

Az élet receptje

NICKY
PELLEGRINO



Az élet receptje

Luca Amore az előtte álló bő egy hétre gondol, amely nyilván pont olyan lesz, mint amilyen szokott – persze a csoportot leszámítva. Mindig előre megtervez mindent, a nyolc nap teljes programját.

Most éppen azzal van elfoglalva, hogy a konyhát pontosan úgy rendezze be, ahogy lennie kell. Az első napi menü fogásait krétával felírta már a fekete táblára, mellette a négy fogason négy tiszta, fehér kötény lógott. A tányérok felsorakoztak, az evőeszközök és a lábasok ragyognak. Alaposan lesikálta a fa nyújtódeszkákat, melyeken majd a tésztát fogják gyúrni és formázni. Egy nagy tálcára mandulás süteményt is előkészített üdvözlétképpen; és szélesre tárta az összes spalettát, hogy a környék látványát ne takarja el semmi.

A Favio legmeredekebb lépcsősorának tetején álló konyhában Luca családjának több generációja főzött már. Az ablakból a kilátás azonban alig változott az évek alatt: rózsaszínben és aranyban úszó épületek kapaszkodtak fel a sziklákon, középen a katedrális magasodott. Frissen mosott ruhákat lengetett a szél a teraszokon. Datolyapálmák simogatták a kék eget.

Luca kislíú kora óta szívta magába ezt a látványt. Akkor még a nagyszílei élték ebben a házban, de az édesanyja gyakran elhozta őt hozzájuk.

A nagyszílei már nincsenek velük, a házat Luca örökölte. Oda is költözött az édesanyjától. Belekezdett az épület felújításába, kicserélte a törött csempéket, a régi falak új festést kaptak. A konyhánál azonban elakadt. Valahányszor változtatott benne akár csak holmi apróságot, azt érezte, hogy az egykor benne sürgő-forgó Amore nőök örökségéből veszít el egy darabot. A modern, hatrózsás tűzhely, a hosszú gránitpult, de még a felújított étkezőasztal is mind a saját ízlését tükrözte, valahogy mégis apránként szakították őt el a múltjától.

A nagymamája, számtalan nagynénje és távoli unokatestvérei – azok voltak a legkedvesebb emlékei, amikor a család nőtagjai összegyűltek ebben a helyiségben, és nekiestek a tészának tapasztalt mozdulatokkal. Emlékezete szerint állandóan vitatkoztak: hol a *pasta al forno** tökéletes receptjén, hol valami félig feledésbe merült családi legendán. Mégis velük volt igazán teljes a konyha.

*Nonna*** élete legvégén is ugyanolyan szenvedélyesen főzött, mint korábban – bár a háta már alig hajlott, de az ételek illatáért mindig a fazék fölé görnyedt. Lucának nagyon hiányzott. Ő is és a többiek is.

Tizedik éve már, hogy Luca vezette a *Bella Cucina főzőiskolát*. A világ minden pontjáról érkeztek hozzá vendégek, hogy megfőzzék *nonna* sáfránytól aranyló és fahéj-

* Rakott tészta, amelyet általában paradicsomos mártással, mozzarellaival vagy scamorzával és besamellel sütnék össze.

** A nagyi.

tól illatos receptjeit, vagy mennyei csokoládés különlegességeket készítsenek, amelyről Favio városa híres volt. Luca megtanította nekik a legfontosabb dolgokat: honnan tudhatják, melyik a jó minőségű olívaolaj, vagy miként lehet megkülönböztetni a fagylalthamisítványokat az igazán kiváló *gelatától*.

Nyár elején mindig elvitte a csoportokat kapribogyót szedni a virágba borult bokrokról, melyek a falut körülölelő sziklafalakon nőttek. Aztán megkóstolták a helyi Nero d'Avola szőlőből készült, mélytüzű vörösbort, mellé pedig egy kis *caciocavallo*** sajtot. Reggel a piacon bevásároltak dundi szardíniából vagy édes *Pachino**** paradicsomból, esténként pedig az Amore család gyönyörű, régi házában hajtották álomra a fejüket.

Szezonról szezonra picit változott a program, de a kurzusok javarészt ugyanúgy zajlottak. Emberek gyűltek össze, ételek készültek, barátságok szövődtek. A meleg nyári estéken mindig kiültek a teraszra, és nemcsak a *limoncello***** folyt, hanem a szó is belőlük: előbb vagy utóbb mindenki elmesélte az élettörténetét.

Aztán amikor az utolsó napon a bőröndök már be voltak pakolva és a búcsúüzeneteket is beírták a vendégkönyvbe, mindig mindannyian megígérték, hogy a kapcsolat sosem fog megszakadni. Nagyjából egy hétre rá

* Fagylalt.

** Jellegzetes, amforához hasonló formájú sajt. Alakját annak köszönheti, hogy szövetbe csomagolva, lógatva érlelik.

*** Szicíliában a leggyakoribb fajta, kicsi, kerek, fűrtös paradicsom.

**** Zamatos, olasz citromlikőr, általában étkezés után, desszertalként kínálják.

hálás szavakkal teleírt képeslapok érkeztek, majd ezek után e-mailek, melyekben csatolták a képeket az otthon újra elkészített finomságokról.

Az évek során a vendégek emléke elhalványult. Ha Luca néha elővette a fényképalbumokat, már alig tudott nevet kapcsolni az arcokhoz.

Valóban szerette ezt csinálni. Neki a főzés igazi örömet okozott, és mindig élmény volt új embereket megismerni. De be kell vallania, az is jól szokott esni, amikor az utolsó vendég is elment, és újra egyedül lehetett kissé. Kifejezetten szerette a maihoz hasonló reggeleket, amikor a ház még üres és csak az övé. Mihelyst mindent elpakolt az előző csoport után, és még maradt ideje, általában készített egy kis *cavatellit** csak úgy, a saját örömére. Szerette érezni a nyers tésztát, ahogy alakul a kezei között, majd precíz mozdulatokkal mini csónakformát kerekített a fából készült formázón, ahogy valaha a nagymamájától tanulta.

Ma erre biztosan nem jut idő. Az új vendégek ugyanis már úton voltak. Négy nő – Luca a jegyzeteibe pillantott, hogy felidézze magában a nevüket. Angliából érkezik Moll, aki azt állította magáról, hogy az étel a szenvedélye, valamint Tricia, aki ügyvédnő. Amerikából jön Valerie, a csoport legidősebb tagja, a messzi Ausztráliából pedig Poppy, aki még sosem járt Olaszországban, és azt írta magáról, hogy imád enni, a belsőségeket kivéve.

Luca úgy gondolta, ez a csoport sem lesz más, mint a többi. Bár azt pontosan tudta, hogy az együtt töltött napok alatt rengeteg olyan dolog fog kiderülni, ami

* Tésztaféle, amely miniatűr csónakra emlékeztet; a *cavare*, 'kivájni' szóból ered.

a bemutatkozó levelekben rejtve maradt. Nem tudta például, kinek mennyi tapasztalata van a konyhában; hogy vajon meg tudják-e tanulni a mozdulatot, mellyel megfelelő keménységűre lehet gyúrni a nyers tésztát; hogy szeretnek-e jóízűen enni, vagy minden falatnál a csípőjükre lerakódó zsírrétegtől rettegnek; hogy egy pohárával isznak majd a vacsora mellé, vagy lecsúszik egy egész palack is akár.

Pedig ezeknél sokkal fontosabb dolgok fognak kiderülni róluk, csak erről Lucának egyelőre sejtelme sincs. Ebben a pillanatban a négy nő ott áll a bőröndjük fülét szorongatva Catania repülőterén. Moll, Tricia, Valerie és Poppy. És Lucának fogalma sincs a jövőről.

Az egyikük valamit mélyen titkol.

A másik abban bízik, hogy hamarosan rátalál a szerelem.

A harmadik kétségbeesetten menekül eddigi élete elől, ami a negyediknek már sikerült is.

*Miközben kikészíti a vizet, az üveg proseccót és öt poharat, Luca nem is sejtí, hogy az előtte álló tanfolyam semmi-
ben nem fog hasonlítani az eddigiekhez... Olyannyira nem,
hogy az ő élete is teljesen meg fog változni tőle.*

Isten hozott a Bella Cuccina főzőiskolában, Favióban, ebben a festői dél-szicíliai városkában. Ez lesz a kötetnyed, itt a formázó a tésztához, egy térkép és a napirend. Ne aggódj, nem kell jegyzeteket készíteni főzés közben, a tanfolyam végén mindent receptet meg fogsz kapni. Lazíts, és érezd jól magad. Kezdődik a nyaralás...