

20/10/2020

Chef-ul Muntelui Athos: M-aș bucura să gătesc pentru Patriarhul României



Pe lângă numeroase personalități laice, Chef-ul Muntelui Athos a gătit până acum pentru patru conducători de Biserici Autocefale: Sanctitatea Sa Bartolomeu și Patriarhii Ierusalimului, Antiohiei și Rusiei. În interviul acordat pentru Agenția de știri Basilica cu prilejul Zilei Internaționale a Bucătarilor (20 octombrie), Părintele Epifanie de la Chilia Mylopotamos a Marii Lavre s-a gândit la Preafericitul Părinte Patriarh Daniel.

„M-aș bucura să gătesc pentru Patriarhul României”, a mărturisit monahul athonit.

Deși a participat la concursuri culinare de renume mondial, iar cărțile sale de bucate se vând în milioane de exemplare, părintele Epifanie a rămas ancorat în realitatea monahală și ne spune că „pasiunea pentru gătit provine din iubirea și sentimentul de jertfă față de aproapele”. De ce? Vă invităm să aflați din interviul de mai jos.

Basilica.ro: Cum ați ales viața monahală? Pasiunea pentru arta culinară de unde vine? Cum se împacă cele două?

Părintele Epifanie: Nu este o alegere să devii călugăr. Este o înclinație de la Dumnezeu, adică te cheamă Dumnezeu sau trebuie să ai o înclinație. Să fii înclinat spre monahism de mic copil. Pasiunea pentru gătit provine din iubirea și sentimentul de jertfă față de aproapele. Hristos ne-a spus că pentru a fi primii trebuie să îi slujim pe toți: „Care va vrea să fie mare între voi, să fie slujitor al vostru”. Desigur, monahismul și gătitul sunt foarte compatibile.

Basilica.ro: Care este felul preferat de mâncare pe care îl gătiți cel mai des și care vă reprezintă?

Părintele Epifanie: Epifenelul gigant (pește) cu sos alb, cu ulei de măsline și lămâie.

Basilica.ro: Aveți un ingredient preferat pe care îl utilizați des în bucătărie?

Părintele Epifanie: Condimente, în principal chimion.

Basilica.ro: Aveți vreo rutină pe care o urmați de fiecare dată când vă apucați de gătit?

Părintele Epifanie: Desigur. Aprindem focul mai întâi, mă rog și apoi trec la gătit, în funcție de mâncare.

Basilica.ro: Există vreo diferență între bucătăria monahală și cea laică?

Părintele Epifanie: Există o mare diferență. Bucătăria monahală este condusă de regulile Bisericii și trebuie să știți că monahii de pe Muntele Athos nu mănâncă deloc carne.



Basilica.ro: Dacă ar fi să gătiți pentru o persoană anume, cine ar fi?

Părintele Epifanie: M-aș bucura să gătesc pentru Patriarhul României. De altfel, am gătit deja pentru Patriarhul Ecumenic Bartolomeu, pentru Patriarhii Rusiei, Ierusalimului și Antiohiei.

Basilica.ro: Care sunt sfinții la care aveți mai multă evlavie?

Părintele Epifanie: Maica Domnului și Sfântul Eufrosin.

Basilica.ro: Vă puteți descrie stilul culinar în 5 cuvinte?

Părintele Epifanie: Ingrediente pure, ulei de măsline, ceapă, sare, lămâie.

Basilica.ro: Care este cea mai mare satisfacție pe care ați avut-o ca bucătar?

Părintele Epifanie: Sunt mulțumit când străinii mă întâlnesc pe stradă, mă întâmpină spunând că mi-au încercat mâncărurile sau că rețetele mele de pe YouTube sunt desăvârșite.

Basilica.ro: Puteți să ne relatați un moment dificil din bucătărie pe care l-ați depășit cu ajutor divin?

Părintele Epifanie: A fost un moment foarte dificil când o oală cu supă clocotită s-

a răsturnat peste picioarele mele. Am scos-o la capăt cu ajutorul Maicii Domnului.

Basilica.ro: Puteți recomanda o rețetă rapidă pentru cititorii Basilica.ro?

Părintele Epifanie: Rapidă și gustoasă (în treisprezece minute).

Paste (penne) cu ton. Se fierb pastele, se scurg și se pun într-un castron. Se adaugă tonul și se toarnă peste ele ulei de măsline fierbinte și se amestecă foarte bine. Adăugați sare, piper, pătrunjel și amestecați. Gata de servit. POFTĂ BUNĂ.

Basilica.ro: Vă mulțumim călduros.

Părintele Epifanie, Cheful Muntelui Athos

Este poate cel mai cunoscut monah din Sfântul Munte, alături de starețul Efrem de la Vatoped, însă pentru motive total diferite.

Cunoscător de vinuri produse din podgoriile athonite și exportate în toată Europa, părintele Epifanie este, în același timp, un bucătar talentat cu rețete internaționale și cel mai bun ambasador al hranei aghioritice în străinătate.

A bucurat inimi și stomacuri în Franța, Italia, Marea Britanie, Spania, Germania și în alte părți ale lumii. A gătit la restaurante cunoscute din întinsul Europei invitat de Chefi renumiți, în timp ce cartea sa *Arta culinară a Sfântului Munte* a fost tradusă și publicată în 7 limbi.

Sursă Foto: sfantulmunteathos.wordpress.com

— basilica.ro