



Imidž jedne institucije ne zavisi od nje same, nego od ljudi koji u njoj rade. Najplastičniji dokaz da je ova tvrdnja tačna je Kineski restoran Sečuan, smešten u najstarijem jezgru Novog Sada, i njegov upravnik sa stažom dužim od trideset godina, Stevo Puhača.

On se kod svojih sugrađana kotira kao jedan od onih gradskih likova kojeg svi poznaju i s kojim se svi zdrave. Jedan je od onih koji je obeležio jedno vreme i kojem se sigurno čuva mesto rezervisano za legende grada. Za nekoliko meseci, gospodin Stevo zaokružuje 40 godina rada, što je uslov za punu penziju. U prijateljskom razgovoru o njegovoj profesiji i radnom veku provedenom u samo jednom preduzeću, a više od 31. godine u ekskluzivnom novosadskom restoranu Sečuan, nije mi bilo teško da shvatim zašto je postao „miljenik“ Novosađana. Evociram sa našim domaćinom uspomene na minule dane, kada je ugostiteljsko preduzeće Varadin imalo preko 1700 zaposlenih radnika. Gospodin Stevo je radio dve, tri godine u specijalizovanom ribljem restoranu, deset godina u Slovačkom nacionalnom restoranu Marina i preko trideset godina u Kineskom nacionalnom restoranu Sečuan, specijalizovanim restoranima za koje smatra da se profesija najtemeljnije uči. Davne 1981. godine, na inicijativu tadašnjeg gradonačelnika Novog Sada, Jovana Dejanovića i predsednika Izvršnog veća, Nikole Kmezića, zaživela je radikalna ideja da se Novi Sad oplemeni kineskim restoranom. Ta ideja bila je logični sled događaja, jer je Novi Sad, kao domaćin Svetskog šampionata u stonom tenisu, ugostio čak dve stonoteniske ekipe iz Kine, u kojoj je taj sport važio za broj jedan. U čast gostima priređen je banket zatvorenog tipa pre zvaničnog otvaranja restorana. Aprila 1981. godine počeo je sa radom Kineski restoran Sečuan i tako je počela i ova priča:

-Objekat je bio građen po sistemu ključ u ruke. Arhitekta Mladen Momčilović, direktor građevinskog preduzeća Veduta, specijalizovanog za reparaciju objekata pod zaštitom države, ceo posao odradio je bez graške. Za projektovanje enterijera Momčilović je pet, šest puta boravio u Kini i posećivao tamošnje restorane. Do današnjih dana enterijer je pretrpeo minimalne promene, što samo govori o kvalitetu i predanosti sa kojom se pristupilo projektovanju. Kod ovakvog tipa restorana mora se znački paziti kako na razne načine dočarati ambijent i kulturu zemlje čiji su kulinarski specijaliteti u ponudi, i mada je izbor i kvalitet jela i pića jednog restorana najvažniji, muzika, detalji, kompletan enterijer igra ogromnu ulogu. U Sečuanu je to postignuto lusterima, gredama, svilom, asurama, zidovima ukrašenim jedinstvenim radovima kuća sa tipičnim krovom u terakoti, vitražnim staklom, pandom, simbolom i zaštićenom životinjom provincije Sečuan na okovima drvenarije...

-Pre otvaranja restorana vršena je selekciju radnika koji će raditi u takvom objektu. Izabran sam sa još jedanaest kolega da radim u novootvorenom kineskom restoranu sa petoricom kineskih

kolega od kojih smo trebali da učimo. Bio je veliki izazov za mene, ali i hrabrost upustiti se u takvu jednu avanturu, jer su naša znanja o kuhinji te velike i stare kulture bila štura, gotovo nikakva. Mi smo u to vreme kinesku kuhinju posmatrali kroz prizmu patke, štapića i pirinča. Na samom početku rada shvatili smo da je to veoma teška i komplikovana kuhinja. Do tada, pri školovanju kadra važno je pravilo da ko pronikne u tajne francuske kuhinje, lakše nauči bilo koju drugu. Francuska kuhinja je jedna od četiri vodeće kuhinje u svetu uz Austro-Ugarsku tj. Bečku, Kinesku i Tursku, ali i danas smatram da je francuska najkompletnija i najkvalitetnija. Nije bilo nikog da nam kaže da kineska kuhinja nema ama baš nikakve dodorne tačke sa bilo kojom drugom kuhinjom i susret sa njom bio nam je kao šamar. Sve smo morali da učimo iz početka, da se upoznajemo sa nama nepoznatim začinima, da trandžiramo, seckamo na listiće, kolutiće... Težina je bila u složenosti, jer je svako kinesko jelo dobijalo skladnost ukusa zahvaljujući začinima korišćenim u određenoj razmeri. Samo su vešto ukomponovani začini davali jelu definisan ukus: neutralan, blago ljut, slatko kiseo, kiseo ili ljut. Umešnost naših kineskih kuvara u korišćenju začina je bila dovedena do perfekcije i posebno nas je fascinirala. -Suočavanje sa kineskom kuhinjom bilo je suočavanje sa novom kulturom, navikama, tradicijom do tada meni nepoznatom. Gospodina Ban Hon Junga spominjem sa posebnim pietetom, jer sam zahvaljujući njemu preskakao po više stepenica znanja potrebnih za moj rad. Bio je ministar Kine i boravio je u našoj zemlji da bi savladao srpski jezik. Ambasada Kine ga je poslala da pomogne ovom restoranu da zaživi. Često smo šetali kejom i razgovarali i o gastronomiji, ali i o opštim temama iz života Kineza. Dva puta sam i sam posetio Kinu i tek kada sam savladao njihove navike, kulturu, prihvatio njihov način razmišljanja, mogao sam da shvatim njihovu kuhinju. Oni jedu mnoštvo jela, do 32 vrste u toku obroka. Supu služe na kraju, jer supa pomaže varenju i posle nje može da se služi desert i voće. Na protokolarnim ručkovima služi se i do 90 jela, obično u čast posete nekog državnika. Posle svakog četvrtog jela pije se ona fina bistra supa, pa posle opet služe četiri jela i takvi ručkovi traje po tri, četiri sata. To je ritual sačinjen od malih količina jela koja se služe u nizu gangova, stlizovanih malih formi, koji se nužno razlikuju, jer se nikada isto jelo ne ponavlja dva puta, osim supe.

-Imali smo i sreće. Zbog poslovne saradnje naše države sa provincijom Sečuan odlučeno je da prvi kineski restoran u našem gradu bude restoran sa sečuanskim tipom kuhinje. Kina ima više vrsta kuhinje sa četiri osnovna tipa: Kantonsku koja je slana, presnu Šangajsku, Pekinšku, koja je sladunjava i Sečuansku, ljutu, koja je najbliža našim ukusima nasleđenim od Mađara, Austrijanaca i Turaka. Ja nikako ne mogu da kažem da beogradski Pekinški restoran nije dobar restoran, ali Vojvođanima, bilo da su Srbi, Mađari, Slovaci, Rusini, je bliži sečuanski ukus, jer su navikli na ljuta jela, a ne na sladunjava. Osim toga, Sečuan sa oko sto miliona ljudi je najveća žitnica Kine, sa četiri žetve godišnje. Vojvodina je takođe žitnica u kojoj ljudi nikada nisu oskudevali u hrani. Kinezi Sečuan nazivaju Zemlja izobilja hrane, a tamo gde je prisutan kvantitet može se postići i kvalitet.

-Kina je za vreme vlade Mao Ce Tunga bila izuzetno zatvorena zemlja i tek posle smrti velikog vođe (1976), izuzetno vešto, otvaranjem restorana nacionalne kuhinje širom sveta, iskoristila je da unovče svoje znanje u poznavanju gastronomije. Preko kineske kuhinje oni su napravili prodor i približi zemlju ostatku sveta. I prvi put se kod nas uvela praksa, koja se pokazala ispravnom, da dovedemo stručnjake u našu kuću, a ne da šaljemo naše ljude kod njih na usavršavanje. Petoro zaposlenih kineskih kuvara, obučili su tokom dve godine osmoro naših, i oni su direktno zaslužni za afirmaciju i visok rejting restorana tokom svih ovih godina, jer nije bilo ni praznog hoda, ni pada kvaliteta jer smo uvek imali stručan kadar. A kineski kuvari nisu bili obični kuvari već protokolarni, vrhunski, strogom selekcijom odabrani iz grupe od 43

uvaženih majstora kuvarske veštine. Njihova plata bila je u visini 5,6 plata naših radnika, i mi smo u početku sloveli za nerentabilan restoran, ali je iza nas stajala jaka firma, koja je to mogla da plati i mi smo to ulaganje višestruko vratili sa ekstra kvalitetom i profitom. I kada su povučeni ti Kinezi, ovde nije mogao bilo ko da radi. Među zaposlenima u prvoj postavi nalazio se i Titov lični kuvar, Patarica Mihalj, vrsni majstor kuvarskog zanata ili umetnosti, kako god. Postavljeni su visoki standardi rada i ponašanja i nikada se nije desilo da koristimo surogat začina ili da eksperimentišemo, i uvek smo se trudili da to što pružimo opravda cenu. Dugo godina je ovaj restoran bio dostupan najširem krugu ljudi, i ekskluziva kada su se slavili rođendani, važni datumi, želelo da se pokaže nešto potvrđeno u Novom Sadu. Dugo vremena u Ex Jugoslaviji, teško se dolazilo do mesta, pogotovo u večernjim terminima. Sečuan je ugostio čitavu galeriju poznatih likova, političara iz samog vrha države, naučnika, umetnika svih profila, sportista, domaćih i stanih i lakše mi je reći ko nije bio nego ko je bio, i to govori o tome koliko smo uspeali da postignemo i zadržimo nivo. Zato što su to svi ljudi koji su obišli svet i znaju da razlikuju kvalitet, a opet su odabrali naš restoran kao reprezentativan.

-Prvu kreaciju jelovnika su uradili onih pet ljudi od kojih smo učili i on je jako dobro urađen. Oni uopšte, kao narod imaju racionalan odnos prema namirnicama i onom što se jede. U njihovoj ogromnoj zemlji uvek je bilo problem sa ishranom brojnog stanovništva i u genetici im je usađen kod da nema bacanja. Tu svoju racionalnost utkali su u taj bazični jelovnik u kome se ništa osim kostiju ne baca. On je imao sa druge strane pokriće za sve grupe jela i to vrlo kvalitetno spremljenih. Za sve ove godine imali smo dve, tri korekcije u odnosu na startni jelovnik. Posle nekoliko godina osluškivanja gostiju napravili smo skalu jela od onih koja su jako tražena do jela koja su vrlo retko tražena. Prva korekcija je urađena posle više od deset godina, kada su jela koja su retko tražena pažljivo zamenjena drugim, u nadi da ćemo pogoditi ukus naših gostiju, i da malo osvežimo ponudu. Desilo se i nešto što je neminovno donelo vreme. Društvene promene donele su nove navike ljudi, odjednom je bilo mnogo više vegetarijanaca, religioznih ljudi i postova, a što nismo mogli zanemariti. Jelovnik je u tom delu bio manjkav od starta, ali je u starom režimu mogao da opstane. Uveli smo iz njihove literature, lično imam osam njihovih kuvara, nekoliko novih jela. Od ukupno šezdeset izmenili smo 5 toplih jela, ubacili 4 deserta, i dopunili vegetarijansku ponudu. Uz prženu poslasticu u sečuanskom stilu sa čokoladnim prelivom, ubacili smo pohovane banane, pohovani sladoled, banane u karameli sa susamom, pohovane jabuku „Cau-men“...

Na vinskoj karti neminovno su više zastupljena domaća, fruškogorska vina, pažljivo odabrana, usklađena sa ukusima hrane, a koja odgovaraju kvalitetom. Uz originalu kinesku rakiju, neke likere i čaj od jasmina u redovnoj ponudi naši gosti nikada nisu imali primedbe na ponudu pića, a da su je imali, sigurno bi izašli u susret njihovim zahtevima. Nedavno smo uveli meni, za koji se po pristupačnijoj ceni od 550 din, dobije supa, predjelo, toplo jelo, salata i desert. Uveli smo i kućnu dostavu, ali i osavremenili modernim uređajima i aparatima kuhinju.

-Mi smo prvi otvorili restoran i dobili smo brojne nagrade, i danas kada ima deset kineskih restorana u gradu još uvek važno za najbolji. Potvrdu za to smo dobili na mnogobrojnim takmičenjima u SFR Jugoslaviji, pa i kasnije, ali i u inostranstvu. Od 48 takmičenja na kojima smo učestvovali, što individualno što grupno, osvojili samo samo zlatne medalje, čime je naš rad verifikovan od strane najvećih stručnjaka u oblasti hotelijerstva i ugostiteljstva. Ali, imamo i priznanja druge vrste koja su vredna pažnje. Dobitnici smo Zlatne viljuške, Zlatne varjače, Turističkog cveta Srbije, Oktobarske nagrade grada. Meni najdraže priznanje došlo je iz Narodne Republike Kine krajem 80-tih, da smo mi među tri najuspešnija restorana sečuanske kuhinje u svetu, uz restorane u Njujorku i Amsterdamu.

-Ja znam da sam mnogo dao, ali znam, isto tako da nisam jedini dao, da je to dao i tim koji danas radi ili tim sa kojim sam ja nekada radio. Ja sam veoma zahvalan tim ljudima, i šefu kuhinje Ljubici Banči i konobarici Kaji Turanski, sa kojima sam u timu od samog početka, jer su svi oni dali sebe, zajedno sa mnom. Ono što želim je, da posle ovih sedam meseci, kada se povučem, da ovaj restoran opstane, da od njega živi petnaest porodica, da slobodno prođem ovim gradom i da mogu da kažem:“Ovde sam potrošio, ne uzaludno, i s ponosom odradio, tri četvrtine radnog veka!!!“

Stevo Puhača je jedan od onih predstavnika „stare škole“ nad kojom lamentiramo u koju god oblast života i rada zađemo. Obrazovan, gospodskog ponašanja, prefinjenih manira, sa perfektno ispečenim zanatom, i sa čvrstim stavom da je gost uvek u pravu, on je perjanica našeg ugostiteljstva. A propo toga, pada mi na pamet jedno pitanje:“Kako smo uspeli da zanemarimo i zapostavimo kvalitet, radnost, poštenje i čestitost i da pomislimo da je kvantitet i lako dolaženje do ciljeva jedino vredno truda?“ Upravo zato što nije podlegao prolaznim vrednostima Stevo Puhača je gospodin koji je u svojoj profesiji, i kao stručnjak i kao čovek ostaviti neizbrisiv trag.