

Предисловие

Израснах в италианско семейство, което – както може да се очаква – отдаваше голямо значение на храната. Майка ми готвеше превъзходно, с почти маниакално отношение към качеството на продуктите, грижливата им обработка, спазването на семейните рецепти и културните кулинарни традиции. Преди около двайсет и пет години заснех филма „Звездна вечер“ (*Big Night*), в който се разказва за двама италиански братя, борещи се да спасят ресторанта си. Историята възбуди интереса ми към кулинарията и ме изстреля към места, приятелства и преживявания, които не бях и сънувал. До ден днешен ресторантиери, готвачи и любители на храната по света споделят, че филмът ги е вдъхновил. Аз се чувствам поласкан и дори смутен от добрите думи, а в много случаи и от щедростта им. Винаги се възнувам и благодаря за тези мигове, защото се възхищавам на всеки, който управлява хубаво заведение, посвещава се на тежкия живот на майстор-готвач или просто отделя време и енергия, за да приготви вкусно ястие за любимите си хора.

Любовта ми към храната и всичко, свързано с нея, нараства с всяка изминала година. Кара ме да пиша книги, да участвам в благотворителни кампании, да снимам документални поредици. В крайна сметка тя ме събра и със съпругата ми, Фелисити.

Тъй като изглежда, че вече посвещавам повече време и внимание на храната, отколкото на актьорството

(както личи и по някои от последните ми изпълнения), стори ми се уместно да предприема още едно начинание, свързано с тази страст – този път под формата на мемоари. Следващите страници ще носят вкуса на моите спомени. Надявам се да ви се усладят.

Стенли Тучи
Лондон, 2021

Уестчестър, Ню Йорк, средата на 60-те

С майка ми седим на пода в малката дневна. Аз съм на около шест години. Играя си с кубчетата, а мама глади. По телевизията върви кулинарно предаване.

АЗ: Какво прави тя?

МАЙКА МИ: Готви.

АЗ: Какво?

МАЙКА МИ: Готви.

АЗ: Знам... Но какво готви?

МАЙКА МИ: О, патица.

АЗ: Патица?!!

МАЙКА МИ: Да.

АЗ: Като онези от езерото?

МАЙКА МИ: Сигурно. Не знам.

Замълчавам. Редя си кубчетата. Тя си глади.

МАЙКА МИ: Как се чувстваш?

АЗ: Май по-добре.

Тя пипа челото ми.

МАЙКА МИ: Струва ми се, че температурата ти е спаднала.

АЗ: Утре ще трябва ли да ходя на училище?

МАЙКА МИ: Ще видим.

Мълчим и гледаме телевизора.

МАЙКА МИ: Гладен ли си?

Кимвам.

МАЙКА МИ: Какво ти се яде?

АЗ: Не знам.

МАЙКА МИ: Сандвич?

Не отговарям.

МАЙКА МИ: Искаш ли сандвич?

АЗ: Ъмм...

МАЙКА МИ: Какво ще кажеш за филия с фъстъчено масло и сладко желе?

АЗ: Ъъ... добре.

Майка ми повдига вежди. Аз забелязвам.

АЗ: Да, моля.

МАЙКА МИ: Добре. Ще ти го приготвя след десет минути, когато свърши предаването.

АЗ: Ама аз съм гладен сега.

Тя ме поглежда, вдигайки още повече вежди. Аз се залавям за кубчетата си.

МАЙКА МИ: Помниш ли онзи път, когато водещата правеше креп?

АЗ: Какво?

МАЙКА МИ: *Креп**. Онези палачинки.

АЗ: Ъмм...

МАЙКА МИ: Същите, които и аз правя понякога...

АЗ: Не знам.

* Сгêре (*фр.*) – тънки и широки палачинки, нестандартни за американците, но напълно типични за нас. Често се поднасят със сладък или солен пълнеж, а известните креп „Сюзет“ се връщат в тигана, сгънати на четири, за да се фламбират с масло, захар, портокалов сок и коняк. – *Бел. ред.*

МАЙКА МИ: Както и да е, въпросът е искаш ли да ми помогнеш да ги приготвим заедно през почивните дни?

АЗ: Ами добре.

Минава секунда.

АЗ: Тя защо готви патица?

МАЙКА МИ: Сигурно ѝ харесва.

Тишина. Гледаме телевизора.

АЗ: Ти обичаш ли патица?

МАЙКА МИ: Не съм опитвала.

Минава секунда.

АЗ: А аз обичам ли патица?

МАЙКА МИ: Не знам. Обичаш ли?

АЗ: Пробвал ли съм?

МАЙКА МИ: Не.

АЗ: Значи сигурно не обичам.

МАЙКА МИ: Няма как да знаеш, ако не си опитвал. Трябва да опиташ. Трябва да опитваш от всичко.

АЗ: Хм... може би по-късно. Когато порасна.

Очите ми са приковани в екрана. Майка ми ме поглежда и неволно се усмихва. Мълчим. Предаването свършва и отиваме в кухнята.

Тя ми приготвя филия с фъстъчено масло и желе, която аз поглъщам лакомо. Тя ме гледа.

МАЙКА МИ: Еха, наистина си бил гладен.

Кимвам с пълна уста, после все така с пълна уста питам:

АЗ: Какво ще има за вечеря?

МАЙКА МИ: Свински пържоли.

АЗ: Пфууууу! Не! Не обичам свински пържоли.

Майка ми въздъхва.

МАЙКА МИ: Хм, защо тогава не отскочиш до съседите да видиш какво ще вечерят те?

Въздъхвам драматично и продължавам да дъвча сандвича. Майка ми се усмихва и започва да чисти кухнята.

„Какво ще пиете?“

Баща ми задаваше този въпрос още щом гостът прекрачеше прага на дома ни. Обичаше – и сега, на деветдесет и една, още обича – хубавите коктейли. Не си падаше по засуканите работи, но домашният ни бар винаги беше зареден с необходимите съставки за всяко питие, което новодошлият би пожелал. Самият той обикновено пиеше уиски с лед през есента и зимата, бира или джин с тоник през лятото и, разбира се, вино с всяко ястие, независимо от сезона. Обичах да го гледам как приготвя напитките за гостите ни, а когато пораснах достатъчно, предаде задачата на мен и аз с гордост я приех.

Днес и аз задавам същия въпрос на гостите си и с огромно удоволствие забърквам каквото душа им поиска. Всяка вечер правя питие и за себе си. Формата му зависи от сезона и настроението ми. Понякога е Мартини, друг път – водка с тоник, понякога – студено саке, уиски сауър или просто уиски с лед. Или пък нещо друго. Миналата година доста се сблизих с негронито и смея да твърдя, че връзката ни върви повече от добре.

Ето как го приготвям.

Негрони

Продукти за 1 питие

50 мл джин

25 мл кампари

25 мл хубав сладък вермут

Лед

1 резен портокал

- Сипете алкохолите в шейкър, пълен с лед.
- Раздрусайте добре.
- Прецедете в широка, плитка чаша с високо столче.
- Украсете с парче портокал.
- Седнете.
- Отпийте.
- Почувствайте слънцето в стомаха си.

(Някои смятат разбиването на този коктейл с лед в шейкър за алкохолна ерес. Но нека не се разстройват. Бездруго нямам намерение да ги каня у дома.)

1

Израснах в красивата Катона в щата Ню Йорк, на сто-тина километра северно от Манхатън. Преместихме се там, когато бях на три, от Пийкскил – малък град на брега на река Хъдсън със значително италианско население, където се настанило семейството на баща ми, след като емигрирали от Калабрия. Семейството на майка ми, също от Калабрия, живеело наблизко във Върпланк, населен предимно с италиански и ирландски имигранти. Родителите ми, Джоан Тропиано и Стенли Тучи II, се запознали на пикник през 1959 г. и няколко месеца по-късно баща ми направил предложение на майка ми. Оженили се скоро след това, а аз съм се родил десет месеца след сватбата. Явно са бързали да се размножат. Сестра ми Джина се появи три години след мен, а след още три години – и другата ми сестра, Кристин. Живеехме в съвременна къща с три спални на върха на хълма, на задънена уличка, заобиколена почти отвсякъде с гора. Баща ми беше ръководител на направление изкуство в една гимназия през няколко селища от нас, а майка ми работеше в канцеларията. Ние тримата, със сестрите ми, учехме в местните училища – съответно в началното, прогимназията и гимназията.

През шейсетте и седемдесетте предградията на Северен Уестчестър изобщо не бяха така гъсто населени като сега и се доближаваха до идеалното място, на което да прекараш детските си години. Имахме страхотна компания от приятели, които живееха на нашата улица или някъде наблизко. Играехме с тях всеки ден, почти

винаги навън. Нямаше видеоигри и мобилни телефони, а телевизия се гледаше само по повод. Вместо това по цяла година щуреехме в дворовете и по близките поляни, но най-вече в гората наоколо. Тя предлагаше всичко. Безброй дървета, по които да се катерим и да строим „крепости“; тресавища, в които да газим или да се пързалияме, щом се заледят; каменни зидове от времето на Гражданската война, на които да се катерим, и хълмовете, по които да се спускаме в дълбокия сняг през зимата.

Сега, в есента на живота ми (току-що навърших шейсет, така че може би приближавам средна към късна есен), често ми се прииска да можех да се върна към онова време и онова място, и към онази моя невинна, любопитна и енергична версия. Дори и ако ще е само за да си върна разкошната гъста коса.

Безгрижната веселба навън по всяко време, независимо от метеорологичните условия, беше прекрасна част от детството ми, но още по-чудни бяха семейните ни трапези.



Приготвянето, сервирането и консумирането на храна беше основно занимание и постоянна тема на разговори у дома. Майка ми твърди, че когато се омъжила за баща ми, знаела само как да кипва вода. Ако е вярно, то значи през последвалия половин век тя впечатляващо компенсирала за първоначалната си липса на умения. Съвсем честно мога да заявя, че и на електрическата печка с четири котлона, която използваше в детството ми, и на газовата, с която я смени след години, нито веднъж не е сготвила нещо неапетитно. Нито веднъж. Повечето ѝ ястия са италиански, предимно по семейни

рецепти – от нейния род и този на баща ми. (Но не се боеше да посегне и към северноиталианската кухня. Рядко съм опитвал по-вкусно ризото *миланезе* от нейното.)

През годините тя усъвършенства и няколко ястия от други страни, които заеха достойно място в репертоара ѝ. По някое време се появи паелята, приготвена и сервирана в елегантна оранжево-бяла касерола от „Данск“. Пълна с миди, скариди, пилешко и опашки от омари (по онова време бяха що-годе достъпни), тя се превърна в специално угощение за години наред. Френските палачинки, наричани още „креп“, се настанаха на трапезата ни някъде в началото на седемдесетте, без съмнение, под влиянието на Джулия Чайлд. Леки и въздушни, с плънка от пиле в сос бешамел – омитахме ги за нула време. От време на време хапвахме гъсто, плътно чили кон карне, с накълцани зелени и червени чушки, а месото – крехко-крехко заради червените домати и зехтина. Мама често го правеше за ежегодното парти по случай Суперкупата у някой съсед. Ние не вдигахме такива празненства, защото вкъщи нямаше футболни запалянковци.

Сигурно вече е станало ясно, че когато бях малък, майка ми прекарваше по-голямата част от времето си в кухнята. И още е така. За нея готвенето е едновременно творчески отдушник и начин да храни добре семейството си. И подобно на всеки голям майстор-готвач, доказва, че кулинарията може да бъде най-съвършената форма на изкуството. Тя позволява лично изразяване като рисуването, композирането и писането, но задоволява и изцяло практични нужди. Ядивно изкуство. Какво по-хубаво от това?

Заради виртуозните умения на майка ми винаги страдах, когато се налагаше да ям у съседите. Беше