Alison K. SMITH, *Cabbage and Caviar. A History of Food in Russia*

Camille Neufville

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/monderusse/12979>

DOI : 10.4000/monderusse.12979

ISSN : 1777-5388

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2021

Pagination : 767-771

ISBN : 978-2-7132-2895-7

ISSN : 1252-6576

Référence électronique

Camille Neufville, « Alison K. SMITH, *Cabbage and Caviar. A History of Food in Russia* », *Cahiers du monde russe* [En ligne], 62/4 | 2021, mis en ligne le 01 décembre 2021, consulté le 03 septembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/monderusse/12979> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/monderusse.12979>

Ce document a été généré automatiquement le 3 septembre 2022.

Tous droits réservés

Alison K. SMITH, *Cabbage and Caviar. A History of Food in Russia*

Camille Neufville

RÉFÉRENCE

Alison K. SMITH, *Cabbage and Caviar. A History of Food in Russia*, Londres : Reaktion Books, 2021, 352 p.

- 1 L'histoire de l'alimentation en Russie est un champ en pleine expansion, du moins dans le monde académique anglophone et russophone¹. On a ainsi vu, ces dernières années, se multiplier les monographies consacrées à des produits perçus comme paradigmatiques de l'identité culinaire russe², mais aussi des recueils d'articles liant les questions alimentaires au courant plus large d'une histoire *matérielle* et *sensorielle* de la Russie, impériale comme soviétique³. Les rééditions de sources plus anciennes⁴ sont un troisième volet de cette tendance historiographique, venant avec bonheur enrichir notre connaissance du monde russe et soviétique dans une perspective souvent transnationale, révélant des mutations culturelles à la fois subtiles et profondes, et servant à l'historien cette « chair humaine » dont il est, selon le mot célèbre de Marc Bloch, si friand.
- 2 L'ouvrage récent d'Alison K. Smith s'inscrit en effet dans une démarche historique résolument attentive à l'humain, à la matérialité de l'existence quotidienne comme au feuilletage des représentations, particulièrement abondantes et souvent contradictoires lorsqu'il s'agit de nourriture. Dans le prolongement de son ouvrage paru en 2008 sur la formation en Russie d'une expertise agronomique et alimentaire⁵, elle entreprend ici, en élargissant considérablement le cadre chronologique de son étude, rien de moins qu'une histoire de la Russie des premiers temps de la *Rus'* à l'ère postsoviétique par le prisme de ses pratiques alimentaires. Cette ampleur chronologique offre au lecteur non spécialiste un panorama vivifiant, rigoureux, et souvent savoureux des mutations politiques et culturelles d'un Empire en constante redéfinition. L'ouvrage, en effet, ne doit pas s'appréhender comme une monographie scientifique, mais comme un excellent exemple

de vulgarisation, où l'anecdotique ne l'emporte presque jamais sur la rigueur du propos. L'objet en lui-même, richement illustré, comprenant non seulement une bibliographie d'une quinzaine de pages et un index, mais aussi un carnet de recettes tirées de différentes sources, témoigne d'une volonté d'Alison Smith et de ses éditeurs de proposer un élégant compromis, hybride entre « beau livre » (comme toute une paralittérature historique sur l'alimentation a pu en produire de nombreux, souvent incomplets, anecdotiques ou simplement biaisés) et ouvrage universitaire.

- 3 Le titre même de l'ouvrage, *Cabbage and Caviar*, au-delà de l'assonance, annonce le propos central de son autrice : la dualité est ce par quoi la cuisine russe se laisse le plus aisément définir, entre abondance et famine (c'est d'ailleurs le titre du chapitre consacré à la période soviétique : « Hunger and Plenty : The Soviet Experience »), entre le raffinement gastronomique et la variété de la table noble et la pauvreté du régime paysan, entre multiples emprunts aux cultures culinaires étrangères et perpétuelle recherche d'une cuisine nationale authentique (p. 16-19). L'A. s'efforce toutefois de dépasser ces dichotomies peut-être un peu trop évidentes dans un premier chapitre (« The Elements of Russian Cuisine ») qui tente d'identifier les ingrédients et modes de préparation qui se retrouvent d'un bout à l'autre de l'échelle sociale. L'exercice est périlleux ; et le choix de présenter ces « invariants » de la table russe en suivant l'ordre désormais usuel des mets au sein du repas (*zakuski*, entrées froides, soupes, plats principaux, pains et autres produits à base céréalière comme les *pirogi* et raviolis, desserts, boissons) n'est pas entièrement satisfaisant. Bien sûr, il offre l'avantage de présenter à un lectorat peu familier des habitudes culinaires russes un tour d'horizon illustré et détaillé, mais conduit hélas à des répétitions, ainsi qu'à un développement très incomplet sur la *kasha*, cette bouillie ou gruaud de céréales qui joue pourtant un rôle de premier plan, et changeant de surcroît, dans l'alimentation russe. Le deuxième chapitre, axé sur les contraintes environnementales et les technologies de l'alimentation au sens large (agriculture, transport, conditionnement) réussit à éviter tout géodéterminisme, et tire parti des travaux précédents de l'A. sur les pratiques agronomiques aux XVIII^e et XIX^e siècles dans les régions de Kazan' et Kostroma⁶. Quelques pages remarquables (p. 79-83) sont ainsi consacrées à l'introduction de la pomme de terre en Russie européenne et au rôle joué par la Société libre d'économie dans cette entreprise de longue haleine et à l'issue imprévisible, au vu des fortes réticences du corps social. Ce développement, parmi de nombreux autres, montre l'efficacité démonstrative d'une approche théorique combinant histoire des sciences et techniques, étude nuancée des sources statistiques telles que les budgets paysans, et analyse linguistique attentive aux transferts sémantiques dans les traductions de termes culinaires en russe⁷. Les cinq chapitres restants progressent de manière chronologique, les césures choisies reflétant une attention aux dynamiques de longue durée (notamment l'expansion impériale de la Moscovie, au cœur du chapitre 4) autant qu'un souci de souligner les effets critiques de l'arrivée au pouvoir de figures aussi emblématiques du volontarisme réformiste d'État que Pierre le Grand (chap. 5) ou Alexandre II (chap. 6).
- 4 L'ouvrage est le plus pertinent lorsqu'il se montre attentif aux transferts culturels à l'origine des nombreux emprunts de la table russe aux traditions culinaires étrangères, qu'elles soient ouest-européennes, caucasiennes, ou nord-asiatiques, même si les quelques pages du troisième chapitre (p. 124-128) consacrées à la période mongole sont assez décevantes : qu'en est-il des emprunts russes aux méthodes de préparation et de conservation mongoles ? On sait que les modes de préservation de la viande prévalant

chez les Tatars ont suscité l'intérêt des voyageurs européens en Crimée, essentiellement à des fins d'optimisation de l'effort militaire⁸ : il serait intéressant d'en savoir plus sur d'éventuelles influences de ces pratiques sur la cuisine russe. L'A. met à contribution des sources diversifiées : littérature culinaire et pédagogique, budgets de familles nobles (comme les Vorontsov, sur deux générations), récits de voyages d'Européens, parmi lesquels des figures rarement citées par les historiens et que l'A. convoque avec pertinence, comme le polygraphe suisse Guy Miège (1644-v.1718) ou l'archéologue Jacques Boucher de Perthes (1788-1868). Toujours finement contextualisées, ces dernières sources permettent un décentrement du regard et viennent compléter une impressionnante moisson de textes d'ethnographes et de « culinarologues » russes qui formaient déjà la base de l'ouvrage *Recipes for Russia*, tels que Vasilij Alekseevič Levšin (1746-1826) ou Ivan Mihailovič Snegirev (1793-1868). L'analyse des pratiques alimentaires en milieu urbain dans la seconde moitié du XIX^e, qui forme le cœur du chapitre 6, est probablement la contribution la plus innovante de l'ouvrage (ce qui n'est pas étonnant, au vu de la qualité de l'article publié par l'A. sur les restaurants en Russie avant 1861⁹). Attentive aux dynamiques de classe et de genre, la description des multiples manières de se nourrir dans les villes russes et de l'influence de ces nouvelles pratiques sur la vie paysanne est rendue d'autant plus vivante par un excellent choix d'illustrations, tirées de la presse à grand public et de la publicité naissante. On peut regretter l'absence d'un développement similaire pour la période précédente, alors que des études existent par exemple sur la police des marchés alimentaires à Saint-Petersbourg sous Catherine II¹⁰ : un tel coup de projecteur sur les classes populaires urbaines au XVIII^e siècle aurait permis d'équilibrer un chapitre 5 un peu trop ancré dans une dichotomie noblesse / paysannerie trop évidente.

- 5 L'ouvrage est moins convainquant dans le chapitre, un peu trop sommaire, qu'il consacre à l'époque soviétique (p. 234-269). Si le rôle structurant de la faim dans l'expérience soviétique et l'évolution de la consommation ouvrière et paysanne sont convenablement analysés, des dimensions clés du système alimentaire comme les vicissitudes du commerce des denrées alimentaires ou les développements d'une science soviétique de l'alimentation sont traitées de façon insatisfaisante¹¹. Bien sûr, le format de l'ouvrage et le public auquel il semble s'adresser ne permettent pas d'offrir une trop grande place aux débats historiographiques, mais il est dommage qu'une concentration sur l'opposition entre pénurie (réelle) et abondance (imaginaire) prenne la place d'analyses plus nuancées, notamment sur les inégalités induites par le système d'approvisionnement et les marges de manœuvre que ce dernier ménageait aux élites soviétiques, un aspect de l'histoire du pouvoir magistralement étudié par Elena Osokina¹² ainsi que Tamara Kondratieva, dans son suggestif ouvrage déjà cité, et malheureusement ignoré par l'A. Sur le plan formel, l'une des plus grandes faiblesses de l'ouvrage réside dans le décalage entre la richesse et la qualité des illustrations choisies, et le caractère souvent hâtif et incomplet de leur présentation. La façon dont l'index des illustrations est conçu rend la recherche de leur provenance particulièrement malaisée, et les légendes proposées tombent parfois dans la répétition de clichés anhistoriques (une gravure p. 129, représentant « deux villages du nord-ouest de la Russie au XVII^e siècle », sans qu'on puisse en consultant l'index en savoir plus sur sa période de production que le fait qu'elle provient de la New York Public Library, sert à montrer que « [ce] type d'habitat groupé entouré de champs et de pâturages dominait le monde agricole, et donc le monde culinaire, de la majorité des habitants de Russie »).

- 6 Il n'en demeure pas moins que *Cabbage and Caviar* est une lecture vivifiante et un ouvrage à même de nourrir – sans mauvais jeu de mots – notre compréhension des mutations socio-culturelles de l'État et de la société russes, dans la longue durée. Sa lecture nous semble particulièrement indiquée pour les jeunes historiennes et historiens désirant se lancer dans l'histoire russe et soviétique, et pour tout chercheur se préoccupant d'histoire de l'alimentation.

NOTES

1. Pour ce qui est de la production francophone, la moisson est plus mince, bien que fort nutritive : hormis l'étude déjà ancienne de Basile Kerblay (*L'évolution de l'alimentation rurale en Russie : 1896-1960*, P. : Armand Colin, 1970), on note un numéro de *La Revue russe* (Rodolphe Baudin, dir., « Manger russe » [numéro thématique], *La Revue russe*, 44, 2015). La référence demeure l'étude de Tamara Kondratieva (*Gouverner et nourrir : Du pouvoir en Russie, XVI^e-XX^e siècles*), P. : Les Belles Lettres, 2002). François-Xavier Nérard a publié des articles fort éclairants sur la restauration collective en URSS (François-Xavier Nérard, « Nourrir les constructeurs du socialisme. Cantines et question alimentaire dans l'URSS des premiers plans quinquennaux (1928-1935) », *Le Mouvement Social*, 247 (2), La Découverte, 12 juin 2014, p. 85-103.)
2. Par exemple, sur le caviar : Inga Saffron, *Caviar: The Strange History and Uncertain Future of the World's Most Coveted Delicacy*, New York : Broadway Books, 2002 ; sur la vodka, David Christian, *Living Water: Vodka and Russian Society on the Eve of Emancipation*, Oxford : Clarendon Press, 1990 ; Kathy S. Transchel, *Under the Influence : Working-Class Drinking, Temperance, and Cultural Revolution in Russia, 1895-1932*, Pittsburgh : University of Pittsburgh Press, 2006.
3. Pour n'en citer que deux : Graham Roberts, éd., *Material Culture in Russia and the USSR : Things, Values, Identities*, Londres : Bloomsbury Academic, 2017 ; Matthew P. Romaniello, Tricia Starks, eds., *Russian History Through the Senses : From 1700 to the Present*, Bloomsbury Academic, 2016.
4. Ainsi la réédition, dans une nouvelle traduction et commentée par Darra Goldstein, de l'étude du célèbre sémioticien Youri Lotman sur les dîners de la noblesse russe, reproduisant menus et écrits du for privé. Youri M. Lotman, Jelena A. Pogosjan, *High Society Dinners : Dining in Tsarist Russia*, édité et introduit par Darra Goldstein, trad. Marian Schwartz, Totnes, Devon : Prospect Books, 2014.)
5. Alison K. Smith, *Recipes for Russia : Food and Nationhood under the Tsars*, DeKalb : Northern Illinois University Press, 2008.
6. Alison K. Smith, « Peasant Agriculture in Pre-Reform Kostroman and Kazan' Provinces », *Russian History*, 26 (4), 1999, p. 355-424.
7. Une approche qui rappelle la très belle étude de l'anthropologue Galina Kabakova, malheureusement non citée dans l'ouvrage. Galina Kabakova, *L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe*, P. : L'Harmattan, 2013.
8. Voir Ferenc Tóth, « Le bifteck tartare en poudre. Méthodes de conservation alimentaire vues par les voyageurs français en Crimée à l'époque moderne » in Gilles Fumey, ed., *Du terroir au garde-manger planétaire. Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques)*, Rennes, Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques, 2016) disponible en ligne <https://www.academia.edu/38892341/>

Le_bifteck_tartare_en_poudre_M%C3%A9thodes_de_conservation_alimentaire_vues_par_les_voyageurs_fran%C3%A7ais_en_Crim%C3%A9e consulté le 7 mars 2021.

9. Alison K. Smith, « Eating Out in Imperial Russia : Class, Nationality, and Dining before the Great Reforms », *Slavic Review*, 65 (4), 2006, p. 747-768.

10. George Munro, « Food in Catherinian Saint-Petersburg » in Musya Glants, Joyce Stetson Toomre, éd., *Food in Russian History and Culture*, Bloomington – Indianapolis : Indiana University press, 1997, p. 31-48.

11. On peut ainsi s'étonner de ce que l'ouvrage de Julie Hessler sur le commerce et la consommation en URSS ne soit pas dans la bibliographie. Julie Hessler, *A Social History of Soviet Trade : Trade Policy, Retail Practices, and Consumption, 1917-1953*, Princeton : Princeton University Press, 2004.

12. Elena Osokina, Kate Transchel, *Our Daily Bread : Socialist Distribution and the Art of Survival in Stalin's Russia, 1927-1941: Socialist Distribution and the Art of Survival in Stalin's Russia, 1927-1941*, New York – Londres : Armonk & M.E Sharpe, 2001.

AUTEURS

CAMILLE NEUFVILLE

Université de Strasbourg