

GASTRONOMY FORWARD & BEYOND

White

# PAPER

Framtidsnumret | Forskning | Trender | Krogar | Resor

Hej! Jag är ett fytoplankton.  
Vi ses snart – kanske i din smoothie.

MIKROALGER, MYCEL OCH LABBKÖTT

# DU SKÖNA NYA MATVÄRLD

3D-PRINTAD MAT ENIGMA I BARCELONA MYCELMAGI  
SMYGTITT PÅ WHITE GUIDE 2017 PROTEINSKIFTET  
INNOVATION OCH GASTRONOMI NYTESTAT: RUTABAGA  
SISTA MÅLTIDEN PÅ NOMA ALKOHOLFRI SPRIT

TIDSAM 0523-01



# ADRIÀS LABYRINT

Gåtor, mysterier och hemligheter står i centrum på Albert Adriàs nya kulinariska tempel i Barcelona. Vi har besökt Enigma.

TEXT LENNART WALLANDER

Enigma ligger precis som resten av Àdria-brödernas krogar i restaurangkvarteret elBarri i Barcelona.



I BÖRJAN PÅ SERVERINGEN öppnar personalen en flaska vatten och ställer fram. Jag håller upp ett glas och provar noga: det smakar vatten. Jag läser på etiketten. Mawün heter produkten, vilket betyder "regn" för Mapuche, ett ursprungsfolk i Patagonien. Sydamerikanskt regnvatten har fraktats från Chile över Atlanten till Barcelona för att inleda min måltid på nyöppnade restaurangen Enigma.

"Enigma" betyder en gåta, ett mysterium eller en hemlighet. Det är också namnet på det senaste restaurangtillskottet i det kulinariska kvarteret, tillika restaurangimperiet, elBarri i Barcelona där bröderna Adrià är verksamma. Samtidigt som den mytomspunna restaurangen elBulli gjorde sin sista säsong sommaren 2011 öppnade baren 41° med inriktning på cocktails och snacks. Senare samma år fick den sällskap av Tickets, som grovt förenklat kallas en tapasrestaurang. Idag är 41° stängt, men elBarri omfattar nu även en japansk/peruansk restaurang, en spansk bodega med fokus på vermut samt både mexikansk fine dining och streetfood.

Och sedan januari 2017 även restaurangen Enigma. I media har den först presenterats som "om elBulli öppnade i Barcelona", men Albert Adrià avfärdar den beskrivningen och menar att Enigma siktar mot framtiden och inte det förflutna.

***"Först ett par dagar före bokat datum kommer ett mail med den exakta adressen och en kod. Adressen leder till en kal fasad och en låst dörr, koden leder in till en liten tom hall med en trappa, därifrån vågar man sig in i en vindlande gång som aldrig verkar ta slut."***



Lokalen var tidigare ett garage, vilket är svårt att tro.

”En mer korrekt beskrivning är att det vore som om elBulli öppnade 2018. Vi har inte kopierat vad vi gjorde tidigare, utan utgått från nuet. Vilken personal har vi med oss nu, vilka råvaror har vi idag och vilken tidsanda är det som gäller? Det är dessutom skillnad på att driva ett kök i Barcelona mot i Cala Montjoli, där elBulli låg.”

Ett enigma är en gåta, och restaurangupplevelsen av Enigma är upplagd som ett mysterium i sig. Först ett par dagar före bokat datum kommer ett mail med den exakta adressen och en kod. Adressen leder till en kal fasad och en låst dörr, koden leder in till en liten tom hall med en trappa, därifrån vågar man sig in i en vindlande gång som aldrig verkar ta slut tills man anländer i det första rummet och blir mottagen. Väggarna är grå och oregelbundna, i taket dimmas ljuset av trådväv som också dämpar ljudet. Tankarna går till äventyrsspelet ”Myst” där man letar sig fram i en okänd värld och löser gåtor.

På samma sätt utforskar man Enigma. Det första rummet går på temat ”Ryokan”, alltså ett japanskt värdshus, och är en plats där man ska lämna omvärlden och gå ned i varv. Ett hibiskus-te serveras med en fläderbloms-

klase i, tillsammans med några första anrättningar varav en är ett frystorkat smultron. Därefter visar en värdinna vägen vidare på resan, där varje rum har sin personal och sitt gastronomiska tema. Så fort vi har bekantat oss med ett rum är det dags att gå till nästa. Så snart vi mött ett team servitörer eller kockar är det dags att träffa nya. När kvällen är slut sitter vi i det sjunde rummet, och är, på ett passande vis, ganska så vilse.

**LOKALEN VAR TIDIGARE ETT GARAGE**, och att utrymmet från början är helt öppet med bara ett antal bärande pelare har gett arkitekterna frihet att skapa en passande scen. Inget rum är fyrkantigt, gångarna som binder ihop stationerna är aldrig raka. Överlag är de flesta formerna på Enigma komplexa. Glas är handgjorda och oregelbundna. Servitörernas kläder är asymmetriska och konstfullt skrynkliga. Inte ens ett underlägg för en drink får vara rund, den är en oregelbunden elips. Maten är delvis spansk, men även inspirerad av Japan, Korea och Brasilien. Den svenska Kalix-rommen dyker oväntat upp i en rätt ovanpå en puré av persimon.

Det är även meningen ett Enigma ska vara

## Enigma i siffror

Lokalen är 700 kvm stor och har enligt uppgifter renoverats för 3,2 miljoner euro. Varje kväll välkomnas för närvarande 24 gäster, planen är att expandera till 30. För dessa gäster arbetar 17 kockar, 8 servitörer, 3 bartenders och 1 sommelier, vilket gör gäst-till-personal-ration till ganska precis 1:1. Middagen tar 3–4 timmar fördelat på sju olika stationer. Den innehåller cirka 45 rätter beroende på hur man räknar, en del så små som kristaller, en del stora som en alltför stabbig skiva foie gras. På frågan om hur mycket mat som ligger på tallriken är svaret runt 650 g (men vi gissar på närmare 1 kilo). Man serveras 4 drinkar, 1 glas sake, och 4 olika viner. Personalen är noga att påpeka att drycken är sekundär på Enigma, det är enbart ett komplement till vad som serveras i övrigt. Notan slutar på €310 inklusive dryck.



Albert Adrià.

en hemlighet. På samma sätt som ett dolt rum bakom en bokhylla i Myst är en av spelets behållningar, ska man inte veta vad som händer härnäst i restaurangen. För att förhöja upplevelsen för gästerna avslöjas inget om vad som komma skall. I ett av rummen presenteras maten först efter att man ätit den, för att man själv ska leta sig fram till ingredienser och smaker. Och det finns en strikt policy om fotografering. Man får gärna ta bilder av maten, men man måste lova att inte lägga ut dem i sociala medier.

”Konceptet bygger på restaurangens namn”, berättar Albert Adrià. Som gäst ska man hela tiden överraskas av upplevelsen.

”Vi har bett våra gäster att inte avslöja vad de varit med om, och hittills har de flesta respekterat detta.”

Vad är då syftet med restaurangen? Varför behöver världen Enigma?

”Det främsta syftet är, så klart, att göra människor glada. Att erbjuda en tillflykt från vardagen och ge dem en helt unik upplevelse. Det andra syftet är att göra oss själva glada, att skapa en möjlighet att utforska nya sätt att förstå gastronomi. Enigma finns till av samma anledning som Osteria Francesca-

na, El Celler de Can Roca, Mugaritz eller Noma, som ett sätt att utveckla matlagningskonsten och hur vi ser på den.

Det är också avslutningen på presentationen av det gastronomiska kvarteret elBarri: ”We will give everything to make you happy.”

Medan många kockar idag ser som sin uppgift att utveckla hållbar matlagning eller att driva hälsosamt ätande så går Albert Adrià i en annan riktning. Om det skapar en upplevelse att importera en flaska regnvatten från Chile så serverar han det. Kanske kan det ge någon i ett avlägset land något att skriva om?

Säkert kommer Enigma bli anklagad för att vara såväl pretentiös som omständlig och onödig, men vad jämför man med då? Enigma och den handfull restauranger som Albert Adrià nämner ska närmast jämföras med ett unikt teaterbesök i upplevelse, som för en Shakespeare-fan att en gång i livet gå på The Globe i London. Om man ser det som en sådan upplevelse så är Enigma något unikt, fyllt med överraskningar, berättelser, dramaturgi, design, service, smaker och texturer.

En måltid handlar inte enbart om att bli mätt på det mest effektiva sättet tänkbart. ■