

**STANLEY  
TUCCI**

ÉLETEM  
AZ  
ÉTELEKEN  
ÁT

A fordítás alapjául szolgáló mű: *Taste: My Life Through Food*

Copyright © 2021 by Stanley Tucci

Fordította © Papp Ágnes  
Szerkesztette: Györe Borbála

Borítóterv © Lobotworks

HVG Könyvek, Budapest, 2022

Kiadóvezető: Budaházy Árpád

Felelős szerkesztő: Árkos Eszter

[www.hvgkonyvek.hu](http://www.hvgkonyvek.hu)

ISBN 978-963-565-289-1

Minden jog fenntartva.

Jelen könyvet vagy annak részleteit tilos reprodukálni,  
adatrendszerben tárolni, bármely formában  
vagy eszközzel – elektronikus, fényképezési úton vagy más módon –  
a kiadó engedélye nélkül közölni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt., az 1795-ben alapított  
Magyar Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.

Felelős kiadó: Szauer Péter

Nyomdai előkészítés: Kedves László

Nyomta és kötötte az Alföldi Nyomda Zrt., Debrecen

Felelős vezető: György Géza vezérigazgató

*Szüleimnek, akiktől a húgaim és én hihetetlenül sok jót kaptunk,  
és akik megtanították,  
hogyan és miért szeressem az életet és az ételeket.  
Feleségemnek, a rendkívüli elmével, tiszta szívvel  
és elképesztő étvággal megáldott Felicitynek.  
Továbbá imádni való gyermekeimnek, akiknek azt kívánom,  
bármerre is sodorja őket az élet, találják meg az igazi boldogságot  
(az asztal körül mindenképpen).*

# Bevezetés

Olasz családban nőttem fel, és gondolom, nem lep meg senkit, hogy nálunk is nagy hangsúlyt kapott az étkezés. Anyám főztje ráadásul egészen rendkívüli volt, nap mint nap mondhatni mániákusan foglalkozott a hozzávalók minőségével és az ételek gondos elkészítésével, a családi receptek és a gasztrokulturális hagyományok továbbadásával. Idestova huszonöt évvel ezelőtt készítettem az *Olasz módra (Big Night)* című filmet egy olasz testvérpárról, akik a saját éttermüket próbálják nagy küzdelem árán életben tartani. A filmnek köszönhetően elkezdtem komolyan érdeklődni a gasztronómia iránt, így olyan helyekre juthattam el, olyan embereket ismerhettem meg, és olyan élményekben lehetett részem, amelyekről korábban álmodni sem mertem. Bárhol is járok a világban, a mai napig kapok visszajelzéseket étterem-tulajdonosoktól, séfektől, gasztrorajongóktól, hogy mennyire szeretik a filmet, és mennyi inspirációt merítettek belőle. Rendkívül hízelgő, szinte zavarba ejtő, amiket mondanak, amilyen nagylelkűek. Mindig hatalmas örömmel és hálával töltenek el ezek a pillanatok, hiszen őszintén csodálom azokat, akik kitűnő éttermet vezetnek,

vagy akik vállalják a séfek kimerítő munkáját, vagy akik időt, energiát nem sajnálva egyszerűen a szeretteik számára készítenek egy jó ebédet.

Kulináris érdeklődésem azután évről évre csak nőtt: szakácskönyveim jelentek meg, részt veszek jótékonyági ételosztó programokban, készítettem egy gasztronómiai dokumentumsorozatot, ráadásul a feleségemmel, Felicityvel is végső soron az ételek iránti rajongásunk kapcsán találtunk egymásra.

Mivel mostanában alighanem többet jár az eszem a főzésen, mint a színészetben, ami, feltételezem, a legutóbbi szerepléseimből is kiderült, azt gondoltam, hogy meg kellene osztanom a legfőbb szenvedélyemet más módon, egyfajta memoár formájában is. A következő oldalakon egy ilyen memoárból kaphatnak ízelítőt. Remélem, mindenkinek a szája íze szerint való lesz. (További szójátékok várhatók, csak szólok.)

*Stanley Tucci*  
London, 2021

*Westchester megye, New York állam,  
a hatvanas évek közepe*

*Anyám és én a tágasnak nem mondható nappalink közepén ülünk. Hatéves lehetek, kockákkal játszom, anyám pedig vasal. A tévében egy főzős műsor megy.*

ÉN: Mit csinál?

ANYÁM: Főz.

ÉN: ???

ANYÁM: Főz.

ÉN: Azt tudom, de *mit*?

ANYÁM: Ja! Kacsát.

ÉN: Kacsát!?

ANYÁM: Aha.

ÉN: Az egyik tóból?

ANYÁM: Gondolom. Nem tudom.

*Elhallgatok. Építek tovább, anyám vasal.*

ANYÁM: Hogy érzed magad?

ÉN: Azt hiszem, jobban.

*Megfogja a homlokomat.*

ANYÁM: Szerintem lement a lázad.

ÉN: Mennem kell suliba holnap?

ANYÁM: Majd meglátjuk.

*Hallgatunk, nézzük a tévét.*

ANYÁM: Nem vagy éhes?

*Bólintok.*

ANYÁM: Mit szeretnél?

ÉN: Nem tudom.

ANYÁM: Egy szendvicset?

*Nem válaszolok.*

ANYÁM: Kérsz egy szendvicset?

ÉN: Hát...

ANYÁM: Mit szólnál egy mogyoróvajás-lekváros szend-  
vicshez?

ÉN: Hát... ja.

*Anyám felhúzza a szemöldökét, erre felfigyelek.*

ÉN: Igen, kérek szépen.

ANYÁM: Oké. Tíz perc múlva vége a műsornak, akkor megcsinálom.

ÉN: De én most vagyok éhes.

*Anyám anélkül, hogy bármit is szólna, a szemöldökét még magasabbra húzva rám néz. Építék tovább.*

ANYÁM: Emlékszel arra a részre, amikor francia palacsintát süttött?

ÉN: Mit?

ANYÁM: Olyan vékony palacsintát.

ÉN: Ööö...

ANYÁM: Amit néha én is csinállok...

ÉN: Nem tudom.

ANYÁM: Na mindegy is, lenne kedved a hétvégén segíteni palacsintát sütni?

ÉN: Ööö... persze!

*Kis szünet.*

ÉN: Miért süt kacsát?

ANYÁM: Gondolom, szereti a kacsát.



*Hallgatunk. Nézzük a tévét.*

ÉN: *Té szereted a kacsát?*

ANYÁM: *Még sose ettem.*

*Kis szünet.*

ÉN: *És én szeretem a kacsát?*

ANYÁM: *Nem tudom. Szereted?*

ÉN: *Ettem már?*

ANYÁM: *Nem.*

ÉN: *Akkor tuti nem szeretem.*

ANYÁM: *Nem jelentheted ki, hogy nem szeretsz valamit, amit még sosem kóstoltál. Egy próbát megér. Mindent ki kell próbálnod.*

ÉN: *Hm... majd egyszer talán. Amikor már nagyobb leszek. Talán.*

*Nézem a tévét. Anyám rám néz, és csak mosolyog. Nem szól egyikünk sem. Amikor vége a műsornak, kimegyünk a konyhába.*

*Elkészíti a mogyoróvajás-lekváros kenyeret, amire egyből rá is vetem magam. Anyám csak nézi.*

ANYÁM: *Azt a mindenit, te tényleg éhes voltál.*

*Csak bólintani tudok, aztán megszólalok, még mindig tele szájjal.*

ÉN: Vacsorára mi lesz?

ANYÁM: Sertéskaraj.

ÉN: Jaj, ne!!! *Utálok* a karajt.

*Anyám mélyet sóhajt.*

ANYÁM: Tudod, mit? Szerintem menj át a szomszédba,  
és nézd meg, náluk mi lesz!

*Téátrálisan sóhajtok, aztán folytatom a szendvicsevést.  
Anyám mosolyog, és elkezdli letakarítani a pultot.*

## „Mivel kínálhatlak meg titeket?”

Apám szokás szerint ezzel a kérdéssel indított, amikor vendégek érkeztek hozzánk. Mindig is imádta a jó koktélokot, és ezzel most, kilencvenegy évesen is így van. Sosem volt jellemző rá a rongyrázás, de a bársekreány mindig rendesen fel volt töltve nálunk, így aztán a vendégek bármit kérhettek. Ősszel és télen általában skót whiskyt ivott jéggel, nyáron gin-tonikot vagy sört, az étkezésekhez pedig – évszaktól függetlenül – természetesen bort. Imádtam nézni, ahogy italokat készít a vendégeknek, majd aztán, amikor felnőtté váltam, rám hárult ez a feladat, amit büszkén át is vettem tőle.

Ugyanezzel a kérdéssel fogadom ma az ajtónkon belépőket, és nagy örömmel keverek nekik bármit, ami csak boldoggá teszi őket. Esténként magamnak is szoktam készíteni egy italt. Hogy éppen mit, az az évszaktól és a hangulatomtól függ. Egyszer egy Martinit, máskor egy vodka-tonikot, esetleg egy hideg szakét, egy *Whiskey Sour* koktélt vagy egy sima skót whiskyt jéggel... Tavaly kezdtem közelebbi ismeretségbe kerülni a Negronival, és boldogan jelenthetem, elég jóban vagyunk már.

A következőképpen készítem:

## NEGRONI – JÉGGEL, LESZŰRVE

---

— HOZZÁVALÓK 1 SZEMÉLYRE —

50 ml gin

25 ml Campari

25 ml jóféle édes vermut

jég

1 szelet narancs

- Az összes alkoholt egy jéggel teli koktéلكeverőbe öntjük.
- Alaposan összerázzuk.
- Egy pezsgőskehelybe szűrjük.
- Narancsszelettel díszítjük.
- Leülünk.
- Megisszuk.
- Felragyog a nap a gyomrunkban.

*(Vannak, akik szerint ezt a koktélt jég nélkül felszolgálni az italkultúra elleni merényletnek számít. De nem kell különösebben aggódniuk, hiszen őket amúgy sem tervezem meghívni az otthonomba.)*

# 1

Manhattantól száz kilométernyire északra, egy csodás kisvárosban, Katonah-ban nőttem fel. Hároméves koromban költöztünk oda a szintén New York állambeli Peekskillből, abból a Hudson-parti, jelentős olasz lakossággal rendelkező kisvárosból, ahol apám Calabriából származó családja letelepedett. Anyámék, akik szintén calabriaiak voltak, a szomszédos Verplanckben, egy elsősorban olasz és ír bevándorlók lakta településen éltek. Szüleim, Joan Tropicano és idősebb Stanley Tucci 1959-ben egy pikniken ismerkedtek meg, és alig telt el pár hónap, apám megkérte anyám kezét. Rövidesen összeházasodtak, én pedig az esküvőjük után tíz hónappal meg is születtem. Nem lehet mondani, hogy sokat vacakoltak a családalapítással. Gina húgom három évvel utánam, Christine pedig újabb három év elteltével született. Egy domb tetején álló, modern, három hálószobás házban laktunk egy nagyrészt erdővel határolt zsákutcában. Apám egy távolabbi kisváros gimnáziumának művészeti vezetőtanára volt, anyám ugyanott dolgozott a titkárságon, de mi a húgaimmal a középiskola végéig Katonah-ban maradtunk.

Észak-Westchester kisvárosai a hatvanas-hetvenes években közel sem voltak olyan sűrűn lakottak, mint manapság, azt gondolom tehát, ideális volt ezen a vidéken felnőni. A húgaimnak és nekem is rengeteg barátunk volt az utcában és a környéken, akikkel mindennap együtt játszottunk, szinte mindig a szabadban. Nem volt videójáték, mobiltelefon, és tévét is csak néhanapján néztünk. Ehelyett egymáshoz jártunk át játszani a kertben, vagy a közeli rétekre mentünk ki, leggyakrabban azonban a környező erdőkbe, bármilyen idő is volt. Az erdő mindent kínált, amire egy gyerek csak vágyhat. Ott volt az a végtelen sok fa, amit megmászhattunk, ágak, amelyekből „erődítményeket” építhettünk, mocsarak, amelyeken átgázolhattunk, amikor pedig befagytak, korcsolyázhattunk. Aztán ott voltak a függetlenségi háború idejéből megmaradt kőfalak, amelyekre felmászhattunk, vagy azok a dombok, amelyeken szánkózhattunk, amikor mindent vastagon beborított a hó, ugyanis erre annak idején minden télen számítani lehetett.

Most, hogy az életem immár ősze fordult (nemrég múltam hatvan, úgyhogy lassan már inkább késő őszeről beszélhetünk), gyakran vágyódom vissza életemnek ebbe az időszakába, ezekre a régi helyekre, hogy újból ártatlannak, kíváncsinak, energikusnak érezhessem magam. Már csak azért is jó volna visszarepülni, hogy visszakapjam csodás hajkoronámat.

A gondtalan játék a szabadban – bármilyen idő is volt – gyermekkorom egyik legszebb élménye. Ami azonban még ennél is meghatározóbb emlék számomra, az szüleim konyhaművészete és a családi étkezések hangulata.