nikome nije padalo na pamet primijeniti ih u vrhunskom restoranu. Wylie je 2003. u svom wd~50 učinio upravo to.

“U početku nisam imao pojma kako će izgledati restoran i kakva će jela nuditi. Jednostavno, razmišljam evolucijski, tako da nove ideje gradim na onim provedenima. To sam naučio od oca, koji je danas voditelj ovog restorana. Sve se kretalo dinamikom grude snijega koja se kotrlja niz padinu. Ukratko, stalno učim i primjenjujem kreativnost na nakupljena znanja”, kaže Dufresne.

Mediji, koji su tada već nekoliko godina izvještavali o europskim fenomenima Adrije i Blumenthala, jedva su dočekali “prvog američkog molekularnog *chefa*”. Samom Dufresneu bilo je svejedno, jer niti jedan naziv za ono što je radio nije držao primjerenim. Kaže da nije znanstvenik i da nema veze s onima koji su obradu hrane proučavali u laboratoriju, nego da samo rabi njihova saznanja.

“Do svega sam došao vlastitim pokusima, pa u tom slučaju onda ovo i jest molekularna gastronomija, jer svaki kuhar svakodnevnim radom i iskustvom dođe do nekih zaključaka, mada ne rabi znanstvene metode. No, ako vam netko da znanje kako nešto napraviti bez da vam objasni zašto, onda je to znanje prazno, poput ljuske bez jezgre. Tek *chef* koji razmišlja može sva ta objašnjenja pretvoriti u zanimljiva jela superiornih okusa”, objašnjava Wylie.

Uz titulu “molekularnog *chefa*” došao je i imidž ludog znanstvenika u kuhinji, pa i epiteti poput *weired and wacky Wylie*, kojima je prikazan kao simpatični čudak.

“U povijesti ima puno zanimljivih i slavni ljudi koje su tako nazivali, pa možda i nije loše biti u tom društvu. I Einstein je bio čudak i pomaknut, pa ga čitavo čovječanstvo drži velikanom. Možda se to i meni dogodi (*smijeh*). Molekularna gastronomija nije naziv koji će nekoga asociirati na ukusnu hranu. Nikad nećete čuti da netko kaže - ‘Draga, idemo na večeru, malo uži-



WYLIE I VELIMIR Slavni američki kuhar i Playboyev putujući degustator na mjestu dobročina, kuhinji/laboratoriju smještenom na njujorškom Lower East Sideu

vati u molekularnoj gastronomiji’. No, *weired and wacky* može značiti bilo što. Ako me supruga tako zove, znam da to kaže od milja. No, ako to napiše novinar nakon što je jeo u mom restoranu, onda to može značiti da mu se hrana nije svidjela. Sve ovisi o kontekstu. Ljudi uglavnom ne razumiju što radimo. Mi nismo ludi znanstvenici koji kuhanju čupaju dušu, nego upravo suprotno. Neki će reći da je to moda i trend, ali to je kao da kažete da je učenje moda”, rezonira Wylie.

U DUFRESNEOVU pristupu zapravo nema ničeg ludog i pomaknutog jer sve znanstvene informacije, vrhunsku kuhinjsku opremu i sastojke rabi isključivo u svrhu poboljšanja okusa i zanimljivih kombinacija, onome čemu stremi i svaki drugi suvremeni *chef* njegova ranga. Njegovo razmišljanje otprilike je ovakvo - ako već ne mijenjam okus neke vrhunske namirnice, zašto joj ne bih promijenio oblik. Iste namirnice koje kupuju i svi ostali vodeći njujorški *chefovi* spravlja drugačije - mijenja im uvriježeni oblik, tako da je, kad pred gosta stigne tanjur, najčešće teško otkriti o kojem se jelu radi.

“Nemam nikakvu kemikaliju koja će namirnicama izmijeniti okus. Ono što ja nudim je drugačiji doživljaj neke vrhunske namirnice. Nekad jelo nastane potaknuto tehnologijom, nekad proizvodom... Tehnika mi je vrlo bitna, jer ljudi dolaze s visokim očekivanjima. Za svakodnevni rad treba vam uvijek nešto novo, stimulativno i bolje”, objašnjava Dufresne.

Za Wyliejeva jela slobodno se može reći da su provokativna, u smislu da tjeraju na razmišljanje i pritom zabavljaju. Restoran također nudi *à la cart* jelovnik i degustacijski meni (125/200 dolara sa sparnim vinima), s time da su zanimljivija i provokativnija jela na ovom drugom.

“Mi nudimo doživljaj na više razina. Tu možete doći na poslovni ručak i pojesti odličan odrezak s njokama i pečenim lukom, uz kakvu dobru bocu vina. Isto tako, možete doći sa suprugom i jesti to isto, ali pomnije, i primijetiti da je odrezak nevjerojatno mekan i ukusan, (što znači da je spravljen *sous vide*), ili da su njoke napravljene od kave nevjerojatno lake i drugačije teksture. Možda ćete sve naručiti s umakom od kokosa, koji je kremasto-pjenast, i primijetiti da su gove-

U wd~50 možete doći na poslovni ručak i pojesti odličan odrezak, njoke s pečenim lukom i bocom dobra vina, ali isto tako i večerati i uživati udvoje u neobičnom gastronomskom doživljaju

dina, kava i kokos odlična kombinacija. Dakle, s istim jelom možete se najesti i voditi poslovni razgovor, ali i uživati udvoje u neobičnom gastronomskom doživljaju. Ja sam, naime, svjestan da nastojim preživjeti u središtu New Yorka i da nisam Ferrán Adrià do čijeg se restorana mora voziti tri sata i gdje ćete ići isključivo radi gastronomskog doživljaja”, tvrdi Dufresne.

Degustacijski meni je toga dana nudio seriju od dvanaest minijatura vrlo provokativna izgleda, ali sasvim logičnih, iako neobičnih kombinacija. Najprije je stigla orada sa šparogama, datuljama i kikiri-

● WYLIE DUFRESNE O ČIKAŠKOJ MAFIJI



O Grantu Achatzu (restoran Alinea):

Danas je on možda čovjek koji je otišao najdalje u redefiniciji modernog restorana, posluživanja jela i općenito pristupa namirnicama. Grant je intelektualac, čovjek koji svako-dnevno razmišlja kako stvoriti jedinstveni doživljaj i u tome uspijeva - voditi jedinstven i najsuvremeniji američki restoran ovog trenutka.



O Grahamu Elliottu Bowlesu (restoran Ge):

Graham je tip sa sjajnim smislom za humor, vrlo entuzijastičan, i kuha nevjerojatno ukusnu hranu. Znam da je tip koji uživa u pripremanju jela i stalno rabi najrazličitije reference na kulturu njegove generacije. U svemu voli dozu zabave i ne uzima sebe previše ozbiljno.



O Homaru Cantuu (restoran Moto):

Homara ne poznajem tako dobro. On je jedan od onih koji su u osnovnoj školi rastavljali stereouređaje da vide kako rade i potom ih ponovo sastavljali. Voli se igrati stvarčicama, uređajima, igračkama... A tako razigrana su mu i jela.

kijem, jelo neobičnih tekstura kod kojeg se vizualno mogla prepoznati jedino zelena šparoga. Potom smo stavljeni pred zagonetku nazvanu Pizza Pebbles s ljutom kobasicom i shiitakama, kremasti šljunak okusa klasične pepperoni pizze, koji je s kasnijim Eggs Benedictine (ravoli u juhu) s nečim što je nalikovalo rezancima od algi i nepogrešivim okusom klasika iz naziva) te špaclima od pilećih jetrica s boro-

vim iglicama, hrenom i kokosom, bio tipičan primjer Wyliejeve igre bogatom paletom njujorških kulturnih utjecaja (posljednje kao *hommage* verziji jela iz obližnjeg kulturnog židovskog *Katz's Delija*).

“Amerika ima kratku povijest što se tiče hrane. Siguran sam da u Zagrebu imate jela koja se spravljaju stotinama godina i da ih svako domaćinstvo radi drugačije. Cijela moja zemlja nije toliko stara, tako da nemamo identiteta. To mi dopušta da uzmem bilo što - cvijeće iz Zagreba (na poklon smo mu donijeli “Zagrebački pušlek”,

(nastavak na str. 108)

Uz titulu “molekularnog chefa”, Dufresnea još nazivaju i epitetima kao što su “ludi znanstvenik u kuhinji” ili “weired and wacky Wylie”

● POHANA MAJONEZA?

Na jednom partyju Dufresne je čuo kako je netko spomenuo da bi bilo strašno cool kad bi netko uspio isphati majonezu. Bizarnu ideju shvatio je kao izazov i prionuo na posao. Na kraju je zaključio da je to nemoguće, točnije nemoguće ako se rabe klasični sastojci: ulje i jaja. No, uzmete li aktivne hidrokoloidne (sadržava ih svako industrijsko čokoladno mlijeko), već ste bliže rješenju. Naime, mala količina te kemikalije u prahu, umiješana u mlijeko, stabilizira emulziju mlijeka i ulja visoke temperature. Ulijevati mlijeko, koje se uglavnom sastoji od vode, u vrelo ulje nije nimalo pametna stvar, no ovako se ono zgušnjava u masu (koloidi povezuju molekule vode i ulja) koja

se ohladi i želira u kvadrastom limu. Masa se onda izreže na kockice, panira i - poha. No, jesu li te kockice majoneza? Tehnički ne, jer ne sadržavaju jaja. Ali zato pohane imaju okus majoneze, valjda zbog teksture, masnoće i bjelančevina koji prevare mozak (sličan efekt Dufresne postiže u **jajima Benedicttine**, na slici desno).

“Trebalo mi je mjesec i pol i dvadesetak pokušaja. Ideja je bila zadržati svima dobro poznatu teksturu, ali ju poslužiti vruću. Pohanu majonezu služili smo s goveđim jezikom, salatnom rajčicom i lukom, što sve zajedno daje okus klasičnog američkog sendviča. Mnogi to nisu razumjeli, a ja nisam razumio njih, jer se radi o kombinaciji okusa koje ljudi poznaju od djetinjstva i koju svi vole”, kaže Wylie.



WYLIE DUFRESNE

NASTAVAK SA STR. 87

kandirano cvijeće Višnje McMaster), indijske začine, japansku ribu, i za sve mogu reći da je to Amerika, jer i jest - zemlja ljudi iz cijeloga svijeta”, kaže Dufresne.

Knot foie, neobično poslužen uz Ginjo sake iz Nagana, bio je najneobičniji oblik gusje jetre koji smo dotad probali (izgledom, nešto poput modela DNK), pjenaste strukture i vrlo intenzivna okusa (“jedan njemački gost bijesno je izjurio iz restorana kad smo mu poslužili ovo jelo jer je očekivao nešto sasvim drugo”). Sirovi hamachi s wakameom (vrstom smeđe alge), sake tahinijem (orijentalnom pastom od sezama) i lučicama s grejpom, usprkos neobičnoj kombinaciji, bio je najkonvencionalnije jelo večeri, kakvo bi se sasvim logično uklopilo u jelovnik svakog boljeg japanskog restorana, dok bi to nešto teže uspjelo rakovu repu s rezancima od soje i cimetom. Najukusnije jelo večeri za nas je bila janjeća potrbušnica s crnim slanutkom te kombinacijom višanja i krastavaca, jelo koje unaprijed ne bi odgonetnuli ni najveći zaluđenici avangardne kuhinje - ukratko, trijumf okusa, tekstura i vizualnog efekta.

Serijski od četiri deserta, koja je započela jogurtom s džemom od maslinova ulja (klasični trik ove vrste kuhinje) i rabarbarom, bila je parada Wyliejevih pomno osmišljenih kombinacija - “krema od jaja” s jasminom, crnim čajem i bananom, zatim prepržena tortica od kokosa s rogačem, dimljenim indijskim oraščićem i sorbetom od maslaca te sladoled od yuzua (vrst citrusa) s bademom. Kao pozdrav iz kuhinje došle su višnje s čokoladom i začinima.

“Zabava mora biti jedna od dimenzija suvremenog restorana. Ona je često i rezultat istraživanja. Na prvom jelovniku imali smo spljoštenu kamenicu - sviđao mi se okus kamenice, ali ne i njena tekstura, pa sam tražio neku novu. Dakle, poznat okus na neuobičajen način. Nekad, pak, uzmem nešto nepoznato, okuse koji su uvijek razdvojeni, i ponudim ih na poznatiji način. Primjerice, mrkvu i kokos, koje spremim kao jaje na oko, identične teksture, ali s izvornim okusima mrkve i kokosa. Ljudi često ne shvate vezu i misle da sam poludio. Ali, nisam ja izmislio tu kombinaciju. Mrkvu i kokos jedu oduvijek u jugoistočnoj Aziji. Jednostavno, u ovaj restoran morate doći spremni na nov doživljaj, potpuno otvorenih pogleda”, zaključuje Dufresne.

U doba kada je od užasa publike koji je Stravinski prouzročio prai-zvedbom “Posvećenja proljeća” proteklo već gotovo stotinu godina, nijedna umjetnost više ne može toliko šokirati javnost. A to bez problema uspijeva još jedino najkreativnijim *chefovima*. 