

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: GASTROFILM, DOF SKY|GROUND

Potong: Tajlandska kineska kuhinja

Kad me automobil navečer dovezao na adresu Vanich 1 u Bangkoku, u jednoj od onih nevjerojatno uskih sporednih ulica kineske četvrti, sve je bilo potpuno pusto i gotovo sablasno. Da se radi o ogromnoj razlici između noćne i dnevne slike te uličice uvjerit ću se nekoliko dana poslije, kad je isto mjesto vrvilo prolaznicima, a dupkom pune trgovine, s robom koja se prelijevala i na ulicu itekako pojačavale uobičajeni kaos kineske četvrti.

No, u tišini noći u toj uličici, s jedva dovoljno mjesta za prolazak jednog vozila, namjernik lako nađe Potong, usprkos njegovoj zatamnjenoj unutrašnjosti i samozatajnu ulazu. Otvoren 2021, Potong je relativno nova senzacija na sceni gradskih fine dining restorana, institucija iza koje stoji chefica Pichaya Utharntharm, lokalnim televizijskim gledateljima poznatija „Chef Pam“. Njezina misija je gastronomski predstaviti kulinarsku tradiciju tajlandsko-kineske zajednice u Bangkoku, zbog čega lokacija i sam prostor restorana i njegova povijest čine važan dio cjelokupnog doživljaja.

Da bude jasnije, radi se o progresivnoj tajlandskoj kineskoj kuhinji s vrlo osobnim pristupom jedne od najzanimljivijih pojava na azijskoj sceni uopće, što potvrđuje i neprestani niz nagrada koje u Potong stižu od njegova sama otvaranja prije dvije godine.

Rođena Tajlandanka, tajlandsko-kinesko-australska chefica odrasla je u Bangkoku u obitelji četvrte generacije tradicionalnih kineskih proizvođača biljnih lijekova, a već u dobi od 21 godine postala je prva najmlađa kuharica koju je 2011. Les Disciples d'Escoffier nagradio kao pobjednika natjecanja "Asia Youth Hope Cooking", tek jedna od brojnih

nagrada koje je Pam dobila još u najmlađim profesionalnim godinama.

Potaknuta tim nagradama i svojim iskustvom u fine diningu, Pam je otišla u New York kako bi nastavila svoje kulinarsko putovanje u na prestižnome učilištu The Culinary Institute of America. Diplomirala s odličnim uspjehom i dobila prvu nagradu iz menadžmenta i kulinarstva, pa joj nije bilo teško dobiti posao u prestižnome njujorškom restoranu Jean-Georges. Taj restoran chefa Jeana-Georges Vongerichtena, s maksimalnim ocjenama New York Timesa i Michelinova vodiča, nudi savršeno osmišljena jela što spajaju francuske, američke i azijske utjecaje. Višegodišnje usavršavanje i rad sa chefom Markom Lapicom, tadašnjim izvršnim chefom Jean Gorgesom, Pam su osigurali vješto baratanje fine dining vještina i iznimno visoke standarde.

Povratkom u Bangkok Pam je 2015. započela karijeru otvorivši svoj prvi fine dining restoran - The Table, u kojem je ponudila jela svoje vrlo profinjene osobne kuhinje. Danas taj restoran služi jela nove američke kuhinje, kombinirajući tehnike koje je Pam naučila tijekom boravka u Sjedinjenim Državama (usput, najveća mu je atrakcija „Beef Omakase“, jedinstveni degustacijski meni s devet sljedova). No u međuvremenu, Pam se posvetila svome novom projektu – restoranu Potong.

Potong je smješten u uskoj petokatnici u srcu Kineske četvrti u Bangkoku, zgradi u kojoj je od 1910. bila smještena obiteljska tvrtka za kinesku biljnu medicinu. Kako je posao rastao, proizvodnja se preselila u veći pogon, ali je zgrada



uvijek ostala u vlasništvu obitelji. Prije gotovo tri godine, Pam i njezin poslovni partner (i suprug) Boonpiti "Tor" Soontornyanakij započeli su rad na pomnom preuređivanju 120 godina stare zgrade od vrha do dna, a njihov rad pun ljubavi polučio je spektakularne rezultate.

Radilo se o opsežnom arhitektonskom projektu koji je potrajao pune dvije i pol godine.

Gosti u Potong ulaze na razini ulice i, u znak dobrodošlice, počašćeni su domaćom kombuchom u baru Sino, koji još uvijek zadržava elemente prošlosti obiteljske biljne ljekarne, uključujući i izvorni natpis i logotip tvrtke iznad ulaznih vrata te stoljetni drveni strop. Popne li se drvenim stepenicama (ili odveze simpatičnim dizalom za dvije osobe), stiće će do blagovaonice na drugome katu, nekadašnje sobe za pripremu lijekova. Na njezinu udaljenom kraju, vrata vode do male terase, gdje su namjerno ostali izloženi stari, istrošeni zidovi i originalni štukaturni ukrasi, nudeći mali pogled na povijesnu prošlost zgrade.

Treći kat nudi više mjesta za sjedenje, kao i zadivljujuće ručno oslikane zidne murale koji prikazuju tigrove u džungli, kičeno svetište Tri kraljevstva kineske tradicije i popločan vanjski balkonski salon. Jednu razinu više nalazi se bar Opium, a iznad njega krovna terasa na petom katu, koja je još u doradi. U cjelini, riječ je o fascinantnome, čarobnom prostoru koji spaja staro i novo i nudi savršenu scenografiju za inventivne kulinarske kreacije chefice Pam.

Potong (ime je dobio prema kineskome izrazu za „jednostavno“, što je bio i naziv obiteljske tvrtke za proizvodnju tradicionalnih kineskih biljnih lijekova) svoju filozofiju hrane objašnjava konceptom „pet elemenata“, odnosno pojmova koji popisuju sol, kiselinu, začine, teksturu i Maillard (kemijska reakcija reducirajućih šećera koja donosi prepoznatljiv okus pržene, zapečene i tostirane hrane). Nadalje, ta filozofija uključuje i pet osjeta – vid, zvuk, njuh, okus i dodir, koje Pam drži apsolutnom polaznom točkom za prvo jelo koje je osmislila („kako stvoriti izvanredan i izniman doživljaj, kako gostima predstaviti svoja sjećanja i 'osloboditi' ih na način da se istovremeno pridruže tim sjećanjima“). Chefica vjeruje da se u primjerenim uvjetima i u autentičnome ugođaju ta sjećanja mogu izreći i prenijeti, ali isključivo uz istovremenu primjenu svih pet osjetila. Da u tome posve uspijeva te da na tome počiva čarolija Potonga uvjerio sam se doživljajem posluženih jela.

Kako se često opisuje, Potongov progresivni tajlandsko-kineski degustacijski meni vodi goste kroz tradiciju i povijest tih kuhinja. Neka od jela dobro su poznata, a neka pak tajna za svakoga tko nije odrastao uz Yaowarat Road, glavnu arteriju kineske četvrti Bangkoka. Dodatno, meni jelca, rekao sam već, uvodi i u kulinarska sjećanja i osjećaja chefice Pam.

Degustacijski meni, najavljeno je odmah na početku, nudi kuhinju kojom chefica Pam poseže u same tajlandske korijene i interpretira ih u vlastitu izričaju. Meni je nazvan „Novo iskustvo“ i njegov važan dio igra vrijeme - od kombuche do fermentacija. Pam je, naime, sama fermentirala umake od soje, ginseng od meda i mnoge druge pripravke kojima se služi u spravljanju jela. Za spravljanje nekih od njih potrebni su mjeseci, a za neke godine.

Prvo jelo menija nosi ime „Dragi“, a inspirirao ga je način na koji su tajlandski kineski velikani jedni drugima izražavali

želje za sreću i blagostanje. Radi se o verziji stabla naranče napravljenog od svježeg soka naranče prelivenog želeom od naranče, dok je ispod jestivi list napravljen od slane šljive, zelenog manga, kremastog sira i meda.

Naredni slijed („Rođenje, zahvalnost“) bio je jedan od sezonskih i lijepo je predstavio već spomenutu filozofiju chefice Pam (5 osjetila i 5 elemenata). Kombinacija spaja pecivo od palmina „mesa“ s paštetom od indijskih oraščića i ceviche od palminih sjemenki s čilijem od rajčice i uljem mladog luka.

Na te prve zalogaje nastavlja se kuglica od sezama s palminom jabukom mariniranom u pet začina, obloženom crnim sezamom i sjemenkama biljke perilla (shiso), te šećerom palme s fermentiranim grahom, kokosovim mlijekom i čilijem. Palmin sok dimnog okusa dobiva se od spaljenog bambusa.

Potom je na stol stiglo jelo „Živo“, koje su sačinjavale kamenice iz Surat Thanija (grad u južnom Tajlandu), a koje je Pam pripremila u obliku street fooda kineske četvrti. Ispod su bile kratko kuhane kamenice s kavijarom od crnog octa i umakom od plodova mora, a svemu se dodala po kap ulja kombu alge i ulja lista korijandera.

„Reinkarnirani“, jelo koje je slijedilo, reinterpretacija je njezina omiljenog jela iz djetinjstva koje se originalno zove rad hah, a koje je njezina majka redovito kuhala. Riječ je o domaćim crnim i bijelim rezancima s umakom od smrčaka, želeom od crnog octa i lokalnim kavijarom iz područja Hua Hin, sve dovršeno juhom od svinjskih kostiju i domaćim katsuobushijem (spravljenim od slanijaja i suhih škampa).

Naredni slijed, pod imenom „Lijepo“, nastao je zahvaljujući Paminom fasciniranosti tajlandskim rakom (dva najbolja su blue crab, poznat po svom mesu, i mud crab, poznat po svojoj ikri). Ispod ljuske nalazila su se dva umaka - emulzija od mud craba i džem od crnog papra. Kliješta su, pak, bila napunjena mesom plavog raka sa smeđim maslacem, a sa strane tostirani brioš sa smeđim maslacem, poslužen zajedno s juhom od rakova s prženom rižom. Savjetovano je da se oba namažu na brioš, na sve doda meso rakova te, naizmjenice sa zalogajima, popije po gutljaj juhe. Ukupno, savršena kombinacija koju treba doživjeti.

Nakon tog kompleksnog jela poslužen je zalogaj nazvan „Sveto“, sačinjen od granite kineske datule s tuilleom od mrkve, namijenjen čišćenju nepca.

Osvježena usta potom su bila spremna za „Ponos-omiljeno“, slijed nadahnut običajima ribara s juga Tajlanda, koji rabe sve dijelove ribe. Radilo se o rilletteu (metoda konzerviranja slična confitu gdje se meso začini, zatim potopi u masnoću i polako kuha nekoliko sati te potom usitnjava i pakira u sterilne posude, na vrhu prelivene mašću), tu spravljenom od isjeckanog ribljeg mesa kuhanog sa začinima i riblje kosti, osušene i pržene u dubokom ulju, posute začinima. Na tanjuru je bio položen suhi odležani bijeli promfret (vrst ribe) na žaru s pastom od kozica i umakom od temeljca od riblje glave poslužen s gai-lanom (kineska brokula).

Pod oznakom „Zajednica, odvažno, tajlandsko kinesko“ posluženo je glavno jelo menija, klasik restorana prisutan od njegova prvog dana - odležana patka (7 do 14 dana) i pečena na roštilju u pećnici. Chefica Pam dugo je tražila najbolju patku, a birala ih je po točnoj težini i postotku ma-





snoće, kako bi ponudila najbolju moguću verziju jela. U tome je stopostotno uspjela, jer je to bila najbolja patka koju sam ikada kušao (složila se s time i skupina znalaca s kojom sam večerao). Riječ je bila o čistom savršenstvu i mogu reći da je ta patka ne samo dovoljan razlog za posjet Potongu, već i dostojna puta u Bangkok. Uz prekrasno narezana pačja prsa, posluženi su i dodaci - pečeni pačji mozak, pačje srce, pačji batak chawanmushi (originalno, jelo od jajčane kreme u japanskoj kuhinji, za razliku od mnogih drugih krema, obično se jede kao jelo u obroku, jer sadržava slane, a ne slatke sastojke) te nekoliko vrsta salata i umaka.

Desertni dio sastojao se od tri dijela, svaki inspiriran jednom od ulica bangkoškog Chinatowna. „Slojevi okusa“ bio je desert nadahnut adresom Vanich 1, one gdje se nalazi Potong i mjesta rođenja tajlandske kineske kulture. Njegov glavni protagonist bio je pomelo, tu iskorišten čitav - sorbet od mesa pomela, šerbet od kore te sladoled od korice pomela (jede se od kiselkastog prema gorkastom i završava slatkim).

Glavni desert, „Povijest“, inspiriran je Song Wat Roadom, gdje namjernik može naći veliku ponudu suhog bilja i začina. Kokretno, riječ je bila o mousseu od krizanteme prožetom kakaom i sorbetu od limuna na koji je položena meringa. Kod trećeg dijela, „Ostavština“, inspiriranog Yaowarat Roadom, radilo se o petit foursima - kuglici od crnog sezama, kiselom mangu s umakom od kozica i tajlandskome čaju.

Cijelu ceremoniju menija savršeno je vodio maitre d' Potonga, Talijan Sacha di Silvestre, čovjek koji je u Bangkok stigao iz Osterije Francescane chefa Massima Botture te time osnažio već ionako jaku ekipu restorana, na čelu s nenadmašnom cheficom Pam.

Na koncu, lako mi je zaključiti da svojim konceptom, jelima i izvedbom Potong već sada zaslužuje drugu zvjezdicu (zasad ima samo jednu) i da taj mladi restoran čeka velika budućnost. Jedva čekam povratak u Bangkok i, naravno, u Potong.

