

Mais que mange-t-on en Bucovine ?!

Esquisse d'un conflit vs. dialogue culturel

MIRCEA A. DIACONU

TOUTE DISCUSSION au sujet de ce que l'on mange en Bucovine se doit de partir des renseignements que peuvent nous fournir quelques écrits rédigés juste après l'occupation de la partie nord-ouest de la Moldavie par les Autrichiens en 1774. Un texte de référence en est la *Description du district de Bucovine*, mémoire destiné à Marie-Thérèse et à l'Empereur Joseph II, rédigé en 1775 par Gabriel baron Splény de Mihálydy, commandant des troupes d'occupation et administrateur militaire de la Bucovine (il sera édité en 1890 à Czernowitz par Johann Polek), mais aussi le résumé de ce mémoire par M. de Jenisch en 1790. On peut y ajouter *Descrierea Bucovinei și a stării ei lăuntrice* (La Description de la Bucovine et de la situation interne) (1780), de Vasile Balș, ou *Kurzgefasste Bemerkungen über Bukovina* (1803), de Ion Budai-Deleanu, mais aussi *Hacquet's neueste physikalisch-politische Reisen in den Jahren 1788 und 1789 durch die Dacischen und Sarmatischen oder Nördlichen Karpathen* (1790). Mais la perspective, souvent contextuelle, qu'on peut déduire de ces écrits sur la cuisine locale est celle de l'étranger, qu'il soit le colonisateur, le fonctionnaire autrichien (même d'ethnie roumaine) ou le voyageur venu de l'Ouest de l'Europe. Elle-même dénuée d'homogénéité, la perspective de l'étranger peut devenir incontournable si on la soumet à une comparaison, plus ou moins explicite, avec l'image proposée, beaucoup plus tard, par quelques études ethnographiques ou, finalement, les représentations des gens du lieu eux-mêmes, telles qu'elles apparaissent dans des mémoires, fictions autobiographiques, etc. Certes, la cohérence que l'on peut rétablir est plutôt illusoire ; les représentations ne peuvent s'articuler dans une construction unitaire que quelque peu abusivement, car, au-delà de la subjectivité, avec ses multiples causes, qui sont impliquées, on a affaire à une *histoire*. Bien plus importantes sont peut-être ici les différences, voire les fractures de vision. Mais quand on s'interroge sur ce qui a pu changer dans la cuisine des habitants de Bucovine après un siècle, voire plus, d'occupation autrichienne, on passe du terrain simple qui est celui de l'inventaire à celui des jugements de valeur ou des hypothèses axiologiques.

Alors, que découvrent les occupants autrichiens ou les voyageurs occidentaux sur la « bande de territoire » du Nord-Ouest de la Moldavie, que les Autrichiens allaient nommer Bucovine ? Splény parle d'un pays à haut potentiel, peu peuplé, dont les habitants, « paresseux et inhabiles » avant tout, ne pourront servir à rien. « L'air sain, les meilleures

Cet article fait partie de la recherche menée dans le cadre du projet PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, contrat n° 569/PED/2020, *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODIE*.

eaux, l'abondance des champs et des pâturages, la grande quantité de bois, en d'autres mots tout semble attirer vers ces régions, insuffisamment peuplées à cause des Turcs, différentes colonies étrangères »¹, dit-il, pour ajouter un peu plus loin :

*En ce qui concerne la nourriture, je suis d'avis que si on y installait différentes usines, on pourrait donner la possibilité de vivre à beaucoup de gens, car dans de telles usines on est obligé d'employer le plus souvent des ouvriers étrangers, puisque en raison de leur paresse et de leur inhabileté, les Moldaves ne peuvent pas y servir.*²

Ce qui nous intéresse dans le contexte de cette étude est le fait que Splény prend en compte la création d'une usine de traitement des produits naturels, car les gens locaux auraient peu produit et de manière assez rudimentaire. Jenisch synthétise :

*cette nation se trouve aujourd'hui dans un état de semi-sauvagerie, sans entreprises, presque sans agriculture, ennemie du travail par son caractère. Si le sort avait placé la Moldavie sur un sol plus pauvre, cette région ne serait peut-être pas plus qu'un désert, comme d'autres régions de la Turquie. Mais sa rare fécondité garantit à ses habitants une existence, il est vrai, pauvre, mais compatible avec les moindres degrés de confort et de liberté.*³

Or, la cuisine des locaux semble aux yeux de l'occupant la conséquence d'un mode d'être ; il parle du « génie » du peuple. L'occupant, comme les colons envoyés ou venus ici suite aux facilitations fiscales et militaires offertes par la Maison de Habsbourg, auront remarqué, au-delà de la paresse des gens, leur simplicité, voire leur pauvreté. Évoquant juste après l'occupation les difficultés rencontrées par les militaires autrichiens dans la « Moldavie autrichienne », Splény précise : « Il n'y a pas d'autres aliments exceptée la viande de bœuf, de mouton et de porc »⁴, tandis que « les légumes frais, les fruits et les légumineuses » manquent.⁵ « La viande de bœuf, les volailles, le beurre, les œufs, la farine de blé »⁶ étaient difficilement trouvables, alors même que les paysans en disposaient. D'ailleurs, de l'avis de Splény, ils seraient incapables de traire leur vache sans veau, ne transformeraient presque rien de ce que la nature leur offrait, vendraient tout soit très chèrement, soit à un prix trop bas, et enfin, chose très grave, « ils n'ont pas de fours ni d'autres installations nécessaires ».⁷ Évidemment, il est peu probable qu'ils disposent de magasins ou de caves pour y déposer la nourriture. Et pourtant, où les Moldaves ont-ils déposé le surplus de produits, car si on veut argumenter que « la paresse est considérée par le peuple la base du bonheur », Splény ajoute que « si les bienfaits de Dieu d'une année suffisent pour plusieurs autres, le Moldave ne veut plus travailler dans les années d'après tant que les provisions ne manquent pas »⁸ Mais, bien évidemment, il s'agit d'une exagération, car quels produits pourraient être conservés d'une année à l'autre ? En tout cas, en fonction de leurs avoirs, les paysans appelaient à différentes solutions de conservation des provisions. Au début du XIX^e siècle, se souvient D. Vatamaniuc,

*papa achetait de la viande au moins une fois toutes les deux semaines au marché hebdomadaire de Radautz. Il l'emballait dans des orties, la mettait dans un sachet en tissu, qu'il reliait avec une corde, avant de le descendre dans la fontaine.*⁹

Il est inexplicable toutefois qu'un paysan achète de la viande. Constantin Morariu se souvient que, lorsqu'il était en bas âge (il était né le 5 mai 1854), étant tombé malade, sa « maman, bien qu'en période de Carême, prenait soin à ce que jamais la viande achetée en Moldavie ne manquât de mon pot ».¹⁰ Enfin, lors des vacances de l'année 1905, raconte Filimon Rusu, après avoir appris à fabriquer leur alcool de cerises noires ou le vin, ses parents se seraient fait bâtir une « cave spéciale pour les vins, car dans la grande, sous la grange, où on gardait les pommes de terre, l'odeur de ces dernières aurait pu nuire au vin ».¹¹ Une autre perspective est à retenir. Dans *Țiganiii din Bucovina* (Les Tziganes de Bucovine) (1892), Dimitrie Dan affirme à un moment donné que

*l'assertion de certains écrivains que la construction des taudis est propre aux paysans n'est pas correcte, puisque les Tziganes ont appris l'art de construire des taudis chez les Roumains, car presque chaque Roumain creuse un tel taudis, mais non pas pour y vivre, mais pour y garder les légumes durant l'hiver.*¹²

L'auraient-ils fait aussi en 1774-1775 ? De fait, Splény non plus n'avait pas dit que les locaux auraient habité dans des cabanes. Lisons plutôt :

*les habitations sont le plus souvent espacées, et les maisons sont si mal bâties et si minuscules que l'on ne trouve que rarement, en dehors d'une petite pièce ou d'un fumoir accolé à une entrée, une chambre digne de ce nom et très rarement un endroit pour dormir. Le plus souvent, ces taudis ne sont pas clôturés et ne disposent pas de remises ou d'étables ou autres bâtisses paysannes.*¹³

Il est évident qu'il existe des gens pauvres « par option », tout comme il en existe « par destin », et toute tentative de généralisation n'est qu'une simplification des situations. Filimon Rusu raconte, par exemple :

*J'ai moi-même connu George [le frère de son grand-père, n. n.]. Il était un voisin de mon grand-père Vasile [né en 1810, n.n.]. Vasile possédait une belle maison, avec grange, une grande cour, ce qui montrait qu'il avait besoin d'un large espace pour la multitude de volailles et la diversité de bétail : des bœufs, des vaches, des porcs et d'autres, un verger d'environ 4 hectares, avec un grand étang, sans compter les terres à l'extérieur du village ; tandis que George avait une maisonnette pauvre, un petit réduit, pour accueillir pas plus d'une vache, quelques poules et une petite cour, si bien qu'on n'avait même pas de place pour y faire marche arrière avec le char, un verger d'environ 120 mètres, une petite vache et c'est tout. Il passait ses journées à se tailler des pipes au couteau.*¹⁴

Plus loin :

*Savu dépassait George en misère. Il s'était construit un taudis sous-bois, en bordure du ruisseau. [...]. Sur ces terrains marécageux, il n'aurait pas pu tenir une plus grande propriété. Tout de même, sa femme entretenait beaucoup de volailles, voire une vache qu'il amenait paître dans le bois.*¹⁵

Ce ne sont peut-être que des exceptions, tout comme les exemples de paysans riches.

Sans nul doute, Splény simplifie, comme le fait aussi Jenisch, qui parle d'une sorte d'« indépendance »¹⁶ ou de « liberté sauvage »¹⁷ des locaux, malgré tous les inconvénients, mais aussi de certains avantages qui en découlent. Balthasar Hacquet, par exemple, porté par une vision plutôt anticolonialiste, associe cette « semi-sauvagerie » à une sorte d'existence naturelle, saine, projetée quelque peu mythiquement, sur laquelle nous reviendrons. Mais, dans le résumé réalisé par Jenisch, il est écrit à propos du « Moldave » qu'il « se nourrit surtout de lait, de fromage et de pains à base de farine de maïs »¹⁸, alors que les cultures de légumes sont très précaires, du moment qu'on « on n'y trouvait que des choux, des haricots, des oignons et de l'ail, même sur la table du boyard ; le seul fruit cultivé était la pastèque douce ».¹⁹ Son attention aurait encore été attirée par certaines pommes qui « poussent naturellement », « très appréciées en Turquie ». Et si la cuisine est, indiscutablement, pauvre – Hacquet lui-même note : « La cuisine implique peu de travail, car elle se réduit à un seul plat »²⁰ –, cela est dû non seulement à la paresse, mais aussi à une totale absence d'intérêt pour le commerce. Le commerce, affirme Splény,

*se trouve presque totalement concentré aux mains des Arméniens et des Juifs, qui [...] ont l'habileté d'acheter les produits bruts du pays chez les habitants d'ici pour un prix réduit et les revendre sous une forme modifiée aux mêmes habitants, à un prix le plus souvent exagéré.*²¹

En tout cas, les paysans céderaient leurs profits « issus du négoce aux mains des Juifs, des Arméniens et d'autres étrangers ».²² La situation ne semble pas avoir beaucoup changé plus d'un siècle plus tard. C'est ce qu'affirme, en 1912, Zaharia Voronca, cette fois un Roumain, qui pense que le paysan aurait été privé du « négoce, même quand il est effectué avec les objets les plus primitifs de l'industrie domestique ». Et il poursuit :

*Le paysan ne peut vendre directement aux consommateurs, bien que le prix en soit plus convenable, pas même l'œuf pondu par sa poule ou le lait de sa vache, puisque les Juifs²³ des villages ont mis la main sur tout ce qui est à vendre ; et celui qui parvient à sortir avec ses produits hors du village, sur la route, d'autres Juifs vont les lui arracher des mains et des sacs, après l'avoir trompé, de sorte que le pauvre homme rentre chez lui avec à peine le tiers de la valeur de la marchandise avec laquelle il était parti.*²⁴

Au-delà de la vérité que ces affirmations relèvent, malgré tout, il existe sans doute aussi, des deux côtés, un soubassement idéologique, de système. L'occupant voit chez l'habitant local l'absence de toute trace de civilisation, tandis que le local voit dans le colonisateur un occupant rapace. Il existe néanmoins d'autres images de paysans, comme on a pu déjà le voir un peu plus tôt. En parlant de Roșa, l'une des banlieues de Czernowitz, Dragoș Vitencu invoque, par exemple, le fait que « les Rochochènes »,

*les jours de la semaine s'habillent comme ils le peuvent, s'occupent de leurs terres, de leur foyer, de leurs artisanats respectifs et envoient leurs épouses et leurs filles à la ville, pour vendre le lait, le beurre, les poulets, les œufs, les légumes, les fraises, les cerises et d'autres résultats de leur travail.*²⁵

Ce qui attire son attention c'est le fait que ces marchandises soient « transportées dans des paniers, élégamment et agilement portés par ces femmes et jeunes filles de Roşa sur leurs têtes ». ²⁶ L'élégance de ces paysannes impressionne :

le geste du panier sur la tête, rarement soutenu par la main, leur confère une élégance d'antiquité classique, élégance qui se voit aussi dans le rythme des pas, de sorte que, parfois, aperçues à une certaine distance, les femmes de Roşa paraissent d'in vraisemblables figures de porcelaine, mues par un invisible marionnettiste. ²⁷

Mais ces femmes sont plutôt une exception ; en fait, on ne sait même pas si elles ne sont pas d'origine germanique. Enfin, ailleurs on parle des célèbres jardins de citrouilles de Roşa « des graines desquelles on obtient l'huile noire la plus délicieuse, très bonne pour la salade de choucroute ». ²⁸

Mais, comme dans le cas de Zaharia Voronca, avec Dragoş Vitencu on se situe au début du XX^e siècle. Les constats de Splény, datant de 1775, selon lesquels les paysans mangeaient très mal, seraient-ils encore valables ? Il le disait explicitement : « Leur mode de vie est très modeste car ils ne se nourrissent que de lait, de fromage et de farine de maïs, c'est-à-dire de pain de maïs. » ²⁹ En 1893, commentant cette affirmation, Johann Polek, l'éditeur de l'écrit de Splény, note : « Plus répandu que le pain de maïs – ce que Splény appelle “Kukuruzbrod” – est une bouillie à base de farine de maïs, la soi-disant *mămăligă* (polenta). » ³⁰ Nous sommes, pourtant, 120 ans après le moment de l'occupation autrichienne. En tout cas, conservateur à la Bibliothèque de l'Université de Czernowitz, Johann Polek semble prendre le parti du « peuple moldave », quand il affirme : « il mérite la pitié plus qu'une punition, car seule la terrible oppression à laquelle il fut soumis l'a rendu soupçonneux et perfide. » ³¹ Difficile de croire que Polek pourrait encore se référer à l'« oppression » ottomane, également invoquée par Splény. En même temps, difficile de croire qu'il aurait en vue l'« oppression » autrichienne. Ce qui est certain c'est que, en raison de la misère, durant les années 1900-1914, il se produit un véritable exode des paysans de Bucovine vers l'Amérique. De Suczawitsa, par exemple, nous dit D. Vatamaniuc, seraient parties de l'autre côté de l'océan près de 100 personnes. ³² La perspective semble quelque peu différente chez Ion Budai-Deleanu, qui, en 1813, parle aussi de la polenta, quand il note :

Dans sa demeure, le Valaque (sauf les grands boyards) est simple, mais très propre ; son lit est rudimentaire et ses repas composés surtout de maïs, de pain et de polenta ; maïs il ne mange jamais la polenta sans rien d'autre ; même le plus pauvre des Valaques l'accompagne de quelque chose. ³³

Si, tout de suite après l'occupation, Splény déplorait l'absence des fours, on peut en déduire que les paysans ne mangeaient pas de pain. Peut-être bien que l'image de la cuisine bucovinienne n'est qu'une question de perspective, ou de perspective *aussi*. Au fond, Splény n'hésite pas de dire que les paysans sont primitifs, plus proches « d'un peuple barbare que d'un peuple civilisé ». ³⁴ Puisque les paysans ne possèdent pas d'écuries (certains animaux vivaient avec leurs propriétaires, dans leurs petits taudis ou dans des cabanes),

le foin se dégrade durant l'hiver, et les animaux sont toujours en proie aux bêtes sauvages. Cela relève une absence totale de préoccupation pour le bien-être. Ainsi :

Le beurre est peu produit, par rapport au nombre de vaches existantes, en partie puisque peu de vaches sont concernées par la traite, en partie puisque le lait est consommé juste après la traite, et enfin parce que l'augmentation de la production est empêchée par la mauvaise habitude qui consiste à croire que les vaches sans veau ne se laissent pas traire.³⁵

Voilà pourquoi, parmi d'autres solutions que Splény propose aux autorités il y a celle qui consiste à

obliger tant les propriétaires que les paysans à construire pour la conservation des produits de bonnes granges et des aires pour la fabrication des fourrures, ou encore celle concernant les écuries amenant la collecte des déchets, les propriétaires et les paysans (qui) doivent être obligés de transporter ce fumier sur les champs.³⁶

Ainsi donc, les paysans ne se nourriraient, l'affirme Splény, « que de lait, de fromage et de farine de maïs, c'est-à-dire de pain de maïs ».³⁷

D'ailleurs, la polenta, qui est autre chose que « le pain de maïs », était un emblème de l'identité roumaine. Quand, après 1900, à Zejane, parmi des Istro-Roumains, Ion Grămadă aperçoit Mate Turcovici renverser la polenta sur la table, il se dit : « On reconnaît les Roumains, quel que soit l'endroit, d'après la langue, les habits et... la polenta. »³⁸ Mécontent de ce que les promesses de ses confrères de Czernowitz, après la remise en liberté dans le cadre du procès de l'« Arboroasa », société d'étudiants roumains, soient abandonnées, Ciprian Porumbescu proclame : « Ces gens-là [ceux travaillant au revue *Telegraful român*, n. n.] se sont davantage intéressés à notre cause que nos mangeurs de polenta (*mămăligari*). »³⁹ En fait, la polenta était l'aliment de base des gens pauvres, qu'ils fussent Roumains, Ukrainiens ou Houtsoules. Cassandra, la nourrice qu'évoque Gregor von Rezzori dans *Neiges d'antan* (1989), lui aurait souvent parlé

de la pauvreté inimaginable dans laquelle elle avait grandi : aînée d'une douzaine d'enfants, sa mère morte après la naissance du dernier, et son père resté infirme après être tombé d'un arbre qu'on abattait. Elle avait élevé ses frères et sœurs en résistant à la faim ; quand ils avaient un morceau de pain de maïs et un oignon, ils remerciaient Dieu « à genoux »... Sa vie durant, elle traça une croix avec un couteau sur chaque miche de pain qu'elle coupait, en signe de gratitude et de piété.⁴⁰

Est-ce qu'elle était roumaine ? s'interroge Rezzori : « Nous n'avons jamais pu déterminer avec assurance quelle était son origine. L'hypothèse la plus immédiate, c'est qu'elle était houtsoule [...] Mais Cassandra pouvait aussi bien être roumaine. »⁴¹ Mais la polenta est également consommée dans les demeures plus riches, comme l'est celle des parents de Constantin Morariu. Reste mémorable une scène où, enfant, il est envoyé par sa mère chez une femme qui avait perdu toute sa tête pour lui porter « un plateau de fromage, crème et polenta ».⁴² La polenta, et pas toujours à base de farine de maïs, reste l'ultime

solution face à toutes les situations de crise. Évoquant une invasion de sauterelles de 1749, Enache Kogălniceanu aurait parlé du fait que

les gens se procuraient de la farine à partir de glands, étaient tout pâles et tellement affaiblis qu'ils étaient incapables de parler. J'ai aussi vu à Cernăuți, dans un village, durant le Grand Carême, arriver dans la maison du prêtre, pour le déjeuner, des denrées propres au carême, et à la place du pain, ils nous ont sorti de la farine des glands dont nous avons tous mangé un peu⁴³,

et, en 1828, après une invasion de sauterelles suivie de sécheresse, « les gens mangeaient de la polenta à base de faines, mélangées à de la sciure de bois ». ⁴⁴ Ailleurs on peut lire :

À Suceava, les gens vivaient tous en paix et dans la bonne entente, mais, en 1847, on ne trouvait nulle part du pain dans le pays et, c'est pourquoi il y avait une terrible famine. L'année suivante, il y eut une terrible sécheresse, de sorte que toutes les sources et les fontaines s'asséchèrent, même celle d'Areni, ainsi que la cascade de la ville dont l'eau jaillit du fond de la terre, de la colline de Tătărași. Seule restait la fontaine de la cour du monastère de Zamca, offrant suffisamment d'eau fraîche, comme on n'en trouvait pas sur toutes ces terres. [...] En raison de la sécheresse – puisqu'il n'avait pas plu depuis fort longtemps – et des sauterelles, une terrible famine éclata. Surtout au nord de la Bucovine les gens mangeaient alors, depuis des mois, de la polenta à base de faines moulues et mélangées à de la sciure de bois. Et ils buvaient de l'eau bouillie à base d'épis de maïs. Des journées entières, ils erraient dans les champs, à la recherche d'oiseilles, et à travers les bois, à la recherche des faines.⁴⁵

Filimon Rusu raconte encore ce qu'il avait donné à manger à un journalier le 8 juin 1947, peu avant l'instauration définitive du communisme en Roumanie, en une période de terrible sécheresse :

Je me suis démené jusqu'à ce que je trouve un kilo de farine, pour lequel j'ai dû payer un million de lei ! J'en ai fait de la polenta pour que toute la maisonnée en bénéficie. J'ai mis la polenta sur la table, j'ai appelé l'ouvrier qui fauchait, je lui ai donné un grand bol de soupe et une omelette à base de neuf œufs. Nous autres, nous attendions qu'il finit pour nous mettre à table à notre tour. Mais, voyez-vous ? Le bonhomme mangea toute la polenta, le bol de soupe et l'omelette, et nous en remercia avant de regagner son travail. [...] Ainsi notre homme mangea-t-il une polenta à un million de lei, et nous autres, la famille – trois personnes – dûmes nous contenter de ne pas manger en ce jour mémorable du 8 juillet 1947.⁴⁶

Mais, quels que soient ses inconvénients, la polente parvient à migrer vers l'Ouest. Le même Filimon Rusu raconte comment au printemps de l'année 1916, alors qu'il est sur le front, dans un restaurant de Leoben, où il se trouve avec des camarades, on leur sert, à la fin,

un gâteau pour chacun. C'étaient des petits morceaux de polenta très joliment coupés, en carrés. J'ai demandé au serveur ce que c'était. Il nous répondit, non sans fierté : « Noa, tas

is pükofinaer Melhspoais – c'est un gâteau de Bucovine. » On voit qu'un comique, pour se moquer d'eux, leur avait appris comment préparer ce gâteau. Je l'ai dégusté aussi et il n'était pas trop mauvais, car il était saupoudré de sucre, c'est-à-dire qu'ils avaient mis du sucre en lieu et place du sel. J'ai fait semblant de ne pas comprendre à partir de quoi il était fait et on m'a expliqué qu'il était à base de farine de maïs.⁴⁷

Mais s'agirait-il bien de polenta dans ce cas précis ? S'agirait-il de ce *Kukuruzbrod* dont faisait mention Splény, qui était mangé plutôt comme dessert ? Au fond, avant que le maïs ne soit cultivé, on donnait en Bucovine à sa farine un usage multiple. Dans les ouvrages de Simion Florea Marian on peut ainsi lire que « de ses graines on peut remplir des andouilles, préparer des sauces pour accompagner les plats à base de côtes de porc, de viande d'oie ou de poisson et on peut aussi le bouillir dans du lait ».⁴⁸ Les graines de maïs, préparées « avec du lait est un plat très savoureux », mais il reste occasionnel, « servi surtout lors des grands repas d'avant l'entrée dans le Carême et lors des fêtes de commémoration des morts ».⁴⁹ Il est vrai, dans un certain contexte, on apprend que la farine de maïs servait aussi à fabriquer le pain, à moins que ce mot n'ait ici le sens de nourriture :

En ce temps-là, quand on semait des champs entiers de maïs ou de petits maïs, on faisait de ses graines non seulement de la polenta et du pain, mais aussi une sorte de boisson, comme il suit : on prélevait une certaine quantité de farine de maïs et d'orge et on mélangeait tout cela ensemble, avant de l'enfourner. Après que le tout était bien cuit, on le mettait dans un grand baril, on versait dessus de l'eau bouillante et on laissait fermenter. Après la fermentation, la boisson était prête à être bue. On utilisait cette boisson à la place de la bière, ou pour remplacer d'autres breuvages, et à ce qu'on dit, c'était très bon.⁵⁰

Le maïs est tout autre chose, et Marian le dit explicitement : « Le maïs constitue l'élément principal des Roumains d'un peu partout. S'il n'y avait pas le maïs, je ne sais pas ce que ferait le peuple roumain, qui s'est habitué à manger uniquement le pain fait à partir de céréale. »⁵¹ Certes, le mot *pain* (*pâne*) a ici le sens général de nourriture nécessaire pour vivre. Ensuite, Marian précise qu'à partir de la farine de maïs est préparée la polenta – *mămăliga* (la dénomination alternative de *măligă* est considérée un mot d'homme pauvre), la farine de maïs doux – *mălai dulce* (« qui a la forme d'une galette et dont la pâte ne doit jamais lever et qui donne un goût sucré »), la tarte – *alivancă*, « préparée à partir de farine de maïs mélangée à du yaourt », boisson à base de lait caillé – *covașă*, des graines de maïs moulues – *crupe de păpușoi* (« des graines grossièrement moulues qui se mangent avec du lait ou qui servent à préparer les boulettes, surtout végétariennes »).⁵² Il est vrai, dans ce contexte, est aussi évoqué un dialogue entre le maïs et le blé, contexte dans lequel Simion Florea Marian croit utile de préciser :

Le blé est utilisé par les Roumains surtout lors des jours de grande fête, tandis que la farine de maïs est utilisée dans la vie de tous les jours. À partir de la farine de blé on prépare non seulement du pain, des galettes et autres semblables produits, mais aussi, souvent, on en prépare toutes sortes de petits pains tressés et autres petits gâteaux qui sont surtout consommés par les enfants.⁵³

MAIS REVENONS pour dire que la perspective d'un voyageur comme Hacquet est quelque peu différente de celle de Splény. Quand il quitte le terrain sûr que constituent ses observations concernant le sol, les minerais, les forêts, etc., comme s'il arrivait sur un territoire des géants, il remarque les moutons tatars qu'élèvent les locaux, dont les grosses et larges queues pèsent plus de vingt livres. « Ces queues sont consommées par les habitants en tant que produits fins, bouillis dans du riz. »⁵⁴ Y aurait-il de l'admiration ou tout au moins de l'étonnement dans cette appréciation ? Cacherait-elle un brin de mépris ? Y aurait-il dans ce constat, peut-être neutre, l'une et l'autre ? À un moment donné, une analyse qui constate le caractère élémentaire de la vie des Moldaves est précédée de l'affirmation : « Plus les gens vivent près de la nature, donc sans contraintes, mieux ils sont bâtis », et la conclusion évoque le fait que « les gens sont sains, plus forts que les mollassons des grandes villes européennes, bénéficiant de repas bien garnis et chez lesquels, en raison des nombreux plats, toutes sortes de maladies font leur apparition ».⁵⁵ Tel apparaît aux yeux d'Iraclie Porumbescu le haidouc Darie, que, enfant, il aurait été obligé d'accompagner dans les montagnes pendant quelques jours. Dans *Zece zile de haiducie*, il raconte :

Je vis ensuite un grand chaudron, posé sur une espèce de trépied, sur le feu, peu de temps après des tranches de fromage et de fromageon alignées sur les sarraus étendus autour du feu et sur des écorces de sapin du gros sel, que Jacob avait broyé avec l'arête de la hache sur une grosse pierre. Il versa la polenta géante, mit à nouveau le chaudron sur son trépied et avant que la première polenta ne soit mangée, l'autre était déjà prête. Darie m'appela à ses côtés et tout en me jetant des regards de temps en temps, il me mettait entre les mains des tranches de fromage en m'encourageant à les manger.⁵⁶

Néanmoins, dans les villages que traverse Darie – et on est aux alentours de 1840 – on mange aussi du pain :

Peu de temps après vinrent tous les trois, Darie portant une gourde dans chaque main, et pour ce qui est du propriétaire et du cornemuseur trois, quatre pains de blé chacun. La femme du propriétaire sortit du four, qui jusque-là avait été protégé d'une dalle, un pot et un plateau couvert, et avant qu'elle ne mette dans les assiettes sur la table ce qu'elle avait dans ce pot et sur ce plateau, trois ou quatre personnes vinrent, elles aussi portant des marmites et des besaces remplies de choses.⁵⁷

Bien des années plus tard, endurant les basses températures de quelques hivers dans les montagnes de Bucovine et poursuivi par les forces de sécurité, parvenu à un moment donné devant « le rocher de Darie »⁵⁸, Vasile Motrescu, une figure nouvelle de celui qui refuse l'occupation, soviétique cette fois-ci, et l'autocolonisation face aux Soviétiques, est désespéré. Il note le 26 mars 1953 : « Je me suis levé un peu tard, après avoir mangé de la polenta et du chou bouilli. »⁵⁹ Ou bien il mange un morceau de polenta froid, caché à un moment donné avec la pensée des temps plus difficiles qui allaient venir : « Du sommet de Făget je suis descendu sur la parcelle Sfredelul où j'avais jeté un morceau de polenta mardi, je l'ai pris, je l'ai nettoyé et je l'ai mangé avec appétit car je n'avais rien d'autre à me mettre

dans la bouche. »⁶⁰ Mais la remarque vraiment intéressante vient maintenant. Quand Vasile Motrescu précise : « Quand j'étais en liberté, je ne mangeais jamais de polenta froide, alors que maintenant j'en mange vieille de 4 jours et, en plus, altérée » (27 mars 1953). En fait, quand il traverse le village, les habitants lui donnent du pain. À un moment donné, pour la fête de Pâques, il descend dans le village et rencontre dans un endroit fixé d'avance quelqu'un qui lui a apporté « de la brioche (*pasca*), de la farine, du lard, une jarre de graisse, du sucre, des bonbons, des gâteaux et d'autres choses à manger ». En fait, la personne en question lui avait encore apporté de la crème, des pommes, du savon, mais, constate-t-il, « il a oublié de m'apporter des œufs rouges ». Et pourtant, « ce sont les Pâques les plus riches des cinq années passées en cavale ».⁶¹

Pourquoi ne pas croire que la perspective de Splény est celle du colonisateur de la même façon que l'on peut conclure que la polenta est restée la nourriture de base des locaux même après toutes les réformes de l'administration autrichienne ? En fait, en dépit de toutes les réformes qui s'ensuivront, les gens des lieux resteront habiter leurs hameaux et, alors que le pays se modernise, les villes ne sauront pas leur faire une place ; si, au propre comme au figuré, ils parviendront à y pénétrer, cela se passera après qu'ils seront déjà entrés d'une façon ou d'une autre dans l'appareil de l'administration autrichienne (nous utilisons le concept dans un sens très large) et en oubliant leur propre langue, dans certains cas de manière irréversible, puisqu'ils en avaient honte, mais en revanche sans nécessairement oublier la cuisine.

(Traduit par GINA PUICA)



Notes

1. Gabriel baron von Splény von Mihálydy, « Descrierea districtului bucovinean », in *Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice*, édition bilingue soignée, avec des introductions, postfaces, notes et commentaires par acad. Radu Grigorovici, avant-propos par D. Vatamaniuc, Bucarest, Editura Academiei Române, 1998, p. 149.
2. *Ibid.*, p. 149.
3. Bernhard von Jenisch, « Extras din lucrarea d-lui general baron de Splény și dintr-un aport al d-lui de Jenisch », in *Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice, op. cit.*, p. 285.
4. Splény, « Descrierea districtului bucovinean », *op. cit.*, p. 95.
5. *Ibid.*, p. 96.
6. *Ibid.*, p. 97.
7. *Ibid.*
8. *Ibid.*, p. 59.
9. Dimitrie Vatamaniuc et Constantin Hrehor, *Convorbiri sub scara cu ingeri*, avant-propos par acad. Eugen Simion, Iași, Timpul, 2010, p. 71.
10. Constantin Morariu, *Cursul vieții mele. Memorii*, édition soignée, préface, microbiographies, glossaire et notes par Mihai Iacobescu, traduction du résumé et vérification des textes en allemand par Gina Măciucă, index général par Veronica Iacobescu, Suceava, Hurmuzachi, 1998, p. 13.

11. Filimon Rusu, *Amintiri. Oameni și locuri din Țara Fagilor*, avant-propos par D. Vatamaniuc, édition soignée, étude introductive, notes et commentaires, table chronologique par Vasile I. Schipor, index des noms par Rodica Iașencu, Bucarest, Editura Academiei Române, 2009, p. 138-139.
12. Dimitrie Dan, *Etnii bucovinene. Armenii, evreii, lipovenii, rutenii, țigani*, Suceava, Mușatinii, 2012, p. 320.
13. Splény, « Descrierea districtului bucovinean », *op. cit.*, p. 55.
14. Rusu, *Amintiri*, *op. cit.*, p. 38.
15. *Ibid.*, p. 39.
16. Jenisch, « Extras », *op. cit.*, p. 295.
17. *Ibid.*, p. 311.
18. *Ibid.*, p. 291.
19. *Ibid.*
20. Balthasar Hacquet, *Bucovina în prima descriere fizico-politică. Călătorie în Carpații Dacici (1788-1789)*, édition bilingue soignée, avec des introductions, postface, notes et commentaires par acad. Radu Grigorovici, préface par D. Vatamaniuc, Rădăuți, Septentrion, 2002, p. 69.
21. Splény, « Descrierea districtului bucovinean », *op. cit.*, p. 65.
22. *Ibid.*, p. 71.
23. À l'époque et dans les textes d'alors, en lieu et place du terme juif (*evreu*), rarement utilisé (voir, par exemple, « L'étude historique, ethnographique et folklorique » de Dimitrie Dan, *Evreii din Bucovina*, Cernăuți, 1899), on utilisait souvent les termes *jidov* ou *jidan*, qui, surtout pour ce qui est de ce dernier, avaient souvent des connotations péjoratives.
24. Zaharia Voronca, *Mihalcea cu neamurile boeresti ce au stăpânit-o*, Cernăuți, Tip. Gutenberg, 1912, p. 133-134.
25. Dragoș Vitencu, *Cernăuțiul meu*, édition soignée par Aura Brădățan, Suceava, Accent Print, 2008, p. 102.
26. *Ibid.*
27. *Ibid.*
28. *Ibid.*, p. 116.
29. Splény, « Descrierea districtului bucovinean », *op. cit.*, p. 59.
30. *Apud* Splény, « Descrierea districtului bucovinean », *op. cit.*, p. 213.
31. *Ibid.*
32. Cf. Vatamaniuc et Hrehor, *Convorbiri sub scara cu ingeri*, *op. cit.*, p. 43.
33. Ion Budai-Deleanu, « Scurte observații asupra Bucovinei », in *Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice*, *op. cit.*, p. 383.
34. Splény, « Descrierea districtului bucovinean », *op. cit.*, p. 59.
35. *Ibid.*, p. 63.
36. *Ibid.*, p. 163.
37. *Ibid.*, p. 59.
38. Ion Grămadă, *Cartea sângelui*, préface par Gheorghe David, Suceava, Grupul editorial Crai Nou, Mușatinii, Bucovina viitoare, 2002, p. 159.
39. Leca Morariu, *Irachie și Ciprian Porumbescu*, vol. I, édition soignée par Vasile D. Nicolescu et Vasile Vasile, Bucarest, Editura Muzicală, 1986, p. 336.
40. Gregor von Rezzori, *Neiges d'antan*, trad. de l'allemand par Jean-François Boutout, Paris, Éditions de l'Olivier, 2004, p. 44.
41. *Ibid.*, p. 58.

42. Morariu, *Cursul vieții mele, op. cit.*, p. 13.
43. Vitencu, *Cernăuțiul meu, op. cit.*, p. 31.
44. *Ibid.*, p. 57.
45. Grămadă, *Cartea sângelui, op. cit.*, p. 228-229.
46. Rusu, *Amintiri, op. cit.*, p. 134.
47. *Ibid.*, p. 85.
48. Simion Florea Marian, *Botanica populară română, Volumul II (G-P)*, édition critique, repères bibliographiques, indexes, texte établi par Aura Brădățan, avant-propos par Ioan Opreș, Bucarest, Editura Academiei Române, 2010, p. 337.
49. *Ibid.*
50. *Ibid.*
51. *Ibid.*, p. 625.
52. *Ibid.*, p. 625-626.
53. *Ibid.*, p. 626.
54. Hacquet, *Bucovina, op. cit.*, p. 15-17.
55. *Ibid.*, p. 69.
56. Iraclie Porumbescu, *Amintiri*, édition soignée, préface, notes et glossaire par Nicolae Oprea, Cluj-Napoca, Dacia, 1978, p. 31-32.
57. *Ibid.*, p. 47.
58. Vasile Motrescu et Mircea Dobre, *Jurnale din rezistența anticomunistă 1952-1953*, édition soignée par Liviu Țăranu et Theodor Bărbulescu, avant-propos par Ion Gavrilă-Ogoranu, Bucarest, Nemira, 2006, p. 103.
59. *Ibid.*
60. *Ibid.*, p. 104.
61. *Ibid.*

Abstract

What Do They Eat in Bukovina?! The Outline of a Conflict vs. Cultural Dialogue

The natives of the north-west of Moldavia (Bukovina since 1774) have been subjected to foreign attempts at crafting a regional image for their homeland. In the process, Austrian occupiers (Romanian-born Austrian officials included) and travelers considered the local cuisine as well. This paper looks into the first endeavors to project an image that creates a sense of place for Bukovina. Although hardly consistent, this foreign reading of local identities is homogenous enough so that the people of the area could look back on it themselves, much later, in their own ethnographic studies, not to mention documentary and fictional writings. My investigation closes in on several representations of the area's staple food, which carry highly evocative meanings, framing Bukovinian cuisine as a social and historical marker of indigenous identity. Moreover, the focus on polenta (*mămălișă*), an iconic Romanian dish, is of particular interest.

Keywords

Bukovina, Bukovinian gastronomy, self-identification, Gabriel Anton, Baron Splény de Mihály, polenta