

Gregor von Rezzori și Bucovina: mic exercițiu de gastronomie și politică

Mircea A. Diaconu

Ștefan cel Mare University of Suceava

Corresponding author email: mircea_a_diaconu@hotmail.com

Gregor von Rezzori and Bukovina: A Brief Exercise in Gastronomy and Politics

Abstract: Part of a broader research project aiming to reconstruct the history of Bukovina through gastronomy (recovered via memoirs, correspondence, documents, autobiographical fiction, journals, recollections, official reports, or ethnographic studies), the present study seeks to analyze Bukovinian cuisine through the work of Gregor von Rezzori. Alongside his memoirs and fictional works that directly or allegorically reconstruct interwar Bukovina, the study also draws on a collection of recipes written by Rezzori himself, preserved in his personal archive. Accordingly, the study brings to light some of the dishes that could have been consumed by a high-ranking Austrian official, a passionate hunter, in a multiethnic and multiconfessional environment. At the same time, it reconstructs the socio-moral atmosphere of interwar Bukovina, addressing themes such as antisemitism, colonization, and the identity crisis of Austrians from a former imperial province. The study also investigates the period during which the recipe collection was written, by associating it with Rezzori's literary works, and proposes premises for an analysis of his poetics, grounded in the idea of transfiguring memories into text.

Keywords: Gregor von Rezzori, Bukovina, gastronomy, antisemitism, colonialism.

Citation suggestion: Diaconu, Mircea A. . "Gregor von Rezzori și Bucovina: Mic exercițiu de gastronomie și politică". *Transilvania*, no. 12 (2025): 46-55.

<https://doi.org/10.51391/trva.2025.12.07>.



La începutul anilor '20, „ani veseli și amuzanți”¹, cum spune la un moment dat cu ironie Gregor von Rezzori (de n-o fi o autoironie melancolică la mijloc), bucătării de tot felul își dădeau mâna în Bucovina, care era „un conglomerat de popoare: o jumătate de duzină de etnii cu o jumătate de duzină de religii și de limbi, care formau totuși un popor cu un specific comun și distinct”². Sau își puteau da mâna. Totul depindea nu atât de idiosincraziile etnice, cât de statutul social, de forța financiară, de stilul de viață al oamenilor. Într-un „minunat set de rețete”³ din arhiva toscană a lui Gregor von Rezzori, reconstituite probabil din memorie peste două-trei decenii după plecarea lui din Bucovina sau poate pur și simplu transcrise din vreun caiet de familie, conviețuiau bucătăria idiș cu bucătăria poloneză, mâncărurile slovace și cehe cu cele balcanice, supele austriece și borșul românesc ori rutean, mâncăruri maghiare și delicatose vieneze. Era ceva ce semăna cu „talmeș-balmeșul germano-româno-ucraineano-idiș”⁴ lingvistic folosit de Casandra, țigancă de casă a familiei Rezzori (cel de-al doilea z la numele de familie e contribuția scriitorului). Bună la toate, Casandra „învățase de la o vreme cam tot ce se putea învăța într-o gospodărie: știa să gătească, să deretice locuința, să coasă, să calce, să pună masa și să servească, să țină în ordine dulapurile cu lenjerie, să administreze cămara de alimente, ba chiar să se ocupe de flori, să culeagă roadele din grădină și să dirijeze restul personalului de serviciu” (p. 61). Invoc toate aceste lucruri și pentru că unele dintre ele au legătură cu bucătăria din casa lui Hugo Rezzori, tatăl scriitorului. Or, Casandra „vorbea atât româna, cât și ruteana; firește, ambele la fel de prost” (p. 52), amestecând „cuvinte din toate celelalte idiomuri vorbite la noi. (...) Astfel că tot al doilea sau al treilea cuvânt era rutean, românesc, polonez, rusesc, armenesc sau idiș; am descoperit chiar și cuvinte ungurești și turcești” (p. 53). Luându-i un interviu, Catrinel Pleșu precedea o întrebare cu următoarea caracterizare a lui Rezzori însuși: „Scrii în limba engleză, vorbești franceza și italiana, povestești bancuri în idiș, cânti cântece bătrânești în românește, mi-ai pus întrebări foarte precise despre fragmente din traducerea românească a cărții

1. Gregor von Rezzori, *Zăpezile de altădată. Portrete pentru o autobiografie pe care nu o voi scrie niciodată*, traducere din germană de Sanda Munteanu (București: Humanitas, 2012), 78.

2. Von Rezzori, *Zăpezile*, 44.

3. Andrei Corbea-Hoisie, „Gregor von Rezzori, Notizen zum Roman „Ein Hermelin in Tschernopol” (Fragmente aus dem Nachlass)”, în *Gregor von Rezzori – Auf der Suche nach einer größeren Heimat. Studien und Materialien*, coord. Andrei Corbea-Hoisie, Cristina Spinei, 447-57 (Iași: Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2013), 449.

4. Von Rezzori, *Zăpezile*, 52-53.



tale (...)”⁵. În fond, Rezzori însuși e Bucovina.

Că poate așa stăteau lucrurile în familia Rezzori și cu bucătăria e de înțeles. Dacă grupurile etnice erau, nu atât din motive identitare, cât mai degrabă social-financiare, mai mult sau mai puțin permissive față de felurile de mâncare nespecifice, pentru un funcționar austriac, și nu neapărat unul de rang foarte înalt, depășirea granițelor etnice coincidea cu o bucătărie care nu era numai cosmopolită, ci și bogată și sofisticată. Nu-i vorba, metaforă ea însăși a cosmopolitismului lui Gregor von Rezzori (dar el e mai degrabă un apatrid, cum o și spune⁶, unul îndrăgostit de Bucovina), bucătăria bucovineană ne obligă să-i invocăm mama care, la un moment dat, ia câteva decizii destul de bizare în privința mâncărilor pregătite în casă. „Bătrâna bucătărească din Boemia, care ne însoțise până atunci peste tot, povestește Gregor von Rezzori, s-a răzvrătit, amenințând că ne părăsește, deoarece mama s-a încăpățânat dintr-odată să aibă un cuvânt hotărâtor de spus nu numai în alcătuirea meniurilor, ci și în modul de preparare a mâncărilor, pornind de la rețete economicoase culese de prin ziare” (p. 18). Nimic național aici și nimic împotriva localnicilor (părinții lui Gregor von Rezzori nu se născuseră în Bucovina), ci mai degrabă o reacție, o răzbunare chiar, față de autoritatea și libertățile tatălui, care „plesnea de sănătate” (p. 156). Mama ajunsese să se simtă ca în exil și din cauza „pasiunii cinegetice a tatei” care, deși ar fi putut s-o facă, nu plecase după 1918 în „Austria micșorată” (p. 100). Mama „nu se simțea acasă în această lume” (p. 72) „ale cărei limbi nu le vorbea”, „suspectând întreaga populație urbană și rurală de intenția ascunsă de a prăda și a tăia beregata tuturor concetățenilor mai bine situați” (p. 100). Se simțea „victimă unei civilizații inferioare” (p. 24) și avea convingerea că „toată populația zdrențăroasă, nespălată, care tușea, scuipa și făcea pipi pe orice gard era alcătuită din purtători activi de bacili” (p. 101). Cu toate acestea, „pentru cetele de cerșetori”, avea „arpacaș, șorici și căpățele de cârnaț” (p. 137) și, deși severă în exces („educată în spirit catolic, mama pedepsea cu o rigoare protestantă” (p. 108), citim undeva), „nu făcea nicio deosebire între naționalitățile și religiile celor lipsiți”, „virtute rară într-un oraș în care conflictele dintre grupurile etnice și religioase se ascuțeau văzând cu ochii” (p. 136). În tot cazul, avea la îndemână „supe calde și pâine pentru bețivii notorii”, chit că aceștia „ar fi preferat să-și cumpere cu câțiva bani un rachiu și să aibă astfel parte de un moment de euforie” (pp. 136–137).

Dar bucătăria aceasta, cum vom vedea, e relevantă în special pentru tatăl lui Gregor von Rezzori. Multe din mâncărurile despre care vom discuta e posibil să aibă legătură mai ales cu el, un coleric care-și manifesta față superioritatea arogantă față de tot ce nu era austriac. Or, pasionat de chimie, cu o cultură înaltă – căci vorbea cursiv latina și, pe lângă germană, maghiara, pe care o știa mai bine decât româna; vorbea și ruteana, poate și alte câteva limbi ale țării, apoi sigur franceza –, era un *bon-viveur*. Omul iubea o mulțime de lucruri, dar mai ales vânătoarea și, inevitabil, munții. Gregor își amintește el însuși de fericirea trăită în inima Carpaților Bucovinei, între Cârlibaba și Rușii-Moldovei, alături de el. „Cârlibaba era un loc magnific, citim într-un loc. Ar fi putut fi creat atât de Chagall, cât și de scenograful unui western. Într-o depresiune verde se înălța o mână de colibe de lemn grupate în jurul unei bisericuțe de lemn acoperite cu șindrilă, un joagăr, clădirea de lemn în care își avea sediul administrația silvică de stat, trei prăvălii de lemn, ținute de negustori evrei, unde găseai de toate, de la fișcă pentru bici, topoare, ferăstraie, funii de cânepă, articole de piele, batiste și baticuri colorate, până la oiști pentru căruțe și scrumbii sărate în saramură – adică tot ce îți trebuia în acest ținut atât de îndepărta și de izolat. Centrul localității nu era biserica, ci cârciuma de lemn, în care bărbații din sat, iar câteodată și ciobanii care coborau de la munte, beau până se îmbătau” (p. 146). Dar până și vitalitatea tatălui era uneori în pericol. Presimțind parcă amenințările istoriei și fragilitatea frumuseții, „atitudinea lui serioasă față de vânătoare se combina cu o umbră de melancolie”. Cel puțin așa ceva s-a întâmplat atunci când i-a spus „Să nu uiți ziua asta. N-ai să mai poți vedea curând, în decurs de numai câteva ore, o pereche de corbi *Corvus corax*, doi vulturi imperiali, un vultur hultan și un șoim migrator” (p. 176). Peste ani, fiul îl confirmă: „Și avea dreptate. Nu mi s-a mai întâmplat nici ca, la câteva sute de metri în spatele casei, să pot ademini până la picioarele mele ieruncile trebuincioase la bucătărie; sau să stau culcat, cu ochii ațintiți spre cerul înstelat, urmărind zborul scurt al scânteilor țâșnite dintr-un foc în aer liber, în timp ce pe versanții munților înconjurători răsună ecoul mugetelor cerbilor” (p. 176). În alt loc, Gregor von Rezzori își amintește cum, la fluieratul unui călugăr dintr-un fir de iarbă ținut între degete, în câteva minute apără un căprior (p. 175). Să-l fi vănat și pe el, așa cum, deducem, se întâmplase cu ieruncile? Să fi fost și el *trebuincios la bucătărie*? Un țăran mai înstărit, aflăm din altă parte, avea plăcerea „să mănânce de Crăciun friptură de vrăbii cu smântână. Chema tot cutul în dimineața Ajunului la prins vrăbii” în șura ale cărei uși le lăsa peste noapte deschise. „Dacă se-ntâmpla să nu intre vrăbii în șură și-n cămări, apoi făcea altă vânătoare: cu lațul și covata. Și musai să aibă friptură de vrăbie după pofta inimii. Măcar de l-ar fi făcut pe dracu-n patru. Iar când era gata friptura de înotau vrăbiile rumenite ca nișe bulzi de aur în

5. Gregor von Rezzori, „O armă împotriva demonilor: râsul”, interviu de Catrinel Pleșu, *Dilema*, nr. 104, 1 iunie 1995, 11.

6. Von Rezzori, *Zăpezile*, 59.

smântâna prăjită, își aducea la masă oamenii lui⁷.

Prin urmare, vânatul are legătură nu doar cu o anume plăcere, gratuită sau vinovată, ci și cu ce se întâmplă în bucătărie. Cu „o pasiune devoratoare pentru vânătoare”⁸, tatăl lui Gregor von Rezzori „luase decizia de a renunța la o carieră mai strălucită în serviciul de stat, de a rămâne în Bucovina și a intra în slujba Bisericii Ortodoxe Române ținând seama de extraordinarele posibilități de a vâna oferite de acest ținut” (p. 165). De altfel, „întreținea o corespondență asiduă cu vânători și scriitori cinegetici renumiți, cu zoologi și ornitologi; apoi cu botaniști, despre problemele legate de pășunatul animalelor sălbatice; scria el însuși articole, expunându-și considerațiile proprii asupra vânatului și publicându-le în reviste de specialitate cum erau *Wild und Hund*, *Der deutsche Jäger* și *Chasse et pêche* din Luxemburg” (p. 165). De altfel, între 1935 și 1938, a publicat în „Carpații”, „publicație de informație, agrement și literatură cinegetică”, mai târziu, „de vânătoare, pescuit și chinologie”, din Cluj, alături de Brătescu-Voinești, de Sadoveanu sau Ieronim Stoichiță, texte precum „Vara după rațe”, „La ierunci”, „La sitari”, „Goana”⁹. În tot cazul, putem bănui că tatăl nu doar vâna, ci va fi participat și la pregătirea meselor, fie ele de-acasă, unde sindrofii se organizau rar, fie prin cabanele din munți, în cabale vânătoarești. Fiul își amintește de „un compot delicios pe care-l descoperiserăm în biroul tatei. Era compotul cu rom pregătit de tatăl nostru în fiecare an, conservând, în zahăr și rom, diferite fructe și nuci verzi”¹⁰.

În fapt, ca funcționar la Fondul Religionar, specialist în construcții și arhitectură – când depune, în 1920, jurământul de credință față de Regele Ferdinand I, care avea să-i acorde decorația de ofițer peste trei ani¹¹, era „arhitect-director” la Direcția de poduri și șosele a Bucovinei; cercetările de arhivă ni-l arată ca inginer și arhitect în Consiliul eparhial ortodox¹² (în trecut fie zis, în 1906 reprezentase Austria în Comisiunea mixtă austro-română pentru rectificarea râului Suceava¹³) – tatăl, Hugo von Rezzori, făcea inevitabile și dese călătoriile de inspecție la mănăstirile din Bucovina, unde supraveghea starea construcțiilor și întreținerea lor. Astfel, „întreținea relații la fel de bune cu stareții mănăstirilor ca și cu administratorii silvici”, având, prin urmare, „dreptul nelimitat de a vâna pe sutele de mii de hectare ale pădurilor, cele mai multe neumblate”¹⁴. În preajma mănăstirilor (Gregor von Rezzori amintește de Putna, Dragomirna, Sucevița, Voroneț, pe care le numește „mici bijuterii”, niște „insule izolate în mijlocul civilizației noastre barbare”) (p. 164), „bărbatul în costum de vânătoare, de obicei ironic, mereu binedispus și cu înclinație ludică spre glume, manifesta deodată seriozitatea și demnitatea savantului” (p. 164) și interpreta cu mare siguranță și finețe simbolistica imaginilor de pe frescele exterioare, pe tema cărora ar fi avut chiar niște schimburi polemice cu lorga. „Suntem oaspeții starețului. Acesta îmi arată, cu o bunăvoință patriarhală, manuscrisele înluminate din secolul al cincisprezecelea, fiecare în scoarțe de argint cizelat, în timp ce razele soarelui pătrund prin fereastră, în fascicule străbătute de fire de praf, în biblioteca învăluită în semiîntuneric” (p. 174). În depozitele Muzeului etnografic din Cernăuți se păstrează 15 acuarele semnate Hugo von Rezzori, reprezentând cu predilecție mănăstirile din Bucovina. De altfel, acuarele realizate de el fuseseră trimise la o expoziție organizată de Mitropolia Bucovinei la Paris (din nefericire, se pierduseră la întoarcerea în țară)¹⁵ sau participaseră la o expoziție săsească din Brașov, în 1938¹⁶.

De la un timp, și pentru că lui Grișa (cum îi vor fi spus părinții lui Gregor) i se permite să vâneze „rațe, prepelițe sau iepuri”¹⁷, scriitorul mărturisește: „zilele pe care le-am putut petrece cu tata însoțindu-l la vânătoare fac parte din cele – nu prea numeroase – întru totul fericite ale vieții mele” (p. 174). Cu siguranță că amintirile povestitorului din *Skušno*, prima secvență din *Memoriile unui antisemit*, au o puternică funcție auto-ficțională: „De mic copil, spune el, avusesem voie să asist, alături de tata, la bucuriile vânătorii în ritmul impus de ciclul anotimpurilor: la jocul de nuntă al cocoșilor de munte și la vânătoarea de sitari în vacanțele de Paști, în vacanța mare, la cea de capre sălbatice, mai târziu, când m-am făcut mai mare și mai voinic, mă lua cu el uneori și la părțile mai importante ale vânătorii anuale: toamna la cerbii de sezon de rut și iarna la mistreți”¹⁸. Așadar, cocoși de munte, sitari, iepuri, capre sălbatice, cerbi sau mistreți. Cum vor fi fost preparate toate aceste viețuitoare ale pădurilor?

7. Vasile Postecă, *Băiatul drumului*, ediție îngrijită și prefațată de Ion Crețu, întregită cu un glosar de Vianor Bendescu (Câmpulung – Bucovina: Biblioteca Miorița, 2000), 158.

8. Von Rezzori, *Zăpezile*, 165.

9. Mircea Popa, „Cei doi Rezzori: tatăl și fiul”, *Apostrof*, nr. 5 (1999): 24.

10. Von Rezzori, *Zăpezile*, 216.

11. „Decorații”, *Glasul Bucovinei*, nr. 1163, 7 ianuarie 1923, 5.

12. Dragoș Olaru, *Mesaje din trecut* (Cernăuți: Editura Druk Art, 2020), 213.

13. *Voința Națională*, nr. 6405, 22 septembrie – 5 octombrie 1906, 2.

14. Von Rezzori, *Zăpezile*, 174.

15. Olaru, *Mesaje*, 214.

16. *Curier din Transilvania*, nr. 176, 24 noiembrie 1938, 1.

17. Von Rezzori, *Zăpezile*, 173.

18. Gregor von Rezzori, *Memoriile unui antisemit*, traducere din germană de Catrinel Pleșu (București: Humanitas, 2015), 8-9.



Să facem însă un pas mai departe nu atât pentru a preciza că „vânătoarea nu era un sport, ci o îndeletnicire sacră”¹⁹ pentru tatăl lui Gregor, cât mai ales pentru a documenta cât de cât antisemitismul lui de „proporții aproape patologice” (p. 179). În naționalismul său, „nu era dispus să conceadă noului regim din Germania nici măcar antisemitismul, considerându-l un privilegiu al său și al celor de-o seamă cu el” (p. 180). Faptul că putea fi confundat cu germanii, și lucrul acesta i se întâmpla în România interbelică, i se părea pur și simplu lezant și dezonorant. În fine, „această formă de nebunie (o calificare a antisemitismului, n.m.), s-a infiltrat până și în articolele scrise pentru revistele cinegetice. Rămâne un mister ce avea de-a face poporul ales cu constatarea că sitarilor le place să se plimbe de-a lungul pădurilor defrișate, fiind atrași de fum; cu toate astea, tata izbutea să stabilească o legătură, de exemplu că nici o momeală nu are efect dacă în dimineața dinaintea vânătorii ți-a ieșit în cale un evreu; sau că în ziua de astăzi evreii au impertinența de a merge și ei la vânătoare de sitari” (p. 179). E relevantă o întâmplare anume pe care Gregor von Rezzori ține să o povestească. La o întâlnire preliminară vânătorii, când constată că venise pregătit de vânătoare și un bancher evreu, „tata s-a întors spre mine și mi-a spus cu o voce tăioasă: «Cred că n-am ajuns la locul potrivit. Trebuia să venim la o vânătoare, nu la Bursă». A făcut stânga-mprejur și s-a întors la mașină” (p. 181). Cu tot trecutul său schițat în câteva pagini, disprețul mut dintre moșierii austrieci și evrei, cu atât mai puternic dacă aceștia din urmă erau intelectuali, deci niște parveniți, face obiectul povestirii *Skușno*, o mică bijuterie.

Împotriva admirației pentru Carpații Bucovinei și pentru mănăstirile de aici, aversiunea și disprețul față de localnici devin după 1918 și mai dure. Tatăl „îi considera pe români (alături de unguri și cehi, se precizează în alt loc, n.m.) niște jefuitori ai cadavrului monarhiei prăbușite. El însuși se simțea un funcționar supraviețuitor al unei colonii abandonate: «Noi am fost lăsați aici ca îngurășământ cultural» era una din formulele lui preferate” (p. 181). De altfel, unchiul Hubert și tanti Sofia, din *Skușno*, „jucau într-o anumită măsură rolul de guvernatori culturali” și știau că se află „în punctul de contact, de fricțiune dintre două civilizații. Una dintre acestea, cea apuseană, nu avusese destul timp la dispoziție pentru a dăruii pământului și oamenilor mai mult decât o infrastructură axată pe o colonizare tehnică, cum se spune astăzi, care s-a și apucat imediat să distrugă tot ce era element autohton. Cealaltă, cea răsăriteană, expusă fără apărare și vânturilor din stepa estică, i-a opus un spirit de resemnare fatalistă, dar odată cu el, din păcate, și tendința de a lăsa lucrurile în voia lor, pradă paraginii și dezordinii”²⁰. De altfel, primul paragraf al *Zăpezilor de altădată* funcționează ca o *mise-en-abyme*, căci în prezentarea Cassandrei se găsește totul, și sălbăticia localnicilor, și intenția de asimilare a coloniștilor, și impactul prejudecăților, și gradele diferite de adaptare și conviețuire: „Când a venit la noi în casă – așa mergea vorba – nu era cu nimic mai mult decât un animal. O decorticaseră din straiile ei țărănești, iar cămașa, fota, cojocul din blană de oaie și opincile fuseseră aruncate imediat pe foc. Dar în îmbrăcăminte de oraș arăta atât de absurd, încât te speriai de ea. Unii făceau glume grosolane (...) Prin urmare, au băgat-o iarăși rapid în costum tradițional – în orice caz, într-un costum sterilizat, de care nu s-a mai despărțit tot restul vieții: fără broderii colorate pe cămașă și cojoc, fără brâul roșu ca cinabru și fără năframa galbenă ca grozama: o combinație de negru, alb și cenușiu, ca de călugăriță. «Au transformat un sticlete într-o codobatură», obișnuia să spună ea însăși”²¹. Urșii, cum erau numiți băștinașii (chit că fusese doica lui Gregor, Cassandrei i se spunea *sălbatica*; „arăta ca o gorilă în haine de doică”) (p. 10), continuă să rămână urși, chiar dacă visul austriecilor, vis declarat, dar subminat deseori, era să-i civilizeze. Oricum, de la un timp, localnicii văd peste tot intenția mascată a asimilării, formulată uneori fățiș: „«Drang nacht Osten», spune Leon Țopa, era lozinca germano-austriacă care nu avea intenția de a civiliza «estul» Europei, iar în ceea ce privește politica austriacă față de români, ea a fost exprimată scurt și concis de șeful districtului Cernăuți, un oarecare căpitan, Würfel în 1911: «În 135 de ani de stăpânire austriacă (1775) au fost asimilate două treimi din populația românească a Bucovinei și sunt sigur că peste alți 50 de ani nu va mai exista nici urmă de români în această provincie»”²².

În tot cazul, după pulverizarea Imperiului, abandonați într-o țară „lăsată pradă balcanizării” (p. 43), părinții lui Gregor von Rezzori se simțeau „foști austrieci într-o provincie cu amprentă preponderent austriacă, întocmai ca britanicii rămași în India după căderea puterii imperiale”²³. E ceea ce gândește și unchiul Hubert din *Skușno*, care, „ca fost austriac, era un dușman declarat al prusacilor și disprețuia provinciile fostei monarhii austro-ungare care ajunseseră să formeze un nou regat hibrid sub Hohenzollerni”²⁴. După prăbușirea monarhiei și unirea cu România,

19. Von Rezzori, *Zăpezile*, 181.

20. Von Rezzori, *Memoriile*, 14.

21. Von Rezzori, *Zăpezile*, 8.

22. Leon Țopa, *Amintiri și portrete din Cernăuțiul interbelic*, ediție îngrijită, tabel cronologic, note de Ștefan Hostiuc și Mircea Irimescu, Prefață de Ștefan Hostiuc (Cernăuți: Druk Art, 2024), 169.

23. Von Rezzori, *Zăpezile*, 43.

24. Von Rezzori, *Memoriile*, 20.

„călăuzită de credința nestrămutată în proprietate și cultură”²⁵, burghezia austriacă de până atunci, spune Gregor von Rezzori, trăia ca într-o ficțiune. Iar „pojghița de civilizație părea să acopere în mod superficial un conglomerat haotic de etnii, scorjindu-se văzând cu ochii. Nici tatăl și nici mama mea nu făceau parte din populația autohtonă. Amândoi – fiecare în felul său – trăiau într-un fel de exil: rătăciți într-o țară colonială care fusese părăsită de stăpâni” (p. 76).

Peste ani, în amintirea vremurilor de odinioară, „într-o zi de toamnă senină și însorită a anului 1937”, Gregor avea să își invite și el tatăl, plecat de ani buni din Bucovina, la vânătoare, chiar dacă, mărturisește el, „n-aveam prea multe de oferit: câteva rațe, câțiva iepuri în luncile Prutului” (p. 202). E însă acesta momentul unei iluminări: „Împușcasem câteva rațe, iar tata, spre bucuria lui, și o becață întârziată, câinii își făceau conștiincios datoria, cu coada ridicată, când un iepure a țâșnit deodată din desiș, tăindu-mi drumul; am tras la întâmplare – un foc care, dacă își nimerește ținta, te duce cu gândul la o intervenție divină. Iepurele s-a dat peste cap, foarte corect, și a rămas acolo, mort, când câinele a ajuns în dreptul lui, să-l aporțeze... Într-un moment de iluminare, mi-am dat seama: acela era un punct de cotitură, sfârșitul unei epoci apuse definitiv. O asemenea zi n-avea să se repete niciodată pentru noi în acel ținut” (p. 204). E momentul în care, în fața atâtor amenințări, fericirea lasă loc melancoliei care se transformă în text. Odată cu presentimentul dispariției unei lumi, întâmplările capătă aura unei țesături de adevăr, ficțiune și autoficțiune. Literatura le salvează astfel. Lumea de glorie a austriecilor era în agonie; de aici, criza conștiinței de sine și conștiinței identitare a tânărului care trăise clipe de fericire în munții Bucovinei. Cine sunt eu? Cine suntem noi, austriecii? Cine sunt ceilalți? Cum putem supraviețui într-un infern? Iată întrebările din spatele memoriilor luminoase și dureroase în același timp.

Totul a devenit sau devine astfel iluzie. Vorbind despre români, un popor pe care îi admiră pentru că „are simțul absurdului. Al irealității Realității. Nu crede în nimic. Doar în sensul adânc al lipsei de sens. E și asta un mod de a pătrunde sensul lumii”²⁶, Gregor von Rezzori se definește, de fapt, pe sine. Să spunem, având în vedere tușele grotești și apăsate negative despre localnici din multe din scrierile sale, direct sau oblic bucovinene, că e un mistificator²⁷? Ar însemna să ieșim din codul pe care el însuși îl impune: totul e memorie, deci totul e *subiect în istorie*. De ce, în aceste condiții, putem lua faptele drept adevăr? Pentru că pur și simplu adevărul e perspectivă și context. De altfel, cum constata cineva, vorbind despre *Zăpezile de altădată*, „nu există resentiment în descrierea acestui mic infern familial”²⁸, iar afirmația poate fi extinsă asupra Bucovinei în ansamblul ei. „Misticările” nu fac decât să pună în lumină adevărul, inclusiv cel atât de dureros despre antisemitismul tatălui său. Să spunem, pe de altă parte, că e vorba de ideologie? Într-o poveste documentată de Andrei Corbea²⁹, Paul Celan se scandalizase în fața unui enunț din povestirile maghrebine (prefer acest cuvânt în locul celui consacrat, maghrebene, căci locul în care se întâmplă faptele nu e consacratul Maghreb), „cu personaje și «anecdote» de un grotesc extrem, aproape terifiant”³⁰, dintr-o țară imaginară în care oricine recunoștea, în fapt, Bucovina. „Miasmele rigolelor în curțile evreiești” (p. 18), ca și „frumoasele evreice cu ochi migdalați” erau plasate într-o zonă politică și socială care permisesse „deriva grotescului în oroare” (p. 19). Pentru cineva care-și pierduse părinții în Transnistria, sensibilitatea aceasta în alertă și în continuă criză e legitimă. Poate că Rezzori a scris *Memoriile unui antisemit* tocmai ca replică la această posibilă interpretare ideologică a scrisului său. În fine, în contextul acestui studiu, prefer să văd în scrierile lui Gregor von Rezzori „tabloul istoric de o precizie și profunzime uimitoare”³¹, deși, fără doar și poate, așa cum o spune Claudio Magris, dincolo de „fresca Europei Centrale”, există aici și „o parabolă despre această neîncetată alternanță între «autentic» și «fals»” (p. 453), între adevăr și iluzie, între grotesc și tragic. Miza este de a demachia realitatea aflată pe mușea dintre realitate și ficțiune și de a propune astfel o salvare, împotriva sinuciderii. „Dacă tot trăiești pe un vulcan, mai vrei totuși să și dansezi deasupra lui”³² e răspunsul dat la un moment dat acuzației de frivolitate.

Or, în epoca aceasta de lumină crepusculară amenințată cu dispariția, funcționarii austrieci, cu atât mai mult cei de rang înalt, cum țintea să fie sau poate chiar era Hugo von Rezzori, trăiau încă în bunăstare. E o certitudine că în Bucovina copilăriei lui Gregor se mânca ciorbă (cu perișoare), borș (cu fasole albă sau cu sfeclă roșie), pulpă de porc înăbușită, purcel de lapte la cuptor, piept de mistreț, limbă de vită, curcan umplut, o mulțime de feluri de sosuri și supe ori garnituri, pui gratinat cu paste și ciuperci, pate de carne, ghiveci cu fasole verde și cu ardei

25. Von Rezzori, *Zăpezile*, 75.

26. Von Rezzori, „O armă”, 11.

27. Olaru, *Mesaje*, 207.

28. Tania Radu, „La sfârșitul imperiului”, *Revista 22*, nr. 12, 26 martie – 1 aprilie 2013, 14.

29. Andrei Corbea, „Celan și Rezzori: o neînțelegere”, *Observator cultural*, nr. 1024, 30 iulie 2020, 18-19.

30. Corbea, „Celan și Rezzori”, 18.

31. Corbea-Hoisie, „Gregor von Rezzori”, 452.

32. Corbea, „Celan și Rezzori”, 19.



verde, anghinare reci, tarte cu mazăre, ciuperci și chiftele de carne, *Fisch blau*, *Schwarzer Fisch*, știucă umplută, ghiveci de crap, gulaș de pește, omletă cu pește, icre de pește, *coulbiac* cu somon, un fel de clătite rusești cu hrișcă numite *blinis*, iepure cu măslină, rasol de căprioară pentru care era nevoie de garnituri rafinate din mazăre, sparanghel, conopidă, păstăi de fasole, ciuperci, toate călite rapid și marinate în oțet, acompaniate apoi cu jeleu de merișoare și coacăze. Pentru iepure, gâscă sau rață, garnitura era preparată din cartofi fierți și o cantitate dublă de cartofi cruzi, care se storceau într-o cârpă umedă, fără apă și se frământau împreună, la care se adăuga sare, smântână caldă, fierbându-se apoi în apă sărată clocotită.

Se mânca apoi turtă dulce evreiască, turtă dulce cu nuci și miere, gogoși cu cafea, cozonac cu fructe, tort *Pomaciki*, dar și mălai (*Polentakuchen*), aluat fraged cu umplutură de fructe și marțipan, pască, dar și baclava, halva, salate de toate felurile, pilaf, *Hadschidschi tochwab – Tschiwabdschidschi*, adică un fel de mici, *Ušticipci*, un fel de gogoși sau chifle prăjite, adesea servite ca gustare sau desert, uneori cu brânză, smântână sau dulceată, tot felul de aluaturi care puteau fi modelate în pachețele umplute cu carne și pătrunjel, apoi rumenite și înăbușite în unt, gulaș, pastramă, ciuperci preparate în diferite feluri, *Haluschki* slovace, un fel de sarmale, o tocăniță tradițională ungurească pe bază de ardei, roșii și ceapă numită *Ljetschu / Lecsó*, pui umplut, limbă poloneză și *Scholet*, adică, în idiș, un fel de tocăniță de gâscă, fiartă lent, dar și bomboane tradiționale poloneze cu caramel, moi și cremoase numite *Krówki*. O parte din mâncărurile acestea le mânca probabil și împăratul Franz Iosif, de nu le va fi mâncat, la vremea lui, și Iosif al II-lea; multe erau însă specifice locului, acel talmeș-balmeș care pune alături mâncăruri evreiești, rusești, rutene, poloneze, orientale, austriece, poate și armeneste etc., etc. Exista, evident, și „mâncare pentru mahmureală – când oricum nu mai contează ce mănânci”.

Se mânca supă de sfeclă, supă cremă de mazăre, supă de rinichi, *Rindsuppe*, adică supă clară de vită, dar și *Aspik*, supă de limbă, supă *Consommé*, supă făcută din oasele și resturile de curcan. Sosurile presupuneau și ele o adevărată știință. Se prepara sosul *Cumberland* și, făcut prin călirea untului cu făina, la care se adăuga lapte, sosul *Bechamel*, sosul de smântână, sosul tartar. Pentru curcan umplut, de exemplu, se prepara un sos rusec (hreanul ras se amesteca cu suc de portocală, coajă de portocală rasă, pulpă de portocală, oțet, sare și zahăr și se adăuga o cană de vin alb), dar exista un sos special pentru pui gratinat cu paste și ciuperci, un altfel de sos, din unt, pentru tarte cu mazăre, ciuperci și chiftele de carne, ca și un sos rusec (*sauce russe*). Pentru *peștele negru* (*Schwarzer Fisch*), se rumenea zahăr în unt, se adăuga puțină făină, apoi se stingea cu zeama de pește, adăugându-se puțină bere, miere, pâine neagră *Pumpernickel* mărunțită, lămâie, cuișoare, nucșoară, migdale tăiate fâșii, stafide. În sosul acesta fiert, se introducea peștele și se lăsa la infuzat aproximativ 15 minute. Pentru știuca umplută, de exemplu, se încălzea zeama de la 10 lămâi cu zahăr până la fierbere și se încorpora unt fierbinte.

Toate aceste preparate nu sunt, cum s-ar putea crede, ficțiune. Ele sunt recuperate dintr-o colecție de rețete scrise chiar de Gregor von Rezzori, aflate – să dezvăluim, totuși misterul – în arhiva lui, pe care mi le-a pus la dispoziție cu generozitate profesorul Andrei Corbea-Hoisie, așa cum i le-a pus și lui Rudolf Jaworski, unul dintre contributorii la volumul *Gregor von Rezzori – Auf der Suche nach einer größeren Heimat. Studien und Materialien* (Iași, 2013). Dacă ar fi să reținem aici două rețete sofisticate (dar ce e simplu de preparat?), m-aș opri la *Wildschweinsbrust*, tocana rafinată de mistreț, din bucătăria vieneză, tocmai bună pentru o masă festivă. Pieptul și pulpa de mistreț se taie bucățele, se fierb la foc mic în supa de carne, la care se adaugă vin roșu, oțet de tarhon, sare, boabe de piper, foi de dafin, boabe de ienupăr, coajă de lămâie și ceapă, până se frăgezesc, apoi se îngroașă sosul și se completează cu vin, iar la sfârșit se adaugă trufe și ciuperci călite în vin. Cât despre vânatul din zonele de luncă (precum cocoșul de mesteacăn), dar și carnea de iepure, mistreț, sau cerb, după jupuire și eviscerare, se lasă la fezandat 8 zile, apoi, după ce a fost frecat bine pe interior și exterior cu ienupăr maturat, busuioc, maghiran și sare, alte două zile la marinat. Ulterior, carnea se împănează cu slănină, se învelește în hârtie și se frige foarte încet pe frigare, stropindu-se cu marinată. La final, se îndepărtează slăcina și hârtia, se toarnă smântână deasupra și se servește cu compot de merișoare. Pentru marinare, se folosesc 2,5 litri apă, 0,25 litri oțet, 80 g morcov, 40 g rădăcină de pătrunjel, 20 boabe de piper, 10 boabe de ienibahar, 1 frunză de dafin, cimbru, sare și, se pare, ceapă. Oricum, marinata trebuie strecurată în fiecare zi, fiartă din nou, răcită și turnată iar peste carne.

Cum să treci însă peste rasolul de căprioară? Se îndepărtează pielea de pe spatele căprioarei și se freacă cu ienupăr uscat, se împănează cu slănină condimentată cu boia și se stropește cu suc de la două lămâi, se unge o tavă cu unt, se așază ceapă, condimente, coajă de lămâie și portocală tocată fin, precum și șuncă, se pune bucata de carne deasupra, se unge cu ulei, se acoperă cu un șervet și se lasă la rece, iar după o zi se scoate carnea din tavă, se rumenește stratul de legume, apoi se pune carnea înapoi și se unge bine cu unt în timpul coacerii, se sting legumele cu smântână acră. Când carnea devine rumenă, se adaugă și peste ea smântână. Sosul se strecoară înainte de servire și se azonează cu jeleu de merișoare, muștar englezesc, zahăr brun și lămâie. Când sosul este fierbinte, se unge cu unt pentru un aspect lucios. Se servește decorat cu felii de portocală, coșulețe din aluat de foietaj și merișoare.

Se vor fi mâncat toate aceste bunătăți sofisticate în casa copilăriei lui Gregor von Rezzori? Puțin probabil. Vor fi

fost mese festive cu astfel de bucate la mănăstiri sau la întâlnirile vânătorilor din Carpații Bucovinei? Cert este că ele i-au rămas în memorie lui Gregor von Rezzori; tocmai astfel de amintiri îl vor fi făcut prin anii '50 să-și surprindă invitații din München cu o supă de linte îmbogățită cu ghimber și stafide și tot datorită lor, în timpul studiilor vieneze, ar fi fost cuprins de „un dor mistuitor, cu dinți fini” care-l făcea să-și amintească „potârnichile din spatele casei părintești, lângă pădure”: «Îmi apăreau plutind în sos de smântână și cu merișoare, asemenea unor viziuni erotice»³³.

Anticipativ, merită să facem o mică digresiune despre usturoi, care are povestea lui în amintirile bucovinene ale lui Gregor von Rezzori, chiar dacă ele țin mai degrabă de sordidul vieții cotidiene. Sora lui, cu patru ani mai mare (la prăbușirea vechii Austrii avea opt ani), n-ar fi reușit „să se simtă cu adevărat acasă printre oamenii îmbrăcați în șube sau în caftane, printre ofițerii de operetă care își zornăiau pintenii și filfizonii provinciali mirosind a usturoi”³⁴. În alt loc, aflăm că, după ce divorțase după 13 ani de căsătorie și plecase la Viena, mama revine în Bucovina, unde cineva îi pune la dispoziție o căsuță, „cu acoperiș gros de paie, cu ziduri strâmbe de chirpici văruit” (p. 120), un loc total lipsită de confort care povestitorului îi aduce în nări „mirosul usturător al fumului din sobă și al lutului plin de funingine din care era făcută vatra deschisă: grăsime râncețită de oaie, cimbru pârlit și usturoi” (p. 119). Totuși, pentru *Scholet*, de exemplu, e nevoie de un gât de găscă grasă, care se umple cu un amestec din carne crudă de găscă tocată, ceapă prăjită, sare, piper, 2 ouă, untură de găscă tocată, usturoi, pesmet, după care se prăjește până devine crocant în untură de găscă. Dar usturoiul se folosește și la supa *Consommé*, la pastramă, în borș, în umplutura pentru purcelul de lapte etc.

Dar aventura usturoiului nu se oprește aici. Publicate în 1953, dar scrise probabil la sfârșitul anilor '40, *Povestirile maghrebine* ale lui Gregor von Rezzori se deschid cu un *motto* enigmatic: „Usturoiul este lotusul Maghrebiei”. S-o spunem din start: Maghreb e Bucovina, tărâm fascinant, în proximitatea absurdului, la un capăt de lume, periferie îmbolnăvită de balcanism. În aceste condiții, să trimită semnificația *motto*-ului la sordidul acelei lumi definitiv pierdute – o *pastă*, un *terci*, cum citim în *Ein Hermelin in Tschernopol* –, de care memorialistul nu se poate desprinde? Să fie mai degrabă un elogiu, un imn închinat bucătăriei locului, bogată, cum am văzut, în legume aduse de peste tot din lume, dar și specifice? Un imn închinat vânătorii sunt și *Skušno*, și *Zăpezile de altădată*. Undeva, Gregor von Rezzori numește usturoiul „degetul de la piciorul lui Dumnezeu”³⁵ și prin usturoi se poate înțelege tot ceea ce ține de bucătăria locului. Sau, mai cuprinzător, tot ceea ce dă farmec vieții concrete și amintirilor despre ea, deopotrivă. Să fie la mijloc o sinteză între ironie, autoironie și un elogiu melancolic? Se pare că „la ceremonia căsătoriei cu a doua sa soție, Hanna Axmann, Rezzori s-a lăsat fotografiat purtând pe cap o cunună făcută din bulbi de usturoi, evocând elogiuul său la adresa legumei ca emblemă a ținutului «povestit» în *Maghrebinische Geschichten*”³⁶. Să se fi gândit Gregor von Rezzori, când și-a numit una dintre scrieri *Bogdan im Knoblauchwald* (1962), adică *Bogdan în pădurea de usturoi* (cu subtitlul *Ein maghrebinisches Märchen / Un basm maghrebin*), la basmul italian *La serva d'agle*, pentru a transforma, intertextual, sărăcia și sordidul morală în prilej de admirație? Textul lui este un basm satiric și nostalgic despre imaginara Maghreb, pe a cărei copertă soția sa, Hanna von RezzoriAxmann, a desenat pe două rânduri 12 căciulii de usturoi. Nu știa probabil că în Bucovina usturoiul avea putere asupra spiritelor și era folosit în vrăji și descânțete, ba era și un medicament popular foarte folosit. Elena Niculiță-Voronca i-a comunicat lui Simion Florea Marian că „usturoiul se pune la gât lehzurilor, trei sau nouă fire”³⁷, iar acesta din urmă sintetiza: „Usturoiul, după credința românilor, e cel mai bun mijloc de apărare nu numai în contra boalelor lipicioase, ci și a spiritelor necurate, precum sunt: *strigoii și strigoaiele, moroii și moroaietele, solomonarii și vântoasele*”³⁸. Să fi folosit Gregor von Rezzori, histrionic, ca într-un colaj imaginar, un obicei bucovinean mistic, grotesc și burlesc deopotrivă, poate între timp dispărut definitiv? Dintr-o scrisoare, din 1 februarie 1876, a lui Ciprian Porumbescu către Marica, sora lui, aflăm că un anume preot, Nestor Worobkiewicz, ar fi fost sancționat pentru tratamentul aplicat enoriașilor. „Cică dânsul își tratează enoriașii în chip extrem de brutal, jupuindu-i draconic. Astfel, zice că de la cununie să fi luat 150 de florini, și când perechea nupțială era acum la cununie, să fi tras miresei, în fața întregului norod, două palme pentru că-și pusese, cum îi obiceiul în partea locului, în cap o cunună din care atârna în față, până-n vârful nasului, de-o cordeluță, un cățel de usturoi și un ban de argint.

33. Rudolf Jaworski, „Gregor von Rezzoris kulinarische Versuchungen”, în *Gregor von Rezzori – Auf der Suche nach einer größeren Heimat. Studien und Materialien*, 110.

34. Von Rezzori, *Zăpezile*, 44.

35. Rudolf Jaworski, „Gregor von Rezzoris kulinarische Versuchungen”, 105.

36. Corbea, „Celan și Rezzori”, 19.

37. Simion Florea Marian, *Botanica populară română*, volumul III (P – Z), ediție critică, introducere, repere biobibliografice, indice *Botanica*, indice capitole publicare antum/postum, text stabilit, indice informatori și bibliografie de Aura Brădățan (Suceava, Editura Academiei Române, 2010), 583.

38. Marian, *Botanica*, 581.



Și cu cuvintele *voi vreți să-mi împuțți biserica cu usturoi, i-a alungat*³⁹. Preotul nu s-a scandalizat că în biserică intra unul din instrumentele diavolului, din moment ce era folosit la vrăji, ci pentru mirosul lui puternic și neplăcut. În fine, disprețuindu-i, românii îi numeau pe zipseri (germanii din Slovacia colonizați în Bucovina) usturoieni. O face și Ciprian Porumbescu care notează în jurnalul său cum fratele său își înfruntă tatăl mergând, împotriva voinței acestuia, la „usturoienii săi”⁴⁰, de unde își va alege soția.

Dar un detaliu ne obligă să schimbăm terenul discuțiilor. Pentru bucatele deja invocate am folosit colecția de rețete din arhiva lui Gregor von Rezzori. Pe coloana din stânga a primei pagini a colecției (a zecea dintr-un manuscris mai amplu), în rânduri suprapuse, citim: „Baklavá, Aleritz, Pasqua, Rabat, Halva”, iar în stânga, în dreptul cuvântului Baklavá, „Dulceață cu apă rece” (scris așa, în românește), iar dedesubt, după un rând liber, pe două rânduri distincte, „Bedeutet: / Der Knoblauch ist des Lotos M.”, adică: „Semnifică: Usturoiul este lotusul M.”, unde M. este inițiala Maghrebiei, fără doar și poate, iar lotusul trimite la nivelul spiritual care-și are rădăcinile în noroiul vieții concrete. Mai mult, sub aceste cuvinte scrise pe două coloane, pe mijlocul rândului, la puțină distanță, Gregor von Rezzori scria: „Anhang: Maghr. Gymnastik”, adică „Anexă: Gimnastică magh[rebină]”. E aproape o certitudine că, într-un fel sau altul, aceste rețete ar fi trebuit să facă parte din *Povestirile meghrebine*, eventual o anexă a lor, dacă nu cumva usturoiul constituie chiar esența Maghrebiei. În aceste condiții, este limpede că rețetele n-au fost transcrise sau rememorate „la sfârșitul anilor 1950/începutul anilor 1960”⁴¹, cum crede Rudolf Jaworski, ci mult mai devreme, când Rezzori redacta, pentru o emisiune radio, textele care aveau să construiască volumul din 1953. Va fi exclus exercițiul acesta de gimnastică maghrebină invenția histrionică, exagerarea ludică, nonconformismul eretic? Să fi fost totul un simplu joc inventiv prin rememorare?

Nu-i vorba, o astfel de clarificare (oricum, ipotetică) trece dincolo de vreo semnificație specială. Ar fi putut avea una dacă, într-o contextualizare biografică mai exactă, am fi putut reconstitui timpul în care pe Rezzori îl bântuie amintirile copilăriei și tinereții lui. Dar Bucovina e oricum un spațiu obsesiv, singurul *acasă* veritabil, căci, prezent și absent deopotrivă, are concretețea memoriei. Dispărând sub valurile istoriei, rămâne o proiecție care decantează umbrele și întunericul în lumină. Memoria – această memorie bucovineană – e singurul loc care îi dă apatridului Gregor von Rezzori senzația de acasă. Trăind în multe locuri și, prin urmare, nicăieri, practicând un cosmopolitism care-și deconspiră mereu fragilitatea, Rezzori, apatridul Rezzori, rămâne ancorat mental de spațiul bucovinean. Detalii semnificative din povestirile maghrebine trimit la Bucovina, așa cum Tschernopolul, dintr-un roman autoficțional care apare mult mai târziu, evocă Cernăuții. Deși devine mai semnificativ prin proiectarea în simbol, concretul rămâne în sine o obsesie. Maghrebica are toate datele Bucovinei, iar în *Ein Hermelin in Tschernopol*, care are subtitlul *Ein maghrebinischer*, totul trimite la Cernăuți. În tot cazul, până la reeditarea povestirilor din chiar anul morții lui Gregor von Rezzori, Maghrebica e reluată într-un fel sau altul în *Bogdan im Knoblauchwald. Ein maghrebinisches Märchen* (1962), *1001 Jahr Maghrebinien. Eine Festschrift* (1967) și în *Der arbeitslose König. Maghrebinisches Märchen* (1981). Există și situații, precum cele din *Zăpezile de altădată* sau *Skušno*, invocate deja, unde, lăsându-se pradă reconstituirilor autoficționale, cu tot substratul parabolic, Rezzori elimină orice filtru care ar fi proiectat concretul în simbol; Bucovina e numită ca atare. În fapt, spațiul obsesiv al scrisului lui Gregor von Rezzori e Bucovina post-imperială, cu sentimentele de declin pe care le declanșează, loc care-l fascinează asemenea unui Paradis pierdut. Dispărut, el lasă loc amintirilor și scrierilor care capătă semnificația unei poetici. Paradisul, astfel recuperat, păstrează notele melancolice.

Revenind la setul de rețete din 1940, să le fi recuperat Gregor von Rezzori din memorie? Să le fi transcris pur și simplu? S-o fi făcut – mărturie a unui timp paradisiac amenințat – pentru a le muzeifica sau pentru a le folosi în experiențele sale culinare? Era, devenise, de fapt, un rafinat al bucătăriei, „gurmand și bucătar amator practicant”, cum spune Rudolf Jaworski, care susține că „deși Rezzori aprecia profund preparatele simple și consistente, în același timp prețuia varietatea bogată de mâncăruri și delicatese din patria sa, a căror gamă, potrivit colecției sale manuscrise de rețete, se întindea de la diverse aperitive precum salata de vinete (Salată de vinete) și supele acrișoare (Ciorbe), trecând prin friptura de căprioară și știuca umplută, până la variate deserturi, cum ar fi fructele confiate servite cu apă rece (Dulceață cu apă rece). Pentru acest gurmand și bucătar amator practicant, preparatele simple ca tocănițele și mâncărurile rafinate destinate gusturilor sofisticate nu constituiau nicidecum contradicții. Pentru el, decisive erau doar calitatea solidă a ingredientelor și grija cu care erau pregătite”⁴².

Dar colecția de rețete oferă și alte informații. Cu precizarea că antisemitismul, cum am văzut, e o problemă

39. Leca Morariu, *Iraclie și Ciprian Porumbescu*, volumul I, ediție îngrijită de Vasile D. Nicolescu și Vasile Vasile (București: Editura Muzicală, 2023), 245.

40. Morariu, *Iraclie*, 396.

41. Rudolf Jaworski, „Gregor von Rezzoris kulinarische Versuchungen”, în *Gregor von Rezzori – Auf der Suche nach einer größeren Heimat*, 196.

42. Jaworski, „Gregor von Rezzoris kulinarische Versuchungen”, 106.

ceva mai complicată, are dreptate Jaworski când susține că „ar fi pripit și înșelător să interpretăm acest schimb culinar reciproc drept dovada unei conviețuiri întotdeauna pașnice și armonioase a naționalităților din această provincie a coroanei și să adăugăm astfel încă o componentă la mitul cunoscut al Bucovinei. Este suficient să ne amintim, în acest context, de antisemitismul răspândit în mediul rural și de conflictele naționaliste dintre asociațiile studențești de la Universitatea din Cernăuți. Pe de altă parte, bucătăria fuzionată și hibridă a Bucovinei poate servi drept un indicator autentic al discrepanțelor mari între viața cotidiană și politică, precum și al apropierei paradoxale dintre tensiunile politice de natură națională și conviețuirea pașnică din viața de zi cu zi” (p. 109).

În tot cazul, bucătăria care-l proiectează pe Gregor von Rezzori în timpul adolescenței și tinereții bucovinene, acea bucătărie care nu poate să nu fie legată de experiențele vânătorești și gastronomice ale tatălui, funcționează dincolo de orice granițe. Așa cum spune Jaworski, „existența simultană a numeroase mâncăruri și băuturi diferite rezulta din amestecul colorat de etnii, religii și influențe culturale externe” (p. 108). Precizează el: „În acest mic ținut al coroanei au trăit împreună, pe un spațiu restrâns, peste o duzină de grupuri etnice diferite: români, ruteni, germani, evrei și polonezi, ca să enumerăm doar cele mai importante etnii, îmbogățind astfel meniul culinar al Bucovinei cu preparatele lor variate” (p. 107). Bucătăria Bucovinei era, așadar, „un mixtum compositum, alcătuit din diverse preparate naționale care abia împreună reflectau specificul gastronomic al întregii regiuni. Potențialul identitar se afla, deci, tocmai în amestecul sau compoziția tuturor acestor elemente și nu în componentele individuale, codificate național” (p. 107). Și la toate acestea se adaugă „tradiții culinare mai vechi, provenite din perioada dominației otomane, care a început la începutul secolului al XVI-lea și a durat până în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea. Influența acestui imperialism cultural informal urma să se manifeste puternic și asupra limbajului culinar din Bucovina, la fel ca în Balcani și în întreaga Europă de Est. Un exemplu concludent este termenul «fasulye» (fasole), folosit astăzi încă în toate limbile slave, în română («fasole»), în maghiară («paszuly») și chiar în Austria. Astfel de împrumuturi au dus în Bucovina etnic diversă la o creolizare extinsă a limbajului culinar, în care elementele lingvistice diferite au fost adesea preluate ca atare, dar uneori și adaptate într-o formă distorsionată” (p. 108).

Nu știu dacă Jaworski are dreptate când crede că Gregor von Rezzori „ar fi redat întotdeauna corect termenii românești și turcești pentru anumite alimente și preparate, în timp ce denumirile slave au fost deseori redade doar prin imitare fonetică” (p. 108). Cert este că în rețetele lui apar cuvinte românești precum *patlajele vinete*, *ardei*, *mamaliga*, *gratar dulceață cu apă rece*, *tschjorba* (cu *perișoare*), *pastrama*, *ghiveci*, ba chiar *ghiveci de crap*, *ciorba de burtă*, *iepure cu măslina*.

Pe lângă toate acestea, colecția sa de rețete ne mai deconspiră ceva. Am invocat-o la un moment dat pe bătrâna bucătăreasă din Boemia care amenința că pleacă atunci când mama lui Gregor decisese să intervină în problemele de bucătărie ale casei. Este vorba despre Olga, al cărei nume apare de câteva ori în *Zăpezile de altădată*. Probabil de la ea va fi reținut Gregor von Rezzori modul cum se preparau tartele cu mazăre, ciuperci și chiftele de carne, din moment ce în dreptul acestei rețete îi este trecut numele. Se toca fin șuncă crudă împreună cu carne crudă de vițel și amestecul se așeza pe gheață pentru a se păstra rece, urmând să fie transformat, mai târziu, în chiftele delicate. Între timp, se băteau albușurile spumă împreună cu smântână, spuma fiind apoi încorporată în amestecul de carne, dându-i astfel o textură ușoară și aerată. Separat, se coceau forme de aluat fraged „în orb” — adică fără umplutură, dar umplute provizoriu cu boabe de mazăre uscată sau orez, pentru a nu-și pierde forma în cuptor. Într-o tigaie, mazărea verde și ciupercile se înăbușeau în unt până deveneau fragede și aromate. Se pregătea și un sos fin de unt, parfumat cu vin de Madeira. Din compoziția de carne se modelau apoi chiftele mici, care se fierbeau rapid în apă clocotită, doar cât să se fixeze forma și să se gătească ușor. Când toate elementele erau gata, formele de aluat se umpleau cu mazărea și ciupercile sotate, apoi deasupra se așezau chiftelele de carne. La final, pentru un plus de savoare, peste toate se turna sosul cald de unt.

Dar Olga era doar unul dintre ajutoarele casei. Întorși în Bucovina la sfârșitul războiului, părinții lui Gregor aveau un personal de serviciu aflat de mult timp în slujba lor, din care făceau parte Cassandra, Olga Hofmann, bucătăreasa din Boemia, șoferul Adam, apoi Strausserl, guvernanta care fusese doamna de companie a lui Mark Twain, cărora li se adăugau câteva subrete, „în majoritatea cazurilor doar fete de ciobani, de-abia domesticite un pic, venite de prin pădurile Carpaților”⁴³. Cine sunt Victor, Rodica, Auguste, ale căror nume apar de asemenea în dreptul unor rețete? Victor e asociat cu *purcelul de lapte*, dar el e specialistul și în *limbă poloneză*. Toată lumea va fi știut să *fiarbă* limba de vită cu rădăcinoase până se înmuia pentru a o curăța apoi de piele și a o tăia felii, dar numai Victor știa probabil să caramelizeze zahărul în unt, să adauge puțină făină și să toarne supa de limbă. Adăuga apoi puțină pâine neagră *pumpernickel* tocată, bere, un strop de oțet, un strop de miere, migdale decojite și tăiate fâșii, precum și stafide. Fierbea totul bine și apoi adăuga feliile de limbă în sos. În fine, undeva între două rețete apare textul *Die Köchin als Rodica* și, sub Rodica, *Auguste*, cu siguranță doi maeștri în ale bucătăriei.

43. Von Rezzori, *Zăpezile*, 30.



„Mitul bogăției de odinioară – pierdute acum – ne chinua, dar ne făcea, în același timp, să fim aroganți”, spune la un moment dat Gregor von Rezzori. Să fie rețetele din colecția lui dovada acestei aroganțe care amintește de vremurile de glorie de altădată, definitiv pierdute? Să fie consecința încercării de a păstra, în insule izolate, farmecul vieții de odinioară? Să fi renăscut totul datorită impulsului de a scrie și de a salva nostalgia, un sentiment întemeietor? În tot cazul, afirmația lui Octav Vorobchievici, că „se mănâncă mult și bine în Bucovina”⁴⁴, susținută fără doar și poate de amintirile lui Gregor von Rezzori și de colecția sa de rețete, riscă să devină ea însăși un mit. Dar miturile trebuie și ele crezute. Ca și amintirile.

Bibliography

- Corbea, Andrei. “Celan și Rezzori: o neînțelegere” [Celan and Rezzori: A Misunderstanding]. *Observator cultural*, no. 1024, July 30, 2020, 18–19.
- Corbea-Hoisie, Andrei. “Gregor von Rezzori, Notizen zum Roman „Ein Hermelin in Tschernopol” (Fragmente aus dem Nachlass).” In *Gregor von Rezzori – Auf der Suche nach einer größeren Heimat. Studien und Materialien*, edited by Andrei Corbea-Hoisie, Cristina Spinei, 447–457. Iași: Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza,” 2013.
- Jaworski, Rudolf. “Gregor von Rezzoris kulinarische Versuchungen.” In *Gregor von Rezzori – Auf der Suche nach einer größeren Heimat. Studien und Materialien*, edited by Andrei Corbea-Hoisie, Cristina Spinei, 103–113. Iași: Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza,” 2013.
- Marian, Simion Florea. *Botanica poporană română* [Romanian Ethnobotany], vol. III. Suceava: Editura Academiei Române, 2010.
- Morariu, Leca. *Iraclie și Ciprian Porumbescu* [Iraclie and Ciprian Porumbescu], vol. I. Bucharest: Editura Muzicală, 1986.
- Olaru, Dragoș. *Mesaje din trecut* [Messages from the Past]. Cernăuți: Editura Druk Art, 2020.
- Posteucă, Vasile. *Băiatul drumului* [The Wanderer]. Câmpulung – Bucovina: Biblioteca Miorița, 2000.
- Popa, Mircea. “Cei doi Rezzori: tatăl și fiul” [The Two Rezzoris: Father and Son]. *Apostrof*, no. 5 (1999): 24.
- Radu, Tania. “La sfârșitul imperiului” [At the End of the Empire]. *Revista 22*, no. 12, March 26 – April 1, 2013, 14.
- Von Rezzori, Gregor. *Zăpezile de altădată. Portrete pentru o autobiografie pe care nu o voi scrie niciodată* [The Snows of Yesteryear. Portraits for an Autobiography I Will Never Write]. Translated by Sanda Munteanu. Bucharest: Humanitas, 2012.
- Von Rezzori, Gregor. *Memoriile unui antisemit* [Memoirs of an Anti-Semite]. Translated by Catrinel Pleșu. Bucharest: Humanitas, 2015.
- Von Rezzori, Gregor. “O armă împotriva demonilor: râsul” [A Weapon Against Demons: Laughter]. *Dilema*, no. 104, June 1, 1995, 11.
- Țopa, Leon. *Amintiri și portrete din Cernăuțiul interbelic* [Recollections and Portraits from Cernăuți in the Interwar Years]. Cernăuți: Druk Art, 2024.
- Vorobchievici, Octav. *La noi în Bucovina* [Back Home in Bukovina]. Bucharest: Editura Bucovina, 1937.

44. Octav Vorobchievici, *La noi în Bucovina* (București: Editura Bucovina, 1937), 318.