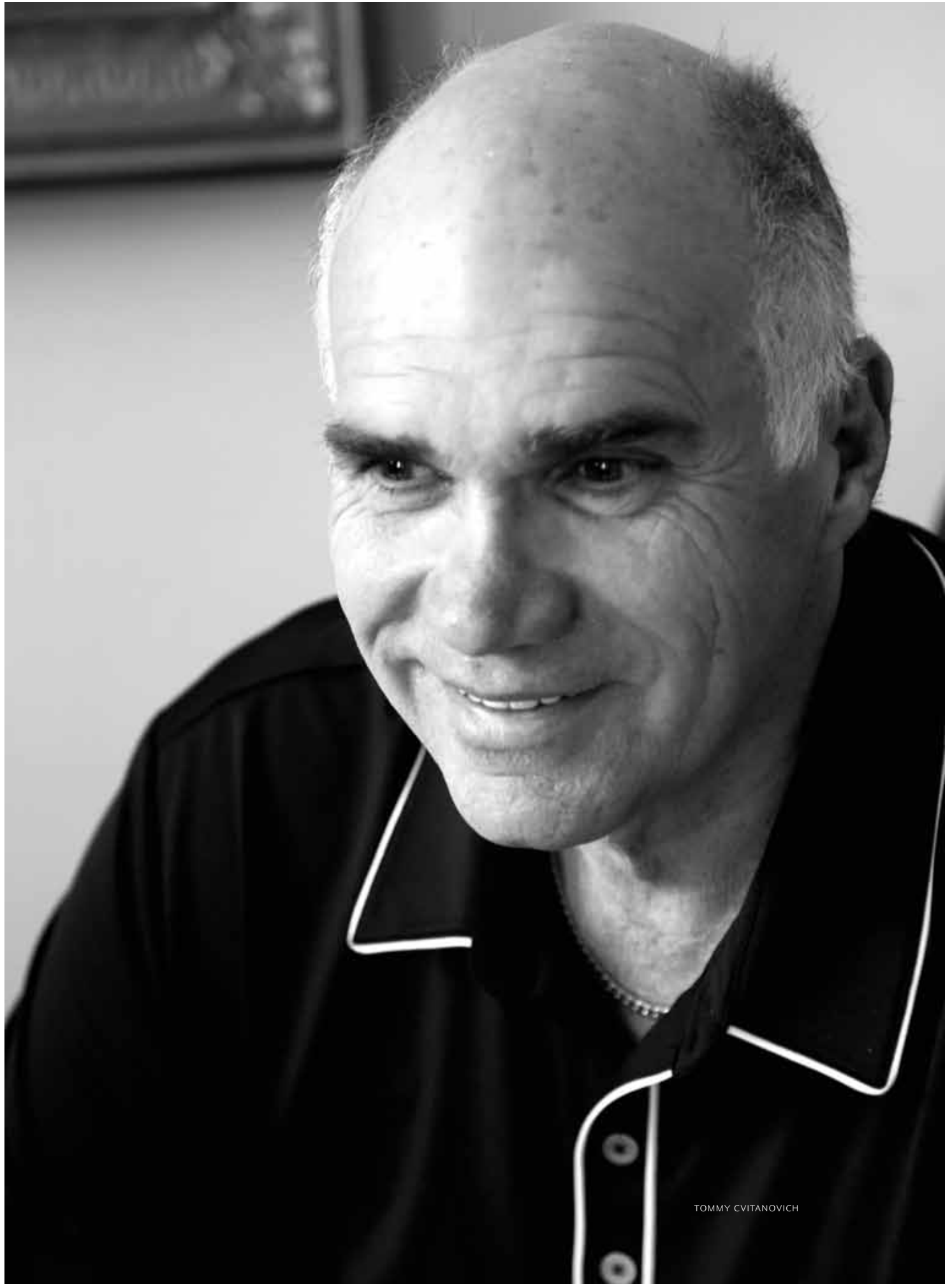


INTERVIEW: TOMMY CVITANOVICH

# ***Drago's: najbolji zalogaj u New Orleansu***

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ (PORTRETI),  
DRAGO'S RESTAURANTS



TOMMY CVITANOVICH

Kada čovjek među najboljim restoranima New Orleansa, kao što su Arnaud's, Galatoire's, Brennan's, Commander's Palace, Emeril's, K-Paul's..., naiđe na ime Drago's, s pravom odmah pomisli da je riječ o lokalu s nekim hrvatskim korijenima. Naravno, dobar poznavatelj američke restoranske scene znat će da se radi o restoranu Tommyja Cvitanovicha, čovjeka hrvatskih korijena, poznatome po kamenicama sa žara obilato nadjevenim maslacem, češnjakom, začinskim biljem i sirom, koje lokalni gastrokritičari nazivaju *najboljim zalogajem u New Orleansu*.

Drago's je dobio ime po Tommyjevu ocu, rodnom s makarske obale, koji je taj restoran otvorio 1969, a koji svoj zametak pak duguje istoimenome restoranu Tommyjeve tete i tetka (slučajno se isto zvao Drago), u kojem je Cvitanovich radio sa svojim ocem. Kad je taj restoran zatvoren, Tommyjevi su roditelji otvorili vlastiti riblji. No lokal koji se go-ih borio s preživljavanjem, u vrh gradske ugostiteljske ponude lansirao je upravo spomenuti Tommyjev izum – *charbroiled oysters*, slastan zalogaj kamenica kuhanih u vlastitu soku, spojenih sa sastojcima koji originalno pripadaju talijanskoj *bruschetti*, ono što Cvitanovich naziva *čarolijom*. Zahvaljujući tomu, Drago's je postao jedno od slavni imena New Orleansa, s titulom financijski najuspješnijeg, a sam Cvitanovich cijenjeni restorater koji danas vodi tri restorana te priprema otvaranje tri nova.

S Tommyjem Cvitanovichem razgovarali smo za njegova posjeta Hrvatskoj, na poziv Američkog veleposlanstva, putovanja na koje je krenuo s majkom Klarom, rođenom u dubrovačkom kraju.

**Vaš restoran ima korijene u istoimenome vaše tete i tetka, gdje ste radili s ocem. Jeste li se tamo zaljubili u restoraterski posao?**

Da, to je bio Drago's Restaurant u četvrti Lakeview, koja je dio New Orleansa, koji su početkom 50-ih otvorili moja teta Gloria i tetak Drago. Moj je otac tamo radio kao barmen i otvarač kamenica, a poslije sam i ja tamo čistio stolove i nosio tanjure peraču suda. Ono čega se najviše sjećam iz tog restorana su muškarci koji su za barom pili pivo iz boca, dok bih ja sjedio pored njih i jeo špagete s mesnim okruglicama... Ali, ako me pitate jesam li se tamo zaljubio u ovaj posao, reći ću – ne znam. Naime, mislim da je taj posao uvijek bio u meni, jer otkad se sjećam sebe, sav moj život odvijao se u kontekstu restorana, najprije tog Drago's on Harrison, a poslije onog mojih roditelja.

**Hrvati su u New Orleans počeli dolaziti u 19. stoljeću. Kakva je vaša obiteljska priča?**

Moj djed s očeve strane otišao je na neko vrijeme u Australiju, a onda se vratio u Hrvatsku. Nakon rata, moj je otac pokušao pobjeći od komunističkog režima, ali su ga uhvatili i šest je mjeseci proveo u zatvoru. Nakon toga uspio je pobjeći, otišao u Njemačku i pridružio se američkoj vojsci, kao civilni zaposlenik. Prijavio se za boravišnu vizu u Sjedinjenim Državama, ali je nije dobio, pa je najprije otišao u Toronto, a onda u Vancouver, gdje je radio kao drvosječa. Tijekom jednoga tamošnjeg štrajka otišao je posjetiti dvije sestre i brata koji su živjeli u New Orleansu. Za to vrijeme moja je majka živjela u New Yorku sa svojom tetom, a jednom je odlučila posjetiti

svoju drugu tetu u New Orleansu, za vrijeme tamošnjeg karnevala. Moji roditelji do tada su se samo dopisivali, ali nakon tri, četiri tjedna u New Orleansu vjenčali su se i moja se majka nikada nije vratila u New York. Potom su se vratili u Vancouver, gdje smo se rodili moj brat i ja. Otac je 1961. napokon dobio boravišnu vizu i radnu dozvolu u Sjedinjenim Državama, deset godina nakon prvog pokušaja. Roditelji su prodali sve što su imali u Vancouveru, preselili se u New Orleans s nekoliko kovčega i dva sina, a moj je otac odmah počeo raditi u restoranu svoje sestre.

**Poznato je da su u to doba Hrvati dominirali čitavom industrijom uzgoja kamenica u Louisiani?**

Da. Bez obzira jesu li došli iz Stona ili negdje drugdje s jadranske obale, ribarenje je bilo dio života tih Hrvata. Kada su odlučili okušati sreću u Sjedinjenim Državama, tamo su ih dočekali poslovi koji su se lakše dobivali. Zato se mnogo njih skrasilo u Louisiani, gdje je bila razvijena industrija uzgoja kamenica. To je bilo nešto slično onomu što su nekad radili u domovini, samo što se umjesto Jadranskog mora radilo o rukavcima Louisiane. Rad je bio naporan, ali ljudi su se brzo snašli i postali vlasnici brodova za vađenje kamenica, barova za služenje kamenica i slično. Dobro su živjeli, doveli obitelji iz Hrvatske, a u domovini izgradili kuće za ljetovanje. Vrlo brzo su počeli dominirati industrijom, pa čak i danas, kada se tim poslom bavi i dosta Vijetnamaca, Hrvati još drže više od polovice tog posla.

**A koliko su bili važni u restoranskom poslu?**

Nekada prilično, osobito 50-ih, 60-ih i početkom 70-ih. Recimo, poznat je *steakhouse* Chrisa Matulichica, čiji je zaštitni znak *sizzleing steak* (*prženi tanki goveđi odrezak, op. a.*), pa su tu bili Sam's Place, zatim riblji restoran Disco's, veliki bar s kamenicama Bozo's, pa naš restoran... Cijelu industriju kamenica – od ribara, posrednika do lokala koji su služili kamenice u oblasti New Orleansa držali su Hrvati.

**Sjećate li se restorana roditelja iz doba kada su ga otvorili?**

O, da. Tri godine nakon što se zatvorio restoran moje tete i tetka mi smo otvorili vlastiti, u drugom dijelu grada, koji se zove Metairie. Jako se dobro sjećam prvoga dana tog restorana. Vratio sam se iz škole i dočekao me sasvim nov lokal. Uveli su me na stražnji ulaz, kroz prostoriju gdje se kuhala riba, rakovi, školjke... Tamo se nalazio sudoper pun kozica i dobio sam prvi posao. Sjećam se da sam stajao na drvenom sanduku, s pregačom koja je padala do poda i čistio kozice. Mislim da sam više smetao negoli bio od koristi.

**Kako je napredovao posao?**

Zapravo, mnogo brže nego što su to moji roditelji očekivali. Uspjeh je došao preko noći, jer se ugled mog oca i prijašnjega restorana Drago's izravno prenio na taj lokal. Mog su oca znali mnogi i svi su došli u restoran. Nakon nekoliko godina, zbog velikoga broja gostiju, morali smo proširiti lokal. No bilo je i problema. U dva navrata morali smo zatvoriti restoran zbog požara u okolici.

**Je li istina da ste go-ih razmišljali o zatvaranju restorana?**

Da. Ja sam se upravo bio dobro oženio u obitelj trgovaca

automobilima, a moj je brat postao liječnik... Tih je godina došla naftna kriza i restoran se financijski mučio, baš kao i mnogi drugi poslovi. Bili smo blizu odustajanja od svega, ali majka je tada rekla – ne, dat ćemo poslu još jednu priliku. Obnovili smo lokal, uveli računarsku kasu i zaposlili jednu gospođu kao voditeljicu restorana. Nije imala iskustva u ugostiteljstvu, ali je bila sjajna organizatorica. To je bila prekretnica, koju su onda snažno pogurale *charbroiled oysters* (kamenice spravljene tehnikom gotovo identičnom roštilju, op. a.).

### Otkud ideja na kamenice staviti maslac, češnjak, začinsko bilje i sir?

Preko puta nas nalazio se restoran koji se zvao Crazy Johnny's, koji je svake večeri poslužio 500–600 ljudi. Oni su služili odreske po 9 dolara, pa je gostiju bilo na pretek. Čak su parkirali i na našem parkiralištu. Jedne sam večeri stajao pred restoranom, čuvao naše parkiralište i gledao tu gužvu preko puta. Mislio sam – što bismo mi mogli slično napraviti da tako privučemo goste. Pomislio sam – zašto ne bismo ponudili jastoga iz Maina (američka vrsta jastoga s klijestima) po 9,95 dolara, što dotad nitko nije napravio. Tako smo i učinili, zarađivali dolar po jastogu, a gostiju je bilo sve više i više. Neki su čak iste večeri posjećivali oba restorana, da bi si priuštili *steak & lobster* večeru (popularna luksuzna kombinacija menija u Sjedinjenim Državama i Velikoj Britaniji, op. a.). Ubrzo nakon toga na jelovnik smo dodali kamenice na žaru. Znate, ja nisam kuhar, ali znam nešto o kuhanju. Tada smo u ponudi imali jelo koje se zvalo *Redfish* u poljuljsci, gdje je filetu ribe ostala koža i krljušti, a ideja je bila da, pri spravljanju na žaru, prirodni sokovi i marinada, zbog te ljuske, ostanu u mesu ribe. Onda smo umak koji smo stavljali na ribu samo primijenili na kamenicama. Mislio sam – ako koža i krljušt imaju ulogu ljušture, zašto to ne bi funkcioniralo na kamenicama, koje imaju ljusku i čiji je sok jedna od najboljih tekućina za kuhanje. Tako smo na otvorene kamenice na žaru počeli stavljati umak od maslaca, češnjaka, začinskog bilja, a jedino što smo još dodali bio je parmezan i *pecorino romano*. Tvrdim da ukoliko tu mješavinu stavite na bilo što, jelo će biti fantastično (smijeh). Danas, u naša tri restorana služimo više od tri milijuna tako spravljenih kamenica, dakle više od tisuću tuceta svaki dan. Rekord u jednome danu u jednom restoranu nam je nešto više od tisuću tuceta.

### Koliko je to bio velik novitet u to doba?

Priličan. Početkom 90-ih, kamenice su se jele samo na nekoliko načina – sirove, pohane s prženim krumpirićima ili u sendviču, u mliječnoj juhi od kamenica... Tu i tamo netko bi ponudio *oysters en brochette* (klasično jelo kreolske kuhinje New Orleansa, s kamenicama i slaninom na ražnjiću, spravljene na roštilju ili pohane, op. a.) ili kamenice Rockefeller (kamenice na pola ljuske nadjevene različitim sastojcima i zapečene, op. a.). Danas su kamenice na žaru na jelovniku svih ribljih restorana u gradu. Najpoznatiji *chefovi*, poput Emerila Lagassea i Paule Deen, spravljaju ih u televizijskim programima i uvijek spominju da je to originalno jelo Drago's Restoranta. To naše jelo susrećem i drugdje po Americi, i uvijek sam ponosan što se tako proširilo.



DRAGO I TOMMY CVITANOVICH



DRAGO CVITANOVICH



### **Odakle nabavljate kamenice?**

Po cijeloj obali Louisiane. Imamo svoj kamion koji ih skuplja posvuda, uglavnom do sat vožnje od naših restorana. Najviše ih stiže iz St. Bernarda u župi Plaquemines na delti Mississippija, gdje živi najviše Hrvata.

### **Zašto je delta Mississippija tako posebna kad su kamenice u pitanju?**

Gledajte, tu u Hrvatskoj imate kamenice iz Stona, koje su male, vrlo ukusne i slane. Naše su kamenice znatno veće i mesnatije, i imaju drukčiji okus. Onima iz Stona dominira okus soli, a našima okus mora. U delti Mississippija imamo vrlo jedinstvenu pojavu – ujutro dolazi slatka riječna voda, a poslijepodne slana morska, tako da se te vode stalno miješaju. Tako kamenica dobiva sve hranjive tvari iz slatke i iz slane vode. Kako je riječ o vrsti životinje koja filtrira, ona sve upija i postaje sve veća i mesnatija. To je čini iznimno ukusnom.

### **Koliko vrsta kamenica postoji na tome području?**

Najpopularnija je *bluepoint*, ali tu su i *gulf oyster*, *sea oyster*..., ukupno više od trideset vrsta. Istovremeno su slične i vrlo različite. Ljuske su im deblje, pravilne, poput onih jakopskih kapica, mesnate su i finije od, recimo, onih s obale Floride. Tamo imaju kamenicu *apalachicola*, koja je vrlo slična stonskoj.

### **Veći dio svijeta više voli sirove kamenice. Kako to da Amerikanci, posebno oni na jugu, više cijene one na žaru?**

Da, sirove kamenice imaju nekih prednosti, ali imaju ih i termički obrađene – pohane ili na roštilju. Reći ću samo da sam neobično ponosan što sam ja, kao netko tko nije profesionalni kuhar, promovirao tehniku spravljanja koja je postala najpopularnija u Louisiani. Poznati južnjački *chef* Paul Prudhomme jednom je rekao: *Ako dobro kuhate, u ustima se stvara čarolija*. Mislim da je tajna u tome da se uzme odlična lokalna namirnica i kuhanjem se spoji s drugim primjerenim namirnicama. Mislim da se tu stvara čarolija mnogo veća od one koju donose sirove kamenice.

### **Obično se kaže da se na kamenice čovjek mora naviknuti. Kada ste vi naučili uživati u njima?**

Moram priznati da kao dječak nisam volio kamenice. Jednostavno sam ukus razvio iz potrebe. Vrlo brzo sam shvatio da će restoranski posao biti moj život i da mi je bolje da zavolim te školjke. Nisu mi se gadile, ali sam ih kušao povremeno, sve dok se nisam navikao. Najprije pohane, pa u svim mogućim verzijama – od *cajnskog sushija* do kamenica u koktel-umaku, i polako ih zavolio. Danas neizmjerljivo uživam u njima.

### **Koliko u vašim restoranima košta tucet kamenica, a kolika im je nabavna cijena?**

Cijena tuceta je 19,95 dolara za *charbroiled*, dok su sirove oko 12,95 dolara. Nabavna cijena varira iz godine u godinu, kao i tijekom godine. Prosječno komad plaćamo nešto više od 30 centi, ali na tu cijenu ima dosta naknadnih troškova, da bi ona stigla na tanjur gosta.

### **Koji su vam još specijaliteti?**

Imamo dosta jela s jastogom iz Maina. U naša tri restorana prodamo oko tonu i pol jastoga tjedno. Osim toga, različita

jela od kozica iz Louisiane – pohane u *po'boy* sendviču (*tradicionalni sendvič iz Louisiane s pečenom govedinom, piletinom ili pohanim račićima, odnosno kamenicama, op. a.*), nekoliko načina na roštilju, zatim s kamenicama i slično. Osim toga, mnogo vrsta ribe, juhe, *gumbo*... Recimo, jedno je od popularnijih jela polovica kuhanoga jastoga s tjesteninom i umakom od luka, gljiva, kozica i kamenica. Tu se definitivno događa ona čarolija o kojoj govorim.

### **New Orleans ima vrlo kompetitivnu restoransku scenu. Koja je tajna uspjeha u gradu s toliko slavni restorana?**

New Orleans je jedan od najslavnijih gradova u svijetu, kad su restorani u pitanju, odmah uz bok Pariza, Londona, Tokija, New Yorka i San Francisca. Arnaud's, Galatoire's, Brennan's, Commander's Palace, Emeril's, K-Paul's..., to je takva koncentracija svjetski poznatih restorana, *chefova* i restoratera, da je priključiti se takvim zvijezdama restoranom Drago's, lokalom koji je pokrenuo jedan hrvatski imigrant, zapravo pravi podvig. A reći ću vam da je Drago's danas restoran s najvećom zaradom u državi Louisiana, dakle većom od svih slavni restorana koje sam naveo. Tajna? Naporni rad mojih roditelja, mene i mog brata, kao i svih zaposlenika, zatim tretiranje zaposlenika kao članova obitelji i hrana visoke kvalitete po razumnim cijenama. Jednostavno!

### **Kako je devastacija uragana Katrina utjecala na vaš posao?**

Katrina je utjecala na sve. Uništila je zgrade, s njima i restorane, naši su zaposlenici morali iseliti iz grada, baš kao i gosti. Cijeli je grad prestao živjeti. Kad se voda povukla, ljudi su se počeli vraćati, došla je pomoć i snalazili smo se kako smo mogli. U tim danima besplatno smo podijelili gotovo 80.000 obroka, naravno uz pomoć mnogih drugih koji su nam darovali namirnice. Znae, kad se takvo nešto dogodi u zajednici, to neobično snažno poveže ljude, kao obitelj.

### **A kamenice?**

Njima je trebalo nešto dulje da se oporave. Župa Plaquemines bila je posebno jako pogođena, jer je tamo prošlo središte uragana. Ako zaboravimo na ribarsku infrastrukturu, kuće ribara, brodove, zaposlenike..., najgore što se dogodilo bila je prirodna katastrofa. Trava je završila u moru, potonula, prekrila kamenice i ugušila ih. Jedino rješenje bilo je struganje dna i onda vraćanje kamenica u vodu. Cijeli proces oporavka industrije kamenica trajao je od 3, 4 mjeseca, a u slučaju najboljih lokacija i godinu dana.

### **Uz restoran u Mataireu, 2008. otvorili ste još jedan u hotelu Hilton, pa 2014. u Jacksonu, u saveznoj državi Mississippi. Koliko se oni razlikuju od originala?**

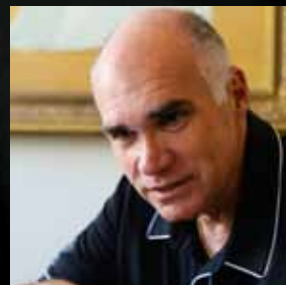
Istovremeno, vrlo su različiti i vrlo slični. Jelovnici su isti, kao i cijene, priprema hrane... Za mene je to kao da imam troje djece. Svi potječu iz istog okružja, jednako su odgojeni, a ipak su različiti. Različiti, a svi sjajni. Restoran u četvrti Metairie ugošćuje više lokalaca, onaj u Hiltonu više poslovne ljude i turiste, a u Jacksonu je to pola-pola. Ove godine otvaramo i restoran u Baton Rougeu, a sljedeće i u Lafayetteu. Nakon toga slijedi Houston. Tajna uspješnih filijala jest u sposobnosti prenošenja čarolije obiteljskoga lokala na različita mjesta.



TOMMY I KLARA CVITANOVICH



KLARA CVITANOVICH



### Što mislite o hrvatskim ribljim restoranima?

Bilo da se radi o ribljem ili bilo kojem drugom u Hrvatskoj, odnosno u čitavoj Europi, restorani su sjajni. Znače, u Europi nikada nisam loše jeo. U Hrvatskoj je hrana sjajna. Jučer smo jeli teletinu s krumpirima ispod peke, i to je bilo nešto nevjerojatno dobro. Pa jadranske lignje sa žara... A sjećam se i jela moje bake na Pilama u Dubrovniku – govede juhe i kuhane govedine, punjenih paprika, sarme... Recimo, obožavam čevapčiče s lukom. Lud sam za njima. Kao američki građanin i restorater, jako zavidim Europljanima i Hrvatima na odličnoj hrani. Tu su sva jela senzacionalna, posebno kad se sjetim koliko sam puta loše jeo u Sjedinjenim Državama.

### Koliko vam je važna titule najboljeg zalogaja u New Orleansu, jednog od najcjenjenijih restoratera grada, pa člana američkog i kanadskog udruženja restoratera?

Vrlo sam ponosan na sve što ste nabrojali. Posebno sam ponosan na svoju obitelj, svoje zaposlenike i ono što nudimo u našim restoranima. Ponosan sam i na restoransku i riblju industriju, kao i na svoj grad. To što sam danas glasnogovornik američkog i kanadskog udruženja restoratera, riblje industrije i mojih restorana ne uzimam olako. S tim živim svaki dan i obožavam širiti glas o svemu što dobro radimo. Ponosan sam na svoje podrijetlo, to što sam Cvitanovich. Kao što sam već rekao, to je sve u mojoj krvi. 🍷



DRAGO CVITANOVICH



### Klara Cvitanovich: Obiteljski posao kao prirodan put

Tommyjeva majka, Klara Cvitanovich, koja je sa suprugom i pokrenula restoran Drago's, prisjetila se nekih zanimljivosti iz povijesti tog lokala.

Znače, 1980-ih, Richard H. Collin, najpoznatiji gastrokritičar toga doba u Louisiani, proglasio nas je najboljim ribljim restoranom u saveznoj državi. To nas je ohrabrilo da na jelovnik stavimo i desetak popularnih jela iz domovine – ražnjice, čevapčiče, pljeskavice, mučkalicu, sarmu..., i mislili smo da ćemo time napraviti čudo. Međutim, dogodilo se sasvim obratno. Naš posao s ribom, rakovima i školjkama počeo je naglo propadati. I nismo znali što se događa. Znače, kad su u Americi tada ljudi izlazili u restorane, razmišljali su hoće li ići u riblji, talijanski, steakhouse..., a nitko nije mislio na etničke restorane. I taj isti Richard Collin, koji nas je proglasio najboljim ribljim restoranom dvije godine prije, tada je napisao da je Drago's najbolji etnički restoran u Louisiani. Toliko je pisao o tim našim jelima, da je zamalo upropastio naš temeljni riblji posao. Tako da smo nakon nekoliko godina potpuno izbacili etnička jela s jelovnika i ponovno postali čisti riblji restoran.

Ja sam danas sretna osoba kad vidim svoje sinove. Jedan je liječnik, a jedan restorater. Ponosna sam što je Tommy nastavio i unaprijedio posao koji smo utemeljili suprug i ja, i što nastavlja tradiciju koju su zapravo započeli njegova teta i tetak. On je taj posao doveo na takvu razinu, koju mi vjerojatno nikad ne bismo uspjeli dosegnuti. Mi smo se možda bojali većih planova, ali on je Amerikanac, koji se izgradio u toj zemlji, i nije imao kompleksa. Stvorio je ime, kako za sebe, tako i za nas. Ime koje je poznato u cijelome svijetu. Na to sam neobično ponosna.

