

1

Я виріс у Катоні, штат Нью-Йорк, — чарівному місті, розташованому за майже сто кілометрів на північ від Мангеттену. Мені було три роки, коли ми переїхали туди з Пікскілла, також у Нью-Йорку, — містечка на річці Гудзон із численною італійською діаспорою, де оселилася родина мого батька після еміграції з Калабрії. Родина мами, також родом з Калабрії, мешкала в сусідньому Верпланку, чие населення переважно складалося з італійських та ірландських емігрантів. Мої батьки — Джоан Троп'яно й Стенлі Туччі-старший — познайомилися на пікніку 1959-го, а через кілька місяців мій батько освідчився. Невдовзі вони одружилися, а рівно через десять місяців зо дня їхнього весілля народився я. Вони не барилися плодитись: моя сестра Джина з'явилася на світ через три роки, а ще через три роки — друга сестра, Крістін. Ми мешкали в сучасному будинку з трьома спальнями, що стояв у кюль-де-саку² на оточеному лісом пагорбі. Батько очолював мистецький факультет середньої школи в одному із

² Тупикова вулиця, елемент міського планування в американських передмістях.

сусідніх містечок, а мама працювала там в адміністрації. Ми із сестрами відвідували, відповідно, місцеві початкову, неповну середню й середню школи.

У шістдесяті й сімдесяті передмістя на півночі Вестчестеру були населені не так густо, як нині, і діти почувалися там ідеально. Ми із сестрами мали чудове коло друзів, що мешкали по сусідству, і майже весь час проводили надворі. Комп'ютерних ігор і мобільних телефонів не існувало, а телевізор ми дивилися лише за нагоди. Натомість грали у дворах або в полі неподалік, та найбільше — у навколишніх лісах у будь-яку пору року. У лісах було все: незліченні дерева, щоб лазити по них і влаштовувати «фортеці» на їхніх гілках; болота, щоб чвалати ними або кататися на ковзанах, коли вони замерзали; кам'яний мур часів Війни за незалежність, на який можна видертися; і пагорби, з яких можна спускатися на санчатах, коли їх укривав сніг, що рясно випадав кожної зими.

Тепер, в осінь свого життя (мені вже за шістдесят, тож це приблизно середина-кінець осені), мені часто кортить повернутись у ті часи, у те місце й знову стати невинним, допитливим і моторним. Крім того, я б охоче знову відчув на голові розкішну шевелюру.

Безтурботні веселощі на природі за будь-якої погоди — то чарівний спогад з дитинства, але ще чарівніший спогад — те, що готували та їли в нашій родині.

У моєму дитинстві страви, їхнє приготування, сервірування та перетравлювання були основним родом діяльності й головною темою для розмов удома. Мама не раз підкреслювала: коли вони з татом одружилися, вона могла хіба що зварити воду. Якщо це правда, то за ми-

нулі п'ятдесят років вона неабияк надолужила. Скажу вам чесно: їй жодного разу не вдалося зготувати щось не-смачне ані на електричній плиті з чотирма конфорками, якою вона користувалася, коли я був малим, ані на газовій, що замінила електричну багато років по тому. Жодного разу. Мама зосереджувалася на італійській кухні й готувала за рецептами своєї чи батькової родини (хоча й не нехтувала кухнею північної Італії: її ризото по-міланськи й дотепер залишається одним із найсмачніших, що я куштував).

Поступово мама опанувала кілька страв з інших країн, які посіли важливе місце в її репертуарі. Яюсь почастиувала нас паельсю, приготовленою та поданою в елегантній жовтогарячо-білій данській пательні. Прикрашена мольосками, мідіями, креветками, куркою і хвостами лобстерів (ціни на лобстерів тоді ще не так кусалися), ця страва на багато років стала однією з наших улюблених. Крепи потрапили до нас на стіл на початку сімдесятих — безсумнівно, за сприяння популяризаторки французької кухні в США Джулії Чайлд. Ми всі жадібно поглинали їх — легкі-легесенькі, з куркою в соусі бешамель. Періодично на столі з'являвся рясний, густий чилі кон карне із зеленим і червоним перцем та м'ясом, просоченим помідорами й оливковою олією. Цю страву вона часто готувала до сусідської вечірки на честь Суперкубка. Ми таких святкувань не влаштовували, адже в нашій родині не було жодного футбольного фаната.

Думаю, вже зрозуміло, що в моєму дитинстві мама більшість часу (окрім сну) проводила на кухні, і сьогодні так само. Кухарство для неї — це водночас і творча реалізація, і спосіб смачно нагодувати сім'ю. Її кухня — як і в кожного кухаря або шефа — доказ, що кулінарна креативність може бути справжнім мистецтвом. Кухарство — такий са-

мий засіб самовираження, як живопис, створення музики або письменництво, але здатний задовольнити найбільшу життєву потребу — потребу в їжі. Їстівне мистецтво. Що може бути кращим?

Через мамину кулінарну майстерність мені завжди було складно їсти в гостях у сусідів. Страви виявляли-ся в найкращому разі нецікавими, а зазвичай просто не-смачними. А от мої друзі радо приймали запрошення до столу в нас удома. Усі знали, що наша їжа особлива. Ін-гредієнти ретельно добирали або вирощували відповідно до сезону, а кожна страва мала свою історію і готувалася з любов'ю.

Друзів захоплювала не лише їжа, а й пристрась, з якою її готували й подавали на стіл, а також утіха, з якою наше сімейство її споживало. Стогін задоволення, з яким ми куштували страву, міг будь-кого переконати накинути-ся на їжу — навіть якщо хтось якимось дивом зволікав. Між стогонами ми, як завжди, обговорювали, як нам було смачно.

— Це твій шедевр, Джоан, — щовечора казав батько про різні страви.

Ми із сестрами завжди погоджувалися, а мама або бурмотіла собі під ніс, що замало солі чи що треба було довше тримати на вогні, або питала:

— Сухувато вийшло, так?

Цей дискурс змінювався спогадами про попередні страви, розмовами про уявне меню й побажаннями щодо страв майбутніх, і коли всі доїдали, раптом виявлялося, що під час їди не говорили ні про що, крім їжі. Полі-тики, на щастя, не було на порядку денному. Хоч би що ми їли — хай навіть м'ясну нарізку з оливками з гастро-ному, — удома в батьків їжа набувала особливого смаку. Мій друг із коледжу яюсь спитав мене, коли ми з ним їли

прошуту з хлібом і сиром на моїй першій нью-йоркській квартирі:

— Стене, як виходить, що ті самі харчі, які я купую в тій самій крамниці, у тебе вдома чомусь смачніші?

— Це ти ще не був у моїх батьків, — відповів я.

В італійських родинях їжа — головний предмет обговорень, чуток і жартів (за винятком смерті, але це тема для іншої книжки), тому в нашій родині з'явилося кілька сталих виразів на цю тему, що передаються з покоління в покоління, і я вживаю їх аж донині.

Мій батько — завзятий їдець, який, смакуючи свою вечерю (насправді він їсть доволі швидко — ані він, ані я не вдаємося до смакування, хоча ми обидва знаємося на пообідньому блаженстві), ставить незмінне риторичне запитання:

— Господи, як можна їсти щось інше?

Як на мене, зважаючи на якість наших страв, це більш ніж резонне запитання. Коли йому кажуть, що обід скоро буде на столі, він хилиє свого скотчу, зі стуком ставить чарку на дерев'яну барну стійку й гучно заявляє:

— *Buono! Perché io ho una fame che parla con Dio!*

У перекладі це означає: «Добре! Бо мій голод сам Господь здатен відчути!».

Господь, схоже, не надто старається вгамувати той голод, тому що апетит біблейських пропорцій повертається до батька щовечора.

У дитинстві він, як і всі, питав:

— Мамо, що на обід?

Його чарівна матуся (я знаю про неї тільки з розповідей інших, адже мені було лише сім років, коли її не стало) зазвичай відповідала:

— *Cazzi e patate.*

Дослівно це перекладається як «хрін з картоплею». Іншими словами — «облиш мене», або «пензлюй звідси», як

сказали б в Англії³. У нинішньому політкоректному кліматі до батьків, які вживають у розмові з дитиною такі вирази, цілком може завітати працівник служби соціального захисту (і тоді їм тільки й лишається сподіватись, щоб той працівник був італійського походження).

Коли ми із сестрами були малими й вернули носа від страв, які з любов'ю готувала мама, вона пропонувала нам подивитися, що на вечерю в сусідів. Це клало край нашим скаргам. Як я вже казав, попоївши в сусідів, ми не мали жодного бажання знов опинитися в них за столом. Удома нас щодня зустрічала смачна та збалансована страва, і хай би скільки ми бідкалися через наші антипатії до броколі, риби, салату або свинячих котлет, та усвідомлювали, як нам пощастило. І хай би скільки мама ставала в позу й пропонувала нам поцікавитися, що на обід у сусідів, вона добре знала наші смаки й старалася, щоб основна страва догодила всім, а якщо ні — готувала щось іще, щоб усі були задоволені. Наш типовий обід складався з великої миски пасти з броколі, панірованих телячих котлет з обсмаженими в олії цукіні й зеленого салату. У такому меню кожен з нас міг знайти щось до смаку. Моя сестра Крістін любила м'ясо, Джина — пасту з овочами, а я їв усе, що не було прибите цвяхами. Наступного дня на столі нас зустрічала курка качіаторе з рисом, обсмаженим ескаріолем і капустяним салатом і таке інше. Як мамі вдавалося щодня догоджати нам такою неймовірною, різноманітною і здоровою їжею, працюючи на повну ставку, досі залишається загадкою.

З наближенням п'ятниці сімейний бюджет вичерпувався, і наприкінці тижня вечері ставали невибагливими

³ В оригіналі — *bigger off* — груба відповідь, яку часто можна почути в британських ситкомках.

й недорогими. Однак завдяки вродженій італійській здібності створювати щось поживне майже з нічого ми не надто страждали. П'ятниця — то єдиний день на тижні, коли до плити ставав тато — щоб мама могла насолодитися за-служеним відпочинком. Вона ж виконувала функції другого шефа й допомагала за потреби. Звичайна п'ятнична вечеря складалася зі страв, які батькові було найзручніше готувати. Найпростіша з них — паста *con aglio e olio* (із часником й оливковою олією), і він готував її найчастіше.

Ось вона:

Паста із часником й оливковою олією

— НА 4 ПЕРСОНИ —

4 зубці часнику, порізані на три частини

4 ст. л. оливкової олії

500 г спагеті

- Обсмажити часник в оливковій олії до коричневого кольору.
- Зварити спагеті *al dente*.
- Злити воду й засипати часник з олією.
- Додати сіль, перець і паприку до смаку.
- Жодного сиру.

Другою коронною стравою батька щоп'ятниці були *uova fra diavolo*, «диявольські яйця». Для людей, помішаних на яйцях — таких, як ми з батьком, — немає нічого настільки жаданого, як ця поживна й приголомшлива на вигляд страва. Уявіть глибоку пательню, повну ніжного червоно-оранжевого соусу маринара (якомога більше цибулі, щоб було солодше), у якому пашотуються шість-вісім яєць. Результат, як і натякає назва, виходить доволі гріховним — у гарному сенсі, звісно. До страви подавали підсмажений італійський хліб і салат із зелені. Ось вам рецепт:

Яйця з помідорами

— НА 2 ПЕРСОНИ —

50 мл оливкової олії

1 середня чи велика цибулина, порізана тонкими кільцями

200 г цілих консервованих помідорів «сливка»

4 великі яйця

Морська сіль і свіжомелений чорний перець

- Нагріти оливкову олію в пательні середнього розміру з антипригарним покриттям на середньому вогні. Додати цибулю й обсмажувати до м'якого стану приблизно 3 хвилини. Додати помідори й розчавити — руками або ложкою з прорізами. Готувати 20 хвилин, доки помідори не стануть солодкими, періодично розмішувати.