

LUKA ŠPAGETI

# Rimski prijatelj

– Jedi, moli, voli u Rimu –

*Prevod s engleskog*

Sandra Nešović

Beograd  
2012  
DERETA

***Za Đorđa...***  
*moja putujuća zvezdo*

## Verovali ili ne

*„Među svim imenima s mog spiska potencijalnih italijanskih prijatelja, najviše me zaintigrirao tip po imenu... pripremite se... Luka Špageti. Luka Špageti je dobar prijatelj mog ortaka Patrika Mekdevita, koga znam još iz studentskih dana. I to je njegovo pravo ime, kunem vam se bogom, nisam ga izmislila. Ludilo. Zamislite samo da kroz život idete zovući se Patrik Mekdevit?*

*U svakom slučaju, planiram da stupim u kontakt sa Lukom Špagetijem, što pre.“<sup>1</sup>*

Pišući te 2003. godine, Elizabet Gilbert, američka književnica i novinarka, upotrebila je ove reči prilikom uvođenja jednog od likova svoje nove knjige *Jedi, moli, voli*, istinite priče o njenom jednogodišnjem putešestviju ponovnog rođenja kroz Italiju, Indiju i Indoneziju, u potrazi za samom sobom i pravom ljubavlju. Taj mladi čovek – čije je ime podsećalo na neki naziv iz turističke brošure o Italiji – koji ju je vozikao kroz Rim na svom već izdrndanom skuteru, odvlačio je na stadion da prati fudbalske mečeve, ali koji ju je takođe vodio da isproba jela koja samo zakleti Rimljanin može da voli i ceni – to sam bio ja. I, da – kad već pitate – ja stvarno postojim, a moje prezime zaista glasi Špageti. Rođen i odrastao u Rimu, samouki sam gitarista, verni obožavalac fudbala i ljubitelj dobre kuhinje. Do pre sedam godina

---

1 prim. prev. – citat iz knjige *Jedi, moli, voli* Elizabet Gilbert, kod nas objavljene u izdanju Alnarija

nisam ni sanjao kakva mi avantura predstoji. Zato što niko, a ponajmanje ja, nije mogao ni da zamisli da će knjiga *Jedi, moli, voli* biti prevedena na praktično sve belosvetske jezike, očaravši svojom neposrednošću i ironijom neverovatan broj čitalaca svuda širom planete, postavši pravi fenomen kao međunarodni bestseller, s milionima i milionima prodatih primeraka. Ali što se mene tiče, Lizina knjiga je naprosto bila istinita – pa samim tim i značajnija – priča o tome šta se događalo kada je jedna plavo-kosa Amerikanka, lepa ali nesrećna, puna radoznalosti i želje za životom, došla u Rim. Upoznao sam je jednog septembarskog dana preko našeg zajedničkog prijatelja, ali za vrlo kratko vreme ona je postala jedna od najvažnijih osoba u mom životu. Istinska prijateljica, prijateljica koju nikada neću zaboraviti.

Kako sam mogao i da pretpostavim da ću, u bilo kojoj zemlji na svetu koju posetim, zateći primerke Lizine knjige na aerodromu, ili da će se moje lice pojaviti u jednoj od najpopularnijih televizijskih emisija u Sjedinjenim Državama, pod nazivom *Šou Opre Vinfri*, gde će Liz gledaocima pokazati našu zajedničku fotografiju iz Rima? Ko bi pomislio da će se čitaoci iz svih životnih sfera svuda širom sveta obraćati baš meni, radoznalo: Ma da li si baš ti *onaj* Luka Špageti? I na kraju, ko je mogao i da zamisli da će ta priča biti prerađena u film, u kome Džulija Roberts igra moju prijateljicu Liz? Kao i to da ću i ja lično biti dočaran u filmu, u ulozi koja je pripala jednom simpatičnom i vedrom italijanskom glumcu?

Život je čudan i prepun iznenađenja: Liz me je tome naučila. A ujedno me je navela da spoznam vrednosti pravog prijateljstva, one vrste prijateljstva koje ni vreme ni udaljenost ne mogu

da ugroze. Prijateljstvo je, kako smo ona i ja mnogo puta potvrdili jedno drugom, skoro pa *neka drugačija vrsta ljubavi*.

U ovoj knjizi pokušao sam da iznesem svoju verziju ove priče: priču o svom životu, svojim snovima, svojim ljubavima, o svom neočekivanom ali izuzetnom prijateljstvu s Liz, kao i o čarima mog voljenog rodnog grada – Rima. Rima koji poznajem celog svog života, još od kada sam kao klinac igrao fudbal u dvorištu, kada su me zafrkavali zbog mog prezimena, koje je mirisalo na karirane stolnjake sa crvenim i belim kvadratićima i sos od paradajza; Rima koji sam korak po korak istraživao zajedno s Liz, deleći s njom svoje ljubavi i uspomene – deleći celog sebe, jer upravo tako se grade prava prijateljstva – dok sam zauzvrat od nje učio dragocene lekcije o životu i novom početku, kako uvek unutar sebe možeš da pronađeš snage da tražiš, tražiš i neprestano tražiš, sve dok ne pronađeš ono za čim stvarno tragaš. A najvažnije od svega, otkrio sam da sreća može da se skriva tamo gde je najmanje očekuješ: u tanjiru testenine sa svežim paradajzom, u golu koji je dao tvoj voljeni fudbalski tim, u čaši ledeno hladnog vina u Kampo de Fjori, u uzbuđenju nakon svake novonaučene reči na jeziku kojim tek počinješ da ovladavaš.

Jer, kako je veliki rimski pesnik Trilusa jednom napisao, u poemi pod naslovom *Felicità*: „Uostalom, sreća je tako mala stvar.“

*Svako poglavlje nosi naslov jedne pesme koju je napisao ili pevao Džejms Tejlor. Svaka sličnost s činjenicama u vezi sa pravom pričom o Luki Špagetiju je – srećom – slučajna!*

## PRVI DEO

# RIME, NEMOJ DA PRAVIŠ GLUPOSTI<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> prim. prev. – *Roma, nun fa' la stupida stassera...* – *Rime, nemoj da praviš gluposti večeras* naslov je pesme iz muzičke komedije „Rugantino“. Autori su Garinei i Dovanini (1962). Radnja se odvija u papskom Rimu u 19. veku. Najpopularnija maska iz tog vremena je Rugantino. U pesmi iz naslova Rugantino se obraća Rimu kako bi mu pomogao da osvoji voljenu.

*Prvo poglavlje*

## **ZATO SAM OVDE**

*THAT'S WHY I'M HERE*

Baka mi je često ponavljala: „Tvoje prezime će ti doneti sreću! Kada te ljudi upoznaju, to ih čini radosnim. I malko gladnim...”

Naravno, ja joj nikada nisam poverovao. Nisam razumeo šta je pod tim podrazumevala. Svaki put kad bi to izgovorila, ja sam mislio da me ona samo ismeva, kao i svi ostali.

Bili smo u Italiji, u Rimu – to je moralo biti negde oko 1978. godine – a ja sam još uvek bio klinja, dete čiji je mozak tek počinjao da shvata šta je značilo nositi moje prezime: *Špageti*. Bio je to ogroman teret za krhka pleća sedmogodišnjeg dečaka.

Isprva, nisam u potpunosti kapirao da je to uopšte moje prezime. To je verovatno samo nadimak, govorio sam u sebi. Možda smo nekoliko generacija unazad imali nekog debelog i veselog pretka koji je vodio neku tratoriju i bio poznat po svom specijalitetu *spaghetti all'amatriciana*<sup>3</sup>. Ili je možda moj otac, i pre nego što sam se ja rodio, to ime stekao tako što je u svakoj mogućoj prigodi konzumirao nezamislive količine testenine, na taj način zadivljujući prijatelje svojim žderačkim sposobnostima, pa je zavredeo da ga tako prozovu.

Istina, kada bi me ljudi pitali za ime, ja sam odgovarao „Luka Špageti“, ali samo zato što su me roditelji naučili da tako treba da kažem.

---

3 prim. prev. – špagete sa slaninom, belim lukom i paradajzom



Sve dok nisam pošao u školu, pravi smisao mog prezimena nije mi ulazio u glavu. Ili, što beše još gore, ideja o njegovoj suštini prvenstveno je sinula u mozgovima mojih školskih drugara. U prvom razredu situacija je i dalje bila prilično mirna, ali svakog septembra u godinama koje su sledile, kada su se đaci iznova okupljali posle letnjeg raspusta, ja sam strepeo od prve prozivke. Kad bi učiteljica stigla do mog imena u dnevniku, ceo razred bi prsnuo u smeh. Ali ja sam bio premlad da bih se smejao samom sebi. I kao da to nije bilo dovoljno strašno, imao sam i mlađeg brata, Fabija Špagetija, četiri godine mlađeg od mene; prirodno, želeo sam da ga zaštitim od iste bedne sudbine. Davao sam sve od sebe da ga upozorim, ali na njegovu sreću, njemu još uvek nije bila jasna ozbiljnost situacije. Pamtim kako sam odmeravao prednosti toga da ga jednostavno eliminišem – možda sam čak usmerio par pokušaja u tom pravcu. S tačke gledišta moje dobronamerne i vidovite velikodušnosti, naprosto sam hteo da ga poštedim muka kroz koje sam ja prolazio. Moji roditelji, nažalost, nisu to posmatrali na taj način. Smatrali su da je moja odlučnost da zbrišem Fabija s lica zemlje proisticala iz toga što sam bio „ljubomorani na svog malog bracu“, a ne da je bila rezultat „moje dobronamerne i vidovite velikodušnosti.“ (Čisto da se zna, dozvolite mi da naglasim da je Fabio živ i zdrav, i još uvek ponosno nosi naše prezime.)

Svakako, s vremenom su se moji drugari iz razreda i ortaci iz parohijskog vanškolskog programa – gde sam svakog popodneva išao da igram fudbal – postepeno navikli na moje prezime, ali ipak... Na primer, kad god bi izbila neka svađa, ja sam u nju već unapred stupao s određenim hendikepom. Navikao sam da čujem neizbežnu opasku: „Ma šta ti znaš? Pa prezivaš se Špageti!“

A da i ne spominjem onog malog genijalca koji je obožavao rakete i koji bi barem jedanput nedeljno pozvonio na broj našeg stana ispred ulaza u zgradu, a kada bismo preko interfona pitali „Ko je?“, on bi neizostavno viknuo: „Hej, Špageti – hoćete malo sosa od paradajza?“

Moji mama i tata, kao i moja baka Ines koja je živela s nama, jednostavno bi se nasmejali, kao da u tome ne vide ništa više od bezazlene šale. Za mene, takva je situacija bila poražavajuća, nepodnošljiva. Nisam imao izlaza. Šta je trebalo da uradim? Kako sam mogao da se pobunim protiv klinca kojih godina koji se zvao, na primer, Karlo Bjanki? (Bjanki, u značenju „belo“, jeste drugo na listi najčešćih prezimena u Italiji.) Možda da uzvratim „Ćao, pozdravlja te Mario Rosi!“ – pošalica koja se odnosi na Rosi („crveno“), što je ujedno i najuobičajenije prezime u Italiji? To ne bi sadržalo jednako uvredljivu notu.

Moguće je da se koren problema skriva u onoj posebnoj vezi između nas Italijana i testenine. Oduvek sam se pitao odakle potiče ta bezuslovna ljubav. To ne može biti samo obična naklonost – činjenica je da se makar jednom, često i dva puta dnevno, ova s nebesa poslata hrana pojavljuje na našim trpezama, za ručak ili večeru. Mora da u tome postoji nešto više. U Italiji, kada iznesete porciju vrućih *bucatini all'amatriciana* ispred nekoga ko se upravo vratio s putovanja po inostranstvu, to je najbolji gest dobrodošlice koji možete da mu ponudite. Koliko sam samo puta načuo telefonske pozive svojih zemljaka koji su se vraćali iz daleka? Njihova jedna jedina briga bila je da li će, onog trenutka kada okrenu ključ u bravi, ugledati, tamo negde u pozadini – iza ozarenih lica majke, supruge ili bilo koje druge osobe koja ih dočekuje – ogromnu šerpu s testeninom koja ključa na šporetu.

Sudeći prema rečniku, ja sam – to jest, *špagete* su – „vrsta dugih, tankih rezanaca valjkastog oblika, osnova italijanske kuhinje.“ U tom istom rečniku nadalje se definiše da je testenina<sup>4</sup> „namirnica napravljena od pšeničnog brašna ili drugih žitarica, podijeljena u male pravilne oblike, i koja se kuva u vreloj vodi; ova reč takođe se može upotrebiti pri opisivanju jela u kojima je testenina glavni sastojak, u pratnji određenog sosa ili nekog drugog sastojka.“ Dakle, nema sumnje: ako je to vaše prezime, a živite u Italiji, tako nešto se ne prihvata olako.

Poprilično dugo sam se bavio pitanjem koja je moja omiljena vrsta testenine. Džoker odgovor je očigledan: volim špagete... Ali zaista bih morao da se suzdržim od brzog odgovora. Kako bih uopšte počeo s objašnjenjem, moramo da se dogovorimo oko nekih klasifikacija i kategorija. Trebalo bi napraviti razliku između, na primer, duge i kratke testenine, glatke i naborane testenine, zatim sveže, domaće i testenine s punjenjem – a potom bismo mogli da dodamo i varijante koje, po mom mišljenju, u suštini zapravo i ne pripadaju toj skupini, poput lasanja i kanelona, iako se uvek smeštaju u tu kategoriju. Mada, čak ni tada ne možemo stvarno da se izjasnimo da li je jedna vrsta testenine bolja od druge, stoga što presudnu ulogu gotovo izvesno igraju sosevi ili neki drugi začini i dodaci.

Evo kako izgleda moj lični sistem rangiranja testenine. Što se tiče duguljaste testenine – kada je u pitanju sama testenina bez sosa – prvo mesto pripada špagetama, što je jasno. (Da budem precizniji, to su špagete broj 5.) Ali ako govorimo o testenini *sa* sosom, onda su bukatini nenadmašni. Bukatini su nalik špagetama, ali deblji i šuplji, tako da podsećaju na cevčice. Poseduju izvanrednu, neo-

4 prim. prev. – ital. *pasta*

doljivu konzistenciju – rozbratna u svetu testenine – tako da svaka pojedinačna slamčica deluje kao moćni magnet za sos. Međutim, postoji tu jedan problem kada je reč o bukatinima: nema šanse da pojedješ porciju i da se ne umažeš. Bukatini su bogom dan katapult za sosove. Postoje samo dva načina da se približite porciji s bukatinima, a da pritom ne brinete da će se sos od paradajza neizbežno raspršati na sve strane: ili da za sto sednete načisto goli, ili da se od glave do pete umotate u salvete, poput egipatske mumije (ali tako da samo usta ostavite slobodna, naravno).

Vidao sam ljude kako ispaljuju mrlje od sosa na razdaljinu od po nekoliko metara, pogađajući susedne stolove dok se bore da oko viljuške umotaju buntovne bukatine s kojih curi paradajz. Bilo mi je zabavno da posmatram kako neupućeni gosti u restoranu naručuju bukatine prilikom poslovnog ručka, samo da bi odatle izašli u nekada besprekornom, a sada nasumično isflekanom odelu. A na venčanjima sam bivao zapanjen pred nepokolebljivom hrabrošću (i ludošću) mladenaca koji insistiraju na bukatinima kao glavnom jelu u okviru svadbenog prijema, bezobzirno dovodeći u opasnost ne samo svečanu odeću svojih zvanica, nego i nevestinu brižljivo skrojenu venčanicu. Ali hajde sada da pređemo na sitnu testeninu. Što se mene tiče, nema sumnje da je „reckasta“ kratka testenina daleko iznad „glatke“ kratke testenine. Ja obožavam sosove, pa vam stoga moram skrenuti pažnju da, nažalost, glatka testenina kao da nije u stanju da zadrži sos. Možda je ova vrsta testenine pogodnija za ljude koji više vole ukus testenine nego samog sosa. Reckasta ili naborana testenina, s druge strane, izgleda da privlači sos i zadržava ga na svojoj površini. Pene, rigatoni, makarone, mece manike<sup>5</sup> – svaka

5 prim. prev. – ital. *penne, rigatoni, macaroni, mezze maniche*

od ovih varijanti sitne testenine ima svoju specifičnu veličinu i oblik, i svaka je verovatno napravljena za baš određenu vrstu sosa. U stvari, u Rimu je tradicionalni običaj da se izvesni sos servira uz unapred očekivanu varijantu testenine: *penne all'arrabiata*, *rigatoni alla pajata*, i tako dalje. Izuzetak su fuzili, sa svojim neobičnim oblikom nalik vadičepu; tehnički posmatrano, to jeste vrsta glatke testenine, ali zbog osobenosti svog oblika ponašaju se više kao hrapavi rezanci.

Čini se da se strancima posebno dopadaju fetučini s puterom. Verovali ili ne, sama kombinacija testenine s jajima – fetučini, ili kako mi Italijani kažemo *la fettuccino* – i putera, nalik je rajskom braku. To nije tako lako kako u prvi mah zvuči: naravno da postoji posebna veština pri mućenju putera, kako bi se napravio neki vid bogatog sloja koji u idealnoj srazmeri prekriva svaki fetučini pojedinačno. Strani posetioци su time oduševljeni. Mi Rimljani ne baš naročito... Ali makar jedanput u životu okusili smo i to jelo.

Takođe, postoje specijaliteti vezani za svaku od dvadeset italijanskih regija, testenine određenih oblika u pratnji karakterističnog lokalnog sosa. Oni se kreću od *orecchiette alle cime di rapa*<sup>6</sup> iz Apulije pa sve do ligurijskog *trofie al pesto*, uključujući sardinijske *spaghetti con la bottarga*, zatim *pizzoccheri* iz lombardijske Valteline, *strozzapreti* iz Trentina, *pici* iz Toskane, sicilijanske *spaghetti alla norma* i *pasta con le sarde* i – na kraju, mada ne i poslednje – rimski *cacio e pepe*, koji se servira ne u činiji, nego u šupljem kolutu rimskog sira, poznatog kao *pekorino*.

A zatim, tu je i punjena testenina, koja svoje savršenstvo dostiže u obliku *tortelina*, *anjolotija* i, svakako, *raviola*<sup>7</sup>. *Tortellini*

6 prim. prev. – pogledati rečnik jela na kraju knjige

7 prim. prev. – ital. *tortellini*, *agnolotti*, *ravioli*

možda baš i nisu zgodni za inovativne pristupe: izgleda da se najbolje snalaze u tradicionalnom okruženju, posluženi u čorbi ili sosu od mesa. S raviolima problem najčešće nastaje u veličini porcije, posebno kada izađete na večeru. Svi vole raviole, posebno deca, ali kada ih naručite u restoranu, uglavnom dobijate razočaravajuću gomilicu od tri, eventualno četiri mala pravougaonika postavljena u tanjir pred vama. Četiri komada najviše je što možete očekivati ovde u Italiji, i to samo ukoliko je kuvar posebno raspoložen tog dana, ali za nešto veći broj nema nade. Ozbiljno vam kažem. Jedva imate dovoljno pojedinačnih raviola da uopšte osetite njihov ukus. U Rimu kruži priča o tipu koji naručuje porciju raviola. Kada mu konobar donese narudžbinu, on pomalo ljutito spusti pogled na očajavajuću usamljenost tri maleckke raviole u sredini tanjira. On onda nabode sve tri raviole – poređavši ih zajedno na viljušku – pa ih smaže sve u jednom zalogaju. Potom se okrene ka konobaru, koji se muva tu negde u blizini, i kaže na upečatljivom rimskom dijalektu: „*Bhoni, mo'puoi butta'in pentola l'altri trenta!*“ – „Ovo je bilo odlično, a sada hajde izruči i onih ostalih trideset u tanjir!“

Ali hajde da u priči dotaknemo i *primo* – prvo jelo, koje je gotovo uvek testenina – specifično za Rim. U ovom gradu, testenina je ozbiljan posao: *spaghetti alla carbonara, alla gricia, all'aglio olio e peperoncino, al cacio e pepe* ili *bucatini all'amatriciana, rigatoni con la pajata, pasta e fagioli, fettuccine alla papalina, gnocchi alla romana*... I to nije sve, ali je početak vredan poštovanja. Sve su to jela koja naprosto osvajaju svojom jednostavnošću i skromnim sastojcima, predstavljajući samo srce i dušu rimske kuhinje. Neka od tih jela imaju i dodatnu vrednost da je krajnje lako spremiti ih, kao što je, na primer, testenina *cacio e pepe*, ili možda *aglio olio*

*e peperoncino* – s belim lukom, maslinovim uljem i ljutim papričicama. Zbog toga ih muškarci u Rimu naročito vole. Sve što je potrebno jeste lonac uzavrele vode i uobičajeno vreme za kuvanje testenine, a na kraju ispadne da ste vrhunski kuvar!

Najdivnija neodvojiva odlika testenine jeste to što nema osobe koja je ne voli. Razoružavajuće jednostavna, lako i brzo se sprema, pa je samim tim idealno rešenje za svakog čoveka, godišnje doba i priliku. Prilagođava se svakom ukusu, svakoj zamislivoj kombinaciji, zadovoljava vegeterijance jednako kao i mesojede, a dobrodošlicu nudi svežim, vedrim sosovima za vreme leta, isto kao i jakim, toplim sosovima tokom zime. To čak može biti i erotična pratnja za ljubavnike koji skupa provode več. Moram priznati, postoje neke opravdane tačke neslaganja što se tiče ukusa i ličnih hirova, vremena potrebnog za kuvanje i tehnika pripreme, ali sve su to argumenti koji – za razliku od onih koje svakodnevno moramo da trpimo – donose radost, sjaj u oku, i navode vas da unapred oblizujete usne.

To je ista ona vrsta radoznalog iščekivanja koje, izgleda, budi i samo moje prezime. Voleo bih da znam da li postoji neki Franc Kartofeln u Nemačkoj, ili Džon Hamburger u Americi, Nikos Suvlaki u Grčkoj, ili Brižit Baget u Francuskoj; takođe se pitam da li bi ti likovi imali isti uticaj na raspoloženje i apetit ljudi oko sebe. Činili bismo sjajan tim – možda nas petoro ne bismo rešili problem gladi u svetu, ali bismo svakako očekivali da nam dodele zasebne fotelje u upravnom odboru Organizacije za hranu i poljoprivredu pri Ujedinjenim nacijama.

Bilo kako bilo, što sam bivao stariji, to mi se sopstveno prezime činilo sve dopadljivije i sve je manje predstavljalo metu podsmeha. Moji drugari su zbijali manje šala na moj račun.

Mada, iskrsnule su neke druge nevolje. Devojčice, tek jednu da navedem!

Nadmetanje između dečaka, u dobi između njihove desete i dvanaeste godine, može biti ubitačno. Ako si odbačen od devojčice tog uzrasta koju si pitao da bude tvoja devojka, tvoja *fulanzatina*, to iskustvo može da te baci u ponor preadolescentske depresije. Da budemo iskreni, čitava ta predstava možda ne potraje duže od tri do četiri sata, ali bi ipak ostavila duboke tragove na egu tog nesrećnika. Počeo sam da mozgam o tome hoću li ikada na ovom svetu upoznati devojku koja bi bila voljna makar da razmotri da se uda za mladića koji se preziva Špageti. Pa čak i kad bi kojim čudom prihvatila njegovo prezime, da li bi pristala da s njim ima decu? Porodica Špagetinija?<sup>8</sup> (Ovde moram da se umešam i naglasim da *špagetini* nisu samo deca dve špagete, nego takođe i oblik testenine sa zavidnom istorijom, u svakom smislu slična špagetama, ali blago manjeg obima, što je apsolutna zlatna sredina, naročito kada se savršeno skuvaju *al dente*, sa svežim paradajzom i sosom od bosiljka.) Verovatno ne bi. Osim, naravno, ako se već ne preziva Taljatela<sup>9</sup>.

Dakle, kao što vidite, život za jednog Špagetija odmah počinje s izazovima.

---

8 prim. prev. – Špagetići

9 prim. prev. – vrsta testenine u vidu duguljastih traka pravougaonog oblika