L'enquête de terrain à la frontière roumano-ukrainienne en temps de guerre : Une ethnographie des pratiques alimentaires

Amandine LEPORC & Diana MIHUT

Université de l'Ouest de Timişoara, Université de Pau et des Pays de l'Adour
West University of Timişoara, University of Pau
Université de l'Ouest de Timişoara, West University of Timişoara
E-mail: amandine.leporc@univ-pau.fr; diana.mihut@e-uvt.ro

Fieldwork on the Romanian-Ukrainian Border in Wartime:
An Ethnography of Food Practices

Abstract: This article discusses questions related to the methodology of field research in a context of uncertainty. The observations and conclusions presented here are drawn from an atypical interaction the researchers had with their informants in the context of the war in Ukraine. More specifically, this is a brief presentation and analysis of a field experiment conducted as part of a research project on Romanian food heritage. This subject, important for current Romanian ethnology, has given rise to numerous interventions by the research team at scientific events over the past two years.
Keywords: food heritage, ethnography, methodology, field research, communities, Romania, Ukraine

Citation suggestion: Leporc, Amandine and Diana Mihut. "'L'enquête de terrain à la frontière roumano-ukrainienne en temps de guerre : Une ethnographie des pratiques alimentaires." *Transilvania*, no. 11-12 (2023): 79-86. https://doi.org/10.51391/trva.2023.11-12.11.

Cette recherche de terrain à la frontière entre la Roumanie et l'Ukraine s'est déroulée dans le cadre d'un projet de recherche roumain financé au niveau national – Collection numérique du patrimoine alimentaire roumain et transfert à la société (FOODie) – PED 569/2020 soutenu par l'Unité exécutive pour le financement de l'enseignement supérieur, de la recherche, du développement et de l'innovation en Roumanie[1] et mis en œuvre entre octobre 2020 et novembre 2022 par l'Université de l'Ouest de Timişoara, en collaboration avec l'Université « Vasile Alecsandri » de Bacau, l'Académie roumaine, branche de Cluj-Napoca, et l'Université « Stefan cel Mare » de Suceava, sous la coordination scientifique de la professeure Otilia Hedeşan qui œuvre depuis de nombreuses années pour la reconnaissance de l'alimentation traditionnelle et quotidienne comme champ d'étude en ethnologie. Cette thématique, longtemps décriée par la communauté scientifique, montre d'ailleurs le retard de l'ethnologie roumaine face au développement de l'ethnologie occidentale qui aborde ce sujet depuis plus longtemps. Même si le champ de l'ethnologie est apparu au XIXe siècle en Roumanie, la question de la nourriture et des pratiques alimentaires était traitée sporadiquement. Il faudra attendre les recherches d'Ofelia Văduva et leur publication dans la *Revista de etnografie şi folclor* dans les années 1970 pour que la question des pratiques alimentaires et leur ethnographie soit finalement abordée. Mais n'oublions pas la période communiste pendant laquelle toutes les recherches sur les pratiques

culturelles et rituelles représentaient un tabou et étaient interdites. Dans les années 1990, après la chute du communisme, le champ de l'ethnologie roumaine a été redéfini et de nouvelles questions telles que le patrimoine alimentaire ont commencé à émerger, sans toutefois être traitées. Mais grâce aux efforts de la professeur Otilia Hedeșan, la thématique de l'alimentation traditionnelle et quotidienne s'est développée en Roumanie et a été abordé a de nombreuses reprises lors de cours de civilisation roumaine dispenses à l'Université de l'Ouest de Timişoara, lors des dix dernières années. Les ethnologues roumains sont conscients de la controverse, encore aujourd'hui, liée à cette thématique de recherche sur le territoire et le décalage avec le développement de l'ethnologie occidentale. C'est pour cette raison que le projet FOODie est fondamentalement important.

La mission principale du projet était de construire une base de données dans le domaine du patrimoine alimentaire roumain en reliant deux collections numériques précédemment créées et en enrichissant leur contenu grâce à l'exploitation de recherches antérieures et à l'ajout de nouveaux contenus, résultats de recherches de terrain menées au cours de la période de mise en œuvre du projet. La base de données fournit des informations présentées sous forme de documents, d'enregistrements audio et vidéo contenant des recettes culinaires, des histoires, des pratiques et des habitudes alimentaires. Le projet vise, entre autres, à créer un modèle de bonne pratique en termes d'identification, de description et de classification des connaissances liées au patrimoine culturel et leur transfert à la société qui les a produites. Ainsi, le projet FOODie visait, au-delà de la documentation classique de terrain, à créer un corpus documentaire qui pourrait être ouvert au public, rendant ainsi accessible une partie du contenu documenté relatif au patrimoine alimentaire roumain. Ainsi, dans le cadre des exigences contemporaines de la recherche d'un partage des résultats avec la société civile et par conséquent de la création de cette base de données, le projet FOODie a impliqué des campagnes de recherche de terrain visant à étudier des éléments du patrimoine alimentaire spécifiques aux communautés représentatives d'importantes régions ethnographiques de Roumanie (Banat, Bucovine, Dobrogea, Moldavie, Muntenia, Transylvanie) et à plusieurs communautés roumaines historiques vivant à l'étranger (Bulgarie, Croatie, République de Moldavie, Serbie, Ukraine, Hongrie). Dans l'esprit de coopération interinstitutionnelle encouragé dans le cadre des consortiums de demande de subventions, chacun des partenaires du projet s'est vu confier la tâche d'enquêter sur certains territoires. Par exemple, l'équipe de l'Université de l'Ouest de Timişoara a effectué des recherches de terrain dans les communautés vivant hors des frontières du pays. Toutefois, il convient de mentionner que le projet a démarré à l'automne 2020, c'est-à-dire lors de l'une des périodes de restriction maximale du droit à la libre circulation. Ce fait a rendu extrêmement difficile, voire impossible, la réalisation de campagnes de recherche de terrain telles qu'elles étaient connues dans la pratique ethnologique roumaine. Bien qu'il ait été possible d'effectuer une série de recherches sur le terrain en présentiel à la fin du printemps, en été ou au début de l'automne 2021, il était impossible d'atteindre certaines des communautés envisagées lors de l'écriture du projet. L'équipe de recherche s'est donc retrouvée dans une situation particulière : au début de l'année 2022, alors qu'elle aurait déjà dû commencer à interpréter les données collectées, l'équipe devait encore mener des recherches auprès de communautés en Bulgarie, en Serbie et en Ukraine – des rencontres prévues pour le premier semestre de l'année. Si l'équipe a pu se rendre en Bulgarie et en Serbie en avril 2022, rencontrer les communautés roumaines d'Ukraine en mai 2022 a été beaucoup plus compliqué, voire impossible, en raison, cette fois ci, du conflit armé qui a éclaté sur le territoire de ce pays. L'équipe du projet a donc décidé de recourir à l'une des méthodes de recherche qui est restée trop peu utilisée par les ethnologues roumains. L'ethnographie numérique, concept défini par Sarah Pink[2], a donc été envisagée comme méthode de recherche dans cette situation. En effet, nous avons proposé à nos informatrices de réaliser des entretiens à distance, en utilisant la vidéoconférence. La mise en pratique de cette méthode était une manière de se réapproprier progressivement le « terrain » à partir de l'hiver 2020, approche sur laquelle une partie de notre équipe de recherche a réfléchi à plusieurs reprises dans le cadre de conférences ou de publications scientifiques.

La communauté choisie pour l'enquête se trouve dans l'oblast Zakarpats'ka (*Transcarpathie*) dans l'ouest de l'Ukraine, partageant une frontière avec la Roumanie et la Hongrie. Le choix de la communauté est très important pour une recherche de terrain. En effet, ce sont les communautés qui détiennent un savoir local, ancré dans un véritable système culturel et fruit d'un partage de biens culturels communs (Geertz, 2012). On trouve dans cet oblast plusieurs villages habités principalement par des Roumains et situés de manière compacte sur la rive droite de la Tisa, la rivière qui constitue la frontière naturelle entre la Roumanie et l'Ukraine dans cette région. Solotvino est un village du district de Teceu et dont les maisons sont situées dans le prolongement de la ville de Sighetu-Marmației en Roumanie, à laquelle il est relié par un pont qui sert actuellement de poste de frontière. Cette situation géographique résulte du tracé de la frontière entre la Hongrie, la Roumanie et la Tchécoslovaquie dans le cadre du traité de paix du Trianon de 1920, après la fin de la Première Guerre mondiale et la dissolution de l'empire austro-hongrois. Les déplacements entre Solotvino et Sighetu-Marmației seront ensuite autorisés sans grande

difficulté en traversant le pont sur la Tisa, devenue alors frontière roumano-tchécoslovaque. Cependant, à la fin de la Seconde Guerre mondiale, les frontières sont redessinées, avec un impact décisif sur les habitants de l'oblast de Zakarpats'ka (*Transcarpathie*). Cette fois, l'oblast appartient à la République socialiste soviétique d'Ukraine, après avoir fait partie de la Hongrie entre 1939 et 1945, à la suite du premier diktat de Vienne. Ainsi, avec le tracé de la frontière entre la Roumanie et l'URSS en 1945, lorsque la Tisa est devenue la frontière naturelle entre les deux États, le franchissement du pont, et donc de la frontière, n'a été possible qu'avec une autorisation spéciale. Cette situation a eu de nombreuses conséquences tragiques sur la vie privée des habitants de la région, qui est une véritable mosaïque ethnique et qui a été successivement située à la périphérie de diverses structures étatiques au cours du siècle dernier. L'année 1991 marque l'effondrement de l'Union socialiste soviétique mais aussi l'émergence d'un certain nombre d'États indépendants, dont l'Ukraine actuelle, qui conserve l'oblast de Zakarpats'ka (*Transcarpathie*) à l'intérieur de ses frontières. Le caractère multiculturel de la région, héritage impérial, se reflète dans les nombreux noms des localités, qui marquent l'appartenance ethnique des habitants. Par exemple, nos informatrices sont originaires d'une localité appelée Slatina (roumain), Солотвино (Solotvino – ukrainien), Солотвина (Solotvina – russe), Kostel Solotvonski (slovaque) (Popa, 2018 : 157).

Solotvino et les villages roumains alentours ne sont pas des territoires étrangers pour une partie de l'équipe de recherche de l'Université de l'Ouest de Timişoara. Toujours sous la direction de la Professeure Otilia Hedeşan, plusieurs membres du groupe de recherche élargi ont mené des campagnes de recherche de terrain dans la région qui ont abouti à la publication de deux volumes (Muşat, 2015 ; Popa, 2018) qui explorent la vie quotidienne des individus dans le contexte des changements sociaux et politiques des cent dernières années, déterminant les reconfigurations identitaires successives des communautés interrogées. Sur la base de cette expérience antérieure, l'équipe du projet FOODie a contacté en mai 2022 Maria Deiac, l'une des personnes qui avait participé à la recherche précédente en tant que médiatrice entre le groupe de chercheurs et la communauté et en tant qu'informatrice, pour lui demander d'être la médiatrice d'une interview en ligne sur le patrimoine culinaire local. La pression armée exercée sur l'Ukraine s'étant quelque peu désamorcée à ce moment-là, notre collègue Corina Popa, celle qui avait le plus travaillé avec Maria Deiac et qui avait maintenu un lien privilégié avec son informatrice, a proposé, non sans quelques hésitations, que notre équipe effectue un voyage court et prudent à Solotvino. Il est important de noter que depuis le début du projet FOODie, l'équipe de recherche a tout mis en œuvre pour organiser des rencontres en présentiel, pour créer du lien avec les communautés, connaitre leur territoire et être au plus proche de leurs habitudes et savoir-faire. D'ailleurs, comme l'évoquait l'anthropologue Bronisław Malinowski: « L'ethnographe est à la fois l'historien et son propre chroniqueur; ses sources sont aisément accessibles, mais elles se révèlent complexes et insaisissables au suprême degré; plutôt que de documents matériels bien définis, il lui faut partir de souvenirs et de comportements d'êtres vivants. » [3] En d'autres termes, il est important pour le chercheur de créer une proximité avec la communauté qu'il souhaite interroger. Le rôle de l'ethnographe, est d'effacer la distance entre les deux parties, de s'intégrer au sein de la communauté et de son système culturel.

Après une brève consultation avec Elizaveta Marina – son amie de toujours – Maria Deiac a décidé que si nous allions parcourir les 405 kilomètres de Timişoara à Sighetu-Marmaţiei, elle et Elizaveta Marina marcheraient les 5 kilomètres qui séparaient leur domicile du centre de Sighet pour se rencontrer et bavarder. 5 kilomètres qui signifient non seulement franchir une frontière entre deux pays et entrer sur le territoire d'un pays de l'Union européenne, mais aussi pénétrer dans une zone que les deux parties estiment être, sinon militairement sûre, du moins relativement stable. Malgré l'insistance de l'équipe pour « traverser » la frontière deux fois ce jour-là, pour les amener à Sighet et les ramener chez elles (il faut savoir que, outre l'âge avancé des deux femmes, l'une d'entre elles souffre d'une maladie rhumatismale assez avancée), la seule concession que nous avons pu obtenir a été de s'installer le plus près possible de la Tisa, à proximité du point de passage de la frontière. C'est ce qui s'est passé le matin du 18 juin 2022 lorsque l'équipe FOODie formée par Otilia Hedeşan et Diana Mihuţ de l'Université de l'Ouest de Timişoara, rejointe par Amandine Leporc, une doctorante doublement affiliée à l'Université de Pau et à l'Université de l'Ouest de Timişoara et qui faisait sa première incursion en territoire roumain, est allée chercher les deux informatrices à l'endroit précédemment négocié et s'est rendue dans l'un des espaces du sous-sol de la cathédrale de Sighet, où s'est déroulé un entretien semi-dirigé de plus de trois heures.

La discussion a débuté de manière détendue autour d'une tasse de café dont le caractère rituel marque les retrouvailles de vieilles connaissances. La discussion s'est ouverte avec l'évocation par les deux femmes de leurs premiers souvenirs du café et du moment où elles ont goûté à cette boisson pour la première fois. C'est à ce moment que Mme Maria évoque le café au lait qui « aurait pu être le déjeuner » (il s'agit ici du petit-déjeuner) des enfants de sa jeunesse, accompagné d'une tranche de pain et de beurre. Bien entendu, par cette boisson, on entend le « café » à base de chicorée ou celui à base de céréales, substituts dont l'usage était fortement encouragé dans l'espace soviétique (Mikoyan,

2012 : 718). La chicorée, considérée comme un substitut au café pour les pauvres à partir du XVIIIème siècle en Angleterre (Pendergrast, 2010), n'avait rien à voir avec le café qui a été servi lors de notre rencontre et n'entrait pas dans le rituel dit « officiel ». Néanmoins, ce moment a déclenché les premiers souvenirs de Mme Maria sur « *comment manger à Solotvino* », l'objectif de notre discussion, affirmant fermement, comme une véritable enseignante qu'elle a été toute sa vie, que « *c'est avec ça que les enfants allaient à l'école* ». Mais avant que nous puissions lui poser nos premières questions, Maria nous éclaire sur le café, avouant que le café au sens propre du terme ne commence à être consommé qu'après son mariage, lorsque son mari, un chauffeur capable de voyager dans toute l'Union soviétique, commence à rapporter du café à la maison, notamment de Moscou. C'est alors qu'elle « *apprend* » à boire du café avec ses voisins avec lesquels elle a vécu « *toute sa vie* » et qui l'invitent maintenant à prendre un café presque tous les jours. Pour Mme Liza, cependant, le café vient d'ailleurs, faisant une nette distinction entre la chicorée que l'URSS présentait comme du café et le vrai café qu'elle a bu pour la première fois en 1966, lorsqu'elle a rendu visite à sa tante en Hongrie, qui, outre le café, avait l'habitude de fumer une cigarette. Le goût de ce premier café est resté dans l'esprit de Mme Liza comme une référence que ne peut atteindre aucun autre café qu'elle a consommé depuis, du café *ness* des années 1990 aux différents types de cafés onéreux que ses enfants achètent aujourd'hui.

Après ces confessions sur le café qui ont servi à lancer la discussion, l'équipe de recherche a proposé aux deux informatrices d'accepter la méthodologie de l'entretien selon laquelle les réponses à toutes les questions posées doivent être formulées de la manière la plus complète possible, l'équipe de recherche jouant le rôle d'un groupe d'interlocuteurs naïfs qui ne connaissent aucune information sur les réalités discutées, de même que les informatrices devaient jouer le rôle des représentants de la communauté qui détiennent les réponses aux questions posées.

Une fois cette convention établie, la discussion commence à se dérouler de manière structurée, les deux informatrices étant elles-mêmes des personnes organisées. Lors de la négociation de l'entretien, notre équipe avait pensé à Mme Maria comme interlocutrice principale. Cependant, après les premiers thèmes abordés, Mme Liza commence à intervenir de sa propre initiative et à ajouter des informations, son talent de ménagère accomplie se combinant parfaitement avec le talent de conteuse de son amie, pour donner une image aussi complète que possible du sujet de la recherche. D'emblée, les deux informatrices tentent une typologie des plats principaux à deux niveaux, en tenant compte du caractère rituel ou du rythme quotidien des repas. Le premier est la distinction principale entre « *nourriture de tous les jours* » et « *nourriture de fête* », et ensuite seulement l'existence de plats pour des moments spécifiques de la journée : petit-déjeuner (*prânz*), déjeuner (*gustare*) et dîner (*cină*).

Il est important de préciser que, dans la mesure où nous nous intéressons à l'interaction avec les informatrices dans un contexte d'incertitude, utilisée comme un moment cathartique et libérateur en temps de crise, nous ignorons délibérément le contenu de l'entretien, ne passant en revue que quelques mentions pertinentes pour notre article. Les deux interlocutrices se complètent, principalement en raison de leur expérience de vie : Mme Maria a été enseignante, ce qui explique probablement pourquoi elle essaie de structurer l'information et de fournir les réponses les plus complètes possible, tandis que Mme Liza, une artiste accomplie en cuisine, peut porter des jugements sur la circulation des recettes, l'origine des ingrédients ou les techniques culinaires.

C'est pourquoi Mme Maria ouvre la discussion sur la nourriture traditionnelle de Solotvino en communiquant des informations sur le petit-déjeuner et sur le fait que, selon elle, le petit-déjeuner est l'un des repas essentiels de la journée, principalement pour les enfants qui ont souvent l'habitude de partir à l'école sans avoir mangé. Ainsi, selon la confession de Mme Maria, « *ce qu'elle mangeait à la maison, elle le mangeait* » au petit-déjeuner, comme du café au lait, du pain et du beurre, des œufs, du bacon frit avec un œuf. Ces plats sont énumérés en contraste avec, par exemple, les sandwichs chauds, les hot-dogs ou le pain aux œufs (*bundoșkene*) qu'elle prépare aujourd'hui pour sa petite-fille qui, malgré la variété des plats qu'elle peut choisir pour le petit-déjeuner, fait des caprices, ce qui était inacceptable dans son enfance ou dans l'enfance de ses propres enfants.

Puis, progressivement, la discussion s'oriente vers une série de plats à base de pâte, partant de l'idée qu'il s'agit généralement des plats préférés des enfants. Les deux informatrices ouvrent un sujet qui s'enchaîne logiquement pour passer en revue une série de préparations à base de différents types de pâte. L'argument qu'elles avancent pour justifier la richesse des pâtes faites maison, encore aujourd'hui, est l'existence sur le marché, surtout dans leur jeunesse, de pâtes (*macaroane*) à base de farine noire, presque immangeables, d'où la préparation de beaucoup de pâtes maison. Les *pelmeni*, les *varenichi* et les *pirọște* sont des plats à base de pâtes similaires, les différences se situant principalement au niveau des types de farces utilisées ou de la manière dont ils sont servis. Parmi ces plats, les *pirọște* sont considérés comme étant davantage le plat local de la communauté, les *varenichi* étant attribués aux Ukrainiens, tandis que Mme Liza dit des *piromeni* que « les Russes nous les ont apportés ».

Un autre sujet sur lequel les deux informatrices s'attardent est les différentes méthodes de conservation des fruits et légumes, parmi lesquelles le *licvar*, la

zacusca, le jus de tomate ou les fruits secs, qui sont tous mis en évidence comme des produits spécifiques qui, en tant que produits en eux-mêmes ou en tant que techniques de préparation, sont présentés comme des marques de l'identité locale. Les informatrices s'attardent longuement sur le *licvar*, une confiture très épaisse faite à partir de prunes en utilisant uniquement les fruits qui sont longuement bouillis dans un grand chaudron et à laquelle on n'ajoute ni sucre ni conservateur. Cette confiture de prunes a la propriété de se conserver longtemps sans devoir être pasteurisée et sans nécessiter de conditions de stockage particulières, ce qui en fait un aliment de base dans la cuisine de la communauté. Elle est particulièrement utilisée les jours de jeûne, où elle peut être consommée avec du pain seul, ou les jours de dessert, où elle peut être utilisée dans des desserts à base de pâte. Mme Maria décrit en détail la préparation du *licvar*, un processus presque rituel, qui commence par la cueillette des prunes (qui doivent être d'une certaine variété) à leur préparation et à leur ébullition dans un chaudron (souvent emprunté car c'est un objet que tous les membres de la communauté ne pouvaient pas s'offrir). Contrairement aux techniques plus modernes de fabrication de confitures ou de marmelades, la préparation du *licvar* implique plusieurs membres de la famille, voire de la communauté (les voisins par exemple) qui doivent travailler ensemble en raison de l'importance du volume de travail, en chaine. La spécificité de ce produit ressort également des récits de Mme Maria, qui raconte la fascination qu'exerce le *licvar* sur les camarades de classe de son fils qui étudie à Chişinau. Ainsi, dans l'un des colis que Mme Maria envoie au garçon, elle place un pot de *licvar* qu'il fait goûter à ses camarades ; le trouvant délicieux, il deviendra l'un des produits que Mme Maria enverra systématiquement au garçon. Mme Liza détaille le processus de conservation des tomates, de la cueillette à la mise en bouteille. Il s'agit essentiellement du jus de tomate qui, une fois pasteurisé, peut être conservé pendant des années et est souvent utilisé comme l'un des ingrédients de base, notamment dans les soupes et les sauces. Il est stocké principalement dans des bouteilles en verre provenant de diverses boissons alcoolisées ou de jus, qui sont recyclées spécifiquement pour cette pratique. Étant donné que l'obtention de ces récipients, dont dépend la conservation efficace du jus de tomate, a souvent été plus difficile que la production de la préparation elle-même, Mme Liza procède à un examen des sources des bouteilles de forme et de taille spéciales, qu'elle faisait venir spécialement de Hongrie à une époque et qu'elle obtient maintenant auprès de l'un de ses parents en Roumanie. La *zacusca* est mentionnée dans la mesure où il s'agit d'un produit végétal simple (dont la composition de base comprend des oignons, des carottes et des poivrons) qu'elles fabriquaient toutes les deux parce qu'il était facile à « *emporter* », principalement pour les enfants qui allaient à l'école. Cependant, ces dernières années, les deux dames s'accordent à dire que la *zacusca* devient encore plus attrayante pour leurs propres familles car elles commencent à la préparer selon des recettes plus complexes qui incluent, par exemple, des champignons ou des haricots. Bien que les deux informatrices considèrent que les fruits séchés (principalement des prunes, des pommes et des poires) jouent un rôle essentiel dans la préparation des desserts (en particulier des soupes), elles ne parviennent pas à s'accorder sur les techniques traditionnelles de séchage car Mme Liza ne se souvient que vaguement d'avoir séché des fruits à la maison et Mme Maria se souvient d'avoir acheté des fruits dans le commerce.

Un élément important sur lequel Mme Liza insiste particulièrement est le contexte social dans lequel certaines recettes circulent au sein des communautés voisines et entre elles. En effet, au début de la discussion, lorsque l'on demande à Mme Maria où elle a appris à faire les *pecmeni*, elle répond « nous avons appris [la recette] les uns des autres », mais Mme Liza donne immédiatement une explication pertinente qu'elle fonde sur sa propre expérience de vie. Le souvenir qu'elle évoque est celui du déménagement de sa famille d'Ujgorod à Ciop, où son père venait de trouver un emploi. Lorsqu'elle s'installe à Ciop, dans la maison de fonction de son père où, bien que les pièces d'habitation soient séparées, la cuisine est un espace commun. Le fait de cuisiner dans un espace commun a donc facilité le transfert de certaines recettes et, très probablement, de techniques culinaires. L'exemple personnel donné par Mme Liza montre que si l'utilisation de certains ingrédients peut être conditionnée par une politique économique de l'État (qui facilite et encourage la commercialisation de certains ingrédients), le transfert de recettes et de techniques culinaires est surtout facilité par l'interaction directe entre différents groupes sociaux. À cet égard, nous rappelons le témoignage de Mme Liza sur le moment où elle a consommé du riz pour la première fois, dans la première moitié des années 1950. Comme il s'agit d'un produit difficile à trouver après la fin de la guerre, Mme Liza et son frère ne le connaissent pas en tant que tel. Aussi, lorsque sa mère leur prépare pour la première fois un plat dans lequel elle met du riz et non un substitut local fait d'une simple pâte, Mme Liza, enfant, le mange et est impressionnée par son goût, tandis que son frère refuse car il trouve que cet ingrédient inconnu ressemble à des « *œufs de fourmis* ».

Dans la même lignée, nous pouvons aussi évoquer la série de recettes des nombreuses salades qui sont entrées dans la cuisine de la communauté de nos informatrices au cours des cinquante dernières années et qui sont aujourd'hui assimilées à une tradition. Nous ne mentionnons ici que la salade Olivier, que Mme Maria se souvient avoir cuisinée pour la première fois en juillet 1967, à l'occasion du mariage de son frère : «

Je me souviens qu'il y avait un mariage dans le jardin et qu'on l'a mise dans les assiettes et qu'une vieille dame, une voisine, est venue, a pris l'assiette et l'a mangée. Quelqu'un d'autre a dit 'apportez-nous en encore', mais nous n'en faisions pas autant à l'époque ». Mme Liza confirme que la salade Olivier a commencé à être cuisinée dans la maison familiale selon le modèle observé au Ciop dans les restaurants.

Bien que les informations reçues des deux interlocutrices sur la cuisine spécifique de la communauté locale qu'elles représentent soient nombreuses, allant de divers plats quotidiens à des plats de fête, nous nous arrêtons quant aux exemples donnés, car ils ne sont pas nécessairement pertinents dans le contexte de cet article. Mais pas avant d'avoir évoqué les commentaires des deux femmes au sujet des repas familiaux quotidiens par rapport aux repas familiaux du dimanche, sujet ouvert à l'initiative des deux interlocutrices.

Mme Maria : « Je vais vous dire, si on était au travail ou à l'école, on n'avait pas l'habitude de manger tous ensemble. On venait, on s'installait et on mangeait, mais la marmite était toujours sur le feu. Le dimanche, nous étions tous là. ». Mme Liza : « C'était différent pour nous, mais c'était le principe de mon père : nous mettions la marmite sur la table, l'assiette, le couteau, la cuillère, la fourchette, à midi tout devait être sur la table – servir le déjeuner du dimanche était obligatoire. Et pour la semaine si on était tous à la maison en même temps ».

Quelques conclusions

Il convient de faire quelques observations en guise de premières conclusions, regroupées autour de deux éléments majeurs : le dialogue avec les informatrices et les données recueillies. Tout d'abord, nous notons la volonté des deux femmes de parler à notre équipe d'un sujet de recherche qui peut sembler « insignifiant » par rapport au drame vécu par la communauté ukrainienne. Non seulement elles ont accepté, mais elles ont même refusé un entretien en ligne qui, selon notre équipe de recherche, semblait être une solution appropriée, proposant à la place un entretien en face à face pour lequel elles ont traversé la frontière. En essayant d'identifier les questions importantes découlant de cette interaction, nous ne pouvons pas nous empêcher de nous demander ce qui les a poussées à proposer cette option apparemment inconfortable pour elles dans ce que l'on pourrait appeler un temps de normalité. Les deux femmes acceptent immédiatement le dialogue avec le groupe de chercheuses, assumant ainsi un rôle central en ce qui concerne leur responsabilité de transmettre des informations pertinentes sur la tradition de la communauté : elles comprennent avoir été choisies. D'ailleurs, comme l'explique Ovidiu Bîrlea, l'informateur d'une communauté, choisi minutieusement par le chercheur, est le pilier nécessaire de la recherche ethnographique[4]. Ainsi, on ne peut que constater, à un premier niveau, l'existence d'une dimension affective de la recherche, qui dépasse les risques générés par les voyages en période d'insécurité, et qui semble en être la caractéristique principale. C'est sans doute la conséquence de l'identité que le groupe de chercheurs possède déjà au moment de l'enquête et qui influence à la fois le contexte, facilitant la documentation, et le contenu (Geertz, 1986). Notre équipe de recherche n'était pas connue des deux informatrices. Mais grâce aux retours successifs sur le terrain d'une partie de notre groupe, les relations entre les deux parties avaient depuis longtemps dépassé le niveau formel chercheur-informateur, preuve d'une importante confiance mutuelle. Deuxièmement, en ce qui concerne les résultats, le rôle supposé de l'équipe de recherche est de documenter l'information sur les aliments traditionnels, en se lançant dans le jeu qu'ils ne connaissent pas les détails de ce type de contenu. Intelligentes et dotées d'une capacité particulière à s'adapter à la situation, les deux informatrices acceptent immédiatement la convention d'entretien sur les plats traditionnels de Solotvino, certains ingrédients ou techniques culinaires, entrant directement dans le sujet de la discussion et proposant des détails à aborder elles-mêmes, souvent sans attendre les questions de l'équipe de recherche qu'elles semblent pressentir. La mémoire personnelle de chacune des deux personnes impliquées dans la discussion est exploitée dans la mesure où les deux femmes se complètent, sans se concurrencer, mais en soulignant l'existence d'une spécificité personnelle, au-delà de la spécificité locale ou ethnique, dans la préparation de certains plats. Parce que la cuisine est avant tout une affaire d'espace et une série de pratiques privées, au-delà de celles de la communauté, les deux femmes se complètent de manière successive et réciproque, par exemple en ajoutant des informations sur le processus de préparation ou le service de certains plats, sans se concurrencer ni se déprécier. D'un point de vue strictement linguistique, l'entretien avec les deux femmes a été extrêmement facile à mener et à transcrire grâce au dialecte qu'elles parlent et à leur attention constante à une expression syntaxiquement cohérente, en prenant toujours soin de traduire ou d'expliquer les termes régionaux qui auraient pu poser des problèmes de compréhension aux chercheuses.

De plus, en ce qui concerne le contenu des discussions, nous observons que le dialogue avec les informatrices souligne l'importance de l'alimentation comme fait culturel, surtout en temps de crise. L'une des préoccupations des deux femmes est de distinguer clairement une série de plats qui circulent en URSS et qu'elles attribuent aux Russes, par rapport à des plats, des techniques ou des ingrédients qui viennent de Hongrie (entendue ici comme héritière d'une cuisine noble et impériale) ou de Roumanie, avec laquelle elles ont une affinité affective. Elles se sont notamment

attardées sur le choix des recettes et des pratiques alimentaires, des ingrédients et des techniques de cuisson qui évoquent la nécessité d'une reconfiguration perpétuelle de l'identité dans des espaces proches de frontières mouvantes. L'acceptation de l'autre se traduit ici par la prise en charge des réalités de la cuisine. En approfondissant les informations fournies par les deux femmes, le chercheur comprend que ses informatrices sont conscientes que leur communauté d'origine, telle qu'elle est représentée dans le temps et l'espace de la recherche, est le résultat d'une évolution complexe dans un contexte politique et économique qui a impliqué l'interaction de plusieurs communautés minoritaires. Mme Liza explique comment certains plats se sont retrouvés dans la cuisine locale, sentant ainsi que l'une des difficultés auxquelles le chercheur sera confronté lors de l'interprétation des données est précisément d'identifier le circuit de certaines recettes dans certains contextes sociaux, économiques et politiques. Les références qu'elle fournit ne sont pas historiques – le seul moment historique mentionné étant la mort de Staline –, mais elle se réfère constamment à trois pays/cultures/espaces culturels qu'elle identifie comme les principales sources d'influence culinaire dans la cuisine locale : la Hongrie, la Roumanie, et la Russie. Les références les moins nombreuses sont celles qui concernent l'Ukraine. Pourquoi ? Nos informatrices vivent au moment de l'entretien dans une Europe de l'Est géopolitiquement modifiée après la chute des régimes communistes, où diverses communautés et groupes ethniques et sociaux sont à la recherche de leur identité et qui, au moment de notre recherche, est à nouveau menacée, cette fois par un conflit armé qui se rapproche et se fait de plus en plus menaçant.

Finalement, en analysant le comportement de ces deux femmes, on ne peut ignorer le fait qu'elles se sont elles-mêmes donné une opportunité, en profitant d'une enquête ethnographique, pour échapper quelques heures à la réalité. Il convient donc d'envisager la recherche en période d'incertitude sous deux angles. Le premier, nous, en tant que chercheuses en temps d'incertitudes, avons bénéficié de plusieurs médiations qui ont facilité l'enquête. D'une part, la discussion initiale a été menée par Corina Popa, une membre de notre équipe qui a effectué des recherches approfondies dans les villages roumains de Transcarpathie, en particulier à Solotvino, où elle est retournée à de nombreuses reprises. Maria Deiac a été son hôte et son principal point de contact dans la région. Les deux personnes ont établi un lien fort, ce qui a conduit à une situation réciproque où l'informatrice est venue chez la chercheuse à Timişoara. Il semble donc que pour notre enquête de juin, Mmes Maria et Liza viennent retrouver de vieilles connaissances. Une autre médiation a été faite par un des prêtres de Sighet, qui était à l'époque une des personnes les plus actives dans l'accueil des réfugiés et la gestion de leur situation, ce qui a augmenté la confiance et le sentiment de sécurité autour de la rencontre. La demande de notre groupe était donc légitime aux yeux de tous ceux qui étaient impliqués dans cette démarche scientifique en temps de guerre. D'autre part, les deux femmes nous ont inclues dans leur quotidien, dans la mesure où nous leur donnions une bonne excuse pour s'éloigner un peu de la réalité de leur vie quotidienne, devenue menaçante depuis plusieurs mois. Ainsi, nous leur avons donné une bonne raison de traverser la frontière et nous avons mené un entretien de près de quatre heures. Nous avons déjeuné ensemble et les avons accompagnées faire des courses (où nous avons respecté leur intimité et les avons attendues sur le parking) comme de bonnes vieilles amies qui voyaient en nous un véritable soutien. Nous les avons conduites au point de passage de la frontière et en sommes reparties. Le matin, elles ont franchi la frontière bien avant l'heure prévue, donc bien avant que nous n'arrivions au point de rencontre, ce qui montre leur empressement de nous rejoindre. Au-delà de cette dimension pratique de la rencontre, les deux informatrices comprennent la nécessité d'enregistrer toutes les informations qu'elles fournissent sur l'alimentation. Dans le contexte plus large du projet d'inventaire du patrimoine alimentaire roumain, nous avons appris qu'une certaine catégorie (pertinente si nous devions faire une évaluation statistique) d'informateurs est extrêmement désireuse de participer à l'enregistrement de ces faits car ils comprennent (s'ils n'ont pas compris dès le début, ils ont certainement compris au cours de l'entretien) que l'enregistrement de leur propre patrimoine alimentaire est une entreprise légitime et nécessaire. Ils comprennent que la vitesse à laquelle les choses changent autour d'eux rend ces pratiques caduques, parce qu'ils changent eux-mêmes au fur et à mesure qu'évolue la société dans laquelle ils vivent. La menace d'une guerre ne peut qu'accentuer cette conviction et renforcer la volonté de participer à une telle approche restauratrice. Par ailleurs, si l'on examine maintenant de manière comparative le corpus d'entretiens réalisé par notre équipe en près de deux ans et demi de recherche sur le patrimoine alimentaire roumain, on ne peut s'empêcher de constater que pour aucun des informateurs avec lesquels nous nous sommes entretenus, le lien entre la cuisine et les expériences de vie vécues n'était aussi évident que pour les informateurs issus des communautés roumaines vivant en Ukraine, qu'il s'agisse de l'étude de cas sur laquelle nous avons basé notre article ou des quatre autres entretiens enregistrés ultérieurement, à distance, avec des représentants de ces communautés. Dans ce contexte, la transmission de la mémoire est évidente et nécessaire, par le biais de l'enregistrement d'entretiens ou même grâce à la publication d'ouvrages, publications permises grâce aux projets de recherche financés tels que FOODie.

Notes

1. En roumain: «Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate (FOODie) – PED 569/2020 susținut de Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării din România».
2. Sarah Pink, Heather Horst, John Postill, Larissa Hjorth, Tania Lewis, Jo Tacchi, *Digital Ethnography. Principles and Practice* (New York: Sage Publications, 2015).
3. Bronisław Malinowski, *Les Argonautes du Pacifique Occidental* (Paris : Editions Gallimard, 1963), 4.
4. „Folcloristul nu poate întocmi documentul folcloric decât în colaborare cu un ins al colectivității pe care terminologia curentă îl denumește informator. Acesta nu poate fi luat la întâmplare. A culege de la cel care îți iese în cale, fără alegere, e indiciu sigur de amatorism". Ovidiu Bîrlea, *Metoda de cercetare a folclorului* (București: Editura pentru Literatură, 1969), 69.

Bibliography

Bîrlea, Ovidiu. *Metoda de cercetare a folclorului* [Method of Folklore Research]. Bucharest: Editura pentru Literatură, 1969.
Geertz, Clifford. *Savoir local, savoir global. Les lieux du savoir*. Traduit de l'anglais par Denise Paulme. Paris: Presses Universitaires de France, 1986.
Ivanovich Mikoyan, Anastas. *Book of Tasty and Healthy Food: Iconic Cookbook of the Soviet Union*. Utah: SkyPeak Publishing, 2012.
Kilani, Mondher. "Du terrain au texte. Sur l'écriture de l'anthropologie." In *Communications*, 58 (1994): 45-60.
Malinowski, Bronisław. *Les Argonautes du Pacifique Occidental*. Paris: Editions Gallimard, 1963.
Mușat, Nicoleta. *Clișee de familie. Terenuri în Transcarpatia* [Family Clichés. Lands in Transcarpathia]. Timișoara: Editura Universității de Vest, 2015.
Pendergrast, Mark. *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World*. New York City: Basic Books, 2010.
Pink, Sarah, Heather Horst, John Postill, Larissa Hjorth, Tania Lewis, and Jo Tacchi. *Digital Ethnography: Principles and Practice*. New York: Sage Publications, 2015.
Popa, Corina-Eugenia. *Femeile de la Tisa. Povestiri din satele românești din Transcarpatia* [Women in Tisa Area. Stories from the Romanian Villages in Transcarpathia]. Timișoara: Editura Universității de Vest, 2018.
Plokhy, Serhii. *Porțile Europei. O istorie a Ucrainei* [The Gates of Europe. A History of Ukraine]. Traduit par Smaranda Câmpeanu. București: Trei, 2018.
Syutkin, Olga & Pavel. *CCCP Cook Book. True Story of Soviet Cuisine*. London: Fuel, 2015.
Westbrooks, David A. *Navigators of the Contemporary. Why Ethnography Matters*. Chicago and London: University of Chicago Press, 2008.