

MARTOR



Title: "La nourriture. Quelques images et réflexions autour de l'exposition *Hrana* du Musée du Paysan Roumain, à Bucarest"

Author: Ioana Ghenciulescu-Violet

How to cite this article: Ghenciulescu-Violet, Ioana. 2008. "La nourriture. Quelques images et réflexions autour de l'exposition *Hrana* du Musée du Paysan Roumain, à Bucarest". *Martor* 13: 193-198.

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

URL: <http://martor.muzeultaranuluiroman.ro/archive/martor-13-2008/>

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.

La nourriture
Quelques images et réflexions autour de l'exposition *Hrana*
du Musée du Paysan Roumain, à Bucarest¹

Ioana Ghenciulescu -Violet

La nourriture entre ville et village

En essayant de réfléchir par écrit sur la nourriture, je ne me sens un peu gauche, d'autant plus que cette fois **la Nourriture** est un sujet d'exposition et son hôte le très connu MPR (Musée du Paysan Roumain), à Bucarest.

Manger, ce n'est pas un sujet à prendre à la légère, dans aucune des civilisations que je côtoie et l'importance qu'on accorde à cet acte à différents moments de notre vie, écrase un peu mon courage, surtout dans une démarche littéraire. Même si tout ceci reste difficile à déceler et à retranscrire j'espère réveiller au moins l'intérêt de ceux curieux de ce que le mot « nourriture » peut susciter, en terme de références, ou tout simplement comme état d'esprit.

Le point de vue énoncé ici, pourrait ressembler à un récit à rebours, d'un pèlerin en chemin vers son pays d'origine. Les impressions se mélangent, car la nourriture est toujours liée, je crois, à beaucoup d'autres choses que l'acte d'ingérer des aliments.

Quand nous voyageons qu'en plus nous vivons ailleurs que là où nous avons grandi, nous nous trouvons souvent différents. Nous n'arrêtons pas de comparer tel ingrédient, telle cuisson, tel moment, à un probable autre moment de notre passé, en essayant de retrouver le goût de la « *madeleine* ».

Aimes-tu ceci ou n'aimes-tu pas cela ? Mais qu'est-qu'on mange chez vous ? sont des questions auxquelles il faut souvent répondre. Alors on essaye de creuser sa mémoire pour trouver l'époque d'avant, celle d'avant l'ère du « *Presque la même chose* ».

En proie à toutes ces interrogations et dans l'espoir de trouver un début de réponse j'ai commencé une quête à travers l'exposition *HRANA*, des traces et des coutumes de mes aïeux.

Le parcours créé pour cet accrochage temporaire, au MPR, vous plonge d'emblée dans un monde lointain, surgi d'un autre âge, en dépit du fait que le thème choisi est toujours un « sujet d'actualité ». À regarder cet assemblage d'objets et d'images pourrions-nous imaginer aujourd'hui, notre nourriture sans four, sans frigidaire, sans conservateurs ou emballages sous vide ?

Ces réflexions me poussent inévitablement à considérer ma visite comme un aller – retour entre ce passé au village *pas si lointain en somme* et notre *ici et maintenant quotidien*. L'analyse du *manger* comme action se prête à répondre ainsi d'une manière très simple à : *Quand ? Quoi ? Comment ?*

Ces trois questions, mériteraient bien entendu un déploiement dans des variations multiples, (selon l'âge, la période ou le style de

vie de chacun) pour lesquels bien évidemment l'espace et le temps manquent ici. Deux lignes directrices restent cependant très perceptibles dans l'exposition. Les deux peuvent, je crois, co-exister en ville aujourd'hui, comme jadis au village et je les saisis comme prétexte pour ma quête. Je voudrais parler d'–**une nourriture de tous les jours** « *les jours ordinaires, de travail, de labeur* » disons, et d'–**une nourriture pour la fête**.

A première vue, pour la catégorie que dans cette déambulation j'identifie sous le syntagme, la **nourriture de tous les jours**, il existe des similitudes de comportement entre le paysan et les citadins que nous sommes. Pour ceux d'entre nous qui avons à l'esprit les principaux moments de la journée restons déjà aux trois repas quotidiens; comme ceux pris chez soi le matin ou le soir et pour beaucoup, ceux du travail, à midi.

J'aperçois dans la grande salle en entrant dans l'exposition à même le sol la présence d'une tourte, de bols en terre cuite et de cuillères en bois que j'imagine remplies de lait, ou de soupe de légumes, à côté de la mamaliga, ou d'autres céréales en bouillie et de l'ognion cru.

Au village – il est vital de manger quelque chose pour aller travailler le matin et souvent on cuisine. Il y a à boire et à manger. Tout le monde mange avant d'aller au champ, parents comme enfants tandis qu'en ville pour aller travailler nous sommes pressés ; – nous buvons thé, lait ou café, debout dans la cuisine, tout en sachant qu'il vaut mieux ne pas partir le ventre vide et qu'il faut manger quelque chose. Mais il est rare qu'on mange de la soupe !

Qui se lève tôt parmi les citadins a tout de même du pain grillé, de la confiture (je parle du fameux *continental breakfast!*) Les céréales qu'à notre tour, nous consommons, sont emballées sous vide, et vendues ayant pour l'encouragement de chacun l'étiquette souhaitée : *maigrir, force, vitamines* etc . Tout ceci est vrai aussi pour nos enfants avant d'aller à l'école.

A midi le même type de comparaison peut s'avérer difficile, entre ce que le paysan roumain

embarquait (dans une besace ; polenta de nouveau, lard ou fromage, ognion,) pour partir au travail loin de chez lui dans champs ou pâturages et les mœurs citadins de nos « repas d'affaires », les restaurants, les cantines ou les sandwichs.

Pour le moment du dîner cette parallèle devient un peu plus hasardeuse encore; entre le repas du paysan après le travail ressemblant étrangement à celui du matin entre et ; le cru, le cuit, le préparé – acheté – sorti du « frigo » du citadin.

Ainsi gardant le fil de mon parcours, je me vois obligée de passer rapidement en revue une autre référence au temps, en abordant la nourriture. Il s'agit cette fois de la préparation des denrées alimentaires et de leur utilisation spécifique selon les saisons.

A regarder plus attentivement, nombre de procédées comme : fumer, sécher, saumurer, etc. sont évoqués durant ce parcours dans l'exposition par images et objets dont on laisse deviner l'utilité en accord avec une période bien précise de l'année. Pour les citadins que nous sommes, serres, récoltes poussées et congélateurs ont presque fait oublier qu'on ne mangeait pas des tomates fraîches en hiver, chez les paysans.

Ayant déroulé le trajet de la journée ordinaire un peu vite, la prochaine question qui me vient à l'esprit est celle liée à la nourriture de bêtes.

Ce chapitre occupe une place importante dans l'exposition, car nous pouvons aisément imaginer le paysan à chaque moment de la journée, en présence de ses bêtes ; le bétail, (chevaux ou ânes utilisés au champ, vaches ou moutons qu'il faut traire le soir), dans la basse cour avec : poules, canards, oies ou dindes.

Si pour nous à la ville, il va de soi de traiter nos animaux de compagnie en les « humanisant », notre tâche nourricière à leur égard se résume désormais dans le choix – somme toutes – limité entre l'une ou autre marque de croquettes ou de graines et pour certaines à une ou deux



promenades quotidiennes. Il nous semble déjà plus difficile de penser à l'individualité de telle brebis ou tel porc cuisiné en gigot, sans parler du temps reparti en soin que le paysan, tout au contraire de nous, se doit d'accorder au pâturage, au ramassage ou stockage du foin et des graines, ou à toute autre activité liée à la nourriture des animaux.

Dans la même première grande salle, sur les simézès des photographies montrent les bêtes susnommées, immortalisées à côté des membres de la famille paysanne. Leurs images stylisées ne sont absentes d'ailleurs ni des décorations (céramique, bois sculpté) ni des icônes sous verre traitant différents sujets.

Nous apprenons ainsi que dans le quotidien du paysan, ces animaux sont nommés, choiés, et leur sacrifice pour nourrir la famille se fait avec un accompagnement certain. Il est même dit qu'il sont déplorés par tous et « pleurés » par femmes et enfants.

Impossible désormais, de parler ici, du sacrifice des animaux sans penser à la fête : fête religieuse, mariage ou enterrement ; les grands moments de la vie, qui sont ponctués et célébrés par des repas spécifiques. De cette façon, ayant une transition toute trouvée, je me réjouis de « glisser » vers la deuxième partie ma la grille d'analyse : **la nourriture pour la fête.**

Une table rectangulaire dressée de blanc occupe une bonne moitié de la grande salle dédiée à cette exposition. Sur la nappe décorée de rangées de graines en forme de croix, se trouvent des tourtes et des brioches, savamment tressées, des œufs de pâques décorés, des récipients divers en céramique.

Impossible cependant pour moi de déceler quelle fête occupe quel compartiment dans cette étalage, vu que chaque événement, ou région a son esthétique propre.

Un œil profane peut tout même constater que toute forme donnée ici même à un simple pain, revêt une importance particulière. Il est tout aussi évident que cette fois la nourriture est destinée à être d'abord montré, regardé et

ensuite partagé avec un cercle plus élargi que celui de la famille au quotidien.

En cherchant des indices votre regard pourrait se poser sur un étrange arbre se trouvant au vis à vis de la table dans l'axe central. Décoré de formes en pâte cuite, autrement tressées, suggérant personnages, animaux fragments de corps, la « coutume » veut, dans certaines régions de la Roumanie, qu'on plante cet « arbre » sur la tombe d'une personne à son enterrement.

Je ne connaissais pas cette habitude, mais les formes me semblent familières et je me souviens d'avoir admiré bon nombre de ces mêmes figurines dans l'exposition* (*Le diable au corps*) à la Grande Halle de la Villette à Paris, exposition portant sur la pâte cuite et le pain dans les fêtes traditionnelles d'Europe.

Il faut avouer qu'en ce qui me concerne, mes habitudes sont citadines et que tout ce que j'ose imaginer autour de la nourriture au village ressemble bien un bloc d'images surgissant un peu nuageuses de ma mémoire. Partant de la préparation de mets de chaque jour, jusqu'à ceux pour la fête, sans oublier les gestes, boissons, musiques, traditions afférentes, j'ai peur d'avoir à faire plus à un film de fiction qu'à une réalité vécue.

Mes expériences à la campagne étant à ce point réduites ou alors très précoces, j'essaye de passer en revue rapidement des moments festifs vécus sinon à la campagne au mois en famille, pour renouer avec des traditions qui ont pu perdurer chez des gens « de la ville » comme moi.

Ce qui me reconforte dans l'idée d'une réalité palpable de quelques épisodes, sont les autres mémoires des sens qui m'apparaissent et me reconfortent dès l'approchement des feuilles séchées et des épices alignés le long des murs.

Goûts, odeurs, bruits semblent de plus en plus présents à mon esprit, au fur et à mesure que je traverse la grande salle, pour me diriger enfin vers un deuxième espace, plus petit et rempli de dizaines de livres et petites plaquettes. Celles-ci contiennent à leur tour mille indices sur des plantes et autres denrées alimentaires. Dans ce brick à brack on peut s'instruire tour à tour



sur la fabrication des mets, leur présentation, leur stockage, leur conservation, les remèdes qu'elles constituent, leurs vertus sans parler des petites comptines, des mots d'amour, incantations et d'autres paroles liées à la nourriture.

Est-ce que vous utilisez du safran , du cumin, du thym, des clous de girofle, de la menthe, du lait du beurre, de la crème ou de l'huile ?

Ces questions m'ont été posées maintes fois depuis que je vis à l'étranger: Je me suis en effet mise à raconter, ce qu'on cuisinait en famille (plutôt chez ma mère ou mes grand-mères, tantes, amies), et finalement je finissais par trouver quelques points communs avec les plats et les habitudes de mes hôtes. Les détails de la **nourriture pour la fête** deviennent prétexte pour un « pense-bête ». Mais évidemment la particularité « *d'une nourriture* » réside dans les détails, dans la manière de recevoir, dans un état d'esprit, dans les mots qu'on met autour. C'est finalement tout cela qui change le goût des plats et qui donne le « cachet » à un lieu et à un événement. Ces secrets que l'on se transmet tout au long des générations ! Dans mon souvenir il s'agit là d'un ensemble de gestes et d'ingrédients très précis chaque fois, difficiles à quantifier et encore moins évidents, à résumer en quelques mots.

Pour ceux qui se plongent dans la lecture des récits et recettes, cette partie de l'exposition a le mérite de raviver presque dans le détail, des sensations liées à un communauté et à une communion autour de la nourriture. Elle fut pour moi l'occasion de revisiter – c'est vrai à grande vitesse, quelques événements importants liés à l'enfance, qui m'ont rendu nostalgique mais aussi désireuse de partager ces sensations avec mes amis en France.

J'aurais volontiers voulu leur rapporter quelque chose de plus matériel et autrement tan-

gible que mon récit sur les sensations vécues dans l'exposition. Il m'a semblé d'ailleurs que pour les visiteurs de cette salle, étrangers à la langue ou à la culture roumaine, ce même plaisir issu de la lecture des tablettes, ne pouvait être partagé.

En sortant, j'ai fini par trouver un beau livre à la librairie dans l'enceinte du Musée.

Les histoires, du porc aux Editions Martor, est un petit ouvrage, écrit et illustré lors d'un atelier de créativité avec les enfants. (Activités pour le public organisées régulièrement par le Musée).

Prenant *le sacrifice du porc la veille de Noël* comme prétexte, ce petit ouvrage donne la parole aux enfants de la ville pour s'exprimer par dessins ou écritures sur une coutume de la vie paysanne.

Je fus émue par la vivacité de leurs récits sur un épisode auquel sans doute peu d'entre eux ont participé réellement! J'imagine que l'atelier découlant de cette même exposition au Musée fut une réussite tant dans l'évocation des détails que dans l'atmosphère retrouvée d'une tradition. Mais surtout j'ose espérer que ces enfants ont eu le bonheur assister au moins une fois dans leur vie à la préparation d'un repas traditionnel. En même temps il est évident qu'en vrais citoyens d'aujourd'hui ils se sentent libres d'exprimer leurs sentiments et points de vue différents quand à l'animal et le sort que lui réserve cette coutume.

Qu'il me soit permis ici de saluer l'équipe du Musée pour son initiative d'avoir pensé et organisé cette belle exposition et aussi de formuler le vœu, pour le futur : « A quand, d'autres ateliers interactifs, expositions itinérantes, traductions, permettant une plus large reconnaissance des efforts fournis pour cette réalisation muséographique ? »

Note :

¹ Ioana Violet est artiste et aime énormément les musées. Elle passait ses vacances à Bucarest en visitant des expositions. Sans se rendre compte de notre expériment des deux visions expographiques sur le même thème de la nourriture, elle raconte la visite de l'exposition temporaire „Hrana“ et du cabinet d'étude de l'exposition permanente „La nourriture qui lie“...