

Adi Hädean

#24centimetri



Cuprins

1	#asaincepe	11
2	#pizzapastabasta	29
3	#latelevizor	55
4	#ranitidinovka	69
5	#aicarteaiparte	85
6	#agrodolce	101
7	#mizeriidarsigunoaie	119
8	#bloggingpozitiv	133
9	#bataliondisciplinar	157
10	#ninonino	175
11	#caminando	189
12	#rchetacupedale	207
13	#monsterchef #ultimulcapitol	227



#asaincepe

Hotel Aria, Budapesta. Un patio mare a fost transformat în lobby prin acoperirea spațiului cu un ecran gigantic din sticlă groasă, curbată, susținut de două grinzi, tot gigantice, tot din sticlă. Ploaia care spală finalul ăsta de iarnă maghiară pare că-ți cade în cap, și totuși nu o face. E plăcut de privit, e plăcut de trăit senzația, e plăcut să scrii așezat pe o canapea confortabilă, cu un pahar de shiraz de la Saska și cu niște brânză ungurească maturată alături, cu muzica sunând clar dintr-un pian și dintr-un saxofon mânuite minunat de un cuplu de artiști aflați la a doua tinerețe. În jurul meu, câțiva chinezi care vorbesc în dialect mandarin, înalți și frumoși, un cuplu de japonezi, doi indieni și o mulțime de ospătari care stăpânesc engleza suficient încât să te facă să te simți confortabil cu alegerile tale referitoare la vin și la brânză, suficient cât să-și poată exprima încântarea față de faptul că ai ales un produs local. Mi-a plăcut asta

mereu la unguri, pe care i-am vizitat des pentru *gulyás*, *babgulyás*, bere și provizii ieftine cât am locuit la Oradea și pe care am vrut să-i văd și din perspectiva *fine dining*, Budapesta având deja trei restaurante recompensate cu câte o stea de ghidul Michelin, alte trei restaurante recomandate de ghid și o mulțime de bistrouri, *wine-bar*-uri și crâșme care aspiră la o menționare în Gault et Millau, Michelin sau măcar la un *review* pozitiv pe TripAdvisor. Orașul e incredibil de frumos și de accesibil, istoria sa e strâns legată de secole de istoria Transilvaniei, filonul gastronomic maghiar a dat roade multe și bune inclusiv în familia mea, și prin urmare am socotit că nu-i greșit să cercetez chestiunea mai atent. În plus, soția mea mi-a sugerat că ar fi un loc potrivit să-mi încep lucrul la noua carte, o carte pentru care adun material de aproape 20 de ani, o carte despre România mea gastronomică, despre observațiile făcute în și în afara bucătăriilor prin care m-am perindat începând cu vârsta de 19 ani, o carte despre mentorii, îngerii și demonii mei culinari, despre nenumăratele mele începuturi și despre căutarea unei înțelepciuni gastronomice după care tânjesc de prea mult timp.

Iată-mă, așadar, aici, cu experiența delicioasă de la Borkonyha proaspătă în minte, încă uimit de calitățile unui bucătar localnic de a adopta și a adapta meniul japonez de la Nobu, restaurantul deschis de marele lanț de restaurante deținut de „împăratul“ Nobuyuki Matsuhisa

în hotelul Kempinski Corvinus Budapest. Înțeleg încă puțin din misterul „decenuavemstelemichelininromania“ și încep să scriu așa cum o fac de fiecare dată, așa cum gătesc, așa cum îmi aleg ingredientele, ghidat de instinct, susținut de vagi amintiri despre ce înseamnă gramatică sau tehnică, dar decis să las în urma mea un gust măcar interesant, măcar plăcut, măcar să te pun să gândești puțin cu mintea ta.

În ultimii zece ani am făcut zeci de călătorii, sute de mii de kilometri cu avionul, cu mașina, pe jos, în căruță, în autobuz sau autocar, în bărci mai mari sau mai mici, în trenuri luxoase sau infecte, mai ales cu scopul învățării, obiectul studiului meu fiind mâncarea. Mâncarea m-a plimbat prin România de la Botoșani la Olimp, din Maramureș la Moldova Nouă, din Oradea la Bacău și din Cluj la București. Mâncarea m-a dus în Franța, Spania, Italia, Germania, Austria, Slovacia, Serbia, Ungaria, la Istanbul și Singapore, în Malaezia și Thailanda, în Grecia, la Londra și înapoi acasă. Am cheltuit resurse mari de timp, energie și bani pentru a afla nu cum se fac lucrurile, ci în câte feluri pot fi ele făcute, unde-i limita, ce îi desparte pe bucătarii buni de bucătarii mediocri, cum să mă desprind de mediocritate și mai ales de ce n-aș mai zăbovi să mă bălăcesc în băltoaca de zoaie călduțe în care mulți încă prosperă vânzându-le altor oameni cu pretenții mediocre de la viață ceea ce cu indulgență și-n caz de foamete poate fi numit „mâncare“.

Și, credeți-mă, când vezi atâtea fețe prietenoase-n jurul tău, băltoaca devine seducătoare ca o piscină de pe Fashion TV. E chiar amuzant să fii acolo o vreme, dar câtă piele poate suporta un om să vadă? Am ieșit din băltoacă? Probabil nu voi afla niciodată, dar știu sigur că am adunat o mulțime de povești încercând să fac asta. În fine, povestea nu începe acum zece ani, nici măcar acum douăzeci. Povestea începe în vremea în care femeile stăpâneau bucătăriile caselor lor. Pe vremea aceea, bărbații erau mai puțin burtoși, copiii erau mai puțin obezi, iubirile erau mai intense și cheile costau la fel de puțin ca azi, dar erau folosite ceva mai mult. Mi-e dor de vremurile acelea pe care le-am mai prins. Nu, nu acasă la mama, mama era deja *working woman*, muncea opt-zece ore în fiecare zi într-o fabrică de confecții, mai muncea opt-zece ore pe zi în „fabrica“ de acasă pentru a ține curății și cât de cât educați patru copii și un soț. Mama gătește excelent, dar nu a fost niciodată stăpâna absolută a bucătăriei, o împărțea în mod egal cu tata, bucătar bun și el. Făceau mâncare cu schimbul, ba uneori se intersectau, ocazii cu care ieșeau scânteii. Povestea cu două săbii în aceeași teacă e valabilă și-n bucătărie. Cu bunicile însă treaba stătea altfel. Mai așezat. Mai riguros. Nu știu dacă neapărat mai gustos, dar cu siguranță mai rânduist. Știai cine-i șeful, știai clar cui trebuie să-i spui o poezie, eventual cu ochii în lacrimi, pentru o felie de pâine cu marmeladă de prune sau pentru o felie de pită țărănească, coaptă-n cuptorul din curte și unsă cu untură de porc ori

de găscă, presărată cu boia și sare și moțată cu trei felii de roșie zemoasă și cu gust de roșie, nu de plastic de Bruxelles. Știai clar unde-i cutia cu zahăr cubic și știai clar unde-i cheia de la cămară: în buzunarul din față al șorțului bunicii, alături de cheia bufetului din care uneori, în zilele bune, ieșeau bomboane învelite-n ciocolată sau din zahăr fondant, o tabletă de ciocolată Ambassador, o portocală-n miezul iernii, sau cacao dintr-o cutie maronie pe care erau desenate trei corăbii cu pânzele umflate de vânt.

Să nu vă închipuiți că mâncam cacao cu lingurița, nu, aceasta ajungea într-o cană de tablă emailată, cu smălțul sărit de pe toartă, împreună cu puțin zahăr și cu lapte proaspăt fiert. Detestam spuma de pe lapte așa cum, în egală măsură, uram spanacul cu ouă moi sau tari, sosul de gulii, piureul de linte, pilaful de orez cu pui, creierul pane, peștele oricum ar fi fost gătit el și margarina. Dacă cu restul m-am împăcat, pe unele gătindu-le destul de des și oarecum diferit față de ce primeam în copilărie, cu margarina nu m-am împăcat niciodată. N-am fost niciodată avuți în copilăria mea, dar margarina reprezenta imaginea sărăciei crunte, imaginea comunismului dement (așa cum azi e, pentru mine, imaginea consumismului dement) care la jumătatea anilor 1980 golise rafturile de orice ar fi putut fi considerat vreodată delicios sau măcar comestibil, era imaginea unui iad în care n-aș fi vrut să cobor, dar pe care toți oamenii din jurul meu păreau că-l tolerează, uneori chiar cu un

Una dintre cele mai recente revelații literare nu vine din partea vreunui scriitor, ci a unui celebru bucătar. Cartea sa, în parte o autobiografie, în parte un manifest pentru bucate bune și oameni dintr-o bucată, răspunde multor întrebări pe care și le pun admiratorii lui Adi Hădean, *chef*, om de radio, prezentator de televiziune. Cum a început – spălând, și de zece ori pe zi, podelele bucătăriei din casa bunicii –, cum a aflat secretele organizării și ale falimentării unui restaurant – într-o încăierare de pomină –, cum se alcătuieste meniul unui *Irish pub* – creând câteva sandviciuri delicioase cu nume voit idiot și la fel de voit stâlcit irlandez („O’Ceapă”, „O’Feliu”, „O’Tonă” și „O’Bama”) –, cum e din interior un show de televiziune – muncind de la șapte dimineața și încheind seara târziu cu un pahar de *prosecco*, fără să fie nevoie să arunci cu farfurii în concurenți ș.a.m.d. Un șir de lecții – de gătit și de viață.

