



ANTHONY

BOURDAIN

Kitchen Confidential

Aventuri din intimitatea restaurantelor

Traducere din engleză de

Laura Karsch

CUPRINS

Aperitiv

Notă din partea bucătarului-șef	15
---------------------------------------	----

Felul întâi

Mâncarea e bună	21
Mâncarea e sex	32
Mâncarea e durere	39
La CIA	51
Întoarcerea lui <i>mal carne</i>	61

Felul doi

Cine gătește?	71
Din bucătăria noastră pe masa voastră	81
Cum să gătești ca un profesionist	94
Sindromul patronului și alte anomalii medicale	105
Bigfoot	113

Aperitiv

Felul trei

Botezul focului	129
Vremuri fericite	147
<i>Chef</i> -ul viitorului!	156
<i>Apocalypse Now</i>	163
Anii sălbăticiei	174
Ce știi despre carne	184
Pino Noir: interludiu toscan	195

Desert

O zi ca toate celelalte	217
<i>Sous-chef</i>	242
Alte suflete	259
Adam Nume-de-familie-necunoscut	266
Departamentul Resurse Umane	277

O cafea și o țigară

Viața lui Bryan	287
Misiune la Tokio	305
Sfaturi pentru <i>chef</i> -i în devenire	329
Bucătăria a închis	336

Notă din partea bucătarului-șef

Să nu mă înțelegeți greșit: eu *iubesc* gastronomia. Ce naiba, doar încă mai *lucrez* în gastronomie – sunt *chef* de-o viață, am o pregătire clasică și într-o oră voi prăji probabil oase pentru *demi-glace* și voi măcelări fileuri de vită într-o bucătărie de pe Park Avenue.

Nu-mi vărs amarul despre tot ce am văzut, învățat și făcut în lunga și pestrița mea carieră de spălător de vase, ajutor de bucătar, *friturier*, *grillardin*, *saucier*, *sous-chef* și *chef*^{*}, pentru că m-am supărat pe lumea aceasta a restaurantelor sau pentru că vreau să-i oripilez pe cei care mănâncă în ele. Și mi-ar plăcea să fiu în continuare *chef*, după apariția cărții, pentru că viața aceasta e singura pe care o cunosc cu adevărat. Dacă am nevoie de un favor la

* Într-o bucătărie profesionistă există, după modelul francez, o ierarhie strictă. Cea mai înaltă poziție este deținută de către *chef* (în franceză *chef de cuisine*, în engleză *executive chef*), căruia îi urmează *sous-chef*-ul. Bucătarii specializați într-o anumită operațiune sunt așa-numiții *chefs de partie*. Dintre aceștia fac parte: *saucier*-ul responsabil pentru mâncărurile sotate și sosuri, *poissonnier*-ul pentru preparatele din pește, *grillardin*-ul pentru produsele la grătar, *rôtisseur*-ul pentru fripturi, *friturier*-ul pentru produsele fripte, *entremetier*-ul pentru gustări calde, supe, legume, paste etc., *garde-manger*-ul pentru mâncărurile reci, salate, aperitive reci etc. *Commis*-ul este cel care asistă și învață sub îndrumarea unui *chef de partie*.

ora patru dimineata, indiferent dacă e vorba despre un împrumut rapid, un umăr pe care să plâng, un somnifer, bani de cauțiune sau de cineva care să mă ia cu mașina dintr-un cartier nasol, când plouă cu găleata, sigur *nu* voi suna un alt scriitor. Am să-mi sun actualul sau fostul *sous-chef*, *saucier*-ul, pe cineva cu care lucrez sau am lucrat în ultimii douăzeci și ceva de ani.

Nu, vreau să vă povestesc despre cotloanele întunecate din pânțele restaurantelor – o subcultură a cărei ierarhie militară veche de secole, combinată cu o etică de tipul „*rom, puicuțe și bice*”, rezultă într-un amestec de ordine nestrămutată și haos zdruncinător de nervi – pentru că mi se pare o chestie destul de plăcută, ca o baie caldă. Mă mișc cu ușurință în viața asta. Vorbesc limba. În mărunta și incestuoasa comunitate de *chef*-i și bucătari din orașul New York, îi cunosc pe oameni și, în bucătăria mea, știu cum să mă port (spre deosebire de viața reală, unde mă mișc pe un teren mai alunecos). Vreau ca profesioniștii care citesc această carte să o savureze drept ceea ce este: o perspectivă sinceră asupra unei vieți pe care mulți dintre noi am trăit-o și respirat-o în majoritatea zilelor și nopților noastre, în detrimentul unei interacțiuni sociale „normale”. Când n-ai avut nicio vineri sau sâmbătă seara liberă, lucrezi întotdeauna de sărbători și ești cel mai ocupat atunci când restul lumii iese de la serviciu, ai o perspectivă uneori stranie asupra vieții, care sper să le fie familiară colegilor mei *chef*-i și bucătari. Ce fac eu s-ar putea să le placă sau, dimpotrivă, să displacă celor care și-au petrecut viața lucrând în restaurante. Dar vor ști că nu mint.

Vreau ca cititorii să-și facă măcar o idee despre realele bucurii pe care le ai atunci când pregătești, la nivel profesionist, mâncăruri cu adevărat bune. Mi-ar plăcea ca ei să priceapă cum te simți atunci când ți-ai împlinit visul din copilărie, de a conduce propria bandă de pirați – cum te simți, cum arată și cum miroase în zdrăgăneala și sfârâielile bucătăriei unui restaurant dintr-un oraș mare. Și mi-ar plăcea să le transmit, cât de bine pot, ciudatele

delicii ale limbajului, dialectului și umorului tenebros folosite pe front. Mi-ar plăcea ca „civilii” care citesc această carte să capete cel puțin o idee despre viața aceasta, care, în ciuda a toate, poate fi *distractivă*.

În ceea ce mă privește pe mine, mi-a plăcut întotdeauna să mă consider un fel de Chuck Wepner al bucătăriei. Chuck – poreclit „Bayonne Bleeder” – a fost un fel de „luptător călător” din epoca Ali-Frazier. Puteai fi sigur că va rezista întotdeauna câteva runde bune fără să cadă, dând tot atâta cât încasa. I-am admirat rezistența, statornicia, capacitatea de a o scoate la capăt, de a mânca bătaie ca un bărbat adevărat.

Cel care vă vorbește din aceste rânduri nu este, prin urmare, un *super-chef*. Firește, am absolvit CIA*, am cutreierat Europa, am lucrat în câteva localuri faimoase cu două stele din oraș – unele al naibii de bune. Nu sunt un cârpaci de doi bani supărat pe lume, pornit să-și bârfească colegii care se bucură de mai mult succes (deși o voi face, când voi avea ocazia). În mod normal, sunt tipul la care se apelează atunci când *chef*-ul unui local de soi se dovedește a fi un psihopat ori un bețivan ticălos, megaloman. Cartea aceasta e despre meseria gătitului și despre cei care o profesează. Bucătarii sunt eroii ei. Eu îmi câștig de multă vreme o pâine frumușică ducând viața aceasta – mare parte în inima Manhattanului, la „barosani” – deci, știu câte ceva. Și încă nu mi-am epuizat mutările.

Cartea ar *putea*, firește, să-mi termine cariera. Conține povești de groază: beții năprasnice, droguri, sex în depozitele de alimente, dezvăluiri neapetisante despre prelucrarea inadecvată a alimentelor și obiceiuri scârboase, răspândite în industria culinară. Nu voi deveni mai simpatic în ochii potențialilor viitori angajatori, când vă voi spune de ce e preferabil să nu comandați pește într-o zi de luni, de ce acelora care preferă carnea bine friptă li se vor servi resturi răcâte de pe fundul tăvii și de ce *frittata* cu fructe de mare *nu* este o alegere înțeleaptă

* Culinary Institute of America.

pentru *brunch*. Disprețul pe care-l am pentru vegetarieni, iubitorii sosurilor, cei „intoleranți la lactoză” și pentru arta culinară a lui Emeril Lagasse nu-mi va aduce o emisiune proprie pe Food Network. Nu cred că-mi voi petrece prea curând weekendurile la schi cu Andre Soltner și nici nu mă va scărpinga pe spate Bobby Flay. Eric Ripert nu-mi va cere sugestii pentru specialitățile lui de pește. Dar pur și simplu *nu* am de gând să amăgesc pe nimeni în legătură cu viața pe care am cunoscut-o eu.

Veți găsi aici de toate: lucruri bune, rele și urâte. Cititorul interesat ar putea afla, pe de-o parte, cum să pregătească feluri de mâncare gustoase și arătoase, folosind câteva instrumente la îndemână – iar, pe de altă parte, s-ar putea hotărî să nu mai comande niciodată *moules marinières*. *Tant pis*, amice.

Pentru mine, viața în bucătărie e o lungă poveste de dragoste, cu momente deopotrivă sublime și ridicole. Dar, ca în orice poveste de dragoste, când privești înapoi îți amintești cel mai bine momentele fericite – ce te-a cucerit, ce te-a atras din prima clipă și ce te-a făcut să tânjești după mai mult. Sper să-l pot face pe cititor să simtă gustul acestor lucruri și timpuri. Nu am regretat niciodată întorsătura neașteptată care m-a aruncat în universul restaurantelor. Și sunt de mult convins că trebuie să-ți asumi anumite riscuri, dacă vrei să gătești și să mănânci bine. Indiferent că a fost vorba de brânză Stilton nepasteurizată, stridii crude sau colaborarea cu niște „asociați” din lumea crimei organizate, mâncarea a însemnat pentru mine întotdeauna o aventură.

Felul întâi

Mâncarea e bună

Primul indiciu că mâncarea e altceva decât o substanță pe care ți-o îndeși în gură când ți-e foame – așa cum faci plinul la o benzinărie – l-am primit după ce am terminat clasa a patra. Eram în vacanță cu familia, în drum spre Europa, la bordul lui *Queen Mary*, în restaurantul clasei economice. Am o poză pe undeva: mama, cu ochelari de soare Jackie O, fratele meu mai mic și cu mine, în țeale de croazieră exagerat de drăguțe, îmbarcându-ne pe marele transatlantic, toți emoționați înaintea primei noastre călătorii peste ocean, a primului sejur în patria strămoșilor tatei, Franța.

A fost supa.

Era *rece*.

A fost o adevărată descoperire pentru un elev curios de clasa a patra, a cărei experiență cu supă se limitase până atunci la supa-cremă de roșii din conservă, marca Campbell, și supa de pui cu tăiței. Mai mâncasem și eu, firește, prin restaurante, dar asta a fost primul fel de mâncare căruia i-am acordat atenție. A fost primul fel de mâncare pe care l-am savurat și, mai important, pe care îmi amintesc să-l fi savurat. L-am întrebat pe răbdătorul nostru chelner englez ce era lichidul acela încântător de rece și gustos.

„*Vichyssoise*”, a replicat, un cuvânt care, pentru mine – deși între timp am gătit de mii de ori acest fel de mâncare, care în lumea culinară e astăzi un bătrân și obosit cal de lupte –, sună încă magic. Îmi amintesc toate amănuntele acelei experiențe: felul în care chelnerul a transferat-o dintr-o supieră de argint în castronul meu, consistența crocantă a minusculelor firișoare tăiate de arpagic, cu care era ornată, gustul bogat și cremos al prazului și cartofului, plăcutul șoc, surpriza că era rece.

În rest, nu-mi mai amintesc mare lucru din acea primă traversare a Atlanticului. Am văzut *Boeing Boeing* cu Jerry Lewis și Tony Curtis, în cinematograful vaporului, și un film cu Bardot. Bătrânul vas s-a cutremurat, a gemut și vibrat îngrozitor tot drumul – depuneri de scoici pe corpul navei, a fost explicația oficială – parcă am fi călărit pe o uriașă mașină de tuns iarbă de la New York până la Cherbourg. Fratele meu și cu mine am început curând să ne plictisim și ne-am petrecut mare parte din timp în Salonul pentru adolescenți, ascultând „House of the Rising Sun” la tonomat sau privind la apa care ne lovea ușor, ca un val de flux domol, în piscina cu apă sărată de sub punte.

Dar supa aia rece mi-a rămas în minte. A trezit un ecou, m-a trezit pe mine, m-a făcut să devin conștient de limba mea și, într-un fel, m-a pregătit pentru viitor.

A doua pre-epifanie în lunga mea cale spre „șefie” am avut-o tot cu ocazia acelei prime călătorii în Franța. După ce am coborât de pe vas, am stat cu mama, fratele meu și niște veri în micul orașel de pe litoral, numit Cherbourg, o stațiune rece și posomorâtă din Normandia, de la Canalul Mânecii. Cerul era aproape tot timpul acoperit; apa era rece și neîmbietoare. Toți puștii din vecini credeau că îi cunosc personal pe Steve McQueen și John Wayne – fiind american, presupuneau că suntem toți prieteni, că ne facem veacul împreună la fermă, călărind și doborând tâlhari dintr-un foc – așa că m-am bucurat, de la bun început, de oarecare faimă. Plajele nu erau deloc bune pentru înot, în schimb erau înțesate de vechi cazemate

naziste și amplasamente pentru tunuri, multe dintre ele purtând încă urme vizibile de gloanțe și arsuri de la aruncătoarele de flăcări. Iar pe sub dune erau tuneluri – toate foarte mișto pentru un puști dornic să le exploreze. Micii mei prieteni francezi aveau voie, după cum am aflat cu uimire, să fumeze câte o țigară duminică, beau la cină *vin ordinaire* îndoit cu apă și, cel mai tare dintre toate, aveau motorete Velo Solex. Așa se cresc copiii, îmi amintesc că mi-am spus, nemulțumit de faptul că mama era de altă părere.

În primele mele săptămâni în Franța am explorat, așadar, pasaje subterane, am căutat naziști morți, am jucat minigolf, am șutit țigări, am citit o mulțime de reviste cu Tintin și Asterix, am bântuit prin zonă pe motoretele prietenilor mei și mi-am însușit mici lecții de viață, observând, spre exemplu, că prietenul nostru de familie, Monsieur Dupont, își aducea la unele mese amanta, la altele, nevasta, iar șleahta lui extinsă de copii era aparent indiferentă la schimbare.

De mâncare, nu am fost foarte impresionat.

Untul avea un gust ciudat de „brânzos” pentru palatul meu nedevelopat. Laptele – un ritual obișnuit, ba nu, chiar obligatoriu pentru un țănc american din anii 1960 – nu se putea bea. Prânzul consta mereu dintr-un sandvici *au jambon* sau *croque-monsieur*. Secolele de artă culinară franceză mă lăsau încă rece. Ce-mi atrăgea atenția la mâncarea în stil franțuzesc era ceea ce-i *lipsea*.

După câteva săptămâni, am luat un tren de noapte spre Paris, unde ne-am întâlnit cu tata și cu automobilul nostru de călătorie – un Rover Sedan Mark III nou-nouț. La Paris am stat la Hôtel Lutétia, pe atunci o clădire mare și cam răpciugoasă de pe Boulevard Haussmann. Meniul meu și al fratelui meu s-a mai îmbogățit, ajungând să includă *steak frites* și *steak haché* (hamburger). Am făcut toate lucrurile la care te aștepti din partea unui turist: ne-am cățarat în Turnul Eiffel, am făcut un picnic în Bois de Boulogne, am defilat prin fața operelor celebre din Luvru, ne-am jucat cu bărcuțele în fântâna din

Jardin du Luxembourg – nimic foarte distractiv pentru un băiat de nouă ani a cărui vână criminală începea deja să se dezvolte. Cel mai mult mă interesa pe atunci să-mi măresc colecția de traduceri în engleză ale aventurilor lui Tintin. Poveștile antrenante, concepute de Hergé, despre trafic de droguri, temple antice, locuri și culturi străine și îndepărtate, erau pentru mine *adevăratele* exotisme. Sărmanii mei părinți se vedeau nevoiți să-mi cumpere, cu sute de dolari, poveștile astea la W.H. Smith, librăria britanică, doar ca să nu mă mai văicăresc din cauza lipsurilor pe care le înduram în Franța. În pantalonii mei scurți, cam prea scurți, pe care-i consideram un permanent afront la adresa mea, eram pe cale de a mă transforma rapid într-o mică pușlama dificilă, capricioasă și ursuză. Mă certam tot timpul cu fratele meu, găseam pricină în toate și eram în toate privințele un obstacol în Glorioasa Expediție a mamei.

Părinții mei își dădeau silința. Ne cărau peste tot cu ei, din restaurant în restaurant, cutremurându-se fără îndoială de fiecare dată când insistam să comandăm un *steak haché* (cu ketchup, nici mai mult, nici mai puțin) și o „Coca”. Îndurau tăcuți lamentațiile mele în legătură cu untul brânzos și plăcerea aparent ineputabilă pe care mi-o produceau reclamele la un suc celebru, în acea vreme, Pschitt. „*I want shit! I want shit!*”^{*} Reușeau să mă ignore când îmi dădeam ochii peste cap și fluturam din mâini auzindu-i vorbind în franceză și încercau să mă încurajeze să găsesc ceva, orice, care să-mi facă plăcere.

Și apoi a venit ziua în care, în sfârșit, nu i-au mai luat pe copii cu ei.

Mi-o amintesc foarte bine, pentru că a fost ca o palmă peste obraz. A fost un semnal de alarmă că mâncarea poate fi importantă, o provocare la adresa firii mele beligerante. Refuzându-mi-se ceva, mi s-a deschis o ușă.

Orașul se numea Vienne. Merseserăm kilometri după kilometri pentru a ajunge acolo. Fratelui meu și mie ni

se terminaseră de curând revistele cu Tintin și eram săcâiți ca naiba. Peisajul rural francez, cu grațioasele sale șosele mărginite de copaci, cu gardurile vii, câmpurile arate și satele scoase parcă din albume, nu prea reușea să ne atragă atenția. Părinții mei înduraseră până atunci câteva săptămâni de văicărelî neobosite, în timpul atâtor mese din ce în ce mai neplăcute. Ne comandaseră supuși atâta vreme *steak haché*, *crudités variées*, sandvici *au jambon* și altele de acest fel. Suportaseră bombănelile noastre, că paturile sunt prea tari, pernele pentru dormit prea moi, cele pentru gât prea ciudate, toaletele și țevile de apă neobișnuite. Ne permisese chiar să bem puțin vin cu apă, deoarece așa se proceda în mod evident în Franța – dar bănuiesc că și pentru a ne închide gura. Ne duseseră peste tot, pe fratele meu și pe mine, Cei Mai Urâți Mici Americani.

La Vienne, alta a fost situația.

Au parcat noul și strălucitorul Rover în fața unui restaurant care se numea promițător La Pyramide, ne-au înmănat un teanc de reviste cu Tintin, pe care se pare că-l strânseseră de-a lungul timpului... și ne-au lăsat în mașină!

A fost o lovitură grea. Am rămas închiși în mașina aia mai mult de trei ore, o veșnicie pentru doi copii nefericiți, care-și pierduseră deja mințile de plictiseală. Am avut suficient timp la dispoziție pentru a mă întreba: *Ce-o fi atât de grozav în spatele acelor ziduri?* Mâncau acolo. Asta o știam. Și a fost cu siguranță un Lucru Mare; așa lipsit de minte cum eram la nouă ani, tot am înțeles că părinții mei chinuiți anticipaseră clipa cu nerăbdare, cu emoție și aproape cu respect. Iar Incidentul *Vichyssoise* mi-era încă proaspăt în memorie. Mâncarea, așa se părea, putea fi importantă. Putea fi un eveniment. Avea misterele sale.

Astăzi știu, desigur, că La Pyramide, chiar și în 1966, era centrul universului culinar. Bocuse, Troisgros, toți își făcuseră stagiul acolo, toți învățaseră meserie sub biciul legendarului și temutului proprietar Ferdinand Point. Point era la vremea aceea Marele Maestru al artei

* În engleză: „Vreau căcat! Vreau căcat!”

culinare, iar La Pyramide era Mecca gurmeliilor. Pentru părinții mei, care-și luau în serios francofilia, a fost un adevărat pelerinaj. În nădușeala mașinii parcate, asta a intrat atunci, cumva, și-n capul meu mic și gol.

Lucrurile s-au schimbat. *Eu* m-am schimbat după aceea întâmplare.

Am spumegat, înainte de toate, de furie. Pentru a le face în ciudă – o pornire care s-a dovedit mereu a fi o puternică forță motivantă în viața mea – am devenit brusc aventuros în materie de mâncare. În locul și în clipa aceea, am decis să-mi întrec părinții. În același timp, îl puteam oripila și pe fratele meu mai mic, încă neinițiat. Aveam să le arăt eu *lor* cine e gurmeliul!

Creier? Brânzeturi puturoase, curgătoare, care miroseau ca picioarele unui hoit? Carne de cal? *Sweetbreads*?^{*} Aduceți-le la băiatu'!! Tot ce era mai șocant devenea felul meu preferat. În vara aceea și în verile care au urmat, am mâncat *orice*. Am mâncat cu lingura brânză cleioasă Vacherin, am învățat să ador untul brânzos și gras din Normandia, în special uns pe o baghetă pe care o înmuiai apoi în ciocolată amăruie topită. Șterpeleam vin roșu ori de câte ori puteam. Mâncam *fritures* – mici pești prăjiți întregi, care se servesc cu *persillade* – și savuram faptul că-i înghițeam cu capete, ochi, oase și toate celelalte. Am mâncat calcan în *beurre noisette*, *saucisson à l'ail*, măruntaie, *rognons de veau* (rinichi), *boudin noir* (sângerete) care-mi mânjea bărbia cu sânge.

Și am mâncat prima mea stridie.

Ei, *acesta* a fost un eveniment cu adevărat important. Îmi amintesc de el așa cum îmi amintesc de pierderea virinității – și, în multe privințe, cu mai mare plăcere.

Am petrecut luna august a acelei veri în La Teste sur Mer, un sătuc de pescari de stridii din Bassin d'Arcachon, în Gironde (sud-vestul Franței). Stăteam la mătușa mea, Tante Jeanne, și la unchiul meu, Oncle Gustav,

^{*} „Sweetbreads” (literal: pâinițe dulci) este denumirea engleză a unui fel de mâncare, care nu este nici dulce, nici nu se prepară din pâine, ci din glanda endocrină și pancreasul unui vițel tânăr sau ale unui miel.

în aceeași casă cu țigle roșii și tencuială albă unde-și petrecuse și tatăl meu, în copilărie, verile. Tante Jeanne era o doamnă în vârstă, îmbrăcată demodat, cu ochelari și un ușor miros neplăcut, iar Oncle Gustav, un moșulică în salopetă, cu bască pe cap, care fuma țigările rulate de el însuși, până când îi dispăreau pe vârful limbii. Prea puține se schimbaseră în La Teste de când venise tata în vacanțe. Vecinii erau încă pescari de stridii. Familiile lor creșteau încă iepuri și cultivau roșii în grădinile din spatele caselor. Casele aveau câte două bucătării, una interioară și una exterioară, „de pește”. Apa potabilă se scotea din fântână cu o pompă manuală, iar veceul era în fundul grădinii. Peste tot erau șopârle și melci. Principalele atracții turistice erau Dune du Pyla din apropiere (Cea Mai Mare Dună de Nisip din Europa!) și stațiunea Arcachon, în care năvăleau francezii pentru *Les Grandes Vacances*. Televizorul era un Eveniment Măreț. La șapte seara, când intrau în emisie cele două posturi naționale, Oncle Gustav ieșea cu un aer solemn din camera lui, cu o cheie atârnată la șold pe un lanț, și descuia ceremonios ușa dulapului în care se afla televizorul.

Eu și cu fratele meu eram mai fericiți acolo. Aveam mai multe de făcut. La mare era mai cald, clima mai apropiată de ceea ce știam noi de acasă, la care se adăuga distracția suplimentară a omniprezentelor cazemate naziste. Vănam șopârle și le exterminam cu așa-numitele *pétards*, care puteau fi cumpărate la liber și legal (!) în magazine. Puteam ajunge pe jos într-o pădure în care trăia un eremit autentic, iar fratele meu și cu mine petreceam ore în șir spionându-l din tufișuri. Învătasem deja să citesc și să savurez revistele de benzi desenate în limba franceză. Și mâncam desigur – mâncam *pe bune*: supă tulbure, maro, *de poisson*, salată de roșii, *moules marinières*, *poulet basquaise* (ne aflam la câțiva kilometri de Țara Bascilor). Făceam excursii de o zi la Cap Ferret, o plajă la Atlantic, sălbatică și pustie, de o frumusețe care-ți tăia respirația, cu valuri mari care se rostogoleau la mal.

Luam cu noi baghete, *saucissons* și roți de brânză, vin și Evian (pe la noi nu se auzise încă de apă îmbuteliată). La câțiva kilometri spre vest era Lac Cazeaux, un lac cu apă dulce unde eu și fratele meu închiriam *pédalos*, cu care pedalam pe apă. Mâncam *gaufres*, delicioase napolitane calde acoperite cu frișcă și zahăr pudră. La tonomatul din Cazeaux, cele două cântece fierbinți ale verii erau „Whiter Shade of Pale” de Procol Harum și „These Boots Were Made for Walkin’” de Nancy Sinatra. Francezii ascultau mereu cântecele astea, ale căror ritmuri erau punctate de bangurile sonice ale avioanelor din armata franceză, care treceau pe deasupra lacului în drum spre o bază militară din apropiere. Cu tot rock-and-rollul pe care-l ascultam, bunătațile pe care le mâncam și explozivul la care aveam acces liber, mă simțeam destul de fericit.

Am fost prin urmare entuziasmat de invitația adresată familiei mele de către vecinul nostru, Monsieur Saint-Jour, pescarul de stridii, de a-l însoți pe *penas* a lui (barca pentru stridii).

La șase dimineața ne-am urcat în mica ambarcațiune de lemn a lui Monsieur Saint-Jour, echipați cu coșuri pentru picnic și încălțări adecvate. El era un bătrân ticălos și ursuz, îmbrăcat, ca unchiul meu, într-o salopetă antică de blugi, cu espadrile și bască. Avea pielea tăbăcită, arșă de soare și vânt, obraji supti, iar pe nas și obraji acele minuscule capilare sparte, pe care toți de acolo păreau să le aibă de la prea mult Bordeaux local. Nu-și instruisese oaspeții foarte amănunțit în legătură cu ceea ce presupunea truda lui zilnică. Ne-am apropiat încetinel cu barca de o geamandură care delimita *parc*-ul lui subacvatic de stridii, o porțiune îngrădită de pe fundul golfului, și am așteptat... am așteptat... am așteptat, în arșița lunii august, refluxul. Ideea era să plutim cu barca pe deasupra îngrăditurii și să așteptăm, apoi, până cobora încet, odată cu nivelul apei, aterizând, în final, pe fundul *bassin*-ului. După aceea, Monsieur Saint-Jour, probabil împreună cu oaspeții săi, avea să strângă stridiile cu o greblă, să adune câteva specimene

bune pentru a fi vândute în port și să îndepărteze paraziții care i-ar fi putut periclita recolta.

Îmi amintesc că mai rămăseseră cam două picioare de apă, înainte ca barca să se instaleze pe pământ și să putem umbla prin *parc*. Răsesem deja *brie*-ul și baghetele, dădusem Evian-ul de dușcă, dar mie mi-era încă foame – o informație pe care le-am comunicat-o imediat și celorlalți, așa cum îmi stătea în fire.

Când m-a auzit Monsieur Saint-Jour, a întrebat, cu puternicul lui accent girondéz, dacă avea careva dintre noi chef să guste o stridie – era un *fel* de provocare la adresa pasagerilor americani.

Părinții mei au ezitat. Mă îndoiesc că luaseră în considerare eventualitatea de a *mânca* una dintre chestiile crude și mucilaginoase deasupra cărora pluteam în acel moment. Fratele meu mai mic s-a dat, îngrozit, înapoi.

Însă eu, în cel mai măreț moment al tinereii mele vieți, m-am ridicat șmecher în picioare, cu un rânjet sfidător, și m-am oferit ca voluntar.

Atunci, în clipa aceea dulce, de neuitat a biografiei mele, pe care o păstrez mai vie în amintire decât multe alte „prime dăți” care aveau să-i urmeze – prima fofoloancă, primul *joint*, prima zi la liceu, prima carte publicată sau orice altceva –, m-am acoperit de glorie. Monsieur Saint-Jour mi-a făcut semn să mă apropiu de marginea deasupra căreia stătea aplecat, s-a întins până când aproape i-a dispărut capul sub apă și a reapărut ținând în pumnul mare, ca o gheară, o stridie încrustată cu nămol, uriașă, de formă neregulată. Cu un cuțit de stridii bont și ruginit, a deschis chestia și mi-a înmănat-o. Toate privirile erau ațintite asupra mea. Fratele meu se ferea dinaintea obiectului sclipitor, aproape viu, cu un vag aspect sexual, din care picura apă.

Am luat-o în mână, am înclinat-o în gură, așa cum mă instruisese Monsieur Saint-Jour, care acum strălucea de plăcere, și am înghițit-o dintr-o mușcătură și o sorbitură. Avea gust de apă de mare... de saramură și carne... și cumva... de viitor.

Din clipa aceea, totul s-a schimbat. Totul.

Nu numai că-i supraviețuisem – chiar o *savurasem*.

Aceasta, am știut atunci, era magia de care, până atunci, nu fusesem conștient decât vag și pentru a le face alor mei în ciudă. Mă prinsese. Cutremurările părinților mei, expresia de repulsie și uimire nemărginită de pe chipul fratelui meu nu au făcut altceva decât să-mi întărească sentimentul că devenisem, cumva, bărbat. Avusesem o *aventură*, gustasem din fructul oprit și tot ce a urmat în viața mea – mâncarea, goana lungă, deseori tâmpită și autodistructivă după *ceva nou*, droguri, sex sau orice altă nouă senzație – a pornit de acolo.

Învățasem ceva. Visceral, instinctiv, spiritual – ba chiar și sexual, într-un anume fel anticipativ –, și nu mai era cale de întoarcere. Intrasem în joc. Viața mea de bucătar și *chef* începuse.

Mâncarea avea *putere*.

Putea să te inspire, uimească, șocheze, excite, încante și *impresioneze*. Avea puterea să mă satisfacă pe mine... și pe alții. Era o informație valoroasă.

În vara aceea și în verile care au urmat, mă strecuram deseori singur spre micile standuri din port, unde puteai cumpăra cu duzina, în pungi de hârtie maro, stridii negre, nespălate. După câteva lecții primite de la noul meu tovarăș de suflet, frate de sânge și cel mai bun prieten, Monsieur Saint-Jour – care își împărțea de pe acum cu mine până și bolul cu *vin ordinaire* îndulcit, de după lucru –, reușeam să deschid singur și ușor stridiile, străpungându-le din spate cu cuțitul și deschizând balamalele de parc-ar fi fost peștera lui Aladin.

Ședeam în grădină, înconjurat de roșii și șopârle, îmi mâncam stridiile și beam Kronenbourg (Franța era țara minunilor pentru băutorii minori), citeam fericit *Modesty Blaise* și *Katzenjammer Kids* și minunatele *bandes dessinées* cartonate, în franceză, până când imaginile începeau să-mi joace în fața ochilor, și fumam câte o ocazională Gitane ciordită. Încă mai asociez gustul stridiilor cu zilele acelea minunate, îmbătătoare, cu pileli

ilicite după-amiaza târziu. Mirosul țiğărilor franțuzești, gustul berii, senzația de neuitat că fac ceva ce n-ar trebui să fac.

Încă nu intenționeam să-mi aleg ca meserie gătitul. Dar privesc deseori în urmă, în căutarea acelei răscruci, încercând să înțeleg în care moment anume am *luat-o pe calea greșită* și am devenit un senzualist înfometat de senzații tari și plăceri, mereu dornic să șocheze, să distreze, să îngrozească și să manipuleze, care caută să-și umple acel gol din suflet cu ceva nou.

Îmi place să cred că de vină a fost Monsieur Saint-Jour. Dar, firește, vina îmi aparține în totalitate.

Mâncarea e sex

În 1973, nefericit din dragoste, am absolvit liceul cu un an mai devreme, pentru a putea urmări obiectul dorinței mele la Vassar College – cu cât dezvălui mai puține despre acea perioadă din viața mea, cu atât mai bine, vă rog să mă credeți. E suficient să vă spun că la optsprezece ani eram un tânăr profund indisciplinat, care fie chiulea, fie era dat afară din colegiu (nu mă oboseam să merg la cursuri). Eram supărat pe mine și pe tot restul lumii. Pe scurt, tratam lumea ca pe o scrumieră. Îmi petreceam cea mai mare parte din orele de veghe bând, fumând iarbă, punând diverse tâmpenii la cale și făcând tot ce se putea pentru a distra, scoate din sărite, impresiona și penetra pe oricine era suficient de prost să mă găsească amuzant. Eram – ca să spun drept – un mocofan răsfățat, nefericit, narcisist, autodistructiv și fără minte, căruia nu-i trebuia nimic mai imperios decât niște șuturi în fund. În derivă și nefericit, am plecat cu niște prieteni în Provincetown, Cape Cod, unde aveam să ne împărțim peste vară o casă. Asta era ceea ce făceau prietenii mei, iar pe mine nu mă interesau alte amănunte.

Provincetown era (și este) în esență un mic sat portughez de pescari, situat la vârful aceluși cârlig de undiță care este Cape Cod. În timpul verii se transforma

însă în „Times Square/ Christopher Street-by-the-Sea“. Nu uitați și luați în calcul faptul că eram în anii 1970, când încercați să vă imaginați un orașel-port din New England, odinioară pitoresc, înțesat acum de turiști, excursioniști de o zi, hipioți, pierde-vară, pescari ilegali de homari, târfulițe, drogați, refugiați din Key West și multe mii de homosexuali puși pe agățat. Pentru un tânăr fără rădăcini și înclinat spre senzualism, era adăpostul ideal.

Din păcate, aveam nevoie de bani. Fata cu care ba eram, ba nu eram împreună își câștiga traiul întinzând aluat de pizza. Colocatarii mei, care mai petrecuseră și alte veri în P-town, aveau joburi rezervate. Găteau, spălau vase, serveau la mese – de obicei noaptea – așa că, în fiecare dimineață, mergeam la plajă și la lacuri, fumam iarbă, trăgeam puțină cocaină pe nas, mai scăpam și câte o pastilă de LSD, stăteam goi la soare și ne dedicam, în general, unor activități adolescente sănătoase.

Sătulă de faptul că secam finanțele gospodărești, o colocatară enervată și practică mi-a aranjat un job de spălător de vase în restaurantul în care servea ea. Spălătorii de vase (numiți și căutători de perle) erau specia cea mai efemeră din gastronomia estivală, prin urmare, când un tăntălău n-a mai apărut două zile la rând la serviciu, i-am luat eu locul. A fost prima mea confruntare cu viața – iar la început n-am fost deloc încântat.

Nu mă atrăgea să frec oale și tigăi, să râcăi resturi de pe farfurii, să curăț munți de cartofi, să smulg mustățile midiilor, să aleg scoici și să curăț crevete. Dar cu muncile acestea umile a început ciudata mea ascensiune spre „șefie“. Acceptând acel prim job la Dreadnaught, am fost împins pe drumul pe care și astăzi îl mai urmez.

Dreadnaught era – ei, probabil ați mâncat și voi acolo sau într-un local asemănător – o clădire mare, veche și șubredă, din lemn plutit, construită pe apă, pe niște piloni de lemn străvechi. Când era vreme rea, valurile se rostogoleau pe sub podeaua salonului și se izbeau zgomotos de peretele dinspre mare. Șindrile cenușii de

lemn, ferestre cu arcadă și, înăuntru, decorațiuni de genul Vama Veche / 2 Mai / Toate pânzele sus: plase de pescuit atârinate pe pereți, felinare, balize și tot felul de accesorii nautice, baruri confecționate din jumătăți de bărci de salvare. Să-l numim Lemn Plutitor Timpuriu.

Puhoaielor de turiști care se revărsau în oraș în fiecare săptămână din perioada 4 iulie – Ziua Muncii le serveam moluște prăjite, crevete prăjite, plătică prăjită, scoici prăjite, cartofi prăjiți, homari fierți în aburi, ceva fripturi, cotlete și fileuri de pește pregătite la grătar sau la tigaie.

Eram, în mod surprinzător, mulțumit de munca mea. Managementul Dreadnaught-ului era o echipă mai vârstnică de drojdieri, care evita în cea mai mare parte din timp bucătăria. Chelnerițele erau atrăgătoare și voioase și le ofereau cu generozitate celor din bucătărie băuturi, precum și alte favoruri.

Iar bucătarii?

Bucătarii erau *la putere*.

Bobby, *chef*-ul, era un fost hipiot bine rumenit care se apropia de patruzeci de ani și care, ca o grămadă de alte persoane din P-town, venise cu ani în urmă în vacanță și nu mai plecase. Locuia tot anul acolo, lucra ca *chef* vara, iar în afara sezonului făcea acoperișuri și tâmplărie sau păzea casele nelocuite. Mai era Lydia, o portugheză divorțată, pe jumătate nebună, cu alură de matroană, care avea o fiică adolescentă. Lydia făcea acea *clam chowder**, pentru care devenisem în oarecare măsură celebri, și aranja legume și garnituri pe farfurii. Le trăgea și bine la măsă. Mai era Tommy, *friturier*-ul, un surfer în continuă mișcare, cu ochii de un albastru electrizant, care, și atunci când n-avea ce face, se legăna înainte și-napoi ca un elefant „pentru a rămâne pe val”. Și mai era Mike, un fost pușcăriaș și, în timpul liber, traficant de metadonă, care se ocupa de salate.

În bucătărie, ei erau zeii. Se îmbrăcau ca niște pirai: aveau halate de bucătar cu mânecile ferfenițite, blugi,

banderole decolorate și zdrențuite pe cap, șorturi pline de sânge, cercei rotunzi de aur, protecții pentru încheieturi, coliere de turcoaz, inele de os și fildeș, tatuaje – toate bricabracurile decorative din îndepărtata Vară a Iubirii.

Aveau stil, făceau pe grozavii și nu păreau să se teamă de nimic. Beau tot ce prindeau, furau tot ce nu era bătut în cuie și și-o trăgeau cu chelnerii, cu clienții de la bar și oaspeții ocazionali – totul la o scară cum nici nu văzusem și nici nu-mi imaginaseam vreodată. Aveau cuțite mari, de bandiți, mereu tăioase ca niște brice. Azvârleau tigăi și cratițe murdare de-a curmezișul bucătăriei, spre chiuveta mea, pe care o și nimereau uneori. Aveau un limbaj propriu și curios, un amestec incredibil de blasfemic, de jargon contracultural și *slang* portughez local, de care se foloseau cu inflexiuni ironice, strigându-se spre exemplu „paahd” în loc de „*partner*” sau „*daahlin*” în loc de „*darling*”. Jefuiau localul ca la drumul mare, aprovizionând-se bine și din timp pentru vremurile de restrîște din afara sezonului. De două ori pe săptămână, seara, *chef*-ul își trăgea microbuzul Volkswagen în fața intrării de la bucătărie și îi încărca portbagajul cu mușchi întregi de vită, cutii cu crevete congelate, lăzi de bere și hălci de bacon. Pe etajerele de deasupra fiecărui punct de lucru din bucătărie – unde se țin la îndemâna bucătarului sticlele cu vin de gătit, ulei etc. –, erau cel puțin câte două pahare de long drink pentru fiecare bucătar; Lydiei îi plăcea să le numească „răcoritoare de vară”, erau băuturi tari care se numeau Cape Codder, Sea Breeze sau Greyhound. *Joint*-urile se fumau în încăperea frigorifică de la subsol, iar cocaina – mereu accesibilă, deși pe atunci *foarte* scumpă și considerată încă drogul bogaților – se afla pretutindeni. În ziua de salariu, banii se dădeau din mână în mână, ca într-o horă financiară, prin care bucătarii își încheiau socotelile din săptămâna precedentă: datorii pentru droguri, împrumuturi, pariuri.

Am fost deseori martorul unui comportament nasol în acel prim an în P-town. Eram impresionat. În comparație cu prietenii mei de la College și năzbâtiile lor penibile,

* Supă de scoici.

tipii ăștia erau niște maeștri criminali și atleți sexuali. Tâlhari la drumul mare, corsari, pungași – pentru mine, un umil spălător de vase, erau niște prinți. Viața de bucătar însemna *aventură*, să-ți croiești calea jefuind, prădând și ascultând rock-and-roll, cu o nonșalantă lipsă de respect față de moralitatea convențională. Mie, aflat de cealaltă parte a frontului de lucru, îmi părea al naibii de tentantă.

Momentul în care am înțeles cu adevărat ce îmi doream a sosit, însă, cândva spre sfârșitul verii.

Avansasem puțin. Mike dispăruse după un exces de metadonă, iar eu fusesem promovât și preluasem salatele: aranjam cocteiluri de crevete, deschideam stridii și scoici, amestecam carne de homar din conservă cu maioneză și umpleam pahare de șampanie cu căpșune și frișcă.

Linia de bucătărie din Dreadnaught era o chestie lungă și îngustă. Locul preparatelor reci era în dreptul ușii de ieșire înspre parcare. Urma un steamer dublu, în care exterminam cu duzinile homari de 0,75 – 1 kilogram, pe care-i aranjam ca lemnele pentru iarnă, după care trânteam ușile grele din metal și învârteam roata, dând drumul la aburi. Apoi venea un șir de friteuze, o mașină de gătit, un grill mare cu sertar marca Garland, alte câteva plite și în final un cuptor de cărămidă pentru prepararea grătarelor pe cărbune. De partea cealaltă a liniei se aflau blaturile de lucru din lemn, cu *bain marie*-uri pentru păstrarea la cald a mâncărurilor, iar dedesubt, frigider scunde, unde se țineau proviziile. La capăt, în dreptul cuptorului deschis unde lucra *chef*-ul Bobby, era o ușă olandeză, cu partea superioară mereu deschisă, pentru ca apetitul turiștilor care intrau în local să fie stimulat de imaginea homarilor și fripturilor de pe grătar.

Într-o zi, în timpul săptămânii, a sosit un grup mare de nuntași direct de la cununie: mireasa, mirele, cavalerii de onoare, rudele, prietenii. Fericitul cuplu se căsătorise într-o localitate din Cape Cod și coborâse cu tot

alaiul spre P-town pentru cina festivă, căreia-i precedase probabil o recepție. Erau deja beți. Din capătul opus al liniei, de la salate, am observat un scurt schimb de cuvinte între Bobby și câțiva nuntași. Mi-a atras atenția îndeosebi mireasa, care și-a vârât la un moment dat capul pe ușă și a întrebat dacă nu „are careva niște hașiș”. După ce au intrat în salon, i-am cam dat uitării.

Ne-am văzut o vreme de treabă, Lydia ne distra cu trâncâneala ei obișnuită, Tommy cufunda crevete și moluște în ulei încins, totul decurgea în ritmul de flux și reflux al unei bucătării care trebăluiește. Brusc a reapărut mireasa la ușă. Era blondă și arăta bine în rochia albă, feciorelnică. I-a șoptit ceva *chef*-ului; Bobby a început să rânjească cu gura până la urechi, iar la ochi, ridurile arse de soare i s-au adâncit. După câteva clipe, blonda dispăruse, însă Bobby, cu un tremur vizibil, mi-a strigat brusc: „Tony! Vezi de grătare!” și a tuit-o pe ușa din spate.

Doar atât și ar fi fost deja un eveniment major. Să preiau, fie și numai pentru câteva clipe, cârma cuptorului pentru grătare, unde era atât de multă treabă, ar fi fost un vis împlinit. Însă curiozitatea ne-a biruit pe noi toți, cei rămași în bucătărie. Trebuia să vedem la rândul nostru.

Prin geamul din dreptul spălătorului de vase se vedea în curte un loc îngrădit pentru depozitarea gunoaielor, al cărui gard despărțea, de mașinile parcate, grămezile de gunoi și recipientele cu resturi comestibile, pe care restaurantul le vindea unei ferme de porci din Cape Cod. Curând, toți – Tommy, Lydia, noul spălător de vase și eu – ne zgâiam pe geam în curte, unde Bobby se desfășura în văzul întregii lui echipe, asigurându-i zgomotos spatele miresei. Ea se aplecase binevoitoare deasupra unui butoi de 200 de litri, cu rochia ridicată deasupra șoldurilor. Șortul lui Bobby era, la rândul lui, ridicat și se odihnea pe spatele miresei, în vreme ce el pompa furios mai departe, iar tânăra cu ochii dați peste cap, șoptea: „Daa, daa... bine... bine...”

În vreme ce la câțiva metri distanță, în salonul Dreadnaught-ului, proaspătul mire se înfrupta vesel,