

[GASTROMAG INTERVJU] ŠEF DŽO BARCA POČASNI GLAVNI KUVAR LIBANSKE KUHINJE

KUVANJE JE LJUBAV I UČENJE BEZ PRESTANKA

MASTER CHEF DŽO BARCA (JOE BARZA) JE PRILIKOM GOSTOVANJA U BEOGRADU, U PREPUNOM RESTORANU „BYBLOS“, PRIKAZAO SVOJU KULINARSKU MAGIJU. ON JE PIONIR LIBANSKE FUSION KUHINJE. REDEFINISAO JE LIBANSKU KUHINJU, KORISTEĆI PROIZVODE SVOJE DOMOVINE, UZ MODERAN PRISTUP I RAZVIO SOPSTVENI STIL PO KOM JE PREPOZNAVAN U SVETU. CILJ MU JE DA LIBANSKU KUHINJU PRIBLIŽI MODERNIM INTERNACIONALNIM TRENDOVIMA U GASTRONOMIJI. DŽO BARCA JE POČASNI GLAVNI KUVAR LIBANSKE KUHINJE, AMBASADOR LIBANSKOG KULINARSKOG NASLEDA, GOSTUJUĆA KULINARSKA ZVEZDA, ČLAN MNOGIH ŽIRIJA I JEDAN OD 100 NAJBOLJIH ŠEFOVA NA SVETU SA TITULOM MASTER CHEF.

TEKST: JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ



Harizmatičan, uvek sa šeširom na glavi, minduom u obliku viljuške i noža, prstenjem i tetovažama, Džo Barca podseća na rokenrol zvezdu. Kada priča o hrani, Libanu i kuvanju, govori sa strašću, često rukama pokazujući na grudi – odatle, prema njegovom mišljenju, kuvanje dolazi. Ljubav i ljudi su reči koje najčešće koristi kada želi da dočara šta je za njega kuvanje. Njegov put nije uobičajen, ali je zato ispunjen vrednim radom i željom za učenjem.

Kako je počela Vaša kulinarska karijera i zašto ste poželili da postanete kuvar?

Nisam želeo da postanem kuvar. Dok je trajao rat u Libanu, bio sam telohranitelj premijera kada je on ubijen. Kada se to desilo, osećao sam da za mene ne postoji budućnost, a, sticajem okolnosti, dve godine posle toga sam postao šef.

Pre nego što sam počeo da kuvam, bio sam izgubljen jer, kao što sam pomenuo, moj šef je bio ubijen. Ali imao sam rodaka koji je radio kao kuvar i on me je ohrabrio da se oprobam u tom poslu. A pre nego što sam postao telohranitelj, nisam mislio da ću postati kuvar. Razmišljao sam o uobičajenim profesijama, kao što su policajac, vatrogasac... ali nikada kuvar.

Prema Vašem mišljenju, koji su ključni kvaliteti potrebni da se postane kuvar?

Pre svega, morate da volite ljude jer je kuvanje strast, morate biti disciplinovani i morate biti ambiciozni. Morate da slušate druge ljude, da učite. Kuvanje je učenje bez prestanka.



Casopis „GastroMag“ organizuje „Međunarodni juniorski kulinarski kup“. Koje su najvažnije poruke koje želite da pošaljete mladim kuvarima na početku njihovih profesija?

Prvo bih želeo da kažem da bi mi bilo zadovoljstvo da sledeći put dođem na „Kulinarski kup“ kao sudija. Poruka njima jeste da uče i stalno uče i da slušaju druge. Sada, uz pomoć interneta, potrebno je samo da pritisnete dugme i možete da vidite sve recepte. Mladi kuvari moraju da budu u toku, ali moraju da ostanu skromni – to je veoma važno.

Vi ste pored ostalih velikih dostignuća i priznati master šef i ambasador libanskog kulinarskog nasleđa. Šta za Vas predstavljaju ovi uspesi i kako su uticali na Vaše odluke kao šefa?

Pritisak, jer ako želite da se unapredite i želite da postignete mnogo, put je veoma težak, ali možete i veoma lako da krenete nizlaznom putanjom. Ova dostignuća su veliki pritisak, a ja volim pritisak jer mi daje motivaciju da ostanem na vrhu i da pružim bolji kvalitet.

Stekli ste veliku popularnost kao sudija i jedan od voditelja televizijske emisije „Top Chef“, kako je ovo iskustvo uticalo na Vašu karijeru i način na koji posmatrate kulinarski biznis?

TV je oružje 21. veka, posebno ako imate harizmu, ali najvažnija stvar za mene pre svega jeste to što sam mogao da proširim poruku u Libanu, i Šire, o poslu šefova kuvara. Zamislite, tri, osam ili devet miliona ljudi koji gledaju kuvare, jer kuvari nisu bili vrlo visoko rangirani i poštovani do tada. Dakle, to je bila moja poruka, i naravno dodatan pritisak za mene jer kada vas ljudi poznaju, oni očekuju više od vas. Ali meni se to dopada.

„Ja dodirujem ribu kao da dodirujem žensku ruku. Potrebno je da imate aspiraciju ka hrani, da pošaljete sastojke“

Radili ste sa ljudima kao što su Pierre Pomel, Marc Veirat, Jean-Pierre Jacob, Pierre Marin i Chicho Sultano i imali mnog uspeha u karijeri. Iz Vašeg iskustva, šta je najvažniji sastojak za uspeh?

Ja uvek govorim da je najbolje jelo koje sam ikada jeo napravila moja majka, a ona nije bila kuvar. Njena tajna je bila ta što je sve pripremala sa ljubavlju. Pored ljubavi, važna je i posvećenost, znanje, praksa. Znaite, morate da osećate hranu.

Ja dodirujem ribu kao da dodirujem žensku ruku. Potrebno je da imate aspiraciju ka hrani, da pošaljete sastojke...

Šta će, po Vašem mišljenju, biti novi trend u vezi sa pripremom i konzumacijom hrane?

Sada se svi vraćaju osnovama, jer ljudi žele da jedu dobru hranu i žele da dobiju nešto vredno za svoj novac i to postaje sve prisutnije. Ljudi moraju biti ponosni na svoju zemlju i nasleđe i ono što su njihovi preci postigli. Ja sam veoma ponosan na istoriju Libana.

Putovali ste mnogo tokom karijere. Koja zemlja Vas je najviše inspirisala?

Svaka zemlja ima svoj šarm, ja putujem bez očekivanja i tako otkrivam njihove čari. Gde god mogu da promovisem ovaj posao, ja sam spreman. Kao i sada u Srbiji. Jer su moji koreni srpski, osećam toliko nostalgije. Porodica Barca je jedina sa tim prezimenom u Libanu. Moji preci 1700. godine su bili Srbi koji su se odselili u Palestinu, pa u Liban. U potrazi za svojim korenima susreo sam sveštenika koji mi je rekao da su moji preci prva Barca porodica koja je došla u Liban 1700. godine.

Ko je šef koji Vas je najviše inspirisao? Moja majka.

[GASTROMAG INTERVJU] ŠEF DŽO BARCA POČASNI GLAVNI KUVAR LIBANSKE KUHINJE



Postoji li jedan sastojak sa kojim posebno uživate da radite?

Riba. Zato što su moji roditelji bili ribari.

Da li imate recept ili tehniku koji su Vaš zaštitni znak?

Vrlo jednostavno, morate da uvek uradite stvari kako treba i da poštujete sastojak. Riba ne sme da vam pregori, jer ako stavite belu ribu na visoku temperaturu, ubiće je. Morate poštovati sastojak, morate da znate šta će se desiti na 60 stepeni i morate da znate da vatra prenosi toplotu kroz ulje... U pitanju je duga priča, a zaključak je da morate da poštujete proces i sastojke.

Šta Vas inspiriše danas i kako unapređujete znanje i veštine?

Ja sam veoma osećajan čovek, kao i svi umetnici. Sve me inspiriše, sve, ljudi posebno. Ja živim svoj san, inspirišu me moja deca, ljudi koje volim. A stalno se trudim da poboljšam sve.

**LIBANSKA KUHINJA
Kako je libanska kuhinja izgledala kada ste počinjali i i koje su glavne promene u poslednjih 20 godina?**

Libanska kuhinja je sve vreme bila veoma dobra, naročito u Libanu, ali problem je bio što kuvari nisu želeli da unose promene. Niko se

nije usudio da promeni recept za humus, niko se nije usudio da zameni pešun nanom. Ja sam kuhinji pokušao da dodam vrednost, i to iz znanja, iskustva i ljubavi prema ovoj zemlji i njenim sastojcima. I na osnovu toga sam pokušao da dam rezultate. Rezultat je moja priča, koja je veoma uspešna, imajući u vidu koliko ljudi me zove za savete ili promocije. Promena koju ja donosim libanskoj kuhinji je jedna vrsta unapređenja i razumevanja sastojaka.

Kao ambasador libanske kulinarne baštine kako biste opisali libansku kuhinju?

Poznato je da je libanska kuhinja među pet najboljih kuhinja na svetu jer je zdrava, puno je u njoj vegetarijanskih proizvoda, kao što su humus, leblebije, sočivo...

Šta odvaja libansku kuhinju od drugih?

Nacija, ljudi, velikodušnost, zemlja.

Primenjujete back to the roots pristup. Možete li nam dati primer ovakvog pristupa?

Kada sam sa timom išao na Sardiniju na takmičenje 2004. godine, nismo imali budžet, pa sam sa sobom poneo Švarma začine, a tema takmičenja je bila tuna. Ja sam imao samo začine, a

sve ostale ekipe su došle sa velikim mašinama... Matinitali smo tunu Švarma začинима i pobedili smo na tom svetskom prvenstvu. Zvuči veoma jednostavno, zar ne?

Šta vidite kao najveći rezultat vašeg back to the roots pristupa?

Moj poruka se širi celim svetom i ja pokušavam da uzvatim svim tim ljudima koji su radili za libansku kuhinju, svim našim bakama i dekama, svim precima. To je poruka, a ne samo posao i komercijalna vrednost. Poruka je ta koju ljudi poštuju – jer ljudi vole hranu.

Koje libansko jelo ili sastojak biste preporučili srpskim kuvarima da probaju i da koriste u svojim menijima?

Voleo bih ako mogu da im pomognem oko razumevanja začina, jer su začini veoma važni i mogu da naprave veliku razliku, ako znate kako da ih koriste. Oni bi trebalo da pokušaju da koriste raznovrsne začine, da ostanu verni korenima, ali i da se mešaju sa francuskim i italijanskim ukusima. Od libanskih začina bih preporučio nanu, pešun, korijander i kim.

Koja je Vaše omiljeno libansko jelo?

Ne volim ovo pitanje, jer teško mogu da izdvojim samo jedno jelo, ali neka bude šyyadyeh. ■

MUHAMARA SA KORICOM OD PISTAĆA

Potrebno: 500 g prezli, 150 g oraha, 50 g pistača, 2 čena belog luka, 110 g paste od ljute paprike, 2 g praha od bele paprike, 3 g kima u prahu, 200 ml maslinovog ulja, 170 g paste od paradajza, 10 g soli, prstohvat praha korijandera, 4 kocke leda

Potrebno za koricu: 1 šolja mrvljenih pistača

Potrebno za ukrašavanje: 1 struk mladog luka, nekoliko kapi molase od nara, 1 kašika jogurta

Priprema: u blenderu pomešati sve sastojke za muhamaru i dobro ih izmiksati. U činiju staviti sve sastojke za koricu. Urolati smesu za muhamaru, seći je na komade i umakati spoljni deo u sastojke za koricu. Na tanjir sipati kašiku jogurta, postaviti parčiće muhamare, ukrasiti mladim lukom, molasom od nara i maslinovim uljem.



MARINIRANA TUNA SA ŠAVARMA ZAČINIMA NA PODLOZI OD ARTIČOKE

Potrebno: 1 kg zapečene sveže tune, pečeni susam

Potrebno za miks: 75 g limuna, 85 ml soka od pomorandže, 2 g 7 začina, 4 g kardamon semena, 1 g mliske (arapska guma), 3 g karanfilca u prahu, 30 g labneha, 75 ml belog sirčeta, 12 g soli, prstohvat belog bibera, 135 ml ulja od kukuruza, 40 g tahina (susama), 50 g crnog luka isečenog na kriške, 25 g rendane kore pomorandže, 25 g rendane kore limuna

Potrebno za artičoke: 540 g zamrznute artičoke, kuvane, isečene na kockice, 5 g vlašca, fino isečenog, 40 ml soka od limuna, 12 ml crvenog sirčeta, 110 g melase od nara, 99 ml maslinovog ulja, 1 g crnog bibera, 50 g žulijen isečenog sušenog paradajza, 10 g soli, 31 g žulijen seckanih badema, 30 g dižon senfa, 2 g 7 začina

Priprema: staviti papir za pečenje na ravnu ringlu, pokapati maslinovom ulje i staviti ribu. Kada postane zlatne boje (od dna dopola kuvana), okrenuti na drugu stranu, dok ne dobije istu boju (ostavljajući mali sloj roze boje u sredini). Potom skloniti ribu sa ringle i posuti crnim biberom.

Staviti sve sastojke mešavine u blender. Zatim sipati u činiju, dodati luk, kora pomorandže i kora limuna i na kraju tunu. Ostaviti da se marinira preko noći. Iseći artičoke i staviti ih u posudu sa ostalim sastojcima za artičoke. Izvaditi tunu iz marinade i staviti je u pečeni susam tako da u potpunosti bude obložena. Zatim iseći na kriške od 2 cm.

Tanjir: staviti malo artičoke salate na dno tanjira, onda dodati tunu, zatim pokapati malo maslinovog ulja, ukrasiti listovima nane, komadima rotkvice i kockicama paradajza i na kraju pokapati sokom od nara.

