



CHEFOVI U **MINETTA TAVERNU** – LEE HANSON I RIAD NASR DO KONAČNE RECEPTURE KRALJA HAMBURGERA DOŠLI SU DUGOGODIŠNJI MUKOTRPNIM RADOM

**H**amburger je, složit će se svi, jedna od najameričkijih ikona svijeta hrane, ali i demokratska poslastica koja se udomaćila u gotovo svim krajevima svijeta. Taj sendvič s jednim ili više popečaka od mljevenoga mesa, najčešće govedeg, smještenog u sredinu peciva i obično nadopunjen zelenom salatnom, sirom, slaninom, lukom, kiselim krastavcem i umacima poput majoneze, senfa, kečapa ili neke slične mješavine, naziva se još i skraćeno – burger. To je jasno svakome tko je barem jednom zašao u kakav lokal *fast food* lanca čije se poslovanje temelji baš na tom favorit.

Ono što je manje poznato jest da je hamburger nastao u Sjedinjenim Državama u 19. stoljeću, makar su njegovi počeci i dalje vrlo nejasni povjesničarima popularne kulture. Naime, postoje mnogi pretendenti na titulu „oca hamburgera“, čitav jedan gordijski čvor činjenica i pretpostavki koji nije nimalo lako razmrsiti.

U tisku se hamburger prvi put spominje 5. srpnja 1896, kada je Chicago Daily Tribune, u članku pod naslovom „Sandwich Car“, pisao o „hamburger sendviču“: „Izraziti favorit, po cijeni od samo 5 centi, hamburger steak sendvič je mali mesni popečak, koji se spravlja na vrućoj ploči dok gost čeka“.

Neki tvrde da je hamburger, „popečak od mljevenoga mesa između dvije kriške kruha“, 1900. izmislio danski imigrant Louis Larsen, vlasnik lokala „Louis' Lunch“ u New Havenu, u saveznoj državi Connecticut. Istu titulu svojataju i Charlie Nagreen, Frank i Charles Menches, Oscar Weber Bilby i Fletcher David, svaki u svome dijelu SAD-a. Lanac hamburgeraja White Castle, opet, priklanjajući se teoriji podrijetla imena, popularni sendvič pripisuje Ottu Krausu iz njemačkoga Hamburga...

Bilo kako bilo, hamburger je nacionalno priznanje stekao 1904., na Svjetskoj izložbi u St. Louisu, kada ga je New York Tribune nazvao genijalnim izumom prodavača hrane na štandovima.

Ako je povijest hamburgera i identifikacija njegova izumitelja kompliciran posao, još je teži zadatak današnjega gurmana koji želi pronaći najbolji hamburger na svijetu. Od apsolutne titule možda će odmah morati odustati, jer Amerikanci, koji drže pravo na taj sendvič, na njega gledaju sasvim drugačije od ostalih. Stoga je, zaključili smo, vjerojatno najpametnije prekopati sva moguća mišljenja, bezbrojne liste najboljih hamburgeraja u



**MINETTA TAVERN** GDJE MOŽETE POJESTI NAJBOLJI HAMBURGER NA SVIJETU NALAZI SE U GREENWICH VILLAGEU (NEW YORK)

Dylana, u sjajnom ugođaju dupkom ispunjene dvorane starinskoga tipa, i to još uz izvanserijski Anchor Steam Beer.

Zato smo pribjegli gore navedenoj kvaziznanstvenoj metodi te došli do jednostavnih zaključaka. Prvo, najbolji hamburger na svijetu, zbog tradicije, autentičnosti i ogromne konkurencije, treba se potražiti u SAD-u. Drugi pak zaključak govori o tome da se hamburgeri u Americi mogu podijeliti u dvije glavne skupine – klasične, ortodokсне hamburgere stare škole od kakve 4 unce (oko 115 grama) ili manje, te gurmanske hamburgere koji se temelje na vrhunskom mesu, luksuznim dodacima, posebnim vrstama peciva, umaka i začina.

Među prvima, mnogi izdvajaju mjesta poput **Pie 'n Burger** u kalifornijskoj Pasadena, **drive-in Keller's** u Dallasu i **The Apple Pan** u Los Angelesu, od kojih se posljednji ipak izdvaja iz područja klasika zato što, osim standardnog, služi i Hickory Burger od mesa dimljenog na drvetu hikorija, sočan i s ne pretjeranim okusom dima, naravno uvijek s američkim sirom (nije najzdraviji, ali se idealno topi).

Drugu vrst američkih hamburgera, onih s prefiksom „gourmet“, naći ćemo na mjestu gdje je publika najzahtjevnija. Dakako, radi se o New Yorku, gdje smo našli najbolje hamburgere koji se danas mogu pojesti u Sjedinjenim Državama. Naime, čuveni njujorški *chef* Daniel Boulud, koji je u posljednjih desetak godina, kao pratnju svome paradnome restoranu Daniel na Upper East Sideu, otvorio čitav niz *casual* lokala,

svim krajevima svijeta, raspitati se kod prijatelja gurmana-putnika, dobrih poznavatelja demokratske hrane i u to sve uklopiti vlastita iskustva iz cijeloga svijeta.

Dakako, morali smo konzultirati i stručnu literaturu, poput biblije hamburgera „The Hamburger: A History“, iz pera kolumnista magazina „Time“ Josha Ozerskyja, zatim „Hamburger: A Global History“ Andrewa F. Smitha te nekoliko članaka Gourmetova novinara Michaela Sterna te uzeti u obzir i zapažanja Robyna Leeja, zvijezde Food Networkova serijala „Meat Man“ i autora portala „Serious Eats“ („A Hamburger Today“). Nimalo lak, ali vrlo izazovan zadatak, koji nas je ipak doveo do određenih zaključaka te iz mnoštva odličnih probrao one najbolje.

**IAKO BI SE AUTOR** lako mogao zanijeti i najboljim hamburgerom koji je ikada pojeo proglasiti onaj naručen 2006. u Great American Music Hallu, poznatoj koncertnoj dvorani/lokalu u San Franciscu, možda se (kao što je to često slučaj u subjektivnom doživljaju hrane) radi samo o kontekstu. Jer, taj je hamburger pojeđen za trajanja intimnog akustičnog nastupa T-Bone Burnetta i Jacoba

# POTRAGA ZA KRALJEM HAMBURGERA

Naš je gastro stručnjak krenuo u potragu za najboljim hamburgerom na svijetu. Prema mišljenju većine znalaca, pronaći ćete ga u New Yorku, u restoranu **Minetta Tavern** u Greenwich Villageu

piše **Velimir Cindrić**





restoranom **DB Bistro Moderne**, na križanju modne i kazališne četvrti u Midtownu, ponudio je suvremenu interpretaciju pariškog bistrea, gdje se susreću tradicionalna francuska kuhinja i okusi s američkih tržnica. U opuštenom ugođaju, od prvoga dana tu je glavna zvijezda The Original DB Burger.

Tu luksuznu verziju klasičnog hamburgera (\$35), krase meso mljevenoga bubreznjaka izvana, a u sredini ono govedih rebra pirjanih u vinu te komad gusje jetre i crni tartuf – sve položeno u domaće tostirano pecivo s parmezanom i posluženo s krumpirićima prženim u gusjoj masti. Definitivno, okusi od kojih se vrti u glavi.

Ipak, ortodoksni će ljubitelj hamburgera tu, možda i s pravom, zamijetiti da se radi o jednom sasvim novom jelu, kojemu je klasični hamburger poslužio tek kao predložak. Tome smo se stavu pridružili i mi, pa smo ipak potražili savršenstvo u njegovu, manjeviše, izvornu obliku.

Nismo morali ići daleko. Nakon samo osam minuta vožnje taksijem 5. Avenijom (podzemnom željeznicom stigli bismo za 15-ak) došli smo do restorana **Minetta Tavern** u Greenwich Villageu, adrese gdje se, prema mišljenju većine onih čija smo stavove uzeli u obzir, služi – najbolji hamburger na svijetu.

Već starinski logotip na izlogu lokala uputio nas je da se radi o restoranu s poduljom tradicijom. Naime, Minetta Tavern, koja je ime dobila po potoku koji je nekada tekao jugozapadno od 23. Ulice prema Hudson Riveru, otvorena je još davne 1937. Budući je dobro kotirala među žušćim pilcima, taverna je ugošćavala lijepu zbirku umjetnika i dokolara opće prakse, koju su sačinjavali i Ernest Hemingway, Ezra Pound, Eugene O'Neill, E. E. Cummings, Dylan Thomas, Joe Gould...

Nakon što je nekoliko desetljeća poslije lokal renoviran, opisan je kao „mjesto gdje se pariški *steakhouse* sastaje s klasičnom njujorškom tavernom”. Čini se sasvim prihvatljivim i danas. No, ono što nas zanima jest današnja najveća atrakcija Minetta Taverna – The Black Label Burger i njegova tajna.

Vlasnik Minette **Keith McNally** i *chefovi* **Lee Hanson** i **Riad Nasr** do konačne recepture nisu došli preko noći, već dugotrajnim studijskim radom. Najprije su isprobali 15-ak vrsta hamburgera vodećih njujorških opskrbljivača mesom (čak četiri vrste od LaFriede, prema mnogima najbolje lokalne velemešnice). Jedna od seansi kušanja održana je u Balthazaru, drugome popularnom lokalu istih vlasnika, gdje je veliki stol bio potpuno prekriven različitim uzorcima pečenih i napola prerezanih hamburgera, toliko njih

da su bili označeni brojevima, a sva zapažanja pomno zapisana u rubrikama listova kakvi se primijenjuju na kušanjima vina. Kad su na koncu zbrojene ocjene i podvučena crta, bilo je jasno da je Black Label LaFriede bio daleko ispred svih ostalih.

**THE BLACK LABEL BURGER** temelji se na *dry aged ribeye* odresku (iz pozicije rebra, i to od 6. do 12. rebra), pomiješanome sa *skirt steakom* (donji dio iza prsa) i *brisketom* (prsa), u omjeru koji je dobro čuvana tajna. Svi ti komadi govedine spadaju u najvišu klasu (tzv. *prime*), a dolaze s poznate farme Creekstone u Kentuckyju. Nasr tvrdi da je *prime* kvaliteta iznimno važna, ponajviše zbog takozvanog *marblinga*, odnosno fine proraštenosti mesa masnoćom, s tim da je u mješavini za Black Label hamburger potrebno nešto manje rubne masnoće, zbog veće koncentracije govedeg okusa i zbog toga što ta masnoća u dugotrajnom postupku *dry ageinga* postaje prekašasta. Upravo zbog udjela odležanoga mesa, Minettin Black Label i košta čak 28 dolara.



## NAJBOLJI HAMBURGERI U ZAGREBU

Do pojave McDonald'sa, u Hrvatskoj su hamburgeri bili gotovo nejestivi, sklapani od sastojaka po staroj trgovačkoj formuli – kupi što jeftinije, prodaj što skuplje, ali se po popularnosti nisu nikako mogli nadmetati s (jednako jadnim) pizzama. No, i kad je McDonald's ustanovio standarde masovnih, konfekcijskih hamburgera, dugo se nije događalo ništa pozitivnog, sve dok se nije pojavio zagrebački **Rougemarin**. U njemu je *chef* Marin Medak konačno ponudio nešto što se, zbog svježeg kvalitetnog mesa, biranih dodataka i pomno odabranog peciva, moglo nazvati gourmet hamburgerom.

Ljubitelji hamburgera brzo su širili glas o tom novitetu, pa su se mnogi ugostitelji manje ili više uspješno pokušali nadovezati na pomamu. No, tek je **Burgeraj**, ponovo u Zagrebu, otvoren početkom ljeta 2014., uspio donijeti nešto kvalitetno. Lokal je ponudio autentičnu američku verziju hamburgera u nekoliko varijanti (dvostruki i trostruki, s jednostavnim dodacima). Na američku priču sjajno se nadovezala i ponuda točenog piva njujorškog Brooklyn Breweryja te Sierra Nevada Pale Ale (o tim pivima na ovim smo stranicama već izvještavali, izravno iz New Yorka).

Spomenutima su pridružili i opet zagrebački **Yellow Submarine** (više vrsta hamburgera i tri vezije *slidera*, odnosno manjih burgera) i **American Papa's Bar**, koje neki drže najboljima u gradu.



Kad je jednom postignut konsensus oko mesa, autori su krenuli na proučavanje ostalih elemenata. Prije svega, bilo je jasno da luksuzni hamburger nije mogao biti smješten u bilo kakvo pecivo, pa se pošlo od toga.

– U početku smo razmišljali o pecivu od krumpirova tijesta, ali nas je Paula Oland, voditeljica naše pekarnice Balthazar, brzo uvjerila da za Black Label trebamo nešto posebno, i to „po mjeri”. **Balthazar Bakery** je jedna od najboljih pekarnica u Americi, pa bi bilo glupo da ju nismo iskoristili – tvrdi Nasr.

Rezultat istraživanja bio je brioš tamnije korice, prekrivene sjemenkama sezama, koje daju fini orašasti okus. Unutrašnjost peciva gotovo je kremasta, bogata jajima i slanoslakasta, ali istovremeno, usprkos obilju maslaca, znatno manje zasitna od standardnog brioša. Dno peciva je masno poput kroasana, a prava robusnija tekstura dobija se pečenjem jedan dan prije posluživanja hamburgera. Pecivo se reže unaprijed, tako da se unutrašnjost na prerezanome dijelu lagano stvrdne i lakše podnese sokove koje obilato ispušta ispečeni hamburger.



U početku je Black Label Burger služen jednako kako se danas poslužuje „obični” Minettin hamburger (20 dolara) – s američkim sirom cheddar i karameliziranim lukom, ali je uskoro donesena odluka da sir ne bude standardni sastojak. Ipak, danas je, za istu cijenu, u Minetti moguće Black Label naručiti i s cheddarom, i to pikantnom, jačom verzijom tog sira iz Pennsylvanije. Gurmanima koji Minettu posjećuju po prvi put preporučuje se najprije probati Black Label bez sira, a tek potom, zaključite li da im nedostaje kick, s cheddarom.

Luk je pak preživio sve revizije Black Label Burgera. Iako mnogi ljubitelji hamburgera naručuju isključivo sirovi luk, Minettina superiorna verzija mnogo toga zahvaljuje i elementu prženja luka znatno ranije prije sastavljanja hamburgera, i to do trenutka kad postaje karameliziran, ali još uvijek ima dozu hrskavosti.

**MJEŠAVINA MESA** za Black Label dostavlja se u lokal svakodnevno, u obliku rukom formiranih hamburgera, od kojih svaki teži najmanje osam unci (oko 230 grama), što Hanson i Nasr drže idealnom veličinom. Ipak, radi se o dvostruko većoj težini od one klasičnog američkog hamburgera, što je ujedno i jedino odstupanje od autentičnosti koje smo dopustili u ovom izboru.

Ono čemu se teži jest da se, u postupku od mljevenja (krupno, gotovo sjeckano) do oblikovanja Black Label Burgera, meso što manje dodiruje i tretira, da bi se dobio što rahliji hamburger koji će sačuvati sve svoje sokove.

U Minetti Black Label Burger spravljaju tradicionalno, na vrućoj ploči, ali ne na visokoj temperaturi, kako bi se moglo pretpostaviti, jer se njegova mješavina mesa pri pečenju ponaša sasvim drugačije od uobičajenih hamburgera. Da se peče na visokoj temperaturi, stvorila bi se debela kora, koja bi i u slučaju sirove temperature unutrašnjosti (*rare*), izvana sasvim prepekla meso.

Pri pečenju, da se hamburger ne bi zaljepio za ploču prije negoli se stvori izvanjska korica, rabi se isključivo najkvalitetnije ulje od sjemenki grožđa. Naime, to ulje dimi se tek na temperaturama višim od 216 °C, a ima čist, lagan i neutralan okus. Hanson i Nasr hamburgere na ploču polažu nježno i pritišću tek toliko da se ostvari potpuni kontakt mesa s pločom (učestalo pritiskanje hamburgera koji se peče je manira amatera, koji tako istiskuju dragocjeni sok iz mesa). Gornji dio hamburgera poškrope s nešto pročišćenog maslaca (masnoća maslaca oslobođena mliječne tvari i vode), dok ga tijekom pečenja obilato sole i papre. Ako ploča za pečenje i



## NAJBOLJI HAMBURGERI U EUROPI

U Europi se izvanserijski hamburgeri mogu naći u samo tri zemlje. U **Engleskoj** na području hamburgera, kažu lokalni gurmani, caruje nekoliko robnih marki, ali je nenadmašan londonski **Gourmet Burger Kitchen**, mali lanac s 55 ispostava širom Engleske (čak i u Grčkoj i Turskoj). Kvaliteta njegovih hamburgera počiva na sjajnoj govedini s malih nezavisnih farmi. Nude se tri verzije – *Classic* (salata, luk, majoneza i ukiseljeno povrće), *Frenchie* (s gorgonzolom, slaninom i marmeladom od luka) i *Taxidriver* (pohani kolutići luka, američki sir, cajun ukiseljeno povrće i dimljena čili majoneza). Na najbolji hamburger u

Francuskoj navodi nas pariški *chef* Yannick Alléou, koji je tamošnjemu restoranu **Le Meurice**, u istoimenome hotelu, priskrbio maksimalne tri zvijezdice. Drugi restoran hotela, **Le Dali**, služi njegov nevjerojatno ukusni M.Burger, koji je nadopunjen jednostavno – dimljenom slaninom, salatam, kiselim krastavcima, senfom i majonezom, zato da bi debeli hamburger od odlične mješavine govedine (plečka, rebra) došao što više do izražaja.

Sve je položeno u pecivo iz prestižne pekarnice **Le Quartier du Pain** majstora Frédérica Lalosa, a košta vrtoglavih 42 eura, što ne čudi, jer se radi o

luksuznome hotelu. Oni koji traže nešto jeftinije odlaze u PDG, također u Parizu, koji služi *all-American burgere*, među kojima je kralj Jumbo Double Bacon Cheeseburger, čisto oličenje američkog pretjerivanja.

Najbolji hamburger u Njemačkoj ne nalazimo u gradu istoga imena, već u Berlinu u lokalu, zgodno nazvanome, **Burgermeister**. Doduše, radi se o prostoru nekadašnjeg javnog toaleta ispod podignute trase U-Bahn linije U1, nedaleko stanice Schlesisches Tor. Cheeseburgeri su poprilične veličine (obvezno uz *chili cheese fries*), odlično uravnotežena sadržaja i peku se po narudžbi.

nije vrela, zamijetili smo, hamburger cvrči u solidnom oblaku topline i dima. Kad se na donjoj strani formira lijepa korica, hamburger se pomno okreće, kao da se radi o najdelikatnijoj ribi.

Nakon što se hamburger spravi po narudžbi gosta, *chef* u njega ubada metalni ražnjić, pa ga potom prislanja na donju usnu, da bi provjerio temperaturu unutrašnjosti. Nakon toga, hamburger se odmara, baš poput odreska, da bi se sokovi ravnomjerno rasporedili čitavim volumenom mesa. Dok se hamburger odmara, prethodno lagano karamelizirani luk prži se na ostatku sokova govedine na ploči, i to do prilično tamne boje, te polaže na hamburger.

Slijedi priprema peciva. Ono se tostira pod grillom, sve dok se na sjajnom vanjskom obodu ne pojavi hrskavi prsten. Potom se hamburger s lukom na vrhu nakratko vraća na ploču (oko minute), da bi mu se nešto podigla temperatura prije polaganja u pecivo.

Minettin Black Label Burger obvezno se poslužuje s prženim krumpirićima. Krumpir za njih reže se dan ranije i preko noći namače u vodi, da bi se odstranio suvišni škrob, te time smanjila opasnost lijepljenja krumpirića tijekom prženja. Po vađenju iz vode temeljito

se osuše i potom blanširaju u ulju od kikirikija, tek toliko da se isprže, ali ne dobiju boju. Nakon toga ostavljaju se odmarati. Kad se približi vrijeme polaganja složenoga hamburgera na tanjur, krumpirići se potapaju u vrelo ulje i prže dok ne postanu zlatni i hrskavi. Prije negoli obilato nadopune hamburger na tanjuru dobro se posole.

Black Label Burger na tanjuru izgleda sasvim jednostavno i u potpunosti prikriva minuciozni postupak kojemu i duguje svoj prestižni status. Iako će se pecivo nekome učiniti prevelikom, ono je toliko lako i prozračno da u rukama ne daje otpora i savršeno obavija punašni hamburger, pa jelac odmah zapaža da je omjer peciva i mesa odlično pogođen. Isto tako, luk sjajno parira blagoj slatkoći peciva, što sve pomaže da okus vrhunske govedine dođe do punog izražaja. Zahvaljujući mekoći i sočnosti, Black Label Burger daje nestvaran dojam lakoće, a zajedno s punoćom okusa odležanoga mesa i njegovim notama fine plijesni roqueforta, jednostavno čini – najbolji hamburger na svijetu.

Oni koji Black Label Burger stavljaju na vrh svjetske top liste, a ima ih mnogo, kunu se da se radi o doživljaju „kao da ste kušali raj”. 🍔