

Cuprins

| | |
|---|-----|
| <i>Prefață (Andrei Ursu)</i> | 7 |
| <i>Cuvînt înainte</i> | 35 |
| | |
| Viena | 41 |
| Veneția | 51 |
| Zürich | 71 |
| Paris (I): în căutarea Americii Latine | 83 |
| Paris (II): parcurile | 100 |
| Paris (III): piețele și străzile | 104 |
| Paris (IV): muzeele și expozițiile | 115 |
| Între Paris și Loara | 138 |
| Spre Barcelona: fluxul memoriei | 149 |
| Barcelona lui Gaudi | 154 |
| Barcelona | 166 |
| Madrid | 188 |
| Toledo | 216 |
| Granada | 230 |
| Córdoba | 246 |
| Córdoba-Londra | 262 |
| Londra | 271 |
| Bruges | 306 |
| Haga | 314 |
| Amsterdam | 328 |
| Köln | 346 |
| Schönbrunn | 360 |
| | |
| <i>Gheorghe Ursu – o istorie fără sfârșit (Ștefan Bosomitu)</i> | 365 |

Gheorghe Ursu

EUROPA MEA

Prefață de Andrei Ursu
Postfață de Ștefan Bosomitu

POLIROM
2021

Barcelona lui Gaudí

Cobor, am o valiză mică, nu mi-am luat de la Paris decît strictul necesar pentru săptămîna mea spaniolă. Schimb imediat suta mea de franci elvețieni, pe care „Banco de Vizcaya” scrie detaliat operațiunile prin care bancnota s-a transformat în 4.409,65 *pesetas*. O fisă de telefon e 5 *pesetas*, după cum îmi explică un domn elegant și civilizată. Dar, vai, telefonul nu are fantă pentru introducerea fisei. Și la Paris, la prima mea vizită, avusesem necazuri cu telefoanele. De ce nu s-or fi standardizînd aparatele de telefon, măcar cele publice? Fiecare are propriul său ceremonial și, pînă îl înveți, consumi două, trei fise. În fine descopăr secretul telefoanelor spaniole: la partea superioară a cutiei metalice e un plan înclinat, un șanț vizibil cu ochiul liber doar pentru persoanele de peste 1,80 m; or, eu n-am decît 1,70 m: înălțime „onorabilă” (era limita inferioară ca să poți fi primit în batalioanele hitleriste SS!), dar insuficientă ca să vezi șanțul. Dai drumul fisei care, conform legilor lui Galilei, se rostogolește pe planul înclinat, oprindu-se la un moment dat, îngropată în șanț, nici pe sfert. Abia după ce cel chemat ridică receptorul, fisa dispăre. Reușesc să telefonez, o voce feminină răspunde în catalană, apoi se aude cum îl cheamă urgent pe Jorde, un băiat probabil, acesta apucă să-mi spună: *Bienvenue, monsieur Ursu* și... convorbirea se termină. Dezarmat, încerc să obțin explicații, pricep în fine că 5 *pesetas* e pentru o convorbire în Barcelona, iar Tereza, pe care o căutam eu, locuiește undeva la 40-50 de kilometri de Barcelona, la Piera, și e necesară o fisă de 20 de *pesetas*.

Dar n-am decît hîrtii, sute. Vreau s-o schimb la tutungerie, cucoana mă ignoră. Încerc să cumpăr ceva ieftin, o vedere, chibrituri, n-are restul. E duminică la prînz, singurul magazin din gară care funcționează, în afara tutungeriei, e un bufet expres de unde cumpăr cel mai ieftin sandwich: 25 de *pesetas*. Gata, am fisa, telefonez, iarăși e chemat băiatul, probabil e singurul care o rupe pe franțuzește (de altfel, cînd telefonasem de la Paris, am putut constata că voi avea dificultăți în găsirea unui limbaj comun), și înțeleg că Tereza e la gară, are o bluză albă și o jachetă bleumarin și e însoțită de Luciano, un tinăr brun. Fixez ca

loc de întâlnire bufetul, Tereza urmează să telefoneze acasă, în caz că nu dă de mine; i se va comunica locul de întâlnire. Respir aproape ușurat, se aranjează, pînă la urmă... dar, în timp ce încep să cercetez persoanele din jur, mă întreb: ce naiba mi-o fi trebuit combinația asta? Puteam merge la un hotel, mă descurcam eu cu banii, nu mai depindeam de nimeni, nu deranjam persoane foarte amabile, dar necunoscute... Dar acest regret a durat doar zece secunde, iar mai tîrziu am regretat că am putut avea astfel de gînduri. Ne ghicim simultan: Tereza e o spanioloaică de vreo 42-45 de ani, dreaptă, mîndră la statură, nemăritată și... catolică ferventă (ultimele două atribute le știam de la prietenul nostru comun din București care-mi dăduse adresa și-i scrisese de sosirea mea). Tinărul care-o însoțește, Luciano, e soțul nepoatei Terezei și prezența sa acolo, în gară, în întîmpinarea mea, mi-o va explica imediat, într-o franco-spaniolă la care mă adaptez foarte repede. Ulterior, la București, decizia mea de a învăța spaniola va fi rezultatul unor mici satisfacții, primele resimțite acolo, pe peronul gării din Barcelona, și al unor regrete majore, resimțite mai tîrziu, dar mai ales la despărțirea de Tereza. Pentru un român care știe bine franceza și avea zece pe linie la latină, nu-i mare șofală să se descurce în Italia sau Spania – unde-i hotelul, unde-i muzeul, cît costă plinea și portocalele. Dar, cînd încerci să stabilești relații la nivel uman, să exprimi gînduri, sentimente, comparații, recunoștință, remarci despre țara ta și țara pe care-o vizitezi, te simți umilit, incapabil, paralizat, „descurcarea” nu mai face două parale: pe parcursul celor 30 de ore cît am fost la Barcelona oaspete al Terezei, am încercat de cîteva ori, în franceză, să spun cîteva lucruri autentice, ale mele, dar – vai! – Tereza nu pricepea o boabă, iar Luciano și apoi Jarde înțelegeau poate 50%, sensul general, dar nu și nuanța, nota personală. Și mi-am zis că așa nu se mai poate. *Adelante!*

De la Barcelona-Término (sau Estación de Francia), unde ne aflam, sînt invitat în mașina lui Luciano și pornim imediat să vizităm Barcelona: Avenida del Marqués del Duero, statuia Colón, Paseo de Colón, Rambla de Santa Mónica, *y otras ramblas* (*Rambla*, în catalană, probabil, căci n-am regăsit-o în restul Spaniei, înseamnă „bulevard, stradă principală, loc de plimbare”), pînă în piața Cataloniei. E piața centrală a Barcelonei moderne. Construită în jurul lui 1900, cu cîteva plombe recente, armonioasă, dar nici pe departe atît de fastuoasă cum o prezintă Michelinul și barcelonezii, piața „de Cataluňa”, în ciuda dimensiunilor impozante, are un aer intim, primitiv, ușor desuet. E bogat plantată, mai mult parc decît piață și plină de porumbei (ca toate piețele occidentale care se respectă). Dar abia apuc să fac un sfert de tur, și Luciano mă invită la

mașină: vom merge acum la Pa i Trago, un restaurant cu specific catalan. Protestez, nu mi-e foame, întâi vizita, vom mânca deseară acasă; inutil: intrăm în foarte micul și arhiplinul restaurant, se pare că foarte la modă. Tereza vorbește cu un chelner, ni se promite o masă peste un sfert de oră. Sfertul a devenit trei sferturi, între timp, la barul restaurantului, se comandă niște fructe de mare, fileuri de pești exotici, melci. Tereza mănâncă foarte puțin, Luciano ia o gustare, eu mă chinuiesc cu melcii, mâinile mi-s încleiate, când, în fine, ajungem la masa liberă, sînt aproape sătul. Din nefericire, nu protestez suficient de convingător cînd Tereza face comanda: în acele momente se cerea o minciună decisivă, că sufăr de ficat sau pancreas, ceva plauzibil, căci refuzul pur și simplu e nepolitic, iar îmbrăcat în mii de mulțumiri pare convențional.

A urmat aproape o oră sortită deliciilor, dar care, pentru mine, a devenit o oră de tortură. Le cer scuze francezilor, chinezilor, Laurei și celorlalți rafinați ai gastronomiei, nu vreau să contest că activitatea culinară poate fi artă, mă delectez adesea cu diverse bunătăți, dar: 1) Nu vād de ce acele fructe de mare, de cel puțin 8 tipuri distincte, înecate într-un morman de orez sau hrișcă, sînt preferabile unei simple iahnii de fasole cu cîrnați. 2) Nu vād de ce pescăria, servită la barul de la Pa i Trago sau la felul 2, savantă, stropită cu ingrediente și sucuri, e preferabilă unor guvizi prăjiți, pescuiți la 2 Mai (eventual și cu puțină lămîie). 3) Nu vād de ce delicioasele prăjituri sau plăcinte de la La reine de Saba sînt neapărat mai bune decît orice alt dulce, o ruladă de 1,50 lei sau o bucată de halva afinată... Și aș putea continua blasfemiile, pînă la numărul 100, să se zvîrcolească în mormînt Păstorel, Anatole France și alți iluștri închinători ai artei culinare, dar probabil că sînt un rudimentar, un infirm...

Chinurile cele mari ale mesei au fost 1) la început, cînd am consultat lista de bucate și în dreptul acelei mîncări specific catalane, pe care Tereza o comandase pentru mine, scria 650 de *pesetas*... apoi am renunțat să mai aflu cît costă restul, probabil că am mîncat cam de 1.500 de *pesetas*, adică prețul a 30 kg de portocale, a 4 zile de hotel modest... și 2) la sfîrșit, cînd, în ciuda protestelor mele că nu beau vin, că-mi produce migrene, că doar berea o suport, a trebuit să urmez exemplul amfitrionilor mei și să pun gura în dreptul țevii unei sticle și ea specific catalane, un fel de cimpoi, de cocoș-fluier, de retortă, însă cu pîntecul de un litru și care, mînuit de un neofit, improașcă îmbrăcămintea cu jetul său roșu.

Mi-am amintit atunci de singura dată cînd, în primul meu voiaj parizian, într-o seară, la ora 10, am intrat într-un restaurant deschis 24 de ore de lîngă hăul uriaș al fostelor Hale Centrale și am comandat

felul cel mai consistent și mai ieftin tipărit în meniu: friptură de pui cu garnituri. Chelnerul m-a întrebat în treacăt ce beau, fiind sigur că voi comanda vinul adecvat felului. Când am cerut bere (la friptură de pui! la ora 10 noaptea!) m-a privit ca pe un hotentot, n-a venit când i-am cerut nota de plată, eram descalificat...

Am reușit să îndrept jetul aparatului direct în gura mea larg deschisă, disperat că în orele care vor urma acest vin va avea efecte catastrofale; dacă migrena o voi putea jugula cu două antinevralgice (din provizia pe care o port permanent în tașcă), prospețimea vederii și receptarea lucidă sînt iremediabil compromise. Și din nou am încercat să mă situez pe coordonatele mari ale relațiilor dintre vin și artă sau, mai general, dintre intelect și alcool și m-am simțit infirm: de la Hesiod (sau hieroglife, probabil) pînă la Fănuș Neagu, trecînd prin François Villon, Edgar Poe, Verlaine, Eminescu, Toulouse-Lautrec, Hemingway, Graham Greene și Nichita Stănescu, artiștii au fost băutori de vin sau de „tării”. Eu, de cele 10 ori pe an, inclusiv ziua de naștere și revelionul, cînd beau vin sau vodcă, simt trei efecte succesive: 1) o stare euforică, plăcută, de dezinhibare, de „dezlegare a limbii”, 2) o stare de lene intelectuală, de prostrație sau de prostire, în care numai de scris literatură sau de calculat beton armat nu mai poate fi vorba și 3) migrena. Infirmitate curată, cînd îmi amintesc de *Sărbătoarea continuă* a lui Hemingway (ca și de toate celelalte scrieri autobiografice ale lui), în care ziua, fie ea de sărbătoare, fie de muncă, fie de ambele, începea și era însoțită pe tot parcursul ei de scotch, bacardi, gin și altele de 40 de grade.

Da, sînt un infirm... și totuși, fără pic de dușmănie față de băutori, din simplă și adîncă responsabilitate față de umanitate, mă gîndesc nu la transformarea armelor în pluguri, vis deocamdată utopic, ci la netransformarea strugurelui în vin: mi se pare o nerozie, o irosire și un act de masochism să strivești cel mai bun fruct, gloria auriului septembrie, ca să-l transformi în ceva acru și care-ți risipește forța gîndirii... Dacă, cel puțin, toate vinurile ar fi dulci... Poate că la acest pasaj al lecturii mulți cititori dragi, inclusiv Radu Albala, vor zvirli cu scîrbă cartea...

În sfîrșit, ne ridicăm de la masă, reușind s-o conving pe Tereza să nu comande încă un cimpoi. Abia acum aflu planul acestei după-amiezi: mai întîi, cită vreme avem lumină bună, pe urmele lui Gaudí. Revenim în Plaza de Cataluňa și o luăm pe Paseo de Gracia, bulevard superb, umbrit de două rînduri de arbori bătrîni, ca pe vechea Ana Ipătescu, dar mărginit de case mai monumentale și cu parterele pline de magazine luxuriante. În trecere, Tereza îmi arată cu mîndrie „Cel mai mare

magazin din Spania – El Corte Inglés” : un magazin modern, cu fațadele opace, cu parterul liber, numai stâlpi și sticlă, așa cum au lansat moda, în Rotterdamul reconstruit după distrugerile războiului, Van den Broek și Bakema. N-au reușit să-mi explice ce-i aia *Corte Inglés*, am regăsit firma la Madrid și-n alte orașe spaniole, așa cum la Viena am găsit nenumărate firme Julius Meinl, amintindu-mi de magazinele cu cafea și dulciuri din România antebelică; e, probabil, un mare trust sau concern comercial, cu sucursale în toată lumea. Abia la București, învățând spaniola fără profesor, m-am lămurit: „*Corte Inglés* = Croiala englezească”. Nu sună faimos, mai bine suna o magherniță din Basarabia copilăriei mele: „Chic Paris”.

Și iată, în fine, descoperind-o de la geamul mașinii, înainte ca Luciano să apuce să mi-o semnaleze, „Casa Batlló”. O casă de Gaudí, strânsă între un imobil curățel, cuminte și, în stînga, un grațios palat de zahăr, cu incrustații de bomboane, intitulat nici mai mult, nici mai puțin decît Casa Amatller, de Puig i Cadafalch. Luciano o contemplă ca pe o veche dragoste și-mi spune că o preferă operei lui Gaudí. O examinez, din politețe, și apoi mă abandonez insolitului și deliciilor.

Primul și cel mai șocant aspect al arhitecturii genialului catalan este forma „moale”. Adio, geometrie, adio, sfîntule unghi drept, etern diedru, slava arhitecturii, de la Luxor la Le Corbusier. Gaudí, precum copilul din basmul lui Andersen, constată că „unghiul drept e gol!” și acționează în consecință. Era epoca începuturilor betonului armat, din păcate, nu știu dacă Gaudí l-a folosit, dar mai tirziu, la Sagrada Família, mă voi convinge că da, nu văd ce alt material, de mare rezistență, spre a permite zveltețea uluitoare a turelor, și de o plasticitate de aluat putînd lua orice formă, conformă cofrajului (matriței), ar fi putut da aceste volume de o nepuizabilă varietate, curgînd precum „Ceasurile moi” ale lui Dalí, articulîndu-se ca scheletele unor reptile inconcevabile din terțiar, mimînd în toate capriciile curbilor, ca într-o genială parodie, toate elementele arhitecturii clasice: balconul și ancadramentele, cornișa și turnul, balustrada, grilele, acoperișul cu coamele și doliile sale, iar în interior – scările, plafoanele, galeriile, ferestrele, scaunele, coridoarele, cupolele, supantele. Cel mai rebarbativ element utilitar al casei, accesul ventilației pe terasă, devine, pentru Gaudí, pretextul unei ture de basm, îmbrăcată în fantastice mozaicuri policrome, susținută de console „dintr-o Afro-Americană”, vorba lui Christian Morgenstern, și cu elevația – de fapt opacă – amintind de vitraliile lui Chagall, prin jocul placajelor ceramice, în care albastrul dominant e spart și fărîmițat, ca într-un pariu al veșnicului unicat, al irepetabilului.

Am în fața mea, acum, cînd scriu, un superb album Gaudí. Constat că a reușit să construiască mult, peste douăzeci de opere, deși fiecare dintre ele e atît de bogată în detalii și fiecare detaliu e în așa măsură altceva, încît nu există repetare nici măcar în treptele unei scări. Lucrînd de 30 de ani printre arhitecți și știind că proiectarea unei case obișnuite ia unui arhitect, să zicem, trei luni de muncă de concepție, iar în acea casă sînt 20 de ferestre identice între ele, 100 de trepte de scară identice, 3 sau 4 tipuri distincte de finisaje pentru toate camerele, 3 tipuri de apartamente care se repetă la toate nivelurile etc., mă întreb cu cît trebuie înmulțite aceste 3 luni spre a se proiecta o casă Gaudí (mă refer exclusiv la cantitatea muncii, făcînd abstracție de factorul nemăsurabil, calitatea ei, originalitatea, ingeniozitatea, talentul, geniul...). Și mai am în față niște cărți poștale, cumpărate la Chartres, prezentînd exteriorul și unul din interioarele casei „Picassiette” (de la Picasso? de la „Virful cu fârfurie”? sau „linge blide” prost ortografiat?). Legenda de pe verso ne informează că Raymond Isidore și-a început casa în iulie 1928 și la moartea sa, în 1964, casa era aproape terminată. A consumat, din timpul său liber, adesea lucrînd noaptea, 29.000 de ore de muncă. Întorc ilustratele pe față: Picassiette e un Gaudí „naiv”, căsuța, de proporții modeste, e „visul unui cofetar nebun”, îmbrăcată pînă-n ultimul cotlon în pictură, mozaicuri de ceramică sau alte materiale, la interior pereții au viziuni naiv-egiptiene, patul e și el îmbrăcat în mozaicuri multicolore, doar scaunele sînt mai lipsite de pretenții: simple floricele pictate pe spătare, rame, picioare. Casa e încîntătoare, face toți banii, i s-ar fi potrivit ca locuință lui Rousseau Vameșul sau lui Iordan Chimet.

Dar pornisem de la considerente ergonomice și de productivitate. Operele lui Gaudí – toate – au același grad de „umplere”, de migălire a tuturor suprafețelor și volumelor ca și casa „Picassiette” de la Chartres (pe care, acum, după ce la Barcelona mi s-a deschis gustul pentru arhitectura-orfevrărie-sculptură, regret că n-am vizitat-o; poate data viitoare...).

Deci, de la un proiect de casă obișnuită la o casă de Gaudí, orele de muncă trebuie înmulțite cu minimum 20, adică 60 de luni, adică 5 ani. Ce titanică putere de muncă, ce febră, ce exaltare perpetuă l-a stăpînit – și a stăpînit-o! – ca să poată face, într-o viață de om, douăzeci de opere, între care Sagrada Família și Parcul Güell nu sînt case, ci una e catedrală și celălalt un parc mai bogat decît grădinile suspendate ale Semiramidei... Dar vom ajunge noi, pînă diseară, și acolo.

Deocamdată Luciano reclamă imbarcarea și poposim imediat la o sută de metri mai sus, tot pe Paseo de Gracia, dar de astă dată pe colț,