

Gvatemalski chefovi otkrili vlastitu tradiciju i postali svjetska senzacija

Autor: Velimir Cindrić



Izvor: Profimedia / Autor: Antony McAulay / Alamy / Alamy / Profimedia

Nakon što su svijet osvojile meksička i peruanska kuhinja, sada su na tome putu i brazilska i čileanska, a javljaju se i nove s južnoameričkog kontinenta. Najnoviji primjer je Gvatemala. Spajanjem drevnih sastojaka s modernim tehnikama, kuhari diljem Guatemala Cityja ponovno osmišljavaju tradicionalna jela i udaraju temelje onome što se naziva Nova gvatemalska kuhinja.

U prostoru industrijskog šika u 4 Grados Norte, modernoj četvrti Guatemala Cityja, nalazi se pravi unikat – 'Diacá', restoran s jednim stolom (!) *chefice* Debore Fadul. Debora tu poslužuje svoja prepoznatljiva jela koja zbunjuju nepce, poput juhe od lubenice na žaru ili *chile rellena* s tortiljom *majunche* u meringu od meda. Ulicu dalje, 'Mercado 24' *chefa* Pabla Díaza priprema *ceviche* od škampa sa svježom gvatemalskom čokoladom s čilijem. A u zoni 14, luksuzni restoran 'Sublime' *chefa* Sergia Díaza nudi jela inspirirana trenucima iz povijesti Gvatemale, kao što je El Primer Embajador (Prvi ambasador), riba u korici od kave s pireom od

plantane (banana za kuhanje), pariškom kremom od maslaca i prašinom od bugenvilije.

Sva ta jela čine Novu gvatemalsku kuhinju, srednjoamerički kulinarski pokret koji se razvija posljednjih nekoliko desetljeća. Napor je eksplodirao posljednjih godina, zahvaljujući novoj generaciji međunarodno obučениh, inventivnih mladih *chefova*. Pametni, dizajnerski osviješteni restorani pojavljuju se diljem Gvatemale, s jelovnicima koji autohtonu kuhinju i lokalne namirnice tretiraju na potpuno nove načine. Dakle, nešto sasvim novo u zemlji koja se proteklih desetljeća u vijestima obično pojavljivala u kontekstu humanitarnih kriza.

Danas se, pak, Gvatemala spominje u kulinarskim rubrikama, i to s inovativnim pristupima restorana. Primjerice, večera u 'Diacái' započinje tako da *chefica* Fadul gostima nudi da mirisanjem sadržaja bočica pogode o čemu se radi, a tijekom obroka nudi im gvatemalska jela s kojima se nisu susreli niti sami lokalni stanovnici.

'Iskustvo koje pružamo je zapravo povezivanje sa samim sobom, povezivanje s namirnicama', kaže Fadul, koja surađuje s poljoprivrednicima diljem Gvatemale. Naime, namirnice lokalnog podrijetla - poput zapanjujućih sorti čilija, kukuruza, tikvica, graha i tropskog voća - koje uspijevaju u mikroklimi Gvatemale temelj su gvatemalskih jela, bez obzira je li njihov recept nastao prije tisućljeća ili tek prošli tjedan.





Gvatemalska kuhinja - Izvor: Profimedia / Autor: Raimund Franken / imageBROKER / Profimedia

Kako to obično biva, gvatemalska se kuhinja najprije morala promovirati među samim Gvatemalcima. Treba znati da se do pojave prvog vala kreativnih *chefova*, u Gvatemali samo europska hrana držala finom gastronomijom. Etnički specijaliteti i ulična hrana prodavali su se uz cestu ili na tržnicama. Kad su neki *chefovi* prvi put ponudili vrhunski jelovnik s gvatemalskim namirnicama, često se događalo da gosti odbiju platiti. A sada se ta jela nude u najluksuznijim restoranima i ljudi za njih rado izdvajaju i, za gvatemalske pojmove, poprilične svote.

U Guatemala Cityju postoje dvadeset i tri tržnice, na kojima se može naći bilo što, od tradicionalnog tekstila i keramike do štandova s hranom. Pablo Díaz, čija su 'jela s tržnice', kako ih sam zove, izrazito netradicionalna, kaže da njegova kuhinjska ekipa sebe drži dvadeset četvrtom tržnicom (otud ime restorana 'Mercado 24'). U prostoru prenamijenjenog skladišta prekrivenog grafitima, 'Mercado 24' poslužuje njoke od jama i kozice Gua Bao (vrst lepinje od lotosovog lista), uz samo jedno pravilo: Dozvoljeno je sve, ali isključivo od lokalnih namirnica.

Ovaj kulinarski rizik mogao bi natjerati tradicionaliste da se zapitaju - koliko daleko se može ići a da jela još uvijek u suštini budu gvatemalska? *Chefovi* spremno odgovaraju - sve je dio razvoja, a ako se ne razvijamo nismo živi.

Chef Sergio Díaz, koji razvija jelovnik 'Sublimea' s kulinarskom antropologinjom Jocelyn Degollado, želi potaknuti nacionalni ponos i tvrdi: 'Gvatemalci nisu ponosni što su Gvatemalci samo zato što ne poznaju svoje korijene. Sublime priča o povijesti Gvatemale svojim jelima'.

Dvanaest slijedova u novom degustacijskom meniju 'Sublimea' odgovaraju različitim razdobljima u 200-godišnjoj povijesti Gvatemale. No, prostora za razvoj ima još itekako mnogo jer se radi samo o djeliću kulture stare tisuće godina, od Maja do danas. *À la carte* jelovnik 'Sublimea' Kultivari, nadahnut pred-španjolskom erom, sadržava pečeno povrće, čips od rajčice, prašinu od luka i *guayaba vinaigrette* – sve zajedno vrlo ukusni načini da se nauči o kulinarskoj prošlosti, sadašnjosti i budućnosti Gvatemale.

Pokret očito ne može spriječiti ni pandemija. I dok je Guatemala prolazila kroz višemjesečni *lockdown*, a pomoć sporo stizala do stanovnika, mnogi restorani u Guatemala Cityju uspješno su radili ('Naš se posao utrostručio', kaže Fadul). Tijekom tog razdoblja nastalo je 'Diacáino' 'virtualno ugostiteljsko iskustvo', kao i društvena mreža koja povezuje poljoprivrednike s potrošačima. Rodio se i El Studio di Diacá, konceptualni laboratorij u kojem gosti mogu vidjeti najrazličitije, često zaboravljene namirnice i proces u kojem od njih nastaju nova jela. 'Mercado 24' kupcima širom grada isporučuje najrazličitija ukusna jela, dok je 'Sublime' započeo uslugu dostave *street*

fooda najrazličitijih vrsta ('Nismo imali podršku vlade... ali ni trenutka se nismo pokolebali', reći će Sergio).

Što je sljedeće nakon dvije neobične godine?

'Vidjet ćemo više srednjoameričkih i gvatemalskih kulinarskih tehnika u restoranima, znatno više negoli europskih', predviđa Fadul, a Pablo se slaže: 'Sve će postati još veće i poznatije, i u međunarodnim razmjerima'.