

# MESOŽDER U NEW YORKU

Iako je New York oduvijek slovio kao grad za *fine dining*, njegova prljava tajna, tvrde znalci, jest da je u dubini duše zapravo *meat-and-potato town*. New York se, naime, oduvijek dobro brinuo za ljubitelje mesa. **Velimir Cindrić** pohodio je najpoznatije njujorške steakhouseve...

**O**drezak koji ćete upravo naručiti najbolji je na svijetu. Poznati smo širom svijeta po tome što služimo najbolji *prime beef*. New York Times naš odrezak naziva „najboljim u Americi“, a Zagatov vodič restoranima već nas 24 godine stavlja na prvo mjesto u konkurenciji *steakhousea* - hvali se na letku koji se gostima nudi na ulazu u najpoznatiji njujorški *steakhouse* Peter Luger.

Iznošenjem ovih činjenica jednostavno otpada dilema što tu naručiti, ali i pitanja zašto su, usprkos drvenim stolovima i blago rečeno „osebujnoj“ posluži, cijene tako paprene i zašto se račun ne može platiti karticom. Stari gosti ionako znaju kuda dolaze, a oni koji u čuveni hram odrezaka, potaknuti famom i hvalospjevima, dolaze prvi put, neće se pokolebati tehnikalijama vezanim uz olakšanje novčanika i načina plaćanja.

Ne slučajno, jer Peter Luger, smješten u četvrti Williamsburg u Brooklynu, tek jednu stanicu podzemne željeznice udaljen od Manhattan, općenito je priznat kao *ground zero* njujorške *steakhouse* scene. U tome mu je svakako pomogla i impresivna povijest. Lokal je, naime, utemeljen još 1887. kao Carl Luger's Café, Billiards and Bowling Alley, što nas upućuje na zaključak da mu odresci u to doba baš i nisu bili glavna atrakcija. Budući da su kvartom dominirali njemački useljenici, tu se kuglalo i zabavljalo za biljarskim stolovima uz potoke točenoga piva, dakako bavarskoga tipa.

Neugledan kvart u blizini Brooklyn Navy Yarda na East Riveru, gdje se koncem 19. stoljeća noću lako mogao dobiti nož u leđa (puno bolje nije bilo ni do konca 70-ih), ubrzo je došao u sjenu novoizgrađenog Williamsburg Bridgea, mosta koji ga je povezo s Manhattanom. U međuvremenu, Carlov nasljednik, Peter, preimenovala je lokal sebi u čast i maknuo sufiks Café, a jelovnik oslobodio kobasica, *sauerkrauta* i brojnih drugih njemačkih jela te sve sveo na odreske, koji su bili jednako dragi i Nijemcima i ostalim useljenicima, odnosno Amerikancima, kako su se na koncu svi počeli zvati.

Peter Luger tako je postao institucija Williamsburga te životario kao zalagajnica s dobrim odrescima i pivom (kuglana je prva platila danak) u predgrađu koje će vječno biti tako blizu vreve svjetske metropole, a opet toliko daleko od svjetala Times Squarea. Namještaj se ofucalo, zidovi dobili patinu od dima cigara, pa je lokal kraj Drugog svjetskog rata dočekao u poprilično derutnom stanju.



Presudan događaj u povijesti Peter Lugerera zbio se 1950., kada su potomci originalnih vlasnika odlučili restoran prodati na aukciji.

**NOVI VLASNIK, SOL FORMAN**, kupio ga je za, kako su pisale novine, „smiješno nisku cijenu“ te odmah napravio dvije stvari - uređio lokal i promijenio dobavljača mesa, čime je znatno podigao kvalitetu odrezaka i udario temelje legendarnom *steakhouseu*. Danas Solovu ideju nastavlja njegova unuka Jody Storch koja se brine o nabavci mesa.

- Odjel za poljoprivredu Sjedinjenih Država najbolju govedinu označava oznakom *Prime*, čime jamči optimalni izgled mesa i njegovu prošaranost masnoćom. Radi se o samo dva posto ukupne govedine koja se proizvede. No, standardi s godinama opadaju, pa nama u Peter Lugeru nije dovoljna ta oznaka, već sami dodatno probiremo meso za naše odreske, po kojima smo poznati. Za nas je dobar samo mali dio mesa s oznakom *Prime*, pa su zato naši odresci doista nešto posebno - tvrdi Jody.

**Večera u njujorškim steakhousima obično započinje salatoma, koja mora biti tipična za lokal. U Peteru Lugeru ona dolazi s naizmjenično složenim kolotovima rajčice i slatkog luka sa kućnim dressingom**

STANDARDNA NARUDŽBA U PETER LUGERU: „KOKTEL“ OD RAČIČA, ODREZAK ZA DVIJE OSOBE, KUĆNI UMAK, „NJEMAČKI“ PRŽENI KRUMPIRI I SALATA OD RAJČICE I SLATKOG LUKA

Ovo se osobito odnosi na *porterhouse*, odrezak koji je postao zaštitni znak Peter Lugerera. Radi se o odresku koji se reže na poseban, njujorški način. Kada se file i *strip steak* (dio ramsteka) ostave na kosti, pa se čitav bubreznjak reže na odreske, dobije se po nekoliko odrezaka *T-bone* i nekoliko odrezaka *porterhouse*, od kojih svaki u sebi sadržava *strip steak* i *file steak*. Domaćini kažu da za njihov *porterhouse* meso mora imati ružičastu boju te biti ravnomjerno prošarano masnoćom. Kada odaberu komad mesa, započinje proces odležavanja na određenoj temperaturi i zraku koji stalno cirkulira (poznati postupak zvan *dry ageing*). Tek kada dobro odleži, komad se reže na odreske i šalje u kuhinju, gdje se spravlja na žaru.

„U Peter Lugeru samo početnici otvaraju jelovnik. Ortodoksno odana klijentela naručuje samo jedno... Naravno, ima tu i drugih zanimljivih stvari, poput hamburgera (samo za ručak) ili torte od sira, ali zvijezda je tu nedvojbeno *porterhouse* koji se naručuje prema broju osoba (za 2, 3 ili 4)“, piše u najnovijem izdanju Michelinova vodiča za New York, koji između 26 uvrštenih gradskih *steakhousea* samo Peteru Lugeru dodjeljuje prestižnu zvjezdicu.

Iako je New York oduvijek slovio kao grad za *fine dining*, njegova prljava tajna, tvrde znalci, jest da je u dubini duše zapravo *meat-and-potato town*. New York se, naime, oduvijek dobro brinuo za ljubitelje mesa. Čim su



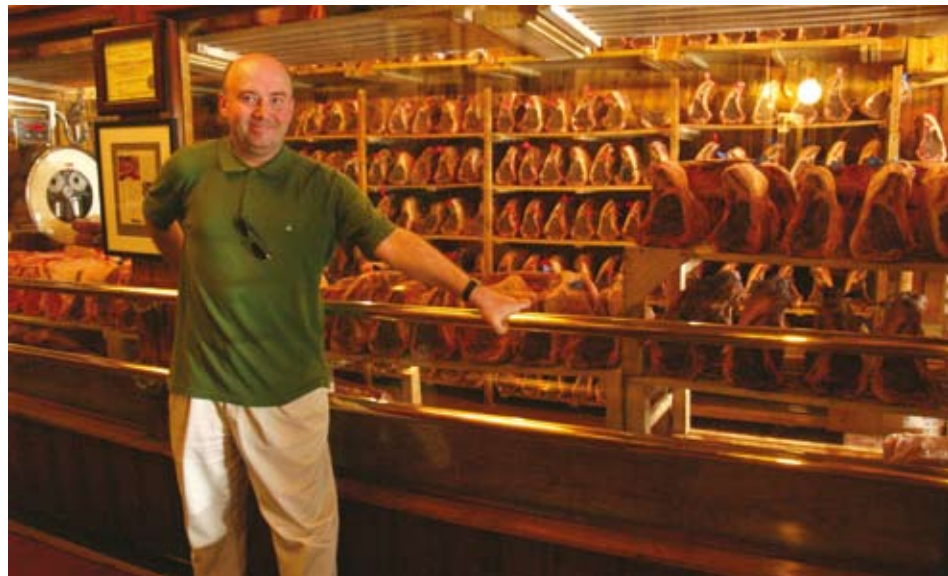
NAŠ SURADNIK PRED GOTOVO POLA STOLJEĆA STARIM STAKLENIM AGEING ROOMOM, ZAŠTITNIM ZNAKOM GALLAGHER'S STEAKHOUSEA, IZ KOJEG JE ODABRAO ŽELJENI RIB STEAK

1664. Englezi uplovili u njegovu luku, ti veliki poklonici mesa, poznati kao dobri roštiljari i majstori pečenki, odmah su grad zarazili odrescima. Oni su svoja goveda pridodali onima koja su već dopremili Nizozemci (pasla su u New Jerseyu, Bronxu, Brooklynu i Queensu).

Tipični njujorški *steakhousei* nastali su po predlošku onih sa Steakhouse Rowa iz 1920., restorana grupiranih oko velike klaonice na istočnoj strani Manhattana, na mjestu današnje zgrade Ujedinjenih nacija. Danas su od njih preživjeli tek još Palm na Drugoj aveniji i Pietro's na Istočnoj 43. ulici, dok su u ropotarnici njujorške gastro povijesti odavna završile takve institucije kao Christ Cellar i Bruno's Pen & Pencil.

**I DANAS JE CIJELA POVRŠINA** New Yorka pomno pokrivena *steakhouseima*, makar je Midtown i dalje meka za *steak aficionado-se*. Suvremena scena *steakhousea* podosta se udaljila od izrazito muškog, klupskog ugođaja kakav je naslijeden iz doba otvorenja Petera Lugera. Novije verzije jako variraju - od retro *speakeasy cluba* (lokalni koji su ilegalno točili alkohol u doba prohibicije) izgleda Stip Housea u Greenwich Villageu do moćne palače od stakla i metala Del Frisco'sa, u blizini Rockefeller Centera.

No, ako se promijenio ugođaj, hrana nije trpjela. Današnji standardi njujorških *steakhousea* iznimno su visoki i namijenjeni ozbiljnim ljubiteljima dobro odležanih odrezaka. Najbolji među njima sami ih odležavaju,



## Na povijesnom popisu stalnih gostiju u Peteru Lugeru nailazimo na imena poput Jamesa Cagneya, Alfreda Hitchcocka, Roberta De Nira, Henryja Kissingera, Johnnija Carsona i Jerryja Seinfelda

a njihovi jelovnici svojevrstne su križaljke u kojima gost bira određeni odrezak prema duljini odležavanja, jer su ukusi vrlo različiti, kao uostalom i cijene. Najskuplji su, dakako, najdulje odležani *porterhousei*, *ribeyei* i *rib steakovi* (od četiri tjedna i dulje, tzv. *bearded*, odnosno s bradicom od fine plijesni).

**PETER LUGER**, 178 BROADWAY, BROOKLYN  
**SMITH & WOLLENSKY**, 49TH STREET & 3RD AVENUE  
**GALLAGHER'S STEAKHOUSE**, 228 W 52ND STREET  
**WOLFGANG'S STEAKHOUSE**, 4 PARK AVENUE

Većina njujorških *steakhousea* ima podružnice i u drugim američkim gradovima (obično u „mesožderskim“, gdje makrobiotika nije uzela značajnijeg maha), uglavnom prodajom licence i uz mnogobrojne uvjete, od kojih je jedan onaj o nabavci mesa s istih izvora i jednakom načinu pripreme (obično su preslikani i jelovnici, s manjim izmjenama-ustupcima navadama lokalnih ljubitelja odrezaka). Tako i Peter Luger, najortodoksniji od njih, ima jednu podružnicu, doduše u nedalekom Great Necku na Long Islandu.

Zanimljivo je da je nekoliko popularnih konobara koji su nekada radili u Peter Lugeru, otvorilo vlastite *steakhouse* po uzoru na bivšeg poslodavca. Najpoznatiji među njima je Wolfgang Zweiner, koji je, pod nazivom Wolfgang's, utemeljio dva restorana na Manhattanu te po jedan na Beverly Hillsu, Havajima i u Miami Beachu. Nakon četiri desetljeća u Lugeru, Zweiner je izvrsno izučio zanat, pa je u svome *steakhouseu* unaprijedio ponudu i ugođaj staroga radnog mjesta. Osim izvrsnog *porterhousea*, nudi *filet*, *ribeye*, janječje kotlete i iznimno svježju ribu i rakove.

**OSIM PETER LUGERA**, među tri najpoznatija njujorška *steakhousea* spada i Smith & Wollensky, lokal otvoren na mjestu Manny Wolf Steakhousea, jednog od klasika Steakhouse Rowa. Osnovao ga je 1977. Alan Stillman u samostojećoj kući na uglu 49. ulice i Treće avenije. Stillman je tvrdio da nikada nije postojao nikakav Mr. Smith niti Mr. Wollensky, već da je, kad je nekako trebao nazvati restoran, jednostavno dvaput nasumce otvorio telefonski imenik i zapisao prezimena koja je prva ugledao. Pozivnice za otvorenje bile su potpisane sa Charlie

Smith i Ralph Wollensky, a Stillman je kasnije priznao da su Charlie i Ralph bila imena njegovih pasa.

Zanimljivo je da se restoran pojavio u više scena filma *Vrag nosi Pradu* te kao mjesto sastanka Christiana Balea i Willema Defoea u *Američkom psihu*. Danas je Smith & Wollensky u vlasništvu velike korporacije i ima ispostave u Chicagu, Miami Beachu, Washingtonu, Las Vegasu, Philadelphiji, Columbusu, Houstonu i Bostonu. U njujorškome originalu *steakove* priprema *chef* Victor Chavez, a zanimljivo je da se u ekipi konobara nalazi čak šest Hrvata, koji tu ukupno rade već više od stotinu godina.

Posljednji iz trojice najpoznatijih njujorških *steakhousea* ima dugu tradiciju. Nastao kao *speakeasy* u doba prohibicije, Gallagher's Steak House nedavno je proslavio osam desetljeća postojanja. Zaštitni znak tog lokala je stakleni *ageing room* iz 1964., prostorija u kojoj, izloženi pogledu gostiju, odležavaju govedi odresci (moguće je odabrati određeni komad po želji), kao i njihova priprava na ugljenu od američkog orahovog drveta (*hickory*). Gallagherovi odresci, provjerali smo, iznimno su mekani i svilenkaste teksture te sočni i puna okusa, čak i kad se jedu bez ikakvih dodataka, poput maslaca ili kućnog umaka.

**NO, VRATIMO SE U** Peter Luger, polaznu točku svih pohoda njujorškim *steakhouseima*. O legendarnoj reputaciji tog mjesta govori i podatak da se među današnjim suvlasnicima nalaze i George Steinbrenner (većinski vlasnik New York Yankeesa), medijski magnat Rupert Murdoch i trgovac nekretninama Donald Trump, a na povijesnom popisu stalnih gostiju nailazimo na imena poput Jamesa Cagneya, Alfreda Hitchcocka, Roberta De Nira, Henryja Kissingera, Johnnija Carsona i Jerryja Seinfelda.

Kad posjetitelj uđe u Peter Luger, najprije prođe pokraj čuvena dugačkog drvenog bara, pa (ukoliko ima sreće ili je odmah „podmazao“ šefa sale) skrene lijevo u jednu od najpoželjnijih sala restorana. Prostor krase teutonski ugođaj s vidljivim drvenim gredama, sjajnom hrastovom oplatom, mjedenim lusterima i veteranskim pivničkim stolovima. Čim sjedne, počinje dobro uhodani ritual.

Naime, večera u njujorškim *steakhouseima* obično započinje salatama, koja mora biti tipična za lokal. U Peteru Lugeru ona dolazi s naizmjenično složenim kolotovima rajčice i slatkog luka sa kućnim dresingom. Nakon toga poneko će naručiti i koktel od račića, ali većina će odmah prijeći na odrezak.

Već smo rekli da u Peteru Lugeru to znači

## JOŠ NEKE ADRESE

Uz najpoznatije gradske *steakhouse*, New York nudi još mnoge vrhunske lokale istoga tipa u kojima se njeguje kult odreska. Iako je odabir omiljenog *steakhousea* vrlo osobna stvar, ima ih barem desetak oko kojih će se svi složiti da se radi o „onom pravom“. Evo popisa za one koji žele istraživati kad ih put nanese u NYC.



**AJ MAXWELLS**, 57 WEST 48TH STREET  
Jedan od najboljih gradskih *steakhousea*. Prvoklasni odresci, posebno „kao putar mekani“ *file mignon* (kućni specijalitet). Odličan kruh, salata Caesar, juhe i pire krumpir. Iznimno opušteni ugođaj.



**RUTH CHRIS**, 148 WEST 51ST STREET  
*Steakhouse* u kojem su zvijezde *filet* i *T-bone*, posluženi crvčeci na maslacu, što im daje nevjerojatnu kremoznost. Zaboravite na umak koji nude, jer je ukus samog mesa sasvim dovoljan. Odličan *creme brulee* i topli *apple crumb tart* (za manijake).



**KEENS STEAK HOUSE**, 72 WEST 36TH STREET  
*Steakhouse* otvoren davne 1885. nudi doživljaj „starog New Yorka“. Svi su odresci odlični, a pogotovo janječji kotleti.

*porterhouse*, mada se nude i *rib steak*, *single steak* i, o kakva li svetogrđa - *small single steak*. Prilog su najčešće „njemački“ prženi krumpiri. Mi smo se priklonili tradiciji i uvjerali se da su hvale za Lugerov *porterhouse*, koji je bio iznimno sočan i puna okusa, posve utemeljene. Konobar, koji je odrezak nevjerojatno vješto narezao pred nama, bio je vrlo učinkovit, a njegov stil lišen ljigavog



**PALM STEAKHOUSE**, 837 2ND AVENUE  
Klasik s četiri adrese u gradu (ova je originalna). Opušteni ugođaj, ali jako ozbiljni odresci. Obavezno naručiti *porterhouse* ili *New York strip* (oba ogromna).



**DESTEFANO'S STEAKHOUSE**, 89 CONSELYEA ST, BROOKLYN  
Malo drugačiji *steakhouse*. Dašak bruklinskog šarma sa savršeno pečeni *filet mignonom* od 8 unci (oko 250 grama) i janječjim kotletima s koricom od pistacija.



**THE CAPITAL GRILLE**, 120 WEST 51ST STREET  
Impresivni jelovnik dobro odležanih odrezaka i iznimno svježja riba i rakovi. Lokal je na glasu po odličnom izboru vina (5000 boca), što nije čest slučaj u njujorških *steakhousea*.

ulaganja gostu (mnogi bi to okarakterizirali bezobraznošću).

Kažu da u *steakhouseu* jelcu ne smije ostati mjesto za desert, što je naš *porterhouse* s lakoćom osigurao. To što se račun za dvoje, uz samo tri čaše vina, opasno približio iznosu od 200 dolara nije nas nimalo iznenadilo. U *steakhouseima* ionako sve mora biti pretjerano. 🍷



## PRIČA O PORTERHOUSEU

**Porterhouse**, jedan od najpopularnijih američkih odrezaka ime je dobio u New Yorku, gradu u kome je danas i najprisutniji. Zanimljivo je da taj komad mesa uopće nije postojao do 1814., iz jednostavnog razloga što se jedan dio bubrežnjaka (*short loin*) do tada nije rezao na odreske, već je bio u komadu namijenjen za pečenje. Prvi ga je počeo služiti Martin Morrison, vlasnik dugovječnog i poznatog *porter-housea* (krčma u kojoj se točilo pivo tipa *ale*, odnosno *porter*), smještenog u Pearl Streetu, inače popularnog sastajališta njujorških lučkih pilota, što su tu dolazili na topli kuhani obrok, i to u bilo koje doba dana i noći. Jednom prilikom ponestalo mu je klasičnih odrezaka, pa je jednom starom mornaru morao pripremiti komad odrezan od bubrežnjaka za pečenje koju je namijenio za večeru svojoj obitelji.

Odrezak je bio tako dobar da je odmah postao popularan. Morrison je shvatio da su ti odresci znatno prikladniji za pojedinačne porcije, pa je stao naručivati samo komade bubrežnjaka za pečenje, iz kojih je rezao odreske kad bi ih netko naručio, pa su se veliki odresci sve manje tražili. Ostalo je povijest.