LIBRIS

Honoré de Balzac

Tratat despre excitantele moderne
Tratat despre viața elegantă

Prefață
Diana-Adriana Lefter

CUPRINS

Prefață 7

TRATAT DESPRE EXCITANTELE MODERNE 13

TRATAT DESPRE VIAȚA ELEGANTĂ 61

CAPITOLUL I

PROBLEMA TRATATĂ

Consumul a cinci substanţe, descoperite cu aproape două secole în urmă şi care au fost introduse în economia umană, a avut o evoluţie atât de excesivă în ultimii ani, încât societăţile moderne au fost schimbate într-un mod care nu poate fi cuantificat.

Cele cinci substanţe sunt:

Rachiul[25] sau alcoolul, baza tuturor licorilor, a cărui apariţie datează din ultimii ani de domnie ai lui Ludovic al XIV-lea[26] şi care a fost inventat pentru a-i încălzi bătrâneţea.

---

[25] În original, *eau-de-vie* care se traduce în română fie prin *rachiu*, fie prin *ţuică*, cu diferenţa că ţuica se obţine prin fermentarea şi distilarea prunelor, pe când rachiul (termen provenit din turcescul *raki*) este numele generic dat băuturilor alcoolice tari obţinute prin distilarea vinului, a sucurilor fermentate sau a cerealelor; specificul rachiului este că are o tărie mai mare ca vinurile. Nicolae Iorga scria în *Istoria românilor în chipuri şi icoane* că rachiul a ajuns în spaţiul românesc în secolul al XVII-lea, „după ce evreii polonezi, goniţi de necontenitele zguduiri ale regatului care se prăpădeşte, s-au aşezat în sate, vânzând rachiu." Rachiul a fost folosit în scop terapeutic pentru a alina o presupusă sciatică, boală cu care este diagnosticat Ludovic al XIV-lea în 1715. Astfel, în faţa durerilor atroce acuzate de rege la întoarcerea de la castelul de la Marly, medicul său, Fagon, îi prescrie aplicaţii locale cu rachiu camforat, alături de băi în lapte de măgăriţă. Tratamentul este însă ineficace, cu atât mai mult cu cât pretinsa sciatică se dovedeşte a fi o gangrenă care va duce în cele din urmă la decesul regelui.

[26] Rege al Franţei şi al Navarei (1638–1715); a condus Franţa timp de 72 de ani; supranumit Regele Soare (*Le Roi Soleil*) sau Ludovic cel Mare (*Louis Le Grand*). I-a urmat la tron tatălui său în 1643, când era un copil de aproape 5 ani, dar a condus personal guvernul din 1661 până la moartea sa, în 1715. În timpul domniei sale a fost construit şi amenajat celebrul Palat de la Versailles.

Zahărul[27]. Această substanţă a intrat în alimenţia maselor destul de recent, atunci când industria franceză a fost în măsură să o producă în cantităţi mari şi să o readucă la vechiul său preţ, care cu siguranţă va scădea în continuare, în ciuda fiscului, care stă la pândă să-l impoziteze.

Ceaiul[28], cunoscut de vreo cincizeci de ani.

Cafeaua[29]. Cu toate că a fost descoperit acum mult timp de către arabi, acest excitant nu a fost folosit pe scară largă în Europa, decât de pe la mijlocul secolului al XVIII-lea.

---

[27] Denumirea provine din arabă (*sukkar – plăcere*), iar prima menţiune despre trestia de zahăr din care se obţine acest produs datează de pe vremea împăratului persan Darius, care descoperea planta pe când invada India. După cucerirea Imperiului Persan de către Alexandru Macedon, armatele acestuia contribuie la răspândirea acestei plante. Începând cu secolul al XI-lea, cruciaţii, dar şi arabii, prin maurii din Spania, aduc zahărul în Europa apuseană. Tratatele de medicină medievale amintesc despre rolul zahărului în creşterea rezistenţei organismului. În România, primele încercări de cultivare a sfeclei de zahăr, o altă plantă din care se obţine zahărul, s-au făcut în 1863, iar în Franţa primele fabrici de zahăr au fost înfiinţate în timpul domniei lui Napoleon Bonaparte.

[28] Planta de ceai îşi are originile în sud-estul Asiei, în regiunea formată din nord-estul Indiei, nordul Burmei şi provincia Yunnan (China); o legendă chineză spune că împăratul Shennong a băut pentru prima dată ceai în 2737 î.Hr., fiind surprins de proprietăţile revigorante ale băuturii; dovezile materiale ale întrebuinţării plantei datează din 206–220, din timpul dinastiei Han. În 648–749, ceaiul este introdus în Japonia, iar în Europa prima ladă cu ceai a fost adusă de negustorii olandezi în 1660 la Amsterdam, însă apar menţiuni că misionarii portughezi ar fi adus ceaiul în Europa tot în aceeaşi perioadă. Ulterior, ceaiul se răspândeşte şi în celelalte ţări europene, ajungând în Franţa în 1636, unde se serveşte seara după ultima masă, însoţit de produse de patiserie. În România, ceaiul începe să fie folosit în secolul al XVII-lea, fiindu-i recunoscute funcţiile curative şi revitalizante.

[29] Băutură de culoare neagră ce conţine cofeină şi care se obţine din boabe de cafea prăjite şi măcinate; denumirea ar proveni din Regatul Kaffa

Tutunul[30], a cărui utilizare prin ardere nu s-a generalizat decât după restabilirea păcii în Franța.

Să analizăm pentru început problema tratată, din cea mai înaltă perspectivă.

O parte oarecare din forța umană este folosită pentru satisfacerea unei nevoi; astfel, rezultă acea senzație care variază în funcție de temperament şi de climat, pe care o numim *plăcere*. Organele sunt miniştrii plăcerilor. Aproape toate au o funcție dublă: ele captează substanțele, ni le încorporează, apoi le restituie, în totalitate sau în parte, sub o formă oarecare, rezervorului comun: pământul. În aceste puține cuvinte se rezumă chimia vieții umane.

Savanții nu vor accepta deloc această formulă. Nu veți găsi niciun simț, şi prin simț trebuie înțeles întreg aparatul

---

(Etiopia), din turcescul *kahve* şi din arabă – *gahwa*. Cafeaua a fost introdusă din Etiopia în lumea arabă prin Yemen şi Egipt, iar în secolul al XVI-lea ajunge în Orientul Mijlociu, de acolo răspândindu-se în India, Indonezia. În Europa, prima țară care a consumat cafea a fost Italia, prima cafenea fiind deschisă la Veneția, în 1645. În România, prima cafenea se deschide la Bucureşti, în 1667, iar în Franța, la Paris, în 1672. Încă din Antichitate, cafeaua era considerată un excitant al organismului, ținând cont că triburile est-africane măcinau boabele de cafea şi, prin amestecarea cu grăsime animală, obțineau o pastă pe care războinicii o mâncau pentru a avea mai multă energie în luptă.

[30] Denumirea de *tutun* (*tabac*) provine de la insula Tobago din Marea Caraibelor; Cristofor Columb (1492) este primul care menționează că la debarcarea sa în America, populația indigenă fuma „ceva" din frunzele plantei de tutun, numit de ei *tabac*. În 1519, navigatorii spanioli ai lui Columb îi oferă ambasadorului Franței în Portugalia, Jean Nicot, un mănunchi de frunze de tutun. Astfel, tutunul ajunge la Paris, apoi în Anglia şi în restul lumii. În Țările Române, tătarii sunt cei care au adus această plantă, fumatul fiind considerat la începuturi o formă de vindecare, dar şi de alungare a spiritelor rele.

senzorial, care să nu se supună acestei scheme de funcţionare, oricare ar fi zona în care se găseşte. Orice exces se bazează pe o plăcere pe care omul vrea să o repete dincolo de legile de bază ale naturii. Cu cât este utilizată mai puţin, forţa umană tinde către exces; gândul o duce acolo, de neoprit.

I.

Pentru omul social, a trăi înseamnă a se consuma mai repede sau mai încet

Rezultă de aici următorul fapt: cu cât societăţile sunt mai civilizate şi mai paşnice, cu atât ele urmează mai mult calea excesului. Starea de pace este o stare funestă pentru unii indivizi. Poate că acest lucru l-a făcut pe Napoleon[31] să spună: „Războiul este o stare naturală”.[32]

Pentru a consuma, resorbi, descompune, asimila, crea sau recrea orice substanţă, operaţiuni care constituie mecanismul

---

[31] Napoleon Bonaparte (1769–1821), lider politic şi militar francez, ale cărui acţiuni au influenţat puternic politica europeană de la începutul secolului al XIX-lea; a devenit cunoscut în timpul Primei Republici Franceze şi a condus campanii reuşite împotriva Primei şi celei de-a Doua Coaliţii. În 1799, a organizat o lovitură de stat şi s-a proclamat Prim Consul; a fost primul împărat al francezilor din 18 mai 1804 până la 6 aprilie 1814 şi din 20 martie 1815 până la 22 iunie 1815. De numele său se leagă perioada în care Franţa atinge cea mai mare întindere teritorială, ca şi reformarea statului şi a societăţii franceze. Moare la 5 mai 1821 pe insula Sfânta Elena, unde fusese exilat de britanici, existând o întemeiată bănuială că decesul a fost provocat de o otrăvire lentă cu arsenic. Cenuşa lui Napoleon nu este repatriată decât în 1840, când Regatul Unit consimte să o redea francezilor, care îi rezervă un loc glorios în Domul Invalizilor, la Paris.

[32] Axiomă aparţinând lui Napoleon Bonaparte şi citată adesea pentru a sublinia calităţile sale de strateg militar.

oricărei plăceri, fără excepție, omul îşi transmite puterea sau o parte din aceasta către organul care reprezintă plăcerea respectivă.

Natura cere ca toate organele să participe la procesul vieții în proporții egale; în timp ce societatea le dezvoltă oamenilor un fel de sete pentru o anumită plăcere, a cărei satisfacere transmite către unul sau altul dintre organe mai multă forță decât îi este necesară, şi deseori toată forța, afluențiii care o mențin secătuiesc organele care se află în sevraj de cantități echivalente cu cele preluate de organele avide. De aici apar bolile şi, în cele din urmă, scurtarea vieții. Această teorie este înfricoşător de adevărată, aşa cum sunt toate acelea bazate pe fapte şi nu promulgate *a priori*[33]. Chemați viața către creier prin muncă intelectuală constantă, astfel puterea se va multiplica, va dezvolta membranele subțiri ale creierului şi îi va îmbogăți consistența; însă, va secătui în aşa măsură corpul încât omul de geniu se va confrunta cu boala pe care medicina o numeşte cu delicatețe *frigiditate*. Sau, din contră, petreceți-vă viața la picioarele canapelelor pe care sunt aşezate femei fermecătoare, fiți îndrăgostiți cu pasiune şi veți deveni nişte franciscani fără sutană. Inteligența nu poate funcționa în înaltele sfere ale procreării. Adevărata forță se găseşte între aceste două excese. Când viața intelectuală şi cea amoroasă sunt la fel de intense, omul de geniu moare asemenea lui Rafael[34] şi Lordului Byron[35]. De la prea multă muncă, mori

---

[33] Expresie de origine latină, care înseamnă „din ceea ce se află înainte", folosită în epistemologie.

[34] Rafael Sanzio, cunoscut şi ca Rafael sau Raffaello (1483–1520) a fost un pictor şi arhitect de seamă al Renaşterii italiene, unul dintre cei mai mari artişti