

**O istorie culinară a exilului românesc.
Început și sfârșit de comunism, între Franța și România
(A culinary history of the Romanian exile.
Beginning and end of communism, between France and Romania)**

Adelina BOCANCEA

Abstract

As a political weapon, but also as part of identity construction, food has played an important role during the Cold War. This research focuses on the culinary memory of the Romanian anti-communist exile in Paris, during the first and last decade of the regime. Our aim is thus to approach the history of exile from the perspective of everyday life, shedding light on the place occupied by food in the process of leaving one's country. This text was written as part of the Ierunca-Lovinescu research scholarship (2023-2024), awarded by the Romanian Ministry of Foreign Affairs and the Ministry of Culture.

Keywords: *food, culinary memory, Romanian exile, France*

Introducere

La fel ca madlena lui Proust, ceea ce mâncăm ascunde amintiri din vremuri de mult apuse, și leagă memoria individuală de cea colectivă. Sursă a construcției identitare, bucatele naționale capătă, de asemenea, o dimensiune traumatică atunci când sunt asociate cu evenimente bulversante precum exilul¹. Înțelegerea unui regim totalitar cum a fost comunismul românesc trece, astfel, și prin reconstituirea istoriei sale culinare. Este ceea ce își propune cercetarea noastră, având ca punct de pornire două perioade-cheie ale regimului: deceniul 1944-1954, pe de o parte, și anii 1980, pe de altă parte.

Aceste două extremități temporale se întâlnesc într-un punct esențial, fir roșu al demersului nostru: în ambele cazuri, mâncarea apare paradoxal ca o lipsă. Penuria specifică anilor de după război este, vom vedea, trăită diferit de românii rămași în țară și de cei care au luat calea exilului. În atmosfera de teroare și de cenzură a epocii, alimentele trimise prin poștă reprezintă, uneori, unica legătură între familiile separate de Cortina de Fier². Anul 1954 marchează oficial sfârșitul acestei penurii în Est: Republica Populară Română suprimă cartelele de alimente³. În ceea ce privește ultimii ani ai regimului, aceștia se caracterizează printr-o întoarcere la raționalizare și printr-o lipsă a produselor de bază pe piața comunistă, ceea ce va avea ecouri până la Paris, în special prin *Radio Europa Liberă*.

Delimitarea temporală pe care am ales-o pentru cercetarea de față corespunde, de asemenea, și celor două mari valuri de emigrare din timpul regimului comunist. Primul începe în a doua jumătate a anilor 1940, și se încheie cu înăbușirea revoluției maghiare din 1956, când devine clar faptul că sovietizarea va fi un proces de lungă durată, pe care Occidentul nu-l va

¹ Louise O. Vasvári, "Identity and Intergenerational Remembrance Through Traumatic Culinary Nostalgia: Three Generations of Hungarians of Jewish Origin", in *Hungarian Cultural Studies. e-Journal of the American Hungarian Educators Association*, Volume 11 (2018), pp. 58-77.

² Este și cazul lui Neagu Djuvara. Plecat la 23 august 1944 cu o misiune diplomatică, istoricul nu se va mai întoarce în țară decât trei decenii mai târziu. În tot acest timp, legătura epistolară cu mama sa este rară și prin intermediul altor persoane; totuși, pachetele cu mâncare, trimise de Djuvara în România, îi permit să păstreze o legătură cu aceasta.

³ Dan Lungu, „Avatarurile cozii în socialismul de tip sovietic”, in Adrian Neculau (ed.), *Viața cotidiană în comunism*, Polirom, 2004, p. 178.

opri⁴. Această primă etapă de exil îi privește cu precădere pe intelectuali, pe foști oameni politici și pe studenți, pentru care Parisul se impune ca destinație finală firească. Deși românii pleacă din țară și în anii 1960-1970, numărul acestora scade față de primul deceniu postbelic, fapt care se datorează, printre altele, liberalizării regimului și imaginii pozitive de care se bucură Ceaușescu în această perioadă. Prin urmare, al doilea val semnificativ de emigrare începe în a doua jumătate a anilor 1970 și continuă pe toată durata ultimului deceniu comunist⁵.

O istorie culinară a exilului românesc nu ar putea fi reconstituită, însă, fără a lua în calcul și situația alimentară de cealaltă parte a Cortinei de Fier. Demersul nostru va fi astfel un du-te-vino constant între Franța și România comunistă de la acea epocă. Bazându-ne cu precădere pe memoriile intelectualilor români publicate după 1989, vom încerca, așadar, să recompunem o parte din memoria culinară a exilului românesc la Paris, memorie din care, inevitabil, fac parte și realitățile cotidianului comunist lăsat în urmă.

Alegerea de a ne concentra pe experiențele elitei românești emigrate în Franța se justifică, în primul rând, prin rolul semnificativ pe care l-au jucat acestea în opoziția anticomunistă. Dacă activitatea literară, jurnalistică și politică a exilului a făcut obiectul multor cercetări, aspectele ce țin de cotidianul disidenților români din Paris nu sunt aprofundate în literatura de specialitate. Demersul nostru constituie, așadar, o contribuție în acest sens. Dincolo de acțiunile de opoziție anticomunistă, cum arăta cotidianul unor personalități precum Monica Lovinescu, Neagu Djuvara sau Virgil Tănase? Mâncarea, sau lipsa acesteia, ocupă, așa cum vom vedea, o parte esențială a memoriei exilului.

Textul nostru este, astfel, organizat în patru părți principale. Mai întâi, vom trasa starea cercetărilor deja existente asupra alimentației în comunism și în exil, înscriind cazul românesc în contextul mai larg al țărilor din fostul bloc sovietic. Ne vom concentra, apoi, pe primul deceniu postbelic: vom vedea, în acest sens, o evoluție a obiceiurilor alimentare, care acompaniază schimbarea de regim în România. Atât în țară, cât și în exil la Paris, mâncarea oscilează între spațiu afectiv și subiect de îngrijorare din cauza lipsurilor. Cea de-a treia parte a cercetării va recompona o frântură din această memorie culinară, axându-se în totalitate pe amintirile Monicăi Lovinescu și pe corespondența cu mama acesteia. În final, textul se va concentra asupra locului pe care îl ocupă mâncarea în ultimul deceniu comunist, atât în cotidianul celor rămași în țară, cât și al celor exilați în Franța, la Paris.

1. Starea literaturii

1.1. Între politic și cotidian – alimentația în perioada comunistă

Din a doua parte a anilor 1990, studiul vieții cotidiene în comunism capătă amploare în fostele țări din blocul sovietic. Consumul, privit ca unul din principalii factori declanșatori ai căderii regimurilor comuniste, devine imediat un punct central de analiză⁶.

Majoritatea cercetărilor în acest sens se axează pe problema penuriei, atât din perioada imediat următoare celui De-al Doilea Război Mondial, cât și din ultimul deceniu comunist. Astfel, o întreagă literatură analizează rețelele alternative de consum prin care cetățenii țărilor socialiste își procurau alimente și alte bunuri inexistente pe piața oficială⁷. Cazul românesc nu face decât să se înscrie în aceeași logică de consum prezentă și în celelalte țări din Europa de

⁴ Béatrice Scutaru, «La Roumanie à Paris: exil politique et lutte anti-communiste », in *Histoire@Politique*, Centre d'Histoire de Sciences Po, Vol. 2, No. 23, 2014, p. 155.

⁵ *Ibid.*, p. 156

⁶ Albena Shkodrova, "(Re)digesting Communism", in *Food and History*, janvier 2021, p. 13.

⁷ *Idem.*

Est⁸. Fenomenul cozilor este, de asemenea, amplu documentat, atât în spațiul academic⁹, cât și în memorii¹⁰, jurnale sau producții cinematografice¹¹. Statul la coadă rămâne, astfel, profund ancorat în imaginarul colectiv al fostului bloc sovietic, chiar și după 1989¹².

Lipsei alimentelor din cotidianul oamenilor de rând li se opune abundența restaurantelor, hotelurilor și magazinelor special rezervate turiștilor străini. Mâncarea contribuie în acest sens la crearea unei „utopii gastronomice”, parte integrantă a punerii în scenă a socialismului¹³.

Alte perspective nuanțează problema penuriei, concentrându-se pe evoluția practicilor alimentare, cu precădere în mediul rural. Schimbarea dietei țăranilor poate fi interpretată în lumina industrializării și urbanizării din timpul regimurilor comuniste. Trecând de la mâncarea făcută exclusiv din produse naturale, la produse industriale, gusturile oamenilor se schimbă și se „urbanizează” în anii 1960¹⁴. Astfel, ieșind din logica dominantă a penuriei, mâncarea poate fi asociată, în anumite perioade, și cu un standard de viață îmbunătățit. Produsele de „lux” sau micile plăceri se înscriu, la rândul lor, în practicile culinare din timpul comunismului, atent controlate de regim¹⁵. După 1989, se conturează o nostalgie paradoxală a lipsei mâncării: amintirea foamei din anumite perioade este compensată de mândria obținerii unor produse rare, cum ar fi ciocolata sau portocalele¹⁶.

Un alt unghi de abordare al mâncării din epoca socialistă îl reprezintă educația alimentară a populației. Dieta cetățenilor devine, încă de la începutul regimurilor comuniste, o preocupare științifică. În acest sens, revistele și cărțile de bucate devin vectori de transmitere a ideologiei partidului. Rețetele și sfaturile prezente în acest tip de publicații participau la construcția unui consumator conform ideologic, modelând imaginea ideală a cetățeanului socialist și a nutriției acestuia¹⁷. În contextul românesc, faimoasa carte de bucate a Sandei Marin a făcut, la rândul său, obiectul cenzurii și al adaptării ideologice. Astfel, ediția originală din anii 1930, considerată prea cosmopolită pentru regimul comunist, a fost republicată pentru a se potrivi gusturilor epocii: felurile de mâncare cu nume străin au fost scoase sau redenumite (*charlotte* devine, de exemplu, șarlotă), în timp ce ingredientele unor rețete sunt reduse sau înlocuite cu produsele care se puteau găsi pe piață (peștele proaspăt este înlocuit cu cel la

⁸ Liviu Chelcea, Puiu Lățea, „Cultura penuriei: bunuri, strategii și practici de consum în România anilor 80”, în Adrian Neculau (ed.), *Viața cotidiană în comunism*, Polirom, 2004, pp. 152-174.

⁹ Dan Lungu, *op. cit.*; Smaranda Vultur, "Daily Life and Constraints in Communist Romania in the Late 1980s: From the Semiotics of Food to the Semiotics of Power", in Maria Todorova et al. (coord.), *Remembering Communism: Private and Public Recollections of Lived Experience in Southeast Europe*, Central European University Press, 2014.

¹⁰ Ioana Pârvulescu (coord.), *Și eu am trăit în Comunism*, Humanitas, 2015; Liliana Nechita, *Pâine cu ceva. Amintiri, ca să se știe cum se trăia în comunismul oamenilor simpli*, Humanitas, 2022.

¹¹ De exemplu, filmul *Amintiri din Epoca de Aur*, în regia lui Cristian Mungiu.

¹² Pavel Pospěch, "The spectre of the queue: resignifying the past in the post-communist Czech Republic", in *American Journal of Cultural Sociology*, Vol. 8, 2020, pp. 191-213.

¹³ Mary Neuburger, "Dining in Utopia: A Taste of the Bulgarian Black Sea Coast under Socialism", in *Gastronomica*, Vol. 17, No. 4, 2017, pp. 48-60.

¹⁴ Katarzyna Stańczak-Wiślicz, "Eating healthy, eating modern. The «urbanization» of food tastes in communist Poland (1945–1989)", in *Ethnologia Polona*, Vol. 41, 2020, pp. 141-162; Mircea-Lucian Scrob, "Developments in Food Consumption in Socialist Romania During the 1960s and 1970s: Implications for a Reevaluation of Consumers' Experiences Under Socialism", *New Europe College, 2016-2017 Yearbook*, pp. 199-233.

¹⁵ Jukka Gronow, *Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*, Oxford, 2003.

¹⁶ *Ibid.*, p. 54.

¹⁷ Vezi, de exemplu, studiul lui Edward Geist despre URSS: Edward Geist, "Cooking Bolshevik: Anastas Mikoian and the Making of the Book about Delicious and Healthy Food", in *The Russian Review*, vol. 71, no. 2 (2012), pp. 295-313.

conservă etc.)¹⁸. Dacă primele ediții ale cărții Sandei Marin aveau o dimensiune poetică, gastronomia fiind asociată artei, cele din timpul regimului comunist adoptă un ton pur educațional, instruind cetățeanul asupra unei diete raționale și echilibrate, devenită o „datorie socială”¹⁹.

1.2. Memorie culinară și exil

Deși exilul românesc din timpul regimului comunist a constituit adesea un subiect de cercetare, aspectele ce țin de alimentație nu au fost suficient explorate în acest context specific. În literatura de specialitate, mâncarea și exilul sunt studiate cu precădere din perspectiva Revoluției din 1989. Retorica ce apare atunci în jurul celor care „nu au mâncat salam cu soia” marchează durabil raporturile dintre românii plecați din țară și cei rămași²⁰.

Și în celelalte țări comuniste problematica mâncării în exil apare mai degrabă în cercetările asupra perioadei de după căderea regimurilor. Exilul devine, astfel, „diaspora”, iar memoria culinară oscilează între nostalgie și (re)definire identitară²¹. Mâncarea se regăsește în centrul acestor societăți post-comuniste marcate de un puternic val de migrații, conturând raporturile dintre familiile rămase în țară și cei plecați peste hotare²². De asemenea, în cazul Iugoslaviei și al Uniunii Sovietice, rolul bucatelor tradiționale este analizat din perspectiva războaielor și al construcțiilor identitare din noile state create după destrămarea celor două federații²³.

Totuși, memoria culinară e exilului este amplu explorată în alte contexte istorice sau geografice. Cel De-al Doilea Război Mondial declanșează o întreagă resemantizare a mâncării în rândul valurilor de refugiați. Obiceiurile culinare și strategiile de procurare a hranei fac parte integrantă din studiile asupra cotidianului în exil²⁴. Mâncarea capătă, de asemenea, și o dimensiune traumatică, mai ales în cazul minorităților afectate de pogromuri sau alte violențe de război. Unii autori vorbesc astfel despre o „nostalgie culinară traumatică” (*traumatic culinary nostalgia*), referindu-se la eforturile evreilor deportați pentru a conserva o memorie culinară în fața dispariției celor apropiați și a violenței exterminării. A vorbi despre felurile de mâncare care ne sunt familiare devine atunci un mecanism de adaptare și rezistență, asemenea umorului²⁵.

2. Madlena lui Proust

În memoriile unora dintre exilații români, publicate după 1989, amintirile din perioada premergătoare regimului comunist se împletesc necondiționat cu savoarea și tihna meselor luate împreună cu familia. Mâncarea devine, astfel, un spațiu de refugiu într-un trecut al siguranței și al familiarului²⁶. Odată cu sosirea tancurilor sovietice, locul pe care îl ocupă alimentele se schimbă: spațiul afectiv este invadat de corvoada procurării celor necesare pentru

¹⁸ Ina Ghiță, „Altering Cooking and Eating Habits during the Romanian Communist Regime by Using Cookbooks: A Digital History Project”, in *Encounters in Theory and History of Education* Vol. 19, 2018, p. 143.

¹⁹ *Ibid.*, p. 154.

²⁰ Andreea Deciu Ritivoi, „Surviving on Soy Salami: Dissidents, Exiles, Prisoners, and the Rhetoric of Affect in Postcommunist Romania”, in *Journal of Romanian Studies*, Vol. 4, No. 2, 2022, pp. 165-186.

²¹ Irina Perianova, „«Something Borrowed, Something New»: Memory and Oblivion in Food Discourse in Post-Soviet Eastern Europe”, in *International Journal for History, Culture and Modernity*, Vol. 6, No. 1, pp. 1-20.

²² Ivana Bajic-Hajdukovic, „Food, Family, and Memory: Belgrade Mothers and Their Migrant Children”, in *Food and Foodways*, 21, 2013, pp. 46-65.

²³ Irina Perianova, *art. cit.*, p. 5.

²⁴ Anna Nyburg, „Food in Exile”, in Andrea Hammel, Anthony Grenville, *Exile and Everyday Life*, Brill Rodopi, Leiden, Netherlands, 2015, pp. 173-190.

²⁵ Louise O. Vasvári, *art. cit.*, p. 61.

²⁶ Vintilă Mihăilescu, „Quand la mémoire (se) fait spectacle. Le goût du «vrai» dans les produits traditionnels en Roumanie”, in *Balkanologie*, Vol. 15 n° 1 | 2020, p. 6.

supraviețuirea de zi cu zi. Exilul vine la rândul său cu preocupări legate de hrană și bunuri de primă necesitate, atât pentru sine, cât și pentru cei rămași acasă.

Așadar, în această primă parte a cercetării, vom recompune imaginarul care se conturează în jurul mâncării în primii ani ai regimului, trăiți atât în țară, cât și în exil la Paris.

2.1. De la ospete la cantină

Autori precum Simona Vrăbiescu Kleckner revin în detaliu și deseori asupra felurilor de mâncare care le-au punctat copilăria și adolescența în perioada interbelică. Însă, începând cu anii 1940 și, mai ales, după căderea monarhiei, referințele culinare devin tot mai rare în memoriile acestora. Plăcerea mâncării rămâne suspendată în timp, definitiv legată de un spațiu al tinereții lipsite de griji, care se destramă treptat în fața schimbărilor politice.

În primii ani de după război, „în București noi eram asigurați, deoarece primeam merinde de la Genune²⁷, dar mulți cetățeni, din lipsă de alimente, mâncau doar marmeladă, vândută în lădițe din lemn, și pâine neagră”²⁸. Pentru o perioadă, obiceiurile tinerei Simona Vrăbiescu rămân, astfel, aceleași ca înainte de 1944: „mergeam la cofetăria Nestor la o înghețată”²⁹, „în grădina restaurantului Flora (...) unde mâncam cornuri calde și beam lapte bătut rece”³⁰ sau „la restaurantul La Berbec”³¹. Înainte de colectivizare și de suprimarea proprietății private, vizitele la conacele familiei extinse revin în amintire strâns legate de bucatele tradiționale, pe care autoarea le descrie în detaliu: „(...) la masă era o baterie cu gheață, cu roșii gustoase cu pielea subțire, ardei iuți și o sticlă de țuică. Invariabil primul fel era salata de vinete cu ardei copti și telemea, urmate de o supă sau ciorbă și apoi de friptură de vită, de porc sau de pește cu cartofi preparați în diverse feluri. (...) Pe noi, Tan Natalica ne trata cu șerbet de trandafiri sau dulceață făcută de ea și apă rece de la cișmea (...). (...) pe la șapte seara, masa începea cu un sufleu dintr-o legumă de sezon și pui fripti la frigare cu salată și castraveți de curând murați. În încheiere, erau fructe de sezon, de preferință pepeni galbeni sau lubeniță. Totul mergea astfel fără nicio întrerupere de la rutina zilnică. (...) Normalitate, bunăvoință, niciun fel de agitație nu se simțea și nu dădea semne că ar fi putut apărea la orizont [în 1946]”³².

La finalul anilor 1940 și începutul anilor 1950, procurarea alimentelor devine o preocupare centrală a familiei, făcând-o să se strângă în jurul unui nucleu redus: „Socrii [Simonei Vrăbiescu] nu invitau, din cauza dificultăților aprovizionărilor, alți musafiri în afară de tata”³³. Pierderea poziției sociale vine, astfel, la pachet cu schimbarea obiceiurilor alimentare: neputându-și valorifica diploma în Drept, Simona Vrăbiescu devine normatoare, mâncând la cantină, „dar după muncitori, care lăsau în urma lor un miros de transpirație greu de suportat, tăindu-mi poftea de mâncare (...)”³⁴. Apoi, „după căsătorie (...) a fost prima dată în viața mea când a trebuit să gătesc. Deci preocuparea mea era să aflu rețete de bucătărie și să capăt sfaturi culinare”³⁵. La rândul său, tatăl acesteia, George Vrăbiescu, fost profesor la Facultatea de Drept, este nevoit să-și caute o altă slujbă, devenind în 1952 director al cantinei PLAFAR, unde „săracul, era acum la curent cu toate prețurile de pe piață și cu alimentele necesare pentru meniurile zilnice, ce nu-l interesaseră în viața lui...”³⁶.

²⁷ Una dintre moșiile familiei Vrăbiescu.

²⁸ Simona M. Vrăbiescu Kleckner, *Pe urmele mele în două lumi: România-SUA. Romanul unei vieți – istoria unei epoci*, Vol. I, Curtea Veche Publishing, 2013, p. 317.

²⁹ *Ibid.*, p. 284.

³⁰ *Ibid.*, p. 257.

³¹ *Ibid.*, p. 245.

³² *Ibid.*, pp. 296-297.

³³ *Ibid.*, p. 425.

³⁴ *Ibid.*, p. 381.

³⁵ *Ibid.*, p. 503.

³⁶ *Ibid.*, p. 402.

Cu trecerea anilor, mâncarea nu mai este un spațiu al bucuriei și al familiei, ci unul al corvezilor. În acest sens, tonul autoarei se schimbă treptat pe măsură ce schimbările politice o plonjează în contexte și relații cu totul altele decât cele de care s-ar fi bucurat în baza statutului său social dinainte de război, făcând-o să afirme că „beneficiam de hrană, dar nu de cea sufletească”³⁷. Nostalgia ospetelor de odinioară, contrastând cu traiul zilnic din regimul comunist, trimite astfel nu doar la lumea pierdută a copilăriei, ci și la un spațiu în care mâncarea exprima putere, abundență și statut social privilegiat³⁸.

Tot în Bucureștiul acelor vremuri, Annie Bentoiu trăiește experiențe asemănătoare. Născută într-o familie de intelectuali, și petrecându-și copilăria între capitală și Oltenița, perioada dinainte de război apare ca „un tărâm binecuvântat”³⁹, în care timpul se scurgea după „un program de viață înțelept și liniștit”⁴⁰. Începând cu a doua jumătate a anilor 1940, însă, destinul familiei se schimbă. Contactul cu noul regim este unul brutal. Căutând să se angajeze, dar refuzând să se dezică de trecutul politic al tatălui și socrului (fost deputat țărănist, respectiv, fost ministru liberal), lui Annie Bentoiu i se răspunde cinic că noua putere își dorește ca elitele interbelice „să moară de foame”⁴¹. Penuria devine, într-adevăr, un subiect central în cotidianul tinerei, transformându-se într-un „coșmar grotesc”⁴² în contrast cu amintirea încă vie a comerțului liber dinaintea comunismului.

Deși începuse să studieze dreptul, la fel ca Simona Vrăbiescu, Annie Bentoiu ajunge să se angajeze tot într-o fabrică, pe post de dactilografă. Pentru ea, însă, prânzul servit la cantină apare ca o eliberare: „acea masă era cea principală și mi se părea minunat ca ea să-mi fie asigurată fără efort sau cheltuială de timp din parte-mi”⁴³. La mai bine de jumătate de secol distanță, meniul de la cantină, mereu același, rămâne proaspăt în amintirile autoarei: „o ciorbă acrită cu oțet, pe care muncitorii de cele mai multe ori o refuzau (pe ei îi aștepta acasă nevasta, cu o cină mai consistentă); apoi o «tocăniță», adică un sos de ceapă cu bulion în care fierseseră bucăți mici de carne cu zgârciuri, pielite, oase și alături de care se aflau pe farfurie, fierte în apă, rând pe rând cartofi, varză, paste făinoase sau «brizură de orez». (...) «Brizura» conținea deci și ceva orez, dar și multe impurități, între care foarte mult mei. Socoteam cu toții că nu mâncasem probabil, în toată viața de până atunci, cantitatea de mei pe care o ingurgitam acum la o singură masă, dar de îmbolnăvit nu s-a îmbolnăvit nimeni. Cât despre desert, el apărea cam de două ori pe săptămână sub forma unor mere de soi prost sau a unor covrigi umezi care, în schimb, erau foarte apreciați”⁴⁴.

Pentru a face față foamei, țișările Mărășești, fumate până la douăzeci pe zi, devin parte integrantă a cotidianului, fiind asociate unei senzații de lux și fericire⁴⁵. Annie Bentoiu nu se numără printre românii exilați la începutul regimului, astfel că lipsa hranei continuă să facă parte din viața familiei până târziu în anii 1950. Aceste lipsuri, însă, sunt privite aproape ca o pedeapsă a destinului, o restabilire a dreptății cu privire la traiul fără griji dinainte de război: „îmi amintesc cu o precizie surprinzătoare senzația de foame și cea de slăbiciune care-i era asociată. Luasem obiceiul s-o socotesc un fel de compensație binemeritată pentru anii de copilărie, în care n-o îndurasem. (Toată propaganda vremii sublinia suferințele prin care trecuseră, în regimurile trecute, cei nevoiași și infiltra un sentiment de culpabilitate celor care nu le cunoscuseră)”⁴⁶.

³⁷ *Ibid.*, p. 426.

³⁸ Irina Perianova, *art. cit.*, p. 5.

³⁹ Annie Bentoiu, *Timpul ce ni s-a dat. Memorii, 1947-1959*, Vol. 2, Humanitas, 2009, p. 18.

⁴⁰ *Ibid.*, p. 16.

⁴¹ *Ibid.*, pp. 158-159.

⁴² *Ibid.*, p. 270.

⁴³ *Ibid.*, p. 268.

⁴⁴ *Idem.*

⁴⁵ *Ibid.*, p. 271.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 429.

2.2. „Cu sudoarea frunții tale îți vei mânca pâinea”

Dincolo de strategiile de supraviețuire, penuria devine și subiect de revoltă și critică deschisă față de regim, de data aceasta, însă, exprimată din exil. În celebrele sale cuplete anticomuniste, Jean Moscopol atacă dur situația din țară. Plecat inițial în 1947 la Paris, și instalat mai târziu la New York, cântărețul își înregistrează piesele în anii 1970, în America. Majoritatea dintre ele, însă, vorbesc despre primii ani ai regimului comunist, lipsa alimentelor fiind asociată furtului deliberat de către guvernul considerat ilegal:

„Foaie verde de cartelă
Cică toți mâncăm franzelă
(...)
Cică azi în RPR
Liber poți mânca orice
Căci viața e mult mai bună.
Și opt zile de-ai mâncat
După noul-vechi la stat
Ți-ai dat leafa pe o lună.
(...)
Statul hoț și porc de câine
De ce ia de la țărani
Grâu pe 28 de bani
Și ne ia doi lei pe-o pâine?”⁴⁷

Totuși, în anii de după al Doilea Război Mondial, peste tot în Europa mâncarea rămâne o preocupare semnificativă, atât în rândul populației cât și pentru guverne și responsabili politici. În acest context, refugiații sunt cu atât mai expuși precarității alimentare. Românii exilați la Paris, plecați odată cu instalarea regimului comunist în țară, se regăsesc în aceeași situație. Dimensiunea culinară a exilului este, astfel, una care se exprimă cu precădere prin lipsa mâncării. Această absență afectează considerabil cotidianul celor exilați, determinându-i, de exemplu, să suporte o muncă sub-calificată, sau expunându-i chiar riscului deosebit de nervoase. Cazul lui Serge Moscovici este sugestiv, printre alții: „Se spune: «Cu sudoarea frunții tale îți vei mânca pâinea». Am lucrat până în 1950 în ateliere de confecții și încălțăminte. Statut mizerabil. Astăzi, oamenii consideră că un astfel de început este aproape amuzant: viața la hotel, în camere mobilate jalnice, atelierele din Marais, frigul mai rău decât foamea, sărăcia, proletariatul cantinelor, statutul de «metec» (...) Ei nu-și dau seama cât era de zdruncinată încrederea noastră în lume. «Cunoașterea prin punerea la încercare», despre care vorbea Eschil, noi am experimentat-o din interior și tot ce am înțeles, am înțeles prin luptă încrâncenată. Sosirea la Paris rămâne totuși evenimentul fondator din existența mea. Un exil se termina, altul începea. Însă exilul este o artă care se învață»⁴⁸.

Mai multe organisme, precum Comitetul Român de Asistență (CAROMAN) caută, prin urmare, să găsească soluții pentru numeroasele cazuri sociale din acele timpuri⁴⁹. Mărturia lui Neagu Djuvara este, în acest sens, sugestivă: el însuși preocupat de a-și hrăni familia, istoricul consemnează precaritatea în care se găseau și ceilalți români din Paris, fapt care a contribuit, probabil, la sinuciderea unora dintre ei⁵⁰.

⁴⁷ Jean Moscopol - Foaie verde de cartela ([youtube.com](https://www.youtube.com)), accesat pe 5 mai 2024.

⁴⁸ Serge Moscovici, *După război la Paris. Cronica anilor regăsiți*, Polirom, 2021, pp. 67-68.

⁴⁹ Neagu Djuvara, *Amintiri din pribegie, 1948-1990*, Humanitas, 2018, pp. 49-58.

⁵⁰ *Ibid.*, p. 67.

Asigurarea nevoilor vitale odată ajunși în Franța nu le înlătură câtuși de puțin refugiaților grija pentru cei rămași în țară. În aceleași memorii ale lui Djuvara, pachetele cu mâncare reprezintă, timp de ani întregi, singura legătură directă cu familia: „După un an sau doi, cunoscând în ce sărăcie trăia [mama], am început, din sărăcia mea relativă, să-i trimit lunar un pachetel cu puțină cafea, ceaiuri, supe și alte bunătăți, din care am știut că vindea o parte, întâi ca să plătească vama, apoi ca să mai rămână un ban”⁵¹. Coletele care ajung în țară reprezintă, astfel, o sursă importantă de supraviețuire în primii ani ai comunismului, unii exilați venind constant în ajutor familiei extinse și chiar prietenilor rămași acasă, în ciuda distanței care se instalează între cele două lumi separate de Cortina de Fier. Într-o scrisoare din 1954, adresată lui Radu Pleșia, diplomat român rămas la Paris după război, fratele său, Dan, îi mărturisește: „Contăm pe tine ca pe Dumnezeu, fiindcă, ți-o spun sincer, pachetele tale sunt aproape unica noastră resursă”⁵². În schimb, cei apropiați nu își imaginează întotdeauna greutățile financiare pe care acesta le întâmpină la Paris, crezându-l „în paradis fiindcă a scăpat din infern”⁵³.

Însă chestiunea mâncării apare ca preocupare și de cealaltă parte a Cortinei de Fier. Grija maternă, cu precădere, se îndreaptă spre ajutorul pe care copiii rămași în exil îl dau familiei din țară. Astfel, mama lui Radu Pleșia îl asigură constant, în corespondența dintre cei doi, că „nu ai de ce să ai coșmaruri, dragul meu Radu (...)”⁵⁴, căci „în ce privește mâncarea (și îți spun adevărul adevărat), nu ducem lipsă de nimic”⁵⁵.

3. Monica Lovinescu – „copilul” plecat la Paris

Părăsind România în toamna lui 1947 printr-o bursă de studii la Sorbona, Monica Lovinescu face parte la rândul său din acest prim val de exilați, convinși că șederea în Occident va fi doar temporară. Despărțirea de țară și de cei apropiați rămâne, însă, dificilă. Corespondența cu mama sa, Ecaterina Bălăcioiu-Lovinescu, constituie o dovadă în acest sens: separarea mamei de fiică apare ca o „amputare”⁵⁶ și ca un motiv constant de îngrijorare cu privire la condițiile de trai ale Monicăi – „mă silesc să nu mă întreb: ce mănâncă, unde stă? (...) eu voi face tot posibilul să-ți întregesc pensiunea ca să te poți hrăni bine”⁵⁷.

Parte a cotidianului, trimiterile la mâncare constituie un punct central din scrisorile expediate la Paris, Ecaterina Bălăcioiu descriindu-i fiicei sale meniurile zilnice și strategiile de aprovizionare: „Astă seară (...) am mâncat calcan prăjit, și m’am gândit la tine, ce vei fi mâncând acolo!”⁵⁸ Aceste detalii aparent banale care punctează corespondența celor două contribuie la reducerea distanței fizice, menținând astfel legătura afectivă.

Alături de scrisori, pachetele cu mâncare reprezintă o manieră de a face față pierderii copiilor fugiți din țară, contribuind totodată la transmiterea moștenirii culturale⁵⁹: „am pregătit pentru prânz: budincă cu brânză și smântână, adusă de la Slatina, și friptură de găscă înfundată, brânză și struguri Slatina, aici kg. e acum 58 de lei, vin Slatina (...) Dacă aș putea să-ți trimit carne de găscă în untură!!... Dacă găsești vreo cale, sugerează-mi-o”⁶⁰. Ne putem imagina rânduri asemănătoare schimbate între alte mame și copiii lor exilați în Occident, pe care le

⁵¹ *Ibid.*, p. 282.

⁵² Diane Plessia, *Cronica Cilienilor. Povestea unei familii boierești, 1942-1977*, Humanitas, 2023, p. 123.

⁵³ Diane Plessia, *op. cit.*, p. 126.

⁵⁴ Carte poștală din 8 iunie 1949, redată în Diane Plessia, *op. cit.*, p. 92.

⁵⁵ Carte poștală din 20 iulie 1949, *ibid.*, p. 94.

⁵⁶ Scrisoare din 19 septembrie 1947, Ecaterina Bălăcioiu-Lovinescu, *Scrisori către Monica, 1947-1951*, Vol. 1, Humanitas, 2012, p. 71.

⁵⁷ *Ibid.*, pp. 71-72.

⁵⁸ Scrisoare din 27 septembrie 1947, *Ibid.*, pp. 85-86.

⁵⁹ Ivana Bajic-Hajdukovic, *art. cit.*, p. 47.

⁶⁰ Scrisoare din 23 octombrie 1947, Ecaterina Bălăcioiu-Lovinescu, *op. cit.*, Vol. 1, p. 125.

unește aceeași soartă. De altfel, cuvintele Ecaterinei Bălăcioiu ilustrează perfect universalitatea trăirilor: „Suntem aceeași familie: Mamele cu copiii la Paris”⁶¹.

Bucatele tradiționale stârnesc la rândul lor durerea despărțirii, accentuând atât distanța care separă familiile, cât și trauma necunoscutului. În așteptarea unei posibile reîntoarceri a „copilului” plecat, cotidianul pare ireal și greu de acceptat. Revenită de la Mangalia cu provizii, gândul Ecaterinei Bălăcioiu se îndreaptă tot spre fiica sa: „(...) ca în basmul cu copiii duși în pădure, am oftat. Unde sunt copiii să mănânce și ei cozonac!”⁶².

Deși din memoriile Monicăi Lovinescu aflăm că primele luni de exil au fost marcate de lipsuri, tână doctorandă își menajează mama în scrisori. Totuși, cuvintele acesteia nu par să o convingă pe Ecaterina Bălăcioiu: „Iubita mea, Mouetta mea dragă și mică, cum trăiești tu acolo? Ai adevărat atâta hrană cât spui?”⁶³ Chiar dacă despărțite prematur de venirea la putere a comuniștilor, mama continuă să îi transmită fiicei rețete și sfaturi de bază în bucătărie: „În privința cartofilor, după ce îi tai, îi pui pe o sită să se scurgă apa și apoi îi pui în untură fierbinte; ei se prăjesc greu; aibi răbdare”⁶⁴.

Arta culinară nu este, însă, punctul forte al Monicăi Lovinescu, care fusese lipsită de mică de grijile gospodăriei. După câțiva ani de exil deja, căsătorită cu Virgil Ierunca, cei doi îl primesc într-o seară la cină pe Mihai Fărcășanu, fost om politic liberal, plecat din țară la mijlocul anilor 1940. În schimbul unui concert de Bach, Fărcășanu îi cere cuplului să îl primească la masă cu o simplă mămăligă. „La mintea oricui, nu însă și a mea! (...) prudentă, am telefonat unei bune prietene și gospodină și medic. (...) mi-a răspuns că e foarte ușor, nici gând să fiarbă mălaiul 20 de minute, îl împrăștii doar două-trei minute în apa clocotindă și e de-ajuns. Ceea ce am și făcut. Arăta frumos în farfurii, aducea a mămăligă cu adevărat. Avea un singur defect: nu se putea mânca. (...) Mândră de capacitățile mele culinare, m-am lăudat într-o carte poștală și mamei, să știe și ea ce calități ascunse îmi descoperisem. Am primit peste vreo săptămână una din rarele ei telegrame: «Oprți mămăliga. Scrisoare urmează.» Scrisoarea conținea adevărata rețetă a mămăligii care, între timp, ne îmbolnăviseră pe amândoi”⁶⁵.

Stângăciunile culinare ale Monicăi Lovinescu se împletesc, în amintirile acesteia, cu lipsa banilor din prima perioadă de exil, dar și cu un stil de viață dedicat în întregime rezistenței anticomuniste și muncii intelectuale. Supraviețuirea zilnică apare, astfel, mai degrabă ca o amintire comică. Instalându-se, în vara lui 1949, într-o *chambre de bonne* de pe Bulevardul Raspail, Lovinescu continuă să creadă că șederea la Paris va fi una temporară. Lucrează, în acest timp, alături de Adriana Georgescu, la traducerea cărții acesteia despre experiența închisorii comuniste⁶⁶. Rămasă fără bursă, tână doctorandă împărtășește, astfel, soarta celorlalți români din exil. „(...) nu știam cum trebuie să te porți când n-ai nimic. Ideea de sărăcie rămăsese însă legată, în mintea mea, de mămăligă. Căutam deci prin fel și fel de magazine mălaiul destul de scump pe acea vreme și din care de altminteri – eu din neștiință, Adriana din extrema concentrare pe manuscris – nu ajungeam să facem o mămăligă, nici măcar pripită. Ieșeau un fel de cocoloașe pe care le completam cu ciocolată «de la pachet». Făceam din când în când coadă (l-am întâlnit în aceeași ipostază și pe Cioran) la diverse asociații caritabile care primeau din America pentru refugiați colete cu hrană și îmbrăcăminte uzată. (...) Fumam în schimb și beam, Adriana ceai, eu cafea. Și lucram”⁶⁷. În acest context, cotidianul dificil pare atenuat de scopul înalt al difuzării adevărului asupra realităților comuniste.

⁶¹ Scrisoare din 21 decembrie 1947, *Ibid.*, p. 188.

⁶² Scrisoare din 11 octombrie 1947, *Ibid.*, p. 108.

⁶³ Scrisoare din 26 octombrie 1947, *Ibid.*, p. 140.

⁶⁴ *Idem.*

⁶⁵ Monica Lovinescu, *La apa Vavilonului*, Humanitas, 2010, p. 184.

⁶⁶ Este vorba despre *Au commencement était la fin. La dictature rouge à Bucarest*, scrisă de Adriana Georgescu-Cosmovici și tradusă de Monica Lovinescu, apărută la editura Hachette în 1951.

⁶⁷ Monica Lovinescu, *op. cit.*, p. 94.

Lipsurile alimentare le acompaniază pe cele sufletești. La fel ca în memoriile lui Neagu Djuvara, care își amintește de fragilitatea psihică a românilor din acest prim val de exilați, și Monica Lovinescu traversează perioade dificile la Paris. Dacă primii ani stau sub semnul provizoratului și speranței de a reveni curând acasă, se profilează treptat realitatea crudă a unui regim totalitar instalat pe termen lung. În aceeași mansardă din bulevardul Raspail, în vara toridă a lui 1950, Lovinescu citește cartea recent tradusă a lui Orwell, *1984*. Descriind în detaliu coșmarul țărilor comuniste, romanul îi marchează pe refugiații din Europa de Est. Pentru tânăra Lovinescu, el rămâne asociat cu perspectiva sinuciderii, în fața unui destin marcat din ce în ce mai mult de probabilitatea unui exil îndelungat.

4. Anii 1980, între Franța și România

4.1. Un nou val de exil

Înăsprirea regimului comunist în a doua jumătate a anilor 1970 determină o creștere semnificativă a românilor care încearcă să plece în Occident, deși condițiile de emigrare deveniseră considerabil mai complicate decât în deceniile precedente⁶⁸. De cealaltă parte a Cortinei de Fier, la Paris, contextul este unul diferit față de primul deceniu postbelic. Exilul românesc, care acționase până atunci mai degrabă în inițiative restrânse, devine mai încheșat la finalul anilor 1970, iar manifestările lor anticomuniste încep să aibă un impact mai mare⁶⁹. Intelectualii care ajung, astfel, în capitala Franței găsesc o rețea deja bine ancorată în spațiul francez, în ciuda conflictelor și animozităților care există între unii disidenți.

Totuși, primele luni sau chiar primii ani de exil rămân, și în această perioadă, marcați de dificultățile financiare și administrative, care le pun uneori în pericol șederea în Occident. Românii se mulțumesc cu traiul „de la o zi la alta”⁷⁰, așa cum își amintește scriitorul Virgil Tănase, plecat la Paris la finalul anilor 1970: „Mi se părea pe atunci că nu mi-aș putea dori nimic mai mult în ordinea lucrurilor materiale decât să pot avea în bancă – de la care primeam plicuri pe care nu cutezam să le deschid – două chirii puse deoparte ca să știu că în cazul în care sursele mele de venit atât de șovăielnice ar seca, mi-ar rămâne câteva săptămâni ca să găsesc o soluție (care ar fi putut fi și întoarcerea acasă, unde cel puțin aveam o locuință). Mult timp n-am avut parte de această tihnă, și când am avut-o, n-a fost decât vremelnic. Ne era greu”⁷¹.

În paralel cu activitatea intelectuală și, uneori, politică a exilaților români din ultimul deceniu comunist, o parte dintre ei se văd obligați să se angajeze în mai multe locuri, făcând munci sub calificarea lor de bază. Astfel, un imobil de lux din Avenue Montaigne îi va avea ca portari, pe rând, pe poeții Ilie Constantin și Ben Corlaci, pe studenți și doctoranzi români, precum și pe scriitori sau pictori ajunși în exil⁷².

Obiceiurile și preferințele culinare ale românilor plecați în a doua parte a regimului comunist sunt altele decât cele ale compatrioților instalați deja demult în Occident. Penuria și dificultățile obținerii bunurilor de bază îi face pe cei dintâi să se raporteze mai pragmatic la mâncare. Odată ajunși la Paris, produsele fine din bucătăria franceză apar, astfel, în contrast cu experiența cotidiană din comunism, așa cum reiese din memoriile unora dintre exilați: „Cum nu era voie să părăsești țara cu valută nici măcar pentru hrană, și-a luat pentru drum sandviciuri cu telemea. Când a ajuns, după două zile, la Paris, Françoise, soția lui Dinu [Missirliu], l-a pofțit la un *lunch* (subl. aut.), scoțând din frigider un platou mare de brânzeturi franțuzești, cu

⁶⁸ Béatrice Scutaru, *art. cit.*, p. 157.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 162.

⁷⁰ Virgil Tănase, *Leapșa pe murite*, Editura Adevărul, 2011, p. 216.

⁷¹ *Ibid.*, pp. 245-246.

⁷² *Ibid.*, pp. 229-230.

o sticlă de vin roșu cu care credea că-l face praf. Sandu [Missirliu] scria: «N-am zis nimic, dar doream o mâncare caldă, în niciun caz o tavă plină numai cu brânzeturi»⁷³.

4.2. Ecourile penuriei la Paris

În tot acest timp, în România, regimul lui Ceaușescu impune măsuri drastice de austeritate economică pentru a rambursa datoriile externe ale țării. Dacă începând cu anii 1960 românii cunoscuseră o relativă abundență cu privire la bunurile de consum, anii 1980 sunt marcați de o nouă bulversare pe plan alimentar: reapariția faimoaselor cozi, devenite banale în peisajul epocii, merge mână în mână cu programul de alimentație a populației, imaginat de Ceaușescu⁷⁴. În noiembrie 1985, ziarul *Scînteia* publică noua dietă științifică dictată de liderul comunist, menită să îi convingă pe români că mănâncă prea mult și obligându-i să-și reducă în continuare rațiile alimentelor de bază precum făina, carnea sau uleiul⁷⁵.

În țară, obiceiurile alimentare se schimbă, produsele de bază devenind din ce în ce mai greu de găsit, sau fiind înlocuite cu mâncăruri de calitate îndoielnică. Un exemplu care revine adesea în amintirile oamenilor este prezența tot mai mare a alimentelor făcute din soia⁷⁶. Se dezvoltă, astfel, în ultimul deceniu comunist, o adevărată „cultură a penuriei”, care amintește de vremurile de după al Doilea Război Mondial⁷⁷. *Radio Europa Liberă* primește, la rândul-i, scrisori denunțând condițiile precare ale populației; unii români privesc chiar cu nostalgie primii ani ai regimului în timpul cărora, în ciuda terorii politice, „nu făceam cozi pentru un sul de hârtie igienică, nu luptam pentru un kil de brânză, ori pentru o vânăță, ca să nu mai vorbim de lupta pentru un pui ori un cadavru de carne de vacă”⁷⁸. La fel ca în primul deceniu comunist, pachetele trimise de rudele din străinătate ocupă, din nou, un loc important în relațiile românilor de o parte și de alta a Cortinei de Fier.

Tot în acest context este fondat la Paris și restaurantul românesc „Doina”, în 1983⁷⁹. Proprietarul său, Constantin Popescu, fugise din țară cu doi ani înainte, găsind refugiu în capitala Franței. Trecutul său ca fost chelner la „Lido” în București îl face, așadar, un martor privilegiat al universului gastronomic comunist, rezervat elitelor regimului și vizitatorilor străini. Ajuns la Paris, legătura cu România rămâne una strânsă, atât prin specificitatea culinară a restaurantului său, dar mai ales prin proximitatea acestuia cu Ambasada statului comunist de atunci, situată pe aceeași stradă, la câteva numere distanță.

În memoriile intelectualilor români exilați la Paris, restaurantul „Doina” este rar sau chiar deloc menționat, ceea ce ne face să credem că nu constituia un loc frecventat de aceștia. În schimb, ei își dădeau întâlnire în zona bulevardului Saint-Germain, la „Café de Flore”⁸⁰ sau „Café de Cluny” (care astăzi nu mai există)⁸¹. Aceste cafenele mitice din inima Parisului literar și universitar păstrau aerul și eleganța specifice perioadei interbelice. De la terasele lor, comunismul apare ca o anomalie a istoriei, o „paranteză” în viața disidenților români, care tânjesc după epoca idealizată a anilor dinaintea războiului.

Locația în care se afla restaurantul românesc „Doina” îl face probabil suspect în ochii exilaților opuși regimului de la București. Cuvintele lui Radu Suțu reflectă această posibilă

⁷³ Simona M. Vrăbiescu Kleckner, *op. cit.*, Vol. I, p. 558.

⁷⁴ Mioara Anton, „Cultura penuriei în anii 80: Programul de alimentație științifică a populației”, în *Revista istorică*, tom XXVI, 2015, nr. 3-4, p. 345.

⁷⁵ Ina Ghiță, *art. cit.*, p. 147.

⁷⁶ Valeska Bopp, „«Ne descurcăm». Despre penuria economică și strategiile de supraviețuire din România anilor '80 și formele actuale de rememorare”, în *Anuarul Institutului de Istorie Orală*, Vol. VII, p. 406.

⁷⁷ Liviu Chelcea, Puiu Lățeșu, *op. cit.*, p. 152.

⁷⁸ Mihnea Berindei, Gabriel Andreescu (ed.), *Ultimul deceniu comunist*, Vol. I, pp. 264-265, citat de Mioara Anton, *art. cit.*, p. 355.

⁷⁹ [Acasă – DOINA • Paris \(restaurantdoina.com\), consultat online la data de 28 mai 2023](http://Acasă – DOINA • Paris (restaurantdoina.com), consultat online la data de 28 mai 2023).

⁸⁰ Cristina Scarlat, „The Paris of Matei Vișniec”, în *Colocvii teatrale*, Vol. 21, 2016, p. 296.

⁸¹ Virgil Tănase, *op. cit.*, p. 188.

mefiență generală: „Ambasada, ca și restaurantul-anexă *Doina* de alături, deschis în 1983, de Constantin Popescu, fost ospătar la *Lido*, ascunde încă multe mistere. Vorba bancului acela cu «diplomații» securiști: - Așa tânăr și deja Popescu?!”⁸². La fel ca fondatorul restaurantului din Paris, Suțu lucrase și el, la București, în domeniul hotelier, mai întâi la *InterContinental*, apoi la recepție la Hotelul *Parc*, unde se angajase tocmai în speranța de a putea emigra. Pașaportul pentru străinătate venea însă cu propunerea colaborării cu Securitatea, pe care puțini reușeau să o refuze⁸³.

Concluzii

Dimensiunea culinară a exilului românesc la Paris este, așadar, una complexă. Pe de o parte, mâncarea trimite la un spațiu afectiv al familiarului, marcând simbolic ruptura dintre un *înainte* și un *după*. Penuria din anii care urmează războiului este cu atât mai marcată cu cât în jurul ei gravitează amenințarea unui regim ostil care se permanentizează. Comerțul liber și abundența devin astfel amintiri ale unui timp imposibil. Pe de altă parte, mâncarea acompaniază trauma exilului, reușind, în același timp, să o aline. Lipsa alimentelor constituie o provocare importantă în cotidianul intelectualilor ajunși la Paris, atât în primul cât și în ultimul deceniu comunist. Totuși, legătura afectivă cu cei rămași acasă se menține și este exprimată adesea și prin referințele la o memorie culinară comună.

Deși demersul nostru se oprește la 1989, câteva considerații asupra perioadei post-comuniste ni se par pertinente pentru a deschide noi piste de reflecție. Dacă istoria culinară a exilului pe care am încercat să o reconstituim este preponderent una a penuriei, și după 1989 această lipsă a alimentelor rămâne bine ancorată în mentalul colectiv. Amintirea penuriei servește, înainte de toate, ca barieră emoțională și mentală între românii rămași în țară și cei care au luat calea Occidentului. Astfel, unele produse de mâncare devin un simbol al comunismului și trezesc atât o anumită nostalgie, cât și un sentiment identitar de apartenență la grup. Parizerul, de exemplu, rămâne în memoria multora ca fiind strâns legat de figura muncitorului⁸⁴, amintind de o epocă, nu foarte îndepărtată, în care toată lumea avea un loc de muncă stabil, înainte ca efectele perverse ale capitalismului să schimbe acest lucru.

Un alt aliment, însă, ilustrează probabil cel mai bine atât respingerea modelului politic occidental, în favoarea democrației „originale”, cât și, implicit, respingerea exilatului. Este vorba despre faimosul salam cu soia. Revenirea în țară după căderea regimului comunist scoate la lumină prăpastia dintre cele două părți ale Cortinei de Fier, care par acum ireconciliabile. Plecat la Paris în ultimii ani ai regimului, Radu Negrescu-Suțu își amintește atitudinea cu care cei ca el au fost primiți la întoarcerea în România: „(...) ce veniți voi peste noi, că noi de-abia am apucat ciolanul și nu ne ajunge la toți (...) de ce v-ați întors, voi care n-ați mâncat salam cu soia, ce știți voi ce-i aici?”⁸⁵. Această expresie devenită monedă curentă în primii ani ai tranziției întărește dimensiunea identitară a mâncării („noi” *versus* „ei”), dar și dimensiunea politică, exploatată cu precădere de partizanii lui Ion Iliescu. Cazul cel mai sugestiv în acest sens este probabil cel al lui Corneliu Coposu căruia populația, manipulată politic, îi reproșează vehement că nu a mâncat salam cu soia, deși acesta suferise ani de zile în închisorile comuniste.

Totuși, treptat, schimbarea regimului politic este acompaniată și de o schimbare a gusturilor alimentare. Dorința de a aparține Occidentului este, astfel, strâns legată de apetența pentru alimentele occidentale⁸⁶. O posibilă pistă de reflecție pentru cercetări viitoare s-ar putea,

⁸² Liliana Corobca, în dialog cu Radu Negrescu Suțu, *Iluzia cristalizării. Comunism, exil, destine*, Editura Corint, 2019, p. 248.

⁸³ *Ibid.*, pp. 100-104.

⁸⁴ Dumitru-Alin Savu, „Nurturing Nostalgia: Memory, Food, Communism”, in *MemoScapes. Romanian Journal of Memory and Identity Studies*, No. 1, 2017, p. 54.

⁸⁵ Liliana Corobca, în dialog cu Radu Negrescu Suțu, *op. cit.*, pp. 387-388.

⁸⁶ Vintilă Mihăilescu, *art. cit.*, p. 4.

astfel, concentra pe memoria culinară a migrației post-1989, luând în considerare și numeroasele restaurante și magazine cu specific românesc deschise în diaspora.

Bibliografie

- ANTON, Mioara, „Cultura penuriei în anii 80: Programul de alimentație științifică a populației”, in *Revista istorică*, tom XXVI, 2015, nr. 3-4, pp. 345-356.
- BAJIC-HAJDUCOVIC, Ivana, ”Food, Family, and Memory: Belgrade Mothers and Their Migrant Children”, in *Food and Foodways*, 21, 2013, pp. 46-65.
- BĂLĂCIOIU-LOVINESCU, Ecaterina, *Scrisori către Monica, 1947-1951*, Vol. 1, Humanitas, 2012.
- BENTOIU, Annie, *Timpul ce ni s-a dat. Memorii, 1947-1959*, Vol. 2, Humanitas, 2009.
- BOPP, Valeska, ”«Ne descurcăm». Despre penuria economică și strategiile de supraviețuire din România anilor ’80 și formele actuale de rememorare”, in *Anuarul Institutului de Istorie Orală*, Vol. VII, pp. 399-425.
- CHELCEA, Liviu; LĂȚEA, Puiu, „Cultura penuriei: bunuri, strategii și practici de consum în România anilor 80”, in Adrian Neculau (ed.), *Viața cotidiană în comunism*, Polirom, 2004, pp. 152-174.
- COROBCA, Liliana, în dialog cu Radu Negrescu Suțu, *Iluzia cristalizării. Comunism, exil, destine*, Corint Istorie, 2019.
- DECIU RITIVOI, Andreea, ”Surviving on Soy Salami: Dissidents, Exiles, Prisoners, and the Rhetoric of Affect in Postcommunist Romania”, in *Journal of Romanian Studies*, Vol. 4, No. 2, 2022, pp. 165-186.
- DJUVARA, Neagu, *Amintiri din pribegie, 1948-1990*, Humanitas, 2018.
- GEIST, Edward, “Cooking Bolshevik: Anastas Mikoian and the Making of the Book about Delicious and Healthy Food”, in *The Russian Review*, vol. 71, no. 2 (2012), pp. 295-313.
- GHIȚĂ, Ina, ”Altering Cooking and Eating Habits during the Romanian Communist Regime by Using Cookbooks: A Digital History Project”, in *Encounters in Theory and History of Education* Vol. 19, 2018, pp. 141-162.
- GRONOW, Jukka, *Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin’s Russia*, Oxford, 2003.
- LOVINESCU, Monica, *La apa Vavilonului*, Humanitas, 2010.
- LUNGU, Dan, „Avatarurile cozii în socialismul de tip sovietic”, in Adrian Neculau (ed.), *Viața cotidiană în comunism*, Polirom, 2004, pp. 175-190.
- MIHĂILESCU, Vintilă, „Quand la mémoire (se) fait spectacle. Le goût du «vrai» dans les produits traditionnels en Roumanie”, in *Balkanologie*, Vol. 15 n° 1 | 2020, pp. 1-22.
- MOSCOVICI, Serge, *După război la Paris. Cronica anilor regăsiți*, Polirom, 2021.
- NECHITA, Liliana, *Pâine cu ceva. Amintiri, ca să se știe cum se trăia în comunismul oamenilor simpli*, Humanitas, 2022.
- NEUBURGER, Mary, ”Dining in Utopia: A Taste of the Bulgarian Black Sea Coast under Socialism”, in *Gastronomica*, Vol. 17, No. 4, 2017, pp. 48-60.
- NYBURG, Anna, ”Food in Exile”, in Andrea Hammel, Anthony Grenville, *Exile and Everyday Life*, Brill Rodopi, Leiden, Netherlands, 2015, pp. 173-190.
- PĂRVULESCU, Ioana (coord.), *Și eu am trăit în Comunism*, Humanitas, 2015.
- PERIANOVA, Irina, ”«Something Borrowed, Something New»: Memory and Oblivion in Food Discourse in Post-Soviet Eastern Europe”, in *International Journal for History, Culture and Modernity*, Vol. 6, No. 1, pp. 1-20.
- PLESSIA, Diane, *Cronica Cilienilor. Povestea unei familii boierești, 1942-1977*, Humanitas, 2023.

POSPĚCH, Pavel, "The spectre of the queue: resignifying the past in the post-communist Czech Republic", in *American Journal of Cultural Sociology*, Vol. 8, 2020, pp. 191-213.

SAVU, Dumitru-Alin, "Nurturing Nostalgia: Memory, Food, Communism", in *MemoScapes. Romanian Journal of Memory and Identity Studies*, No. 1, 2017, pp. 50-59.

SCARLAT, Cristina, "The Paris of Matei Vișniec", in *Colocvii teatrale*, Vol. 21, 2016, pp. 293-301.

SCROB, Mircea-Lucian, "Developments in Food Consumption in Socialist Romania During the 1960s and 1970s: Implications for a Reevaluation of Consumers' Experiences Under Socialism", *New Europe College*, 2016-2017 Yearbook, pp. 199-233.

SCUTARU, Béatrice, „La Roumanie à Paris: exil politique et lutte anti-communiste”, in *Histoire@Politique*, Centre d'Histoire de Sciences Po, Vol. 2, No. 23, 2014, pp. 154-165.

SHKODROVA, Alben, "(Re)digesting Communism”, in *Food and History*, janvier 2021, pp. 11-24.

STAŃCZAK-WIŚLICZ, Katarzyna, "Eating healthy, eating modern. The «urbanization» of food tastes in communist Poland (1945–1989)", in *Ethnologia Polona*, Vol. 41, 2020, pp. 141-162.

TĂNASE, Virgil, *Leapsa pe murite*, Editura Adevărul, 2011.

VASVÁRI, Louise O., "Identity and Intergenerational Remembrance Through Traumatic Culinary Nostalgia: Three Generations of Hungarians of Jewish Origin", in *Hungarian Cultural Studies. e-Journal of the American Hungarian Educators Association*, Volume 11 (2018), pp. 58-77.

VRĂBIESCU KLECKNER, Simona M., *Pe urmele mele în două lumi: România-SUA. Romanul unei vieți-istoria unei epoci*, Vol. I, Curtea Veche Publishing, 2013.

VULTUR, Smaranda, "Daily Life and Constraints in Communist Romania in the Late 1980s: From the Semiotics of Food to the Semiotics of Power," in Maria Todorova et al. (coord.), *Remembering Communism: Private and Public Recollections of Lived Experience in Southeast Europe*, Central European University Press, 2014.