

Ringplatz



GRAND RESTAURANT
HOTEL ZUM SCHWARZEN ADLER



BUCOVINA



MIRCEA A. DIACONU

CARTIER



„Crapul imens, în gelatină cu piper, tăcea în cinci limbi.”

Rose AUSLÄNDER

„Dar între hărțile noastre mentale și realitate
e aceeași distanță ca dintre hărțile de navigație
și furia valurilor izbindu-se de stâncile albe
ale țărmurilor pe care zboară pescărușii.”

Carlo ROVELLI



Prăvălie românească în Bucovina (înainte de 1916)







Suceava. Piața veche (1893)



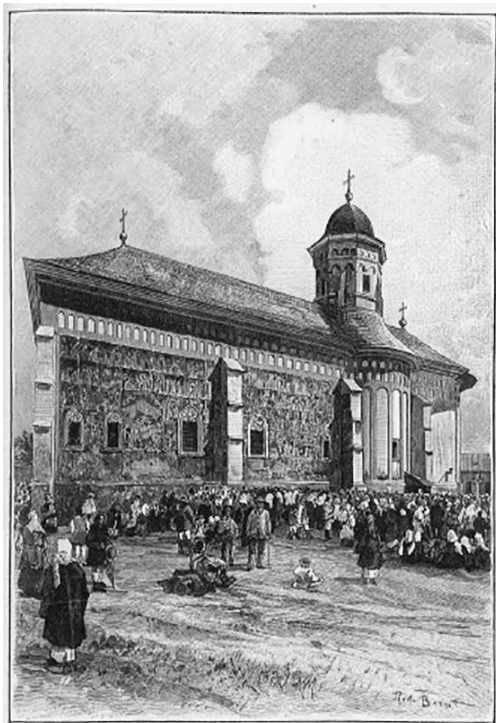
La cumpărat de pere

Argumente și contraargumente

Realitate geografică, istorică, politică, deopotrivă demografică, culturală, lingvistică, de mentalitate chiar (va fi existând cu adevărat și una gastronomică?), Bucovina poate arunca în aer instrumentele consacrate de cunoaștere. Oricare din aceste „teritorii”, intersectate și interconđionate, poate fi cartografiat separat, sincron și diacronic, cu o anume precizie, dar tentativele de sistematizare de tip *distant reading*, așa cum au fost ele, de obicei, practicate, rămân în cele mai multe cazuri utopice. Marea problemă este a cunoașterii integrale (cum să scapi de prejudecata că detaliile nu contează?) și a poziționării, pe care ar trebui s-o conștientizezi pentru a o dinamita tu însuși, în așa fel încât să locuiești deopotrivă în tine și în celălalt; mai exact, în spațiul bucovinean multiethnic, în ceilalți. Nu-i vorbă, proiectată când nostalgic, când ideologic, Bucovina încorporează în sine datele unei utopii. Mărturisesc că, la începuturile lor, preocupările mele pentru gastronomia bucovineană se revendicau ele însele de la o perspectivă estetică, deci utopică. Ea ar fi trebuit să fie o secvență, una mai terestră, o respirație de plăcere, dintr-o cercetare mai amplă cu caracter pregnant

istoric. Finalmente, nu numai că ea a căpătat autonomie (cercetarea istorică, realizată, ce-i drept, și ea, cu mijloacele literatului, fac obiectul unui alt volum), dar perspectiva estetică a devenit una politică, iar utopia, o contrautopie.

La drept vorbind, explorarea aceasta e cartea unei sau, mai degrabă, a unor metamorfoze. Mult timp după ce ideea ei s-a născut, perspectiva mea asupra lucrurilor era una estetică. Oricât de negativ și în unele situații compromis moral, trecutul, ajuns limbaj, devenea imagine, proiecție în oglindă și spectacol, deci iluzie. Nu mai conta nici faptul că în 1944 Bucovina fusese fracturată de o graniță. Secvențele puse în ramă se muzeificau și puteau fi admirate în sine, așa cum, dincolo de bine și de rău, poți admira „pumnarul” pe care, pentru că cedase Casei de Habsburg Nord-Vestul Moldovei, Reis Effendi îl va fi primit de la austrieci. Un aurar italian îl descria astfel: „pumnarul este de aur, teaca este acoperită de aur. Atât pumnarul, cât și teaca sunt acoperite cu floricele de deosebite colori, mai ales turcești, între care prevalează cea verde. Pentru brilante este în model făcută o anume figură, după cum trebuiesc înșirate. În pumnar este un orologiu perfect; eară cealaltă



Suceava. Biserica Mitropolitană „Sf. Gheorghe”

parte va fi smălțuită în verde dulce, care va da aspectul unui smarand verde” (Răpirea 1875: 72-73). Peste un secol, cu un astfel de argument, cvasiestetic, încerca avocatul Iosif Rott să-i apere pe tinerii „arboroseni”, în ceea ce e cunoscut sub numele de „primul proces politic din Bucovina”. Pentru că folosiseră cuvântul *detrunchiat* vorbind de Moldova, riscau cinci ani de temniță. În pledoaria lui finală, Iosif Rott se întreba: „Să presupunem că în această expresie zace în adevăr înțelesul forței. La ce țintește ea? La o întâmplare a prezentului? Nu, ci la o întâmplare care s-a petrecut înainte cu o sută de ani. Despre așa o întâmplare, care aparține istoriei, pot să mă exprim cum vreau.

Poate nu e permis de se exprima totdeauna în mod defăimător asupra referințelor actuale, dar asupra unui act întâmplat înainte de o sută de ani cu bună seamă e iertat, căci de altfel n-ar fi nicio limită. Atunci nu ni-am putea exprima nici regretele asupra izgonirii primilor oameni din paradis” (Morariu 1998: 34).

În ce mă privește, aveam convingerea că, mai mult decât să vindece rănilile, timpul le estetizează. Mai poți gândi azi astfel? O bună parte din locurile despre care e vorba în acest volum e prinsă într-o conflagrație absurdă. Să fac un pas înapoi pentru a spune că de la început am fost preocupat să văd și ce mâncau bucovinenii când nu mai erau în Bucovina. Or, prima dintre secvențele scrise în acest sens – cea despre tinerii studenți bucovineni ajunși în capitala Imperiului – se fundamenta, de asemenea, pe o perspectivă estetică. Dar a trebuit să cobor în bolgii. Căci, pe lângă atrocitățile războiului de azi, am descoperit teribilele experiențe ale bucovinenilor deportați în Siberia ori în Transnistria. În acest caz, lectura estetică a trecutului ar deveni pur și simplu o diversiune complice. În tot cazul, trecerea de la o lectură estetică la una politică, adică angajată, a fost dublată de una de metodă, căci subiectul este înlocuit, fatalmente, de fapte.

Citind memorii, jurnale, corespondență, ficțiuni propriu-zise sau, nu o dată, scrieri epice, unele cu pregnant caracter autobiografic, dar și „rapoarte” administrative, ghiduri turistice, periodice de tot felul ori, în sensul cel mai propriu, studii etnografice, pătrunzi în teritorii textuale din care bucătăria – cu tot ceea ce presupune ea – nu lipsește. Prin forța lucrurilor periferică, secundară, nesemnificativă, asociată mai degrabă accidentalului, ea poate însă releva, și încă într-o măsură semnificativă, spiritul locului. Identitatea Bucovinei, ca ipoteză măcar, se răsfrânge și, prin urmare, poate fi identi-

ficată în modul cel mai intim în tot ceea ce ține de bucătăria ei. A o reconstitui din fragmente și a o sistematiza, cu atât mai mult cu cât îți propui nu să faci simple inventare, ci să înregistrezi atitudini subterane, mesaje implicite, încercând deopotrivă să nu ratezi contextele și deopotrivă expresivitatea particulară a fiecărui text, e aproape o iluzie. Și, fără să vrei, totul curge, finalmente, către etnografic și antropologic.

Firește, nu punem în discuție – e ceva de la sine înțeles – că pornești de la fapte, știind prea bine că nu poți angaja un grad zero al lor, căci, dincolo de propria, inevitabilă, interpretare, faptele sunt deja interpretări; „documentele” avute în vedere funcționează ca niște texte pe baza cărora, la limită, poți demonstra orice. Oricât de mult ai refuza să asumi o astfel de situație, totul devine act de putere. Poți demonstra că nu există diferențe majore între ce mânca țaranul român în 1775 și în 1918, la fel de bine cum poți convinge că diferențele sunt semnificative; poți vorbi despre bucătării care migrează de la o etnie la alta și, în aceeași măsură, despre faptul că fiecare etnie își păstrează, ca într-o enclavă, propria tradiție. În condițiile în care, în Bucovina, coexistau grupuri etnice multiple, băștinași și coloniști deopotrivă, a vorbi despre fiecare în parte, cum se întâmplă în cazul studiilor etnografice, este aproape o eroare. Interesant ar fi fost să se studieze felul în care practicile culinare cu specific etnic se intersectează și cum anume acest melanj va fi hrănit, dacă a făcut-o, modificări de substanță la nivelul vieții publice și la acela al unei identități supraetnice. În evocările lui din 2020, Beni Budic precizează: „Obiceiurile culinare specifice acestei populații – e vorba de evreii din Suceava anilor '50 ai secolului trecut – au fost influențate de mulți factori. În primul rând, cel al alimentelor regionale sau mai bine zis al alimentelor ce erau de găsit în



Catedrala din Cernăuți

acei ani de lipsuri. Apoi, erau tradițiile culinare aduse cam cu un secol în urmă de înaintașii evrei veniți din Polonia, Galiția, Ucraina sau Rusia (de aici, poate, tendința de accentuare a gustului dulceag în mai toate mâncărurile). Și era, într-o oarecare măsură, influența bucătăriei turcești-balcanice. Apoi, fără îndoială, era și influența accentuată a bucătăriei (și mai ales a cofetăriei!) austro-ungare. Iar mai cu seamă era influența locală, cea provenită din conviețuirea cu vecinii moldoveni-bucoveneni creștini. Toate supele, bineînțeles, restricțiile cașrutului, legii religioase care în acei ani era încă dominantă, chiar dacă evreii moderni își permiteau deja unele libertăți” (Budic 2020: 92). Sunt observații care pot fi extrapolate și particularizate pentru epoci, etnii și locuri diferite din Bucovina.

La drept vorbind, am început să fiu preocupat de această complicată problemă, care mi se pare și acum, când să scriu acest text introductiv, insolubilă, atunci când am înțeles că poți pătrunde nu atât în identitatea Bucovinei, cât în istoria ei propriu-zisă – devenită, tocmai pentru că perspectivele sunt contradictorii, tot mai inaccesibilă – pornind de la mâncare, generic vorbind. Poți reconstitui în mod indirect, dar tocmai în felul acesta pe înțelesul și plăcerea oricui, povestea complicată a unui loc devenit nu doar istorie, ci și teren de dispute. În fapt, ce dificultăți există în realizarea unei astfel de cercetări? Și cum ar arăta un proiect amplu care să investigheze bucătăria bucovineană? Care sunt nervurile lui? Indiscutabil, toate acestea țin de finalitatea avută în vedere. Căci una este să folosești gastronomia pentru a discuta despre identitatea Bucovinei și altceva să reconstitui istoria Bucovinei nu din date istorice, ci pornind de la „bucătăria” ei. În niciunul dintre cazuri însă, explorarea nu e inocentă. Altfel spus, prin simpla organizare a unor decupaje, dacă nu cumva chiar prin selectarea lor, construiești o narațiune ideatică și dirijezi reprezentarea. De ce să nu credem că poți, totuși, explora referințe și întâmplări de tot felul pentru a cunoaște omul în multiplele lui ipostaze, fără alt scop decât acela de a te bucura de pătrunderea într-un timp definitiv pierdut? Până la urmă – dincolo de identitate, de istorie, de interpretări etc. –, ceea ce contează e farmecul implicit al actualizării unei lumi dispărute; *povestea Bucovinei e o poveste despre timp*.

Astfel, dincolo de concretețea lor, nu o dată atroce, faptele pot fi privite ca un spectacol, în așa fel încât înregistrarea și, implicit, punerea lor în scenă să depășească miza identitar-etnografică sau antropologică. Finalitatea unei astfel de perspective nu era adevărul, chestiune implicită și secundară, ci frumusețea. De

aici volumul *Cernăuți. Obiecte pierdute*, publicat la editura Cartier în 2021. A citi tot felul de texte și a coborî astfel în oglinda unor lumi definitiv pierdute dădea un puternic sentiment al iluziei. Vor fi reverberat în subconștientul meu cuvintele lui Mircea Cărtărescu din 1987? Răspunzând la o anchetă despre poezia tânără, el invocă un personaj al lui Borges care „«ver-sifica» metru cu metru întreg globul terestru” (Crăciun 1994: 182). „Iată în registru burlesc arhetipul poetului”, continuă el, vorbind despre miza poeziei, aceea a unei „înalte fidelități față de referent”. Răspunsul lui la anchetă se intitula „Realismul poeziei tinere”. În locul sistematizărilor, expunerea totului, într-un fel de reproducere la scara 1/1. Când, ca paranteză a unui text despre politica bucovineană reconstituită prin intermediul „Apărării Naționale” (1906-1908), am început să scriu „Cernăuți. Bucovina. La scara 1/1” (text publicat în numerele 1-5/2024 din „Convorbiri literare”) – o radiografiere a vieții din Cernăuți având ca suport reclamele din periodicul amintit –, nu făceam decât să continui încercarea de a reconstitui realitatea în dimensiunea ei unică și irepetabilă; numele lui Borges, ca și al lui Cărtărescu, se pierduse în hăurile memoriei.

Cum să cunoști, așadar, un corp complicat cum este Bucovina, cu multiplele lui fațete, în istoricitatea sa și din perspective nu o dată incompatibile? A folosi metoda inductivă înseamnă să creditezi convingerea că observarea atentă a faptelor conduce la o idee, care nu e produsul minții tale, ci reflectă realitatea, deci spune adevărul. Eugeniu Coșeriu sau Karl Popper îl invocă, ambii, pe Socrate, care afirma că adevărul înseamnă *a spune lucrurile așa cum sunt*. Dar e posibil să o și faci? Mecanica cuantică ne convinge mai degrabă că nu. Subiectul e tot timpul implicat nu doar în perceperea realității, ci chiar în obiectualitatea, în corporalitatea ei



Mănăstirea Dragomirna



Spre Siret

intrinsecă. El este inevitabil prezent în tablou. Ce fac eu când studiez Bucovina? Citesc, observ, selectez cutare și cutare lucru, fac corelații, identific niște câmpuri de tensiune sau niște nuclee care atrag fapte în câmpul lor de acțiune, induc idei sau am intuiția unor idei convergente sau divergente. Dar, evident, sunt lucruri pe care nu le observ, așa încât, ceea ce construiesc e perspectiva mea, e ordinea pe care o pun eu în lucruri. În același timp, mă observ pe mine și constat cum anume m-am schimbat de la apariția primelor semne de interes pentru problema pusă în discuție până azi. Aș putea să descriu Bucovina fără să mă descriu pe mine? Obiectul numit Bucovina e o realitate relativă așa cum o realitate relativă sunt eu însumi. Un fapt nou poate schimba sistemul pe cale să se configureze, așa cum mă poate schimba pe mine, cel care vede conexiuni la distanță și simte relații acolo unde nu era decât vidul. Când am început să scriu această carte, presupuneam că voi ajunge la niște certitudini, pentru simplul fapt că identificam informații, că le decupam, le prelucram și le așezam într-o construcție proprie. Azi, știu doar că am pus niște întrebări implicite, că am încercat să descriu ceea ce unghiul meu de vedere, limitat, mi-a permis. Cum poți descrie un abis, când în discuție este și asumarea în cunoștință de cauză a trecutului?

Prin urmare, putea rămâne poziționarea mea cu adevărat una estetică? Responsabilitatea te obligă să abandonezi metoda inductivă în favoarea celei deductive, care îți impune să organizezi materia difuză și infinitatea faptelor într-un scenariu care să valideze o idee preexistentă, o intenție originară. Să punem deci în centru ideea, un subiect. În fapt, în joc e un continuu dialog între idee și fapte, între observarea minuțioasă a realității și ideea care o coagulează, între haos și ordine, dacă nu cumva mai degrabă viceversa; o mișcare în zigzag

între *aproape* și *departe*. Pornești de la materia în care stau ascunse multiple desene (vei descoperi unul sau câteva) sau pornești de la tine, de la desenul pe care ochiul tău (mintea ta) îl pune în materia informă. Cred că faci simultan și una, și alta. Faci? Verbul acesta se referă la oricine e preocupat de problemă, iar perspectivele „pot să nu fie conciliabile” (Rovelli 2021: 68), pentru că, așa cum constată cineva care vorbește despre fizica cuantelor, „claritatea conceptuală a fizicii clasice” e înlocuită de realitate. Or, realitatea e „o stratificare luxuriantă: munți înzăpeziți și păduri, privirea prietenilor, vuietul metroului în diminețile murdare de iarnă, setea noastră nepotolită, topăiala degetelor pe tastatura laptopului, mireasma pâinii, durerea lumii, cerul nocturn, imensitatea stelelor, Venus strălucind solitară pe cerul albastru ultramarin din fundalul acestei foieli, ordinea ascunsă în spatele vălului dezordonat al aparențelor” (Rovelli 2021: 74).

E vorba, așadar, de un eșec al cunoașterii? La modul utopic, cunoașterea își propune să pună ordine în haos, să descrie faptele într-un mod inedit, să identifice principii, de coerență, convergență și congruență, pe de o parte, de diferență, pe de alta, care să organizeze și să sistematizeze piesele dintr-un puzzle infinit. Mai e însă posibilă cunoașterea în forma ei „modernă”, bazată pe sistematizare, clasificare, ordonare? A vedea această materie de sus, a-i identifica nervurile, a o proiecta în enciclopedii, toate acestea devin limbaj, deci putere, când nu sunt experiențe, adică, cu conceptul propus de Michel Foucault, *heterotopii*. Citirea trecutului în cheie estetică devine atunci nu numai o imposibilitate, ci și o iresponsabilitate, căci punând decupajele din tot felul de surse într-un scenariu, construiești o lume care s-ar putea să aibă contacte abia tangențiale cu adevărul, cu situațiile de fapt.



Lipovean, Rutean, Armean

În povestea noastră însă, Borges revine. În *Cuvintele și lucrurile*, Michel Foucault invoca o celebră *Enciclopedie chineză* concepută de scriitorul argentinian potrivit căreia „animalele se împart în: a) animale ale Împăratului, b) îmbălsămate, c) îmblânzite, d) purcei de lapte, e) sirene, f) fabuloase, g) câini în libertate, h) incluse în prezenta clasificare, i) care se agită ca nebunii, j) nenumărate, k) desenate cu o pensulă foarte fină din păr de cămilă, l) *et caetera*, m) care tocmai au spart urcioul, n) care de departe par muște” (Foucault 2024: 98). Am putea înțelege de aici că ordinea este, de fapt, haos. Pentru Foucault, sensul e mai degrabă altul, căci „în uluiala provocată de această taxonomie, ceea ce observăm dintr-un foc, ceea ce, datorită apologetului, ne apare ca farmecul exotic al unei alte gândiri, este tocmai limita gândirii noastre: imposibilitatea totală de a gândi așa ceva” (Foucault 1996: 33). În trecut fie zis, la vreun deceniu după apariția ei, pe tărâmurile Bucovinei se plimba, poate chiar cu cataloagele lui Linné sub braț, un anume Balthasar Hacquet, savant și aventurier deopotrivă, devenit nu o dată ridicol în fața țăranilor,

preoților sau a călugărilor cu presupunerile lui științifice (Diaconu 2023a). Realitatea și sistematizările științifice fac parte din lumi diferite. Revenind, Foucault vorbește despre imposibilitatea cunoașterii prin intermediul metodelor consacrate și face apel la *heterotopii*, „care te neliniștesc, fără îndoială”, căci „contestă, din pornire, orice posibilitate de gramatică” (Foucault 2024: 101). Cauza acestui eșec constă în experiențele concrete. „Noi nu trăim într-un spațiu neutru și alb. Nu trăim, nu murim, nu iubim în dreptunghiul unei foi de hârtie. Trăim, murim, iubim într-un spațiu cadrilat, decupat, pestriț, cu zone luminoase și zone întunecate, cu diferențe de nivel, cu trepte, scobituri, umflături, regiuni tari și regiuni friabile, penetrabile, poroase” (Foucault 2025: 103). În locul sistematizărilor abstracte, el situează contactul imediat cu materialitatea lumii.

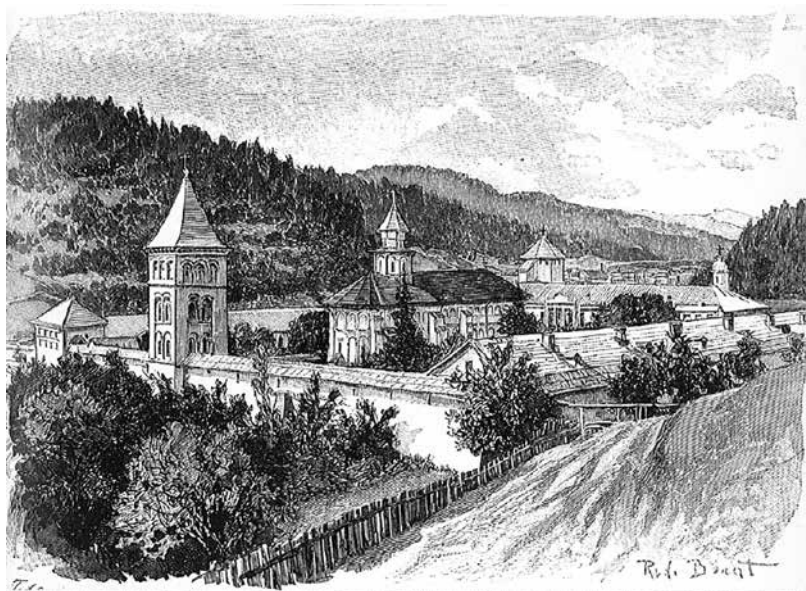
Pe Borges îl invocă și Yuval Noah Harari, pentru care „adevărul și realitatea sunt lucruri diferite” (Harari 2024: 34). În *Despre exactitatea în știință*, Borges înfățișase „un imperiu fictiv străvechi care a ajuns să fie obsedat de producerea unor hărți din ce în ce mai exacte



Spre Valea Sucevei, din Nisipitu

ale teritoriului său, până când în cele din urmă a produs o hartă la scară de unu la unu”, ceea ce a dus chiar la prăbușirea imperiului suflat de harta care îl acoperea (Harari 2024: 34). Așadar, spune Harari, invocându-l pe Borges, „adevărul nu este o reprezentare unu la unu a realității. În schimb, adevărul este ceva ce ne orientează atenția asupra anumitor aspecte ale realității în timp ce ignoră inevitabil alte aspecte. Nicio descriere a realității nu este 100% exactă, însă unele descrieri sunt mai fidele decât altele” (Harari 2024: 34). În niciun caz nu putem vorbi însă de fidelitate. Pentru Harari însuși, care precizează că „la baza noțiunii de adevăr se află premisa că există o singură realitate universală” (Harari 2024: 32), dificultatea provine din faptul că, „atunci când dorim să descriem realitatea, trebuie să enumerăm întotdeauna toate punctele de vedere deosebite” (Harari 2024: 34). Să le enumerăm și să le în-

țelegem. A descrie, așadar, faptele în totalitatea lor e o imposibilitate, a prezenta toate reprezentările posibile, de asemenea. Dar încercările de a face acest lucru pot conduce spre identificarea unor situații recurente care, asemenea unor pilituri, desenează linii magnetice de forță, în spatele cărora se află, inevitabil, un subiect, o conștiință. Nimic, niciun decupaj fotografic, nu poate reproduce realitatea. Dar în spatele oricărei cunoașteri se află, așa înefabilă și volatilă cum e în materialitatea ei, realitatea pătrunsă de mintea unui subiect. Când, în *Ideea*, poem inspirat totuși de experiența războiului, Camil Petrescu spune „eu am văzut idei”, el se referă nu la raționamente sau la reprezentări mentale abstracte, ci, în acuitatea lor vizuală, la fapte, la experiența concretului, la percepția acută, din tranșeele în noroi, a materiei. În opoziție cu „scrisul tot”, care „E doar gândire veșted conservată/ Și-închisă sub formele și sub chei”, el



Putna

vorbește despre închegarea ideilor prin intermediul lucrurilor, din ele chiar: „Întâia oară, brusc, fără să știu,/ De dincolo de lucruri am văzut ideea,/ Cum vezi, când se despică norii grei/ Și negri/ Zigzagul de argint al fulgerului viu.” Nu întâmplător Camil Petrescu era obsedat și fascinat de fenomenologia lui Husserl.

În tot cazul Bucovina e un puzzle infinit. Tocmai de aceea, pe urmele lui Al. Odobescu, din *Pseudokynegetikos*, ar fi trebuit să-mi numesc ultimul capitol, care la el este format dintr-o pagină din rânduri de puncte, *cel mai iubit de cititor*. Nu pentru că ar fi vorba de un cititor leneș, care ar fi astfel ironizat, ieșit cu greu din hățișul unei construcții care dă senzația dezordinii. Ci pentru că, după ce se va fi inițiat în modul de a exista al textului, complice cu autorul, fiecare cititor își poate continua propria poveste. Oricât de multe fapte noi ar adăuga, din nefericire și oricât n-ar dori-o, cititorul se

pune în pagină înainte de toate pe el însuși. Mai poate exista un subiect când la câteva sute de kilometri distanță oamenii mor? Când experiențele Siberiei și Transnistriei sunt atât de vii în memorie? Subiectul ar trebui să se transforme pur și simplu într-un aparat de fotografiat. Subiectul are responsabilitatea de a nu deveni complice cu răul. Deși *a spune lucrurile așa cum sunt* e o iluzie, relativismul moral sau eclecticismul trebuie înlocuite cu spiritul critic, cu ceea ce Coșeriu sau Popper numeau pluralism și raționalism critic. Responsabilitatea ultimă pe care ei o angajează în cunoaștere este să te pui în paranteză pe tine însuși, ca subiect, pentru a te identifica cu obiectul însuși, chiar prin intermediul celorlalți (Diaconu 2021b). În fața *relativității* și *eclecticismului*, care pot fi o amenințare reală, trebuie să stea frumosul și binele. Iată principiile care pot coagula multitudinea de fapte dintr-o realitate infinită.



Stațiunea balneară Vatra Dornei

Furnizorul Curții Regale  Furnizorul Curții Regale

Fabrică de mezeluri și salami Stanislaus Podsudek

Fabrica: Strada Transilvaniei N-rul 70 (Tivoli)
Centrala: Strada I. Flondor Nr. 7 în casa proprie
Sucursale: Str. Regina Maria Nr. 17, G-ral Zadic
(vis-à-vis de Templu), Str. I. C. Brătianu Nr. 27
(la Motylevski)

Adresa telegrafică: PODSUDEK Cernăuți

Telefon Nr. 264



Telefon Nr. 264

Stabilimente proprii de îngrășare, abator propriu și frigoriere moderne

Carnea este cercetată în mod permanent
de medicul veterinar al serviciului orașului

FAȚA, NU ȘI REVERSUL

Ipoteza de la care pornesc – adevăr, prejudecată, stereotip, construct al nostalgiei, refugiu sentimental? – e formulată explicit de Octav Vorobchievici (1896-1987), care face o călătorie în Bucovina, la un unchi, fratele tatălui său, probabil încă preot la Cuciurul Mare. Rodul călătoriei e volumul *La noi în Bucovina*, din 1937. „Se mănâncă mult și bine în Bucovina” (Vorobchievici 1937: 318), spune el. În fapt, nu mai fusese aici din vremea austriacă, din 1913, de mai bine de douăzeci de ani, când încă îi trăia bunicul, el însuși preot în Cuciurul Mare. Deși cuvintele acestea par să se refere explicit la „masa de seară din grădina unui restaurant, care gеме de consumatori harnici” (Vorobchievici 1937: 317), nu-i imposibil ca în ele să fi reverberat amintirile copilăriei.

Din diferite surse, putem afla ce se putea mânca într-un restaurant din Cernăuții anilor '20-'30, deși, cu toată uniformizarea implicată, între un restaurant sau altul vor fi fost diferențe semnificative; existau restaurante pentru tot omul, așa cum existau și restaurante de lux. Dar restaurantele sunt, prin firea lucrurilor, cosmopolite, ori, altfel spus, neutre etnic. Un anunț din „Glasul Bucovinei”, care stabilea „tarife pentru restaurante” (nr. 1476, dumini-

că, 17 februarie 1924), preciza că pentru prânz existau două meniuri distincte. Primul consta din „supă, carne de vită cu cartofi și adaos, aluat sau prăjitură și o bucată de pâine”, cel de-al doilea, din „supă, friptură cu cartofi, legume sau zarzavat, aluat sau prăjitură și o bucată de pâine”. Iar la cină, la restaurantele din cele trei categorii existente, diferențele fiind doar de preț, se putea mânca „gulaș cu cartofi, friptură cu cartofi sau șnițel tocat cu cartofi”. Dincolo de precizarea că „toate ospătăriile sunt obligate a ține la dispoziția consumatorilor meniul prescris zilnic pentru prânz de la ora 12 până la 2 și jum., iar seara de la ora 7 până la 9, precum și a-l trece în listele de bucate”, aflăm totuși că „restaurantele declarate ca localuri de lux sunt dispensate de a servi la cină meniul prescris”. Așadar, era loc și pentru delicatessuri și inventivitate.

Amintindu-și de Cernăuții copilăriei, care li se părea imigranților mai vechi sau mai noi un „pământ al făgăduinței” (Vitencu 2008: 63), Dragoș Vitencu (1908-1981) vorbește despre „mezelurile lui Podsudek” și de „jambonul de porc înmiresmat cu dresuri ținute secrete la Rosenberger”, despre „crenviștii” de la Krämer” ori de cei „care, calzi, scoși proaspăt din

apa fierbinte și serviți cu hrean și cu muștar, pe o filă albă de hârtie”, care „se găseau toată ziua și toată noaptea” la un „negustor ambulant de lângă stația de tramvai din Piața Unirii” (Vitencu 2008: 64). Crenvurștii aceștia „prindeau nemaipomenit de bine când te îndreptai spre casă la ore mici, care puteau deveni și mai mărișoare, căci pe atunci localurile de petrecere nu aveau ore de închidere” (Vitencu 2008: 64). Iar la restaurante, spune el, „fiecare cu specialitățile lui”, găseai „colțunași cu carne, chifle-luțe de legume, rășcovi murați, cărnuri la grătar toată ziua, salate de scrumbie preparate în diferite feluri (cu oțet, cu ceapă, cu smântână, cu mere, cu nuci și așa mai departe), dar toate cu galantarele interioare încărcate cu tartine pentru diferite gusturi, din care te serveai singur și consumai pe loc, fără să-ți pierzi timpul așteptând chelnerul la masă” (Vitencu 2008: 64-65). Erau apoi „cafenele elegante, în stil vienez, transformate seara în localuri de lux cu orchestre clasice” (Vitencu 2008: 65). Despre magazinul de mezeluri „Podsudek” își amintește și Sergiu Flondor. De fiecare dată când se întorcea de la serviciu, tatăl îi aducea de la acest renumit magazin „un pachet care conținea o cantitate apreciabilă de *Aufschnitt* (melanj de mezeluri format din *Blutwurst* – sângerete, *Leberwurst* – inegalabila tobă, chișcă sau caltaboși și alte bunătăți), spre bucuria și satisfacția celor de acasă. Altădată, tata ne aducea un carton de prăjituri fine, de la «Răpeanu», o cofetărie care se afla tot în centru, pe aceeași stradă Flondor. Trecând prin centrul Cernăuțului, tata obișnuia să viziteze un magazin de coloniale și delicatose, unde, pofticios, nevoie mare, mai «ciugulea» un aperitiv consistent, înainte de a ajunge acasă, la masa de prânz” (Flondor 2017: 84). Un vis pierdut, își amintește el, e și „deliciosul *Karbenadll* (o «rudă» a șnițelului vienez, de dimensiuni mai reduse)

sau neîntrecutul *Eier Salat*, ce numai acasă se putea mânca” (Flondor 2017: 52).

În Cernăuți, nu știm dacă hotelurile de primă mână precum „Pajura neagră”, „Bristol”, „Central”, „Gottlieb” sau pensiunea „City” ofereau și mâncare. Ofereau sigur Casa Germană, Palatul Național, Herman Weiss, Leopold Leopoldstadt, Café Grand, restaurante de lux, ca și localul „de dejun și delicatose” David Gabe. La drept vorbind, pentru cei peste 100 de mii de locuitori, în Cernăuți se înființaseră „multe stabilimente de rang occidental, varieturi și alte localuri, unde concertează zilnic orchestre ungare, cehe și române” (Skrehuneț 1923: 16). Cel puțin așa precizează un ghid turistic, scris în română și în germană, care îi viza poate mai ales pe românii din Vechiul Regat ajunși în capitala Bucovinei. Cât de variată va fi fost masa cernăuțenilor reiese și dintr-o „Publicațiune” din „Glasul Bucovinei” (nr. 1233, joi, 5 apr. 1923, nr. 1233) care anunță prețurile maxime stabilite de primăria orașului Cernăuți pentru „produsele pescărești” – ale statului sau particulare. Astfel, proaspete, afumate sau sărate, în Cernăuți se puteau cumpăra și deci prepara: cegă, nisetru, morun, păstrugă, visabogzar, șalău, crap, somn, sometei, mrea-nă, lin, știucă, văduviță, ivat, plătică, puzer, oblet, mihalți, cosac, sabițe, caracude, cambule, rârjuncă, babușcă, biban, foaia-plopului, ghibort, scrumbii de la Dunăre, chefal, laban, ostranian, ilarii, barbuni, scrumbii albastre, caride, palamide, rizeafcă, amșii, midii, rânduică-de-mare, raci, icre. Oferta e mult mai bogată decât cea din documentele oficiale care precizează, de exemplu, felurile de pește care „nu se vor putea vinde, nici da la masă, în ospătării”, fie în „perioadele de cruțare”, riguros precizate, fie, indiferent de perioada de prohibiție, dacă nu vor avea anumite dimensiuni. E vorba de lostriță, păstrăv, lipan, știucă, mihalț