

ANDRA ILIAȘ este jurnalist de peste 20 de ani. A lucrat pentru diverse reviste, iar în ultimii ani s-a dedicat pasiunii culinare prin abordarea domeniului *boreca* dintr-o perspectivă documentată, scriind pentru publicații și site-uri de specialitate și oferind consultanță pentru restaurante. A absolvit un curs profesional de bucătărie pentru a fi sigură că vorbește același limbaj și a studiat domeniul atât din punctul de vedere al combinațiilor alimentare, cât și al istoriei sau al bucătăriilor etnice pe care le explorează în călătoriile sale în întreaga lume. Informații despre activitatea ei se găsesc pe blogul www.andra-ilias.ro.

ANDRA ILIAȘ

JOSEPH HADAD *omul*

Fotografii de
CĂLIN TUDOR ALEXANDRU

CURTEA @ VECHE

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale

ILIAȘ, ANDRA

Joseph Hadad : Omul / Andra Iliș ;

fotografii de Călin Tudor Alexandru. -

București : Curtea Veche Publishing, 2019

ISBN 978-606-44-0345-2

I. Alexandru, Călin Tudor (foto.)

641.55

Redactor: Răzvan Andrei

Corector: Elena Tătaru

Grafică și tehnoredactare: Daniel Fulga

CURTEA VECHE PUBLISHING

str. Aurel Vlaicu nr. 35, București, 020091

redacție: 0744 55 47 63

distribuție: 021 260 22 87, 021 222 25 36, 0744 36 97 21

fax: 021 223 16 88

redactie@curteaveche.ro

comenzi@curteaveche.ro

www.curteaveche.ro

© CURTEA VECHE PUBLISHING, 2019

pentru prezenta ediție

Cuprins

1 Fotbal și pește	7
2 Bame tunisiene cu pulbere marocană	15
3 Primele grame de condimente	31
4 Wellington la Ritz	47
5 Și apa se făcu scrum	69
6 Caju și alte semințe ce au rodit	87
Testimoniale	109
Învăță de la chef	127
Rețete	137

— 1 —

Fotbal și pește

Sunt 25 de grade și, dinspre Mediterana, o briză plăcută se strecoară printre clădirile joase din Kiryat Motzkin. Străzile răsună de forfotă, copiii joacă fotbal printre blocuri și adulții stau adunați pe la câte un colț, dezbătând problemele obișnuite ale cartierului. Suburbia Haifei este liniștită și viața curge în ritmul ei obișnuit.

Sunt douăzeci și ceva de ani de când a luat ființă Israelul și evrei din toate colțurile Europei au revenit pe plaiurile strămoșilor. Descendenți ai familiilor iudaice din nordul Africii, supraviețuitori ai Holocaustului, evrei din Europa Centrală și de Est au emigrat rând pe rând și s-au așezat în noile comunități. Iar Kiryat Motzkin nu face notă discordantă.

Acolo, viața curge simplu: bărbații muncesc, iar cele mai multe dintre femei au grijă de casă și de copii. Nivelul de trai e cam același, oamenii ducându-și viața

în frică de Dumnezeu, cinstind sabbatul și celelalte sărbători.

Într-o astfel de comunitate s-a născut, la sfârșitul anului 1959, și Joseph, al doilea fiu al familiei Hadad. Originar din Aco, dar mutat de mic în Haifa, a crescut într-o zonă în care cei mai mulți locuitori erau marocani, la fel ca mama sa. Tatăl, însă, era un tunisian de modă veche. A trăit o frumoasă poveste de dragoste cu soția lui și le-a insuflat fiilor respectul pentru familie și părinți. Nici astăzi, la cei 59 de ani ai săi, chef Hadad nu iese din cuvântul tatălui – iar copiii săi îi calcă pe urme.

„Pe primul loc este Dumnezeu. Apoi sunt părinții și apoi copiii!”, aceasta este filozofia de viață a lui Joseph.

Părinții erau din Tiberia, dar după căsătorie s-au mutat în Aco. Când copiii erau încă mici, și-au găsit căminul în cartierul nordic al Haifei. Deși zona era un amalgam cultural, limba foștilor colonizatori crea o oarecare armonie printre locuitori, mulți dintre ei vorbind adesea franceză chiar și acasă. În casa părinților lui Joseph se vorbea, de asemenea, și araba tunisiană. De fapt, aceasta a și fost limba pe care a învățat-o inițial Joseph, pentru ca abia la școală să exerseze ebraica.

Franceza a folosit-o cel mai puțin, însă, atunci când a ajuns ucenic în bucătăria unui celebru restaurant, și-a dat seama de avantajul pe care-l avea față de

colegi pentru că putea vorbi cu ușurință cu chef-ul elvețian, care-i era mentor. Ușor, ușor, prin intermediul francezei, a învățat limbajul de bază al bucătăriei clasice. Acum, vorbește cu plăcere araba tunisiană, pe care o consideră cel mai melodios dialect arab, conversând lejer cu oricine din zona Orientului Mijlociu sau din nordul Africii. Cu prietenii din Israel, care-i calcă adesea pragul restaurantului din București, vorbește ebraica. În românește folosește expresii savuroase, ca un nativ, făcând multe aluzii la istoria națională. E încântător să-l auzi pe chef Hadad povestind despre norodul care-i cerea lui Alexandru Lăpușneanu capul lui Moțoc, în cunoscuta nuvelă a lui Negruzzi.

Cartierul copilăriei adăpostea, însă, și tunisieni, egipteni și chiar români. De fapt, unul dintre cei mai vechi prieteni ai lui Joseph este Adi, fiul de-o seamă cu el al familiei Sinte, care locuia în același bloc. Au crescut de mici împreună și au păstrat legătura până azi. Se jucau, se vizitau, dar puștiul Joseph nu avea voie să mănânce în casa românilor pentru că stilul alimentar al acestora nu era tocmai cușer. Evreii de rit așkenaz nu sunt atât de stricți, amestecând produsele lactate cu cele din pește, iar românii din vecini foloseau cu nepăsare aceeași oală și pentru mâncărurile cu lapte, și pentru cele cu carne, obicei interzis sefarzilor proveniți din zona maghrebiană. Chiar și așa, în casa familiei Sinte, actualul chef Hadad a mâncat pentru prima

oară mămăligă, salată de boeuf și alte preparate românești. Tot de la ei a învățat primele cuvinte românești, pe care și le amintea încă, în 1996, când a venit în România.

Joseph a crescut alături de trei frați – unul mai mare și doi mai mici. Destul de repede, însă, cel mai mic, Shmul, i-a părăsit pe când avea numai 3 ani, pradă unei forme agresive de cancer. Tragedia a destabilizat armonia familiei Hadad.

Nu erau bogați, dar și viața era mai ușoară pe atunci. Însă greutățile nu lipseau și părinții erau preocupați mereu de ce aveau să pună pe masă a doua zi. Magazinele erau sărăcicioase și mâncarea era făcută mai întotdeauna în casă – de la pâinea coaptă zilnic în propriul cuptor și cușcușul pentru care mama muncea câte trei ore și până la delicioasele dulciuri preparate după rețete speciale nord-africane.

Tatăl era marinar și bucătar. Lucra pe pescadoare, lipsind uneori de acasă și câte o lună. Când se întorcea de pe mare, aducea acasă pește proaspăt, pe care-l gătea chiar el. Pregătirea zilnică a mesei îi revenea mamei, care învățase tot felul de obiceiuri culinare și de la familia soțului, astfel încât, spre încântarea băieților, meniul familiei Hadad îmbina tradițiile marocane cu cele tunisiene.

Grija principală a tatălui era ca familia să aibă zilnic masa asigurată, iar mâncarea să fie sănătoasă și variată. Hadad senior se străduia ca ai lui să mănânce carne măcar de sabbat, atunci când se prepara *dafina*, dacă în restul săptămânii acest lucru nu era mereu posibil. De altfel, chiar preocuparea pentru bunăstarea familiei și pentru accesul la mâncare l-a determinat pe capul familiei să-i îndrume pe doi dintre fiii lui spre școala de bucătari. Acolo a deprins chef Joseph primele cunoștințe în arta gătitului.

Joseph nu a învățat în copilărie doar să savureze anumite arome ori să se bucure de tot felul de preparate mai mult sau mai puțin exotice, ci și să respecte mâncarea, să o vadă ca pe un dar de la Dumnezeu, și nu ca pe un moft la îndemână.

„Aveam șase sau șapte ani“, își amintește chef Hadad, „și trebuia să merg la aniversarea unui băiețel din cartier. Eram săraci și nu ne permiteam să cumpărăm cadouri. Tata tocmai se întorsese de pe mare și mi-a dat să-i duc prietenului meu niște sardine. Cam toți cei din respectivul cartier eram la fel de săraci și nu m-am făcut de râs. Familia prietenului meu s-a bucurat foarte mult de cadoul pe care îl oferisem. Am înțeles însă atunci cât de importantă era mâncarea și că trebuia să fim recunoscători pentru fiecare masă“.

Chef Hadad își amintește și acum, cu aceeași tristețe ca în copilărie, de ritualul sacrificării animalelor.

În spatele blocului în care locuia era o curte unde ai lui și vecinii creșteau găini și porumbei. Micile zburătoare sunt folosite la prepararea unei cunoscute delicatese marocane (*pastis* este o celebră plăcintă pe bază de carne de porumbel, rețetă pe care evreii au adus-o din Maroc, atunci când s-au mutat în Israel).

Cam cu trei săptămâni înainte de Paștele evreiesc, tatăl lui Joseph cumpăra un miel și-l ținea tot în spatele blocului, hrănindu-l până mai creștea puțin. Copiii îi dădeau mâncare în fiecare zi și se jucau cu el. Când venea vremea tăierii și *hahamul* le trecea pragul pentru a îndeplini ritualul sacrificării, un val de tristețe și teamă umplea inimile micuților.

Timpu a trecut, vremurile s-au schimbat și Hadad senior a început să cumpere carne de miel, scutindu-i astfel pe copii de a lua parte la ritualul sacrificării. Dar, chiar dacă a trecut mult de atunci și chiar dacă prepară zilnic mâncăruri pe bază de carne, chef Hadad a rămas încă sensibil la gândul că animalele sunt sacrificate.

„Nu-mi este milă de pește sau de fructele de mare, dar cu mamiferele e altceva. Am ajuns odată la un abator și câteva luni bune n-am fost în stare să pun gura pe carne. Pur și simplu simțeam un blocaj. Iar fiica mea cea mare, Daniela, după ce a văzut un film despre cum se

taie animalele, a decis să nu mai mănânce niciodată carne și de câțiva ani e vegetariană. Noi, bucătarii, însă, lucrăm cu carne, n-avem de ales. Asta e viața noastră. Dacă tai acum lângă mine un miel, o să-mi fie milă, dar asta-i meseria mea, trebuie să-l gătesc.

Mai mult, trebuie să gust tot ce gătesc. N-am încredere în gustul celorlalți, trebuie să fie gustul meu. Gust tot, chiar dacă nu este cușer. Porc, însă, nu mănânc niciodată și nu există mâncăruri pe bază de carne de porc în restaurantele mele. Când îmi voi permite, voi scoate și fructele de mare din meniu. Dacă mă ajută Dumnezeu, mi-aș dori să am numai carne și pește. Poate că, pe viitor, aș putea să ajung să am un restaurant doar cu mâncăruri pe bază de pește. Este mai curat și mai sănătos. Aș avea 30, 40 de rețete, toate adunate din Israel, Maroc, Tunisia, chiar și Algeria, dar și de aici, din zonă, din România, Bulgaria, Ungaria. Până la urmă, de peste tot unde este peștele bun.“

– 2 –

Bame tunisiene cu pulbere marocană

Suntem în bistroul Caju, așezați la masa înaltă din fața cuptorului de pâine marocană. Aici ne așezăm mai mereu, eu și Joseph, cu câte un cappuccino în față – al meu cu spumă de lapte, al lui, fără –, la depănat amintiri. De data asta, masa e plină de borcănele și pungulițe cu tot felul de plante aromatice și mirodenii care au înmiresmat atmosfera.

Reprezentantul unei companii producătoare de mixuri de condimente se află în restaurant pentru a discuta despre realizarea unui *ras-el-hanout* care să corespundă cerințelor lui chef Hadad și care să-i poarte numele.

Chimen, turmeric, scorțișoară – praf sau întregi – și încă vreo zece arome cu personalitate sunt dozate și amestecate, iar chef Hadad gustă cu neîncredere. Aduce

din bucătărie o cutie cu alte punguțe și cutiuțe, condimente de la el de acasă, cumpărate de la producătorii locali, care au exact gustul pe care-l caută. Acel gust – al copilăriei – persistă încă pe buzele sale și pe acela își dorește mereu să-l reproducă în ceea ce gătește.

Mâncarea de acasă era gustoasă și echilibrată, chiar dacă părinții lui n-aveau cum să folosească pe vremea aceea toată bogăția de ingrediente cu care Joseph are privilegiul să gătească astăzi.

Micul dejun în familia Hadad varia. Serveau mai mereu lapte și, fiind prima masă a zilei, era destul de consistentă. Năutul sau linte, pline de nutrienți, despre care pe atunci oamenii de rând știau doar că sunt sățioase și hrănitoare, constituiau începutul zilei. Mai era și supa *harira*, pe care chef Joseph a inclus-o în meniul restaurantului său. Rețeta este chiar cea pe care o folosea mama lui în copilărie. Chiar dacă nu are carne – fiind denumită și „supa săracului” –, e plină de proteine și ține de foame.

La fel de bine ținea de foame și *hshu*, un fel de terci pe care mama lui Joseph îl făcea dis-de-dimineată. Se trezea la ora 6 și punea grișul la înmuiat în apă. Terciul era condimentat apoi cu pătrunjel, coriandru, usturoi și sare. Toate acestea umpleau stomacul copiilor energici, care plecau la școală.

Pentru că lua prânzul într-o pauză dintre cursuri, acesta trebuia să fie practic. Prin urmare, mama pregătea sendvișurile copiilor tot dimineața, ca să le poată lua cu ei la școală. Acestea erau făcute cu un colț de pâine de casă în care mama îndesa o chiftea sau omletă.

Când se întorceau, doamna Hadad își aștepta fiii cu supă caldă, făcută din legume sau carne de pasăre, cu multă linte, astfel încât să fie sățioasă.

La cină, mama prăjea pâine pe care puneă apoi brânză sau margarină cu zahăr. De asemenea, toată lumea servea ceai.

Cam așa decurgeau zilele de duminică până joi. Vinerea și sâmbăta, însă, era altă poveste.

Pentru evreii practicanți, sabbatul este nucleul săptămânii. Tatăl avea grijă ca masa din acea zi să fie mai bogată, să se consume carne ori pește, și să se respecte toate tradițiile după rânduielile lăsate din străbuni.

Pentru evrei, sabbatul este cea mai sfântă zi a săptămânii. Pentru a cinsti ziua a șaptea, cea în care Dumnezeu s-a odihnit după crearea lumii, evreii iau pauză de la orice activitate, rostesc rugăciunile îndătinat și își petrec timpul cu familia. Pe lângă această semnificație, ziua de sabbat celebrează și exodul robilor evrei din Egipt, avându-l în frunte pe Moise, dar are și un înțeles profetic, referindu-se la un veac „ce va să fie” (*Olam haba*), la