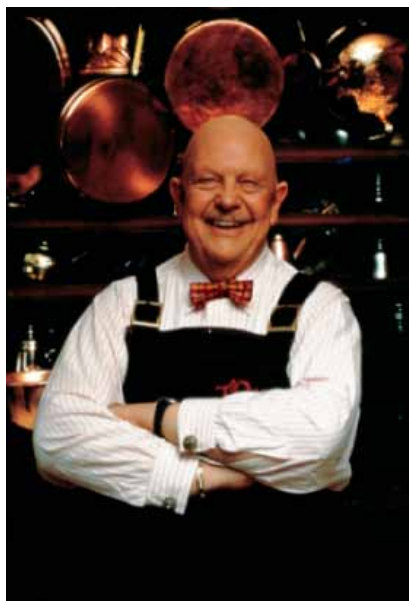




U lovu na gastromomski *Oscar*

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJA:



Uz dužnu pažnju novinara, televizijskih ekipa i prisutnih gledatelja, crvenim tepihom koračaju zvijezde i uzvanici, a uzbuđenje doseže vrhunac. Bljeskaju blicevi, daju se intervjui, a okupljeni, u zadnji čas, još prognoziraju favorite. Istovremeno, na pokrajnjem ulazu predstavnici odvjetničke tvrtke Lutz & Carr unose zapečaćene kovčezice u kojima se nalaze odluke glasača o tome komu će pripasti najcjenjenije nagrade. Godišnja dodjela nagrade *Oscar*? Ne, iako sve zajedno i nije toliko drukčije od čuvene priredbe iz Los Angelesa.

Naime, nalazimo se u New Yorku, i to ispred Avery Fisher Halla, uz samu Metropolitan Operu, a uzvanici koji se okupljaju pristigli su na tradicionalnu godišnju dodjelu nagrada Fundacije James Beard, gastroekvivalenta *Oscara*. Najcjenjenije američke nagrade iz svijeta gastronomije u dva su desetljeća postojanja dosegule kulturni status i najveći su doseg svakoga tko se u Sjedinjenim Državama na bilo koji način bavi gastronomijom.

Nagrade, koje pokrivaju široko područje industrije – od *chefova* i restoratera do autora kuharica, gastropisaca i dizajnera restorana, dodjeljuju se u svibnju svake godine, a nominirani i dobitnici slave se u New Yorku tijekom čitava vikenda koji je jedan od vrhunaca društvenoga života grada i apsolutni gastronomski doživljaj godine.

Nagradu *James Beard* utemeljila je istoimena fundacija 1990. spajajući dvije najvažnije kulinarske nagrade toga vremena – *The R.T. French Tastemaker Cookbook Awards* i *Who is Who of Food and Beverage in America*. Već sljedeće 1991. nagrade su uključivale i danas najatraktivniju skupinu nagrada – *Restaurant and Chef Awards*. Popisu nagrada 1992. dodane su i one za ostvarenja na području gastronomije, a 1993. nagrade elektronskim medijima. Dvije godine poslije uključene su i nagrade za dizajn.

Od 2007. nagrade za novinarstvo i elektronske medije (danas *Broadcast Media Awards*) okupljene su u posebnoj ceremoniji dan ili dva prije gala večeri u Lincoln Centru, a od 2008. posebnu ceremoniju dobile su i nagrade *Who's Who of Food and Beverage in America*.

Jedan od razloga što su nagrade Fundacije James Beard tako cijenjene odnosi se na vrlo promišljenu proceduru kojima se one dodjeljuju, a koje određuje Odbor za dodjelu nagrada. Taj dobrovoljni odbor sastoji se od predsjedavajućeg za svaku od pojedinih skupina nagrada, zatim članova povjereničkog tijela Fundacije (povjerenstvo traje jednu do tri godine) i širega članstva. Nagrade sadržavaju ukupno šest skupina – knjige, elektronski mediji, novinarstvo, dizajn i grafički dizajn, restorani i *chefovi* te *Who's Who of Food and Beverage in America*. Dvije posebne godišnje nagrade su Nagrada za životno djelo i *Humanitarac godine*. Nijedan član odbora nema pravo konkurirati za nagradu tijekom mandata.

Da ne bi bilo pokušaja unutarnjega povezivanja članova odbora ili u redovima šireg članstva (naravno da ima lobiranja za pojedine nagrade), cjelokupni proces biranja nadgleda nezavisna odvjetnička tvrtka Lutz & Carr, svaka nepravilnost, kao i svi iole sumnjivi rezultati (oni koji se nameću kao odveć neobična slučajnost) pomno se analiziraju, donose zaključci te prijavljuju Odboru za nagradu. Svi rezultati glasovanja drže se u najvećoj tajnosti, pohranjeni u sefu odvjetničke tvrtke, sve do same svečanosti dodjele nagrada (jednak postupak kao i pri dodjeli *Oscara*).



Da bi neka fundacija poslovala, potrebna su određena sredstva, a kada je novac u pitanju, i nagrade mogu postati upitne. Nagrade *James Beard* financira Fundacija, zahvaljujući sponzorstvu pojedinih korporacija, udruženja proizvođača hrane i sličnih organizacija. Sponzori dodjele nagrada i pojedinačnih nagrada ne glasuju i nemaju nikakva utjecaja na pravila i proceduru oko dodjele. Da bi se onemogućilo medijsko favoriziranje i kompromisi, nagrade u skupini novinarstva ne financiraju izvanjske organizacije, već sama Fundacija.

Sustav glasovanja započinje otvorenim pozivom za sudjelovanje u listopadu svake godine, nominacije se objavljuju u ožujku, a nagrade dodjeljuju u svibnju. Svaki pobjednik dobiva certifikat i bročanu medalju sa zaštitnim znakom Fundacije, koji sadržava lik Jamesa Bearda. Novčanih nagrada nema.

Ono što nas najviše zanima u ovome tekstu skupina je nagrada kojom se ocjenjuju najbolji restorani, *Chefs and Restaurants*, a koja obuhvaća 11 kategorija (*Outstanding Restaurant, Outstanding Chef, Outstanding Restaurateur, Rising Star of the Year, Best New Restaurant, Outstanding Pastry Chef, Outstanding Service, Outstanding Wines & Spirits Professional, Outstanding Wine Service, Best Chefs* (u 10 regija) i *America's Classics* (restorani s bezvremenskim značajem, omiljeni u regiji i koji odražavaju karakter određene sredine).

Kako je riječ o američkome tržištu, nagrade možemo promatrati kao četvrtu komponentu četverokuta različitih koncepata. Za razliku od mišljenja jednoga gastrokritičara (*New York Times*), ekipe profesionalnih inspektora (*Michelin*) i demokratskoga javnog mnijenja (*Zagat*), nagrade *James Beard* svojevrsna su kombinacija potonja dva koncepta. Riječ je o stručnjacima koji dolaze iz same ugostiteljske industrije (zbog čega se doista može držati strukovnom nagradom), a glasuju anonimno prema demokratskim principima (tu postoji sličnost i s listom *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants*).

Kao što smo već zaključili i u prošlom nastavku ovoga serijala, i rezultati glasovanja za nagrade *James Beard* na kraju su vrlo slični onima drugih vodećih autoriteta, pa tako opet preostaje samo rasprava o konceptima. Naime, nagradu *James Beard* u protekla su dva desetljeća osvajali restorani



poput Gotham Bar & Grilla, Chanterellea, Gramercy Taverna, Jean Georges a Daniela (New York) te Zuni Cafea i French Laundryja (San Francisco), kao i *chefovi* poput Lidije Bastianich (Felidia), Erica Riperta (Le Bernardin), Judy Rodgers (Zuni Cafe), Thomasa Kellera (French Laundry, Per Sé), Granta Achatza (Alinea), Toma Collichija (Craft), Charlieja Trottera (Charlie Trotter's), Daniela Bouluda (Daniel), Jean-Georges a Vongerichtena (Jean Georges)... Dakle, bez obzira radi li se o restoranima ili *chefovima* (većina njih nagrađena je u obje kategorije, ali obično u različitim godinama) riječ je o istim onima za koje su svoje najbolje ocjene, u istom razdoblju, izdvojili i *New York Times* (odnosno *San Francisco Chronicle*), *Michelin* i *Zagat*.



Najnovije, ovogodišnje izdanje nagrada *James Beard* donosi u tome smislu vrlo očigledan primjer – legendarni restoran Daniel *chefa* Daniela Bouluda. Nakon što je u jesen 2009. u *Michelinovu* njujorškom izdanju za 2010. uknjižio maksimalnu treću zvjezdicu, Daniel se u travnju ove godine popeo na fantastično osmo mjesto liste *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants* (čime je, ujedno, osvojio i titulu *The Highest Climber*, zbog skoka za čak 33 mjesta) te u svibnju osvojio titulu *Outstanding Restaurant*, jedinu koja je Danielu Bouludu još nedostajala za cjelokupnu zbirku najvažnijih nagrada *James Beard*. Doduše, za posljednju se mogao natjecati tek od prošle godine, jer pravila nalažu da smije biti kandidiran isključivo restoran koji radi već deset godina, i to na istoj adresi (uvjet koji je Daniel ispunio s deset godina boravka na adresi 60 East 65th Street).

doblja. Prema tim prijedlozima, odbor za nagrade proglašava 20 polufinalista u svakoj od kategorija te odašilje glasačke listiće glasačkome tijelu koje sačinjava 308 bivših dobitnika nagrade, 200 do 250 stručnih glasača (iz ugostiteljske industrije), podijeljenih na 10 regija i 17 članova pododbora za skupinu *Chefs and Restaurants*. Kao i kod ostalih skupina, glasanje nadgleda i listiće broji nezavisna odvjetnička tvrtka Lutz & Carr. Imena finalista, odnosno nominiranih, objavljuju se u ožujku, kada se istomu glasačkom tijelu ponovno šalju glasački listići. Slijedi brojanje glasova i objava na svečanosti u svibnju.



Na kraju, posve je jasno zašto je magazin *Time* nagrade Jamesa Bearda krstio *Oscarima u svijetu gastronomije*, zašto su i one, poput priznanja vodećih gastrovodiča, *inspiracija svim mladim američkim chefovima* (citaj *chefa* Graya Kunza) i zašto je legendarni američki *chef* francuskoga podrijetla Jacques Papin izjavio: *Te su nagrade posvećenje koje opravdava sve godine što sam ih posvetio gastronomiji.* 📌

Što se tiče spomenute skupine nagrada, *chefa* ili restoran za nagradu može predložiti svatko tijekom za to predviđena raz-

James Beard: Sinonim američke gastronomije

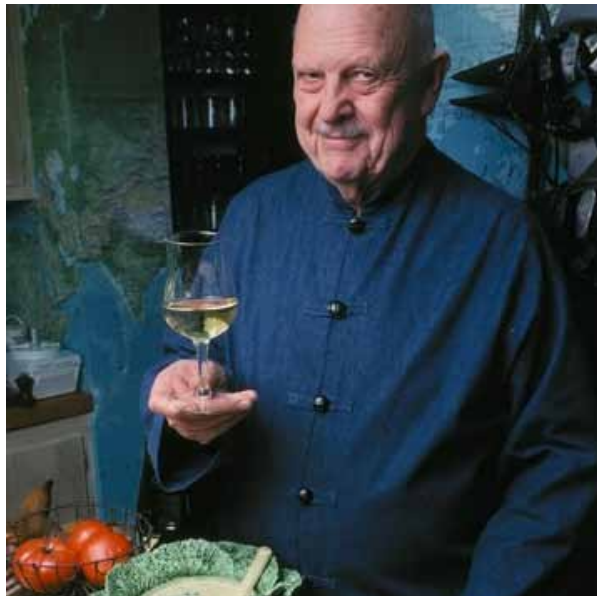
James Beard rodio se 1903. u Portlandu, u obitelji koja je na sjevernopacifičkoj obali Sjedinjenih Država vodila mali hotel. Njegova majka, Engleskinja Elizabeth, bila je zaljubljena u hranu, pa je mali James od ranih dana bio izložen najrazličitijim namirnicama kojima taj kraj obiluje. Ljeta je provodio na plaži u Gearhartu, u Oregonu, gdje je pecao, skupljao školjke i divlje bobice te kuhao s majkom.

Neko se vrijeme školovao za zvanje pjevača i glumca, putovao po inozemstvu s kazališnom družinom, ali se u Sjedinjene Države vratio 1927. U potrazi za umjetničkim angažmanom, 1937. preselio se u New York. Kako nije imao velika uspjeha s kazalištem, s prijateljem je odlučio pokrenuti tvrtku za *catering*, ne bi li profitirao od pomame za kućnim zabavama u New Yorku tih godina. Tvrtku je nazvao *Hors D'Oeuvre* te ubrzo izdao prvu kuharicu malih jela koja se služe uz koktele, *Hors D'Oeuvre and Canapes* (1940), kompiliranu od recepata za zalogajčice koje je pripremao u svojoj tvrtki za *catering*, te ubrzo i drugu (*Cooking it Outdoors*, 1942). Ubrzo je shvatio da su hrana i kuhanje njegovo pravo zvanje. No racionalizacija hrane i oskudica namirnica tijekom Drugoga svjetskog rata prisilila ga je da zatvori posao. Rat je proveo u mornarici, organizirajući vojničke kantine u Puerto Ricu, Rio de Janeiru, Marseillesu i Panami.

Odmah poslije rata počeo je opet izdavati knjige i potpuno se uključio u njujorške kulinarske krugove. Ključni trenutak dogodio se kada se 1946. pojavio u prvoj televizijskoj kulinarskoj emisiji u povijesti, *I Love to Eat*, na TV-mreži NBC, čime je započela njegova karijera američkog autoriteta za gastronomiju. Ubrzo je postao stalni gost radijskih i televizijskih emisija o hrani, pisao je brojne članke, pružao savjetničke usluge restoraterima i proizvođačima hrane te vodio vlastiti restoran u Nantucketu (Massachusetts).

Tijekom sljedećih 40 godina James Beard napisao je dvadesetak knjiga i kuharica, stotine članaka o hrani, i to za najrazličitije magazine, vodio školu kuhanja u svome stanu u New Yorku (osnovana 1955) te podučavao u sličnim školama širom zemlje. Mnogi ga drže ocem američke gastronomije, jer je tijekom života zagovarao najviše standarde kuhanja i odigrao ulogu mentora brojnih talenata na području kulinarike. Bio je neumoran putnik, marljivo prenoseći svoje nazore o hrani priređenoj od svježih, lokalnih namirnica. Mnoge od njegovih knjiga postale su kulinarski klasici (gotovo sve su još u prodaji).

James Beard umro je 1985. s 82 godine i iza sebe ostavio nasljeđe kulinarske besprijekornosti i čitave generacije hobističkih kuhara i profesionalnih *chefova* na koje je snažno utjecao. Slavljen je kao *otac američke gastronomije*, a njegovo ime ostalo je istoznačnica za *američku kuhinju*. 🍴



Fundacija James Beard: Kulinarski obredi u Greenwich Villageu

Po Beardovoj smrti 1985. Julia Child (danas i najšira publika zna njezinu biografiju zahvaljujući filmu *Julie and Julia*) došla je na ideju da se njegov dom u New Yorku sačuva kao okupljalište *chefova*, gastropisaca i svih ljubitelja gastronomije, dakle ono što je i bio za Beardova života. Peter Kump, jedan od Beardovih bivših studenata i, ujedno, utemeljitelj Institute of Culinary Education, organizirao je kupnju kuće te u njoj osnovao Fundaciju James Beard.

Fundacija danas izdaje magazin *Beard House*, publikaciju koja izlazi četiri puta godišnje i koja je zapravo zbornik ponajboljih američkih tekstova s temom gastronomije. Organizacija izdaje i *James Beard Foundation Restaurant Directory*, imenik svih *chefova* koji su ikada kuhali u Beard Houseu ili sudjelovali na nekoj priredbi za prikupljanje novca potrebna za rad Fundacije, kao i *Directory of Fine Food and Beverage Professionals*, koju popularno nazivaju *tko je tko u američkoj gastronomiji*.

Beardova obnovljena kuća na broju 167 Zapadne 12. ulice, smještena u samu srcu Greenwich Villagea, jedini je povijesni kulinarski centar u Sjedinjenim Državama, mjesto gdje članovi Fundacije, predstavnici medija i opća publika mogu uživati u kreacijama nekih od vodećih svjetskih *chefova* i mladih *chefova* u usponu, kako američkih, tako i stranih. Gotovo svakoga radnog dana kulinarski velikani poput Jody Adams, Daniela Bouluda, Gail Grand, Suzanne Goin, Emerila Lagassea, Nobua Matsuhise, Marka Peela, Nancy Silverton, Capriala Pencea, Jacquesa Papina, Douglasa Rodrigueza, Anne Rosenzweig i Charlieja Trottera, pred očima znatiželjnika demonstriraju svoju čaroliju u Beardovoj kuhinji. Te večere nisu prigoda samo za kušanje iznimnih jela, nego i za razgovore o hrani s velikim *chefovima*, vinarima, novinarima, autorima kuharica i ostalim članovima Fundacije. 🍴