

Les médecins à la table du paysan

CONSTANTIN BĂRBULESCU

DE NOS jours, quand nous parlons de la gastronomie paysanne, nous commençons instantanément à saliver à la pensée de tant de délices alimentaires : *cozonaci* (sorte de brioches) de Maramureș pleins d'œufs et de noix ; délicieuses *sărmăluțe* (feuilles soule de polenta farcie au fromage hachée) de Bucovine qui tiennent dans une écorce de noix, *tochitură* (ragoût) de Dobroudja et tant d'autres ! Un plat plus savoureux que l'autre ! Même la rustique polenta devient un magnifique *bulz* (boule de polenta farcie au fromage). Nous pensons que toutes les gourmandises du monde se trouvent dans la cour du paysan, que la cuisinière paysanne ne cède en rien à un chef gastronomique et que le ménage paysan n'est qu'un avant-goût de la société de consommation contemporaine dans laquelle nous menons la belle vie.

Sinon, certains d'entre nous sommes conscients que les choses ne sont pas ainsi et que l'image contemporaine de la soi-disant alimentation traditionnelle paysanne n'est que du marketing pour mettre en valeur une alimentation sobre et pauvre. Autrement dit, nous assistons à une réinvention de l'alimentation d'une société de consommation plus sophistiquée et plus riche que le modèle initial.

Aujourd'hui, si nous nous imaginons la gastronomie paysanne comme un jardin des délices et même si nous avons le pouvoir de la transformer en réalité, nous découvrons à l'autre bout du positionnement contemporain que personne en dehors du monde du village n'était intéressé par ce que le paysan met à manger sur sa table. Alors, la question légitime apparaît : comment en est-on arrivé d'un extrême à l'autre ? Les études concernant ce groupe offrent des réponses partielles qui totalisent le croquis d'une image d'ensemble cohérente. La présente recherche n'est que la facette de cette réponse collective.

Au début du XIX^e siècle, la nourriture du paysan, tout comme nous venons de le mentionner plus haut, n'intéresse personne parmi les autochtones. Qui s'intéresse à ce que ces pitoyables êtres pourraient manger ? Ces êtres qui servaient seulement au travail de la terre, à côté de leurs bêtes. Certainement, le boyard-maître ne s'y intéresse pas ; au meilleur des cas, celui-ci ne les laisse pas mourir de faim quand la fureur de la nature détruit les récoltes.

Mais, les étrangers qui parcourent les Principautés danubiennes s'y intéressent et alors ils publient plus tard les descriptions de leurs voyages. Les premières confessions apparaissent. Dans la présente recherche, nous n'allons pas insister sur les publications de ces voyageurs étrangers, mais sur une autre catégorie de personnes, cette fois-ci professionnelle, qui s'intéresse notamment au paysan et à son alimentation en particulier. Et dans cette catégorie, nous avons en vue les médecins.

Pendant la moitié du XVIII^e siècle et le début du XIX^e siècle, les Principautés danubiennes vivent ce que les historiens appellent « la première modernité roumaine ». ¹ Parmi les personnages qui la peuplent nous rencontrons plus fréquemment les professionnels de la guérison ², qui sont au début, pour la plupart, des étrangers venus s'établir dans le pays. Il faut se rappeler que les personnalités médicales de tout premier ordre, comme Carol Davila ou Iacob Felix, ne sont pas des autochtones. Ils se sont formés dans leur grande majorité dans les universités occidentales et ils regardent les réalités sociales et économiques des Principautés d'un œil critique. Imprégnés de l'esprit libéral et romantique des sociétés démocratiques, ils parlent non seulement de l'élite des boyards, mais, parfois, aussi de la paysannerie. À partir de la troisième décennie du XIX^e siècle, les jeunes fils des boyards agiront de la même manière au moment où ils migreront en groupes compacts à l'étranger, pour les études. Tous regarderont le pays d'un autre œil et ils comprendront que la Roumanie de l'avenir sera un pays de paysans. Dès ce moment, le citoyen paysan majoritaire ne sera plus ignoré. Les médecins qui sont des étrangers au début du siècle, devenus des médecins autochtones à la fin du siècle, ne l'oublieront plus.

Tout au long du XIX^e siècle, le paysan devient l'un des personnages les plus importants du discours médical. Autrement dit, les médecins écrivent énormément sur lui et tout particulièrement sur ses conditions de vie qui influencent sa morbidité et sa mortalité.

À une autre occasion, nous avons parlé en détail de ce type de discours et de ses articulations. ³ Maintenant, nous allons reprendre la partie concernant l'alimentation paysanne. Puisque (avant les ethnographes) ce sont les médecins qui étudient, dans le sens propre du mot, ce qu'on appelle aujourd'hui avec fierté la gastronomie traditionnelle roumaine. Même s'ils n'en sont pas du tout fiers et nous allons voir pourquoi à la fin de cette recherche.

Nous avons choisi parmi la multitude d'études, de brochures, de tomes dédiés à l'alimentation paysanne, trois ouvrages essentiels : l'un du début du siècle, publié en 1830, deux années après la mort de l'auteur, et les deux autres publiés à la fin du siècle, en 1895 plus précisément. Ils constitueront la trame de ce texte dans lequel nous essayerons de saisir la manière dont les médecins du XIX^e siècle décrivent l'alimentation paysanne. Nous commencerons par une image générale qui choquera le lecteur contemporain. En 1895, dans un ouvrage primé et publié par l'Académie Roumaine, le docteur Nicolae Manolescu achève son ouvrage concernant l'hygiène de l'alimentation paysanne par ces tristes paroles :

Le paysan a un régime alimentaire pauvre ou pour mieux dire insuffisant pour les forces physiques dont il a besoin dans la vie qu'il mène. Ce régime alimentaire est insuffisant non seulement par le fait que le paysan mange, plus de la moitié de l'année, uniquement de la nourriture qui provient du régime végétal et minéral, il est insuffisant aussi par la nature des substances nutritives et la petite quantité de nourriture qu'il prend du règne animal quand la religion lui permet. ⁴

Autrement dit, le paysan est un être qui se nourrit à peine pour ne pas mourir de faim et qui réussit à ne mettre sur sa table que des produits végétaux. En ce qui concerne la viande, elle reste un rêve pour lui, comme les Tziganes de Ion Budai-Deleanu. Si le

docteur Manolescu exprime la situation tragique des paysans dans un langage raide, propre à l'homme de science, son collègue A. Urbeanu, six ans plus tard, ne se gêne plus et affirme sans détour :

Une cuisine tellement misérable, mal constituée et tellement monotone comme celle de notre paysan on ne trouve pas chez le plus pauvre peuple d'Europe. Elle pourrait être comparée seulement à l'alimentation des peuples sauvages, vierges à l'influence de toute culture. Dès le début, je déclare n'avoir jamais constaté, sur la base des chiffres, à tout peuple du monde, dont la nourriture a été étudiée en détail, une modalité d'alimentation plus irrationnelle, plus primitive et plus insuffisante.⁵

Et si vous êtes devenus curieux, nous allons détailler pour voir pourquoi les médecins pensent que l'alimentation paysanne est tellement catastrophique. Tout d'abord, elle pêche à cause de la monotonie. Le paysan est appelé ironiquement par ceux qui ne l'aiment pas *mămăligar*, c'est-à-dire un homme qui se nourrit de la polenta, ce qui semble tellement réel, nous assure le docteur Constantin Caracaș dans *La Topographie de Valachie* qu'il écrit à un moment donné entre 1820 et 1828⁶:

Le maïs, qui se cultive dans tout le pays représente la nourriture habituelle et générale des habitants [...] De la farine de maïs on produit la polenta, l'unique nourriture des paysans : ils cuisinent aussi une sorte de pain azyne, en versant dans la farine de l'eau chaude et en la pétrissant et puis ils cuisent tout cela dans le four. Le premier plat, ainsi que le deuxième sont très nourrissants et faciles à digérer pour ceux qui mènent une vie à la campagne et pour ceux qui ont l'estomac faible. Aux repas des riches, on cuisine une polenta plus fine que celle des paysans et, parfois, au lieu de l'eau on met du lait, du fromage du beurre frais ou de la crème fraîche et d'autres épices, en créant un gâteau sans imperfections dans le goût.⁷

En 1830, il semble que la rudimentaire polenta des paysans se transforme à la table des boyards, comme par magie, en un dessert savoureux. Paradoxalement, avec le gâteau du boyard, par rapport à la polenta du paysan, nous nous situons plus près de la gastronomie traditionnelle du XX^e siècle. Mais, semble-t-il, la question survient naturellement : les médecins pensent-ils de la même manière à la fin du siècle ? Il paraît que « oui », répond N. Manolescu qui dans l'ouvrage mentionné plus haut agit comme un vrai ethnologue. Il décrit l'alimentation paysanne, en utilisant des ressources multiples : tout d'abord, l'expérience personnelle, puis de vraies interviews auxquelles sont soumis « les paysans des différentes parties du pays », en ajoutant les réponses de 38 instituteurs (qui, selon toutes les probabilités, répondent à l'écrit à un certain questionnaire rédigé par notre docteur), et pour finalement utiliser l'expérience de ses collègues médecins. Bien que plus de six décennies se soient écoulées depuis la description antérieure et qu'entre temps les Principautés danubiennes soient devenues le Royaume de Roumanie, le paysan n'avait pas évolué depuis l'année 1830, c'est-à-dire qu'il était resté un consommateur avide de polenta : le villageois ne mange rien sans la polenta et dans beaucoup de situations il mange seulement de la polenta.⁸ Nous ne pouvons même pas mentionner

le raffinement de l'alimentation qui accompagne la polenta pour ces herbivores ruraux particuliers représentés par les paysans.

Manger de l'oignon avec de la polenta, ou du poireau avec de la polenta, ou des légumes saumurés avec de la polenta, ou de la choucroute avec de la polenta ou de l'ail avec de la polenta ou de la polenta très délayée avec de la polenta, ou du concombre vert avec de la polenta, ou des prunes (ou des fruits réduits en bouillie) avec de la polenta ou des drageons de vigne et des raisins verts avec de la polenta, etc., etc., ce sont des exemples qu'on observe fréquemment dans toutes les régions du pays et ils représentent un système végétarien pauvre et par conséquent le paysan est semblable à un herbivore qui se nourrit de végétaux hachés, moulus ou bouillis.⁹

À côté de l'habituelle polenta, le paysan prépare avec de la farine de maïs une sorte de pain. Nous permettons au docteur Manolescu de nous expliquer la modalité de préparation :

On mélange la farine de maïs avec de l'eau salée jusqu'à ce qu'on obtienne la consistance nécessaire ; puis on offre à cette pâte une forme de tourteau épais, qu'on enduit d'huile, on la met dans des feuilles de chou ou de raifort, ensuite on la place dans une sorte de couvercle chauffé dont on couvre les récipients en vue de leur cuisson (en l'absence du four).¹⁰

Moi-aussi, je mangeais dans les années '70 du siècle passé, avec un grand plaisir cette pâte préparée par ma grand-mère paternelle dans le couvercle chauffé. À l'époque, nous, les enfants, regardons le maïs avec sa croûte cuivrée et caramélisée comme une gourmandise, peut-être, à cause du fait que nous en mangions assez rarement. Cependant, dans tout ce discours médical sur les plats préparés à base de farine de maïs, n'existeraient-ils pas aussi des produits qui ressemblent aux friandises d'aujourd'hui ? Ils avaient commencé à apparaître et les médecins ne les ignorent pas. Malheureusement, de nouveau, ces plats ne se sont pas retrouvés sur la table du pauvre paysan, seulement chez

certaines habitants campagnards, plus riches et plus prétentieux qui préparent le maïs avec du fromage, c'est une vraie galette. Ils coupent la polenta en tranches, ils mettent dans une marmite ou dans une poêle des couches de polenta et de fromage, mises l'une sur l'autre et sur toutes les couches on met du beurre, ensuite le tout est cuit dans un four ou dans un couvercle chauffé.¹¹

Ainsi, nous arrivons exactement à « la polenta en couches » que Radu Anton Roman trouve préparée à la manière de 1895, au Maramureș ou chez les bergers d'Argeș ou de Bran.¹²

De nos jours, les paysans mangent toujours de la polenta de temps en temps, mais à coup sûr, à la base de leur alimentation se trouve la farine de blé et pas celle de maïs, donc le pain, pas la polenta. Ainsi, le paysan s'aligne sur les citadins, il n'est plus le méprisé mangeur de polenta d'autrefois. Si nous revenons dans le passé, au début du XIX^e siècle, à l'époque du docteur Caracaș, nous retrouvons un paysan qui déteste le pain levain, parce qu'« il ne chérit pas le nécessaire et l'utile ». ¹³ Et quand le paysan mange

du pain, il est sans levain, le soi-disant pain azyne, qui, s'il est aimé par le paysan, n'est pas aimé par le docteur qui le compare au pain levain et le considère difficile, difficile à digérer, avec la mie mal cuite et donc presque non digérable.¹⁴ Il paraît que les mauvaises habitudes alimentaires des paysans se propagent indéfiniment. C'est l'image générale de l'alimentation rurale. Toutefois, si les médecins redescendaient du haut du ciel, sur la terre de Roumanie, comme le docteur Manolescu, alors ils pourraient venir directement (descendre, plus exactement) dans la cour de Bicea Dragnea de la commune de Paichiu, Silistra Nouă, Dobroudja, et y constater que toute la famille « mange plus de pain, et rarement de la polenta ». Ils cuisent le pain dans un four « de 10 okka de farine » qui leur suffit (à 4 personnes : 2 vieux et 2 jeunes) pour 3-4 jours. Et tous mangent ainsi dans cette région.¹⁵ Peut-être, c'est pourquoi la pellagre n'existe pas, pratiquement, en Dobroudja¹⁶.

Mais la farine de blé ne signifie pas seulement du pain, elle signifie aussi des galettes qui apparaissent déjà à la fin du siècle sous la forme rencontrée plus tard dans le trésor de la gastronomie roumaine.

Certains paysans préparent la galette pour les Pâques et elle consiste dans un tourteau dont les bords sont plus élevés, à l'intérieur duquel on met du lait avec du riz, ou du fromage blanc pétri avec des œufs. Il y a peu de villageois, seulement les plus riches, qui se permettent ce luxe alimentaire. À l'occasion des jours gras où la consommation de fromage est permise, beaucoup de villageois cuisent des galettes qu'on appelle piroști¹⁷, et en Moldavie, poale în brâu. Ces galettes se préparent à partir de feuilles de pâte farcies au fromage pétri avec des œufs, les coins des feuilles étant pliés sur ce mélange de fromage et d'œufs.¹⁸

On peut observer que ces anciennes galettes ne représentent que le fameux gâteau traditionnel de Pâques (*pasca*) qui pour plusieurs d'entre nous rendent les fêtes pascales plus douces, même de nos jours, ou encore la galette moldave *poale în brâu*. Toutes les deux sont entrées complètement dans le patrimoine gastronomique national.¹⁹ Si nous regardons attentivement le texte du docteur Manolescu, on ne peut pas ne pas remarquer que *pasca* est, en fait, un luxe alimentaire, tandis que les galettes moldaves semblent plus populaires. Les deux sont des aliments rituels consommés lors d'une fête importante. Ce ne sont pas des mets de l'alimentation quotidienne.

Ma grand-mère, que nous venons de mentionner, ne connaissait pas les galettes. Probablement, elle n'avait pas parmi ses ascendants de ces riches paysans sophistiqués de la fin du XIX^e siècle que les médecins avaient mentionnés. Elle n'était pas moldave, mais une femme d'Olténie, comme tous ses descendants. Elle ne savait pas préparer les galettes non plus. Les seules friandises qu'elle préparait étaient faites d'une pâte de pain. Quand elle cuisinait du pain dans le four du poêle, elle rompait une partie de la pâte qu'elle allongeait avec le rouleau et l'enduisait bien de fromage salé mélangé avec de l'œuf ; une sorte de roulade au fromage qu'elle cuisinait avec le pain dans le four. En même temps, elle nous préparait des fouaces rondes, sur le fourneau du poêle, dorées d'un côté et de l'autre ; quand on les rompait toutes chaudes, elles se fendaient parfaitement en deux laissant assez de place pour les remplir avec une sorte de fromage appelé *telemea*. Tout cela représentait les délices de mon enfance.

RÉVENANT À nos médecins, nous observons qu'ils se posent constamment la question :

Pourquoi le Roumain est-il un grand partisan du maïs ? Certains disent qu'à cause de la paresse, parce qu'il est plus facile de cuisiner de la polenta que du pain ; d'autres, tout au contraire, s'étonnent : pourquoi ne préfèrent-ils pas préparer le pain une fois pour 2-3 jours, au lieu de préparer la polenta quotidiennement, 2-3 fois. Ces derniers pensent que les classes supérieures l'ont déterminé à adopter une préparation plus expéditive, pour ensuite se demander pourquoi cela n'existe pas chez les Bulgares aussi. En ce qui concerne la relative paresse, ils peuvent répondre qu'entre la préparation de la polenta ou d'un pain dans le couvercle en forme de cloche, il n'y a aucune différence. Dans toutes les régions habitées par des Roumains, les paysans m'ont dit qu'ils ne se sentaient rassasiés qu'avec du maïs (il s'agit des Moldaves et des habitants du Banat) ; en Valachie, on me disait : « Nous, quand on mange du pain un jour, on ne peut pas creuser la terre. » En Bessarabie, les Roumains affirment qu'ils ont mal au ventre à cause du pain.²⁰

La question du docteur Crăiniceanu peut être reformulée ainsi : pourquoi les paysans ne sont-ils pas comme nous autres citadins ? Et son interlocuteur confesse candidement qu'avec du pain il n'est tout simplement pas rassasié, qu'il n'aime pas le pain. Et l'hygiéniste, avec toute sa science, de constater qu'il ne sait pas de quoi il parle : « Les paysans disent en vain qu'avec du pain ils ont toujours faim ; c'est une erreur probablement en raison du fait que le pain ne leur donne pas la lourde sensation que la polenta leur offre, qu'ils appellent être rassasié. »²¹ Autrement dit, les paysans ne savent même pas s'ils sont rassasiés ou non ! Et évidemment, l'homme de science sait mieux que les paysans quand ils sont rassasiés. Mais le docteur Manolescu sait que les paysans ne consomment pas de blé tout simplement parce qu'il est plus cher.

Et le paysan pauvre n'a pas les moyens financiers de s'offrir des délices superflus pour son alimentation, il se contente du strict nécessaire à sa survie (dans ses grands besoins financiers, il vend tous les délices de la maison et il ne se contente de rien). Dans ces conditions, de quelle gastronomie paysanne pourraient parler les médecins du XIX^e siècle ? Ils parlent plutôt des rations de survivance plutôt que de délices alimentaires ; de monotonie et non pas de variété. Malgré la pauvreté du paysan qui le détermine à mettre sur la table peu de choses, sa situation alimentaire serait meilleure si la paysanne savait quoi cuisiner avec le peu dont elle dispose, croient les médecins. Le docteur Crăiniceanu, qui ne semble pas être un bon connaisseur du monde rural comme son confrère Manolescu, affirme que « presque dans toutes les régions on accuse les femmes roumaines de ne pas savoir préparer la nourriture », une affirmation avec laquelle il est d'accord au début, mais un plus tard, il va l'adoucir de quelques exceptions qu'il connaît, disant que « les Roumaines cuisinent merveilleusement ». ²² Et nous, qu'est-ce qu'on peut croire aujourd'hui ? Toutefois, nous pouvons croire qu'à la fin du siècle l'image générale du paysan n'est plus celle rencontrée au début du siècle. En 1830, le docteur Caracș décrit un paysan pauvre, rudimentaire, simple, vers qui va sa sympathie à la fois pour son importance économique et sociale, mais aussi parce qu'il est la victime du boyard.

À la fin du siècle, de la hauteur de la science médicale moderne, les docteurs Crăiniceanu et Manolescu ne décrivent pas le même paysan rudimentaire, avec lequel ils n'empathisent d'aucune manière. Il n'est plus le paysan d'autrefois. À côté de la polenta du pauvre, il consomme, dans certaines régions, du pain aussi. Et lors des fêtes, certains paysans mangent la délicieuse *pasca* et en Moldavie même des galettes. La paysanne ne saurait pas cuisiner, mais cette affirmation ne peut pas être généralisée. Toutes ces nuances dans l'image de l'alimentation paysanne de la fin du siècle nous signalent que quelque chose s'est passé durant les 65 ans qui séparent ce moment du temps du docteur Caracaș. Il faut absolument remarquer, surtout par l'intermédiaire des exceptions, que l'alimentation du paysan telle qu'elle est décrite par les médecins commence à ressembler à la gastronomie traditionnelle roumaine du siècle suivant. Mais n'anticipons pas les conclusions pour le moment et revenons aux descriptions des médecins !

Le paysan n'est pas seulement un cultivateur de céréales, il est aussi un éleveur d'animaux. Alors, dans cette situation, la viande ne devrait pas manquer à sa table. Cependant, la viande manque la plupart de l'année, dit le docteur Caracaș, à cause... de l'absence d'esprit d'économie. Comme tout pauvre affamé, le paysan ne pense pas au lendemain et, au moment où il possède de la viande, c'est-à-dire à Noël, il la consomme durant des festins pantagruéliques :

*lors des fêtes de Noël, quand chaque Roumain sacrifie l'un de ses plus gros cochons, pendant deux semaines, une famille le consomme tout entier, en le rôtissant plusieurs fois par jour et en buvant du vin ; et après tant de nourriture, surtout après 40 jours de jeûne, cela nuit à leur santé et ils ont [...] des coliques, de la diarrhée et des dysenteries [...] tandis que, s'il avait pensé à ménager sa santé et avait gardé une partie de la viande et du saindoux, cela lui aurait suffi pour une partie de l'année, quand ils manquent d'autre nourriture et ils se contentent de la polenta.*²³

Et comment préparent-ils la viande de porc ? De façon tout à fait rudimentaire : « ils la cuisinent très simplement, seulement avec de l'eau et un peu d'oignon, ou rôtie ». ²⁴ Pour le docteur Caracaș, le paysan est un contre modèle gastronomique et de l'économie domestique, comme on disait à l'époque. Il ne sait pas préparer le fromage non plus : « En général, le fromage est préparé sans soin et sans habileté, c'est pourquoi il ne se conserve pas trop et il s'altère. » ²⁵

Voyons, s'il y a quelque chose de nouveau à la fin du siècle ! En grande partie, l'image de la consommation de viande est la même : les paysans mangent peu de viande, dans certains endroits ils n'en mangent pas du tout, pense le docteur C. I. Istrati, en 1880 :

*En général, nos paysans ont une répulsion envers la viande et j'en ai connu assez, surtout dans la partie du sud du département de Dolj, qui m'ont déclaré qu'ils ne s'étaient pas souillés de viande, car ils n'en avaient jamais mangé.*²⁶

Serait-il vrai ou non ? Toutefois, au-delà de la confession radicale du docteur Istrati, nous découvrons que les paysans mangent de la viande, mais pas trop, surtout du porc et de

la brebis. Pendant la dernière décennie du XIX^e siècle, il semble que la viande de bœuf commence à être consommée aussi timidement par les paysans :

*En général, le paysan a une répulsion envers la viande du genre bovin. Même à l'hôpital, ils refusent de manger de la viande de bœuf. C'est à peine si on rencontre sur la table de certains voyageurs du foie et du poumon de bœuf cuits directement sur des charbons ou rôtis. Il est réjouissant de voir dans certains villages qu'on sacrifie des vaches pour les paysans tout comme on l'a vu dans les départements de Buzău et Bacău.*²⁷

Cependant, même de nos jours, la viande de bœuf n'est pas entrée complètement dans l'alimentation de la population rurale. Pendant 15 ans, j'habitais un village près de Cluj-Napoca et on n'y consommait que de la viande de veau. En ce qui concerne la viande de bœuf, les habitants contemporains avouent une répulsion tellement prononcée comme celle attestée par le docteur Manolescu en 1895 ! Il semble que la structure du calendrier de la consommation de viande est restée presque invariable jusqu'à la fin des années '80 du siècle passé, c'est-à-dire la consommation du binôme : viande de porc pendant l'hiver et viande de brebis pendant l'été. Aujourd'hui, la viande de brebis perd du terrain dans la consommation alimentaire, car elle est remplacée par la viande de porc et la viande de bœuf partiellement.²⁸ De retour au cœur du problème, nous pouvons nous demander : pourquoi est-ce que les paysans ne mangent pas de viande de bœuf ? C'est exactement pour la même raison pour laquelle ils ne mangent pas de viande de cheval ; parce que le bœuf (la vache) est essentiellement un animal utilisé pour le travail, il n'est pas destiné à la consommation alimentaire. Et si vous ne croyez pas mes paroles, alors, nous passerons la parole aux paysans de Bucovine, au début du XX^e siècle :

*Le paysan ne mange pas de viande de bœuf, il y a des personnes qui n'ont jamais dans leur vie mis de la viande de bœuf dans la bouche et ils ne le feront jamais, la considérant comme un grand péché. La vache te nourrit, avec le bœuf, on travaille et on s'enrichit, il ne faut pas les manger ! Longtemps auparavant, à Horecea, quand on voyait une personne qui mangeait de la viande de bœuf, on disait qu'elle était une maudite engeance. À Mihalcea, ils ont mal au cœur à cause de la viande de bœuf, ils préfèrent un jeûne, plutôt. Pareillement, en Moldavie, ils disent que s'ils mangent leur lait, ils ne peuvent pas en manger la viande aussi.*²⁹

Cependant, malgré tout ce que nous venons d'affirmer, à la fin du XIX^e siècle, nous avons des confessions concrètes sur la consommation de viande des paysans. Le docteur Manolescu sait de la bouche du médecin de l'hôpital rural Horezu que dans le foyer de Gica Bălan Preda de la commune de Turcești, le département de Vâlcea, pendant le gras de la Sainte Vierge (Sainte Marie) on mange « du lait doux ou du lait battu, rarement du fromage, des œufs durs ou du gâteau à la graisse de vache. Parfois de la viande de volaille – soupe, rarement du rôti – ou de brebis ». ³⁰ Mais le vrai festin a lieu pendant le gras de Noël quand toutes les personnes du foyer mangent :

de la viande de porc en potage aigre avec de l'oignon, ou cuite avec de la choucroute. Parfois, le potage aigre de poule est préparé avec de la saumure aigrie par la fermentation des choux

*et du raifort, des haricots séchés bouillis et rôtis en graisse de porc et oignon, du lait doux ou aigre, du fromage, des œufs (durs ou des gâteaux avec de la graisse de porc).*³¹

En comparaison avec le Noël, le gras de Pâques semble assez modeste ; à cette occasion, ils mettent sur leur table « de la choucroute avec de la viande de porc ou de la viande de volaille, des haricots rôtis en graisse de porc ou de vache, du potage aigre de poule, parfois du poulet rôti, du lait, du fromage, des œufs (durs ou des gâteaux) ». ³² Si nous regardons attentivement l'alimentation de la famille Gica Bălan Preda, nous pouvons observer qu'elle n'est pas tellement abondante : il n'y manque pas la viande de porc, de volaille et la graisse de vache, tout comme les œufs, le lait ou le fromage. Tout cela peut être expliqué par le fait que Gica Bălan Preda est dans la fleur de l'âge (40 ans), il a 4 bœufs, 1 vache laitière, 6 porcs, 10 poules, 2 canards, 2 oies – un vrai paysan travailleur. Sans doute, dans sa famille, personne n'avait souffert de pellagre.

Si à la fin du XIX^e siècle certains aliments paysans commencent à ressembler à ceux de la gastronomie traditionnelle du siècle suivant, c'est seulement pour les produits à base de farine de céréales. Aucun plat avec de la viande ne suscite l'intérêt des médecins : pas même les classiques feuilles de chou ou de vigne farcies de viande hachée, seulement le potage aigre et la viande rôtie, rien de plus.

ET FINALEMENT, il convient de relancer la question qui nous a interpellé dès le début : pourquoi l'alimentation paysanne, telle qu'elle apparaît dans les ouvrages médicaux du début du XIX^e siècle, est tellement différente de la gastronomie traditionnelle du siècle suivant ? Nous retrouverons la réponse dans les paradigmes idéologiques qui façonnent l'image du paysan dans la société roumaine au long du XIX^e siècle. Tout comme nous le savons déjà à travers un livre admirable d'anthropologie rédigé par Vintilă Mihăilescu, à partir du XVIII^e siècle la pensée occidentale regarde l'Autre, en utilisant deux grilles de lecture : celle du primitif tout d'abord et ensuite celle de l'autochtone.³³ Et le paysan roumain, aux yeux de l'élite autochtone, est tout d'abord le sauvage de sa propre société qui doit être civilisé, et après le Roumain par excellence. Et le plus étonnant c'est que ces deux paradigmes de la paysannerie, cette « classe objet » selon la définition de Pierre Bourdieu³⁴, coexistent pendant la XIX^e siècle. Le paysan du docteur Caracș, même s'il est un être pitoyable, digne de la pitié chrétienne, en fin de compte il est un entêté, un indifférent, un paresseux. À part le travail infini mené sur la propriété foncière du boyard, rien d'autre n'impressionne le docteur : ni l'alimentation, ni les habits, ni le soin envers les animaux ou envers les siens. En fin de compte, le paysan est un sauvage déchu à la condition de serf. À la fin du siècle, aux yeux des médecins, le paysan n'a pas trop changé : c'est le même être misérable dans son corps, son habit et sa maison dont ils n'ont plus pitié parce qu'ils ne sont plus de bons chrétiens. Entre temps, ils se sont métamorphosés en fer de lance de l'idéologie scientifique du progrès et lui, le paysan, s'est transformé en Roumain par excellence, en lui assurant un rôle de premier rang dans l'imaginaire social du corps national du Royaume de Roumanie. Dans cette qualité de citoyen et dépositaire des traditions de la nation roumaine, le paysan doit être conduit sur les traces du progrès que ses maîtres, les médecins, ont déjà parcouru.

À la fin du siècle, apparaissent déjà, même dans le discours médical, les premières réflexions de l'idéologie de l'autochtone qui vont transformer le paysan pendant le siècle suivant dans la personne mirifique que nous, tous, connaissons aujourd'hui. Ainsi, le paysan tourmenté et opprimé pendant le XIX^e siècle s'en va à petits pas sur la voie du progrès. Au milieu du siècle, le chrétien tourmenté se transforme en pauvre Roumain. Et pendant le siècle suivant, le paysan lavé, pommadé et embaumé sera ajouté à la belle image de la traditionnelle Roumanie rurale. À côté de lui, la gastronomie traditionnelle paysanne suit le même chemin.

(Traduit par CRISTINA ANA MĂLUȚAN)



Notes

1. Voir Constanța Vintilă-Ghițulescu, *Evgheeniți, ciocoi, mojiți. Despre obrazye primei modernități românești 1750-1860*, Bucarest, Humanitas, 2013.
2. Voir Lidia Trăușan-Matu, *De la leac la rețetă. Medicalizarea societății românești în veacul al XIX-lea (1831-1869)*, Bucarest, Editura Universității din București, 2011 ; Sorin Grigoruță, *Boli, epidemii și asistență medicală în Moldova 1700-1831*, Iași, Editura Universității « Alexandru Ioan Cuza », 2017.
3. Constantin Bărbulescu, *România medicilor. Medici, țărani și igienă rurală în România de la 1860 la 1910*, Bucarest, Humanitas, 2015, p. 77-277.
4. N. Manolescu, *Igiena țăranului. Locuința, iluminatul și încălzitul ei, îmbrăcămintea, încălțăminte, alimentațiunea țăranului în deosebitele epoce ale anului și în deosebitele regiuni ale țării*, Bucarest, Lito-tipografia Carol Göbl, 1895, p. 352.
5. A. Urbeanu, *Îmbunătățirea alimentației țăranului român*, Bucarest, Tipografia « Speranța », 1901, p. 26.
6. Pompei Gh. Samarian, *O veche monografie sanitară a Munteniei. « Topografia Țării Românești » de Constantin Caracăș (1800-1828)*, Bucarest, Institutul de Arte Grafice « Bucovina », 1937, p. 10.
7. *Ibid.*, p. 48-49.
8. Manolescu, *Igiena țăranului*, *op. cit.*, p. 271.
9. *Ibid.*, p. 306.
10. *Ibid.*, p. 274.
11. *Ibid.*
12. Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, Bucarest, Paideia, 1998, p. 190-191.
13. Samarian, *O veche monografie sanitară*, *op. cit.*, p. 47.
14. Manolescu, *Igiena țăranului*, *op. cit.*, p. 275.
15. *Ibid.*, p. 347.
16. Bărbulescu, *România medicilor*, *op. cit.*, p. 186-217.
17. Une sorte de tartelette farcie de viande hachée, de fromage, de confiture.
18. Manolescu, *Igiena țăranului*, *op. cit.*, p. 276.
19. Roman, *Bucate, vinuri*, *op. cit.*, p. 114-117, 452-453.

20. Gheorghe Crăiniceanu, *Igiena țăranului român. Locuința, încălțăminte și îmbrăcăminte. Alimentațiunea în diferite regiuni ale țării și în diferite timpuri ale anului*, Bucurest, Lito-tipografia Carol Göbl, 1895, p. 234.
21. Manolescu, *Igiena țăranului*, *op. cit.*, p. 275.
22. Crăiniceanu, *Igiena țăranului român*, *op. cit.*, p. 230.
23. Samaritan, *O veche monografie sanitară*, *op. cit.*, p. 101.
24. *Ibid.*, p. 100.
25. *Ibid.*, p. 34.
26. C. I. Istrati, *O pagină din istoria contimpurană a României din punctul de vedere medical, economic și național*, Bucurest, Tipografia Alesandru A. Grecescu, 1880, p. 251.
27. Manolescu, *Igiena țăranului*, *op. cit.*, p. 257.
28. Constantin Bărbulescu, *Ale porcului. Eșeu asupra relației om-animal într-un sat transilvan*, Cluj-Napoca, Mega, 2018, p. 38-42.
29. Elena Niculiță-Voronca, *Datinele și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică*, vol. 1, édition soignée par Victor Durnea, étude introductive par Lucia Berdan, Iași, Polirom, 1998, p. 236.
30. Manolescu, *Igiena țăranului*, *op. cit.*, p. 339.
31. *Ibid.*
32. *Ibid.*, p. 339-340.
33. Vintilă Mihăilescu, *Antropologie. Cinci introduceri*, Iași, Polirom, 2007, p. 259-330.
34. Pierre Bourdieu, « Une classe objet », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 17-18, 1977, p. 2-5.

Abstract

At the Peasant's Table with the Physicians

This article discusses the manner in which peasant food is mentioned in the Romanian medical writings throughout the 19th century. The physicians' interest in peasant food appeared in the first decades of the 19th century, gaining momentum in its second half. Of the multitude of medical writings that tackle the subject I have selected for analysis three works: one by Doctor Constantin Caracăș, published in 1830, and two other works awarded by the Romanian Academy in 1895. If in Caracăș's work the peasant food resembles the peasant, namely, it is coarse and primitive, by the end of the century, even if the situation did not change fundamentally, the physicians N. Manolescu and G. Crăiniceanu started to discover recipes worthy of inclusion in the national gastronomic heritage. In other words, peasant gastronomy followed closely the changes in the status of the peasant in the national ideology.

Keywords

food, 19th century history, peasant gastronomy, peasant, elites