

Школи. Історії кулінарних майстрів і застілля

КУПИТИ

Марко Черветті пройшов шлях від кухні матері до професійних кухонь у безлічі країн - з Венеції до Піднебесної імперії та назад, а сьогодні його можна зустріти у підвальному барі в центрі Києва чи на виноробні посеред Бессарабії. «Усе дуже просто, достатньо лише мати правильні інгредієнти, любити людство й поважати традиції, як кожен кухар»... Бразильські авокадо та мексиканська кукурудза, таємниці італійських м'ясників і специфіка приготування чорної каракатиці.

Книжка Марко Черветті - це ода смакам і текстурам, філософії майстрів, які роками вивіряли свої рецепти, та традиціям, що передавалися з покоління в покоління. Марко розповідає історії застіль та ділиться рецептами, дбайливо відібраними ним під час численних мандрів світом, - від українського борщу та цибулевих пиріжків Доброго Да до карбонари римського майстра і кесадильї з Мехіко-сіті.

МАРКО ЧЕРВЕТТІ

Місто

Історії кулінарних
майстрів
і застілля



Марко Черветті

Школи

Історії кулінарних майстрів
і застілля

віхОла

Київ · 2024

УДК 641.56(=131.1)

Ч-42

Черветті Марко

Ч-42 Школи. Історії кулінарних майстрів і застілля / Марко Черветті. — К. : Віхола, 2024. — 232 с. — (Серія «Хліб та вино»).

ISBN 978-617-8178-87-1

Марко Черветті пройшов шлях від кухні матері до професійних кухонь у безлічі країн — з Венеції до Піднебесної імперії та назад, а сьогодні його можна зустріти у підвальному барі в центрі Києва чи на виноробні посеред Бессарабії. «Усе дуже просто, достатньо лише мати правильні інгредієнти, любити людство й поважати традиції, як кожен кухар»... Бразильські авокадо та мексиканська кукурудза, таємниці італійських м'ясників і специфіка приготування чорної каракатиці.

Книжка Марко Черветті — це ода смакам і текстурам, філософії майстрів, які роками вивіряли свої рецепти, та традиціям, що передавалися з покоління в покоління. Марко розповідає історії застіль та ділиться рецептами, дбайливо відібраними ним під час численних мандрів світом, — від українського борщу та цибулевих пиріжків Доброго Да до карбонари римського майстра і кесадильї з Мехіко-сіті.

УДК 641.56(=131.1)

Усі права застережено. Будь-яку частину цього видання в будь-якій формі та будь-яким способом без письмової згоди видавництва і правовласників відтворювати заборонено.

© Марко Черветті, 2024

© Оксана Йориш, обкладинка, 2024

© Олена Якімова, ілюстрація, 2024

© ТОВ «Віхола», виключна ліцензія на видання, оригінал-макет, 2024

Відгук про книгу

Говорити, як Марко Черветті, просто. Вживайте епітет «велічайша» або «мощнейша» разом із будь-яким іменником, до якого обов'язково наприкінці приладняйте «ація». Наприклад «мощнейша літературизація». Або «велічайша сабайонізація». Використайте схожу фразу голосно в барі, на гастрофестивалі чи мистецькому рауті, і хтось із присутніх обов'язково підійде до вас поцікавитися, як давно ви спілкувалися з Марко Черветті.

Писати, як Марко Черветті, складно, оскільки справжній Марко набагато складніший за медійного. Марко взагалі один з найосвіченіших і найглибших людей, яких я знаю. Його інтелектуальні інтереси поширюються далеко за межі гастрономії й вина, а літературне обдарування виявилось, на мій приємний подив, нарівні з кулінарним талантом. Приємний подив — це почуття, яке невпинно супроводжуватиме ваше знайомство з Черветті на перших порах. Він нагадує головного героя бертонівського фільму «Велика риба». Я іноді слухав розповіді Марко й думав про себе: «Гм, класно придумав», а потім минав час, і я з'ясовував, що він нічого не придумав — усе так і було. Малу децимну з тих історій я побачив, читаючи цю книжку.

Читати Марко Черветті легко. У збірці 17 оповідань, переважно пов'язаних зі стравами, хоча насправді для Марко вони лише привід поговорити на розлогіші теми. У книжці купа цікавих, іноді аж до ексцентричності, персонажів, і всі вони живі-здорові та названі своїми справжніми іменами. Є серед них і філософи, є й великі майстри, є пересічні люди, що просто попали в жорна певних обставин, і є веселі бешкетники. У книжці багато гумору й сила-силенна цікавих фактів про все на світі. Є навіть глосарій у кінці з чудернацькими словами

(здебільшого італійського походження). Єдине, чого в книжці мало, так це покрокових рецептів приготування страв. Марко Черветті дуже хвилюється, що в книгарнях «Школи. Історії кулінарних майстрів і застілля» потрапить на полицю зі збірками кулінарних рецептів. Тож, шановні працівники книжкових магазинів, будь ласка, ставте цю книжку куди слід — у розділ «Художня література».

Задрю всім, хто буде читати «Школи...» уперше — на вас чекає потужніша черветтізація.

Тимур Дорофєєв, дїпсограф, засновник Drinksetter

Слово від Дієго Сорба: Про Ма(й)стрі та Майстерність

Великі майстри, справжні гейдзюцука, —
це ті, хто віддає перевагу працьовитій стриманості, з якою вони розвивають своє
мистецтво та збільшують його цінність.

Танідзакі Дзюн'їтіро, «Про майстерність»

То був Час в Історії, коли Мастрі панували в гармонії з речами Світу
та Людьми.

Для кожної стихії був свій Мастро.

Для вогню й металу.

Для води й моря.

Для вітрів і течій.

Для ґрунту та рослинного світу.

І так рівною мірою для всіх предметів, що служили Життю, як
практичному, так і духовному.

Мастро Фалес надав гучності роздумам.

Мастро Лао-Цзи розповів про інь і ян.

Мастро Ісус з Назарету розчинився у поширенні ідеї любові до
ближнього.

Мастро Джотто дав нам перспективу.

Мастро Буонарроті впустив кров у вени каррарського мармуру.

Мастро Ніколо Коперник ламав голову над геліоцентричною
системою.

Мастро Ісаак Ньютон — який клас! — навіть зміг прославити фрукт,
який, перш ніж упасти на землю, зробив йому шишку на голові.

Брати Мастрі Монгольф'є змусили кулю злетіти в небо з легкістю пір'їнки.

Мастро Людвіг ван Бетховен переклав *sturm und drang* у симфонію.

Мастро Керуак навчив нас блукати «У дорозі».

А далі, поруч з «Великими Майстрами», було багато невідомих і безіменних Мастрі.

Ті, хто розписував печери Альтаміра і Ласко.

Ті, хто точив кремінь.

Ті, хто винайшов колесо.

Ті, хто дав назви гірським вершинам.

Ті, хто перетнув Атлантику на судні, зробленому з дощок і смоли, а Тихий океан — на плоті, сплетеному з пальмового листа та очерету.

Ті, хто навчився використовувати сичужний фермент, щоб отримати зі свіжого молока тверду сквашену суміш, таку смачну, що пальці обсмокчеш.

Ті, хто зрозумів, як використовувати сіль і повітря з моря, щоб зберігати м'ясо й робити його соковитим і смачним.

Ті, хто будував печі на вулицях, щоб пекти хліб для всіх родин села.

Тих, хто примітив гарну міську площу або перехрестя вздовж верстового шляху, або мальовничий куточок з гліцинією чи платаном, чи в'язом, і вирішив поставити там остерію під листяним вічнозеленим деревом, що дарує людям тінь.

А потім були Мастрі, які приручили виноградну лозу, чудодійну ліану, яка давала вузлуваті грона, смачні й наповнені соком, які можна їсти, смоктати, «з них можна робити соус на Різдво», розчавлювати босоніж у чанах, що їх, силою обставин, зміг зробити лише інший Мастер з того самого району чи із сусіднього, чи трохи подалі. Мастер, який знає найкращі стовбури, якість деревини, її твердість, пористість, яку він зміг зігнути, відбити, зробити чани та залишити їх світові у подарунок.

Усе прекрасне, добре й правильне народилося від дотику чи ока Мастро.

Включно з тим невимовним і чарівним мистецтвом, яке ми називаємо Гостинністю.

Прочинити будинок і запросити туди людей.

Поводитися з ними як годиться, відновити їхні сили, вибрати для них найкращі продукти, відшукати усмішку, силу і передусім те, що-
Мастро Габерщик назвав «gesto naturale», природну дію, аби щиро їх привітати... Це дійсно геніально!

Мастрі робили свою справу, а підмайстри йшли до них, щоб навчитися та зберегти майстерність.

Дехто неохоче, а дехто, хто колись, своєю чергою, стануть Мастрі, бігли не чуючи землі під ногами від радості та гордості, майже літаючи від ентузіазму і можливості вчитися — величезного привілею...

Попри добру репутацію та одностайно визнану соціальну й культурну користь, Мастрі, проте, не робили нічого такого виняткового.

Просто вони намагалися робити речі саме так, як самі речі побажали б бути зробленими, якби вони мали мову, аби розказати про свій внутрішній природний намір.

Тобто — досконало.

З майстерністю.

Природно.

З турботою і знанням.

З надлишком і скромністю.

Зі самозреченням.

З любов'ю.

Єдина поступка недбалості — це свобода дозволити певним речам піти так, як вони мають іти.

Сприймати їх такими, які вони є, не драматизуючи.

Адже примус не личить Майстерності.

За модою теж не треба гнатися.

Лестощі підлих грошей, ще б пак!

На один витвір менше — краще, ніж на один більше.

Ще один незавершений проєкт — краще, ніж убиватися заради шедевра на розпродаж.

Деякі Мастрі добре знали давню філософію *«Перш ніж спітніти — зупинись!»*, терпіння годин, поспіх не розпорошитися, мовчазне спостерігання працюючого, але ніколи не передозованого Дзену, ревності до повільного часу, завжди набутого, але ніколи не втраченого — ніколи!

Але яку користь можуть мати Мастрі в епоху, яку скасувала «хвороба сучасності», все це руйнівне й самогубне колективне божевілья, що огортає нас, цей синдром клонованих двоногих, що мекають у стаді, ця невропатологія депресивних лемінгів, готових стрибнути з неіснуючої скелі?

Чого вони ще могли навчити, коли про них можна було забути, відмахнутися, стерши метафізичною ганчіркою, що забілює все пилом і розчинами забуття?

Цінність Прикладу.

Сумління Правди.

Практика добірних чеснот.

Усупереч своїй здатності зароджувати і здійснювати численні «геройські справи», часом справді героїчні, а частіше — мінімальні, але сповнені сенсу й краси, Мastro, зрештою, навіть не усвідомлює, що він робить.

Він просто виконує свою функцію так, ніби це найприродніша для нього річ.

Мова навіть не про знецінення, не про «Мистецтво приховати Мистецтво», яке вже є ціллю.

Радше це «МИСТЕЦТВО НЕ ВМІТИ РОБИТИ ПОГАНО ТЕ, ЩО МАЄ БУТИ ЗРОБЛЕНО ДОБРЕ».

Отже, деякі Майстрі, проживши життя, повне покликання, служіння та майстерності, серед шедеврів, які залишалися непоміченими, падінь і злетів, кількох задоволень і багатьох зусиль, у смиренні своєї незбагненної й геть незаслуженої анонімності, іноді були такими Майстрами, що навіть помирали передчасно.

І густа крапля з океану Знань і Любові випаровувалася, безповоротно й фатально.

Подібно до бардів, друїдів, шаманів та інших з тієї самої когорти, кількість Майстрів поступово зменшувалася, досягнувши небезпечної межі ризику зникнення.

В епоху танення вічних снігів, в епоху масового розфокуса, в історичний період технологічного спрощення, надмірного візуального та діджитального навантаження, підміни ремесла роботизованим виробництвом Майстрі опинилися в оточенні.

В облозі. Гірше за царя Леоніда у Фермопілах.

Порівняно з ними, генерал Кастер біля Літл-Біггорн був подібний на маленьку дитину на кінній каруселі під час сільського карнавалу десь у Колеккіо.

Аби зберегти їх, є єдина надія, що Консорціум Людства і Сучасне Суспільство зможуть створити заповідники захисту Майстрі або справжні національні та міжнародні парки Майстрі, де можна зібрати цілу екосистему стосунків, дружби, знань, культурного обміну, досліджень, ідей, практик, формул, рецептів, амулетів, знарядь праці.

Майстрі ніколи не зможуть погодитись ані на зоопарк, ані на павільйон палеонтології десь у природничому музеї.

Неволя, не кажучи вже про ґрати балаганної популярності (екрани телевізорів, ЗМІ тощо), є показником інволюції виду та згубного-пи*децю.

Мастро діє незалежно, як дика тварина в Єллоустоуні, якій завжди дозволяють ловити лосося в річках власними лапами.

На щастя, все ще існує напівпідпільна група Мастрі, Мастроні та Смастроні (де початкове «с» не є зневажливим, а радше підсилює відчуття дружного й добродушного братерства), готова захищати Цінності, в які вони вірять, і впевнена, що не доведеться вимирати під навалою соціально-антропологічного дисбалансу людства.

Ці сторінки є свідченням цього і скарбом.

Нехай шляхи світу будуть осяяні маршрутами, прокресленими Майстрами нині й повсякчас, і на віки вічні.

Маастрихт, кінець вересня 2023 року

Мастро Сорба

Кухня моєї матері

У кулінарній філософії моєї матері продукт повинен мати ім'я та прізвище, обличчя й точну адресу, де певної пори року він приймає вас, розповідаючи про те, як минув рік, про негоду й сонячні дні, про циклічність пір року та настрої свого фермера.

На маминій кухні з мого дитинства ніколи не було жодного безіменного інгредієнта, купленого десь у когось. Основним принципом було походження та сезонність. Якщо в нашому домі з'являвся помідор, ми точно знали людину, яка його виростила й зірвала, знали, де й коли, а головне, знали, що все це було прийнятною для моєї матері якістю.

У моєї мами на кухні завжди пропагувалася скромність: мало приправ, мало жиру й невеликі порції, щоб можна було спробувати різні страви за один прийом їжі. А продукти завжди мають бути місцевими: потрібно йти безпосередньо до фермерів і садівників і особисто обирати фрукти та овочі. Яйця мають бути від відомих курей, чиє життя точиться на подвір'ях незабрудненої місцевості.

Рецепти не варто вибирати випадково, вони мають бути в контексті сезону й території, і пропонувати їх має адаптована до сучасного життя розвинена традиція. У маминій кулінарії є філософія, думка, яка пов'язує інгредієнти та рецепти з життям людини в її стосунках з природою.

Рецепти повинні бути смачними, але простими. Трохи спецій найвищої якості. Мало жиру, щоб не перетворити вишукану страву на нудотну бурду. Мою маму охоплює жах від кількості жирів, якими було пронизане її дитинство, тож жири, які вона зараз використовує

для приготування їжі, — відмінної якості й дозовані з певною скупістю.

Надлишковість не покращує страву.

Ми більше не живемо в лещатах непосильної праці, у глибокому холоді домівок минулого. Ми більше не ходимо в ліс рубати дрова. Надлишковість, що була у святкових стравах, коли зазвичай пісні страви робили у надкількостях, зараз нам уже не потрібна.

Сучасна кухня має бути простою, але передусім легкою.

Якщо ви працюєте, сидячи в офісі цілий день, то не маєте об'їдатися.

Кожен, хто застосовує кухню минулого до нинішнього життя, приречений набрати вагу та втратити концентрацію. А коли ви втрачаєте концентрацію, вам випаде бути покараним хворобами цього тисячоліття.

Інгредієнти рецепта формують смак страви. Якщо інгредієнти не мають смаку, то залишається лише використовувати прянощі, які беруть гору над порожньою їжею і розбещують її своїми ароматами. Ідеальна страва вимагає мінімум приправ.

Їжа має готуватися швидко. Люди працюють, у них є робота, якої ніхто не мав за всю історію людства, вони витрачають більше часу, ніж раніше, на розшифрування повсякденного життя, у них більше немає часу на куховарство. Вони шукають різні способи лікувати себе, не знаючи, що справжніми ліками для людини є їжа і що культура приготування їжі тепер є важливішою для подолання сучасних хвороб, ніж будь-коли.

Мати завжди каже мені, що в житті головне — мати широкий світогляд і вузький шлунок. Що більше ви розтягуєте шлунок, то більше він вимагає їжі, і ваше життя засмоктується в безодню спокус і ожиріння. Як монахи сучасності, ми маємо віддавати перевагу вишуканому утриманню від дешевого об'їдання.

Під час зимових канікул, саме для того, щоб підкреслити різницю між святом і буденністю, жирним періодом і пісним, іноді можна

дозволити собі трохи більше. Але не переборщіть! Перебільшувати не можна за жодних обставин, під страхом втрати здоров'я, тимчасово або назавжди.

Ще одна річ, до якої моя мама дуже уважна, — це напої. Солодкі напої схожі на чортів у банках, зроблених спеціально для спокуси та блуду. Газовані — квінтесенція зла, бо крім того, що самі по собі шкідливі, вони розтягують шлунок. Для моєї матері це неприпустимо.

Алкогольні дозволені, але в помірній кількості.

Моя мама бачить у різнобарвному столі, кожного дня іншому, фундамент життя, спосіб підтримувати бурхливий вогонь молодості.

Для моєї мами головне в житті — їсти мало, але добре, уникати обжерливості та бридоти. Ніколи не втрачати гарного настрою, якого потребує смачна їжа, що, своєю чергою, є джерелом щоденної радості.

Харчові звички людини можна прочитати в її погляді: або ясному від соковитих фруктів і надзвичайно смачних страв, або каламутному й набряклому від напівфабрикатів і поганого харчового виховання.

Харчове виховання — не те саме, що дієтологія. За словами моєї мами, потрібно їсти все і потроху й насамперед звертати увагу на виробника та походження. Дієтологи часто не враховують якість продуктів, ніби вважають, що 200 г домашньої курки, яка була під дбайливим доглядом і відгодована натуральним зерном, це те саме, що й 200 г бройлера, вирощеного на стероїдах і синтетичних кормах.

Осінніми днями, коли туман затьмарює всі форми й барви і відчувається спокій *лімбо*, моя мама готує поленту.

Вона доводить майже до кипіння два літри мінімально мінералізованої води, бажано високогірної, з невеликою кількістю крупної морської солі. Використання належної води є основним елементом успіху страви. На воді з-під крана складно приготувати хороший бульйон або зварити хорошу пасту. Або ще гірше, коли використовують хтозна-яку воду в тісті. Кожна страва має власні

вимоги до води, яких необхідно дотримуватися, інакше якість результату буде гіршою, а інколи й геть нічого не вийде.

Тож полента готується з альпійською джерельною водою.

Коли вода досягне потрібної температури, потроху додають кукурудзяне борошно. Звісно, моя мама нічого не залишає на волю випадку: щороку вона збирає різні види місцевої необробленої кукурудзи та перемелює її на млині, якому довіряє: млин кам'яний і перемелює зерна, не стираючи їх у порошок. Занадто подрібнене борошно перетворюється в організмі на клей, що обтяжує й додає кілограмів, тоді як борошно, подрібнене до належного розміру, є здоровим, поживним і дієтичним.

Недоварене кукурудзяне борошно — це страшна пошесть, яка часто зустрічається в усьому світі. Переварені макарони та сира полента — це два аспекти однієї проблеми: незнання продукту. Коли пасту переварюють, вона стає неперетравлюваною цеглою та шкодить вашому здоров'ю. Коли кукурудзу недоварюють — вона стає тонкою отрутою, що додає надмірної роботи вашому травленню.

Тому поленту треба варити не менше години, вона повинна легко відриватися від ложки, а не прилипати, як хвора й недороблена мішанка.

Ось як моя мама готує поленту осінніми днями, коли туман затьмарює всі форми й барви і відчувається спокій лімбо.

Мої мама і тато вже у віці, але через те, що вони щодня їдять і п'ють смачне, приготоване з мистецтвом, вони досі в гідній заздрощів формі й ніколи не мали проблем зі здоров'ям. За винятком кількох сивих волосин, вони такі самі, як багато років тому, коли я народився.

Смачна їжа та гарний настрій — єдині їхні ліки.

Сабайон мого тата

Батько навчив мене, що в остерії ви п'єте, у траторії — їсте, а в ресторані — дегустуєте. Остерія — це храм вина, що з глибоким знанням уміло супроводжується їжею; траторія — місце домашньої кухні: коли не можеш або не хочеш готувати — йдеш туди, аби добре поїсти (майже як удома); ресторан, з іншого боку, є полем для експериментів зі смаками, які неможливо відтворити вдома, місцем, де кожна страва є втіленням майстерності та знань шеф-кухаря.

В остерії ти необираєш вино сам, бо осте знає свій льох і йому більше відомо, що ти маєш випити. У траторії меню часто оголошують усно, перераховують страви, які пропонує кухня в цей день. У переліку зазвичай кілька ситних страв, приготованих з любов'ю на вибір гостя. До ресторану публіка приходить більш-менш одночасно, і шеф-кухар презентує гостям десятки невеличких страв, спеціально приготованих у цей день.

Пам'ятаю, в дитинстві, коли щось у ресторані подобалося мені найбільше, я просив добавки, а офіціант щоразу запевняв, що так мені не стане сил на останню страву. І так завжди й траплялося.

Коли планету захопили меню *à la carte*, світ тих ресторанів, які я відвідував з батьками, зник назавжди. Зараз щоразу, коли заходите в якийсь новий заклад, ви маєте за власний кошт оцінити, що приготовано добре, а що — ні, що шеф-кухарю вдається, а що — геть не виходить. Але як зі стандартних слів у меню зрозуміти, які смаки притаманні цій місцевості, якої якості використані продукти? Офіціант рекомендує те, що має продати, шеф-кухар готує те, що хочуть люди, і тому в цій спотвореній демократії значення ресторану як такого зводиться до нуля. Більше ніхто не пробує нічого нового, всі шукають

те, що вже знають, перелік інгредієнтів звужується до глобальної стандартизації. То який тоді сенс іти в ресторан?

Коли мама їхала у відрядження, ми з татом щодня ходили в ресторан чи тракторію, поки не зрозуміли, що краще іноді їсти вдома в спокої.

Батько тоді ще не вмів готувати, але він опанував декілька простих страв, які йому завжди вдавалися і які мені подобалися більше, ніж ті, що в тракторіях. Тальятеле з рагу, смажена телятина, паста в бульйоні — це були найчастіші страви на столі, але найбільше мені запам'ятався *сабайон*: солодкий винний крем, який дуже цінують у П'ємонті. Кондитери використовують водяну баню та інші трюки для згущення крему, тоді як мій батько робив це просто в сотейнику, і для мене його сабайон і досі найкращий у світі.

Ручним вінчиком — тоді лише багаті мали електричний — він збивав кілька домашніх яєчних жовтків, густих і яскраво-жовтих, з рівною кількістю цукру (що становило приблизно чайну ложку на кожен жовток). Коли отриманий у такий спосіб крем світлішав і ставав густішим, батько додавав рівну кількість вина *Марсала* або *Москато пассіто*. Знову перемішував суміш вінчиком, а потім ставив її на дуже слабкий вогонь у спеціальному сотейнику, який для мене завжди був «сотейником для сабайону». Він продовжував помішувати суміш, поки вона набувала густої консистенції (тато оцінював усе «на око», але тепер я знаю, що це стається за температури 82 °C). Тоді він знімав сотейник з вогню й опускав у воду з льодом, щоб швидко охолодити крем і щоб яйце не зварилося. Вважалося, що найкраще сабайон смакує теплим, з фруктами, коли занурити в нього *торчеті* (типове печиво з Алессандрійської Фраскетти), та можна було просто їсти ложкою.

Татовий сабайон завжди був для мене маленьким святом. І навіть коли мама поверталася з відрядження й брала кухню у свої руки, тато продовжував готувати для всіх сабайон, який зігрівав і підживлював нас у туманні зимові вечори.

Коли робив свої перші кроки в кулінарії, я багато разів намагався приготувати сабайон, але спочатку виходили лише гидкі омлети. Пізніше я навчився робити його правильно і часто готував своїм гостям.

До цього часу, коли згадую п'ємонтські роки мого дитинства, мені хочеться батьківського сабайону.

Вітаміна з Белу-Оризонті

У перші роки життя, коли формуються наші спогади, все, що нам трапляється, стає магією.

До семи років я жив у Бразилії, в Белу-Оризонті, що в штаті Мінас-Жерайс.

Тоді я був справжнісіньким *чіко мінейро* (так називають пацанів у Мінас-Жерайс), розмовляв по-бразильськи й тусувався з друзями з дитячого садка. Це були роки, коли ми з моїм другом Атілою завжди були разом.

У полуденному нудьгуванні ми виходили на подвір'я бавитися з «тату-палла», цікавими маленькими істотами, які, якщо їх торкнутися, перетворювалися (їм на шкоду) на маленькі міцні кульки, що одразу ставали нашими ігровими м'ячиками. Досі не знаю, була «тату-палла» їхньою справжньою назвою, а чи ми з Атілою її вигадали.

Поки ми футболили тих бідолашних жучків, наші мами пили *кафезіньо* і грали в *бурако* в будинку Марії Креузи, нашої милої сусідки.

І нарешті наставала година, на яку ми з Атілою так чекали: матері повідомляли, що *вітаміна* готова. Це не була шипуча таблетка, яку ви, мабуть, уявили зараз, то був справжній шедевр смаку, який досі зберігає магію в моїх спогадах. Вітаміна — це смузі, що робиться з будь-яких фруктів. А в Бразилії багато фруктів, і всі вони мають незабутній смак. Щоразу, коли мама помічала на базарі новий фрукт, вона несла його додому, аби я скуштував, і моя пам'ять досі зберігає ті дивні форми, кольори, смаки й аромати, які так і залишилися для мене безіменними і блукають у спогадах, набуваючи з часом нових властивостей.

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте,
будь ласка, повну версію книги.



КУПИТИ