

La Lituanie, une terre au parfum ambré

*Les miracles ne se produisent
que pour ceux qui y croient.*
Bernard Berenson¹

En 2009, la Lituanie, le plus grand des pays baltes, a célébré le premier millénaire de sa reconnaissance « officielle » dans des Annales en langue latine. La rivière Lietava, qui prend sa source près de Kernavė, la capitale historique du pays, a donné à la Lituanie son nom vernaculaire de *Lietuva* (*Litva* pour les Slaves). Dès les premiers siècles de leur existence connue, les Lituaniens ont eu à combattre des assaillants venus de différents fronts : Vikings au Nord, Russes à l'Est et Germains à l'Ouest. Au xv^e siècle, sous Vytautas le Grand, ils ont connu leur période de gloire. Le grand-duché de Lituanie, qui s'étendait jusqu'à la mer Noire, constituait alors l'un des plus puissants États européens...

BIENVEILLANTES RAMURES

Le pays n'a été que tardivement christianisé – les premières conversions se sont exercées à partir du xiii^e siècle, sous le Roi Mindaugas. Auparavant, les Lituaniens pratiquaient le culte de la nature, ils vénéraient tout particulièrement les arbres. Les forêts sacrées avaient le pouvoir de purifier les hommes traqués qui venaient s'y cacher de quelque crime. Si l'arbre auquel quelqu'un s'était attaché de son vivant ne se desséchait pas après sa mort, cela signifiait que l'âme du



défunt y était entrée. Le bruissement des feuilles était interprété comme un signe qu'il envoyait de l'au-delà. Les forêts abritaient aussi les esprits divins.

Voici pourquoi il était cruel et même sacrilège aux yeux des Lituaniens d'arracher les arbres de leur sol ou de couper leurs branches, surtout celles des cimes. Au milieu du xiii^e siècle, l'évêque Anselme tenta de faire couper par un bûcheron un

Le grand-duc Gediminas, fondateur de Vilnius au xiv^e siècle

¹ Historien d'art américain d'origine lituanienne (1865-1959).



D.R.

Colline des
Sorcières. La
brave Neringa

chêne sacré. La légende raconte que la hache se retourna contre le bûcheron et le tua ; l'évêque entreprit alors d'abattre lui-même le chêne. Peine perdue, il fallut brûler l'arbre pour en venir à bout ! Jusqu'au début du XIX^e siècle, on croisait encore des paysannes lituaniennes implorant les arbres de leur apporter bonheur et belle descendance.

Les branches du saule ne ressemblent-elles pas à de longs cheveux de femme ? En voici peut-être l'explication. Blinda (« saule » en lituanien) était une jeune femme dotée d'un pouvoir extraordinaire : elle pouvait enfanter par toutes les parties de son corps. Un jour qu'elle se promenait dans une prairie humide, la Terre, jalouse de sa fécondité merveilleuse, l'attrapa par les pieds et l'attira dans le sol. Condamnée à l'immobilité, Blinda se mua en arbre.

LES LARMES DE LA SIRÈNE

Une des richesses de la Lituanie est l'ambre, connu depuis quelque six mille ans. Cette oléorésine fossilisée aux riches nuances est utilisée pour la fabrication de bijoux, l'incrustation d'objets ornementaux et la mosaïque. Mais d'où provient donc ce fameux « or jaune », petit concentré de soleil paré de vertus guérisseuses ?

On raconte que, dans des temps que même les plus âgés d'entre nous ne peuvent pas connaître, la déesse sirène Jurate qui résidait dans son palais d'ambre sous la Baltique, avait ouï-dire que le jeune pêcheur Kastytis venait souvent capturer les poissons de son domaine marin. La divine, contrariée, le fit prier d'aller jeter ses filets ailleurs. Mais le pêcheur récalcitrant s'obstinait à revenir au même endroit. Un tel outrage devint insupportable à Jurate qui décida de venir elle-même sermonner cet entêté de Kastytis.

Or, en apercevant le jeune homme, Jurate oublia bien vite sa colère... Comme il était beau ! Et brave, de surcroît ! Il n'en fallut pas plus pour qu'elle tombât éperdument amoureuse de lui et l'emmenât en son palais d'ambre connaître une félicité qu'elle espérait éternelle... C'était sans compter sur la rage de Perkunas, le Zeus des Lituaniens, qui avait prévu de marier Jurate au dieu des eaux. Perkunas s'empara d'un éclair et le projeta vigoureusement du haut des cieux sur le palais d'ambre qu'il brisa en mille morceaux... Le pauvre Kastytis périt sous les décombres. Quant à Jurate, elle fut enchaînée aux ruines du palais et se mit à pleurer toutes les larmes de son corps. Depuis lors, les Lituaniens récoltent

sur les bords de la mer Baltique de petits bouts de l'ancien palais de Jurate. Les morceaux ronds et polis qu'ils ramassent sont, eux, les larmes pures qui coulent toujours des yeux de la belle sirène.

En longeant l'isthme de Courlande (encore appelée presqu'île de Neringa), fabuleuse bande de sable de 100 km classée au Patrimoine de l'Unesco en l'an 2000, on a de bonnes chances de découvrir un peu de cet ambre magique que la mer continue à déverser sur ses rives. La ville de Juodkrante, située au beau milieu de l'isthme, abrite la Colline des Sorcières, où une cinquantaine d'artistes ont déposé de grandes sculptures en chêne, toutes inspirées du folklore local, des traditions et des légendes du lieu. Cet ensemble monumental comprend notamment des statues de Perkunas et de la jeune Neringa, autre personnage célèbre du folklore lituanien qui se changea en géant pour sauver de la noyade des pêcheurs en perdition.

VILNIUS L'ÉLÉGANTE

Sur l'emplacement d'un ancien temple dédié à Perkunas, le roi Mindaugas fit bâtir en 1251 l'imposante cathédrale de Vilnius, d'un blanc étincelant. Ainsi marquait-il, après sa propre conversion, l'entrée de la Lituanie dans la chrétienté. En unifiant les tribus lituaniennes autour d'une nouvelle religion, il espérait résister aux chevaliers teutoniques. Le grand-duc Vytenis poursuivit son œuvre, étendant considérablement les limites du territoire lituanien.

Au siècle suivant, le règne de Gedymin marqua une période particulièrement prospère dans l'histoire



D.R.

du pays. Vilnius, fondée par le grand-duc en 1320, devint rapidement l'une des capitales rayonnantes de l'Europe. Un soir qu'il rentrait fourbu d'une chasse à l'auroch, Gedymin avait rêvé d'un loup géant hurlant comme s'ils étaient cent. Les prêtres païens, encore influents à l'époque, lui donnèrent l'interprétation de son rêve : le souverain construirait une ville aussi puissante que le hurlement de ce loup. Ainsi naquit Vilnius.

À la fin du XIV^e siècle, le grand-duc Vytautas rallia son pays à la Pologne – le début d'une alliance qui allait durer cinq siècles. Victorieux de la Horde d'Or, il ramena de Crimée des prisonniers, parmi lesquels nombre de Karaïtes qu'il fixa dans l'ancienne capitale Trakai, non loin de Vilnius. Vytautas confia pour mission aux Karaïtes de défendre le château de Trakai, forteresse bâtie pour résister aux Teutons. Parlant une langue turque, les Karaïtes pratiquaient un judaïsme fondé sur la Torah² mais ne reconnaissant pas le Talmud^{3,4}.

Vilnius devint aussi à partir de la Renaissance un haut-lieu de la culture *litvak*⁵. Fuyant les persécutions liées aux Croisades et plus tard l'Inquisition espagnole, beaucoup de Juifs s'étaient réfugiés

Le château de Trakai, autrefois gardé par les Karaïtes

² Les cinq premiers livres de la Bible (ou Pentateuque).

³ Ensemble constitué de la Loi orale codifiée (la Mishna) et de ses commentaires.

⁴ Leur distinction des Juifs traditionnels valut à leurs descendants d'échapper au génocide nazi.

⁵ Terme yiddish pour Juif lituanien mais l'aire linguistique et culturelle *litvak* s'étendait sur tout le territoire de l'ancien grand-duché de Lituanie, voir *Diasporiques* n°5 (mars 2009) p. 99-100.

en Europe orientale, notamment en Lituanie. À Vilnius, avant le génocide nazi, ils constituaient encore 40% de la population. Pénétrés des idées de la Haskala, les Lumières juives, les Litvaks furent notamment à l'origine de la création du Bund⁶ en 1897. De leur foisonnante culture sont issus de grands intellectuels et artistes contemporains comme Emmanuel Levinas, Avrom Sutzkever⁷, Ludwik Zamenhof⁸, Isaac Levitan, Soutine, Chagall et bien d'autres.

Après la signature en 1569 du *Traité de Lublin* qui scella l'union de la Lituanie et de la Pologne, Vilnius se développa considérablement. Une grande université ouvrit ses portes. Le centre-ville, merveille d'architecture baroque, conserve toujours près de mille cinq cents bâtiments témoignant de la richesse de cet héritage ! Peu à peu, l'acculturation de la Lituanie à la Pologne se développa, jusqu'à la perte de son autonomie politique lors de l'établissement de la Constitution polonaise de 1791. Puis la Lituanie fut rattachée à l'Empire russe à la fin du XVIII^e siècle.

LA RECONQUÊTE DE L'AUTONOMIE

« On ne peut ni souffler contre le vent ni nager contre l'eau », dit un proverbe lituanien. Mais suivre le courant imposé par les contingences politiques n'efface fort heureusement pas l'âme d'un peuple. Pour preuve, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, alors que la Lituanie vivait depuis un siècle sous l'Empire russe et que sa « dépolonisation » était donc en marche, elle connut un renouveau linguistique et littéraire sans précédent. *Ausra* (l'Aube) fut le premier journal à paraître en langue lituanienne à partir de 1883. Et même si l'existence de ce journal fut éphémère, elle n'en demeura pas moins importante pour l'affirmation identitaire du pays.

Le poète lituanien émigré à Paris Oscar Milosz (1877-1939), qui fit le choix d'écrire en français, a réinterprété avec sensibilité et fantaisie l'art des *dainos* (chants populaires) de son pays. Dans sa « Symphonie inachevée », il nous livre un émouvant hommage à sa terre natale :

J'étais seul et, je me souviens,

C'était la saison où le vent de nos

[pays

Souffle une odeur de loup, d'herbe

[de marécage et de lin pourrissant

Et chante de vieux airs de voleuse

[d'enfants dans les ruines de la nuit.

En 1905, les Lituanais obtinrent enfin la possibilité d'étudier dans leur langue, qui est considérée par les linguistes comme l'une des plus proches des racines indo-européennes (notamment de celles du sanskrit). Et leur retour à l'indépendance dans les années 1990, suite à près de cinquante années passées sous le joug soviétique, ouvre une nouvelle page de leur construction nationale. ☺

ANNE-EMMANUELLE LAZAR

⁶ L'Union générale des travailleurs juifs, mouvement d'inspiration socialiste, prônant la légitimité d'une existence juive locale (la *doykeit*, « être ici »), en cela opposé au sionisme.

⁷ Voir, dans *Diasporiques* n°10 (juin 2010) p. 4, l'hommage rendu par Rachel Ertel à ce poète lors de sa disparition en 2010.

⁸ Voir *Diasporiques* n°19 (septembre 2012), p. 44-47.

L'ombre de Lituanie



D.R.

Pomme d'ambre

Au Moyen Âge, les Nobles portaient à leur habitude une « pomme d'ambre ». Il s'agissait d'une petite boule ciselée, en or ou en argent, dans laquelle était glissé un morceau d'ambre censé protéger contre les épidémies. Pour ceux qui n'avaient pas les moyens d'acquérir un talisman si précieux, il existait une autre variante de la « pomme d'ambre » : une orange piquée de clous de girofle, ceux-ci possédant, eux aussi, des vertus assainissantes.

Aujourd'hui, cher Diasporikid, nous te proposons de réaliser à ton tour une « pomme d'ambre » délicieusement odorante. Tu la décoreras d'une fleur de lin, l'un des symboles de la Lituanie où le tissage du lin est un art traditionnel et où beaucoup de filles se prénomment pour cette raison... Lina !

Matériel

Pour cette activité, il te faudra :

- une orange
- un petit pot de clous de girofle
- de la peinture acrylique bleu clair
- de la peinture acrylique bleu foncé
- un tube de colle à paillettes dorée
- un feutre noir
- une ficelle dorée
- un pinceau.

Étapes de réalisation :

1) Protège la table avec du papier journal. Peins la moitié des clous de girofle en bleu foncé, l'autre moitié en bleu clair. Gardes-en de côté quelques-uns, sur la tête desquels tu appliqueras un peu de colle à paillettes pour former le cœur des fleurs.



2) Pendant que les clous de girofle sèchent, trace au feutre deux grosses fleurs de lin sur l'orange.

3) Quand ils sont bien secs, enfonce les clous de girofle dans l'orange en suivant les motifs dessinés. Pour faciliter l'enfonçage, tu peux préalablement piquer l'écorce avec un petit clou (en fer !).

4) Fais plusieurs tours de ficelle autour de l'orange. Il ne te reste plus qu'à suspendre ta belle « pomme d'ambre » dans la cuisine ou dans ton armoire à linge ! ☺

TEXTE ET PHOTOS A.-E. LAZAR



Skanaus !¹

Terre de cultures plurielles, la Lituanie offre une cuisine reflétant des influences familières à ceux d'entre vous, lecteurs, qui connaissez l'Europe centrale et orientale. Destinée à combattre de rudes et longs hivers, la cuisine lituanienne n'est peut-être pas toujours compatible avec nos actuels régimes allégés. Néanmoins, grâce à ses produits de base authentiques, elle transmet des saveurs qui font retrouver les terroirs de ces contrées longtemps préservées de la consommation uniformisée. Par ailleurs, de notables différences régionales apparaîtront rapidement pour qui aura la chance d'être invité à des tables provinciales.

Pain noir de seigle, souvent aromatisé au carvi, proche du cumin oriental, chou, betterave, pomme de terre, hareng, crème aigre, aneth, sont les ingrédients de base de ces préparations aussi roboratives que savoureuses. Nous ne vous présentons pas les *Cepeliniai*, les *Zeppelins*, ainsi dénommés du fait de leur forme, plat quasiment national, à base de pommes de terre, ni les raviolis lituaniens, les *Kolduniaï*, dont trouverez facilement les recettes. En voici d'autres, moins connues.

BALANDELIAI (COLOMBES)

Ingrédients pour quatre personnes :

500 g de porc haché et 500 g de chair à saucisse, un œuf cru, 200 g de riz cuit, un beau chou blanc, un oignon haché, une carotte, 2 tomates, huile ou saindoux pour la cuisson.

Préparation :

Ébouillanter le chou puis en détacher les feuilles.

Confectionner la farce en mélangeant porc haché, chair à saucisse, oignon haché, riz cuit et l'œuf entier cru. Prélever une cuiller à soupe de farce, la façonner en boulette et la déposer au centre d'une feuille de chou ; replier celle-ci comme une papillote. Répéter l'opération. Dans une cocotte, faire chauffer un peu de matière grasse, y faire revenir la carotte coupée en rondelles et les tomates en morceaux. Déposer délicatement les *balandeliai* au dessus de ce lit de légumes. Couvrir d'eau à niveau, saler et poivrer. Il est possible de rajouter une demi boîte de tomates pelées. Faire mijoter tout doucement, pendant deux heures environ.

Servir les *balandeliai* nappées de crème fraîche avec des pommes vapeur ou du riz et accompagnées de

¹ « Bon appétit » en lituanien.



PHOTO M. ARQUER

tomates fraîches, oignons marinés ou concombres aigres-doux.

ZAGARELIAI (LES BRINDILLES)

Ingrédients :

500 g farine, 30 g de sucre en poudre, une demi-tasse de beurre, 6 blancs d'œufs et 2 œufs entiers, une tasse de crème aigre, 30 ml de rhum, une cuiller à thé d'extrait de vanille, sucre glace, huile pour friture.

Préparation :

Travailler à la main beurre et sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse et jaune pâle. Ajouter progressivement, en continuant à malaxer, la farine, les 2 œufs entiers et les 6 blancs additionnés d'une pincée de sel. Incorporer la crème aigre, la vanille et le rhum. Bien mélanger : la pâte doit être homogène. L'étendre au rouleau à pâtisserie, la replier sur elle-même et continuer ainsi jusqu'à ce que des bulles d'air apparaissent. Plus la préparation sera aérée, plus légères seront les *zagareliai*. Laisser reposer deux heures au réfrigérateur.

Sortir la pâte du réfrigérateur, l'aplatir au rouleau jusqu'à ce qu'elle soit très fine. Couper des lanières de 10 cm de long sur 2 cm de large. Faire une incision à 2cm environ d'une extrémité de chaque lanière et y insérer l'autre.

Porter à ébullition de l'huile à frire (pour éviter les bouillonnements, ajouter 2 morceaux de pomme de terre crue). Plonger les *Zagareliai* dans l'huile chaude (elles doivent remonter rapidement à la surface si la température de l'huile est bonne) ; les retirer dès qu'elles sont dorées. Les déposer sur du papier absorbant



PHOTO M. ARQUER

et saupoudrer de sucre glace pendant qu'elles sont encore chaudes.

Déguster ces « brindilles » tièdes ou froides, accompagnées d'un café ou d'un thé.

ŠALTIBARŠČIAI - SOUPE FROIDE DE BETTERAVES ET LAIT FERMENTÉ

Ingrédients pour 2 personnes :

500 ml de lait fermenté, 100 g de betteraves (cuites), 2 œufs durs,



D.R.

2 petits concombres, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, quelques brins de ciboulette ciselés, aneth frais ciselé, sel.

Préparation :

Verser le lait fermenté dans un grand récipient avec un couvercle. Râper les betteraves cuites, couper les oeufs durs en petits morceaux et les concombres en petits dés et les joindre au lait fermenté. Assaisonner avec la ciboulette et l'aneth frais ciselés ; salez selon votre goût. Couvrir et laisser refroidir cette soupe pendant quelques heures au réfrigérateur.

Servir cette soupe bien fraîche avec des pommes vapeur saupoudrées d'aneth.

VARŠKES APKEPAS : GÂTEAU DE FAISSELLE AUX RAISINS SECS

Ingrédients :

600 g de fromage blanc en faisselle, 2 œufs, 4 cuillers à soupe de sucre en poudre, 150 g de crème liquide, 1/2 verre de semoule, une poignée de raisins secs, cannelle, un peu de beurre (pour graisser le plat à four).

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Verser la crème liquide sur la semoule et laisser absorber pendant 15 min. Battre les jaunes d'œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les blancs et battre encore. Egoutter la faisselle, la joindre au mélange précédent ainsi que la semoule. Incorporer les raisins secs et bien mélanger. Faire cuire dans un plat à four préalablement graissé pendant environ 30 à 40 minutes. À la sortie du four, saupoudrez le gâteau avec de la cannelle.

Le Varškes apkepas se déguste chaud avec de la crème fraîche et il est aussi excellent froid. C'est l'un des gâteaux préférés des enfants... ☺



D.R.

Sylvie Kuisinexquise alias Kuczynski remercie vivement **Suzanne Pourchier-Plasseraud, Milda Arquer et Laura Baldauskaite-Pékar** pour ces recettes savoureuses et les photos qui les accompagnent.