



Fii conștient de mâncarea pe care o bagi în gură, dar și de cuvintele care îți ies apoi din ea. Îți va fi foarte ușor, cu o condiție: să gătești cu dragoste și să nu te gândești niciodată la ceva rău". Așa sună, în traducere și adaptare din engleză, o parte din „Manifesto”-ul gândit de Ioana ca introducere pentru blogul său, „East of Kitchen” (<http://eastofkitchen.com>). Gândit și scris în engleză, dar ancorat, după cum îi spune și numele, în realitatea Estului Europei. „Am vrut să mă fixez undeva concret”, explică ea. „Aproape totul pe lumea asta este deja supradocumentat și, sincer, nimeni nu mai are nevoie de o poză în plus sau de încă un comentariu despre ceva ce găsești peste tot”. Estul Europei, în schimb, este încă neacoperit și ne-documentat la adevăratul său potențial, mai ales în comparație cu Orientul Mijlociu, devenit laitmotivul multor bloguri de food. „Estul european are încă un exotism aparte și o aromă proprie”, zâmbește ea. „E special”. Pe Ioana am cunoscut-o prima dată la un shooting cu designerii români, cu aproape cinci ani în urmă. Pe atunci, ea și Marina

Moldovan tocmai lansaseră „109”, un brand minimalist-șic și extrem de modern, botezat după numărul străzii pe care își aveau atelierul, Vasile Gherghel 109. Anul acesta, concomitent cu „East of Kitchen”, „109” s-a închis și, judecând după emoția cu care vorbește despre subiect, a fost o decizie dificilă. „Am trecut prin toate etapele, de la negare la suferință, de la acceptare la doliu, ca atunci când pui punct unei relații de iubire”, recunoaște Ioana. Ea și Marina au rămas prietene bune, dar și-au dat seama că își pot folosi creativitatea mai eficient în alte proiecte. „Piața românească de modă încă duce lipsa unui sistem concret, cu buyeri, cu o logistică precisă”, explică ea. „Nu a fost momentul potrivit pentru 109”. Este, însă, momentul ideal pentru blogul pe care prietenii o îndeamnau să și-l facă de ani de zile, de când îi încântă cu tot felul de bunătăți culinare, făcute cu toată dragostea. „La mine totul începe cu desertul”, zâmbește ea. „O masă o gândesc pornind de la ceea ce voi servi dulce, la final”. Pentru că, așa cum a citit într-o carte și i-a plăcut atât de mult încât i-a devenit aproape motto: „You pass up

cake, you pass up joy” („Renunți la prăjitură, renunți la fericire” trad.). Paradoxal, Ioana este foarte vehementă împotriva zahărului alb rafinat, așa că alege alternative mai sănătoase. Cea mai bună descoperire de până acum: zahărul de cocos, cu un indice glicemic cu 70% mai mic decât al zahărului clasic. Pe „East of Kitchen”, conviețuiesc armonios rețete de pâine cu mango și nuci, pesto de sfeclă, fetuccini cu somon și caviar, sendvișuri rapide și, *la pièce de résistance*, tortul cu mai multe straturi de ciocolată, creat după o rețetă a străbunicii, perfecționată ulterior de mama Ioanei și ajunsă acum la a treia generație. Toate sunt transformate în istorioare fermecătoare care te îndeamnă să le parcurgi cap-coadă chiar dacă n-ai nici cea mai vagă legătură cu bucătăreala. Dar, mai ales, pe blogul Ioanei coexistă multe povești care au legătură cu „l’art de la table”: suma acelor ritualuri încântătoare și atât de neglijate, care pot transforma orice masă într-un moment unic de plăcere personală. Să mănânci cu un șervet alb în poală, să folosești cele mai bune farfurii pe care le ai, să pui fața de masă și să aranjezi totul cu

BUCĂTĂRIE

După ce a fost „jumătatea” brandului de modă 109, Ioana Dumitrescu s-a reinventat ca amfitrioană a unei bucătării virtuale prin care vrea să reînvie ritualurile fermecătoare ale vieții bune.

de *Diana-Florina Cosmin*



grijă chiar dacă nu ai musafiri, să ai mereu un buchetel de flori în glastră și, mai ales, să savurezi mâncarea fără ispite exterioare, precum telefonul mobil.

„Sunt obiceiuri care îți iau cam două minute și n-ai nevoie de multe lucruri”, explică Ioana. „Iar dacă ai și un copil, e o plăcere să-i implicii și pe ei în aranjatul mesei”. Zoe, fetița Ioanei, are doi ani și jumătate și îi calcă pe urme mamei: a primit de Crăciun un bol de mixat mâncarea și o spatulă, ambele în miniatură, care au devenit jucăriile ei preferate. „Pentru copiii e fascinant să facă ceva ce au văzut că face și mama”, zâmbește Ioana. „Tocmai de asta e important să-i lași, să nu-i dai afară din bucătărie pentru că ai treabă și ei te distrag”. Așchia nu sare niciodată departe de trunchi, iar în familia Ioanei micuța Zoe ar reprezenta a patra generație de femei cu dragoste pentru mâncarea și viața bună. Străbunica, de la care Ioana a moștenit și celebra rețetă de tort, a avut un restaurant în Târgu-Jiu, înainte de al Doilea Război Mondial, denumit „La Berbecul Alb”. Firma luminoasă încă se mai păstrează, iar Ioana e decisă să-i găsească un loc în casă, pe undeva. Mama Ioanei, gazda prânzurilor

de duminică din prezent, a dus mai departe tradiția și i-a insuflat la rândul ei fiicei plăcerea dichisului și a pregătirii atente a mesei. „M-a învățat mereu că a mânca și a trăi frumos țin de respectul pe care-l ai pentru tine”, explică ea. „De câte ori îți spui că n-are rost să pui masa și să faci atâtea pregătiri, pentru că mănânci de unul singur, gândește-te că, de fapt, meriți toate astea!”.

Asemenea ritualuri nu ocupă mult timp, dar oferă în schimb senzația că viața e specială în fiecare zi, nu doar atunci când organizezi o petrecere sau când ai un eveniment care implică și alte persoane. „Țările care și-au păstrat ritualurile, precum Japonia, sunt și la un alt nivel de spiritualitate”, crede Ioana. „Obiceiurile se transmit firesc noii generații, iar tinerii nu le contestă pentru că sunt crescuți în acest spirit al lucrurilor frumoase”. Pentru Ioana, gătitul este pasiune, frumusețe și terapie anti-stres în același timp, dar mai ales este un mod de a împărtăși bucurie.

„Este un privilegiu că pot face asta”, zâmbește ea. „Ceea ce gătesc zilnic, blogul, tot”. Pasiunea ei se simte și în ineditul anumitor postări, precum rubrica specială destinată

mâncărilor din filme celebre, care face apel la nostalgiile fiecăruia dintre noi. Postarea mea favorită este reinterpretarea *homemade* a preparatului „mac & cheese” din „Singur Acasă”, pe care micuțul Kevin îl consumă după o „rugăciune tematică” devenită faimoasă: „Doamne, binecuvântează această mâncare cu macaroane și brânză pe care am încălzit-o la microunde și pe oamenii care mi-au vândut-o cu preț redus. Amin”.

Rădem amândouă și, deși odată deschisă către conversație, Ioana devine efervescentă și savuroasă, îmi mărturisește că, în esența ei, este o introvertită care lasă cu greu pe cineva să pătrundă în spațiul ei personal. Tocmai de aceea, „East of Kitchen” este un început curajos, pe care l-a amânat special până în momentul în care a fost convinsă că poate să mai așeze la masă câteva tacâmuri și pentru cei de cealaltă parte a calculatorului. „Pe blog e viața mea, așa cum o trăiesc eu”, zâmbește ea. „Asta e realitatea mea”. Ca un tort gustos de ciocolată, după rețeta bunicii, din care nu rezistă să nu taie o felie și pentru restul lumii. Și cum să renunți la o felie de prăjitură când ea ar putea însemna însăși fericirea? □