

Chapitre 8. Tradition et modernité dans le bricolage identitaire des héritiers du *gospodar* de Maureni

L'exaltation des sens est son ordinaire. Il magnifie le passé, immortalise le présent et promet des lendemains qui chantent. Tout se mélange, l'innocence et le toc, la sincérité et la grandiloquence des effets faciles.

J-M. Normant, *Kitsch*

L'alimentaire est central dans les foyers de Maureni. La nourriture occupe une place importante dans la sphère domestique aux niveaux idéologique, économique, temporel et spatial. Par ailleurs, on ne mange ni de la même façon ni la même chose selon le contexte de consommation et de production des vivres. La perception des aliments informe sur une façon d'être au monde, la cuisine porte en elle une ontologie. C. Lévi-Strauss décrit la cuisine comme *un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est*, ou encore *un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure* (Lévi-Strauss, 1966, p. 276 ; 1968, p. 411). Manger n'est pas un simple processus d'assimilation biologique de la nourriture. Le mangeur ne consomme pas seulement une denrée nutritive mais les valeurs, représentations et symboles qui lui sont associés. Produire, préparer et consommer sont ainsi une fabrique identitaire où s'opposent, se rencontrent et se nouent rupture et changement. *La table est une machine sociale compliquée, efficace aussi : elle fait parler, on « se met à table » pour avouer ce qu'on voulait taire, on se fait « cuisiner » par un voisin habile, on cède à la griserie d'un instant, à une bouffée de vanité, au velouté d'un vin rouge et l'on s'entend raconter ce qu'on s'était juré, hier encore, de cacher à tous* (Giard, 1994, p. 278).

8.1 A voir et à manger

8.1.1 Les petits plats dans les grands

Outre le pain et le vin bénits, les œufs que l'on *claque*, le fromage frais (*cas*), l'ail et les jeunes oignons, l'agneau (*miel*) est le centre de toutes les attentions à l'approche de Pâques. En ragoûts, gigots, soupe, pâté (*drob*) ou rôti, il est cuisiné à toutes les sauces plusieurs jours durant avant d'être la pièce centrale d'un festin attendu après le jeûne. *Certains tiennent 40 jours, mais nous on fait comme on le pense : cette*

semaine on ne mange pas de viande. Vendredi on ne mangera aucun aliment venant d'un animal, m'explique Bianca³³⁰. Tout un marché existe autour du carême : les magasins mixtes locaux font le plein d'aliments de substitution à la viande, de pâtes sans œufs ni lait. Les *sarmale* (chou farci) mangés la veille étaient fourrés non pas de haché mais de champignons, pommes de terre, carottes, riz et soja. Le repos et le jeûne associés aux fêtes saintes orthodoxes sont respectées « à la carte ». Cela devient une marque de distinction du respect d'un mode de vie traditionnel (non pas traditionnaliste) face au travail incessant des migrants et des Occidentaux que mobilise l'élite pour renforcer son statut et sa spécificité. Même si nombre de ses membres ne fréquente plus l'église le dimanche, si les grands offices de Noël et Pâques sont fréquentés par des non orthodoxes comme le maire pentecôtiste « qui rassure son électorat » et si la réputation du pape est mise à mal pour une histoire de poussins et de semelles, la tradition est un signe distinctif.

Le soir du 03 avril 2007, alors que Nicu écoute les commentaires d'un journaliste se penchant sur *l'atmosphère irrespirable du gouvernement roumain tombé*, le comparait à la France en appelant de ses vœux une *stabilisation*, Emilia s'arrange avec le berger. En effet, à Pâques, le *miel fript* (agneau roti) est de rigueur. Costica doit donc tuer de nombreuses bêtes que les villageois lui confient. Jeudi, les Badita reçoivent Violeta et Gabi de Bocsa. Selon Emilia, ils doivent leur offrir un agneau car Vio est *matusa* (tante, terme de respect). Un troisième sacrifice sera fait pour que Titi puisse apporter un cadeau à sa famille à Sasca. Le vendredi, tout le monde met la main à la pâte : Nicu hache le morceau de porc que la voisine lui a apporté la veille pendant qu'Emilia prépare les *sarmale*. Bianca fait les courses à Gataia où le choix des produits est plus large : kiwi, oranges, bananes, gélatine, sucre, margarine, yaourt et petits cadeaux pour chacun. Le *lapin de Pâques* apportera des *slapi* (sandales en plastiques que tout le monde porte au village été comme hiver) pour Nicu, des culottes et des chaussettes pour Emilia, des jeux pour Alex et ma fille, une ceinture pour moi. Me voilà encore une fois endettée ! Nous nous rendons ensuite à la bergerie (*stina*) de Costica. Dans un enclos, les animaux attendent, impassibles victimes inconscientes de leur sort. Lorsque nous arrivons avec la voiture dans les pâturages, le berger tire un animal de l'enclos, le couche et rapidement lui plante une lame dans le cou. L'agneau n'a pas le temps d'émettre un son qu'il agonise déjà. Emilia me recommande d'être prudente, de ne pas descendre de l'auto car les chiens sont féroces. L'économiste retraitée me montre les ruines de la ferme 3, la ferme des lapins me précise-t-elle. Les agneaux se vident de leur sang puis sont suspendus par les jarrets.

³³⁰ Bianca, institutrice, 36 ans, Maureni, 04/07.



Emilia prépare les *sarmale*, le fils de Costica égorge les agneaux (04/07).

En quelques gestes précis rapides et d'une grande dextérité, le fils de Costica déshabille une carcasse de son manteau et le jette sur le tas des autres peaux sanguinolentes. Elles s'amoncellent sur l'herbe rouge à côté de déchets qui se sont envolés du dépotoir voisin. Les cadavres écorchés sont ouverts par la poitrine, les systèmes digestifs sont placés dans un sac plastique noir. Une membrane est détachée et enroulée sur une cuisse. Un quatrième agneau est saigné : il sera vendu à moitié prix aux *filles de la banque*. Les carcasses sont placées dans des sacs poubelles neufs et enfournés dans le coffre de la Dacia qui repart en traversant le pré. Elle longe le cimetière roumain et les nombreuses traces des pneus ayant effectué le même trajet. De retour, Emilia nettoie les abats. Vers 21h30, la voisine apporte encore un agneau qui est entreposé avec les autres dans la cave. Bianca prépare les pâtisseries et peint les œufs. Elle introduit de nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients : gâteaux à la crème, au yaourt fruité et aux fruits exotiques. Le repas ne perd pourtant pas son caractère « traditionnel » car il se compose des mets de Pâques apprêtés « comme convenu ». Emilia prépare la *ciorba acra* : une soupe aigre à base d'intestins d'agneaux qu'elle tient de sa mère. À 23h45, nous léchons les plats avant de gagner les bras de Morphée. Après avoir baigné toute la nuit dans le bicarbonate, une partie des systèmes digestifs des agneaux est plongée dans une marmite. Emilia poursuit le nettoyage. Bianca et moi dînons une soupe de salade, *le repas du pauvre en Olténie* m'explique-t-elle. Nous ne mangerons plus avant notre retour de la messe vers 03h du matin. Tout en versant de l'eau chaude sur les boyaux qu'elle tient, Emilia me parle : *cela me plaît de manger ce que j'ai mis du temps à préparer, mon travail. Je ne mange que cela de l'agneau : les abats ; le reste, le goût ne me plaît pas*. Le portail s'ouvre. La famille Andras apporte des cadeaux pour Alex. *Mariana est sa marraine de cordon ombilical, Dorin (le fils de Vio et Gabi) son parrain de baptême et Vio et Gabi les témoins de mariage*, me rappelle Emilia. Tandis qu'elle poursuit ses opérations et s'excuse de ne pouvoir saluer les visiteurs, Nicu emmène le couple dans le jardin. Emilia est exaspérée. Elle lance le gros intestin dans l'herbe et garde l'estomac, l'intestin grêle et la membrane qui maintient l'ensemble. Arrivent alors les Mutulescu. Nicu vient chercher son épouse qui n'en peut plus d'être penchée sur sa bassine. *Ce n'est pas correct, arrête !* lui recommande-t-il. Les restes non nettoyés finement font la joie du dalmatien. Alors que Bianca, Mariana et Alex jouent dans la chambre, Nicu, le vétérinaire et le conseiller discutent. Le vieil homme raconte son opération des cordes vocales, ses

achats de semences, ses arrangements avec Mutulescu pour le labour, la concentration d'engrais prévue, un reportage sur l'apiculture et l'observation de ses ruches. Emila range enfin ses bassins. Elle rejoint son mari et relate ses découvertes du jardin : les cartouches, les sacs, le fusil du *Nemti*. Il est 13h, lorsque les visiteurs repartent. Emilia débite l'agneau restant : la tête est coupée, la membrane du foie qui entourait la patte arrière est trempée dans une tasse d'eau. La pensionnée désarticule ensuite les pattes aux hanches, épaules et genoux, d'un côté puis de l'autre. Elle vide les entrailles en écartant les côtes. Titi, de retour de Sasca, rapporte des haricots, saucisses, biscuits, pommes, œufs même si ses parents avaient déjà acquis de leur côté un autre agneau. L'odeur des abats cuisant dans l'eau sur la cuisinière au gaz emplit la pièce. Emilia épluche les légumes. En attendant que l'eau de la vaisselle chauffe, Bianca pend le linge. 15H35 : le foie, le cœur et les poumons sont taillés en lamelles. Du persil y est ajouté. *Chaque pays a ses habitudes. Je suis née avec cela*, me confie la cuisinière. *Pourquoi nous obliger à faire autrement ? On fait cela en Belgique ? Ou tout le monde va au magasin ? Ce sera très difficile et mauvais dans les campagnes*. Les morceaux d'agneaux assaisonnés sont enfournés. *Je ne peux avaler la viande du magasin et la nourriture du magasin. Je ne peux pas ! Je n'ai pas essayé, je ne veux pas. Si je reste là et ne produit rien, et avec les petits salaires, ... Je peux manger du saucisson quand il n'y a rien d'autre à la maison. Pourvu que le changement n'ait pas lieu pendant le temps qu'il me reste*. Elle sale les lamelles persillées, ajoute des oignons frits, un œuf et malaxe le tout en une pâte. Les *sarmale* mijotent dans le pot de grès sur le feu à côté de la marmite où baigne la tête d'agneau pour la *ciorba*. La pâte est emballée dans la membrane conservée dans la tasse avec un peu d'*untura* (saindoux) et mise au four de l'âtre.



Emilia nettoie les intestins des agneaux au bout du jardin, dans le carré des pommes de terre (04/07).



Emilia désosse un agneau ; elle prépare le *drob*. Nicu fait le haché de porc pour farcir les *sarmale* (04/07).

Avec la pension, on ne peut pas vivre : on a dû payer 10% d'une pension pour les médicaments de Nicu hier. Comment pourrait-on faire sans gospodarie ? Acheter les produits du magasin ? On n'a pas assez d'argent. Les pensions n'augmentent pas car il y a plus de pensionnés que d'actifs. Des légumes entiers et *tocate* (concassés) rejoignent la tête. *Tout se mange : la langue, les oreilles, on lèche les os.* Ce qui se consomme et se jette ne rejoint pas ma conception de ce qui est bon à manger. Ce qui est appétissant serait culturel ? La minutie et l'attention portées aux entrailles sont significatives. Le temps, l'odeur, la saleté de cette activité de nettoyage a probablement conduit mes parents à se rendre au magasin. Ou étaient-ce mes grands-parents ? S'ajoutent aussi les conditions d'hygiène. Ces mets sont savoureux, mais leur préparation entre la vaisselle sale qui se mêle à la propre et aux cendriers qui circulent de mains en mains ne correspond pas à la propreté normée par l'UE dans ses abattoirs. La consommation familiale de ces mets permet de sortir du cadre normatif européen. Cependant, elle ne se limite pas à cet usage en foyer. Certaines préparations circulent. 16h50, les intestins et l'estomac cuits sont finement coupés. Est-ce que ça à l'air bon ? L'appétit vient en mangeant, mais aussi avec les représentations et l'image du plat. Le système digestif animal est comme purifié par sa préparation minutieuse. L'odeur fétide des organes souillés laisse place au goût du mets alléchant. Une fois les tâches habituelles requises par la basse-cour effectuée et en dépit des prescriptions dont Bianca m'avait informée le matin, nous goûtons la *ciorba* et les *sarmale*. Le repas avalé, on se lave, Bianca rase les cheveux de Titi. Minuit sonne : le pope appelle les fidèles. De retour de la messe, Bianca réveille sa mère pour lui donner le pain béni. Emilia est nu pied dans l'herbe. Après la formule de circonstance : *Hristos a inviat. Adevarat a inviat* (Christ est ressuscité. Véritablement il est ressuscité), Madame Badita peut enfin manger autre chose que les semences qu'elle grignote depuis hier pour se sustenter. Au matin, téléphone et GSM sonnent de plus belle. Les amis et la famille se souhaitent *la multi ani*. Alexandru part chasser les trésors déposés, dans le jardin, par le lapin. Les cloches de l'église orthodoxe sonnent. Emilia se signe. Nous nous installons à table, claquons les œufs en prononçant la formule pascale. Le déjeuner est déjà arrosé de bière et de vodka. On plaisante sur les puces et la souris de la cuisine qui sont devenues européennes, on parle de l'insémination artificielle des vaches, des études que Bianca reprend, des crédits, de la *termopanisation* des fenêtres. Après une sieste, nous repassons à table. Je pense que nous allons festoyer après tous ces

préparatifs. *Mon programme est foutu, Nicu et moi on a déjà mangé* annonce Emilia. Le repas familial de Pâques s'est limité au déjeuner. Avant de gagner la fête de Gataia, je dîne en compagnie de Titi, Bianca et Alex. Nous mangeons de chacun des plats. Habituellement, le midi, il est vrai que chacun mange quand son emploi du temps le lui permet. Parfois ce repas est réduit à sa plus simple expression : un morceau de pain et de saucisson est avalé debout près de la table de la cuisine. De toute façon, l'incessant grignotage empêchera les estomacs de gargouiller. Le repas du soir est plus important.



Claquement des œufs à Pâques entre Nicu et Titi (04/07).

Après le repas pascal, nous nous rendons à Gataia où l'on fête le saint patron de l'église orthodoxe locale.



Vue des danses folkloriques eu chant de Nicoletta Voica entamant la *ruga* de Gataia en avril 2007 devant l'église et scène dressée devant le foyer culturel où se déroule la suite des concerts. Ici Andrea Voica la fille de Nicoleta.

La démonstration du particularisme roumain trouve à priori toute son expression lors de la *ruga*³³¹. Son organisation et celle des *zilele* hors des grandes villes sont toutes similaires : un podium est dressé devant le foyer culturel pour des chanteurs populaires roumains accompagnés de danseurs en costumes folkloriques³³² de la région et d'un orchestre. Ce jour-là, un petit marché de six échoppes de jouets plastifiés « made in China » tenus par des Tsiganes, deux stands où l'on vend de la bière

³³¹ Le terme *ruga* provient du nom *rugare*, prière, demande, instante. Il s'agit d'une fête organisée chaque année dans les villes et villages du Banat roumain en l'honneur du saint patron de l'église orthodoxe locale.

³³² Il s'agit plus précisément de la reformulation par la science folklorique de la culture paysanne du XIX^e siècle.

roumaine, des sodas américains ou des *mititei*³³³ et deux manèges bringuebalants complétaient le décor. L'expression dominante est ici d'apparence « typiquement » roumaine et rurale surtout en regard de la Fête de Timisoara qui eu lieu 10 mois plus tôt. Revenons-y .



Recto du programme des festivités de Timisoara en 2006 et vue de l'orchestre Trio Contraste lors de ces manifestations.

Assise sur un muret de la *piata Unirii*³³⁴, j'écoute le concert de *Trio Contraste*, un ensemble classique roumain qui, à en croire le présentateur planté sur la scène, a tourné dans toute l'Europe. *Europe qui sera également représentée par des rockers allemands ou du blues hongrois et serbe* précise l'homme au micro. Les éclairages se mettent alors à tourner. Des soleils projetés sur le fond de la scène dansent autour du nom de *Timisoara* qui s'étale en grand. L'euphorie du programme musical annoncé cadre bien avec le décor de la place. En effet, l'architecture et la fonction des bâtiments illustrent à merveille l'interculturalité ethnique et confessionnelle de la ville. La cathédrale serbe de style baroque, l'ancien palais du gouverneur de l'Empire austro-hongrois, le palais Brücke de style Sécession, la cathédrale baroque romano catholique, l'ancien lycée Nicolas Lenau entourent un écran géant publicitaire et les calicots rappelant le nom des institutions et entreprises mécènes des festivités. L'amitié, l'ouverture seraient, je l'ai déjà dit au second chapitre, des traits particuliers de la mentalité banataise aujourd'hui de nouveau prête à partager l'esprit européen par son « retour à l'histoire ». La récente intégration européenne était présentée lors des *ziua Timisoarei*³³⁵ d'août 2006 comme une continuité historique logique de l'ouverture interculturelle de la région après la parenthèse communiste. Le cosmopolitisme dit traditionnel de la ville est exprimé au travers de son histoire et illustré par les origines multiples des musiciens invités. Il légitimerait implicitement l'insertion de la Roumanie dans le concert des Nations de l'Union Européenne. Pourtant, l'euphorie souhaitée ne passe pas sous silence les traits nationaux de la ville. Le bref historique du programme des manifestations des *ziua Timisoarei* informe le passant du contexte historique de cette fête. Chaque année depuis 1999, le 3 août est célébré en fanfare comme le jour de la ville. Il rappelle l'entrée des troupes militaires roumaines et l'instauration de l'administration roumaine à Timisoara en 1919. L'unification de la Grande Roumanie au lendemain

³³³ Petits rouleaux de viande hachée grillés.

³³⁴ Place de l'Union.

³³⁵ Les journées de Timisoara.

de la Première Guerre mondiale est ainsi commémorée. Une assise nationale forte se combine avec l'élargissement européen autour de traits dits régionaux.

La tradition prend des allures diverses : l'une est traditionnalisante, l'autre modernisante. Ces traditions sont inventées (Hobsbawm, 1983) et fabriquées selon deux bricolages ayant chacun leur but. D'un côté la mise en exergue de la vie villageoise, de la ruralité et de la communauté marque une continuité avec la paysannerie comme valeur roumaine propre. De l'autre, l'insistance placée sur la multiculturalité séculaire rejoint le projet européen, l'avenir, le changement. Comme le remarque J. Candau (in Dimitrijevic, 2004, pp. 289-304), toute tradition a nécessairement été inventée un jour. Les traditions sont toujours présentées comme une continuité : *l'inventeur est agi par ce qu'il invente et qui, par conséquent, préexiste pour une part à l'invention*. Le bricolage permet de ne pas glisser dans *l'illusion ontologique d'une tradition assimilable à une substance*. En réalité, c'est le rapport – pour une part naturellement contraint – que nous entretenons avec les choses du monde qui est lui-même le contenu traditionnel, ou qui, plus exactement, est traditionnant (pp. 292-293).

8.1.2 Pofta mare !

Un dossier consacré par le journal *Dilema Veche* à la révolution de l'assiette (31 janvier 2009) résume les changements alimentaires en Roumanie tout en montrant aussi une forme de continuité : *De la foame si degradanta lupta pentru alimentele esentiale din anii 80 si pâna la explosia si diversitatea din actualele hipermarketuri. De la atotputernicii macelari si aprozaristi de pe vremuri, pâna la amabilele fete care te îmbie, printre rafturile pline ale magazinelor, sa gusti un nou produs al nu stiu carei firme. De la retete facute în casa din tot felul de suragate, pâna la comandarea prin Internet a cine stie carui condiment exotic*,³³⁶ l'assiette roumaine change et demeure. Le manque des magasins vides est une représentation courante du contexte roumain des dernières années du régime communiste dictatorial. La restauration du capitalisme va de pair avec la réapparition de saveurs diverses contrastant avec l'absence de goût précédent 89 mais aussi, dans une autre mesure, avec la saveur des légumes produits chez soi. Les anecdotes rappellent le passage « de l'os à soupe à la bière qui mousse » mais aussi d'une assiette qui s'affine. De l'abondance de l'assiette dite traditionnelle ou paysanne tant recherchée il y a 20 ans, peu à peu, les consommateurs, à commencer par les citadins, les émigrés et les transmigrants, recherchent la saveur exotique mais aussi la fraîcheur de produits dits fins et nationaux. Les migrants pendulaires de retour au pays ne cuisinent cependant pas comme « là-bas ». La cuisine est aussi un lieu de maintien de traits identitaires : *La cuisine fait partie du « noyau dur » culturel qui demeure en situation d'acculturation* (Petitdemange, 2000, p. 28). De nouvelles recettes apparaissent tout de même comme les gâteaux que Bianca prépare à Pâques. Cette

³³⁶ *De la famine et la dégradante lutte pour les aliments essentiels dans les années 80 et jusqu'à l'explosion de diversité qu'on trouve dans les hypermarchés d'aujourd'hui. Des bouchers tout-puissants et vendeurs de légumes du passé, aux filles gentilles qui l'invitent, parmi les étagères remplies des magasins, de goûter un nouveau produit de je ne sais quelle firme. Des recettes faites à la maison de tout type de produits de remplacement, jusqu'aux commandes par Internet de je ne sais quel condiment exotique...*

introduction de nouvelles recettes se fait plus par échanges entre pairs que par transmission intergénérationnelle comme « avant » ou que par transmission des voyageurs. Bianca cuisine ainsi le gâteau de Laura qui elle-même a lu la recette dans une revue. Les émissions culinaires télévisées ont aussi, peu à peu, leurs adeptes tout comme les sites Internet. Les recettes traditionnelles seraient trop longues à préparer selon Bianca. Emilia s'en charge parfois, mais l'emploi de Bianca ne l'autorise pas à cuisiner toute la matinée comme précédemment expliqué. Par ailleurs, les produits accessibles (c'est-à-dire disponibles et payables) transforment aussi les goûts alimentaires et les habitudes commensales. Lorsqu'ils passent à table, les parents Manolescu vivant à Resita se souhaitent un bon appétit « *pofta buna* » non pas un grand appétit « *pofta mare* » comme au village. Lors d'un séminaire Homo Balkanicus à Bruxelles en 2008, M. Mesnil rappela que les tomates du marché de Bucarest au lendemain de l'ouverture des frontières étaient vantées et vendues comme tomates turques signifiant l'accès à l'ailleurs jusque là interdit. Relent de nationalisme et d'enfermement ? Recherche de ses valeurs dans un contexte de « modernité » en construction signant un manque de repère ? Aujourd'hui, les tomates recherchées à la criée sont roumaines.



Achat de pastèque directement au producteur en rue à Maurenî (07/06) ; complexe commercial de Resita, supermarché installé au rez-de-chaussée³³⁷ ; vue intérieure du Mall de Timisoara (07/07).

De nouvelles saveurs sont expérimentées : Emilia suite à mon contact a planté des choux de Bruxelles dans son potager, mais a refusé les endives que personne n'a appréciées. Les saveurs s'intègrent dans le goût local qui se modifie aussi. Alexandru mange des fruits de mer surgelés qui répugnent les autres membres du foyer. *C'est une question d'éducation* selon sa mère. Par ailleurs, le lien de cause à effet entre produits disponibles au jardin et/ou au magasin mixte et la cuisine ordinaire locale s'étire. Certains produits sont commercialisés toutes l'année dans les supermarchés alimentés par des importations ou des entreprises agricoles locales recourant à des procédés de maturation retardée. Ceci brise la saisonnalité pourtant encore importante dans la cuisine roumaine. Les horizons se sont élargis et les pratiques locales culinaires et agraires perdent de leur pesanteur. Outre la saveur des produits du jardin, les « alicaments » font une percée dans les propos tenus sur l'alimentation au village. Pour Bianca, sont bons pour la santé les produits industriels de marque tels les yaourts, fromages et autres lactations au bifidus actifs, au calcium, combattant le cholestérol, ... sensés aider à

³³⁷ Crédit photographique : PUIU V., <http://www.acpasion.net/foro/showthread.php?t=26761&page=134>

l'éradication des effets nocifs du régime banatais décrit par Géta. Cependant, lors d'une *visite* au supermarché de Resita, Bianca me dit ne pas faire confiance au lait en tétra pack : *c'est du lait en poudre mélangé avec de l'eau. Rien ne vaut le lait de la maison. Ce n'est pas du vrai et du bon lait*³³⁸. M. Douglas a souligné combien la culture met en ordre le monde sensible en classant, organisant la matière. Le « sale » est une « idée relative », un système symbolique : *la réflexion sur la saleté implique la réflexion sur le rapport de l'ordre au désordre, de l'être au non-être, de la forme au manque de forme, de la vie à la mort* (Douglas, 1971, p. 58). Il en est de même pour ce qui est du « consommable ». Des produits globaux pénètrent le marché et s'imposent aux usages des Maurenieni. L. Girard indique : *Aussi existe-t-il souvent un rapport étroit entre ce qu'une famille peut acquérir comme nourriture ordinaire, ce qu'elle se prend à aimer et ce qu'elle suppose bénéfique pour sa santé* (1994, p. 260). Chez Badita chacun a ses préférences alimentaires : Bianca aime la soupe de salade par exemple. Titi, Nicu et Emilia déclarent tout aimer tant qu'il y a de la viande. Elle est l'élément principal des repas. *Tous les plats ont besoin de viande chez nous* me dit Bianca. Hormis le saucisson, elle est produite dans la basse-cour de la *gospodarie*. Sa présence à chaque repas en dehors du jeûne est une preuve de la bonne tenue de la maisnie. Elle est un appareil face aux jours maigres du communisme mais perd de son éclat au vu des aliments accessibles en magasins obtenus autrement que par l'ardeur quotidienne du travail du *gospodar*.

Alors que la chaleur intenable de juillet 2007 m'empêchait de manger, Titi et Bianca mangent, vers 22h et par 29 degrés, des poivrons farcis bien chauds.

- *Comme tous les Roumains nous mangeons beaucoup* me dit Titi.
 - *Moi je ne mange pas beaucoup : un peu de saucisse et du cas (fromage blanc) par ce temps* répond Emilia.
 - *Je pourrais manger pendant 3 heures, tant qu'il y a de la nourriture sur la table mais pas de la pâtisserie. Le salaire d'un mois part en deux semaines de nourritures*, blague le gendre.
 - *Quand ce n'est pas Titi qui mange, c'est Nicu et la nourriture de 2 jours disparaît en 3 heures*, ajoute son épouse.
- Titi poursuit : *Je n'ai jamais mangé de nourriture chinoise, l'italienne ne me plaît pas. Je n'ai jamais mangé certains plats roumains dont j'ai entendu parlé : l'huile noire de melon, du canard cuit dans de l'argile placé dans un four à pain. En 1998, quand Daniela Seracin est revenue, j'ai goûté un porcelet à la broche pour sa fête*³³⁹.

Partager la nourriture exprime la solidarité domestique et faire bonne chaire est important pour l'homme. *À travers l'intérêt et le soin accordés aux repas, dans l'éventail des plaisirs qu'on s'y autorise ou dans les restrictions qu'on s'y impose, se lit, traduite en actes visibles, la relation qu'on entretient avec son propre corps et avec*

³³⁸ Conversation datée de 07/07.

³³⁹ Extrait de conversation de 07/07.

autrui (Giard, 1994, p. 270). Contrairement à son père, Alexandru raffole des macaronis et des pizzas. En ville, après les fast-food américains, les restaurants italiens se sont multipliés. On trouve aussi maintenant des pubs irlandais, des cafés javanais et leurs interprétations roumaines : pizzas aux *sarmale*, mac porc avec chou et cochon mais aussi fast food orientalisant, balkanique : avec shoarma et *pleskavita* bien moins coûteux que leurs équivalents occidentaux. Les produits ont souvent tendance à être appelés par des noms de marques : on porte non pas des baskets mais des *adidas* quelle que soit la marque de la chaussure, on ne mange pas du riz mais du *basmati* ou du *thai*, non plus des macaronis mais des *soubry*. Un ailleurs est associé aux biens à consommer. On constate là une influence des produits disponibles dans les commerces du village ou rapportés par les migrants.

Une différence se marque également entre ceux qui peuvent faire leurs courses au supermarché en ville et donc accéder à ces produits et les autres. Les gestes se modifient également. Au marché comme pour l'achat en rue, on tâte, hume et goûte les produits. Certains vendeurs refusent maintenant que le client goûte leurs produits : faible certitude de la qualité ou adoption d'un comportement identifié comme commerçant « moderne » ? Dans les magasins mixtes de Maureni, le client est servi par le vendeur qui est souvent un voisin. Les produits sont sélectionnés selon les relations établies : un ami aura de belles tomates, un *tope* pourra se contenter des tomates pochées restantes. Dans les supermarchés, c'est très différent. Lors de notre « visite » au *Artima*³⁴⁰ de Resita, Bianca et Titi ont écumé tous les rayons en s'arrêtant à chaque travée. Une lecture attentive des étiquettes remplace le toucher de la marchandise pour la jauger. Dans ce commerce, les produits vendus sont déclarés bon marché par le folder publicitaire. Comme le café roumain qui a mauvaise réputation auprès de ses consommateurs, probablement souvenir du *Nes* (Nescafé) communiste, d'autres produits nationaux sont déclarés mauvais, inefficaces par les ménagères de Maureni fréquentant ce lieu : poudre à lessiver, détachant, ... Une part importante des produits vendus au *Artima* affichent un lien parfois imaginaire avec l'ailleurs : cordons bleus surgelés (termes en français), salami espagnol prédécoupé et emballé, cacahouètes hongroises côtoient les cuisses de poulet sous vide *d'Alfredo foods*. S'y vendent aussi des tensiomètres, des fours micro ondes, des lecteurs DVD.

³⁴⁰ Cette enseigne *Artima* a été rachetée par *Carrefour* en octobre 2007.



Folder toute boîte distribué par la firme « Artima », recueilli chez Badita, Maureni 07/07, p. 4.

L'intérêt et la curiosité de mes logeurs dans ce supermarché me rappelle les propos des habitants de Timisoara qui, le dimanche, vont *au musée*. Ils se rendent au *Iulius mall* et y regardent les vitrines en rêvant. Comme dans une exposition, ils déambulent de place en place pour voir ce qu'ils ne pourront s'offrir « à moins de gagner à l'euro million ». De nombreux mariages sont organisés dans l'espace restaurants du mall. Non seulement la commune y a installé ses bureaux mais, *c'est le chic du chic*, me dit Céline, lectrice belge qui vit en ville depuis 5 ans. Comme les vitrines observées d'un œil extérieur, distants, les produits des supermarchés n'intègrent pas facilement les assiettes du foyer des Badita. Pour Titi toute cette nourriture est non seulement suspecte de par son contenu nutritif mais aussi politiquement. Associé à un impérialisme renouvelé sous forme de produits consommables, il les soupçonne de prétendre remplacer les aliments de la *gospodarie* et de suspendre leur autonomie. À la suspicion envers la nourriture vendue en supermarché, les comportements face à l'alimentaire peuvent

peut-être aussi relever de la pauvreté ambiante. Sans misérabilisme ni péjoration, les Maurenienii sont « dans le besoin ». Les produits achetés et les gestes en témoignent : Bianca achète les langes un à un, les produits hygiéniques féminin se vendent également à la pièce, les produits blancs sont prisés, la primauté de l'abondance de l'assiette, les allers venues au magasin mixte du village pour chaque achat lorsqu'il est indispensable. Cependant on peut se demander ce qu'est « être dans le besoin » car les Badita s'estiment dans « la moyenne ». Tous les villageois ne peuvent se permettre d'acheter des petits fromages de marque aux enfants ou manger de la viande au quotidien. Pour Titi il n'y a pas de « classe moyenne » en Roumanie mais pour son épouse, il ne faut pas comparer avec l'Ouest : leur foyer se situe dans la classe moyenne roumaine. Titi ajoute alors : *la classe moyenne pauvre*. La différence des repas mangés dans ce foyer et chez Tene, mes premiers logeurs est flagrante. La quantité et la variété est toute autre en raison de la production familiale abandonnée chez Marian et du manque de moyens pour accéder aux produits des magasins. Les assiettes sont donc limitées à ce qui est accessible : ce que l'on peut acheter, les légumes reçus et les quelques rares aliments de la cour. En octobre, le potiron au four est la composante majeure des repas. En novembre, la soupe de haricots blancs prend le dessus. À Maurenii, on mange donc avant tout ce que l'on a chez soi, ce que l'on peut s'offrir ou s'acheter et pas toujours ce que l'on aime.

Dans *La Distinction*, P. Bourdieu traite des goûts et manières de faire particulières aux classes sociales. Si on constate l'existence d'une élite locale à Maurenii et la formation de catégories de villageois selon différents critères discutés précédemment, le niveau de vie et le partage d'un mode de vie marqué par une histoire commune ne permet pas de déterminer des classes sociales aussi strictement distinctes que la bourgeoisie et la classe populaire ou la noblesse auxquelles recourt P. Bourdieu. Cependant, la thèse centrale de l'auteur français peut éclairer ce terrain roumain. Les diverses formes adoptées dans la cuisine et les aménagements des espaces de la *gospodarie* s'organisent selon la même structure fondamentale, celle de l'espace social déterminé par le volume et la structure du capital. Pour construire complètement l'espace des styles de vie à l'intérieur desquels se définissent les consommations culturelles, il faudrait établir, pour chaque classe et fraction de classe, c'est-à-dire pour chacune des configurations du capital, la formule génératrice de l'habitus qui retraduit dans un style de vie particulier les nécessités et les facilités caractéristiques de cette classe de conditions d'existence (relativement) homogènes (Bourdieu, 1979, p. 230).

En adoptant la cuisine, les vêtements, les attitudes de la catégorie « supérieure » que l'on vise, on acquiert sa distinction et on change de statut socio-économique et culturel. Loin de prétendre réfuter cette assertion, il me semble toutefois ne pas devoir en faire un dogme. Sans enfermer les acteurs dans une condition et une position déterminées par un capital matériel et symbolique modifiable dans une certaine mesure, l'expérience de terrain à Maurenii ne montre ni un immobilisme ni une rupture mais divers bricolages combinant ces deux aspects. Les structures villageoises ne sont pas rigidifiées, la mobilité est possible et le chapitre suivant montre combien le tissu villageois se

recompose sans changer foncièrement de visage. Il ne s'agit pas « seulement » d'adopter les manières de faire observées ou projetées dans le groupe auquel l'acteur souhaite s'identifier. Si on constate une conformation des migrants aux modes occidentales, il y a une part d'adaptation aux goûts et représentations propres à l'aire culturelle balkanique, roumaine et aux trajectoires familiales, individuelles. Les styles vestimentaires, architecturaux, culinaires sont bricolés différemment selon le statut reconnu au cœur du village et le statut recherché sans pour autant pouvoir aligner les catégories repérées sur un type de bricolage, ou assigner une personne à un assemblage particulier. En effet, le caméléon se joue de l'enfermement dans une identité et se caractérise par une oscillation fondatrice entre des pôles construits en opposition mais bricolé dans les faits. Une homologie entre comportements et groupes ne peut être affirmée. Le bricolage laisse une place à l'inventivité. Le stock commun prédéfini se combine avec les représentations de l'ailleurs formulées dans l'imaginaire collectif et individuel mais aussi sur base des changements locaux. Les pratiques culinaires même dans le cadre d'une pratique festive « codifiée par la tradition » changent.

8.1.3 Aux armes

Tout en préparant son *drob*, Emilia parle de ses inquiétudes, d'un sentiment de menace pesant sur la cuisine et les mets roumains. Titi craint lui aussi l'entrée de la Roumanie dans l'Union Européenne. Selon lui, le seul souci de l'UE est économique. Il n'y a aucun intérêt pour la culture. Dès lors, il leur sera interdit d'égorger porcs et volailles, d'élever leurs animaux comme ils en ont l'habitude. Ces pratiques ainsi que la production domestique de *tuica* ou de *palinca* vont disparaître ce qui ne constitue pas une avancée³⁴¹. *Je ne veux pas des règles d'hygiène : je ne vends pas ma viande, je la consomme personnellement. Tu peux revenir dans 10 ans, tu verras, je tuerai encore mon cochon. C'est la tradition : égorger un porc à Noël. On ne peut changer cela. C'est ça la Roumanie. Les Roumains sont comme cela. En plus on les dit ingouvernables, en plus de la mauvaise opinion des Occidentaux qui ne nous connaissent pas, ils veulent nous changer. Enfin, ils nous, nous sommes dans l'UE mais nous ne changerons pas. Pourquoi avec ce regard négatif ont-ils voulu intégrer la Roumanie si ce n'est pour sa position stratégique ? Pourquoi veulent-ils changer une culture vieille de 2000 ans ? L'Europe a toujours eu des conflits pourquoi maintenant se rassembler ? C'est une utopie. Pourquoi les Occidentaux surveillent les Roumains ? Eux aussi ont des problèmes !*³⁴² En 2006, Titi considérait que la grippe aviaire est une ruse pour pousser les petits producteurs à cesser leur travail et à consommer la volaille industrielle importée en Roumanie. Il n'est pas le seul villageois à tenir ce discours. Déjà en 2002, Masaï soulignait que pour l'Occident, la Roumanie était une « poubelle à ponctionner ». *Grâce aux subventions belges, vous pouvez acheter des terres ici alors que nos paysans se tournent vers la ville. Avant la révolution, un tractoriste avait un salaire de 3000 lei par mois. Maintenant, la majorité n'a plus de travail ou ne gagne rien. Où est le progrès ? La Roumanie se fait doublement avoir : les USA nous vendent leur surplus de production et comme l'Est ne peut payer, on doit faire un prêt.*

³⁴¹ Titi, directeur de l'école de Sosdea, enseignant, 33 ans, Maureni, 07/06.

³⁴² Extrait d'une conversation lors d'un repas du 05.04.07 en présence de Gabi et Violeta.

*Les USA nous vendent en plus les poulets qu'ils ne veulent pas*³⁴³. Si certains opèrent un rejet du hamburger comme dans bien d'autres régions du monde pressentant là une menace, d'autre rejettent la tradition archaïque reitérant ainsi une opposition binaire entre tradition et modernité dont pourtant le compromis est visible dans la *bucatarie* des Badita en dépit de l'anti-européanisme du gendre. Dans un contexte de changements, se référer à la tradition n'est pas à associer aux seules traces marquantes d'un passé se répétant sans que l'homme puisse agir, elle est une action productrice de sens, une volonté de se dire en lien avec le modèle *gospodar* que les acteurs tendent peu ou prou à défendre et conserver en insistant sur la filiation, la reproduction et non les adaptations. Le patrimoine gastronomique roumain est ainsi figé par la construction faite de la tradition érigée en trait identitaire essentiel. La *gospodarie* productrice de nourriture est une arme de résistance face au changement mais aussi d'attaque en proposant d'autres modèles que ceux considérés comme proposés voir imposés par l'Autre surtout européen et américain. La tradition est alors, dans ce cas, pensée et articulée comme une continuité culturelle.

Cependant il s'agit d'une construction, d'une vue de l'esprit, d'une expression nostalgique. Ces imprégnations de nostalgie renvoient à l'idée d'authenticité. Affirmer la continuité c'est affirmer la permanence de son identité. Titi fait sien les propos de N. Vialles : *si tout est conforme, plus rien n'est visible ; la norme, et la conformité à la norme, a bien pour effet de rendre invisible ce qui autrefois était spectacle de sang. En même temps cette couleur de sang est uniformément remplacée par du blanc, blanc des revêtements muraux, blanc des accessoires, blanc des vêtements de pied en cap. Cette logique de l'asepsie banalisante, externe, explicite et normative, fonde une morale hygiéniste ; la propreté visible, aisément contrôlable, des hommes, des outils et des locaux est le signe manifeste de la conformité aux normes, par où les hommes reconquièrent une dignité que la compétence leur donnait dans le passé. L'exigence d'« être présentable » ne concerne pas seulement l'apparence ; elle signifie la normalité dans tous les sens du terme* (Vialles, 1987, p. 71). Comme Pusa me l'avait dit : l'apparence remplace la capacité. Or, la valeur principale de la *randuiela* est l'indépendance par le travail accompli. Le soin, l'attention rendent visibles la prospérité de la *gospodarie* identifiée à l'équipement et l'entretien de la maison mais aussi à la mise en culture du jardin et la vie de la basse-cour et inversement. Dans la vision défendue par Titi, la modernité est une rupture de la tradition qui tente de résister. Cette dernière est l'incarnation des valeurs du passé qui se perpétuent tandis que la modernité tente d'instituer de nouvelles pratiques. Il bricole son identité en usant du *gospodar* comme particularisme et continuité menacés. Dans le contexte actuel et la modernisation, quelle place l'authenticité a-t-elle ?, s'interroge le géographe. La nouveauté en serait la valeur principale qui ne serait pas un progrès. Cette obsession de la nouveauté, du consumérisme est apparenté à du kitsch. Titi raille les comportements des migrants. Lors de notre retour de montagne le 19 juillet 2007, il s'amusait de se trouver à écouter de la musique populaire banataise dans une voiture immatriculée en Belgique. *C'est de la frime comme ceux qui reviennent de France et d'Italie. Cette fille, originaire d'Ardeal mais de Maureni est revenue après 5 ans passés en Italie. Elle faisait des*

³⁴³ Masăi, ingénieur agronome, 45 ans, Maureni, 12/02.

manières : « comment dites-vous déjà » en pointant des oignons ou du fromage. C'est ridicule. Elle en a mangé toute sa vie. Bianca poursuit : *Elle n'avait que 4 classes et ne parlait pas bien roumain mais de là à oublier le vocabulaire basique de la nourriture ...* En revanche, Titi se dit friand et intéressé par ce qu'il appelle « la vraie cuisine roumaine », « des produits du terroirs » et non une mise au goût roumain de produits importés comme les pizzas aux *sarmale*. Par l'idéalisation de l'origine, de l'authenticité, les acteurs ne retiennent dans la mémoire collective que ce qui persiste dans les changements engendrés par le contact et l'ouverture à autrui. La crispation, la cristallisation de la tradition se double d'un rejet de la culture indigne, nocive, dangereuse, impure de l'autre. M. Halbwachs (1994) a montré que la mémoire est une reconstruction du passé à partir de la vision du monde et des enjeux présents. Le passé est actualisé. Comme pour les tomates vendues sur le marché de Bucarest, l'autochtonie des mets est, dans cette perspective, un gageur de qualité. Aussi Titi apprécie-t-il manger du saucisson gaumais emporté dans ses bagages : *c'est de la vraie nourriture*. Le ballotin de Maredsous que j'avais acheté pour Iepure en remerciement de son fromage n'eut pas du tout le même effet par contre.

La continuité, l'unité et les origines sont les grands mythes fondateurs de l'Etat-Nation roumain (Boia, 2001, pp. 83-153). Qu'elle réside dans une ouverture à l'altérité ou dans la permanence du mode de vie rural, la pérennité présente un double visage. L'universalisme de l'*omenie*³⁴⁴ et le particularisme rural traditionnel exprimés au travers des manifestations culturelles ou des discours des villageois sont intimement inscrits dans le complexe identitaire roumain sans toutefois être antagonistes. Ils sont plutôt des pôles d'attraction entre lesquels les acteurs oscillent. De part et d'autre, la monstration de la roumanité suscite des questions quant aux développements subis. La contradiction et la complémentarité de ces deux facteurs sont caractéristiques de l'histoire et de l'être roumain. L'impact massif et ininterrompu des étrangers considérés comme modèles à suivre se confronte au repli communautaire vers une civilisation rurale et isolée en grande partie des mouvements de la modernité. Ouverture et fermeture s'interpénètrent et contribuent à la naissance d'un double langage sur l'autre : l'antidote, le bienfaiteur, le sauveur qui va extirper la Roumanie du marasme fait face à la menace de colonisation, de domination et de perte de soi. Ceci révèle l'existence du Janus roumain : l'ouverture à la démocratie, à l'Europe et l'enfermement, le protectionnisme comme par le passé.

Cependant, de part et d'autre un décalage réel entre l'imaginaire et la réalité se fait sentir. La fétichisation de la continuité renvoie à la période idéalisée de l'Entre-deux-guerres, Âge d'or de la Roumanie oubliant les inachèvements du passé³⁴⁵. Ce fantasme se traduit par la volonté de s'inscrire

³⁴⁴ Terme se rapportant aux valeurs traditionnelles d'humanité, générosité, hospitalité, gentillesse.

³⁴⁵ On constate cependant aujourd'hui une nostalgie de l'ère de Ceausescu de plus en plus affirmée en raison de « la politique de l'estomac ». Elle se traduit notamment par des pèlerinages de plus en plus importants vers la tombe du *Conducator*. Souvenirs du salaire, de la médecine et du travail pour tous et oubli des files d'attente devant les magasins vides, de la crainte du travail forcé et du silence imposé se mélangent en une mémoire teintée de mélancolie et de rancœur face aux illusions modernistes lointaines.

dans la modernité sans en subir les effets annihilants et pervers. Aussi les paysans rencontrés s'interrogent-ils sur la représentativité roumaine du programme des festivités de Timisoara tout autant que sur la légitimité des directions imposées par l'UE annonciatrice du trépas du *gospodar*. La suppression de toute référence au folklore traditionnel banatais pour s'ouvrir à une musique globale, le remplacement du potager par le supermarché équivaldrait à se fondre dans un grand tout et finalement s'y perdre ? L'interculturalité, l'ouverture prétendument spécifique au Banat et la légendaire hospitalité ne seraient-elles alors qu'une excuse servie aux spectateurs pour faire croire à une égalité des relations internationales, à une inscription dans le confort d'une technologie moderne qui demeure éloignée, pour la plupart, de la population roumaine ? La globalisation, expérience réelle d'une minorité est virtuelle pour la majorité. L'ouverture à l'autre fêtée et commémorée à Timisoara ne serait-elle qu'une vision aseptisée d'un monde secrétant un profond mouvement d'atomisation sociale ou un ressaisissement du cours de l'histoire ? Le mythe du village roumain laisse place à celui du *global village* et une fracture sociale se creuse. Mais ne peut-on s'interroger sur le folklorisme, la réification et le mercantilisme subi par la *ruga* et la *gospodarie* ? Les villageois témoignent :

« Autrefois, à la ruga, personne ne faisait comme aujourd'hui. Personne ne restait là, debout, en place. Les jeunes dansaient tellement que la poussière se soulevait et formait un nuage »³⁴⁶.

« Les traditions se perdent. La ruga, la fête des saints de l'église se perd avec le temps. Elle devient commerciale. C'est devenu un marché : les échoppes, les publicités des mécènes ... Le sens de serbatoare (fête) se perd. Tout cela tue encore plus l'âme populaire de la fête. Tout ce qui était bon dans le village disparaît comme le voisinage. Peu à peu le village devient une ville. Ce qui a tué la tradition des villages, c'est le communisme. Aujourd'hui c'est du folklore qui devient une marchandise et le problème principal des gens est de quoi sera fait demain. Les gens sont comme ils sont, la mentalité qui vient est stupide. En venant chercher du lait ici, j'ai laissé ma voiture ouverte et l'on m'a volé un parapluie. Cela n'a aucune valeur, mais on vole. C'est du dépit. »³⁴⁷

« L'Union Européenne entre par une oreille et ressort par l'autre. Au-dessus, ils veulent nous mettre l'Europe en tête, mais les danses et les chants, les traditions, le folklore restent et ne disparaîtront pas. »³⁴⁸

La dissolution irrépressible des particularités paysannes dans les manifestations culturelles comme au quotidien apparaît ici clairement. Tradition et modernité semblent encore s'opposer et se superposer à la question de l'ouverture à l'Europe ou du communautarisme. *Dans la vie de tous les jours, surtout, les gens étaient jadis intégrés à un ordre existentiel, fondé sur la valorisation des traditions ; leur dépérissement actuel est ressenti*

³⁴⁶ Nicolae, retraité et cueilleur de fraises, 58 ans, Gataia, 04/07.

³⁴⁷ Gabi, professeur, environ 35 ans, Bocsa, 04/07.

³⁴⁸ Emilia, économiste retraitée, Maureni, 71 ans, 04/07.

comme une perte grave (Gavreliuc in Babeti, 2007, p. 322). Cependant la force de la tradition transmise de génération en génération tout en subissant des changements semble agoniser et non mourir. La revendication de la légitimité du mode de vie rural paysan roumain mis en danger notamment par les nouvelles normes phytosanitaires européennes ou l'adoption de comportements dits modernes apparaît. Menacés dans leur être présenté, tant à l'Est qu'à l'Ouest, comme archaïque, désuet et freinant le développement de l'Etat, les campagnards défendent leurs valeurs ancrées dans l'imaginaire identitaire et posées comme spécifiques face à l'Europe. Le discours pro européen tente de faire se recouper les identités supranationale et régionale. À cette fin, *la tolérance, la bonne entente avec le voisin, l'ouverture profitable vers « l'autre » dans un espace concurrentiel où la supériorité de ce dernier est reconnue le cas échéant, valorisée dans un esprit pragmatique, transformée, en somme, en un standard de la performance souhaitable pour soi-même. Autrement dit, la capacité de transformer l'expérience de l'autre en un enrichissement personnel semble être l'habileté la plus importante qui situe « le bon Banatais » dans la proximité désirable du « bon Européen »* (Vultur, in Babeti, 2007, p. 339).

Je ne sais pas ce qui m'a pris mais jamais je n'ai imaginé que cela se passerait comme cela. Le fromage a traversé la pièce direction la poubelle après avoir rencontré durement le mur. Iepure visiblement est en rogne. Si mon « cadeau » ne lui convient pas, il a au moins le mérite de fournir des données à traiter à l'ethnologue de service. *Je ne mange que du fromage de brebis*. Mon présent est sans valeur pour lui. L'impolitesse ressentie laisse rapidement place à une certaine frustration de n'avoir compris l'homme, à l'impression de l'avoir insulté alors que je lui tends un fromage « bien de chez moi ». Il semble que ce produit non fabriqué par mes soins et commercialisé en supermarché, selon lui au vu de l'emballage, fait disparaître l'intérêt du fromage : le rapport à l'animal et au producteur. Il rejette aussi une menace car ce fromage répondant aux normes européennes se présente non comme le concurrent mais le remplaçant de sa production. L'aliment en tant que tel importe peu. C'est sa valeur qui compte. Cette valeur véhicule en elle les savoirs et les règles du manger culturellement construites. La nourriture n'est donc pas une denrée, une marchandise comme les autres contrairement à ce que pourrait prétendre un économiste. Les produits finis peuvent faciliter, simplifier la vie domestique mais empièteraient également sur la vie privée, sur les choix de Iepure et Titi. Ils menacent l'activité et les revenus de l'un, le système symbolique de l'autre. Ils se réfugient alors dans une approche défensive et réifiée de la tradition et de la roumanité. La bergerie de Iepure se trouve à 10 km du village, en plein champ. Etablies dans les murs d'une ancienne IAS de 700 vaches, les installations sont vétustes, le dénuement du mobilier et la liberté des animaux donnent, au lieu, l'apparence d'une arche de Noé brisée après la tempête et échouée au milieu de nulle part. Iepure se définit comme un patron sans ouvriers ni entreprise. Il fait tourner sa *jungle*, la bergerie en famille : sa femme, deux de ses trois fils, leurs épouses et enfants.



Iepure et ses fils dans la bergerie, ustensiles de la traite après lavage (04/07).

Le berger se fâche. Il hurle, *c'est ainsi qu'on dit la vérité* argumente-t-il. Son credo est le manque d'argent. Il dit vivre traditionnellement car il a ça dans le sang : *la transhumance se transmet de génération en génération. Cela ne changera pas. Je ne peux pas moderniser mes installations, je n'ai pas d'argent. Mademoiselle, je n'ai rien contre les normes européennes mais je n'ai pas l'argent pour m'aligner sur elles. (...) Tout ce qu'il faut pour valoriser est très cher. Nous pouvons faire ce qui est dans l'ordre des choses. Nous sommes pauvres nous devons être aidés, notre standard est la gospodarie, c'est pas la même chose. C'est kaputt, un homme avec une expérience de 50 ans, de 52 ans. Les Américains ne nous ont pas aidé à la Révolution de 50. Nous sommes des gens abîmés. Je ne peux sortir de la misère. Nous avons été exploités, détruits, (...). Il n'y a personne au milieu : seulement des boyards et des pauvres. Je n'ai pas d'argent pour les porcs, les vaches, les moutons. Je dois égorger mon cochon. J'ai 100 vaches et 900 moutons mais pas d'argent. Bucarest a voulu détruire le paysan. (...). Venez voir comment on fabrique le fromage. C'est propre ici, on prend un petit couteau et santé. L'Union dit que ce n'est pas bon mais sans argent que faire ?³⁴⁹* Iepure n'est donc techniquement pas contre les abattoirs mais ne dispose pas de l'investissement nécessaire pour s'adapter à cette technique et aux conditions normées. Il n'a pas de véhicule pour transporter ses bêtes et ne peut prétendre produire plus de fromage que ce qu'il fait. Bianca me confiera après cette entrevue que « radio fossé » dit que le berger a tellement soif d'argent qu'il aurait vendu du fromage pourri à un orphelinat de Bocsa. Il aurait gratté les moisissures avant de le vendre à bon prix. Un communiqué de presse du site Internet *Investir en Roumanie* mentionne : *À partir de 2007, l'abattage des porcs devait respecter la directive européenne sur le bien-être des animaux, qui devait être appliquée aussi bien aux transformateurs industriels qu'aux fermiers privés. Les fermiers roumains devaient abattre les porcs seulement après l'étourdissement des animaux par pistolet à tige perforante. L'abattage devait être effectué par le médecin vétérinaire soit dans la cour de la ferme, soit dans des halls ou des locaux d'abattage spécialement aménagés³⁵⁰.* Ceci nuance donc le propos de Titi qui y verra un souffle mais pas Iepure qui devra changer de technique. Un décalage énorme existe entre les conditions et recommandations émises à Bruxelles, approuvées par Bucarest et ce que se passe au village. Ce sont deux mondes séparés. *L'abattage à domicile des petits exploitants est assez répandu ; cependant aucun contrôle n'est en place concernant l'élimination des MRS qui en proviennent ce qui est contraire à l'annexe V du règlement (CE) n°*

³⁴⁹ Iepure, berger, 64 ans, Maureni, 04/07.

³⁵⁰ <http://www.investir-roumanie.com/Les-animaux-seront-abattus-selon-la-tradition-a-Paques-et-a-Noel,470739.html>

999/2001. En outre, les animaux trouvés morts dans les petites exploitations sont éliminés de manière incorrecte en raison du manque de structure en place³⁵¹. L'exploitation de Iepure est loin d'être équivalente à une *gospodarie*. Cependant, les gestes y sont semblables ainsi que le matériel. L'exil des abattoirs en des lieux clos vise à répondre à la nécessité de surveiller les pratiques (abattage « humain », éviter les fraudes) et contrôler la qualité de la viande. Cependant cela apparaît aussi comme une restriction de la liberté, de l'être, des comportements, des habitudes envers les animaux même si les abattages rituels sont permis depuis l'intervention du ministre D. Ciolos.

Derrière l'alternative « être ou ne pas être balkanique », le véritable enjeu, c'est l'Europe conclut M. Mesnil (2003). Les sombres réalités du présent sont régulièrement soulignées poussant jusqu'à des généralisations exagérées et injustifiées. Tantôt la responsabilité est imputée à l'UE qui décrète des normes incompatibles avec la roumanité et son historicité tantôt ce sont les ennemis intérieurs désignés par les paysans ou les paysans eux-mêmes qui éloignent la Roumanie de la prospérité par leurs comportements scandaleux ou arriérés. Dans de telles circonstances, donner une explication lucide et raisonnée des causes du mal ne suffit pas à maintenir la balance fragile d'une conscience sensible et vulnérable. Le besoin se fait sentir de signifier un contre-courant à cette perception négative de soi et de la sorte redresser la balance. Au vu de l'impossibilité de faire face aux coûts de la réalité, la solution semble liée à un nombre de mythes de substitution. Ils remplacent l'attente évidente par des constructions illusoires absorbant les émotions, l'affectivité, l'imagination et la subjectivité. Comme le présent offre peu de satisfaction, la dimension positive de soi va reposer et se concentrer sur le passé et l'avenir. À travers une glorification et une idéalisation du passé et l'espérance en de lumineux auspices à venir, deux grands mythes mobilisant des sentiments collectifs, la peine présente est exorcisée. Les thèmes majeurs de cet espace mythique compensatoire sont d'une nature strictement historique (Mitu, 2001, p. 178). Cela inclut la pureté des origines latines et la continuité à travers les âges, l'important rôle joué par les Roumains comme défenseur de la chrétienté au Moyen Âge, leur position de sentinelle veillant sur la latinité et l'Europe à ses marges et à l'embouchure du Danube. En connexion avec ces thèmes, l'image positive fait circuler un nombre de motifs significatifs pour le présent. Ceux-ci sont sélectionnés sur base de faits dont le potentiel est historique et non contingent. Cela inclut le nombre de Roumains, leur étendue, leur résistance à la dénationalisation, leur pureté ethnique et leur originalité, les valeurs spécifiques d'un univers rural idéalisé (hospitalité, bonté, lyrisme), l'appartenance à l'espace de la civilisation européenne. Ces éléments réels ou inventés sont formulés dans une fiction identitaire nationale. Les cadres habituels de référence mobilisés pour saisir la réalité (Halbwachs, 1994) ont pour fonction de légitimer les espoirs et les aspirations, de substituer le déplaisant réel en le compensant par la fierté injuriée, de restaurer la confiance dans les capacités

³⁵¹ Extrait du rapport DG(SANCO)/2008-7733 concernant une mission de l'Office alimentaire et vétérinaire effectuée en Roumanie du 28 janvier au 01 février 2008.
http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=6632

roumaines, et de fournir des arguments contre la concurrence faites aux mythologies nationales. Face à une insatisfaction réelle et au dénigrement des étrangers, l'image renvoie à une meilleure réalité plus facile à atteindre. Le mythe projette dans l'ordre construit de la conscience collective.

Le premier niveau de construction d'une vision positive fut pour les Roumains d'avoir confiance dans leur propre pouvoir, de recouvrer leur dignité perdue, de débarrasser leur esprit de l'idée qu'ils sont incapables de bien faire. S. Mitu mentionne à ce propos les observations de G. Barit : *before others started to belittle and defame us, not long ago we used to have all kinds of sayings to belittle and insult ourselves, this was so because we never thought nor trusted that something good could come out of us* (Mitu, 2001, p. 179). Que la nation roumaine soit tout aussi capable que les autres est une idée fortement influencée par les Lumières, une croyance optimiste dans la capacité de toute personne humaine de s'affirmer et de s'écarter de circonstances non favorables. Toute personne dispose d'un instinct la menant vers la « justesse ». Le Roumain serait donc englobé dans cette propension innée au bien. Cette vérité des lumières a été capable de placer les Roumains sur un pied d'égalité avec les autres peuples, de croire en leur chance de progrès et de succès. Pour que cette possibilité latente se réalise, certaines conditions doivent être rencontrées. Aussi entend-on souvent que le temps du réveil est venu, le redémarrage est pour demain. Cette thématique est présente dans l'hymne national roumain intitulé « Desteapta-te, române! » (Éveille-toi, Roumain !). Le futur prouvera combien les Roumains sont résistants et aussi valeureux que les autres. Il dissoudra l'ombre portée sur leur archaïsme englué dans les images véhiculées par ces autres qui les diffament encore actuellement. L'avenir devrait même souligner le grand mérite de la Roumanie qui, s'accordant avec le niveau des autres, montrera de plus grandes capacités qu'eux car elle reviendra de plus loin. Cet équilibre avec les autres ne les empêchera cependant pas de rester eux-mêmes. Le passé et les origines ont un poids extraordinaire sur le présent luttant avec l'insipide modernité. Ils supportent la constitution d'une satisfaction et d'une identité honorable. L'origine romaine et l'histoire nationale à travers ses éléments splendides servent de base à l'idée d'un progrès possible et légitime. La destinée et la vraie condition dévoilée par les illustres ancêtres doivent être recherchées et accomplies. L'histoire est investie du pouvoir de guérison des maux présents et annonciatrice d'un futur radieux. Le mal provient tant de l'ignorance de l'histoire que de celle de la « véritable » identité roumaine. L'idéalisation de la splendeur d'un passé mythique donne confiance en leur propre et vraie condition et pas dans le sombre présent qui obscurcit et corrompt l'être roumain « véritable ». L'histoire a alors aussi une fonction messianique et compensatoire. Elle est capable de sauver les Roumains de l'actualité et d'assurer des lendemains clairs. *The main purpose was to provide the national community with a new identity, attuned to modernity, while the traditional means of self-identification were facing a crisis over the spectrum of various renewals* (Mitu, 2001, p. 284). C'est plutôt la veine romantique qui est ici exprimée. Les particularités culturelles roumaines attestent de la grandeur et du potentiel de cette nation.

Des traditions inventées (Hobsbawm, Ranger, 1983), un passé reformulé et une modernité fabriquée (Dimitrijevic, 2004) offrent un support symbolique à la déstabilisation créée par les défis du présent. Les difficultés actuelles et les inquiétudes futures sont compensées par une appréhension du parcours historique légitimant l'attente de meilleurs auspices par un passé glorifié. Le déni du passé est à rectifier afin de renouer avec le possible destin lumineux. Les leçons de l'histoire iraient dans ce sens. Il faut que les Roumains reviennent à leur « vraie nature » révélée historiquement que ce soit une découverte, une invention ou un fait n'y change rien. Il s'agit de recouvrer l'identité roumaine à laquelle tout roumain doit se conformer, la seule voie capable de capturer la « vraie essence » altérée par les difficultés des temps présents engendrées par l'autre européen, l'autre russe, l'autre dominateur.

L'histoire est un générateur d'identité nationale dont le rôle pragmatique est de réveiller les consciences pour affronter le déni du statut et des droits roumains par les étrangers. Cette résolution des angoisses par la grandeur passée bricolée soulève cependant quelques interrogations. D'une part, un complexe de supériorité associé à l'idée d'un grand complot pourrait mener à un enfermement communautariste, à un particularisme sectaire. Il a été démontré (Durandin, 2004 ; Spiridon, 2004 ; Cîrstocea, 2006) que le parti d'extrême droite Romania Mare surfe déjà sur cette vague depuis quelques années. Ce courant loin d'être enclos entre le Danube et les Carpates se répand à l'Est comme à l'Ouest en réaction à la globalisation et ses menaces (réelles ou virtuelles). Le refuge trouvé dans la mythification est aussi une mystification. Une stagnation et un camouflage des problèmes actuels, qu'ils résultent de l'histoire et de la responsabilité nationale ou non, se dégagent. Si le destin est la continuité, le modèle est le « *gospodar* », le « vrai Roumain » qui doit rester sur sa terre. Si l'avenir est « progrès », le modèle est l'autre potentiellement contenu dans la roumanité participant de l'universelle humanité. D'un côté la continuité prônée par la confiance renouvelée en l'identité paysanne engendre une stagnation passéiste, un camouflage des problèmes actuels par un passé glorifié associant pauvreté et paysannerie. Le paysan étant tout à la fois le bon sauvage et l'arriéré barbare, il n'est pas responsable de sa condition actuelle mais, bien porteur d'une destinée dont la splendeur aurait été démontrée avant l'incursion soviétique. D'un autre côté, le progrès engendre un oubli de soi en raison de son opposition à l'identité dans les représentations premièrement mentionnées par les villageois interrogés. L'autre, le changement sont une menace identitaire. Ces transformations peuvent aussi être réduites au seul confort matériel. Les valeurs fondamentales de la démocratie et de la liberté demeureraient incomprises par la majorité des citoyens. La modernité se résume alors à une forme sans fond (T. Maiorescu, 1868) sans véritable sens. Elle ne pourrait répondre aux questions posées par une actualité assombrie. Utopie insaisissable ou masque et prison, le changement ne serait pas non plus une voie à privilégier. En Europe centrale et de l'Est, la vision dominante du début du XIX^e siècle est un historicisme d'extraction herderienne occasionnellement et superficiellement teinté d'idées rationalistes et contractuelles. Personne n'accepte l'idée que les malheureuses conditions présentes difficiles à changer sont issues d'un passé pauvre bien que chacun soit persuadé en revanche que des

liens indissolubles relient le passé au présent. « Changer » le passé, s'inventer des traditions pour se bricoler une modernité permet d'assumer un présent, une identité sans cesse en construction.

8.2 De la *tsuica* au cola, de la hora³⁵² au foot : tradition, modernité et changement

8.2.1 To be or not to be ?

Tradition fabriquée ou vécue ? Modernité inventée ou progrès ? Les représentations et propos accompagnant les festivités pascales illustrent le mouvement de décomposition et recomposition identitaire roumain dans toute sa singularité. L'ambiguïté, le tiraillement actuels des citoyens écartelés entre leur roumanité et les traditions qui lui sont dites inhérentes et l'eupéanité annonciatrice d'une modernité rêvée offre la possibilité de discuter de ces notions.

Si le football et le cola s'inscrivent dans la sphère moderne de l'identité roumaine, les troupes folkloriques et la *tsuica* la complètent dans un style archaïsant, traditionaliste. La Roumanie entretient un rapport ambigu avec la modernité qui l'entraîne dans une spirale d'innovation mais aussi de consumérisme engendrant frustration et pauvreté. Face au progrès global, elle recourt toujours à la monstration naïve et ostentatoire de la tradition qui fait rêver à un monde disparu et qui est brandie comme bouclier protecteur d'une authenticité construite face à la menace de l'altérité et du changement. En effet, « *ce sont les traditions ou plutôt ce qu'il en reste après que la science folklorique et le folklorisme les aient transformées en culture nationale, qui inspirent les représentations et les objets offerts aux regards ignorants. Aseptisée pour les besoins de la cause, la schize nationaliste se présente sous la forme d'une marchandise culturelle inoffensive mais ferme sur les principes de ce qu'elle définit comme ses valeurs inaltérées et impartagées* » (Karnouh, 1990, p. 129). Le spectacle folklorique ou la paysannerie pensée se présentent comme un trait culturel national et induit des émotions collectives médiatisant des relations à l'altérité. Ils sont une interprétation, une légitimation de la permanence de l'identité et de la tradition vivantes. Le sens des danses folkloriques, du spectacle des *ruga*, du mode de vie villageois ne s'épuise donc pas dans la critique de la distraction offerte au passant ou du mercantilisme mis au goût des touristes oublieux d'un passé où la parcimonie des besoins dominait la vie rurale. Le son, les gestes détiennent un pouvoir symbolique et non une fonction unique. Ni les nouvelles normes, ni le modèle européen ni les festivités comme les *ziua* de Timisoara ne peuvent remplacer cette expression de la continuité entre le passé et le présent.

Ces danses ou ces images de l'éternel paysan ne déniaient-elles pas les changements visibles au jour le jour en restaurant l'illusion du village originel commun ? A considérer le particularisme

³⁵² Danse roumaine en cercle ouvert ou fermé.

folklorique comme un exorcisme face à l'Occident, n'y a-t-il pas un aveuglement nostalgique dangereux ? Ainsi que le suggère un spectateur, la *ruga* est dépouillée de son efficacité symbolique archaïque, mais cette « parodie » de rite est réinvestie de sens. Au-delà de la mélancolie, de la résurrection momentanée de l'arcadique communauté rurale, le passé et le présent ne se rejoignent-ils pas malgré leurs différences ? Certes la tradition est inventée, mais, aux interrogations actuelles, elle propose une réponse trouvée dans le passé. Le passé sert alors de caution pour affirmer ses différences et asseoir leur autorité (Lenclud, 1987). Les ancêtres finissent par compter bien moins que la façon dont ils sont enrôlés pour signifier l'identité. Plus qu'un leurre masquant les soucis quotidiens en se plongeant dans le passé, cette « vivance » permet de s'affirmer en tant qu'individu et membre. Toutefois la contradiction éprouvée entre la roumanité vécue à Gataia et l'eupéanisation vécue à Timisoara, entre la fermeture de l'entre-soi et l'ouverture interculturelle des plats n'est pas dépassée. Deux formes de continuité s'affirment mais la médaille identitaire conserve ses deux faces tournées vers des univers bien différents : le village ancestral et la ville moderne. Recentrement sur la communauté et ouverture vers l'extérieur cohabitent dans les marges. Le mépris du centre est dénoncé tout en attribuant des vertus aux confins. Différents systèmes de référence se côtoient, on peut les faire cohabiter ou les alterner et les opposer. Ces bricolages donnent un nouveau visage à la réalité. Il est celui construit par des acteurs qui ne vivent pas uniquement chez eux tout en y étant et en le partageant avec d'autres (Nowicki, 2006).

Approcher la roumanité par l'exemple de sa cuisine et de deux festivités surprend par la permanence des traditions et de leur agonie, par la continuité de cette dialectique identitaire opposant deux territoires et leurs modes de vie. La culture affiche ici deux fonctions conjointes : affirmer les irréductibles spécificités de chaque peuple et tendre à l'universalisme par le mimétisme. Culture nationale et culture universelle s'affrontent en se parant respectivement des atours de la tradition ou de la modernité. Cependant, l'identité n'est en rien réifiée. Le changement est intégré et la *ruga* ou la *gospodarie* se vivent aussi de façon authentique et non comme un ersatz : « vivance » et non survivance. Pour les acteurs, c'est un mode d'être au monde, une façon contemporaine et singulière d'être communautaire aujourd'hui avec la part de nostalgie que comporte le changement ressenti face au passé construit sur base des faits. Face à la perte des repères, la *ruga* est la dernière version d'un idéal rural perdu, d'un bien-être que la modernité refuserait et face à laquelle on propose un « retour vers le futur » inspiré des communautés villageoises ancestrales. « Vivance », ce rite et la *gospodarie* rééditent une raison d'exister particulière et « survivance », ils sont aussi un folklore esthétisant, un marchandising promouvant le particularisme roumain fermé sur lui-même. Face au changement des normes sociales, les *ziua Timisoarei* suggèrent de pénétrer une modernité, un progrès favorisé par et ouvert sur le monde globalisé mais rappellent la « forme sans fond ». Les adaptations formelles ne sont pas synonymes de changement en profondeur. Bien que s'y inscrivant partiellement, ni le village archaïque ni la ville moderne n'incarnent l'être contemporain. En effet, d'une manière générale, la

survie ne consiste pas dans le refus ou la résistance mais dans l'intégration contrôlée des éléments extérieurs, en la fondation non d'une nouvelle identité « supérieure » au nom d'un principe européen fondateur ou d'un archaïsme rédempteur mais d'une nouvelle lecture de la collectivité ainsi adaptée à l'altérité maintenue. Au-delà d'une opposition entre tradition et modernité, ne peut-on considérer l'interpénétration de la continuité et du changement par le bricolage?

8.2.2 Dialogue de sourds, harmonie ontologique et schizophrénie

L'ouverture interculturelle célébrée à Timisoara et la reconnaissance des particularités roumaines lors de la *ruga* de Gataia sont les deux faces inséparables de la médaille identitaire. En effet, le mode de vie villageois dit traditionnel et son folklore sont interprétés comme les spécificités roumaines par excellence tandis que la caractéristique ouverture à l'autre permet d'intégrer la modernité en son sein. Deux mouvements, l'un centripète, l'autre centrifuge se combinent donc autour de la continuité. L'identité quelle qu'elle soit est faite de continuité et de changement, d'une négociation entre la fidélité et la nouveauté, entre soi et autrui. Cette dialectique pourrait être apparentée à l'analyse que C. Karnoouh propose de l'œuvre philosophique de L. Blaga, une harmonie ontologique entre tradition et modernité y est pensée. *L'esprit moderne et la tradition se complètent harmonieusement, mettant en jeu deux aspects d'un seul et même phénomène vital* (Karnoouh, 1990, p. 214). Cette interprétation diffère toutefois du dialogue identitaire en ce sens que l'esprit moderne y est conçu non en lien à une ouverture mais au sein même de la roumanité. Certes l'Ouest n'a pas l'apanage de la modernité, mais concevoir l'esprit moderne hors de toute influence étrangère *en se réalisant directement à partir du contenu et de la forme nationale traditionnelle et en s'inscrivant dans la culture européenne comme une modalité, comme une particularité déterminée par des composants existant dans la spiritualité autochtone* (Karnoouh, 1990, p. 215) clos l'identité sur elle-même. La dialectique identitaire laisse ainsi place à une schizophrénie, une opposition radicale qui résulterait de l'adoption d'un seul point de vue et de l'oubli de l'indispensable rencontre dans la définition de soi. Les deux pôles extrêmes de cette négociation sont, d'un côté, le repli sur la communauté cimentée par le souvenir idéologisé, par la nostalgie et la frustration, plus que des projets communs et de l'autre côté, l'expatriation vers l'Occident et l'éloignement de cette communauté archaïsante. La société roumaine tend ainsi à se diversifier et à se fragmenter. Les Maurenieni se repensent au travers de leur volonté de reconnaître l'autre tout en se pensant comme communauté.

La mythologisation de la continuité dans ses deux faces, au-delà de la division de l'imaginaire qu'elle révèle et de l'aspiration à demeurer soi-même en profitant du confort moderne, montre la difficulté de la société à se penser. Les pressions de la modernité, de la mondialisation et des institutions européennes poussent à un réajustement des représentations de soi et à revoir la « tradition ». Le retour au sein de l'Europe est ainsi un moteur de modernisation. Mais parallèlement,

le constat du décalage entre la réalité roumaine et les aspirations ou le modèle suscite des frustrations et des ressentiments menant au repli identitaire. Cette dialectique de l'attraction et du refuge tend à une sacralisation du territoire, de la nation et à une bipolarité du « développement » entre la ville et la campagne malgré l'intimité et l'intensité des contacts tissés entre les deux zones via notamment la *gospodarie mixte diffuse* et le *navettisme*. M. Vultur dégage ainsi deux définitions opératoires dans la transition post-communiste roumaine. La première considère que la transition est *un mouvement de reconquête d'une modernité interrompue*. La seconde l'associe à *un processus de récupération des pratiques et des mentalités altérées par la logique collectiviste du système de dictature communiste* (Vultur, 2002, pp. 37-38). Cependant, dans le mode de vie *gospodar* ainsi que l'analyse de l'aménagement des maisnies l'a initié, la bipolarité oppositionnelle construite dans les représentations identitaires des acteurs influencés par la construction idéologique de l'identité nationale roumaine et son usage de la figure du *gospodar* s'estompe et l'identification prend une autre tournure, celle du bricolage.

8.3 L'ethos de la boussole

8.3.1 Il y a vache et vache

Poursuivons la promenade de Sufletel et Nicole entamée aux chapitres précédents. Les vaches ramenées au bercail, les portes de fer refermées et Nicu reparti *deviser* avec Savu au Seracin, Emilia me demande d'installer son tabouret pendant qu'elle va chercher le sceau. Comme chaque matin et chaque soir, la traite va débiter. Cette tâche est la plus contraignante : elle impose à Emilia de se lever vers 6h du matin et d'être présente 12 heures plus tard pour soulager le pis de ses bovins. Il ne pleut pas, la traite peut donc avoir lieu dans la cour. Le tabouret est posé là où les pis se trouvent. Il n'est pas plus haut que la mi-mollet. La peinture jaunâtre écaillée laisse deviner une sous-couche verte indiquant l'usure du temps et de l'usage. Emilia s'assied. Elle est recroquevillée sur elle-même, comme en position fœtale. Entre ses jambes, un sceau de plastique rouge rompt toute impression de remonter le temps en direction des « origines pastorales les plus authentiques ». De son tablier fleuri, Emilia tire une loque. Des morceaux de tissus se trouvent un peu partout dans la maison, les étables et le jardin des Badita. Si elles ont toutes l'apparence de vieux chiffons qui traînent, il n'en est rien. Chacune a sa fonction et leur usage se révèlent dans des contextes précis. Trempée dans de l'eau tiède, celle-ci sert à nettoyer et essuyer le pi. J'ai appris lors de ma première séance de traite que ce geste est indispensable. Il empêche les saletés amassées au cours de la journée de ballade de « contaminer » le lait extrait. Il permet également d'éviter une mammite : une infection des trayons, organe particulièrement sensible selon Emilia. Enfin, en continuité avec le geste suivant, il met la vache en condition. Un léger massage de son pi indique à Nicole ce qui se prépare. Ses trayons se gonflent de lait et Emilia peut entamer son travail. Travail ou science ? J'ai beau avoir fait plusieurs tentatives, pas une goutte de lait n'a jailli des

mouvements de mes mains sur un pi. C'est un juste équilibre entre force et douceur qu'il faut atteindre par un dosage savant entre la pression des doigts et la paume de la main. Une fois que le flux ralenti, la pensionnée égoutte le quartier et passe au suivant. Le sceau rouge rempli et déposé sur la table de la cuisine, Emilia revient avec un sceau de plastique bleu. C'est au tour de Sufletel. Tout cela n'a vraiment rien avoir avec ce que je verrai quelques mois plus tard.

Le week-end des 29 et 30 juillet 2006, je suis invitée à Spring un village situé à 25 km d'Alba Iulia en Transylvanie. À cette occasion, nous rendons également visite à Geoffrey. Ce Belge, fréquentant la Roumanie depuis 1989, est propriétaire d'un moulin et d'une usine de pain à Cisanadie près de Sibiu. C'est un « ancien » de Sipet³⁵³. Entendez par là qu'il avait investi dans l'achat de terrains agricoles avec les actuels propriétaires avant de se retirer pour cause de divergences d'opinion. Christian m'y emmène en compagnie de Nicolas, un jeune agriculteur belge travaillant à Sipet. Il s'agit d'un des premiers villages où des Belges ont acheté des terres dans ce qu'il est aujourd'hui convenu d'appeler « la petite Belgique » entre « gens belges de Roumanie³⁵⁴ ». Avant cela, nous rendons visite à des Français. Ces derniers sont installés à leur compte et travaillent également pour « un grand patron » diraient les Maurenieni. Christian, lui, voit les choses différemment : *Ce Miron, il a triché. Sa belle ferme de vaches laitières mises aux normes européennes, il ne l'aurait pas eue sans son argent des médicaments³⁵⁵. Il fabrique 20% du lait en poudre pour les bébés de Roumanie. Pour se faire bien voir et éviter les contrôles, il fait des dons. Il fait du showbiz avec son restaurant et sa piscine*. Nicolas, l'agriculteur belge qui nous accompagne, semble partager son avis. Il m'explique que la veille il venait de se faire cambrioler pour la troisième fois. Il ne lui restait déjà plus rien au second passage. *Cette fois, ils ont emporté mon blaireau. Je ne sais même plus me raser. Tous des voleurs et fainéants. Ils font tout de travers et les filles, j'te dis pas ...* Pourtant, lorsque nous visitons la laiterie de Miron, ils sont éblouis. Le jeune Belge me demandera de lui envoyer les photos prises car *mon père ne le croira jamais*. Ils semblent n'avoir jamais vu cela alors que ces installations sont conformes aux normes européennes et ressemblent à ce que l'on trouve à l'Ouest. C'est probablement là leur étonnement : il existe une entreprise roumaine tenue par un Roumain qui est « conforme » et a la possibilité de concurrencer les firmes européennes. Cela ne correspond pas à leur univers d'agriculteurs. Si Christian avait un élevage mixte (vaches et veaux, laitières et viande) autrefois, il ne disposait pas d'une installation « dernier cri ».

³⁵³ Village du département Timis situé à quelques kilomètres de Maurenî à la frontière communale avec Sosdea.

³⁵⁴ Cette dénomination est employée tant par les agriculteurs et autres investisseurs belges de Roumanie que par les membres de l'Opération Village Roumain. Elle vise la zone des plaines du Banat comprises autour de Timisoara dans un rayon de 70 kilomètres.

³⁵⁵ Le patron en question serait, selon les dires des agriculteurs belges, revenu des Etats-Unis où il vivait et possédait des parts dans l'industrie pharmaceutique. Il aurait revendu ses actions afin d'investir dans l'agriculture du village d'origine de son épouse. Il a également fait construire un hôtel restaurant privé avec quelques bungalows, une piscine ainsi que des jeux nautiques sur le lac voisin. C'est là que nous avons été reçu.



Vue de la façade de la ferme de Christian, Maureni, novembre 2003.



Vue l'exploitation laitière de Miron, à gauche les étables de la partie supérieure du domaine, à droite les installations de la vallée, Spring, juillet 2006.



Bâtiment de réception des clients de l'exploitation de Miron : à gauche la piscine ; à droite le restaurant et la villa du propriétaire donnant sur un lac doté d'un équipement nautique, à l'avant-plan, Nicolas, jeune agriculteur belge. Les clients sont logés dans des chalets répartis entre ces deux pôles, Spring, juillet 2006.

Ici, comme nous l'explique l'ingénieur qui nous guide, les vaches sont appelées « unité ». Chacune possède son numéro d'identification et son fichier informatique permettant de déterminer la production de lait quotidienne durant ses 5 années de « rendement ». Selon ces quotas, chaque vache reçoit une nourriture adaptée et ses « compléments ». Cette salle informatique de surveillance de la traite a tout d'un croisement entre l'hôpital et le vaisseau spatial. Le lieu est aseptisé. Tout est blanc du sol au plafond, carrelé, éclairé par des néons à la lumière crue. De larges tables de « commandes » se dressent au pied d'une épaisse vitre permettant de visualiser les appareils traitant les « unités ». À

gauche, un accès vers l'immense cuve métallique récoltant le lait. Des tuyaux courent le long des parois. Pas un bruit en dehors du « clac » que provoque le contact entre une mouche et la lampe électrique à ultraviolet qui la grille.



Cuve à lait de la laiterie de Miron, Spring, juillet 2006

Nous passons de l'autre côté de la vitre: au sol des briques et une rigole centrale. Sur le côté des boxes laissent voir les jarrets et les trayons des « unités ». Des machines tentaculaires circulent dans la zone centrale et absorbent la substance produite. Ici l'odeur rappelle que l'animal existe. Avant de pénétrer dans la salle de traite, chaque bête emprunte un parcours qui la dirige depuis le pâturage ou la stabulation. Après avoir accompli son « devoir » de productrice, elle quitte les lieux en direction d'une mangeoire automatique où elle recevra son complément alimentaire adapté à ses besoins. Ceux-ci sont déterminés sur base de son taux de production. Tour à tour, les bovins ruminent leurs protéines et minéraux. Ils regagnent ensuite le pré ou leur couchette.



Stabulations et silos à grains de l'exploitation de la vallée de la laiterie de Miron, Spring, juillet 2006.

Un vaste hangar divisé en rangées de boxe à la paille fraîche et aux mangeoires remplies selon le régime le plus adapté attend les « unités ». Un va et vient de tracteurs amène depuis quatre silo le mélange de nourriture. Les remorques sont remplies de mélanges dosés différemment selon les bêtes à nourrir. *Ce sont des Holstein, c'est la plus belle bête, la Rolls-Royce des laitières. Fais une photo, rarement tu verras d'aussi belles bêtes*, me souffle Christian. Un rapide coup d'œil ultérieur sur Internet confirmera qu'il s'agit effectivement de *la super-championne mondiale des vaches à lait*³⁵⁶. L'ingénieur nous explique que le troupeau initial a été acheté aux USA. Depuis, il s'est agrandi. : *nous avons deux installations de 300 laitières et la nurserie*. Chaque bête est le résultat d'une minutieuse sélection génétique. Elles sont inséminées artificiellement en fonction de savants calculs opérés par l'ordinateur qui régent la vie des « unités ». Des dires des spécialistes qui m'accompagnent, rien de neuf sous le soleil. *Cela fait longtemps que la nature ne fait plus son oeuvre naturellement. Sinon on n'a pas un rendement suffisant*, déclare Nicolas.

À l'extérieur, se déploie la nurserie. Des centaines de cabanons de bois sont alignés les uns derrière les autres. Chacun est occupé par un veau. Ils sont regroupés selon leur stade de développement afin de rationaliser le travail. Ils ne sont pas nourris par leurs mères desquelles ils sont séparés mais selon un programme de développement destiné à en faire de « bonnes bêtes » c'est-à-dire des « unités de production de rentabilité optimale ». Chaque animal a ainsi une durée de vie de près de 5 ans en fonction de sa rentabilité définie par l'ordinateur. Une fois le lait tari, la bête est « usée » et « déclassée » : l'abattoir l'attend.



Nurserie de l'exploitation de Miron, dans chaque cabanon un veau, le parc est divisé en quartiers selon l'âge des bovidés holstein, Spring, juillet 2006.

Mécanisés, robotisés, ces animaux ont été dépouillés de toute humanité ou animalité, de toute vie. Je me souviens d'un documentaire vu en 2008 où était vantée la dernière découverte scientifique:

³⁵⁶ <http://www.lavache.com/vamonde/france/primhols.htm> , consulté le 03/03/09.

une vache perforée³⁵⁷. Un couvercle permettait d'accéder directement à l'estomac de la vache afin de faciliter sa digestion pour que plus vite, elle soit mangeable. Pourtant, les hommes parlent du bien-être de leurs productrices : les allées venues dans de vastes prés, la couchette confortable dans la stabulation, une nourriture adaptée, l'équipement de douches rafraîchissantes en été et de brosses massant la croupe. Camp de concentration pour unités de production ou cage dorée de nobles laitières ? La relation à l'animal et à la nature pose question.



Système de massage par brosses réservé aux vaches laitières de l'exploitation de Miron, Spring, juillet 2006.

8.3.2 Animalité ou animosité ?

Pour E. Leach (1980), les liens tissés entre homme et animal déterminent la capacité de ce dernier à devenir un aliment. Les conditions de vie et les conditions de mort des animaux ne sont pas sans importance au village. Elles sont incorporées par le mangeur sans que ce dernier ne se sentent prédateur ou criminel. À l'éthique du travail *gospodar* s'ajoute un ethos du lien à la nature s'exprimant dans l'élevage et le jardinage s'inscrivant dans la *randuiala*. Tuer un animal n'est pas un acte banal à Maureni même s'il peut être quotidien. La bête n'est pas seulement abattue pour être mangée. Elle est au cœur d'un rituel même minime qui entoure la préparation de l'agneau pascal, du porc de Noël ou de la volaille préparée fréquemment avec soin dans la cuisine de la *gospodarie*. *Pas plus que les autres éléments de la vie matérielle, la nourriture ne se présente à l'homme dans un état de nature. Même cru et cueilli à l'arbre, le fruit est déjà un aliment culturalisé, avant toute préparation et par le simple fait qu'il est tenu pour comestible* (Girard, 1994, p. 237). Tout ce qui se rapporte au consommable et issu de la *gospodarie*, la poule, la

³⁵⁷ Une vidéo de cette expérience est disponible sur you tube : <http://www.youtube.com/watch?gl=FR&hl=fr&v=Yc0wmyyguzw> , consulté le 05/03/09.

de la dinde ou le chou le plus « banal » ne l'est jamais. Ils sont chargés de significations. L. Stan remarque que si le cochon est devenu un symbole de la culture roumaine, il est érigé en spécificité nationale pour s'opposer aux normes européennes comprises comme assimilatrices et impérialistes ainsi que Titi et Iepure le crient. Pourtant, cette auteur pense aussi que le porc ne s'est pas encore transformé totalement en *icône culturelle de la nation* au village. *Acolo, ele își gasesc inca semnificatia în «practici sociale». Altfel spus, cred ca «la tara» porcul este in mai mare masura «social» decât «simbolic»*³⁵⁸ (Stan in Mihailescu, 2004, p. 23). À Maureni, toute la production issue de la *gospodarie* se charge de ce sens social et identitaire.

En France, ainsi que N. Vialles (1987) l'a montré, et plus largement en Europe occidentale, tout ce qui touche à la mort animale est mis à l'écart au même titre que les cimetières. Avec les législations européennes, les abatages sont industriels, massifs et anonymes. Ils sont dits non violents car déclarés indolores (les réglementations parlent de « bien-être animal »). Ils sont rendus invisibles et comme inexistantes. *Il (l'abattage) doit être comme n'étant pas* (Vialles, 1987, p. 21). Comme pour l'élevage de Miron, la quantité de vaches dépersonnalise les actes et la relation au troupeau composé « d'unités de production » et non pas de bêtes nommées comme les vaches d'Emilia. La netteté des salles, l'idéal hygiénique et la prouesse technique contraste avec la « nature » de la basse-cour et les gestes manuels de la *gospodina*. La mise à mort des agneaux par Costica ou son fils ne correspond pas à la description d'une chaîne d'abattoir française. Il en va de même pour le décalage des gestes et paroles associées à la mort des porcs réglementés par l'UE et vécue par Titi. À l'Ouest, on a affaire à une disjonction : la technique et la propreté permettent de cacher l'animalité. Les gestes de traite et de mise à mort sont séparés du produit laitier et carné tandis que les pratiques au cœur de la *gospodarie* ou de la bergerie soulignent une nécessaire conjonction signifiante de gestes cycliques plus que successifs ou découpés. Il y a un prolongement entre les étapes : élever, tuer, préparer, manger créent un lien identitaire entre l'animal et l'homme. Cette relation peut prendre des formes diverses : Emilia ne mangera jamais ses vaches auxquelles d'ailleurs on attribue un nom les instituant membres du foyer. Faisant un élevage à plus grande échelle, le berger n'instaure pas la même relation avec les animaux de son troupeau sans pour autant identifier ces derniers à des unités comme dans les élevages industriels. De part et d'autres pourtant les mêmes arguments reviennent : la qualité du produit et le respect de l'animal. Ces deux aspects s'entendent cependant différemment. Penchons nous sur ce second point. La qualité du produit concerne aussi la production du potager familial. Elle sera abordée au point suivant.

La gestion de la production carnée à l'europpéenne instaure une distance entre abatteur, éleveur et consommateur mais aussi entre homme, animal et viande. Par contre à Maureni, le lien entre ces éléments est central : au quotidien, l'éleveur est le consommateur de même que le tueur. Le

³⁵⁸ *Là, il trouve encore une signification dans les « pratiques sociales ». Autrement dit, je crois que « à la campagne » le porc est en plus grande mesure « social » que « symbolique ».*

lien entre la nature animale et la nourriture n'est pas effacé grâce à la participation à toutes les étapes de la préparation contrairement à un achat conditionné en barquette³⁵⁹. Les Badita n'ignorent pas d'où provient la viande qu'ils consomment. La substance ingurgitée n'est pas anonyme : l'animal a été nourri, soigné, tué, découpé, lavé, préparé, cuisiné avant d'être mangé. *J'ai assisté à de nombreux égorgements de porcs, raconte Titi. Je ne peux pas tuer des agneaux car ils pleurent ni même des lapins ou de la volaille. J'ai été élevé dans cette tradition roumaine, cette habitude que je veux transmettre à mon fils qui accrochera ou pas. Ça ne disparaîtra pas tant qu'un village roumain ne ressemblera pas à un village belge ou occidental. Il faudra du temps. Les abattoirs ne conviennent pas. C'est une standardisation. Quand Costica vient, tue et débite le porc, nous pouvons choisir ce qu'on veut préparer, décider du goût des préparations et des mélanges. Ce n'est pas faisable dans un abattoir. Costica s'adapte aux choix des personnes. Chaque égorgement donne des préparations différentes. Un cochon tué ne donne pas toujours la même nourriture*³⁶⁰. Une histoire est partagée avec l'animal lors de son exécution mais aussi de la préparation de sa chair. Si le sort de la volaille, des lapins et des cochons de la basse-cour est scellé depuis le jour de leur naissance ou de leur achat, s'ils sont élevés pour être mangés, ils n'en font pas moins partie du foyer étant une source d'épargne mais aussi de soins à prodiguer rythmant le quotidien. Se soucier d'un animal, c'est se soucier de sa production que ce soit dans une *gospodarie* ou une grande exploitation. Pourtant les propos et gestes relevés précédemment indiquent l'existence d'autre chose qui a avoir avec le fait « d'être *gospodar* ».

L'élevage intensif désanimalise l'animal en le « machinisant » : la vache est équipée d'un harnachement technique récoltant ses gaz ou son lait. L'animal est une machine à fabriquer de la viande, du lait et de l'énergie. Par ailleurs, une basse-cour mal entretenue est une honte. Il s'agit là de deux « dérives » pour les villageois reconnus comme *gospodar* : l'une est une barbarisation occidentaliste, l'autre résulte du comportement de paysans *tope* englués dans la dépendance et l'attentisme générés par le système communiste ou ayant mal compris les valeurs de la démocratie. Pourtant des élevages intensifs existaient durant le communisme et le bien-être des animaux est un souci prégnant à l'Ouest. La recherche menée par A.C. Dockès et F. Kling-Eveillard l'atteste : *Le fait de travailler avec du vivant implique chez les éleveurs un engagement personnel fort, et un sentiment de responsabilité vis-à-vis de leurs animaux que tous considèrent comme des êtres sensibles susceptibles de souffrir. Les éleveurs sont ainsi toujours affectés par les accidents sanitaires de leur troupeau. Tous les éleveurs déclarent passer du temps à observer, à surveiller si tout se déroule d'une façon qu'ils jugent normale* (Dockès, 2007, p. 24). Quelle est alors la spécificité prétendue du lien entre le *gospodar* et ses animaux qui entre dans le processus d'identification ? Gheorghe explique : *J'étais tractoriste. Je n'ai jamais travaillé avec les vaches. Maintenant, j'élève les vaches* (d'un Belge). *À la maison, j'ai un cheval, des vaches et j'aime tenir mes bêtes comme ma famille, mais peut-être n'est-ce pas une bonne comparaison. Mais j'y tiens et je fais tout ce que je dois. Mes parents ont toujours eu des vaches. Quand j'étais enfant, nous y allions aussi. Nous aidions. Nous n'avons pas perdu ce système avec les vaches. Fini, cela ne me plaît plus les*

³⁵⁹ Plusieurs études portant sur les représentations sociales relatives à l'animalité et à la nourriture atteste de cette déconstruction du rapport entre l'achat et la source du produit. Voir notamment : Testart, 1988 ; 1987.

³⁶⁰ Titi, directeur de l'école de Sosdea, enseignant, 34 ans, Maureni, 07/2007.

vaches comme faisaient mon père et ma mère, les bouses et tout le reste. Cela me plaît l'odeur des bouses, le bon lait, mais si on le fait avec un minimum d'amour. Si on fait du bon travail.³⁶¹ Les gestes appris dans les IAS et CAP ne sont pas associés par Gheorghe à un travail convenable. Le *gospodar* doit poser des gestes attentifs et soigneux tirant parti d'un apprentissage au contact des agriculteurs et éleveurs occidentaux habitués à recourir à la technologie et investis d'un sentiment de propriété absent durant le socialisme.

Cependant, la technologie n'est pas une fin en soi. Elle est un moyen au service du « travail bien fait et de l'autonomie acquise grâce au souci de son bien ». Vlad, jeune petit agriculteur et éleveur à Maureni, a choisi de se lancer dans le métier car *La vie en ville est plus coûteuse qu'au village. Avec l'agriculture, ce que je travaille, je le gagne, c'est à moi, je l'ai fait. C'est palpable. Il y a des responsabilités plus grandes. Je ne dépends de personne et ne suis pas viré si quelqu'un est meilleur que moi. Je suis mon propre maître*³⁶². Pour sa part, Nicu est non seulement attentif à la bonne croissance et donc au rendement de son cochon mais aussi à son bien-être par les soins qu'il prodigue. Ainsi, il saura « d'où et de qui » est ce qu'il mange. *La ville ne me plaît pas. Dans une ville on donne de l'argent pour manger. L'air est pollué, le chauffage n'existe pas, l'eau n'est pas bonne. La campagne, c'est le mouvement, la beauté, l'air frais, la chaleur, la lumière. Je peux élever des animaux. Quand je veux manger, je vais dans la cour et je choisis ce que je veux. Vite je prépare une soupe, un rôti. Les vaches me donnent du lait. À la ville, il faut en acheter et il contient beaucoup d'eau. La volaille, ... tout est d'ici et pas du magasin. À la télé, on dit que la viande de porc est infestée de salmonelle et autres maladies. Moi je suis un adepte de la vie bio : toute la production du village est riche*³⁶³. Outre le contraste avec la ville et le sens qu'il y a d'habiter la campagne abordé au chapitre 4, la propriété et la connaissance de la chaire vont de paire. Un plaisir ne résulte pas de la mort de l'animal contrairement au fait de manger sa viande qui est une part de son éleveur par l'intermédiaire de l'attention qu'il a porté à son bétail. Si l'animal n'est pas abattu selon les normes européennes et donc illégalement hors des fêtes pascales et de Noël, il n'est pas pour autant question de violence animale. Cochons et agneaux ne sont pas *insensibilisés* ainsi que l'exige le traité STE n°102³⁶⁴ dont de toute façon les Maurenien ne connaissent que peu ou pas le contenu.

Mais l'insensibilisation par l'enfoncement d'une mèche ou par électrocution réduit-elle la douleur ? Si elle rend insensible, sa pratique ne l'est pas. Ne s'agit-il pas alors d'un geste humaniste posé non à l'égard des animaux mais pour l'homme ? Si des préoccupations d'humanisation des

³⁶¹ Gheorghe, chômeur et vacher, 41 ans, Maureni, 08/06.

³⁶² Vlad, agriculteur, vit à Ramna mais exploitation installée dans l'ancienne CAP de Maureni, 24 ans, Maureni, 10/02.

³⁶³ Nicu, ingénieur agronome retraité, 68 ans, Maureni, 11/02.

³⁶⁴ Ce traité de la Convention européenne sur la protection des animaux d'abattage est entré en vigueur le 11 juin 1982. *Pour ce qui est de l'abattage lui-même, la Convention stipule que tout animal doit être étourdi avant d'être saigné. L'insensibilisation des grands animaux doit être provoquée par un pistolet (instrument avec percussion ou perforation au niveau du cerveau), par étonnarose ou par le gaz. L'utilisation du merlin, de la masse et de la puntilla est interdite par la Convention. En outre, les grands animaux ne doivent pas être suspendus ou entravés avant l'étourdissement. En cas d'exceptions à ces règles (abattages rituels, abattages d'urgence, abattages de volailles ou lapins, etc.), l'abattage doit se faire de façon à épargner aux animaux toute souffrance inutile. Ces dernières dispositions s'appliquent également à l'abattage dans d'autres endroits que les abattoirs.* <http://conventions.coe.int/Treaty/fr/Summaries/Html/102.htm>, consulté le 25/08/09.

comportements à l'égard des animaux prévalent à l'Ouest, l'absence d'assommage et d'insensibilisation des bêtes ne rend pas la mort plus violente et irrespectueuse. Une saignée maîtrisée, pratiquée d'un geste sûr et rapide est une preuve de compassion. Par ailleurs, la mort est, dans les deux cas, l'aboutissement sans nécessaire violence. La mise à l'écart de la mort animale n'en atténue pas le geste même banalisé dans le propos des abatteurs français relevés par N. Vialles (1987). Ce n'est pas, à l'inverse, parce que abattre un animal rassemble le foyer que le tueur se repaît de son geste. Tuer est nécessaire pour manger chez les Badita faute de quoi, la faim s'impose et la fin de la *gospodarie* se pose.

La mort des animaux est assumée et la préparation culinaire de leur chair est méticuleuse. Elle est le centre des attentions des membres du foyer et des participants même s'ils ne conçoivent ni la même propreté ni la même humanité que celle prévue par les normes européennes. *Dans le sang versé l'aspect mortifère de l'homme carnivore devient sensible, et de complexes rapports se condensent entre hommes et bêtes* (Vialles, 1987, p. 101). Deux logiques s'opposent: *celle du mangeur de substance* et *celle du mangeur de bêtes* (Vialles, 1987, p. 32). L'anonymat de la mort cachée et massive affronte une mort visible, singulière et relationnelle. D'un côté l'animalité de la viande est suspendue, cachée, de l'autre elle en fait la richesse tout en gisant au sol. L'abattage industriel *provoque une dissolution des repères, un anonymat des bêtes – et des hommes face à elles -, une indifférenciation générale qui donne un vertige : tout – le pire – paraît possible*, poursuit N. Vialles. Seule la mort par saignée d'un animal semble partagée par ces pratiques d'abattage. Les gestes de nettoyage et de découpage des carcasses sont également similaires, mais d'un côté, ils sont assistés mécaniquement, de l'autre, ils sont pratiqués par un berger aidé des éleveurs et de ses amis avec « les moyens du bord ». Dans les deux cas la viande sera contrôlée par le vétérinaire même si à Maureni le « laboratoire » de ce dernier s'apparente, vu la vétusté du microscope, à un musée poussiéreux. Là, une fois le morceau de viande examiné, il est jeté à terre sans autre forme de procès à destination du corpulent chat du vétérinaire. Les conditions matérielles de la réalisation de gestes semblables quant à leur fin et non leur sens engendrent la représentation de la saleté et de l'impur en regard des lois européennes tandis que la fierté et la réalisation de soi sont activées dans la basse-cour roumaine. Des conceptions différentes et divergentes de la souillure et de la propreté s'affirment encore ici.

Si la blancheur maculée de sang des abattoirs n'est pas dépourvue de dimensions symboliques, la force sociale d'un égorgement à même le sol, en plein air et d'une carcasse travaillée dans une basse-cour au milieu des outils ne la rend pas impropre à la consommation, impure. Saleté et propreté sont des vues de l'esprit non des réalités objectives. Elles correspondent à une mise en ordre du monde. Dans notre cas, la *randuiela* propose un agencement différent de celui qui prévaut à Bruxelles. Elle supporte un ethos et une éthique que l'élevage, l'abattage, la cuisine et le jardinage révèlent. *Quand nous aurons détaché la pathogénie et l'hygiène de nos idées sur la saleté, il ne nous restera de celle-ci que notre vieille définition : c'est quelque chose qui n'est pas à sa place (...). La saleté n'est donc jamais un phénomène unique, isolé. Là où il y a*

saleté, il y a système (Douglas, 1971, pp. 54-55). L'identification par la tâche accomplie n'est pas une épreuve contrairement à l'habitation dont les abatteurs font mention dans les travaux de N. Vialles ou J. Porcher pour indiquer que la répétitivité de la tâche la banalise. À Maureni, même si la volaille est tuée régulièrement, le geste n'est ni banalisé ni répulsif. Le déplaisir de la mise à mort se dit toutefois : Nicu me dit ne pas aimer couper la tête de ses poules. Il laisse la tâche à son épouse : *Mon bras tremble. On dit ici que une poule qui s'ébat beaucoup après avoir la tête tranchée indique le peu d'assurance du geste du gospodar*³⁶⁵. La précision du geste, l'habileté technique pratiquée lors du tranchement de la gorge ou du découpage de la viande rend la mort propre et digne. Il ne s'agit pas d'opérer n'importe comment mais il est indispensable de faire appel à un expert : un berger qui fera du « bon travail ». On retrouve ici le critère moral du travail du *gospodar*. La bête, par les gestes de l'éleveur et du tueur, passe en quelque sorte de l'état de nature même domestiquée à celui de culture que la préparation culinaire permettra d'absorber. L'animal n'est pas désanimalisé, réduit à être une « unité de production », mais il est enculturé, il participe à l'identité culturelle.

La nature domestiquée de la *gospodarie* s'oppose à la culture industrielle et à l'agriculture intensive. Sans nécessairement défendre ou souhaiter le maintien d'un travail manuel déclaré pénible, à côté des discours des ingénieurs agronomes en faveur de l'agriculture sur les vastes plaines du Banat et de Roumanie, la production familiale est prônée comme apport de nourriture de qualité nutritive, sociale et symbolique. Le *gospodar* n'est pas un ouvrier comme les autres et son produit n'a rien d'une denrée banale. La domestication alimentaire est une forme d'échange, de contrat entre l'éleveur et l'animal : le premier soigne le second sur lequel, en retour, il a un droit d'accès à la chaire. La mort pour se nourrir est légitimée par le soin, le travail. On ne mange pas un cochon mais LE cochon que l'on partage ainsi que le chapitre suivant le montre. L'animal est un maillon du réseau d'échange entre les Maurenien et leurs proches ; sens que la côtelette achetée au supermarché, en Belgique ou en Roumanie, n'a pas. L'unité des tâches soutient un éthos compris comme lien à la nature qui la fait entrer dans la culture.

Aujourd'hui, à Maureni, être *gospodar* n'est pas réductible à une profession, à être éleveur ou agriculteur même spécialisé comme l'intendent les directions prises par le développement agricole roumain sous impulsion européenne. Être *gospodar* est un être au monde, une attitude qui nécessite des revenus complémentaires pour se maintenir tout en s'adaptant. La *gospodarie* fait partie d'un système de pluriactivité dont la débrouille est une forme imposée par la morosité du contexte socio-économique roumain. Le *gospodar* n'est pas un agriculteur dépourvu de moyen ni un jardinier du dimanche. La *gospodarie* est plus qu'un hobby vert. Dans un contexte différent, le *gospodar* change. La pluriactivité est indispensable pour vivre : Marin, infirmier doit adapter son mode de vie et ses représentations :

³⁶⁵ Nicu, ingénieur agronome retraité, 72 ans, Maureni, 07/06.

- M : *J'ai décidé de m'arrêter et jusque il y a trois ans je m'occupe que du jardin. Il y a des patates, des tomates, des aubergines, des poires, un peu de ...*

- S : *Chaque sorte ?*

- M : *Oui plusieurs choses. À la maison quelques volailles, plutôt des poules, 3 canes, et des lapins. C'est la passion de ma femme. Comme j'ai beaucoup travaillé avec ma mère, je n'aimais pas biner. Mais quand je suis devenu parent, adulte, avec mes responsabilités, j'ai dû continuer ce type d'agriculture de subsistance. J'ai essayé de faire moi-même une transformation, un changement au niveau psychique. Je dis « s'il faut faire alors pourquoi pas : c'est mon hobby ». Je continue mon hobby car cela me donne une certaine indépendance. Il ne faut pas acheter des légumes, des patates pendant l'hiver. C'est important d'avoir. Par contre j'achète du blé, du maïs, le nécessaire pour les volailles sinon polenta, toujours polenta hein ici.*

- S : *Donc ne plus cultiver votre hectare de terre fait que vous n'êtes plus un gospodar ?*

- M : *Heu, dans le vrai sens du mot je ne suis plus un gospodar mais j'ai une maison quand même. Il y en a de plus en plus qui ... Moi j'ai essayé de, comme celui qui casse la glace, de faire un chemin.*

- S : *Le bateau ?*

- M : *Oui.*

- S : *Le brise glace ? C'est quoi un vrai paysan ?*

- M : *Un vrai paysan c'est un paysan qui est toujours disponible de travailler ses terrains, qui a les connaissances nécessaires depuis des générations, de faire ce qu'il faut, donc de, par exemple, sentir quand c'est le moment favorable de labourer. Qui est toujours disponible, ou qui est toujours à la disposition de son maître disons : la terre³⁶⁶.*

8.3.3 Le jardin extraordinaire

Lorsqu'elle parle de sa terre, Bibiana, enseignante de 40 ans et veuve, souligne que plus qu'une propriété, il s'agit d'un attachement.

J'ai grandi comme cela. La terre me plaît, les animaux me plaisent. Je n'y renoncerais pas. Il se peut que maintenant, je n'ai plus de terre parce que financièrement je ne peux plus. Mais il y a le jardin qui est à côté de la maison. C'est une question personnelle, de sentir la terre quand on laboure. Pour moi, c'est quelque chose, je ne sais pas quoi, mais c'est quelque chose auquel on ne peut renoncer. Si j'avais beaucoup d'argent, je rénoverais mieux la maison, le mobilier ou autre chose mais pas les animaux. En principe celui qui est né et a grandi au village n'y renoncera pas aussi facilement un jour. Les animaux et la terre sont aussi un plaisir. C'est un plaisir de voir les poules dans la cour, de les voir soignées, de savoir que les tomates, les pommes de terre sont de toi. C'est un plaisir d'arriver au point final. Tes produits apportent du bonheur. Et jamais, je n'ai regretté l'investissement. Le plaisir que tout soit à toi et de ne pas l'avoir acheté, de l'avoir fait de ton travail, il

³⁶⁶ Marin, infirmier, environ 45 ans, Ciobodo (Caras-Severin), 02/09.

*se peut que tu paies autre chose, dis-je. C'est un lien d'âme. Exactement comme un lien que tu crois exister entre toi et une force supranaturelle, entre toi et Dieu. Une sorte de croyance que je sens comme cela vis-à-vis de la terre, des animaux. La terre et les animaux ont besoin d'être soignés. Nous nous engageons à quelque chose. C'est bien plus qu'un hobby. (...) L'enfant du village sait ce qu'est une charrette, une vache, une maison, une oie. Pas un enfant de la ville.*³⁶⁷.

Cette culture rurale proche de la nature opposée au mode de vie citadin se retrouve aussi dans les dires de Victor. Cet ouvrier de 36 ans a quitté récemment le village pour Deta, une ville proche, où il a trouvé un travail.

*Je dis que les petites gospodarii vont disparaître. C'est un problème car notre cuisine traditionnelle a toujours été une sorte de trace. Nous mangeons de la viande de porc, nous l'abattions, et nous le grillons, nous le préparons à notre façon. Il était extraordinaire. Alors que maintenant on impose quelques normes qui ne sont pas du tout les bienvenues. (...) Ces normes sont un peu déplacées. Elles ne sont pas pour nous. Nous avons notre façon de vivre que nous voulons conserver et qui est recherchée à l'étranger. Quelqu'un vient de l'extérieur avec des produits chimiques et impose aux autres: nous voulons cette propreté. Il vient chez moi avec toutes sortes d'herbicides, de produits chimiques, d'engrais. Il me dit de nettoyer avec ça et m'oblige à utiliser ce qu'il apporte. Cela ne me paraît pas normal. Refuser me paraît normal. On achète pas beaucoup et ils nous disent d'acheter plus mais cela n'a pas de goût. Pour cette raison, j'ai un jardin et quand je peux, je m'occupe de lui. Cela me plaît d'apporter ce que j'ai dans mon jardin, de le manger. C'est frais et a un arôme extraordinaire*³⁶⁸.

C'est la conservation du lien à la nature qui est ici souligné. La relation entre la nourriture et le travail qui l'a produite, un rapport particulier, presque philosophique, spirituel à l'espace de production sont pointés. Cultiver son jardin³⁶⁹ et élever des animaux devient un mode de vie spécifique distinct de la ville. La terre devient le mode d'expression autre que le modèle urbain dominant et les valeurs consuméristes qu'il véhicule. La *gospodarie* est opposée à un univers où les enfants se représentent les poissons sous forme de bâtonnet, où la production standardisée des industries agro-alimentaires appauvrit non seulement la variété des espèces végétales et animales mais aussi la relation quotidienne à la réalité. Les signes de l'animalité s'effacent dans des boucheries où les animaux écorchés disparaissent des devantures et sont emballés en barquettes sous cellophane au magasin. La relation à l'animal consommé est celle d'un animal élevé : domestiqué passant de nature à culture. Élever, égorger et manger sont indissociable pour les héritiers du *gospodar* de Maureni. Il en est de même pour le potager : labourer, semer, soigner, cueillir précèdent la préparation et l'assimilation. *L'aliment*

³⁶⁷ Bibiana, enseignante, environ 45 ans, Maureni, 05/06.

³⁶⁸ Victor, ouvrier, environ 35 ans, Maureni, 08/06.

³⁶⁹ Le rapport aux terres extérieures au village en tant que support de mémoire préside à une forme de construction de la localité opposant des espaces et des territoires tout en s'inscrivant dans les flux globaux. Voir chapitre 5.

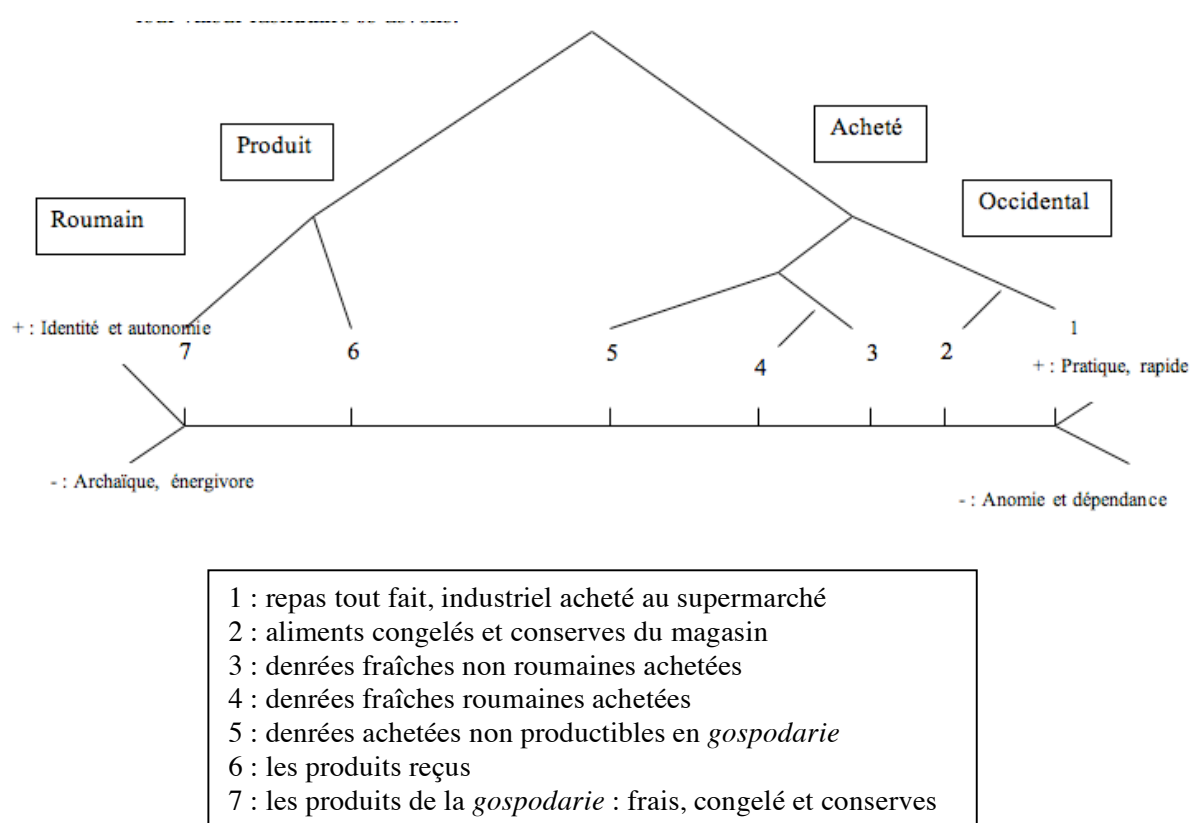
incorporé nous modifie aussi de l'intérieur. C'est du moins la représentation que se construit l'esprit humain : ce qui est incorporé est réputé modifier l'état de l'organisme, sa nature, son identité (Fischler, 2001, p. 233). La nourriture véhicule des vertus que le mangeur assimile, incorpore non seulement physiquement mais à ce qu'il ressent comme son essence, son être, son identité. Aussi n'incorpore-t-on pas seulement les propriétés physiques mais aussi les qualités morales de ce que l'on mange.

Le substrat moral de l'aliment devenant identité explique la force du sens investi dans le travail du *gospodar*, les lieux et les fruits de son activité. Qu'ils maintiennent ou non un mode de vie dans lequel la basse-cour et le potager ont un rôle central, annexe ou sont abandonnés, le jardin et les animaux ne sont pas oubliés, effacés, déréalisés. Cuisiner ne sera jamais réduit à une simple association d'ingrédients mais est une forme de don de soi. Il y a quelque chose de l'ordre de la transmission de savoirs et savoir faire entre générations, entre hôtes et de savoir être avec la nature. *Le mangeur incorpore les propriétés de la nourriture : symétriquement, on peut dire que l'absorption d'une nourriture incorpore le mangeur dans un système culinaire. (...) A un système culinaire correspond une vision du monde, une cosmogonie* (Fischler, 2001, p. 69). Vivre en campagne, c'est s'opposer à l'élimination des multiples significations symboliques, sociales, spirituelles donnant un sens spécifiquement humain à la préparation de la nourriture et à sa consommation. Prônant l'adoption de produits phytosanitaires et une chaîne de production et de conservation alimentaire industrialisée, les réglementations européennes veulent modifier les représentations du pur, du frais et de l'impur des « *gospodari* ». Là où les normes européennes voient des miasmes à chasser, le « paysan » roumain voit la fraîcheur et l'arôme d'un produit dans lequel se trouve une part de lui-même. Sans brandir l'étendard de la dangereuse homogénéisation culturelle du monde globalisé, on peut craindre une perte de diversité sociale et culturelle. D'un autre point de vue, la sécurité alimentaire « à l'européenne », engendre restrictions et pauvreté bien plus qu'assurance et garantie de qualité. En écho, les mots de C. Fischler souligne l'existence d'un paradoxe de l'abondance. Selon lui, des tensions *parcourent le rapport du mangeur contemporain à son alimentation, de plus en plus transformée, de plus en plus étirée en « filières » industrielles, de plus en plus étrangère aux écosystèmes domestiques locaux, produite ailleurs, on ne sait où, on ne sait comment, distribuée comme objet de consommation de masse, portée par des campagnes de publicité massives, chargée de substances mystérieuses et inquiétantes (colorants, conservateurs, additifs divers), soupçonnée d'être polluée de pesticides ou autres molécules impures* (Fischler, 2003).

8.3.4 En somme :

Il y a comme deux niveaux dans l'identification à la production et au produit de la *gospodarie* que la « modernisation » tendrait à faire disparaître. Le premier consiste en la préparation de l'aliment et sa cuisine. Le manger est une appropriation physique d'une partie de soi injectée par le travail, le soin. Le second, précède cette étape. Il réside dans les soins apportés à l'élément naturel et vivant avant de devenir nourriture : une complicité avec les plantes et les animaux. Le sens *gospodar* idéalise les

produits passés par ces deux étapes. Les transformations contextuelles oeuvrant, les mode de vie et les emplois du temps évoluant, la seule étape du cuisiner n'est pas seulement pensée en terme de valeur et de marqueur identitaire mais aussi de moindre force de transubstanciation. Manger ne se réduit pas à consommer. Dans les dires investissant la *gospodarie* de la fonction de bouclier et d'arme, manger entre même en opposition à la consommation. Produire, fabriquer et manger s'apparentent à l'établissement d'un lien entre soi et autrui partageant les goûts, entre soi et la nature ce qui supprime le seul fait de se nourrir. *La préoccupation de chacun aujourd'hui est d'atteindre à l'équilibre entre les contraintes du travail, de la vie familiale, des changements techniques dans le champ alimentaire et ce que personne estime souhaitable, nécessaire et en accord avec cette représentation idéale* (Masson, 1997, p. 117). Un sorte de continuum figurant l'éthos et l'éthique *gospodar* à travers un lien tracé entre les denrées et leur valeur identitaire se dévoile:



La congélation est associée à la modernité mais aussi à la conservation de la « nature » de l'aliment qui peut être congelé frais ou cuisiné à domicile. La valeur nutritive et symbolique de l'aliment est figée par le froid mais nullement supprimée par la technique contrairement à la production alimentaire industrielle. Cette dernière ne nécessite d'autre intervention que d'être cuite ou réchauffée. Les légumes ne doivent pas être lavés, épluchés, découpés et cuisinés. Les villageoises rencontrées me demandaient souvent si, comme elle le pensaient, je mangeais des plats tout fait, prêts pour le micro-onde. Elles s'étonnaient lorsque je leur disais aimer les légumes frais. Une appropriation par la transformation est nécessaire à la valorisation minimale des aliments. Un travail en aval par

l'élevage et le jardinage revêt un aspect idéal : l'aliment est « *gospodarisé* ». La nourriture conditionnée, calibrée porte les marques d'autrui, de l'intervention d'un inconnu ou d'une machine. Les produits transformés par l'industrie agroalimentaire sont en quelque sorte un pis-aller : *leur prix, leur commodité d'emploi, qui permet des gains de temps appréciables, ne contrebalancent pas complètement, dans l'esprit des consommateurs, leurs insuffisances, sinon leurs défauts constitutifs* (Fischler, 2003).

Outre le goût altéré décrit par Victor, la santé menacée soulignée par Geta³⁷⁰ qui concerne la nourriture accessible principalement grasse quelle qu'en soit la « nature » industrielle ou *gospodar*³⁷¹, le « naturel » du produit regretté par Iepure, on peut accepter la nourriture produite par un autre. Celle-ci doit montrer les traces de la préparation au foyer et s'enrichit du geste de solidarité, d'entraide, de remerciement. Cette nourriture peut prendre la forme d'un gâteau préparé à la maison par Bianca pour remercier Ika d'avoir fait les ourlets de son pantalon neuf, des *sarmale* apportés à Iossif pour guérir. La rareté rend d'autant plus cruciale la nécessité de partager. Cela peut être les repas qu'Emilia prépare pour les enfants de Ana partie un temps à l'étranger. La nourriture combine alors produits du jardin mais aussi des achats de conserves avec l'argent envoyé : le potager d'un foyer ne peut soutenir un autre foyer qui ne travaille pas son jardin. Le geste du jardinier, du cuisinier et du don permettent de s'approprier le produit sans quoi il appartient à autrui. Les conserves achetées sont ainsi préparées par autrui. À la différence des conserves fabriquées au cœur de la *gospodarie*, ces légumes en boîte ne font pas partie de l'identité. Ils n'intègrent pas la culture car ils ne sont pas cultivés et préparés par le mangeur. Cependant, les conserves industrielles ont une valeur moins basse que les plats tout préparés car elles peuvent être accommodées d'une sauce, elles doivent s'adjoindre de viande et féculents. Elles peuvent être associées à d'autres produits. Une transformation est possible et par cette intervention, une appropriation. Une partie de la maîtrise de ce qui est mangé est perdue mais en composant du neuf non pas à partir d'une graine mais d'un aliment travaillé, le cuisinier lui imprime du sens. L'investissement personnel, l'attention prodiguée, le soin mis dans les gestes, le souci de l'animal et du produit et de leur préparation personnifie la nourriture et font des fruits de la nature les aliments de la culture.

³⁷⁰ Voir chapitre 4.

³⁷¹ Comme la doctoresse, le journal *Dilema veche* énonce : *Chiard aca mincam inca prea gras, sintem inca slabi*, pour souligner une certaine forme de continuation de la pauvreté des assiettes malgré tout changeantes. En dépit de ventres plus remplis que dans les années 80, la politique de l'estomac a encore sa place dans les discours.

8.4 Bien plus qu'un hobby vert ... pour le moment

8.4.1 Kitsch, authenticité et invention

Pour mesurer le changement s'opérant à Maureni depuis 20 ans, l'observateur peut se référer aux objets techniques qui composent une cuisine de *gospodarie de la fourche à la fourchette* (Corbeau, 2008). La poterie n'est plus la vaisselle, mais est devenue décorative. On mange dans des assiettes dépareillées marquées de l'emblème communiste chinois. Cependant, le grès pour faire mijoter les *sarmale* est toujours là de même que l'âtre qui se double d'un *aragaz* depuis le communisme et se triple d'un micro-onde aujourd'hui. La cafetière ne perce pas et l'*ibric*³⁷² sert toujours un café « à la turque » même si ce café est allemand, autrichien ou belge car « le roumain n'est pas bon ». Le mixeur des Badita a été relégué après sa première utilisation au-dessus d'une armoire car il est trop bruyant. On lui préfère le moulin manuel. Ces instruments témoignent et accompagnent un changement de mode de vie dont on trouve trace également à travers les mets cuisinés. La rapidité de l'exécution remplace peu à peu le savoir faire et la dextérité de la cuisinière et de la ménagère. La *gospodina* devient femme au foyer une partie du temps et employée l'autre partie. Le confort et l'aisance de la manipulation de ces instruments permettent d'améliorer le quotidien en évitant ou en allégeant des opérations fastidieuses.

Cependant, il y a aussi un prix, un revers à la médaille. Avantages et inconvénients vont toujours de pairs sans nécessairement engendrer soit une malheureuse combinaison de l'ancien et du neuf soit un divorce obligatoire. La déclaration d'authenticité est la phase préalable à la patrimonialisation. L'authenticité est sa légitimation. La définition de ce qui est « authentique » est le noeud des revendications et bricolages identitaires. Le « *gospodar* » peut être celui qui travaille à l'autonomie de son foyer dans sa *gospodarie* en respect de la *randuiala* ou être « simplement » celui qui fournit un bon travail. De cette norme établie dépendent les identités et la reconnaissance des acteurs, leur statut au cœur du village et leur condition. Cette définition s'appuie sur des biens matériels et symboliques : le jardin, le potager, la maisnie ou une voiture neuve, des tenus occidentalisées, ... Ces biens acquièrent du sens selon l'interprétation qui en est bricolée sur base du passé adjoint de nouveauté. La « tradition » est principalement un mode de légitimation des appartenances collectives et des identités bricolées. Authenticité et tradition pour les uns, kitsch et altération pour les autres. Il ne s'agit pas de distinguer de « vraies » et de « fausses » traditions (ce sont les catégories opératoires des villageois) mais leur entrelacs d'invention et de continuité par le bricolage opéré pour donner sens à l'actualité. Que la tradition soit inventée ne lui confère pas moins de sens aux yeux des acteurs. *Les traditions inventées introduisent une nouvelle historicité et, en cela, elles constituent une réponse à une rupture avec le passé créant une continuité* (Dimitrijevic, 2004, p. 12). *La tradition « fait être de nouveau ce qui a été », et c'est en ce sens*

³⁷² Récipient dans lequel le café à la turque se prépare.

qu'elle est une invention car le « faire être » traditionnant n'est jamais une simple duplication de ce qui a été (Candau, in Dimitrijevic, 2004, p. 299).

8.4.2 Bricoler un être au monde

Dans la cacophonie des échanges culturels et sociaux, les expériences locales à Maureni soulignent la part d'invention d'autres comportements, de bricolage identitaire. Les gestes, actes, comportement du quotidien combinent, associent en une *ingéniosité bricoleuse* et une *ruse créatrice* (De Certeau, 1994, p. 301). Il existe un processus d'adaptation, de redéfinition des goûts, des techniques et des valeurs portées par l'architecture, l'aménagement intérieur des lieux de vie, la nourriture, les festivités, les habitudes. Les transformations peuvent être digérées par la tradition ou avalées dans un mouvement de modernisation mais dans chacun des cas de nouveaux modèles se bricolent. Ils n'apparaissent pas traditionnel ou moderne, ni ne perdent leur valeur traditionnelle ou moderne. Ils ne sont pas en rupture totale ou en continuité rigide, mais intègre le stock commun qui permettra de poursuivre l'invention, la fabrique d'un être au monde associant tradition et modernité, références culturelles diverses, local et global. Entre nostalgie, archaïsme et frénésie moderniste, entre les habitudes qui perdurent et les changements, entre les moments de retour à la tradition et les instants de dialogue avec autrui, la persistance et le changement opèrent ensemble. Ils font des *gospodarii* des fabriques de tradition et de modernité. Trois procédés peuvent être relevés.

- Un bricolage centrifuge réduit les ruptures par enculturation
- Un bricolage centripète réduit la continuité par acculturation
- Des mélanges imposés et inconscients empêchent une conception schizophrénique de l'identité de tourner en rond.

Les acteurs prônant la continuité ne sont pas toujours conscients du changement qu'ils opèrent suite au contexte transformé mais aussi part leur part d'invention dans la tradition qu'il brandissent et bricolent. De même, revendiquant le changement, la rupture, les acteurs maintiennent une forme de continuité face à une tradition parfois rejetée. Le passé sert dans les deux cas à légitimer le présent mais aussi à s'affranchir d'un sentiment de domination de centres différents, de pôles pensés en opposition.

Les bricolages se forment selon la raison de l'individu, la situation dans laquelle il se trouve et les forces influençant les interactions fragilisant, brisant, renforçant ou solidifiant les valeurs culturelles dites d'origine. Des forces centrifuges et centripètes permettent ainsi de répondre aux pressions subies ou impulsées. Pourtant il ne s'agit pas de considérer l'une ou l'autre de ces forces mais l'une et l'autre. Elles ne se mélangent pas en un tout uniforme et ne s'absorbent pas mutuellement. Elles demeurent à la fois combinées et à la fois distinctes. Il ne s'agit pas de tracer des portraits types : la fluctuation des groupes et des personnes interdit de les assimiler en une seule position. De plus, selon le point de vue

où l'on se place, ces positions sont envisagées différemment : l'ouverture à l'autre peut apparaître, pour ses dénonciateurs, comme un danger et, pour ses adeptes, une « avancée ».

Face aux changements, les acteurs peuvent se refermer sur les valeurs dites traditionnelles, sur les spécificités culturelles autochtones pour faire face aux ruptures conçues comme insensées voire injustes. À travers leurs normes, la situation « nouvelle » est banalisée. Cependant, cet enfermement, cette stagnation, ce repli, ce frein est fragilisé par le constat des mutations. Le changement ne peut, de par son simple refus, disparaître. Fuir et camoufler l'altérité ne la supprime pas. La tradition est un mythe qu'Hobsbawm et Ranger (1983) ont contribué à déconstruire en soulignant sa part d'invention. Ceci n'empêche pas certains acteurs tels Titi et Iepure de ressentir une menace. Ils mobilisent le passé et les marques de l'identité culturelle dont la nourriture et la *gospodarie* qui la produit comme des valeurs à défendre contre la barbarie et comme potentiel moyen de « convertir » cette barbarie. Face à l'inconnu et à la béance ressentie après l'effondrement des repères et le vacillement des valeurs, le retranchement est une possible réaction. Relever cette construction opératoire figée de la tradition permet de percevoir un sens donné à la *gospodarie*, de saisir un bricolage identitaire des héritiers du *gospodar*. Elle ne balaie pas toutefois le spectre des possibilités que les Marenieni proposent actuellement. Défendre des valeurs culturelles n'est pas nécessairement un enracinement borné de son identité.

D'une part, un mélange imposé par un jeu de relations et de domination et d'autre part des choix d'ouverture sont à considérer. Par un mélange imposé, j'entends ce qui relève du non contrôlable par les acteurs de Maureni : ce qui dépend de l'industrialisation et de la standardisation des produits agro-alimentaires et ce qui résulte de la politique sociale. En effet, *les changements ne se font pas au hasard, et les véritables ruptures ne semblent pas exister. Il y a répercussion de facteurs sociaux économiques sur les façons de faire, sur les façons de manger, mais il s'agit toujours d'adaptation, de compromis par rapport à ce « fond de cuisine familiale » qui, en fait, apparaît comme étant très social* (Masson, 1997, p. 20). Ceci se rapproche de l'hétéronomie de C. Castoriadis (1975) : la règle gouvernant les comportements ne relève pas des individus qui l'appliquent sans le savoir mais est un « script » produit par la culture qui génère les actes transmissibles. *En réalité, à une production rationalisée, expansionniste, centralisée, spectaculaire et bruyante, fait face une production d'un type tout différent, qualifiée de « consommation », qui a pour caractéristiques ses ruses, son effritement au gré des occasions, ses braconnages, sa clandestinité, son murmure inlassable, en somme, une quasi-invisibilité puisqu'elle ne se signale guère par des produits propres (où en aurait-elle la place) mais par un art d'utiliser ceux qui lui sont imposés* (De Certeau, 1990, p. 53). La présence de produits dans les magasins, l'apparition des chaînes de fast-food et la mise à disposition de fruits exotiques sur les marchés n'est pas un choix mais permet des transformations. L'accès à l'électroménager modifie les emplois du temps. La politique favorisant l'abandon des terres au profit d'un emploi transforme les *gospodari* en agriculteurs, employés ou « simples » résidents. Tout en promouvant les entrepreneurs par une politique libéraliste, diverses

pressions enclenchent des changements dans le mode de vie que ce soit positivement (vers un labeur moins ardu et un confort accru) ou négativement (perte de repères et de ressources, pauvreté culturelle et matérielle). Il devient plus aisé (en termes de disponibilité matérielle et temporelle) d'acheter des pâtes que d'en préparer la pâte. Cuisiner est simplifier : il ne s'agit plus d'assembler, malaxer, découper, sécher, pétrir et cuire, mais d'associer et cuire (si la première action est encore nécessaire). Il en est de même avec les légumes : bêcher, arracher, arroser, cueillir sont des gestes qui tendent à disparaître avec la vente de légumes aux magasins (pour peu que l'on dispose de l'argent nécessaire). *L'industrialisation des objets et la mécanisation des tâches élémentaires, la substitution de l'énergie électromécanique à la force musculaire ont aussi directement transformé la vie quotidienne du peuple des cuisines. Les exigences accrues en matière de confort et d'hygiène, les modifications corrélatives des représentations communes portant sur la santé et la nourriture, la production à grande échelle et la diffusion à bas prix d'appareils divers, tout cela a retenti sur le travail journalier de la cuisinière* (Giard, 1994, p. 284). Certains gestes s'effacent de la conscience, de la mémoire collectives. D'autres sont figés dans les souvenirs des anciens et les propos des folkloristes ou ethnologues que des touristes en mal d'authenticité cherchent à revivre favorisant ainsi une marchandisation de la tradition (Nagy, 2009).

La culture moribonde du *gospodar* est conservée dans les mémoires comme une trace rattachant à un passé lointain mais également ses reformulations plus proches. Les héritiers du *gospodar* la cultive sous diverses formes. La transformation des matériaux disponibles et de l'économie de subsistance a un impact sur le mode de vie *gospodar*, mais n'en signent pas la fin. Ces changements ne sont pas nécessairement à entendre en termes de rupture. La grille de lecture du mangeable « évolue » peu. En dépit du vide des magasins durant la dernière décennie du régime de Ceausescu, ce type de produits existait déjà sur le marché roumain et la *pénétration capitaliste* est attestée par H. H. Stahl (1967) dans les communautés roumaines au début du XX^{ème} siècle. Le confort « à l'occidental » présenté et désiré n'est accessible que par l'argent. Disposer de ressources salariales est indispensables pour accéder aux crédits et aux biens associés à cette idée de confort. Il s'agit bien d'une idée car les difficultés ne sont-elles pas simplement déplacées ? Il ne s'agit nullement de nier la pénibilité du travail dans la *gospodarie*, mais de mettre en lumière l'accroissement des difficultés de par la combinaison de ce travail au coeur du foyer et d'un emploi comme l'a formulé clairement Marin. La réduction des efforts, par ailleurs, suscite une dépendance envers les produits vendus au magasin qui, pour être acquis et pour pouvoir bénéficier de leurs avantages, imposent eux-mêmes des efforts.

La frontière entre le mélange imposé et le choix de changer est ténue. L'inadéquation de certaines valeurs, de certains traits, de certains comportements face au contexte pousse à la transformation, mais cette dernière n'est pas nécessairement un non choix ou une pression subie. Les acteurs peuvent, d'une part, intégrer les changements au système de valeurs culturelles par des forces centrifuges. D'autre part, ce système s'ajuste au contexte, se transforme sous la pression des forces

centripètes du bricolage imposé et choisi atteignable ou non, opérant dans l'imaginaire, les représentations ou les actes concrets, virtuels ou matériels. L'exotisme vendu au magasin s'accompagne d'un exotisme rêvé, changer c'est s'offrir la possibilité de voyager par la pensée, la saveur à défaut de se déplacer par avion. Ce voyage virtuel et sensible plus que physique ne signifie pas pour autant un déplacement total, un abandon de soi, une assimilation non plus de l'autre mais à l'autre. On ne reproduit pas l'autre, on ne le digère pas non plus mais on fait sienne la représentation que l'on s'en construit. La reproduction, l'imitation s'avèrent création, invention au quotidien (De Certeau, 1993) par intégration et cohabitation du même et du différent. Cultiver, élever, cuisiner, manger, danser, chanter permettent de se repérer, de renouer avec le passé et la culture roumaine dont on peut se sentir éloigné par la migration mais aussi l'eupéanisation. Les fêtes et les temps de repas sont alors l'occasion de restaurer, de resignifier son appartenance culturelle, ses valeurs, sa roumanité, la *randuiela* et la *gospodarie*. Ils sont aussi un lieu de transformation et d'ouverture. Remémoration plus que commémoration et changement plus que ruptures s'interpénètrent pour être au monde. La fabrique de la tradition et le maintien de certains gestes, sens, valeurs, représentations dans la *gospodarie* vont de pair avec une ouverture, un changement de la modernisation construite et des impulsions subies.

8.4.3 Plat de résistance et hobby vert

Une cuisinière, un congélateur, une voiture nécessitent de l'argent. Un salaire est crucial. Il pousse à redoubler d'efforts et/ou à abandonner tout ou partie du travail et de la renommée du *gospodar*. Investir dans d'autres symboles fondant la bonne réputation (ceux des migrants) et tenter de contrebalancer le changement par une stratégie de déplacement du labeur (en recourant aux journaliers) nécessitent des moyens matériels. Les valeurs culturelles et le tissu social du village ne peuvent que se transformer sans automatiquement s'effacer. Le bricolage imposé fait craindre à une homogénéisation des goûts résultat d'une standardisation des produits proposés sur le marché. La *gospodarie* apparaît alors comme une forme de résistance par la proposition d'un autre modèle ne correspondant pas au contre-modèle proposé en Occident au vu de la relation, de l'ethos qui lui est intimement associé. Animalité et jardin font partie de l'identité conçue.

Par ailleurs, ce refuge, dans les valeurs dites traditionnelles et autochtones donne naissance à une formulation, en ce sens, des valeurs culturelles. Le changement s'insinue. Le sens injecté dans la *gospodarie* la maintient comme étendard du particularisme roumain non plus instrumentalisé par une idéologie politique cherchant à se légitimer mais comme « revanche ». V. Mihailescu aborde en ce sens les « produits du terroir » construits et le cas du *serbet* turc cuisiné en Roumanie. Il ne s'agit plus d'accéder aux produits de l'autre pour montrer son prestige comme les migrants l'affichent, mais bien de faire de ces produits spécifiés, un label défenseur des particularités de chacun présentées comme

hautement signifiantes. Par l'ingestion, on introduit en soi non seulement les valeurs associées au travail *gospodar* et à l'autonomie mais aussi l'extérieur et le changement. On peut faire sien l'étranger en le digérant et l'assimilant. Le terroir est réinstitué dans sa valeur bien que celle-ci ait changé : il n'est pas opposé à l'altérité régionale ou nationale mais à la globalisation, l'uniformisation de l'international. Les miasmes de la *gospodarie* se retrouvent dans le camembert français moulé à la louche. Le *drob de miel* (sorte de pâté d'abats d'agneau) comme le fromage sont défendus par une appellation valorisant, rassurant et transformant le miasme en « comestible » hors de l'hygiéniste conception de la nourriture industrielle sans saveur. On ne mange plus alors seulement comme les siens roumains mais à la table des défenseurs des spécificités culturelles (locales, régionales et/ou nationales) ou décrétées comme telles. Les *sarmale* sont dits cuisinés de façon régionale –olténienne, moldave-, nationale –plat typiquement roumain- ou d'une aire culturelle balkanique plus large car de la Grèce à la Russie on en trouve. Leur nom et la composition peuvent changer (feuille de vigne ou de chou) mais il y a un lien de parenté clair de ces compositions : haché et riz farcissent une feuille verte.

C. Fischler (1990) aborde les changements des mœurs alimentaires. Selon lui, deux types de mutations sont à l'œuvre. L'une affecte les structures, l'autre les éléments composant le système culinaire. Les changements associés à l'évolution des techniques, à la gestion du temps et au sens des gestes liés aux aliments et à la *gospodarie* peuvent se rapporter au premier type, l'intégration de nouveaux ingrédients au second. Il dénomme *néophobes* et *néophiles* les opposants et les amateurs d'innovations. *Les mœurs alimentaires, les cuisines évoluent. Elles s'adaptent à la nécessité, intègrent dans certaines conditions l'innovation, traduisent les dynamiques sociales. On voit mal, d'ailleurs, comment il pourrait en aller autrement : avec le paradoxe de l'omnivore, nous avons vu en effet que néophilie et néophobie sont également et contradictoirement inscrites dans l'omnivore humain et que la culture culinaire procède de cette contradiction même* (p. 179). Les discours de rejet ou d'admiration s'énoncent à Maureni, mais se nuancent en raison du bricolage. Leur opposition est construite et non réelle, concrète dans les représentations et les propos mais non dans la pratique. Les deux idéaux typiques que constituent les pôles de la schizophrénie identitaire (le rejet de l'altérité et la continuité totale vs l'ouverture totale et l'assimilation à l'autre) engendrent les constructions antidotique et barbare de l'Ouest associées à une vision de soi lacunaire ou authentique³⁷³. Ces éléments ne sont pas incompatibles : le paysan peut être archaïque et authentique dans son rapport à l'espace habité et la fabrique de ses plats. Traces, mémoire et oubli se superposent se combinent avec ces pôles idéaux typiques. Dans les pratiques quotidiennes, au cœur des *gospodari*, des bricolages existent. Or ces idéaux typiques (Weber) sont des représentations et non des faits qui nuancent ces positions en proposant différents « types » de bricolages. Les pratiques diffèrent selon l'interprétation faite de la situation et selon le contexte.

³⁷³ Voir chapitre 4.

Ces petites exploitations, ces gospodarii c'est que avec leur logique économique où ils ne comptent pas la main d'œuvre en fait. Si on regarde strictement du point de vue économique, la reproduction simple du système est beaucoup plus sécurisée parce qu'elle est indépendante souvent des grands mouvements financiers et économiques du marché européen, du marché mondial et ainsi de suite. Ils utilisent de la main d'œuvre qu'ils ne paient presque pas en ayant comme résultat un approvisionnement de la famille avec des produits. Et ils arrivent aussi à produire une partie pour l'extérieur sauf que, ils arrivent pas à produire à des standards qui permet l'exportation, le stockage et l'exportation à longue distance de ce produit. Mais l'approvisionnement du marché local leur permettrait de vivre. On a tous les prémisses même dans l'économie de marché, compte tenu de la demande des consommateurs qui veulent des produits frais, savoir d'où ça vient le produit, qui veulent des produits de qualité, des produits tout de suite, on a tout les prémices pour maintenir ce type d'agriculture mais il faudra trouver le cadre administratif, politique en tant que politique de soutien pour permettre le fonctionnement de ces exploitations, de ces gospodarii. Bon après, on va peut-être dans le temps glisser vers un système à temps partiel. On aura la gospodarie comme élément important dans la famille mais on aura toujours des membres de la famille qui vont travailler à l'extérieur de gospodarie pour qu'elle puisse être maintenue. La gospodarie c'est un lieu de travail, un lieu de production, un lieu de vie et c'est la cellule de base de la communauté rurale telle qu'on l'a connue en Roumanie et qui a marqué les siècles dans l'esprit roumain. L'esprit roumain n'est pas en ville, l'esprit roumain n'est pas dans l'aristocratie des villes, mais dans la paysannerie des villages et la paysannerie des villages s'est développée autour de ce terme de gospodar: de petit producteur qui soigne bien sa terre, qui est attaché à sa terre pour des raisons économiques mais aussi pour des raisons sociales et historiques. ³⁷⁴

On peut interroger la notion d'autonomie normative à Maureni : qu'est-ce que l'autonomie du foyer ? En effet, l'indépendance du *gospodar* tiendrait idéalement dans sa production de nourriture. Il s'agirait d'une indépendance économique et d'une distance des grands magasins. Mais la nécessité de combiner les activités paysannes avec d'autres permet de questionner la critique de la dépendance faite aux trans migrants et migrants ponctuels. Ils dépendraient d'un patron donc s'éloignent de la norme au point de devenir des esclaves. Les successeurs du *gospodar* recourent pourtant également à la consommation de produits manufacturés ce qui ne semble pas problématique car déjà intégré sous le communisme. Ils dépendent aussi d'un employeur, des allocations (et donc de l'Etat) et de la solidarité du réseau de relations. Il semble que la combinaison de ces éléments nourrisse l'indépendance tandis que l'usage d'un seul aspect ou la nécessité absolue de l'un d'eux engendre la dépendance.

Bien plus qu'une adaptation des petites exploitations individuelles aux normes du marché, bien plus qu'un repli identitaire face au changement, la *gospodarie* incarne un mode d'être contemporain. Entourée par les modèles de réussites occidentales véhiculés en abondance par la télévision ou vendus en sachet dans les supermarchés, la maisnie permet à une population encore en marge de

³⁷⁴ D. Ciolos, ancien ministre de l'agriculture et du développement durable, 40 ans, Bucarest, 02/09.

l'eupéanisation de rester dans le jeu tout en ayant l'impression d'appartenir à la modernisation en marche. *La terre appropriée s'identifie ainsi à la famille paysanne, non seulement parce qu'elle la fait vivre, mais parce qu'elle lui permet de se reproduire, parce qu'elle s'inscrit dans toute la durée de son histoire, parce qu'elle exige des valeurs morales, les plus fondamentales de toutes, les plus sacralisées : celles du travail, de la durée, de la fidélité, d'une certaine abnégation de soi au regard d'exigences supérieures. La terre est le « bien ». Sans morale domestique, une famille ne saurait garder sa terre. Sans terre, il ne saurait être de bonne famille bien longtemps* (Nora, 1984, p. 51).

Changé de rythme, le métronome ne bat pas une mesure aléatoire. Les aliments s'intellectualisent dans leur approche écologique et bio, ils sont apparences dans le hobby vert. Ils sont cela aussi à Maureni selon les mangeurs, mais ils sont encore aussi un moyen de survivre. Ils participent à une débrouille fondée sur la pluriactivité. *La vie entretient et déplace, elle use, casse et remanie, elle crée de nouvelles configurations d'êtres et d'objets, à travers les pratiques quotidiennes des vivants, toujours semblables et différents* (De Certeau, 1994, p. 210). Au-delà de l'acculturation, un esprit « communautaire », solidaire, un réseau de partage et d'échange, de relations subsiste. L'alimentation, boire et manger reflète de la vision du monde s'intègre également dans un processus d'enculturation. On offre un repas à l'hôte, on donne un conseil, on prête de l'argent, on aide avec des *sarmale*. Manger est plus que s'alimenter, produire de la nourriture est plus que vendre ou acheter. Se sustenter n'est pas seulement une fonction biologique mais un acte culturel et relationnel (Lévi-Strauss, 1966, 1968). La fabrique dans la *gospodarie* est un ethos. Un rapport à la nature et à l'animalité révèle une part du don de soi déjà souligné dans le lien à la terre et à son exploitation³⁷⁵. Ce don de soi soutenant l'autonomie et la réputation s'exerce aussi dans les relations établies entre les *gospodarii* comme le chapitre suivant le montrera. Il y a une incorporation et un don par le geste: faire c'est être. Cet échange, ce lien identitaire entre la nature « *gospodarisée* » et l'héritier du *gospodar* permet d'intégrer changement et continuité. À la conjonction du résider et de l'être s'ajoute le faire. Demeurer et fabriquer s'étaient mutuellement et définissent conjointement les successeurs du *gospodar*. Un village naît : *Non plus reliquaire, théâtre de la mémoire et espace de conservation : monde prisonnier d'un passé dont la fièvre patrimoniale ne cesse d'augmenter le nombre de cadenas, mais bien comme un laboratoire du présent : espace d'innovation, signe des temps et symptôme d'une société en mutation, où s'invente un autre modèle de vie* (Urbain, 2008, p. 20). Ni sauvetage ni meurtre, ni enfermé ni libéré, le « *gospodar* » se façonne.

- B : *Penses-tu que la tradition du mouton pascal va disparaître ?* m'interroge Bianca.
- S : *Probablement pour la génération d'Alex se sera différent non ?*
- B : *Il entend et voit d'autres choses, mais chaque année il aura mangé l'agneau et fêté Pâques de cette façon depuis sa naissance. Ce sera en lui. Il ne pourra tout laisser*³⁷⁶.

³⁷⁵ Voir chapitre 5.

³⁷⁶ Bianca, institutrice, 36 ans, Maureni, 04/07.

