

Romanian family. Her research on food and the practices connected with it in Romanian rural communities thus focuses on general ethnographical aspects, rather than on social-historical aspects. Nevertheless, the book raises the level of the discussions about the Romanian food ethnography and constitutes a fundamental resource for further research.



CORINA-EUGENIA POPA

Note

1. Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History* (New York: Oxford University Press, 2012).

VIRGINIA PETRICĂ

Identitate culinară românească din perspectiva călătorilor străini

(Identité culinaire roumaine à travers le regard des voyageurs étrangers)
Bucarest, Editura Academiei Române, 2013

CES DERNIÈRES décennies, dans le contexte d'un monde en mutation, hanté par le spectre de la mondialisation, la thématique identitaire, de même que les relations complexes unissant nourriture et identité ont bénéficié d'un nouveau regard. L'ouvrage de Virginia Petrică a fait date puisqu'il venait justement combler une lacune. Bien que de nombreux articles eussent traité auparavant la question du regard que les étrangers avaient porté, le long des siècles, sur les Principautés roumaines, aucune étude n'avait jusqu'alors proposé une synthèse globale sur la manière dont l'identité culinaire roumaine, définie comme un ensemble de

choix, de préférences ou d'habitudes gastronomiques, s'était révélée aux regards des voyageurs ayant franchi le seuil de nos contrées depuis le XIV^e siècle.

Cette analyse, envisagée plutôt comme une enquête sélective, selon les propos de l'auteure (p. 62), n'aspire pas à l'exhaustivité, mais a en vue de présenter, en diachronie, quelques repères d'analyse de l'identité culinaire roumaine, telle qu'elle a été saisie, déformée ou embellie, par le regard de l'Autre, celui qui fait souvent appel à ses propres stéréotypes et préjugés pour pouvoir comprendre et s'approprier une réalité et des mœurs étranges et étrangers. Cependant, l'ouvrage ne manque d'ambition ni concernant les bornes chronologiques (XIV^e-XXI^e siècles), ni le corpus de textes envisagés, clairement indiqués au IV^e chapitre. Il s'agit de *Călători străini despre Țările Române* (Voyageurs étrangers se rapportant aux pays roumains – série ancienne en 8 volumes, paru d'abord aux Presses Scientifiques de Bucarest, continué ensuite aux Presses de l'Académie Roumaine, où paraissent également le volume 9, le volume 10, le supplément I et la série nouvelle en 7 volumes). À ce corpus déjà impressionnant, comportant quelques milliers de pages, s'ajoutent l'autobiographie de la Reine Marie de Roumanie (*Histoire de ma vie*), les mémoires de Sacheverell Sitwell (*Voyage en Roumanie*), ainsi qu'un guide de voyage (*National Geographic Traveler Romania*) et une encyclopédie (*Encyclopedia of Food and Culture*), censés compléter ou nuancer à l'occasion certains témoignages recueillis des voyageurs par des données et des impressions plus récentes (p. 62).

Le premier chapitre (« Les avatars de la physiologie du goût : de Savarin à la gastronomie moléculaire ») constitue un excellent hors d'œuvre consacré au carac-

tère complexe, intime et toujours différent du goût. En effet, depuis la parution de l'ouvrage pionnier de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825), qui fait le constat qu'il y a plus de saveurs que de paroles pour les nommer ou décrire, le rôle du goût dans la formation des choix alimentaires est constamment analysé et réévalué. À partir d'une question légitime – quand et comment l'être humain développe-t-il ses préférences en matière de goût ? – l'auteure prend appui sur des études scientifiques ayant analysé la formation du goût et des préférences alimentaires pour mettre en exergue la connexion étroite du goût et de l'odorat, ainsi que leur importance égale dans l'aiguillage des sensations gustatives. À son avis, une radiographie, en diachronie et en synchronie, de l'évolution des goûts nous permettrait de comprendre à la fois les mécanismes de leur formation et les circonstances de leur façonnement.

Le chapitre 2 (« Identités dégustées ») se concentre autour de la notion d'identité et de ses multiples dimensions : identités culinaires, biologiques, économiques, sociales, ethniques, culturelles, spirituelles etc. L'identité culinaire, constamment promue ces dernières années dans les médias à travers les émissions dédiées aux voyages ou à la cuisine traditionnelle y est examinée par le biais du réseau complexe de significations qu'elle établit avec les autres types d'identité (p. 49). Analyser la manière dont la nourriture codifie des messages concernant l'état physique et psychique d'un individu, son rôle social, son statut économique, son patrimoine culturel ou son appartenance à un système idéologique faciliterait, en outre, la compréhension des changements survenus dans l'histoire de l'humanité et fournirait des solutions aux angoisses alimentaires actuelles ou futures.

Le chapitre suivant (« Le voyage vers l'Autre : la nourriture entre fascination et dégoût ») soumet à l'analyse le concept de l'Autre et la manière dont la rencontre avec lui réussit à modeler les identités individuelles et de groupe (p. 57). On y met également en discussion le caractère subjectif de l'observation directe, le relativisme du regard porté sur l'altérité, à même d'affecter à la fois les jugements de nature esthétique et l'interprétation du champ de l'expérience. Le plus souvent, la prise de conscience de l'Autre, d'une altérité comportant des aspects aussi bien positifs que négatifs, est d'abord facilitée par la confrontation du voyageur à l'étrangeté des coutumes alimentaires, d'une nourriture qui diffère par le goût, l'odeur qu'elle dégage ou par la simple apparence de celle qui lui est familière. Virginia Petrică y propose également une classification intéressante des voyageurs, qui ne prend pas en considération les formes de l'interaction avec l'étranger, à la manière de Tzvetan Todorov (*Nous et les Autres. La réflexion française sur la diversité humaine*), mais plutôt les sens par lesquels cet Autre est perçu et décrit (p. 58). Elle distingue ainsi entre les voyageurs visuels, qui s'intéressent aux couleurs et aux paysages ; les cinétiques, manifestant une sensibilité envers tout ce qui est marqué par le mouvement ; les voyageurs qui trahissent une sensibilité auditive par leur penchant à enregistrer tous les sons et bruits qui passeraient inaperçus aux autres ; enfin, les voyageurs caractérisés par une sensibilité gustative, voire aussi olfactive, qui font attention à tous les détails liés aux mets qu'ils ont vus ou consommés durant leur séjour (goût, arôme, texture, odeur).

Une fois ces questions théoriques traitées, l'auteure consacre le chapitre 4 (« Voyageurs étrangers et goûts roumains »), qui

constitue aussi le cœur de l'ouvrage (p. 61-250), à la présentation de l'identité culinaire roumaine, telle qu'elle est crayonnée par les mémoires et les récits de voyage des nombreux voyageurs étrangers. Contrairement à l'opinion commune (p. 62), les textes recueillis par l'ouvrage *Voyageurs étrangers se rapportant aux pays roumains* offrent de nombreux témoignages sur les pratiques culinaires et les choix alimentaires des Roumains (quelques 300 pages) que l'auteure trie sur le volet pour ne garder que ceux qu'elle considère suggestifs pour son analyse.

Dix sous-chapitres découpent la matière, pour nous faire découvrir, au prisme de l'anthropologie culinaire, un monde riche en saveurs et en couleurs, une « fusion culinaire » inattendue entre Orient et Occident aux forts accents autochtones (« *Terra mirabilis* » ; « L'Hospitalité » ; « La nostalgie des plats de chez soi », « Les repas des princes et des boyards, les repas monacaux, la nourriture du roturier » ; « Repas pour les rites de passage » ; « Repas à l'occasion des diverses fêtes religieuses » ; « Aliments et plats divers » ; « La nourriture des autres ethnies » ; « La nourriture – médicament » ; « Impressions du XXI^e siècle »).

Il serait bien difficile de rendre compte de toutes les analyses contenues dans ces sous-chapitres dans la mesure où elles valent pour leur minutie et surtout pour la richesse des citations censées les illustrer. Cependant, s'il fallait formuler un regret à l'adresse de cette étude, indubitablement appelée à devenir un ouvrage de référence, à consulter pour ses nombreuses et éclairantes observations et, surtout, pour son précieux inventaire de citations, organisé de manière précise, méthodique, afin de surprendre les multiples facettes de l'identité culinaire roumaine, ce serait certaine-

ment d'y avoir découvert les commentaires de l'auteure à demi submergés par les citations.

Nous allons toutefois nous attarder sur certains aspects intéressants, signalés par la très soigneuse enquête menée par Virginia Petrică. Dès le début du 4^e chapitre, l'auteure nous fait remarquer le caractère récurrent d'une image censée décrire les pays roumains – *terra mirabilis*. En effet, indépendamment de la nature de leur voyage, de leur profil intellectuel, de leur patrimoine culturel ou encore de l'époque à laquelle ils ont réalisé le séjour, les voyageurs semblent s'accorder sur le caractère exceptionnel de nos contrées, mettant en exergue une profusion de richesses comblant les habitants qui, en revanche, se donnent peu de peine pour les préserver ou multiplier. Chaque témoignage retenu par l'auteure pour illustrer ses propos configure le paradigme de l'abondance : qu'il soit question de sel, de miel, des céréales, des fruits et légumes ou des animaux, tout étonne le voyageur étranger par la qualité et la quantité. Il aurait été peut-être intéressant de signaler le fait que la notion de *mirabilia* apparaît, dès le XIII^e siècle, assez souvent dans les récits de voyage ou dans les textes à caractère géographique pour désigner, dans un premier temps, tout ce qui relève de l'étrange ou de l'inhabituel, pour finalement évoquer les merveilles de la nature (et, plus tard, de la culture) qui se dévoilent aux yeux des explorateurs (notamment en Orient).

Dans le sous-chapitre « Les repas des princes et des boyards, les repas monacaux, la nourriture du roturier », Virginia Petrică attire l'attention du lecteur sur la variété des jugements et des regards portés par les voyageurs sur les mets roumains. Si les repas des boyards et des princes étonnent par la richesse et l'abondance étalée, par la fu-

sion des goûts et le mélange des pratiques culinaires françaises, allemandes, grecques, turques ou italiennes, les plats des roturiers écœurent en raison de leur simplicité déconcertante (légumes verts, polenta, chou et haricots) et le manque fréquent des protéines animales (viande, produits laitiers, œufs) : « ils se nourrissent de choses qui ailleurs ne seraient pas considérées des aliments » (p. 154). Les repas associés aux rites de passage (surtout aux mariages) semblent avoir également confondu les voyageurs qui leur réservent de longues descriptions détaillant les coutumes et les mets. En revanche, les repas pratiqués à l'occasion des fêtes religieuses, notamment le carême qui étonne par sa rigueur, interpellent les étrangers qui y voient une explication pour les nombreuses maladies qui accablent la population locale.

« Aliments et plats divers » propose une présentation des mets les plus souvent évoqués dans les écrits des voyageurs (pain, polenta, produits laitiers, produits à base de viande). Malgré l'existence attestée de plusieurs types de pains, les habitants des pays roumains semblent manifester un penchant évident pour la polenta qu'ils consomment à volonté, indépendamment de leur statut social, pour le plus grand désespoir de certains voyageurs, incapables de se conformer à cette pratique alimentaire bien étrange et prêts à parcourir de longues distances pour trouver quelques tranches de pain. La nourriture du paysan roumain (« très simple, pour ne pas dire misérable », p. 81) est formée essentiellement de la polenta, accompagnée à l'occasion de lait, de beurre, de fromage ou de la crème fraîche.

« La nourriture des autres ethnies » est consacrée à la présentation des pratiques culinaires des Turcs et des Tartares de Dobroudja, des Saxons et des Hongrois

de Transylvanie qui ont influencé, voire parfois façonné, l'identité culinaire roumaine. Enfin, les vertus thérapeutiques de la nourriture (ail, armoise, eau de vie, lait ou confiture) sont brièvement mentionnées (« La nourriture-médicament »). On y évoque également des traitements insolites, à base de crottin de brebis ou des feintes de volaille, qui confondent à tel point les voyageurs étrangers qu'ils les décrivent en détail.

L'ouvrage de Virginia Petrică représente une véritable et importante contribution à la réflexion sur l'identité culinaire roumaine. Il va au-delà de la vision kaléidoscopique, riche en sensations, que nous proposons les récits des voyageurs à travers un jeu complexe des *specula* qui sont autant de goûts, de regards, de préjugés ou de stéréotypes concernant les pratiques culinaires roumaines. Virginia Petrică ouvre la voie à une vaste réflexion sur l'identité culinaire roumaine, une identité qui demeure encore par bien des aspects à décrire et à nuancer.



VERONICA BALAN