





Ko je (ili šta je) gastronomad?

Objašnjenje ove složenice nisam ni hteo da tražim u leksikonu stranih izraza, već sam rešio da na svoju ruku odredim njeno značenje.

# Gastronomad

*Tribukom za duhom  
sa lepim Brkom!*

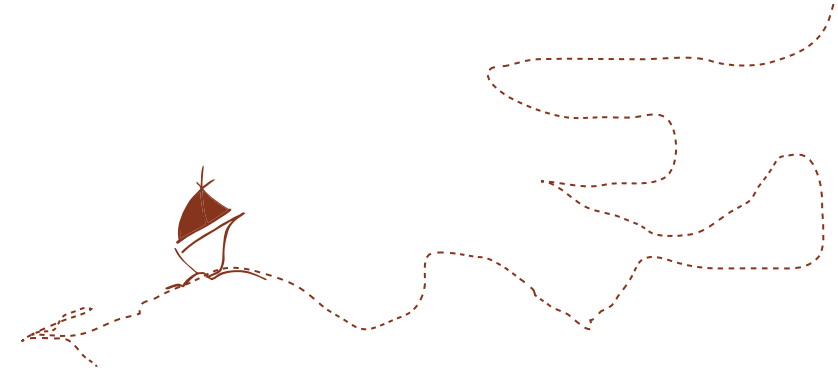
*Tribukom za duhom  
sa Lepim Brkom!*





Putujući žderonja? Možda, ali ne i u mom slučaju. Da, volim da jedem i putujem (ko ne voli?), ali volim i da kuvam. A više od svega toga mi se dopada da istražujem šta se „krije“ iza tih jela i kulinarskih tradicija. Nije meni važna baš tačna geografija i istorija nekog jela, ili gramaža svake namirnice koja se koristi pri kivanju određenog specijaliteta.

## Sadržaj



|   |     |
|---|-----|
| Kako nastaju knjige.....  | 9   |
| Veliko severnoameričko kraljevstvo raznolikosti – Amerika i Kanada.....                 | 17  |
| Nemirni Pacifik – Teško bez bašte u kojoj raste papaja.....                             | 60  |
| Mediteran i Afrika – kolevka i raskršće civilizacija, ili ko je koga i čemu naučio..... | 85  |
| Zapad, sever, istok i nešto centralne Evrope – bastion klasične evropske kuhinje..      | 155 |
| Od Akapulka do Patagonije. Španci dali ritam, svi ostali melodiju.....                  | 222 |
| Lepša strana globalizacije – nisam bio al' sam probao.....                              | 251 |
| At sea – Na pučini.....   | 275 |
| Indeks.....   | 308 |

*Belletrre*





Zanima me, pre svega, ukus, miris i izgled hrane, kao i šta bih ja tu mogao da izmenim. Maštu mi golicaju ubedljive priče vezane za nastanak nekog jela. Jer, ponekad su one interesantnije od samog specijaliteta... S druge strane, ponekad priča ne postoji, a jelo je tako dobro da bi trebalo angažovati nekog da napiše ili izmisli bilo kakvu legendu i ispravi tu nepravdu.

## Umesto uvoda

# Kako nastaju knjige?

Neko iskusniji na ovu temu može verovatno da napiše više tomova, ali je velika verovatnoća da ne bi postale veliki hit, osim ako tu ne bi bilo nekih pikanterija vezanih za lik i delo (loše navike) pisaca. S druge strane mogu da kažem (napišem) par reči kako je nastala ova.

Manje-više slučajno. Prijatelj prijatelj, me je jednom prilikom upoznao sa svojim prijateljem koji je sasvim slučajno TV producent. Svi smo mi u međuvremenu postali prijatelji, a TV producent me je jednog dana upitao imam li takvu i takvu ideju za televizijsku emisiju o kuvanju i putovanjima. Šta ti misliš o tome? Ja mu rekoh samo napred, super ideja! Jedino što mi nije rekao jeste da bi ja trebalo da je osmislim i vodim. To je došlo nekoliko meseci kasnije. Nešto više meseci kasnije, emisija se zavrtila na televiziji i tada svi postaviše pitanje:

„Kad će ta knjiga?”

Bilo je vreme da se zavrnu rukavi i iznova krene u nešto novo.

Recepti su bili tu, priče i iskustva još sveži u sećanju. Ali kojim redom krenuti, od predjela ka slatkišima, ili od Istoka ka Zapadu?

Nijedan od ustaljenih kalupa mi nije baš bio po volji.

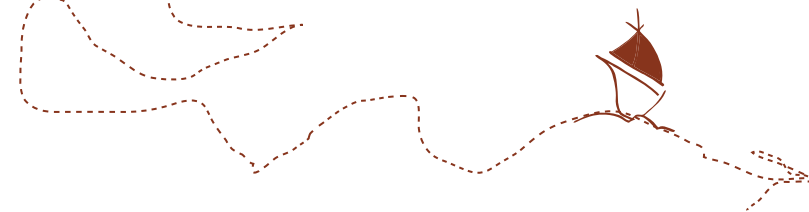
Tada sam rešio da napravim neku svoju verziju kulinarsko-putopisnog atlasa koja nema mnogo veze ni sa teorijom kulinarstva, niti sa važećim geografskim podelama, već onako kako sam kroz svoja putovanja, knjige, Internet, upoznao, doživeo i okusio različita kuhinjska remek-dela.

Na moju žalost, u svojim putovanjima fizički nisam uspeo da obiđem što bi se reklo – celu Zemljinu kuglu, ali gastronomski jesam.

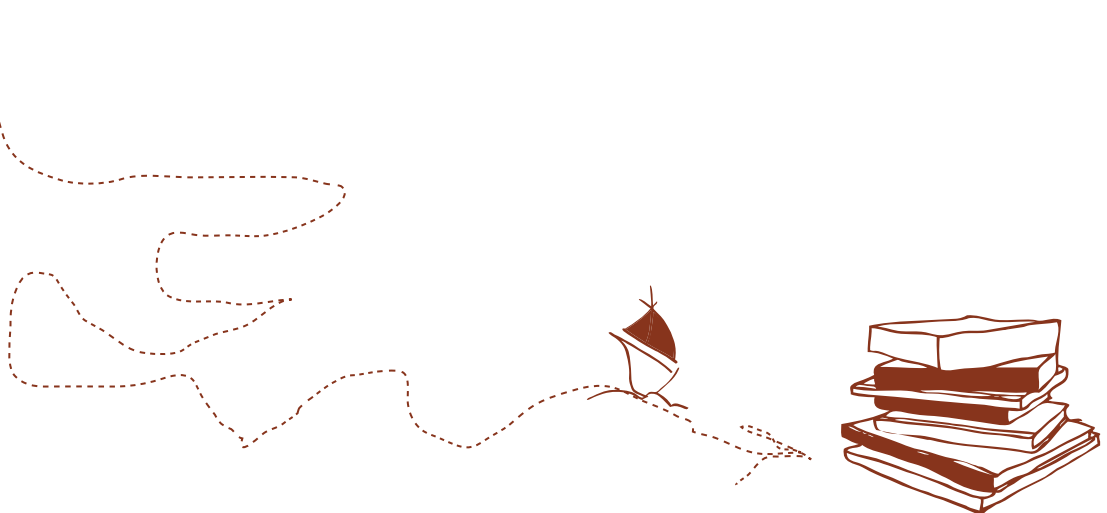
Tu mi je pomogla jedna pomalo prokazana savremena pojava – GLOBALIZACIJA.

O lošim stranama te, sada već prilično mušičave gospođe (supruge novog svetskog poretka), ne bih da počinjem, budući da se time sada bave gotovo svi. Od staramajke koja na pijaci prodaje rezance, do nobelovaca sedih glava (pod uslovom da nisu od silnog razmišljanja izgubili kosu).

Ideja je da se malo pozabavimo lepim.



## Umesto uvoda/Kako nastaju knjige?



U redu, nisu svi u mogućnosti da putuju i jedu po egzotičnim mestima i skupim restoranima gde su cene u obrnutoj srazmeri sa količinom hrane u tanjiru, ali do informacija je jednostavnije doći nego ikada. Ako ih pretvorimo u znanje, a znanje u iskustvo, eto nama bogatijeg i sadržajnijeg života, bar onog dela koji ima veze sa kuhinjom.

Naravno, reč je o receptima i hrani sa raznih meridijana.

Danas su nam dostupne tajne kuhinja sa tradicijom koja traje, u nekim slučajevima, i hiljadama godina. A kad nešto toliko traje, mora da vas barem malo zagolica da pomislite: u čemu je štos?

E pa, tako je bar u mom slučaju. Kada god sam bio u prilici, probao sam nešto novo i bio uporan. Evropska kuhinja je nekako došla sama po sebi, Orijent... Pa šta reći, on je došao kod nas u vidu Turaka još 1300. i neke. Turci su otišli, a sarme, burek, tulumbe i baklave su ostale i nemaju nameru da odu ikuda osim možda kada nekog našeg zemljaka daleko od kuće ščepa nostalgija pa krene da mota sarme, recimo, negde na Novom Zelandu.

Kineska hrana me je potpuno očarala jednostavnošću i raznolikošću.

Za aromatične (buđave) francuske i italijanske sireve, trebalo mi je nešto više vremena da ih zavolim, ali zato sada sa sirevima imam strastveniju vezu nego onomad Ričard Barton i Elizabet Tejlor (da... ponekad se i posvađamo, ali to kratko traje).

Japan mi je dugo izmicao sa svojim tradicijama minimalizma u tanjiru, ali kad sam prvi put video suši majstora na delu i kad mi je pod štapiće došla prva suši rolnica, znao sam da je preda mnom čitav jedan novi svet tananih ukusa i veština koji treba istražiti, te da ribu nije neophodno udaviti u čorbi ili litrama ulja kako bi bila jestiva; da alge nisu samo ukras u akvarijumu. NAPROTIV!

O kuhinji Latinske Amerike znao sam koliko i Kolumbo pre nego što je krenuo iz Španije da otkrije novi put za Indiju, a sad znam da se u Argentini jede roštilj kome nema premca. (Izvinite, Leskovčani, ali to najviše ima veze sa vhunskim mesom koje daju argentinske krave).

Bilo kako bilo, ova knjiga je nastala u želji da podelim neka svoja saznanja i uspomene vezane za moje kulinarske pustolovine i strasti. Ponekad sam ja došao do njih, a neke su na najrazličitije načine pronašle mene. Za čitaoce sladokusce i kulinarske entuzijaste nema izgovora, sve je servirano u tvrdom povezu.

I nije važno ako promašite neki putokaz. Tako se ponekad dolazi do najneverovatnijih kulinarskih destinacija. I javite kad i gde ste stigli.

Prijatno i ZABAVNO vam bilo.



Jesam li na kraju uspeo da pronađem definiciju reči gastronomad? Mislim da jesam. Gastronomad je svako ko putuje, lutajući trbuhom za duhom.







## Veliko severnoameričko kraljevstvo raznolikosti – Amerika i Kanada

Razlog zbog kojeg ovo putešestvije počinje u Severnoj Americi jednostavan je.

Moje prvo ozbiljno gastronomsko iskustvo započelo je upravo tamo.

Naime, tamo sam se u San Francisku, 1991. godine, prvi put ukrcao na brod *Crystal Harmony* (Kristalna harmonija). Prvi recept koji sam naučio, bio je recept za onaj moreplovački hleb od sedam kora. Nema ga ni u jednom kuvaru, pa ga neće biti ni u ovom. To je priča za neku drugu priliku.

Za neupućene, ova destinacija može da se učini kulinarski neinteresantnom. VELIKA zabluda!

Mnogi će Ameriku i Kanadu olako otpisati rečenicom: Ma šta oni znaju, oni postoje tek nekoliko stotina godina... E pa, u tome i jeste štos. To su mlade nacije bez opterećenja (sve je lako kad si mlad) i tamo je još sve moguće. To je kultura iznikla iz velikog broja običaja i tradicija doseljenika iz svih delova sveta. Sad zamislite kako izgleda kad u jednoj ulici imate italijanski, indijski, kineski i recimo srpski restoran, a postoje ulice u kojima se nižu restorani za restoranom. Čikam vas da pre ili kasnije ne probate sve mogućnosti koje vam takva prilika pruža.

Ja sam je koristio, i to obilato.

U Njujorku sam jeo fantastične italijanske specijalitete, u Montrealu – u portugalskom restoranu nam je mama Marija spremala sve što je naučila od svoje bake Marije iz okoline Porta; u Vancouveru sam otkrio nestvarno dobar tajlandski restoran, a u San Francisku sjajne riblje restorane koji su jednostavno koristili obilje prvorazredne morske ribe i morskih plodova sa obližnje pijace (da, uprkos rasprostranjenom verovanju u Americi i Kanadi postoje pijace). Šta tek reći o Kvebeku i tamošnjem francuskom „šmeku“?

A kad se iseljenici odomaće pa dođu druga i treća generacija, stvar dodatno dobija na kvalitetu. Tada dolazi do veoma interesantnih prožimanja, spajanja, ili u kuhinjskim žargonom rečeno, mešanja.

Još nešto! Imperativ na ovom kontinentu jeste uspeh, a da bi se uspelo morate da pogodite ukus što većeg broja ljudi. I tada stupa na scenu prilagođavanje. Kineska hrana u Americi, kažu, nije ista kao u Kini, italijanska testenina je, navodno, bolja u Italiji, a meksički „čili“ bolji u Meksiku.

Ja kažem: pa šta? Bitno je da vam mašta proradi, a hoćete li tražiti izvorni recept ili vam je dobro i jelo koje ste upravo probali, potpuno je nebitno. Zanimljivo je da su neka sada opštepoznata kineska ili, recimo, italijanska jela nastala upravo na prostorima severne Amerike.

To je stvar UKUSA, a o ukusu se ne raspravlja.

Naravno, sve se to onda pre ili kasnije nađe u nekoj knjizi. Pa izvolite.





ATLANTIC OCEAN



# Pica pomiriteljka

## Chicago Deep Dish Pizza

Kada neko spomene Čikago, šta vam prvo padne na pamet? Meni svakako filmovi o čikaškim gangsterima, moja tetka Zorica koja tamo živi i Chicago Deep Dish Pizza. Ali sada neću ni o tetki, a još manje o gangsterima. Dakle, na redu je čikaška pica.

Ispričaću vam manje-više zvaničnu verziju nastanka pice. Sve je počelo u drevnoj Persiji gde su vojnici na svojim štitovima pekli tanke hlepciće. Na njih su stavljali i dodatke. Paradajza još nije bilo... Taj persijski običaj preuzeli su Grci, zatim Rimljani, pa mnogi drugi posle njih. I tako je to bilo, sve dok iz Amerike nije stigao paradajz. Evropljani su prvo mislili da je otrovan, pa su se neko vreme ustručavali da ga probaju. Više im je služio kao ukras. Kada su shvatili da je jestiv, paradajz je postao jedan od tri glavna sastojka pice. Treći sastojak, bez koga se pica zamisliti ne može, jeste sir. Njega je uveo kuvar koji je trebalo da napravi picu dostojnu kraljice Margarite Savojske. Crveni paradajz, beličasta mocarela i zeleni bosiljak – boje italijanske zastave!

U doslovnom prevodu Deep Dish Pizza znači pica iz duboke posude.

Priča o ovoj debeljuci počinje u Čikagu. Tamo su se sreli jedan Italijan i jedan Teksašanin i rešili da otvore restoran. Teksašaninu se izvorni recept za picu učinio suviše siromašnim: tanka kora, malo priloga... Od svog partnera tražio je da mu napravi picu sa debljim testom, više sira, više svega! Tako je i bilo. Uspех je bio trenutak. Međutim, izrodio se sukob koji ni danas nije rešen. Pica-puritanci su debeljuškastu picu primili kao uvredu. Rovovi su iskopani. Hladni rat traje i danas ali na svu sreću žrtava nema. Svi su na dobitku.

### za 4–6 osoba

#### Testo

600 g brašna  
1/3 paketića kvasca  
1 ½ kašičica soli  
½ kašičice šećera  
2 dl mlake vode  
2 kašike ulja

#### Nadev

200 g slanine pancete, iseckane  
300 g svežeg spanaća, blanširanog  
250 g kačkavalja, narendanog  
50 g parmezana, narendanog  
50 g sira sa plavom plesni, u komadićima  
250 gr paradajza pelata, blendiranog  
2 sveža paradajza, isečenog na kolutove  
2 čena belog luka, isečanog  
origano  
bosiljak  
majčina dušica  
so i biber  
½ kašičice šećera

### Način pripreme:

Razmutiti kvasac u vodi sa dodatkom ½ kašičice soli i šećera pa ostaviti 15 minuta da kisne. U brašno dodati preostalu so, uliti kvasac i ulje i zamesiti testo. Eventualno, pri mešenju testa dodavati još brašna ili vode, dok masa ne postane kompaktna, mekana na dodir i ne počne da se odvaja od zidova posude. Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti 30 minuta na toplom da naraste.

Kada je testo naraslo, premesiti ga i podeliti u odnosu 6 prema 4. Veću količinu testa razvući oklagijom i obložiti dno i zidove posude za pečenje.

Ređati namirnice redom: kačkavalj, svež paradajz, spanać, slanina, beli luk i nekoliko kašičica parmezana.

Razvući preostalo testo, prekriti prvi sloj u posudi, odstraniti mogući višak testa i ušuškati, tj. sjediniti krajeve prvog i drugog sloja, pa poređati namirnice redom:

blendiran paradajz pelat sa dodatkom origana, bosiljka, majčine dušice, šećera, soli i bibera. Eventualno preostale komadiće svežeg paradajza i spanaća, odnosno sir sa plavom plesni. Sve to posuti preostalim parmezanom.

Picu staviti u pećnicu, prethodno zagrejanu na 220 stepeni i peći 30–40 minuta.

