

Stanley Tucci

Smak *Życie i jedzenie*

Przełożyła Małgorzata Glasenapp

MARGINESY

Taste: My Life Through Food

COPYRIGHT © 2021 BY Stanley Tucci

COPYRIGHT © FOR THE TRANSLATION BY Małgorzata Glasenapp

COPYRIGHT © FOR THE POLISH EDITION BY Wydawnictwo Marginesy,

Warszawa 2023

Dla moich niesamowitych rodziców, za wszystko,
co dali mnie i moim siostrom, oraz za to, że nauczyli mnie,
jak i dlaczego kochać życie i jedzenie.

Dla mojej żony, Felicity, za jej wyjątkowy umysł,
otwarte serce i apetyt.

I dla moich cudownych dzieci – oby zawsze znalazły szczęście,
gdziekolwiek się znajdą, zwłaszcza przy stole.

Słowo na początek

Wychowałem się we włoskiej rodzinie, w której oczywiście przywiązywało się wielką wagę do jedzenia. Mama gotowała fantastycznie i na porządku dziennym były rozmowy o jakości składników, sposobach przyrządzania dań, rodzinnych przepisach i tradycjach kulinarnych. Jeszcze bardziej zagłębiłem się w tematykę jedzenia, gdy ponad dwadzieścia pięć lat temu nakręciłem z Campbellem Scottem *Wielkie otwarcie*, historię dwóch włoskich braci mieszkających w Ameryce, którzy walczą o przetrwanie swojej restauracji. Dzięki temu filmowi dotarłem do miejsc, do ludzi i doświadczeń, których się zupełnie nie spodziewałem. Wciąż zdarza mi się usłyszeć od kucharzy, właścicieli knajp i wielbicieli dobrej kuchni, jak bardzo podobał im się mój film i jak ich zainspirował. Pochlebia mi to uznanie i dobre słowa, a czasem też prawdziwa szczodrość, czuję się nimi niemal skrzepowany. Takie chwile są bezcenne. Żywię wielki szacunek dla tych, którzy prowadzą dobre restauracje, ciężko pracują w kuchni albo po prostu podejmują wysiłek przygotowania smacznego obiadu dla bliskich.

Moja miłość do jedzenia i wszystkiego, co się z nim wiąże, rośnie z biegiem lat. Skłoniła mnie do pisania książek kucharskich, angażowania się w akcje dobroczynne związane z jedzeniem, nakręcenia serialu dokumentalnego o włoskiej kuchni, a wreszcie dzięki niej zakochałem się w mojej żonie Felicity.

Nie skłamię, jeśli powiem, że zajmuję się teraz kuchnią bardziej niż aktorstwem. Postanowiłem więc zrealizować tę pasję w nowej formie i upichciłem coś w rodzaju pamiętnika. Oto on. Mam nadzieję, że okaże się co najmniej strawny. (Mam pomysły na więcej kalamburów i nie zawaham się ich użyć).

S. Tucci
Londyn, rok 2021

HRABSTWO WESTCHESTER, STAN NOWY JORK,
POŁOWA LAT SZEŚĆDZIESIĄTYCH XX WIEKU

Mam jakieś sześć lat. Jestem z mamą w dużym pokoju w naszym domu. Siedzę na podłodze i bawię się klockami, a mama prasuje. W telewizji pokazują program o gotowaniu.

JA: Co ta pani robi?

MAMA: Ona gotuje.

JA: Co?

MAMA: Ta pani gotuje.

JA: Ale ja się pytałem, co ona gotuje.

MAMA: Aha. Piecze kaczkę.

JA: Kaczkę?!

MAMA: Mhm.

JA: Taką z jeziora?

MAMA: Pewnie tak. Nie wiem.

Zapada milczenie. Ja buduję, mama prasuje.

MAMA: Jak się czujesz?

JA: Chyba lepiej.

Mama przykładła mi rękę do czoła.

MAMA: No tak, chyba spadła ci temperatura.

JA: Czy będę musiał iść jutro do szkoły?

MAMA: Zobaczymy.

W milczeniu patrzymy w telewizor.

MAMA: Jesteś głodny?

Kiwam głową.

MAMA: A co byś zjadł?

JA: Nie wiem.

MAMA: Kanapkę?

Nic nie mówię.

MAMA: Zjadłbyś kanapkę?

JA: Hmmmm...

MAMA: Może z masłem orzechowym i dżemem.

JA: Hmmmm... Tak.

Mama podnosi brwi. Zauważam to i się poprawiam.

JA: Tak, proszę.

MAMA: Dobrze. Za dziesięć minut skończy się program i zrobię ci kanapkę.

JA: Ale ja już jestem głodny.

Mama tylko na mnie spogląda i podnosi brwi jeszcze wyżej.
Wracam do układania klocków.

MAMA: Pamiętasz program, w którym ta pani robiła crêpes?

JA: Co?

MAMA: Crêpes. Takie francuskie naleśniki.

JA: Hmm...

MAMA: Ja też czasem takie robię.

JA: Nie wiem.

MAMA: Mniejsza z tym, chciałbyś pomóc mi zrobić takie naleśniki w sobotę?

JA: Tak, pewnie.

Pauza.

JA: Dlaczego ona piecze kaczkę?

MAMA: Pewnie lubi kaczkę.

Milczenie. Patrzymy w telewizor.

JA: A ty lubisz kaczkę?

MAMA: Nigdy nie jadłam.

Pauza.

JA: A czy ja lubię kaczkę?

MAMA: Nie wiem. Lubisz?

JA: A jadłam?

MAMA: Nie.

JA: To pewnie nie lubię.

MAMA: Nie można wiedzieć, czy się coś lubi, dopóki się nie spróbuje. Trzeba spróbować. Trzeba próbować wszystkiego.

JA: Aha. Może później. Jak będę starszy.

Wpatruję się w telewizor, a mama patrzy na mnie i się uśmiecha.

Milczymy. Program dobiega końca i idziemy do kuchni.

Mama robi mi kanapkę z masłem orzechowym i dżemem, a ja ją łapczywie pożeram. Mama mi się przygląda.

MAMA: Naprawdę byłeś głodny.

Kiwam głową i po chwili, jeszcze z pełną buzią, odzywam się.

JA: Co będzie na obiad?

MAMA: Kotlety.

JA: Niiieee! Nie lubię kotletów.

Mama wzdycha.

MAMA: Może pójdziesz do sąsiadów i sprawdzisz, co u nich na obiad?

Wzdycham teatralnie i kończę kanapkę. Mama się uśmiecha i zaczyna sprzątać kuchnię.

„Czego się napijecie?”

Takie pytanie zadawał ojciec, gdy tylko zjawiali się u nas goście. Uwielbiał – i uwielbia nadal, mimo pięćdziesięciu jeden lat – dobre alkohole. Nie przepadał za wymyślnymi koktajlami, ale w domu zawsze był porządnie zaopatrzony barek z trunkami potrzebnymi do najróżniejszych drinków. Jesienią i zimą pijał whisky z lodem, a latem dżin z tonikiem albo piwo; oprócz tego oczywiście wino do posiłków, niezależnie od pory roku. Lubiałem patrzeć, jak przyrządza gościom drinki, i kiedy dorosłem, z dumą przejąłem tę zaszczytną funkcję.

Dzisiaj zadaję przyjaciołom to samo pytanie i bardzo się cieszę, przygotowując im koktajle, na które mają ochotę. Dla siebie też mieszam coś każdego wieczora, odpowiednio do pory roku i nastroju. Czasami Martini, czasami wódkę z tonikiem, bywa, że zimną sake, whiskey sour albo po prostu szkocką whisky z lodem. W zeszłym roku zapoznałem się bliżej z negroni i muszę przyznać, że ta znajomość rozwija się bardzo obiecująco.

Oto mój przepis.

Negroni bez lodu



NA 1 PORCJĘ

50 ml džinu

25 ml campari

25 ml dobrego słodkiego wermutu

lód

plasterek pomarańczy

- Wlej cały alkohol do shakera napełnionego lodem.
- Dobrze wymieszaj.
- Przelej przez sitko do szerokiej szampanki.
- Udekoruj plasterkiem pomarańczy.
- Usiądź wygodnie.
- Wypij.
- Teraz masz w brzuchu słońce.

(Są tacy, którzy uważają, że podawanie tego drinka bez lodu to miksologiczna herezja. Spokojnie. I tak nie zamierzam ich zapraszać).

1

Dorastałem w Katonah w stanie Nowy Jork – pięknej miejscowości położonej około stu kilometrów na północ od Manhattanu. Gdy miałem trzy lata, przenieśliśmy się do Katonah z Peekskill, miasteczka nad rzeką Hudson, w którym mieszkało wielu Włochów. Rodzice mojego ojca osiedli tam po przyjeździe z Kalabrii. Rodzina matki, także wywodząca się z Kalabrii, osiedliła się w pobliskim Verplanck, zamieszkanym głównie przez imigrantów z Irlandii i Włoch. Moi rodzice, Joan Tropiano i Stanley Tucci Drugi, poznali się w 1959 roku na pikniku i kilka miesięcy później ojciec poprosił mamę o rękę. Pobrali się wkrótce, a ja przyszedłem na świat dziesięć miesięcy po ślubie. Najwyraźniej im się spieszyło! Trzy lata później urodziła się moja siostra Gina, a po kolejnych trzech latach – druga siostra, Christine. Mieszkaliśmy w domu z trzema sypialniami, na szczycie wzgórza, w zaułku, za którym rozciągał się las. Tata uczył w liceum w sąsiednim mieście, a mama pracowała tam w sekretariacie. Siostry i ja chodziliśmy do miejscowej podstawówki i takiegoż liceum.

W latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych na północy hrabstwa Westchester mieszkało o wiele mniej osób niż teraz i było to wspaniałe miejsce dla dzieciaków. Mieliśmy paczkę przyjaciół z okolicy, z którymi bawiliśmy się codziennie, głównie na dworze. Nie było gier komputerowych ani smartfonów, a telewizję oglądaliśmy dość rzadko – zamiast tego biegaliśmy po lesie, polach i podwórkach. Łaziliśmy po drzewach, budowaliśmy „forty”, brodziliśmy w bagienkach, a kiedy zamarzały w zimie – jeździliśmy na łyżwach, wspinaliśmy się na kamienne mury z czasów wojny o niepodległość i zjeżdżaliśmy zgórek na sankach w głębokim śniegu, który padał każdej zimy.

Dzisiaj, w jesieni żywota (właśnie skończyłem sześćdziesiąt lat, więc jest to jesień umiarkowanie zaawansowana), tęsknię za tamtymi czasami, tamtymi miejscami i dawnym, niewinnym, ciekawskim, energicznym mną. Cofnąłbym się chętnie w czasie, choćby po to, żeby odzyskać bujną czuprynę.

Zabawy na dworze były wspaniałe, ale jeszcze wspanialsze było to, co gotowano i jedzono w naszym domu.



Jedzenie, jego przygotowanie, podawanie i spożywanie były najważniejszymi czynnościami i najżywiej dyskutowanym tematem w naszej rodzinie. Mama twierdzi, że wychodząc

za męża, ledwie umiała ugotować wodę na herbatę – jeśli to prawda, przez kolejnych pięćdziesiąt lat nadrobiła wszystkie braki. Z ręką na sercu mogę powiedzieć, że na maszynie elektrycznej z czasów mojego dzieciństwa, zastąpionej później przez kuchenkę gazową, nie ugotowała ani jednego niesmacznego dania. Ani razu. Specjalizowała się w kuchni włoskiej, głównie w przepisach z rodzinnych stron, chociaż nie bała się też receptur z północy Włoch; jej risotto milanese należy do najlepszych, jakie jadłem.

Z czasem opanowała do perfekcji także kilka dań z innych części świata i weszły one do jej stałego repertuaru. Któregoś roku podała paellę, przyrządzoną i podaną w eleganckim duńskim naczyniu do zapiekania. Pełno było w niej mały, omułek, krewetek, kurczaka i homara (rzecz działa się w czasach, gdy homary były bardziej dostępne cenowo) i stała się naszym ulubionym daniem na długie lata. Na początku lat siedemdziesiątych pojawiły się u nas francuskie crêpes, z pewnością pod wpływem inspiracji programami kulinarnymi Julii Child. Były lekkie i puszyste, podawane z kurczakiem w sosie beszamelowym, i pozeraliśmy je wszyscy łakomie. Od czasu do czasu na stół wjeżdżało gęste, syjące chili con carne z zieloną i czerwoną papryką, oliwą z oliwek i mięsistymi pomidorami, dzięki którym mięso stawało się aksamitne. Często mama przyrządzała chili specjalnie na coroczne przyjęcie u sąsiadów z okazji rozgrywek Super Bowl. U nas w domu nikt się

akurat nie interesował futbolem, więc nie organizowaliśmy takich imprez.

Nie da się ukryć, że w tamtych czasach mama spędzała większość czasu w kuchni, co zresztą robi do dzisiaj. Gotowanie jest dla niej jednocześnie działalnością twórczą i sposobem na godziwe nakarmienie rodziny. Tak jak wszyscy wielcy kucharze dowodzi, że praca w kuchni może być formą sztuki – pozwala wyrażać siebie, podobnie jak malowanie, komponowanie czy pisanie, a przy tym zaspokaja podstawową potrzebę odżywiania się. Sztuka, którą można się żywić – czy może być coś lepszego?

Mama gotowała tak dobrze, że jedzenie u kolegów z sąsiedztwa bywało dla mnie trudne. Ich obiady były nijakie albo zwyczajnie niesmaczne, nic więc dziwnego, że znajomi uwielbiali przychodzić do nas coś zjeść. Wszyscy wiedzieli, że u mamy jedzenie jest wyjątkowe: składniki starannie wybrane albo wyhodowane w ogródku, a każde danie wpisywało się w kulinarną tradycję i było przyrządzone z miłością.

Ale nie chodziło tylko o jedzenie – wrażenie robiło też zaangażowanie przy gotowaniu i podawaniu potraw oraz radość, z jaką nasza rodzina je spożywała. Jęki zadowolenia, które wydawaliśmy, przekonałyby każdego wątpiącego, o ile taki by się znalazł. Pomiedzy westchnieniami zachwyty analizowaliśmy zwykle, w jaki sposób i z jakiego powodu dany posiłek jest tak pyszny. Ojciec codziennie,

przy każdym daniu, powtarzał: „Najlepsze, jakie kiedykolwiek zrobiłaś, Joan”, a siostry i ja zgodziliśmy się z nim, podczas gdy mama mówiła skromnie, że niedosolone albo niedogotowane i w ogóle „wyszło trochę suche, nie wydaje się wam?”. I tak dalej.

Następowały opowieści o daniach przygotowanych dawniej oraz życzenia co do następnych i zanim się człowiek zorientował, obiad dobiegał końca, upłynąwszy głównie na rozmowie o jedzeniu. Dzięki Bogu polityka nie należała u nas do ulubionych tematów. Cokolwiek trafiało na stół, choćby kotlety na zimno i oliwki z delikatesów, w domu rodziców wzbijało się na wyższy poziom doświadczeń kulinarnych. Kumpel ze studiów zapytał mnie kiedyś, gdy jedliśmy chleb z szynką prosciutto i serem w moim pierwszym mieszkaniu w Nowym Jorku:

– Stan, jak to jest, że nawet jeśli kupuję to samo jedzenie w tym samym sklepie, to u ciebie smakuje znacznie lepiej?

– Powinieneś odwiedzić moich rodziców – odparłem.

We włoskich rodzinach o niczym się tak nie debatuje, nie rozmyśla i nie żartuje, jak o jedzeniu (może poza śmiercią, ale to temat na inną książkę). Mamy nawet sporo jedzeniowych powiedzonek przekazywanych z pokolenia na pokolenie, sam ich oczywiście używam.

Mój ojciec, zachłanny stołownik, delektując się podczas obiadu potrawami (po prawdzie to zjada je szybko i łapczywie, tak samo jak ja, bo obaj jesteśmy specjalistami od

poobiedniego przeżywania smaków), zawsze wygłaszał re-toryczne pytanie: „Mój Boże, czym się żywi reszta świata?!”.
Pytanie ze wszech miar uzasadnione, jeśli się wie, jak

wspaniale gotowała mama. Na wiadomość, że obiad za-raz będzie na stole, pociągał łyk przedobiedniej whisky, odstawiał szklankę na drewniany blat kuchenny i głośno oznajmiał: *Buono! Perché io ho una fame che parla con Dio!*

Czyli: „Świetnie! Bo mój głód sięga samego Boga!”.

Bóg jakoś nie bardzo się przejmuje, bo głód o biblijnych rozmiarach nadal co wieczór powraca do ojca.

W dzieciństwie, jak wszystkie dzieci, pytał swoją mamę: „Co dziś na obiad?”. Na co ta przemiła kobieta (wiem to z opowieści, bo zmarła, gdy miałem siedem lat) odpowiadała często: *Cazzi e patate*, co oznacza ni mniej, ni więcej jak „fiuty z kartoflami”, czyli tyle co „zostaw mnie w spokoju”, a nawet „spadaj”. W dzisiejszych czasach poprawności politycznej sprawa kwalifikowałaby się do opieki społecznej. Jediną nadzieją byłby kurator o włoskich korzeniach!

Kiedy w dzieciństwie zdarzało nam się z siostrami grymasić przy jedzeniu, mama proponowała cierpko, żebyśmy poszli do sąsiadów i zobaczyli, co u nich na obiad. Jak pisałem, to zwykle ucinano rozmowę – jadaliśmy czasem u kolegów i nie bardzo mieliśmy ochotę do tego wracać. W naszym domu codziennie na stole pojawiał się smaczny, zbilansowany posiłek, i choćbyśmy nie wiem jak kręcili nosami na brokuły, rybę, surówki albo kotlety, wiedzieliśmy,

że dobrze nam się powodzi. Przy tym mama, choć pozornie niewzruszona naszymi fochami, pamiętała o indywidualnych upodobaniach i starała się je uwzględnić, tak by każdy znalazł dla siebie coś smacznego. Nasz obiad mógł wyglądać następująco: makaron z brokułami, panierowane kotlety cielęce z cukinią z patelni, a do tego zielona sałata. Dla każdego coś miłego. Moja siostra Christine uwielbiała mięso, Gina wołała makaron i warzywa, a ja zjadałem wszystko, co nie uciekało. Następnego dnia mama robiła na przykład kurczaka *alla cacciatore* z ryżem, podsmażoną endywię i surówkę z kapusty – i tak dalej. Jak dawała radę codziennie przygotowywać tak wspaniałe, zróżnicowane i zdrowe posiłki, pracując przy tym na cały etat? Nie mam pojęcia.

W piątek budżet domowy był już nadwyrężony, więc posiłki pod koniec tygodnia stawały się prostsze i mniej kosztowne. Na szczęście ratowała nas włoska umiejętność zrobienia smacznej potrawy praktycznie z niczego. Często w piątkowe wieczory gotowanie przejmował ojciec, żeby mama mogła odpocząć; ona brała na siebie rolę podkuchennej. Tak więc w piątki jadaliśmy kilka dań, które tata opanował najlepiej. Najprostszym był makaron z czosnkiem i oliwą, *pasta con aglio e olio*.

Oto przepis.

Pasta con aglio e olio



NA 4 PORCJE

3 ząbki czosnku, każdy przekrojony na 3 części
4 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia
500 g spaghetti

- Podsmaż czosnek na oliwie, aż lekko się przyrumieni.
- Ugotuj spaghetti al dente.
- Odlej wodę, wrzuć makaron na patelnię i wymieszaj z czosnkiem i oliwą.
- Dopraw solą, pieprzem i papryką wedle uznania.
- Posypywanie serem zabronione.

Drugim piątkowym daniem ojca były uova fra diavolo. Każdy, kto lubi jeść jajka tak jak my, pokocha tę pożywną potrawę o wspaniałym wyglądzie – wyobraźcie sobie głęboką patelnię z lekkim sosem marinara (z dodatkową cebulą, dla większej słodyczy), a w nim sześć do ośmiu jaj w koszulkach. Efekt, jak wskazuje nazwa, wręcz grzeszny. To danie ojciec podawał z lekko podpieczonym włoskim chlebem i zieloną sałatą. Proszę, oto przepis.

Jajka z pomidorami



NA 2 PORCJE

50 ml oliwy z oliwek

1 średnia cebula pokrojona w piórka

200 g pomidorów śliwkowych z puszki

4 duże jajka

sól morska i świeżo zmielony pieprz

- Podgrzej oliwę na sporej patelni na średnim ogniu. Wrzuć cebulę i smaż do miękkości, jakieś 3 minuty. Dodaj pomidory, rozgnieć je łyżką. Smaż na patelni, od czasu do czasu mieszając, aż zrobią się słodkie, co powinno zająć około 20 minut.
- Ostrożnie wbij jajka na patelnię i przykryj. Zmniejsz ogień i duś, aż białka się zetną, a żółtka będą półmiękkie, około 5 minut. Dopraw solą i pieprzem. Podawaj od razu.

Trzecim piątkowym daniem były pulpety. Rodzice przygotowywali je razem – mama wyrabiała masę, a ojciec smażył klopsiki na oliwie. Sporo ich robili, bo połowę zjadaliśmy na obiad, a reszta zostawała do niedzielnego ragù. W piątek jedliśmy pulpety „na goło”, bez sosu, tylko z sałatą i włoskim

chlebem, za to na stole pojawiało się masło*. Rozsmarowane na chlebie stanowiło świetne uzupełnienie dla chrupiących z wierzchu pulpetów**.

Wspominam nasze piątkowe obiady z wielką przyjemnością, bo w całym domu panowała wtedy swobodna atmosfera. Kończył się tydzień pracy i szkoły, siostry i ja cieszyliśmy się na perspektywę zabaw oraz sobotnio-niedzielnych nocowanek u przyjaciół, a rodzice szykowali się na spotkania ze znajomymi. Wiedzieliśmy, że niedzielny ranek oznacza nudy uroczystej mszy w katolickim kościele, ale pocieszała nas myśl o pysznym ragù przygotowanym przez mamę na obiad.

* W kuchni południowych Włoch niezbyt często używa się masła, na nasz stół trafiało zatem rzadko. Nie smarowaliśmy chleba masłem przy obiedzie, bo chleb był po to, żeby zbierać sos pozostały z dania głównego; masło psułoby jego smak.

** Jeszcze à propos chleba – niektórzy twierdzą, że we Florencji do dzisiaj piecze się go bez soli właśnie po to, żeby pieczywo miało jak najbardziej „neutralny” smak i pasowało do pozostałego na talerzu sosu, który powinno wchłonać. Inni mówią, że florenetyńskiego chleba nie soli się dlatego, by dłużej zachował świeżość, albo że chodzi tu o tokańską oszczędność, wrodzoną lub nabytą w czasach, gdy Włochy podzielone były na księstwa, które prowadziły między sobą wojny o cenne surowce, wśród których była też sól, bardzo wtedy droga. Podczas pobytu we Florencji nie mogliśmy przywyknąć do niesłonego chleba, który wydawał nam się suchy i pozbawiony smaku. Czasami myślę, że najlepszy włoski chleb można dostać we Francji.