

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA – EKSKLUZIVNI INTERVJU:

# Rodolfo Guzmán

VELIMIR CINDRIĆ

Rodolfo Guzmán (39) je chef, poduzetnik i vlasnik restorana Boragó u čileanskome Santiagu. Nakon naukovanja kod Andonija Luisa Aduriza u sansebastijanskom Mugaritzu, Guzmán se počeo zanimati i za znanstvene aspekte hrane, kako bi kroz hranu shvatio ljudsko ponašanje i bolje razumio razvoj tradicionalnog načina prehrane. U tu je svrhu surađivao na više projekata Katoličkog sveučilišta u Čileu, specijaliziranog za mikrostrukture, a i danas je aktivan sudionik istraživačkih ekipa sastavljenih od neurologa, psihologa, nutricionista i drugih stručnjaka.

Guzmánova kuhinja u Boragu nosi vrlo osobni pečat, temeljen na namirnicama iz mora, šuma, dolina i planina Čilea te pažljivu odabiru onoga što priroda može pružiti u određenome razdoblju. Guzmán pri tome rabi naslijeđe svojih čileanskih predaka, među kojima su i različite tradicionalne tehnike spravljanja hrane, poput pečenja na vrućem kamenju i dimljenja izvornim drvetom čileanskih šuma. Na temelju tradicije i spomenutih istraživanja Rodolfova se kuhinja razvila na vrlo osebujuć način, koji je istodobno neukrotiv, rustikalan, autohton i inovativan.

Guzmán je svoj Boragó otvorio 2007. u Vitacuri, zelenoj četvrti Santiaga, a restoran se na listi The World's 50 Best Restaurants pojavio 2015. na 42. mjestu, poziciji na kojoj se približno zadržao i naredne dvije godine (36. i, ponovo, 42. mjesto), da bi na ovogodišnjoj skočio u sredinu Liste i zauzeo 27. mjesto. Na listi Latin America's 50 Best Restaurants Boragó je osvanuo ranije, na njezinu prvom izdanju 2013, i to na visokom 8. mjestu. Već naredne godine popeo se u top-5 iz kojeg ne izlazi do danas (mjesta 5, 2, 4, 5 i ovogodišnje 4.). Treba

naglasiti da se Boragó danas nalazi ispred takvih velikana kao što su restorani Astrid y Gastón iz Lime i D.O.M. iz São Paula.

Guzmán Boragó opisuje kao nastavljača tradicije Mapucha, najznačajnijeg i najbrojnijeg plemena iz skupine Araukanaca, nastanjenog u Čileu (područje Valle Central) i Argentini, a čija kultura seže do 600 godina prije Krista. Zanimljivo je da je pleme proučavao hrvatski antropolog, filolog, civilni inženjer, povjesničar, filozof, istraživač i humanist Ivan Benigar, koji je napisao rječnik njihovog jezika i dobio nadimak "bijelog poglavice Mapuche Indijanaca". Slučajnost ili ne, preci jedne strane obiteljskog stabla Rodolfa Guzmána potječu iz Hrvatske.

Rodolfova misija je, kaže, otkrivanje tajni nepregledne smočnice te drevne kulture, odnosno njezinih jedinstvenih namirnica (U planinama smo otkrili sastojke kojih ima samo dva-tri tjedna godišnje, a isto je i u šumama i na obali, reći će). Nekoliko puta tjedno Guzmán posjećuje područje otoka Isla Negra, gdje sakuplja namirnice na plaži, jer je njegova kuhinjska ekipa postala dijelom mreže kakvih 200 sakupljača i malih proizvođača u središtu čileanskog prirodnog obilja.

Degustacijski meni od 18 sljedova u Boragu traje oko dva i pol sata, a svi stolovi minimalistički uređenog restorana (nema stolnjaka, glazbe, konobara, samo kuhari koji sami poslužuju jela) danas su stalno popunjeni. Sljedovi su veličine u rasponu od jednog zalogaja do većih jela i onih koja zahtijevaju više vremena, poput Biljnog pirea stvrdnutog u kamenu, koji se polako topi u juhu od algi.

Tipična jela uključuju Kožu piure (španjolski naziv za plaštenjake, skupinu morskih životinja iz koljena svitkovaca i skupine bezlubanjaca) s gorkom narančom, koje možda nije za svakoga, zbog velikog udjela joda, zatim Morsku jegulju kuhanu u medu, prelivenu sokom od sjemenki suncokreta, ali i vrlo slasnu Rakovicu s morskim špinatom. Cijeli doživljaj mnogi opisuju kao lutanje dalekim, egzotičnim gradom, a okuse jakim i nepoznatim.

Naravno da daleko, egzotično i nepoznato privlači svakog avanturista, a u kulinarskom kontekstu zasigurno sve prave gurmane. Stoga me nije začudilo što sam u Rodolfu Guzmánu našao vrlo zanimljivog sugovornika.

### **Doista se bavite znanostima u kuhanju. Otkud to?**

Ne, ja sam samo chef, ali surađujem sa znanstvenicima na različitim projektima. Mi u restoranu imamo pokusnu kuhinju, a rabimo i laboratorij na Sveučilištu. Tu rade antropolozi, botaničari, biolozi... i tamo sam posljednjih godina jako mnogo naučio.

### **Iz kakve obitelji potječete?**

Različite. Čileanci su pravi primjer Mestica, potomci američkih starosjedilaca i bijelaca. Riječ Mestik potječe od latinske riječi mixticius, što znači miješan. Obitelj mog oca potječe iz Chiloéa, na jugu Čilea, gotovo u Patagoniji. On je potomak plemena Mapuche, pa otuda u obitelji imamo vrlo tamnu kožu. S majčine strane, obitelj dolazi iz nekadašnje Jugoslavije, odnosno današnje Hrvatske, iz obalnog područja. Ne znamo točno odakle je bio pradjed koji je tu došao kao doseljenik, ali znamo da je prabaka bila iz Splita. Pradjeda se dobro sjećam i zapamtio sam da nikada nije dobro naučio španjolski.

### **Čime su se bavili vaši roditelji?**

Dolazim iz obitelji srednjeg sloja. Moji su imali malu tiskaru i oboje po cijeli dan provodili na poslu, pa sam kao mali svo vrijeme provodio s bakom. Ona je bila sjajna kuharica i uz nju sam naučio kuhati. Ljeta sam provodio na selu, gdje sam muzao krave, čuvao stoku i radio slične poslove. U početku mi je to bilo strašno dosadno, ali s vremenom sam shvatio da ukoliko želite jesti piletinu, morate znati zaklati pile. Naravno, to nisam radio ja, ali sam gledao druge kako to rade. Kad uz to odrastete, uz toplo sirovo mlijeko, fini kefir koji u mom kraju ima dugu tradiciju i važna je namirnica, dakle stvari koje ne možete kupiti, već se proizvode samo za obitelj, onda vam hrana znači nešto više od uobičajenog.

### **Kakav je bio vaš put prema vlastitome restoranu?**

Želio sam ići u Španjolsku i stažirati u El Bulliju. To je bilo zlatno doba tog restorana i bilo je gotovo nemoguće dobiti mjesto stažista. Nisu primali pismene prijave, nego ste morali zvati telefonom, što je bilo mukotrpno i skupo. I nisam uspio. Druga opcija mi je bila French Laundry Thomasa Kellera, koji je bio moj veliki uzor. I to se pokazalo nemogućim jer koncem go-ih iz Čilea niste mogli doći raditi u Sjedinjene Države.

### **Kada ste i kako došli u Mugaritz?**

Morao sam naći nešto drugo, pa sam u Madridu radio u restoranima Balzac i Azul profundo. A onda mi je jedan pri-

jatelj rekao – što radiš, zašto pokušavaš u El Bulli..., kad imaš jednog tipa koji se zove Andoni Aduriz i čiji se restoran zove Mugaritz, nešto sasvim drugo, radikalno drukčije od svega drugog. Onda sam vidio Andonijevu knjigu i rekao – o, Bože. To je bilo kao da sam gledao strani film na jeziku kojeg nikada nisam čuo... I otišao sam tamo, ostao zapanjen tim mjestom usred ničeg. Ali, restoran je bio prazan, jer tada gotovo nitko nije čuo za Mugaritz. Pa ipak je mjesto bilo čarobno, sasvim drukčije od svega. Svijet je išao u jednom smjeru, a Andoni u drugom. Bavili su se naprednim tehnikama, ali istovremeno i vrlo temeljnim, prirodnim stvarima. Sakupljali su bilje, a sjećam se kako sam Andonija gledao dok čerupa piliće. To je bilo mjesto kao stvoreno za mene i tamo sam se osjetio kao kod kuće, iako mi je istovremeno sve bilo novo. Tamo sam naučio sve što mi je bilo potrebno i onda se vratio u Čile. Radio sam u više restorana i tada mi se ukazala prilika da otvorim vlastiti. Bio je jako mali i mislio sam da će ljudi doći jer sam bio Andonijev učenik. Ali, bio sam u krivu, jer tada nitko nije čuo za Andonija. I to je za posao bila užasna stvar.

### **Koja vam je bila početna ideja?**

Htio sam raditi nešto sasvim drukčije, početi ni iz čega, ne kopirati... Načinom kuhanja želio sam se osjećati Čileancem, rabiti neobične lokalne namirnice i istraživački kuhati, pa čak i posluživanje gostiju gurati do ruba, vrlo radikalno... Bilo je jako teško, teško razdoblje. I onda sam se potpuno okrenuo okusima svoje zemlje, osjetio se dijelom prirode i tako kuhao.

### **Otkud ste crpili inspiraciju za proučavanje prirode Čilea i njezinih namirnica?**

Gledajte, Čile je jedna od endemski najvećih zemalja Južne Amerike. Recimo, zbog vrlo dugačke obale imamo kakvih 750 vrsta morskih algi, ali nevjerojatan broj vrsta gljiva, bilja..., u šumama i na planinama. A prije samo sedam godina, svaka je namirnica u Čileu imala samo po jednu namjenu. To mi se nije svidjelo jer je ludo s obzirom na toliko obilje. No danas svaka namirnica znači 300 mogućnosti. Naš mozak jednostavno nije sposoban procesuirati toliku količinu informacija. Mnogi ljudi misle da je čin jedenja jednak pojmu gastronomije, a radi se o vrlo različitim stvarima. Kad sam radio istraživanja sa svim tim znanstvenicima naučio sam mnoge stvari. I zaključio – što to radimo, smiješno je da sve to znanje držimo samo između četiri zida restorana. Zato smo utemeljili laboratorij, u kojem radi mnogo ljudi, koji otkrivaju mnoga znanja. Zadatak moje ekipe je da kuha, a svi zajedno stvaramo nova znanja. I to držim iznimno važnim, jer dosad u Čileu znanje nije bilo nešto što je nastajalo u toj zemlji. Naša je zemlja, u usporedbi s ostalim zemljama Latinske Amerike, ekonomski vrlo zdrava, ali ono što smo donedavno radili jest da prodajemo namirnice i sirovine drugim zemljama. Onda su druge zemlje stvarale znanja i vrijednosti, a mi ih uvozili.

**Bavite se sakupljanjem hrane iz šuma, mora, dolina i planina Čilea. Koja je vaša filozofija u vezi divljih, prirodnih namirnica i ima li, recimo, veze s novom skandinavskom kuhinjom, koja se svojim principima proširila širom svijeta?** Sakupljanje je dio našeg načina rada, naša svakodnevica, ali i dio drevne kulture Mapucha. Mi smo to radili intuitivno,



prirodno. Recimo, 2006. nismo znali ništa o skandinavskim restoranima, pokretu sakupljača, jer o tome gotovo ništa nije postojalo na internetu. No, u to sam vrijeme naučio kako na poljima brati bilje. Zaprepastio sam se koliko ga ima, i još više koliko je ukusno. Mislio sam – zašto to ne bi postalo središnje mjesto mog kulinarskog razmišljanja. Time sam sebi otkrio jedan sasvim novi svijet, ali i obvezu koju imam prema tom biljnom obilju. Zaintrigiralo me i razmišljao sam kako to bilje staviti u središte jela, a ne samo kao dekoraciju. Za to su mi trebale nove tehnike i ubrzo smo se našli u eksperimentiranju s kuhanjem bilja nevjerojatnih okusa. Za nas kao ekipu to je postalo vrlo strastveni posao, i to je preraslo u nešto sasvim novo, posebno. Znaite, velika je razlika između Čilea i ostatka Latinske Amerike u tome smislu, prvenstveno zato što su latinoamerički domoroci iznikli iz poljoprivrede, koju su razvili na vrlo pametan način. Ali, ne i Mapuche. Oni nisu bili poljoprivrednici, nego sakupljači. I međusobno su dijelili ono što su sakupili. Naime, Mapuche iz različitih krajeva razmjenjivali su različite divlje namirnice koje su sakupljali. I to je put koji mi danas nastavljamo.

#### **Eksperimentirali ste i s pripravom namirnica na vrućem kamenju, dimljenjem autohtonim vrstama drveta iz čitavog Čilea. Koliko su vam važne drevne tehnike kuhanja?**

To je naš glavni adut i te nam tehnike znače sve. Tradicija je nešto vrlo važno. Kuhanje, sušenje, dimljenje, fermentacija..., način na koji su to radile Mapuche, vrlo su jedinstvene tehnike. Ako me, recimo, pitate koji je glavni čileanski okus, reći ću – dim, i to različitih vrsta drveta. Zato mi tu tehniku široko rabimo i pokušavamo ju dalje razviti. Tim metodama kuhanja prilazimo s mnogo strasti.

#### **Što znači Boragó?**

Ništa, to je izmišljena riječ. U španjolskom ta riječ s akcentom na posljednjem slovu ne znači ništa. Ali, naglasak u potpunosti mijenja značenje riječi, naravno u filozofskom smislu. To znači da hrana iz jednog stanja može prijeći u drugo, iz jednog shvaćanja u drugo. Recimo, uberete morską travu, probate ju i kažete – uf, neću to jesti. No, kad ju spravite na

neki određeni način, ona postaje nevjerojatno ukusna. Ime Boragó svakoga me dana podsjeća upravo na to, ono što radim.

#### **S kojom ste idejom otvorili Boragó?**

Kad sam otvarao restoran, bio sam vrlo ambiciozan. Htio sam napraviti nešto sasvim drukčije, nešto čega nigdje nema. Želio sam restoran u kojem će se nuditi isključivo čileanski okusi i, ako uspijem, prikupljati nova znanja o tim okusima.

#### **Što je na vas izvršilo najveći utjecaj?**

Moja je metoda bila promatranje svega – ptica, biljaka, metoda spravljanja jela..., čak i obične hrane, predmeta, ljudi, svega što bi me moglo inspirirati... Dakle, odgovor bi bio – sve.

#### **Možete li objasniti neka od vaših tipičnih jela?**

Recimo, ribu spravljamo pod vrelim pepelom, nešto što Čileanci nikad ne rade. Ali mi ju umotamo u smokvino lišće i onda stavimo pod pepeo. Tako recimo spravljamo glavu morske jegulje, nešto što inače u Čileu nitko ne jede. Zatim, primjerice, rabimo tehniku obrnuto pečenog janjeta, pričvršćenog na štap na križu uz žar (slično našem šaranu na rašljama, op.a.), proces koji traje 13 sati. Tom tehnikom postupno se gubi masno tkivo, koje u tekućem stanju skupljamo u posudi pod mesom. Tu trebam napomenuti da životinju prethodno zarezemo vrlo simetričnim, dubokim rezovima, baš kako to Japanci rade s ribom. Jedno jelo je sporo pečeni fermentirani krumpir na žaru. Kad je krumpir pečen, samo ga razrežete i poslužite. Nešto savršeno. Zvuči jako jednostavno, ali je vrlo teško ispravno napraviti, jer se krumpir mora pomno zamotati u lišće. Postoje dva načina fermentiranja krumpira, a mi prakticiramo onaj na dnu rijeke, pod njezinom strujom, proces koji traje šest mjeseci.

#### **Koji je koncept menija u Boragu?**

Nema koncepta menija, jer niti sam restoran nije temeljen na nekom konceptu. Kao što sam već rekao, samo pokušavamo nastaviti tisućljetnu tradiciju. Oko sebe okupljamo više od dvije stotine ljudi – sakupljača i malih proizvođača. Mapuche



kažu – ako kuhate, netko će doći. A to nisu dvije stvari, nego jedna radnja, duboko razumijevanje mjesta gdje živite i života samog. I to je ono što mi radimo. Ipak, moramo imati nešto kao jelovnik, pa smo se odlučili za dva degustacijska – Raco od sedam sljedova i Endemica, koja je najveći izražaj onoga što radimo, s 16 do 20 sljedova. Cijene su oko 95, odnosno 110 eura.

#### **Koji bi trebao biti idealni doživljaj gosta u vašem restoranu?**

Ne volim govoriti o doživljaju, pa u slučaju našega restorana to i ne spominjemo. Naime, kod nas je sve usmjereno na hranu i u restoranu nema ničeg što bi vam s nje odvlačilo pažnju. Sve se vrti oko vaše gladi i ukusnosti hrane koju služimo. Dakle, na to gledamo na vrlo tradicionalan način. Možda nam je cilj da se gost osjeti sretan, da shvati što je čileanska hrana, koju možda nikada prije nije vidio niti kušao, i to kroz ljudsku vještinu, naš rad i dvanaest godina koje smo posvetili proučavanju namirnica.

#### **Kako objašnjavate međunarodni uspjeh Boraga?**

Ne znam. Nemam pojma. Bili smo već bankrotirali, bili bez gostiju punih šest godina. I onda se odjednom nešto dogodilo. Pojavila se 50 Best lista i rekli su nam – dečki, vi radite važnu i vrijednu stvar. I ljudi iz cijeloga svijeta stali su putovati u Čile, ne samo da bi jeli u našem restoranu, već doživjeli Čile i njegovu hranu. A Čileancima njihova hrana nikad nije bila važna, osim kao svakodnevna hrana za preživljavanje, nasljedstvo Mapuchea koje je obično, pomalo dosadno. Htjeli su jesti tartufe, gusju jetru, talijanska jela i jela drugih nacija. Čileanska hrana uopće ih nije zanimala. A sada imamo nevjerojatnu situaciju, nešto što je gotovo revolucija. Svi mladi chefovi žele kuhati isključivo s divljim autohtonim namirnicama, što je isto tako loše, jer je svuda potrebna nekakva ravnoteža. Ali je odlično što se tiče zdrave prehrane.

#### **Kako biste opisali suvremenu čileansku kuhinju?**

Kuhinja koja ključa, zapravo koja tek počinje ključati. Tek počinje. Mislim da smo tek na početku.

#### **A restoranska scena?**

Raste. Čak i izvan Santiaga. Mnogo eksperimentatora otvara nove restorane, a stari se lokali prilagođavaju i rade na novi način. Scena je vrlo živa i mi, recimo, imamo mnogo stažista, čak i iz Europe, Azije, Sjedinjenih Država, Kanade..., odatud. Kod nas je radio jedan hrvatski stažist, ali jako davno.

#### **Što vama osobno znače 50 Best liste?**

Znate, prije 50 Besta nismo imali ništa. Zapravo, nismo znali ni da ta lista postoji. Doznali smo tek kad je 2013. promovirana lista Latin America's 50 Best. Dan prije negoli je ta lista proglašena, imali smo pet gostiju. A onda se na toj prvoj listi Boragó pojavio niotkud na 8. mjestu i sljedeći dan restoran je bio pun. Nije se moglo dobiti niti jedno mjesto, sve je bilo rezervirano mjesec dana unaprijed. A mi nismo ništa izmijenili, kuhali smo isto kao i prije, samo je svijet doznao da postojimo. To je bio vrlo oslobađajući osjećaj. Iznimno sam zahvalan svima i sretan što svake večeri, s ljudima iz cijeloga svijeta, možemo slaviti čileanske namirnice. To znači dijeliti i to je bit hrane.

