



Ludilo širokih razmara zvano KOKTEL počelo je kada su Tom Kruz kao Brajan i Brajan Braun kao Dag u istoimenom kulnom filmu iz 1988. godine, Rodžera Donaldsona, igrajući na popularne hitove pravili koktele i na taj način pronalazili put do devojačkih srdaca.

Sekspil barmena je posle tog filma isplivao u prvi plan, što je toj profesiji donelo veliku popularnost, posebno među ženskom populacijom. Dvadesetak godina kasnije četiri njujorške gracie, u mega popularnoj seriji „Sex and the city“, su svoja ljubavna iskustva prepričavale uz koktel zvan „Kosmopoliten“ i doneli mu planetarnu slavu. Ipak, presudnu ulogu za kulturu pijanja koktela pripada čuvenom američkom piscu i nobelovcu Ernestu Hemingveju, kao i zasluga za izum čuvenog koktela „Cuba libre“. Sredinom prošlog veka slavne ličnosti poput Orsona Velsa, Truman Kapotea, Pegi Gugenhajm uživali su u venecijanskom „Harry's baru“ uz čuveni „Belini“ koktel nazvan po renesansnom majstoru slikarstva. Taj koktel je bio kreacija barmena Đuzepe Kiprianija, koji je pomešao pasiranu breskvu sa penušavim vinom i napravio jedan u nizu besmrtnih koktela.

Postoje brojna nagadanja kako je nastalo ime KOKTEL a u korenu svake se nalazi petao. Najčešće korišćena legenda je ona, da je nastao od uzvika "On the cock's tail" (Na petlov rep!), koju bi vlasnik petla u borbi petlova izgovorio nakon pobeđe njegovog „pulena“.

Najduža i najintenzivnija tradicija koktela ipak je vezana za Amerikance. Još početkom XIX veka, u vreme kada je viski bio obična kukuruzna rakija, umešni konobari su ga mešali ili „produžavali“ sa šećerom, medom, voćem ili sokovima i popravljali mu ukus.

O tom, ni malo jedostavnom pozivu barmena ili uskostručno BARTENDERU, razgovarali smo sa No.1 u Novom Sadu, a po našem skromnom mišljenju i šire, Nebojšom Janjetovićem, poznatijim kao Skočkom.

- Bartendingom se bavim profesionalno dvanaest godina. Pre toga sam imao trogodišnje iskustvo u ugostiteljstvu, i ogromnog u atletici, što se pokazalo kao veoma značajno za ovo čime se danas bavim. Nisam završio nikakve specijalne škole, niti kurseve za barmena. Moj put je bio prilično atipčan i mislim da sam imao sreće, jer sam učio od najboljih. Jednom prilikom, radeći u tada popularnom novosadskom klubu Piping, pre petnaest godina upoznao sam Zorana Trifunovića. Pored toga što je imao ogromno iskustvo kao barmen, radio je i kao menadžer nekih lokala koji su bili na glasu. Zainteresovao se za moj rad i pozvao me je na saradnju u njegovom koktel-baru u Beogradu. Ovu ponudi ispočetka nisam prihvatio preterano ozbiljno, ali posle nekoliko meseci provedenih u tom poslu, shvatio sam da mi taj rad prija i da bih želeo time profesionalno da se bavim. Tako da moja priča počinje 2000. godine i traje do danas.

- Najviše mi je pomogao kontakt sa ljudima koji su ovaj posao radili u inostranstvu , pre svega u Londonu i Njujorku, tj. na mestima gde je koktel kultura „ over the top“. Prvi moj profesionalno ozbiljniji angažman bio je u prvom i dugo godina najboljem koktel baru u Beogradu, „Ben Akibi“, gde se forsirala pretežno londoska škola sa uplivom Bostona i Njujorka. U to vreme, imao sam sreće, da je „Ben Akiba“ bila stecište ljudi iz profesije koji su dolazili sa raznih strana sveta. Za mene, dragoceni su bili i naši gastarabajteri, ali i stranci u poseti svojim kolegama ili na privremenom radu u Srbiji, tako da sam dobio priliku da mnogo učim, a da ne odlazim iz zemlje, što svakako ne treba propuštati ako se ukaže šansa. Kada sam počeo da radim, ponašao sam se kao tabula rasa, počeo sam od samog početka kao da ništa ne znam. Sva moja ranija iskustva sklonio sam u stranu iako sam tada imao već 30 godina, i nije bilo neko vreme za početak. Međutim, moja želja za učenjem i primanjem novih znanja koja su mi davali ljudi iz struke, a i to što sam radio na jednom takvom prestižnom mestu, bilo je kao ubrzani kurs te sam za tri do četiri meseca savladao gradivo koje se godinama uči i stiče. Pretpostavljam da je na to uticao i moj talenat, ali i dobra fizička, pa samim tim i mentalna kondicija, koju sam sticao u mlađim danima na stadionu Vojvodina, danas Karađorđe, baveći se vrlo ozbiljno atletikom i još ozbiljnijom disciplinom, skokom s motkom.

- Mada posao bartendera izgleda vrckast i atraktivran, samo ovo drugo je tačno. Ovaj posao radim iz velike ljubavi i mislim da se njime bavim dok god u njemu uživam. Za posao bartendera treba mnogo fizičke, psihičke i mentalne kondicije, i njime mogu da se bave samo izuzetno spremni ljudi, zato što je to vrlo zahtevan posao. S druge strane volim ga i opstajem zato što ga smatram i izazovno kompleksnim, ali i retko lepim poljem rada.

Na pitanje koja je konkretno lepota, a šta težina zanimanja bartendera, Nebojša Janjetović kaže:

- Počeću od lepog, jer mislim da je ovo pre svega lep posao. Kreativnost je primarna za bartending, jer bez originalnosti pristupa i inventivnih kombinacija nema smisla ovo raditi. Prednost je rad u novoj sredini, i priprema koktela za uvek novu klijentelu. Kada bolje razmislim, u ovom poslu nema ponavljanja i uvek je sve drugačije, od muzike, atmosfere, raspoloženja klijenata. Bartending je zato profesija u kojoj je najbitnije kreativno prilagođavanje.

Prilagođavanje se odnosi na određene standarde, jer kao i svaki zanat i ovaj ima neke svoje šablone, pravila, recepture, alate itd. Osim toga, dolaze uvek mlade snage sa novim idejama i nikada ne smete dozvoliti sebi nikakavo opuštanje u smislu, sve znam i sve mogu. Japanci, sada na primer, prave čuda kada je u pitanju bartending, a znate da su oni teško uhvatljivi kada se posvete nečemu. Osim toga, flair bartending je doživeo izuzetnu ekspanziju. To je način rada u malom, tesnom prostoru gde istovremeno funkcioniše više ljudi, i u toj disciplini se u svetu dešavaju ozbiljna takmičenja. Ono što trenutno smatram najvećim problemom profesije, kao i u svim sferama našeg društva, je besparica i teško nalazim mogućnost za demonstraciju svega što znam.

- Moja specijalnost je mikologija što podrazumeva spajanje svega u idealan ukus koji ima za cilj da zadovolji konzumenta, čiji karakter procenjujem na osnovu posmatranja, razgovora i ličnih želja. Kokteli bazirani na voću, povrću, začinima, mleku, alkoholnim i bezalkoholnim pićima, sodama, bukvalno na svemu onome što može da se pomeša u čaši. Danas funkcionišem u skladu sa mojim imenom Skočko. Naime, bavim se Coctel keteringom i bar keteringom, i delujem sa prenosnim barom i mobilarijicom u prostoru organizatora hepeninga. U pripremi je više mobilnih barova, stolovi, stolice, jedna kompletna organizacija, da ako i kada imate čist prostor i želite nešto da napravite, dovoljan je samo poziv pa da napravimo spektakularni koktel party. Postojeći Skočko's bar, lociran u centru grada, je stecište ljudi od

strukte koji prate koktel kulturu, i ne samo koktel kulture nego i umetnosti, pošto sam ja i primjenjeni umetnik. Bartendingom se neguje umetnost u češi , umetnost izraza, umeće kreiranja novih ukusa. Nije poenta samo napraviti novi ukus, nego napraviti novo za nekog, i to je suština priprema koktela. Tek kada je klijent zadovoljan, njegov feet back je prava potvrda da ono što radimo, radimo dobro.

- U Novom Sadu je najčešće tražen koktel „Mohitos“, kubanski nacionalni specijalitet, čiju bazu čine rum, a kombinuje se sa limetom tj. zelenim citrusom, belim šećerom od šećerne trske i svežom mentom, preko leda sa malo ruma, sode, i sveže karipsko piće je spremno za konzumiranje. Za „Mohitos“ koktel dobio sam pohvale i od Čoma, učitelja salse, Kubanca na privremenom radu u Novom Sadu, ali i od brojnih stranaca koji su pohodili naš grad za vreme EXIT-a. Međutim, realan sam i znam da ga Kubanci prave od svežeg voća, a ja sam primoran da koristim sokove.

Sve ovo zvuči preozbiljno i prosto se pitate kako je moguće da je ovo zanimanje tako neopravdano nedovoljno eksponirano kod nas. Jer baviti se ovim poslom znači mnogo prirodnih predispozicija, mnogo učenja, stalnog traganja za novim uz konstantno osluškivanje onoga šta se radi u drugim krajevima sveta. Nema opuštanja, a „performance“ mora uvek da prati nastanak onog jedinstvenog i čarobnog napitka koji se zove KOKTEL.



Skočko's Bar Nebojše Janjetovića – Umetnost u čaši
petak, 17 jun 2011 11:26

