



Habitudes alimentaires et structure sociale dans les collections hongroises de la BDIC.

L'acte de manger, se nourrir ou s'alimenter va au-delà de la simple satisfaction d'un besoin biologique. L'alimentation est un vecteur d'identité et de communication qui lie et/ou sépare un individu d'un groupe.

Des différents aspects des habitudes alimentaires, notamment culturelles, affectives et sociales, c'est le dernier qui est le plus présent dans les collections hongroises de la BDIC.

Les habitudes alimentaires des différentes classes sociales de la Hongrie sont plutôt présentes en toile de fond dans les monographies et cela pour deux raisons : la première est géographique la seconde historique. En effet, la Hongrie se situe au confluent de l'Est et l'Ouest de l'Europe, et sa société fortement structurée a été soumise à de nombreuses mutations voire restructurations. Son territoire a été réduit des deux tiers après le traité de paix de Trianon, suivi de la période socialiste puis postcommuniste. Les habitudes alimentaires ont changé non seulement en fonction de l'appartenance sociale, mais aussi de la période concernée.

Si l'on pose une requête avec les mots-clé **alimentation**, **nourriture**, **cuisine** et **Autriche-Hongrie**/ou **Hongrie**, la moisson dans les catalogues de la BDIC paraît relativement modeste. Et pourtant, toutes les monographies sur l'histoire de l'Autriche-Hongrie, puis de la Hongrie ont au moins un chapitre sur la vie quotidienne, incluant les habitudes alimentaires. De surcroît, en comparant les autobiographies, biographies, mémoires et études rédigées par des personnes de diverses appartenances sociales, nous sommes surpris de constater la richesse des informations, ainsi que le traitement à la fois individuel et collectif du sujet. Les changements dans les habitudes alimentaires de l'aristocratie, de la bourgeoisie, de divers composants de la classe moyenne, des ouvriers, ou du paysannat ont accompagné l'évolution voire la disparition de telle ou telle couche sociale. Dans certains cas, le maintien désespéré des formes, codes et rituels de la conscience de classe, pratiqué par la famille Eszterházy, et décrit par Péter Eszterházy dans ses romans, peut être un moyen de survie.



Zoom BDIC - Manger : Alimentation, société et modes de vie
Habitudes alimentaires et structure sociale dans les collections hongroises de la BDIC.

Décembre 2012

Certains plats peuvent avoir une signification politique également. Le "socialisme du goulasch" a une double signification : le goulasch est un plat du berger et est effectivement issu de la cuisine des paysans. Cependant à l'origine c'est un plat essentiellement composé de viande, dont la consommation est tout de même signe d'aisance... La formule met donc aussi en exergue la réputation de relative prospérité de la Hongrie au sein du bloc soviétique.

D'autres mets sont réservés à l'usage familial (sans viande et souvent composés de pommes de terre), et ne sont offerts à des invités qu'en temps de guerre ou de disette.

Pour en savoir plus :

- aristocratie et grande bourgeoisie
- classe moyenne
- ouvriers et paysans

Aristocratie et grande bourgeoisie



Gyula Andrassy (1823-1890)

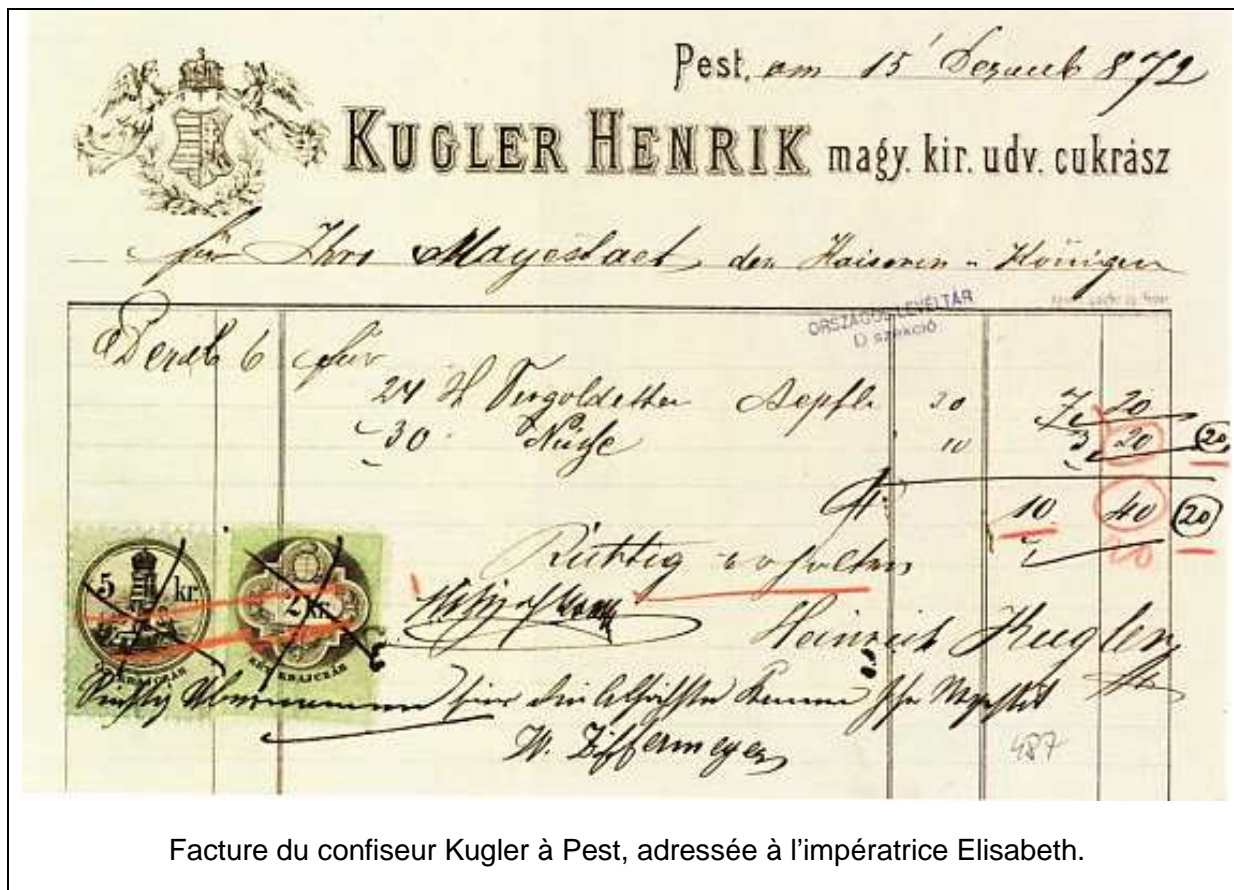
Le fait que les habitudes culinaires aient leurs propres codes, rituels, mais aussi leurs traditions correspondant à une classe sociale est particulièrement palpable dans le cas de l'aristocratie et de la grande bourgeoisie. L'aristocratie de la Monarchie austro-hongroise, puis du Royaume de Hongrie, représente en tout un millier de familles. Ducs, comtes et barons, possèdent plus de 600 arpents de terre (de 600 à 10000 pour les plus riches). Ils détiennent le pouvoir économique et politique, passent l'hiver à Vienne, et/ou à Budapest dans leur palais, l'été dans leurs châteaux, parlent assez mal le hongrois, sont cosmopolites et affectionnent la cuisine française. Les mémoires du comte Károlyi, mais aussi de son épouse décrivent une couche sociale vivant dans une bulle, pratiquant une endogamie stricte. "Il n'y a que nous " disaient-ils. Un code strict régit les repas, le personnel est dirigé obligatoirement par un chef français. La langue de la gastronomie et de la diplomatie demeure donc française de 1867 à 1945 même en Europe centrale... Le centre de gravité de l'aristocratie hongroise est la cour de François-Joseph, avec son épouse Elisabeth von Wittelsbach. Cette dernière a toujours été favorable aux Hongrois, a appris leur langue, s'entourait de jeunes femmes de l'aristocratie hongroise. Après sa mort tragique, les Hongrois lui vouaient un véritable culte, et ce prénom est devenu l'un des plus usités en Hongrie au XX^{ème} siècle. Son château, Gödöllő, où elle a fait des séjours prolongés lui est dédié. La dernière exposition (2012), dont la BDIC possède le catalogue est justement consacrée aux dames de compagnie de la reine. Plusieurs recettes de gâteaux datant de cette époque continuent à paraître dans les vitrines de pâtisseries et sur les tables de Noël.



Emballages de bonbons au chocolat ...

Les habitudes alimentaires de l'aristocratie hongroise s'accompagnent d'un code immuable de conduite lors des repas. Les enfants sont interdits de table avant l'âge de 14 ans, ils

prennent leur repas avec leurs précepteurs. Le temps des repas est court, on mange peu de chaque plat, on se tient droit à table et manie avec aisance les nombreux couverts et verres.



Facture du confiseur Kugler à Pest, adressée à l'impératrice Elisabeth.

La grande bourgeoisie, essentiellement d'origine étrangère, malgré la modernisation de la société hongroise et l'installation du capitalisme a été obligée de partager le pouvoir avec l'aristocratie. Les éléments du féodalisme survécurent donc et la grande bourgeoisie a imité le mode de vie des magnats, a acheté titres et châteaux. Elle a donc adopté les mêmes habitudes alimentaires, employant un personnel de maison important. Immense table dans la salle à manger, avec dressoir contenant de plus belles pièces d'argenterie. Aurélien Sauvageot dénonce dans ses mémoires un même mépris vis-à-vis des subalternes, survivance de relations sociales presque féodales. En revanche les sujets de conversation à table sont davantage tournés vers les affaires, voire la littérature, et les arts. Dans la salle à manger de la grande bourgeoisie, la galerie des ancêtres de l'aristocratie a cédé la place aux toiles de maître.

Les documents sur ces sujets de la BDIC ont été écrits et/ou édités en grande partie a posteriori, après 1990, alors que l'aristocratie et la grande bourgeoisie hongroises en tant que classe sociale ont cessé d'exister depuis 40 ans. A partir des années 1970 l'historiographie hongroise leur a consacré un certain nombre d'études qui ont également trouvé leur place dans les collections de la BDIC. Les familles des aristocrates et industriels ont émigré en masse entre 1945 et 1947, avant la prise du pouvoir par les communistes. Une deuxième vague a eu lieu en 1956, entraînant la quasi-disparition des représentants de cette classe.

Les classes moyennes

L'usage du pluriel indique les diverses origines de cette classe sociale, mais aussi la fluctuation de leurs composants. Après la Première Guerre mondiale, à l'intérieur de la classe moyenne les catégories les plus riches, entre autres les propriétaires moyens (entre 200 et 1.000 arpents) avec les hauts fonctionnaires ont rejoint l'élite sociale. Leurs modes de vie y compris les habitudes alimentaires sont restés à un niveau très élevé. Vivant sur leur propriété à la campagne et/ou en ville dans les appartements de 7-8 pièces, avec un personnel de maison relativement élevé. Ils pratiquent plutôt la cuisine hongroise, avec des produits locaux. Voici le menu d'un déjeuner : 1-2 hors-d'œuvre, potage, rôtis ou poissons

garnis de légumes de saison (asperges, chou-fleur, artichaut), gâteaux, fruits, fromage.



En 1930, la classe moyenne représente 360.000 personnes actives avec 760.000 à charge). Le mode de vie de la majorité de la classe moyenne est nettement plus modeste. Ils habitent dans un appartement de trois pièces, emploient une bonne pour tous les travaux ménagers, y compris la cuisine. Les repas se composent de 3 plats : potage, plat de viande ou de poisson, pâtisserie. Les règles du comportement à table obéissent toujours à des règles très strictes. Puisque le personnel de maison est souvent réduit à une seule personne, la maîtresse de maison commande les gâteaux dans une "bonne pâtisserie". C'est d'ailleurs la classe moyenne qui a le plus contribué à l'apparition des pâtisseries renommées en Hongrie à la fin du XIXème siècle. Pour compenser la baisse de revenu de certaines couches de la classe moyenne, les publicités de l'époque proposent d'acquérir un livre de cuisine plutôt que d'employer une cuisinière...

Les cafés littéraires, lieux de rencontre et de travail, sont propres à l'Autriche-Hongrie, puis à l'Autriche et à la Hongrie.

L'arbre de Noël est également apparu au départ dans les salons d'aristocrates de bourgeois, mais aussi dans ceux des classes moyennes. Les papillotes que l'on y accroche pour le décorer s'appellent "bonbons du salon"

Zoom BDIC - Manger : Alimentation, société et modes de vie Habitudes alimentaires et structure sociale dans les collections hongroises de la BDIC.

Décembre 2012

(en hongrois szaloncukor). Le sapin de Noël, avec les cadeaux appropriés, poupées ou maison de poupées pour les filles, train ou voiture pour les garçons, ainsi que des livres pour les deux figure sur les cartes postales de l'époque.

Les petits fours, biscuits salés et sucrés font partie de la vie sociale de la classe moyenne. Prendre le thé et/ou le café, ou rendre visite à des amis et connaissances ne pouvaient se faire sans l'accompagnement de pâtisseries de ce type. Les gâteaux à la crème, du type de la forêt noire, étaient consommés en famille et réservés aux fêtes et anniversaires. En fonction du revenu et du statut social, On recommande potages, bouillons et soupes pour les différents jours de la semaine. Les potages sans viande portent le nom pittoresque de "soupe fausse, et/ou potage orphelin". La cuisine hongroise est dans l'ensemble riche. Entre les deux guerres nous rencontrons souvent la publicité pour certaines liqueurs, digestifs, ou médicaments pour aider la digestion. La plus connue est l'Unicum de la firme Zwack, composée de 21 plantes et qui existe depuis la Monarchie austro-hongroise. Pendant le régime socialiste, la famille Zwack a émigré aux Etats-Unis avec la recette de la fameuse liqueur, mais depuis 1990 ils la fabriquent à nouveau en Hongrie.

La Monarchie multiculturelle et multiethnique comportait également des variantes locales des habitudes culinaires de toutes les classes sociales. Voici la réponse d'un intellectuel que l'on a interrogé sur la cuisine familiale. "Ma mère, disait-il, était influencée par la cuisine serbe, mais continuait à préparer les plats dans l'esprit transylvain".



Monument à Sándor Márai à Košice

Sándor Márai (1900-1989), écrivain très connu, issu de la classe moyenne, raconte dans ses mémoires, comment il a organisé un dernier repas avec ses amis à Budapest en 1944. Tout y était, vin de Tokaj, porcelaine précieuse de Herend, argenterie et conversation tournant autour de la littérature. Pour les convives, ce fut effectivement la dernière occasion de se rencontrer, la fin de leur monde.

La communauté juive, une des plus importantes de l'Europe était représentée dans toutes les classes sociales hongroises. Le mode de vie de la personne dépendait de son statut social, mais aussi de son lieu de résidence. Les seules exceptions furent l'interdiction religieuse de consommer du porc et l'obligation d'attendre 3 heures entre les aliments contenant de la viande et des laitages. Pendant la Shoah, plus de 500 000 juifs hongrois ont été assassinés et les récents travaux

historiographiques sur les communautés de province, ne peuvent qu'indiquer l'ancien emplacement de la boucherie et de la boulangerie kasher.

Paysannerie, ouvriers

Les paysans représentaient la majorité de la population depuis l'Empire jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale. En Hongrie, de 1920 à 1940, leur nombre variait entre 4,4 et 4,5 millions d'âmes. Certes, les différences économiques à l'intérieur de la paysannerie pouvaient être très importantes, mais leur mode de vie et habitudes alimentaires ne reflétaient pas cette différence. Les céréales et notamment du pain restent la nourriture de base. Les repas se composent essentiellement de pain, avec de la soupe de pommes de terre, de pâtes ou légumes secs (essentiellement de haricots secs et lentilles). Lors des grands travaux d'été, en particulier de la moisson, un morceau de lard l'accompagne. En hiver deux repas, en été trois sont de règle. Les couches plus aisées tuent un ou plusieurs cochons en hiver. La viande fraîche est consommée rapidement, le lard et les saucissons sont fumés et conservés au grenier. Les fruits, laitages, mais aussi, parfois des légumes sont vendus au marché, donc les membres de la famille n'en bénéficient guère. Les repas avec viande sont réservés à de grandes occasions (fêtes religieuses, baptême, mariage, enterrement). Une hiérarchie très stricte a existé à l'intérieur de la famille. Le maître de maison tranche le pain, partage la nourriture entre les hommes. Souvent les femmes n'ont même pas le droit de s'asseoir à table, les enfants encore moins. Les conditions de vie des journaliers agricoles et des domestiques de la grande propriété demeuraient extrêmement difficiles. Ce sont eux qui ont représenté la majorité des candidats à l'émigration, essentiellement aux Etats-Unis.



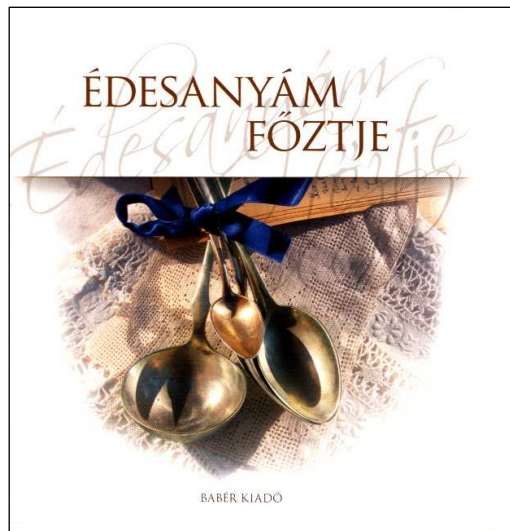
Lors de la première période socialiste (1947-1956), le sort des paysans est devenu encore plus difficile. Les plus riches d'entre eux, "les koulaks" ont été emprisonnés, internés, et dépossédés de tous leurs biens. Les autres devaient donner à l'Etat la grande majorité de leur récolte. L'expression "balayer le grenier" date de cette époque. En effet, la police politique avait confisqué toutes leurs réserves de nourriture. Après leur passage il ne restait plus rien, on pouvait donc le balayer. Pendant la période dite "socialisme du goulasch" du régime Kadar, les coopératives leur ont assuré un certain bien-être matériel. Un lopin de terre, la "parcelle autour de la maison", a été

réservé à l'usage de la famille, ce qui a permis de développer une économie parallèle.

Zoom BDIC - Manger : Alimentation, société et modes de vie
Habitudes alimentaires et structure sociale dans les collections hongroises de la BDIC.

Décembre 2012

Les études sur le paysannat sont très nombreuses dans les collections de la BDIC. Ecrivains populistes, ethnographes, sociologues ont décrit en détail le mode de vie, ainsi que les habitudes alimentaires, mais aussi le fonctionnement de l'économie paysanne.



Pákozdi, Judit.- Edesanyám főztje : hires férfiak vallomásai gyerekkorral, családdal, az otthon izeiről.- Budapest : Babér , 2010.- 149 p. (O 279181).

En 1930, les ouvriers représentaient environ 30 % de la société hongroise. A l'intérieur de cette classe sociale, selon leurs qualifications leur mode de vie pouvait rejoindre celui de la petite bourgeoisie ou au contraire celui des paysans sans terre. A l'origine, issus du paysannat, les ouvriers de la première génération ont gardé" leurs habitudes alimentaires d'origine". Les collections de la BDIC contiennent de nombreuses études sociologiques sur leurs conditions de travail et leur mode de vie, mais aussi des entretiens et des témoignages.

En fonction du but recherché, il peut s'agir de simples descriptions, d'analyses ou d'entretiens avec les ouvriers visant à démontrer leur vie difficile et accuser leurs employeurs. Souvent, pendant la période de 1945 à 1990, nous trouvons des travaux vantant la supériorité du socialisme.

Sarolta Benezra