

provide is not the gastronomical one, yet it still allows for conclusions of that nature. Paul Freedman's frequently quoted view that national cuisine is fiction and that the only true culinary traditions belong to regions seems to be both confirmed and contradicted in this book: a general Balkan specificity is apparent in terms of culinary terminology and the ingredients used, but, on closer inspection, it dissipates into distinct national variations. As the editors point out in the preface, the multicultural origins of the ingredients and dishes of this regional cuisine do not contradict the emergence of national cuisines. In the end, adopting foreign influences and integrating them within one's own culinary tradition is the dialectic process present in any cultural tradition.



SANDA IGNAT

(Translated by ANDREEA DRAGU)

---

ANGELA BRAȘOVEANU et ROMAN RYBALEOV  
**Moldova : oameni, locuri, bucătărie și vin**  
 (Moldavie : des gens, des lieux, une cuisine et du vin)  
 Chișinău, Cartier, 2018

---

**S**AVOUREUX ET cohérent, le livre d'Angela Brașoveanu et Roman Rybaleov a fait sensation dans l'espace culturel roumain dès sa parution en 2018. Pièce de résistance de la maison d'édition à tous les salons et expositions du livre, et du pays à tous les festivals thématiques internationaux, ce livre est également apprécié par de nombreux jurys et experts, mais aussi par les lecteurs, pour preuve les quatre éditions en seulement deux ans depuis sa publication. L'appréciation internationale est venue pour la première fois de Roumanie au

*Wine and Street Food Festival* en 2019. En 2020, l'album a remporté le premier prix pour l'Europe de l'Est aux *Gourmand World Cookbook Awards*.

La veine fondamentale qui lie ce livre en un ensemble harmonieux est « l'amour du domaine », ou le patriotisme désuet, qui transparaît de chaque recette, de chaque image et description. Comme le titre et la préface l'annoncent, le livre traite de la Moldavie et de ce qui la met en valeur et la distingue parmi les cultures du monde : chaleureuse, sentimentale mais impitoyable avec elle-même, riche mais incapable de mettre ses richesses en valeur, *envahie* ou *libérée* – entre les deux, son cœur n'en finit pas de balancer –, nostalgique mais amnésique, conservatrice mais prête à trouver géniales toutes les fumisteries pourvu qu'elles viennent d'ailleurs, fière de son histoire, mais sans pour autant connaître le nom de ses aïeux, la Moldavie est arrivée à se forger une identité à la fois si multiple et si démultipliée qu'elle semble ne plus en avoir aucune (p. 9). Aussi compacte géographiquement que multicolore et multiforme, la cuisine moldave documentée par les deux auteurs acquiert des nuances supplémentaires en incluant les cuisines des communautés ethniques cohabitantes, dont Angela Brașoveanu reconnaît l'importance dans une récente interview :

*Pour moi, c'était un trait extrêmement important, qui nous définit. Nous sommes des nations cohabitantes, nous vivons côte à côte et il aurait été totalement injuste d'exclure les autres, d'autant plus que dans le domaine culinaire il y a des influences réciproques, notamment dans le Sud du pays. La cuisine des Moldaves a une influence sur celle des Gagaouzes et vice-versa, la cuisine des Bulgares influe sur celle des Gagaouzes, etc. et toutes ont emprunté*

*quelque chose aux cuisines du Sud, turque ou tatare... Ce ne sont que des influences après tout mais il me semble qu'il aurait été injuste et dommage de les passer sous silence...*<sup>1</sup>

Bien que le titre du livre ne place modestement la cuisine qu'à la troisième place, après les gens et les lieux – la nourriture avec toutes ses formes, ses goûts, ses saveurs et ses couleurs, est au centre de cette inhabituelle création littéraire. Construction difficile à cadrer dans un genre, l'album a toutes les composantes d'un roman dans lequel même les ingrédients des plats ont de l'audace et de la personnalité : « le blanc d'œuf blanchit », le jaune d'œuf « reste timide et mou », et pour les orties, « les faire revenir environ 10 minutes revient à faire assouplir le caractère » (p. 17). En même temps, la narration a le style et le rythme d'un récit populaire, et parfois est ornée d'étincelles lyriques dans de véritables poèmes dédiés au bortsch, aux sarmales ou à la polenta. Complexe, défiant les rigueurs d'un livre de recettes ordinaire, cet ouvrage est organisé suivant les coordonnées du calendrier populaire qui dicte, jusqu'à nos jours, le rythme de la vie à la campagne : tout arrive au bon moment et les gens, les lieux, les plats et les vins intègrent les cadres intemporels des saisons, au fil des chapitres.

Grâce au chronotope à dominante rustique, l'histoire de la nourriture s'écoule à un rythme lent, en discordance totale avec les rythmes du XXI<sup>e</sup> siècle. Paradoxalement, dans ce livre la recette n'est ni l'élément principal, ni l'aide-mémoire gastronomique pour qui est en panne d'idées ou de temps. Dans cette perspective, *Moldavie : des gens, des lieux, une cuisine et du vin* est plus un livre à lire qu'à utiliser en cuisine. Les recettes servent de prétexte pour parler de nourriture, de gens, de lieux et de vin...

Elles prolongent l'histoire et gratifient les participants à ce petit miracle où mots et images reconstituent l'esprit du lieu.

Le lecteur virtuel visé par l'auteur a un sens de l'humour aiguisé, il a du goût et de la sensibilité linguistique et, surtout, la capacité de participer activement à ce dialogue continu dans lequel les états se reconstruisent et les émotions se reconstituent. Il convient de noter, dans ce contexte, le subjectivisme assumé des auteurs, la justesse des mots, la finesse des conseils et la désinvolture des blagues.

Parmi les recettes, les personnages et les lieux féeriques, tirés des contes de fées, le livre contient également des conseils utiles (une sorte de *life hacks* à l'ancienne) pour avoir *des orties toute l'année*, mais aussi des bribes de souvenirs d'enfance :

*Dès les premiers jours de printemps, maman ou grand-mère nous envoyait dans la forêt de l'autre côté du coteau pour cueillir des « petites oreilles » (pézizes rouges), de l'angélique, de la ficaire, du cerfeuil et toutes sortes d'autres herbes à mettre dans le bortsch. Ce qui nous plaisait le plus, c'était la cueillette des pézizes, ces petits champignons d'un rouge si vif et d'une texture si veloutée qu'on aurait dit des créatures vivantes. Elles poussaient sur des branches tombées au sol, sur des bouts de bois, entre les feuilles mortes au milieu des brins d'herbe à peine sortis de terre. À la maison, grand-mère préparait un gros chaudron de bortsch avec des haricots noirs, des carottes, de l'oignon, des pommes de terre toute notre cueillette d'herbes du jardin, les petites oreilles et un bouquet de thym qu'elle faisait cuire dehors, dans un coin de la cour. Elle parachevait son œuvre en la laissant reposer à la gueule du four à bois. Il était tellement bon, son bortsch, qu'on aurait dit qu'il n'y avait que de la*

*viande dedans !* (Maria Petrea, Recca, Strășeni) (p. 25)

Sans surprise, l'honneur d'ouvrir le livre revient à la polenta moldave, « symbole assumé de la cuisine et de son caractère, cette éminente représentante de notre riche patrimoine d'insultes nationales ». Avant de présenter la recette elle-même, l'auteur fait un éloge lyrique digne des consommateurs les plus raffinés de cet aliment « qui garnit de façon humble mais conséquente tant les tables des paysans et des bergers que celles des diplomates et des ministres » (p. 12). Le périple culinaire du printemps se poursuit avec les plats spécifiques du carême dominés majestueusement par l'ortie, « une plante tellement simple et directe ». L'auteur a recueilli amoureusement plusieurs recettes et leur a réservé des espaces généreux. Puis vient le bortsch de printemps, avec toute sa richesse, que le narrateur place avec nostalgie dans le passé de tout lecteur élevé à la campagne :

*Qui n'a pas, lorsqu'il était enfant, poussé, avec l'air de ne pas y toucher, ces longues herbes aux allures de plantes aquatiques sur le bord de l'assiette et quelle mère – si tant est qu'une telle mère existe – contemplant son rejeton avec un soupir excédé, n'a pas ramassé le petit tas de verdure pour l'avaler prestement avec un morceau de mămăligă et un air entendu : « Pfff, vous n'avez aucune idée de ce qui est bon ! »* (p. 22)

Coordonnée essentielle du contenu de l'album, le temps sacré des fêtes marque l'existence des paysans et détermine le menu des femmes au foyer entre carêmes et récoltes. Avec un sens aigu de l'ethnologie, l'auteur décrit les célébrations les plus importantes du calendrier populaire (Pâques, Saint-Georges, Dimanche de Pâques, Noël) et les

plats qui complètent harmonieusement le cérémonial festif : « Pâques, doux épilogue à l'abstinence, la fête la plus importante pour les chrétiens – le passage de la mort à la résurrection et à la vie éternelle – pré-suppose tout un scénario gastronomique qui commence durant la Semaine sainte et se déroule selon un certain protocole » (p. 52). Le paradigme des célébrations de Pâques englobe les traditionnels œufs durs, gâteau de Pâques, cozonac (brioche, traditionnelle dans la gastronomie roumaine, bulgare et albanaise servie lors des grandes fêtes ; en Moldavie, elle figure impérativement sur la table pascalle), crépine, aspics, mais aussi le grillé moldave, plus contemporain et omniprésent, « prolongation des mains et une extension de la cage thoracique », qui peut faire le sujet de nombreuses discussions contradictoires enflammées. L'attention de l'auteur porte également sur les préoccupations quotidiennes des paysans, qui vont à la bergerie, choisissent les moutons, cueillent les herbes, abattent les cochons, etc., mais se nourrissent aussi d'aliments savoureux et sains, selon la saison et la situation : en hiver – bortsch, cighiri (crépinettes), jumări (couenne), haricots secs ; en été – plăcinte, ratatouille, poivrons, sarmale etc.

Il est tout à fait logique que la multitude de plats qui éblouissent les yeux et ravissent le palais des Moldaves soient soumis à une classification. La liste des plats d'Angela Brașoveanu est régie par un pentagone local décrit dans le fragment éloquent consacré aux sarmale :

*Les sarmale font partie du pentagone sacré qu'aucun Moldave ne reniera jamais, peu importe son degré de sophistication et son penchant appuyé pour le snobisme culinaire. S'il ne les cuisine pas lui-même, il trouvera suffisamment d'occasions pour*

*goûter celles des autres et pour, à chaque fois, soupirer de nostalgie, ah c'était le bon temps tout de même, même s'il n'était pas fait pour durer...* (p. 120)

Avec une légère auto-ironie, le narrateur, surmontant le manque d'authenticité indigène des *sarmale*, établit avec précision la valeur de cet aliment pour les Moldaves qui

*s'y accrochent bec et ongles et y tiennent comme à leur dernière boulette. Ils les préparent, peu importe l'occasion, parce que c'est samedi et que la feuille de tussilage a juste la bonne taille, parce que c'est jour d'enterrement, de naissance ou de baptême, parce qu'on est de mauvaise humeur ou au contraire... Ils se sont entraînés à les faire sous toutes les formes, de toutes les dimensions, avec n'importe quelle feuille voulant bien se laisser plier (chou cru, chou en saumure, feuilles de vigne, d'oseille, de cresson, de framboisier, d'érable et de nos-talgie).* (p. 120)

Partie intégrante de la figure géométrique élevée au rang de scène culinaire, les aspics, « un des 4-5 piliers de la cuisine moldave. Ils règnent sur toutes les tables de fête durant la partie la plus froide de l'année ». « Pour les aspics classiques », nous avertit l'auteur,

*les vrais, ceux que l'on fait à la campagne – veiller à toujours utiliser de la viande d'animaux mâles. Concernant le cochon, pour des motifs tus par l'Histoire, la tradition s'en tient à la neutralité du genre. Les os des mâles contiennent en effet plus de gélatine.* (p. 50)

Dans le même panthéon de la gastronomie moldave, le bouillon au poulet occupe une place de choix et sans droit de recours car,

*pour les Moldaves, la zeamă n'est pas juste une soupe. C'est un symbole. Un élixir magique qui répand ses vapeurs en ondes bienfaisantes dans tout votre être quand vous avez mal à la gorge ou à l'âme, l'issue matinale salvatrice synonyme de retour parmi les vivants, après une nuit d'excès bachiques (et ne faites pas comme si vous ne saviez pas de quoi je parle, là maintenant, alors que vous revient aux oreilles le dicton bien connu et qui résume tout: « Quand les Moldaves se retrouvent pour faire la fête, à un bout de la table il y a ceux qui pleurent, à l'autre ceux qui chantent... »).* La *zeamă* c'est, les lendemains de noce ou de baptême, une marque de reconnaissance et l'occasion d'une analyse rétrospective minutieuse de l'événement condimentée avec les derniers ragots, les rires sous cape des uns et ceux à gorge déployée des autres, c'est une manière de donner une tonalité particulière aux déjeuners du samedi, quand tout le monde est réuni autour de la table et une façon tacite d'établir les hiérarchies au sein de la maison : qui mérite la cuisse, à qui revient l'aile et à qui le croupion... (p. 100)

Ce genre d'images fait les délices du livre, car chacun se retrouve dans au moins une des situations décrites par l'auteur. Comme la madeleine de Marcel Proust, le livre ouvre les portes du passé lointain ou proche de chaque lecteur, le préparant à une immersion dans sa propre enfance, ses propres souvenirs.

De ce royaume gastronomique prétendu autochtone, les *plăcinte* ne pouvaient manquer – dans toutes leurs variations. Pour les recettes avec des feuilles de blettes, l'auteur ne lésine pas sur les épithètes :

*Considérées jadis aux alentours de la ville de Soroca comme « une véritable delica-*

tesse », ces aumônières étaient préparées au printemps quand les feuilles sont tendres et leurs arômes ensorcelants, quand la sève pulse avec frénésie jusqu'à l'explosion... Aujourd'hui, c'est par pure gourmandise que nous allons revisiter les feuilles de betterave d'autrefois...

En plus des plats connus et dégustés par tous les Moldaves du monde, l'auteur a jugé nécessaire de pimenter le livre avec des recettes locales, comme les célèbres *Babă blancha* et *Babă noire* du Nord de la Moldavie, et le *Cușcuș* du Sud ; avec des recettes uniques, comme les *Pigeons farcis à la viande d'agneau*, « Un mets fin, à préparer lorsque l'on veut impressionner quelqu'un, ou lui faire plaisir, ou juste par ambition » (p. 80) ou d'autres, carrément étranges pour la plupart : *Un ragoût de ragondin* ou *Agneau dans sa panse*.

Il convient également de saluer l'effort de faire revenir à la lumière des recettes oubliées depuis longtemps, conservées juste en tant qu'appellation, par exemple le *Mouton rôti dans sa peau*, qui décrit une technique de cuisson à l'ancienne pratiquée dans les bergeries.

Bien que l'auteur annonce modestement dans la préface que l'ouvrage n'est pas académique, la manière d'aborder le sujet de la nourriture moldave est très méthodique et systématique, et l'indication rigoureuse des sources, y compris spatiales et temporelles, confère rigueur et sobriété scientifique au volume. Le respect du matériel primaire, l'attention portée à l'authenticité et à la véracité des sources sont dignes d'un véritable anthologiste ethnologique :

*Je n'ai rien inventé, ce qui fait le bonheur ou le malheur d'un tel ouvrage : tout existe et tout appartient à quelqu'un d'autre. J'ai demandé, j'ai interpellé, j'ai extorqué*

*de manière éhontée, j'ai fait travailler les autres, j'ai goûté. J'ai essayé de transformer ce petit bout de pays, cette clairière et demie, en grammes, en minutes et en températures. J'ai arpenté les villages poussiéreux, j'ai pénétré dans des cavernes, j'ai gravi des montagnes et j'ai embrassé des chênes séculaires dans les forêts. Ce qui en est sorti ? Une mosaïque multicolore de brisures de porcelaine fine, de faïence et de terre cuite.* (p. 10)

La piété avec laquelle les auteurs honorent les coutumes, les traditions culinaires, les personnes et les lieux qui font de cette terre une « belle Moldavie » est ressentie dans chaque page, dans chaque image et dans chaque phrase et constitue la clé du succès du livre auprès des lecteurs.

En empruntant des métaphores culinaires, on pourrait dire que le livre est un festin raffiné préparé avec beaucoup de goût pour célébrer l'esprit même de la fête. Harmonieusement organisé, joliment décoré, agrémenté de photos somptueuses, le livre est non seulement un point de repère et un tournant dans la littérature, mais aussi un moment culturel exceptionnel dans la région située entre le Dniester et le Prut.



TATIANA POTING

## Note

1. [https://moldova.europalibera.org/a/angela-bra%C8%99oveanu-\(autoare\)-ideea-noastr%C4%83-cra-s%C4%83-r%C4%83m%C3%A2nem-cinsti%C8%9Bi-\(-\)s%C4%83-ar%C4%83t%C4%83m-o-moldov%C4%83-frumoas%C4%83-/30527024.html](https://moldova.europalibera.org/a/angela-bra%C8%99oveanu-(autoare)-ideea-noastr%C4%83-cra-s%C4%83-r%C4%83m%C3%A2nem-cinsti%C8%9Bi-(-)s%C4%83-ar%C4%83t%C4%83m-o-moldov%C4%83-frumoas%C4%83-/30527024.html).