





MORSKA ZMIJA OKINAWA

***Yoshihiro Narisawa***  
**(成澤 由浩):**  
***priroda na tanjuru***

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ (PORTRET)

Godina je 1989. i mladi kuhar iz Japana radi u čuvenom restoranu u švicarskom Crissieru, gastrohramu s trima *Michelinovim* zvjezdicama Frédya Girardeta, uz Paula Bocusea, Joëla Robuchona i Alaina Ducassea jednog od nekoliko najvećih *chefova* 20. stoljeća. Mladić je prethodno već radio kod Bocusea u Lyonu, pa mu je vrlo dobro poznat strogi francuski hijerarhijski sustav kuhinje, disciplina pri radu i prijekost *chefova*. Stanka je između ručka i večere, doba dana kada je kuharima strogo zabranjeno raditi, no kako toga jutra nije uspio dovršiti pripremu za večernji servis, kriomice je otišao u podrumsku hladnjaču da bi izradio raviole. Odjednom se sa stubišta koje vodi u podrum čuju koraci i mladić se ukipio od straha, uvjeren da stiže *chef* Girardet. No, vrata hladnjače otvorio je Joël Robuchon, Girardetov najbolji prijatelj.

*Naravno, s njim je bio i monsieur Girardet i tada sam se, zbog kršenja pravila, naslušao prijekora i galame. Ja sam vjerojatno jedini kuhar na svijetu na kojeg su se istodobno derala dva chefa stoljeća, prisjeća se sa smiješkom Yoshihiro Narisawa, spomenuti mladić od prije četvrt stoljeća i danas jedno od najvećih kulinarskih imena svijeta. Njegov tokijski restoran Narisawa, naime, trenutačno se nalazi na osmome mjestu liste *The World's 50 Best Restaurants* te na drugome *Asia's 50 Best Restaurants* pa je kao takav jedna od vodećih gastromeka svijeta.*

Još važnije od toga, u vremenu kad je Japan prestigao Francusku kao najprestižnija kulinarska destinacija svijeta, a *Michelin* Tokiju svake godine dodjeljuje više zvjezdica negoli Parizu, Yoshihiro Narisawa glavni je protagonist revolucije u svijetu japanske kuhinje. Riječ je, naime, o jednome od svega nekoliko japanskih *chefova* koji su duboko ukorijenjenu kulinarsku tradiciju te zemlje nadogradili eksperimentalnim okusima, teksturama i tehnikama te japanski minimalizam i eleganciju uspješno spojili s avangardnim kuhanjem.

Japanska je kuhinja, počevši još od 70-ih, vrhunca pokreta *nouvelle cuisine*, polako osvajala svijet, proces koji je ubrzan popularizacijom *sushija* 80-ih širom planeta, a japanski su *chefovi* zapadnjačke stručnjake i gurmane neprestano fascinirali predanošću, minimalističkim pristupom, čistim okusima te rafinmanom i elegancijom jela. Dobro je poznata japanska strast prema najsvežijim mogućim namirnicama, koja počiva na tradiciji i vještini kuhara, što je sve zajedno isprepletano u noseći stup čitave kulinarske scene. No, upravo zahvaljujući tim vrlinama, prenošenim s koljena na koljeno, japanski su *chefovi* postali izolirani, a njihov stil hermetički, posebno u svijetu procvata kulinarskoga pokreta na prijelazu stoljeća, gdje su inovacija, eksperiment i interes za znanošću potaknuti novim kulinarskim tehnikama postali zamašnjak suvremene moderne gastronomije.

U toj konstelaciji Yoshihiro Narisawa bio je jedan od tek nekolicine japanskih *chefova* koji su preskočili zamku i krenuli stvarati vlastiti stil u okvirima novoga kulinarskog razmišljanja, koje je tradiciju uzelo samo kao predložak u smislu odnosa prema namirnicama, potpuno se rješavajući njezine nekompatibilnost sa suvremenim načinom života i dobom u kojem živimo. Narisawa je bio među prvima koji je tradiciju *napao* sa sasvim novih pozicija, onih naučenih u Europi. Ako je u početku tek oponašao jela naučena na tim prostorima, a potom francuske tehnike primijenio na japanskim namirnicama, do svog konačnog stila Yoshihiro je stigao u trenutku kada je

*Ja sam vjerojatno jedini kuhar na svijetu na kojeg su se istodobno derala dva chefa stoljeća, prisjeća se sa smiješkom Yoshihiro Narisawa.*

shvatio da je zapadnjački pristup kreativnosti i eksperimenta, uz dobru dozu vlastite osobnosti, pravi put do originalne, jedinstvene kuhinje, koja će ga proslaviti širom svijeta.

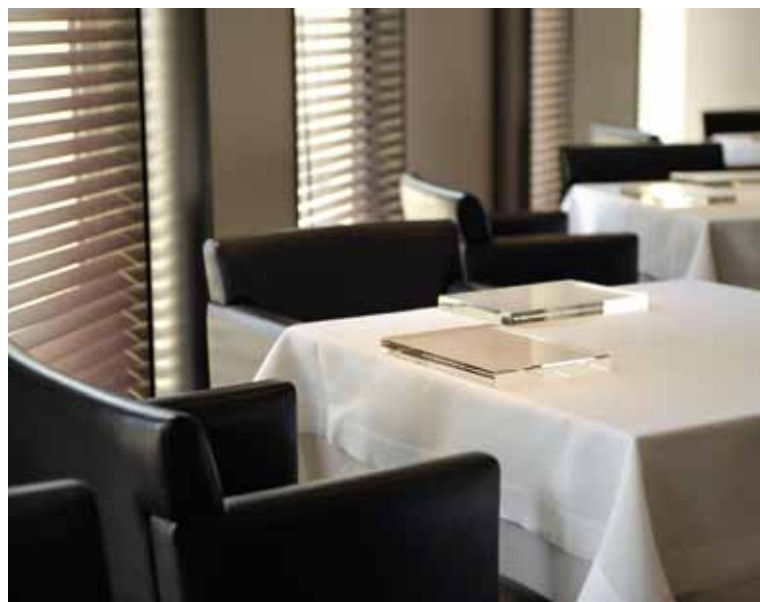
Yoshihiro Narisawa rodio se 1969. u mjestu Chita (380 kilometara južno od Tokija) u prefekturi Aichi, jednoj od 47 administrativnih jedinica Japana, u obitelji pekara i slastičara, što je dobrim dijelom odredilo njegovu budućnost. Djed mu je bio tradicionalni japanski pekar, a otac pekar i slastičar zapadnjačkoga tipa, obojica s lokalima koji su uključivali i čajane. No Yoshihiro nije nastavio obiteljsku tradiciju, niti je ikada naukovao u nekom japanskom restoranu (*Želio sam izbjeći strogu japansku hijerarhiju u kojoj je jako teško napredovati, reći će*).

S devetnaest godina, 1988, mladi se Yoshihiro odlučio na školovanje u Europi. Krenuo je logičnim putem – prema restoranu Paula Bocusea, tada među Japancima daleko najpoznatijega zapadnjačkog *chefa*. Nakon njegova gastrohrama u Lyonu slijedili su Frédy Girardet u istoimenome restoranu u švicarskome Crissieru, pa restoran slavnoga Joëla Robuchona u Parizu te Antica Osteria del Ponte *chefa* Antonija Ezija Santina, uz Gualtjerija Marchesija, jednog od pionira talijanskoga modernizma, u mjestu Cassinetta di Lugagnano pored Milana. U tim je restoranima, osim kod Bocusea, gdje se zadržao kraće, stažirao najmanje dvije godine.

Narisawa se iz Europe vratio u Japan nakon gotovo devet godina učenja od najboljih, sa sjajnim temeljima francuske i talijanske kuhinje, ali i potpunim razumijevanjem europske tradicije. S takvim vidokrugom nije se mogao uklopiti u postojeću japansku restoransku scenu pa je, nakon nekoliko godina planiranja i skupljanja sredstava, 1999. otvorio vlastiti restoran u Odawari, u prefekturi Kanagawa, 80 kilometara južno od Tokija, te ga nazvao La Napoule. Na samu početak Yoshihiro je sam pripremao namirnice i kuhao, supruga Yuko posluživala jela u sali, dok su posuđe na koncu dana prali zajedno. Prve tri godine bilo je malo gostiju, a onda je posao naglo krenuo i stol se u La Napouleu teško mogao dobiti. Stalni gosti uglavnom su bili poslovni ljudi, ali i umjetnici, vodeći dizajneri, glazbenici, slikari i arhitekti iz Tokija, ali i udaljenijih krajeva. To je Narisawu potaknulo da 2003. otvori današnji restoran koji je dobio ime Les Créations de Narisawa, ovaj put u glavnome gradu Japana, ali u neturističkoj četvrti Minami Aoyama.

Za taj novi restoran Narisawa je izgradio čitavu novu mrežu dobavljača, ponajprije istražujući u široj okolini Tokija, a potom i čitavu Japanu. S vremenom je izgradio bliske veze s dobavljačima – uzgajivačima, ribarima i sakupljačima divljih namirnica, sve prema načelu održivoga razvoja i odgovorne proizvodnje, lova i prikupljanja namirnica.

Stalno pomičući granice svoje kuhinje u istome smjeru Yoshihiro je došao do teme *Razvoj zajedno sa šumom*, koja se temeljila na činjenici da pretežiti dio Japana sačinjavaju šume. Baš je ta tema privukla pozornost *chefova* širom svijeta i uputila ih na prirodna bogatstva njihovih zemalja, što je, uz



EKSTERIJER RESTORANA NARISAWA



KAMIONET S KOJEG SU SE SLUŽILE VRUĆE JUHE U CENTRU TOKIJA



HLADNJAK ZA SAKE KOD ULAZU U KUHINJU





NARISAWA SA SVOJIM DOBAVLJAČEM



NARISAWA SA SVOJIM DOBAVLJAČEM

činjenicu da je njegov restoran 2008. osvojio *Michelinovu* zvjezdicu te godinu poslije zauzeo dvadeseto mjesto na listi *50 najboljih restorana svijeta* i osvojio titulu *Najboljeg restorana Azije*, bilo glavnim uzrokom da Narisawa 2010. na gastroprivedbi Madrid Fusion osvoji titulu *Najutjecajnijeg chefa*.

Iako se isprva snažno oslanjao na francusku kulinarsku tradiciju i tehnike, počeo ih je kombinirati s japanskim senzibilitetom, ustrajavajući na minimalizmu, profinjenosti i čistoći okusa. Iz japanske kulinarske filozofije preuzeo je i naglasak na uporabi sezonskih namirnica i uopće radu *u suradnji s prirodom*. Njegov današnji stil, koji sam zove *inovativnim satojamskim (Innovative Satoyama)*, počiva upravo na spoju čovjeka i prirode te inzistira na održivosti, koncept koji je naknadno dodao svojoj filozofiji i koji ga je učinio pionirima kuhinje temeljene na očuvanju prirodnih dobara u Japanu (2013. osvojio je nagradu *The Sustainable Restaurant No.1 in the World*, kao prvi u novouvedenoj nagradi priredbe *The World's 50 Best Restaurants*).

Konkretno, Narisawa tu filozofiju opisuje kao *predstavljanje prirode na tanjuru* i vidi je kao obnavljanje čovjekove veze sa svijetom prirode posredovanjem hrane i poštivanja plodova prirode. Njegov minimalistički pristup namirnicama, pak, omogućava da glavna namirnica ili tek nekoliko njih u potpunosti dođu do izražaja u jelu i tako gostu otkriju svoju bit (*Gosta mora očarati godišnje doba. Njegov doživljaj ne smije biti samo obrok, već upijanje života sama. Ne postoji potpuniji osjećaj od toga doživljaja, jer čovjek ne može nadmašiti ono što je stvorila priroda*, reći će Yoshihiro).

Sve se to ogleda u Narisawinu isprepletenu konceptu elemenata *održivosti i gastronomije*, pojmova koji čine presudne elemente njegova izričaja i poruke. Na jelovniku on se ogleda u jelima poput Juha od zemlje (bogata juha s okusom ilovače s Narisawine omiljene organske farme), Salata od vode i Zimska salata te Dar iz zemlje, Dar iz mora i Dar iz planine. Svako od njih, osim užitka za jelca, nosi i lekciju iz etike, u smislu promicanja održivosti, i svako zapravo oslikava neki pejzaž u određeno godišnje doba. Zimska salata, primjerice, kombinira *snježni pokrivač* od ribane repe, *stijene* od heljdina rižota i *tempuru* od listova. S druge strane, neka izravna jela poput Pečenke ramsteka govedine *wagyu*, imaju vrlo jednostavan pristup, premda se iza njih krije složena tehnika.

Danas je Narisawin stil posve jedinstven. Iako je naukovao u sustavu klasične francuske kuhinje i dobro prostudirao tehnike te kuhinje, danas ima vrlo malo francuskoga u onome što on s tim znanjima radi. Naime, u međuvremenu je razvio osobni rukopis kojim hranom izražava prirodu i odnos čovjeka s njome. Primjerice, kada je tema šuma, čitav se obrok gradi oko nje, i to, primjerice, uporabom kestenova brašna i divljega kvasca sa šumskoga tla, od kojih u kamenoj posudi

pred gostom nastaje primitivni, simbolički kruh (za potrebe drugih jela peče svoju verziju *baguetta*).

Jedno drugo jelo na šumsku temu služi se na neobrađenoj drvenoj dasci, na kojoj je složeno šumsko tlo – sitne gljive, šumske bobice, cvijeće i pupoljci, *list* korijena ljljana (*yuri-ne*, uobičajena namirnica japanske kuhinje, posebno kao sastojak slane jajčane kreme *chawan-mushi*), *šalica* taninom bogate kišnice i sočni čvarci, što sve priča priču o lutanju divlje svinje kroz šumsko grmlje.

Jutro u Narisawi redovito započinje procesijom dobavljača, koji kuhinji predaju svježe ubrane plodove i te noći ulovljenu ribu, jer su danas gotovo sve namirnice koje rabi Yoshihiro japanske i stižu od stalnih, pomno probranih dobavljača. Preuzimaju se vrlo racionalno, prema broju obroka koji će se taj dan poslužiti.

Riba i morski plodovi najčešće su namirnice Yoshihirovih jela, premda se u Narisawi ne služi tradicionalni *sushi* ni *sashimi*. No ako bi netko pomislio da Narisawa u praskozorje svakoga jutra šeće tokijskom legendarnom ribljom tržnicom Tsukiji, gadno bi se prevario. Dapače, zapanjio bi se kad bi saznao da ju je slavni *chef* posjetio samo jednom (*Vidio sam je i više nemam potrebe tamo ići, jer više volim sustav u kojem mali ribari nisu zakinuti za zaradu. Isto je i s malim uzgajivačima, koji mi mogu ponuditi veći raspon povrća koje nije proizvedeno industrijski. K tome, volim razgovarati s ljudima koji su sami nešto uzgojili ili ulovili*, reći će Yoshihiro).

Ribu Narisawa ponekad sam podiže u Odawari, gdje je nekada imao restoran, i gdje ribarima u čamcima prstom pokazuje koje od netom ulovljenih primjeraka želi (*Ne trebam dolaziti često, jer oni ionako znaju što tražim, pa to samo dostave u restoran, objasniti će*).

Kada je 2011. restoran Narisawa slavio osmi rođendan, Yoshihiro je svoj stil već gotovo potpuno pročistio od francuskih utjecaja, pa prefiks *Les Créations* u imenu restorana više nije imao smisla. Lokal se otad jednostavno zove Narisawa, što upućuje na stavljanje *chefove* osobnosti u prvi plan te

*Jutro u Narisawi redovito započinje procesijom dobavljača, koji kuhinji predaju svježe ubrane plodove i te noći ulovljenu ribu, jer su danas gotovo sve namirnice koje rabi Yoshihiro japanske i stižu od stalnih, pomno probranih dobavljača.*

posve originalnu, jedinstvenu kuhinju. Sve to godinu dana prije prepoznao je i *Michelinov* vodič te mu dodijelio i drugu zvjezdicu.

Meniji u Narisawi sadržavaju jela od održivih namirnica koje odražavaju mjesto na kojem gost jede, kao i trenutačno godišnje doba. Zato se slobodno može reći da je obrok u tom restoranu svojevrsno putovanje kroz japansku prirodu, godišnje doba, modernu kulturu i osobna razmišljanja i kreativnost Yoshihira Narisawe. Ujedno, riječ je o jednom od najboljih mjesta u svijetu za uživanje u japanskim vinima, crnom *pinotu* iz Nagana, rizlingu iz Iwate te vinima bordoškoga tipa iz Yamagata, kao i drugim biserima japanskoga vinarstva. Zbog svega, tu hrli sve više gurmana iz cijeloga svijeta, pa je rezervaciju u Narisawi iznimno teško dobiti (samo 25 mjesta). Tu se za ručak mora izdvojiti 20.000 jena (s porezom i naknadom za servis 23.760, oko 1.600 kn), odnosno 25.000 jena za večeru (ukupno 29.700, oko 1.900 kn).

S Yoshihirom Narisawom osigurali smo ekskluzivni intervju u listopadu, za trajanja kongresa San Sebastián Gastronomika, gdje je bio najveća zvijezda među gostujućim *chefovima*. U razgovoru pokazao se vrlo tihim i odmjerenim sugovornikom, skromnim i iskrenim, kakva već i jest većina najpoznatijih *chefova* svijeta.

### **Tradicija se iznimno cijeni u Japanu i japanski chefovi često nastavljaju razvijati vještinu koju su preuzeli od učitelja. Kako se vaša moderna, kreativna kuhinja uklapa u tradicionalnu kulinarску scenu Japana?**

Točno je to što kažete o tradiciji i japanskim *chefovima*, no ja sam tu iznimka, jednostavno zato što gotovo uopće ne nasljeđujem japansku kulinarску tradiciju. Moj je rad usredotočen na lokalnu scenu, svakodnevni život ljudi. Dobro sam proučio životni stil lokalnih stanovnika i baš me taj stil najviše nadahnjuje, odnosno najviše utječe na ono što radim. To je za mene svojevrsni filter, nešto što oblikuje moju kuhinju. Naime, jela osmišljam s tim ljudima na umu. Dakle, želim da moja jela usreće modernoga čovjeka. Mislim da ta tradicija danas ima vrlo malo zajedničkoga sa životom u Tokiju, dakle mjestu na kojem ja radim. Osim spomenute svrhe moje kuhinje, njome nastojim izraziti i sebe, predstaviti svoj stil.

### **Kreativnih japanskih chefova nema mnogo u Japanu, možda samo vi i Seiji Yamamoto iz restorana RyuGin te nekoliko mladih koji tek počinju?**

I to je točno. Ne znam zašto nas ima tako malo, pogotovo što većina nas radi u velikim urbanim središtima. Možda jak utjecaj tradicionalne kuhinje na nekim mjestima, gdje se drukčije živi, ima više smisla, ali tu zasigurno ne.

### **Koliko je činjenica da su vaši djed i otac bili pekari i slastičari utjecala na to čime se danas bavite?**

Možda je na mene najviše utjecalo to što sam kao dijete odrastao neprestano okružen svježim, iznimno kvalitetnim namirnicama, poput mlijeka, jaja, povrća..., koje su svakoga dana stizale s okolnih farmi. Na svakoga čovjeka jako utječe djetinjstvo, pa je i na mene najviše utjecalo to što sam gledao svakoga dana – djeda i oca kako rade, izrađuju slasne stvari koje su se trebale svidjeti kupcima. Zato sam vjerojatno i ja najviše zaokupljen svojim gostima, odnosno onim što će se

njima svidjeti. Osim toga, na mene je snažno utjecalo i to što sam iza svake namirnice vidio lice onoga koji ju je proizveo.

### **Što ste najčešće jeli kod kuće?**

Uglavnom bijelu rižu, kao glavno jelo. No najviše sam volio jaja. Često sam jeo rižu s jajima. Vrlo jednostavno jelo i kombinacija, ali toliko slasno. Barem za mene. I danas me taj okus oduševljava.

### **Roditeljski dom napustili ste sa samo devetnaest godina da biste putovali i radili u Francuskoj, Švicarskoj i Italiji. Kakav je bio vaš plan?**

Nije bilo velikoga plana. Glavni razlog bio je doživjeti nešto novo, skupljati nova iskustva... Jednostavno sam želio upiti mjesta i vrijeme u kojemu sam se na tim mjestima našao. Putovanja služe tomu da nešto doživite u određenome vremenu. To je nešto što ne možete planirati. Nađete se negdje i onda taj trenutak doživite na svoj način. Kako sam na tome putovanju usput i radio, doživio sam ta mjesta i kroz ljude, ono što su oni tada radili i što je neizbježno postalo dio mene.

### **Kako biste opisali sebe u trenutku kad ste ušli u prvu od nekoliko velikih kuhinja u kojima ste radili – onu Paula Bocusea u Lyonu?**

Tamo sam stažirao samo šest tjedana, ali to je bilo vrlo posebno iskustvo. Bio sam mlad, prilično uplašen svime što sam vidio, jer je to bila vrlo teška kuhinja, odnosno mjesto gdje se jako brzo i naporno radilo. Bio sam silno zadivljen činjenicom da se radilo o kuhinji s trima *Michelinovim* zvjezdicama, jednoj od najboljih s tom ocjenom. A tek kad sam ušao u tu kuhinju... Ta je kuhinja bila toliko dobro i temeljito organizirana da je morala uliti strah u kosti i iskusnomu kuharu, a kamoli ne mladom, zbunjenom stažistu kakav sam bio ja. Radilo se vrlo racionalno, nije uopće bilo otpada i sve se moralo iskoristiti. Ne daj Bože da vas je neki stariji kuhar vidio kako neracionalno rabite bilo što. To se nije odnosilo samo na namirnice, već i pribor, a i sam rad. Nije bilo suvišnih pokreta, radnji, priče..., bilo čega što bi ometalo taj savršeno organizirani sustav. Posebno me se dojmila lojalnost i poštovanje svih u kuhinji prema Paulu Bocuseu. Za njih je *chef* bio sve, veliki autoritet. Ja sam se, naravno, osjećao poput najmanjega mogućeg kotačića tog stroja.

### **Jeste li namjerno odabrali raditi u kuhinjama Paula Bocusea, Frédya Girardeta, Joëla Robuchona i Antonija Ezija Santina?**

Nisam uopće birao, osim Paula Bocusea, koji je bio najveće ime *nouvelle cuisine* i vrlo popularan u Japanu. O drugima nisam bio ni malo znao, ali Paul Bocuse bio je tada pojam svim mladim *chefovima* početkom 80-ih, jer se njegova slava tada iz Europe prelila u Japan. On je bio prvi europski *chef* koji je promovirao svoju kuhinju putujući čitavim svijetom i prvi koji je otvarao svoje restorane i na drugim kontinentima. U Japanu je s pokojnim *chefom* Shizuom Tsujijem utemeljio kulinaršku školu Tsuji. Logično je da sam onda htio raditi u njegovoj kuhinji. A dalje, kao što sam rekao, nisam uopće birao, nego su me *chefovi* slali na staž kolegama, obično *chefovima* koji su kod njih učili. Tako me Paul Bocuse, recimo,

*Kod Bocusea sam naučio što znači organizacija kuhinje, kod Robuchona preciznost, a kod Santina da nikada nije kasno za ostvarenje sna (Santin je profesionalno počeo kuhati s 39 godina, op. a.), ali da treba imati strasti i želje. Dakle, od svakoga nešto drugo.*

poslao svom prijatelju Frédyju Girardetu u njegov restoran u švicarskome Crissieru, ponovo hram s trima *Michelinovim* zvjezdicama... I tako dalje.

*Jean-Georges Vongerichten, koji je isto tako stažirao širom Francuske, kaže da je u to doba, kad ste jednom počeli raditi u restoranu s trima zvjezdicama, to bilo kao da ste ušli u mafiju, odnosno da se sve rješava jednim telefonskim pozivom.*

Točno tako (smijeh). To sam naučio vrlo rano i taj mi je sustav zaista pomogao u karijeri.

*Koje ste najvažnije stvari naučili od tih velikih chefova?*

Svaki od njih imao je vlastiti, poseban stil i od svakoga sam naučio nešto drugo. Kod Bocusea sam naučio što znači organizacija kuhinje, kod Robuchona preciznost, a kod Santina da nikada nije kasno za ostvarenje sna (*Santin je profesionalno počeo kuhati s 39 godina, op. a.*), ali da treba imati strasti i želje. Dakle, od svakoga nešto drugo. No svi su oni imali i nešto zajedničko – silnu strast, radili su vrlo naporno i nikada nisu odustajali, čak ni u najvećim problemima i krizama.

*U Japan ste se vratili 1996, nakon punih osam godina, i onda 1999. otvorili vlastiti restoran La Napoule. Koja je bila vaša temeljna ideja i kako je izgledao jelovnik toga restorana?*

Taj je restoran bio potpuni odraz onoga što sam radio u Parizu, odnosno Francuskoj i Italiji. Točnije, jela na jelovniku bila su ona koja sam naučio u Europi, uglavnom u francuskim restoranima u kojima sam radio. Dakle, temeljna ideja bila je u Kanagawi ponuditi ono što u Francuskoj nude vodeći restorani, ujedno najbolji na svijetu. To sam dobro poznao, oduševljavalo me i pretpostavio sam da bi zanimalo i moje goste. No nakon manje od godinu dana shvatio sam da se japanske namirnice ne mogu uspoređivati s europskima, mnoge po kvaliteti, a dosta njih i prema karakteru – tekstura i okusima. K tome, iz godine u godinu sve me više mučila misao je li ispravno to da se ja kao Japanac bavim europskom gastronomijom, odnosno da radim u okvirima europske kulinarske kulture. Mislio sam – ipak sam ja Japanac i to ne samo kao pripadnik jednog naroda i rase, već i određenoga filozofskog koncepta. Jer ja sam želio razmišljati o kulinarskoj kulturi. Da budem potpuno iskren, ono što sam tada radio počelo me sve više zbunjivati i nije mi se činilo logičnim. Zna te, raditi replike europskih jela u Japanu možda mi se činilo privlačnim u početku, ali sam brzo shvatio da to nije pravi

put za mene. Činjenica je da i danas u Japanu ima *chefova* koji tako rade, samo s modernijim europskim jelima. No meni se već tada to činilo čudnim i mnogo sam o tome razmišljao.

***Sedam godina poslije, 2003, preselili ste se u Minami Aoyama, neturističku četvrt Tokija, i otvorili Les Créations de Narisawa. Zašto ste odabrali Tokio i zašto opet francusko ime?***

Odabrao sam Tokio zbog većega tržišta, mogućnosti pristupa većem broju ljudi. A neturistička četvrt nametnula se iz dvaju razloga – cijene su bile niže, što mi je, naravno, odgovaralo, ali još više zbog toga što sam se već tada odlučio za lokalnu, a ne međunarodnu publiku. Htio sam kuhati za lokalne goste, a ne turiste, i tu sam filozofiju zadržao do danas, premda zbog nagrada sada većina mojih gostiju dolazi iz inozemstva. Osim toga, Tokio je mjesto velikoga stresa i želio sam stvoriti mjesto gdje se ljudi mogu opustiti. Jedini razlog zbog koga sam ponovo odabrao francusko ime bio je taj što je *chef* u to doba u Japanu morao strogo odlučiti kojim će stilom kuhati – japanskim, francuskim, kineskim ili talijanskim, i to se moralo ogledati u imenu restorana. Dakle, samo četiri stila restorana (smijeh). Smiješno, ali tako je tada bilo. A od ta četiri stila jedino je francuski nudio neku slobodu, slobodu kreacije i interpretacije. Ako ste se odlučili za talijanski stil, morali ste na jelovniku imati tjesteninu, parmezan, maslinovo ulje... Isto je bilo i s japanskim i kineskim, vrlo strogo, bez mogućnosti varijacija ili nekih miješanja. Gost je morao točno znati što će gdje dobiti. Meni je francuski stil donio malo slobode.

***Koliko se taj restoran trebao razlikovati od prethodnoga?***

Kao što je govorilo i samo ime restorana, Les Créations de Narisawa, počeo sam se baviti vlastitim kreacijama i izgrađivati vlastiti stil, nešto što bi se razlikovalo od ponude svih ostalih restorana. Znao, azijski *chefovi* tradicionalno, a to je vladalo još i u to doba, nisu razvijali svoj stil, već su radili u okvirima određene kuhinje. Na glasu su bili restorani, a ne *chefovi*. No ja sam učio u Francuskoj, gdje je Paul Bocuse počeo stvarati kulturu *chefova*, ono što je danas prevladavajući trend u svijetu, i želio sam izgraditi vlastiti stil, dakle u sve ubaciti i svoju osobnost.

***Sjećate li se prvoga jelovnika u tome restoranu i nekog jela koje je bilo početak vašega novog stila?***

Kako da ne. Možda je najtipičnije jelo koje se našlo na tom prvome jelovniku bilo ono od jegulje s mangom, koje služim i danas. Sada se to jelo zove Divlja jegulja iz Fukuija, mango iz Miyazakija, jer mi je važno odakle dolaze namirnice. Mnogi kažu da je to danas najnormalnije jelo u mom meniju (smijeh), vjerojatno zato što potječe iz toga doba, premda se u međuvremenu ponešto izmijenilo. A princip je bio vrlo jednostavan – masna riba sa slatkim kremastim mangom. Okusi su vrlo izraženi, a prezentacija rustikalnija nego u slučaju mojih novijih jela.

***Nešto poput japanske verzije prvoga fuzijskog jela Jean-Georges Voingerichtena iz druge polovice 80-ih – gusja jetra s mangom i karameliziranim dumbirom?***

Da, samo znatno rustikalnije. Jegulja jest japanski element, ali

nimalo rafinirana poput gusjih jetara, koje su francuski element. Dakle, nema veze s fuzijom, jer se ja tim jelom nisam maknuo iz Azije. Ono što je bio moj naum bilo je to da jegulju podignem na novu razinu, i mislim da sam u tome uspio. Zato je to jelo i preživjelo do danas.

***Jeste li još bili pod utjecajem francuskih učitelja?***

Možda tek kraće vrijeme, na početku vijeka tog restorana. Nakon preseljenja u Tokio počeo sam posjećivati lokalne uzgajivače i proizvođače hrane, istraživati japanske namirnice i u tome sam procesu, u malom selu u okolici grada, naišao na vrlo staru japansku tradicionalnu kulturu i tamošnji su mi stanovnici prenijeli mnoge mudrosti naših predaka. Tako da se nakon prve tri-četiri godine koje sam proveo u Tokiju moj stil posve izmijenio.

***Je li to razlog zbog kojeg ste 2011. izmijenili ime restorana u Narisawa?***

Da, točno. Moj je stil s vremenom postao manje francuski, a više japanski i osobni. Danas moj stil nema više nijednoga francuskog elementa. Prvo, rabim isključivo japanske namirnice, dakle stopostotno. Čak i kad rabim maslinovo ulje, rabim japansko maslinovo ulje. Drugo, što se tiče kulinarskih tehnika, 60 do 70 posto onih koje rabimo u restoranu su japanske, a veći dio onih koje nisu japanske zapravo su kineske, a ostatak francuske, talijanske, američke... Zato sam i izmijenio ime restorana. Francusko ime, u mom slučaju, s vremenom je postalo besmisleno.

***Vaša kulinarska filozofija temelji se na lokanim namirnicama i održivosti. Zašto su vam ti elementi tako važni i što vas je dovelo do takva razmišljanja?***

Razlog je bio moje shvaćanje da su se uvjeti u kojima radimo znatno izmijenili u posljednjih 10–20 godina. Danas se nalazimo u situaciji u kojoj ne znamo hoćemo li za deset godina na raspolaganju imati iste namirnice koje imamo danas. A ja bih i za deset godina želio kuhati s tim istim namirnicama. Možda ne ista jela, ali s istim namirnicama. Mislim da je za mene bilo vrlo prirodno i logično početi razmišljati o tome kako ćemo nastaviti jesti, kako će hrana izgledati već u bliskoj budućnosti i što bi se u međuvremenu moglo promijeniti. Tako sam počeo razmišljati o namirnicama, točnije održivim namirnicama. Lokalne su mi namirnice važne, jer na njih na neki način mogu utjecati, mogu surađivati s uzgajivačima, na način da radimo u zajedničkom interesu, kao i interesu onih koji tu hranu jedu. A održivost je tu jedini ispravan način i o njemu sve ovisi. Mislim da zadatak *chefa* nije samo osmi-

*Moj je stil s vremenom postao manje francuski, a više japanski i osobni. Danas moj stil nema više nijednoga francuskog elementa. Prvo, rabim isključivo japanske namirnice, dakle stopostotno. Čak i kad rabim maslinovo ulje, rabim japansko maslinovo ulje.*



šljivati i pripremati dobra, ukusna jela, nego razmišljati i o takvim stvarima bez kojih neće biti našega posla, barem ne u obliku u kakvu ga danas poznajemo.

**To je vjerojatno razlog što se vaša kuhinja razvija s temom koju nazivate sklad održivosti i gastronomije?**

Točno. Ja na taj način već sada razmišljam o tome kako ćemo jesti u budućnosti, što ću kuhati u budućnosti... No zašto rabim riječ gastronomija? Reći ću vam na jednom primjeru. Recimo, piletina. Vrlo je važno jesti ukusnu piletinu, ne samo zato što je lagana i može se primijeniti u mnogim jelima, nego zato što je važno jesti finu, ukusnu hranu da bismo uživali i, na koncu, bili sretni. Dobra je hrana nerazdvojiv dio opće sreće neke osobe. Barem ja tako na to gledam, a tako nas uče i mnoge kulture.

**Je li vaše poštivanje prirode posljedica odrastanja u Japanu?**

Vrlo vjerojatno. Kao što i sami znate, Japan je okružen morem i prepun planina, pa Japanci oduvijek žive okruženi prirodom, točnije zajedno s prirodom. Naravno da to mora utjecati i na *chefa*, nekoga tko se bavi plodovima te prirode na našem pragu, pretvaranjem prirode u hranu za čovjeka. Osjećam neizmjereno poštovanje prema prirodi, ona me stalno inspirira i ogleda se u mojim jelima.

**Što je bit vašega minimalističkog pristupa namirnicama?**

Vrlo je važno pronaći najbolji način uporabe najkvalitetnijih namirnica. Kad kuham, ne volim raditi s mnogo namirnica, možda samo 2–3. Jer kad kuhate s više od tri glavne namirnice, u jelu se potpuno gube najbolja svojstva pojedinih namirnica, gubite njihov izraženi okus i, zapravo, njihovu bit. Ako imam izvrsnu namirnicu, tretirat ću ju što je manje moguće, a to će je učiniti još atraktivnijom. Dodat ću joj možda još jednu, da nekim kontrastom istaknem njezinu najveću vrlinu, i to će biti sasvim dovoljno. Mislim da najbolja jela često imaju samo jednu zvijezdu, možda dvije, pri čemu druga služi toj glavnoj zvijezdi da blista još jače. To se može nazvati minimalizmom, ali logika je možda bolja riječ.

**Svoj kulinarski stil zovete inovativnim satojamskim i temeljite ga na šumama i oceanu, kao i već spomenutu životu s prirodom. Kako taj pristup pretačete u kuhinju i jela?**

*Satoyama* je japanski naziv za granično područje između podnožja planina i obradivih nizinskih prostora. *Sato* znači obradivo, odnosno zemlja na kojoj se može živjeti ili, jednostavno, područje seoskih domaćinstava, dok *yama* znači brdo ili planina. To se područje stoljećima rabi kao manja

*Danas se nalazimo u situaciji u kojoj ne znamo hoćemo li za deset godina na raspolaganju imati iste namirnice koje imamo danas. A ja bih i za deset godina želio kuhati s tim istim namirnicama. Možda ne ista jela, ali s istim namirnicama.*



*Osjećam neizmjereno poštovanje prema prirodi, ona me stalno inspirira i ogleda se u mojim jelima.*

poljoprivredna ili šumska dobra, i zapravo je savršen primjer mjesta gdje ljudi žive zajedno s prirodom. Kao što znate, Japan je duga, uska, planinska zemlja, otok okružen oceanom, pa su ljudi primorani na tu simbiozu. Na području *satoyame*, zbog tog života ljudi s prirodom, kroz stoljeća se razvila čitava jedna kultura, prepuna mudrosti na temelju iskustva. Ono što sam ja pokušao jest tu satojamsku kulturu propustiti kroz, da to tako kažem, filter restorana Narisawa. Cilj je bio da tu drevnu kulturu i mudrost približim suvremenom čovjeku, konkretno gostu mog restorana, putem vrlo originalne kuhinje i jela koja odražavaju mudrost naših predaka. Dakako, sve na suvremen način, koji korespondira s razmišljanjem i potrebama, odnosno životom današnjega stanovnika Tokija. U sve sam uključio i koncept održivosti i zdrave prehrane. Zato svoj stil, osim satojamskim, nazivam i inovativnim. Drevnu kulturu propuštam kroz osobni filter. Svojim stilom stalno tražim nešto novo, no ne želim ići predaleko u smjeru noviteta. Dakle, sve je stvar mjere.

**Na koji način kombinirate strane utjecaje s japanskim senzibilitetom, koji se ogleda u minimalizmu, profinjenosti i čistoći okusa?**

Svaka od zemalja čije utjecaje rabim ima svoju kulinarsku kulturu. Ja te elemente rabim vrlo oprezno, jer je temelj moje kuhinje japanski i ne želim ga narušiti, a istovremeno pazim da ti utjecaji ostanu autentični i da se ne izmijeni njihova bit. Tek tada oni dobivaju pravu ulogu i čine jelo boljim i zanimljivijim. No opet je tu prisutna i uloga moje osobnosti, pa je ipak riječ o jedinstvenoj mješavini.

**Proslavili ste se promocijom prirodnih i organskih namirnica. Koliko je teško nabaviti takve namirnice u zemlji gdje gotovo sve voće i povrće sadržava pesticide, uzgoj ribe je vrlo upitan, a i ona divlja često je puna žive?**

Da, to je činjenica, i zbog nje se ne mogu isključivo orijentirati na lokalne namirnice, već ih moram tražiti širom Japana. No, kad jednom pronađem kvalitetna uzgajivača ili ribara, onda s njim održavam blisku vezu i o svemu se dogovaramo. Taj se krug s godinama sve više širi i stvaram čitavu mrežu vrlo kvalitetnih proizvođača hrane, koji su se odlučili za prirodan, organski uzgoj i tako stalno zajedno povećavamo područja bez pesticida i ostalih negativnih elemenata. Osim toga, već sam rekao da sam po preseljenju u Tokio počeo posjećivati lokalne uzgajivače i proizvođače hrane, istraživati japanske

*Kad zadnji gost ode, čitava se kuhinja čisti i u njoj ne ostaje ništa. Ništa ne čuvamo za idući dan.*

*Želim portretirati prirodu, kao na platnu, tako da svaka namirnica živi na tanjuru, diše... To je jedan od načina da gostu poručim da je priroda iznimno važna u našim životima.*

namirnice i u tome sam procesu, kao što sam već spomenuo, imao sreću da u jednome selu, relativno blizu Tokiju, pronađem ljude koji zahvaljujući staroj satojamskoj tradicionalnoj kulturi, poštuju namirnice i koji su bili spremni na suradnju. Sve te veze s uzgajivačima nužne su za moj koncept održivosti. Ti dobri odnosi stalno proširuju krug ljudi, jer i drugi uviđaju prednosti takva pristupa. Duboko sam uvjeren da je jedna od važnih uloga svakoga *chefa* i podupiranje proizvođača organskih namirnica. Sve je to iznimno važno za budućnost.

***Kažu da se u vašem restoranu ništa ne baca, ništa ne priprema unaprijed i da se svako jelo počinje pripremati tek kad gost sjedne za stol. Zašto vam je à la minute način pripreme toliko važan?***

Da, to je moj način i mislim da je riječ o racionalnosti. Naravno da svako jutro imamo pripremu namirnica, za točno određen broj gostiju koji dolaze, ali istina je da se samo temeljci i slastice rade unaprijed. Kad zadnji gost ode, čitava se kuhinja čisti i u njoj ne ostaje ništa. Ništa ne čuvamo za idući dan. À la minute kuhanje iznimno mi je važno, jer o njemu ovisi kvaliteta jela pred gostom. Recimo, riba nije isporcionirana unaprijed, već za svakoga gosta posebno režemo komad iz cijele ribe na kosti i odmah ga pripremamo. Isto je i s nekim vrstama povrća, koje se čiste i pripremaju neposredno uoči služenja. Na taj se način vremenski skraćuje put od izvorne namirnice do gosta i najvjernije prenosi njezina bit. To nije samo filozofski stav, već potkrijepljen i superiornim okusima.

***Zašto su mnoga od vaših jela nadahnuta krajolicima?***

Želim portretirati prirodu, kao na platnu, tako da svaka namirnica živi na tanjuru, diše... To je jedan od načina da gostu poručim da je priroda iznimno važna u našim životima. Osim toga, pejzaži su jako zanimljiv način prezentiranja jela. Dakle, riječ je o sretnu spoju forme i biti stvari, i zato se često utječem tom načinu osmišljavanja jela. Priroda je za mene neiscrpnna inspiracija.

***Možete li taj pristup objasniti na primjeru vaših jela Pejzaž satoyame i Okinawa?***

Kod jela Pejzaž *satoyame* namjera mi je bila prenijeti ugođaj *satoyame*, mjesta gdje ljudi iz sela ulaze u šumu i pod nogama nalaze divlje planinsko bilje, gljive, različite oraščiće,

šumske bobice... S druge strane, Okinawa je pogled izbliza na tradicionalne lokalne namirnice tog otoka, predstavljene na nov način, ali s punim poštovanjem tradicionalne kulture hrane koja, nažalost, polako nestaje. To se jelo posebno bavi ponovnim otkrivanjem zaboravljenih japanskih vrednota i pledira na njihovu trajnu zaštitu.

***Kako uspijevate prirodne materijale poput drva i zemlje učiniti jestivima, primjerice u Juhu od zemlje?***

Juhu od zemlje osmislio sam zato da bih se, putem hranjenja, bavio problemom zaštite okoliša. Da bi farmer ubrao vrhunski plod, temeljna je stvar imati vrhunsku zemlju. To me nadahnulo, ali da bih u potpunosti mogao provesti ideju, morao sam zemlju najprije odnijeti u profesionalni laboratorij na analizu, da bi tamo proučili njezin sastav u smislu sigurnosti za zdravlje. Oni su, naravno, otkrili da je zemlja puna živih organizama, odnosno da je i sama živa, ali po termičkoj obradi primjerena za jelo. Zato se to jelo sastoji isključivo od zemlje i vode te hibernirana korijena čička, koji se nalazi u zemlji. Kuhanjem tih sastojaka i dvostrukim procjeđivanjem dobiva se prekrasna, ukusna juha. Nije potrebno dodavati sol, jer minerali u živoj zemlji proizvode *umami*-okus.

***Neka od vaših jela nastaju s određenim temama. Možete li taj koncept opisati na temelju jela Razvoj zajedno sa šumom?***

To se jelo u potpunosti spravlja od obnovljivih sastojaka, a u središtu svega nalaze se šumska stabla. Razmišljao sam – ako zaštitimo okoliš, možemo ga održati stabilnim i nastaviti živjeti. Uporabom sastojaka iz japanskih šuma zapravo tim šumama omogućavamo dalji život, a ujedno se s njima povezuje. Zato sam jelo i nazvao Razvoj zajedno sa šumom. To je bilo prvo jelo iz čitave tematske serije istoga imena. Tu sam temu rabio kao temelj brojnih jela osmišljenih isključivo na životu šuma. Kruh načinjen s prirodnim kvascem sakupljenim u šumama ili uporaba drvenog ugljena iz šuma samo su neki primjeri takva razmišljanja.

***Možete li objasniti ideje na temelju kojih su nastala vaša jela kao što su Salata od vode, Bit šume i Pečenje ramsteka govedine wagyu?***

Salata od vode podsjeća na pejzaž u kome voda teče od planinskoga izvora. Uporabom evaporatora (*kuhinjski isparivač, op. a.*) vodu aromatiziram *wasabijem* i potočarkom, a potom je učinim želatinoznom, tako da je mogu poslužiti kao salatu. Osjećaj je kao da jedete vodu. Bit šume, pak, gostu omogućava da izravno kuša miris i okus šume. Blanjalicom za sušeni *bonito* (*bonito shaver, sprava kojom se sušena mala vrsta tune reže na listiće koji se rabe pri spravljanju dashija, japanske vrste juhe ili temeljca bogata umami-okusom, op. a.*) izrežem tanke listiće drveta da bih u vodu izdvojio njegov okus. To sam iskušao s raznim vrstama drva, ali sam se na koncu pouzdao u mudrost naših predaka i odlučio za hrastovinu. Hrastovina se, naime, rabi i kod vina i viskija, baš kao japanska cedrovina kod *sakea*. Što se tiče Pečenja od govedine *wagyu*, jednostavno je riječ o tradiciji uporabe drvenog ugljena ljudi koji stoljećima žive u šumama Japana, da bi se time šume održale zdravima. To je jedan od načina na koji se satojamska kultura ogleda u mojim jelima.



OKINAWA



ŠUMSKI KRUH



REZULTAT TEHNIKE ARROSER



RAZVOJ ZAJEDNO SA ŠUMOM



JUHA OD ZEMLJE

**Možete li objasniti ulogu sumija, pepela kojim oblažete goveđe meso?**

Da. Najprije se poriluk peče na *binchōtanu*, tradicionalnom japanskom bijelom ugljenu, čija uporaba datira iz razdoblja Edo, kada ga je jedan zanatlija po imenu Bichūya Chōzaemon počeo proizvoditi od hrastovine. Cilj je da se poriluk potpuno osuši, odnosno da iz njega ispari sva tekućina. Potom se poriluk tuče u prah i ostavi odležati tri dana prije uporabe. Odležavanjem se ublažava gor-ki okus i multiplicira *umami*. Taj se onda okus prenosi na meso oblaganjem prije pečenja.



ŠUMSKI KRUH

**Vi ste i autor tehnike arroser, koju rabite za priprevu goluba. Koji je njezin princip?**

Ideja je da meso bude gotovo sirovo, ali s hrskavom kožicom. Uništio sam na stotine golubova dok nisam usavršio tu tehniku. Koža ptice najprije se prelije maslinovim uljem zagrijanim na 200 °C, da bi se slomila biologija stanice te da bi se masnoća pekla pod kolagenom, dakle kao u dubokoj masnoći. Da bi se osiguralo da meso u središtu ne prijede temperaturu od 60 °C, prvi se korak izvodi



RAZVOJ ZAJEDNO SA ŠUMOM (ZIMA)



SALATA OD VODE

*Istina je da smo počeli s domaćim gostima, a posljednjih godina imamo mnogo gostiju iz cijeloga svijeta. I sve je više dana u Narisawi kada su doslovno svi gosti u sali stranci.*

vrlo brzo. Nakon toga, meso se neprestano premazuje maslinovim uljem i maslacem, zagrijanim na 80 °C, što vanjski dio mesa održava na 60 °C, a središnji dio na 52 °C. Tom tehnikom sokovi u mesu peku mišićno tkivo bez razbijanja vlakana. Na početku sam mislio da je to moja tehnika koju ću rabiti samo ja, no da bih je ponudio svima koje to zanima na akademskoj razini, morao sam se konzultirati sa sveučilišnim profesorima, prije svega da bismo utvrdili precizne temperature, jer proteini u mesu postižu idealni okus kad se spravlja na 65 °C. Ta tehnika zahtijeva nevjerovatnu preciznost, da bi iskustvom postala gotovo instinktivna radnja. Danas su je prihvatili mnogi moji kolege i sretan sam zbog toga.

***Možete li opisati svoju verziju menija omakase (japanski meni s jelima prema izboru chefa, op. a.)?***

Riječ je o meniju koji je nešto poput putovanja različitim regijama Japana, naravno putem hrane. To je putovanje uvijek jedinstveno, neponovljivo u bilo kojem drugom dijelu godine, jer je istodobno i sezonsko putovanje, ali i kulturološko. Radi se, zapravo, o prijenosu doživljaja kulture. Sve što radimo u restoranu zapravo je prijenos znanja i kulture Japana, onakvih kakve ih mi poznajemo. Osim toga, osiguravamo jela od visokokvalitetnih zdravih namirnica – obrok zdrav kako za tijelo, tako i za duh.

***Nudite sparivanje jela s japanskim vinima, veliki raspon sakea, kao i čajeva. Koja je bit te ponude?***

Kao prvo, u Narisawi nastojimo poslušiti ono što gost ne može doživjeti na bilo kom drugom mjestu. Dakle, to se odnosi na sve, a posebno na japanska vina i sake. Nadalje, svi su naši čajevi proizvedeni u Japanu. Naša je želja da se gost susretne s nečim neočekivanim, da doživi nešto novo, jedinstveno i nezaboravno, a na gostu je da odabere koju vrstu pića želi.

***Vaši su gosti nekad bili pretežito Japanci. Koliko brzo raste broj stranih gostiju u posljednjih šest-sedam godina?***

Istina je da smo počeli s domaćim gostima, a posljednjih godina imamo mnogo gostiju iz cijeloga svijeta. I sve je više dana u Narisawi kada su doslovno svi gosti u sali stranci. Sve je više onih koji posjećuju Japan, pogotovo gurmana koji dolaze ponajprije zbog hrane. Naravno da to nije kao u velikim gradovima Sjedinjenih Država i Europe, ali to je jedino zbog velike udaljenosti.

***Vodeći restorani svijeta danas su za mnoge mjesta koja se posjećuju jednom godišnje ili, kada se radi o daljem inozemstvu, jednom u životu. Zašto je Narisawa restoran s toliko stalnih gostiju?***

Gledajte, umjesto da se držimo popisa sezonskih namirnica

iz poljoprivrednih almanaha, koji se nisu mijenjali od davnina, mi se prilagođavamo stvarnome stanju i nabavljamo namirnice prema specifičnom dobu. Drugim riječima, umjesto da se pouzdajemo u tržište koje namirnice nudi prema kalendaru, mi ih kupujemo izravno od uzgajivača, i to one koje oni trenutačno imaju kao najbolje. Dakle, ne ono što bi oni tada trebali imati, nego ono što im je priroda tada dala. Ekstremni je primjer da mi, recimo, danas služimo jela koja nećemo moći služiti sutra, bez obzira što se radi o istom godišnjem dobu, odnosno sezoni nekih namirnica. To je razlog zbog kojeg imamo mnogo stalnih gostiju, koji dolaze po nekoliko puta tijekom iste sezone, jer znaju da će na meniju uvijek biti drukčijih jela, odnosno namirnica. Takvih gostiju, koji dolaze zbog novih doživljaja, imamo mnogo čak i iz inozemstva.

***Također netipično za vrhunske restorane, imali ste i projekt kamioneta s kojeg su se služile vruće juhe u centru Tokija. Odakle ta ideja?***

Ideja je bila posjetiteljima iz cijeloga svijeta pružiti doživljaj juha iz različitih regija Japana. Dakle, iako je to bio mali projekt, strani posjetitelji imali su prilike susresti se s regionalnim japanskim namirnicama i autentičnim okusima, a sve u središtu Tokija.

***Koliko su vam važne Michelinove zvjezdice i visoki plasmani na svjetskoj i azijskoj listi 50 Best?***

Iznimno, posebno u smislu osiguranja normalnoga rada restorana i njegova razvoja, ali i zbog motivacije zaposlenika. S druge strane, mnogi vodeći chefovi svijeta moji su prijatelji, a ujedno i moji rivali. Ovo drugo za nas ne znači ništa. Uvijek znamo što svaki od nas radi i zajedno napredujemo, dijelimo iskustva, ali i privatno si međusobno obogaćujemo živote. S obzirom na sve to, mislim da nema smisla uspoređivati se s drugim restoranima u svijetu. Svaki chef djeluje u drukčijoj kulturi i okružju, odnosno drukčijem kulturnom identitetu, pa mislim da je međusobno poštovanje tih kultura najvažnija stvar.

***Japanska kuhinja već je postala dijelom srednje struje etnokuhinja u svijetu. Ima li nekih njezinih aspekata koji još nisu otkriveni?***

U posljednje vrijeme, zahvaljujući prilično agresivnom stavu da je japanska kuhinja već svima razumljiva, trendovi su se odmaknuli od autentične japanske kulture hrane, od njezinih autentičnih namirnica i principa sezonalnosti, a prema visoko dizajniranoj, trendovskoj hrani. Mislim da je vrlo važno prepoznati jela koja odaju iskonsko razumijevanje temelja japanske kuhinje.

***Kako će izgledati vaša kuhinja u budućnosti?***

Kada bih u potpunosti mogao utjecati na budućnost, želio bih da moja kuhinja bude malo opuštenija. Gledajte, ljudi vole jesti, jer hrana je veliki užitak, a usput zahvaljujući njoj preživljavamo. Dakle, živimo da bismo jeli i jedemo da bismo živjeli. Zato će vjerojatno i naši nasljednici nastaviti uživati u hrani kakvu imamo danas. A osobno? Moj je sin još u srednjoj školi, no nadam se da ću jednoga dana u kuhinji moći stajati uz njega. Ta mi je vizija mnogo draža nego da on stoji pored mene. 🍴