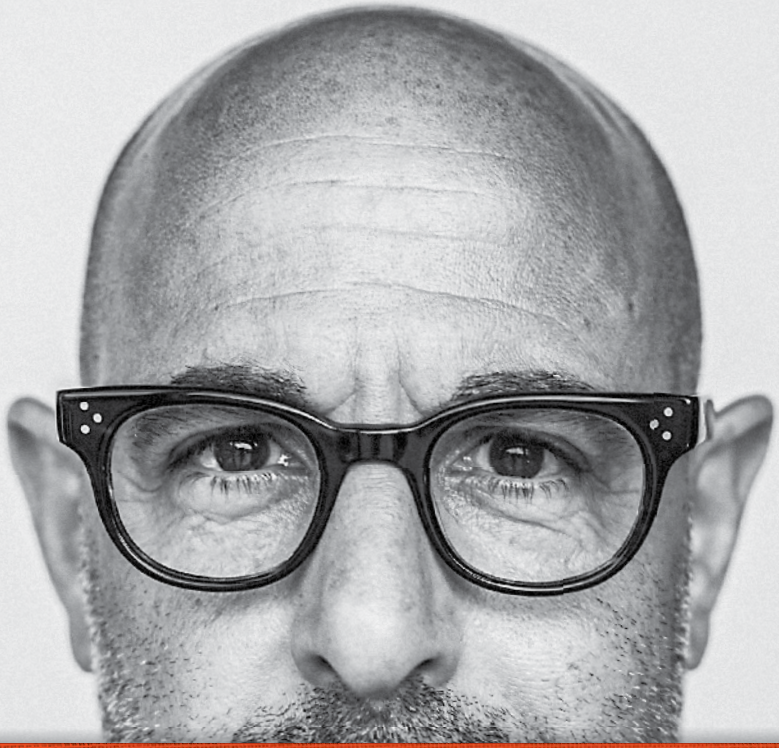
STANLEY TUCCI



intrínseca

SABOR

Minha vida através da comida

SABOR

Minha vida através da comida

STANLEY TUCCI

Tradução de Adalgisa Campos da Silva

intrínseca

Copyright © 2021 by Stanley Tucci
Proibida a venda em Portugal.

TÍTULO ORIGINAL
Taste: my life through food

REVISÃO
Eduardo Carneiro
João Sette Câmara

PROJETO GRÁFICO, DIAGRAMAÇÃO E ADAPTAÇÃO DE CAPA
Tanara Vieira

DESIGN DE CAPA
Saffron Stocker/Penguin Random House

IMAGEM DE CAPA
© Francois Berthier/Contour by Getty Images

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

T824s

Tucci, Stanley, 1960-
Sabor : minha vida através da comida / Stanley Tucci ; tradução Adalgisa Campos da Silva. - 1. ed. - Rio de Janeiro : Intrínseca, 2022.
320 p. ; 21 cm.

Tradução de: Taste : my life through food
ISBN 978-65-5560-501-3

1. Tucci, Stanley, 1960-. 2. Culinária italiana. 2. Gastronomia. 4. Atores - Estados Unidos - Biografia. I. Silva, Adalgisa Campos da. II. Título.

22-75878 CDD: 641.5092
CDU: 929:641.5

Meri Gleice Rodrigues de Souza - Bibliotecária - CRB-7/6439

[2022]
Todos os direitos desta edição reservados à
EDITORA INTRÍNSECA LTDA.
Rua Marquês de São Vicente, 99, 6º andar
22451-041 – Gávea – Rio de Janeiro – RJ
Tel./Fax: (21) 3206-7400
www.intrinseca.com.br

1ª edição
DEZEMBRO DE 2021
impressão
XXXXXX GRÁFICA
papel de miolo
XXXXXXXX G/M²
papel de capa
CARTÃO SUPREMO ALTA ALVURA 250G/M²
tipografia
ADOBE GARAMOND

Westchester County, Nova York, meados dos anos 1960

Eu e minha mãe estamos sentados no chão em nossa salinha de estar. Tenho uns 6 anos. Estou brincando com blocos de montar e minha mãe está passando roupa. A TV está ligada num programa de culinária.

EU: O que ela está fazendo?

MINHA MÃE: Cozinhando.

EU: O quê?

MINHA MÃE: Cozinhando.

EU: Eu sei, quero dizer... Ela está cozinhando *o quê*?

MINHA MÃE: Ah, está cozinhando um pato.

EU: Um *pato?!!*

MINHA MÃE: É.

EU: De um lago?

MINHA MÃE: Acho que sim. Não sei.

Fico quieto. Brinco com os blocos; ela passa roupa.

MINHA MÃE: Como você está se sentindo?

EU: Acho que melhor.

Ela põe a mão na minha testa.

MINHA MÃE: Bom, acho que sua febre baixou.

EU: Vou ter que ir à escola amanhã?

MINHA MÃE: Vamos ver.

Um silêncio enquanto assistimos à TV.

MINHA MÃE: Está com fome?

Faço que sim.

MINHA MÃE: O que você quer?

EU: Não sei.

MINHA MÃE: Um sanduíche?

Não respondo.

MINHA MÃE: Quer um sanduíche?

EU: Hummm...

MINHA MÃE: Que tal um sanduíche de manteiga de amendoim e geleia?

EU: Hummmm... Sim.

Minha mãe ergue as sobrancelhas. Eu noto.

EU: Sim, por favor.

MINHA MÃE: Tudo bem. Daqui a dez minutos, quando o programa terminar, eu faço um sanduíche para você.

EU: Mas eu estou com fome agora.

Minha mãe se limita a me olhar, as sobrancelhas mais erguidas ainda. Volto para os meus blocos.

MINHA MÃE: Se lembra do episódio em que ela fez crepes?

EU: O quê?

MINHA MÃE: Crepes. Aquelas panquecas.

EU: Hummmm...

MINHA MÃE: Que eu faço às vezes...

EU: Não sei.

MINHA MÃE: Bom, enfim, quer me ajudar a fazer panquecas esse fim de semana?

EU: Hummm, claro.

Um instante.

EU: Por que ela está cozinhando pato?

MINHA MÃE: Acho que ela *gosta* de pato.

Um silêncio. Assistimos à TV.

EU: *Você* gosta de pato?

MINHA MÃE: Na verdade, nunca comi.

Um instante.

EU: *Eu* gosto de pato?

MINHA MÃE: Não sei. *Gosta?*

EU: Eu já comi?

MINHA MÃE: Não.

EU: Então, não devo gostar.

MINHA MÃE: Não dá para saber se não gosta de uma coisa se você nunca a comeu. Você precisa experimentar. Tem que experimentar de tudo.

EU: Humm. Talvez depois. Um dia, quando eu for mais velho, talvez.

Assisto à TV. Minha mãe olha para mim e não consigo deixar de sorrir. Silêncio. O programa termina e vamos para a cozinha.

Ela prepara o sanduíche de manteiga de amendoim e geleia, que como com voracidade. Ela observa.

MINHA MÃE: Nossa, você estava *mesmo* com fome.

Faço que sim de boca cheia e depois falo, ainda de boca cheia.

EU: O que vai ter no jantar?

MINHA MÃE: Carrê de porco.

EU: Ecaaa!!! Ah, não. Eu *não gosto* de carrê de porco.

Minha mãe suspira.

MINHA MÃE: Bom, por que você não vai até o vizinho ver o que eles estão comendo?

Suspiro fazendo drama e continuo comendo o sanduíche. Minha mãe sorri e começa a limpar a cozinha.

"Aceita uma bebida?"

Meu pai fazia essa pergunta assim que um convidado chegava em nossa casa. Ele adorava – aos 92 anos, ainda adora – um bom drinque. Jamais gostou de coisas chiques, mas nossa casa sempre teve um bar muito bem guarnecido com as bebidas necessárias para qualquer coisa que um convidado pedisse. Em geral, meu pai se limitava a beber uísque com gelo no outono e no inverno, gim-tônica ou cerveja no verão e, é claro, vinho em todas as refeições, fosse qual fosse a estação. Eu adorava vê-lo preparando bebidas para os convidados, e, quando fiquei mais velho, herdei com orgulho essa tarefa.

Hoje, faço a mesma pergunta quando um convidado cruza a soleira e tenho enorme prazer em preparar seja lá qual for a bebida que o agrade. Também preparo um drinque para mim todas as noites. O escolhido varia de acordo com as estações e o meu humor. Às vezes, um Martíni, às vezes, uma vodca com tônica, de vez em quando, um saquê gelado, um uísque *sour* ou um simples uísque *on the rocks*, e assim por diante. No último ano, comecei um relacionamento com o Negroni, e me alegro em dizer que vai indo muito bem.

Eis o meu modo de preparo.

Um Negroni – com gelo

– SERVE 1 DOSE –

50ml de gim
25ml de Campari
25ml de um bom vermute doce
Gelo
1 rodela de laranja

- Coloque toda a bebida numa coqueteleira cheia de gelo.
- Chacoalhe bem.
- Coe numa taça *coupe*.
- Decore com uma rodela de laranja.
- Sente-se.
- Beba.
- Sinta o sol na barriga.

(Há quem considere servir esse drinque só gelado, sem cubos de gelo na taça, em um ato de heresia etílica. Mas eles não precisam se incomodar, pois jamais pensei em convidá-los para vir aqui em casa.)

1

Fui criado em Katonah, Nova York, uma bela cidade cerca de cem quilômetros ao norte de Manhattan. Eu tinha 3 anos quando nos mudamos para lá vindos de Peekskill, Nova York, uma cidade pequena com uma grande população italiana, às margens do rio Hudson, onde a família do meu pai se estabeleceu após emigrar da Calábria. A família da minha mãe, também da Calábria, morava na vizinha Verplanck, uma cidade composta, sobretudo, de imigrantes italianos e irlandeses. Meus pais, Joan Tropiano e Stanley Tucci II, conheceram-se num piquenique em 1959 e, alguns meses depois daquele dia, meu pai logo pediu minha mãe em casamento e a união foi selada. Nasci dez meses depois do dia do casamento. Os dois claramente estavam com pressa de procriar. Minha irmã Gina veio três anos depois e minha irmã Cristine, três anos depois dela. Morávamos numa casa no estilo moderno, de três quartos, no alto de uma colina, em uma rua sem saída quase toda cercada por um bosque. Meu pai era coordenador das disciplinas de arte em uma escola de Ensino

Médio em uma cidade relativamente próxima, e minha mãe também trabalhava lá, na secretaria. Minhas irmãs e eu fizemos os Ensinos Fundamental e Médio nas escolas do nosso bairro.

Nos anos 1960 e 1970, os subúrbios do norte de Westchester não eram nem de longe tão populosos quanto hoje e eram locais maravilhosos para se crescer. Minhas irmãs e eu tínhamos uma turma grande de amigos da rua e da vizinhança, com quem brincávamos todos os dias e quase exclusivamente ao ar livre. Não havia videogames nem celulares, e só de vez em quando se assistia à televisão. Em vez disso, brincávamos nos quintais das casas dos amigos ou nos descampados próximos, mas, sobretudo, nos bosques em volta, o ano inteiro. Os bosques tinham muito a nos oferecer. Uma infinidade de árvores para subir, nas quais "fortes" podiam ser construídos, pântanos para atravessar ou patinar quando congelados, muros de pedra dos tempos da Guerra da Independência para escalar e colinas para descer de trenó quando cobertas por uma camada profunda de neve que caía em todo inverno.

Hoje, no outono dos meus anos (como acabo de fazer 60, talvez os meados desse outono já beirem o final), muitas vezes desejo poder voltar àquela época, àquele lugar e ao meu eu inocente, curioso, cheio de energia. Se não por tudo isso, gostaria de voltar ao menos para recuperar minha bela cabeleira.

Aquelas brincadeiras despreocupadas ao ar livre, em todas as estações do ano, foram uma parte maravilhosa da minha infância, mas ainda *mais* maravilhosa era a relação da minha família com a comida e seu preparo.

A comida, seu preparo, seu serviço e seu consumo eram a principal atividade e o principal assunto de conversa em minha casa. Minha mãe insiste que mal sabia ferver água quando se casou com meu pai. Se isso é verdade, ela mais do que compensou essa deficiência ao longo dos últimos cinquenta anos. Posso assegurar que, no fogão elétrico de quatro bocas que ela usou por toda a minha infância e no fogão a gás que o substituiu muitos anos depois, ela nunca preparou uma refeição ruim. Nem uma vez. Sua culinária é basicamente italiana, em especial receitas da família dela e da família do meu pai. (Contudo, minha mãe nunca teve medo de arriscar pratos do Norte da Itália. Seu risoto à milanesa ainda é um dos melhores que já provei.)

Ao longo dos anos, ela também aperfeiçoou alguns pratos de outros países, que se tornaram fixos em seu repertório. Um dia, surgiu a *paella*, preparada e servida numa elegante caçarola Dansk laranja e branca. Transbordando de amêijoas, mexilhões, camarões, frango e caudas de lagosta (na época a lagosta era razoavelmente acessível), tornou-se um prato de ocasiões especiais por muitos anos. Os crepes chegaram à nossa mesa no início dos anos 1970, sem dúvida inspirados por Julia Child. Leves e aerados, eram recheados com frango e molho bechamel e devorados avidamente por todos nós. O *chili con carne* intenso e encorpado aparecia com frequência, salpicado de pimentões verdes e vermelhos, com saborosos tomates vermelhos e azeite de oliva dando untuosidade à carne. Na casa dos vizinhos, muitas vezes esse era o prato servido especificamen-

te durante a transmissão anual do Super Bowl. Uma festa que nunca acontecia em nossa casa, porque nenhum de nós era fã de futebol americano.

A esta altura, já deve estar claro que, quando eu era jovem, minha mãe passava a maior parte do tempo na cozinha, algo que faz até hoje. Para ela, cozinhar é ao mesmo tempo uma maneira de extravasar a criatividade e uma forma de alimentar bem a família. Sua comida, como a de qualquer bom cozinheiro ou *chef*, é a prova de que a criatividade culinária pode ser a mais perfeita forma de arte. Além de ser uma forma de expressão como a pintura, a música e a escrita, cozinhar também supre a necessidade prática da alimentação. Arte comestível. O que poderia ser melhor?

Graças ao talento culinário de minha mãe, comer na casa dos vizinhos quando eu era criança era meio complicado. As refeições eram sem graça ou simplesmente ruins. Meus amigos, por sua vez, ficavam felicíssimos por frequentar a *nossa* mesa. Eles sabiam que a comida em nossa casa era bem especial. Os ingredientes tinham sido cuidadosamente escolhidos ou cultivados de acordo com a estação; cada prato tinha uma tradição cultural e era feito com amor.

Mas não era só com a comida em si que eles se deleitavam; havia também a paixão presente no preparo e na apresentação, bem como a alegria da família durante as refeições. Os gemidos de satisfação a cada garfada eram suficientes para convencer a pessoa a aproveitar a refeição caso já não estivesse aproveitando. Entre um gemido e outro, havia a discussão habitual sobre

como e por que tudo estava tão delicioso. "O melhor que você já fez, Joan", dizia meu pai a respeito de cada prato, todas as noites. Minhas duas irmãs e eu concordávamos, mas minha mãe murmurava que faltava um pouco de sal ou mais um tempinho de cozimento, ou dizia "Está meio seco, não acham?", e assim a coisa ia.

Esse discurso era acompanhado por histórias de refeições anteriores, refeições imaginadas ou preferências desejadas para as próximas, e quando nos dávamos conta, todos tinham terminado e quase nada havia sido discutido além de comida. Política, felizmente, ficava bem no fim da lista. Qualquer comida, mesmo que fossem apenas frios e azeitonas comprados em uma delicatéssen, era elevada a um novo nível de sabor na casa dos meus pais. Certa vez, enquanto comia presunto cru, pão e queijo em meu primeiro apartamento na cidade de Nova York, um amigo de faculdade me disse: "Stan, como é que, mesmo comprando a mesma coisa na mesma loja, a comida fica mais gostosa na sua casa?"

"Você diz isso porque não foi à casa dos meus pais".

Nenhum assunto é mais discutido, ruminado ou motiva tantas brincadeiras entre as famílias italianas do que a comida (exceto a morte, mas vou deixá-la para outro livro). Sendo assim, continuo usando até hoje muitas expressões relacionadas a comida que, na minha família, passaram de geração em geração.

Meu pai come com voracidade, e, durante o jantar, ao saborear a comida (na verdade, saborear é algo que nem ele, que

come muito rápido, nem eu, praticamos, embora sejamos apreciadores do paladar pós-prandial), ele inevitavelmente fazia a pergunta retórica: "Meu Deus, o que o resto do mundo come?!!!"

Para mim, dada a qualidade da comida, era uma pergunta mais do que justa. Quando informado de que o jantar seria servido dali a pouco, meu pai tomava um gole de uísque, pousava com força o copo na bancada de madeira e declarava em alto e bom som: *Buono! Perché io ho una fame che parla con Dio!* O que significa: "Ótimo! Porque estou com uma fome que até Deus escuta!"

Deus, ao que parece, não se empenhou muito em saciá-lo, pois essa fome de proporções bíblicas voltava toda noite.

No passado, meu pai, como toda criança, perguntava:

"Mãe, o que tem para jantar?"

Sua dulcíssima mãe (doce segundo o que todos contam; eu tinha apenas 7 anos quando minha avó morreu e não a conheci muito bem) respondia com:

"*Cazzi e patate*."

O que literalmente quer dizer "caralhos com batatas". Em outras palavras, era minha avó falando "me deixa em paz", ou "some daqui". Hoje, com toda a questão do controle parental, pais que falem assim com os filhos poderiam muito bem receber uma visitinha do conselho tutelar. Restaria torcer para que o assistente social fosse descendente de italianos.

Quando éramos jovens, sempre que minhas irmãs ou eu reclamávamos de alguma refeição preparada com amor por nossa mãe, ela sugeria, um tanto secamente, que fôssemos ver o que

havia para comer no vizinho. E assim se encerrava o assunto. Porque, como mencionei, tendo comido na casa de muitos deles, não tínhamos a menor vontade de revisitar suas mesas. Por mais que resmungássemos aversões pessoais a brócolis, peixe, salada ou carrê de porco, sabíamos a sorte que tínhamos. Em nossa casa, todos os dias da semana uma refeição deliciosa e equilibrada surgia da cozinha. Mas, apesar de fazer questão de insistir para que fôssemos bisbilhotar os vizinhos em busca de uma refeição melhor, minha mãe sabia muito bem do que gostávamos e não gostávamos, e se esforçava ao máximo para fazer, se não um prato principal, pelo menos alguns acompanhamentos que satisfizessem a todos. Uma refeição típica poderia consistir em um prato de massa com brócolis, costeletas de vitela empanadas, acompanhadas de abobrinha refogada e salada verde. Dentro da gama de opções que minha mãe preparava, havia sempre algo para cada um. Minha irmã Christine adorava carne, Gina preferia massa e legumes e eu comia basicamente tudo o que pudesse ser abocanhado. Na noite seguinte, o cardápio poderia ser frango à caçadora com arroz, escarolas salteadas e salada de repolho, e assim seguíamos infinitamente. Como minha mãe conseguia produzir essas refeições espantosas, variadas e saudáveis, noite após noite, mesmo trabalhando em tempo integral, foge à minha compreensão.

Às sextas, o orçamento doméstico já havia sido esticado ao máximo, e, assim, as refeições do fim de semana eram sempre pratos simples e baratos. Mas, dada a facilidade inata dos italianos para criar pratos substanciais usando praticamente nada, não

passávamos vontade alguma. As noites de sexta eram as únicas em que muitas vezes meu pai cozinhava, para dar à minha mãe um descanso muito merecido. Ela então virava a *sous-chef*, e ajudava no que fosse preciso. Um jantar normal de sexta-feira consistia em alguns dos pratos que meu pai sabia preparar. O mais simples e frequente era espaguete ao alho e óleo. Eis a receita.

Espaguete ao alho e óleo

— SERVE 4 PESSOAS —

3 dentes de alho, cortados em fatias finas
4 colheres de sopa de azeite de oliva
500g de espaguete

- Salteie o alho no azeite de oliva até corar ligeiramente.
- Cozinhe o espaguete *al dente*.
- Escorra o espaguete e jogue por cima da mistura de azeite e alho.
- Acrescente sal, pimenta-do-reino e páprica a gosto.
- Queijo não é permitido.

O segundo prato do repertório do meu pai era ovos no purgatório. Para pessoas obcecadas por ovo, como eu e ele, nada

pode ser mais maravilhoso do que esse prato nutritivo e visualmente estonteante. Imagine uma frigideira com um delicado molho marinara de cor vermelho-alaranjada (feito com mais cebola do que pede a receita, para um resultado mais adocicado), na qual repousam de seis a oito ovos *pochés*. O resultado, como o nome deixa implícito, é positivamente pecaminoso. O prato vinha acompanhado por fatias de pão italiano ligeiramente torrado e salada verde.

Eis a receita:

Ovos com tomate

– SERVE 2 PESSOAS –

50ml de azeite de oliva
1 cebola (média a grande), cortada em lâminas finas
200g de tomates pelados inteiros (em lata)
4 ovos grandes
Sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora

• Em fogo médio, aqueça o azeite numa frigideira antiaderente. Acrescente a cebola e cozinhe até murchar, por cerca de 3 minutos. Acrescente os tomates, esmagando-os com a mão ou uma escumadeira. Cozinhe, mexendo de vez em quando até os tomates apurarem, por cerca de 20 minutos.

- Quebre os ovos na frigideira delicadamente e tampe-a. Abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 5 minutos, até as claras estarem opacas e as gemas, moderadamente firmes. Sirva de imediato, com sal e pimenta-do-reino a gosto.

O terceiro favorito das sextas-feiras eram almôndegas fritas, uma refeição que meus pais faziam a quatro mãos. Minha mãe preparava a mistura de carne e enrolava as almôndegas, meu pai as fritava lentamente no azeite de oliva. Cozinhavam-se muitas almôndegas numa noite de sexta-feira, metade para consumo imediato, metade para ser usada no ragu de domingo. Na sexta, elas eram servidas "nuas", ou seja, sem molho, acompanhadas por salada verde e pão italiano. Só na ocasião desse prato é que a manteiga fazia sua rara aparição em nossa mesa.[1] Passada no pão italiano, tornava-se um complemento doce e suave para as almôndegas e sua casquinha.[2]

---

[1] Pouco usada na culinária do sul da Itália, a manteiga raramente era vista em nossa casa. Só passávamos manteiga no pão quando ele era comido sozinho ou servido como entrada. Uma vez que o objetivo do pão na refeição é absorver o molho remanescente de um prato de massa, carne ou ave, passar manteiga nele só corrompe esses sabores.

[2] Em relação ao uso do pão, diz-se que, ainda hoje, os florentinos o preparam sem sal para que seu sabor seja o mais neutro possível, mantendo assim a integridade do molho que absorverá. Outros dizem que a receita é assim porque sem sal o pão dura mais. Outros, ainda, porque há uma parcimônia inata ou herdada no povo italiano, oriunda de um tempo em que a Itália era dividida em cidades-Estados e travavam-se guerras por *commodities* necessárias e cobiçadas como o sal, que era muito valorizado. No tempo em que moramos em Florença, nunca nos acostumamos com o pão sem sal, que achávamos seco e sem gosto. Devo confessar que às vezes acho que o melhor pão da Itália é feito na França.

Eu me lembro daqueles jantares de sexta-feira com grande ternura, pois havia um clima mais relaxado na casa. A semana de trabalho e de aulas havia terminado, e minhas irmãs e eu tínhamos pela frente um fim de semana com os amigos, além do infalível hábito de dormir na casa de um deles na sexta ou no sábado. Meus pais, por sua vez, não viam a hora de jantar a sós em casa ou sair para jantar fora. Sabíamos que a missa católica dolorosamente pomposa nos aguardava no domingo, mas nos consolávamos com a ideia de que, no almoço, as almôndegas que haviam sobrado do jantar de sexta ganhariam vida nova no delicioso ragu da minha mãe.

Todos nós temos alguma receita de família ou já vivemos a experiência de, com uma garfada, nos surpreendermos com lembranças de momentos e pessoas especiais da nossa história. Com Stanley Tucci não é diferente. Ator excepcional de filmes como *O diabo veste Prada* e *Jogos vorazes*, sua história de vida daria um filme, sempre marcada pelos sabores que ele experimentou e compartilhou com pessoas queridas. Nascido em uma típica família ítalo-americana de Nova York, Stanley cresceu ao redor de uma mesa farta. Jantares cotidianos transformados em experiências quase transcendentais pelas mãos de Joan, sua mãe; receitas que atravessaram gerações e que representam a verdadeira herança da família Tucci; a emoção envolvida em cada etapa de um prato — do plantio à colheita, da fermentação ao jarro de vinho caseiro que circula entre os comensais —; uma atmosfera em que comida e afeto se fundiram de tal forma que transformaram a vida de Stanley em uma eterna busca por sabor.

Engana-se quem pensa que atuar ao lado de Meryl Streep, flertar com sua futura mulher, Felicity Blunt, à beira do lago de Como na mansão de George Clooney ou jantar com Marcello Mastroianni em um bistrô em Roma são, aos olhos do autor, as experiências mais marcantes de sua trajetória. Com elegância e carisma, é pelo paladar afetivo que Stanley rememora a própria vida: o assombro e as risadas diante da indescritível linguiça que compartilhou com Meryl; se apaixonar enquanto depenava com Felicity um faisão; a *pasta e fagioli* irreplicável e exclusiva que Mastroianni pediu para todos naquela noite.

Essa mistura de culinária e emoção é o que realça cada página deste livro, uma deliciosa viagem por tudo que Stanley Tucci viu, ouviu e, sobretudo, experimentou. Recheado de receitas clássicas e histórias deliciosas — das aventuras na infância em Westchester; da vida de um jovem ator pelas ruas de Manhattan em busca do próximo teste e do próximo restaurante; dos muitos serviços de bufê e amigos que encontrou por sets de filmagem pelo mundo –, *Sabor* é um convite despretensioso à mesa e à vida de um contador de histórias por excelência.

SAIBA MAIS:

https://www.intrinseca.com.br/livro/1155/