

Emocje są JADALNE

TEKST: AGNIESZKA WOJTOWICZ-JACH

Jeden z setki najbardziej wpływowych ludzi ostatnich lat według tygodnika „Time”, zdobywca wszystkiego, co w świecie kulinarnym było do zdobycia. Wśród kucharzy – nowy Bocuse, dla Hiszpanów – półbóg, wśród smakoszy – guru. Ferran Adrià i Acosta, chyba najważniejszy dziś szef kuchni globu, opowiada „Twojemu STYLOWI” o zmysłach, tworzeniu, publiczności i... planach zamknięcia własnej restauracji.

Przy jego nazwisku pojawia się kolekcja efektownych określeń: artysta, geniusz, wizjoner, eksperymentator, mistrz, rewolucjonista.

Od ćwierćwiecza szefuje katalońskiej restauracji będącej celem niemal mistycznych pielgrzymek smakoszy świata. Do leżącej na Costa Brava między Gironą a Perpignan El Bulli trafił w wieku 22 lat jako jeden z wielu kucharzy. Po półtora roku został szefem kuchni. Na początku lat 90. restauracja stała się miejscem niekończących się doświadczeń kulinarnych, z których Ferran Adrià jest znany. El Bulli działa dziś tylko przez sześć miesięcy w roku. Nie można się tam dostać z ulicy, liczba próśb o rezerwację sięga podobno dwóch milionów rocznie. Lunch albo kolacja. Restauracja serwuje tylko jeden posiłek dziennie. Dlaczego? Bo cały spektakl trwa około sześciu godzin.

O uczestnictwie w nim decydują minuty – wszystkie miejsca przy 15 stolikach znikają tuż po ogłoszeniu kalendarza rezerwacji na nowy sezon. – Idealny gość nie przychodzi tu, żeby jeść, ale żeby wziąć udział w eksperymencie – mówi Ferran, którego menu degustacyjne w El Bulli składa się z trzydziestu kilku (!) dań. Kiedy restauracja nie działa, szef zamyka się w barcelońskim warsztacie-laboratorium, opracowując nowe potrawy i dodatki. Wszystkie trafiają do szczegółowego katalogu prowadzonego przez restaurację. Metoda? Niezwykle, szokujące zestawienia smaków, temperatur i – przede wszystkim – faktur. Jest wynalazca „piany kulinarniej” – sposobu podawania potrawy w formie pianki powstałej z danego składnika (mięso, kawa, grzyby czy buraki) i podtlenku

azotu. Ze względu na eksperymenty z fakturą i stanem skupienia Ferrana Adrià uznaje się za współtwórcę tzw. gastronomii molekularnej. – Nie o to chodzi – zżyma się szef i woli, by mówić raczej o kuchni kreatywnej lub dekonstrukcyjnej, w której wystawione na próbę zmysły walczą z głęboko zakorzenionymi przyzwyczajeniami. – Praca z Ferranem to proces odblokowywania zahamowań i nauka zupełnie nowego podejścia do każdego produktu, który trafia w ręce kucharzy. To teatr smaków, napięcia, zaskoczenia, emocji i poruszenia wszystkich zmysłów – mówi Wojciech Modest Amaro, który pracował w El Bulli. Znaki

Goście są ważni. Ale może pewnego dnia nie zjedzą nic? Albo zwykłą paellę? Rozczarowanie to też emocja.



firmowe restauracji to m.in. kokosowe gąbki, mrożone jaja z gorgonzoli, mojito sandwich, karmelizowana galaretka z szynki bellota, kwiaty hibiskusa, esencja z pinii, ravioli na suchym lodzie, galaretka z wódki... W kuchni Ferran stosuje „niekuchenne” składniki i urządzenia (cysterna z podtlenkiem azotu, butle z ciekłym tlenem, maszyna do produkcji waty cukrowej, maszyna do lodów, liofilizator itd.). Bywał przez to posądzany o używanie nieznanymi substancji chemicznych i ryzykowanie zdrowia gości. Szef również trzygwiazdkowej i leżącej nieopodal restauracji Can Fabes zarzucał mu, że gotuje „niezdrowo i efekciarsko”. Spór dwóch kucharzy podzielił Hiszpanię i świat smakoszy. El Bulli od lat ma trzy gwiazdki Michelin, a od 2006 roku – tytuł najlepszej restauracji świata przyznawany przez prestiżowy brytyjski magazyn „Restaurant” (w tym roku pierwszeństwo odebrał jej René Redzepi, szef dwugwiazdkowej kopenhaskiej Nomy). – Zadziwiła mnie organizacja zaplecha – mówi Robert Trzópek z warszawskiej restauracji Tamka 43, pierwszy Polak w El Bulli. – Nie ma tam jednego szefa kuchni, cały zespół pracuje na sukces i to jest chyba sedno filozofii Ferrana. U szczytu popularności, nie ukończywszy jeszcze pięćdziesiątki, Ferran Adrià decyduje się na kolejne eksperymenty. W rodzinnej Barcelonie otwiera właśnie dwa autorskie bary: Tickets i 41º, gdzie zamierza badać i przetwarzać koktajle i hiszpańskie przekąski – tapas. Słynna El Bulli jako restauracja będzie działać jedynie do końca 2011 roku. Potem ma być jeszcze ciekawiej.



FOT. PANOS PICTURES/EK PICTURES,
SERWIS PRASOWY

SZEF WSZYSTKICH SZEFÓW

< **Twój STYL: Nie lubi Pan, gdy nazywa się Pana kuchnię molekularną...**

Ferran Adrià: Nie mogę pojąć, jak to się stało, że to pojęcie przyłgnęło do El Bulli. Media przyklejają rozmaite łatki. Mówi się na przykład, że El Bulli to najlepsza restauracja na świecie, a Ferran Adrià to najlepszy kucharz. Nie mam pojęcia, w jakim celu układa się te rankingi. Nigdy nie odważyłbym się nazwać jakiejś restauracji najlepszą, bo niby na jakiej podstawie?

TS: Bo tygodnik „Time” to właśnie Pana zaliczył do setki najbardziej wpływowych ludzi świata...

FA: Cóż, okazuje się, że wśród najważniejszych kucharzy świata aż 90 procent to wychowankowie El Bulli. Ale „kuchnia molekularna” to taki wytrych myślowy, sprowadzający całą naszą twórczą pracę do doświadczeń chemicznych i fizycznych, do zabawy w alchemików. Paradoks polega na tym, że w miejscu, któremu przypisuje się tworzenie kuchni molekularnej, nikt tego tak nie nazywa.

TS: To dlatego, że czuje się Pan artystą?

FA: Nie każdy, kto maluje obrazy, staje się od razu artystą, nie każdy akt tworczy to sztuka. To tylko albo „aż” kreacja. Ja zajmuję się kuchnią kreatywną. To odbiorcy i krytycy definiują, czy okaże się to sztuką. Ja sam lubię, gdy inni mówią o mnie „Ferran kucharz”. Efekt pracy kucharza może przecież mieć wymiar artystyczny.

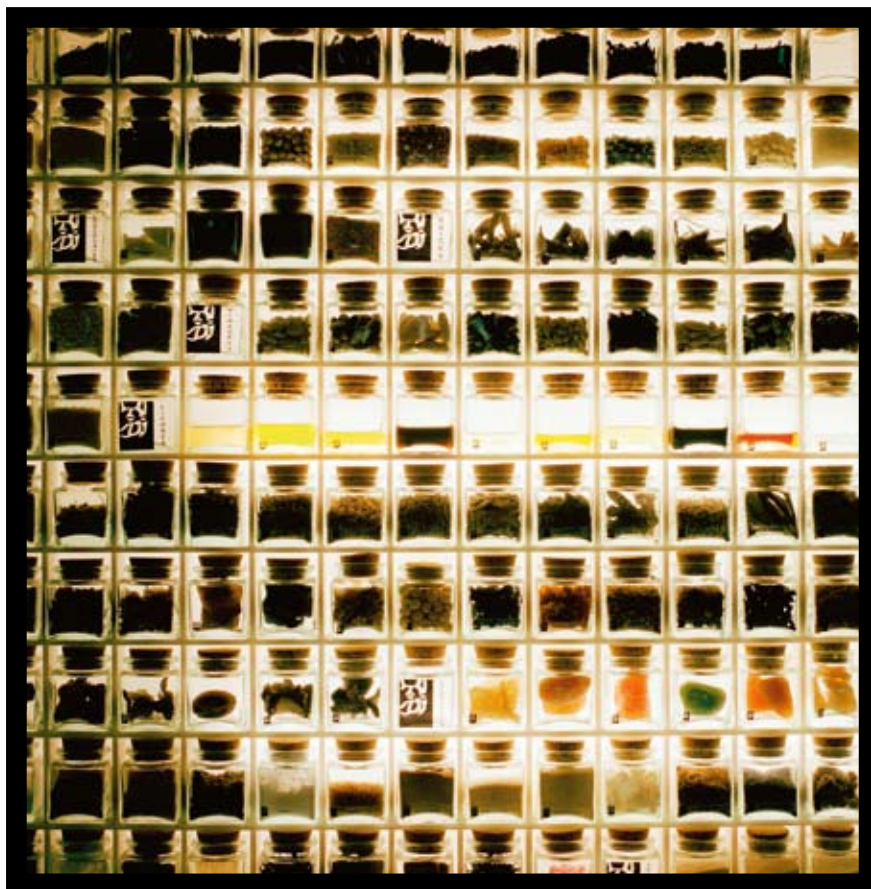
TS: Tworzy Pan dania, które oddziałują na wszystkie zmysły, pobudzają je, prowokują skojarzenia emocjonalne i intelektualne. Jak Pan do tego doszedł?

FA: Na przełomie lat 80. i 90.

El Bulli doskonalilo się w nouvelle cuisine, rozwijając nowoczesną i wyrafinowaną wersję kuchni katalońskiej. Tak to cyzelowaliśmy, że w końcu doszliśmy do kresu pomysłów w tej dziedzinie. Przestaliśmy być kreatywni, staliśmy się przewidywalni. Praca nie była już dla nas satysfakcjonująca, więc jakoś podświadomie przygotowywałem się na zmiany, najpierw niewielkie, z czasem – coraz odważniejsze. Nie wiedziałem, dokąd nas to zaprowadzi. Spędzałem coraz więcej czasu w swoim kuchennym laboratorium, gdzie badałem strukturę składników, analizowałem sposoby ich zastosowania i metody

obróbki. Przełomowym momentem było opracowanie „Syntezy kuchni El Bulli”, zestawu 23 punktów wyznaczających podstawowe zasady, jakimi kieruję się ja i mój zespół. Od stwierdzenia, że gotowanie jest środkiem wyrazu, po deklarację, że istotą postępu w kuchni jest interdyscyplinarność. „Synteza” szczegółowo określa nasze starania. To jedno pozostaje niezmiennie. Reszta zmienia się co sezon – pomysły na menu, sposób serwowania, nakrycia.

TS: Gdy przeglądałam „biblię” pańskiej restauracji, „Dzień w El Bulli”, szczególne wrażenie zrobi-



Półka ze składnikami do eksperymentów kulinarnych wygląda jak laboratorium perfumiarza. To dziwne jedynie z pozoru, w kuchni Ferrana Adria ważne są wszystkie zmysły.

ła na mnie lista produktów, które sprowadza Pan ze świata...

FA: To podstawa mojej kuchni kreatywnej. Nie prowadzę przecież restauracji regionalnej. Granice nie mogą hamować twórczości. Gdyby zamykać się gastronomicznie tylko do własnego regionu, to np. mieszkańcy terenów położonych z dala od morza nie jedliby krewetek, prawda? To kompletnie bez sensu. Dla mnie nielogiczne jest raczej kupowanie jabłek, powiedzmy w Chile, gdy wokół nas owocują rodzime sady.

TS: Niektórzy krytycy mówią o pańskim niejasnym stosunku do ruchu slow food...

FA: Slow food oparty jest na zdrowej logice, szacunku do tradycji własnej i innych regionów i kultur. To stanowi jego siłę. Tak się składa, że z Carlem Petrinim (założyciel i mentor światowego ruchu slow food – przyp. red.) jesteśmy bliskimi przyjaciółmi. Od 17 lat Carlo jest naszym stałym gościem. Bardzo szanujemy się nawzajem. Podoba mi się filozofia slow foodu. Sprowadzam wiele produktów slowfoodowych do El Bulli i do laboratorium w Barcelonie. 80 procent składników moich dań pochodzi z Hiszpanii. Jednak nie wszystko, z czego korzystamy, jest dostępne lokalnie, jak chcieliby

ortodoksyjni wyznawcy slow foodu. Na przykład najlepsza kawa i czekolada to specjalność Ameryki Południowej. To oczywiste, że właśnie stamtąd docierają one do nas. Olej z pestek dyni to duma austriackiej Styrii i nie ma zamiennika. U nas tego się nie produkuje, więc muszę sprowadzać. Mógłbym spróbować go wyrabiać w swojej maszynie do ekstrakcji oleju, ale podejrzewam, że efekty byłyby mniej zadowalające niż austriacki oryginał.

TS: Czym kieruje się Pan, oceniając nowy składnik w pańskiej kuchni?

FA: Każdy nieznan mi wcześniej produkt to jak odkrywanie nowego ładu. Choć interesujący nie zawsze oznacza pyszny. Z pewnością liczy się pierwsze wrażenie. „Smakuje mi to lub zdecydowanie nie” – to doznanie kluczowe. Przygotowuję to, co mnie samemu smakuje – nie będę przecież serwował gościom dania, do którego sam nie jestem przekonany. Jeśli się przeliczę i mój gust nie będzie zbieżny ze smakiem gości,

biorę całą odpowiedzialność na siebie.

TS: Nadal stresuje się Pan tym, czy goście będą zadowoleni? Do pańskiej restauracji przychodzi rocznie ponad dwa miliony zapytań o rezerwację. Potwierdzenie otrzymuje zaledwie pięć tysięcy szczęśliwców.

FA: Mamy zasadę doboru gości – chodzi o to, żeby co najmniej połowa z nich była u nas po raz pierwszy. Nigdy nie wiemy na pewno, jak zostaniemy odebrani. Nasi goście przychodzą do nas tacy, jacy są, ze swoją osobowością i doświadczeniami, my możemy im tylko coś nowego przedstawić, spróbować przekonać do naszej wizji, zachęcić, otworzyć

jakieś pokłady doznań. Jeśli ktoś nie jest otwarty na nowe wrażenia, nie chce być odkrywcą – nic nie poradzimy. Liczymy na to, że trafią do nas ludzie otwarci, głodni życia z jego różnorodnością, nieprzewidywalnością...

TS: Ale przecież nie przychodzą do Pana ludzie przypadkowi. El Bulli to tzw. mekka smakoszy.

FA: No cóż, są też takie mekki, do których wędrują snoby i przysypiają tam z nudów. Tego chciałbym uniknąć. Zależy mi na tym, żeby El Bulli nie stała się świątynią wyznawców religii „super gourmet”, wypełnioną nadętymi, znudzonymi życiem snobami. To tak jakby „Twój STYL” mieli czytać wyłącznie akademicy krytycy literaccy. Interakcja między nami a naszymi gośćmi jest kluczowa, na niej budujemy nasz styl. Z pewnością El Bulli nie jest propozycją dla masowego klienta. Im dłużej podążamy niestandardową drogą, tym bardziej liczymy się z tym, że dla wielu pozostaniemy co najmniej kontrowersyjni.

TS: No właśnie, jest z pewnością jakaś cena tej kontrowersyjności?

FA: Oczywiście. Próbowano nas dyskredytować na wiele sposobów. Puszczano na przykład w obieg plotkę, jakoby w El Bulli eksperymentowano na ludziach. Tak to już jest, że działania awangardowe budzą niechęć i zazdrość. A jaki jest najczulszy punkt w świecie gastronomii? Oczywiście zdrowie. Dlatego tyle razy próbowano nas złapać na jakimś błędzie. Bezskutecznie jak dotąd.

TS: To chyba wyczerpujące – trwać ćwierć wieku w awangardzie.

FA: Przez ostatnie 25 lat już się do tego przyzwyczaiłem

(śmiech). Ale znowu czas na radykalne zmiany. W obecnej formie dotarliśmy do kresu możliwości. Nie można w nieskończoność powtarzać tego samego, nawet jeśli jest to dobre. Teraz szykujemy się do rozpoczęcia nowego etapu rozwoju El Bulli. Zmienimy zasady i standardy funkcjonowania klasycznej restauracji.

TS: Niedawno gruchnęła wieść, że w 2012 roku El Bulli ma zostać zamknięta. Jak to możliwe, że u szczytu popularności decyduje się Pan opuścić statek?

FA: W żadnym wypadku się nie wycofuję. El Bulli przejdzie po prostu kolejną transformację. Stanie-

my się fundacją, warsztatem twórczym. Będziemy pracowali nad nowymi przepisami, eksperymentowali i dzielili się doświadczeniami z całym światem poprzez internet. To będzie nasza platforma wymiany koncepcji, nowych odkryć. Zbierzemy specjalną grupę kreatywną trzydziestu niezwykle osób ze świata.

TS: W jaki sposób będzie je Pan dobierał?

FA: W centrum naszych zainteresowań pozostanie kuchnia, ale w moim zespole twórczym nie chcę ograniczać się tylko do kucharzy. Szukam rozwiązań interdyscyplinarnych. Z pewnością będę dążył

TS: Wróćmy więc do planów. Jak będzie wyglądała pańska restauracja za kilka lat?

FA: Wyobraźmy sobie, że jest rok 2014, jesteśmy w El Bulli, kończy się dzień intensywnej pracy w warsztacie-kuchni. Schodzą się pierwsi goście. W sumie nie będzie ich więcej niż ośmioro w jeden wieczór. Są to ludzie gotowi na niecodzienne doświadczenia. Szykujemy dla nich prawdziwe niespodzianki. Wkraczają do naszego świata na własną odpowiedzialność (śmiech). Odrywają się od rzeczywistości i pozwalają porwać emocjom i zmysłom. Spotykamy się na aperitifie na plaży,

tam czeka skrzynia zanurzona w wodzie, każdy sam sięga po skarby w niej ukryte. Nie wie, co wyciągnie, ale wszystko będzie jadalne (śmiech). Potem każdy z gości zostaje usadzony oddzielnie i sam degustuje to, co zaproponujemy. My to nagrywamy, a następnie wspólnie konfrontujemy opinie i komentarze. Aby uwolnić wyobraźnię, musimy wyrwać się z konwenansów typowej restauracji. Każdy dzień będzie miał u nas inną dramaturgię, tematykę...

TS: To taki show, którego jest Pan scenarzystą i reżyserem?

FA: Nie, raczej chodzi mi o całościowy spektakl dla zmysłów. Celem jest dostarczenie jego uczestnikom indywidualnych, intymnych przeżyć. Nie dzieje się to na pokaz, nie ma na celu rozrywki.

TS: Mam wrażenie, że potrzebuje Pan swoich gości do zwieńczenia dzieła twórczego...

FA: Są dla mnie bardzo ważni, ale kto wie, czy któregoś dnia, gdy przyjdą do El Bulli, nie będzie czekało na nich

zupełnie nic albo zwykła, tradycyjna paella. I co wtedy? Pustka? Rozczarowanie? To przecież też emocja. Jej też chcemy się z bliska przyjrzeć. Nudzą mnie standardowe rozwiązania. A może tak zaprosić wszystkich na piątą rano i zaserwować coś wyjątkowego? W końcu kolekcjonowanie wrażeń to podstawa mojej pracy.

Rozmawiała AGNIESZKA WOJTOWICZ-JACH

Dziękujemy za pomoc w przeprowadzeniu wywiadu i umożliwienie wizyty w restauracji El Bulli warszawskiej La Sal Gallery, Ambasadzie Królestwa Hiszpanii w Warszawie oraz tłumacze, pani Oliwii Puppel.



Ferran Adrià uczestniczył w jednym z najważniejszych wydarzeń sztuki współczesnej – wystawie *Documenta* w Kassel w 2007 r. „Gotowanie może być sztuką”, tłumaczył jego udział kurator.

do współpracy z artystami, naukowcami i filozofami. Dlatego też decydujemy się na działalność jako fundacja non-profit.

TS: El Bulli notowała ostatnio gigantyczne straty. Czy to oznacza, że pieniądze nie są tu najważniejsze? Około 250 euro za kolację dla jednej osoby to na tle innych trzygwiazdkowych restauracji korzystna cena.

FA: Nie chcę mówić o biznesie. Pieniądze są ważne, by kupić wolność tworzenia, a nie np. ferrari. Ja nie mam ferrari i całkiem mi z tym dobrze. Nie mam także dzieci, więc nie muszę na nikogo odkładać (śmiech).