



STANLEY TUCCI

Gust

Autobiografia
mea culinară

Traducere din engleză de
Adina Avramescu


**VICTORIA
BOOKS**

Introducere

Am crescut într-o familie de italieni care, evident, acorda o atenție mare mâncării. Mama mea gătea excelent și exista o preocupare zilnică, aproape obsesivă, pentru calitatea ingredientelor, prepararea lor atentă, transmiterea rețetelor de familie și tradițiile culinare culturale. Cu aproape douăzeci și cinci de ani în urmă am făcut un film intitulat *Noaptea cea mare*, despre doi frați italieni care se zbat pentru a-și menține restaurantul pe linia de plutire. Filmul mi-a sporit interesul față de tot ce ține de arta culinară și m-a catapultat în locuri, relații și experiențe la care nici nu visasem. Chiar și în ziua de azi, patroni de restaurant, *chefs* și pasionați de mâncare din toată lumea îmi spun cât de mult le place și îi inspiră acest film. Cuvintele lor frumoase, și, în cazul multora, generozitatea lor mă fac să mă simt mai mult decât flatat, aproape jenat. Asemenea momente mă umplu de încântare și de recunoștință deoarece am o mare admirație pentru orice persoană care deține un restaurant bun, care decide să practice o meserie atât de solicitantă precum cea de *chef* sau care pur și simplu dedică timp și efort pentru a le prepara o masă bună celor dragi.

Pasiunea mea pentru mâncare și tot ceea ce ține de ea nu face decât să crească de la an la an. Ea m-a făcut să

scriu cărți de bucate, să particip la acțiuni de caritate care implică mâncare, să fac seriale documentare și, până la urmă, ea este cea care ne-a adus împreună pe mine și pe soția mea, Felicity.

Dat fiind că acum îmi petrec probabil mai mult timp cu mâncarea decât cu actoria, așa cum demonstrează o parte dintre activitățile mele recente, cred că este momentul ca această pasiune primară să ia o altă formă: aceea a unor așa-zise memorii. Le-am adunat în paginile care urmează. Sper să fie pe gustul dumneavoastră. (Urmează și alte jocuri de cuvinte.)

S. Tucci
Londra, 2021

*Comitatul Westchester, New York,
jumătatea anilor '60*

Eu și mama stăm pe podea în mica sufragerie a casei noastre. Am în jur de șase ani. Mă joc cu un set de cuburi și mama calcă rufe. La televizor este o emisiune de gătit.

EU: Ce face ea?

MAMA: Gătește.

EU: Ce?

MAMA: Gătește.

EU: Știu. Vreau să spun... ce gătește?

MAMA: Aha! Gătește o rață.

EU: O rață?

MAMA: Mda.

EU: De pe lac?

MAMA: Cred că da. Nu știu.

Tac. Eu construiesc; ea calcă.

MAMA: Cum te simți?

EU: Cred că mai bine.

Ea își pune mâna pe fruntea mea.

MAMA: Cred că ți-a scăzut febra.

EU: Trebuie să mă duc mâine la școală?

MAMA: Vom vedea.

Ne uităm la televizor în tăcere.

MAMA: Ți-e foame?

Dau din cap aprobator.

MAMA: Ce ai vrea să mănânci?

EU: Nu știu.

MAMA: Un sendviș?

Nu răspund.

MAMA: Ai vrea un sendviș?

EU: Mmm...

MAMA: Ce zici de un sendviș cu unt de arahide și jeleu?

EU: Mmm... mda.

Mama ridică din sprâncene. O văd.

EU: Da, te rog!

MAMA: Bine. Peste zece minute când se termină emisiunea mă duc să-ți fac un sendviș.

EU: Dar mi-e foame acum.

Mama doar se uită la mine cu sprâncenele și mai ridicate. Mă întorc la cuburile mele.

MAMA: Îți aduci aminte de emisiunea în care făcea crêpes?

EU: Ce?

MAMA: Crêpes. Acele clătite.

EU: Mmmm...

MAMA: Pe care le fac uneori..

EU: Nu știu.

MAMA: Păi, în orice caz, vrei să mă ajuți să le fac în weekendul ăsta?

EU: Mmm, sigur.

Pauză.

EU: De ce gătește rață?

MAMA: Bănuiesc că îi place rața.

Tăcere. Ne uităm la televizor.

EU: *Ție îți place rața?*

MAMA: Nu am mâncat niciodată.

Pauză.

EU: *Mie îmi place rața?*

MAMA: Nu știu. *Îți place?*

EU: Am mâncat vreodată?

MAMA: Nu.

EU: Atunci probabil că nu-mi place.

MAMA: Nu ai de unde să știi că nu-ți place un lucru dacă nu l-ai încercat. Trebuie să-l încerci. Trebuie să încerci totul.

EU: Mmm. Poate mai târziu. Într-o zi, când o să fiu mai mare, poate.

Mă uit la televizor. Mama se uită la mine și nu se poate abține să nu zâmbească. Tăcere. Emisiunea se termină și noi doi mergem la bucătărie.

Ea îmi face un sendviș cu unt de arahide și jeleu pe care-l înfulec hămesit. Mama se uită la mine.

MAMA: Vai, chiar erai flămând.

O aprob dând din cap cu gura plină de mâncare și apoi vorbesc tot cu gura plină.

EU: Ce avem la cină?

MAMA: Cotlet de porc.

EU: Oooo! Nu-mi *plac* cotletele de porc.

Mama oftează.

MAMA: Ei bine, de ce nu te duci la vecini să vezi ce au ei la cină?

Oftez din rărunchi și continuu să mânânc sendvișul. Mama zâmbește și începe să facă curat în bucătărie.

„Ce pot să-ți ofer de băut?”

Tata pune întrebarea asta de îndată ce un oaspete ne călca pragul. Îi plăcea foarte mult – și, la cei nouăzeci și unu de ani ai săi, încă îi mai place – un cocktail bun. Nu s-a dat niciodată în vânt după ceva sofisticat, dar am avut întotdeauna acasă un bar bine aprovizionat, care conținea toate ingredientele necesare pentru orice băutură ar fi cerut un oaspete. Tatăl meu obișnuia să bea doar scotch cu gheață toamna și iarna, gin și apă tonică sau bere vara și, desigur, vin la fiecare masă, indiferent de anotimp. Îmi plăcea să mă uit la el cum prepara băuturi pentru musafirii noștri, iar când am devenit major, această sarcină mi-a fost transmisă, iar eu am acceptat-o cu mândrie.

Astăzi pun și eu aceeași întrebare când oaspeții ne trec pragul și îmi face o nespusă plăcere să le prepar orice băutură le place. Fac una și pentru mine în fiecare seară. Felul băuturii diferă în funcție de anotimp și de dispoziția mea. Uneori beau Martini, alteori vodka tonic, ocazional un sake rece sau un simplu scotch cu gheață și așa mai departe. Anul trecut am început o relație cu un Negroni și sunt încântat să spun că merge foarte bine.

Iată cum îl prepar:

Un Negroni rece

– 1 PORȚIE –

50 ml gin
25 ml Campari
25 ml vermut dulce bun
Gheață
O felie de portocală

- Turnați toată băutura într-un cocktail shaker umplut cu gheață.
- Agitați bine.
- Strecurați-o într-o cupă.
- Garnisiți-o cu o felie de portocală.
- Așezați-vă.
- Beți.
- Soarele este acum în stomacul dumneavoastră.

(Există oameni care cred că a servi acest cocktail fără gheață este un act de erezie spirtoasă. Dar nu trebuie să se supere atât de tare. Oricum, nu m-am gândit niciodată să-i invit la mine acasă.)

1

Am crescut în Katonah, New York, un oraș frumos aflat la circa 100 de kilometri distanță de nordul Manhattanului. Ne-am mutat acolo pe când eu aveam trei ani, din Peekskill, New York, un orașel de pe râul Hudson cu o populație italiană numeroasă, unde familia tatălui meu se stabilise după ce emigrase din Calabria. Familia mamei mele, tot din Calabria, a trăit în Verplanck, un oraș vecin alcătuit în principal din imigranți italieni și irlandezi. Părinții mei, Joan Tropiano și Stanley Tucci al Doilea, s-au cunoscut la un picnic în 1959, iar tatăl meu i-a cerut mâna mamei mele câteva luni mai târziu. S-au căsătorit la scurtă vreme, iar la zece luni de la ziua nunții lor, m-am născut eu. Se vede treaba că erau grăbiți să procreeze. După trei ani s-a născut sora mea Gina, urmată de sora mea Christine după alți trei ani. Am locuit într-o casă modernă cu trei dormitoare, situată pe vârful unui deal și înconjurată aproape numai de pădure. Tatăl meu a fost șeful catedrei de artă a unui liceu aflat la câteva orașe distanță, iar mama lucra la biroul de acolo. Eu și surorile mele am făcut școala primară, școala generală și liceul în Katonah.

În anii '60 și '70, suburbiile din nordul Westchesterului nu erau atât de dens populate ca astăzi

și alcătuiau un loc aproape ideal pentru a copilări. Eu și surorile mele aveam un grup grozav de prieteni care locuiau pe strada noastră și cu care ne jucam zilnic aproape numai pe afară. La vremea aceea nu existau jocuri video sau telefoane mobile și ne uitam la televizor doar ocazional. În schimb, ne jucam în curțile noastre sau pe câmpurile din apropiere, dar cel mai mult în pădurile din jur. Pădurile ne ofereau totul. Copaci nesfârșiți pentru a ne cățara și în care se puteau construi „fortărețe”, mlaștini pentru a înainta cu greu prin ele sau pentru a patina atunci când înghețau, pereți de piatră din Epoca Revoluționară pentru a ne cățara și dealuri bune pentru săniuș când erau acoperite cu un strat gros din zăpada care cădea în cantități considerabile în fiecare iarnă.

Acum, când sunt în toamna vieții mele (tocmai ce am împlinit șaiszeci de ani, așa că mă aflu probabil undeva între jumătatea și sfârșitul toamnei), îmi doresc adeseori să mă pot întoarce la acele vremuri, la acel loc și la sinele meu inocent, curios și energic. Aș vrea să mă întorc în timp fie și numai pentru a-mi recupera frumoasa mea podoabă capilară.

Această joacă fără griji desfășurată în aer liber și aproape indiferent de vreme a fost o parte minunată a copilăriei mele, dar încă și *mai* minunat a fost ce și cum gătea și mânca familia mea.

Mâncarea – prepararea, servirea și înghițirea ei – a fost activitatea de bază și principalul subiect de conversație în casa în care am crescut. Mama mea susține că știa doar puțin mai mult decât să fiarbă apa când s-a căsătorit cu tatăl meu. Dacă e adevărat, înseamnă că a făcut un progres uriaș în ultima jumătate de secol. Pot să spun cu mâna pe inimă că, pe plita electrică cu patru ochiuri pe care a folosit-o în copilăria mea și pe aragazul care i-a luat locul acesteia mulți ani mai târziu, mama nu a gătit niciodată o mâncare proastă. Nici măcar o dată. Ea gătește în principal mâncare italiană, de regulă după rețete de la

familia ei sau de la familia tatălui meu. (Nu i-a fost însă niciodată teamă să se extindă la bucătăria din nordul Italiei. Rizotoul ei milanez încă este unul dintre cele mai bune pe care le-am gustat.)

De asemenea, de-a lungul anilor mama a perfecționat câteva feluri de mâncare din alte țări, care au devenit articole de bază ale repertoriului ei. Într-un an a apărut *paella*, gătită și servită într-un elegant vas danez colorat în alb și portocaliu. Plină cu scoici, midii, creveți, pui și cozi de homar (la vremea aceea homarul era relativ ieftin), a devenit un fel de mâncare pentru ocazii speciale în anii care au urmat. Clătitele au ajuns pe masa noastră undeva la jumătatea anilor '70, fără îndoială inspirate de Julia Child. Ușoare și pufoase, ele erau umplute cu pui și sos *béchamel* și devorate cu lăcomie de noi toți. Din când în când își făcea apariția *chili con carne*, o mâncare consistentă și savuroasă, viu colorată de ardei roșii și verzi, în care roșiile coapte și uleiul de măsline dădeau cărnii grăsime și suculență. Acest fel de mâncare era făcut adeseori anume pentru petrecerea anuală de Super Bowl dată de vreun vecin. Noi nu am organizat niciodată o asemenea petrecere deoarece niciun membru al familiei noastre nu era pasionat de fotbal.

După cum v-ați dat seama până acum, în copilăria mea, mama își petrecea o bună parte din zi în bucătărie, și încă mai face acest lucru și în ziua de azi. Pentru ea, gătitul este un mod creativ de a evada și totodată de a-și hrăni bine familia. Felul ei de a găti, la fel ca al oricărui mare *chef*, este dovada că creativitatea culinară poate fi o formă perfectă de artă. Asemenea picturii, compoziției muzicale sau scrisului, ea permite o exprimare personală liberă și în același timp satisface o nevoie extrem de practică: nevoia de a mânca. Artă comestibilă. Ce ar putea fi mai bine de atât?

Datorită talentului culinar al mamei mele, în copilăria mea, mâncatul pe la vecini a fost întotdeauna un chin. Mâncărurile erau fără niciun gust sau de-a dreptul proaste. În schimb, prietenii mei nu-și mai încăpeau

în piele de bucurie când erau invitați la masă *la noi*. Ei știau că în casa noastră mâncarea era ceva cât se poate de special. Ingredientele fuseseră alese cu grijă sau cultivate în funcție de anotimp; fiecare fel de mâncare avea o istorie culturală și era făcut cu dragoste.

Ei erau încântați nu numai de mâncarea în sine, dar și de pasiunea cu care era făcută și prezentată, și de bucuria cu care familia mea o consuma. Gemetele de plăcere pe care ni le provocau mâncărurile îi convingeau să ni se alăture la masă chiar și pe cei care nu erau deja convinși. Printre gemete aveau loc discuțiile obișnuite despre cum și de ce mâncarea era atât de delicioasă. „Cea mai bună pe care ai făcut-o vreodată, Joan”, spunea tatăl meu despre un fel de mâncare sau altul în fiecare seară. Noi, cele două surori ale mele și cu mine, eram de acord cu mama când murmura ceva despre faptul că mâncarea nu avea suficientă sare sau nu fusese lăsată îndeajuns pe foc, ori spunea „E puțin cam uscată, nu credeți?” și așa mai departe.

Acest dialog era urmat de povești despre mâncăruri anterioare, despre unele imaginate sau despre preferințele referitoare la cele care urmau să fie gătite și, înainte să ne dăm seama, masa se terminase și aproape că nu discutaserăm nimic altceva în afară de mâncare. Politica, din fericire, era cu totul neimportantă pentru noi. Indiferent de ce mânca unul dintre noi, chiar dacă era vorba doar de mezeluri și măsline de la un magazin de delicatese, acea mâncare era ridicată la un nivel nou al savorii în casa părinților mei. Pe vremuri, un prieten de la facultate mi-a spus în timp ce mâncam prosciutto, pâine și brânză în primul meu apartament din New York City: „Stan, cum se face că deși cumpăr aceleași alimente de la același magazin, au un gust mai bun când sunt la tine acasă?”

„Trebuie să le faci o vizită părinților mei”, am răspuns eu.

În familiile italiene, nimic nu face loc atâtor discuții, observații sau glume ca mâncarea (cu excepția morții,

dar despre asta am să vorbesc într-o altă carte), astfel că există numeroase expresii legate de mâncare care s-au transmis în familia mea de-a lungul mai multor generații și pe care continuu să le folosesc și eu astăzi.

Tatăl meu este un mândăcios și când ia masa, în timp ce-și savurează mâncarea (de fapt, el o mănâncă foarte repede, căci savurarea este un lucru pe care nu-l practică niciunul dintre noi doi, deși cred că suntem experți în ceea ce se numește savurarea de după masă), lansează inevitabil întrebarea retorică: „Doamne, ce-o fi mâncând restul lumii?!!!”

Pentru mine, dată fiind calitatea mâncării, întrebarea este cât se poate de nimerită. Când i se spune că cina urmează să fie servită imediat, tata ia o înghițitură de scotch, trănțește paharul pe blatul de bucătărie și spune cu glas tare: „*Buono! Perche io ho une fame che parla con Dio!*”

Aceasta se traduce ca:

„*Bine! Pentru că foamea mea stă de vorbă cu Cel de Sus!*”

Se pare că Dumnezeu nu prea este preocupat să-i satisfacă apetitul tatălui meu, întrucât foamea lui de proporții biblice revine în fiecare seară.

Când era mic, tatăl meu întreba, așa cum fac toți copiii: „Mamă ce avem la masă?”

Iar preabuna lui mamă (preabună după câte se spune, căci nu am apucat să o cunosc prea bine deoarece a murit când eu aveam doar șapte ani) îi răspundea: „*Cazzi e patate*”.

În traducere directă, înseamnă „*Puțe și cartofi*”. Cu alte cuvinte, „Lasă-mă în pace” sau „Șterge-o”, cum ar spune britanicii. În climatul „PC”^{*} din ziua de azi, autoritățile ar trimite un angajat de la asistența socială într-o casă în care părinții vorbesc cu copiii lor în această manieră, pentru a-i controla pe cei dintâi. Nu putem decât să sperăm că va fi un asistent social cu rădăcini italiene.

Când eram mici, de câte ori eu sau surorile mele ne plângeam de o anumită mâncare pe care mama o gătise

* Acronim pentru Political Correctness (n.t.).

cu toată dragostea, ea ne sugera pe scurt și la obiect să ne ducem să vedem ce găteau vecinii noștri. Iar asta pune capăt nemulțumirilor. Motivul era că, după cum am spus, mâncaserăm pe la mulți dintre vecinii noștri, astfel că nu aveam nici cea mai mică intenție de a mai ajunge vreodată la masa lor. În casa noastră, în fiecare zi a săptămânii, o mâncare delicioasă și sănătoasă apărea din bucătărie și, oricât de mult bombăneam noi că nu ne plăceau broccoli, peștele, salata sau cotletul de porc, știam cât de norocoși eram. În ciuda insistențelor ei teatrale ca noi să ne furișăm la vecini pentru a adulmece o mâncare mai bună atunci când ne plângeam de a ei, mama mea știa foarte bine ce ne plăcea și ce nu ne plăcea fiecăruia dintre noi și se străduia să prepare în fiecare seară dacă nu un fel principal, atunci câteva garnituri care să mulțumească pe toată lumea. O cină tipică putea fi alcătuită dintr-un bol de paste cu broccoli, șnițele de vițel cu *soté* de dovlecei alături și o salată verde. Cu atâtea feluri de mâncare, fiecare găsea câte ceva pe gustul lui. Surorii mele Christine îi plăcea carnea, Gina prefera pastele și legumele, iar eu mâncam practic tot ce nu era revendicat. Cina din următoarea seară putea fi pui *alla cacciatore* cu garnitură de orez, *soté* de escarole și salată de varză și așa mai departe. Cum reușea mama să facă toate aceste mâncăruri nemaipomenite, diverse, sănătoase seară de seară, în vreme ce avea un serviciu cu normă întreagă, mă depășește.

Când se apropia ziua de vineri, pentru că bugetul casei fusese întins până la limită, mesele de sfârșit de săptămână erau sortite să fie simple, necostisitoare. Cu toate acestea, dat fiind talentul înăscut al italienilor de a face ceva substanțial din practic nimic, nu pot spune că sufeream. Vinerea era de regulă singura seară în care tatăl meu gătea, pentru ca mama să se poată bucura de odihna de care avea atâta nevoie. Ea devenea ajutorul de bucătar, asistându-l pe tata când era nevoie. Cina obișnuită de vineri era una dintre cele câteva mâncăruri

pe care tatăl meu le pregătea cu ușurință. Cea mai simplă și cea mai frecvent preparată era *pasta con aglio e olio* (paste cu usturoi și ulei de măsline).

Iată-o.

Pasta con aglio e olio

– 4 PORȚII –

*3 căței de usturoi, tăiați fiecare în trei
4 linguri ulei de măsline
500 g spaghete*

- Sotați usturoiul în ulei de măsline până ce devine ușor închis la culoare.
- Fierbeți spaghetele al dente.
- Strecurați spaghetele și turnați-le în amestecul de ulei și usturoi.
- Adăugați sare, piper și boia după gust.
- Brânza nu este permisă.

Cel de-al doilea cel mai bun fel de mâncare al tatălui meu pentru vineri seara era *uova fra diavolo*. Pentru persoanele obsedate de ouă, precum tatăl meu și cu mine, nimic nu poate egala această mâncare consistentă și care arată uimitor. Imaginați-vă o tigaie adâncă plină cu un delicat sos marinara roșu-portocaliu (făcut cu mai multe cepe decât de obicei pentru un plus de dulceață) în care sunt poșate șase până la opt ouă. Rezultatul, după cum arată și numele rețetei, este categoric păcătos. Acest fel era însoțit de pâine italiană ușor prăjită și urmat de o salată verde.

Iată rețeta.

Ouă cu roșii

– 2 porții –

50 ml ulei de măsline

O ceapă medie sau mare tăiată în felii subțiri

200 g roșii prunișoare întregi din conservă

4 ouă mari

Sare de mare și piper proaspăt măcinat

- Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie non-aderentă medie la foc mediu. Adăugați ceapa și căliți-o până se înmoaie, circa trei minute. Adăugați roșiile, strivindu-le cu mâna sau cu o lingură perforată. Lăsați sosul să fiarbă, amestecând ocazional, până ce s-au îndulcit roșiile, circa douăzeci de minute.
- Spargeți ușor ouăle în tigaie și acoperiți-o. Reduceți focul la mediu-mic și lăsați mâncarea să fiarbă până ce albușul ouălor devine opac și gălbenușul ușor întărit, aproximativ cinci minute. Serviți mâncarea imediat, condimentată cu sare și piper după gust.

Al treilea fel de mâncare favorit pentru cina de vineri era reprezentat de chiftele prăjite. Aceasta era o mâncare pe care părinții mei o făceau împreună, mama preparând amestecul pentru chiftele și formându-le, tata prăjindu-le încet în ulei de măsline. În acea vineri seara se prăjeau multe chiftele, deoarece jumătate din ele urmau să fie mâncate la cină, iar jumătate aveau să fie folosite la „ragù-ul” de duminică. Cele pentru vineri seara erau servite „goale” sau, cu alte cuvinte, fără niciun fel de sos. Și erau însoțite de o salată verde proaspătă și de pâine italiană. Doar atunci când era servit acest fel de mâncare, untul își făcea o rară apariție pe masa noastră.*

* Cum untul nu se numără printre alimentele esențiale din camera italianului sudic, era văzut rareori pe masa noastră. Pâinea era unsă cu unt doar dacă era consu-

Întins pe pâine italiană, era o garnitură moale și dulce la chiftelele tari.*

Îmi aduc aminte cu mare drag de acele cine de vineri seara deoarece în întreaga casă se instala o atmosferă mult mai relaxată. Săptămâna de muncă și de școală se încheiase, iar în fața mea și a surorilor mele se afla un weekend petrecut cu prietenii și inevitabilele nopți de vineri sau sâmbătă petrecute ca oaspeți în casa unora dintre ei, în vreme ce părinții mei așteptau cu nerăbdare petrecerile de acasă sau din alte părți. Știam că ne așteaptă liturghia catolică de duminică dimineața, cu solemnitatea ei chinuitoare, dar ne mângâiam cu gândul că chiftelele rămase de vineri seara aveau să primească o nouă și delicioasă viață în *ragù*-ul mamei din acea după-amiază.

mată ca atare, ca o gustare. Ea era folosită pentru a absorbi sosul rămas de la paste, fripturi sau mâncărurile cu carne. Ideea este că pâinea unsă cu unt nu face decât să strice gustul sosului rămas.

* Referitor la folosirea pâinii, unii susțin că florentinii fac pâine fără sare și în ziua de azi ca să aibă un gust cât mai „neutr” posibil și astfel să păstreze integritatea sosului pe care-l absoarbe. Alții susțin că lipsa sării din pâinea florentină se explică prin faptul că pâinea nesărată se păstrează mai mult sau este rezultatul unei parimonii toscane datând din vremea când Italia era împărțită în orașe-state și se purtau războaie pentru mărfurile mult râvnite precum sarea, care era foarte rară. În perioada în care am locuit în Florența, nu ne-am putut obișnui defel cu pâinea nesărată pe care o găseam uscată și fără gust. Trebuie să mărturisesc că uneori mă gândesc că cea mai bună pâine italiană este cea franțuzească.

2

La fel ca mulți copii crescuți în suburbiile Americii anilor '60, aduceam mâncare de prânz la școală în fiecare zi. Rareori îmi cumpăram un prânz de la cantină. Acest lucru se întâmpla din două motive. În primul rând, i-ar fi costat foarte mult pe părinții mei, iar în al doilea rând, mâncarea servită la cantină era îngrozitoare. Oricine a crescut în America în perioada aceea știe despre ce vorbesc, așa că nu e nevoie să detaliez. (Am să mărturisesc, totuși, că îmi plăcea orezul excesiv de cleios, servit cu o lingură de înghețată de pe vremuri, care-i dădea forma unei sfere aproape perfecte, într-un mic bol de melamină de culoare deschisă.)

Erau elevi care cumpărau prânzul fie în mod regulat, fie ocazional. Eu însă primeam bani (între 5 și 10 cenți) doar pentru a cumpăra un pahar cu lapte. (Intoleranța mea la lactoză nu fusese încă descoperită.)

Deși mulți dintre prietenii mei își aduceau prânzul de acasă, conținutul cutiei mele cu mâncare era foarte diferit de cel al tovarășilor mei. Un prim exemplu al prânzului meu portabil din copilărie, împachetat cu multă dragoste într-o cutie de metal cu imagini din filme (cunoscută și drept cutie pentru prânz Partridge Family sau Batman), ar fi ceva de genul următor:

Un sendviș cu un ou-jumări, cartofi prăjiți și ardei verde sotat între două felii de pâine italiană sau într-un „triunghi” sau „erou”, care este o felie lungă de pâine italiană tăiată pe orizontală și umplută cu tot ce-ți trece prin cap. În Philadelphia, acesta este numit „hoagy”.

Un fruct (măr, pară sau portocală).

Un desert cu un grad ridicat de procesare, preambalat, cumpărat de la magazin. (Twinkie, Devil Dog, Ring Ding sau Ho Ho. Numele lor, privite retrospectiv, par la fel de nepotrivite ca ingredientele lor.)

Fructul și desertul erau alimente standard, dar sendvișul era minunăția care stârnea adeseori invidia prietenilor mei.

Din când în când făceam schimb de sendvișuri cu prietenul meu drag Ricky S. Motivul era că acesta primea un sendviș Marshmallow Fluff pe pâine albă în fiecare zi de școală. (Acest lucru ar fi considerat azi o formă de abuz al copilului.) Dar în zilele acelea nu-i păsa nimănui – și cu atât mai puțin mie, care renunțam cu bucurie la mâncarea mea gourmet pentru cel mai nesănătos aliment de uns pâinea pe care l-a cunoscut omul vreodată. Și sunt sigur că și el era la fel de bucuros să înghită ceva din care putea să derive substanțe nutritive pentru prânz măcar o dată în viața lui foarte monotonă. Trebuie să precizez că majoritatea prânzurilor mele exotice și pizmuite erau legate direct de cina de cu o seară în urmă. O săptămână tipică de astfel de prânzuri ar fi putut să arate cam așa:

Luni: Triunghi cu chiftele. Pentru că duminică avuseserăm la cină chiftele în ragú făcut în casă cu paste, acest prânz era o alegere firească.

Mărti: Șnițele de pui pe pâine italiană sau un triunghi cu cea mai mică cantitate de unt sau maioneză și salată verde.

Miercuri: Vinete cu parmezan. Vinetele cu parmezan nu erau date prin pesmet. Erau făcute într-un sos ușor

de tomate, aveau foarte puțină brânză și cartofi feliați subțire.

Joi: Sendviș sau triunghi cu șnițel de vițel cu o cantitate mică de unt și salată verde. Asta se întâmpla în vremurile în care carnea de vițel era la un preț accesibil.

Vineri: Ou-jumări, ardei și cartofi wedges. Cum bugetul pentru mâncare se subția spre sfârșitul săptămânii, acesta era un prânz ieftin pe care mama îl făcea rapid joi seara, după o cină simplă cu paste și salată.

Prânzurile din weekend erau alcătuite din ce găsea fiecare. Dacă prietenii mei veneau la mine sau viceversa, dădeam iama la frigider și făceam stive de sendvișuri cu unt de arahide și jeleu. Când am crescut mai mari, am început să ne facem tot felul de sendvișuri: cu salată de ton, cârnați bolognezi și muștar, șuncă și brânză, lebărvurști și ceapă roșie, piept de curcan și maioneză, brânză americană și maioneză, toate pe orice fel de pâine se găsea (albă feliată, italiană, covrigi, cornuri etc). Goleam borcane de murături cu mărar și de castraveți în oțet, pungi cu chipsuri de cartofi Ruffles și Fritos. Le făceam pe toate să alunece mai ușor pe gât cu litri de lapte, suc de portocale sau de mere, sau limonadă (oare bea vreunul dintre noi apă?). La desert, goleam congelatoarele de înghețate de toate culorile și aromele artificiale. La fel făceam și în timpul vacanțelor, doar că iarna adăugam ciocolată caldă (Swiss Miss, cu bezele mici, din pachete individuale) la dezlănțuirile lăcomiei noastre de la jumătatea zilei.

În timpul vacanțelor de vară urmam aceeași rutină, asemenea unor furnici înnebunite nimerite la un picnic interminabil. Nu-mi aduc aminte ca cineva din cartierul nostru să fi plecat vreodată într-o vacanță de vară prelungită, astfel că petreceam împreună cele două luni cu climă umedă, mergând de la o casă la alta și mâncând afară mâncare făcută de propriii noștri părinți sau de ai altora. Vacanțele de vară îmi produceau o bucurie imensă.

Ziua era lungă, permițându-ne să ne jucăm afară până la nouă seara, moment în care negociasem deja să dormim acasă la unul dintre noi, pentru a nu ne despărțiți nici măcar în somn. Vara îmi aducea de asemenea sărbătoarea mea preferată, în afara Crăciunului: Ziua Independenței, cunoscută și ca Patru Iulie.

În vremea copilăriei mele, sărbătoarea de Patru Iulie era foarte importantă pentru familia mea. Pe atunci, toți sau majoritatea membrilor familiei mele care făcuseră parte din marele val al imigranților italieni erau încă în viață. Spre deosebire de sărăcia extremă din sudul Italiei, America a avut pentru ei tot ceea ce Italia nu le-a putut oferi sau nu le-a permis să aibă. Visele lor legate de o viață nouă și prosperă s-au împlinit în America. Ei au creat enclave italiene pe tot cuprinsul țării, trimițând după familia și prietenii lor odată ce și-au asigurat un loc de muncă. America le-a oferit ce era cel mai bun în ambele lumi: o țară cu nenumărate perspective și oportunitatea de a se înconjura cu familia extinsă. În această lume nouă, ei au dat naștere unor generații noi care au avut parte de oportunități la care nimeni nu ar fi visat vreodată în orașele sărace și afectate de corupție din sudul Italiei. În America, ei au muncit împreună, au crescut împreună și uneori s-au înstrăinat unii de alții.

Mâncarea a fost țesutul conjunctiv care i-a reunit periodic în casele, curțile, terasele, taberele, plajele și inimile lor. Vinul a fost lubrifianțul care a ameliorat scârțâitul roților emoționale, la fel cum uneori a fost combustibilul care a întetit focurile emoționale adormite sau stinse.

Îmi aduc aminte de multe dintre aceste petreceri de Ziua Independenței care se țineau la noi acasă, în nordul Westchesterului. Ne pregăteam zile întregi pentru asaltul rudelor de ambele părți. Din hârtie, sfoară și carton, tatăl meu făcea toate ornamentele, din fanioane vopsite manual în roșu, alb și albastru, confecționa jobene. Cu aparatul de sudură tăia un butoi mare de metal