

VELIMIR CINDRIĆ



Intervju Leonor Espinosa

Kao druga zemlja u svijetu po veličini bioraznolikosti (51 330 vrsta), Kolumbija je sve prisutnija na međunarodnoj gastronomskoj pozornici. A presudna pojava za taj fenomen je jedna žena - Leonor Espinosa, chefica koju je The World's 50 Best Restaurants 2022. proglasila Najboljom cheficom svijeta.

Zanimljivo je da Leonor Espinosa nije samo chefica, već i umjetnica i društvena aktivistica. Njezina misija nadilazi puku primjenu suvremenih kulinarskih tehnika na kolumbijske namirnice, jer u svojoj filozofiji, pod nazivom ciklobioma, gastronomiju rabi kao poticaj društvenom i gospodarskom razvoju u domorodačkim i afrokolumbijskim zajednicama Kolumbije.

Osim što se Leonorin restoran Leo u Bogoti nalazi na popisu 50 najboljih u Latinskoj Americi i svijetu, još 2017. proglašena je Najboljom cheficom Latinske Amerike, a dodijeljena joj je i baskijska kulinarska nagrada za Funleo, njezinu socio-okolišnu zakladu koja obnavlja kulinarsko znanje predaka nekih od brojnih kolumbijskih ruralnih zajednica i pretače ga u srednju struju gastronomske kulture.

Funleo osnažuje marginalizirane uzgajivače stavljajući u prvi plan autohtone namirnice kao što su mravi velikog zatka Santander, amazonske ličinke mojoyoy i riječna riba pirarucú. Leonor svoj bogato nagrađivani restoran u Bogoti vodi sa svojom kćeri, sommelierkom Laurom Hernández-Espinosa.

Diplomantica likovnih umjetnosti i ekonomije, Espinosa je rođena i odrasla na kolumbijskim Karibima.

Raznolika kolumbijska smočnica, koja je dominirala Espinozinim djetinjstvom, potakla ju je da svoja sjećanja iz toga doba podijeli s drugima u svojoj knjizi „Lo Que Cuenta El Caldero“ (Priče iz lonca, 2018), jednoj od tri knjige koje je napisala do danas. U toj knjizi ona piše: „Moje najsnažnije sjećanje na hranu je ono s farme u La Mojani... Prijatelji i obitelj bili su okupljeni oko golemog stola prekrivenog lišćem banane koji je bio krcat ukusnim jelima poput onih od zeca, dimljenih guartinajasa (nizinski glodavac, op.a) pirjanih u kokosovom mlijeku, sancochosa (juhe i variva, op.a), pečenog mesa, jela od riže, juhe od sira mote i jama, kukuruza kuhanog na pari i svježeg primorskog sira“.

Nakon čitava desetljeća rada na području promocije i oglašavanja, Espinosa je gotovo preko noći napustila taj svijet, okrenuvši se kulinarstvu u dobi od 35 godina. Istovremeno, vratila se u školu likovnih umjetnosti u Cartageni, koju je počela pohađati dva desetljeća prije. Svoj umjetnički rad temeljila je na suvremenim izložbama u obliku instalacija i video umjetnosti. Usporedno s tim, njezin je kulinarski stil počeo izranjati iz drugih perspektiva i danas se temelji na istraživanju, proučavanju i eksperimentiranju.

Leonorina društveno-ekološka zaklada Funleo radi ruku pod ruku s njezinim restoranom. Sve se temelji na njezinoj svijesti da je kolumbijska gastronomija kulturni izričaj koji se hrani bioraznolikošću, običajima i sjećanjima, kao i tradicionalnim kulinarskim metodama različitih kultura utkanih u tapiseriju bogatog identiteta



i nasljeđa njezine zemlje. Ta kulturološka raznolikost odražava se u ogromnom broju receptura, tehnika i namirnica koji se nalaze u svakom kutku Kolumbije, a koju sama chefica naziva „zemljom tisuću kuhinja“.

Kad je pandemija prisilila restoran Leo na privremeno zatvaranje, Espinosa i njezina kći već su bile u podmakloj fazi preseljenja lokala planiranog za svibanj 2020. Kad se to nije ostvarilo, majka i kći iskoristile su vrijeme za ponovno promišljanje strategije. Rezultat je bio dva lokala u jednome prostoru - La Sala de Laura i La Sala de Leo, smještene pod istim krovom u modernoj četvrti Chapinero u Bogoti, danas prepunoj novih ambicioznih restorana. Iako Leonor i Laura rabe iste namirnice i pridržavaju se koncepta ciklobioma, različito koriste okuse. Laura je tako koncentrirana na svijet pića, a Leonor onaj hrane. Sve u svemu, kuhinja restorana Leo oduvijek je bila zagovornik održive bioraznolikosti kao alternativnog načina jačanja kulturnog identiteta i stvaranja dobrobiti, uz izravan rad s poljoprivrednicima iz različitih regija u Kolumbiji.

S Leonor Espinoza razgovarao sam na zajedničkoj posjeti jednoj afrokolumbijskoj zajednici na pacifičkoj obali Kolumbije, gdje ona provodi jedan od projekata uspostavljanja restorana kojim upravlja čitava lokalna zajednica, a namijenjen je turistima koji sve više otkrivaju to područje.

Je li vas iznenadila titula Najbolje chefice svijeta, unatoč tome što ste 2017. već bili proglašeni Najboljom cheficom Latinske Amerike?

Znate, titula najbolje chefice Latinske Amerike bila je nešto lijepo, ali ne previše neočekivano jer je naš kontinent ipak malen, pogotovo kad su u pitanju žene koje se bave kreativnim kuhanjem. Pa ipak me i to iznenadilo. U proteklih šest godina mnogo se toga promijenilo, pa je sada i konkurencija veća. Ali, titula najbolje chefice svijeta me zaista iznenadila. Jer ipak se tu radi o cijelome svijetu, gdje ima toliko žena koje na području gastronomije rade fantastične stvari. To je bilo nešto veliko za mene i posve neočekivano. Neizmjereno sam ponosna na taj doseg.

Mislite li da je to što ste istovremeno chefica, umjetnica i društvena aktivistica pomoglo da budete zapazeni u svijetu?

Gledajte, danas je uloga chefa znatno drukčija negoli nekad. Nije dovoljno samo dobro kuhati i biti kreativan. Danas se od chefa očekuje i dodatni angažman, da pokušava mijenjati neke stvari u društvu u kojemu živi i radi. To može biti nešto s područja spašavanja zaboravljenih i zapostavljenih namirnica, tehnika kuhanja, jela ili čak čitavih područja kulture. To znači i pomaganje proizvođačima namirnica, koji teškom mukom uzgajaju, love i distribuiraju ono što proizvedu ili pomaganje ženama, odnosno čitavim zajednicama u ovom poslu. Dakle, očekuje se i društvena angažiranost. Mi to pokušavamo čitavim nizom projekata. A to vas onda vjerojatno učini i vidljivijim u svijetu. No, mi to činimo iz iskrenih namjera i želje, a ne zato da budemo zamijećeni i približimo se nekim nagradama.

Iz kakve obitelji potječete i je li se netko od vaših profesionalno bavio kuhanjem ili ugostiteljstvom?

Moja obitelj nije imala nikakve veze s restoranima ili ugostiteljstvom. Ona potječe sa sela, iz ruralnog dijela Kolumbije, iz unutrašnjosti i s karipskog područja zemlje, ali u njezinu svakodnevnom životu hrana je igrala veliku ulogu. Moja je baka odlično kuhala i svoja je znanja prenijela na sve žene u obitelji i na mnoge u svojoj zajednici. To je nešto što je, na koncu, i mene potaklo da otvorim restoran. Sada, vjerojatno pod mojim utjecajem, i moja se sestra zainteresirala za restoranski posao i upravo pokreće vlastiti lokal.

Odrasli ste u mješavini kolumbijske i karipske kulture. Kako se sjećate hrane iz djetinjstva?

Odrasla sam između dva područja. Prvo je Kartagena, koja je veliki grad s tri etničke skupine i kulture – španjolske, domorodačke i afrokolumbijske, koje su stvorile vrlo raznoliku tropsku kuhinju posebnih okusa, namirnica i recepata. S druge strane, radi se o području suhih šuma, koje je blizu Katragene, ali zapravo dio unutarnjeg dijela zemlje. Tu ima poljoprivrednika koji također uzgajaju i stoku, a koji su više povezani s autohtonim zajednicama i tradicijama kulture hrane. Oba su ta područja jako utjecala na ono





što danas radim, ali teško mi je reći koja jela posebno pamtim iz svoga djetinjstva, jer su ona mnogobrojna i jako različita. Kao dijete i djevojka stekla sam velika iskustva i znanja o toj hrani.

Što vas je privuklo kuhanju tek u dobi od 35 godina?

U svijet kuhanja ušla sam u trenutku kad sam postala nezadovoljna svojim životom. Radila sam u korporativnom okruženju, u marketingu i oglašavanju, a oduvijek sam se zapravo željela baviti umjetnošću. Kad sam odlučila postati chef, vratila sam se u školu likovnih umjetnosti i bavila se tim dvjema stvarima istovremeno. Tada sam u hrani pronašla temelj bavljenja umjetnošću, ali ne u smislu estetike prezentacije jela na tanjuru, nego u smislu rješavanja mnogobrojnih problema, onoga čime se bavi moderna umjetnost. Znaite, nemam iskustva u bavljenju klasičnom umjetnošću, dakle onom u tradicionalnom smislu. Za mene je umjetnost način komunikacije i ukazivanja na probleme u svijetu. Kao umjetnica, rabim hranu kao alat za skretanje pozornosti na te probleme i stvari koje se događaju u Kolumbiji. Istovremeno, također nastojim predstaviti bioraznolikost mjesta na kojemu sam odrasla.

Osim diplome s područja umjetnosti, stekli ste i onu iz ekonomije. Kako vam ona pomaže u onome što danas radite?

Ekonomija i hrana uvijek su isprepleteni. Iznimno je važno raspolagati što većom količinom znanja, da bi se moglo rješavati najrazličitije probleme na koje čovjek nailazi u svome radu. Ja stalno rabim sva svoja znanja, premda ona nisu očito utjecala na moju karijeru. Marketing, umjetnost i ekonomija stalno su prisutni u mom radu. Znaite, za mene je vrlo važna činjenica da potječem iz obitelji koja voli pomagati ljudima. Mislim da sam tu crtu i ja naslijedila. Volim rješavati probleme i kritički gledati na svijet u kome živim. A ti su problemi uvijek vezani uz hranu, zapošljavanje, klimatske promjene i uporabu prirodnih resursa. U međuvremenu sam razvila snažan multidisciplinarni način promatranja stvari i osjećam se obveznom rabiti ta znanja na holistični način. Dakle, rješavati probleme ne samo iz jednog kuta, već promatrajući ih kao dio cjeline.

Vaš restoran Leo nalazi se na popisu 50 najboljih u svijetu i Latinskoj Americi. Jeste li o tome sanjali u vrijeme kada ste otvarali Leo?

Kad sam pripremala projekt restorana Leo, između 2005. i 2007. lista 50 Najboljih restorana Latinske Amerike još nije postojala, ali nedugo nakon što smo otvorili restoran dobili smo neke preporuke u poznatim magazinima kao što su National Geographic i Condé Nast Traveller. Onda je 2013. stigla i lista 50 Najboljih restorana Latinske Amerike, a ja sam tada već više godina govorila o društvenoj odgovornosti, bioraznolikosti i provodila projekte s različitim fondacijama. To je bila sretna okolnost, pa se restoran 2014. pojavio na listi. Mislim da je jako važno da se restoran

nalazi na listi jer je to način predstavljanja vašeg projekta, što on čini za zemlju i njegovog doprinosa za kulturnu i biološku baštinu.

S kojom ste idejom pokrenuli restoran?

Ideja je bila predstaviti kulturno gastronomsku baštinu, ali ne samo u smislu posluživanja takve hrane. Ideja je bila i istražiti ogromnu bioraznolikost Kolumbije, pa smo godinama najviše radili baš na tome. Negdje 2014. bioraznolikost je postala glavna tema naših menija, način na koji smo različite teritorije predstavljali pričama koje sam željela ispričati.

U vašem radu idete daleko dalje od primjene suvremenih kulinarskih tehnika i osobne kreativnosti na kolumbijske namirnice. Možete li objasniti svoju filozofiju ciklobioma?

Kod fine dininga me ne zanima sam fine dining, već osmisлити određeni, vrlo poseban i drukčiji doživljaj. Naravno, taj je način povezan s određenom vrstom luksuza, jer nabava svih mogućih namirnica iz različitih dijelova zemlje zahtijeva opsežnu logistiku, ne samo zbog problema transporta, već i stoga što trebate izgraditi određenu svijest o onome što se događa na tim područjima, da bi te namirnice uopće stigle u moj restoran. Zato usko surađujemo s tim zajednicama. A ciklobioma samo je ime pod kojim otkrivam tu ogromnu količinu namirnica, i to putem etnobotanike i biologije, ali i kritičkog pogleda na stvari. To dolazi više iz mene kao umjetnice negoli chefice, jer moja vizija više potječe iz svijeta umjetnosti nego svijeta gastronomije. Volim istraživati i stalno se vraćati na mjesta gdje se nalaze zajednice s kojima surađujem. I to je svojevrsan ciklus, jer se sve neprestano mijenja. Svaki put kad odem na ta mjesta, nalazim nove stvari za otkrivanje, nove namirnice... To je jedan ogroman, neiscrpan svijet.

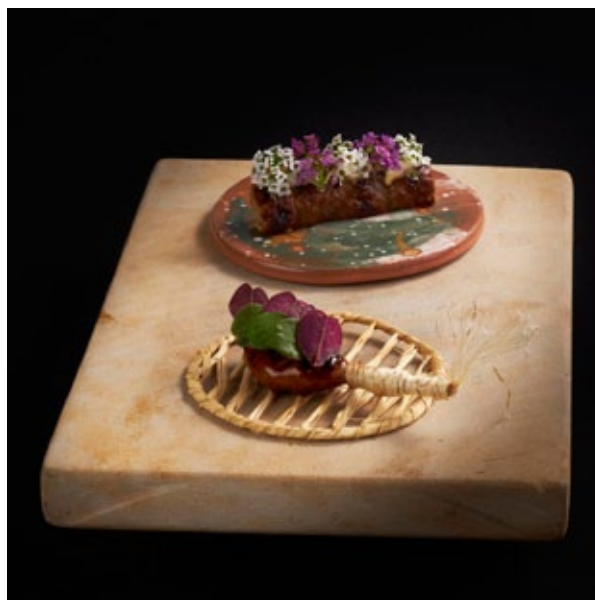
Kad ste definirali tu filozofiju?

Fundaciju Leo osnovala sam 2007. i počela putovati širom zemlje. Počela sam polako otkrivati taj veliki svijet bioraznolikosti i kultura. To je bio početak filozofije ciklobioma.

Vaša socio-ekološka zaklada Funleo obnavlja kulinarska znanja kolumbijskih ruralnih zajednica. Kako to utječe na vaš kulinarski stil i kako biste ga opisali danas?

Mogućnost putovanja zemljom i rada s različitim zajednicama rezultirali su određenim načinom gledanja na stvari i kuhanja na određeni način. Ne radi se samo o namirnicama koje sam nalazila na tim mjestima, već i proučavanju tradicija tipičnih okusa tih regija. Tako da je moj stil usko vezan s bioraznolikošću na tim mjestima, ali također i s pomnim proučavanjem kulinarskih tradicija.

Osnajujete zapostavljene uzgajivače stavljanjem autohtonih namirnica kao što su mravi Santander, ama-



zonskih ličinki mojoj i riječne ribe pirarucú u prvi plan poslužujući ih u jelima vašeg restorana. Koja je vaša filozofija vezana uz namirnice?

Moja filozofija je predstavljanje tih nepoznatih i manje poznatih namirnica, svega onoga što otkrivam na svojim putovanjima. Osim toga, moja kći Laura, koja je sommelierka, radi i na otkrivanju tekućeg svijeta, onog pića, jednog posebnog svijeta koji je također dio restorana Leo. Mislim da je vrlo teško u jednom restoranu predstaviti sve te namirnice koje stižu s mjesta na kojima traju sukobi, gdje postoje problemi veza s ostatkom zemlje i slično, ali isto tako mislim da bi se kolumbijska gastronomija uvijek morala baviti lokalnim namirnicama. Recimo, u ovome trenutku Leo rabi više od 80% lokalnih namirnica. Za budućnost naše zemlje iznimno je važno da svi chefovi počnu raditi s lokalnim namirnicama i predstavljati naše kulturne i biološke posebnosti, odnosno bioraznolikost. Na taj način možemo doprinijeti našem identitetu, razvoju turizma i predstavljanju kolumbijske kulture svijetu.

Kako je došlo do ideje suradnje s vašom kćeri, odnosno podjele restorana Leo na La Sala de Laura i La Sala de Leo u istoj zgradi i kako biste opisali ta dva elementa?

To nije nešto što smo unaprijed planirali, već se dogodilo prirodno. Naime, tijekom pandemije restoran je promijenio adresu, pa smo se našli u novom prostoru.

Željeli smo od njega napraviti nešto novo, drukčije i taj prostor iskoristiti na poseban način. Zato smo odlučili dva kata lokala podijeliti na dva koncepta - La Sala de Laura i La Sala de Leo, iako se zapravo radi o jednome restoranu - Leu. Ponuda dvaju koncepata se nadopunjuju, s tim da Sala de Laura više predstavlja namirnice i bioraznolikost putem pića, posebno koktela, dok se Sala de Leo više bavi hranom. To mi daje priliku da radim s kćeri kao s partnerom. Obje na sve gledamo kritički i želimo pomoći zajednicama s kojima radimo, kao i surađivati s tim ljudima. Ne radi se o individualnom, već zajedničkom projektu, tako da na Leo gledamo kao na kolektiv. Mislim da moj rad zajedno s kćeri osnažuje čitav projekt, jer imamo zajednički pogled na našu kulturu, bioraznolikost, ali i želju da pomognemo našim suradnicima.

Koliko je komplicirana suradnja majke i kćeri?

Naravno, odnos roditelja i djece nekad zna biti vrlo kompliciran i taj odnos tijekom vremena prolazi kroz različite faze. Znae da djeca u početku za sve krive roditelje, a onda na koncu ispadne da žive živote slične svojim roditeljima. To je, čini mi se, univerzalna pojava. Kao i svi, i nas dvije tu imamo problema i sukoba, ali sreća je da imamo vrlo sličan pogled na svijet, premda su nam karakteri različiti. Ja sam vrlo neovisna i oduvijek sam željela sama upravljati svojim životom i znam da Laura to razumije. Naš odnos počiva na poštivanju tuđih odluka i neovisnosti. Za mene je ta naša suradnja iznimno važna i držim da, na koncu, ona vrlo dobro funkcionira.

Kako vidite budućnost kolumbijske kuhinje i hoće li ona uspjeti slijediti svjetski put meksičke, peruanske i brazilske kuhinje te tako postati novi latinoamerički hit u cijelome svijetu?

Kuhinje Latinske Amerike došle su na svjetsku pozornicu i postale popularne u prvome redu zbog bioraznolikosti našeg kontinenta. Kolumbija, Meksiko, Brazil, Peru... vodeće su zemlje na svijetu u pogledu bioraznolikosti. Zapravo, mislim da ne trebamo govoriti o pojedinim zemljama, već o čitavome kontinentu. Pri tome, ne treba zaboraviti da su Peru i Meksiko zemlje od ogromnog povijesnog i gastronomskog značaja za Latinsku Ameriku. Sjetimo se samo predaka - Inka, Azteka, Maja... Zato je autohtona kuhinja tih zemalja iznimno važna. To su zemlje bogate tradicije, velikog značaja i utjecaja, zemlje bogate poviješću. Zbog toga su to i popularne turističke destinacije, a znamo da je gastronomija neraskidivo vezana uz turizam. U tom kontekstu vidim i budućnost kolumbijske gastronomije, koju trebamo popularizirati putem naše kulturne baštine i bioraznolikosti kojom zemlja raspolaže.

Kako gledate na budućnost restorana Leo?

Kolumbija kao zemlja ima mnogo toga za ponuditi, a svijet već gleda na našu zemlju, ponajviše zbog bioraznolikosti. Svijet polako upoznaje Kolumbiju i kroz turizam. Ali, ne volim previše razmišljati o budućnosti. Radije se koncentriram na sadašnjost, odnosno ono što se događa danas. Ako bude moguće, rado bih nastavila još dugo raditi u Leu i restoran i dalje rabiti za promociju Kolumbije u svijetu.

