

# MARTOR



---

Title: "A table! Mais comment?"

Author: Georgeta Marian Filitti

How to cite this article: Marian Filitti, Georgeta. 2007. "A table! Mais comment?". *Martor* 12: 80-82.

Published by: *Editura MARTOR* (MARTOR Publishing House), *Muzeul Țăranului Român* (The Museum of the Romanian Peasant)

URL: <http://martor.muzeultaranuluiroman.ro/archive/martor-12-2007/>

---

*Martor* (The Museum of the Romanian Peasant Anthropology Review) is a peer-reviewed academic journal established in 1996, with a focus on cultural and visual anthropology, ethnology, museum studies and the dialogue among these disciplines. *Martor* review is published by the Museum of the Romanian Peasant. Its aim is to provide, as widely as possible, a rich content at the highest academic and editorial standards for scientific, educational and (in)formational goals. Any use aside from these purposes and without mentioning the source of the article(s) is prohibited and will be considered an infringement of copyright.

*Martor* (Revue d'Anthropologie du Musée du Paysan Roumain) est un journal académique en système *peer-review* fondé en 1996, qui se concentre sur l'anthropologie visuelle et culturelle, l'ethnologie, la muséologie et sur le dialogue entre ces disciplines. La revue *Martor* est publiée par le Musée du Paysan Roumain. Son aspiration est de généraliser l'accès vers un riche contenu au plus haut niveau du point de vue académique et éditorial pour des objectifs scientifiques, éducatifs et informationnels. Toute utilisation au-delà de ces buts et sans mentionner la source des articles est interdite et sera considérée une violation des droits de l'auteur.

*Martor* is indexed by EBSCO and CEEOL.

## A table! Mais comment ?

Georgeta Marian Filitti

Dans le Bucarest d'il y a trois siècles, seuls les nobles ou quelque étranger notable étaient censés répondre à cette invitation lancée depuis la cour princière ou la maison d'un grand boyard. Outre l'appartenance à cette race privilégiée, un estomac d'une résistance peu commune au boire et au manger était indispensable. Soumis à la stricte observance des longs jeûnes imposés par l'église orthodoxe, plus de 200 jours par an, les Roumains de la haute société – car ce n'est que pour eux que les repas prenaient des allures de cérémonial compliqué et fastueux – se dédommageaient par des festins pour lesquels une durée de 6 à 8 heures n'était point inhabituelle.

Des femmes, il en est rarement questions dans les documents qui mentionnent ces événements. Encore faisaient-elles table à part.

En attendant que les serveurs apportent les mets, les hôtes se rassemblaient dans la chambre du maître de céans. Ils y prenaient de l'eau de vie, se lavaient les mains, se mettaient en appétit pour affronter une suite qu'ils savaient éprouvante.

Dans ce que l'on pourrait appeler la salle à manger était dressée une longue table (les tables ovales ou rondes ne font leur apparition que vers le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle) recouverte d'une nappe en cotonnade et d'une espèce de chemin de table long à retomber sur les genoux des convives. Pour ne pas s'empêtrer dans les longues manches échancrées de leur tunique quand ils mangeraient ou porteraient des toasts, les invités les rejetaient dans leur dos, la tunique n'étant plus retenue que par un bouton du col.

Les dots et les livres des douanes nous permettent de reconstituer l'inventaire de la table: assiettes en étain (plus rarement en argent), fourchettes, cuillers, couteaux (souvent en argent),

corbeilles de fruits ornés de paons, coupes en métal, plats en bois, bols en terre cuite (mais en porcelaine aussi), carafes de verre. De part et d'autre de la table – de longs bancs recouverts de tapis. Le prêtre, dont l'absence aurait été inimaginable, disait la prière et le repas pouvait commencer.

Comme le programme de la journée prévoyait rarement de petit déjeuner (à moins que ce ne fût, parfois, une soupe), ce n'était pas l'appétit qui manquait aux convives. A la table d'un boyard on pouvait compter jusqu'à 60 plats. Ils étaient apportés au fur et à mesure, généralement froids car chez les Roumains, comme chez d'autres peuples d'ailleurs, la cuisine se devait d'être aussi éloignée que possible de la salle du festin. Les assiettes utilisées étaient empilées au milieu de la table ce qui faisait que, vers la fin, les hôtes qui se faisaient face avaient du mal à se voir.

L'invitaton à la cour du prince prenait d'autres dimensions. Nous sommes au XVIII<sup>ème</sup> siècle et les temps de Vlad l'Empaleur, de Mircea Ciobanul ou de Al. Mircea sont révolus quand les banquets pouvaient s'achever en véritables carnages avec tous les convives égorgés ou quand quelques têtes au moins roulaient sur la table du festin.

L'occasion des banquets était fournie par les grandes fêtes chrétiennes, le Nouvel An ecclésiastique (le 1<sup>er</sup> septembre), Noël, la Sainte Basile, l'Épiphanie, la Sainte Georges, les Pâques mais aussi les mariages et les baptêmes (rien qu'entre 1694 et 1704, 50 mariages furent célébrés à la cour de Constantin Branconvan). Leur durée infinie ne signifiait point que les hôtes ne faisaient autre chose que manger. Le moindre geste du prince, chaque coupe bue par ce dernier, chaque nouveau plat présenté était salué par des coups de

canon et par la musique assourdissante des tambours, cymbales, tambourins, flûtes – un concert „*alla tedesca*“. Les chantres d'églises y allaient de leurs chœurs et, vers la fin du repas les tziganes psalmodiaient leurs chansons nostalgiques – mais seulement si telle était la volonté du prince.

L'homme qui, pendant 40 ans allait veiller à l'apparat des festins princiers fut le *stolnic* (maître de cérémonies) Constantin Cantacuzène. Comme son nom l'indique (*stol=table* en vieux slave), son rôle était d'organiser la table. Il devait être, à n'en pas douter, un gourmet, personne curieuse et parfaitement au fait de la gastronomie. En témoigne le manuscrit du livre de cuisine qu'il nous a laissé et qui fut publié il y a 10 ans à Bucarest par Mme Ioana Constantinescu: Livre dans lequel sont écrits les plats de poissons, écrevisses, huîtres, escargots, légumes, herbes et autres mets de jeûne et de gras, d'après leur ordonnance.

Le plus souvent, les banquets avaient lieu dans la *spataria* (la salle de justice). Du temps du prince Brancovan, le plafond de cette salle de son palais de Bucarest avait été peint – d'où le nom de la „*spataria étoilée*“. On peut encore en admirer une réplique au monastère Hurezi en Olténie.

Le prince faisait son entrée dans la salle. On lui présentait la cuvette et la serviette pour se laver les mains tandis que les convives s'alignaient de part et d'autre de la table selon un strict protocole: ceux qui étaient encore en service à droite, les soldats et ceux qui avaient quitté le service à gauche. Ils attendaient tous debout que la prière soit récitée après quoi le pêtre recevait pour lui-même de la main du prince deux plats de nourriture.

Au moment où l'on commençait à apporter les mets, le *stolnic*, dans notre cas Constantin Cantacuzène, y prélevait des morceaux de chacun et les faisait goûter par celui qui l'avait apporté. Par précaution contre l'empoisonnement. Il semble que le mesure ne profita guère au prince Serban Cantacuzène qui fut empoisonné par son propre frère, le *stolnic*.

Quand le prince buvait, les convives se levaient dans une attente respectueuse. Entre temps, les écuyers tranchants, dont c'était le métier, tran-

chaient les viandes, plusieurs pages apportaient des flambeaux et les hôtes s'évertuaient à entretenir le prince de sujets agréables.

Ces mises en train pouvaient prendre jusqu'à 3 heures.

Quand il voulait marquer son appréciation à quelque invité, le prince lui faisait porter un plat rempli des mets les plus exquis. Souvent, informé que la personne en question déteste tel plat, il le lui servait exprès si bien que l'assistance avait là une preuve de maîtrise de soi. Si, au banquet de la Sainte Basile, un hôte éternuait on lui versait tout de suite à boire et il se voyait offrir une pièce de drap et une autre de satin. A condition que l'éternement fût naturel et non provoqué par une prise de tabac sinon le simulateur se couvrait de ridicule. L'éternement du prince était récompensé par une pièce de brocart d'or offerte par le Trésor. Ce jour-là, le banquet s'achevait par un dessert spécial: une tarte au fromage fourrée de petits billets mi-moralisateurs mi-gouailleurs et de l'argent. On frissonnait de plaisir en découvrant la monnaie d'or mais il n'était pas rare que le petit billet donnât au destinataire des frissons d'horreur lorsqu'il y lisait qu'il était „un ivrogne et un débauché“ ou qu'il „aspirait au trône“.

On a beaucoup glosé sur la quantité des boissons éclusées à ces repas. A en juger d'après l'espérance de vie (45-50 ans), d'après les cas de goutte, de podagre ou les attaques de paralysie, d'après les témoignages des visiteurs étrangers enfin, il paraît qu'on buvait quantité d'eau de vie, de votca, des vins blancs (roumains et importés). On buvait dans des coupes de 1 *oca* (1,28 l) au rythme suivant: trois coupes pour la fête du jour, trois coupes pour l'hôte le plus en vue et plusieurs autres en l'honneur du prince. Il est vrai, l'histoire ne nous dit pas si ces coupes étaient toujours remplies à ras bord. Peu importe, on se devait de vider la coupe car refuser la boisson eût été une offense au prince. Il est probable que lorsque la plupart des convives roulaient sous la table les pages apportaient des chandeliers avec un certain type de bougies dites „d'adieu“ pour marquer la fin du repas.

La préparation d'un tel festin supposait que des dons fussent envoyés la veille au prince et que celui-ci en offrît lui-même pendant le repas. Les banquets de noces ménageaient nombre de surprises: lors du mariage de l'une des filles du prince on apporta un énorme gâteau que 12 serviteurs coupèrent de leurs épées recourbées libérant ainsi un vol d'oiseaux au cou desquels étaient accrochés des vers d'amours de facture, souvent, licencieuse.

Les banquets en l'honneur des ambassadeurs ou des étrangers de passage brillaient d'une magnificence et d'une abondance dont l'espoir de se faire connaître ailleurs n'était pas exclus. Le maître des lieux et les invités mangeaient dans des plats d'argent, les boyards se contentaient de plats en étain. Les toasts se succédaient à l'envi: au sultan, au roi ou à l'empereur de l'ambassadeur en question, au prince-hôte. Pour marquer à ce dernier un respect tout spécial, les convives sujets du prince s'agenouillaient sur deux coussins posés devant lui pour boire à sa santé, lui baisaient la main et retournaient s'asseoir à leur place. Le geste pouvait se répéter 2 ou 3 fois durant le repas.

Nous ferons remarquer que Brancovan qui fut un véritable prince de la Renaissance, d'une richesse inouïe – les Turcs l'appelaient altân bey ce qui veut dire prince de l'or – ne buvait que de l'eau aux repas si bien que ses toasts étaient plutôt mimés. Mais il était bien le seul à se permettre l'abstinence qui n'était pas de mise pour ses boyards.

Responsable pendant une quarantaine d'années de ces repas princiers, le *stolnic* Constantin Cantacuzène s'avéra, nous l'avons déjà dit, un fin gourmet. Son livre de cuisine - que nous évoquions tout à l'heure – s'inspire copieusement de L'arte di bon cucinare de Bartolomeo Stefani, soit. N'empêche qu'il peut être considéré le premier grand gastronome des Roumains. Mieux même – c'est

lui qui fait marcher toute la mécanique du cérémonial de la cour principère. Pour avoir un guide plausible, il demande à Chrisant Notara de lui traduire du byzantin en néo grec le traité de cérémonial byzantin de Pseudo Codinos (XIV<sup>ème</sup> siècle). Les hôtes étrangers du Brancovan ne manqueront pas de remarquer et commenter cette pratique. La bibliothèque du *stolnic* – qui devait sans doute abriter assez de traités de gastronomie - a pâti des inévitables outrages du temps mais aussi de la générosité du maître. En 1708, il écrivait au même Notara que „les rayons de la bibliothèque sont vides“. Seul *Mensa Gaelorum opus*, un livre français en version latine, semble avoir échappé à ce sort et avoir trouvé refuge dans un monastère construit sur les terres du boyard.

Les mets qui sont arrivés à notre connaissance grâce au livre du *stolnic* sont une synthèse de cuisine méditerranéenne, fançaise, grecque et arabe. On est frappé de voir que pour la quasi-totalité des ingrédients des équivalents en roumain furent trouvés. Le palais des Roumains d'il y a trois siècles était sensible à des saveurs autrement raffinées que celles qui ont la faveur de nos contemporains. Se plonger dans la multitude des presque 300 recettes (64, pour le poisson; 65, pour les viandes; 26, pour les oeufs; 11 crus de vins et j'en passe), découvrir l'immense nombre d'ingrédients – 12 en moyenne pour chaque plat, le souci de l'ornementation avec des colorants naturels des plus inattendus – quel défi pour le lecteur d'aujourd'hui!

Libre à chacun satisfaire une curiosité naturelle pour la façon dont les Roumains se nourrissaient il y a 300 ans: ces recettes dont nous-mêmes avons essayé quelques-unes (truite, écrevisses, huîtres, tomates, cerveau de veau etc) se laissent parfaitement préparer aujourd'hui encore.