

Tala:

Samoanska kuhinja na svjetskoj gastronomskoj karti

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: MANJA WACHSMUTH, ZAHN TROTTER

Budimo iskreni – da ste prije nekoliko godina pitali ljubitelje gastronomije koja će kuhinja sljedeća osvojiti Michelinovu zvjezdicu, većina bi spomenula korejsku, možda gvatemalsku ili još jedan hiperlokalni nordijski restoran u kojem se poslužuju mahovina i fermentacija na razini doktorata. Samoanska kuhinja vjerojatno ne bi završila ni blizu vrha popisa. Upravo zato je Michelinova zvjezdica koju je nedavno osvojila Tala toliko uzbudljiva.

Smještena u Aucklandu na Novom Zelandu, Tala je ispisala povijest postavši prvi samoanski restoran na svijetu ovjenčan Michelinovom zvjezdicom. To je priznanje koje daleko nadilazi jedan restoran ili prestižni gastronomski vodič. Za mnoge je to dokaz da neke od najuzbudljivijih kulinarskih priča tek trebaju biti ispričane.

U središtu te priče nalazi se chef Henry Onesemo, kuhar rođen na Samoi čiji je put do međunarodnog priznanja bio sve samo ne uobičajen. Prije nego što je postao jedno od najzvučnijih imena suvremene gastronomije, život ga je vodio preko Havaja i Floride, kroz vojnu službu, nastupe u Walt Disney Worldu, kulinarско školovanje na Samoi te kuhinje diljem Novog Zelanda i Azije. Životopis koji zvuči gotovo nevjerojatno – sve dok ne shvatite da je svaki njegov zaokret oblikovao chefa kakav je danas.

Kada su on i supruga Debby 2023. otvorili Talu, cilj nije bio stvoriti još jedan restoran visoke kuhinje. Željeli su samoanskoj gastronomiji dati mjesto koje joj je dugo izostajalo na svjetskoj sceni. Ime restorana, Tala, na samoanskom znači „priča“, a upravo je pripovijedanje utkano u svaki segment gastronomskog iskustva.

Umjesto da svoje nasljeđe prikriva iza pomodnih etiketa „fusion kuhinje“, Onesemo ga stavlja u prvi plan. Tradicional-

ni sastojci, recepti sa sela, uspomene iz djetinjstva i kulturni običaji postaju temelj jela koja istodobno djeluju drevno i suvremeno. U jednom trenutku gosti kušaju okuse inspirirane umom, tradicionalnom samoanskom zemljanom peći, a već u sljedećem uživaju u modernim kulinarskim tehnikama dostojnima najambicioznijih degustacijskih menija.

Ono što Talu čini posebno zanimljivom jest činjenica da nikada ne ostavlja dojam restorana koji očajnički traži potvrdu svijeta fine dininga. Upravo suprotno – njezina najveća snaga leži u samopouzdanju s kojim predstavlja samoansku kuhinju, kao da joj nikada nije ni trebala ničija dozvola da sjedne za stol velikih gastronomskih tradicija. Michelinova zvjezdica samo je potvrdila ono što su Onesemo i njegov tim od početka znali – samoanska kuhinja zaslužuje mjesto među najboljima na svijetu.

Koliko mu to priznanje znači, chef nije ni pokušao skrivati. Kada je tijekom prve dodjele Michelinova vodiča za Novi Zeland prozvano ime Tale, Onesemo je kasnije priznao da je u tom trenutku izgubio svaku prisebnost. Umjesto savršeno uvježbanog govora uslijedile su suze, smijeh i, kako sam kaže, potpuni gubitak kontrole nad emocijama. Iskreno govoreći, teško je zamisliti prikladniju reakciju. Povijest rijetko dolazi u savršeno skrojenom odijelu.

Uspjeh je tim impresivniji ako se zna koliko se brzo Tala vinula među gastronomsku elitu. U manje od tri godine restoran je osvojio neka od najvažnijih novozelandskih kulinarskih priznanja, uvršten je na TIME-ovu listu World's Greatest Places, a sada je osvojio i Michelinovu zvjezdicu. Nije loše za restoran posvećen kuhinji koju velik dio međunarodne publike tek počinje otkrivati.



Možda je ipak najvažnije ono što ovaj uspjeh simbolizira. Onesemo je više puta isticao kako želi vidjeti više pacifičkih otočnih država među najvećim imenima svjetske gastronomije. Michelinova zvjezdica za njega nije kraj puta, nego tek prvo poglavlje mnogo veće priče.

Desetljećima se svijet visoke gastronomije vrtio oko istih kulinarskih velesila. Tala nas podsjeća da se izvan uobičajenih gastronomskih karata kriju izvanredne kuhinje koje tek čekaju svoje vrijeme. Ponekad dolaze s pacifičkih otoka, iz obiteljskih recepata koji se prenose generacijama, iz uspomena iz djetinjstva zamotanih u listove banane i pripremanih na užarenom kamenju.

Ako je Michelinova zvjezdica Tale išta dokazala, onda je to činjenica da se najuzbudljivija gastronomska otkrića ne nalaze uvijek ondje gdje ih očekujemo. Ponekad strpljivo čekaju u priči koju nitko nije imao vremena saslušati – sve do sada.