

La terminologie gastronomique pendant les deux Guerres Mondiales et à l'époque du communisme

Gabriela-Cristina Spiridon

Școala Doctorală „Limbi și Identități Culturale”/École
doctorale Langues et Identités Culturelles (LIC)

Université de Bucarest, Roumanie

gabriela-cristina.spiridon@s.unibuc.ro

Miruna-Alexandra Stegaru

Școala Doctorală „Limbi și Identități Culturale”/École
doctorale Langues et Identités Culturelles (LIC)

Université de Bucarest, Roumanie

miruna.stegaru@gmail.com

Résumé — Par cet article nous proposons une analyse du discours culinaire, plus exactement celle des termes gastronomiques retrouvés dans les livres de cuisine parus en Roumanie pendant les deux guerres mondiales et dans la période communiste.

Mots clé — terminologie, gastronomie, Roumanie, Guerres Mondiales, communisme

Indubitablement, la gastronomie représente un élément-clé de la culture et de la civilisation d'un peuple. De même que la langue est dans une continuelle évolution, la gastronomie évolue à son tour en même temps que le peuple, en étant marquée par les influences étrangères de la part des peuples en contact. Elle s'enrichit par de nouvelles recettes de cuisine lorsque le pays connaît une période prospère politiquement, économiquement, socialement, culturellement. Par contre, elle subit de sévères changements pendant les guerres, les crises, dans la dictature.

Dans cet article nous nous concentrerons sur le dernier contexte social, pour analyser la terminologie gastronomique créée à des moments où les gens ont dû se débrouiller avec peu de ressources. Mais les contraintes matérielles équivalent à une pauvreté dans l'apparition des mots, à une aire restreinte de la terminologie ? Conformément au „Micului Dicționar Academic” (2010) (fr. le Petit Dictionnaire académique), la terminologie représente „la totalité des termes de spécialité utilisés dans une discipline, dans une science, dans un secteur d'activité”. Aurait-elle affecté, la censure, les termes culinaires de la période communiste ? La guerre, a-t-elle „tué” les termes gastronomiques ? Ou, au contraire, de nouveaux termes et implicitement de nouvelles recettes ont vu le jour ?

La source la plus sûre de sélection des termes est le dictionnaire. Malheureusement, le roumain ne dispose pas d'une ressource pareille, c'est-à-dire d'un dictionnaire gastronomique spécialisé qui ait paru dans la période entre les deux guerres mondiales ou en communisme. Nous pouvons mentionner, pourtant, la parution de quelques rares dictionnaires dans le domaine pendant les deux premières décennies postcommunistes. Par contre, on a eu une abondance de livres de cuisine depuis longtemps, faisant la preuve d'un développement culturel bien chargé de significations. Ces témoignages gastronomiques étaient transmis de mère en fille pendant des générations, ce qui a marqué une omniprésence de ce genre de textes dans les collectivités roumaines. Par exemple, une future mariée devait incontestablement savoir cuisiner et les cahiers de recettes reçus de sa mère, devenus l'aide essentielle de celle

qui devait gérer la vie de famille, étaient complétés avec de nouvelles suggestions de plats.

À la fin du XIXe siècle et le début du XXe en Roumanie ont été créées des écoles de ménage, dans la bonne intention d'augmenter le niveau de vie des gens de la zone rurale. On y retrouvait d'habitude les orphelines, les filles pauvres, descendant des milieux sociaux défavorisés. Dans ces écoles, la cuisine occupait une place préférentielle. Les périodes entre les deux guerres et le communisme ont perdu cette pratique. Pourtant, par définition, tout livre de cuisine se propose de former un savoir-faire aux personnes qui veulent apprendre à cuisiner. Ce caractère de guide, de manuel, apparaît dans les volumes roumains *Instrucțiuni pentru prepararea mâncărilor în armată; Instrucțiuni pentru hrana de iarnă a brânzei, peștelui și legumelor verzi; Instrucțiuni pentru uscarea fructelor și legumelor în cuptorul "Bosniac" perfecționat* (Ministerul de Război, 1916)/ Instructions pour préparer les plats dans l'armée; Instructions pour les vivres en hiver, pour préparer le fromage, le poisson et les légumes verts ; Instructions pour faire sécher les fruits et les légumes dans le four « Bosniaque » perfectionné), *Carte de bucate pentru surorile de ocrotire* (1941)/(fr. Livre de cuisine pour les sœurs soignantes) și *178 rețete cu instrucțiuni noi* (Georgescu (ed.), 1943)/(178 recettes et leurs nouvelles instructions).

La période entre les deux guerres affirme la nécessité de cuisiner avec peu de moyens, comme il est souligné d'ailleurs dans les livres suivants: *Bucătăria în timp de război: arta de a găti substanțial, gustos, variat, economic, cu mijloace reduse* (Brebu, 1942)/(fr. Cuisiner pendant la guerre: l'art de cuisiner substantiellement, savoureusement, varié, économiquement, à peu de moyens), *Noi rețete pentru gătitul cartofilor; Prepararea mâncărilor cu leguminoase, legume și grăsimi* (Ministerul de Război, 1916)/(Nouvelles recettes pour préparer les pommes de terre; Cuisiner des légumineuses, légume et graisse), etc.

Sous le communisme, il voit le jour une série de livres de cuisines publiés aux Éditions Techniques de Bucarest. Tout de même, le nombre des publications est beaucoup plus réduit par rapport à d'autres époques, ce qu'on peut dire, évidemment, à l'égard des livres de cuisine écrits et publiés pendant la Première et Seconde Guerre Mondiale. Dans la période du communisme, les préoccupations principales dans le domaine sont d'inventer ou de réinterpréter d'anciennes recettes, de manière à les rendre le plus attrayantes possible, ayant des qualités nutritionnelles, utilisant une gamme restreinte d'ingrédients (ex. *120 preparate culinare din cartofi* (Elenescu, 1960)/fr. 120 plats à base de pommes de terre). Les conditions de travail de la population connaissant une importante transformation, les gens devaient travailler dans des usines et dans les

coopératives agricoles, ce qui faisait que le temps pour cuisiner était de plus en plus diminué. C'est d'ailleurs ce qui se reflète dans les livres de cuisine de l'époque: *Bucătăria rapidă* (Marinescu, 1962)/(fr. Cuisiner rapidement), *Minuturi alimentare și alte rețete culinare* (Oprean, 1970)/(fr. Des minutes alimentaires et d'autres recettes culinaires), etc.

Il faut également préciser qu'en communisme, la censure a été présente dans tous les domaines, par conséquent, dans la gastronomie aussi. On a traduit peu de livre de cuisine étrangers, et il était interdit pour les livres roumains d'introduire des ingrédients exotiques, du gibier, d'autres ingrédients qui manquaient des magasins. Un exemple concret de censure est représenté par l'édition „complétée et revue” publié en 1968 du renommé *Cărți de bucate* (Livre de cuisine) de Sanda Marin. Suite aux „enrichissements”, on a éliminé nombreuses recettes qui contenaient par exemple de l'artichaut, ingrédient disparu de Roumanie.

Dans cet article, nous nous sommes concentrées sur les

termes gastronomiques de trois livres de cuisine correspondant aux périodes mentionnées : *Instrucțiuni pentru prepararea mâncărilor în armată; Instrucțiuni pentru hrana de iarnă a brânzei, peștelui și legumelor verzi; Instrucțiuni pentru uscarea fructelor și legumelor în cuptorul "Bosniac" perfecționat* (Ministerul de Războiu, 1916), *Bucătăria în timp de război: arta de a găti substanțial, gustos, variat, economic, cu mijloace reduse* (Brebu, 1942) și *Bucătăria rapidă* (Ștefănescu, 1970).

REFERENCES

- [1] [1] Brebu, M. *Bucătăria în timp de război: arta de a găti substanțial, gustos, variat, economic, cu mijloace reduse*, București, Ed. Cuget Românesc, 1942.
- [2] Ministerul de Războiu, Direcția Serviciului Subzistențelor, *Instrucțiuni pentru prepararea mâncărilor în armată; Instrucțiuni pentru hrana de iarnă a brânzei, peștelui și legumelor verzi; Instrucțiuni pentru uscarea fructelor și legumelor în cuptorul "Bosniac" perfecționat*, Vălenii de Munte, Ed. Neamul Românesc, 1916.
- [3] Ștefănescu, O. *Bucătăria rapidă*, București, Ed. Ceres, 1970.