

Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările, traduse de Postelnicul Manolachi Drăghici [Des recettes vérifiées en nombre de 500 de la grande cuisine de Robert, grand cuisinier à la Cour de France, appropriées pour toutes les états, traduites par Postelnicul Manolachi Draghici] (éditeurs Olga Rusu, Constantin-Armand Vizitiu), Iași, Editions Opera Magna, 2005, 331 p.

Le volume de recettes culinaires proposé par les éditeurs Olga Rusu et Constantin-Armand Vizitiu a été traduit du français par *Postelnic* Manolachi Drăghici et publié pour la première fois à l'imprimerie de l'Institut de l'Abeille à Jassy en 1846.

Fonctionnaire d'Etat (*dregător, postelnic*) et mémorialiste moldois, il avoue dans le *Préambule* sa crainte que "plusieurs me critiqueront, même maudiront, pour avoir fait un travail qui rassemble des connaissances tellement ordinaires", mais en même temps il considère sa démarche comme nécessaire "à l'usage de tous ceux qui le désirent et pour l'apprentissage des travaux domestiques (*rânduelei*), qui est le fondement de la santé, du bien vivre et de l'économie des familles" (p. 4).

Manolachi Drăghici n'a pas été un vrai professionnel de la cuisine, mais un passionné de la gastronomie qui a osé, en publiant une des premières livres de recettes roumaines, assumer une mission avec un résultat incertain, dans un domaine peu fréquenté. Pourtant, sa démarche n'était pas une nouveauté absolue, son livre étant contemporain avec le plus célèbre "*200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* [200 recettes culinaires vérifiées, gâteaux et d'autres devoirs domestiques]", signée par Constantin Negruzzi et Mihail Kogălniceanu, paru toujours à Jassy, en 1841.

Après une longue période dans laquelle l'art culinaire avait constamment mélangé les traditions autochtones avec les influences de la cuisine orientale (grecque, arabe, arménienne, byzantine) introduites dans les Principautés Roumaines dans la période de la suzeraineté ottomane, le XIX^{ème} siècle met en évidence la tendance d'occidentalisation de la cuisine roumaine. Cette nouvelle direction est particulièrement promue par les élites autochtones, par les étrangers établis dans les Principautés et par la génération de 1848 qui avait expérimenté à Vienne, à Paris ou à Berlin les raffinements de la gastronomie occidentale.

La première section du volume publié en 2005 réunit les interventions des éditeurs (p. XI-XXXVI). Dans sa *Note sur l'édition*, Olga Rusu apprécie que, en raison de simplifier la lecture, le texte initial a été transcrit de l'écriture cyrillique en écriture latine et adapté aux normes orthographiques en vigueur, sans pour autant diminuer le charme de la langue roumaine vieillie. Les éditeurs offrent des repères biographiques sur Manolachi Drăghici, savant que la postérité a retenu grâce à sa chronique *Istoria Moldovei pe timp de 500 de ani până în zilele noastre* [Histoire de la Moldavie durant cinq cents ans jusqu'à nos jours], publiée à Jassy en 1857 (p. XXI), et ils font une courte incursion dans la cuisine française moderne qui relève l'intérêt de plus en plus accru de l'haute société pour respecter une étiquette stricte à la table.

La recherche de la beauté, de l'harmonie et du raffinement gastronomique, de même que les nouvelles méthodes complexes de l'art culinaire commencent à remporter

sur la quantité des plats. Les informations sur Robert, ancien cuisinier du prince de Condé, sont rares et contradictoires, ce qui fait les auteurs admettre la possibilité que “Robert soit un nom générique à l’abri duquel l’éditeur a recueilli les plus importantes recettes et les recommandations culinaires du temps” (p. XXXIV).

La seconde section comprend le livre de recettes traduites par *Postelnicul* Manolachi Draghici en 1846, l’intention des éditeurs étant celui de reproduire avec fidélité les recettes de maître Robert. Après la préface, les 500 recettes sont regroupées dans 33 chapitres suivis par la Table de matières. Une annexe très utile est aussi le Glossaire (p. 303-320) qui explique les termes archaïques qui apparaissent dans le texte, en facilitant la lecture.

Les mets sont regroupés selon des sortes; on découvre 46 recettes de soupes et bouillons, une vraie abondance de “sauces grandes ou petits” et beaucoup de garnitures pour les mets de viande. Les 185 recettes préparation de la viande (85 seulement pour la viande de vache et veau, les autres pour la brebis ou l’agneau, porc, dindons (*claponi*), colombs (*hulubi*), l’oie, la cane domestique (*rățe domesnice*) démontre que, à ce moment-là, c’était un aliment fondamental pour ceux qui se permettaient ce luxe. Le gibier et le poisson étaient fréquemment présents sur les tables des boyards moldois, et pour cela le livre du maître Robert propose des mets à viande de chevron, lièvre, perdrix, cailles, espèces de cannes sauvages, esturgeons, brochets, carpes, écrevisses.

On ajoute à ces sortes les plats de légumes, appropriées pour les longues journées de jeûne, mais aussi des desserts, crèmes, gelées, glaces, compotes, confiseries. La lecture suggère aux gourmands un vrai festin gustatif, grâce aux épices et assaisonnements (poivre, cannelle, piment, cardamome, basilic, oignon, cumin, thym, livèche, persil, ail) qui ajoutent des saveurs pour chaque plat. Les recettes sont accompagnées de conseils pratiques, de sorte que ceux qui le désirent peuvent facilement les expérimenter.

La provenance occidentale des mets est mentionnée parfois dans leur titre (*Supă de găluștele italienești* – p. 17, *Pâne de orez americană* – p. 19, *Sos mare spaniolesc* – p. 28, *Sos olandez* – p. 39, *But de oaie, mâncare franțuzească* – p. 114, *Plăcintă englezească de hulubi* – p. 164, *Gato nemțesc* – 225, *Flan portughez* – p. 244), mais les passionnés peuvent y découvrir les spécialités du fameux maître cuisinier, nommées comme tels (*Sauce Robert* – p. 80, *Piepturi de rață sălbatică, mâncare Robert* – p. 151).

Malgré son titre qui annonce que le livre du maître Robert est “accessible pour toutes les états sociales”. la réalité est assez différente. Les ingrédients chers faisaient que seulement l’haute société se permette d’expérimenter la plupart des mets du livre. Le moment du repas était vu comme un événement social, digne pour autant d’une attention spéciale accordée à la décoration festive, élégante, suivant une étiquette stricte. On présente également les règles de rangement pour une table de 24-30 personnes, que pour 50 personnes (p. 296-299).

Le temps prolongé de cuisson des ingrédients, la méticulosité et l’astuce des cuisiniers constituaient les secrets de la réussite finale : les préparés très variés, savoureux et raffinés. Les recettes rapides étaient dignes de mépris, n’ayant rien à faire avec l’art culinaire, mais visant uniquement le but ignoble et élémentaire du rassasiement, et les noms de ces mets (par exemple: *Mâncare de curcă pentru femei leneșe / Plat de dinde pour les femmes paresseuses* – p. 156) expriment carrément l’opinion du chef Robert.

“Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es” invitait le célèbre gourmet français Jean Anthelme Brillat-Savarin ses contemporains au début du XIX^{ème} siècle, une vérité qui n’a pas perdu d’actualité. La manière de manger définit une communauté et, avec d’autres traits qui décrivent la réalité quotidienne, reconstitue la mentalité de celle-ci. Les vieilles livres de recettes, issues des nécessités pratiques, offrent aujourd’hui la possibilité l’explorer un monde disparu.

Vue de cette perspective, le livre de recettes traduite par *postelnicul* Manolachi Draghici reflète les habitudes culinaires autochtones, mais surtout les aspirations sociales de la communauté auquel il appartient, il éduque les goûts des boyards moldois et, en même temps, propose une alternative à la cuisine traditionnelle. Contrairement au volume de Kogalniceanu et Negruzzi, qui avait connu un grand succès à l’époque, republié trois fois, le livre de recettes du maître Robert, pourtant que nécessaire, n’a pas connu de célébrité et fut rapidement tombé en oubli des contemporains de Manolache Draghici.

La réédition des *Recettes* par Olga Rusu et Constantin-Armand Vizitiu, 159 ans après la première parution, nous permet de jeter un clin d’œil dans l’intimité d’un monde roumain en cours de modernisation et de reconstituer les aspirations de raffinement de l’élite autochtone à la moitié du XIX^{ème} siècle.

Nous ne pouvons pas manquer d’avouer que cette année, en préparant l’exposition *Recettes culinaires et menus. Un essai d’histoire gastronomique*, nous avons découvert un exemplaire du volume de 1846 et nous avons ressenti le désir de ramener à l’attention du public les vieilles recettes du maître Robert par une réédition de ce livre-document. Inutile à dire, notre intention est restée muette devant le fait accompli déjà il y a quelques années par Olga Rusu et Constantin-Armand Vizitiu, ce livre que nous saluons.

Elena Muşat

Mihai Croitor, Sanda Borşa, *În numele revoluţiei: Mao şi cultura politică chineză* [Au nom de la révolution: Mao et la culture politique chinoise], Cluj-Napoca, Editions Mega, 2008, 578 p.

Ce livre publié à Cluj par les historiens Mihai Croitor et Sanda Borşa attire l’attention par le thème peu recherchée dans notre pays et il est impressionnant par l’abondance et la variété des sources historiques. L’objectif du volume est de faire une analyse du régime communiste chinois dans les étapes des réformes de Mao Zedong et des conséquences politiques et sociales de la révolution maoïste. Organisé en neuf chapitres, l’ouvrage analyse la genèse et l’évolution du régime communiste en Chine dans le contexte de la guerre froide, des conflits et des négociations avec l’U.R.S.S. et l’évolution interne du Parti Communiste Chinois, tout ce qui est du rôle et de la place de la Chine dans le système international dans la période 1949-1976.

Dans le premier chapitre, Sanda Borşa met en évidence les traits caractéristiques du communisme chinois, tels la position et le rôle des paysans, considérés comme la base du régime et le subjectivisme, les contradictions des décisions de Mao en ce qui concerne la réforme communiste du milieu rural. L’auteur souligne le caractère précipité et parfois inefficace des réformes dans le domaine de l’agriculture dans la phase initiale de la révolution maoïste.