

Gastronomie și literatură în romanul Doinei Ruști, *Mâța Vinerii*

Simona ANTOFI

Centrul de cercetare „Comunicare interculturală și literatură”,
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Abstract: The fictional-gastronomic code in the novel *Mâța Vinerii* perfectly coexists with the literary revival of Phanariot dynasties. Like a true and experienced archaeologist, Doina Ruști unveils and reconstructs the history of a magical recipe guide and that of the followers of some obscure divinity called Sator. In this historical fiction, the two overlapping codes generate the illusion of parallel worlds - or of *alternative* worlds - within which factual reality (the socio-political norms and the human typology of that time) is doubled by a magical-mystical dimension, super-human in nature, in which Sator and his followers often use gastronomic tools to coordinate the world.

Keywords: *gastronomic code, literary code, literary revival, Phanariot age, magic.*

Despre scrierile Doinei Ruști există foarte puțină bibliografie critică de specialitate – câteva cronici de întâmpinare, după știința noastră, și sporadice mențiuni în revistele de profil, așa încât am preluat, cu greu, două secvențe care să merite a fi reținute: Prima – „în *Mâța Vinerii*, Bucureștiul fanariot este un imens burdihan nesătul ascuns în bucătăria domnească. Aici, robul Silică încântă ultimele zile ale unui *grecotei* ce a cumpărat cu sute de pungi tronul de la sultan, gătindu-i niște mâncăruri de-o extravaganță drăcească, inspirate din *Cartea bucatelor rele*. În aceste rețete, hotarul dintre desfătare și delirul pus pe seama drogurilor era cât se poate de subțire, și numai știutorii îl puteau dibui când ajungeau să drămuiască migălos ingredientele.”; „Nu lipsesc oțeturile de trandafiri și prune, *cărăbușii ținuți în vin și perpeliti pe cărbuni încinși*, oușoarele dulci fierte în frunze de salvie și de izmă, *fripturile tăvălite în praf de migdale, moșolite cu miere și scorțisoară*, elixirurile, și nici sosurile bune pentru bolile sângelui. Bogăția detaliilor gastronomice îți lasă impresia unor replici gurmante ale arabescurilor ce îmbogățeau bijuteriile Stambulului.”¹ Și a doua – „O subtilă alchimie a cuvintelor și a alimentelor duce la metamorfoza alimentului

¹ Adriana Gionea, *Bucureștiul fanariot și realismul magic din bucătăria domnească*, disponibil la adresa <http://www.postmodern.ro/articol/mata-vinerii-bucurestiul-fanariot-si-realismul-magic-din-bucataria-domneasca/> - accesat la data de 5.05.2017.

în ficțiune, în creație literară, în timp ce literatura devine o hrană a spiritului. Bucătarul și scriitorul sunt considerați niște veritabili magicieni ce operează cu materia și cu cuvintele, transpunându-și sufletele în operă. După cum o demonstrează și celebrele *symposioane* grecești, foamea și setea sunt atât niște atribute ale trupului, cât și ale sufletului.” [Glodeanu, 2010]

Romanul Doinei Ruști, *Mâța Vinerii*, se situează în frumoasa și selecta familie a reconstituirilor perioadei medievale fanariote românești (să amintim măcar romanul lui Silviu Angelescu, *Calpuzanii*, și *Manuscrisul fanariot*, al aceleiași Doina Ruști), în care *efectele de real* sunt dublate de jocuri intra și mai ales metafictionale sau, ca în cazul de față, de un miraculos inedit. Romanul construiește lumi din cuvinte - alternative nonconflictuale al unei istorii în centrul căreia se află o fetiță de 14 ani, poreclită Pâtca (micuța). De fapt, romanul este constituit din rememorarea unei serii de istorii petrecute în București și, parțial, în Brașov și la Viena, datorată femeii mature care, rămasă Mâța Vinerii – poreclă corelativă statutului de membră a familiei spirituale oculte a satorinilor, și puterilor magice, respectiv cunoștințelor de vrăjitorie albă sau, mai corect spus, de medicină alternativă pe care le deține, scrie, de fapt, cartea.

Inițiată în tainele unei lumi paralele cu cea factuală, „reală”, Pâtca este personajul central al cărții, cel care face trecerea între contextul socio-politic al domniei lui Costas și spațiul extramundan al lui Sator, divinitate aparent de sorginte romană (Jupiter Stator) – în realitate o entitate străină de interesele oamenilor, manifestându-se aleatoriu, și având plăceri stranii – nu-i plac liniile curbe și poate fi dominat de voința unui satorin puternic, precum Maxima Tutilina, *bunica* Pâtcăi.

Inaccesibilă oamenilor de rând, această lume, ce evocă dimensiunile textual-semantice ale genului *fantasy* de obediență balcanic-orientală, este puternic concurată de alta, gastronomică. Așa cum arată unul dintre primele capitole ale romanului, *Bucătarul*, dimensiunea gastronomică a scriiturii reprezintă un pivot important al acestei lumi imaginate, aproape în totalitatea ei, ca depinzând de hrană. Inserându-se în codul literar *fantasy* și, desigur, în subcodul romanului de serie fanariotă al Doinei Ruști, codul gastronomic determină fertile suprapuneri lexico-semantice, hibridizări reciproce și o concomitență diegetică a lumilor simultane. Cu alte cuvinte, dincolo de canavaua textuală arondată surprinderii mecanismelor socio-politice cu amplitudine cvasi-monografică asupra Bucureștiului, scriitura se pliază pe aventura lexical-gastronomică a scriiturii, pe aventura răpirii și a recuperării bucătarului Silică și pe aventura transformării materiei brute (legume, fructe, cărnuri, condimente) în ficțiune gastronomică fascinantă prin mixtura de culori și de gusturi.

Maestrul bucătar recompune universul, îl reîntemeiază, s-ar putea spune, îi reface structura pe baza principiului autoritar al gustului, în primul rând, și al plăcerii privitului, în al doilea rând. Mâncarea preparată de Silică – și actul preparării ei – echivalează, fără rezerve, oficerii într-un templu (ne)lumesc, inaccesibil profanilor, misteriiilor neștiute în virtutea cărora „ca să facă o ciorbă oarecare, de urzici, de exemplu, cutreiera toate piețele, gustând el însuși zerul pentru acrit.” [Ruști, 2017:9] Mai mult decât atât, arta gastronomică pe care Silică o deține, la rangul său de maestru, știința lui de a modifica umorile trupului omenesc – „El era nașul lichiorurilor, maestrul afionului și un fel de *pater veneni*, pricepându-se și la

elixire împotriva urâtului sau a lenii, dar și la neînchipuite sosuri bune pentru bolile sângelui.” [Ruști, 2017:9], de a dirija explicit ritmurile vieții mondene a aristocrației bucureștene a epocii echivalează, atunci când țiganul este răpit din porunca lui Costas însuși, cu perturbarea ordinii micro și macrocosmice și cu declanșarea unui șir de nenorociri.

Posesoarea lui de drept, boieroaica Caterina Greceanu, putred de bogată și temută în București, *cere dreptate la mitropolit*, apelează la puterea de colportare a țiganilor lăutari – „Caterina, scârbită de neputința mitropolitului, a recurs la a doua cale, chemând lăutarii. Odată intrat în gura lor, nici măcar apele Dunării nu mai puteau să te spele. N-a fost nevoie să le spună ce voia, pentru că oricum știa tot orașul.” [Ruști, 2017:10] și, în cele din urmă, face un pact cu eminența cenușie a orașului, turcul Ismail Bina. Acesta este dirigitorul pieței negre a orașului, al comerțului cu fete tinere și chiar al urcării domnilor pe tron, respectiv al mazilirii acestora, și promite ca, pentru suma potrivită de bani, să-l recupereze pe Silică și să pună la cale mazilirea lui Costas.

În paralel cu alchimia gastronomiei propriu-zise, Maxima Tutilina și ucenica ei, Pâtca, dețin știința preparatelor magice și a rostului magic al plantelor, al uneltelor, al tuturor viețuitoarelor care funcționează ca semne secrete ale unei suprarealități accesibile doar unor anume aleși care fie poartă nume ce le învăluie/dezvăluie puterea – „O chema Maxima Tutilina, în cinstea zeiței fără templu, nume pe care-l moștenise, căci toate numele satorinilor au fost hotărâte de mult, înainte de nașterea Maximei ori a altora.” [Ruști, 2017:35], fie poartă semnul fizic al unei abateri de la normalitate – urâtenia dinților Pâtcăi – „Să îți minte, Pâtculițo, toată puterea ta e în dinți! Așa strâmbi cum îi vezi, în ei se află forța neamului nostru! Înverșunarea lor ne arată că trebuie să scăpăm de porunci! Căci ce este un om care face ce spune altul? Un sclav! Pe care nu merită nici să-l scuipi!” [Ruști, 2017:36] Așa se face că taina și rostul semințelor și *al fiecărui fir de pământ*, interpretarea viselor, comunicarea cu lumea imponderabilă a fantomelor, prepararea de elixire și de alifii terapeutice, știința otrăvurilor slabe și a celor puternice, mortale chiar, putința identificării fără greș *s spiridușilor care zburdă primăvara prin pruni* și a altor duhuri sunt deținute de atotștiutoarea Maxima, căreia i se adaugă *cuviosul Zăval*. Satorin de rang înalt, și homosexual ascuns – altă marcă a nefirescului în sens supraomenesc, *cuviosul Zăval* este cunoscut și respectat de toată lumea căci, sub masca lui de negustor, se ascunde un maestru al extrasenzorialului și al supramundanului. Simpla pomenire a numelui său, și a gradului de rudenie cu Pâtca (chiar dacă maestrul este găsit mort, în casa lui, de fetița care a fugit dintr-un Brașov marcat de psihoza vânătoarei de vrăjitoare – Maxima însăși pare a fi căzut pradă unui astfel de denunț) îi deschide micuței ușile palatului și ale bucătăriei domnești. Ospățul la care se adună toată protipendada Bucureștiului îl are în centru pe Silică, grav oficiant al cultului gastronomic și al atotputerniciei gustului: „Lângă plită, bucătarul Silică stătea în picioare, urcat pe un scaunel. Cu degetele în gură, fluiera din secundă în secundă, făcându-i semn câte unei slugi să înșface o tavă. Mâncarea ocupa o masă atât de lungă, încât nu vedeam unde se termină. Și câte nu erau acolo! Fripturi împănate, chiftele, sosuri pe care pluteau petale de trandafiri, peștișori pe jumătate ieșiți din creme, chifle cu mac, gogoșele

înșirate pe bețe și mozolite în miere, farfuriuțe cu halva, rahat, baclavale, sarailii și alte prăjituri îmbibate în siropuri.” [Ruști, 2017:57]

În ecuația încălțită a acestei istorii gastronomice cu iz de răfuială personală și impact politic – Costas pune la cale otrăvirea Caterinei Greceanu (tutore al Pâtcăi prin testamentul lui Zăval), turcul Ismail Bina obține mazilirea fanariotului și, în timp ce-i taie capul, îi dezvăluie adevăratul motiv al gestului său („Asta e pentru coconița Greceanca, ghiaure!” [Ruști, 2017:218]), intră și o *Carte a bucatelor rele*, întocmită de Zăval și scrisă de mâna Pâtcăi. Cartea are copertă verde și o mătă desenată pe ea – semn mistic și emblemă de recunoaștere a satorinilor – și ascunde, între paginile ei, secretele unei gastronomii oculte care poate pune în mișcare - sau opri - mecanisme malefice, după voința bucătarului – ofician. Ajunsă în mâinile profane ale lui Silică, prin furt, după cum bănuiește Pâtcă, *Cartea bucatelor rele* va declanșa o succesiune de nenorociri.

Acestei cărți îi este dedicată o secvență întreagă a romanului, detaliindu-se, cu subtitlul *Ova mora*, efectul unui astfel de preparat. Având la bază icrele negre, acest fel de mâncare, descris în amănunt, ca într-un rețetar diabolic, - „Mâncarea aceasta cere migală și dragoste. După ce se curăță icrele, se țin în sare câteva ore. Între timp se coc pe plită niște ardei iuți, dar cărnosi, dintre cei care se curăță de piele. Scurși, tăiați în fâșii, sunt împărțiți în mici grămăjoare. Ei devin patul, peste care se pun felioare de aguridă sau alte pometuri acre, tăiate unghie de subțiri. Abia apoi se toarnă untul, aproape topit, modelat ca un cuib, în care, în sfârșit, este pus caviarul. Acest bulgăraș se învelește în frunze tinere de hamei. La final, după ce tipsia e plină, se stropește totul cu vin îndulcit sau cu zeamă de zarzăre, în care au dormit trei feluri de buruieni, ale căror nume nici să le rostești nu e bine.” [Ruști, 2017:93-94] – duce la nebunie. Și, dacă Silică hotărăște să-i servească lui Costas *ova mora*, nu este de mirare că alchimia malefică a preparatului îl transformă pe fanariot într-un tiran: poruncește biruri noi, absurde și revoltătoare, pentru *fumul tras din narghilea*, pentru beție, pentru *bucuriile burții*, pentru *fericirile sufletului îndrăgostit*. Ba chiar și pentru *hainele noi*. Mai mult, rețetarul *bucaturilor rele* începe să circule, prin gura lăutarilor colportori, și în afara palatului domnesc: „Scoteam capul pe fereastră să aud când trec lăutarii care povesteau fiecare meniu. Orașul era cuprins de febra gătitului.” [Ruști, 2017:123]

Nebunia gastronomiei malefice cuprinde Bucureștiul și, tocmai de aceea, Pâtcă trebuie să urmărească cu atenție meniul zilnic al lui Costas, pentru a identifica pericolele ascunse. În secvența intitulată *Formaster rosulentus* este descris procesul de preparare a unei turte care, odată mâncată, are drept efect *boala râsului*. Patologia stranie a acestei boli constă într-o formă aparte de nebunie, căci râsul la bine, dar mai ales la rău (la moartea cuiva, de pildă), duce la răspândirea în lume a unor divinități mărunte, invizibile, care intră în plămâni oamenilor și îi pot transforma în pulbere: *virgines caesia*. [Ruști, 2017:124]

Joaca lui Silică, de-a *ucenicul vrăjitor*, o determină pe Pâtcă să încerce să-l convingă pe bucătar, fără succes, că trebuie să renunțe la *Cartea bucatelor rele*. Ceea ce Pâtcă nu știe, deocamdată, este că porecla lui Silică, *Mistatoru*, camuflează un rang satorin pe care-l va descifra mult mai târziu, după ce, la Viena fiind, va descoperi

cartea-index a satorinilor și-l va identifica pe bucătar drept *mixtator*: „El era singurul din București care putea să gătească după *Cartea bucatelor rele*. Nici măcar eu nu aveam această putere.” [Ruști, 2017:235] Tot astfel va afla că Zăval era nici mai mult, nici mai puțin decât *Satoris Trismegistus*, că Maxima Tutulina „îmblânzea drumurile lui Sator, chemându-l uneori sau făcându-l să plece. Puterea ei era fluierul.” [Ruști, 2017:232], iar că ea, Mâța Vinerii, putea *dubla valoarea unui satorin*, sacrificându-și viața, deținea puterea inducerii somnului și, de asemenea, era *călăul trădătorilor și al asasinilor de satorini*. [Ruști, 2017:234]

Potrivit rolului său distinct, în această ierarhie a inițiaților, Silică este maestrul prin mâinile căruia prepararea mâncării se transformă în act vital absolut: „Să se uite la marginea albită a cărnii era ca atunci când un bărbat vede o femeie pe placul său.” [Ruști, 2017:132] Și dobândește, tocmai de aceea, relevanța simbolică a unui (pan)erotism manifest, în cadrul căruia masculinul și femininul trăiesc, prin Silică, voluptatea în stare pură. Senzualitatea în care se convertește atotputernicia gustului este dominantă actului de luare în posesie prin care Silică stăpânește alchimic lumea substanțelor brute și a uriașului *athanor* care este bucătăria: „O coastă de miel era o întâlnire de seară, pe marginea unei ape. Și, pe cât o împodobeau cu pulbere de ardei, cu cât o scâldea în vin și-n alte licori, cu atât întâlnirea era mai bogată în fapte. De la câteva cuvinte duioase trecea la sărutări și la dezmierdări, încât, spre final, când coasta era rumenită și îmbătătită discret cu grăsimi, bucătarul era și el golit de toate dorințele, stors ca după o noapte de dragoste.” [Ruști, 2017:132-133]

Pâtca reușește, totuși, să-i fure lui Silică rețetă malefică și constată, în Laboratorium-ul de la subsolul casei lui Zăval, că manuscrisul este trucat. Rețetele erau denaturate, pervertite, cantitățile nu erau cele potrivite, lipseau multe ingrediente și altele erau adăugate, iar scrisul era al lui Zăval. Care se vede că, din precauție, dublase originalul *Cărții bucatelor rele* cu un exemplar contrafăcut, mult mai puțin periculos. Dar nu inofensiv. Așa se face că, după episodul turtei de trandafiri, și al îmbolnăvirii de răs a întregului palat domnesc, Silică pune la cale prepararea plăcintei cu prune numite *strena* – al cărei efect se manifestă imediat: voind neapărat să-și afle viitorul, Costas îi adună la palat pe toți *vizionarii* din București, inclusiv pe iluzionistul și spiritistul Peticari – și el satorin de rang inferior, nemulțumit de puterea care-i fusese oferită și care îi ucide pe Zăval și pe Maxima. Atunci când va descâlci complicatul mister al morții celor doi, Mâța Vinerii își va exercita funcția de călău și-l va transformă pe Peticari în cenușă.

Până atunci, însă, în roman apare secvența intitulată *Vrăjitoarea din Stambul*, în care Syrka, pare-se o prostituată – „născută la Skopje, a crescut și-a-nvățat bucuriile într-o mahala din Stambul” [Ruști, 2017:160] – aduce în prim-plan talentele magice ale femeii care știa să întoarcă pofta de viață în bărbații loviți de neputință: „Când un bărbat cădea în *accedia* sau doar în scârbă profană, Syrka îi prepara un hap care-l pune pe picioare, o prăjiturică, cât unghia, făcută din vinețele și din vise de greieri. Și câte nu făcea preparatul acesta! După prima înghițitură se schimbau culorile lumii. Înălțat deasupra pământului ori plutind peste ape, orice bărbat era în stare să-și închipuie cu propria minte cum era paradisul! Femeile, chiar și cele mai fandosite, cădeau secerate, ținându-se ore în șir după coada unui astfel

de om.” [Ruști, 2017:160-161] Fără nici o legătură aparentă cu întâmplările din cele două lumi îngemănate – cea factuală și cea magică – această secvență este, în fapt, proba autonomizării codului gastronomic-erotic al romanului, în virtutea forței de ficționalizare rezultate din asocierea acestuia cu codul estetic-literar.

În fine, capitolul *Crumilla cum animis* este dedicat efectelor pozitive ale pâinii denumite, pe românește, *punguța cu duburi*: „Se frământă din făină de mei și de grâu, lăsându-se un ceas la dospit, nu mai mult. În aluatul molcuț se îngroapă o umplutură de ciuperci, verdețuri și praf de cicoare. Când este gata de pus la cuptor, nu-ți rămâne decât să spargi un ou și să mozolești bine toată fața acestei pâini, care e mare, cam cât roata căruței. Din loc în loc se acoperă cu frunze de hrean. Lui Sator îi place și floarea – pâinii. Cine știe asta îngroapă un bumb drept în mijloc. Nu se știe ce-l atrage pe Sator, dar apare ca din pământ. Pâinea astfel gătită se coace în țest și e bine să fie lăsată mai mult, până când face o crustă.” [Ruști, 2017:172-173] Atracția pe care această pâine o exercită asupra lui Sator (efectul de tip epifanic este implicit, aici) este însoțită de o exacerbare a calităților omenești. Pe de altă parte, însă, se știe că generoșii devin asociați în virtutea respingerii lor de către ceilalți oameni, animați de sentimente precum invidia, indiferența etc. Așa încât *crumilla cum animis* trebuie consumată cu moderație.

Finalul romanului aduce, prin clasicul procedeu al *punerii în abis*, o rezumare și, totodată, o limpezire a sensurilor. Așa aflăm că Silică și Pâtca sunt frați de mamă – dintr-o scrisoare pe care Zăval, anticipându-și moartea, i-o încredințează bucătarului cu rugămintea de a i-o da fetiței atunci când timpul o va cere. Prin această ultimă parte a romanului, narată de Silică și lipită (aparent) arbitrar de confesiunea Măței Vinerii, și prin citarea lui Zăval, istorisirea primește un final dublu – acela în care Măța, înțelegând rostul întâmplărilor și rolul fiecărui personaj – actor în desfășurarea ei, îl va fi transformat pe Peticari în cenușă, după ce va fi descoperit casa din Viena și cartea satorinilor; și acela în care Pâtca nu va fi descoperit nimic. Silică nu știe care dintre variante s-a dovedit reală, dar acest lucru nu mai contează. Cartea a ajuns la final și, odată cu istoriile personajelor, și cea a bucătarului rămâne legată de codul gastronomic cu rezonanță supraumană.

BIBLIOGRAFIE

- Coroiu, Constantin, 2010. *Literatura și enogastronomia*, în „Cultura literară”, nr. 301, noiembrie.
- Gionea, Adriana, *Bucureștiul fanariot și realismul magic din bucătăria domnească*, disponibil la adresa <http://www.postmodern.ro/articol/mata-vinerii-bucurestiul-fanariot-si-realismul-magic-din-bucataria-domneasca/>.
- Glodeanu, Gh., 2010. *Literatură și gastronomie*, în „Nord Literar”, nr.4(83), aprilie.
- Krizsanoszki, Izabella, *Fascinația enogastronomică în literatura română*, teză de doctorat susținută în 2009 la Universitatea de Nord din Baia Mare.
- Mănucă, Dan, *Forța imaginarului*, disponibil la adresa <http://convorbiri-literare.dntis.ro/MANUCAdec11.htm>.
- Ruști, Doina, 2017. *Măța Vinerii*, București, Polirom.