

New Europe College *Europa* Program Yearbook 2006-2007



STEFAN DETCHEV
SVETLANA DONCHEVA
ALEXANDER MAXWELL
MIHAIL NEAMȚU
SIMINA RADU-BUCURENCI
RĂZVAN SEBASTIAN STAN
SMARANDA VULTUR

Editor: Irina Vainovski-Mihai

Copyright – New Europe College
ISSN 1584-0298

New Europe College
Str. Plantelor 21
023971 Bucharest
Romania
www.nec.ro; e-mail: nec@nec.ro

Tel. (+4) 021.307.99.10, Fax (+4) 021. 327.07.74



SMARANDA VULTUR

Née en 1950, à Timișoara

Doctorat en Lettres, Université de Bucarest

Thèse : *Texte et intertexte. L'intertextualité comme principe de configuration du texte littéraire*

Maître de conférence, Université de l'Ouest, Timișoara, Faculté des Lettres, Histoire et Théologie

Bourse de trois mois par année, programme PAST, EHESS, Paris, 1999 – 2000
« Research Support Scheme », Université Centrale Européenne, 1992-1994

Conférences : France, Bulgarie, Suisse, Italie, Autriche, Allemagne, États Unis, Hongrie

Articles et études : linguistique, sémiotique, littérature, histoire orale, anthropologie culturelle, historiographie, anthropologie de la mémoire, Mémoire du communisme

Projets :

Pratiques mémorielles dans un contexte interculturel. Etude de cas : le Banat
Remembering Communism, Université de Leipzig

Patrimoine et dynamiques sociales : Étude comparative des nouveaux usages en Europe, Centre de Recherches et d'études anthropologiques, Université Lumière-Lyon 2

Formes de la culture et de la mémoire urbaine dans l'Europe centrale (Timișoara-Dresde-Plovdiv), Mitteleuropazentrum, Centre d'études central-européennes, Dresde

Transformarea proprietății, a persoanelor și a statului : Colectivizarea în România. 1949 – 1962/Transforming Property, Persons and State: Collectivization in Romania, 1949 – 1962, coordonné par Katherine Verdery et Gail Kligman, National Council for Eastern and East European Research

Historiography in Southeast Europe after Socialism, coordonné par Ulf Brunnbauer, Center for the Study of Balkan Societies and Cultures, Université de Graz

A trăi împreună împărțind memoria : Timișoara – Plovdiv (Vivre ensemble en partageant la mémoire : Timișoara -Plovdiv), European Cultural Foundation, Amsterdam

Livres :

Infinitul mărunț. De la configurația intertextuală la poetica operei, Cartea Românească, Bucarest, 1992 (Prix de l'Union des Écrivains, 1992)

Istorie trăită, istorie povestită. Deportarea în Bărăgan. 1951-1956, Amarcord, 1997, Timișoara

L'ALIMENT PORTEUR DE CULTURE OU « DIS-MOI CE QUE TU MANGES ET JE TE DIRAI QUI TU ES ». LE CAS DU BANAT

Introduction

Parmi les traits les plus évidents de la cuisine pratiquée aujourd'hui dans le Banat – région qui sera au centre de notre étude actuelle – figurent le mélange des registres culinaires, l'existence de frontières floues entre des cuisines qui s'entrecroisent, la concurrence entre ce qui est perçu comme traditionnel et les tendances à la globalisation. Toute cuisine est dans une certaine mesure un fait de bricolage, déterminé par les voisinages, la transmission générationnelle, les innovations qui dérivent du rôle qu'elle joue dans la socialisation et le positionnement social, les contextes favorisant la communication entre les cultures et la mobilité des personnes. Ceci vaut d'autant plus pour l'époque postmoderne et pour une région frontalière au caractère pluriethnique et à vocation interculturelle comme le Banat. Il n'est donc pas surprenant qu'on s'y retrouve au cœur de la diversité, même dans ce domaine assez conservateur qu'est la cuisine. Cette diversité passe par la différenciation interne de la cuisine banataise, due à l'importance des variétés locales et ethniques (ou religieuses dans certains cas) et à la tradition interculturelle de la région, mais elle résulte aussi des rapports de cette cuisine à celle d'autres régions de Roumanie, à ce qu'on définit généralement, même s'il s'agit d'une construction culturelle, comme la « cuisine nationale » et à ce qu'on perçoit comme le « *fooding* globalisant ».

Les enjeux identitaires et les liens sociaux véhiculés par la cuisine, le rythme très rapide des changements¹ – stimulé par un monde plus ouvert et mobile et par l'impact des médias, qui, surtout dans les dernières années, consacrent un espace de plus en plus large aux faits de cuisine² – semble

rendre très difficile, sinon impossible, tout effort de définir *une* ou *des* spécificités locales, régionales ou nationales³.

C'est le terrain qui nous a suggéré une voie de sortie de cette impasse : les entretiens avec ceux qui ont accepté de partager avec nous leur expérience concernant leurs habitudes et comportements alimentaires, ainsi que ceux de leur entourage présent ou passé – surtout de leur famille – nous ont révélé que les gens ont tendance à analyser cet aspect de leur vie en termes de différences. Ces différences définissent des frontières plus ou moins floues par rapport aux autres en ce qui concerne les préférences et les habitudes culinaires, mais elles nous donnent en même temps la possibilité de *situer* notre interlocuteur par rapport à l'Autre. Ce positionnement, qui peut être lié au statut social de celui qui partage son expérience ou à des rapports de pouvoir, nous permet d'avoir accès à l'image de l'Autre, une image évidemment construite, qui sert de support à un discours d'auto-identification. *Nous* et les *Autres*, *maintenant* et *autrefois* sont les axes constitutifs d'un jeu de miroirs qui structure un système de significations autour du manger, nous permettant de définir des situations, d'explorer un champ de valeurs qui leur est associé. Roland Barthes a remarqué fort justement que « la nourriture tend sans cesse à se transformer en situation »⁴ : il analyse par exemple le cas du café, en notant qu'il est de moins en moins « senti comme une substance que comme une circonstance » qui oppose le temps du travail à celui du repos, celui de l'activité à celui du loisir, définissant en dernière instance un type de civilisation⁵.

Notre étude se situe dans une perspective anthropologique. Elle tient compte des normes, des pratiques et des valeurs que l'homme associe à la cuisine, du fait que l'aliment peut devenir, dans certaines circonstances, un indice sensible des changements intervenus dans les modes de vie et les représentations (de ce qui est « bon » et « mauvais » à manger de différents points de vue, de la relation entre le corps et l'alimentation, de la répartition par sexe, des activités liées à la cuisine, des valeurs symboliques liés à certains aliments). La cuisine, par tout ce qu'elle implique (produits alimentaires, techniques de préparation et pratiques de consommation etc.), est porteuse de significations qui peuvent nous apprendre beaucoup de choses sur la relation de l'homme à la nature et à la société dans laquelle il vit. Un livre récent de Claude Fischler et Estelle Masson, résultat d'un travail d'équipe comparatif sur des terrains européens et américains met en relief le rôle essentiel que la dimension culturelle joue au niveau des choix alimentaires, des comportements

culinaires, des fonctions attribuées au fait de manger, mais aussi et surtout au niveau des représentations qu'on s'en fait⁶.

Notre perspective de travail valorise cette dimension qui voit dans la nourriture et l'alimentation « un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites »⁷, mais nous allons procéder de manière inductive, structurant l'analyse et menant nos réflexions en fonction des suggestions dérivées directement de notre travail de terrain et de nos sources, - ou plus précisément de la manière dont ces sources instituent des distinctions entre le traditionnel et le moderne, entre le rural et l'urbain, entre le pauvre et le riche, entre le quotidien et le festif, entre le chez-soi et l'ailleurs, entre l'habituel et l'exotique etc.

1. Notre terrain, nos sources

Notre terrain s'est constitué par un appel à différents types de sources : sources écrites, tels les récits de voyage ou les chroniques, monographies, cahiers de cuisine transmis dans la famille, livres de cuisine, mémoires et témoignages écrits, proverbes et expressions, anecdotes concernant les habitudes culinaires des Banatais, réponses à des questionnaires servant de sources monographiques (il en existe un pour la région de Caraș datant du milieu du XIX^e siècle). Mais j'ai utilisé surtout des sources orales, créées par moi-même (elles sont le résultat des entretiens ciblés sur les questions de la cuisine) et que j'ai comparées au cours de l'analyse avec le résultat du travail de terrain des membres de mon équipe de la Fondation « La Troisième Europe »⁸ ou de mes étudiants. En ce qui concerne les entretiens que j'ai menés moi-même, ils relèvent d'au moins trois catégories différentes, qui représentent trois étapes de ma recherche.

1.1. Les déportés au Bărăgan

Une première catégorie de sources est constituée par des récits de vie de personnes qui entre 1951-1956 ont été déportés au Bărăgan, région du sud-est de la Roumanie, et dont j'ai recueilli plus de 120 récits de vie entre 1991 et 1997⁹, afin de documenter la déportation, mais aussi afin d'analyser l'impact de cet événement biographique, longtemps censuré dans la mémoire, sur la façon dont les individus évaluent rétrospectivement leur vie. À ma surprise, j'ai constaté que l'événement raconté ne se

réduit pas à un témoignage sur les faits, mais construit aussi un discours sur l'identité – une identité blessée, mise en crise par l'effet de choc du déplacement forcé et de la perte du statut économique et social des familles des déportés. À une distance de plus de 50 ans des événements, la mémoire des souffrances subies est mise en équilibre par un contre-discours décrivant les faits dans la perspective d'une histoire de survie. Celle-ci transforme l'histoire de l'exil forcé en une histoire de la refondation du Banat – le Paradis perdu – dans la plaine de Bărăgan. C'est tout un imaginaire identitaire qui en surgit, incluant évidemment les questions de la cuisine banataise. S'appropriant le rôle d'un héros civilisateur, le Banatais projette sur l'Autre l'image de l'autochtone à civiliser. Ce que les uns et les autres mangent, leur savoir-faire et leurs habitudes culinaires deviennent le cadre d'une négociation d'images et d'une réflexion sur soi-même qui implique l'identité régionale de chacun. Il est étrange de constater que celle-ci se définit en termes de préférences culinaires, mais aussi en termes de différences entre techniques de préparation et pratiques culinaires. Mais ce fait devient moins surprenant, dès qu'on constate qu'à travers ce discours ce sont d'autres revendications qui sont exprimées, comme par exemple une demande de reconnaissance de la supériorité du Banatais.

C'est d'ailleurs de la constatation du rôle important que la cuisine banataise occupe dans le discours identitaire des anciens déportés qu'est née l'idée de cette étude.

1.2. Des Banatais allemands dans le Midi de la France

Les anthropologues s'accordent à penser que la cuisine et la nourriture font partie des traits identitaires forts, ceux qui disparaissent parmi les derniers chez les populations émigrées ou exilées, par exemple.

C'est la raison pour laquelle nous avons choisi de faire des entretiens dans une communauté de Banatais qui vit en France, à La Roque sur Pernes (à une distance de 26 km. d'Avignon, à une dizaine de kilomètres de Carpentras), communauté que nous avons étudiée à plusieurs reprises du point de vue de son travail de reconstruction mémorielle et identitaire. Il s'agit d'Allemands (des Souabes) du Banat, d'origine lorraine ou alsacienne qui se sont réfugiés après la Seconde Guerre Mondiale en Autriche et dont une partie (entre 7000 et 10000 personnes) ont été reçus en France en 1949, suite à des démarches faites auprès de Robert Schumann par Jean Lamesfeld, un banatais de Jimbolia¹⁰. Il s'est installé au début des années 50

dans le Midi, à La Roque, accompagné par quelques familles de Banatais, originaires du Banat roumain ou yougoslave. D'autres, les ont rejoints avec le temps. Vers 1960, ils sont tous naturalisés français : les plus âgés communiquent en dialecte souabe, les plus jeunes apprennent l'allemand à l'école comme langue étrangère. Mais la conscience d'une identité banataise, liée à leur lieu de naissance (la *Heimat*), est encore vivante, d'autant plus qu'elle est devenue un emblème touristique de la petite localité de Provence, dont la rue principale s'appelle la Rue du Banat.

En février 2007, au début de ce projet, je suis revenue à La Roque pour mener des entretiens plus ciblés sur la question de la cuisine. Je me demandais quelle était la place que la cuisine occupe par rapport à une dynamique de la mémoire qui met en relation les rapports complexes qui s'établissent à travers la nourriture et ses modes de préparation entre le lieu d'origine, le lieu d'adoption et les conduites ou les stratégies d'insertion.

L'intuition des anthropologues s'est trouvée confirmée. Les femmes que j'ai interviewées, surtout celles de la génération la plus âgée, gardaient non seulement le souvenir de la cuisine banataise, mais continuaient de la pratiquer et de la transmettre dans la famille. Leurs témoignages m'ont permis de saisir la façon dont elles définissent la spécificité proprement banataise : elles m'ont parlé des plats « typiques » souabes qui sont les mêmes que ceux qu'on trouve dans le Banat, non seulement chez les Allemands, mais aussi chez les Roumains ou les Tchèques. Il est difficile de dire dans quelle mesure la source de leur compétence actuelle dans le domaine de la cuisine banataise est due à la transmission mémorielle dans la famille, à l'intérieur du groupe des Banatais du village, ou le résultat de la consultation par tous des mêmes livres de cuisine banataise, apportés de ou commandés en Allemagne. Ces livres écrits et publiés en allemand sont de vrais aide-mémoires et ceci pas seulement pour les plats reconnus comme « spécifiques » pour le Banat. Le livre d'Olga Katharina Farca¹¹ par exemple, (que j'ai pu consulter chez Margareta B. de Pernes) accompagne les recettes d'illustrations des plats, mais aussi d'une courte incursion dans l'histoire de la communauté souabe du Banat, illustrée par la reproduction du tableau fondateur de la représentation collective de la colonisation du Banat par cette population au XVIII^e siècle. Il s'agit d'un triptyque décrivant les étapes de la colonisation, peint par Stefan Jäger, le peintre par excellence des Souabes du Banat : on retrouve très souvent des reproductions de ses œuvres dans les maisons de Souabes du Banat et aussi de La Roque. Dans l'église de La Roque sur Pernes on

peut voir une sorte de réponse à ce tableau, peinte par une artiste de Paris pendant les années 60 : un triptyque qui décrit le trajet de l'exode des Banatais vers la France.

La reproduction des tableaux de Jäger qui s'inspirent de la vie quotidienne des Souabes ou de leurs fêtes identitaires, comme le *Kirchweih* (il peint aussi des costumes, des maisons, de scènes de travail) fonctionne comme un rappel identitaire pour la communauté. La mémoire de ce qu'on mangeait autrefois chez soi, s'associe donc à un cadre plus large de signes, destinés à renforcer le sentiment d'une appartenance commune à une *Heimat* originaire. Des photos de famille des années vingt ou le rappel de la pratique du sacrifice du cochon, des noces organisées dans les villages du Banat ajoutent ainsi à la transmission des recettes de cuisine un halo affectif qui stimule la mémoire de la lectrice, en lui suggérant que préparer et goûter des plats c'est dans une certaine mesure une façon de retrouver tout un monde perdu, de récupérer par un effet métonymique toutes ses saveurs. Donner de la consistance à ce monde, c'est sortir des limites d'un livre de cuisine, qui transmet d'habitude les recettes dans un registre impersonnel, neutre, strictement normatif¹², ignorant les contextes et les situations.

1.3. Les Banatais chez eux

Enfin une troisième catégorie de sources est constituée par des discussions et des entretiens avec des femmes du Banat, en général âgées (nées entre 1920 – 1935), disposant d'une longue expérience dans l'art culinaire, au point d'en avoir fait un vrai (ou second) métier ou une passion, ainsi qu'avec des femmes qui occupent dans les communautés en question des positions ou des rôles spécialisés (préparation des plats pour des noces, cérémonies des morts, etc.) ou qui s'assignent elles-mêmes occasionnellement un tel rôle. Il s'agit surtout de femmes, car pendant longtemps, dans le Banat, nourrir la famille a été une tâche exclusivement féminine. Les livres de cuisine des années 20 ou 30 du XX^e siècle, que j'ai consultés chez une de mes interlocutrices¹³ contiennent des préfaces ou de petites introductions qui propagent ces idées. Un des livres de cuisine les plus prisés a été écrit par Ecaterina dr. S. Comşa, qui a fréquenté une école de ménage à Vienne (*Damenstift*). Elle commence la préface de la troisième édition du livre en affirmant qu'être « une bonne ménagère est une des conditions essentielles pour assurer le bien-être et le bonheur de la famille ». C'est d'elle, femme, épouse et mère que dépend la bonne

administration de la maison et des biens que l'homme doit procurer par son travail à l'extérieur. « Comme une abeille zélée, la femme met de côté, façonne et partage les choses qu'elle a ramassées, selon les besoins. Le premier devoir d'une bonne maîtresse de maison est de posséder le savoir et l'habileté nécessaires pour préparer la nourriture indispensable, soit en sachant la préparer toute seule, soit en étant capable de diriger du personnel et d'exercer un contrôle sérieux sur lui ». Elle est responsable de la santé de toute sa famille et surtout de celle de ses enfants, car une alimentation correcte et une bonne éducation physique, « se trouvent aux fondements de l'éducation morale et intellectuelle ». Comme le livre a été publié en 1922 à Bucarest, donc à un moment proche de l'intégration du Banat à la Grande Roumanie (1919), l'auteur ne manque pas de s'adresser dans le préambule aux Femmes Roumaines, « ces femmes qui sont le berceau de l'existence d'une nation ». Assurer la santé de la famille revient donc, à l'époque, à assurer la santé de la nation, même si E. Comşa, ayant été formée à Vienne, recommande une cuisine plutôt cosmopolite avec beaucoup de plats autrichiens ou allemands, qu'on retrouve dans la cuisine banataise. Une étude consacrée spécialement aux livres de cuisine pourrait étudier leur fonction de transmission des pratiques culinaires au-delà des frontières ethniques ou nationales. Ces livres ont eu un rôle d'homogénéisation des différences, y compris au niveau des noms donnés aux plats, noms qui perdent leur saveur locale et font passer dans l'ombre les spécificités régionales.

Un autre fait qu'il faut mentionner est que la cuisine est assimilée par E. Comşa (et c'était une conception plus répandue) à un art, un art qu'il faut apprendre et qu'il faut cultiver. C'est dans les écoles de ménage que les jeunes filles du Banat – y compris celles des paysans riches (ceux qu'on appelait les *paori*, un nom dérivé de l'allemand *Bauern*) – pouvaient acquérir cet art. Ces écoles fonctionnaient comme des écoles d'art et métier, destinées aux filles. Passer par une telle école était un des meilleurs moyens pour parvenir au statut recommandé de femme mariée, dont une des obligations les plus importantes était, comme nous avons pu le constater, de bien cuisiner. Ces écoles développaient non seulement des compétences au niveau des pratiques culinaires, mais aussi au niveau des pratiques sociales liées à la cuisine¹⁴, car la maîtresse de la maison devait savoir recevoir chez elle. La dimension conviviale du manger, son rôle socialisant est sans doute très important dans le Banat, et ceci à tous les niveaux sociaux. Une femme de St. Hélène, village tchèque (habité par

des *Pemi* ou *Boemi*, colons venus de Bohême et s'étant installés au sud du Banat), m'a raconté qu'avant de se marier, les jeunes filles de *Pemi* allaient travailler comme femmes de service pour un an ou deux dans les maisons des Allemands (d'origine autrichienne) ou des Roumains des petites villes (qui furent à l'origine des villes minières) du sud du Banat, simplement pour acquérir un savoir faire culinaire, mais aussi social (les villages de *pemi* sont des villages de montagne ou colline assez isolés). Cette tradition était utile pour faire un bon mariage, mais elle permettait aussi la circulation des savoirs entre les ethnies et même entre les classes sociales. Une des fonctions de la cuisine semble bien être non seulement de conserver les spécificités, mais aussi d'assurer la communication et de construire une forme d'interculturalité.

Pendant la période dont nous parlons, c'est à dire entre les deux guerres, des filles de toutes les ethnies et issues de catégories sociales diverses (y compris les Roumaines de Paori ou les Juives provenant des familles cosmopolites néologues, par exemple) fréquentaient des écoles de type Notre Dame¹⁵ ou *Kloster*, des écoles privées confessionnelles de niveau gymnasial et de langue allemande. En dehors de l'éducation religieuse, de l'apprentissage d'une langue et d'un instrument musical, elles s'initiaient à la cuisine et à un autre métier (couturière, par exemple). Mais, même dans les lycées roumains de filles, comme le lycée Carmen Sylva de Timișoara ou d'autres villes du Banat, les cours de cuisine étaient courants et ont été maintenus dans les *curricula* scolaires jusque dans les années 50-70, donc jusqu'à l'époque communiste (j'en ai profité moi même).

2. Le Banat culinaire

Dès mes premières recherches de terrain au Banat, j'ai pu constater l'importance sociale et culturelle que le fait de « bien manger » a pour les gens de la région. Un proverbe, souvent cité, exprime cela d'une manière ramassée : « Bănățeanu-i om și la masă-i domn » (« Le Banatais est homme, à table il est seigneur »). L'idéal de beauté féminine des Banatais a été pour longtemps associé à la corpulence et donc à une nourriture qui donne de l'énergie. « Albă, grasă și frumoasă » / « Blanche, grasse et belle » est une triade aujourd'hui bien périmée, mais le fait qu'elle a constitué, au moins pendant la première moitié du XX^e siècle, le critère de choix d'une épouse s'explique si on se rappelle que les voyageurs du XIX^e siècle ont noté la pauvreté de la région, du moins celle des milieux paysans.

L'idée que les Banatais se font de leur identité régionale passe indubitablement par la cuisine et par les valeurs qui lui sont associées : l'hospitalité, l'affection, le prestige social, le partage de certaines valeurs et d'un type d'état d'esprit, des souvenirs communs. Dans les récits de vie que j'ai recueillis, le thème de l'enfance et de l'ambiance familiale sont fortement mis en relief : ce qu'on mangeait chez soi devenait donc un vecteur important des reconstructions mémorielles associées à cette période de la vie. Tout un univers se reconstruit autour des goûts et des saveurs de la nourriture du chez-soi ou du lieu d'origine, une sorte de matrice dont surgissent des nostalgies qui chargent l'aliment de valeurs affectives et identitaires.

Le texte de Radu Ciobanu¹⁶, écrivain originaire de Timișoara, (né en 1935) à qui j'ai demandé de noter pour moi les traits qu'il associe à une cuisine typiquement banataise, illustre ceci. Comme on peut le constater dans son texte et dans les textes d'autres écrivains qui ont fait du Banat culinaire un *topos* (Livius Ciocârlie¹⁷, Sorin Titel, Daniel Vighi, Viorel Marineasa etc.), les simples noms de plats créent déjà une couleur locale qui rend exotique, d'une certaine manière, l'univers tellement familier pour ceux qui l'évoquent.

La région historique du Banat semble être un terrain idéal pour aborder le rôle de la cuisine dans la reconstruction des identités¹⁸. Cette région se singularise en effet par l'entrecroisement d'un modèle culturel de type central-européen (de source allemande, autrichienne et hongroise) avec un modèle balkanique (de source serbe, bulgare et turque), et par l'existence de tendances cosmopolites, se manifestant surtout dans les milieux urbains et ressenties par diverses catégories sociales comme un facteur de promotion sociale. La concurrence entre les différentes traditions ethniques spécifiques à la région passe souvent par des compétitions au niveau symbolique. Celles-ci ont favorisé l'ouverture vers les traditions gastronomiques françaises ou italiennes, mais ont aussi induit une attention spéciale accordée aux traditions directement avoisinantes.

D'après mon expérience de terrain, dans la mémoire des gens plus âgés, quand il est question de cuisine ce sont surtout la tradition et la dimension identitaire centrale-européenne qui s'actualisent. Le point de vue exprimé ci-dessous est courant :

« Je pense à cette grande influence qu'a eue l'Autriche-Hongrie. Côté culture, j'entends, et côté financier. Cette région a subi une grande

influence, il y avait beaucoup-beaucoup d'Allemands, et pour sûr c'est pourquoi les Banatais ont été en tête, parce qu'ils ont copié ce qui était beau, ce qui était bien, et voilà pourquoi ils ont prospéré. Ils se sont développés comme personnes et c'est pourquoi le Banat est en tête. Car l'Allemand, il savait faire, courageux au travail qu'il était et nos femmes ont appris des Allemands comment faire la cuisine et ainsi de suite » (S.G., liste des interviews)

2.1. Nommer, classer, instituer

La langue de la cuisine est dans une large mesure normative et prescriptive. Elle fonctionne sur le principe du langage juridique, au sens où elle institue un monde.

La nomenclature culinaire, souvent dialectale et donc locale ou régionale, pose des problèmes d'équivalence (en roumain littéraire) ou de traduction. On perd non seulement l'expressivité des dénominations (au niveau des significations que nos interlocuteurs leur donnent dans des contextes précis), mais aussi ce qui fait la différence, par exemple entre un *papricaș* (prononcé *paprikasch* de *paprika*, en langue littéraire *boia*), un *goulasch* (hongrois) et une *tocană* ou *tocăniță* (diminutif de *tocană*), qui est le terme utilisé dans la langue littéraire roumaine. Ce plat qui en Transylvanie se prépare par exemple avec de la crème fraîche, constitue l'équivalent de ce que les paysans de la Munténie nomment, avec un mot turc, donc d'origine balkanique, *ciulama*, un plat dans lequel le *paprika* – ingrédient qu'on utilise souvent dans les sauces de la cuisine banataise ou transylvane – est omis. Le français « ragoût », qui exprime d'une façon approximative ce que veulent dire *papricaș* et *tocană* ou *tocăniță* et l'*angemacht*¹⁹ – terme utilisé tel quel par mes interlocutrices d'origine allemande du Banat roumain, et qu'on trouve dans les livres de cuisine allemands, mais aussi roumains (en roumain on prononce *angemaht*)²⁰ – ne sont pas tout à fait la même chose. Souvent l'énoncé de la recette est la seule définition opératoire et nos interlocutrices ont recours à cette solution à chaque fois que cela s'avère nécessaire pour que la transmission et le partage des informations se déroule dans les meilleures conditions. Évidemment, chaque plat connaît des variations locales ou familiales : le mot recouvre donc souvent des réalités légèrement différentes. Le *schmarn*, *șmar* (allemand) ou *șmoară* (dans la prononciation roumaine) – un plat sucré à base d'un type de pâte semblable à celle des crêpes, mais qui, une fois cuite, s'émiette avec la fourchette et auquel on ajoute du sucre, de la

compote ou des fruits – se prépare avec semoule (selon Jeannine B. de La Roque ou Maria R. et Eva C. du Banat roumain) ou sans semoule (selon Margareta D.). Il s'agit d'un dessert ou un deuxième plat typiquement allemand du Banat, mais suite aux mariages mixtes et aux voisinages, les Roumains ou d'autres ethnies le consomment aussi. Ce sont les livres de cuisine qui introduisent davantage d'ordre dans ces variations : le livre de Comşa E. nous décrit (sous les numéros 750 à 754²¹), tout de suite après le chapitre portant sur les crêpes, les recettes du *Şmarrn împérial, roya*²², du *şmarrn de petits pains*, du *şmarrn aux griottes* et à *la semoule*. Ce dernier peut se manger avec des confitures, des marmelades ou même avec une crème à la vanille (ce qui transforme ce plat très répandu dans le milieu rural en un dessert déjà plus prétentieux et raffiné).

De son côté, Rolla, L. évoque les « crêpes françaises » cuites sur une seule face et dont la pâte, comme celle du *Schmarrn* comporte plus d'œufs que les crêpes ordinaires. Elle se souvient de leur nom hongrois *csusztatot palacsinta* (qui veut dire « clătita alunecoasă » / « crêpe coulante »), qu'on retrouve sous le nom des *Palatschinken* dans les livres de cuisine allemands ou roumains.

Le fait de dénommer un plat d'une façon ou d'une autre, indique souvent son origine ou au moins la chaîne par laquelle il s'est transmis (cf. le texte de Rolla L. en annexe, par exemple). Dans son livre de cuisine banataise (qui circule parmi les Banatais du Vaucluse), Olga Farca qui, dans son village natal, cuisinait pour les repas de noces, mentionne certains plats qui portent des noms roumains comme *Vinetesalat* (elle donna aussi la traduction allemande *Auberginensalat*), c'est à dire le caviar d'aubergine. Elle utilise le terme de *vinete* qui est le nom roumain du légume (connu assez tard dans le Banat), pour un plat que les Roumains considèrent comme typique (même si son origine balkanique est indubitable), de même qu'elle utilise le terme de *langos* – qu'elle orthographe *langosch* – pour un type de beignet salé fait à base de pâte de pain et dont le nom, utilisé par tous, indique clairement ses origines hongroises.

Tout ce qui précède constitue un argument parlant en faveur de la désignation des aliments ou des plats dans la langue et la forme utilisées par celui qui les présente ou les recommande. Les termes natifs ont en effet souvent valeur d'indice identitaire. Je vais procéder de la même manière avec mes propres souvenirs culinaires, en indiquant les autres variantes en circulation.

2.2. Une société de femmes ?

Le partage des compétences et des pratiques culinaires entre amies, voisines, collègues ou entre générations construit la cuisine en un espace consacré, celui d'une société de femmes qui en détiennent les secrets et donc le pouvoir. Mais il s'agit d'un espace perméable, ouvert, dans la mesure où la consommation de la nourriture en commun, selon un horaire autrefois fixe et suivant des règles bien précises (par exemple, toute la famille devait manger ensemble à une heure convenue d'avance, sinon aux trois repas journaliers, du moins au repas journalier principal et le dimanche)²³, la transforme en objet de partage avec les autres. Dans une telle circonstance, qui fut longtemps spécifique pour la région que j'étudie (elle commence seulement à changer aujourd'hui, pour ma génération et celle de mes enfants), le mari et les enfants sont des « êtres à nourrir ». Toute une mythologie de la Grande Mère nourrissante est réactivée ici, mythologie qui a influencé de manière décisive les rapports entre les différents rôles familiaux. Maria R. (née en 1925) mentionne comme des faits plutôt exceptionnels les cas d'implication des hommes de son entourage et de sa génération dans le travail cuisinier et, surtout, dans la préparation de la nourriture. Elle juge qu'une de ses belles-filles, originaire d'une autre région de la Roumanie, a commencé assez tard (au moment de la retraite) à s'occuper à « bien nourrir son époux », c'est à dire le fils de Maria R., qui a autour de 60 ans. Je dois mentionner aussi que préparer à manger pour les autres est une des formes les plus courantes de manifester et de communiquer son affection (selon un proverbe « l'amour passe par l'estomac ») : Jeannine B. de La Roque dit qu'elle fait beaucoup de gâteaux à Noël, des petits gâteaux banatais-allemands, « car les enfants adorent ça ». Lorsque leurs fils/filles parti(e)s ailleurs leur rendent visite, beaucoup de mères et de grand-mères leur préparent leurs plats préférés, d'habitude « les plats de chez soi » qui évoquent un plaisir perdu, mais qui peut être retrouvé, comme la madeleine proustienne. Je pourrais évoquer bien d'autres situations de ce type qui montrent une culture familiale traditionnelle et une répartition plutôt rigide des rôles selon les sexes, au moins jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale.

Il est vrai qu'autrefois la femme travaillait moins en dehors de la maison. Lorsque c'était le cas, une autre femme de la famille (plus âgée) ou une femme engagée pour l'aider dans la cuisine, la remplaçait. L'unité familiale de la maisonnée fonctionnait sur des principes de coopération et de répartition des rôles selon le sexe et l'âge.

Je me suis maintes fois demandé pourquoi je continue à me conformer, plus ou moins, à ce modèle, malgré une vie professionnelle active qui rend ce type d'obligations assez difficile. Les réponses que je pourrais donner, en adoptant une vision distancée, illustrent bien toute une palette mentale qui est encore agissante dans ma génération (je suis née en 1950) et dans mon entourage, même si elle connaît certaines variations et modifications : je le fais pour imiter ma grande mère banataise (maîtresse de maison et cuisinière redoutable) que j'adorais et qui était capable d'aller dans la cuisine pour préparer à manger pour un membre de la famille ou un hôte arrivé par hasard à n'importe quelle heure du jour ou du soir ; je le fais pour concurrencer (inconsciemment ?) ma mère (professeur) grande spécialiste de *torte* – des gâteaux à la crème et au chocolat ; je le fais pourrait-on dire par conformisme ou pour maintenir une tradition (je continue par exemple à préparer des confitures, des gâteaux et des boissons de fruits à la maison) ; je le fais pour le plaisir des autres (membres de la famille ou amis/amies) ; je le fais parce que « j'aime bien manger » ou parce que je suis gourmande, pour utiliser les termes de ma mère qui apprécie mes talents de cuisinière et me compare à ma grande mère maternelle ; je le fais parce que j'y trouve du plaisir et que cela me détend. Je pourrais évidemment prolonger la liste. Par ce témoignage subjectif, je voulais simplement mettre le doigt sur le fait que dans la mise en commun des mémoires que je me propose d'entreprendre ici, ma propre expérience et mon observation participative ont joué certainement un rôle important.

3. Regarder dans l'assiette de l'autre

Je vais reprendre mon analyse en détaillant et en systématisant (dans la mesure du possible) ce que les trois catégories de sources présentées ci-dessus nous donnent comme informations sur les choix alimentaires des Banatais, sur leurs pratiques culinaires, sur leur culture familiale et de groupe(s). Je vais procéder par une analyse qui met en évidence les différences sur le plan horizontal des voisinages et des transmissions dans l'espace, ainsi que sur le plan vertical des transmissions générationnelles ou entre les groupes sociaux et des transformations dans le temps.

En ce qui concerne le cas des Banatais déportés au Bărăgan (1.1.1) entre 1951-1956, très peu de temps après les expropriations entreprises dans le cadre de la réforme agraire de 1945 et le début de la collectivisation des

terres (1949-1950), les différences culinaires soulignées par les déportés (un demi siècle plus tard) mettent en évidence la confrontation de deux modèles de maisonnée (*gospodărie*) et de culture familiale. Les paysans Banatais de condition moyenne ont été déportés avec l'ensemble des membres de la famille qui habitaient la même maison dans le village d'origine. Il s'agissait encore dans les années 50, de trois ou quatre générations qui vivaient ensemble : les tâches de chacune étaient bien établies, ainsi que les rapports entre générations et les règles de mariage. La famille fonctionnait comme une unité économique assez autarcique, elle produisait ce dont elle avait besoin, des vêtements jusqu'à la nourriture et les boissons, et elle assurait la transmission des biens et des pratiques entre les générations. Pour les Roumains, ainsi que pour d'autres ethnies, le modèle d'administration des biens et des stratégies sociales d'insertion était celui du Souabe ou de l'Allemand en général²⁴ (car sous cette identité ombrelle on trouvait réunis des Autrichiens, des *Pemi* (*Boemi*, Bohèmes) allemands, des Saxons – plus rares dans la région – et même des Luxembourgeois, des Lorrains de langue française et des Italiens qui ont été germanisés tout le long du XIX^e siècle.

Dans le Bărăgan (la Munténie, partie de l'Ancien Royaume de la Roumanie depuis 1859), les déportés rencontrent un autre modèle de famille paysanne. Une grande partie des paysans avaient travaillé la terre très fertile de la grande Plaine Roumaine pour les grands propriétaires (expropriés en 1945) en système salarial. C'était un travail saisonnier et les familles se déplaçaient au début de chaque semaine du village d'origine pour travailler dans les fermes. Elles étaient nourries par le propriétaire. La maison avec tout ce qu'elle impliquait comme culture familiale était beaucoup moins importante comme centre économique et symbolique. Mais il existait aussi d'autres différences au niveau des traditions et des pratiques, liées au milieu naturel (par exemple, la proximité du Danube faisait d'eux de plus grands consommateurs de poissons).

En suivant les témoignages des déportés concernant ces aspects précis (voir l'annexe), nous pouvons remarquer que les axes de différenciation se construisent autour de quelques aspects culinaires qui transforment les choix alimentaires en véritables « situations » signifiantes sous l'aspect identitaire :

- la soupe (*supă* ou *zupa* pour les Banatais) ou la *ciorba* (des paysans de Bărăgan)
- la pratique du sacrifice du cochon et la conservation de la viande

- la préparation des gâteaux et du pain (avec ou sans levure)
- la culture des légumes

3.1. *La soupe ou la ciorba ? Le pain ou la mămăliga ?*

La soupe est opposée à la *tchiorba* (*bortch*) comme le doux s'oppose à l'aigre. Ce sont les ingrédients qu'on ajoute dans cette dernière pour lui donner un goût un peu acidulé (par exemple en Munténie, du vinaigre de mirabelles ou de prunes) qui font la différence, qu'il s'agisse d'un potage (ou *bortch*) aux prunes, aux légumes ou préparé à partir de viande de poule. La *ciorba* / *tschorba* des gens du Bărăgan manque de consistance²⁵ : c'est un plat « maigre » comme disent les Banatais, pensant qu'elle ne donne pas assez d'énergie pour le travail. Elle est aussi « vite faite » ce que n'apprécie pas, par exemple, Eva S. B. (née en 1910), qui, en tant que banataise, pense que la cuisine est plus prestigieuse si elle est plus élaborée.

La soupe banataise est claire elle-aussi quand on la fait – comme c'est le cas le plus souvent – sous la forme d'un bouillon de poule (la viande qui a bouilli avec des légumes dans la soupe est servie comme deuxième plat, avec de la sauce tomate ou du raifort) mais on lui ajoute des nouilles – des vermicelles très fines préparées dans la maison²⁶ – ou des boulettes de semoule (*găluște de gris*). Jeannine B. de la Roque continue à préparer les *Grissknödel* (elle prononce *Grissgnädel*) et les *feine Nudeln* pour la soupe, tout comme Margareta B. de Pernes, qui se souvient avoir souvent mangé chez elle, en Roumanie, à Becicherecul Mic, ce qu'elle nomme *le bouillon de pot-au-feu* avec des pâtes fines dedans (il semble que malgré le sens du français *pot-au-feu*, elle le prépare à partir de viande de poule). Un proverbe qui circule dans le Banat dit que « c'est la poule bien vieillie qui fait la bonne soupe », mais dans le Banat de montagne surtout, on utilisait aussi de la viande de veau ou de mouton (Lucia B. née en 1925).

Cette soupe, on continue de la préparer aujourd'hui dans le Banat et la Transylvanie, elle est surtout une soupe du dimanche²⁷ (dans la semaine on mangeait autrefois moins de viande à cause des périodes assez longues de jeûne) ou pour diverses occasions, comme les fêtes patronales²⁸. Il est assez surprenant de constater que le menu dans lequel elle était intégrée – et qui se composait obligatoirement d'un premier plat (la soupe), d'un deuxième plat (de la viande bouillie dans la soupe ou un rôti) et d'un dessert – est à peu près le même dans le souvenir de Margareta B. (qui a quitté la Roumanie en 1944) et dans celui de deux

voyageurs qui ont séjourné plusieurs fois et pour assez longtemps au Sud du Banat (Orawitza et Iam) au milieu de XIX^e siècle. Il s'agit d'Arthur et d'Albert Schott qui ont recueilli et publié des *Contes valaques* en 1845 à Stuttgart et qui ont accompagné leur recueil d'une petite monographie des mœurs, y compris les habitudes culinaires, des Valaques du Banat (nom qu'ils utilisaient pour les Roumains)²⁹. Un des deux frères affirme avoir apprécié « les aptitudes culinaires des femmes valaques » et il indique les menus des repas qu'il a pu goûter comme « hôte d'un juge local lors des mariages, de fêtes patronales et autres du même genre (...) » :

- bouillon de poule aux pâtes, un mets qu'on sert presque toujours en de telles occasions ;
- veau avec du raifort râpé au vinaigre et des cornichons en salaison ;
- jeunes poulets en fricassée à la sauce aigre-douce ; une pâtisserie remplaçant souvent la pâte feuilletée ;
- choucroute accompagnée de porc bouilli et rôti ; deux sortes de viande rôtie avec de la salade, habituellement du céleri³⁰ ; comme dessert, quelque pâtisserie, des gâteaux et choses semblables³¹ ».

C'est un repas maximal et il s'agit d'une famille appartenant à l'élite locale qui se formait au contact des fonctionnaires autrichiens des mines de la région et en concurrence avec eux. A. Schott n'oublie pas de souligner que la nourriture des paysans roumains était beaucoup « plus sobre » (si les rôtis abondent pendant les fêtes, ils sont absents pendant la semaine, au moins le mercredi et le vendredi, jours de jeûne), et que leur vie était « simple pour l'ordinaire³² ». Il décrit la façon dont se nourrissaient les paysans valaques pendant leur travail dans les champs : ils mangeaient du *mălai* (du pain de maïs) avec de l'ail vert ou quelquefois avec du saucisson et de la *mămăliga*, que Schott décrit comme « une pâte (*sterz*) de fine farine de maïs, qui rappelle la *polenta* italienne ». Leur nourriture était donc bien simple par rapport aux exigences de Mircea P.³³, travaillant les terres de Bărgan en tant que déporté un siècle plus tard (il était d'Iam, le même village où avait séjourné entre 1840 et 1850 un des frères Schott, en tant que topographe chez le comte Von Bissingen). Manger du *mălai* et de la *mămăliga* devient peu à peu moins fréquent (cf. Ana B. née en 1921, originaire elle aussi de Ciclova-la-roumaine, située dans le sud du Banat qu'on appelle aussi Banat de montagne / *Bergland*), même si ceux qui quittent le village en ont la nostalgie (Maria R.)³⁴.

Les Banatais déportés sont très fiers de leur pain de farine blanche, « grand, rond et gros », qu'ils préparent dans le *țăst* ou le four (Margareta B,

Ana B., Minodora U.) au moins une fois par semaine (de deux à six pains en fonction des nécessités). Le pain des paysans de Bărăgan est fait sans levure, il est donc plus mince et plat, comme une sorte de *lipie* (fouasse) mais pendant les années 50 du XX^e siècle, ils mangent beaucoup plus de *mămăliga* (surtout avec de la *ciorba*) que les Banatais.

Manger du pain ou de la polenta semble donc tracer une frontière entre les riches et les pauvres, comme la soupe aux vermicelles en trace une entre l'ordinaire et le festif et entre un chez-soi banatais et l'Autre, celui qui vient d'une autre région de la Roumanie. La distinction entre soupe (banataise) et *ciorba* (roumaine) tend à devenir peu à peu une distinction identitaire : il est significatif que dans son livre de cuisine banataise publiée en Allemagne, Olga Farca introduit une *Fleischklößchentschorba* en indiquant en sous-titre : « Rumänische saure Suppe »³⁵.

Margareta D. de Pesac (Banat de nord-ouest, dans la plaine), déclare n'avoir mangé de la *ciorba* qu'après le mariage de son fils avec une femme venant de Moldavie, qui a introduit ce type de plat dans la famille. Ana B. dit que c'est une Bessarabienne réfugiée, entrée dans la maison pour aider dans la cuisine, qui leur a appris à préparer des *ciorba* aigries à l'essence de vinaigre. Maria R. (née en 1925) de son côté déclare avoir commencé à préparer des *ciorba* seulement quand son mari (Banatais de souche !) est rentré de Bucarest où il a fait ses études supérieures et où il s'est habitué à ce type de plat. Mais il appréciait aussi les soupes aux légumes qui, pendant la semaine et surtout pendant le période de jeûne, remplacent la soupe à la viande : soupe d'haricots verts ou blancs, soupe de pommes de terres (*zamă de crumpi*³⁶) ou soupe de tomates – soupe (*zupă* ou *zamă*) de *paradaise* disent les Banatais, qui lui ajoutent un peu de sucre pour en atténuer l'acidité³⁷-. D'ailleurs l'aigre-doux est une des caractéristiques de leur cuisine traditionnelle : ils ajoutent un peu de sucre dans la vinaigrette des salades et les Allemands et les *Pemi* utilisent les compotes pour accompagner le rôti et les pommes de terres, à la place des *murături* (légumes saumurés) plus aigres des Roumains. On ajoute du sucre dans d'autres sauces comme la sauce de griottes ou de coings.

Une autre différence régionale qui aligne le Banat sur la Transylvanie est représentée par le *rântaş* (roux) qui donne de la consistance aux plats, et même aux soupes aux légumes : c'est de la farine cuite dans de la graisse, autrefois du saindoux (*untura*) de porc, aujourd'hui de l'huile de tournesol. Selon les témoignages, l'huile de courge était elle-aussi appréciée (Ana B.). À partir de la farine de courge, on préparait aussi un plat spécifique,

lacșe, dont m'a parlé Minodora U. (née en 1928, originaire de Ciuta, près de Caransebeș) et que j'ai retrouvé dans une récente publication du Centre de culture et d'art du Banat³⁸ visant à promouvoir les plats traditionnels de la région.

Mais le *rântaș* constitue aussi la base des sauces, qui, selon un livre de cuisine de la période d'entre les deux guerres sont « ce qui distingue une cuisine primitive d'une plus raffinée, un cuisinier artiste de la femme simple qui prépare à manger pour sa famille », malgré l'opinion des médecins qui estiment qu'elles ne font que « ruiner la santé »³⁹. Les sauces – aujourd'hui sorties de mode pour des raisons diététiques, comme le roux aussi – accompagnent la viande du pot au feu et les légumes servis comme deuxième plat. Dans le Banat elles sont faites de tomates, de raifort, d'aneth, mais aussi de fruits comme les griottes, les pommes, les coings. Dans les milieux plus élevés et dans une cuisine plus élaborée, on utilise les sauces béchamels (à la crème fraîche) et à la mayonnaise.

3.2. La cuisine comme ressource de prestige social et d'ouverture vers la différence

Sur un plan général, on assiste à une différenciation progressive entre une cuisine plus élaborée, appréciée comme plus prestigieuse, de souche allemande – autrichienne, et une cuisine plus simple et plus naturelle, assimilée à une cuisine « plus paysanne » (quelquefois à « plus roumaine » ou « plus serbe »), ce qui donne naissance à une distinction d'ordre social. Ce sont les jeunes filles passées par les écoles de ménage qui sont le moteur de la première tendance, mais aussi les professeurs de ménage payées parfois en nature par les femmes paysannes pour instruire leurs filles (surtout pour leur apprendre à préparer de petits gâteaux) ou les livres de cuisine qui, après 1919, commencent à circuler même dans le milieu rural.

Dans ce contexte, on assiste à l'émergence d'une cuisine petite-bourgeoise, pratiquée dans les milieux urbains (par les filles de paysans mariées dans les villes et qui deviennent de vraies « femmes au foyer »), mais aussi dans les milieux de paysans riches ou de condition moyenne. Tout le texte d'Ana B. qui, suite à son mariage en 1943 avec un notaire, fils de paysan, a déménagé de Ciclova-la-roumaine à Iam, est construit sur les différences entre ce qu'elle mangeait chez elle et ce qu'elle mangeait dans son nouveau lieu de résidence. Les deux villages du sud du

Banat ne sont pas situés loin l'un de l'autre et elle provenait d'une famille aisée⁴⁰, dont elle avait reçu en héritage des terres, mais aussi des meubles, du linge de lit etc. tout ce qui faisait à l'époque le trousseau (roum. *trusou*) d'une fille⁴¹. Elle a appris à cuisiner de sa mère, mais aussi de sa tante paternelle qui avait été instruite au *Kloster* d'Oravitza. Elle se souvient avoir aussi appris à l'école d'Oravitza à préparer des crêpes et des *cartofi franțuzești* (sorte de gratin de pommes de terre). Pourtant, elle trouve que la cuisine qui se pratiquait dans la maison de son beau père – resté veuf d'une première épouse et avec un enfant à élever – était plus « *hoch* », car lui et les femmes de ménage qu'il avait fait venir dans la maison pour cuisiner (dont une femme de Steierdorf, village de *Pemi*, et une femme hongroise du village) s'inspiraient des livres de Comșa, commandés à Bucarest. De plus, lors d'un second mariage, son beau-père épouse la sœur de la directrice du lycée d'Oravitza, grande spécialiste de cuisine. Dans la maison de ses beaux-parents, Ana B. apprend à préparer des *paștete de foie*, toutes sortes de viandes hachées et enveloppées dans des pâtes, une grande variété de nouilles et des fritures de porc (« on enlevait quatre - cinq porcs par an, car on avait plus de 20 ouvriers journaliers engagés pour travailler la terre »). On ajoutait beaucoup de crème fraîche dans les plats, « car on en avait à foison » et on utilisait beaucoup le jambon fumé, la couenne frite, les saucisses fumées et conservés dans du saindoux. Et bien sûr, on préparait beaucoup de gâteaux, des plus simples aux plus sophistiqués.

3.2.1. « *La meilleure des volailles est le porc* »

C'est autour du choix et de la préparation des viandes⁴² que se dessinent d'autres champs de différenciation. Le proverbe cité plus haut exprime une réalité chère aux Banatais de souche. Pratiqué encore aujourd'hui, dans les milieux paysans, mais pas seulement, le sacrifice du cochon est un moment important de réunion familiale, comme en témoignent les très nombreuses photos qui l'immortalisent (chez les Roumains, les Allemands, les Bulgares catholiques, les Serbes). Le sacrifice du cochon implique la participation des voisins et d'hommes spécialisés dans la découpe de l'animal et dans la préparation de la charcuterie : saucissons, boudin, andouillettes, fromage de tête, jambon, rillons, lard – appelé *clisă* par les Banatais, qui le préfèrent avec un peu de *pecină* (viande) – cf. Sosa P. Pour avoir de la viande de Noël à Pâques on la fume, de même que la charcuterie.

Ce sont ces pratiques de conservation, liées à un type d'économie fondée sur l'idée de provision pour les fêtes et les temps difficiles que les Banatais ont transmises aux autochtones du Bărăgan et qui font la fierté des déportés. Le texte d'Aurel M. (voir l'annexe), est un des plus convaincants, mais il y en a beaucoup d'autres qui peuvent en témoigner. Comme nous l'avons vu plus haut, la viande, les saucisses, le jambon sont réputés pour donner de l'énergie aux travailleurs dans les champs (cf. l'annexe, Mircea P.). À Pernes, Margareta B. nous dit : « En Roumanie, oh, mon Dieu, si vous aviez des travailleurs et l'assiette n'était pas pleine de saucisses, ... c'était grave ! ». Elle se souvient que sa belle-mère, qui ne les a rejoint qu'en 1960, a été surprise de constater, lors de son arrivée à Pernes, que les écoliers n'avaient pas les mêmes habitudes que les enfants du village banatais (mixte, roumain, serbe et allemand) qu'elle venait de quitter. Là-bas, les petits étaient contents de manger une saucisse fumée avec du pain et éventuellement avec des cornichons (*Gurken en vinaigre* – dit Margareta B.) le matin, avant de partir à l'école. Les Banatais ont continué à sacrifier le cochon dans le Midi de la France (Jeannine B.), mais seulement durant une courte période après leur installation dans cette région où le climat était beaucoup plus doux et dont les traditions n'encourageaient pas ce type de pratiques (Margareta B.).

Margareta B. et les autres Banataises du Midi de la France en revanche ont continué à préparer le *papricaș de pui* (une sorte de ragoût de poulet préparé au *paprika/boia*⁴³, c'est-à-dire du piment rouge en poudre), tel qu'on le préparait dans le Banat roumain (surtout de plaine) où beaucoup de femmes interviewées le considèrent comme un plat spécifique. Plat d'origine hongroise, d'après son nom et selon les dires des historiens⁴⁴ (ce sont les Hongrois qui ont été les premiers à pimenter les plats des Allemands), on peut le faire aussi à partir d'autres viandes (porc, vache, agneau) ou même à partir de pommes de terre (pour le jeûne). Margareta B. le distingue du *goulasch* qu'elle a mangé pour la première fois pendant qu'elle était réfugiée en Autriche : « *ils* mettaient de la farine dans le goulasch, nous non, dit-elle, la couleur était par conséquent différente, notre *paprikaș* était plus rouge ». Les ingrédients eux aussi étaient différents : le *kummel* (*chimmel*, adica *chimion*) en Autriche, les feuilles de laurier à la maison ; et surtout, dans le *paprikaș* on met de l'eau dès le début et on n'en ajoute pas tant que les morceaux de viande (on les fait revenir au début dans la graisse de porc avec de l'oignon) ne sont pas bien bouillis. Une demi-heure avant que le plat ne soit prêt, dit Margareta

B., « les enfants avaient le droit de tremper du pain dedans », petit geste familial qui évoque les temps de l'enfance et la nostalgie de la *Heimat* qui, bien évidemment, se compose aussi des couleurs et des saveurs des plats, des rituels, qui les accompagnent. En France, elle a néanmoins adopté des plats comme la bouillabaisse ou le couscous, les aubergines (qu'on n'utilisait pas encore chez elle avant son départ), farcies avec de la viande, la paëlla espagnole et les lasagnes italiennes. C'est la daube, que sa belle-fille de Pernes préférait, qui remplaça peu à peu le *paprikas*, surtout après la mort en 2006 de son mari, d'origine souabe banataise comme elle, et qui appréciait beaucoup ce plat. Par ses principes elle reste néanmoins attachée à sa propre culture familiale : « toujours manger comme il faut », « présenter les plats de manière à ce qu'ils stimulent l'appétit », « s'ouvrir à la cuisine de l'autre. Dans son carnet de recettes il y en a de toutes origines : de ses copines roumaines et serbes de son village de Roumanie, de sa cousine d'Alsace, d'Autriche, d'Allemagne.

Quant aux Banataises de La Roque qui se sont réfugiées du Banat serbe (sud du Danube), comme Caroline P., elle préfèrent le *gyuwetsch*, un équivalent balkanique du *paprikasch*, mieux adapté à la cuisine méridionale d'ailleurs. La fille de Carolina, née en France, dit que c'est le plat qu'elle a adopté de sa mère et qu'elle associe au Banat. On le préparait surtout dans le sud du Banat avec ou sans viande, les Juifs sépharades et les Roumains le consommant (cf. annexe Rolla L.) en concurrence avec le *paprikasch*, davantage central-européen. Il est significatif que dans le livre de cuisine publié en France, en 1952, par Magda Waigand – née Hammang (nom d'ailleurs d'origine française, puisqu'il est dérivé d' « Amand »), originaire de Werschetz (Banat serbe) – sous le titre *Kochbuch des Donauschwaben*⁴⁵, on trouve trois recettes de *gyuwetsch* (de poissons, bulgare, serbe) qui sont totalement absentes du livre d'Olga Farca, Souabe du Banat de la plaine roumaine (Timiș Torontal).

Nous pouvons voir ainsi qu'il existe tout un système d'équivalences possibles entre des plats dont la différence dépend de la graisse et des ingrédients utilisés, ainsi que d'une répartition dans l'espace qui dessine des appartenances et des frontières culturelles.

Il existe toute une gamme de plats à base de viande hachée qui est d'origine balkanique. Les reines en sont les *sarmale* (pl. de *sarma*), un type de choux farcis, faits d'une composition de viande de porc et de bœuf hachée, avec de l'oignon braisé et du riz, enveloppée dans une feuille de choux saumurée. Dans le Banat on ajoute du jambon fumé dans

l'eau où on les fait bouillir lentement. C'est un plat festif autour duquel se développe toute une mythologie⁴⁶ et dont la vocation de plat national « spécifique » est cultivée comme telle par les restaurants (où elles sont souvent servies avec de la *mamaliga*/polenta et de la crème fraîche) et par le tourisme rural, mais aussi dans les familles. Pendant les périodes de carême, encore respectées actuellement, on remplace de nos jours la viande par des champignons. Il s'agit d'un plat principalement d'hiver, et, dans une cuisine de type plus raffiné, elle-aussi d'origine balkanique, il est remplacé en été par des boulettes enroulées dans des feuilles de vigne, arrosées de yaourt.

Parmi les 42 types de *sarma* que Radu Anton Roman et Vintilă Mihăilescu⁴⁷ ont identifié sur le territoire de toute la Roumanie, celles du Banat sont de dimensions plus grandes, contiennent plus de viande que de riz, se voient ajouter du bouillon de tomates dans l'eau où on les prépare etc. Les différences locales sont nombreuses, une caractéristique qu'on retrouve souvent quand un plat a un rôle important dans une cuisine. Les *sarmale* sont suivies de près par les *gefüllte paprika* (poivrons farcis), pour reprendre les termes de Margareta B. (Pernes) et Jeannine B., tout comme ceux de Carolina P. (La Roque), qui les préparent encore comme un plat ordinaire, même si dans le Banat où ils sont toujours très populaires, ils peuvent être aussi un plat pour des occasions spéciales. De nature davantage centrale-européenne (cf. Rolla, L.) sont le *faschiert* (un plat juif-hongrois) et les petites boulettes de viande qu'on met dans la *ciorba* (roumaine) depuis que celle-ci a été adoptée par les Banatais.

Dans une cuisine socialement plus élevée (ce qui dans notre contexte signifie une cuisine située à la frontière du rural et de l'urbain), on farcit les tomates, les courgettes et les aubergines (ces dernières adoptées tardivement par les Banatais, mais utilisées beaucoup dans la cuisine méridionale et balkanique (Rolla L.). De même rang sont le poulet farci (avec de la farce faite à partir de foie, d'oignon, de pain trempé dans du lait, de persil, de poivre etc.), l'oie farcie (Ana B. Rolla L.), le canard (Margareta B.) ou le dindon farcis. Rolla L. évoque le « gefilte fish » des Ashkénazes, plat traditionnel fait « sur un principe culinaire très ancien, la peau servant de récipient » comme nous informe A. Rowley⁴⁸.

Un autre moyen pour « anoblir » les fritures de viandes (de porc, de poulet, d'oie, de dinde, de canard ou – dans le Banat de montagne – plutôt de veau ou de mouton), ce sont les garnitures.

« Les *tuspais*, qu'on appelle aujourd'hui *garnitures* – se souvient Radu Ciobanu – accompagnaient d'habitude les rôtis : le *spenot* (en allemand *Spinat*), qu'on n'appellera qu'assez tard 'épinards', et la courgette étaient les accompagnements préférés. Comme garniture, la courgette allait peut-être le mieux avec la *carmanadla*, la côtelette de porc. L'asperge, le *spargel* (qui vient évidemment de l'allemand *Spargel*), était une garniture plus noble. Elle n'était pas encore devenue une rareté comme aujourd'hui, car on pouvait la trouver n'importe quand, ensemble avec la rhubarbe pour la compote, chez les marchandes de légumes souabes de n'importe quel marché de Timișoara. »

Si, comme le remarque Maria R., même dans les milieux paysans aisés, tel celui de ses beaux-parents de Ciuchici, les viandes (en elles-mêmes signe de richesse) étaient exposées sur la table jusqu'à la fin du repas et on les mangeait avec du pain et de la choucroute ou des légumes saumurés, dans les milieux socialement plus élevés (elle est d'origine allemande et a fait des études avant de se marier) la garniture, le *zuspeis* (fait de courgettes, de carottes, d'épinards, d'haricots vert et d'autres légumes) était obligatoire. Les haricots blancs et le chou sont des légumes « traditionnels » pour les périodes de jeûne.

Mais le légume le plus utilisé pour accompagner la friture reste néanmoins la pomme de terre. Les pommes de terre (*crumpi*) sont préparées sous forme de soupe, de *paprikasch*, de frites, mais aussi au four, bouillies et en purée (en ajoutant du lait et du beurre). Selon Anthony Rowley⁴⁹, la pomme de terre a été pendant longtemps un légume des pauvres (elle était l'unique légume cultivé chez les *Pemi* des montagnes) et moins bien accepté (comparé au maïs par exemple) dans l'Ancien Royaume de Roumanie auquel le Banat n'est attaché qu'en 1919 (cf. le témoignage de Maria H. de Tomnatic, déportée au Bărăgan dans l'annexe).

On l'utilise en revanche beaucoup dans le Banat, souvent avec la semoule, pour la préparation des boulettes de tout type, pour un plat comme le *grenadiermarsch* ou des *Knödel*, parmi lesquelles les boulettes aux prunes (*gomboți*, comme ma grand-mère les appelait en utilisant leur nom hongrois) sont des plus appréciées.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, la viande était consommée plutôt le dimanche et lors d'occasions festives, rôtie, grillée (selon une tradition turque, méridionale, notamment dans le Banat de montagne, où on élevait plus de vaches et de moutons) et panée (surtout le dimanche). Le *schnitzel* pané de veau, de blanc de poulet, de porc a été importé aussi

dans le Midi de la France par les Banatais émigrés. Cette préparation est par ailleurs, aujourd'hui encore, très appréciée en Roumanie surtout pour les repas de dimanche. En revanche, pour les jours de jeûne et pendant la semaine, comme le précise Maria R., une soupe et un deuxième plat composé de pâtes de toute sorte (des nouilles au pavot et aux noix, au fromage frais sucré, des *schmarrn*, des crêpes, des *palatschinken*, des *turte* faites de pâte de pain, des *langosch*) étaient beaucoup plus courantes.

Mais ces derniers exemples nous rapprochent du domaine des desserts, qui constituaient et constituent encore – pour autant qu'ils n'ont pas souffert des effets de la publicité négative faite à l'utilisation du sucre – le délice de toute la cuisine banataise. L'influence autrichienne est ici une des plus importantes, mais le mélange des cultures et la hiérarchie sociale y jouent aussi un grand rôle.

3.2.2. La pâtisserie, les gâteaux

Du sucre, on en trouvait « à profusion », se rappelle Minodora U., qui évoque la vie de sa famille dans un village près de Caransebeș avant la guerre. C'est en comparant le prix d'un kilo de sucre aux revenus du ménage, que la banataise yougoslave, Carolina, P. aujourd'hui habitante de La Roque, mesurait la pénurie de l'époque de la guerre. Dans les recettes des livres de cuisine d'entre les deux guerres que j'ai cités (cf. par exemple Sanda Marin), les quantités de sucre sont énormes, ainsi que les quantités de beurre ou d'œufs, ce qui rendait inutilisables ces recettes dans les années 80, au moment de la pénurie alimentaire du régime de Ceaușescu. Les noix et le pavot (« tout le monde en cultivait dans son jardin », dit Ana B.), les marmelades sont beaucoup utilisées dans les pâtisseries de tous les jours, mais aussi lors des occasions rituelles.

Dans les carnets de recettes des Banataises – mes sources principales d'information – ce sont les gâteaux qui dominent. Mes interlocutrices m'ont précisé de qui elles ont appris à préparer ces gâteaux, qui portent souvent le nom des personnes qui ont transmis les recettes (Lucia- *Torte*, Stela- *Torte*, Nelly- *Torte* etc.). On peut se laisser fasciner par les noms exotiques de certaines d'entre elles (*Greta Garbo*, *Alcazar*, *Arlequins*, *Budapest*, *bombes au diable*), à l'exemple de Livius Ciocârlie dans le passage déjà cité de son roman. Mon intérêt, ici, est néanmoins un autre : il s'agit de mettre un peu d'ordre dans ce domaine, qui est la carte de visite la plus importante de toute femme du Banat et qui la « situe » du point

de vue social⁵⁰. Il y a d'abord les pâtisseries de tous les jours, comme les nouilles aux noix ou aux pavots, comme les *scoverzi* (les crêpes), les pommes en robe (*Äpfel im Schlafrock*) les *papanasi* /*Topfennudel* (boulettes de farine, semoule et fromage frais sucré, qu'on fait bouillir dans l'eau, avant de les faire passer par l'huile et la chapelure et de les servir chaudes, avec du beurre et de la crème fraîche).

Avec les *crofne* ou *croafne* comme les appellent les Banatais, les *gogoși* (roum.) imitant les *Krofnen*⁵¹ des natifs de langue allemande et avec les *Strudel* (aux griottes ou aux pommes, mais aussi au potiron ou au fromage blanc), on se rapproche de la limite entre l'ordinaire et le festif. Valeria B. de Foeni, dit que sa mère les faisait deux fois par semaine. Je me souviens de la pâte fine de *Strudel*, étendue sur toute la surface de la table de cuisine, jusqu'à devenir transparente, ainsi que des beignets (*croafne*) saupoudrés de sucre ou fourrés de marmelade⁵². On préparait des gâteaux au moins deux fois par semaine, des gâteaux secs comme le *griliaj*, des *nougats*, des *petits croissants aux noix* et à la vanille, des *puszerli*, des pains d'épices, des *ștangle* aux noix (*Nußstangerl*, Jeannine B.), mais aussi des petits fours comme le *non plus ultra* ou l'*ischler*. Les enfants savaient qu'ils pouvaient les trouver dans le *credenz* de la cuisine ou de la salle à manger quand ils en avaient envie. Le gâteau était une façon de transmettre l'affection et d'assurer aux enfants l'énergie nécessaire. Dans le milieu rural ce sont les *Knödel*, les gimblettes, les nouilles cuites dans du lait, mais aussi les *Apfelpitten* ou les *Topfpitten*, les gâteaux comme le *cuib de viespi* (« nid de guêpes ») ou les pommes en robe, qui sont les plus appréciés. À la Roque, j'ai goûté, dans une famille allemande, les *Müzen* ou *minciunele* à la confiture d'églantine. Aux brioches de type *cozonac* (*kozonak*), préparées pour les occasions festives, les Banatais préfèrent le *baigli* ou *colac cu nucă sau cu mac*⁵³ (*Mohnstrudel* et *Nußstrudel*) ou les *aranygaluska* (« boulettes d'or ») faites d'une pâte de *cozonac* (Maria, R. nous en donne la recette).

Recevoir des invités constitue une occasion pour les petites bourgeoises, qui sont fières de faire elles-mêmes la cuisine, de démontrer leurs talents et de se voir rendre des hommages. Ceci était souvent le cas quand elles préparaient des *damenkapriзен* ou *schmerkifle* (« pâte brisée à la graisse de panse de cochon »⁵⁴, que les Hongrois appelaient *hajos*), de la *crempita*, *cremșnit* ou *kremesch*, du *Rigo – Jancsi*, qui sont tous des gâteaux qui demandent déjà un niveau supérieur de compétence.

D'un niveau encore supérieur comme performance cuisinière et davantage liées aux occasions festives sont les *torte* (*Torten*) faites à la crème, au beurre et au chocolat. La plus appréciée est le *Dobosch*, dont m'ont parlé en détail Mindora U, Ana C., Ana B. Jeannine B., Margareta B. et Maria R., qui, pour pouvoir préparer rapidement les 26 couches de son *dobosch*, se faisait aider d'une amie. D'ailleurs, à Noël comme à Pâques les amies échangeaient entre elles de petits fours ou d'autres petits gâteaux afin d'avoir une plus grande diversité de pâtisseries (au moins sept). Dans les livres et les cahiers de cuisine, on retrouve d'autres *Torten* d'origine centrale-européenne comme la *Linztorte* ou la *Sachertorte*, le *Krantz*, la *Creanga*, traduction roumaine de *Baumsteige* (une *Torte* en forme de rameau d'arbre), la *Grllia*torte, mais aussi la *Malakofftorte*, la *Torte* au limon, ou la *Torte* banataise. Récemment, lors d'une présentation des plats traditionnels du Banat organisée à Gottlob, une femme a présenté une « *torte* Diana » pour rendre hommage à la princesse disparue (une grande *torte* ovale, couverte de crème fouettée qui rappelle les *tortes* de mariage).

Les absences sont elles-aussi significatives : les *baklavas* ou le *cataïf* turcs, très appréciés à Bucarest, ont été introduits à Timișoara par un salon de thé roumain- viennois (*Boncescu*) d'entre les deux guerres, mais n'ont pas connu beaucoup de succès. C'est aujourd'hui, par la filière arabe (anciens étudiants étrangers en Roumanie), qu'ils essaient de se faire une place au Banat.

L'urbain et le rural tendent aujourd'hui à se confondre de plus en plus et « le traditionnel » change de contenu, ne pouvant plus être réduit à une cuisine, supposée simple, de paysans plus ou moins imaginaires. Récemment, le *tiramisu* ou le *vitello tonnato*, les *raviolis* et d'autres pâtes qui remplacent les pâtes traditionnelles ont fait leur entrée dans le cahier de recettes de Maria R., grande spécialiste de cuisine banataise. La globalisation culinaire passe à Timișoara par la cuisine italienne, très prisée par les restaurants (il y a actuellement une communauté italienne importante à Timișoara) et encouragée par des principes diététiques qui préconisent une cuisine de type méditerranéen. L'huile d'olive, tend, par exemple, à remplacer l'huile de tournesol, comme autrefois celle-ci avait remplacé le saindoux de porc. Les ingrédients traditionnels comme le persil, l'aneth, le poivre et le paprika se voient remplacés par le basilic, l'origan, le curry, etc.

En guise de conclusion

Ma conclusion sera courte, car j'ai tenté de respecter mes points de départ théoriques et méthodologiques, pour démontrer que la cuisine ne se réduit pas à un répertoire de recettes, mais qu'à travers elle on peut explorer les champs les plus divers de la réalité culturelle. Sans épuiser la question de la cuisine banataise, j'ai essayé de montrer quelles sont ses lignes de force et j'ai tenté de mettre en lumière les mentalités qui la structurent, ainsi que les changements qu'elle a connus à travers le temps. J'ai suivi la façon dont la cuisine trace des frontières dans l'espace, entre les groupes ethniques et sociaux, la façon dont elle crée des liens et des échanges qui permettent de dépasser, grâce à une dynamique interculturelle, l'enfermement sur soi. L'ordre que la cuisine introduit est, comme nous avons pu le constater, fragile, sujet à des négociations permanentes – comme c'est le cas de tout ordre culturel.

La mémoire de ce qui avait cours autrefois se voit confrontée à ce qui a cours aujourd'hui : mon étude se propose d'être un point d'appui pour une recherche consacrée aux effets de cette confrontation, ainsi qu'une réflexion sur les questions qu'il conviendra de traiter dans l'avenir. Je pense continuer mes recherches en inclinant la balance du côté de ce présent qui remodèle les traditions et les met en situation de concurrence, encourageant les unes, abandonnant les autres.

La cuisine est centrée sur le partage. Cette idée de partage constitue le point de départ de mon étude, mais elle la traverse aussi sous la forme d'une ouverture aux autres, ceux avec qui j'ai partagé mon parcours et à qui j'exprime ici ma gratitude. C'est à partir de cette expérience de mise en commun des compétences, des émotions et des souvenirs – que je n'ai pas pu décrire dans tous ses détails – que cette étude, de caractère préliminaire, a pris corps. En variant les registres de mon exposé, j'ai voulu expérimenter plusieurs pistes d'analyse. Parmi celles-ci, la plus séduisante, à savoir l'analyse de chaque entretien comme une étude de cas, reste à faire.

ANNEXE

Fragments de témoignages des Banatais déportés du livre : Smaranda Vultur, *Istorie trăită, istorie povestită. Deportarea în Bărăgan, 1951-1956*, Amarcord, Timisoara, 1997, traduits de roumain par Luminița Brăileanu.

Alors, quand c'était l'époque de la moisson du blé, je faisais garder les enfants par les beaux-parents et j'allais avec ma femme et mon père et mon grand-père, on coupait, on fauchait, on moissonnait. Seulement nous, on n'employait pas la faucille comme les gens de l'endroit ! Ils se mettaient à 7 à 8, à 10, et les voisins, et les parents et ils coupaient le blé avec des faucilles, alors que nous, on avait des faux, on était des spécialistes de la faux !... A une bonne femme, on lui a moissonné un hectare de blé. On a dormi aux champs et le lendemain elle s'amène vers 11-12 heures avec la pitance. Et que croyez-vous qu'elle nous apporte à manger ? Un *borsch* de mirabelles, aigre comme tout et une poule au pot mais à part, pas dans le *borsch* où elle avait bouilli... Hé oui, la soupe aigre c'est pas mal surtout en été mais pas pour nous. Banatais ! Mon père, il a pris quelques cuillerées mais...grand-père, lui non, moi et ma femme non plus. On s'est rabattu sur la poule, bouillie comme elle était, on n'en a rien laissé. On a mangé à notre faim, elle nous avait apporté un kilo de pinard, on a bien mangé, quoi (avec du pain, on lui avait dit qu'on ne mangeait pas de la polenta, chez nous on en mange rarement). (...) Nous sommes allés semer du maïs. Nous avons mesuré et jalonné un hectare. On avait coupé le blé mais on n'avait pas labouré !... Les autres sont venus regarder : « Regardez-moi, qu'ils disaient, ces Banatais, comment ils labourent ! Regardez-moi ces sillons, tout droits ! » Et ils restaient là à nous regarder travailler. Pour sarcler, ils retournaient la terre avec la bêche, nous, on creusait juste un peu, la largeur d'une paume pas plus, on a fait venir nos femmes, une femme ça vous retournait un demi-hectare en une journée...il n'y avait pas grand'chose à creuser ! C'était de la bonne terre, bien travaillée, bien hersée, bien labourée, voilà, vite fait ! Et en automne, vous auriez vu quelle récolte, on n'en pouvait plus de la rentrer, toute cette récolte de maïs... Et quel maïs, des épis grands comme deux paumes ! A fendre une tête. « Regarde-moi ce maïs, qu'ils disaient, le maïs aux Banatais ! De longues tiges, des épis grands comme ça. Là où on avait travaillé,

nous, c'était du bon. (*Et à midi, qu'est-ce que vous mangiez ?*) Ben, du jambon, comme chez nous, du jambon, vise le jambon aux Banatais, qu'ils disaient ! Eux, c'était surtout de la couenne, épaisse comme le pouce, pas étonnant avec les pourceaux qu'ils tuaient. Mais ils mangeaient aussi de la viande de mouton, ils tuaient des moutons et séchaient la viande salée qu'ils accrochaient au toit pour qu'elle sèche au vent ! Nous on avait not' jambon, épais comme une demi-paume, et de l'oignon, enfin, ou de l'ail, chacun son goût ! On n'avait pas de fromage là-bas. Chez nous, ici, c'est le jambon et le fromage avec des radis, maintenant c'est la saison de l'oignon et on a le vin de la treille. Enfin, ceux qui en ont, ceux qui n'en ont pas regardent boire les autres ! Et aussi de la *tzouica* (eau de vie) de prunes ou du marc de raisin et du vin de la maison, y en a du rouge et y en a du blanc. Du bon vin bien fort. C'est du meilleur, et fort et buvable, du meilleur. (**Mircea P.** né en 1926)

(...) Pour travailler, ils la travaillaient, la terre, mais la cuisine, ils savaient pas la faire. Ils ont vu ce qu'on faisait, nous, et ils ont appris. On a fait des tartes et des gâteaux, comme on faisait chez nous !...- Si on mangeait tant, on clamserait, qu'ils disaient, « on n'a pas l'habitude de manger ce pain-là que vous mangez ». On avait construit des fours, on a fait du pain. On est allé au moulin, un seul d'entre nous qui est allé pour tous, il a fait moudre, alors on a fait le pain et on l'a fait cuire dans les nouveaux fours. Et les bonnes femmes là-bas, c'était du jamais vu. Elles mangeaient le pain qu'on leur donnait à la ferme d'État, elles étaient trop contentes de travailler à la ferme rien que pour avoir du pain. Ils mangeaient du *borsch*, ils avaient des volailles et nous, le samedi, on arrêtait de travailler à midi et on allait, j'allais surtout avec la sœur chez ma mère à Giurgeni, pour acheter ! Et on achetait ! Une fois on a acheté un agneau, on a partagé. Et puis, pour acheter des poussins, on est allé dans la vieille partie du village. Elles avaient plein de volailles et pourtant elles mangeaient du *borsch*, de l'eau claire comme qui dirait. On leur a demandé : qu'est-ce que vous avez mangé de bon chez vous ? – Un *borsch*, qu'elles ont dit, vite fait ! » Nous, on s'est marré, on n'avait rien mangé de pareil ! (*Mais eux ils ne tuaient pas des volailles ?*) – Si fait, ils en tuaient mais ils savaient pas faire comme nous le rôti et la soupe, ils coupaient de gros morceaux et mettaient le tout dans un pot et voilà le *borsch*. Ils ne savaient pas faire des nouilles, ils ne savaient pas. Nous, on avait vu ça dans la maison de nos parents, on avait appris. Moi j'ai appris à mes

enfants et...et ma bru quand elle est entrée à la maison elle savait pas, c'était qu'une enfant, elle était allée en classe, on lui avait pas appris... alors moi, j'ai fait et je lui ai montré (**Eva S. B.**, née en 1910, Bergsău)

Je me rappelle encore d'une chose, un lien entre nous et eux. Dans la gare de Călărăși, ils étaient là, on les avait mobilisés avec leurs charrettes quand on est arrivés. Un citoyen qui m'a amené là où l'on devait rester, par la suite on est devenus amis. Et lui, le soir de Noël, on était déjà couchés, on avait mangé...c'était au début, on ne s'était pas encore organisés, on n'avait rien à faire. On s'était couchés et quelqu'un frappe à la vitre. Je me lève et le vois, c'était lui, Costică qu'il s'appelait. « Vous, père Costică, à cette heure-ci ? » « Allez, ouvrez, qu'il fait, vite ! » Il était venu avec quelques kilos de vin, une brioche aussi, là. Ma femme s'est réveillée aussi... elle n'était pas encore à l'hôpital – nous avons mis sur la table ce qu'on avait, et on a vite fait un gâteau, là, pour Noël, pour fêter Noël, on a échangé. Ils étaient plus contents de ce qu'on leur a donné que nous de ce qu'ils nous ont donné encore que leur brioche (*cozonac*) ait été assez bien faite. Et puis, on a été amis si bien qu'il a tenu à m'inviter pour le sapin de Noël. J'y suis allé, invité, non ? Et j'ai regardé. Et encore un souvenir, je l'ai raconté à d'autres aussi, ils avaient fait des saucisses et ils avaient mis du riz... je ne sais plus comment ils les appelaient. Alors j'ai dit : « Écoute, ça te va si je te fais de la cochonnaille à not'façon ? » « Pourquoi pas ! » qu'il fait. Il m'a fait confiance. Alors je lui ai fait un ou deux saucissons et du boudin et de l'andouillette et je ne sais quoi encore, comme on fait chez nous, dans le Banat et le type il est tout content. L'année d'après on n'a plus discuté de tuer le cochon. Et puis, un jour, je le vois arriver qui dit : « Demain on tue la truite, on t'attend ! » Le lendemain, j'y vais, il n'est pas là, le propriétaire n'est pas là ! « C'est lui qui m'a appelé, je dis à sa bonne femme, à sa mère. Il m'a appelé pour tuer la truite »... « Mais oui, qu'elles disent, c'est ça ! » « Il a dit qu'on te donne le cochon, que tu le tues, que t'en fasses ce que tu veux ». « Vrai ? Mais comment ça ?... Alors, j'étais on ne peut plus content, et je ne me tenais pas de joie, c'était donc comme ça, ils avaient aimé ce que j'avais fait l'année d'avant ! J'ai tué le cochon et j'ai tout fait comme je savais, moi, comme j'ai cru bon ! Ce qui prouve que l'amitié était très proche avec eux...et la confiance. Le boudin, disons, ils n'avaient pas tout ce qu'il fallait mettre dedans, ils avaient que de l'ail, du poivre, et encore un quelque chose que je ne me rappelle plus. (**Aurel M.** né en 1920, Vrani)

(...) Au début, ils* ont eu peur de nous, on leur avait dit que nous étions Coréens, qu'ils devaient nous éviter. Après, ils ont vu qui nous étions. Et ils ont fait comme nous, en tout, nous avons mis des graines et nous avons repiqué et puis nous avons planté des tomates, des melons. Et l'été, on est allés dans la petite ville de Slobozia et on criait par les rues : Poivrons ! Tomates Melons ! Ça nous faisait un peu d'argent. La vie, beaucoup de peines, mais on a travaillé, c'est comme ça qu'on s'en est sorti. Après, ils ont vu quels hommes on était, ils ont voulu être nos amis, ils ne nous ont plus repoussés et quand on est partis, ils ont pleuré : la culture, c'est vous qui nous l'avez donnée, qu'ils disaient. Car le Bărăgan, c'est la Sibérie roumaine. Nous leur avons appris à travailler, à s'habiller, à se tenir. Ils ont vu comment on faisait pour les potagers, ils ont fait de même. Ils ont toujours dit que la pomme de terre, ça ne pousse pas par là, mais mon mari a dit, je vais vous montrer, moi, que ça pousse chez vous aussi, la pomme de terre, et il en a été ainsi. Et alors ils s'y sont mis aussi. (**Maria H.** née en 1913)

Témoignages reçus par courriel :

Sânziana Preda (anthropologue, doctorante, elle étudie les communautés de tchèques (les Pèmes) du Banat, à ma demande, elle m'a fait part de son expérience de terrain. Les villages Bigăr et Eibenthal sont deux des six villages tchèques du Banat, situés dans une région montagneuse dans la proximité du défilé du Danube>

« Au moins deux personnes de la communauté (en fait de Bigăr) ont exprimé comme avis général que la cuisine tchèque est plus fine et plus sucrée que celle des Roumains. Et quand il s'agit de sucré, je pense aussi à la sauce de tomates qui, dans la variante « pème » doit être sucrée (elle est comme cela dans tout le Banat – n. n.). L'ingrédient de base de la cuisine est la pomme de terre, à partir de laquelle on élabore un produit spécifique, le *knedliky*, qu'on prépare de deux façons : soit on fait une pâte qui est comme de la pâte de pain (avec de la levure), puis on en détache des morceaux de la dimension d'une grande boulette, qu'on fait bouillir à la vapeur et qu'on sert de façon générale avec de la viande grillée et de la sauce de tomates, mais on peut les manger avec ce que l'on veut ; soit on les fait à partir de farine, de pommes de terre cuites à l'eau que l'on passe ensuite au tamis, d'œuf (qu'on utilise comme liant) ; des fois on ajoute aussi un peu de semoule), préparation qu'on fait bouillir ensuite toujours

à la vapeur ou dans de l'eau bouillante et qu'on égoutte. On peut aussi les manger avec de la *tocăniță* (un type de ragoût) et de la salade de chou ou de betterave, avec du cumin (faux anis). On en fait aussi des *knedličky* (c'est un diminutif), et alors on les mange avec de l'*ourda* (fromage doux de vache ou de brebis) ou avec de la marmelade. J'ai appris aussi par une dame originaire de Bigăr (qui vit depuis longtemps à Severin, je mentionne cela parce que je soupçonne que la vie citadine a raffiné un peu certaines recettes qu'elle connaissait depuis sa jeunesse, car j'ai noté quelques petites différences entre ce qu'on m'a raconté dans les villages et ce que je sais d'elle), – elle s'appelle Barbara Mleziva, née à Bigăr, le 4 mars 1955, j'ai réalisé une interview avec elle le 29 août 2006, à Severin, mais nous parlons aussi au téléphone –, que la salade (celle qui garnit le plat) était remplacée des fois par de la compote de prunes, de pommes ou de coings ; elle a entendu que c'est de la même manière qu'on procédait dans certaines maisons d'Eibenthal et de Sumita. C'est également elle qui m'a parlé des *šiški*, qui sont des beignets soufflés (pets-de-nonne), un peu plus grands, (j'en ai mangé et, en fait, ils ressemblent plus à des *langoși* (type de beignets salés fait à partir de pâte de pain, qu'on cuit dans de l'huile brûlante), avec un trou au milieu, qu'on peut enrober avec du sucre en poudre, mélangé à de la cannelle ; des fois on peut les faire avec de la marmelade, et le plus souvent on ajoute par-dessus de l'écume de blanc d'œuf. On les mangeait surtout le dimanche matin, avant d'aller à l'église, on en faisait dans chaque maison, si bien que tout le village était envahi de leur odeur, et on les servait avec du lait, mais aussi avec de la *țuica* (eau de vie faite à partir de prunes) bouillie (mais c'était une eau de vie plus douce et pas forte). Ces beignets soufflés étaient préparés surtout à l'occasion du tri des plumes d'oies et des filanderies : le travail fini, on servait les filles et les femmes avec des friandises, des gâteaux. Madame Mleziva mentionne également les *buhty*, une sorte de *cozonaci* (sorte de brioche) plus petits, au pavot ou aux noix, et qui, dit-elle, sont plus sucrés, plus moelleux et meilleurs que nos *cozonaci*. Sous le nom de *cesky colače* on faisait un autre dessert : à partir de la pâte, on modelait quelques boules de la dimension d'un œuf d'oie environ, qu'on disposait (disons quatre morceaux), sur un plat graissé, et lors de la cuisson, elles levaient et collaient les unes aux autres. Sur chacune on faisait un trou, dans lequel on mettait de la marmelade de prunes, et ensuite, par dessus, de l'*ourda* douce (sorte de fromage doux de vache ou de brebis), mélangée avec de l'œuf, de la cannelle et du sucre. Leur forme finale était approximativement

carrée et on les saupoudrait de sucre (autrefois, on demandait aux enfants de faire du sucre en poudre, en le pilonnant dans un mortier).

Je n'ai pas fait précéder ce premier témoignage par ma question, car j'avais demandé à la narratrice de me raconter autre chose, et de façon inattendue elle a commencé l'histoire avec ce gâteau, *miel (agneau)*, mais Madame Mleziva croit qu'on ne le fait plus depuis longtemps ; en même temps elle n'est pas capable de dire s'il est spécifique au Bigăr ou à tous les villages. A Sainte-Hélène, on m'a parlé d'un plat tchèque, on voulait dire d'un plat connu par tous les Tchèques du monde, et qu'on fait aussi chez les *pèmes* : *vpřove-knedlo-zelo*, c'est-à-dire de la choucroute, cuisinée avec un pied de porc fumé (et à la fin on ajoute quelques pommes de terre crues râpées, pour épaissir le chou) et servie avec du *knedliky*.

Enfin, le deuxième entretien m'a permis de recueillir quelques détails sur le repas de noces. Le menu était composé de soupe, de viande cuite (bouillie) garnie de raifort ou de sauce de tomates, de *sarmale* (boulettes de viande hachée, enveloppée dans une feuille de vigne ou de chou), rôti de porc et de veau (« d'autres y ajoutent aussi du poulet »), servi avec de la purée de pommes de terre et de salade de betterave / chou / salade verte/ légumes saumurés ; petits et grands gâteaux.

Fragments d'entretiens de S. Preda :

« Avant, on faisait comme une sorte d'agneau*, ou un gâteau rond et sur ce gâteau un agneau, fait comme ça, aussi à partir de cette pâte comme pour les gâteaux, avec de la farine de maïs, roulée comme ça, et c'est devenu exactement comme un agneau ; on lui a mis aussi de l'herbe à la bouche, ici on lui a attaché un ruban, et puis les jambes, il était très beau ; il y en a encore quelques-unes qui savent le faire ici, mais... quand tu reviendras ici, on demandera à quelqu'un de nous en faire un. Aujourd'hui encore on en fait de ces agneaux à partir d'œufs, cette pâte - comment vous appelez cette pâte ?, on l'arrondit et on fait la tête ; ensuite, on bat des blancs d'œufs avec du sucre et ça se cuit et se colle sur cet agneau, et avec la fourchette, on fait comme ça, comme une sorte..., comme s'il avait une toison sur lui (elle rit) – il a l'air très beau » (Terezia Mareş, née le 26 juillet 1936, à Bigăr, interview faite à Bigăr, le 21 août 2006)

* voir le site <http://mariepearson.com/9401/index.html>

« *(Racontez-nous, s'il vous plaît, comment se déroulait la fête de la moisson ?)* – D'habitude, le 2 août c'était la fin de la moisson. Je me souviens de ce moment vaguement, seulement comme dans un rêve et seulement dans mon enfance, sur une clairière, on faisait des gâteaux, c'est-à-dire du *cozonac* (une sorte de brioche) et des *colaci* (gimblettes) tchèques. La pâte, on l'a fait, comme pour le *cozonac*, une pâte levée, avec de la levure, et avec un verre ou avec quelque chose, on découpait des rondelles dans la pâte. Et on les mettait sur un plat et on faisait, soit comme ça, un petit trou, avec les doigts, ou bien à l'aide de deux fourchettes, de deux petites cuillères, on faisait comme ça, un trou. C'est là dedans qu'on mettait de la marmelade, d'habitude de la marmelade de prunes, qu'en ce temps là on faisait chez soi, on n'achetait pas ça comme aujourd'hui. Et ensuite on couvrait ça de fromage blanc, caillé, comment on dit. Et on mélangeait le fromage, du fromage salé avec du fromage blanc caillé, comment vous dire. (Et le gâteau s'appelle comment ?) – *Ceski colace*. Et on partageait ça entre les jeunes, entre tous ceux qui étaient réunis pour le bal, sur la clairière (Barbara Pospisil, 63 ans, interview effectué à Eibenthal, le 27 août, 2006)

Réponse reçue par courriel de Rolla L., née en 1925, à Timisoara, elle vit en Israël où elle a émigré dans les années '80, après avoir vécu à Timisoara, puis à Bucarest :

Après mûre réflexion, je suis arrivée à la conclusion que la nourriture la plus aimée des habitants de Timisoara, de presque toutes les générations est...le pain beurré avec du poivron vert. Aucun poivron vert du monde n'a un goût aussi agréable que celui de Timisoara et je ne crois pas qu'il y ait d'enfant à Timisoara qui ne soit pas prêt à avaler à n'importe quel moment un sandwich avec du pain beurré et avec beaucoup de poivron vert.

Que mangiez-vous à la maison quand vous étiez enfants ?

De la soupe de tomates, du poulet, de bœuf, pot-au-feu, du *paprikas*, des *sărmălute* (petites *sarmale* qui sont des boulettes de viande hachée), enveloppées dans une feuille de vigne ou de chou) dans des feuilles de vigne et des *sarmale* dans des feuilles de chou aigre, des boulettes aux prunes ou aux abricots, des nouilles avec de la choucroute, des aubergines avec de petites boulettes de viande hachée, des boulettes de viande hachée avec de la sauce tomate, des poivrons farcis, des plats d'oseille, d'épinards, d'haricots verts, des macaronis au fromage – mais ce qui faisait notre bonheur, celui des enfants, c'était le foie d'oie préparé dans

de la graisse d'oie, bien pimenté, et les *papanasi* (sortes de beignets faits à partir d'une sorte de fromage blanc avec de la semoule, cuits dans l'eau et parsemés de sucre et de crème fraîche) au fromage, sucrés. Chez nous, nous mangions beaucoup de *ghiveci* (sorte de ratatouille) que je prépare toujours, puisque je l'aime beaucoup.

Qu'est-ce qui a changé quand vous êtes partis pour Bucarest et qu'est-ce qui a changé entre temps ?

Les difficultés pour se procurer la nourriture. Nous mangions souvent de la *mămăliga* (polenta) avec du fromage et de la crème fraîche, parfois de la viande de porc car elle était plus accessible, de temps en temps du poulet (quand nous réussissions à nous en procurer), des pommes de terre sous diverses formes (nous allions à la campagne pour nous les procurer), cuits à l'eau et préparés avec du beurre et du persil, du *tocăniță* (une sorte de ragoût), qui était différent du *paprikas* banatais parce que moins assaisonné et moins gras.

Qu'est-ce qui vous semble spécifique pour la nourriture du Banat ?

Pour te répondre correctement à cette question je me suis transportée, en souvenir dans les années 1951 -54, lorsque j'étais médecin de campagne (dans le texte c'est médecin de circonscription rurale) à Săcălaz (village allemand), Beregsăul Mic (village serbe), Beregsăul mare (village roumain, véritablement banatais). Le siège de la circonscription se trouvait à Săcălaz et là nous mangions à la cantine et, de temps en temps, nous mangions chez la sage-femme avec laquelle j'ai travaillé au Beregsăul Mare, mais nous étions invités ensemble avec toute la famille chez elle, à table, à l'occasion de la fête appelée *rugă* (fête patronale de l'église), événement pour lequel elle se préparait de façon intense, car elle aimait avoir des *goști* (*Gäste* en allemand, invités) et nous aimions l'atmosphère de la campagne et la chaleur avec laquelle elle nous recevait. La fête patronale de l'église avait lieu à la fin du printemps. Chez la sage-femme nous mangions de la soupe de poulet aux boulettes de semoule, du rôti de poulet, de porc, toutes sortes de cochonnailles (de charcuteries) et des saucisses grillées faits à partir du porc saigné quelques mois plus tôt, et comme dessert : toutes sortes de petits fours (des petits croissants (*cornulete*) avec de la marmelade de prunes, du *strudel* aux pommes (*Apfelstrudel* en allemand). A la cantine, j'aimais beaucoup la soupe d'haricots blancs avec de la viande fumée et même non-fumée, un plat de pommes de terre avec un peu de sauce et un peu de viande, du chou avec un peu de viande.

Sur la quel plat spécifiquement banatais mettriez-vous l'accent ?

Sur la soupe d'haricots blancs avec de la viande fumée et des saucisses.

Initialement, je ne t'ai rien écrit sur les plats juifs parce que je pensais que cela n'entre pas dans le cadre du sujet que tu as proposé, bien que j'aie été tentée de décrire certains plats classiques que j'adorais pendant mon enfance. Une autre raison qui m'a empêché de les mentionner est le fait que nous étions de rite espagnol et que nous avions une toute autre cuisine que les autres, qui sont de rite néologue (comme on les appelait dans la ville dans laquelle j'ai grandi). Il y avait donc les juifs séfarades (originaires d'Espagne) et ashkénazes (originaires d'Allemagne). Chez nous on mangeait beaucoup de mets avec des gombos et *arbodingas* avec *mirigena*, c'est-à-dire un plat d'aubergines avec de petites boulettes de viande, ou du *pastel*, une pâte fine farcie de viande, servie coupée en petits carrés, *frijalda*, la même pâte ou de la pâte feuilletée au fromage et aux épinards, qui était très goûteuse. Les ashkénazes mangeaient beaucoup de *solet*, des haricots blancs avec de la viande de bœuf ou d'oie avec différents condiments, bien cuite à l'eau et gardée au four pendant toute la nuit, à une température pas très élevée. Ce plat compte jusqu'à aujourd'hui parmi les plats traditionnels et on le mange tous les samedis (lors du Shabbat). Ici, il s'appelle *ciulent* (nom polonais) ou *hamin* (nom marocain).

Doboş est le nom du pâtissier hongrois qui a préparé le gâteau pour la première fois pour l'empereur Franz Joseph et comme Sa Majesté s'est montrée enchanté, le gâteau s'est vite popularisé. Ici ce sont seulement les pâtissiers hongrois qui savent le préparer comme il faut.

Le *Beigel* est né en Silésie et il est connu dans beaucoup de pays européens. Quelles friandises (sucreries) nous mangions ? Des nouilles au sucre et aux noix (je crois qu'elles sont aussi d'origine hongroise, j'en ai souvent mangé à Budapest), des baklavas (d'origine turque, ici ce sont seulement les arabes qui les préparent mais ils sont trop sucrés et je ne les mange plus, bien que pendant l'enfance j'aimais énormément la façon dont ma mère les préparait. De la semoule au lait sucré avec peu de marmelade, de la *plăcintă* (sorte de galette, pâtisserie) aux pommes, faite avec de la pâte ou avec de la pâte feuilletée, des crêpes avec de la marmelade, du riz au lait au four, des *clătite franțuzești* (des « crêpes françaises ») comme on les appelait en Roumanie, c'était une crème de crêpes préparée avec beaucoup d'œufs (4), 50 g de sucre, un verre et

demi de lait, 120 g de farine, un peu d'écorce de citron. On bat bien les jaunes d'œuf avec le sucre et le beurre, on ajoute du lait et à la fin, on les mélange avec les blancs d'œufs bien battus. On les cuit dans un peu d'huile comme toutes les crêpes, mais uniquement sur une seule face, et ainsi elles restent moelleuses comme une crème savoureuse. Les hongrois les appellent *csusztatot palacsinta*, c'est-à-dire des crêpes coulantes. Pendant mon enfance, quand on les préparait, c'était un grand jour et moi je les aimais énormément et jusqu'à aujourd'hui je les prépare lorsque je veux gâter un invité de marque (si vous venez chez nous, vous allez aussi pouvoir en goûter).

Ce que mangent les Ashkénazes : du *gefилte fish*, c'est-à-dire du poisson farci avec du poisson haché, ou des boulettes de poisson haché – nourriture obligatoire deux fois par an, à Pâques (*Pessah*) et pour le Nouvel An, *Ros hashana*, je crois qu'il est d'origine polonaise. Nous aimons ce plat que nous avons connu ici et une amie nous l'apporte depuis 15 ans, sans interruption, à chaque fête.

La soupe de poulet avec des boulettes de *matza* de *Pessah* est elle-aussi obligatoire, aussi bien chez nous que chez eux. A Pâques, lorsqu'on ne mange pas de pain, chez ceux qui gardent cette coutume, on prépare des boulettes de pommes de terre râpées aux œufs et à la farine de *matza*, frites dans de l'huile (*hremzli*) ou de petits pains de farine de *matza*, de petites galettes (*plăcintuțe*) farcies de chou (d'origine hongroise, je crois), de la soupe de poisson, du *gulasch* hongrois, du riz aux pruneaux. Moi je prépare souvent de la viande de dindon avec toutes sortes de fruits secs et avec un peu de cannelle, je ne sais pas qui a inventé cette recette, mais je l'ai apprise ici. Parmi les plats hongrois, je me suis souvenue de *tepertyus pogácsa* (une sorte de pâte avec des rillons (*jumeri*) de porc ou d'oie (*pogăcele*) en roumain – n. n. S.V.). Un plat que j'ai mangé uniquement dans le Banat est la *tarhana*, je crois qu'il était fait à partir de farine et d'œuf et on faisait passer la pâte par des tamis spéciaux et on obtenait un grand nombre de petits morceaux de pâte ronde, délicieuse.

NOTES

- ¹ Comme tous les aspects de la vie des Roumains, la cuisine a connu des transformations importantes, non seulement pendant les seize dernières années, mais aussi avant 1989. Le communisme modifiant l'accès aux ressources, suite, entre autres, à la déprivatisation des biens (cf. aussi la collectivisation, les déportations etc.), a influencé la relation de l'homme à la nourriture et sa façon de la penser, en lui limitant en même temps l'accès à certains types de relations sociales. La réduction dramatique de l'offre au début des années 80, la soi-disante « rationalisation de la nourriture », (en fait une forme parmi d'autres de contrôle de l'individu), a contribué, après la relative aisance des années 70, à une réduction significative de la consommation et à un changement brutal des pratiques alimentaires (y compris la remise en circulation des recettes de cuisine de l'époque de la guerre, l'utilisation d'aliments et d'ingrédients de substitution). La pénurie de la fin de l'époque de Ceaușescu se voit remplacée aujourd'hui par une explosion de l'offre et de la consommation qui multiplient les possibilités de choix, le lien entre la consommation et l'identité devenant ainsi plus serré et surtout plus visible. Dans ce contexte, les pressions du global sur le local deviennent de plus en plus importantes et la tension qui se crée entre les deux tend à intégrer les oppositions traditionnelles.
- ² C'est un sujet qui mérite une étude à part, car son impact sur les comportements alimentaires est énorme.
- ³ Cf. la discussion de cet aspect dans Roman, R. A. et Mihăilescu, V., *Cât de națională e bucătăria națională ? in Reflecții asupra diferenței*, Limes, Centrul de Cercetări Interetnice (Culic I, Horvath I, Stan, C, eds.), Cluj Napoca, 1999, p. 117-127.
- ⁴ Barthes, R, *Oeuvres complètes*, tome I, 1942-1965, Seuil, Paris, 1993, p. 932.
- ⁵ *Ibid.*, p. 933 (Première publication, *Annales*, septembre – octobre 1961).
- ⁶ Fischler, C., Masson E., *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, Paris, 2008.
- ⁷ Barthes, R., *ibid.*, p. 926.
- ⁸ Il s'agit du Groupe d'histoire orale et d'anthropologie culturelle créé en 1998 auprès de la Fondation et dont l'archive sera mentionnée sous le sigle *AHOFTE*. L'archive contient des récits de vie de personnes appartenant à différentes générations et aux plus importants groupes ethniques de la région, ce qui permet de mettre en évidence les différences entre ces catégories, mais aussi d'importantes différenciations qui se structurent autour de l'opposition entre le local et le global, le sacré et le profane, le quotidien et le festif.
- ⁹ Cf. Vultur, S, *Istorie trăită – istorie povestită, Deportarea în Bărăgan 1951 – 1956*, Amarcord, Timișoara, 1997. Pour plus de détails cf. aussi les textes en français dans l'annexe et la liste des interviews.

- ¹⁰ Sur les circonstances de ce déplacement de populations et sur les effets d'ordre identitaire qu'il a produits, voir Vultur, S., *De l'Ouest à l'Est et de l'Est à l'Ouest. Les avatars identitaires des Français du Banat* dans Diminescu, D., *Visibles mais pas nombreux. Les circulations migratoires roumaines*, Éditions de la Maison des Sciences de l'homme, Paris, 2003, p. 99-115.
- ¹¹ Farca, O. K., *Das Koch- und Backbuch meiner Mutter, Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Banat, Erinnerungen einer Hochzeitsköchin*, Olga Farca Verlag, Villingen-Schwenningen, 2001.
- ¹² J'ai retrouvé le même type de démarche dans un livre de cuisine destiné aux Roumains des Etats Unis : Klepper N, *Taste of Romania. Its Cookery and Glimpses of Its History, Folklore, Art, Literature and Poetry*, Hipocrene, New York, 1999, où l'auteur publie à côté des plats qu'il considère comme « spécifiquement roumains » des poésies du poète national des Roumains, M. Eminescu, ou encore de L. Blaga, des proverbes et des fables destinées à renforcer une perspective identitaire nationale dont la cuisine ne peut pas se passer. Dans les deux cas mentionnés, nous pouvons saisir une tendance commune à associer la cuisine à la culture d'un peuple et à assigner à l'ensemble qui en résulte une dimension de récupération d'un pays perdu. Il s'agit d'un processus de production des identités qui mériterait être analysé plus en détail.
- ¹³ Les livres ont appartenu à son beau-père et ont fait l'objet d'une transmission familiale. Voir *infra*, Ana. B.
- ¹⁴ Cf. par exemple l'interview avec Sidy Julan pris par Mirela et Sorin Tomuța, *in* Vultur, S, *Lumi în destine*, Paideia , Bucarest, 2000, p. 59-86.
- ¹⁵ Parmi les personnes que j'ai interviewées cf. Magdalena Csendes, *in* Vultur, S, *Memoria salvată, Evreii din Banat ieri și azi*, Polirom, Iași, 2002, ou Ana, B, Mariana, Ș, Minodora, U. (dans la liste des interviews).
- ¹⁶ Pour le texte de Ciobanu, R., *Lectures et paysage. Entre cuisine et Speiss* traduit du roumain par Ioana Vultur, cf. www.memoria.ro.
- ¹⁷ Cf. Livius Ciocârlie, fragment de *La Cloche submergée* (traduit du roumain par Andreea Gheorghiu) dans « Le Banat – un Eldorado aux confins », *Cultures d'Europe Centrale*, hors-série, nr. 4, 2007, CIRCE, Université de Paris – Sorbonne, Paris IV, p. 227-233.
- ¹⁸ Babeți, A, « Un paradis aux confins » *Cultures d'Europe Centrale*, nr.4, CIRCE, Univ 2004, p. 225 – 240.
- ¹⁹ Dans tous les cas, il s'agit d'une viande coupée en morceaux qu'on fait revenir dans de l'huile (ou dans un autre type de graisse) avec de l'oignon coupé fin et qui est ensuite bouillie. Ce qui varie c'est le type de graisse, la quantité de viande et surtout les ingrédients, la façon de préparer la sauce. Cf. dans l'annexe le texte de Rolla L. qui une fois déménagée à Bucarest mange de la *tocăniță* (type de ragoût) qui « se distingue, dit-elle, du *papricaș* banatais, étant moins épicé et moins gras ».

- ²⁰ Cf. Marin S, *Carte de bucate*, prefață d'Al. O. Teodoreanu, Cartea Românească, București, 1936, p. 158 (anghemaht de poulet et d'agneau) et p. 158 et p. 136.
- ²¹ Comșa E, *op. cit.*, p. 321-323.
- ²² Voir *Kaiserschmarrn* dans le livre déjà cité d'Olga Farca, p. 137.
- ²³ Ces règles sont de moins en moins respectées dans la semaine, mais, comme il résulte des essais que mes étudiants ont écrits sur le thème de la cuisine, en 2007, les jeunes familles d'aujourd'hui et d'autant plus celles de ma génération essaient de conserver le repas en commun dominical, ouvert souvent à la famille élargie, aux amis, aux invités. Se réunir autour d'une table c'est conserver, au moins symboliquement, la solidarité familiale. Dans son témoignage, Maria, R. (née en 1925) insiste sur cet aspect : elle a réussi à imposer à ses belles-filles de respecter ce rituel, au moins pour les fêtes les plus importantes de l'année (à Noël, à Pâques) et pour les anniversaires des membres de la famille, malgré les différences qui ont vu le jour au fil du temps dans les choix alimentaires et le mélange des recettes de plusieurs régions (une de ses belles-filles est originaire de Moldavie et de Munténie et l'autre de la Transylvanie).
- ²⁴ « Les Banatais c'est pas pareil que les gens de là-bas (*de Bărăgan- n.n.*). Même qu'on les donnait pour modèle dans le Bărăgan, pour le travail qu'ils faisaient et là, dans l'IAS (Ferme Agricole d'État) où l'on a été, et pour notre comportement, nous et les Allemands des environs de Timișoara. Les Olténiens, eux, étaient... ils étaient pas pareils. Ils n'étaient point comme nous autres, Banatais. Ça se voyait aux maisons aussi et au travail qu'on faisait aux champs. Là où travaillaient les tractoristes, la plupart c'étaient des Allemands, ça se voyait. Le tracteur de l'Allemand ça se voyait, le tracteur de l'Olténien aussi. L'Allemand, il était bien propre, pédant, il mettait un bleu de travail, quand il montait sur le tracteur, ça faisait plaisir de monter à côté de lui. Et le tracteur, ça vous fonctionnait comme un tracteur. Chez les autres ça clochait, les pompes d'injection crachottaient, l'Allemand, lui, le métier ça le connaissait ». (M. P. né en 1926 déporté au Bărăgan de lam) Cf. pour le texte en roumain Vultur S, *Istorie trăită, istorie povestită*, p 167.
- ²⁵ La *ciorba* d'aujourd'hui en revanche contient des légumes finement hachés et de la viande.
- ²⁶ Objet obligatoire de transmission familiale comme on peut le voir dans le texte d'Eva (née en 1910) : voir annexe textes des déportés au Bărăgan et en roumain Vultur S, *Istorie trăită, istorie povestită, op. cit.*, p. 276.
- ²⁷ Cf. aussi Babeți, A, *Ultimul sufleu la Paris. 60 de rețete culinare*, Polirom, Iași, 2006, p. 111-114.
- ²⁸ Je la mange et je la mangeais chez moi et chez des paysans de Parța près de Timișoara (1960-1980) où nous étions invités pour la fête de l'église (*ruga* ou *neđeia* dans le Banat)

- 29 Schott A. et A., *Contes roumains*, traduits de l'allemand par Denise Modigliani, Ed. G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris, 1982, p. 98-100. Cf. aussi Melwisch – Birăescu, S., *Banatul din Speis (secolul al XIX-lea)*, dans Vultur S. (éd), *Banatul din memorie. Studii de caz*, Marineasa, Timișoara, p. 247 – 257.
- 30 On la mange encore aujourd'hui à Tomnatic / Triebswetter, village d'origine lorraine. J'en ai reçu la recette en 1997 d'Ana C., née en 1929, qui me l'a indiquée comme plat spécifique local.
- 31 Schott, A. et A., *Contes roumains*, p. 99 – 100.
- 32 Pour le Banat de montagne (la région de Caraș) nous trouvons des informations sur l'alimentation des Banatais de 1858 – 1859 dans les monographies des localités, rédigées par le cadastre de la STEG (La Société des Chemins de Fer Autrichiens) qui est entré en possession des Domaines des mines en 1855. cf. Leu, V, *Memorie, memorabil, istorie în Banat*, Ed. Marineasa, Timișoara, 2006, p. 242 (Ciacova), p. 319 (pour Dognecea/Karlsdorf), p. 341 (pour Sasca Roumaine), p. 357 (Lupac, village croate), p.361 (Doman) p. 362 (Văliug). cf. aussi p. 310-312 sur les impressions de voyage dans le Banat de J. von Dörner publiées à Pressburg en 1839. Ces sources font une différence entre la nourriture du Banat de montagne, plus pauvre, et celle du Banat de plaine, plus riche, car la terre était plus fertile et les récoltes plus importantes.
- 33 *Nous, on avait not'jambon, épais comme une demi -paume, et de l'oignon, ou de l'ail, chacun son goût ! Chez nous ici c'est le jambon et le fromage, avec des radis (cf. l'annexe le texte de M.P.)*
- 34 Les restaurants qui servent des plats spécifiquement roumains introduisent la *mămăliga* dans leur répertoire. Je dois préciser que « manger traditionnel » est devenu tendance. Ce qu'on présente sous l'étiquette de plat banatais (des crêpes banataises, de la soupe banataise, des nouilles au pavot ou aux noix, boulettes aux prunes) constitue un sujet d'étude en soi.
- 35 "potage roumain acidulé" in Farca, O., *op.cit.*, p. 46.
- 36 Le mot *zama* (de *zeamă*) est surtout utilisé dans les milieux plus pauvres, assimilés aujourd'hui aux milieux « plus traditionnels ».
- 37 C'est un trait plus général de la cuisine banataise et non seulement des *Pemi* (cf. Sânziana Preda dans l'annexe).
- 38 Verteș Olteanu, M. V., Pisat M., *Gourmandises de Banat - saveurs et traditions*, Timișoara, 2008, p. 14-15.
- 39 Sachelarie A. et H., *Manual de bucătărie economică și practică*, Cugetarea, București, f. a., p. 7.
- 40 Son père a fait une école des arts et métiers, il avait un moulin, un petit commerce, et était spécialiste de toutes sortes d'installations.
- 41 Il est significatif que lorsqu'on mène avec elle une discussion sur la cuisine, elle évoque toute cette ambiance familiale, dont elle est très fière et dont elle

- a réussi à perpétuer les traditions, malgré les pertes subies par la déportation au Bărăgan.
- 42 Pour ses valeurs, valables aussi dans notre contexte d'analyse voir Montanari, M., *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Polirom, Iași, 2003, p148 – 154.
- 43 Les gens de Tomnatic étaient de grands producteurs et vendeurs de *boia*, v. Ana. C.
- 44 Rowley, A., *Une histoire mondiale de la table, Stratégies de la bouche*, Ed. Odile Jacob, 2006, p. 194.
- 45 Waigand, M., *Kochbuch des Donauschwaben*, Dinsheim (Bas-Rhin) France, 1952. C'est Mme Giry de Paris, fille de Jean Lamesfeld, qui a vécu à une époque à La Roque, qui m'a parlé de ce livre, pendant l'interview de février 2007, mais j'ai pu le consulter chez Margareta D. de Pesac qui continue à l'utiliser régulièrement.
- 46 Mihăilescu V., « Enquête de la *sarma*. Essai sur les attentes sociales », *Recherches, Revue du Mauss*, nr. 25, premier semestre 2005, p. 428-451.
- 47 Roman, R. A. et Mihăilescu, V., *Cât de națională e bucătăria națională ? in Reflecții asupra diferenței*, Limes, Centrul de Cercetări Interetnice (Culic I, Horvath I, Stan, C, ed.), Cluj Napoca, 1999, p. 117-127.
- 48 Rowley, A., *Une histoire mondiale de la table, op. cit.*, p. 169. En citant le chapelain Francesco Alvarez, membre de l'Ambassade portugaise en Ethiopie de 1520 à 1526, l'auteur décrit « le service d'une poularde farcie dont il ne restait que la peau : on avait enlevé la chair, retiré très soigneusement les os sans déchirer la peau, haché finement la viande avec de délicates épices, puis farci la peau de l'animal avec le mélange ».
- 49 *Ibid.*, p. 187-191.
- 50 Voir l'étude de Maria Chiș, *Livius Ciocârlie – rețetele centralității*, dans Vultur S, éd. *Banatul din memorie*, p. 71-95.
- 51 Il était surprenant de les retrouver avec le nom *crapfen* parmi les plats de la Moldavie, région pourtant située à l'autre bout de la Roumanie, dans un livre de cuisine de 1841, Kogălnicean M. Negruzzi K, *Carte de bucate boierești*, Vreimea, București, 2007, p. 62 (il est possible que la recette ait été introduite au contact de la Bucovine, qui faisait partie de l'Empire des Habsbourg).
- 52 Ma grand-mère les servait le jour qui suivait le Nouvel An, en cachant dans l'un d'entre eux une monnaie : elle était censée apporter de la chance pour toute l'année à celui qui la trouvait.
- 53 *Kugluf* dans Verțeș, M., Pisat, M, *Gourmandises du Banat*, p. 36- 37. On retrouve aussi ce plat à l'autre bout de la Roumanie, en Moldavie.
- 54 Traduction du texte de Ciocârlie L. par Andreea Gheorghiu, *op. cit.*, p. 227.

Liste des entretiens

Banat, Roumanie :

Maria R., née en 1925 à Bocşa, d'origine allemande, mariée à un Roumain du Banat de montagne qui a fait ses études d'ingénieur à Bucarest. Elle a habité à Bocşa, Văliug, Reşiţa, Timișoara. Interviewée par S. Vultur, Timișoara, 2007 (texte : 2 cassettes audio et transcription).

Lucia B., née en 1925 à Timișoara, d'origine roumaine (Banat et Olténie). A habité Bocşa, Timișoara. Interviewée par S. Vultur, Timișoara 2007 (texte en notes)

Ana B., née en 1921 à Ciclova Română, d'origine roumaine, déportée au Bărăgan, a vécu à Iam, Oravitza, Timișoara. Interviewée par S. Vultur, Timișoara 2009 (texte : 1 cassette audio et transcription sous forme de notes).

Minodora U., née en 1928 à Ciuta (Obreja), d'origine roumaine, mariée à un Roumain banatais. Elle a habité Ciuta, Caransebeș, Timișoara. Interviewée par S. Vultur 2007 (texte sous forme de notes).

Mariana Ș., née en 1916, d'origine juive, a vécu à Timișoara. Interviewée par S. Vultur, Băile Herculane, 2002. (texte sur cassettes audio et transcription), *AHOFTE*.

Eva C., née Bürger, en 1922 à Neudorf, d'origine allemande luxembourgeoise, déportée en URSS 1945. Interviewée par S. Vultur, Cluj Napoca, 2008 (texte sur cassette audio et transcription).

Margareta D., née en 1936 à Periam, d'origine allemande, mariée à un Roumain. A habité Periam, Pesac, déportée au Bărăgan, interviewée par S. Vultur, Pesac, 2008 (texte en notes).

Sosa P., née en 1922, à Secusigiu, paysanne, a vécu tout le temps dans le village. Interviewée par Delia Vasiliu (texte sous forme de notes) en 2007.

Ana C., née en 1929 à Tomnatic, allemande, cuisinait pour les noces, déportée au Bărăgan, enregistrée par S. Vultur, Tomnatic 1997. (texte sur cassette et transcription). *AHOFTE*

Eva S. B., née en 1910, roumaine, déportée au Bărăgan, interviewée par S. Vultur 1992. Texte publié in Vultur, *S. Istorie trăită- istorie povestită*, p. 271 - 277. cf. fragment annexe.

Mircea P. né en 1926 à Iam, roumain, déporté au Bărăgan, enregistré par S. Vultur, 1991. Texte publié in Vultur, *S. Istorie trăită- istorie povestită*, p. 157 – 162. cf. fragment annexe.

Gina S., née en 1935 à Vrani, déportée au Bărăgan, enregistrée par S. Vultur, Oravitza, 1996.
Texte publié in Vultur, *S. Istorie trăită- istorie povestită*, p.191 – 201.

Aurel M., né en 1920 à Vrani, déporté au Bărăgan, enregistré par S. Vultur, Oravitza, 1996.
Texte publié in Vultur, *S. Istorie trăită- istorie povestită*, p. 79 – 100. cf. fragment annexe.

Maria H., allemande, née 1913 à Tomnatic, déportée au Bărăgan, enregistrée par S. Vultur, Oravitza, 1996. Texte publié in Vultur, *S. Istorie trăită- istorie povestită*, p. 257 – 263.

France (Pernes, La Roque sur Pernes, Paris) :

Margareta B., née en 1926 à Becicherecul Mic, Roumanie interviewée par S. Vultur, Pernes les Fontaines, février 2007 (a participé aussi **Philippe W.**, originaire de Banloc, né en 1936 ; les deux parlent entre eux en allemand souabe quand ils parlent des certains plats du Banat). Texte sur 2 cassettes, transcription sous forme des notes).

Jeannine B. née en 1930 à Ploschitz, Banat yougoslave, interviewée par S. Vultur, La Roque sur Pernes, février 2007 (ont assisté et sont intervenus son mari Peter et sa belle-sœur **Karolina P.** née Brestowacz, Banat yougoslave, **Philippe W.**). Texte sur cassettes audio, transcription notes.

Erika U., née en 1936 à Lenauheim, Banat Roumanie, mariée avec un Italien, interviewée par S. Vultur, La Roque sur Pernes, février 2007 (texte sur cassette audio).

Maria G., née à Gottlob, Banat roumain, interviewée par S. Vultur, Paris, 2007. (texte audio, notes)