

# Adi în bucate

Pe aceleași principii după care face un „plating” reușit, **Adrian Hădean** și-a eliminat redundanțele din viață, astfel încât să rămână „pe farfurie” doar cu lucrurile care-l reprezintă. Am stat de vorbă cu un Masterchef care este, înainte de toate, „Master” deplin peste toate visurile și fericirile sale.

de Diana-Florina Cosmin



**Adrian Hădean e egal cu el însuși. Dacă la alți oameni începi să simți acest lucru abia când îi cunoști un pic mai bine, în cazul jurnalistului devenit Chef, blogger și apoi jurat în emisiunea „Masterchef”, concluzia te întâmpină din momentul în care-l vezi așezat în fața ta. Rostește cuvintele rar și limpede, cu clasicul calm ardelenesc pe care nici măcar zarva Bucureștiului nu-l poate perverti, nu se pierde în amănunte și îți lasă impresia reconfortantă că se simte perfect în propria viață și, drept urmare, nu se străduiește câtuși de puțin „să pară”. Îi este suficient să fie.**

Pe blogul său, Adrian se descrie, fermecător de sincer, drept un om îndrăgostit de soția sa și topit după fiul său. Când vine vorba despre celălalt aspect al vieții, cariera începută la 17 ani, în timpul discuției noastre îi scapă un detaliu care-mi lămurește și sursa mai profundă a stării sale de asumare deplină: în toate joburile pe care le-a avut a avansat rapid în ierarhie, pentru că „atunci când îți vezi de treaba ta și nu de a altora, poți evolua foarte repede oriunde”. Din seninătatea cu care privește viața, e evident că propria „treabă” i-a fost singura misiune de când se știe.

Chiar dacă bucătăria de acasă, unde părinții lui găteau cu pasiune felurite mâncăruri, l-a atras încă de la șase ani, abia trei decenii mai târziu și-a pus problema unei cariere în domeniu. „Când eram adolescent, ideea de a face o școală profesională nu era foarte bine primită”, recunoaște el. „De fapt nici nu-mi doream această meserie: îmi plăcea să gătesc dar voiam să fac facultate”. Voia și să fie independent, așa că la 17 ani, după terminarea liceului, s-a angajat la un post de radio din Baia Mare, orașul său natal.

Sediul radioului se afla într-un hotel și, pentru că o bună parte a timpului dintre emisii se consuma în pizzeria de la parter, pe la 19 ani proprietarul localului l-a întrebat dacă n-ar vrea să învețe să facă pizza. „Să nu crezi că era vorba de vreun talent pe care-l sesizaseră ei”, reteză Adrian orice tentativă de a pune momentul sub lumina predestinării. „Aveam nevoie de două mâini în plus, atâta tot, iar eu eram acolo”. Pe tot parcursul discuției noastre, alege cu obstinație versiunea concretă și neromanțată a propriei povești, fugind de orice ar putea fi interpretat, pompos, ca o coordonată „providențială”. Nu din falsă modestie, ci pentru a simplifica totul cât mai aproape de esență. I-ar fi fost poate mai ușor și s-ar fi dovedit mai „vandabil” să spună că proprietarul a observat sclipirea din ochii lui și că i-a intuit pasiunea pentru bucătărie. Dar nu. A fost

ceva pur funcțional: ei aveau nevoie de ajutor, lui i-a surâs ideea unui job part-time. Atâta tot. Totuși, din această etapă a carierei lui a învățat un lucru care nu i-a mai ieșit niciodată din minte: e bine să spui „da” și să profiți de oportunitățile care îți ies în cale.

Mai târziu, când un post de televiziune baimărean (al cărui proprietar deținea și postul de radio) i-a propus să facă o emisiune de o oră despre mâncare, transmisă live de luni până vineri, a luat-o tot ca pe o ambiție personală. Se întâmpla la începutul anilor 2000, pe vremea când singurele repere ale românilor în materie de gastronomie TV erau emisiunile lui Jamie Oliver și seria lui Radu Anton Roman. Chiar dacă bugetul era inexistent, totul se filma în direct, iar rețetele trebuiau gândite astfel încât să se termine într-o oră fix (nici mai devreme, nici mai târziu), cei doi ani în care a gătit cinci zile din șapte în fața camerelor, în timp ce prelua și apeluri de la telespectatori, au constituit o școală neprețuită. „Nu aveam tehnică și nici surse de inspirație, fiindcă internetul nu era ceea ce este acum”, rememorează el. „Când îmi amintesc de acei ani, mă simt de parcă aş povesti despre preistorie”. Acea perioadă de pionierat a fost, însă, marele său noroc: pentru că nu existau bloguri culinare și nici mii de surse aflate la un clic-distanță pe Google, Adrian mergea la toți chefi cunoscuți de la acea vreme și le cerea ustensile, rețete și sfaturi. Direct de la sursă, fără mijlocitori, un scenariu de vis pentru orice împătimit al artei culinare.

În paralel cu emisiunile și cu rafinarea tehnicii sale de gătit, Adrian și-a petrecut următorii zece ani din proiect în proiect: un restaurant în parteneriat cu un prieten (unde muncea 17 ore pe zi, făcând totul, de la rețete și mâncare până la aprovizionare), un post de radio din Oradea, un pub din Cluj unde a compus (și a gătit) un meniu cu 40 de feluri a la carte și, la un moment dat, un viraj din presă către marketing. „Nu am simțit niciodată nevoia să fac bani mulți”, explică el. „Dar ajunseseam la un punct la care efectiv nu mai puteam trăi din



„Aud tot timpul colegi care spun că bucătăria nu e ce se vede la TV, că bucătăria adevărată e altceva. Ceea ce nu înțeleg ei este că, dacă nu ar exista aceste emisiuni și nici canalele TV dedicate mâncării, meseria de bucătar n-ar fi câtuși de puțin interesantă pentru public”.



radio“. A ajuns specialist marketing într-o companie alimentară, pe o poziție de junior, și a rămas doi ani, perioadă pe care o consideră o completare binevenită a experienței sale de viață. Acolo și-a sistematizat ceva ce învățase instinctiv încă de la primul job de la 17 ani: trebuie să știi întâi să te vinzi pe tine dacă vrei să fii în stare să vinzi și produsul altora.

Chiar dacă nu crede în predestinări și recunoaște că nu a avut niciodată viziuni sau revelații majore legate de menirea sa ca bucătar, relaxarea asumată cu care a abordat fiecare experiență care i-a ieșit în cale a făcut ca lucrurile să se înșiruie rapid. Zâmbește amintindu-și cum, de fiecare dată când renunța la un job și lua decizia fermă de pleca în vacanță pentru a-și aduna gândurile, apărea instantaneu o altă propunere tentantă. Ca un făcut, trebuia să înceapă imediat, așa că nu avea niciodată parte de săptămânile de vacanță pe care și le plănuise. Viața avea cu el alte planuri, mai urgente.

Ceea ce l-a adus în vizorul emisiunii „Masterchef“ a fost în primul rând blogul său de rețete, pe care îl începuse în 2007 și care căpătase o viață proprie. Adrian cunoaște online-ul, cunoaște munca într-o bucătărie adevărată și, după mulți ani de gătit la televizor, știe acum și ce înseamnă prime-time-ul. De aceea, viziunea sa despre rolul televiziunii în restaurarea prestigiului bucătăriei este una echilibrată. „Aud tot timpul colegi care spun că bucătării nu e ce se vede la TV, că bucătării adevărate e altceva“, explică el. „Ceea ce nu înțeleg e este că, dacă nu ar exista aceste emisiuni și nici canalele TV dedicate mâncării, meseria de bucătar n-ar fi câtuși de puțin interesantă pentru public“.

„Să nu uităm că, într-o casă de boieri de pe vremuri, bucătarul avea același rol ca menajera, iar până să înceapă formatele TV dedicate mâncării, niciun proprietar de restaurant nu-și dorea să scoată bucătării din bucătărie“, completează el. „Asta e șansa bucătarilor din ziua de azi să strălucească la locul lor de muncă și să iasă în față, dar depinde doar de ei să profite de asta“. Așa cum n-a crezut în propriul său talent, pe vremea jobului de la pizzerie, Adrian nu crede nici în conceptul general de talent, nu când vine vorba de gastronomie. Marii vizionari în domeniu sunt puțini la număr și, precum catalanul Ferran Adrià, sunt cei care au transformat gastronomia în artă. „O seară la un restaurant cu stele Michelin nu înseamnă doar o înșiruie de feluri de mâncare, ci o experiență“, crede el. „Așa cum nu ai întotdeauna dispoziția să vizitezi o galerie de artă, nici la un asemenea restaurant nu te duci dacă nu simți“. Pentru experiențe gastronomice memorabile, dar „lumești“, i se par mult mai indicate restaurantele fără stele din ghidul Michelin, cele care se străduiesc doar să fie selectate de la an la an și unde scopul nu este actul artistic, ci bucuria de a crea o mâncare gustoasă.

„Să gătești bine înseamnă să dai gust mâncării, să folosești ingrediente cât mai curate și să le transformi în așa fel încât rezultatul să fie o combinație reușită și un gust bun“, crede el. Totuși, și gusturile diferă de când lumea, așa că rodul muncii tale ține de multe ori de aprecierea fiecărei persoane în parte. Glumește spunând că singurul gust universal-agreat de toată lumea este, probabil, cel puternic-chimizat și ușor recognoscibil al legumelor la plic: „Ai fi surprinsă câți bucătari mai folosesc, din păcate, așa ceva în mâncărurile lor“.

Deși trăim vremuri în care nutriția a devenit o veritabilă religie ce naște pasiuni și „propovăduitori“ înfocați, Adrian Hădean nu crede în extreme. „Trăim cele mai bune și totodată cele mai proaste timpuri alimentare din istorie“, explică el. „Există o abundență de mâncare bună, de mâncare proastă și de informație în același timp, iar oamenii nu mai cern diferențele“. Personal, crede în mâncarea bună, sănătoasă și gustoasă (de unde și inițiativa sa, „Farfurii curate“, un proiect care promovează alimentația sănătoasă în grădinițele din Cluj-Napoca), dar totodată nu încurajează pierderea echilibrului de dragul unei sănătăți închipuite. „Echilibrul este mereu acolo și înseamnă să mănânci cu bucurie și să nu înghiți pe nemestecate toate informațiile pe care le auzi“, explică el. Vorbim tot timpul de superalimente cu nume exotic – varză kale, amaranth, quinoa – uitând că,

de multe ori, „sănătatea“ pe care o căutăm cu orice preț ascunde o latură întunecată. „Nu ne gândim că abundența de quinoa, de exemplu, se datorează exploatarea unor oameni amărâți și că ar putea însemna același lucru cu purtatul unui tricou ieftin făcut de niște copii din lumea a treia“, tranșează el. „Când ai avea de trecut zece granițe, prin munți, cu copiii în spate, și când ar trebui să te lupti să supraviețuiești fiecărei zile nu cred că ai mai suferi de intoleranță la lactoză sau la gluten“.

După 13 ani de radio și tot atâția de televiziune, sub diferite formate, Adrian Hădean este „chef“ dar și „șef“ în viața sa. În afara celor trei luni de filmări pentru Masterchef, când programul i se aglomerează considerabil, restul de nouă luni sunt organizate după bunul său plac. „Nu simt nevoia să câștig mai mult în acest moment“, recunoaște el. „Cu bucuria, în schimb, e altă poveste. Pentru asta lucrez, pentru bucurie. În momentul în care am intrat în bucătărie, sunt fericit“. Cealaltă bucată de fericire se consumă acasă, cu soția și fiul său în vârstă de un an și jumătate, alături de care redescoperă lumea. Nu are însă pretenția de a-i transmite micuțului propria viziune despre lume, ci doar de a-l ajuta să meargă cu universul și să-și facă propriile descoperiri. „Îmi doresc ca el să-și investească energia și timpul în experiență, nu în memorie“, mărturisește Adrian. „Memoria e perisabilă, ne părăsește înainte să plecăm din lumea asta, pe când capacitatea de a încerca lucruri nu ne părăsește niciodată atât timp cât suntem vii“. Zâmbește: „De fapt, mi-aș dori ca fiul meu să nu trăiască într-o «Zi a cârțiței», ca în acel film cu Bill Murray în care personajul retrăiește aceleași lucruri la nesfârșit. Mi-ar plăcea să trăiască foarte multe zile diferite una de alta“.

A avut ani întregi, înainte de a deveni soț și tată, în care zilele sale însemnau bătutul țării în lung și-n lat, cu evenimente legate de blog, emisiuni și rețete. Viața de călător nu-i ușoară, așa că nu m-am putut abține să nu întreb dacă acum, că nu mai umblă atât de mult, zilele sale nu sunt mai liniștite și, implicit, la fel și el. „Sunt mult mai liniștit“, admite el, cu zâmbetul aproape imperceptibil care-l caracterizează. „Dar n-are legătură cu umblatul. Acum sunt liniștit și când umblu“. □



„Trăim cele mai bune și totodată cele mai proaste timpuri alimentare din istorie. Există o abundență de mâncare bună, de mâncare proastă și de informație în același timp, iar oamenii nu mai cern diferențele“.

