

Daniel & Camelia Popa

Sălbaticul din Balcani

Portrete de vacanță



Editori:
Silviu Dragomir
Vasile Dem. Zamfirescu

Director editorial:
Magdalena Mărculescu

Redactor:
Mihaela Serea

Coperta: Faber Studio
Credit foto: © Jim Hughes/Corbis

Director producție:
Cristian Claudiu Coban

Dtp:
Gabriela Chircea

Corectură:
Maria Mușuroiu
Roxana Nacu

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

POPA, DANIEL

Sălbaticul din Balcani / Daniel & Camelia Popa. - București:

Editura Trei, 2016

ISBN 978-606-719-643-6

I. Popa, Camelia

821.135.1-31

Copyright © Editura Trei, 2016
pentru prezenta ediție

O.P. 16, Ghișeul 1, C.P. 0490, București
Tel.: +4 021 300 60 90; Fax: +4 0372 25 20 20
e-mail: comenzi@edituratrei.ro
www.edituratrei.ro

ISBN: 978-606-719-643-6

Povești cu oameni, înainte de toate

Sălbaticul din Balcani este un *homo sapiens* cu toate attributele lui: creier, mâini mai scurte decât maimuța înaintașă, ochi, picioare ș.a. Sălbaticul din Balcani gândește, are trăiri, uneori porniri ucigașe, naște copii, face războaie și turism, iese cu bâta în stradă sau adună portocale.

Am pătruns în lumea acestei creaturi cu teamă, incitați de legende și de tot felul de bârfe devenite convingeri. Ne-am dorit să cunoaștem sălbatici în tenebroșii Balcani, însă am găsit aici oameni. Oameni vii, cu grijile lor. Oameni care își îngăduie rareori o pereche de pantofi Hugo Boss sau o mașină scumpă, dar care te ajută la nevoie. Oameni care te percep firesc ca fiind unul de-al lor.

Am „palpat” suflete de oameni din orașe, cu cântul și nebunia lor, suflete de oameni din locuri izolate, suflete de țărani și suflete de capitaliști, suflete de femei și suflete de bărbați, suflete de tineri și suflete de bătrâni. Am descoperit suflete de locuri și locuri cu suflet.

Am aflat care-i treaba cu fericirea, pentru toate ființele care ne-au apărut în cale. Câteodată, fericirea sălășluiește într-un colț umbrit de Muntenegru. Alteori, ea călătorește ca nebuna cu trenul de Belgrad sau poate fi

deșertată sub forma unor pești din plasele unor pescari croați, curați la minte și la trup.

Fericirea te poate învălui și într-o mare bulgărească, într-o tavernă de-a grecilor, într-o căsuță de pitici în care te refugiezi din cauza urgiilor, într-o cameră excentrică de hotel în care dormi în pat cu soldatul de tinichea sau într-o cârciumă omenoasă de pirați ascunsă într-o cetate. Fericirea vine și pleacă. Totul e să pui mâna pe ea în momentul în care apare. S-o agăți din nimicurile vieții, din bogăția ființelor care-ți sunt atunci alături, dintr-o hrană bună, dintr-un rod alcoolizat al pământului, din niște biscuiți calzi care-ți sunt oferiți pe neașteptate într-o iarnă viscolită sau, pur și simplu, s-o smulgi dintr-o mare nefericire. S-o tragi de urechi pe netoata de fericire, s-o scoți din cotloanele unde stă ascunsă și refuză să mai iasă. S-o faci să danseze cu lupii de pe Cazanele Dunării, s-o pui să înoate cu țestoasele și cu ultimele foci din Mediterana, să-i dai adrenalină, să-i îndrepti fața către copiii care aleargă printre palmierii din curtea școlii către o plajă, s-o înghiți cu portocale uriașe, cu oi prăjite la jar domol, cu măslina și curmale, cu souflaki sau cu supă de fasole la cazan, făcute din dăruire de om. Să asociezi fericirea cu chipuri, cu gesturi, s-o combini cu ochi de oameni, cu muzica și cu poveștile lor. Totul e să vezi fericirea și să fii fericit c-o poți vedea. Să devii conștient că viața ți-e una, ca să poți simți preaplinul sufletelor care apar pe nepusă masă în calea ta.

În Balcani, fericirea nu se cumpără, ci doar așteaptă să fie localizată și despachetată. E o fericire șmecheră, ca o prăjitură mică, dar bună. O fericire care te provoacă să te bați pentru ea, într-o rivalitate greu de înțeles, chiar

cu omul alături de care mergi s-o cauți. Ca să-ți tragi tu o bucată mai mare.

Timp de 7 ani am studiat cu emoție așa-numiții sălbatici din Balcani. Am stat în casele și hotelurile lor, le-am intrat în familii. Am mers la petrecerile lor, le-am mâncat mâncarea, le-am băut băutura, le-am primit darurile și le-am dus daruri. Pe considerentul balcanic că dar din dar se face rai. Și rai s-a făcut în jurul nostru, de fiecare dată când ne-am refugiat în mijlocul „sălbaticilor“.

Omul în curul gol din Sarajevo, ucenicul de brutărie din Golubac, Naser — tatăl oilor bosniace, De Niro din Stara Baška, rockerii Damir și Ivan, Dimitrios anti-germanul, Damianus — împăratul bucatelor grecești și Svetoslav — regele neîncoronat al celor bulgărești, Borislav — eruditul din Sozopol, Marinka — mama ființelor stinghere, Bosko parcagiul, Vasil — polițistul albanez și Svetlana — judecătoarea muntenegreană, Sorel eroul, Božović — patronul de service și chiar nesuferiții coriști nocturni din Atena sunt oameni care ne-au îmbogățit. I-am prins, vii, în paginile cărții, după ce am „negociat“ între noi punerea pe hârtie a poveștilor acestora. Ne-am certat la împărțirea lor, spre a ni-i asuma fiecare în funcție de simpatii, dar până în final am scris despre ei împreună, prin completarea reciprocă a portretelor și a relatărilor.

Le mulțumim tuturor celor care ne-au încurajat în acest demers de înfățișare a oamenilor din Balcani.

Ivan din Viganj — afacerist și rocker gotic

Negricios și cu privire furișată, de golănaș adaptat al Balcanilor, Ivan pare mai degrabă un suflet de gitan decât un croat pursânge. Când face vreun rocker sloven mișto de crâșma lui, Ivan râde și înjură în același timp.

Spune că el e croat și navigator. Chiar dacă are pielea mai măslinie decât a altor croați navigatori. Dacă se supără mai tare, Ivan dărâmă două-trei dintre armurile și scheletele-decor de pe terasă, îi ia de ceafă și-i aruncă afară pe mușteriii enervanți, în majoritate blonzi cu ochi albaștri. Aceștia nu se supără, de vreme ce se încăpățânează să revină la el și după astfel de bufnituri. Poate și pentru faptul că Ivan se laudă cu singura cârciumă cu specific de rock gotic dintre Dubrovnic și Split, nărăvașii cu plete se întorc în casa lui fără ranchiună, nu numai o singură dată, ci de fiecare dată după ce sunt înjurați ori smotociți. Rockul și alcoolul le pansează tuturor sufletele și stomacurile.

Două zile pe săptămână, croatul prepară mâncare adevărată pentru rockerii adevărați care trăiesc toată iarna prin garajele și rulotele din preajma cârciumii lui sau în hostelurile ieftine pentru bikeri.

Ca nimeni altul, el face miel la țest sau coace porc la foc mărunț, în cuptorul moștenit de la maică-sa mare. Ivan are și locuri de cazare, chiar dacă nu-i acreditat ca hotel: niște camere pitice și modeste, pe care vrea să le ocupe cu cine pică. Drept care, chiar dacă nu vei sta niciodată la el — și el știe foarte bine că nu vei sta la el, fiindcă locu-i cam jegos —, Ivan îți lasă mereu câte o carte de vizită, ca să-ți poți anunța din vreme sosirea.

Croatul tuciuriu n-are o reputație de rocker pursânge. Dacă îi întrebi pe băieții înțoliți în piele care-i populează bodega (sloveni, austrieci, unguri, belgieni și croați) cum poți să te legi la Wi-Fi, auzi imediat un hohot de râs, urmat de replica:

— Parola e ziua de naștere a turbofolkistului ăștia, 18111972.

Neatins de răutățile din preajmă-i, Ivan este un adevărat om de afaceri, iubit mai ales de însetați. Dacă te duci și-i spui că ți-e foame — și ai doar cardul în buzunar —, capeți gratis o farfurie cu mâncare. Dacă-i zici că ți-e sete, plătești (când ai) 100 de kune pentru un kil de vin, adică vreo 14 euro, de trei ori mai mult decât prețul normal.

Prima oară am dat nas în nas cu Ivan într-o noapte de ianuarie, când am intrat în cârciuma lui, singura deschisă pe o rază de 50 de kilometri. Un liman al înfometăților, în care rockerii înfulecau din hârdaie. Un adăpost retro, prăfuit și plin de pânze de păianjen.

Cum Ivan citește repede foamea din ochii oamenilor, mi-a spus că în decembrie și în ianuarie bucătăria lui e închisă, dar a adăugat serviabil că va umbla în frigiderul propriu pentru a-mi încropi ceva. Privind însă la plăcuța de înmatriculare a mașinii mele, Ivan a părut a se răzgândi:

— România?! Rapid, Dinamo?! Hajduk Split? Nu e bine, băieți! Nu e deloc bine! Voi ați avut o problemă cu Hajduk, a spus croatul, inspirând adânc și bombându-și bicepșii firavi.

După ce i-am îndrugat că Rapid nu mai există, că de Dinamo n-a mai auzit nimeni în Europa de Est și că acum mai e doar Steaua, sora mai mare a Stelei Roșii Belgrad, fața i s-a luminat cât de cât. A zis „OK” și a venit pe dată cu un platou cu brânză, afumături și ceapă, totul din partea casei, însă cu o bere la preț triplu față de alte bombe.

Iscoditor din fire, Ivan m-a întrebat cum îmi este într-o țară cu ortodocși neslavi a UE. Era o întrebare de formă. Un prilej ca el să se lanseze într-un val de injurături rasiste la adresa asiaticilor și a celorlalți disperați care vin în Europa ca să le ia locurile de muncă națiilor civilizate. Atunci când i-am zis că și în București există muncitori chinezi și bone filipineze, Ivan a părut să aibă o revelație cu privire la ansamblul pieței comunitare a muncii. Nu mi-a comunicat-o, dar a rânjit mulțumit, completându-și un puzzle mental în această chestiune.

După vreo doi ani în care nu l-am mai văzut pe Ivan, am ajuns din nou la el, într-o seară de mijloc de decembrie. În loc de bun venit, trei întrebări în rafală:

— Rapidul și Dinamo? Au înviat? Ce mai fac extracomunitarii din Europa de Est?

Îi zic că totu-i staționar și sub control. Fotbaliștii-s terminați, extracomunitarii — așijderea. E criză: no money, no work și viceversa.

Satisfăcut de răspunsuri, îmi spune că bucătăria lui e tot închisă. Însă, în ciuda acestui neajuns, diseară, dacă vreau, voi avea pește la grătar, făcut de proaspăta lui nevastă.

Nevasta lui Ivan, o frumusețe cu ochii oblici, iese chiar atunci să curețe peștele la malul mării. Măsliniul o soarbe din priviri, împreună cu clienții care-și beau cafeaua și berea de dimineață.

— Nu e asiatică, să știi. E mexicană și are sângele fierbinte! exclamă el, cu ochii pe fața mea contrariată.

Obișnuții locului alunecă de pe scaune de răs și e imposibil să nu râzi și tu cu ei. Pentru această hârjoană prietenească, unii fac sute de kilometri până la Ivan, cel care știe atât de bine cum să scoată banii din buzunarele oaspeților săi.

Daniel, Orebić, Croația

Marinka, mama ființelor stinghere

Nu mai mult de 165 de centimetri de oase întinse pe verticală și 30–40 de centimetri de piei și haine pe orizontală. Un zâmbet larg și o privire isteasă, de buniciuță din copilărie. Marinka, bulgăroaica, se uită în ochii tăi de parcă ți-ar străpunge sufletul, în timp ce mâinile-i slăbănoage desfac pachete, pachetele și cutiuțe cu resturi de mâncare pe care le amestecă în tot felul de vase de plastic și farfurii aruncate de proprietarii hapsâni de restaurante.

Senzitivă femeie această Marinkă. Îți simte pe dată unda de suspiciune din privire, îți zâmbește deschis. Ca să n-o crezi vreo nebună, îți spune că a fost învățătoarea orașului Balcic. Și că iubește animalele. Vrea să-ți transmită că are un hobby onorabil acum, la bătrânețe.

Pensia ei de 300 de leva este echivalentul unui salariu de cameristă la un *all inclusive* de pe coasta bulgărească. Marinka o consideră prea mare pentru ea, fiindcă pe vremea lui Todor Jivkov îi era mult mai rău. Mânca pe atunci meniuri standard: supă de sardele, sardele prăjite și, ca desert, mere coapte (numai din cele care nu mergeau la export către URSS).

Acum, Marinka este un fel de lider informal al organizațiilor nedefinite de protecție a patrupedelor din extremitatea nord-estică a Bulgariei, respectiv Kaliakra, Kavarna, Balcic și Albena. Spre deosebire de activistul clasic din lumea civilizată, Marinka nu are o ideologie „eco”. În plus, bulgăroaica nu pute, este spălată. Îmbrăcată îngrijit. La o bere îți spune că toate aceste ființe abandonate, cu cozi și urechi, miorlăitoare sau hămăitoare, au și ele dreptul la un fel de protecție.

Venind din lumea de la nord de Dunăre (ceva mai strâmbă și prea materialistă pentru gustul meu), pentru un moment am crezut că femeia după care se țin câinii și pisicile este subiectul de miștouri al târgului ei. Greșită impresie am avut! Tot felul de cetățeni virili, de care te ferești atunci când îi întâlnești într-un gang întunecat, se plimbă preocupați și încearcă să închege câteva secunde de conversație cu Marinka. Sunt îmbrăcați în pufoaice bleumarin jerpelitate și tocmai s-au întors de pe mare. M-am mirat că bulgăroaica își schimbă tonul în prezența lor. Le vorbește tare, clar și rar, iar ei, ditamai bărbații, se bâțâie precum pinguinii la apelul șefei de colonie.

Marinka este tare mândră de pinguinii ei umani. Mulți pescari de pe porțiunea nordică a litoralului bulgăresc al Mării Negre i-au fost elevi. I-a învățat să scrie și să citească într-un alfabet care astăzi pare-se că nu mai e la modă. Ea, un suflet de 165 de centimetri de oase întinse pe verticală și 30–40 de centimetri de piei și haine pe orizontală, i-a învățat să socotească prețul unui kil multiplicat de calcan sau de guvide. Le-a spus să fie respectuoși. Să fie oameni.

Atunci când se întorc la mal cu bărcile lor rupte de valuri și de timp, pescarii nu glumesc pe seama Marinkăi,

ci își deșartă cumiți munca în hârdaie de plastic. O mână, două, trei de pește mărunț ajung în pungile Marinkăi. Știu cu toții că femeia împarte cu necuvântătoarele peștele căpătat și nimeni nu rânjește disprețuitor atunci când Marinka le dă sutelor de ochi ca mărgeluțele ceea ce primește. Acasă la ea, lungește zeama de hamsie cu boțuri de pâine și cu resturile de prin oale. Plămădește o hrană nouă, numai bună pentru sutele de suflete nevorbitoare ale acestei extremități de port din nordul Balcanilor.

Un maidanez ceacâr, sprijinit în trei picioare, stă împăcat cu capul într-un ghiveci plin cu resturi de pește. Lângă el, un tomberonez de pisoi obez linge (își zice el că pe furiș, deși toată lumea îl vede) scrumbiile care urmează să fie vândute cu 8 leva kilogramul nobililor din alte colțuri ale lumii. E-un dungat și-un înfoiat pe cinste, bun de model în desenele animate. Cei doi sunt urmăriți de vreo 12 ochi îngăduitori. Ai mei, ai pescarilor în pufoaice bleumarin și ai învățătoarei lor, cea care adună ființele cu ochi nevinovați, verzi și căprui, din acest ungher de lume.

Marinka, ea, e mama ființelor stinghere.

Daniel, Balcic, Bulgaria

Calamarii muntenegreni și politica maritală a dublului *fake*

Ne-a prins Ziua Națională a României, 1 Decembrie, în cetatea muntenegreană a Kotorului. Bărbatul meu s-a trezit în zori cu un gând vitejesc în minte: să plece pe mare cu niște pescari locali și să-mi prindă el, cu mâinile lui, câțiva calamari. Cine ar fi crezut că dintr-o banală joacă de vacanță ne va ieși un tablou ilar? Un tablou cu Ulise și Penelopă în variantă modernă.

Mărturia Penelopei:

Profund impresionată de vitejia lui Ulise — și pătrunsă de rolul meu inedit, de nevastă așteptându-și bărbatul să iasă viu din lupta cu valurile —, nu știu ce m-a apucat și i-am promis că, drept răsplată pentru efortul lui, îi voi ostoii dorul de țară gătindu-i o super-iahnie de fasole, mai bună decât cea pe care a mâncat-o vreodată armata lui Napoleon.

— În spiritul hranei *fusion*, vom combina această minunată iahnie pe care ți-o voi face eu cu calamarii pe care mi-i vei aduce tu drept ofrandă, i-am recitat eu discursul pe care mi-l încropisem în minte, sub duș.

— Bine, a mormăit el, cu o parcimonie verbală care de această dată nu m-a enervat, incitată fiind de întreaga poveste.

Apoi, Ulise s-a îndreptat către marea turbată. Pe mine m-au trecut toate emoțiile de Penelopă. Drept care, am navigat pe Facebook circa o oră și un sfert. Să-mi mai treacă surescitarea și să-mi fac curaj pentru a găti. Apoi am plecat la piață după boabele de fasole, mișcată sufletește de gândul că în această mâncare voi investi tot talentul meu culinar (care nu este atât de dezvoltat pe cât mi-aș dori; răuvoitorii zic că-mi lipsește în totalitate, dar le spun de fiecare dată să-și vadă de treaba lor), alături de puțină dragoste conjugală, morcovi, ceapă, un ardei și vreo 50 de mililitri de lacrimi, obținuți din tăierea cepei.

În drum spre negustorii de legume, am citit anunțurile mortuare ale localității, le-am pozat, m-am întreținut cu vreo două localnice, am scărpinat vreo trei mâțe, am căscat gura la vapoarele din port. Cum mergeam eu așa liniștită și bine dispusă pe faleză, în cale mi-a răsărit un mall. Penelopa ca Penelopa, dar tot femeie sunt. Nici nu știu ce-am făcut în acel mall timp de 3 ore. Cert este că m-a cuprins o panică nebună la gândul că nu-mi voi ține legământul de a-i face zmeului iahnia națională. Bașca faptul că Ulise nu mă va găsi acasă când se va întoarce victorios de pe mare. Am intrat repede la Delhaize local (Maxi). Am luat cu 3 euro două conserve de fasole, fabricate la Belgrad pentru emigranții sârbi în Australia. Aproape că am fugit până acasă, să am timp să le pun în cratiță, să le încălzesc și să arunc ambalajele (corpurile delict), ca să-i pot arăta lui Ulise cât am muncit.

Ce puțin costă fericirea, mă gândeam eu (cu încântare) și cât efort fizic și sufletesc scutesc cu doar 3 euro (pragmatism)!

Când dau să scot iahnia din cutii, s-o „coafez” puțin, să-i fac o prezentare cât mai „eco” (cu pătrunjel pe deasupra și cu salată de ceapă și sfeclă roșie ca garnitură), la ușă apare Ulise. Fără ofrandă! Dar și el cu misiunea-ndeplinită: avea o pungă de calamari fripți, cumpărați de la rotiseria din colț, după cum avea să mi se spovedească mai târziu. Am fost puțin tristă și ciudoasă că nu s-a dus pe mare, dar când am gustat calamarii, am exclamat: „Hai să ne trăiești, țară, oriunde te-ai afla!”.

Mărturia lui Ulise:

După ce am trântit fericit sacoșa cu calamari prăjiți pe masă, am fost nevoit să recunosc că marea cea haină (în fapt liniștită precum o oglindă de lac) părea cam periculoasă pentru mine în acea dimineață. Drept urmare, nu m-am încumetat să dau piept cu valurile (inexistente). Penelopa m-a privit oblic cât timp m-am destăinuit. O vedeam că nu-i convenea, dar a acceptat fatalitatea.

În realitate, cei doi vajnici muntenegreni, pescari de ocazie, cu care plănuisem să plec în larg, s-au gândit ei ce s-au gândit dacă este cazul să pornească barca și, după scurte deliberări în limba lor lătrată, au hotărât că e mai bine să n-o pornească. Era o zi numai bună ca ei să mă ducă să văd cum se prepară peștii, nu cum se pescuiesc.

Împreună cu cei doi am mers câțiva kilometri pe faleză, ne-am întreținut cu vreo doi localnici, ne-am uitat la vapoare, ne-am oprit la o cafea, am scărpinat vreo trei mâțe și am urcat un delușor până la rotiseria lui Brano.

Adulmecasem mirosurile emanate de această rotiserie de mai multe ori până atunci. Îmi atrăsese atenția arhitectura inconfundabilă a spațiului, de dugheană lăsată în paragină, din care se ivea periodic o căpățână umană roșcovană, aplecată asupra unui grătar.

Aveam să mă conving, cu ocazia stagiului de lucru, că acea căpățână îi aparține lui Brano. Un pescar get-beget de la 4 la 8 dimineața (adică exact atunci când ies cunoscătorii să practice această activitate pe mare, și nu la ora 10, când voiam să ieșim noi) și, totodată, un talentat patron de restaurant (în restul zilei).

Am învățat, în stagiul de la rotiseria lui Brano, cele mai tari trucuri de a găti peștele, printre altele, cum să curăț un calamar (prins, evident, de alții) și cum să fac o umplutură decentă pentru calamarul cu pricina, alta decât cea înfiripată de cărciumarii greci.

Umplutura decentă, în viziunea numitului Brano, este un amestec foarte consistent din ficat de pește, carne de lup de mare, câțiva creveți (de la pungă folosea el, din păcate), o mână de carne de cevapcici (mici iugoslavi), un pic de brânză aspră — nu grasă precum kajmak-ul (caimacul sârbesc), peste care presară o boare de usturoi.

Bietul calamar, mort și eviscerat, îndopat cu acest amestec (care cu siguranță l-ar fi ucis dacă ar fi fost viu), este lăsat apoi la marinat în ulei. Peste el se pune o mână zdravănă de boia iute, după care vietatea umflată precum un balon ajunge pe grătar. Așa cum am constatat, multe dintre produsele lui Brano, fie ele din porc, pui, vită sau din pește, au ca etapă finală de producție o oră-două petrecute în miraculoasa marinată, înainte de a ajunge pe plita bine încinsă. Mai departe, în funcție de produs,

înainte de a-l pune clientului în casoletă, Brano toarnă peste el ulei de măsline și zeamă de lămâie, presară pătrunjel tocat, usturoi sau alte buruieni asemănătoare.

Oricum, cu „recolta“ de calamari gata gătită am venit mândru acasă. Eram pregătit sufletește să depun mărturie în fața Penelopei mele că Brano, roșcatul, dă clasă oricărui bucătar de fițe din București la prepararea acestei vietăți marine.

Nu știu de ce se chinuia Penelopa de zor să ascundă de mine niște ambalaje de fasole conservată, fiindcă n-aveam nicio așteptare că-mi va prepara iahnia promisă, cu mânuțele ei incapabile să țină corect un cuțit de bucătărie. Oricum, dacă prin absurd ar fi făcut-o, mi-ar fi fost greu să înghit sub ochii ei ceva din farfuria pe care mi-ar fi pus-o triumfătoare în față. Aș fi pândit un moment prielnic pentru a strecura mâncarea în closet.

Când gust calamarul, exclam: „Hai să ne trăiască mâncarea *fusion!*“. Nimic nu se compară cu un calamar muntenegrean umplut, lângă care ai o delicioasă garnitură de fasole sârbească, rămasă din contingentul austrian pentru expați.

În loc de epilog. Experimentul

Stimulată de episodul muntenegrean și dorind să-l provoc dureros pe Ulise, să-i arăt ce mare gospodină sunt (doar când vreau), am preparat calamari umpluți cu brânză feta, o specialitate din nordul Greciei.

Astfel, într-o zi cu soare, un pescar elen din insula Thassos mi-a adus trei bucăți de calamari (drăguți și grăsuți), m-a taxat cu 7,4 euro (cu bon fiscal, semn că Fiscul elen e vigil), s-a frecat pe burtică și mi-a pomenit ceva de