

The New York Times bestseleris

STANLEY TUCCI



SKONIS

Maistas mano gyvenime



• SKONIS •

Stanley Tucci

SKONIS

Maistas mano gyvenime

Iš anglų kalbos vertė
Agnė Puzauskaitė



VILNIUS 2022

Versta iš:

Taste: My Life Through Food

by Stanley Tucci

Bibliografinė informacija

pateikiama Lietuvos integralios bibliotekų

informacinės sistemos (LIBIS) portale *ibiblioteka.lt*

© Stanley Tucci, 2021

© Vertimas į lietuvių kalbą, Agnė Puzauskaitė, 2022

© Viršelio nuotrauka, Francois Berthier, 2016

© Viršelis, Algimanta Sirvydaitė, 2022

© Leidykla VAGA, 2022

ISBN 978-5-415-02664-7

Įžanga



Užaugau italų šeimoje, kurioje – nieko čia neįprasto – maistas užėmė ypatingą vietą. Mano mama nuostabiai gamino, namuose kasdien, tarsi koks apsėdimas, jautėsi dėmesys kokybiškiems produktams, maistas ruoštas su atida pagal šeimos receptus ir kultūrinės kulinarijos tradicijas. Maždaug prieš dvidešimt penkerius metus sukūriau filmą „Svarbus vakaras“ (*Big Night*) apie du brolius italus, bandančius išlaikyti savo restoraną. Po šio filmo mano domėjimasis kulinarija išaugo ir nusviedė mane į vietas, santykius ir patirtis, kurių nesitikėjau. Ligi šiol restoranų savininkai, šefai ir maisto mėgėjai visame pasaulyje sako man, kaip šis filmas jiems patiko ir kaip įkvėpė. Jaučiuosi toks pamalonintas, mane net gėdina geri jų žodžiai ir, dažnu atveju, jų dosnumas. Tokios akimirkos visuomet jaudina, esu už jas dėkingas, nes žaviuosi visais, kas dirba geruose restoranuose, kas pasišvenčia varginančiam šefo darbui arba tiesiog skiria laiko ir pastangų, kad paruoštų gardų maistą mylimiems žmonėms.

Mano meilė maistui ir viskam, kas su juo susiję, kasmet auga. Jos vedamas parašiau ne vieną receptų knygą, įsitraukiau į su maistu susijusias labdaros akcijas, sukūriau dokumentinį serialą; galiausiai – būtent meilė maistui suvedė mane su žmona Felicity.

Reikia pripažinti, kad dabar daugiau laiko praleidžiu ne vaidindamas, o galvodamas apie maistą ir telkdamas dėmesį į jį – tai rodo ir mano pastarieji darbai. Todėl, atrodo, visai tinkama šiai savo aistrai suteikti dar kitokią formą: memuarų. Būsimi puslapiai jų skonį ir turėtų perteikti. Tikiuosi, išeis kažkas valgomo. (Kalambūrų pažadu ir daugiau.)

S. Tucci

Londonas, 2021

*Vestčesterio apygarda, Niujorkas,
7-ojo dešimtmečio vidurys*

Mano mama ir aš sėdime ant grindų mažytėje mūsų svetainėje. Man šešeri. Žaidžiu su kaladėlėmis, o mama lygina drabužius. Per televizorių rodo kulinarinę laidą.

AŠ: Ką ji ten daro?

MAMA: Ruošia maistą.

AŠ: Ką daro?

MAMA: Gamina valgyti.

AŠ: Matau. Bet... O ką ji gamina?

MAMA: A, ji ruošia antį.

AŠ: Antį?!!

MAMA: Aha.

AŠ: Iš tvenkinio?

MAMA: Gal. Nežinau.

Nutylu. Statau; ji lygina.

MAMA: Kaip jautiesi?

AŠ: Man atrodo, geriau.

Ji uždeda delną man ant kaktos.

MAMA: Na, manau, temperatūra nukrito.

AŠ: Rytoj į mokyklą?

MAMA: Bus matyti.

Tylomis žiūrime televizorių.

MAMA: Išalkai?

Linkteliu.

MAMA: Ko norėtum?

AŠ: Nežinau.

MAMA: Sumuštinio?

Neatsakau.

MAMA: Nori sumuštinio?

AŠ: Mmm...

MAMA: O jei sutepčiau su žemės riešutų sviestu ir marmeladu.

AŠ: Na... Gerai.

Mama kilsteli antakius. Pastebiu.

AŠ: Taip, prašau.

MAMA: Gerai. Po dešimties minučių laida baigsis ir su-
tapsiu.

AŠ: Bet aš dabar alkanas.

*Mama tik pažiūri į mane, jos antakiai dar aukščiau. Griž-
tu prie savo kaladėlių.*

MAMA: Pameni laidą, kurioje ji kepė lietinius?

AŠ: Ką?

MAMA: Lietinius. Tai tokie blynėliai.

AŠ: Mmmmm...

MAMA: Kuriuos aš kartais...

AŠ: Nežinau.

MAMA: Ką gi. Gal norėtum patalkinti man šį savaitgalį
jų iškepti?

AŠ: Emm, gerai.

Pauzė.

AŠ: O kodėl ji gamina antių?

MAMA: Manau, todėl, kad mėgsta antieną.

Tylomis žiūrime televizorių.

AŠ: O tu antieną mėgsti?

MAMA: Niekada neragavau.

Pauzė.

AŠ: O aš antieną mėgstu?

MAMA: Nežinau. Mėgsti?

AŠ: O esu jos valgęs?

MAMA: Ne.

AŠ: Tada turbūt nemėgstu.

MAMA: Negali žinoti, ką mėgsti, o ko ne, jei neragavai. Reikia paragauti. Viską reikia išragauti.

AŠ: Mmm. Gal vėliau. Kada nors, kai paaugsiu.

Toliau spoksau į ekraną. Mama žvilgteli į mane ir negali sulaikyti šypsenos. Tyla. Laida baigiasi ir mudu pasukame virtuvėn. Sutepa man sumuštinį su žemės riešutų sviestu ir marmeladu. Čiumpu doroti. Ji stebi.

MAMA: Oho, tikrai išalkai.

Pilna burna linkteliu ir dar nenurijęs kąsnio klausiu.

AŠ: Kas vakarienei?

MAMA: Kiaulienos pjausniai.

AŠ: O, neeeee!!! Nemėgstu kiaulienos pjausnių.

Mama atsidūsta.

MAMA: Na, tai žygiuok pas kaimynus; maža ką jie valgys vakarienei.

Dramatiškai atsidūsėju ir toliau kremtu sumuštinį. Mama šypsodamasi tvarkosi virtuvėje.

„Ko galėčiau pasiūlyti išgerti?“

Tokį klausimą dar svečiams neperžengus namų slenksčio užduodavo mano tėtis. Jis dievino – ir vis dar, būdamas devyniasdešimt vienų – dievina gerus kokteilius. Itin prašmatnių nedaro, tačiau mūsų namų baras visada aprūpintas pagrindiniais gėrimais bet kokiam svečio pageidaujama kokteiliui sumaišyti. Rudenį ir žiemą mano tėtis dažniausiai gurdavo škotišką viskį su ledukais; vasarą – alų ir džiną su toniku; ir, žinoma, vyną su maistu bet kuriuo metų laiku. Labai mėgau stebėti, kaip jis ruošia gėrimus svečiams, o kai suaugau, jo pareiga perėjo man ir didžiuodamasis ją priėmiau.

Šiandien tokiu pat klausimu ant namų slenksčio pasitinku savo svečius ir su malonumu maišau gėrimus, kokių tik jie užsigeidžia. Kas vakarą kokteilį paruošiu ir sau. Kokį, priklauso nuo metų laiko ir nuotaikos. Kartais martinį, kartais degtinės su toniku; būna, pagurkšnoju atšaldytos sakės, kokteilio „Whiskey Sour“ arba paprasto škotiško viskio su ledukais, ir taip toliau, ir panašiai. Pastaraisiais metais užmezgiau santykius su kokteiliu „Negroni“ ir man džiugu pranešti, kad jie klostosi labai gerai. Štai kaip jį ruošiu.

Kokteilis „Negroni“

• 1 ŽMOGUI •

50 ml džino

25 ml kampario

25 ml kokybiško saldaus vermuto

Ledo

1 apelsino skiltelė

- Visus gėrimus supilkite į kokteilių plaktuvą su ledu.
- Smagiai pakratykite.
- Nukoškite (kad neliktų ledo) tiesiai į taurę.
- Papuoškite apelsino skiltele.
- Atsisėskite.
- Gurkštelėkite.
- Jūsų pilve nušvis saulė.

(Yra manančių, kad patiekti šį kokteilį „be ledo“ yra gėrimų pasaulio erezija. Tačiau jiems neverta nusiminti. Į svečius jų kviesti neplanuoju.)

1

Užaugau Ketounoje, Niujorko valstijoje, gražiame mieste-lyje maždaug šešiasdešimt mylių į šiaurę nuo Manhatano. Kai man buvo treji, atsikraustėme iš Pikskilio, nedidelio miesto prie Hadsono upės su didele italų bendruomene – čia mano tėvo šeima įsikūrė emigravusi iš Kalabrijos. Mano mamos šeima, irgi iš Kalabrijos, gyveno kaimyniniame Verplanke, kuriame daugiausia gyveno italų ir airių kilmės imigrantai. Mano tėvai Joana Tropiano ir Stanley Tucci antrasis susipažino 1959 metais per pikniką. Po kelių mėnesių tėvas pasipiršo. Netrukus jie susituokė, o praėjus dešimčiai mėnesių po vestuvių gimiau aš. Akivaizdžiai skubėta daugintis. Po trejų metų gimė mano sesuo Gina, o dar po trejų kita sesuo – Christine. Gyvenome šiuolaikiškame trijų miegamųjų name ant kalvos, akligatvyje, kurį supo miškas. Tėvas vadovavo koledžo Menų fakultetui viename iš gretimų miestelių, mama tame pačiame mieste dirbo biure. Mes su seserimis lankėme vietinę pradinę, vidurinę ir aukštesniąją mokyklą.

7-ajame ir 8-ajame dešimtmečiuose šiaurinio Vestčesterio priemiesčiuose gyventojų nebuvo taip tiršta kaip šandien, todėl tai buvo gana idiliška vieta augti. Aš ir mano seserys turėjome daug puikių draugų, gyvenusių visai prie pat, su kuriais kasdien ir beveik visada žaisdavome lauke. Apie kompiuterinius žaidimus ar mobiliuosius niekas nebuvo girdėjęs, o televizorių įsijungdavo tik tam tikromis progomis. Taigi ištisus metus dūkdavome vieni kitų kiemuose arba laukuose, tačiau daugiausia laiko leidome miškuose. Juose buvo viskas, ko reikia. Medžiai karstytis ir rėsti „fortus“, pelkės klampoti arba žiemą čiuožinėti, Amerikos revoliucijos laikų akmens sienos laiptoti ir kalvos, nuo kurių, dažną žiemą storai prisnigus, lėkdavome rogutėmis.

Dabar, kai gyvenimo metai pasiekė rudenį (man ką tik suėjo šešiasdešimt, taigi, sakyčiau, vidurio arba vėlyvą rudeni), dažnai pasvajoju sugrįžti į tuos laikus, į tas vietas, į savąjį nekaltą, smalsų ir energingą „aš“. Dar norėčiau grįžti atgal vien tam, kad vėl puikuočiausi vešlia ševeliūra.

Nerūpestingas dūksmas gamtoje bet kokiomis oro sąlygomis įsirašė atmintin kaip nuostabios vaikystės dienos, bet dar gražesni prisiminimai susiję su tuo, kaip ir kas buvo ruošama bei valgoma šeimos virtuvėje.



Maistas, jo ruošimas, patiekimas ir valgymas namuose, kuriuose augau, buvo ir pagrindinis užsiėmimas, ir svarbiausia pokalbių tema. Mama tikina, kad tekėdama už mano tėvo mokėjo ne ką daugiau nei užkaisti vandenį. Jei tai tiesa, tai per pastaruosius penkiasdešimt metų ji savo trūkumą kom-

pensavo su kaupu. Nuoširdžiai galiu pasakyti, kad nei vaikystėje, kai maistą ruošdavo ant keturių skylių elektrinės viryklės, nei vėliau, kai ją pakeitė dujinė, mama nėra pagaminusi neskanaus maisto. Nė karto. Dažniausiai ji ruošdavo italų virtuvės valgius, naudodamasi savo arba mano tėvo šeimos receptais. (Nebijoję bandyti ir Šiaurės Italijos receptų. Jos milanietiškas rizotas tebėra vienas gardžiausių, kokius kada nors esu valgęs.)

Bėgant metams ji įgudo ruošti ir kelis kitų šalių patiekalus, kurie dažnai kartodavosi jos repertuare. Kartą pagaminė paeliją, patiekė ją dailiame baltos ir oranžinės spalvų daniškame troškintuve. Gausus moliuskų, midijų, krevėčių, vištienos ir omarų uodegėlių (tais laikais omarai nekainavo itin daug) – šis patiekalas vėliau daug metų šeimoje buvo ruošiamas kaip šventinis. Prancūziški lietiniai ant mūsų stalo atsirado 8-ojo dešimtmečio pradžioje ir juos, neabejotinai, įkvėpė Julia Child. Lengvus ir purius, įdarytus vištiena, su bešamelio padažu godžiai kimšdavome visi. Kartais mama gamindavo sodrų ir tirštą troškinį *chili con carne* su žaliomis ir raudonomis saldžiosiomis paprikomis bei mėsa, ištroškinta sultingų pomidorų ir alyvuogių aliejaus padaže. Šį patiekalą ji specialiai ruošdavo kasmetiniam kaimynų futbolo čempionato proga rengiamam vakarėliui. Patys tokių puotų nerengėme, nes mūsų namuose aistringų futbolo sirgalių nebuvo.

Jau turbūt savaime aišku, kad kai buvau mažas, mano mama didžiąją dalį dienos praleisdavo virtuvėje – taip yra iki šios dienos. Valgio ruošimas jai – ir kūrybinė saviraiška, ir būdas pamaitinti šeimą. Jos patiekalai, kaip ir bet kurio kito gero virėjo ar šefo, tik įrodo, kad kulinarinis kūrybiškumas gali būti puikiausia meno forma. Tai suteikia laisvę išreikšti

save taip, kaip tapyba, muzikos kūrimas ar rašymas, tačiau ne tik: dar ir patenkina patį praktiškiausią poreikį – pavalgyti. Valgomas menas. Ar gali būti kas geriau?

Mano mamos meistriškumas virtuvėje neapsiėjo be „šalutinio efekto“ – valgyti pas kaimynus man būdavo kančia. Jų maistas – blankus, tiesiog joks. Užtat mano bičiuliai, gavę progą valgyti pas *mus*, netverdavo džiaugsmu. Žinojo, kad gaus tikrai išskirtinio maisto. Valgio, kurio ingredientai – sezoniniai arba rūpestingai atrinkti; patiekalų, kurių kiekvienas yra kultūrinė istorija ir kurie pagaminti su meile.

Malonumą teikė ne tik maistas, bet ir toji aistra, su kuria jis ruoštas ir tiekta, taip pat ir džiaugsmas, kurį mūsų šeima jautė jį valgydama. Pasitenkinimo kupinų aikčiojimų ir murmesių pakakdavo įtikinti maistu mėgautis ir tuos, kurie dar nebuvo spėję įsijausti. Tarp aikčiojimų įprastai aptarinėdavome, kaip ir kodėl viskas taip skanu. „Tai geriausiai pavykęs tavo patiekalas, Joana“, – kas vakarą vis apie kitą valgį sakydavo tėtis. Mes, dvi mano seserys ir aš, pritardavome, o mama murmėdavo, kad trūksta druskos arba kad reikėjo ilgiau pavirti ar kad „Sausoka, jums taip neatrodo?“ ir taip toliau.

Po šio pokalbio prasidėdavo istorijos apie anksčiau valgytus arba įsivaizduojamus patiekalus, taip pat apie trokštamus būsimus valgius. Ištuštinę lėkštes, mažai ką kito būdavome aptarę. Laimei, politika šmėžavo pačioje temų sąrašo apačioje. Visai nesvarbu, ką valgydavome, net jei tiesiog kumpį ir alyvuoges – maisto produktai mano tėvų namuose būdavo pakylėjami į naują skonių lygmenį. Kartą draugas iš universiteto, mums valgant kumpį, duoną ir sūrį pirmajame mano bute Niujorke, pasakė: „Stanai, kaip čia yra: nors ir perku tuos

pačius produktus toje pačioje parduotuvėje, tavo namuose jie visada skanesni?“

„Įdomu, ką kalbėtum apsilankęs pas mano tėvus“, – atsakiau.

Italų šeimose nėra kitos tokios temos, apie kurią būtų tiek šnekama, mąstoma, juokaujama, kaip maistas (išskyrus mirtį, bet paliksiu ją kitai knygai), todėl mūsų šeimoje iš kartos į kartą keliauja visai nemažai su maistu susijusių posakių. Pats juos vartoju iki šios dienos.

Mano tėvas – itin ėdrus valgytojas, skonėdamasis maistu (tiesą sakant, jis valgo taip greitai, kad sakyti, jog jis arba aš skiria daug laiko skonėjimuisi – ne visai tikslu; nors, turbūt, abu esame ekspertai, kaip mėgautis akimirkomis po valgio) neišvengiamai iškeldavo retorinį klausimą: „Dieve, o ką gi valgo likęs pasaulis?!!!“

Man, žinant, kokios kokybės maistas guli ant mūsų stalo, klausimas atrodė labai teisingas. Mamai pranešus, kad tuoj valgysime, jis gurkštelėdavo viskio, skambiai trenkdavo stiklą į medinį stalviršį ir garsiai paskelbdavo: „*Buono! Perche io ho una fame che parla con Dio!*“

Išvertus...

„*Gerai! Nes mano alkis su Dievu kalba!*“

Ko gero, Dievas daug dėmesio kaip reikiant jam pasotinti neskyrė, nes biblinis tėvo alkis kartojosi kiekvieną mielą vakarą.

Kai buvo mažas, mano tėvas, kaip ir visi vaikai, klausinėdavo: „Mama, kas vakarienei?“

Jo mieliausia mama (bent jau taip ją apibūdina kiti; pats jos gerai nepažinojau, mirė, kai buvau septynerių) atsakydavo: „*Cazzi e patate.*“

Išvertus pažodžiui: „*Pimpalai ir bulvės*.“ Kitaip tariant, „Palik mane ramybėj“, arba, kaip pasakytų britai, „Atstok“. Žinant nūdienos politinio korektiškumo klimatą, šiandien į namus pas tėvus, kurie taip kalba su vaikais, tikrai atsiųstų socialinį darbuotoją. Liktų tik laikyti sukryžiuotus pirštus, kad tas darbuotojas turėtų itališkų šaknų.

Vaikystėje, kaskart man su seserimis išreiškus nepasitenkinimą mamos su meile pagamintu maistu, ji gana lakoniškai pasiūsdavo mus pas kaimynus pažiūrėti, ką jie valgys. Ir, kaip sakoma, tiek tos kalbos. Kaip minėjau, mums teko valgyti kone visų kaimynų namuose – paskui noro prie jų stalo sėsti dar kartą nelikdavo. Mūsų namuose kiekvieną dieną iš virtuvės atkeliaudavo gardūs ir gerai suderinti patiekalai, ir, nors ir sukome nosį nuo brokolių, žuvies, salotų ar kiaulienos pjausnių, žinojome, kad mums labai pasisėkė. Nors mama ir pasiūsdavo mus pėdinti pas kaimynus pavalgyti, jei jau jos maistas neįtinka, ji puikiai žinojo, ką kuris mūsų mėgsta ir ko ne; ir stengėsi, kad, jei ne pagrindinis patiekalas, tai bent keletas garnyrų įtiktų kiekvienam. Įprasta vakarienė atrodė taip: dubuo pastos su brokoliais, džiovėsieliuose apvolioti veršienos kotletai su keptomis *zucchine* ir žaliosios salotos. Kiekvienas turėdavo iš ko pasirinkti. Mano sesuo Christine mėgo mėsą, Gina pirmenybę teikė pastai ir daržovėms, o aš iš esmės valgiau viską, kiek tik lindo. Kitą vakarą, žiūrėk, ant stalo garuodavo vištiena *alla cacciatore*, su ryžiais, troškintomis cikorijomis, kopūstų salotomis ir t. t., ir panašiai. Man iki šiol į galvą netelpa, kaip kiekvieną vakarą mama, dirbusi visu etatu, sugėbėdavo paruošti tiek skirtingų, nuostabių ir sveikų patiekalų.

Penktadieniais šeimos savaitinis biudžetas jau būdavo beveik išsemtas, todėl savaitgalį tekdavo pereiti prie papras-

tesnio, nebrangaus maisto. Ir vis dėlto, žinant prigimtinių italų talentą sukurti kažką įspūdingo iš praktiškai nieko, tikrai nesikankinome. Be to, penktadieniai dažnai būdavo vienintelė savaitės diena, kai maistą ruošti stodavo tėtis, kad mama galėtų atsikvėpti. O ji tapdavo šefo pagalbininke ir prireikus padėdavo. Dažniausiai penktadienio vakarienei valgydavome kelis patiekalus, kuriuos mano tėtis jautėsi gebąs pagaminti. Paprasčiausias ir dažniausiai ruošiamas buvo makaronų patiekalas – *pasta con aglio e olio* (pasta su česnakais ir alyvuogių aliejumi).

Štai receptas.

Pasta con Aglio e Olio

.....

• 4 ŽMONĖMS •

3 česnako skiltelės, supjaustytos į tris dalis

4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus

500 g spagečių

- Alyvuogių aliejuje pakepinkite česnaką, kol lengvai aprus.
- Išvirkite spagečius, kad būtų *al dente*.
- Makaronus nukoškite, ant jų užpilkite aliejų su apkepintu česnaku ir pakratykite.
- Pagal skonį gardinkite druska, pipirais ir saldžiosios paprikos milteliais.
- Sūriui – ne!

Antrasis pagal populiarumą mano tėčio ruošiamos penktadienio vakarienės patiekalas buvo *uova fra diavolo*. Dėl kiaušinių galvą pametę žmonės – tokie, kaip mano tėvas ir aš – jokio kito valgio negeidžia taip, kaip šio sotaus ir iš pažiūros pribloškiančio patiekalo. Įsivaizduokite gilią keptuvę su švelniu raudonos ir oranžinės spalvų *marinara* padažu (į jį papildomam saldumui išgauti dedama daugiau svogūnų), į kuri įmušami šeši ar septyni kiaušiniai. Rezultatas – kaip rodo pats pavadinimas – nuodėmingas, gerąją prasme. Gardžiausias su lengvai skrudinta duona ir žaliosiomis salotomis. Štai receptas.

Kiaušiniai su pomidorais

• 2 ŽMONĖMS •

50 ml alyvuogių aliejaus

1 vidutinio dydžio arba didelis plonai suraikytas svogūnas

*200 g konservuotų nepjaustytų slyvinių pomidorų
4 dideli kiaušiniai*

Jūros druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų

- Ant vidutinės ugnies keptuvėje nesvylančia dangą įkaitinkite alyvuogių aliejų. Suberkite svogūnus ir kepkite apie 3 minutes, kol suminkštės. Sudėkite pomidorus ir juos patraiškykite. Kepinkite vis pamaišydami apie 20 minučių, kol pomidorai taps saldūs.
- Į keptuvę atsargiai įmuškite kiaušinius ir užvožkite dangčiu. Sumažinkite ugnį ir kepkite apie

5 minutes, kol baltymai taps nepermatomi, o tryniai sutvirtės. Niekio nelaukę neškite į stalą. Pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Trečias mėgstamiausias penktadienio patiekalas – kepti mėsos kukuliai. Šį patiekalą tėvai gamindavo drauge: mama sumaišydavo kukulių masę ir juos suformuodavo, o tėtis lėtai kepė alyvuogių aliejuje. Penktadienio vakarais priruošdavo gausybę kukulių, nes pusę suvalgydavome vakarienei, o kitą pusę atidėdavome sekmadieniui troškiniui – ragu. Penktadienio kukulius valgydavome „plikus“, kitaip tariant, be jokio padažo. Greta jų visada būdavo šviežių žaliųjų salotų ir itališkos duonos. Tik valgant šį patiekalą ant stalo atsirasdavo taip retai pasirodantis sviestas.* Užteptas ant itališkos duonos sviestas tapdavo salsva ir minkšta traškia plutele pasidengusių kukulių palyda.*

Prisiminti tuos penktadienio vakarus – labai gera, nes namuose pasklisdavo tokia ramuma. Darbo ir mokyklos savaitė – užnugaryje, o prieš akis visas savaitgalis, penktadie-

* Sviesto pietinės Italijos virtuvėje naudojama nedaug, tad jis ant stalo atsiradavo retai. Ant duonos irgi netepdavome, nebent valgydami ją vieną pačią, kaip užkandį. Duoną naudojome nuo pastos, raudonos mėsos ar vištienos patiekalų atlikusiam padažui sudažyti. Manoma, kad sviestu aptepta duona padažo skonį tik gadina.

** Kalbant apie duoną, kai kurie tvirtina, kad florentiečiai iki šių dienų kepa duoną be druskos, kad jos skonis būtų kuo „neutralesnis“ ir kad niekaip nepakenktų padažo, į kurį yra vilgoma, skonio vientisumui. Kiti sako, kad druskos florentiečiai į duoną nededa todėl, kad taip ji ilgiau išsilaiko arba kad tai susiję su įgimtu ar paveldėtu šykštumu, kurio ištakos siekia laikus, kai Italija buvo pasidalijusi į miestus-valstybes, o dėl būtinų ir trokštamų produktų, tokių kaip druska (kuri brangiai kainavo), kildavo karai. Kai gyvenome Florencijoje, niekaip nepripratome prie nesūdytos duonos – tokia sausa ir prėska ji atrodė. Prisipažinsiu, kartais galvoju, kad geriausios itališkos duonos gali gauti Prancūzijoje.

nio ir šeštadienio naktys, kai aš ir mano seserys likdavome nakvoti pas draugus, o tėvai ruošdavosi vakarėliui namuose arba svečiuose. Žinojome, kad sekmadienio ryte laukia ilgos ir niaurios mišios katalikų bažnyčioje, bet guosdavo mintis, kad popiet valgysime penktadieninius kukulius, kurie prisikels naujam ir gardžiam gyvenimui mamos ištroškintame ragu.

2

Kaip dauguma jaunuolių iš priemiesčių 7-ojo dešimtmečio Amerikoje, kasdien į mokyklą nešiojaisi priešpiečius. Siūlo mus mokyklos valgykloje pirkdavau retai. Dėl dviejų priežasčių. Pirma, taip buvo taupiau mano tėvų kišenei, antra, maitas valgykloje – tragiškas. Bet kuris augęs Amerikoje panašiu laiku, žino, apie ką šneku, tad plėstis nėra reikalo. (Vis dėlto pripažinsiu, neatsilaikydavau prieš itin lipnius baltus ryžius – juos, su senamadišku šaukštu ledams, suformavę kone tobulo formos rutuliuką, valgykloje patiekdavo mažyčiame metaliniame indelyje.)

Taigi, vieni mokiniai priešpiečius valgykloje pirkdavo nuolat, kiti kartais. Man gi duodavo pinigų (nuo penkių iki dešimties centų) pusei pintos pieno nusipirkti. (Tuo metu niekas dar nežinojo, kad netoleruoju laktozės.)

Nors mano draugai irgi nešdavosi priešpiečius iš namų, mano ir jų užkandžių dėžutės turinys gerokai skyrėsi. Mano vaikystės priešpiečių, su meile sudėtų į metalinę dėžutę su

ano meto popkultūros herojais („Partridge šeimos“ nariais ar Betmenu), pavyzdys galėtų būti toks:

Du sumuštiniai su itališka duona, kiaušiniene, keptomis bulvėmis ir kepta žalia saldžiąja paprika arba ilgas itališkas batonas, įpjautas horizontaliai ir prikimštas kokio tik nori įdaro. Filadelfijoje tokius vadindavo „laiveliais“.

Vienas vaisius. (Obuolys, kriaušė ar apelsinas.)

Vienas parduotuvėje pirktas desertas pakuotėje. („Twinkie“, „Devil Dog“, „Ring Ding“ arba „Ho Ho“. Šiandien jų pavadinimai skamba lygiai taip nepadoriai, kaip ir jų sudėtinės dalys.)

Vaisiai ir desertas buvo gana standartinis davinys, o štai sumuštiniai – tikras stebuklas; draugai dažnai jų man pavydėdavo.

Mano brangus bičiulis Ricky S. ir aš kartais mainydavomės sumuštiniais. Kodėl? Nes pradinėse klasėse jis kasdien priešpiečiams atsinešdavo baltos duonos sumuštinį su zefyrų putėsiais (šiais laikais įdėti tokį priešpiečiams būtų neleisto elgesio su vaikais pavyzdys). Tačiau anuomet niekas dėl to nesuko galvos. Juolab aš, nes džiūgaudavau galėdamas išmaišyti savo gurmė priešpiečius į nesveikiausią žmonijai žinomą užtepą tarp dviejų duonos riekių. Esu tikras, kad draugas būdavo ne mažiau laimingas, galėdamas į burną įsidėti tikro maisto. Svarbu paminėti, kad dažniausiai mano egzotiški ir pavydą keliantys priešpiečiai priklausė nuo vakarykštės vakarienės. Tradiciškai mokykliniai savaitės priešpiečiai atrodydavo maždaug taip:

Pirmadienis: *sumuštinis „laivelis“ su kukuliais. Lėtai troškintą ragu su makaronais ir kukuliais būdavome valgę sekmdienio vakarienei, tad tokie priešpiečiai – visiškai natūralus sprendimas.*

Antradienis: *vištienos kotletai su itališka duona arba sumuštinyje „laivelyje“ su trupučiu sviesto ar majonezu ir salotų lapais.*

Trečiadienis: *sumuštinis „laivelis“ su baklažanų apkepu. Duonos trupinių jame nebūdavo. Mama ruošdavo jį su lengvu pomidorų padažu, šiek tiek parmezano ir įmaišydavo plonai pjaustyty bulvių.*

Ketvirtadienis: *sumuštinis su veršienos kotletais, trupučiu sviesto ir salotų lapais. Tais laikais veršiena nekainavo tiek, kiek dabar.*

Penktdienis: *sumuštinis su kiaušiniene, paprika ir bulvėmis. Kadangi į savaitės pabaigą biudžetas maistui gerokai aptirpdavo, tokius nebrangius priešpiečius mama man sukonstruodavo ketvirtadienio vakare po paprastos pastos ir salotų vakarienės.*

Savaitgalio priešpiečiams valgydavome, kas pakliūdavo po ranka. Su draugais mūsų arba jų namuose išversdavome šaldytuvą ir susitepdavome stirtas sumuštinių su žemės riešutų sviestu ir marmeladu. Ūgtelėję sumuštinis meistrau davome įvairesnius: su tunų mišraine, dešra ir garstyčiomis, kumpiu ir sūriu, kepenine dešra ir raudonaisiais svogūnais, kalakutienos krūtinėle ir majonezu, amerikietišku sūriu ir majonezu, viskuo, ką tik rasdavome namuose (raikytu batonu, itališka duona, beigeliais, kaizerio bandelėmis ir t. t.). Ištuštindavome stiklainius su krapuose marinuotais agur-

ka jiems davė tai, kas abiejuose pasauliuose geriausia: šalį su daugybe galimybių ir progą apsupti save gausia gimine. Šiame naujame pasaulyje jie gimė naujas kartas, kurios turės tokių pasirinkimų ir galimybių, kokių nebūtų regėję varginuose ir korumpuotuose Pietų Italijos miestuose. Amerikoje jie dirbo kartu, augo kartu, o kartais jų keliai išsiskirdavo.

Maistas buvo tas ryšys, kuris nuolat atvedavo į vieni kitų namus, kiemus, verandas, stovyklavietes, paplūdimius ir širdis. Vynas – tarsi alyva – sutepdavo girgždančius emoci-nius ratus, o kartais, priešingai, – virsdavo žibalu tamsiems ir prislopintiems jausmams įsiliepsnoti.

Pamenu ne vieną Nepriklausomybės dieną, švęstą mūsų namuose šiauriniame Vestčesteryje. Išstis dienas ruošdavomės giminių iš abiejų pusių antplūdžiui. Tėvas iš popieriaus, virvelių ir kartono pridarydavo dekoracijų: nuo rankomis dažytų vėliavėlių iki raudonais, baltais, mėlynais dryžiais margintų skrybėlių. Su suvirinimo aparatu meistraudavo plienines „skulptūras“: išilgai perpjovęs dvi plieno statines, pritvirtindavo prie ožių malkoms pjauti. Pirkraudavo anglių, ant viršaus uždėdavo senas metalines šaldiklio ar šaldytuvo groteles – štai jums ir dvi milžiniškos kepsninės. Ant laikinų kepsninių grotelių kepdavo mėšainiai ir dešrainiai (kaip be jų), taip pat itališkos dešrelės – tokia štai paprasta kulinari-nė dviejų skirtingų kultūrų jungtis. Dešrelės valgydavome su pailgomis bandelėmis, pakepintais svogūnais, raudonomis ir žaliomis saldžiosiomis paprikomis. Vynas atkeliaudavo ąso-tyje, alus į bokalus liedavosi tiesiai iš gerai atšaldytos statinai-tės. Anuomet ledą pirkdavome luitais, o ne susmulkintą gaba-liukais, kaip dabar. Vaikystėje labai džiaugiausi gavęs užduotį tą luitą susmulkinti mirtinai aštriu ledo kirtikliu. Kapotais

gabalais apkrovę nešiojamą alaus statinaitę, laikydavome ją vonelėje apsuptą stora drobe, kol ateis laikas atsukti kranelį. Desertui, be persikų vyne, mano mama dar ruošdavo naminių stačiakampį biskvitą, kuri puošė vėliavos juostos ir žvaigždės. Pyragą dengė baltas glaistas, šviežios braškės sudarė raudonas juostas, o šilauogės nutaškuodavo mėlyną žvaigždyną.

Taip, kaip prieš vakarienę būtinai mėtydavome pasagas ir žaisdavome bočią, taip po vakarienės imdavo lietus muzika. Dėdės, akomponuodami mandolina arba fortepijonu, traukdavo senas italų liaudies dainas arba itališkas primirštų amerikietišku dainelių, tokių kaip „Darktown Strutters Ball“, versijas. Šios, kartu su klasikiniais amerikiečių šlageriais „Yankee Doodle“ ir „You’re a Grand Old Flag“, tobulai tiko trims itališkų tradicijų saistomoms kartoms, susirinkusioms paminėti kvintesenčinę amerikiečių šventę.

Anapilin iškeliaujant vis daugiau pirmosios kartos imigrantų, Liepos 4-oji darėsi vis mažiau svarbi. Švęsdavome, taip, bet jau glaudesniame būryje ir be ankstesnio entuziazmo. Kai mano karta suaugo, jau turėjome savas politines pažiūras, kurios paprastai nesutapdavo su vyresniųjų – vis dar gana konservatoriškų pažiūrų, vis dar tikinčių, kad nepaisant nieko Amerika yra didingiausia šalis. Po rugsėjo 11-osios atakų sukkelto siaubo tie politinių pažiūrų skirtumai dar pagilėjo. Man ir kai kuriems liberalesniems šeimos nariams atrodė, kad patriotizmą monopolizavo žmonės, manantys, jog baisią neteisybę jėga galima paversti teisingumu, ir mojuojantys Amerikos vėliava ne kaip laisvės, tolerancijos ir galimybių simboliu, o veikiau kaip ginklu. Vėl ėmėme virsti šalimi, kurioje imigrantai juodinami. Nepritarimas vyriausybės remiamiems karams Viduriniuose Rytuose praktiškai

prilygo valstybės išdavystei. Ultrakonservatoriai gruzdintas prancūziškas bulvytes praminė „Laisvės fritkēm“, ėmė boikotuoti ir net daužyti prancūziško vyno butelius dėl to, kad prancūzai atsisakė siųsti savo karius, kad šie kartu su JAV pajėgomis kautųsi Irake. Gaila, kad neatsiuntė jų man. Ne karių. Vyno. Dabar, rašydamas šias eilutes, tikiuosi, kad tokie laikai liks praeityje.

Šiuo metu, kai daugiausia laiko praleidžiu Londone, tenka pripažinti, kad švęsti amerikietišką Nepriklausomybės dieną kiek nepatogu dėl vienos gana akivaizdžios priežasties: kolonistai nugalėjo, britai pralaimėjo. (Suprantu, kad karas seniai baigėsi, bet niekaip nesumoju, kaip švęsti tą pergalingą dieną čia taip, kad nesijausčiau lyg kišdamas ją britams – kad ir savo uošviam – į veidą.) Vis dėlto Obamos administracijos valdymo metais man ir mano šeimai pasisekė būti pakviestiems į dvi Liepos 4-osios proga rengtas šventes, kurios vyko Amerikos ambasadoriaus rezidencijoje „Winfield House“, Regento parke. Tai – mieli ir saikingai prašmatnūs renginiai ekspatams (gražus žodis imigrantams pavadinti) ir jų šeimoms, kur groja amerikietiški kariniai orkestrai, dainuoja džiazu atlikėjai, vaišinama tradiciniu amerikietišku maistu.

Ironiška, kad iš visų pasaulio vietų būtent Anglijoje man buvo priminti visi teigiami Amerikai tokios svarbios dienos aspektai. Dalyvaudamas šiose Amerikos demokratiją mininčiose šventėse užsienio žemėje pajutau, kaip ilgiuosi jaunystės dienų, kai ant kepsninės grotelių sugludusios skrusdavo italų imigrantų dešrelės ir amerikietiški jų pusbroliai – dešrainiai bei mėšainiai.

Meilės laiškas savam itališkam kulinariniam paveldui, angliškiems žmonos receptams ir svarbiausiems gyvenimo žmonėms.

THE TIMES

*Per maistą ir šeimos gyvenimo scenas Tucci atskleidžia asmeni-
nę gyvenimo istoriją ir šlovina visa, ką ragaujame. Pasakojimais
apie žemės riešutų sviesto sumuštinius vaikystėje, Maino omarus,
tobulus kokteilius Negroni, žmonos keptų bulvių ir daugybės kitų
patiekalų receptus jis buria mus prie savo stalo. Ateikite alkani ir
ištroškę. Maisto, kokteilių, paskalų ir linksmy istorijų.*

YOTAM OTTOLENGHI

Naujausia pasaulyje pripažinto italų kilmės aktoriaus ir maisto fanatiko Stanley'io Tucci knyga „Skonis“ – intymūs, sąmojingi ir žavingi gyvenimo, kuris sukasi apie virtuvę ir maistą, memuarai.

„Skonis“ pasakoja apie italų maisto kultūrą, vaikystę, praleistą Vestčesteryje, aktorystę, Niujorką, filmų kūrimą, meilę, užgimusią per vakarienę, komandinį darbą su žmona, meistraujant valgius krūvai vaikų. Kiekvienas šios gastrominės kelionės – per laimingus ir sunkius laikus, per aukščiausios klasės patiekalus ir klaidingai sudegintus eksperimentus – kąsnis yra vienodai širdingas ir gardus. Firminio Stranley'io Tucci humoro kupina knyga patiks garsių šefų, maisto kritikų ir rašytojų knygų mėgėjams – visiems, kas žino, kokią galią turi namuose gamintas maistas.

