

TRAVEL+ LEISURE

MÉXICO

ESPECIAL EUROPA

SUIZA NORUEGA BELGRADO MALLORCA




Entre las nubes,
al sur de Suiza.

OCTUBRE 2015 / \$50.00



WORLD'S BEST
AWARDS 2015





Cocido de molino en hogaza
de centeno, en la Kafana
Znak Pitanja.

Así se come en Belgrado

Para los habitantes de la capital serbia, comer es sinónimo de compartir. Por ello, explorar Belgrado a través de su comida es una invitación irrefutable. **SANTIAGO MAZA** atendió el llamado a la mesa. **FOTOGRAFÍAS PABLO ANTOLÍ**



Chuletas de cerdo de Holesterol; arriba: patio del bar-café Blaznavac; abajo: entrada de la kafana "?".



SI LAS CIUDADES COSMOPOLITAS son aquellas urbes globales a partir de la mezcla de culturas que en ella se cuecen, Belgrado es, inherentemente, una de ellas. En la capital de Serbia existen sedimentos de la cultura Vinča, la más antigua de toda Europa; sin embargo, numerosos imperios –romano, otomano y austriaco– han querido apropiarse de esta joya balcánica. Es por eso que, en el escarpado transcurso de su historia, la Ciudad Blanca fue impregnándose de sabores tanto de Occidente, como de Medio Oriente. Lo cual nunca ha estado de más.

Los serbios son anfitriones pasionales por naturaleza. Se emocionan de poder acercarte a extensas comilonas y no descansan hasta encontrar tu nuevo platillo predilecto. Me cuenta Neven –un colega escritor y el culpable de mi regreso a Serbia– que, hace unos años, Gerard Butler, el colosal Leónidas de la película 300, acabó en el hospital después de un atracón en su visita a Belgrado. Neven se burla del histrión: aquí flaquear después de un festín es de cobardes. Para eso nos gustabas, Leónidas.

La materia prima –pimiento, pan, lácteos, cerdo y cordero– tiene un sinfín de manifestaciones según la región, no obstante, el *kaymak* y el *ajvar* son manjares icónicos de todo el país. El *kaymak* es un lácteo similar a la nata. Se unta con desenvoltura y tiene la capacidad de perfeccionar con sutileza cualquier receta. El *ajvar* es un condimento hecho a base de pimiento asado, berenjena, ajo y vinagre. Su papel en la mesa es de guarnición, pero, con frecuencia, su sabor ahumado acaba por protagonizar por encima de otros guisos.

En mi andar por Belgrado voy dejando atrás restaurantes con longevas trayectorias, otros recién forjados de visión contemporánea, rudimentarios puestos de comida callejera y un sinnúmero de panaderías. El origen común de todos éstos son las *kafanas*, tabernas tradicionales que, en el siglo XIX, servían de punto de encuentro. Los hogares eran esferas íntimas que se mantenían reservadas para la familia, lejos del escrutinio turco. En estas instituciones erguidas en madera, aún hoy suceden las escenas más cotidianas de la vida en Belgrado. La autoridad en este rubro es la **Kafana Znak Pitanja**, identificada por todos con un signo de interrogación. Esto se debe a que, en sus más de dos siglos de historia, ha ido cambiando de dueño así como de apelativo hasta que se le bautizó, en un principio de manera temporal, con el ambiguo “?” que sobrevive hasta hoy. Construida en 1823, esta *kafana* es el establecimiento más viejo de toda la península y destila tradición por todos lados. Las mesas y bancos bajos son típicos de eras pasadas. El *rakija* –licor nacional y un estilo de vida por sí mismo– lo sirven en el legendario *čokanj*, un pequeño vaso de cuello alargado. Al probar la comida y ver las reacciones de los comensales uno infiere que la intención de “?” no es sorprender, sino reconfortar con sabores hogareños: reforzar el orgullo de saber comer a lo serbio.



Vlada Melentijevic, un franco conocedor del paladar balcánico, en Dijagonala 2.0.

Los serbios son anfitriones pasionales por naturaleza.
Se emocionan de poder acercarte a extensas comilonas...

NUEVOS TIEMPOS PARA LA COCINA DE AYER

A escasos 10 minutos del folclor del “?”, se escribe un capítulo nuevo para la gastronomía de la ciudad. Frente al imponente templo de San Sava, el santuario ortodoxo más grande del mundo, en el distinguido barrio de Vračar, se encuentra **Dijagonala 2.0**. Basta entrar y notar la ingeniosa decoración para entender que

Dijagonala está deliberadamente alejado de la oferta habitual. Vlada, el carismático dueño, viene de una familia de restauranteros y éste es su tercer lance por revolucionar la experiencia culinaria de Belgrado. **Zaplet**, el sofisticado “hermano mayor”, se estableció como un favorito de la gente inmediatamente, pero Dijagonala, “el hermano rebelde” resulta más interesante por su osadía.



El primer desplante de audacia del chef es fascinante a la vista. La campana de cristal esconde, bajo un espeso humo de manzano, una flor de finas rebanadas de corazón de ternera. Se libera la nube y aparece el fiambre. Un par de higos y un brochazo de mostaza escoltan al actor principal. La suma de sabores supera el espectáculo visual. El ahumado uniforme, mientras que la carne se abre paso y se instala en la memoria. Del repertorio de platos fuertes resalta el chamorro de cordero. Éste viene erguido sobre un espeso puré de chícharo y bañado en gravy, acompañado por una salchicha artesanal y tortellini al limón. Los ingredientes son elementales, pero la intencionada mezcla conlleva a una experiencia única. “Tomamos algo de ayer y lo colocamos en estos nuevos tiempos. Nos gusta probar con diferentes técnicas, presentaciones o ingredientes; pero nunca

al mismo tiempo. La gente aquí aún no está moldeada para cambios tan radicales. Nos gustan nuestras tradiciones. Somos gente que aún respeta la temporalidad de la comida. Mi platillo favorito es una ensalada de jitomate por eso: porque sabe a verano”. Vlada habla desde la pasión. Nos lleva por la cocina. Avanza presumiendo a sus cocineros, sus ingredientes y los sofisticados utensilios. Él sabe que Dijagonala no atrae a cualquier viajero, el *target* natural son diseñadores, cineastas y mentes creativas que aterrizan en la ciudad. “La gente viene por diferentes motivos. Yo tengo claro que lo mejor de Serbia son sus alimentos. Sin importar la razón que las trajo, las personas se acaban quedando aquí por la comida”. Es por esa visión competitiva, pero tan honesta y poco pretenciosa, que Vlada se ha convertido en un respetado rostro de la escena culinaria actual.



Corazón de ternera ahumado, en Dijagonala 2.0; una pausa en la heladería Moritz; la tradición del café fue heredada por los turcos.



CONTUNDENTE Y AL HORNO

Un punto medio muy peculiar entre lo clásico y lo contemporáneo se encuentra en **Holesterol**. El nombre no esconde ningún truco. El menú está dividido en dos columnas: HDL y LDL, que se refieren a las categorías con colesterol “bueno” y con colesterol “malo”. De inmediato, fantaseo con traer a uno de estos superhéroes veganos del nuevo mundo y ver cómo se desencajan sus facciones ante el concepto. Como siempre, el prólogo a todo momento significativo es una copa de *rakija*. El mesero me ve inspeccionar la carta y se aproxima. Su mirada es suspicaz. “Vete por el colesterol malo. Lo malo siempre es mejor; como con las mujeres, las malas siempre son las divertidas”. Se aleja tranquilo, sabiendo que no importa si su filosofía es reprochable para muchos, sigue siendo una verdad absoluta.

Las clásicas entradas roban el apetito con argumentos sólidos. El *urnebes*, un revuelto de queso y pimiento molido, destaca por encima del resto de los entremeses. En seguida aterriza en la mesa el *butkica*, pierna de cerdo ahumada que primero se hornea y después se saltea. El resultado es una capa exterior crujiente y una cándida suavidad en el interior. “Sexy, ¿cierto?” Neven me consulta con una sonrisa enmarcada en un lipoideo brillo después de terminar con su porción. Por fortuna existen rincones del mundo donde el cerdo aún es sensual.

ZARPA LA NOCHE

Navegar por Belgrado es una experiencia amable en cuestión de distancias. Así que alejarse del centro para tener mejores vistas de los ríos es un deleite garantizado.



El café Amelie, en el epicentro histórico; derecha: selección de vinos; repostería local; días de sol en Belgrado.

Entre dos ríos, en el histórico Belgrado renace una de las mejores experiencias comestibles que cualquier trotamundos debe vivir.

El Danubio y el Sava son los dos cuerpos de agua que zurcen las porciones de tierra que dan hogar al casi millón y medio de capitalinos. La piel celeste de cada uno ofrece correctísimas vistas tanto de día como de noche. Por eso, para ser testigos del Danubio, que viene desde Alemania, se recomienda parar en Zemun, un barrio histórico con excelentes opciones para cenar, como **Reka**. Éste restaurante no sólo tiene una dichosa sopa de pescado, sino

que, al anochecer, bandas musicales se abren hueco en el menú, y el postre se baila sobre las mesas. Por eso mismo, Neven escogió celebrar su boda –un maratón de baile, carcajadas y *rakija*– en este establecimiento.

A diferencia del Danubio, que corre con motor germano y apremio por llegar al mar Negro, el Sava es un río manso que invita a ser disfrutado en un ambiente más casual. **Brodic**, un barco adaptado para servir pizzas y cervezas

es el lugar ideal para ir a contar viejos chistes con los amigos o para enamorarse de nuevas sonrisas. En estas y otras increíbles alternativas para salir en Belgrado, vibra el vigor de su gente. Pasadas carencias se han vuelto excusa para celebrar y aplaudir el presente. Aprendo rápidamente que bailar es sinónimo de transpirar; danzar “en seco” y quedarse en casa leyendo, es lo mismo. Cantar es colocar la voz por encima de la música, por ello conviene apuntar al techo y abrazarse al compañero contiguo para lograr la potencia necesaria.

Se me informa que es obligatorio hacer una escala técnica. El embriagado gesto con la que peregrino la noche se jacta del prestigio de la gastronomía nocturna de Belgrado. El *čevapi* y la *pljeskavica* son comestibles instituciones que llevan dándole un digno cierre a las veladas de incontables generaciones. El *čevapi* consta de cinco salchichas de carne molida; a veces de res, en otras, de cordero, y, en las mejores ocasiones, de ambas, envueltas en un pan tipo pita y aderezadas con cebolla picada, crema agria, *kaymak* y *ajvar*. La psicodélica mezcla de sabores y texturas –sobre todo después de horas de *rakija* y cerveza– es un delirio que deslumbra la razón. La *pljeskavica* es un *patty* que se come en un sinfín de rincones de la península, pero su presentación callejera acontece en formato de hamburguesa.

Cazando el mejor ejemplar de estos manjares, fui llevado directo a **Loki**. En un local que abre las 24 horas del día, los siete días de la semana, la juventud lleva décadas reuniéndose a deshoras. Para dejar satisfechos a mis anfitriones, había que devorar la *pljeskavica* doble –con sus casi 30 centímetros de diámetro– y pasárselo todo con una lata de cerveza Lav. Siendo un tipo agradecido y bien portado, cumplí con el encargo.

EL ALBA BALCÁNICA

Para archivar la resaca es mejor irse directo a la panadería **Trpkovic** y desayunar un *burek*: hojaldre de herencia turca relleno típicamente de queso, aunque los hay de carne o vegetales. Con el paso de los días uno se va acostumbrando a estas comidas de alto impacto. Ahora, mi cuerpo ya no ruega por ese reposo posprandial, al contrario, aprovecha los carbohidratos para ir por nuevas anécdotas con los amigos. Así, aunque la corteza de los edificios puede aparecer fría en un principio, la médula arquitectónica de Belgrado –como la de su gente– abraza, cautiva y se expone a todo aquel que quiera vivirla.

A los más distraídos nos sirven la siguiente copa de *rakija* y nos inducen a entrañables pláticas sin que nos demos cuenta. En esta ciudad de influencias tan heterogéneas se ha gestado una mezcla única. Lo espléndido de su gente y su comida se tornan adictivos de inmediato. Entre dos ríos, en el histórico Belgrado renace una de las mejores experiencias comestibles que cualquier trotamundos debe vivir. Lo saben bien sus habitantes y están ávidos de compartir el secreto. ☘

