

Ce am
mâncat
într-un an
(și alte gânduri)



Ce am
mâncat
într-un an
(și alte gânduri)

STANLEY TUCCI

Traducere din engleză și note de
Raluca Chifu



**VICTORIA
BOOKS**

Titlul și subtitlul originale:
What I Ate In One Year (and Other Thoughts)
Autor: Stanley Tucci

Copyright © 2024 by Stanley Tucci

Copyright © Publica, 2025 pentru prezenta ediție

Toate drepturile rezervate. Nicio parte din această carte nu poate fi reprodusă sau difuzată în orice formă sau prin orice mijloace, scris, foto sau video, exceptând cazul unor scurte citate sau recenzii, fără acordul scris din partea editorului.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

TUCCI, STANLEY

Ce am mâncat într-un an : (și alte gânduri) / de Stanley Tucci ;
trad. din lb. engleză de Raluca Chifu. – București : Publica, 2025
ISBN 978-606-722-644-7

I. Chifu, Raluca (trad.)

641.564

VICTORIA BOOKS este un imprint al editurii PUBLICA

EDITORI: Cătălin Muraru, Silviu Dragomir

DIRECTOR EXECUTIV: Adina Vasile

REDACTOR-ȘEF: Ruxandra Tudor

DESIGN COPERTĂ: Alexe Popescu

REDACTOR: Cristina Bălan

CORECTOR: Rodica Crețu

DTP: Florin Teodoru

Soției mele, Felicity.

Familiei mele.

Prietenilor mei.

Celor pe care i-am iubit și care nu mai sunt la masa mea.

Preambul

Nu visez niciodată despre mâncare. Cel puțin nu-mi amintesc să fi avut vreun vis despre mâncare. Visez despre atâtea lucruri și, la fel ca în cazul majorității oamenilor, visele mele sunt extrem de complexe, lipsite de sens și pline de abordări ciudate ale experiențelor anterioare sau ale temerilor pe care le-am avut ori le mai am – precum neputința de a o contacta pe soția mea, Felicity, de a mă proteja fizic sau de a-i apăra pe cei dragi.

Adeseori visez că sunt pe cale să termin liceul, dar am evitat să merg la orele de matematică tot anul și totuși sper că am să scap și am să primesc permisiunea de a absolvi. Visul e atât de real, încât mă trezesc într-o stare groaznică de anxietate, crezând că am să fiu descoperit, că n-am să termin liceul și va trebui să repet ultimul an, până când îmi dau seama că a fost doar un vis și că, de fapt, nu mai sunt în liceu. Am peste 60 de ani și, deși tot nu mă pricep la

matematică, am absolvit cu adevărat și am dus o viață foarte plină.

Mai am frecvent și clasicul „coșmar al actorului”. Această manifestare subconștientă a unei temeri profunde implică să fii pe scenă, dezbrăcat, pe jumătate îmbrăcat sau în costumația greșită, înlocuind de urgență un alt actor, complet nepregătit și fără să-ți știi replicile. (Întrebați orice actor și vă va spune că a avut aproape același vis.) Ironia e că eu chiar am trecut prin asta acum 20 de ani, când am jucat într-o piesă în care trebuia să stau dezbrăcat în primele zece minute și cel puțin o dată în acel interval mi-am uitat complet replicile. Din păcate, unele vise se îndeplinesc.

Apoi, desigur, mai e moartea. Visez mult despre moarte. Despre morți. Despre rude, prieteni și adeseori despre regretata mea soție, Kate. Se spune că dacă avem „afaceri neterminate” cu cineva sau ceva din viața noastră, lucrul sau persoana respectivă ne va vizita iar și iar în vis. Bănuiesc că are logică. E un mod prin care mințile și inimile noastre pot să gestioneze problemele pe care nu le-am rezolvat niciodată pe deplin.

Însă, după cum am spus, chiar dacă mâncarea joacă un rol uriaș în viața mea, nu îmi apare niciodată în vise. Poate pentru că nu mi-e teamă de ea. Ea doar mă face fericit. Nu-mi provoacă anxietate și, de fapt, s-ar putea să fie singurul aspect semnificativ al vieții mele care mă liniștește. Toate celelalte – munca, copiii, căsnicia, prietenii, familia – îmi aduc o reală bucurie, dar nu pot pretinde că nu-mi provoacă și anxietate. Mâncarea e pur și simplu acolo. Un lucru minunat și variat care așteaptă să-mi aducă sațietate

și consolare și să-mi ofere speranță în timp ce moartea și aritmetica mă bântuie.

Apropo de numere, mâncare și moarte, întotdeauna mi-am imaginat că, atunci când murim, există trei experiențe posibile.

Prima e că murim și nu mai suntem. Nu e nimic. Atât.

A doua e că murim și descoperim că moartea este o masă lungă, la care mănânci singur o mâncare proastă.

A treia este că murim și aflăm că moartea este o masă aranjată splendid, cu o mâncare extraordinară pe care noi și toți cei pe care i-am iubit vreodată o vom împărți de-a pururea.

Dacă pot, când mi-o veni vremea, am să vă anunț ce mă așteaptă.

Spune-mi ce mănânci și am să-ți spun cine ești.

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

2 ianuarie 2023

Mi-a părut rău să plec de acasă, deoarece petrecusem o vacanță foarte plăcută alături de Felicity și de copii, prieteni și alte rude. Plec la Roma ca să filmez pentru *Conclav*, un film cu Ralph Fiennes, John Lithgow și Isabella Rossellini, regizat de Edward Berger. Filmul pornește de la cartea cu același titlu scrisă de unul dintre romancierii mei preferați, Robert Harris, despre alegerea unui nou papă. Am citit-o acum câțiva ani și am fost încântat când am primit scenariul și mi s-a cerut să joc un rol. Abia aștept să lucrez cu toată lumea. Am mai lucrat cu Ralph și Isabella, iar pe John îl cunosc puțin. Edward tocmai a terminat filmul *Nimic nou pe frontul de vest*, care a fost extraordinar. L-am întâlnit de două ori înainte de filmări și e un tip minunat.

Am avut un zbor destul de plăcut până la Roma și am ajuns la apartamentul în regim hotelier pe care

îl văzusem doar online. Și alți actori stau aici. E un loc conceptual, într-o zonă convenabilă, cam la 25 de minute cu mașina de Cinecittà, unde vom filma în cea mai mare parte din timp.

Apartamentul meu e cel puțin spartan. Nu e proiectat pentru confort, ci pentru orgoliul arhitectului, cu care e clar că omul stă foarte bine. Are o bucătărie/cameră de zi cu o canapea mică și foarte incomodă, o masă din marmură și o chicinetă din inox pe un perete. Are un dormitor destul de mic, cu un pat care *arată* așa cum ar trebui să arate un pat, dar nu *se simte* așa cum ar trebui să se simtă un pat. Măcar am bucătărioara. De fapt, am două bucătării, deoarece am cerut încă o cameră pentru perioadele în care mă vizitează familia și prietenii și aceea are, de asemenea, o mică bucătărie. Mergem spre bine. Oarecum.

Cei din producție au fost amabili și mi-au cumpărat câteva lucruri pe care le-am cerut. Paste, roșii proaspete și la conservă, ulei de măsline, pâine, sare, unt, morcovi, apio, conserve de fasole, conserve de ton, suc de portocale, capsule de Nespresso, apă îmbuteliată, niște caserole Tupperware, un set de tocătoare și cuțite noi. Am cerut caserolele ca să-mi pot lua mâncare pe platou, deoarece cateringul e de obicei dubios, chiar și în Italia. Mai multe despre asta, mai târziu.

Încerc să nu mă gândesc la faptul că îmi voi petrece următoarele opt săptămâni în acest loc. Deja mi-e dor de familie și de casa mea. Mai ales de bucătărie. Și de pat, deoarece patul meu de acasă e ca un pat adevărat, nu ca o bucată de marmură pe care se face ciocolata de casă.

Mi-am turnat un pahar de vin și mi-am dat seama, brusc, că mi-era foame. Oamenii drăguți de la recepție mi-au recomandat un restaurant după colț.

M-am dus acolo.

Am mâncat.

Eu nu l-aș recomanda.

3 ianuarie

Astăzi am despachetat de-a binelea, pentru că, după cum am spus, voi fi aici aproape opt săptămâni. Am să mai plec la Londra când voi avea câteva zile libere. Încerc să nu stau niciodată departe de casă mai mult de două săptămâni. Călătoritul mă obosește, dar e mai bine pentru sănătatea mea mintală și pentru familie pe termen lung.

Luni începem repetițiile și probele finale pentru costume, dar azi m-am acomodat, am fost la sală, am lucrat la scenariu și am gătit un prânz ușor. Fasole cannellini, ton din conservă, ceapă roșie, roșii și ulei de măsline. Am făcut o oală de sos de roșii, deoarece actul în sine și aroma mi se par liniștitoare și știu că îl voi mânca cu paste sau orez în următoarele zile.

Am încercat să fac televizorul să meargă. N-am reușit. Nu prea mă pricep la tehnologie, iar dacă televizorul ăsta e la fel de complex ca panoul tactil pentru lumini de pe perete (care pare să fi fost proiectat de un astronaut furios), atunci voi avea nevoie de

ajutor. O femeie drăguță menită să ajute actorii cu călătoriile, cumpărăturile și problemele tehnice a venit să-mi arate cum să folosesc televizorul. Mi-a spus că nu există canale de televiziune internaționale, doar câteva italiene, lucru care mi s-a părut ciudat, dar există multe servicii de streaming, ca Netflix. În săptămânile următoare, e clar că am să mă dedau plăcerii mele vinovate de a urmări o serie de documentare despre Al Doilea Război Mondial. Nu mă mai satur de ele. Cred că am văzut *The World at War* de zece ori. Vremea din Roma în perioada asta a anului o concurează pe cea din Londra. De fapt, e mai rea. Foarte rece și foarte umedă.

În seara asta am luat cina cu prietena mea Claudia și soțul ei, Andrea. Am cunoscut-o pe Claudia cu mulți ani în urmă, aici, la Roma și am rămas prieteni. Am scris despre ea în *Taste** și apare în episodul despre Roma din *Searching for Italy*** . Am fost la Taverna Trilussa din Trastevere, o parte antică și acum foarte apreciată din Roma, mult mai modernă decât acum 30 de ani, când Claudia m-a dus prima dată acolo. Am stat sub copertinele fixe și am luat o masă clasică romană, adică cu multe paste. Am băut vin alb și roșu și am mâncat niște aperitive: salam, prosciutto și flori de dovlecel umplute cu mozzarella.

Eu am comandat *bucatini all'Amatriciana*, iar Claudia și-a luat *strozzapreti Antonietta*, niște paste groase cu parmezan, pesto și roșii mici. Nu mai știu ce a mâncat Andrea.

* Carte apărută și în limba română, cu titlul *Gust*, traducere din limba engleză de Adina Avramescu, Editura Publica, București, 2022 (n.t.).

** Serial-emisiune culinară găzduită de autor, în traducere aproximativă, „În căutarea Italiei” (n.t.).

Există multe variante de *strozzapreti*, care înseamnă „sufocă-preoți”. Se spune că ele și-au primit numele deoarece, în Evul Mediu, preoții catolici simțeau că era în regulă să se servească din ouăle adunate de bieții credincioși. Acest act egoist i-a convins pe credincioși, care oricum nu prea aveau de niciunele, să facă pastele fără ouă. Astfel au început să producă niște paste foarte consistente, pe care le-au servit preoților, în speranța că aveau să se sufoce și să moară.

O altă versiune a poveștii este că preoții erau pur și simplu lacomi și au mâncat atât de multe și atât de repede, încât s-au sufocat. Nu știu care versiune este mai adevărată, dar îmi place faptul că mâncarea, religia și moartea se întâlnesc în istoria unei singure rețete.

4 ianuarie

În săptămâna aceea am gătit la hotel/apartament de câteva ori. M-am rezumat la mesele mele simple obișnuite, alcătuite din paste cu un fel de sos și cu legume.

Am mâncat și la restaurantul extrem de ascetic al hotelului. Deși locul nu era niciodată aglomerat, dura întotdeauna mult până să vină mâncarea, iar când veneau, farfuriile conțineau porții mici din niște preparate chinuite, gândite prea mult și cu atâtea mofturi, că erau aproape de nerecunoscut. Pe parcursul șederii mele am mai mâncat acolo doar de câteva ori, din comoditate, și de fiecare dată am plecat tot flămând.

Era evident că bucătarul căuta un fel de recunoaștere din partea entităților care le oferă recunoaștere bucătarilor. Păcat! În film și în teatru, se simte când un actor se străduiește prea mult, de parcă ar spune *Iată ce simțiri profunde am eu!* (lucru pe care profesorul meu George Morrison îl numea „să

împingi o interpretare”). Ne arată cât de bine joacă, în loc să joace pur și simplu. Își închipuie că acest comportament îi va aduce premii și, din păcate, uneori așa e. Însă nimeni n-ar trebui să facă ceea ce face ca să câștige premii, deoarece munca sa va mirosi a disperare și, prin urmare, nu va fi niciodată realistă. Sau, în cazul unui bucătar, nu va avea gust bun.

După cinci zile de repetiții și probe, am plecat acasă, deoarece mai aveam o săptămână până să încep filmările.

16 ianuarie

M-am întors în locuința mea romană austeră într-o seară de sâmbătă și am dormit prost. În ziua următoare, mi-am învățat și mi-am repetat replicile. Dacă nu am pe cineva cu care să repet, mă folosesc de un casetofon. Înregistrez replicile celui alt actor și las spațiu pentru ale mele. Apoi repet iar și iar și iar. Plictisitor, dar necesar. Mai ales când îmbătrânești. Dacă un scenariu e bine scris, replicile vin ușor. Dacă nu, nu vin. Actorii se învinovățesc adeseori când nu reușesc să rețină anumite pasaje sau scene, dar de multe ori e vina scenariului, deoarece gândurile personajului nu curg logic. Vreau să spun că personajul nu vorbește natural, ci e folosit de scriitor drept portavoce. În acest caz, sugerez întotdeauna să rescriem replicile împreună – lucru care, în funcție de orgoliile implicate, nu e întotdeauna bine primit. Duminică seară am luat din nou o cină minunată cu Claudia și soțul ei, care par să cunoască toate restaurantele bune din Orașul Etern. Am

mâncat într-un loc numit Checchino dal 1887, în cartierul Testaccio. S-a dovedit a fi unul dintre cele mai interesante restaurante pe care le-am văzut în toată Roma.

Zona Testaccio poartă acest nume datorită prezenței unui deal de aproape 500 000 de metri cubi de amfore sparte, clădit de romani de-a lungul a 500 de ani. („*Testae*” înseamnă „cioburi de ceramică”, în latină.) Aceste amfore fuseseră folosite pentru transportul uleiului de măsline din tot imperiul la Roma. Deoarece costa prea mult să le trimită înapoi goale ca să le umple din nou și pentru că uleiul rezidual era imposibil de curățat, vasele de teracotă au fost sparte în trei bucăți: burta, gâtul și toartele, apoi adunate cu grijă pentru a forma un deal. Ani mai târziu, s-a descoperit că, dacă se săpau pivnițe în interiorul acestui deal din teracotă creat de mâna omului, ele puteau păstra vinul la o temperatură perfectă, datorită sistemului ideal de circulație a aerului creat prin suprapunerea cioburilor. Într-una dintre aceste pivnițe mici, Checchino depozitează o colecție uimitoare de vinuri din toată lumea.

Servirea, realizată de un membru al familiei la a cincea generație, a fost impecabilă, iar mâncarea a fost extraordinară. Am mâncat niște *carciofi alla romana* moi și mătăsoase și o lasagna Bolognese în care se vedeau ani de excelență culinară, un atribut care e tot mai greu de găsit în multe locuri din zilele noastre.

17 ianuarie

M-am întors la Cinecittà, care se traduce prin „Cinema City”. Un complex uriaș de birouri și studiouri, construit de Mussolini în anii 1930 și extins de-a lungul deceniilor. La un moment dat, găzduia cea mai mare scenă din Europa, scena cu numărul 5, care era preferata lui Federico Fellini.

Am lucrat prima dată aici acum vreo 25 de ani, la o versiune pentru film a piesei *Visul unei nopți de vară*, în care am încercat să-l joc pe Puck. Mi-a plăcut să lucrez în acest spațiu istoric, dar îmi amintesc că m-a întristat starea în care se afla. Terenul era neîngrijit, clădirile nu doar că trebuiau zugrăvite, ci chiar se năruiau, iar înăuntru era mizerie. Am auzit că întregul complex a fost renovat de atunci, deoarece în ultima vreme s-au filmat acolo multe producții internaționale, care au adus mai mulți bani. Am auzit greșit.

Arată practic la fel. Tot mai are nevoie de reparații, de un strat nou de var și de o curățenie zdravănă. Niște

încălzire ar ajuta, de asemenea, deoarece era mai frig în studio decât în afara zidurilor sale deteriorate.

Pentru ca totul să fie și mai rău, cateringul e groaznic. Efectiv groaznic. De-a dreptul greșos. Sosuri groase, paste fierte prea mult, cărnuri ațoase. Nici nu vreau să continui. Am scris deja despre situația tristă a cateringului italian din industria cinematografică în prima mea carte, dar speram că a mai progresat de la experiența avută de mine acum 25 de ani. Tot ce pot spune este că... din păcate, nu a fost așa.

Prin urmare, îmi aduc eu prânzul în fiecare zi sau mă descurc cu o banană și un panino mic până când se încheie ziua și pot să mă îndrept spre un restaurant, singur sau cu un coleg de platou; din fericire, cu toții adoră mâncarea și vinul. Îmi pregătesc mâncarea de luat la pachet după cum urmează.

Duminica fac o oală mare de minestrone și în următoarele două sau trei zile o reîncălzesc în cuptorul cu microunde din cabină. În a doua jumătate a săptămânii fac paste sau un risotto cu sos marinara sau legume sotate și procedez la fel. Ceva ușor, dar sățios. Nu-mi place să mănânc mult când filmez, deoarece îmi afectează energia. Îmi păstrez apetitul pentru o masă adecvată seara. Multă apă cu lămâie, ceai de rooibos, rondele de orez cu unt de arahide și miere și un espresso după-amiaza m-au ajutat în multe zile de filmări. Deoarece joc rolul unui cardinal, port straturi de haine grele, iar ca să mă îmbrac și să mă dezbrac am nevoie de ajutorul unui costumier. Asta face drumurile la toaletă incomode, așadar, cu cât ingerez mai puțin pe parcursul zilei, cu atât mai bine.

29 ianuarie

M-am plimbat deja de câteva ori între Londra și Roma și, dincolo de cateringul jalnic, lucrul la *Conclav* e o experiență grozavă. Edward e un regizor genial. E răbdător și atent. Repetă cu grijă, lăsând mișcarea actorilor să dicteze cadrele, însă are o viziune clară privind modul în care vrea să arate filmul și poate îndruma ușor un actor să facă ceva ca să obțină un anumit cadru pe care l-a gândit deja. Sunt onorat să fac parte din distribuție – și nu spun asta prea des.

Programul de filmări nu e prea lung, însă zilele în care lucrăm la scene de grup cu mulți figuranți durează puțin mai mult, deoarece e nevoie de timp ca să avem acoperirea necesară. (Practic, asta înseamnă că, dacă într-o scenă ai mai multe persoane, vei avea nevoie de mai multe cadre, din diverse unghiuri.) Așadar ai mai mult de stat degeaba.

Însă, după cum a spus odată un actor faimos când un asistent de regie și-a cerut scuze pentru că l-a făcut să aștepte mult în rulotă (mi s-a spus că a fost vorba

de marele Richard Harris, dar nu sunt sigur): „Nu-ți cere scuze. Pentru așteptare sunt plătit. De jucat, joc gratis.”

Sunt perfect de acord.

31 ianuarie

Isabella, John și cu mine am mers la un restaurant numit L'Eau Vive, pe care obișnuia să-l frecventeze mama Isabellei, Ingrid Bergman. E deținut de călugărițe carmelite franceze și așa a fost de la deschiderea lui, în 1969. Aflat într-un *palazzo* vechi, are o sală de mese mică la primul etaj și una mare la al doilea (piano nobile), unde clienții stau sub tavanele înalte și boltite, acoperite cu fresce. Mesele sunt acoperite cu fețe de masă albe și au spații ample între ele. Mâncarea e clasic franceză: supă de ceapă, brânză coaptă de capră cu migdale, *canard à l'orange* și așa mai departe. În fiecare seară pot exista una sau două opțiuni italienești, precum și un preparat din altă țară – un indiciu culinar despre proveniența internațională a surorilor însele. Vinurile, în mare parte francezești, sunt simple și foarte accesibile, la fel ca mâncarea. În seara aceea, sala de mese a fost plină de romani, turiști și o masă lungă de preoți, cu toții mâncând și bând după placul inimilor.

În timp ce mâncam, Isabella ne-a spus că mama ei frecventa acel restaurant deoarece era atât de retras că niciun paparazzo nu s-ar fi gândit să se ducă acolo și, chiar dacă s-ar fi gândit, i-ar fi fost prea rușine să încerce să intre în spațiul sacru al călugărițelor. Într-o țară catolică, bănuiesc că e logic ca maicile să fie cei mai buni paznici.

Pe când ne înfruptam din antreuri, gazdele noastre ne-au dat o foaie cu versurile mai multor cântări, toate în franceză. Apoi s-au adunat la un capăt al sufrageriei și au început să cânte, încurajându-ne să ne alăturăm. A fost un lucru neașteptat, mișcător și încântător.

Am fost profund impresionați să facem parte dintr-un grup de străini din toată lumea, aduși laolaltă de mâncare, înălțându-ne vocile în cântare pe fundalul unor fresce splendide din secolul al XVI-lea, într-o seară rece din Roma. Deși am crescut într-o familie catolică, n-am fost niciodată un credincios convins. Deși nu mi-e dor să merg la biserică în fiecare duminică, mi-e dor de siguranța ceremoniei și de securitatea venerației. Însă acum, la începutul iernii vieții mele, trăiesc venerația prin natură, prin artă și prin copiii mei, iar ceremonia, prin momentele petrecute în jurul mesei. Totul, fără niciun sentiment de vinovăție.

La fel ca toate lucrurile bune, și cântecele s-au terminat, deși nu mi-aș fi dorit. Mă consolez cu ideea că mă pot întoarce data viitoare când mă voi afla în Roma.

3 februarie

Am ales să rămân la Roma, deoarece Felicity e plecată, copiii sunt la socri și eu sunt obosit după o săptămână lungă de filmări. Prietena și agenta mea britanică Oriana și-a planificat să mă viziteze în weekend și așteptam de ceva timp acest moment. A ajuns în seara asta, chiar când am terminat de lucru, așa că am ieșit la masă la Checco Er Carettiere, unul dintre restaurantele mele preferate, la care n-am mai fost de mulți ani.

Localul e condus de aceeași familie încă din 1935, când a fost deschis de Francesco (Checco) Porcelli, un *carettiere* (negustor de vinuri). Acum e condus de nepoții lui și încă este frecventat de celebrități, literați, *turisti* și *romani* obișnuiți.

În unele seri, un chitarist încântă clienții cu melodii populare italienești și câte o piesă străină cunoscută. Aproape de fiecare dată când am fost acolo, muziciana a fost o femeie de vârstă mijlocie cu rochie neagră și o eșarfă albă de mătase la gât, plimbându-se elegant

prin sala de mese, oprindu-se la diferite mese ca să cânte șlagăre în limba celor așezați acolo. Dacă mesenii erau francezi, cânta ceva celebru de Piaf. Dacă erau italieni, „O sole mio” sau „Arrivederci Roma”. Dar, dacă la masă erau americani, fără îndoială cânta „Country Roads” de la John Denver. De ce această melodie, nu știu. Tot ce știu e asta: să aud acele versuri caracteristic americane cântate cu atâta fervoare cu un accent roman puternic rămâne una dintre cele mai bizare și de neuitat experiențe pe care le-am trăit vreodată. (Dacă editorii îmi dau voie, am s-o cânt pentru versiunea audio a cărții.)

Din păcate, în seara asta n-am avut niciun trubadur cu eșarfă de mătase, însă am avut o servire excelentă și o mâncare romană delicioasă, ca de obicei. Mergeți acolo.

4 februarie

În dimineața asta, m-am dus cu Ori la o piață numită Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo, aflată aproape de hotel, imediat după colț. E un nume lung, care înseamnă practic „Piața rurală regională de la Circus Maximus”. „Rurală regională” pentru că toate produsele provin de pe o rază de 100 de kilometri și „Circus Maximus” pentru că se află chiar vizavi de Circus Maximus. E una dintre cele mai mari piețe din Roma, unde puteți găsi brânzeturi, carne (atât proaspătă, cât și procesată), legume, pâine, fructe de mare, condimente, fructe sau vinuri. În plus, se află într-o sală cu plafon înalt care dă spre o curte, unde rulote de catering vând pește prăjit și sendvișuri, în apropierea unui chioșc care vinde bere și vin în pahare de plastic.

Am cumpărat o focaccia, o felie de pizza cu *guanciale* (obraz de porc, care ar trebui, de fapt, folosit în carbonara, în loc de pancetta), ricotta din lapte de oaie, miere și am stat în curte, sub soarele care și-a

făcut cu amabilitate apariția printre nori. Am mâncat pizza, am întins ricotta pe focaccia, picurând deasupra mierea, Ori a băut un vin alb, iar eu am băut o bere.

Ne murdăriserăm după așa o masă copioasă, așa că ne-am curățat și am rătăcit puțin prin oraș. Scânteii din Roma antică punctau străzile, ca niște amintiri magnifice, dar ascuțite, despre fragilitatea civilizației.

După un timp, ne-am trezit în fața acelei minuni artistice și ingineresti care este Panteonul. Ori de câte ori l-aș vizita, îmi taie răsuflarea. De ce? Îmi amintesc că am citit o carte în care autoarea răspundea extrem de bine la această întrebare. Ea scria că, atunci când și-a adus fiul, pe atunci copil, în vizită la Panteon, acesta a început să plângă. Când mama sa l-a întrebat de ce plângea, a spus: „Pentru că e atât de perfect”.

La vreo 30 de metri de acel dom sacru se află un restaurant condus de doi frați, numit Armando al Pantheon, unde am filmat un segment pentru primul sezon din *Searching for Italy*. Chiar dacă abia mâncaserăm, mie și Orianei ne era foame din nou, așa că ne-am dus acolo. Așa se întâmplă de multe ori când ești în Italia.

Îmi place acest restaurant deoarece atât estetica, cât și meniul se află undeva între elegant și obișnuit, un lucru pe care ar trebui să-l urmărim cu toții. Fără să ezit, am comandat una dintre supele mele preferate, *stracciatella*. *Stracciatella* este, practic, o supă italienească cu zdrențe de ou, făcută cu zeamă de pui, escarole [cicoare creață] și, evident, ouă.

Ador supa. Pentru mine, s-ar putea să fie cea mai mare invenție culinară. Poate fi făcută cu două sau 222 de ingrediente. Poate fi servită fierbinte sau rece. Poate fi gătită rapid sau lent. Poate fi mâncată la micul-dejun, la prânz sau la cină. Poate fi vegetariană,

vegană, paleo, cu pește sau cu carne. Poate fi simplă sau complexă. Liniștește, alină, reîmprospătează și reface. Supa e viața într-o oală.

Una dintre poveștile mele preferate pentru copii, „Supa de pietre”, se referă la supă. Există multe versiuni, dar iată aproximativ cum mi-o amintesc eu:

Un soldat înfometat ajunge într-un oraș cu locuitori neprietenoși și avari. Bate la o ușă și îi cere bătrânei care locuiește acolo ceva de mâncare. Ea îi spune că e săracă și n-are ce să-i dea, iar ceilalți din oraș îi vor spune același lucru, așadar să plece mai departe. Trist, dar nu descurajat, soldatul găsește o oală, face focul în piața orașului, umple oala cu apă, o pune pe foc și așază în ea o piatră mare. Femeia privește pe geam și îl întreabă ce face, iar el îi răspunde că face supă de pietre. Curioasă, ea vine să vadă și e urmată, în curând, de întregul oraș. Cu toții îi spun că e imposibil să faci supă dintr-o piatră, dar soldatul le spune că a făcut asta de multe ori și că, de fapt, supa de pietre e delicioasă. (În unele versiuni, le spune că e vorba de o piatră magică.) Toți locuitorii stau în jurul oalei, așteptând să vadă dacă bărbatul spune adevărul. După o vreme, acesta gustă și spune că e aproape gata, dar i-ar trebui vreo două cepe ca să fie mai bună. Bătrâna aduce două cepe și le aruncă în oală. Soldatul gustă din nou și spune că ar merge niște usturoi, iar un cetățean aleargă după usturoi. Procesul continuă cu morcovi, păstârnac, țelină, fasole, un pui, condimente și așa mai departe, până când oala e plină cu o supă hrănitoare, pe care soldatul o împarte cu sătenii. În curând, își dau seama că nu piatra a făcut supa delicioasă, ci ingredientele pe care le-au folosit în