

The Sunday Times Bestseller

STANLEY TUCCI



TASTE

Chut' mého života

Memoáry o jídle a životě

KAZDA

TASTE

Chut' mého života

Stanley Tucci

Pokud tato publikace obsahuje odkazy na webové stránky třetích stran, nepřebíráme za jejich obsah žádnou odpovědnost, protože je nepřijímáme za své, ale pouze odkazujeme na jejich stav v době prvního zveřejnění.

Elektronické vydání:

Vydalo Nakladatelství KAZDA, s.r.o.
Všechna práva vyhrazena.
Datum poslední aktualizace: duben 2026
ISBN: 978-80-7670-296-7
Vytvoření elektronické verze: Sandstudios, 2026

Papírové vydání:

Vydalo Nakladatelství KAZDA, s. r. o., v roce 2026
Nové sady 988/2, 602 00 Brno
www.knihykazda.cz
1. vydání
Původní název: *Taste: My Life Through Food*
Copyright © 2021 by Stanley Tucci
All rights reserved.
Překlad: Martin Richter
Redakce: Sylva Martinásková
Korektura: Zuzana Klimšová
Foto na obálce: Getty Images (François Berthier/Contour)
Sazba: ARTEDIT, spol. s r.o., Praha
Tisk a vazba: FINIDR, s.r.o., Česká republika
ISBN 978-80-7670-295-0

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této knihy nesmí být reprodukována, ukládána nebo šířena v jakékoli formě či jakýmkoli prostředky bez předchozího písemného souhlasu nakladatele.

Toto dílo ani žádná jeho část nesmí být použita k vývoji, trénování nebo provozování systémů umělé inteligence bez výslovného písemného souhlasu držitele práv.

Knihu lze zakoupit v knihkupectvích nebo výhodně přímo u nakladatele na www.knihykazda.cz

O autorovi

Stanley Tucci je herec, spisovatel, režisér a producent. Režíroval pět filmů a objevil se ve více než sedmdesáti snímcích, v nesčetných televizních pořadech a v desítkách divadelních her na Broadwayi i mimo ni. Byl nominován na Oscara, cenu Tony i cenu Grammy v kategorii mluveného slova. Je držitelem dvou Zlatých glóbů a dvou cen Emmy a získal řadu dalších ocenění a uznání od kritiky i odborné veřejnosti.

TASTE

Ještě než se Stanley Tucci stal známým po celém světě díky filmům jako **Ďábel nosí Pradu** nebo **Hunger Games** – a mimochodem i svému legendárnímu koktejlu negroni – vyrůstal v italsko-americké rodině, kde měl společný stůl téměř posvátné místo.

Právě k těmto kořenům se nyní vrací. Nejde ale jen o jídlo – spíš o to, co se kolem něj odehrává. O vztahy, vzpomínky a malé okamžiky, které dávají životu chuť.

Taste je osobní úvahou o tom, jak se v životě prolínají jídlo a lidské osudy. Stanley Tucci vypráví o svém dětství ve Westchesteru ve státě New York, o přípravách a natáčení gastronomických filmů **Žranice** a **Julie a Julia**, o tom, jak se člověk může zamilovat u večeře, i o tom, jak spolu se svou ženou připravují jídla, která u jejich dětí vždy rozproudí živý rozhovor. Každé sousto této kulinářské cesty – od radostných okamžiků až po těžké chvíle, od pětihvězdičkových pokrmů po spálené večeře – je stejně srdečné a chutné jako to předchozí.

Napsaná Tucciho typickým jemným a ironickým humorem je **Taste** hřejivou knihou, které jen málokdo odolá – zvláště ten, kdo ví, jakou sílu má domácí jídlo.

Věnování

Mým úžasným rodičům,
za všechno, co dali mně a mým sestrám,
a za to, že nás naučili milovat život i jídlo.

Mé ženě Felicity,
za její mimořádnou mysl,
otevřené srdce a chuť k jídlu.
A mým nádherným dětem –
ať vždy nacházejí štěstí,
kdekoli budou,
a především u společného stolu.

Úvod

Vyrůstal jsem v italské rodině, která – nijak překvapivě – jídlu přikládala mimořádný význam. Mámina kuchyně byla výjimečná a každý den se u nás téměř až posedle dbalo na kvalitu surovin, jejich pečlivou přípravu, předávání rodinných receptů i kulinárních tradic z generace na generaci. Před zhruba pětadvaceti lety jsem natočil film *Žranice*, příběh dvou italských bratrů, kteří se zoufale snaží udržet při životě svou restauraci. S tím filmem se prohloubil můj zájem o všechno, co se týká gastronomie, a katapultoval mě do míst, vztahů a zážitků, o nichž by mě dřív nenapadlo ani snít. Dodnes mi restauratři, šéfkuchaři i milovníci jídla z celého světa říkají, jak moc ten film mají rádi a jak je inspiroval. Jejich slova mi lichotí víc, než dokážu vyjádřit, a občas mě i trochu zaskočí – zvlášť když jsou doprovázena takovou velkorysostí. Podobné chvíle mě vždycky naplní radostí a vděkem, protože hluboce obdivuji každého, kdo provozuje dobrou restauraci, rozhodne se vést vyčerpávající život šéfkuchaře nebo si prostě jen najde čas a energii připravit poctivé jídlo pro lidi, které miluje.

Má láska k jídlu a ke všemu, co s ním souvisí, každým rokem dál roste. Přivedla mě ke psaní kuchařek, k práci pro charitativní projekty spojené s gastronomií, k natáčení dokumentární série – a nakonec také k tomu, že jsem potkal svou ženu Felicity.

Dá se říct, že dnes už pravděpodobně trávím víc času přemýšlením o jídle než herectvím – jak ostatně dokládají některé mé nedávné výkony. Zdá se tedy příhodné, aby tato má hlavní vášeň získala další podobu: jakési memoárové ohlédnutí. Následující stránky nabízejí malou ochutnávku takových pamětí. Doufám, že si je užijete. (A slovních hříček bude ještě víc.)

S. Tucci
Londýn, 2021

Westchester County, stát New York, polovina 60. let

Sedím s mámou na podlaze v našem malém obývacím. Je mi asi šest let. Stavím si z kostek a máma žehlí. V televizi běží pořad o vaření.

JÁ: Co dělá?

MÁMA: Vaří.

JÁ: Co?

MÁMA: Vaří.

JÁ: To já vím. Myslím... co vaří?

MÁMA: Aha. Peče kachnu.

JÁ: Kachnu?!!

MÁMA: Jo.

JÁ: Z rybníka?

MÁMA: Asi jo. Nevím.

Zmlknu. Dál si stavím, máma žehlí.

MÁMA: Jak ti je?

JÁ: Líp, myslím.

Sáhne mi na čelo.

MÁMA: No, zdá se, že horečka už ti klesla.

JÁ: Budu muset zítra do školy?

MÁMA: Uvidíme.

Chvilí mlčky sledujeme televizi.

MÁMA: Nemáš hlad?

Přikývnu.

MÁMA: Na co bys měl chuť?

JÁ: Nevím.

MÁMA: Na sendvič?

Neodpovím.

MÁMA: Dal by sis sendvič?

JÁ: Hmm...

MÁMA: Co takhle sendvič s arašídovým máslem a marmeládou?

JÁ: Hmmm... jo.

Máma povytáhne obočí. Všímnu si toho.

JÁ: Ano, prosím.

MÁMA: Dobře. Až ten pořad za deset minut skončí, udělám ti sendvič.

JÁ: Ale já mám hlad teď.

Máma se na mě jen podívá, obočí povytáhne ještě výš. Vrátím se ke kostkám.

MÁMA: Pamatuješ si ten díl, jak dělala crêpes?

JÁ: Cože?

MÁMA: Crêpes. Takové ty palačinky.

JÁ: Hmm...

MÁMA: Co je občas dělám...

JÁ: Nevím.

MÁMA: No to je jedno. Chtěl bys mi je o víkendu pomoci udělat?

JÁ: Hmm, jasně.

Krátká pauza.

JÁ: Proč vlastně vaří kachnu?

MÁMA: Asi má ráda kachnu.

Chvilí mlčky sledujeme televizi.

JÁ: A *ty* máš ráda kachnu?

MÁMA: Vlastně jsem ji nikdy ani nejedla.

Pauza.

JÁ: Mám *já* rád kachnu?

MÁMA: To já nevím. *Máš?*

JÁ: Už jsem ji někdy jedl?

MÁMA: Ne.

JÁ: Tak ji asi rád nemám.

MÁMA: Nemůžeš vědět, že ti něco nechutná, když jsi to ještě nejedl. Musíš to zkusit. Musíš vyzkoušet všechno.

JÁ: Hmm. Možná někdy později. Třeba až budu starší.

Sleduji televizi. Máma se na mě podívá a neubrání se úsměvu.

Ticho. Pořad skončí a jdeme do kuchyně.

Udělá mi sendvič s arašídovým máslem a marmeládou a já ho zhltnu jako nic. Sleduje mě.

MÁMA: No teda, ty jsi měl pořádný hlad.

S plnou pusou přikývnu a pak, pořád ještě s plnou pusou, promluvím.

JÁ: Co budeme mít k večeři?

MÁMA: Vepřové kotlety.

JÁ: Néeé! Ne. Nemám rád vepřové kotlety.

Máma si povzdechne.

MÁMA: Tak se běž zeptat vedle sousedů, co budou mít oni.

Dramaticky si povzdechnu a dál jím sendvič. Máma se usměje a začne uklízet kuchyň.

„Co vám mohu nabídnout k pití?“

Touhle otázkou můj otec vítal každého hosta hned při příchodu do našeho domu. Miloval – a i dnes, ve svých sedmdesáti letech, stále miluje – dobrý koktejl. Nikdy si nepotrpěl na nic přehnaně okázalého, ale doma jsme vždycky měli skvěle zásobený bar, kde nechyběl žádný druh alkoholu potřebného pro přípravu jakéhokoli drinku, který si host přál. Sám otec pil obvykle na podzim a v zimě skotskou s ledem, v létě gin s tonikem nebo pivo a k jídlu – bez ohledu na roční období – samozřejmě víno. Rád jsem ho pozoroval, jak hostům míchá drinky, a když jsem dosáhl plnoletosti, připadl tento úkol mně a já jsem ho s hrdostí přijal.

Dnes, když hosté překročí práh mého domu, pokládám jim tutéž otázku a s velkým potěšením míchám cokoli, po čem jejich srdce touží. Každý večer si připravuji drink i pro sebe. Jeho podoba se mění podle ročního období i momentální nálady. Někdy je to martini, jindy vodka s tonikem, občas vychlazené saké, whisky sour nebo prostá skotská s ledem... a tak dále a tak dále. Minulý rok jsem navázal vztah s negroni – a s radostí mohu říct, že nám to klope.

Připravuji si ho takhle.

Negroni-Up

– 1 PORCE –

50 ml ginu

25 ml campari

25 ml kvalitního sladkého vermutu

led

1 plátek pomeranče

- Nalijte všechny alkoholické ingredience do šejkru naplněného ledem.
- Důkladně protřepejte.
- Přecedte do vychlazené koktejlové sklenky typu coupe.
- Ozdobte plátkem pomeranče.
- Posad'te se.
- Vypijte to.
- Právě vám do žaludku zapadlo slunce.

(Jsou tací, kteří považují podávání tohoto koktejlu „up“, tedy bez ledu ve sklenici, za téměř lihové kacířství. Nemusejí se však rozčilovat. Stejně jsem nikdy neměl v úmyslu zvát je k sobě domů.)

Vyrůstal jsem v Katonah ve státě New York, krásném městečku asi šedesát mil severně od Manhattanu. Přestěhovali jsme se tam, když mi byly tři roky, z Peekskillu v New Yorku – menšího města na řece Hudson s početnou italskou komunitou, kde se po emigraci z Kalábie usadila otcova rodina. Rodina mé matky, rovněž z Kalábie, žila v sousedním Verplancku, městečku obývaném převážně italskými a irskými přistěhovalci.

Moji rodiče, Joan Tropicano a Stanley Tucci mladší, se seznámili na pikniku v roce 1959 a o několik měsíců později požádal otec mou matku o ruku. Brzy nato se vzali a já jsem se narodil deset měsíců po svatbě. Zjevně měli s početím potomstva naspěch. O tři roky později přišla na svět moje sestra Gina a další tři roky poté sestra Christine. Bydleli jsme v moderním domě se třemi ložnicemi na vrcholu kopce ve slepé ulici obklopené převážně lesy. Otec byl vedoucím výtvarného oboru na střední škole v nedalekém městě a matka tam pracovala v kanceláři. Se sestrami jsem chodil na místní základní, nižší i vyšší střední školu.

V šedesátých a sedmdesátých letech nebyla severní část Westchesteru ani zdaleka tak hustě obydlená jako dnes a pro dětství to bylo téměř ideální místo. Se sestrami jsme měli skvělou partu kamarádů z naší ulice a okolí, s nimiž jsme si každý den hráli – téměř výhradně venku. Neexistovaly videohry ani mobilní telefony a televize se zapínala jen občas. Místo toho jsme si po celý rok hráli v zahradách, na nedalekých polích, ale hlavně v lesích kolem nás. Lesy nám nabízely všechno: nekonečné množství stromů k lezení i ke stavění „pevností“, bažiny, kterými jsme se brodili nebo na nich bruslili, když zamrzly, kamenné zídky z dob války za nezávislost, po nichž se dalo šplhat, a kopce, které jsme sjížděli na saních, když je každou zimu pravidelně pokrývala hluboká vrstva sněhu.

Teď, když nastal podzim mého života (nedávno mi bylo šedesát, což by se dalo označit za střední až pozdní podzim), si často přeji vrátit se do těch časů, na to místo a ke svému nevinnému, zvědavému a energickému já. Rád bych se tam také vrátil už jen proto, abych získal zpět svou krásnou hustou hřívu vlasů.

Bezstarostné venkovní radovánky za každého počasí byly nádhernou součástí mého dětství, ale ještě krásnější bylo to, co a jak se u nás doma vařilo a jedlo.

Jídlo – jeho příprava, servírování i samotná konzumace – bylo v naší domácnosti hlavní činností i hlavním tématem rozhovorů. Máma tvrdí, že když si brala mého otce, uměla sotva uvařit vodu. Pokud je to pravda, pak za poslední půlstoletí tento „nedostatek“ více než vynahradila. Mohu upřímně říct, že na čtyřplotýnkovém elektrickém sporáku, na kterém vařila po celé mé dětství, ani na plynovém sporáku, který jej o mnoho let později nahradil, nikdy nepřipravila špatné jídlo. Ani jedinkrát. Základem její kuchyně byla Itálie – především recepty její rodiny nebo rodiny mého otce. (Nikdy se však nebála zabrousit ani do severoitalské kuchyně. Její *risotto alla milanese* dodnes patří k těm nejlepším, jaká jsem kdy ochutnal.)

Postupem času si osvojila i několik jídel z jiných zemí, která se stala stálíci jejího repertoáru. Jednoho roku se na stole objevila paella, připravovaná a servírovaná v elegantním oranžovo-bílém kastrolu značky Dansk. Přetékala škeblemi, mušlemi, krevetami, kuřetem a humřími ocásky (tehdy byl humr ještě poměrně dostupný) a na dlouhá léta se stala naší sváteční specialitou. Crêpes se u nás na stole objevily někdy na počátku sedmdesátých let – bezpochyby inspirované Julií Child. Lehké a nadýchané, plněné kuřecím masem v bešamelové omáčce, mizely z talířů závratnou rychlostí. Občas se objevilo i vydatné, husté chilli con carne, poseté zelenými a červenými paprikami, jehož maso bylo díky rajčatům a olivovému oleji šťavnaté a vláčné. Toto jídlo se často připravovalo speciálně na každoroční sousedskou Super Bowl party. My sami jsme žádnou takovou oslavu nepořádali – nikdo z nás totiž americkému fotbalu ani vzdáleně nefandil.

Už teď je nejspíš jasné, že když jsem byl malý, trávila máma většinu dne v kuchyni – a dělá to dodnes. Vaření je pro ni zároveň tvůrčím vyjádřením i způsobem, jak se dobře postarat o rodinu. Její kuchyně, stejně jako kuchyně každého velkého kuchaře či šéfkuchaře, dokazuje, že kulinární tvorba je možná tou nejdokonalejší formou umění. Umožňuje svobodný osobní projev, stejně jako malba, hudební kompozice nebo psaní, a přitom naplňuje zcela praktickou potřebu: potřebu jíst. Jedlé umění. Co může být lepšího?

Kvůli mámině kuchařskému umění pro mě jako dítě vždycky bylo trochu náročné jíst u sousedů. Jejich jídla byla nevýrazná nebo zkrátka ne příliš dobrá. Zato moji kamarádi hrozně rádi trávili čas u *našeho* stolu. Věděli, že u nás doma je jídlo něco výjimečného. Suroviny se pečlivě vybíraly nebo pěstovaly v závislosti na ročním období, každé jídlo mělo svou kulturní historii a chystalo se s láskou.

Neokouzlovalo je pouze samotné jídlo, ale také vášeň, s jakou se připravovalo a servírovalo, a radost, s níž jsme ho jedli. Naše spokojené povzdechy nad každým soustem by přesvědčily i toho, kdo si na něm sám ještě nepochutnával. Mezi těmito povzdechy se samozřejmě vedla obvyklá debata o tom, jak a proč je to všechno tak lahodné. „To je nejlepší, co jsi kdy uvařila, Joan,“ říkával otec o nějakém pokrmu téměř každý večer. My – obě sestry a já – jsme souhlasili, zatímco máma mumlala cosi v tom smyslu, že je tam málo soli, že to mělo být na plotně o chvíli déle nebo že je to „trochu suché, nemyslíte?“ a tak podobně. Tato debata pak pokračovala historkami o minulých jídlech, vysněných hostinách nebo o tom, co bychom si dali příště – a než se člověk nadál, bylo po večeři a nemluvílo se prakticky o ničem jiném než o jídle. Politika byla na seznamu témat naštěstí až někde na konci.

Ať už se podávalo cokoli – byť jen uzeniny a olivy z lahůdkářství – u nás doma to vždy vystoupalo na novou chuťovou úroveň. Jeden kamarád z vysoké mi jednou, když jsme v mém prvním newyorském bytě jedli prosciutto, chléb a sýr, řekl:

„Stane, jak to, že i když kupuju to samé ve stejném obchodě, u tebe to chutná líp?“

„Tak to bys měl zajet k mým rodičům,“ odpověděl jsem.

V italských rodinách se o ničem nediskutuje, nepřemýšlí ani nežertuje tolik jako o jídle (snad jen o smrti, ale to si nechám do jiné knihy). A tak se v naší rodině po generace předávala celá řada výrazů spojených s jídlem, které sám dodnes používám. Můj otec je nenasytý jedlík. Během večeře, zatímco si vychutnával jídlo (ve skutečnosti ho jedl velmi rychle – vychutnávání není něco, co bychom praktikovali, i když v rozjímání nad jídlem po jídle jsme skuteční mistři), nevyhnutelně pronášel řečnickou otázku: „Proboha, co vůbec jí zbytek světa?!!!“

Vzhledem ke kvalitě jídla to podle mě byla víc než oprávněná otázka. Když mu někdo oznámil, že večere bude za chvíli, napil se skotské, důrazně sklenku postavil na masivní kuchyňský pult a hlasitě zvolal:

„Buono! Perché io ho una fame che parla con Dio!“

Což v překladu znamená:

„Výborně! Protože mám hlad, který mluví s Bohem!“

Zdá se však, že Bůh mu nikdy nevěnoval dostatečnou pozornost, aby ho skutečně nasýtil, protože otcův hlad biblických rozměrů se vracel večer co večer.

Když byl otec malý, ptával se – jako všechny děti – své matky:

„Mami, co budeme mít k večeři?“

Jeho velmi laskavá matka (laskavá podle všech svědectví, protože sám jsem ji příliš nepoznal – bylo mi sedm, když zemřela) odpovídala:

„Cazzi e patate.“

Doslova to znamená „ptáky a brambory“. Jinými slovy: „Dej mi pokoj.“ Nebo, jak by řekli Britové, „jdi do háje“. V dnešním „politicky korektním“ světě by na takovou domácnost s takovým slovníkem možná povolali sociálního pracovníka. Člověk by mohl jen doufat, že ten pracovník bude mít italské kořeny.

Když jsme byli malí a některá z jídel, jež maminka s láskou připravila, jsme kritizovali, navrhla nám poměrně úsečně, ať se jdeme podívat, co se vaří u sousedů. A bylo po diskusi. Jak už jsem říkal, po zkušenostech s jejich kuchyní jsme zrovna netoužili po tom, abychom znovu zasedli k jejich stolu. U nás doma kuchyně každý den vydala chutné a vyvážené jídlo. Ať už jsme jakkoli remcali kvůli brokolici, rybě, salátu nebo vepřovým kotletám, věděli jsme, jaké máme štěstí. A přestože máma teatrálně trvala na tom, že si máme jít hledat lepší večeři po okolí, velmi dobře věděla, co nám chutná i nechutná, a každý večer se snažila připravit alespoň jednu či dvě přílohy, které uspokojily každého. Typická večeře mohla zahrnovat misku těstovin s brokolicí, obalované telecí řízky, restovanou cuketu jako přílohu a zelený salát. U takové kombinace si každý přišel na své. Sestra Christine milovala maso, Gina dávala přednost těstovinám a zelenině a já jsem jedl v podstatě všechno, co nebylo přibité k podlaze. Další večer se mohlo podávat kuře *alla cacciatore* s rýží, restovanou čekankou a zelným salátem a tak dále a tak dále. Jak máma dokázala večer co večer chrlit tak rozmanitá, zdravá a skvělá jídla a přitom pracovat na plný úvazek, je mi záhadou.

Když přišel pátek, rodinný rozpočet už býval na hraně, a tak se konec týdne nesl ve znamení jednodušších a levnějších jídel. Ovšem díky přirozené italské schopnosti vytvořit něco vydatného téměř z ničeho jsme nijak nestrádali. Pátky byly často také jediným večerem, kdy vařil otec, aby mámě dopřál zasloužený odpočinek. Ta se pak stala zástupcem šéfkuchaře a pomáhala podle potřeby. Typická páteční večeře se skládala z několika pokrmů, které měl otec nejraději a jejichž přípravu ovládal s jistotou. Nejjednodušším a nejčastějším jídlem byla *pasta con aglio e olio* (těstoviny s česnekem a olivovým olejem).

Tady jsou.

Pasta con aglio e olio

– 4 PORCE –

3 stroužky česneku, rozkrojené na třetiny

4 lžíce olivového oleje

500 g špaget

- Na olivovém oleji zlehka opečte česnek dozlatova.
- Uvařte špagety al dente.
- Scedte je a promíchejte s olejem a česnekem.
- Dochutěte solí, pepřem a paprikou podle chuti.
- Sýr je zakázán.

Otcovým druhým pátečním „jistým hitem“ byla *uova fra diavolo*. Pro lidi posedlé vejci – jako jsme můj otec a já – neexistovalo nic lákavějšího než tohle bohaté, vizuálně podmanivé jídlo. Představte si hlubokou pánev s jemnou červenooranžovou rajčatovou omáčkou marinara (přípravenou s větším množstvím cibule než obvykle, aby byla sladší), ve které se pošíruje šest až osm vajec. Výsledek je, jak už název napovídá, vyloženě hříšný. K tomu se podával lehce opečený italský chléb a následoval zelený salát.

Tady je recept.

Vejce v rajčatové omáčce

– 2 PORCE –

50 ml olivového oleje

1 střední až větší cibule, nakrájená najemno

200 g konzervovaných celých loupáných švestkových rajčat

4 velká vejce

mořská sůl a čerstvě mletý černý pepř

- V nepřilnavé pánvi na středním plameni zahřejte olivový olej. Přidejte cibuli a opékejte doměkka, asi 3 minuty. Přidejte rajčata a rukou nebo zadní stranou děrované vařečky je rozmačkejte. Za občasného míchání vařte, dokud omáčka nezíská sladkost, zhruba 20 minut.
- Do omáčky opatrně vyklepněte vejce, pánev přikryjte, stáhněte plamen na středně nízký a vařte, dokud bílky neztuhnou a žloutky nebudou středně pevné, asi 5 minut. Dochucené solí a pepřem ihned podávejte.

Třetím pátečním favoritem byly smažené masové kuličky. Toto jídlo připravovali rodiče společně – máma chystala směs a tvarovala kuličky a otec je pak pomalu opékal na olivovém oleji. V pátek večer se jich vždy uvařilo hodně, protože polovina se snědla hned a druhá polovina byla určena do nedělního ragú. Páteční kuličky se podávaly „nahé“ – tedy bez jakékoli omáčky. K nim se servíroval čerstvý zelený salát a italský chléb. A právě při této večeři se na našem stole výjimečně objevovalo máslo.^{*} Namazané na italském chlebu tvořilo sladký, měkký protipól ke křupavým masovým kuličkám.^{**}

Na ty páteční večere vzpomínám s velkou nostalgií, protože v domě panovala uvolněnější atmosféra. Pracovní i školní týden skončil a přede mnou a mými sestrami byl víkend s kamarády a nevyhnutelné páteční či sobotní přespávání. Rodiče se těšili na večere s přáteli – buď doma, nebo u někoho jiného. Věděli jsme, že v neděli ráno nás čeká bolestně okázalá katolická mše, ale útěchou nám byla představa, že zbývající masové kuličky z pátku odpoledne dostanou v mámině ragú nový a lahodný život.

^{*} Protože máslo nepatří mezi zásadní suroviny jihoitalské kuchyně, na našem stole se objevovalo jen zřídka. Chléb jsme nikdy nemazali máslem – leda by se jedl samotný jako svačina. Při jídle sloužil k tomu, aby se jím vytřela omáčka, která zůstala na talíři po těstovinách, mase nebo drůbeži. Máslem namazaný chléb by totiž podle tohoto pojetí jen narušil a zkazil chuť zbývajících omáček.

^{**} Pokud jde o chléb, někteří tvrdí, že Florentané dodnes pečou nesolený chléb proto, aby byl co nejvíce „neutrální“ a nenarušoval chuť omáčky, kterou nasákne. Jiní zase říkají, že chléb bez soli vydrží déle anebo že jde o projev vrozené či zděděné toskánské šetrnosti z dob, kdy byla Itálie rozdělena na městské státy a vedly se války o nezbytné a žádané komodity, jako byla právě sůl – tehdy velmi drahá. Když jsme žili ve Florencii, na nesolený chléb jsme si nikdy nedokázali zvyknout; připadal nám suchý a bez chuti. A musím se přiznat, že si někdy myslím, že nejlepší chléb v Itálii je vlastně ve Francii.

Jako mnoho dětí z předměstí vyrůstajících v Americe v šedesátých letech jsem si každý den nosil do školy oběd z domova. Jen výjimečně jsem si kupoval jídlo ve školní jídelně. Mělo to dva důvody. Zaprvé by to pro rodiče bylo příliš drahé a zadruhé bylo jídlo ve školní jídelně příšerné. Každý, kdo v té době vyrůstal kdekoli v Americe, ví, o čem mluvím, takže to není třeba dál rozvádět. (Přiznávám se však k jisté slabosti pro přehnaně lepkavou bílou rýži, servírovanou pomocí staromódní naběračky na zmrzlinu a vkládanou ve tvaru téměř dokonalé koule do malé pastelové melaminové misky.)

Existovali samozřejmě studenti, kteří si oběd kupovali pravidelně nebo občas. Já jsem však dostával peníze (pět až deset centů) výhradně na půllitr mléka. (Na moji intoleranci laktózy se tehdy ještě nepřišlo.)

Přestože si mnozí z mých kamarádů také nosili obědy, obsah mé krabičky se od toho jejich výrazně lišil. Typický oběd mého dětství, pečlivě uložený do kovové krabičky s nějakým popkulturním motivem (například Partridge Family nebo Batman), mohl vypadat zhruba takto:

Sendvič z míchaných vajec, opečených brambor a restované sladké zelené papriky mezi dvěma plátky italského chleba nebo ve „wedge“ či „hero“ – tedy v podélně rozříznutém italském bochníku naplněném čímkoli, co si zamanete. Ve Filadelfii se tomu říká „hoagie“.

Kousek ovoce. (Jablko, hruška nebo pomeranč.)

Jeden vysoce průmyslově zpracovaný, balený dezert z obchodu. (Twinkie, Devil Dog, Ring Ding nebo Ho Ho. Názvy, které dnes znějí stejně nevhodně jako jejich složení.)

Ovoce a dezert se považovaly za standard, ale ty sendviče byly malým zázrakem – a často u mých spolužáků budily závist.

Můj drahý kamarád Ricky S. a já jsme si sendviče čas od času vyměnili. Důvod byl prostý: on dostával každý den během celé základní školy sendvič z Marshmallow Fluff na bílém chlebu. (Dnes by se to považovalo za formu týrání dětí.) Tehdy to však nikoho nezajímalo – a už vůbec ne mě, jelikož jsem byl víc než ochoten vzdát se svého gurmánského oběda výměnou za nejnezdavější sladkou pomazánku mezi dvěma krajíci chleba, jakou kdy lidstvo poznalo. Jsem si jistý, že on byl stejně rád, že si konečně dá něco, z čeho uprostřed svého velmi „bílého“ života načerpá trochu výživy.

Je důležité dodat, že mé exotické a vyhledávané obědy většinou přímo navazovaly na předchozí večeři. Typický týden oněch obědů mohl vypadat takto:

Pondělí: *Wedge s masovými kuličkami. Protože jsme v neděli měli těstoviny s masovými kuličkami v pomalu taženém domácím ragú, byl tento oběd logickou volbou.*

Úterý: *Kuřecí řízek na italském chlebu nebo ve wedge s minimem másla či majonézy a salátem.*

Středa: *Sendvič s lílkem a parmezánem. Lilek nebyl obalovaný, připravoval se v lehké rajčatové omáče, s velmi malým množstvím sýra a s tenkými plátky brambor.*

Čtvrtek: *Sendvič nebo wedge s telecím řízkem, trochou másla a salátem. To bylo ještě v době, kdy bylo telecí cenově dostupné.*

Pátek: *Wedge s míchanými vejci, paprikou a bramborami. Ke konci týdne už byl rozpočet napjatý, a tak máma ve čtvrtek večer po jednoduché večeři z těstovin a salátu často připravila právě tento levný oběd.*

Víkendové obědy byly nahodilé. Ať už byli kamarádi u nás, nebo já u nich, vyrabovali jsme lednici

a nadělali hromady sendvičů s arašídovým máslem a marmeládou. S přibývajícím věkem jsme si připravovali sendviče všeho druhu: s tuňákovým salátem, mortadelou a hořčicí, šunkou a sýrem, játrovkou a červenou cibulí, krůtími prsy a majonézou, americkým sýrem a majonézou – na jakémkoli chlebu, který byl po ruce (bílý toustový, italský, bagely, kaiserky a tak dál).

Plenili jsme sklenice kyselých okurek i sladkých nakládaných okurek, sáčky brambůrků Ruffles a kukuřičných Fritos. Zapíjeli jsme to litry mléka, pomerančového či jablečného džusu nebo limonády (Pil vůbec někdo z nás vodu?). Jako dezert jsme z mrazáku vybrakovali nanuky všech nepřírozených barev a příchutí.

O školních prázdninách jsme dělali totéž – v zimě jsme k našemu polednímu obžerství přidali ještě horkou čokoládu (Swiss Miss, s malými marshmallow, z jednotlivých sáčků).

Během letních prázdnin jsme fungovali podobně jako pomatení mravenci na nekonečném pikniku. Nepamatuji si, že by někdo z našeho sousedství jezdil na dlouhé letní prázdniny, takže jsme ty dva dusné měsíce prostě trávili spolu – přecházeli z domu do domu a systematicky pojídali zásoby vlastních i cizích rodičů. Letní prázdniny jsem miloval. Dny byly dlouhé, a tak jsme si mohli hrát venku až do devíti večer a do té doby už jsme si většinou domluvili přespání u někoho z nás, abychom se neodloučili ani ve spánku.

Léto s sebou přinášelo i můj nejoblíbenější svátek hned po Vánocích: Den nezávislosti, tedy 4. červenec.

Když jsem byl kluk, oslavy 4. července měly v naší rodině velký význam. V té době byli ještě naživu všichni nebo téměř všichni příbuzní, kteří patřili k velké vlně italských přistěhovalců. Ve srovnání s bídou na jihu Itálie pro ně Amerika představovala všechno, co jim jejich rodná země nemohla nabídnout nebo nedovolila. Právě v Americe se naplnily jejich sny o novém a úspěšném životě.

Po celé zemi vytvářeli italské enklávy – jakmile si zajistili práci, poslali pro rodinu a přátele. Amerika jim dala to nejlepší z obou světů: zemi plnou příležitostí a možnost obklopit se širší rodinou. V tomto novém životě přiváděli na svět další generace, které měly možnosti, o jakých se lidem v chudých a zkorumpovaných městech jižní Itálie ani nesnilo. V Americe spolu pracovali, rostli – a někdy se i odcizovali.

Jídlo bylo pojivovou tkání, která je zas a znova přiváděla do domovů, na dvorky, verandy, do kempů, na pláže – a do srdcí. Víno působilo jako mazivo, které tišilo skřípající kola emocí, ale občas bylo také palivem pro temné a dosud dřímající ohně.

Pamatuji si, že mnoho oslav Dne nezávislosti se konalo u nás doma v severním Westchesteru. Několik dní předem jsme se připravovali na nápor příbuzných z obou stran rodiny. Otec vyráběl všechny dekorace – z papíru, provázku a kartonu – od ručně malovaných vlaječek až po červeno-bílo-modré cylindry. Pomocí svářečského vybavení, které používal na své ocelové sochy, podélně rozřízl padesátigalonové sudy napůl a položil je na kozlíky. Naplnily se dřevěným uhlím a přes ně se položily staré ocelové rošty z lednice či mrazáku. Vznikly tak dva obrovské improvizované grily. Na těchto provizorních roštích se vedle všudypřítomných hamburgerů a hot dogů opékaly také italské klobásy – jednoduchý kulinární symbol splynutí dvou odlišných kultur. Klobásy se podávaly v dlouhých rozkrojených houskách s pomalu restovanou cibulí a červenou a zelenou paprikou. Servírovalo se stolní víno z velkého džbánu i pivo čepované z vychlazeného sudu. Tehdy se led prodával v blocích, ne

v pytlích naplněných kostkami, a jako malý kluk jsem si užíval rozbíjení těchto bloků na menší kusy nebezpečným bodcem na led, aby se vešly kolem podsaditého sudu s pivem, který stál v lavoru zabalený v silném plátně a čekal na naražení. Jako dezert – kromě broskví naložených ve víně – máma vždy podávala domácí obdélníkový piškotový dort ozdobený hvězdami a pruhy. Byl potažený bílou polevou, čerstvé jahody tvořily červené pruhy a borůvky modré pole za hvězdami.

Hudba následovala po večeři se stejnou jistotou, jako jí předcházelo házení podkovou a boccia. Strýcové hráli na mandolínu nebo na klavír a zpívali staré italské lidové písně nebo italské verze dávných amerických šlágrů, například „Darktown Strutters’ Ball“. Spolu s několika americkými klasiky, jako „Yankee Doodle“ či „You’re a Grand Old Flag“, vytvářely dokonalý doprovod pro tři generace spojené italskými tradicemi, které se sešly, aby oslavily ryze americký svátek.

Jak první generace přistěhovalců postupně odcházela, význam 4. července slábl. I nadále jsme ho oslavovali, ale už ne v takovém počtu ani se stejným nadšením. Když moje generace dospěla, začali jsme si vytvářet vlastní politické názory, často odlišné od názorů těch starších, kteří byli spíše konzervativní a stále pevně věřili, že Amerika je za všech okolností nejlepší zemí na světě. Po hrůze útoku z 11. září se tyto rozdíly ještě vyhroutily. Mně a některým liberálnější smýšlejícím členům rodiny se zdálo, že vlastenectví si přivlastnili ti, kteří zastávali jestřábí pohled na to, jak „napravit“ onu strašnou křivdu, a mávali americkou vlajkou spíše jako zbraní než coby symbolem svobody, přijetí a příležitosti. Opět jsme se stávali zemí, kde byli přistěhovalci demonizováni a nesouhlas s válkami na Blízkém východě byl považován téměř za zradu. Ultrakonzervativci dokonce začali hranolkům říkat „Freedom Fries“ a bojkotovali – ba dokonce rozbíjeli – lahve francouzského vína, protože Francie odmítla poslat vojáky do Iráku po boku Spojených států. Kéž by je tak poslali mně. Ne ty vojáky, ale ty lahve vína. Doufám, když to teď píšu, že ty časy budou brzy minulostí.

Nyní, když většinu času trávím v Londýně, musím přiznat, že oslava Dne americké nezávislosti je tu poněkud... ošemetná. Z jednoho zcela zjevného důvodu: kolonisté vyhráli a Britové prohráli. (Vím, že ta válka proběhla dávno, ale nikdy si nejsem úplně jistý, jak tu ten vítězný den slavit, aniž bych měl pocit, že to nějakému Britovi – třeba svým tchánům – vmetám do tváře.) Během Obamovy vlády jsme s rodinou měli to štěstí, že nás dvakrát pozvali na oslavy 4. července do Winfield House v Regent’s Parku, sídla amerického velvyslance. Byly to krásné, neformálně elegantní denní slavnosti pro expaty (hezčí označení pro přistěhovalce) a jejich rodiny, s americkými vojenskými kapelami, jazzovými zpěváky a všemi tradičními americkými jídly, na která si člověk vzpomene.

Paradoxně právě v Anglii jsem si při těchto příležitostech znovu připomněl všechny pozitivní stránky tohoto významného amerického dne. Účast na radostných oslavách americké demokracie na cizí půdě ve mně probudila touhu po době mého dětství, kdy se klobásky s paprikou italských přistěhovalců poklidně opékaly na grilu vedle svých amerických bratranců – hot dogu a hamburgeru.

Moje babička z matčiny strany, Concetta, byla jedním z nejvtipnějších a nejštědrějších lidí, jaké jsem kdy poznal. Byla také výjimečná kuchařka. Její rodiče emigrovali z Kalábrie, když jí byly tři roky, do Verplancku ve státě New York, malého města asi čtyřicet mil severně od Manhattanu. Vařit ji naučila její matka – a podle mého názoru dovedla každý recept k dokonalosti. Stejně jako moje máma by se mohla stát velmi úspěšnou profesionální šéfkuchařkou, kdyby si to zvolila – nebo kdyby tu možnost vůbec měla. Jen zřídka kdy jste ji neviděli v kuchyni, jak připravuje nějaké jídlo. A pokud nebyla tam,

byla ve sklepě, kde se nacházela druhá kuchyně, v níž často dělala „přípravy“. Právě tam, na starém stole se žlutozelenou smaltovanou deskou, zadělávala těsto na pizzu lehké jako pírko a měkké jako dětská prdelka. Na plynovém sporáku (nebezpečně bez odvětrání) připravovala omáčky nebo vařila těstoviny pro velká rodinná setkání, když hlavní kuchyně nestačila pojmout stále se rozrůstající příbuzenstvo.

Ten sklep pro mě představoval zvláštní druh časové kapsle i útočiště. Dělo jej schodiště vedoucí do horní chodby. Na jedné straně byla sklepní kuchyně (včetně staré pračky s ručně poháněnými ždímacími válci, která byla stále v provozu) a naproti ní dílna mého dědečka Vincenza. Podél jedné zdi stál dlouhý ponk s letitým ručním nářadím a desítkami skleněných zavařovacích sklenic plných šroubků, hřebíků, těsnění, matic a vrutů. Sklenice visely za víčka, která byla přibíta ke spodní straně dřevěné police. Byla to ta nejvíce sochařsky působící instalace kutilských serepetiček, jakou si lze představit. V levém zadním rohu se nacházely dveře do místnosti, kterou jsem miloval ze všeho nejvíc: do vinného sklepa.

Byla to nízká, jeskyni podobná místnost o rozměrech přibližně dva a půl krát tři metry. Vcházelo se do ní hrubě stlučenými, bíle natřenými dveřmi, které odspodu postupně hnily, protože podlaha i stěny si až příliš ochotně držely vlhkost. Uvnitř napravo stály hrubě opracované police, na nichž spočívaly nesčetné lahve od sodovky s dlouhým hrdlem, naplněné vzácnou domácí rajčatovou omáčkou z poslední sezóny. Tady si dovolím malou odbočku, abych vysvětlil, z čeho se tento životně důležitý červený mok skládal a jak se připravoval.

Tropianova zavařená rajčatová omáčka

— SUROVINY —

bedny rajčat (množství je na vás)

sůl

čerstvá bazalka

— VYBAVENÍ —

*venkovní ohniště nebo otevřený krb s těžkými kovovými rošty
oheň*

*dvě velké pozinkované hliníkové vany
jeden bílý povlak na polštář*

*spousta starých skleněných lahví od sodovky s dlouhým hrdlem
naběračka*

trychtýř

spousta nových uzávěrů na lahve

kleště / zařízení na zátkování lahví

*silný kus voskovaného plátna dost velký na přikrytí jedné vany
dostatek vody na naplnění jedné z van*

- Rozdělejte oheň.
- Jednu vanu naplňte vodou a postavte ji na rošt nad oheň.
- Vezměte hromadu rajčat, nappěte je do povlaku na polštář a nad druhou vanou z nich vymačkejte všechno do mrtě, aby šťáva prosakovala tkaninou a povlak vypadal jako relikvie z masakru na svatého Valentýna. Pokračujte, dokud nespoteřebujete všechna rajčata nebo dokud se nebudete cítit jako Macbeth na konci hry.
- Postupně naplňte lahve (naběračkou přes trychtýř) rajčatovou šťávou a do každé přidejte špetku soli a lístek bazalky.
- Uzavřete lahve.
- Vložte je do vody ve vaně nad ohněm.
- Přikryjte voskovaným plátnem.
- Nechte je nějakou dobu vařit. (Nepamatuji si přesně hygienická doporučení, takže za případné střevní potíže nenesu žádnou odpovědnost.)
- Lahve vyjměte.
- Nechte vychladnout.
- Uložte je do vinného sklepa mého dědy – nebo na jiné chladné a suché místo, které je pro vás praktičtější.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Taste: Chut' mého života.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.