

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.knihkazda.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.knihkazda.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. Mámína 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 restauratéri, 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 – zvláště 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. Všimnu 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, promluví.

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 jednadvaceti 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.
- Posadte 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 kacírství. 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 Kalábrie usadila otcova rodina. Rodina mé matky, rovněž z Kalábrie, žila v sousedním Verplancku, městečku obývaném převážně italskými a irskými přistěhovalci.

Moji rodiče, Joan Tropiano 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 nemluvalo se prakticky o ničem jiném než o jídle. Politika byla na seznamu témat našťestí 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 nenasytný 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 večeře 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.