

MÂNCAREA:
O POVESTE DE DRAGOSTE

Această traducere este publicată prin acordul cu Crown Archetype, marcă a grupului editorial Crown, o divizie a Penguin Random House LLC

FOOD: A LOVE STORY

Copyright © 2014 by Jim Gaffigan

Originally published by Crown Archetype, an imprint of the Crown Publishing Group, a division of Random House, Inc., New York
Copyright © Editura ACT și Politon pentru prezenta ediție

Editura ACT și Politon

Str. Înclinată, nr. 129, Sector 5, București, România, C.P. 050202.

tel: 0723.150.590,

e-mail: office@actsipoliton.ro, www.actsipoliton.ro

Traducător: Cristina Stan

Redactor: Ines Albertina Simionescu

Tehnoredactor: Teodora Vlădescu

Coperta: Marian Iordache

Copyright Manager: Andrei Popa

Editor: Mona Apa

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

GAFFIGAN, JIM

Mâncarea: o poveste de dragoste / Jim Gaffigan. - București: ACT și Politon, 2017

ISBN 978-606-913-262-3

613.2

AVERTISMENT: Distribuirea, copierea sau piratarea în orice fel a acestei cărți nu este pedepsită numai prin lege, dar contravine și tuturor normelor și principiilor etice și sănătoase pe care un astfel de titlu le promovează. Ce fel de efect va avea energia pe care vreți să o transmiteți mai departe, dacă aceasta vine prin furt, ilegalitate și lipsă de respect față de autor și față de toți cei care au contribuit la crearea acestei cărți, astfel ca ea să ajungă la dumneavoastră? Împărtășiți cu ceilalți informațiile importante, valorile și lecțiile pe care le-ați aflat din acest material, într-un mod corect și responsabil.

JIM GAFFIGAN

MÂNCAREA:
O POVESTE DE DRAGOSTE

Traducere din limba engleză:
CRISTINA STAN

 ACT și Politon

2018



DEDICAȚIE ȘI MULȚUMIRI

Dacă ai citit *Dad is Fat* (*Tata este gras**), atunci știi că fac totul cu ajutorul soției mele, Jeannie. Ea este partenera mea într-ale scrisului, tovarășa mea de masă și cea mai bună prietenă a mea. Fără Jeannie, nu aș fi autor, tată, comediant de succes sau bărbatul care sunt astăzi. Mi-a stat alături în timp ce m-am zbatut să scriu această carte și m-a ajutat să transform incoerentele texte de prezentare a cărții în ceva



plăcut de citit și mult mai amuzant. Această carte nu ar fi ajuns o carte fără Jeannie. Jeannie a crezut în mine dinainte ca oamenii să mă strige „Hot Pocket”^{***} la aero-

* Cartea a apărut, în format tipărit și audio, la Editura ACT și Politon, București, 2015 (n.tr.)

** În trad. liberă, „buzunar fierbinte”, semipreparate de calitate inferioare, cu diverse umpluturi, de încălzit rapid la microunde. Jim Gaffigan este cunoscut pentru felul în care a ironizat aceste

port. A fost prima persoană pe care am convins-o că crustaceele sunt gândaci și baconul e acadea. Faptul că am reușit să o fac pe Jeannie să râdă rămâne una dintre cele mai mari realizări ale mele.

semipreparate și persoanele care le consumă, iar în cartea de față veți avea posibilitatea să vă delectați cu multe dintre glumele sale savuroase referitoare la Hot Pocket. (n.tr.)



CUPRINS

De ce mâncarea?	9
Curriculum Vitae	11
Un mâncău, nu un gurmand	15
De ce este tata gras	19
Nu sunt vreun slăbănog	23
Un american mândru	30
Regula Buffett	36
O cutiuță cu sos pentru friptură	39
Geografia alimentară a Americii	43
Tărâmul târâtoarelor marine	47
Tărâmul grătarelor	63
Tărâmul mâncării destinate duminicii de Super Bowl	74
Tărâmul mâncării mexicane	84
Tărâmul vinului	92
Tărâmul cafelei	95
Tărâmul anxietății cauzate de mâncare	99
Cel puțin nu mâncăm untură de animale marine	103
Nimănui nu-i plac cu adevărat fructele	109
Și mai puține persoane agreează legumele	113
Zilele salatei	121
Națiunea Whole Foods	130
Mai multă apă apoasă	138
Aș trece peste. Pește...	141
Mâncător de animale	148
Friptura: carnea pentru bărbați	155
Vita Kobe: carnea decadentă	166
Nu orașul din Italia	170
Baconul: „acadeaua” cărnii	174
Întâlnirea distractivă cu pastrama	185
Carnea sărată de vită: are Reuben ăsta ceva	190
Hotdogi și cârnați: verigile lipsă	194
Gyro: „ultima strigare” pentru carne	208

Cheeseburgerul: feblețea Americii	210
Cartofii prăjiți: cartofii mei frumoși	219
Maestrul microundelor	226
Muzeul mâncării	230
Hot Pockets: o binecuvântare și un blestem	236
A sosit!	248
Zi „brânză”!	252
Biscuiții sărați: junk food pentru adulți	264
Tratamentul regal	268
Tratamentul non-regal	276
Relațiile internaționale	281
Camaradul meu de cursă lungă	288
În căutarea domnului Burger-Bun	292
<i>Comida Rapida</i>	306
Am nevoie de un erou	308
Dansul puiului	315
Pizza: <i>That's Amore</i>	318
The People's Court	327
Ketchupul: regele sosurilor	329
Numai deserturi	337
Înghețata: mereu tânără	338
Lasă-i să mănânce tort!	342
Aeroporturile: casa mea departe de casă	352
Micul dejun: un motiv pentru a te ridica din pat	362
<i>Bagel-ul</i> : totul pentru mine	370
Gogoșile: ciclul vieții	374
Casa carbohidraților	382
Sărbătorirea mâncării	386
Cina în familie	398
Ultima cină	401
Ultima masă	406
Mulțumiri suplimentare	411
Despre autor	415



DE CE MÂNCAREA?

Așa cum mulți dintre voi știți, sunt un comediant care, cu ajutorul incomensurabil al soției, Jeannie, a scris o carte intitulată *Dad is Fat (Tata este gras)*, ce face cronică vieții mele de părinte a cinci copii mici, într-un apartament cu două camere din New York. Volumul s-a bucurat de un oarecare succes și a schimbat modul în care oamenii își cresc copiii! Bine, gata, cartea s-a bucurat de un oarecare succes.



Aici sunt eu și echipa mea de baschet.

În fine, am fost abordat în legătură cu posibilitatea de a scrie altă carte. M-am gândit îndelung și profund. Știam că dacă aș scrie o a doua carte, aș vrea să fie la fel de bună sau chiar mai bună decât *Dad is Fat (Tata este gras)*. (Știu, imposibil, nu?) Nu voiam să fiu cunoscut doar ca tipul foarte chipeș care a scris o carte grozavă. Așa încât, ca un bun autor, am petrecut ceva timp reflectând, în vreme ce am revăzut toate cele șase sezoane ale serialului *Lost: Naufragiații* pe Netflix*. Apoi m-am gândit la cine sunt și la ce știu. După aceea am avut o revelație. Pentru ce eram eu cunoscut în lumea comediei? Cu ce era asociată comedia mea? Evident, sunt cunoscut pentru și asociat cu... ați ghicit... faptul că sunt chipeș. Dar ce altceva mai spunea comedia mea despre mine? Hmm. Eram un comediant chipeș care vorbea despre mâncare. Asta, bineînțeles, a dus la o idee strălucită. Ce-ar fi dacă aș scrie o carte care să fie comestibilă? Am prezentat ideea editorilor mei, care erau atât de prinși în vechiul model de publicare încât s-au împotmolit în faptul că librăriile nu au frigidere, cum să ne descurcăm cu distribuirea digitală și o mulțime de alte chestii tocilărești legate de cărți. În fine! Acela a fost momentul în care m-am decis să fac următorul lucru logic. Am mâncat un sendviș cu jambon. Apoi m-am hotărât să scriu o carte despre mâncare.

* Companie americană care distribuie filme în mediul on-line. (n.tr.)



CURRICULUM VITAE

Ce calificări am pentru a scrie această carte? Niciuna, sincer. Așadar, de ce ar trebui s-o citești? Iată de ce: eu sunt nițel cam gras. Mă rog, după unii, s-ar putea să nu fiu considerat *așa* de gras, dar ideea e că nu sunt slab. Dacă un tip slab ar scrie despre dragostea pentru mâncare și mâncat, ți-aș recomanda insistent să nu-i citești cartea. Nu mă refer la cineva care e pur și simplu în formă. Mă refer la cineva slab. Slăbănog. N-aș avea încredere în slăbănogi să-mi dea sfaturi legate de mâncare. În primul rând, de unde știi că sunt într-adevăr pasionați de mâncare? Oricum e clar că nu sunt îndeajuns de pasionați încât să facă abuz. Asta nu înseamnă să fii foarte pasionat. Oricum ar sta lucrurile, eu sunt supraponderal.

Recunosc, încerc în mod conștient să nu urmez sfaturi legate de mâncare de la oameni slabi. Știu că poate nu e corect, dar atunci când vorbește Mario Batali*, mă gândesc întotdeauna: *Ăsta-i un om care știe despre ce vorbește*. Chiar are experiență la mâncat. E și motivul

* Maestru bucătar american de origine italiană, autor și personalitate media, cu o greutate apropiată de cea a autorului. (n.tr.)

pentru care unii comentatori sportivi *se întrebă* ce se întâmplă în mintea unui jucător în timpul unui moment tensionat al jocului, dar comentatorul sportiv care a fost cândva jucător *știe* ce se întâmplă în mintea unui jucător. Atunci când vorbesc despre mâncare, îmi place să cred că sunt asemenea unuia dintre acei comentatori sportivi care înainte au fost jucători profesioniști. Eu sunt un Ray Lewis sau un Terry Bradshaw al mâncatului. Sunt ca un Tony Siragusa* al mâncatului. Ei, asta e un pic redundant.

Atunci când o persoană slabă anunță: „Iată un local unde se prepară un taco grozav”, mă fac că plouă. Cum știe că e așa grozav? *Mirosindu-l?* Dacă a mâncat doar un taco, atunci acel taco n-ar fi putut fi atât de grozav. Sau poate că *a fost* grozav, dar persoanei slabe i-a părut mai mult de calorii decât de gust: „A trebuit să mă rezum la un singur taco. Țin regim.” Un taco ce nu te va forța să îți întrerupi dieta pur și simplu nu poate fi atât de grozav. Persoanele grase știu care sunt consecințele mâncatului, dar dacă mâncarea este îndeajuns de bună, efectiv nu le pasă. Persoanele supraponderale au ales mâncarea în detrimentul aspectului fizic. Atunci când cineva gras vorbește despre un loc grozav pentru a cumpăra un burger, sunt înclinat să cred. *Știe el ce știe.*

Și dacă tot vorbim de oameni slabi, o altă persoană al cărei sfat n-are niciun sens să îl urmărim este ospătarul. De ce restaurantele luxoase angajează întotdeauna persoane slabe și arătoase pentru a servi la mese? „Voi comanda hamburgerul, dar vreau să mi-l aducă cineva

* Cei trei sunt foști jucători de fotbal american, actualmente comentatori sportivi. (n.tr.)

cu aspect fizic de cel puțin de nota opt. Pot să văd niște fotografii de aproape?” De ce ne-ar păsa cum arată ospătarul? Chiar dacă ne-ar păsa, de ce am urma sfatul lui? Nu îl cunoaștem. E un străin. „Păi, lucrează acolo.” Îl face asta să aibă gusturi asemănătoare cu ale tale? Îl face sincer? Nu vreau să par paranoic, dar ospătarii primesc un bonus dacă te conving să comanzi ceva mai scump: „Recomand călduros friptura de vită Kobe de 500 de grame cu homar și sticla de Dom Perignon din 1996.”

Restaurantele au nevoie de fapt de experți gastro-nomi care să fie grași. Multe localuri bune au un somelier – un expert în vinuri – care să ajute în alegerea vinului, dar dacă unui restaurant îi pasă cu adevărat de mâncare, ar trebui să aibă un „Graselier”.

GRASELIERUL: Păi, aș lua cartofii prăjiți cu chili și brânză, cu brânza separat. Primești mai multă brânză așa.

EU: Mulțumesc, Graselierule.

Deși nu pot fi slabi, consultanții în mâncare nu pot fi *prea* grași. Dacă suferă de obezitate morbidă, atunci poți să tragi concluzia că probabil vor mânca de toate și orice și nu pot discerne gusturile. Asta nu înseamnă că nu vor avea idei valoroase. Tot așa avea încredere mai degrabă într-o persoană exagerat de grasă în locul uneia slabe. Cel mai bun consilier ar avea o conformație a corpului foarte specifică: durdului sau doar ușor supraponderal. Asta clarifică faptul că are o relație cumva nesănătoasă cu mâncarea, dar nu o problemă clinică. Mănâncă și după ce se simte plin. Evident, îmi descriu propriul

tip de corp, însă de aceea sunt potrivit pentru a scrie această carte despre mâncare. Zău acuma, de ce alte garanții ai mai avea nevoie? Nu mai fi snob. Ia și citește cartea.

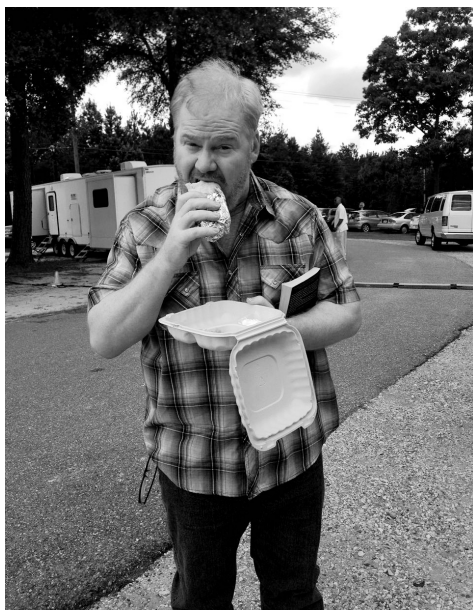


UN MÂNCĂU, NU UN GURMAND

Acum că te-am convins să citești această carte, ar trebui să clarific ceva. Am opinii ferme în legătură cu mâncarea, dar nu sunt expert gastronom sau „gurmand”. N-aș putea să numesc mai mult de trei maestri bucătari celebri și nu am postat niciodată pe Yelp*. Am cinci copii mici și noaptea sunt actor de stand-up, așa că rareori iau cina în oraș. Ceea ce am eu sunt niște cunoștințe generale și foarte personale despre mâncare. Știu ce mâncare îmi place. Știu ce mâncare urăsc. Știu cum mă face mâncarea să mă simt. Îmi dau seama că din cauza obsesiei mele pentru mâncare, faptul că scriu o carte despre asta ar putea în mod greșit să dea unor oameni impresia că mă consider „gurmand”, dar nu este așa. Mă consider un „mâncău”. Nu am nimic împotriva gurmanzilor. Le apreciez dragostea pentru mâncare și le invidiez cunoștințele și escapadele culinare, dar eu în general sunt satisfăcut de ceea ce am mâncat. Gurmanzii par să fie permanent în căutare de noi restaurante și feluri de mâncare interesante. Eu nu am o dorință insașiabilă de a descoperi ceea

* Website unde se publică evaluări, păreri despre companii sau afaceri locale. (n.tr.)

ce *face* ca un preparat să aibă gust bun sau de a găsi combinații exotice. Presupun că nu sunt chiar atât de plictisit. Asta nu înseamnă însă că nu apreciez maestrul bucătar de azi care încearcă să extindă orizonturile artei culinare. Doar că eu nu am nevoie de un taco japonez sau de un sos de coacăze peste friptura mea. Există suficiente mâncăruri *obișnuite* de care vreau să mă bucur în continuare. Îmi doresc să fi fost mai complicat de atât, dar nu e.



Eu, făcându-mi treaba.

Sunt, de asemenea, prea leneș pentru a fi gurmand. Gurmanzii vor călători kilometri întregi în căutarea hamburgerului perfect. „E un loc în Greenpoint, la numai o oră de mers cu trenul și la 40 de minute de mers pe jos de la metrou și are cel mai bun burger din oraș!”

Nu poate fi mai bun decât burgerul pe care îl pot lua de peste drum. De cele mai multe ori, eu nu vreau decât cel mai *apropiat* și mai bun burger din oraș.

Motivul pentru care cunosc în toată țara atât de multe locuri grozave pentru a mânca nu se datorează faptului că am călătorit în acele orașe și orășele pentru a găsi acele restaurante, ci pentru că am fost în acele orașe și orășele ca să susțin spectacole de stand-up. Tot ce trebuie să fac este să întreb pe cineva care mă urmărește pe Twitter și care iubește mâncarea unde să iau masa în respectivul oraș, și pac! La scurt timp după aceea, în fața mea stau îngrămădite cele mai bune mâncăruri din oraș. Da, sunt leneș, dar plin de resurse.

Călătoresc foarte mult și îmi place să mănânc. În afara de a-i întreba pe cei care mă urmăresc pe Twitter sau de a aborda persoane necunoscute în orașele pe care le vizitez, pentru a afla unde ar trebui să mănânc, nu fac niciun fel de cercetare. Majoritatea orașelor au cel puțin un restaurant pe care localnicii îl recomandă cu mândrie. „Cât ești aici, trebuie să mănânci neapărat în localul ăsta.” Din păcate, nu așa se întâmplă peste tot. Eram odată în Rapid City, Dakota de Sud, și am întrebat un taximetrist despre un restaurant local care să fie specific pentru Rapid City. Mi-a răspuns foarte direct: „Nu e nimic. Ar trebui să te duci la Outback Steakhouse.” Nimic? Nu l-am crezut, așa că am insistat. „Dar unde te duceai înainte să se deschidă aici lanțurile de restaurante, precum Outback Steakhouse?” „Nicăieri”, a răspuns el. E posibil, oare, ca lumea bună din Rapid City să nu fi mâncat în oraș înaintea apariției lanțurilor de restaurante? Bineînțeles că nu. Mă rog, sper că nu. Nu știu. N-am cercetat. Am întrebat alți doi oameni din Rapid City și nimeni

nu a știut ce să-mi spună. De aceea, în această carte nu există nicio referire la vreo specialitate culinară locală din Rapid City. Ceea ce nu constituie o critică la adresa Rapid City, ci este un comentariu asupra metodei mele de cercetare sau asupra lipsei unei metode de cercetare. Dacă localul tău preferat nu este menționat în această superbă carte, asta se întâmplă pentru că nu am fost în orașul tău sau necunoscutul pe care l-am întrebat nu a pomenit de el sau nimeni nu l-a menționat pe Twitter. Este, de asemenea, posibil să fiu prea prostănac sau lenș ca să-mi amintesc localul. La urma urmei, sunt un mâncău, nu un gurmand.



DE CE ESTE TATA GRAS

Nu mă pot opri din mâncat. Nu pot. Nu mi-a mai fost foame de doisprezece ani. Odată, un redactor de la *Entertainment Weekly* m-a descris drept o pubelă umană, ceea ce cred că a intenționat să fie un compliment. Azi-noapte am avut următorul șir de gânduri: *Of, sunt atât de plin. Cred că am să mănânc niște brânză. Hmm, nici măcar nu-mi place brânza asta. Cred că am s-o termin totuși.* Știu că nu e bine. De multe ori când mâncam ceva, m-am gândit: *Poate că asta îmi va face foame.* Am de ales, ori asta, ori să-mi înfrunt sentimentele. Lui Jeannie îi place să remarce: „Îți dai seama că nu faci decât să îți înghiți sentimentele.” Eu răspund întotdeauna: „Da, dar aceste sentimente sunt delicioase. În special cele din timpul nopții. Îmi doresc să am mai multe sentimente.” Ai mâncat vreodată atât de mult încât să ți se facă rău? Ei bine, mie îmi place acel sentiment.

Îmi tratez corpul ca pe un templu. Un templu al damnării, dar un templu în orice caz. Chiar în timp ce mănânc de zor, mă pomenesc adesea gândindu-mă la ceea ce voi mânca la următoarea masă. Mănânc întotdeauna de parcă sunt în vacanță sau pe punctul de a

Începe o perioadă de post. Am mâncat diverse lucruri și nu am observat că au un gust oribil până când nu am ajuns la ultima înghițitură. Pe urmă, acel gust oribil nu mă face decât să vreau să mănânc altceva pentru a-mi curăța cerul gurii. Cum sunt comediant de stand-up, m-am gândit la diverse moduri de a mânca în timpul reprezentației. Dacă alți comedianți își aduc o bere, eu de ce nu pot aduce un cheeseburger? Comedianții care au o băutură pe scenă așteaptă de obicei o pauză de aplauze și apoi iau o sorbitură. Aș putea face asta. „Susțin trupele!” Aplauze din mulțime. Iau o înghițitură din Baconator-ul* meu.



Întotdeauna făcând cercetare.

* Tip de sendviș comercializat de lanțul de restaurante fast-food Wendy's. (n.tr.)

Atunci când nu vreau să mănânc ceva, bănuiesc că mi-e rău și că, cel mai probabil, sunt pe moarte. Încerc să mă limitez la trei mese pe zi și apoi la alte trei pe timpul nopții. Singurul moment când mă opresc din mâncat este atunci când dorm. Nu mă simt prea confortabil să mă uit la televizor și să nu mănânc – este pur și simplu prea ciudat. Nu știu ce să fac cu mâinile. Ca rezultat al acestui întreg comportament, sunt întotdeauna cu stomacul plin. Atunci când prospectul medicamentului spune „a nu se administra niciodată pe stomacul gol”, mă gândesc: *N-am nicio grijă în privința asta*. Sunt sigur că mama ta ți-a spus să nu te duci la înot înainte de a trece măcar o oră după ce ai mâncat. Asta e practic imposibil pentru mine. Teoretic, n-ar trebui să mă duc niciodată la înot. Slavă Domnului că regula asta nu este de fapt împotriva legii, pentru că dacă m-ai vedea vreodată într-o piscină, te-ai gândi: *Arestează-l pe bărbatul ăla și roagă-l să nu mai poarte niciodată slip mulat*. Iar în acest scenariu ipotetic, dacă aș merge la închisoare pentru că am mâncat prea de curând înainte de înot și aș vrea să protestez la adresa nedreptății sentinței mele, o grevă a foamei nu ar fi o opțiune. M-aș da bătut după cincisprezece minute. Da, dacă nu am mâncare, chiar și pe termen scurt, îmi sunt compromise principiile. Dacă aș merge la un șaman să cer ajutor în această problemă, nu mi-ar spune niciodată care e animalul meu spiritual, de teamă că l-aș putea mânca. Soția mea crede că mănânc până o să crăp, dar dacă fac asta, durează mai mult decât am crezut.



Îmi place să am numele copt în mâncare.



NU SUNT VREUN SLĂBĂNOG

Ca urmare a faptului că mănânc constant, nu sunt slab. Sigur, barba mea probabil că nu ascunde nimic, dar cel puțin știu de ce nu sunt slab. Atunci când majoritatea persoanelor iau în greutate, rareori admit că este din cauza mâncării pe care și-o îndeasă constant în gură. Dăm vina pe forțe exterioare. „E stresant la serviciu.” „A fost o iarnă foarte aspră.” „Am copii mici, și asta îți provoacă și mai multă foame, nu?”

Nu sunt în faza de negare. Îmi dau seama că aș putea să slăbesc 15 sau 30 de grame. Îmi asum întreaga responsabilitate pentru realitatea pe care am creat-o, chiar dacă uneori mă simt de parcă n-o să pierd niciodată grăsimea asta de bebeluș. Acesta e prețul de a fi tată.

Adevărul e că eu, singur, am cauzat luarea în greutate. Din fericire pentru mine, cea mai mare parte din circumferința mea e intenționată. Nu vreau să mă laud sau ceva, dar chiar sunt pe felie. Evident, e o felie de tort cu scorțișoară, dar nu vreau să pară că n-o pot termina. Unii oameni mint cu privire la vârsta lor. Eu mint cu privire la greutatea mea. Uneori mă surprind spunând unor persoane absolut necunoscute că burta mea nu este reală.

Că am fost efectiv nevoit să fac implanturi la stomac pentru a alunga femeile care se țineau scai de mine. Această strategie în general dă greș deoarece am surprins unele femei țintindu-mi cu privirea burdihanul. De obicei arăt spre ochii mei și spun pe un ton condescendent: „Salut, sunt aici sus.” La urma urmei, nu sunt o bucată de șuncu-liță care să fie privită cu subînțeleles de oricine.

Odată, după un spectacol, o femeie mi-a spus: „Nu ești *foarte* gras.” De parcă era un compliment. M-am abținut să nu-i răspund: „Nu ești *foarte* politicoasă.” Nu sunt sigur cât de supraponderal sunt, deoarece se presupune că aflu informația asta calculându-ți IMC-ul (Indicele de Masă Corporală). Odată ce am aflat că nu e prescurtarea pentru „Iubesc MCDonald’s”, am încetat să mai încerc.

A fost o vreme când eram slab. Sigur, aveam șase ani, dar sunt încrezător că pot încăpea din nou în acele haine. De fapt, în jurul vârstei de șapte ani a devenit foarte evident că am conformația cuiva care ar trebui să facă sport de două ori pe zi doar pentru a arăta ca și cum și-ar fi ieșit din formă. M-am chinuit între douăzeci și treizeci și ceva de ani și apoi într-o zi m-am uitat în oglindă, mi-am văzut pânțele și am spus: „Mă dau bătut. S-a terminat.” Nu a fost atât renunțare, cât a fost acceptare. Mi-am dat seama: *Am o soție sexy. Dacă mă părăsește pentru că mă îngrăș, asta înseamnă că e superficială.* „Iubito, tu crezi că aspectul fizic este important? Nu? Bun. Acum dă-mi sosul.”

*O pasiune de-o viață.*

Pe vremea când am păcălit-o pe Jeannie să se mărite cu mine, mi-am pierdut principala motivație pentru a rămâne slab. În plus, cariera mea de comediant nu a fost niciodată afectată de mărimea taliei. Până și rolurile mele ocazionale de actor erau de actor de compoziție. „Actor de compoziție” este, bineînțeles, codul din industria divertismentului pentru „neatrăgător”. Devenise clar că și dacă aș fi slab, tot n-aș intra niciodată în competiție cu Brad Pitt. Până la vârsta de 30 de ani, fusesem la audiții pentru a fi partenerul neatrăgător al lui Matthew McConaughey în trei filme. Nu am primit niciunul dintre acele roluri pentru că nu eram îndeajuns de „drăguț-neatrăgător”. Celelalte motive pentru a fi slab păreau pur și simplu de-a dreptul ezoterice: „Te vei simți mai bine și vei avea mai multă energie.” Următorul. „Vei trăi mai mult.” Următorul. Apoi motivele au devenit stupide. Există o veche zicală a celor de la Weight

Watchers*: „Niciun gust nu e mai plăcut decât sentimentul de a fi slab”. Eu, unul, mă pot gândi la o mie de lucruri al căror gust e mai plăcut decât sentimentul de a fi slab. Multe dintre ele sunt sintagme compuse din vreo două cuvinte care conțin cuvântul *brânză* (brânză Cheddar, brânză cu mușci, sendvișul cu brânză la grătar). Până și cartofii prăjiți fără sare au un gust mai plăcut decât sentimentul de a fi slab. Mănânci vreodată cartofi fără sare? Eu mă gândesc întotdeauna: *Ăstora le-ar prinde bine niște sare, dar asta ar însemna că trebuie să mă ridic și să mă deplasez. Mai bine îmi imaginez că au sare pe ei. Să mănânci cartofi fără sare pare un sacrificiu. „Ce sunt eu, deschizător de drumuri?” Când trebuie să mănânc cartofi fără sare, mă simt adesea de parcă aș fi un participant la emisiunea *Survivor (Supraviețuitorul)* sau ceva asemănător. Aștept cu nerăbdare să-i spun producătorului executiv al emisiunii *Survivor*, Mark Burnett: „Odată am mâncat cartofi fără sare, așa că probabil pot locui oriunde”.*

Îmi dau seama că greutatea este o chestiune serioasă în America, dar cred totodată că unii oameni *ar trebui* să fie grași. Cu toții avem câte un prieten care a slăbit enorm și oricând îl vezi, te gândești în secret: *Arătai mai bine gras. Revino la vechea greutate. Ești slab, dar arăți epuizat. Numai cât mă uit la tine, și vreau să stau jos.* Evident, pierderea în greutate este o realizare. Obezitatea este o mare problemă în societatea noastră, acesta e un adevăr bine cunoscut. Un alt adevăr este că pare să

* Organizație internațională care îi ajută pe oameni să slăbească, ținând întâlniri periodice în cadrul cărora persoanele cu probleme de greutate sunt sfătuite în materie de diete și laudate pentru progresele făcute. (n.tr.)

existe o insensibilitate generală față de compatrioții noștri obezi. Se pare că o dată pe săptămână există câte o secțiune de știri despre obezitatea la americani. Mereu este arătată o persoană masivă mergând. Nu i se arată fața, dar acea persoană sigur știe că ea este. Probabil că stă acasă și se uită la televizor. „Cămașa aia îmi pare cunoscută – fir-ar să fie! Se pare că n-am s-o mai pot purta.” Sărmanul om probabil că ajunge la serviciu și e întâmpinat de un coleg care îi spune: „Hei, Fred, ți-am văzut fundul gras la știrile de la ora șase.”

Acum se pare că obezitatea este o industrie. În momentul de față, nenumăratele documentare despre obezitate pur și simplu îmi fac foame. Cred că insensibilitatea față de obezitate a ajuns la apogeu din cauza show-ului de televiziune *The Biggest Loser (Cel mai mare perdant)*. Pare să fie o insultă elaborată, mascată de povești inspiratoare. Așa îmi imaginez eu că a avut loc întâlnirea în care a fost prezentat ca idee show-ul:

PRODUCĂTORUL: Hei, am o idee pentru un show. Aducem oameni foarte, foarte grași, să slăbească, și toată lumea îi privește chinându-se și nereușind.

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: E bună! Ha, ha, ha. Încep să râd de pe acum.

PRODUCĂTORUL: Dar stai, așteaptă. Deci îi facem pe oamenii ăștia foarte, foarte grași să alerge de colo-colo. Să sară în sus și-n jos. Mai mult sau mai puțin îi torturăm.

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: Amuzant. Deci ajungem să îi abuzăm. Îmi place.

PRODUCĂTORUL: Doar oamenii slabi vor avea voie să urle la oamenii grași.

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: Bineînțeles.

PRODUCĂTORUL: Așa că ăștia slabi, atrăgători vor fi jurații, iar noi îi vom cântări pe oamenii grași la televiziunea națională.

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: Trebuie să-și dea jos tricourile? Asta ar fi extraumilitor.

PRODUCĂTORUL: Bine, fără tricouri. Acum, iată și-retlicul. Grăsunul care slăbește cel mai mult câștigă titlul de – stai să vezi – *Cel mai mare perdant*. Înțelegi?

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: Pentru că toți sunt perdanți, adică ratați, pentru că sunt grași, nu?

PRODUCĂTORUL: Bineînțeles. Dar câștigătorul este cel mai *mare* perdant pentru că s-a umilit cel mai mult la televiziunea națională și poate că a mai slăbit.

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: I-am putea plăti probabil în Twinkies și mini prăjiturile Ho Hos, nu?

PRODUCĂTORUL: Desigur, ceva de mâncare, oricum. În timp ce îi torturăm, îi facem să poarte aceste tricouri uriașe pe care scrie...

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: Cel mai mare perdant!

PRODUCĂTORUL: Corpurile lor mari și grase vor servi drept reclame ambulante, în pas de melc, pentru show.

DIRECTORUL EXECUTIV AL CANALULUI: Ha, ha. Îmi place. Trebuie să plec. Am un curs de Pilates acum.



UN AMERICAN MÂNDRU

Dacă obezitatea este o epidemie în America, atunci ce anume a produs-o? Eu pot doar să vorbesc din propria experiență, dar mă risc și afirm că a fost determinată de stilul american de alimentație. Eu sunt american până-n măduva oaselor. Nu mă refer la asta într-un mod lăudăros. Spun doar că obiceiurile și pasiunile mele în legătură cu mâncarea sunt cele ale unui american tipic. Nu vreau să generalizez, dar majoritatea americanilor au o relație nesănătoasă cu mâncarea. Cu excepția cazului în care, desigur, sunt niște comuniști nenorociți! Poate că e din cauza expunerii de o viață la reclamele McDonald's. Poate că țara noastră nu a putut face față exploziei financiare de după cel de-al Doilea Război Mondial. Poate că suntem pur și simplu mai buni la mâncat decât toate celelalte țări. În orice caz, consumul alimentar de orice fel pare un pic mai important în Statele Unite. Se pare că mâncăm în permanență. Dacă extratereștrii ar studia Pământul, ar ajunge la concluzia că Statele Unite consumă cât pentru toate celelalte țări la un loc. În America, am depășit de mult subzistența. Mâncatul este o activitate. „Ce-ar fi să mâncăm de prânz și apoi să luăm o

pizza.” Majoritatea americanilor mănâncă întruna. Și când nu mâncăm, mestecăm gumă. Noi practicăm la propriu mâncatul. Mestecăm gumă cu o îngâmfare și o hotărâre care spun: „Da, mă așteaptă un prânz pe cinste. Mă antrenez pentru Ziua Recunoștinței.”

Există numeroase elemente care alcătuiesc atitudinea americană față de mâncare, dar unele nu se schimbă. Întotdeauna pare să existe o insatisfacție fără sfârșit pentru și o nevoie constantă de a îmbunătăți statu-quo-ul mâncării. Americanii nu sunt niciodată mulțumiți când vine vorba de un produs alimentar. Hamburgerul nu poate rămâne niciodată doar hamburger. „Știi ce-ar merge la hamburgerul ăsta? Un sendviș cu jambon. În loc de o chiflă, hai să folosim două gogoși. În felul ăsta, îl putem mânca la micul dejun. Fii atent, McGriddle, urmează Hamburgerul-gogoasă cu jambon.” Am inventat conceptul acesta aiurit pentru programul meu special de comedie din 2006 *Beyond the Pale (Dincolo de paloare)*, iar în 2012, Dunkin’ Donuts m-a transformat într-un fel de profet al mâncării, introducând chiar acel produs pe care eu îl prezisesem în mod exagerat. Nu am fost surprins, serios. Dunkin’ Donuts nu face decât să răspundă dorinței publice continue pentru inovare și varietate într-ale mâncării. Este noul Destin American Evident. Noi suntem cei care, nu se știe din ce motiv, aveam nevoie de chipsuri din cartofi care să aibă gust de friptură și de semințe de floarea-soarelui cu aromă de Jim Beam* și jalapeño**. Varietatea de arome este echivalată doar de viteza cu care avem nevoie de ele.

* Marcă americană de burbon. (n.tr.)

** Varietate de ardei iute. (n.tr.)



E perfect logic.

Bineînțeles, atunci când cuvântul *fast* este asociat cu modul american de a mânca, el este total opus celui alt sens al său, legat de post. Când oameni din alte părți ale lumii aud sintagma „food fast” („post la mâncare”), își imaginează o purificare spirituală și fizică. Eu aud „food fast” și-mi imaginez un drive-thru*. Îmi plac lucrurile rapide. Nu-mi plac cozile. De fiecare dată când mă pomenesc la coadă la un ATM în spatele a două persoane, mă gândesc întotdeauna: *Ce-i aicea, Rusia?*

Noi, americanii, ne vrem mâncarea repede. Acesta e motivul pentru care acele mese fast-food ieftine au atât de mult succes. E vorba mai puțin despre economie și mai mult despre viteză. Trebuie doar să spui un număr. „Doi!” și mâncarea ta e pe drum. În curând nici nu va mai trebui să spui ceva. Va fi doar un sunet – „Daaaaa!” – și masa îți va fi așezată în față. Repede și ușor este noul mod american. Începem să îndoctrinăm copiii cu această mentalitate, de la o vârstă foarte fragedă. Copiii mei mănâncă un iaurt ambalat într-un tub de astronaut, pe

* Serviciu oferit de unele restaurante, mâncarea fiind oferită clientului în timp ce acesta se află la volanul mașinii (n.tr.)

care trebuie doar să-l strângă, și întreaga porție de iaurt ajunge în gura lor. Nu vrem să-și irosească timpul ridicând o lingură împovărătoare. Mâncarea pentru bebeluși a început să fie ambalată în pungi de plastic cu dop. Am auzit că în curând vor propune o diversitate de mâncăruri pentru copii, în care aceste pungi au o curelușă elastică pentru a și le pune pur și simplu în jurul capului și să meargă toată ziua purtând punga. De ce ar trebui să își ducă mâinile până la gură? Ce risipă de energie! Hai să rămânem la rapid și ușor.

Eu mănânc repede. În mod normal, sunt primul care își termină întreaga farfurie cu mâncare la restaurant și apoi sunt nevoit să stau pur și simplu acolo și să mă uit la alții care abia și-au desfăcut șervetul. Nu știu niciodată ce să spun. „Crezi că vor aduce înapoi coșul acela cu pâine?”

Soției mele îi place să facă o pauză înainte de masă cu copiii noștri și să spună o rugăciune. Deși cred că este o ocazie extraordinară pentru copiii noștri de a învăța să aprecieze darurile date de Dumnezeu, eu consider rugăciunea înainte de masă un fel de „Pe locuri, fiți gata...”, iar „Amin!” un „Start!”. Sunt destul de sigur că asta a fost intenția lui Dumnezeu.

Cu cât mâncăm mai repede, cu atât ne îngrășăm mai repede. Statisticile arată că sumele cheltuite pe programele de slăbire doar în Statele Unite sunt mult mai mari decât suma de care ar fi nevoie pentru a rezolva problema foamei în lume. Răspunsul la această dilemă pare foarte simplu: americanii ar trebui pur și simplu să înceapă să mănânce oamenii din țările afectate de foamete.

Când urmărești show-urile de seară de la televizor, devine foarte clar că suntem o cultură care se chinuie cu greutatea și nu prea avem dorința de a face vreun efort real ca să remediem situația. Echipamentele pentru exerciții și tehnicile de slăbit vândute în miez de noapte reprezintă alternative nedureroase, în loc să mănânci, pur și simplu, mai puțin. Mașinării și rutine care ne răpesc doar câteva clipe, între mese, din viețile noastre ocupate sunt constant promovate agresiv. Am văzut chiar o reclamă noaptea târziu la o curea pulsatorie care îți lucrează abdomenul în timp ce te uiți la televizor. Toate aceste tehnici de slăbire indică faptul că nu ne putem opri din mâncat. Există programe de regim în care toate mesele îți sunt trimise acasă prin poștă. Ce absurd! Nici măcar nu putem avea încredere în noi să mergem și să cumpărăm mâncarea pe care știm că ar trebui să o mâncăm. „O vei da în bară! Lasă că mă ocup eu!” Suntem total lipsiți de control. Suntem o țară căreia îi place atât de mult să mănânce, încât în loc să învețe cum să mănânce mai puțin sau să facă sport cu adevărat, găsește modalități de a le evita, cum ar fi legarea maxilarelor și recurgerea la operații prin care stomacul nostru este micșorat. „Nu vreau să fac ceva inuman, cum ar fi sportul, așa că voi pune pe cineva să-mi aspire grăsimea din corp.”

În loc să mănânc mai puțin sau să cheltuiesc banii pe scheme de „slăbire rapidă”, am acceptat pur și simplu faptul că, la fel ca majoritatea americanilor, am și eu o relație total nesănătoasă cu mâncarea și astfel, drept rezultat, sunt supraponderal. Așa cum am menționat mai devreme, nu încetez să mănânc până când nu mi se face rău. În loc ca mâncarea să-mi dea energie, sunt mereu

obosit după ce mănânc, ceea ce explică de ce sunt mereu obosit. Mă duc la sală numai pentru a mă opri din mâncat timp de o oră, ceea ce este, cred eu, modalitatea americană de a posti.



REGULA BUFFETT

Dacă există vreun lucru care definește modul american de a mânca, atunci acela constă în cantitatea de mâncare pe care o consumăm. Asta ar explica de ce bufetul de tip „atât cât poți mânca” (*all you can eat*) este un fenomen atât de american și este logic de ce a fost inventat în Las Vegas. Câteva dintre cele mai uimitoare restaurante din lume se află în Las Vegas, dar adevărata specialitate locală este bufetul de tip „atât cât poți mânca” (*all you can eat*). Masa stil bufet este la fel de des întâlnită în Vegas precum sclipiciul și comportamentul regretabil. Bufetele cazinourilor din Vegas sunt extravagante și ridicole. Cu alte cuvinte, complet americane. Poți servi sushi, macaroane cu brânză și gogoși, toate la aceeași masă. Dumnezeu să binecuvânteze America! Unul dintre motivele principale pentru care bufetul de tip „atât cât poți mânca” se potrivește perfect în cazinouri este acela că reprezintă echivalentul jocurilor de noroc. Și la fel ca toate celelalte forme instituționalizate de jocuri de noroc, e aranjat de așa manieră încât să beneficieze cei ai casei.

Bufetele de tip „atât cât poți mânca” par întotdeauna ca un fel de provocare. Tot ce poți TU mânca. Regula

nescrisă a bufetului de tip „atât cât poți mânca” este că trebuie să mănânci alimente cu o valoare nutrițională mai mare decât costul bufetului. Soția mea, Jeannie, consideră că această abordare este ridicolă, dar, pe de altă parte, s-a măritat cu mine, deci oricum nu are cea mai bună judecată. Dacă bufetul costă 20 de dolari, trebuie să mănânci mâncare în valoare de cel puțin 20 de dolari. Dacă mănânci mâncare în valoare de 21 de dolari, faci bani, nu? E o regulă pe care o știe toată lumea. Să mănânci după valoarea banilor tăi la bufet este o regulă care ar trebui să fie cunoscută drept „Regula Buffett”, dar se pare că acest termen a fost deja folosit pentru o teorie a taxelor propusă în 2011, care nu are absolut nimic de-a face cu bufetele*. Serios acuma, care sunt prioritățile guvernului nostru? Nu spun că interpretarea mea privind Regula Buffett este înțeleaptă. Nu mi-am învățat niciodată lecția. Întotdeauna abordez un bufet cu aceeași lăudăroșenie. „Atât cât pot să mănânc de 20 de dolari? Ha, ha. Locul ăsta o să piardă o groază de bani.” Din nefericire, după o jumătate de oră, sunt mult prea plin și mormăi: „Hai să plecăm de aici. Locul ăsta încearcă să le facă rău oamenilor. De ce-mi fac singur asta?” Este echivalentul mâncatului în exces pentru pierderea cămășii la jocul de zaruri. E periculos.

Titulatura „atât cât poți mânca” este deosebit de periculoasă pentru cineva ca mine, căruia îi place să respecte indicațiile. Când mă apropii de un bufet, în afară

* Un plan de taxe propus de Barack Obama, prin care persoanele care câștigă peste un milion de dolari pe an să plătească un impozit de minimum 30% din venit. A fost numit după investitorul american Warren Buffett, care a declarat în acel an că oamenii bogați ar trebui să plătească un impozit mai mare pe venit. (n.tr.)

de faptul că îl văd ca pe o provocare, există o parte obedientă în mine care aude „atât cât poți mânca” și spune: „Bine, voi face tot ce pot. Nu vreau să te dezamăgesc, bufetule.” Presupun că mă pot controla, că înțeleg ce înseamnă stăpânirea de sine și controlul porțiilor și că sunt un fel de savant nutriționist sau un adult. E ceva foarte american în legătură cu sintagma „atât cât poți mânca”. „Îți iubești țara? Demonstrează-o. Să vedem cât poți TU mânca.” Uneori aud accentul pus altfel în frază. E atât cât POȚI tu mânca, nu atât cât VREI tu să mănânci. O parte din mine e ușurată că partea cu POȚI nu e niciodată impusă. M-aș vedea încercând să părăsesc un bufet, doar ca să întâlnesc un bodyguard imens care îmi spune: „Hei, hei, unde crezi că pleci? Întoarce-te la loc!”. „Dar nu mai vreau mâncare.” „Ia ascultă, dolofanule, n-a spus nimeni că acesta e un bufet unde mănânci «atât cât vrei să mănânci». Este «atât cât POȚI să mănânci». Citește indicatorul. Am văzut programul tău de stand-up. Poți să mănânci mai mult.” Ceea ce au nevoie cu adevărat majoritatea dintre noi este un bufet cu atât cât *ar trebui* să mănânce. „Stai puțin, amice. Iată gustarea ta. Un măr și cincizeci de abdomene.”



O CUTIUȚĂ CU SOS PENTRU FRIPTURĂ

Bănuiesc că m-am desensibilizat în ceea ce privește modul american nesănătos de a mânca. O băutură carbogazoasă de 200 ml, bufete de tip „atât cât poți mânca” și un hamburger triplu de la Wendy’s par opțiuni logice pentru mine. Îmi plac momentele rare când sunt cu adevărat surprins de modul american de a mânca.

Cu ceva timp în urmă, eram din nou în Indiana, în orașul natal, plimbându-mă prin Kmart, sau, cum îi spunem noi, „mallul”. De obicei poți să găsești cam tot ce ai nevoie într-unul dintre aceste magazine ca niște „cutii mari”, precum Walmart și Kmart. Ce-mi place în mod special la Kmart este ambianța. Mă simt mereu de parcă am intrat într-un magazin ce abia a fost atacat de un flash mob*. Totul arată și pare un pic răvășit. Va fi întotdeauna un raft gol. Există întotdeauna într-un colț o piramidă cu produse la reducere care par că stau să se prăbușească peste tine, la prima suflare. Vor fi întotdeauna un borcan spart pe un culoar și o șosetă

*Adunare foarte scurtă în spațiul public, în cadrul căreia participanții efectuează o acțiune neobișnuită, după care pleacă imediat, ca și cum nimic nu s-ar fi întâmplat. (n.tr.)

abandonată pe următorul. Selecția și prezentarea sugerează că acesta s-ar putea să nu fie locul ideal pentru a-ți cumpăra un costum sau pentru a folosi toaleta. Oricum, în acea zi căutam pampersi, când am văzut un bătrân de 70 de ani plimbându-se prin Kmart și bând ceva ce, mi-am dat seama mai târziu, era o cutiuță cu sos pentru friptură de la KFC.

Acum, ca să vă mărturisesc cinstit, iubesc sosul pentru friptură. Cine nu-l iubește, pe bune? Este *sos pentru friptură*, până la urmă... dar nu l-am considerat niciodată o băutură. Nici măcar în momentele mele cele mai intime cu acest sos nu m-am gândit să iau o sorbitură din el. Asta o spune o persoană care a băut un produs numit Yoo-hoo* de multe ori în adolescență. Lucrul care mi s-a părut cel mai impresionant a fost nu doar că necunoscutul acela bea sos pentru friptură, dar nici măcar nu încerca să ascundă asta. Când l-am zărit prima dată, am văzut cutiuța KFC din polistiren, l-am văzut pe bătrân luând o sorbitură și am presupus... cu siguranță tipul ăsta *nu* bea sos pentru friptură. Apoi l-am întâlnit din nou în fața mea la coada formată la casă. În acel moment am văzut lichidul maro, consistent, din cutiuță și mi s-a confirmat că ce bea el era, de fapt, sos pentru friptură de la KFC. Și apoi, aproape ca pentru a-mi demonstra că așa este, s-a întors și a luat o sorbitură chiar în fața mea. Ochii ni s-au întâlnit și mi-a dăruit un zâmbet călduros, tipic Vestului mijlociu, parcă pentru a-mi spune: „Hei, cum mai merge?” Am dat din cap, l-am salutat și eram cât pe ce să exclam: „Îți dai seama că bei sos pentru friptură, nu-i așa?”

* Băutură americană pe bază de lapte și cacao. (n.red.)

Nu cunosc evenimentele care l-au făcut pe acel necunoscut să bea din cutiuța cu sos pentru friptură, în acel Kmart. Îmi place să cred că a intrat la KFC cu intenția de a bea sos. Probabil comanda sa a fost simplă.

— Da, o să iau o porție mare de piure cu sos. Și nu mai pune piureul.

Poate că pentru a evita critica sau batjocura, a comandat piureul, a luat separat sosul și a aruncat pur și simplu piureul. Sau poate că puțin i-a părut ce credeau alții despre el, ceea ce e mai probabil, de vreme ce avea aerul unui mândru băutor de sos în timp ce saluta casiera, iar ea îi scana medicamentele pentru inimă.

Nu sunt vreun maniac al sănătății, dar pot doar să-mi imaginez cum a fost următorul consult medical al tipului ăstuia. Îmi închipui un medic în halat alb analizând o fișă, în timp ce intră în camera de consultații, iar băutorul nostru de sos pentru friptură stă pe patul de examinare.

Medicul și-ar înclina apoi capul spre dreapta, uitându-se perplex la rezultatele indicate în fișă:

MEDICUL: Domnule Jones, am aici nivelurile dumneavoastră de colesterol. (*bătaie*) Sunteți conștient că sângele dumneavoastră nu circulă?

BĂUTORUL DE SOS PENTRU FRIPTURĂ: (*aprobă din cap*)

MEDICUL: Am să vă adresez o întrebare mai ciudată. Ăăă... Nu beți sos pentru friptură, nu-i așa? Pentru că pe baza rezultatelor testului, sunteți

cam în proporție de 90% un semipreparat din carne.

BĂUTORUL DE SOS PENTRU FRIPTURĂ: (*aprobă din cap*)

MEDICUL: Va trebui să vă trecem în evidența guvernului.

Am estimat vârsta băutorului nostru de sos pentru friptură în jur de 70 de ani, dar n-am nici cea mai vagă idee cât de bătrân era, de fapt, sau de cât timp bea sos. Poate că era mai tânăr. Poate că băutul sosului pentru friptură este unul dintre acele obiceiuri care ne îmbătrânesc repede, precum fumatul. Sau poate că era și mai bătrân, iar obișnuința de a bea sos pentru friptură îi umpluse ridurile, astfel că, de fapt, arăta mai tânăr. Presupun că acel obicei al său de a consuma sosul direct din cutiuță era voluntar, dar, sincer, nu știu. Poate că soția sa încerca pur și simplu să-l ucidă.

BĂUTORUL DE SOS PENTRU FRIPTURĂ: Iubito, mă duc la Kmart.

SOȚIA: Păi, de ce nu îți iei și tu o cutiuță cu sos?

BĂUTORUL DE SOS PENTRU FRIPTURĂ: Presupun că pot lua...

SOȚIA: Atunci semnează și polița asta pentru asigurarea suplimentară de viață.

BĂUTORUL DE SOS PENTRU FRIPTURĂ: Uau, dar știu că îți place să cumperi asigurări de viață.

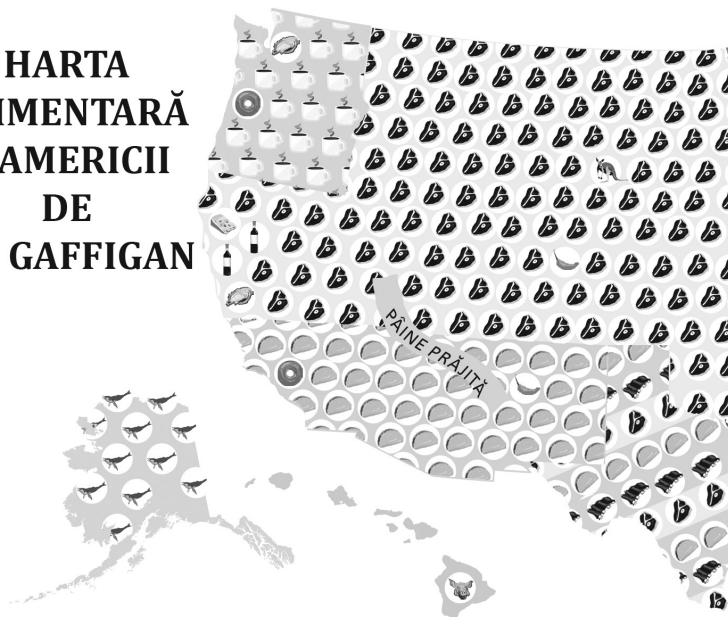


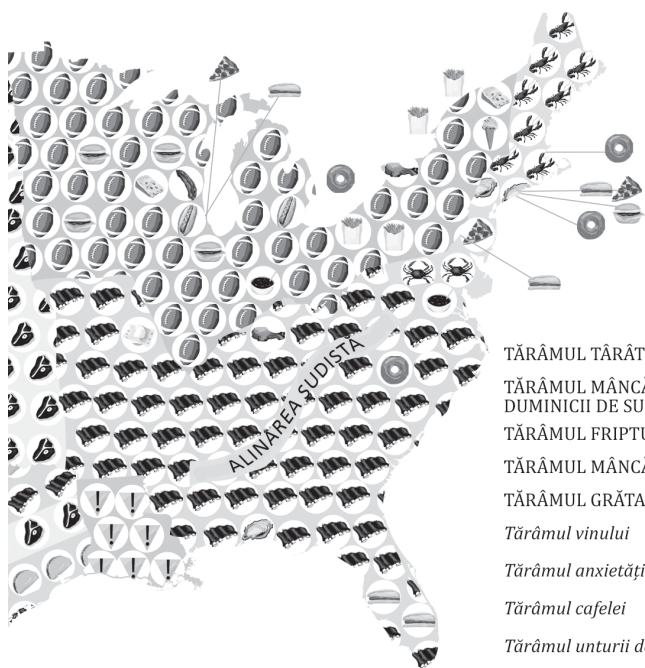
GEOGRAFIA ALIMENTARĂ A AMERICII

Oamenii privesc o hartă a Statelor Unite și văd diferite lucruri. Unii văd state roșii și state albastre. Unii văd nordul și sudul. Unii văd estul și vestul. Eu văd mâncare. Nu spun că zonele geografice ale Statelor Unite arată comestibil pentru mine (nu încă, în orice caz), deși am văzut odată un chups de forma statului Alaska. Din nefericire, l-am mâncat înainte de a-i putea face o poză. Oricum, ideea e că eu călătoresc foarte mult în calitate de actor de stand-up. Am avut spectacole în toate cele cincizeci de state și am mâncat în drumurile mele prin aproape fiecare oraș mare. După a patra sau a cincea serie de spectacole și după ce am mâncat de la un capăt la altul al frumoasei și delicioasei noastre țări, am început să mă gândesc la geografia ei din punctul de vedere al alimentației.

Geografia alimentației din Statele Unite, deși neștiințifică, este foarte personală (și genială, în opinia mea). Speranța mea e că, într-o zi, școlile, companiile și închisorile vor avea câte o Hartă a Alimentară a Americii, de Jim Gaffigan, atârând în bibliotecile și/sau în toaletele lor. Cu toții avem visurile noastre unice.

**HARTA
ALIMENTARĂ
A AMERICII
DE
JIM GAFFIGAN**





TĂRÂMUL TĂRÂTOARELOR MARINE

TĂRÂMUL MÂNCĂRII DESTINATE
DUMINICII DE SUPER BOWL

TĂRÂMUL FRIPTURII

TĂRÂMUL MÂNCĂRII MEXICANE

TĂRÂMUL GRĂTARELOR

Tărâmul vinului

Tărâmul anxietății alimentare

Tărâmul cafelei

Tărâmul unturii de animale marine

Tărâmul sărbătorii luau



Cred că Statele Unite sunt compuse din cinci zone alimentare majore:

- Tărâmul târâtoarelor marine (Coasta de Nord-Est)
- Tărâmul grătarelor (Sud-Est/Părți din Vestul mijlociu)
- Tărâmul mâncării destinate duminicii de Super Bowl (Vestul mijlociu/Zone din Est)
- Tărâmul fripturii (din Texas până spre Nord-Vest)
- Tărâmul mâncării mexicane (Sud-Vest până în Texas)

Și zone unice, mai mici:

- Tărâmul vinului (nordul Californiei)
- Tărâmul cafelei (Pacificul de Nord-Vest)

Unele dintre zonele mele geografice alimentare se suprapun cu alte zone geografice alimentare. Cel mai bun exemplu ar fi Texasul, care se află la convergența dintre Tărâmul mâncării mexicane, Tărâmul grătarelor și Tărâmul fripturii. Nu fac pe generosul aici. Ar fi nedrept să nu includ Texasul în toate aceste trei zone geografice alimentare majore. În Texas, toate lucrurile sunt mai mari. Louisiana și New Orleans în special sunt unice în geografia alimentară a Statelor Unite. Este aproape ca și cum fluviul Mississippi a purtat cu sine toată excelența sa gastronomică și s-a scurs în New Orleans. Există, bineînțeles, și alte excepții pentru distincțiile mele regionale, dar mai întâi să explorăm aceste zone majore de pe Harta alimentară a Americii, de Jim Gaffigan.



TĂRÂMUL TÂRÂTOARELOR MARINE

Pe harta geografiei alimentare întocmite de mine vei observa că am identificat coasta nord-estică a Statelor Unite, până departe în sud, spre Maryland, drept „Tărâmul târâtoarelor marine”. Prin *târâtoare marine* mă refer la acele ingrediente culinare pe care le numim crustacee. La prima vedere, numirea unei întregi secțiuni a țării după crustacee poate părea o simplificare exagerată. La urma urmei, Nord-Estul cuprinde multe alte specialități regionale, iar majoritatea zonelor de coastă ale Statelor Unite sunt pline de crustacee. Și subliniez *pline de*. Totuși, crustaceele sunt o parte integrantă a identității nord-estice. De fiecare dată când cineva imită prost un accent de Boston, pronunță fie cuvântul *wicked*, fie *lobstah**. Homarul este o parte din personalitatea regiunii New England în aceeași măsură ca și ura față de toate lucrurile newyorkeze. Peste tot de-a lungul coastei nord-estice găsești obsesia aceasta pentru chestii care locuiesc în cochilii. Coasta statului Connecticut, New Yorkul și zona Long Island au o poveste de amor înde-

* Cuvântul *wicked*, cu sensul de „grozav”, „cool”, este încetățenit în zona Bostonului, iar *lobstah* este pronunția locală a cuvântului *lobster*, care înseamnă „homar”. (n.tr.)

lungată cu stridiile. Marylandul nu e Maryland fără raci. Știu, teoretic, Marylandul face parte din zona Atlanticului mijlociu, dar trebuie inclus în cultura Coastei de Est iubitoare de târâtoare. Dacă poți să prinzi ceva într-o plasă de pescuit și să-l deschizi pentru a găsi mâncare, acei iubitori de târâtoare o vor mânca.

Crustaceele nu sunt pentru mine. Eu sunt din Vestul mijlociu și în afară de cocktailul ocazional de creveți, am avut o expunere limitată la crustacee – sau orice alt fel de mâncare de mare, de fapt. Încă nu sunt sigur că eu (sau oricine, de fapt) aș recunoaște o scoică în forma sa naturală. Sunt chestiile alea care se lipesc de marginea acvariului? Cine știe? Francezii se pot referi la mâncarea de mare ca la „fructe de mare”, iar oamenii de știință le pot numi „crustacee”, dar pentru mine sunt insecte târâtoare uriașe pe fundul oceanului. Am o regulă: dacă mâncarea arată ca o chestie care s-ar târî de sub frigider, nu pun în gură așa ceva. Dacă îți plac crustaceele, fă-mi o favoare: data viitoare când vezi un gândac cu adevărat mare, spune-ți doar atât: „Dacă ar putea să înoate, l-aș mânca.” Îmi imaginez mereu peștii în ocean înotând, privind în jos spre fundul oceanului, văzând crustaceele și gândindu-se: *Trebuie să chemăm pe cineva pentru dezinfecție*. Există un motiv pentru care Red Lobster* și exterminatorii au aceeași imagine pe siglele lor. Crustaceele sunt gândaci. Au o carapace de gândac. Au o tonă de piciorușe fusiforme și se târăsc ca gândacii (eu am o limită de patru picioare pentru lucrurile pe care le mănânc). Au până și antene ca, ei bine, ca niște monștri, sincer. Crustaceele sunt probabil monștri. Nu trebuie să urmă-

* Lanț de restaurante american. (n.tr.)

rești vreun film SF din anii '60 ca să îmi înțelegi ideea. Gândește-te la următoarele: dacă te-ai duce acasă și ai vedea o găină înăuntru, te-ai gândi: *De ce se află o găină la mine în casă?* Dacă ai vedea un homar în casă, te-ai gândi: *Trebuie să ne mutăm.* Asta pentru că nu e absolut nicio diferență între un homar și un scorpion uriaș.

New England: Homarul

„Lobstah!” Să găsești homar în meniu este ceva extravagant. E rar și scump. „Ooo, au homar.” Homarul e atât de special, încât restaurantele merg până într-acolo încât au acvarii în care țin homari vii, cu benzi de cauciuc pe clești. Homarii par mereu să tragă cu ochiul afară, cu o expresie curioasă.

HOMARUL: Ce faci aici?

CLIENTUL: O să te mănânc.

HOMARUL: Ha, ha. Da, sigur. Hei, Harvey, tipul ăsta crede c-o să mă mănânce... Harvey? Unde a dispărut Harvey?

În unele restaurante unde se află acvarii cu homari, mesenii își pot alege homarul. Mereu găsesc asta ciudat. „Ăăă, cred că îl iau pe cel care se chinuie să-și dea jos benzile de cauciuc. Pare chiar atrăgător. De ce să nu-l fierbem până moare?” Sunt întotdeauna derutat: de ce sunt implicat în procesul decizional? Voiam să iau masa, nu să mă joc de-a călăul.

Tot acest ritual care îmi imaginez că îi face pe membrii PETA* să se zvârcolească în chinuri este, se presupune, justificat, dată fiind dragostea tuturor pentru homari. Iar oamenii chiar iubesc homarii. Pentru mulți, pur și simplu nimic nu este mai bun decât homarul. „Iubesc homarul!” De obicei, aprob din cap și spun: „Și mie îmi place untul.” Serios, untul este ceea ce face homarul atât de bun. Fiecare dumi-cat de homar este de obicei cufundat într-un mic bol paradizi-ac, plin cu ceea ce este cunoscut sub denumirea de unt.

PRIMUL TIP: Cum pot să mănânc trei pachete de unt?

AL DOILEA TIP: Păi, am găsit scorpionul ăsta de mare uriaș. Poate dacă îl fierbem până moare...

Inspirat de Julie Andrews în filmul *Mary Poppins*, cred că într-adevăr totul se rezumă la „o lingură plină de unt care ajută carnea de gândac să alunece pe gât”.** Desigur, în „modul cel mai încântător”.

Până și experiența comandării homarului contribuie la mistica și popularitatea sa. Homarul este adesea trecut în meniu cu „prețul pieței”, care e codul pentru „nu ți-l poți permite”. „Piața” pare mereu să fie cea mai scumpă din zonă. Homarul este totodată și o mâncare unică ce impune propria garderobă, bavețica pentru homar, ceea ce indică nu doar că te murdărești mâncând homar, ci și că oamenilor nu le pasă dacă arată ca niște

* People for the Ethical Treatment of Animals, organizație pentru protecția animalelor din Statele Unite. (n.tr.)

** Aluzie la primele versuri ale melodiei *A Spoonful of sugar* interpretată de Julie Andrews în filmul *Mary Poppins: A spoonful of sugar/ Helps the medicine go down* (O lingură de zahăr/ Ajută medicamentul să se ducă.) (n.red.)

copii de cel mult trei ani în timp ce fac asta. Un spărgător de nuci este oferit pentru mai multă comoditate cunosătorului într-ale homarilor, astfel încât cei care îndrăznesc să o caute să câștige abundența cărnii de homar din clește. Un cuțit pentru homar este folosit pentru a spinteca expert coada. Antreul suprem în unele steakhouse-uri* este adesea coada de homar alături de o friptură. Da, nu se știe cum, coada unui scorpion uriaș, care poate supraviețui în apă sărată, este standardul de aur în ceea ce privește garnitura la friptură. Cred că în viață aceste două animale ar fi fost vrăjmașe, dar iată-le împreună pe farfurie, într-o falsă și glorioasă uniune: vaca și coada de gândac. Eu nu mă simt confortabil nici măcar atunci când mănânc o aripioară de pui, iar unii oameni tânjesc să mănânce coada unui homar? „Acea este zona din apropierea fundului de homar? Asta vreau, un pic de verdeață și fund de gândac. Mmm.”

Lumea este stridia ta

Acum un secol, o vizită în orașul New York presupunea o oprire obligatorie pentru a mânca stridii. Era ca și cum ai servi homar în Maine sau ai lua o casă cu cinci dolari în Detroit. Trebuia s-o faci. New Yorkul era locul unde vedeai un show pe Broadway și mâncai o „barcă” de stridii. Stridiile și scoicile se adunau în grămezi de-a lungul fiecărui doc murdar de pe Coasta de Est. Stridiile erau atât de multe, încât Long Island are până și un oraș numit Oyster Bay**. Îmi imaginez Oyster Bay acum o sută de

* Restaurant în care se servesc biftecuri (n.tr.)

** În engleză, *oyster*, care înseamnă „stridie” (n.tr.)

ani ca pe o gaură mare umplută cu stridii și doar un mic golf în ea. Acum este o raritate să găsești scoici și stridii în habitatul lor natural. Ce s-a întâmplat? Ai ghicit. Le-am mâncat pe toate.

Oamenii de știință au declarat recent că stridiile sunt pe cale de dispariție. Se pare că 85% din ecosistemele de stridii din lume au fost distruse. Doar 1% din populația naturală de stridii rămâne intactă ca rezultat al consumului nostru vorace. Stridiile sunt acum o delicată scumpă. Pur și simplu nu înțeleg. Nu înțeleg nici măcar cum omenirea a început să mănânce stridii. Nu spun că erau tone de opțiuni atunci, la 1700... dar stridii? Pe bune? Cât de foame trebuie să-ți fie ca să faci acest salt? Poate că doi tipi aveau o zi neproductivă la pescuit.

BĂRBATUL 1: Nu mușcă nimic aici.

BĂRBATUL 2: Nici aici, nimic.

BĂRBATUL 1: Mi-e foame.

BĂRBATUL 2: Și mie. Hei, am găsit o piatră cu un muc în ea. Mă gândeam să-l mănânc.

BĂRBATUL 1: Ăăă, bine. Dă-i drumul.

BĂRBATUL 2: (*soarbe stridia*)

BĂRBATUL 1: Ce gust are?

BĂRBATUL 2: De pneumonie.

Adesea în meniu, stridiile vor fi trecute sub numele de „stridii în jumătăți de cochilie”. Iar alternativa care era? „Într-un șervețel de hârtie?” Până și modul în care se presupune că mănânci o stridie indică ceva contrar logicii. „Storce niște lămâie pe ea, pune un strop de sos

iute, aruncă stridia pe gât, ia o gură de vodcă și încearcă să uiți că tocmai ai mâncat un muc dintr-o piatră.” Nu așa mănânci ceva. Așa iei o supradoză de somnifere.

Dar nu numai Coasta de Est respectă această ciudată și dezgustătoare tradiție. Aceste stridii rare și aflate pe cale de dispariție se găsesc în multe zone de coastă de-a lungul Americii de Nord. Se pare că oriunde se află un doc murdar, cu apă sălcie, stridiile și scoicile se pot dezvolta sau înmulți ca ciupercile după ploaie. Există stridii de pe Coasta de Est și stridii de pe Coasta de Vest. Sunt stridii de pe Insula Prințului Edward și din golful Puget Sound și se presupune că fiecare are un gust diferit. „O, mucul ăsta dintr-o piatră din zona aia mizerabilă a docurilor de la periferia orașului San Francisco are un gust mai mucos decât mucul ăsta de pe un doc mizerabil din Coasta Golfului.” Nu sunt sigur cum este stabilit prețul unei stridii. „O, mucul ăsta este dintr-o piatră din cel mai mizerabil doc din Nova Scotia! Hai să cerem 200 de dolari pe el.”



Am mâncat doar lămâia.

Îmi dau seama că sunt în minoritate prin părerea mea că stridiile sunt doar puțin mai puțin dezgustătoare decât verișoarele lor culinare, „stridiile din Munții Stâncoși”*. O parte dintre argumentele în favoarea stridiilor par absurde: „Stridiile sunt un afrodisiac!” Știm că asta e o aberație științifică, dar de ce ar crede cineva vreodată o asemenea prostie? Parcă și văd un tip abordând o femeie într-un bar. „Ce ai spune dacă tu și cu mine am lua niște mucii dintr-o piatră și am vedea ce se întâmplă? Poate vom ajunge la mine acasă. Poate vom ajunge la Urgențe. Să ne lăsăm duși de val, iubito.” Afrodisiac? Mai credibil e că, după ce mănânci o stridie, ești atât de fericit să fii încă în viață, încât te vei culca cu oricine.

Odată, un prieten mi-a subliniat, defensiv: „Perlele vin din stridii.” Nu i-am înțeles niciodată raționamentul, dar i-am explicat că am o regulă să nu mănânc lucruri din care se fac și bijuterii. Diamantele provin din cărbuni, dar nu înmuiem cărbunii în sos cocktail. Cum perlele provin din stridii, aș crede că NU le-am mânca. Pare o păcăleală făcută unui partener de afaceri nu prea deștept.

TIPUL CU PERLA: Să-ți spun ceva. Iau eu bijuteria rară și tu poți să păstrezi mucul din piatră.

TIPUL FĂRĂ PERLĂ: Ăăă, bine. Ce ar trebui să fac cu el?

TIPUL CU PERLA: Poți să le spui oamenilor că e afrodisiac.

TIPUL FĂRĂ PERLĂ: Ne-am înțeles!

* Rocky Mountain Oysters – preparat culinar pe bază de testicule de taur (n.red.)

Marylandul e pentru crabi

Marylandul e pentru crabi. Acest slogan a fost inițial o parodie după sloganul statal de turism al vecinei Virginia: *Virginia e pentru îndrăgostiți*, dar rezumă în mare atitudinea statului Maryland față de crabi. Oamenii din Maryland pur și simplu iubesc crabii. Marylandul e pentru crabi. Și prin *pentru*, mă refer la încurajări efective. Poate că echipa Universității din Maryland se numește Terrapins (Broaștele-țeptoase), echipa de fotbal și cea de baseball se vor fi numind Ravens (Corbii) și Orioles (Grangurii), dar eu cred că locuitorii din Maryland ar fi preferat ca toate echipele să se numească simplu „Crabii”. Abia ai intrat în statul Maryland și începe comerțul neînțecat cu crabi. „Ar trebui să iei niște crabi! Ai de gând să iei crabi fierți? De ce nu iei un tort de crabi?” De obicei întreb politicos dacă pot doar să-mi plătesc tariful rutier. Există o fascinație pentru crabi care depășește faptul că e o industrie și o marfă de export importantă pentru Maryland. Odată, eu și Jeannie eram pe țărmul estic al Marylandului, la masă într-un restaurant ce servea crabi, când un necunoscut, nici măcar un ospătar, s-a apropiat de masa noastră și mi s-a adresat direct: „Nu m-am putut abține să nu observ că nu mâncați crabi. Există vreun motiv?” Nu știam cum să răspund. După un moment de stupefacție, nevenindu-mi să cred, am fost pur și simplu sincer. „M-am gândit să comand ce vreau eu.” N-am avut curaj să-i spun tipului că nu aveam chef de carne de gândac.



Și eu simt la fel, Patrick.

Crabul este profund integrat în cultura statului Maryland. Este bine cunoscut faptul că fiecare casă de vacanță din Maryland trebuie să aibă o poză cu un crab în fiecare cameră. Imagini cu crabi apar chiar și în bucătării, pe suporturile pentru oale, pe prosoape și boluri, acolo unde cineva ar crede că orice persoană cât de cât logică n-ar vrea niciodată să vadă imaginea unui gândac. „Ooo! E un gândac în farfuria mea de supă!” Nu exagerez. Am remarcat cu ochii mei această obsesie pentru crabi. În fiecare vară iau parte la reuniunea de familie de o săptămână, găzduită, prin extraordinara generozitate a mătușii mele Katie, pe țărmul estic al Marylandului. Apogeul întâlnirii este o adunare în casa mătușii mele, unde mai multe mese de picnic sunt acoperite cu ziare. Ciocane de lemn și cuțite ascuțite sunt dispuse cu grijă în boluri de lemn goale, iar un coș mare cu crabi fierți este plasat, ca o comoară în cufăr, drept piesa centrală a mesei. Există până și spărgătoare de stridii în formă de crabi. Ce ironie! Pe parcursul mai multor ore, rudele stau așezate la

masă pentru a urma ritualul consumării crabilor. De la distanță, ar putea părea de parcă se construiește o mașină de curse din lemn de pin, în timp ce ciocanele de lemn se lovesc de masă, iar izbiturile și bubuielile sunt asurzitoare. Conversația este ușoară și veselă. Este ca un cerc mixt de împletit, doar că aici se servește carne de gândac.



*Să le dai copiilor mici un ciocan
este întotdeauna o idee bună.*

Eu nu particip. Fiind tatăl a cinci copii mici, timpul meu este în mod normal petrecut oprind câte un membru al echipei mele de baschet să se înece în piscina din apropiere. Mă rog, asta e scuza mea. Chiar dacă nu aş avea copii, tot nu aş lua parte la acest ritual barbar de stâlcire a gândacilor. Merită vreo masă atât de multă muncă? Chiar se presupune că trebuie să mâncăm acele

lucruri? Oare faptul că ai nevoie de un ciocan ca să mănânci un crab nu e ca și cum s-ar ridica un steag roșu?



Mătușa Katie găzduind petrecerea sa anuală cu tematica „Găsește carnea de gândac”.

CHELNERIȚA: Ooo, luați crabul? Să vă aduc niște instrumente ca să puteți crăpa carcasa gândacului și să luați jumătatea de înghițitură de carne de gândac.

Crabul este un fel de fistic al crustaceelor. După estimarea mea, e prea mult efort pentru prea puțină recompensă. Un mâncător experimentat de crabi poate găsi, în timpul autopsiei culinare, „multă carne” în alte

părți ale crabului. Cea mai multă carne de crab se găsește în cleștii sau „foarfeca” crabului. *Foarfeca?* Nu sună prea apetisant. Hai să rămânem la *clești*. Cine n-ar vrea să mănânce niște „clești”? Mi se pare că termenul *clește* ar trebui de fapt să descurajeze oamenii să mai mănânce crabi. Cleștii supradimensionați reprezintă forma naturală de apărare a crabului, singura sa armă împotriva atacului. Dacă ai luat în mână un crab viu, va încerca, cu siguranță, să-ți taie degetul. „Țac, țac.” Crabul sigur se gândește: *Nimeni n-o să mă prindă, pentru că am acești clești*. Și mai multă ironie. E ca și cum ai purta o armă și te-ai gândi *Nimeni nu se va pune cu mine cât timp o am asupra mea... Hei, de ce îmi mănâncă cineva arma?*

Există însă și acea parte dezgustătoare a crabului pe care nu trebuie să o mănânci. Cred că se numește TOT CRABUL. Pentru că sunt *crabi*^{*}, precum boala cu transmitere sexuală care are același nume pentru că este exact același lucru. Nu știu sincer nici măcar cum reușesc oamenii să aibă o față serioasă când comandă crabi. Îmi imaginez un cuplu la o întâlnire romantică, iar bărbatul încearcă să-și impresioneze doamna comandând pentru ea: „Da, eu și soția mea vom lua crabi. Nu, de fapt, eu o să iau crabi și o să-i dau și ei.” Șoptind ospătarului: „Nu-i spune. Vreau să fie o surpriză.” În afara numelui său de rău augur și a corpului înspăimântător, totul la această creatură îți dă fiori. Se mișcă doar în lateral. La dreapta și apoi smucindu-se spre stânga. Arată mereu de parcă încearcă să evite o situație ciudată. „Ooo. Îi datorez bani acelu tip”, și face un pas în lături, îndepărtându-se.

* *Crabs*, în original, înseamnă și păduchi lați. (n.tr.)

Sunt sigur că Dumnezeu e sus în rai și se uită în jos complet uluit. „Ce trebuie să fac ca să opresc oamenii să mai mănânce crabi? Le-am dat o carcasă tare ca piatra! I-am pus pe fundul oceanului! Am dat numele unei boli după ei! Știam că trebuia să-i acopăr cu ace! (*peste umăr*) Iisus, trebuie să te întorci acolo jos.”

Homari, stridii și crabi. Vai de mine!

Nu sunt speriat doar de crustacee. Mâncarea de mare în general îmi dă fiori. În cea mai mare parte, nu înțeleg de unde vine atracția. Ca la hamsii. Care e diferența dintre o hamsie și o sprânceană transpirată? Ori de câte ori văd o hamsie, mă gândesc: *Cineva l-a atacat pe Tom Selleck**. *De ce ai vrea să pui așa ceva pe o pizza?* Caracatiță, deci un octopod? Serios? *Octo* însemnând „opt”; *pod* însemnând... serios? „Da, partea cu *pod* e preferata mea. Ventuzele alea îmi amintesc că avem nevoie de un nou covoraș antiderapant pentru cadă. Octopodul este cu adevărat întruchiparea monstrului de mare. Inițial încântând oamenii ca subiect înfricoșător în folclorul navigatorilor, acum octopodul încântă oamenii ca gastronomie de înalt rafinament. Mâncat, bineînțeles, după fierberea atentă a octopodului pentru a-l descotoși de mazăgă, miros și cerneala reziduală. Ce bun.

Multe dintre aceste feluri de mâncare ciudate și neatractive sunt considerate delicatese, un termen culinar însemnând „nejustificat de scump”. Presupun că fiecare cultură are propria definiție pentru ce ar putea fi o delicatese. Lucrurile care sunt considerate în prezent o delicatese în cultura occidentală sunt de neînțeles pentru mine. Înțeleg cum poți considera unele mâncăruri de

* Actor american renumit și pentru sprâncenele foarte bogate. (n.tr.)

mare drept delicatose, precum icrele luate prematur din pântecul mamei lor, dar melcii? „Melcii sunt o delicatose.” În comparație cu ce? Cu lipitorile? Limacșii? Ce ar trebui să mănânci de obicei ca să faci din melci o *delicatose*? „De obicei, mănânc doar noroi și viermi, așa că atunci când prind câte un melc, zic VICTORIE!” „Melcii sunt greu de găsit.” Serios? Dă-mi o lopată și 20 de minute. Cred că toată lumea e conștientă de cât de dezgustători sunt melcii și de aceea sunt serviți într-un bol cu vin și unt și numiți *escargots*, care e un termen francezesc tradus în sens larg prin „negare”. Inițial, erau probabil numiți „melci” și serviți într-o găleată cu mîl. Nu se știe din ce motiv, nimeni nu îi comanda.

Cred că răspunsul la ghicitoarea consternantă pentru care mîncăm oricare dintre aceste feluri dubioase se reduce la un simplu fapt: oamenii vor mîncă *orice*, dacă li se dă ocazia. Cu siguranță, mă pot raporta la acest concept pînă la un punct, dar cu unele dintre aceste așa-zise „mîncăruri comestibile” cred că ducem toată ideea de vîrf al lanțului trofic un pic prea departe. Să luăm calamarul, de exemplu. Chiar mîncăm păianjenul acela înotător? „Dar îmi place calamarul prăjit!” Sigur, dar la fel de bine ai putea să prăjești și un furtun din cauciuc și tot ar avea gust bun. „Știi ce, cu un pic de sos pentru cocktail, chiar e un furtun bun!” Comanzi vreodată calamar? Întotdeauna e bucata aceea care arată ca o tarantulă bine prăjită. „Poți să o iei tu. Eu o să mă rezum la furtunul de grădină.”



Micuțul păianjen a ajuns în gura mea mare.



TĂRÂMUL GRĂTARELOR

Fiecare oraș din partea sud-estică a Statelor Unite are propriul tip unic de specialitate culinară, care poate fi găsit doar în acel oraș, însă toate se numesc „grătare”. „O, aici îl facem diferit.” Desigur, „grătarul” nu este exclusiv gastronomie sudistă. După cum poți vedea pe hartă, „consumul de grătare” ajunge departe spre nord până în Kansas City, și am avut parte de grătare uimitoare în Champaign, Illinois, și în Syracuse, New York, dar inima grătarului se regăsește cu adevărat în Sud.

Turneul întreprins în Sud cu spectacolul meu pare adesea mai mult un „turneu de mâncat grătare”. Există o mândrie în rețeta unică de grătar a fiecărui oraș. Se pare că în fiecare oraș din Sud dai peste același tip care se laudă în legătură cu două lucruri: că un președinte a mâncat în localul lor faimos pentru grătarele sale și că oameni din toată lumea comandă grătarul lor prin poștă. „Obama a mâncat acolo și poți primi grătarul prin poștă oriunde vrei.” Este o mândrie extraordinară pentru faptul că mâncarea lor locală este trimisă prin poștă clienților. Nu am niciodată îndrăzneala să precizez că și spamul este trimis prin poștă în toată lumea. Subtextul

întregii lăudăroșenii pare să fie: „Știi că avem cel mai bun grătar, iar tu ești un tip gras... așa că ar trebui să primești prin poștă ceva fripturi la grătar.” Pentru ca nu cumva să fiu considerat moșic, întotdeauna mă supun.

Am descoperit că grătarul este fie una dintre cele mai bune, fie una dintre cele mai rele mâncăruri pe care le-am mâncat. Nu există cale de mijloc. Fie este o masă uimitoare despre care nu mă pot opri din vorbit, fie sunt furios că mi-am irosit energia pentru a duce mâncarea la gură. Desigur, până la urmă termin tot din farfurie. Așa cum am menționat înainte, nu sunt moșic.

Inconsistența calității grătarului aproape că pare să se potrivească cu inconsistența cuvântului *grătar*. Când citești cuvântul *grătar* (*barbecue*), o multitudine de imagini îți vin în minte. Unii dintre voi v-ați putea gândi la suprafața pe care se pregătește mâncarea făcută la grătar – de exemplu, grătarul metalic. Alții s-ar putea gândi la o întâlnire cu prietenii. Unii s-ar putea gândi la sos: *Copănelul ăsta de pui are nevoie de mai mult sos de barbecue*. Înțelegeți ideea. *Grătarul* este un substantiv, un adjectiv și chiar un chips de cartofi. Grătarul este unul dintre singurele genuri de mâncare la care mă pot gândi că are propriul acronim: BBQ. A început de fapt ca „Bar-B-Q”, dar a continuat să devină în mod progresiv tot mai scurt pe măsură ce persoana care l-a scris mânca mai mult grătar.

Kansas City

Acum, eu nu spun că am încercat fiecare tip de grătar de pe acest minunat teritoriu, dar experiența mea cea mai memorabilă de mâncat grătar nici măcar nu a fost în Sud. A fost la Oklahoma Joe's în Kansas City, Missouri.

Da, exact, un local cu grătare din Kansas City, numit Oklahoma Joe's. Asta are la fel de mult sens precum localizarea unui oraș Kansas* în Missouri. Pentru a face lucrurile și mai confuze, această glorioasă masă a fost cumpărată și mâncată într-o benzinărie. Nu o fostă benzinărie. O benzinărie funcțională. Jeannie, copiii și cu mine eram într-un turneu cu autocarul prin țară și mi se recomandase cu multă insistență să mănânc în acest local extraordinar care servea grătare, într-o benzinărie. M-am gândit: de ce nu? Dacă mâncarea e rea, cel puțin va fi o experiență grozavă pentru copii să mănânce înconjurați de un lichid inflamabil.

Când am ajuns la ora 11 dimineata, am fost surprins să văd că era coadă în fața ușii. Nu ca o coadă în fața unei casierii. Ci o coadă lungă, lungă. Inițial, mi-am făcut griji că prichindeii nu vor putea rezista, iar Jeannie mă va certa din nou în privința presupusului meu atașament nesănătos față de mâncare. Tipul de atașament nesănătos care m-ar face să risc să aștept la o coadă de 45 de minute cu cinci copii, fără niciun montagnes russes la sfârșit. Din fericire, am reușit să găsesc o masă liberă pentru Jeannie și copii, iar când mă întorceam la coadă, mi-am dat seama de ceva unic. Coadă asta considerabilă era formată exclusiv din bărbați. Predominant durdulii, cu început de chelie, obosiți, între 30 și 40 și ceva de ani. Mă încadrez perfect aici. Cel mai impresionant lucru la acea coadă era faptul că toți acești oameni de vârstă mijlocie care așteptau erau fericiți. La prima vedere, asta ar fi coada la care n-ai vrea niciodată să fii văzut. Genul de inși care ar renunța și ar pleca dacă ar vedea că e coadă

* Mai există un oraș Kansas în statul cu același nume. (n.tr.)

la magazinul unde s-au dus să cumpere lapte sau pampersi pentru copiii lor. „O să le înlocuim. Copiii pot să bea apă și să facă pipi pe un prosop. Nu sunt curier.” După cum știm cu toții, cozile sunt de obicei pline de oameni furioși. Nu că oamenii furioși ar sta la coadă, dar o mulțime de oameni normali devin neliniștiți, furioși, plini de resentimente, după vreo cinci minute de stat la rând. Nu și la coada asta. Ai crede că toți oamenii așteptau să predea un bilet la loterie, pierduți într-un vis de fericire iminentă. Ocazional, câte unul se întorcea spre necunoscutul din spatele său și exclama cu un zâmbet tâmp: „Eu îmi iau piept! Tu ce îți iei?” Mi-am imaginat că la capătul cozii va fi o ușă ce se va deschide spre o rază de lumină. „Bun venit în raiul tipilor grași! Intră! Aici se difuzează mereu un meci din NFL*. Berea e gratis. Nu trebuie să te trezești mâine. N-ai nicio responsabilitate. Și poți să mănânci cât grătar vrei, în mijlocul unei benzinării.” În cele din urmă, m-am apropiat de teighea pentru a da comanda și, până m-am întors la masă cu două tăvi bine încărcate cu grătarele de la Oklahoma lui Joe, doi dintre copiii noștri adormiseră, iar ceilalți trei erau sub masă jucând „cortul”. Pe toată masa erau împrăștiate ambalaje goale de biscuiți sărați Saltine, grămăjoare de firimituri și creioane colorate stricate. Sunt destul de sigur că am văzut fum ieșind pe urechile lui Jeannie în timp ce-mi arunca o privire tăioasă. Bănuiesc că nu voia hamburgerul cu friptură de porc fărâmițată. Cine știe? *Femeile*. În orice caz, grătarele au fost delicioase și am putut alimenta mașina înainte să plecăm. Mănânci și ieși benzină. Ce după-amiază perfectă.

* National Football League, Liga Națională de Fotbal din Statele Unite (n.tr.)

Alinarea sudistă

Oamenii sunt pur și simplu mai amabili în Sud. Chiar sunt. Chiar și când sunt mojici, sunt politicoși. Poate că de vină e accentul sudist târăgănat, dar chiar și un „Vo' toți puteți să vă duceți la naiba!” venit din partea unui sudist sună prietenos. „Ei, mersi frumos. Și vo' toți puteți să vă duceți la naiba. Și să mai veniți p-aci, m-auziți?” Oamenii din Sud sunt mai amabili, dar mai înceți. Nu zic că sunt mai înceți la minte. Mă refer la faptul că se mișcă mai încet.

POMPIERUL: Trebuie să ieșiți! V-a luat foc casa!

TIPUL DIN SUD: Bineee. Bineee. O să plec. Dar mai întâi să beau un ceai îndulcit. După asta, mă ocup și de casa aia enervantă.

Pesmeți cu sos pentru friptură

Cred că am identificat motivul pentru care sudiștii se comportă într-o manieră atât de nonșalantă. E vorba de pesmeții și sosul pentru friptură*. Toată lumea din Sud pare să se miște de parcă tocmai a mâncat două porții de pesmeți și sos pentru friptură. Se mișcă așa cum ai face-o tu după masa de Ziua Recunoștinței. Știi tu, când te simți plin ca un balon, dar plăcut satisfăcut, în timp ce te târâi spre canapea pentru un pui de somn. Așa se mișcă toată lumea sub Linia Mason-Dixon**, zi de zi. Chiar cred că e

* *Biscuits and gravy* – specialitate din sudul Statelor Unite. Biscuiții sunt de fapt niște pesmeți pufoși, din făină și smântână. Sosul este făcut din făină, lapte, bucățele de cârnați, șuncă etc. (n.tr.)

** Graniță tradițională între statele din Nordul și cele din Sudul SUA. (n.tr.)

din cauza pesmeților cu sos. Sentimentul pe care îl ai după ce ai mâncat pesmeți cu sos este identic cu senzația că târăști de picior o bilă de bowling.

Cel mai uimitor lucru, oamenii din Sud mănâncă pesmeți cu sos la micul dejun. Da, la micul dejun. Nu ajung noaptea târziu acasă bolborosind „O să mănânc orice!”. Se trezesc gândindu-se: *Ora pentru ciment!* Apoi la prânz mănâncă pui prăjit și gofre. Iar astea toate sunt înainte de ora 14. S-ar putea ca Sudul să nu se mai ridice niciodată din nou la putere pentru că nu are energia necesară. Cea mai mare parte din gastronomia lor implică aceleași ingrediente ca pasta de hârtie turnată. În esență, acolo mănâncă piñatas*. Sunt convins că asta chiar e explicația pentru care sudiștii vorbesc așa cum vorbesc. După ce mănânci pesmeți cu sos, nu te poți aștepta să zici atât cuvântul *voi*, cât și *toți*. După o porție de pesmeți cu sos, tot ce poate cineva spune este „Zău, vo'toți, da' buni rău pesmeții ceștia cu sos.” Apoi e prânzul. N-am înțeles niciodată cum a făcut cineva raționamentul de a mânca pui prăjit și gofre la aceeași masă.

— Ce ar trebui să servim la puiul prăjit?

— Cartofi prăjiți?

— Nu, ceva elegant ca... o gofră sau un gyros**.

E ca și cum cineva s-a gândit: „Știu că e prânzul, dar mie mi-ar plăcea să primesc micul dejun și un atac de cord.” Atenție, nu critic pesmeții cu sos pentru friptură

* Decorațiuni pentru petreceri, făcute din pastă de hârtie și umplute cu dulciuri. (n.tr.)

** Preparat grecesc pe bază de carne, roșii, ceapă, sos tzatziki, toate într-o lipie. Nu este același lucru cu șaorma, care poate conține și mai multe ingrediente. (n.tr.)

sau puiul și gofrele. Le găsesc încântătoare. Spun doar că, dacă aş locui aici, aş fi deja mort. Într-un turneu cu autocarul am mâncat la micul dejun pesmeți cu sos timp de nouă zile la rând. Încă nu am mers la toaletă. Acel turneu cu autocarul a fost acum douăzeci și cinci de ani!

Terci de porumb

Nu poți să vorbești cu adevărat despre mâncarea sudistă fără să nu aduci în discuție terciul de porumb. Când fac referire la terciul de porumb în timpul unui show, sudiștii aplaudă de parcă aş fi menționat colegiul pe care l-am urmat sau aş fi spus că susțin trupele. A fi sudist înseamnă a-ți plăcea terciul de porumb. Terciul de porumb nu e pentru toată lumea. E ca și cum cineva ar zice: „Dacă îți place gustul pesmeților cu sos pentru friptură, dar fără gustul pesmeților cu sos, atunci îți va plăcea nisipul nostru umed, preparat manual.” Vreau să-mi placă terciul de porumb. Încerc. Îl comand, dar în cele din urmă ajung să mormăi în sinea mea deasupra farfuriei: „Nu e suficient fiert? E prea fiert? Nu-i de mirare că ați inventat alcoolul de contrabandă.” Când le spun asta sudiștilor, ei subliniază mereu: „Tot ce vo' toți tre' să faceți terciului este să adăugați juma de kil de brânză, o ceșcuță de zahăr și 30 de acadele.” Unul dintre numeroasele lucruri care îmi plac în Sud este că nici măcar nu încearcă să ascundă faptul că mănâncă nesănătos. Următorul dialog este o reconstituire a momentului în care am comandat într-un restaurant din Roanoke, Virginia:

EU: (*uitându-mă la meniu*) O să iau găleata cu untură de porc și baghetă.

CHELNERIȚA: Totu' bine prăjit?

EU: Ăăă, bine.

CHELNERIȚA: Vre' s' te-mpușcăm în timp ce mănânci?

EU: Sigur.

Sudul pare să fie casa mâncării de alinare. Deși mă mândresc că pot transforma orice mâncare într-una de alinare, există o unicitate în abordarea sudistă. „Alinarea sudistă” înseamnă pentru mine pur și simplu orice mâncare din Sud. „Bucătăria sudistă” pare să fie aproape un cod pentru „noi nu numărăm caloriiile”. Nu vei găsi un nutriționist la o masă sudistă de tip pensiune, iar dacă vei găsi, va fi acolo doar pentru a studia ce să *nu* mănânce. Explorarea unui local în stil sudist, sub Linia Mason-Dixon, seamănă foarte mult cu a vedea fum de țigară în cazinouri. Înțelegi brusc faptul că *O, da, încă ai voie să faci asta aici*. E o experiență a unei alte epoci.

Savannah

Permite-mi să te iau în călătoria pe care am avut-o când am vizitat faimosul Mrs. Wilkes' Dining Room (*Sala de mese a doamnei Wilkes*) în Savannah, Georgia. E în jurul prânzului când Jeannie, cei cinci copii și cu mine ieșim grămadă din taxi și vedem o coadă formată la colțul unei frumoase străzi istorice din Savannah, pavată și străjuită de șiruri de copaci. Atunci când văd numărul total de oameni așteptând afară pentru a fi așezați la masă, știu că Jeannie va fi din nou supărată pe mine. Orice persoană cu copii mici știe prea bine: cozile lungi nu cadrează cu țâncii sub trei ani (vezi Kansas City, paginile 64-66).

A pleca de-acasă, în general, nu cadrează cu țăncii sub trei ani, dar cozile lungi indică pur și simplu o planificare și un raționament parental îndoielnice. Aventura din acea zi a fost o altă ilustrare clasică a dictonului „Jim alege mâncarea în detrimentul familiei”. Într-un răspuns preventiv, mă întorc spre Jeannie: „O să merite.” La coadă e plin de pensionari frumos îmbrăcați. Seamănă puțin cu o preselecție publică pentru actori care să joace rolul membrilor unui club country. Sunt cu toții aici pentru experiența unei mese de pensiune în stil sudist, oferite de doamna Wilkes. Peste puțin, ne-am așezat la una dintre mesele mari, de zece persoane, pe care progeniturile mele gălăgioase o vor împărți cu niște necunoscuți, în stilul Benihana*. Nu comandăm. Într-o clipă, masa este plină ochi cu toate mâncărurile de alinare la care George Wendt** s-ar fi putut gândi. Mâncarea e uimitoare. Conversația e minimală. Farfurii și boluri cu pui prăjit, garnitură din pâine de porumb, sufleu de cartofi dulci, mâncare de fasole, okra gumbo***, macaroane cu brânză, briose de porumb, iar biscuiții sunt plimbați de colo-colo, însoțiți din când în când de îndemnul „Ooo, trebuie să încerci asta”. Ca prin minune, ai putea lua trei cupe dintr-un bol cu un anumit preparat, iar conținutul bolului nu s-ar diminua deloc. Toate elementele separate s-ar amesteca împreună pe farfurie, în combinații noi, și s-ar îmbina într-un alt lucru uimitor care depășește gustul original. Întregul a fost cu siguranță mai grozav decât suma părți-

* Restaurant american cu specific japonez, unde mai multe persoane sunt așezate la o singură masă, deși nu se cunosc între ele. (n.tr.)

** Actor american, cunoscut mai ales din serialul *Cheers*. (n.tr.)

*** Tocană cu carne sau fructe de mare, ardei, ceapă, țelină, orez, bame (*okra*) etc. (n.tr.)

lor sale. Acum, eu am un apetit sănătos, dar la această masă, nesfârșitele boluri și farfurii cu mâncare l-au învins. În cele din urmă, a trebuit să declar: „Sudul a învins!” Spre deosebire de masa de Ziua Recunoștinței, unde poți, câteva ore mai târziu, să te întorci la luptă și să retrăiești unele dintre cele mai glorioase momente cu un sendviș de curcan, la doamna Wilkes nu există pungi în care să poți lua mâncarea rămasă acasă. Efectiv, nu îți vor permite să scoți niciun fel de mâncare neterminată din restaurant. E ca un episod din *The Twilight Zone* (*Zona crepusculară*). Mâncarea uluitoare, nesfârșită, și atmosfera istorică, eterică a sălii de mese nu pot exista decât împreună. Să o îndepărtezi pe una de cealaltă ar putea cumva scădea puterea delectabilei mașini a timpului care e doamna Wilkes.

Sala de mese este localizată la parterul pensiunii datând de la sfârșitul secolului al XIX-lea, pe care originala doamnă Wilkes a condus-o mai bine de cincizeci de ani. Scopul doamnei Wilkes a fost să le ofere invitaților ei o cazare confortabilă și mese gătite acasă, în stil sudist, într-un decor simplu, dar elegant. Nu am înțeles niciodată de ce conceptul de pensiune a fost o parte atât de importantă a culturii sudiste până în ziua când am avut experiența acestei mese. După patru kilograme și jumătate de pui prăjit și diverse garnituri, cine ar mai avea energia de a se ridica și a merge efectiv undeva? Bineînțeles că ai vrea să te cazezi. Ori așa, ori aș fi urcat scările și aș fi leșinat în patul cuiva. Deși, bineînțeles, nu am făcut-o. Ar fi fost ridicol. Am făcut ce trebuia și i-am pus pe Jeannie și pe copii să mă care înapoi la hotel.



Sunt o influență proastă asupra lui Jeannie.



TĂRÂMUL MÂNCĂRII DESTINATE DUMINICII DE SUPER BOWL

Prima duminică din februarie este o zi specială în Statele Unite. Este ziua de Super Bowl – meciul de campionat dintre câștigătorii de la American Football Conference și cei de la National Football Conference. Oamenii dau petreceri pentru a urmări meciul și a critica reclamele. Iubesc fotbalul și mă bucur de reclame, dar ce mă bucură cel mai mult este mâncarea servită la petrecerile de Super Bowl. Ce se servește în duminica de Super Bowl pare un bal al tuturor mărețelor preparate americane nesănătoase. Sunt feluri de mâncare care merg de minune cu bere și sunt ușor de mâncat în timp ce te uiți la televizor. Ce poate fi mai american de atât? Hotdogii, pizza și aripioarele de pui în sos picant (Buffalo) sunt toate exemple bune de mâncăruri destinate duminicii de Super Bowl. După ce am călătorit peste tot în țara aceasta uimitoare, am descoperit că sentimentele cele mai adânci de apreciere și dragoste față de mâncărurile destinate duminicii de Super Bowl pot fi găsite în Vestul mijlociu.

Eu am crescut în Vestul mijlociu, sau în acea parte a Statelor Unite pe care de obicei o vezi doar din avion. Pentru mulți dintre cei de pe coastă, Vestul mijlociu e mai degrabă plictisitor sau, în cel mai bun caz, fermecător de plictisitor. Deși nu sunt de acord, pot să înțeleg acest sentiment. Îmi aduc aminte când aveam zece ani și mă uitam la orașul meu mic din Indiana, care nu avea nici măcar un McDonald's, și mă gândeam: *Nu ar trebui să fiu aici. A fost o greșeală. Am fost oare schimbat la naștere? NU sunt din Vestul mijlociu!* Bineînțeles, când am ajuns în sfârșit la New York, primul lucru pe care l-am descoperit a fost că sunt, de fapt, din Vestul mijlociu. Pentru scena comediei etnocentrice a New Yorkului anilor '90, comedianții erau evrei, italieni, portoricani sau afroamericani, și am învățat rapid că eu eram de etnie *din Vestul mijlociu*. Eram o bucată de pâine albă plutind într-o mare de grupuri etnice. Și mi-a plăcut. Pentru a da o turnură și mai romantică situației, eu eram din Indiana, ceea ce pentru mulți înseamnă parcare pentru rulote a Vestului mijlociu sau, mai simplu, statul autostrăzilor interstatale. Cineva m-a întrebat odată dacă mergeam cu tractorul la școală. Bineînțeles că nu, i-am explicat eu. Doar copiii bogați aveau tractoare.

Într-o anumită măsură, e de înțeles de ce oamenii privesc aproape cu desconsiderare Vestul mijlociu. Se pare că toate lucrurile din Vestul mijlociu au fost numite într-un efort de a-i păcăli pe oameni să se mute acolo. La urma urmei, Vestul mijlociu nu e poziționat geografic în Vest și nici măcar în mijlocul țării. Trebuie să fi fost un dialog între cineva care pregătea o diligență și un oficial al guvernului, care încerca cu disperare să îi convingă pe

oameni să se stabilească în Vestul mijlociu, la începutul secolului al XIX-lea.

OFICIALUL GUVERNULUI: Văd că te muți. Unde pleci?

COLONISTUL: Păi, am auzit de goana după aur din California. Mă îndrept spre Vest.

OFICIALUL GUVERNULUI: Te-ai gândit la... Vestul... mijlociu?

COLONISTUL: Vestul mijlociu? Unde e ăsta?

OFICIALUL GUVERNULUI: E aproape de Vest! E în mijloc! Ei, este în partea estică a părții vestice a... ei, sunt prerii. Și acele prerii sunt mari. De aceea sunt numite Marile Prerii. În Vestul mijlociu.

COLONISTUL: Cred că eu vreau să mă duc chiar în Vest.

OFICIALUL GUVERNULUI: Am menționat lacurile din Vestul mijlociu? Marile Lacuri. De fapt, unul este atât de mare, încât l-au numit Superior. Sunt Marile Prerii, Marile Lacuri, totul e mare. Am menționat că e coșul cu pâine al țării? Pâinea e gratis în Vestul mijlociu.

COLONISTUL: Ăăă, bine. Cred că o să mă duc acolo.

Așa că în adevăratul spirit al coloniștilor americani, ne-am așezat tabăra în mijlocul pustietății, eram plictisiți, înghețam de frig și am creat o mâncare delicioasă perfectă pentru luna februarie, în timp ce bem bere și ne uităm la fotbal.

Chicago

Am crescut în nord-vestul staului Indiana, care e o suburbie a orașului Chicago. Îmi place să le spun oamenilor din Chicago că eu sunt din Indiana. De obicei, au o expresie perplexă de parcă ar întreba „Unde-i asta?”. Apoi le explic că Indiana este statul vecin, aflat la zece minute distanță. O femeie din Chicago mi-a descris Indiana ca fiind „statul cu drumul care duce spre Michigan”. Lăsând la o parte toate aceste insulte, te iert, Chicago. Iubesc Chicago și mâncarea din Chicago.

Chicago e renumit pentru pizza sa cu blat pufos, dar aceasta nu e singura specialitate locală. Dacă un oraș e norocos, va avea o singură specialitate culinară. Buffalo are aripioarele în sos picant. Philly* are sendvișul cu brânză și friptură (*cheesesteak*). Chicago are atât de multe. Cel mai bun hotdog, cea mai bună carne de vită preparată în stil italian și, desigur, cele mai bune pizze sunt toate din Chicago. Acum, înainte ca nord-esticii să devină complet defensivi în legătură cu stilul New York, sau stilul New Jersey, sau stilul New Haven pentru pizza, să acceptăm acest fapt: există pizza grozavă în multe orașe, dar Chicago este *singurul* loc unde merită să încerci pizza cu blat gros. Este singurul loc unde blatul pufos are sens. Doar cei din Vestul mijlociu ar fi suficient de răbdători pentru a aștepta o oră coacerea blatului pufos sau suficient de mândăcioși pentru a mânca efectiv blat pufos.

* Prescurtare pentru orașul Philadelphia (n.tr.)



*Doar o mică gustare înainte de a urca
pe scenă în Chicago.*

Blatul pufos din Chicago se coace greu și costă cât patru pizze în stil New York. Blatul pufos din Chicago înseamnă angajament. Ajungi la Uno, Giordano, Gino's East sau Lou Malnati și dai comanda, apoi aștepti și aștepti timp de, se pare, o viață. Uneori ai senzația că parcă te chinuie dinadins, pentru a face pizza cu blat pufos să pară și mai atrăgătoare. Eu chiar îmi propun să nu îmi fie foame atunci când ies în oraș pentru o pizza cu blat pufos în Chicago. Altfel ar fi o tortură. Pentru a omorî timpul, mănânci o salată cu brânză provolone, salam și ardei iute și bei doi litri de bere, de parcă te pregătești pentru un fel de călătorie lungă, dificilă, de *așteptare*. Într-un final, pizza ta ajunge într-o tigaie ținută de ospătar cu un fel de drăcărie de clește care sunt aproape sigur că e folosit și la modelarea sticlei. După prima felie ești plin, și așa ar și trebui să fii. Ai mâncat practic un kilogram și

ceva de mâncare care e coaptă deasupra unei cruste crocante, ca de cozonac. Nu există niciodată vreun motiv pentru a mânca mai mult de o felie de blat pufos, dar tu „forezi” în continuare. Așteptarea a dezvoltat în tine un entuziasm și un freamăt ce nu pot fi potolite doar cu o singură felie. Majoritatea oamenilor se opresc după două felii, dar mie îmi place să cred despre mine că sunt un supraom. Fratele meu Joe, care locuiește în Chicago, glumește pe seama dragostei mele pentru pizza cu blat pufos în stil Chicago. „E pentru turiști.” Nu-mi pasă. În luna martie a anului trecut, mi-am adus copiii de nouă și, respectiv, opt ani pentru primul lor blat pufos și li s-a părut ciudat. Ciudat? Am cerut imediat un test de paternitate pentru a vedea dacă sunt cu adevărat copiii mei.

Wisconsin

În fiecare decembrie, Jeannie, eu și cei cinci sute de copii ai noștri mergem în Milwaukee pentru a ne petrece vacanța. E destul de dificil să mănânci sănătos în timpul vacanței. În Wisconsin, este imposibil. De obicei, rămânem în Wisconsin pentru aproximativ patru kilograme și jumătate. Asta înseamnă o săptămână pentru aceia dintre voi care nu au fost niciodată în Wisconsin. Așa se măsoară timpul în Wisconsin. Așa ar trebui.

— De cât timp ești în Wisconsin?

— De 18 kilograme.

— Ooo, ai ajuns de Summerfest.

Nu știi dacă e posibil să vii în Wisconsin și să nu iei în greutate. A mânca sănătos nu pare să fie o opțiune în Wisconsin. Cred că nici măcar nu au de vânzare salate. Și

de ce ar trebui? Statul Wisconsin este casa burgerului cu unt, a covrigului kringel, a cârnaților bratwurst și a brânzei. O grămadă de brânză. A mânca sănătos în Wisconsin are la fel de mult sens precum a merge la dezintoxicare în Amsterdam. Pur și simplu, nu merge.

Câteva dintre lucrurile mele preferate de pe planeta aceasta sunt din Wisconsin: berea, cârnații bratwurst, brânza și, bineînțeles, soția mea, Jeannie, în această ordine. Oriunde te uiți, dai de mâncare bună. Dacă vizitezi pe cineva din Wisconsin, ți se servește o farfurie cu brânză. Și asta indiferent dacă e ora unsprezece dimineața sau zece seara. Acolo va fi o tavă cu brânză Cheddar și salam uscat sau afumat. Drept rezultat al acestui exces de fericire comestibilă, oamenii din Wisconsin mănâncă tot timpul. Mâncatul este important în Wisconsin. Până și iubita lor echipă de fotbal, Green Bay, e numită The Packers*. În statul ăsta, e vorba numai despre mâncat. Logic că acel criminal în serie din Milwaukee își mânca victimele. Făcea pur și simplu ceea ce un criminal în serie din Wisconsin ar trebui să facă.

Cincinnati

Adesea, pare să existe o logică în spatele unei specialități locale. Omaha și Texasul ar trebui să aibă fripturi grozave, având în vedere vitele care sunt crescute și ambalate acolo. Carnea de vită în stil italian din Chicago și cârnații bratwurst din Chicago au sens, având în vedere imigranții italieni și germani care s-au stabilit acolo. Din

* Aici, ironic, cu sensul de „cei care se ghiftuiesc, care bagă la ghiozdan”. (n.tr.)