



v|b|z

biblioteka  
**AMBROZIJA**

knjiga 317.

izvršna urednica:  
**Sandra Ukalović**

**Luca Spaghetti**  
**Un amico italiano: Jedi, moli, voli u Rimu**

izdavač:  
**V.B.Z. d.o.o.**  
10010 Zagreb, Dračevićka 12  
tel: 01/6235-419, fax: 01/6235-418  
e-mail: [info@vzb.hr](mailto:info@vzb.hr)  
[www.vbz.hr](http://www.vbz.hr)

za izdavača:  
**Boško Zatezalo**

urednice knjige:  
**Koraljka Penavin**  
**Sandra Ukalović**

lektura i korektura:  
**Tea Golić**

grafička priprema:  
**V.B.Z. studio, Zagreb**

tisak:  
**Grafički zavod Hrvatske d.o.o., Zagreb**  
srpanj 2011.

Luca  
Spaghetti

*Un amico italiano:*

*Jedi, moli, voli*

*u Rimu*

s talijanskoga prevela:  
Ivana Kijaković-Gašpić



v|b|z

biblioteka  
**AMBROZIJA**

knjiga 317.

naslov izvornika:

**LUCA SPAGHETTI**  
**UN ROMANO PER AMICO**  
**MANGIA, PREGA, AMA A ROMA.**

copyright © 2010 RCS Libri S.p.A., Milan  
**All rights reserved.**

copyright © 2011. za hrvatsko izdanje:  
**V.B.Z. d.o.o.**  
Zagreb

CiP zapis dostupan u računalnom katalogu  
Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu  
pod brojem 775249.

ISBN: 978-953-304-339-5 (meki uvez)

sadržaj:

9	<b>Believe It or Not</b>
11	<b>PRVI DIO</b> <b>Roma nun fa' la stupida...</b>
13	<b>1. That's Why I'm Here</b>
19	<b>2. Places in My Past</b>
27	<b>3. Anywhere Like Heaven</b>
31	<b>4. Long Ago and Far Away</b>
39	<b>5. Secret o' Life</b>
45	<b>6. Music</b>
55	<b>7. There We Are</b>
59	<b>DRUGI DIO</b> <b>Rimljanin u SAD-u</b>
61	<b>8. Up on the Roof</b>
71	<b>9. Riding on a Railroad</b>
79	<b>10. Wandering</b>
85	<b>11. Highway Song</b>
91	<b>12. Country Road</b>
97	<b>13. Hard Times</b>
101	<b>14. Golden Moments</b>
107	<b>TREĆI DIO</b> <b>Amerikanka u Rimu</b>
109	<b>15. Letter in the Mail</b>
123	<b>16. Don't Be Sad 'Cause Your Sun Is Down</b>
133	<b>17. Your Smiling Face</b>
141	<b>18. Little More Time With You</b>
151	<b>19. You've Got a Friend</b>
163	<b>Zahvale</b>

# Believe It or Not

» O D S V I H M O J I H potencijalnih novih prijatelja Talijana, najviše me zaintrigirao... pazite sad... Luca Spaghetti. Baš mu je tako ime, kunem se. Nisam to izmislila. Ne bih nikada to ni mogla izmisliti, kunem se. To je zaista apsurdno prezime, znam [...] Odlučila sam nazvati Lucu Spaghetija čim prije.«<sup>1</sup>

Bila je to 2003. godina, a Elizabeth Gilbert, američka književnica i novinarka, počela je tako opisivati jednog od likova iz svoje nove knjige *Jedi, moli, voli*, istinite priče o svom jednogodišnjem putovanju Italijom, Indijom i Indonezijom u potrazi za samom sobom i pravom ljubavlju. Taj mladić s imenom koje je zvučalo kao da je izašlo iz neke turističke brošure o Italiji, a koji je poveo Elizabeth u obilazak Rima na svom pomalo istrošenom skuteru, koji ju je nedjeljom dovlačio na stadion da gleda nogometne utakmice i s kojim je kušala ona jela koja samo pravi Rimljanin zna cijeniti, bio sam ja. Rođen i odrastao u Rimu, samouki gitarist, obožavatelj nogometa, ljubitelj dobre kuhinje. I da, zaista sam postojao, moje je prezime bilo Spaghetti, i nisam mogao ni naslutiti kakva me tek čeka avantura. Jer nitko, a ponajmanje ja, nije mogao zamisliti da će *Jedi, moli, voli* biti preveden na gotovo sve svjetske jezike, očarati mnogobrojne čitatelje i čitateljice svojom iskrenošću i ironijom te postati pravim fenomenom s milijunima i milijunima prodanih primjeraka. Za mene je Lizina knjiga bila samo istinita priča, a time posebnija, o plavokosoj Amerikanki, lijepoj i pomalo nemirnoj, punoj znatiželje i želje za životom, koju sam slučajno upoznao jednog rujanskog dana preko zajedničkog prijatelja, a koja je u kratkom razdoblju postala jedna od najvažnijih osoba u mom životu. Zaista prava prijateljica, jedna od onih koje nikada ne zaboravljaš.

Ni u najluđem snu nisam mogao naslutiti da ću u koju god zemlju budem došao u zračnim lukama pronalaziti primjerke Lizine knjige, da ću završiti u najgledanijem američkom televizijskom *showu*, kod Oprah

Winfrey, u kojem je Liz uživo pokazala fotografiju nas dvoje u Rimu, a još manje da će sa mnom kontaktirati čitateljice iz najrazličitijih dijelova svijeta znatizeljno me pitajući: »Ma jesi li baš ti 'onaj' Luca Spaghetti?« A još k tome, tko bi ikada rekao da će jednog dana ta priča doprijeti do kinodvorana u cijelom svijetu, da će moja prijateljica Liz dobiti lice Julije Roberts, a da ću se čak i ja naći u tom filmu i da će me glumiti jedan simpatičan i vedar talijanski glumac?

Život je čudan i pun iznenađenja: to me naučila Liz. Naučila me i vrijednosti pravog prijateljstva, onog kojem ni vrijeme ni udaljenost ne štete. Prijateljstvo koje je, kao što smo mi jedno drugom rekli mnogo puta, gotovo pa *a different kind of love*, druga vrsta ljubavi.

U ovoj knjizi htio sam ispričati svoju verziju ove priče – priču o svom životu, svojim snovima, svojim ljubavima, svom predivnom i neočekivanom prijateljstvu s Liz te o radostima koje pruža Rim, moj voljeni grad. Rim koji poznajem otkad sam bio dječak koji se loptao u dvorištu i kojeg su prijatelji zezali zbog prezimena koje je mirisalo na crveni karirani stolnjak i umak od rajčica. Rim koji sam pretraživao s Liz stopu po stopu, prenoseći joj svoje strasti i svoja sjećanja, dajući joj cijelog sebe, jer se tako osvajaju pravi prijatelji, učeći zauzvrat od nje lekciju o životu, o sposobnosti da uvijek možeš započeti ispočetka i da u sebi možeš pronaći snagu da tražiš, tražiš, tražiš dok ne nađeš ono što uistinu želiš. A povrh svega, otkrio sam da sreća može biti tamo gdje je najmanje očekuješ: u tanjuru s tjesteninom i svježom rajčicom, u голу koji je zabio tvoj omiljeni klub, u čaši hladnog vina na Campo de' Fiori, u osjećaju da si naučio novu riječ na jeziku koji tek počinješ učiti.

Tako je pisao Trilussa u pjesmi koja se zove *Voda i vino*: »Uostalom, sreća je mala stvar.«

*Obavijest: svako poglavlje nosi naslov jedne pjesme koju je napisao ili pjevao James Taylor. Svaka sličnost s činjenicama vezanim za pravu priču o Luci Spaghettiju je, srećom, slučajna!*

*Prvi dio*

*Roma nun fa' la stupida...<sup>2</sup>*

---

2 »Rime, nemoj se praviti glupim...« naslov je pjesme iz glazbene komedije »Rugantino«. Autori su Garinei i Giovannini (1962.). Radnja se odvija u papirskom Rimu u 19. stoljeću. Najpopularnija maska iz tog vremena je Rugantino. U pjesmi iz naslova Rugantino se obraća Rimu kako bi mu pomogao osvojiti voljenu. (nap. p.)

## That's Why I'm Here

MOJA BAKA MI JE uvijek govorila: »Ovo prezime donijet će ti sreću! Razveseljava ljude koje susrećeš, a i potiče im tæk...«

Naravno da joj nisam vjerovao. Nisam je ni shvaćao. Svaki put kad bi mi to rekla, mislio sam da se šali sa mnom.

Bili smo u Italiji, u Rimu. Bila je, čini mi se, 1978. godina, a moj dječji mozak tek je pokušavao razaznati što znači nositi ovo prezime: *Spaghetti*. A i kakav je pretežak teret počivao na krhkim plećima jednog sedmogodišnjaka.

U početku nisam ni razumio da je to bilo moje prezime. Vjerojatno je to samo nadimak – objašnjavao sam sebi. Tko bi znao, možda sam imao podebljeg pretka koji je vodio neku gostionicu, a njegovo najukusnije jelo bili su *spaghetti all'amatriciana*<sup>3</sup>. Ili je možda moj otac prije mog rođenja priredio nezaboravni domjenak s tjesteninom, na kojem su se svi poznanici prejeli, pa im se toliko urezao u sjećanje da je zaista zaslužio ovaj nadimak.

U biti, kad bi me netko pitao kako se zovem, odgovarao bih: »Luca Spaghetti«, ali samo zato što su mi roditelji rekli da tako kažem.



Pravo značenje moga prezimena sinulo mi je tek kad sam krenuo u školu. Ili, što je još gore, sinulo je mojim školskim kolegama. U prvom razredu osnovne škole situacija je bila još kako-tako mirna, ali u nadolazećim godinama, dolaskom rujna i prve prozivke u razredu, salve smijeha bile su neizbježne. A ja se tada još nisam bio naučio smijati samom sebi. Kao da to već nije bilo dovoljno, imao sam i četiri godine mlađeg brata, Fabija Spaghetija: naravno da sam ga htio zaštititi od gorke sudbine koja je mene već bila zadesila. Pokušavao sam ga pripremiti na neizbježno, ali on, srećom, još uvijek nije shvaćao ozbiljnost situacije. Sjećam se da sam razmišljao, a možda i namjeravao ukloniti ga. Tako bih mu, zahvaljujući svojoj suštoj dobroti i dalekovidnosti, prištedio težak put koji sam ja prolazio. Nažalost, moji su roditelji stvari vidjeli drugačije. Inzistirali su na činjenici da je želja da ga izbrišem s lica zemlje »bila ljubomora prema mlađem bratu«, a ne »sušta dobrota i dalekovidnost«. Samo da se zna, Fabio je ipak živ, izvrsnog je zdravlja i s ponosom nosi teret našeg prezimena.

Naravno, moji školski kolege i prijatelji s oratorija, kamo sam svako popodne odlazio igrati nogomet, s vremenom su se navikli na moje prezime, ali ipak... Svaki put kad bi zbog ovog ili onog razloga došlo do prepirke, bio sam u nepovoljnoj poziciji: »Ma što ti znaš o tome? Prezivaš se Spaghetti!«

A da i ne spominjem ona dva genijalca koji su nam jedanput tjedno zvonili na parlafon, a kad bismo zapitali: »Tko je?« bez greške bi vikali: »Hej, Spaghetti, jesi za malo umaka od rajčica?«

Moji roditelji i baka Ines, koja je živjela s nama, tada bi se nasmijali nečemu što je u njihovim očima bila samo obična šala. No takva je situacija za mene postajala nepodnošljivom. Nisam se imao čime braniti. Kako bih se mogao uspoređivati s dječakom koji bi se možda zvao Carlo Bianchi<sup>4</sup>? »Hej, pozdravlja te Marco Rossi<sup>5</sup>?«

Možda je problem što mi Talijani imamo zaista poseban odnos prema tjestenini. Uvijek sam se pitao otkud potječe ta bezuvjetna ljubav. Ne može biti samo navika činjenica da se uglavnom jedanput dnevno, za

---

4 Bianchi (u prijevodu bijeli), drugo najčešće talijansko prezime. (nap. p.)

5 Rossi, u prijevodu crveni (nap. p.)

ručak ili za večeru, ovo čudesno jelo pojavljuje na našim stolovima. Postavite li pred osobu koja se upravo vratila s puta iz inozemstva tanjur s *bucatinima all'ammatriciana*<sup>6</sup>, to je najljepša dobrodošlica koju joj možete prirediti. Koliko sam samo puta bio svjedok telefonskih poziva svojih sunarodnjaka koji su se vraćali u Italiju? Njima je jedina briga bila da čim stave ključ u bravu ulaznih vrata i prije nego što pozdrave mame, žene i djevojke izdaleka ugledaju oveći lonac kipuće vode na štednjaku.

Prema rječniku talijanskog jezika, ja, dakle *spaghetti*, bio bih »vrsta duguljaste i fine tjestenine okruglog oblika koja je tipična za talijansku kuhinju«. Nadalje, pod »tjesteninom« se podrazumijeva »namirnica na bazi mekinja ili brašna različitog porijekla rezana na tanke pravilne oblike, namijenjene kuhanju na laganoj vatri. Može označavati i jelo u kojem je ova hranjiva tjestenina najvažniji sastojak, u kombinaciji s umacima i drugim priložima«. Očito je da se prezime kao što je moje u Italiji ne može ležerno nositi.

Često sam razmišljao o tome koju vrstu tjestenine volim. Naravno da bi odgovor bio banalan – obožavam špagete... Možda sam ja ipak slučaj izvan konkurencije. A opet, ako bih htio sastaviti rang-listu, trebalo bi precizirati neke stavke. Među ostalim, razlikovati vrste tjestenine, na primjer razlikovati duguljastu i sitnu tjesteninu, glatku ili izbrazdanu, zatim onu svježju, domaću i onu punjenu. Na kraju treba nadodati varijacije koje za mene nisu tjestenina, kao što su *lasagne* i *cannelloni*, ali koje se često ubrajaju u tu kategoriju.

Ipak, ne mora značiti da samo jedna vrsta tjestenine može biti apsolutno omiljena, jer osnovnu ulogu, bez sumnje, ima umak. Ovako izgleda moja rang-lista: u kategoriji duguljaste tjestenine, bez obzira na možebitne dodatke, prvo mjesto zauzimaju, kao što je i očito, špageti, točnije špageti broj 5. No kad je riječ o duguljastoj tjestenini s umakom, glavni su *bucatini*, neodoljivi zbog svoje čudesne kompaktnosti i zbog sposobnosti da upijaju umak. Postoji samo jedan problem: nemoguće je pojesti jednu porciju, a da se pritom ne zaprljate. *Bucatini* prirodno katapultiraju umak. Postoje samo dva načina kako prići tanjuru s *bucatinima* a da pritom ne strahujete od umaka od rajčica koji će neizbježno

dolaziti iz svih smjerova: da ste potpuno goli ili zavijeni kao mumija (naravno, ostavite usta slobodna i spremna za uporabu).

Vidio sam ljude kojima su kapljice umaka letjele i po nekoliko metara, gađajući susjedne stolove, a sve u pokušaju da buntovne *bucatine* pune umaka namotaju oko vilice. U čudu sam gledao pametnjakoviće kako ih naručuju na poslovnim ručkovima, a nakon jela jedino što im je ostalo čisto bilo je donje rublje. No ipak sam ostao potpuno zatečen savršenom hrabrošću (i glupošću) mladenaca koji su ih naručili kao prvi slijed na svadbenom ručku izlažući tako riziku svečane odore svojih gostiju, ali i mladenkinu opravu.

Prijedimo na sitnu tjesteninu: što se mene tiče, prevlast »izbrazdane« tjestenine nad »glatkom« uopće nije predmetom rasprave. Ljubitelj sam umaka i nažalost moram konstatirati da ih glatka tjestenina ne može baš upiti. Možda ovu vrstu više cijene ljudi koji više vole osjetiti u ustima okus tjestenine nego umaka. Ona izbrazdana ipak može privlačiti i zadržavati na svojoj površini veće količine umaka. *Penne*, *rigatoni*, makaroni, *mezze maniche*, svaka ima svoj oblik i dimenzije, i svaka je vjerojatno namijenjena određenoj vrsti umaka. I zaista, još od davnih dana, u Rimu se *penne* uvijek poslužuju uz umak *all'arrabbiata*<sup>7</sup>, *rigatoni* uz umak *alla pajata*<sup>8</sup> i tako dalje redom.

Izdvojen slučaj su *fusilli* koji imaju oblik opruge madraca. Iako im je površina glatka, pokazuju iste karakteristike kao i izbrazdana tjestenina.

Među strancima najpoznatije su *fettuccine* na maslacu. To je nevjerojatno, ali jednostavna kombinacija tjestenine s jajima i maslacem stvara božanstveni spoj. Naravno, nije to tako jednostavno kako se čini: izgleda da postoji tehnika kojom se savršeno izmiješa maslac i stvara posebnu smjesu koja tako čudesno obavija svaki komad te tjestenine. Stranci luduju za njom. Mi Rimljani malo manje... ali, barem jednom u životu smo je kušali.

Postoji tako i specijalitet iz svake od dvadeset jedne regije u Italiji: tjestenina posebnih oblika sa specifičnim lokalnim umakom.

7 umak od rajčice, luka i ljute papričice (nap. p.)

8 umak od telećih iznutrica i rajčica (nap. p.)

Tu je i punjena tjestenina koja potpuni doživljaj nudi u *tortellinima*, *agnolottima* i *raviolima*. Možda *tortellini* nisu baš prikladni za inovativne eksperimente dajući najbolje od sebe u juhi ili u mesnom umaku. S druge strane, problem s *raviolima* njihov je broj, pogotovo u restoranima: svaki put kad se jede vani i kad netko naruči *raviole*, nađe u svom tanjuru otužnu hrpicu od tri kvadratića. Najviše četiri, ako je šef kuhinje posebno velikodušan, ali više od toga ne. To je jedva dovoljno da bi se mogao osjetiti njihov okus.

U Rimu se prepričava anegdota o čovjeku koji je kao glavno jelo dobio cijela tri *raviola*, pa je gledajući uvrijeđeno pustoš u svom tanjuru nabio na vilicu istovremeno sva tri komada, jednog na drugi. Pojeo ih je u jednom zalogaju te se obratio konobaru, koji ga je znatiželjno promatrao, govoreći mu: »Mmmm, što su dobri, daj mi nabaci na tavu ostalih trideset!«

Ipak, prijedimo na rimska glavna jela koja su u ovom gradu sasvim ozbiljna stvar: špageti *alla carbonara*<sup>9</sup>, *alla gricia*<sup>10</sup>, *al cacio e pepe*<sup>11</sup>, *bucatini all'amatriciana*, *rigatoni con la pajata*, tjestenina s grahom, *fettuccine alla papalina*<sup>12</sup>, njoki na rimski.

Nije to sve, ali smo dosta toga nabrojali. To su jela koja svojom jednostavnošću i tradicionalnim sastojcima izražavaju pravi duh rimske kuhinje. Neka od ovih jela pripremaju se s posvemašnjom lakoćom, kao što je tjestenina *cacio e pepe*. Zbog toga je obožavamo mi muškarci. Da bi se poslužila, dovoljno je vrijeme potrebno za kuhanje tjestenine i dobar dojam je zajamčen.

Temeljna i čudesna karakteristika tjestenine jest da odgovara svačijem ukusu. U svojoj razoružavajućoj jednostavnosti idealno je rješenje za svaku priliku. Dobra je u svakoj zamislivoj kombinaciji, zadovoljava i vegetarijanski ukus, upija svježje i razigrane umake ljeti kao i zasitne i kalorične umake zimi, a čak se može koristiti i kao afrodizijak za večeru udvoje. Naravno, mogu se voditi rasprave o ukusima i sklonostima,

9 umak sa slaninom, sirom pecorino i jajima (nap. p.)

10 umak sa slaninom i sirom pecorino (nap. p.)

11 umak s kozjim ili ovčjim sirom i paprom (nap. p.)

12 umak s pršutom, graškom, vrhnjem i parmezanom (nap. p.)

vremenu kuhanja i načinima pripreme, ali to su rasprave koje, suprotno onima koje smo prisiljeni svakodnevno podnositi, donose radost, iskre u očima i zazubice u ustima.

Iste zazubice koje uzrokuje moje prezime. Htio bih znati postoji li u Njemačkoj Franz Kartoffeln, u Americi John Hamburger, u Grčkoj Nicos Souvlaki i u Francuskoj Brigitte Baguette. I djeluju li jednako na tēk i raspoloženje ljudi. Mogli bismo oformiti zaista zanimljivu ekipu: možda ne bismo uspjeli prehraniti cijeli svijet, ali mjesto u upravnom vijeću FAO-a trebalo bi nam biti osigurano zakonom.

U svakom slučaju, moram reći da je, kako sam odrastao, moje prezime postajalo sve simpatičnije i sve manje smiješno, pa čak i glupe šale mojih prijatelja bivale su sve rjeđe. Iako su se pojavljivali drugi problemi. Na primjer, djevojke!

Natjecanje među dečkima u dobi između 10 i 12 godina može biti smrtno opasno. Odbijenica neke djevojčice koju ste pitali da prohodate, mogla vas je gurnuti u ponor predadolescentske depresije, osim što vas je osramotila. U redu, sve bi započelo i završilo u razdoblju od nekoliko sati, ali takav događaj ipak bi ostavljao tragove na vašem slabašnom egu. Počeo sam se pitati postoji li uopće na svijetu neka djevojčica koja bi bila spremna prohodati s nekim dječakom kojem je prezime Spaghetti? I još gore, bi li se ikada htjela udati za njega? Pa čak i kad ne bi htjela uzeti njegovo prezime, bi li pristala imati djecu s njim? Obitelj Spaghattini (Špagetići)? (Samo bih htio napomenuti ovdje da *spaghattini* nisu samo djeca dvoje *spaghattija*, nego i vrsta tjestenine s poviješću vrijednom poštovanja, slični špagetima, no nešto manjeg promjera, apsolutno su najbolji srednji, ako su savršeno skuhanu *al dente*, s umakom od svježih rajčica i bosiljkom.) Vjerojatno ne, osim ako njezino prezime ne bude Tagliatella<sup>13</sup>.

Sve u svemu, kao što vidite, život jednog Spaghattija započinje s ovim izazovima.

13 duguljasta tjestenina pravokutnog oblika (nap. p.)

## *Places in My Past*

NE TREBA SKRIVATI činjenicu: Rimljanin sam i ponosim se time. Iako, kao što je i očito, biti Spaghetti u Rimu vjerojatno je gore nego bilo gdje drugdje u Italiji.

Da, baš tako, jer stanovnici Rima imaju vrlo specifičan smisao za humor. Činjenica je da rimski humor nema premca, a mi Rimljani odrastamo u uvjerenju da ironija omogućuje kvalitetan život. Pravi Rimljanin ne uzima za ozbiljno različite situacije i ljude, a čak se malo, ako je to moguće, i poigrava s njima. Poznajem malo ljudi u Rimu koji se zaista naljute zbog gluposti. Doduše, uvredljivih osoba pun je svijet, zaboga... ali možda, kad bih mogao napraviti talijansku ljestvicu, u Rimu je njihova koncentracija najniža. U protivnom, ne bih mogao preživjeti. Ne mora to biti svaki put urođeni talent, ali to je nešto što ti je jasno od početka, ako si inteligentan tip. To je kao što od malih nogu moraš znati na kojoj si strani – govoreći o nogometu – odnosno navijaš li za Lazio ili za Romu. U svakom drugom slučaju loše ti se piše, pa je stoga bolje da se odmah prilagodiš pravilima.

Ustvari, na bogohulne ili šaljive tonove u Rimu se posvuda nailazi, čak i u nazivima dućana i kafića: *Hvala Bogu, petak je i Ovdje se nikad ne umire* nazivi su dvaju restorana; *Nikad ponedjeljkom, Napravimo rez!*,