



SAVOIR-VIVRE®



Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts.



Jessica Kerwin Jenkins

Enciclopedia
Sublimului

traducere din limba engleză de
IOANA DIACONU





AVOIR-VIVRE®

Colecție coordonată de Dana MOROIU

Jessica Kerwin Jenkins
ENCYCLOPEDIA OF THE EXQUISITE
An Anecdotal History of Elegant Delights
© 2010 by Jessica Kerwin Jenkins

This translation published by arrangement with Nan A. Talese, an imprint
of The Knopf Doubleday Publishing Group, a division of Random House, Inc.

© Baroque Books & Arts®, 2014

Imaginea copertei: Amalia Dulhan
Concepție grafică © Baroque Books & Arts®
Redactor: Adriana BĂDESCU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

JENKINS, JESSICA KERWIN

Enciclopedia sublimului / Jessica Kerwin Jenkins;

trad.: Ioana Diaconu. - București: Baroque Books & Arts, 2014

ISBN 978-606-8564-23-4

I. Diaconu, Ioana (trad.)

008

Tiparul executat de Monitorul Oficial R.A.

Niciun fragment din această lucrare și nicio componentă grafică nu pot fi reproduse
fără acordul scris al deținătorului de copyright, conform Legii Dreptului de Autor.



Pentru Nico



Nu știu cum mă vede lumea, dar în ce mă privește, mi se pare că am fost doar un băiețel care se juca pe țărnișă, distras când și când de descoperirea unei pietricele mai netede sau a unei scoici mai interesante, în timp ce marele ocean al adevărului se întindea necunoscut în fața mea.

SIR ISAAC NEWTON



M-am străduit să mă asigur că toate informațiile prezentate în această carte sunt atât actuale și precise, cât și amuzante. Semnalarea oricărei erori sau abateri va fi profund apreciată: queries@encyclopediaoftheexquisite.com.



Introducere

Cartea de față a luat naștere în caseta mea de bijuterii din școala primară, menită să arate ca o colivie în miniatură cu un canar de jucărie care se legăna în spatele barelor de alamă. În caseta de bijuterii păstram o prismă care împrăștia curcubeie, doi pesos mexicani, un căpăcel de ghindă neobișnuit de mare, o scoică miniaturală, cadranul vechiului ceas Timex al tatălui meu și o mostră gratuită din parfumul *Joy* al lui Patou – pe scurt, toate comorile mele.

Cuvântul *exquisite* (în traducere aproximativă „sublim”) provine din latinescul *exquirere*, „a cerceta”, „a căuta”. Înseamnă delicii rare, atent selecționate, și genul de frumusețe care poate „produce încântare sau admirație intensă”, după cum este explicat în *Oxford English Dictionary*.

Mulți ani am scris pentru o revistă glossy, unde am făcut tot posibilul să induc acea senzație de încântare privind povestea unui creator de modă dintr-un unghi romantic, oferind unui magazin nou rafinamentul celor de odinioară sau scuturând praful de pe o idee veche pentru a o face să strălucească din nou. Ca



să iei parte la frenezia luxului trebuia doar să întinzi cardul de credit. Asta, dacă îți permiteai. Dar în viața reală, în viața mea, nu câștigam destul cât să ating podoabele fanteziste despre care scriam. Eram Holly Golightly cu nasul lipit de vitrină.

Dacă acei ani m-au învățat să recunosc frumusețea în toate formele ei, să o respect și să îmi acord răgazul de a mă gândi la sublim, cartea de față este o odă adusă numeroaselor bogății ale vieții care nu necesită o mare investiție. Prin ea am vrut să arăt cum cunoașterea descendenței regale a unei simple pere Bartlett sau a originilor jobenului te poate ajuta să te simți mai bogat, și cum câteva detalii din istoria kimonoului japonez sau a banalelor confetti pot transforma lumea într-un loc vast și uimitor.

Primele enciclopedii, precum cele treizeci și șapte de volume ale *Istoriei naturale* de Pliniu cel Bătrân (secolul întâi î.Hr.), celebrău minunile naturii, descriind creaturi fantastice din Africa sau Asia, pietre prețioase incredibile și plante miraculoase. Și autorii renascentiști întocmeau enciclopedii cu o aplecare spre exotic, o replică a cabinetelor de curiozități din familiile nobiliare. Acestea erau pline de artefacte misterioase, relicve religioase și mecanisme fascinante, alături de ocazionalul corn de inorog. Același spirit de reafirmare a vechilor izvoare de frumusețe mi-a ghidat căutările.

Enciclopedia mea se aseamănă cu predecesoarele ei pentru că este ambițioasă, extravagantă și poate puțin excentrică. Și la fel ca ele, e foarte personală. Wikipedia însumează cunoașterea acumulată a publicului. În schimb, articolele mele au izvorât direct dintr-un dosar pe care l-am ținut pe birou, doldora de fragmente abia schițate sau copii după texte, citate și imagini neobișnuite peste care am dat – orice a aprins o scânteie sau mi-a dăruit o „încântare intensă”. În gândul meu am denumit colecția „De ce îmi place aici” – „aici”, adică pe această lume. Dacă aveam o zi



proastă, îmi răsfoiam dosarul și începeam să visez, iar lucrurile nu mai păreau atât de negre.

Dar spre deosebire de colecțiile de modă și balurile despre care scriam la redacție, multe dintre aceste frânturi de efemer dezvăluiau o lume secretă, departe de luxul elitist, o lume care emana o aură cu atât mai seducătoare. M-am pomenit de multe ori luând apărarea desfătărilor în fața unei companii mai sobre. Această carte este un omagiu adus răsfățului – cu toate că nu mă refer la gestul inutil de a face risipă: a te răsfăța înseamnă să faci ceva încântător și lipsit de scop. Și ce poate fi mai plăcut decât să faci ceva fără absolut niciun motiv? Cred că este esențial.

La fiecare pas, lucrurile mărunte, sublime și sclipitoare pe care le-am cules mi-au umplut caietele, mi-au hrănit imaginația și mi-au oferit euforia pe care nu am trăit-o niciodată când mi-am cumpărat te miri ce fleac extravagant. Pentru mine, aceste povești nebunești compilate cu grijă sunt comori care fac ca lucrurile să merite osteneala.



CEAI

Băutură obținută din frunzele arborelui de ceai

Manuscrisele chinezești din secolul întâi î.Hr. numeau ceaiul un elixir al nemuririi, însă nicăieri nu s-a înregistrat un entuziasm mai mare pentru această băutură decât în culturile japoneză și engleză, unde fiecare picătură de ceai este sacră.

Servirea ceaiului verde a devenit un ritual în Japonia secolului al doisprezecelea, când călugării Zen au început să cultive arbori de ceai chinezești pentru a obține băutura care să îi țină treji pe parcursul lungilor sesiuni de meditație din miez de noapte. Tradiția a evoluat prin conturarea ceremoniei ceaiului, numită *chanoyu* și gândită astfel încât să-i încurajeze pe oaspeți să se bucure în tihnă de ritual, în contextul unui adăpost rustic, construit ca o chilie. Totul, într-o atmosferă liniștită, plină de considerație. Fiecare gest era plănuț în detaliu, de la poziția bolului în căușul palmei până la complimentele șoptite la



adresa decorului, în timp ce maestrul de ceremonii își servește oaspeții.

Pentru un plus de smerenie, călugărul care a pus bazele ceremoniei, Murata Shukō (1422–1502), a construit în Kyoto o chilie modestă de doar trei metri pătrați, promovând ceea ce a fost numit mai târziu estetica *wabi* – la care Shukō se referea cu cuvintele „răcoros și uscat”. Discipolul său, Sen Rikyū (1521–1591), servea ceaiul în boluri sărăcăcioase, adesea cu crăpăturile peticite la vedere. Un alt adept a mers până acolo încât a rupt toarta unui vas pentru că era simetric. După cum explica Shukō, „un armăsar de curse arată cel mai bine într-un șopron de paie”.

În Anglia ceaiul se servea cu aceeași solemnitate ceremonială, însă aici valoarea estetică stătea în delicatețe, nu în simplitate. Anna Stanhope, a șaptea ducesă de Bedford (1783–1857) și doamnă de onoare a reginei Victoria, a instituit obiceiul ceaiului de după-amiază, invitându-și prietenele în budoar la un ceai cu pâine prăjită, întrucât de pe la ora cinci a serii – cu mult înainte de cină – suferea de „un disconfort”, după cum îi scria unui apropiat. Ceremonia engleză a ceaiului era intimă, dar opulentă. Pe la 1600, din cauza taxelor ridicate, prețul unei jumătăți de kilogram de ceai era mai mare decât simbria pe un an a unui servitor. Moraliștii au socotit ceaiul o frivolitate, cu toate că taxele au fost reduse în 1834, odată cu descoperirea ceaiului mai accesibil din India. Până atunci însă, stăpâna casei obișnuia să țină prețiosul bun sub cheie și îl servea numai în cești de porțelan, pe care le spăla singură, de teamă să nu le spargă servitorii mai neîndemânatici. Serviciul de ceai al unei victoriene care se respecta trebuia să fie „grațios”, observa un ghid de etichetă, „iar învelitoarea ceainicului, delicată și brodată meticulos”.



Urmând un set precis de reguli, gazda servea ea însăși ceaiul, ajutată de servitori. Întreba de fiecare dată „Cu zahăr sau fără?” Existau instrucțiuni clare despre cum se manevrează lămâia, cât de mult se lasă ceaiul la infuzat și cum se toarnă în ceașcă. Fursecurile și sendvișurile erau nelipsite.

În fond, întreaga ei prestație era atent plănuită, la fel ca în Japonia antică. „Pe parcursul procesului de preparare și turnare a ceaiului, conversația nu trebuie să lăncezească nici măcar o clipă”, scria într-un manual englezesc, „și este inacceptabil ca un oaspete să capteze întreaga atenție sau să fie neglijat.” Paradoxal, în ambele țări, secretul succesului în arta elaborată a servirii ceaiului este naturalețea.

Trucuri de pregătire a ceaiului din *Ce servim la micul dejun?* sau *Manualul micului dejun pentru toată lumea* de Agnes Maitland (1901):

Umpleți ibricul cu apă rece și-l puneți-l la fiert... Să nu preparați niciodată ceai cu apă reîncălzită sau fiartă prea mult timp. Aerarea naturală a apei se pierde prin încălzire îndelungată, iar „duritatea”, sau concentrația de minerale, crește prin procesul de evaporare. Cu cât se încălzește apa mai repede, cu atât mai bun iese ceaiul.

Încălziți ceainicul. Puneți ceai cu o măsură de 30 de grame la 7 persoane, sau o linguriță pentru fiecare persoană și încă una. Turnați apa fierbinte, umplând ceainicul rapid... Puneți capacul și lăsați ceaiul la infuzat între cinci și șapte minute înainte să îl serviți...

Dacă ceaiul trebuie servit în grabă, în timp ce fierbe apa puneți frunzele în ceainic și lăsați-l în cuptor, până când se încălzește bine. Turnați apa fiartă și într-un minut va fi gata de servire.



CONSTRUCȚII NEOBIȘNUTE

Orice structură costisitoare care atestă
curajul nebunesc al creatorului ei

Fascinația pentru arhitectură a produs numeroase monumente emblematice la sfârșitul secolului al nouăsprezecelea, dar cele ridicate de doi vizionari împătimiți merită menționate: castelul neogotic Neuschwanstein al regelui Ludwig al Bavariei și extravaganta catedrală Sagrada Família din Barcelona a lui Antonio Gaudí.

Regele Ludwig (1845–1886), un estet desăvârșit, melancolic, a urcat pe tron la optsprezece ani, dar nu s-a simțit niciodată în largul lui ca rege. A fugit la izbucnirea războiului cu Prusia și a fost găsit mai târziu într-o cameră întunecată, unde citea poezie cu voce tare, îmbrăcat în erou de basm. Dar lumea lui de vis s-a infiltrat în mod spectaculos în realitate prin proiectele de construcție pe care le-a inițiat în timpul domniei.



Dintre cele trei castele ale sale, Neuschwanstein – în traducere directă „noua-lebădă-piatră” – era preferatul lui, construit sub forma unui palat cu turnulețe din secolul al treisprezecelea, ca în povestea lui Lohengrin, un basm tradițional despre un prinț german care s-a transformat în lebădă, transpus de Wagner pe muzică. Nimic nu a decurs lin la acel proiect. În 1869, muncitorii au construit un drum abrupt până la locul stabilit, o stâncă greu accesibilă care oferea o vedere amplă asupra Tirolului. Odată cu demararea construcției, termenele nerealiste și obsesia lui Ludwig pentru detaliu au dus de cele mai multe ori munca până târziu în noapte. A fost nevoie de paisprezece tâmplari timp de peste patru ani numai pentru decorațiunile în lemn din dormitorul regal. O trapă în sala de mese permitea coborârea și aranjarea mesei în bucătărie, fără ca servitorii să intre în scenă. Camera tronului era decorată în stil bizantin fantezist. O grotă cu stalactite aproape de biroul lui Ludwig venea la pachet cu o cascadă și o „lună” electrică în diferite faze. (Exteriorul uluitor de la Neuschwanstein, cu turnurile fusiforme, a fost modelul pentru castelul Frumoasei Adormite din Disneyland.)

Când costurile proiectului i-au depășit bugetul, Ludwig le-a scris suveranilor din țările vecine și le-a cerut împrumuturi. Arhitectura era viciul lui. „Nu mă pasionează distracțiile banale ale oamenilor, mă dezgustă și sunt complet împotriva naturii mele”, a explicat el. Acuzat de nebunie în 1886, regele l-a chemat la castel pe medicul local, cerându-i o a doua părere. „Practic această meserie de ani buni și n-am întâlnit încă pe cineva complet normal”, a conchis doctorul, asigurându-și spatele. Cu toate acestea, Ludwig a fost detronat și a murit în mod misterios două zile mai târziu, înecat în lac.



După șaptesprezece ani de construcție, Neuschwanstein nu era încă terminat. Ludwig a trăit acolo 172 de zile.

Un alt geniu neînțeles al perioadei, Gaudí (1852–1926), a lucrat cu migață la proiectul și înălțarea Catedralei Sagrada Família din Barcelona peste patruzeci de ani, ultima perioadă a vieții sale petrecând-o cu totul pe șantier. Sub conducerea sa, catedrala a înflorit într-o amețitoare sculptură cu unduiri masive, inspirate din lumea vegetală și animală, în care prind viață flori, păsări, insecte și tot soiul de vietăți marine. Interiorul a fost proiectat ca să poată primi peste treisprezece mii de persoane, iar turnurile, cu aspectul lor de stalactite uriașe, măsoară peste nouăzeci de metri. Viziunea lui Gaudí era, după cum a descris-o Salvador Dalí (1904–1989), de o „frumusețe înfricoșătoare și comestibilă”.

Gaudí și-a dedicat cu totul ultimii doisprezece ani din viață neasemuitului proiect, abordând susținători cu dare de mână pentru finanțarea lui, încercând să strângă fonduri și prin forțe proprii, pe străzile orașului. În tinerețea sa un bărbat deosebit de atrăgător, cu timpul a început să fie dominat de un adânc spirit religios, preferând să trăiască auster, în șantierul catedralei, departe de lume, pe zi ce trecea mai retras. „Încerca să îndeplinească în fiecare zi ceea ce Fecioara Maria îi spusese în noaptea dinainte”, a explicat unul dintre susținătorii lui.

S-a stins din viață în anul 1926, lovit de un tramvai, cu bucuria de a fi văzut doar o parte a catedralei finalizată. Procesiunea funerară s-a întins pe aproape un kilometru, de la spital la cripta Sagradei, unde a fost înmormântat. În timp ce istoria îl cataloghează pe Ludwig drept nebun, Vaticanul a inițiat procesul de beatificare a lui Gaudí, în anul 2003. Se estimează că Sagrada Família va fi terminată în prima jumătate a secolului douăzeci și unu.



MĂNUȘI

Îmbrăcăminte pentru mâini cu înveliș separat
pentru fiecare deget

Mănușile se pot lăuda cu o utilitate evidentă, dar atunci când sunt exagerate – de exemplu, brodate delicat sau împodobite cu pietre prețioase – pot foarte ușor să încurce. Însă de-a lungul secolelor, mănușile au făcut parte din viața de zi cu zi și au devenit un simbol al seducției.

În timp ce grecii și romanii, practici din fire, purtau mănuși doar în grădină ca să își protejeze mâinile, după secolul al șaselea d.Hr. episcopii au început să le poarte în timpul slujbei, păstrându-și Bibliile curate și conferind o nouă față mănușilor. Apoi s-au răspândit fulgerător, iar în Evul Mediu mănușa regelui a ajuns să servească drept împuternicit al suveranului, fie că era încredințată unui mesager ca semn de bună-credință, fie că garanta o călătorie în condiții de siguranță pentru drumețul care deținea talismanul cu cinci degete. Regii francezi le dăruiau pe



patul de moarte fiilor lor. La încoronarea unui monarh englez, un prieten al viitorului suveran își trântea mănuașă pe jos – „aruncând mănuașă” – în semn de provocare pentru oricine s-ar fi opus ceremoniei. Mănuașile erau și un simbol al onoarei. Lovirea unui cavaler medieval cu mănuașă era o invitație la duel. Odată ce locul și ora erau stabilite, dueliștii făceau schimb de mănuași ca o garanție că se vor prezenta la luptă.

Dar ca obiect – și fetiș – al modei feminine, mănuașile reprezentau un alt tip de loialitate. Un îndrăgostit din perioada medievală îi oferea mănuași iubitei lui în timpul unei ceremonii de logodnă, iar primirea mănuașii unei doamne era semn de bunăvoință. Cressida lui Shakespeare visa cum Troilus acoperea „în memorabile sărutări gingașe” o mănuașă pe care i-o dăruise. Favoritul reginei Elisabeta I, George Clifford, al treilea conte de Cumberland, îi purta prețioasa mănuașă îndoită și așezată pe coif chiar în dreptul frunții, în timp ce un alt adorator, Robert Devereux, și-a legat una dintre mănuașile suveranei de braț, pe deasupra armurii, cu o panglică argintie.

În acele zile, regalitatea și aristocrația europeană strângeau și făceau schimb de mănuași într-o frenezie. Universitățile le dăruiau mănuași demnitarilor aflați în vizită. Cei bogați le ofereau servitorilor mănuași cu bani înăuntru. Răufăcătorii iertați le dădeau mănuași judecătorilor, un obicei proscris mai târziu. În 1599, Filip al II-lea al Spaniei i-a oferit miresei sale, arhiducesa Margareta, două sute de perechi de mănuași drept cadou de nuntă.

Erau la fel de multe obiceiuri legate de mănuași ca și stilurile de a le purta. Mănuașile femeilor erau parfumate cu mosc și ambră cenușie, brodate excesiv cu flori, fluturi



și păsări, ornate cu nasturi prețioși, iar unele aveau tăieturi la încheietura degetului pentru a scoate în evidență inelele purtate pe dedesubt. În secolul al șaptesprezecelea, au devenit la modă mănușile din piele moale de găină și *limericks*, mănuși confecționate în Limerick, Irlanda, din pielea vițelilor nenăscuți. Altele erau lucrate din piele de șobolan, de șoarece, de câine sau de căprioară. (Un naturalist francez din secolul al optsprezecelea a reușit să facă o pereche de mănuși din fire de păianjen țesute.) Cele mai fine puteau fi împachetate într-o coajă de nucă, și multe erau destul de valoroase încât să fie trecute în testament.

Moda lungimii și a culorii era trecătoare, dar lungi sau scurte, dichisite sau simple, până târziu în secolul douăzeci nicio doamnă nu ar fi ieșit în public fără mănuși. Femeile la modă din era rococo își schimbau mănușile de cinci ori pe zi și le păstrau când mâncau sau cântau la harpă ori clavecin. Un nobil înmănușat, în schimb, nu se putea atinge de nimic de valoare. Prietenilor li se oferea întotdeauna mâna dezgolită, obicei care a continuat până în zilele noastre.

Punerea și scoaterea repetată a mănușilor erau o corvoadă ceremonială. Însă ocazional, pentru bărbați, regulile erau ocolite de dragul comodității. Într-o zi fierbinte un domn mai degrabă își păstra mănușa când îi întindea mâna unei doamne decât să îi dea o mână transpirată, explica un specialist în bunele maniere din secolul al nouăsprezecelea. „Dacă nu e pe mână, foarte bine“, a conchis el, „dar e mai bine să îți asumi riscul de a fi considerat nepoliticos decât să întinzi o mână goală, lipicioasă.“