

LE FESTIN SAUVAGE

BORIS FISHMAN

LE FESTIN SAUVAGE

De la Minsk soviétique au Brooklyn d'aujourd'hui,
le récit et les recettes d'une famille juive athée

*Traduit de l'anglais (États-Unis)
par Stéphane Roques*

LES ÉDITIONS NOIR SUR BLANC

Titre original : *Savage Feast*

Copyright © 2019 by Boris Fishman

First Published by HarperCollins Publishers, New York

© 2022, Les Éditions Noir sur Blanc
pour la traduction française

ISBN : 978-2-88250-734-1

À Jessica Cole

Prologue

2008

Je peux faire changer ma mère d'avis sur presque tout. Mais pas sur les quelques jours du calendrier où elle veut réunir la totalité des membres de la famille à la même table. *Nous sommes si peu nombreux* – la Seconde Guerre mondiale, l'Holocauste, l'Union soviétique. À la Pâque, à Rosh Hashanah, aux anniversaires et à Thanksgiving, nous sommes priés de bien vouloir nous réunir.

On se retrouve toujours dans l'appartement de mon grand-père, à Brooklyn. « Je m'en voudrais de vous gâcher le week-end », dit l'altruiste quand nous lui demandons s'il ne préférerait pas venir chez mes parents dans le New Jersey, pour une fois. Imaginez qu'il fasse une sorte d'attaque – l'existence serties de joie que mènent mes parents cesserait aussitôt et ils seraient obligés de l'emmener à l'hôpital le plus proche (sauf qu'à Brooklyn, cela leur prendrait deux heures). Mon grand-père ne peut pas dire que la banlieue résidentielle du New Jersey – et son assommante tranquillité arcadienne, où il ne peut rien faire d'autre que lire le journal, se reposer, et discuter avec les membres de sa famille, où il arpente les trop nombreuses pièces comme un enfant qui s'ennuie – est insipide. Ce serait offensant. Ni que se rendre dans le New Jersey lui donnerait le temps de faire autre chose que penser à sa progéniture. « Je me lève avec vous, je me couche avec vous »,

aime-t-il dire, sous-entendant que nous ne quittons jamais ses pensées. Car c'est là qu'il entend nous garder.

Il est vraiment persuadé qu'il va faire une attaque. Il guette la maladie comme un mouchard guette l'assassin engagé pour le tuer. Il lui court après – presque par romantisme. Nombre de garçons et de filles arrivés aux États-Unis en même temps que moi (à l'âge de neuf ans) sont désormais médecins ; nombre d'entre eux ont un cabinet à South Brooklyn, où il habite ; chez nombre d'entre eux, c'est mon grand-père qui a le dossier médical le plus épais. Il consulte quantité de neurologues pour comparer leurs diagnostics, et prend les pilules prescrites par chacun – au cas où –, ce qui entraîne des complications et le contraint à faire intervenir toujours plus de médecins. Son tensiomètre est un prolongement de son bras. Quand j'arrive chez lui, sa façon de me saluer consiste à me tendre ce membre bionique et le résultat affiché – 101/54, un peu bas mais rien de méchant, presque digne d'un sportif. Impossible d'abandonner tout cela pour aller passer un week-end dans le New Jersey. Plus de vingt ans après que mes parents ont quitté South Brooklyn – « Je ne suis pas venu en Amérique pour continuer à vivre entouré de Russes », avait dit mon père –, mon grand-père ne comprend toujours pas pourquoi sa fille et son gendre habitent trop loin pour être convoqués à l'envi chaque fois qu'il a mal à l'orteil, en haut du dos, et là où vous savez.

C'est donc nous qui convergeons vers lui, mes parents en provenance de l'ouest – par la New Jersey Turnpike, qui longe Staten Island – et moi en provenance du nord, par la ligne F qui traverse l'East River et bifurque en direction de l'océan. Pour moi, aller d'un endroit à un autre, même pour un trajet aussi court que celui séparant le Lower East Side de Manhattan et Midwood, son quartier de South Brooklyn, est une source sans cesse renouvelée d'impatience. Surtout parce qu'au moment où la rame de métro ressort à l'air libre dans Ditmas Avenue, trois quarts d'heure après mon départ de Manhattan, il ne reste presque plus un seul passager qui n'ait à une période de sa vie – et peut-être le matin même – mangé de la langue de bœuf au petit déjeuner. Ouzbeks, Géorgiens, Moldaves, Ukrainiens, Biélorusses et Russes, seulement liés

par la langue et la culture de leurs anciens seigneurs, dans une petite Andorre ex-soviétique des Pyrénées new-yorkaises.

C'est comme ça depuis que nous sommes arrivés aux États-Unis. S'asseoir sur la banquette arrière de l'Oldsmobile de mes parents pour aller du New Jersey à Brooklyn (le Lincoln Tunnel, le poids du fleuve au-dessus de nos têtes ; le Brooklyn Bridge, les reflets étincelants de l'autre fleuve), lors de nos premières années en Amérique, les années quatre-vingt-dix, c'était s'ouvrir à tous les possibles. De l'autre côté, enfin, tout prenait sens, devenait authentique, mes tâtonnements seraient changés par alchimie en clairvoyance. Comme quand on entame un nouveau carnet de notes. Et le fait d'aller quelque part était assez rare et important pour qu'on se mette sur son trente et un.

La station de métro la plus proche de chez mon grand-père débouche sur un salon de manucure, un garagiste et une carrosserie, combinaison sans laquelle aucune rue de South Brooklyn n'est complète. Et sur des tentations : la cantine équatorienne qui crache ses effluves de rôti de porc, d'ail, et de ragoût de chèvre ; le restau géorgien où l'on frit des *tchebourekis* ; le marchand d'agneau ouzbek – où la viande est rôtie à la broche, fourrée dans des raviolis, cuite à l'étouffée dans une soupe. J'ai mangé avant de sortir. Rien dans la vie – et celle que je mène est faite de discipline et de renoncements – n'est moins supportable que le plus infime aiguillon de la faim. Il faut vraiment s'appeler Perséphone pour résister aux attraits de la cuisine d'Hadès, destinée à l'amadouer pour la faire rester sous terre. Même elle a succombé. En tout cas, le guet-apens culinaire à côté du métro me rouvre l'appétit. Mais il faut que je ferme les yeux et passe mon chemin – une table m'attend chez mon grand-père.

Ça ne s'est pas bien passé la dernière fois que j'y suis allé. Cela fait des années que ça ne se passe pas bien. Mes parents me demandent ce que je vais faire si ça ne marche pas, l'écriture. Mon grand-père me demande où en sont mes amis. Ma mère dit – pour ma gouverne – qu'Alana, ma petite amie américaine, a mis vingt-quatre heures à la rappeler la semaine dernière. Voyant qu'aucun poisson ne mord à l'hameçon de sa ligne tenace – j'ai appris à l'esquiver –, elle me demande comment ça va entre nous. Cet hameçon-là, je n'y résiste jamais,

et je m'empale la joue à son crochet. Ça ne va pas fort entre Alana et moi. J'ai vraiment envie d'en parler avec quelqu'un, et personne ne s'y intéresse avec autant de curiosité et d'attention que ma mère. Tout ce que j'ai à faire, c'est me mettre à parler.

En général, j'ai tôt fait de le regretter. Ses réactions témoignent de si peu de compassion que je me demande si elle fait semblant de ne pas comprendre ce que je dis uniquement pour faire durer la conversation. Je tente d'y mettre un terme – difficile, puisque, dans la foulée, mon père et mon grand-père me font part de leurs points de vue. Je leur demande posément de changer de sujet, mais, à la quatrième ou cinquième demande, je crie. Je crie ! Ce n'est qu'à ce moment-là qu'un silence contrit s'abat sur la tablée. On secoue la tête, on fixe le contenu de son assiette, on balaie des miettes avec le petit doigt. Je suis si irritable, dit quelqu'un en détournant le regard. Si cassant avec ceux qui cherchent seulement à me rendre service. D'ailleurs, n'est-ce pas moi qui ai demandé qu'on me rende service ?

Mais quand j'approche de chez mon grand-père, je suis impatient de les voir. J'ai passé tant d'années en Amérique à vouloir me dépouiller de tout ce que je tiens d'eux – leur cynisme ; leur aversion pour toute prise de risque ; leur foi dans la force comme solution adéquate ; leur terreur de ne pas être proches les uns des autres en toutes circonstances ; leur angoisse, toujours cherchant des motifs d'avoir peur de ceci ou cela, tel le projecteur d'un mirador – que nous sommes devenus des étrangers les uns pour les autres. (Ils ont passé toutes ces années à profiter du grand privilège américain de pouvoir rester exactement les mêmes... Les personnes que j'aime reproduisent de leur plein gré, en « êtres libres », tout ce qui dans leur ancienne patrie les avait condamnés, en tant que Juifs et citoyens soviétiques, à une vie de malheur.) Ma dialyse n'a pas toujours fonctionné. En partie parce que, en bon fils que je suis, j'ai tenté de profiter de tout ce que l'Amérique peut offrir tout en restant moi-même, conformément aux vœux de mes parents. Mais aussi parce que j'ai vécu dans leur pays non pas jusqu'à l'âge de neuf ans, quand nous avons quitté l'URSS, mais de vingt-quatre ans, quand je suis parti de la maison. Voire au-delà. Il ne suffit pas de transporter son corps d'un lieu à un autre pour supprimer cela.

Mais, pour d'autres choses, j'ai rompu si violemment que je vois parfois mes parents comme un Américain voit probablement ses grands-parents ; j'ai avalé deux générations aussi vite qu'un python autochtone en gobe une. Mais, ces derniers temps, j'ai l'impression que l'indigestion n'est pas temporaire ; il y a des morceaux d'Amérique qui ne passent pas. Le règne de l'argent ; l'approche anglo-saxonne des relations humaines ; la méfiance envers les intellectuels ; l'indifférence envers l'art. Le règne de l'argent ne gêne pas les membres de ma famille – c'est même pour cela qu'ils sont venus ici. Le scepticisme instillé en eux par l'Union soviétique a aussi largement facilité la transition vers le mode de relations anglo-saxon. Ils seraient contrariés d'apprendre que beaucoup d'Américains dédaignent les intellectuels, et que la majeure partie du pays n'a que faire de la littérature – autant de choses sacro-saintes en Union soviétique –, mais ils sont sauvés par l'espèce de poumon d'acier dans lequel ils vivent ; ils ignorent que c'est le cas. Mais, quand j'arrive chez mon grand-père, je me sens chez moi en leur présence, d'une façon qu'il m'est impossible d'éprouver dans presque toutes les maisons américaines. Même auprès de ma petite amie américaine. C'est ça l'ennui, entre elle et moi – nous n'arrivons pas à combler le fossé culturel. Parce que je ressemble trop à mes parents. C'est une triste ironie que ces réunions familiales, pour quelque diabolique raison, finissent par être dominées non par ce fait, mais par nos divisions, nos malentendus, et notre ressentiment.

Néanmoins – c'est une autre des raisons pour lesquelles je suis impatient de tous les revoir –, la rancœur qui accompagne chaque dispute se dissipe en quelques minutes. Personne n'est rancunier dans la famille. Personne ne pense que le sombre plaisir d'être blessé soit plus important que l'attachement et l'amour. Peut-être parce que la fierté ne fait pas le poids face à la terreur d'un lien familial distendu.

Quand j'arrive, ma mère me saute au cou, mon père me fait la bise, et mon grand-père me tape dans la main à l'américaine – l'une des rares choses qu'il ait apprises ici en vingt ans, en dehors de sa capacité à signer en caractères latins et de la dizaine de mots qu'il utilise pour marchander avec le poissonnier chinois. Puis mon grand-père me montre le résultat affiché sur son tensiomètre, mon père fait une blague sur

l'hypocondrie de mon grand-père, qui dilate ses narines – c'est leur *shtick*, leur numéro comique –, et ma mère lève les mains au plafond en une énième supplique pour que l'on baisse le volume de la télé, qui vocifère. La maison, quoi. Puis ma mère disparaît dans l'étroite cuisine pour permettre à Oksana, l'aide à domicile de mon grand-père, de mettre la dernière main au repas qui envoie des arômes narcotiques jusque dans la cage d'escalier.

C'est pour ces arômes que je descends l'Avenue P avec une telle impatience. Oksana, qui est apparue dans nos vies quand notre précédente magicienne des fourneaux, ma grand-mère, les a quittées, est une chef extraordinaire ; ses recettes aux parfums d'ambrosie sont tellement agréables pour mes récepteurs les plus élémentaires que je me transforme presque en reptile au moment de m'asseoir à table. Ma langue jaillit pour happer la moitié des mets avant que les autres aient porté le premier toast. (Non qu'ils mangent plus lentement.) Et nous n'en sommes qu'aux amuse-gueule.

Je suis déjà à moitié inconscient quand j'enfourne le lapin cuit à l'étuvée dans de la sauce aigre avant même que le bouquet de poivrons marinés dans le miel et l'ail que je viens d'avaler n'ait eu le temps de descendre. Je commence vaguement à sentir ce qui se passe. Dans une autre zone de mon cerveau, j'entends l'appel assourdi : *Doucement. Tu vas être malade. Tu vas te détester.* Je peux me forcer à écrire beaucoup plus longtemps que je ne le veux. Je peux me forcer à me lever quand je n'ai qu'une envie, rester au lit. Je peux me forcer à séduire n'importe qui, surtout quelqu'un qui a le pouvoir de me donner ce que je veux. Mais je ne peux m'empêcher de manger trop vite. Je ne peux me forcer à m'arrêter de manger, même quand je suis plein. C'est trop bon. Et j'ai trop faim.

Après le repas, j'ai la nausée. Je me déteste. Comme un drogué qui se dégoûte, je jure – je le jure vraiment – qu'on ne m'y reprendra plus. En vérité, cet accès de mauvaise humeur est au moins aussi responsable de la dispute qui s'annonce que toutes les questions que mes parents ou mon grand-père vont me poser. Des regrets mêlés de déception, d'auto-apitoiement et de tristesse : le repas est fini. Soudain, ni le réconfort ni la reconnaissance que j'étais impatient d'éprouver ne me semblent plus possibles. Je fais traîner l'après-midi autant que

je peux, puis je m'éclipse, le ventre plein, pour entamer le long trajet de retour. Il ne m'offre aucune perspective d'espoir, contrairement à l'aller. La nourriture abolit le vide qui nous sépare (et qui nous sépare aussi du monde alentour), mais, une fois la nourriture avalée, le vide double de volume.

Le spectaculaire talent d'Oksana n'est pas la seule raison pour laquelle j'ai du mal à me maîtriser, à table. Nous avons faim depuis que nous existons. Ma grand-mère s'est nourrie de pelures de pommes de terre quand elle errait dans les marécages biélorusses avec les partisans antinazis pendant la Seconde Guerre mondiale. La première fois qu'elle a revu du pain lors de son retour à Minsk, notre ville natale – du seigle noir, un pain de petite taille à cause de la pénurie de farine –, elle l'a dépecé comme un animal. La femme qui l'accompagnait s'est précipitée pour l'en empêcher, mais trop tard – elle a tout vomi. Son premier travail d'après-guerre fut dans une usine à pain – elle voulait tout le temps avoir du pain à portée de la main. Quand j'étais petit, son repas préféré était une tranche, épaisse comme le doigt, d'un pain blanc dont les motifs tracés sur le dessus rappelaient la meringue, et qui s'appelait *polenitsa* (*pa-lé-nitsa*). Elle la tartina d'une couche de beurre de la même épaisseur ; la pomme que nous appelions *Bely Naliv* (Blanche Transparente – son intérieur blanc veiné de rose étant presque translucide, son goût aigre-doux et piquant) ; et du café soluble additionné d'une trop grande quantité de lait bouilli.

Elle épousa un homme qui savait s'y prendre sur le marché noir – les pénuries soviétiques avaient succédé à celles des temps de guerre –, si bien que sa table « gémissait » toujours sous le poids des victuailles, et qu'il y avait toujours à la maison quatre ou cinq pains qui finissaient à la poubelle dès qu'ils n'étaient plus de « première fraîcheur » (au lieu d'être recyclés pour faire de la farce ou de la chapelure, comme chez la plupart des femmes au foyer soviétiques). Elle envoyait mon grand-père à la boulangerie en lui demandant de vérifier la fraîcheur du pain avec la traditionnelle petite cuillère accrochée au mur de la boutique. Le prix du pain n'avait pas augmenté depuis trente ans : quatorze centimes pour un borodinsky, une miché de pain de seigle. Mon grand-père n'aimait ni la technique de la cuillère, ni la vieille patronne

qui tâtait le pain, le tapotait, le manipulait et le pesait à la demande ; il préférait faire ça lui-même, à la main. Une fois, une vendeuse lui a crié : « Arrête de tripoter le pain avec tes sales pattes de Juif », d'une voix assez forte pour que tout le monde l'entende dans le magasin. Il s'est retourné, brandissant le pain comme une grenade, et lui a répondu, d'une voix tout aussi forte : « Je te l'enfoncerai bien dans ton..., ton gros..., mais la file d'attente est trop longue. » Puis il a lancé le pain de l'autre côté du comptoir. Mais pas sur la vendeuse ; mon grand-père savait se tenir.

Ma grand-mère ne tolérait pas que ma mère s'arrête de manger. Et elle ne quittait pas ma bouche des yeux, me regardait mastiquer ce qu'elle avait cuisiné. Elle pouvait passer des semaines sans adresser la parole à ma mère pour une brouille, mais moi, j'étais sans péché. À moins que je ne laisse dans mon assiette mon quatrième sandwich au caviar ou un morceau de la grosse tranche de poitrine de porc poêlée dans son lit de purée à l'ail. « Mais pourquoi ? » demandait-elle, son adorable visage assailli par l'angoisse.

Alors je continuais à manger. Parfois, fort de la sagesse, ou de la liberté presciente d'un enfant, je sentais que tout cela m'était plus néfaste que bénéfique, et je trouvais le moyen d'y échapper. Un jour qu'elle sortait de la cuisine, je suis allé à la fenêtre sur la pointe des pieds pour vider à la cuillère mon assiette de kacha dans les buissons en contrebas. Une autre fois, j'ai soulevé le siège de mon tabouret (bizarrement, nos tabourets soviétiques du début des années quatre-vingt étaient équipés d'un compartiment sous le siège), et j'y ai fourré d'un coup de fourchette le reste de mes œufs. J'ai vivement refermé le siège et, quand elle est revenue, j'ai raclé mon assiette vide à la fourchette.

Mais cela ne suffisait pas. Dans la cuisine soviétique de ma grand-mère, je me sentais tellement chez moi que j'essayais, de temps en temps, de repousser ce qu'elle voulait me faire manger. Une fois adulte, à New York, j'ai tenté de renier la voracité à laquelle j'avais été assujéti pendant des années. Mais, dans ce nouvel appartement, je ne me sentais tellement pas chez moi que mes habitudes russes (celles de ma grand-mère) ne me lâchaient pas. Je n'arrivais pas à trouver le moyen de m'en débarrasser.

J'ai le teint assez mat pour que le regard des voyageurs de première classe – depuis le 11 Septembre, en tout cas – s'attarde toujours une seconde de trop sur moi. Je me rasais avant de prendre l'avion, mais, même quand le poil noir de mes ancêtres ne me couvrait pas la mâchoire, j'essayais, en traversant l'allée, de chasser de mon regard cet air d'intensité maussade que j'avais par défaut à New York. Je n'allais pas jusqu'à sourire avec empressement – c'était le genre de diversion que pouvait faire un étranger véritablement malveillant. Je fixais le voyageur devant moi – tel un passager lambda qui attend patiemment.

Puis je remontais l'étroit couloir de la classe éco, où c'étaient six têtes par rangée qui me dévisageaient. (Si la première classe me faisait fantasmer, ce n'était pas parce qu'il y avait plus de place pour les jambes – mais parce qu'il y avait moins de passagers à rassurer.) La plupart des gens veulent s'asseoir à l'avant pour sortir de l'avion plus vite ; dans mon cas, c'était pour avoir moins de voyageurs à tranquilliser. En Union soviétique, mes parents et grands-parents savaient comment affronter le regard d'autrui. En Amérique, mes aînés se trouvant paralysés par leur accent et par la peur, cette tâche m'échut : c'était moi qui intervenais pour tirer le plus grand profit de ce que les Américains avaient le pouvoir de nous donner, ou de ne pas nous enlever.

Mais, une fois mon siège atteint, mes efforts pour passer inaperçu atteignaient leur limite. Je sortais le grand Ziploc plein de choses emballées dans du papier alu, grosses comme des bombes. Peu importait la durée du vol. Voyager en avion, c'était ne pas savoir quand on pourrait prendre son prochain bon repas, d'où une grande quantité de paquets en papier alu. J'étais mortifié de toujours finir, malgré tout, par trahir l'étranger en moi, mais cet étranger m'interdisait de payer plus cher pour manger moins bien dans un restau d'aéroport. Ou en plein vol : neuf dollars pour les boîtes « Énergie bœuf », « Tonus fromage » ou « Vigueur végane », leur curieux mélange de nourriture saine et d'aliments industriels me rappelant ces Russes qui faisaient des repas gargantuesques, puis mangeaient des fruits parce que, vous comprenez, c'étaient des consommateurs attentifs à leur santé.

Non merci, j'ai apporté mon propre repas. J'avais apporté des morceaux de merlan légèrement frit. Des escalopes de poulet cuites dans des œufs battus. Des tomates, que je croquais comme des pommes. Du chou-fleur frit. De l'ail confit. Des poivrons marinés, même s'ils risquaient de couler. Des tranches de saumon fumé. Du salami. Si je me faisais de bons vieux sandwiches, j'y mettais des brochettes épicées là où d'autres les remplissaient de dinde. Les fruits à peau fine s'abîment vite, mais quoi de mieux comme collation que des pêches et des prunes ? (Il fallait une collation, au cas où.)

Ce n'était pas qu'une question d'argent. Dix centimes était encore trop cher pour manger ce que ma voisine tenait entre les mains. Comment les fast-food Sbarro faisaient-ils pour lui préparer cette pizza, avec du pepperoni en forme de soleil noir baigné dans un permafrost de fromage blanchâtre, sans le moindre parfum ? De la salade iceberg, de l'asiago et de la dinde si aride, mouillée par une éjaculation de balsamique chimique à hurler – dont je subodorais qu'elle n'avait aucune saveur. Ça, une pizza ? Cette croûte obèse, bien faite, aurait pu faire saliver d'impatience l'avion tout entier.

Une des rares choses qui semblent mettre les Américains encore plus mal à l'aise que la promiscuité pendant six heures dans un lieu exigu, c'est quand leur voisin n'arrête pas de sortir de son sac à dos des choses enveloppées dans du papier alu et qui empestent l'ail. (Je me suis fait chasser de mon lit un jour parce que je puais l'ail sous les couvertures. C'est la faute de mon père, avais-je tenté d'expliquer – en Amérique, il s'était converti à la cuisine sans sel, auquel il avait substitué l'ail ; je venais de dîner chez mes parents. « Va au rez-de-chaussée », avait-elle ordonné.) Grâce à une vision périphérique hyper-développée, qui est le signe de la capacité d'adaptation évolutive des réfugiés, des persécutés et des immigrés, je devinais, à bord de l'avion, les regards en coin pleins de curiosité craintive et agitée. Parfois, je tournais la tête et commettais l'impardonnable péché de regarder ma voisine droit dans les yeux, sur quoi elle écarquillait les siens, haussait les sourcils, et le rictus de son sourire stupéfait masquait sa souffrance.

Parfois, on croque aussi dans un oignon comme dans une pomme, avais-je envie de lui dire. Parfois, le papier alu contient des morceaux de poulet pétrifiés dans de la gelée. Une tête

de poisson à sucer ! J'étais plein de honte et de joie mauvaise : tout ce que j'éprouvais était dirigé contre la personne assise à mes côtés.

J'étais du genre à mettre une langue de bœuf entière dans le frigo de ma chambre d'étudiant, les Gatorade de mes colocs et leurs restes de pad-thaï gardant fébrilement leurs distances. Je la coupais en fines tranches, et la mangeais avec du raifort et de la vodka frappée, comme ceux qui veulent oublier les tracas d'une longue journée, comme autant de petits points de graisse dans la viande froide, aussi crémeux que de l'ail rôti.

J'étais celui qui faisait cuire du foie. Qui apportait son propre repas dans un vieux Tupperware, dans l'alcôve qui me servait de bureau au Condé Nast Building ; qui par inadvertance le réchauffait trop longtemps, propageant comme une irradiation l'odeur de sarrasin, de ragoût de poulet et de carottes dans tout l'étage, où seul un petit nombre de salariés apportait son déjeuner de la maison, et où un plus petit nombre encore était assez tête en l'air pour le réchauffer trop longtemps, aucun d'entre eux n'ayant de bombe désodorisante sous la main. Quinze étages plus bas, les longues lianes qui travaillaient pour des magazines de mode chipotaient des salades à la cafétéria Frank Gehry.

J'étais du genre à me faire une saucisse-purée au petit déj'. Ou à manger un sandwich. Bizarre ? Mais les Américains mangeaient bien des céréales au dîner, eux. Des céréales sans rien d'autre, comme c'est bizarre. Ils avaient même baptisé cette habitude le « petit déjeuner au dîner ». Et la seule raison pour laquelle ils avaient raison et moi tort, c'est que nous étions dans leur pays.

L'ennui avec mon désir de passer pour un autochtone, c'est que tout était tellement bon dans ce papier alu, putain. Quand le monde pense à la cuisine soviétique, il ne cesse de se faire de fausses idées. Même si c'était dû à l'incompétence plutôt qu'à l'idéologie, nous consommions des produits locaux, de saison, et bio, bien avant que *Chez Panisse* n'ouvre ses portes à Manhattan. Il suffisait de manger à la maison, et non au restaurant, comme pour la cuisine britannique d'après-guerre, selon le mot d'Orwell. Pour moi, la nourriture était aussi liée au souvenir de la famine vécue par ma grand-mère ; à mon grand-père qui fréquentait le marché noir pour nous dénicher

les produits « déficitaires » que, selon lui, nous ne méritions pas moins que les VIP de la politique ; toutes les querelles familiales cessaient quand on s'empiffrait en roulant des yeux. La nourriture était si précieuse qu'elle devenait une sorte de monnaie – et un moyen de montrer son amour. Si, en tant qu'individu à l'orée de la trentaine, je voulais être en bonne santé mentale, il fallait que j'arrive à maîtriser cet appétit sans me priver de ce qui le satisfaisait, que j'entretienne un lien à mon passé sans être consumé par son poison.

Il n'y a rien d'étonnant à l'idée qu'un traumatisme – les séquelles de la déshumanisation et du meurtre, d'une existence faite de terreur, même en temps de paix – se transmette d'une génération à l'autre, surtout parce que, si on l'enfouit, il mute, et qu'on se retrouve non seulement aux prises avec les tourments de notre grand-mère, mais aussi avec les effets de ces tourments sur notre mère. Il n'empêche, ça secoue d'apprendre, après avoir passé des années à se bâfrer – dans un pays libre, sous le soleil, quand les copains nous attendent et qu'on a fait ses devoirs –, que notre grand-mère s'est jetée *comme un animal* sur le premier pain qui lui est tombé sous la main, après toutes ces années de guerre. Rien n'a changé. Pas même la façon dont sa progéniture, elle-même victime de son harcèlement, nous a forcé à manger alors même qu'on a réussi à puiser, quelque part en nous, un bref semblant de maîtrise de soi à la table de l'Avenue P. On les méprise de ne pas arriver à se libérer de trente et soixante années de tristes habitudes héritées de ce lieu, là-bas, mais avons-nous mieux réussi qu'eux, malgré le fait d'avoir quitté ce lieu quand on n'était encore qu'un enfant ? Au moins, on essaie.

Dans la correspondance de Tchekhov – qui était le seul des grands représentants des lettres russes du XIX^e siècle à être issu de la classe paysanne, avec tout ce que cela comporte de servilité et d'abnégation (son grand-père était un serf, version russe de la servitude féodale) –, on lit que, pour être écrivain, « il faut... *le sentiment de la liberté personnelle* [...]. Écrivez donc l'histoire d'un jeune homme, fils de serf, [...] élevé dans le respect du rang, les baisemains aux papes, le culte des idées des autres, un jeune homme qui remerciait pour chaque morceau de pain, [qui] faisait l'hypocrite avec Dieu et les hommes sans

aucune nécessité, juste par conscience de n'être rien – écrivez comment ce jeune homme extirpe de lui goutte à goutte l'esclave [...]»*. Il faut admettre qu'on ne sait pas comment écrire cette histoire.

Il a vingt-neuf ans quand il écrit cette lettre – le même âge que toi en 2008 tandis que tu traverses West Ninth Street et que l'immeuble de ton grand-père finit par apparaître, le motif ornemental de sa brique jaune paille laissant place à un vestibule typique de South Brooklyn, miroirs craquelés et peinture écaillée dans des couleurs presque assorties. Tu sais ce qu'il y a là-haut : polenta accompagnée de feta de brebis et de champignons blancs, pastèque marinée, caviar d'aubergine, travers de porc au chou mariné, bortsch à l'oseille, gaufrettes d'Oksana au lait concentré et à l'extrait de rhum.

Une fois de plus, tu te l'es juré : tu prendras ton temps. Tu mangeras la moitié – non, le quart ! – de ce qui est servi. Tu repartiras avec le sentiment d'être chaste, propre, ascétique, aminci. Il y a aussi peu de raisons d'y croire que lors des cent visites précédentes. Aussi peu de raisons d'espérer que le jour soit enfin venu où la conversation avec ta famille se conclura par un sentiment de compréhension mutuelle. Mais l'espoir meurt toujours en dernier. N'est-ce pas aussi Tchekhov qui a écrit « La sirène », sept pages d'ode à la nourriture dans les bouches russes – « Seigneur ! Et que dire du canard ? Si l'on prend un caneton, qui a connu la glace aux premiers gels de l'année, et qu'on le fait rôtir, qu'on s'assure de mettre des pommes de terre, coupées en petits morceaux, bien sûr, dans la lèche-frite aussi, pour qu'elles brunissent d'un côté et absorbent la graisse de canard et... »

Tu viens d'un peuple qui mange.

* A. Tchekhov, lettre à Alexei Sergueievitch Souvorine, 7 janvier 1889, traduction de Nadine Dubourvieux. (*N.d.É.*)

PREMIÈRE PARTIE

1

1988

*Que cuisiner avec une cocotte en fonte nazie
dans un four de Minsk après la guerre
Que cuisiner pour offrir à celui qui n'est même pas votre gendre
un repas digne de lui
Que cuisiner quand vous faites connaissance
avec la riche petite amie de votre fils*

La porte du compartiment-couchettes s'est ouverte en grand, rompant le *ta-tam-ta-tam* des roues sur la voie, le bleu de blouse médicale du plafonnier dissipant le bleu pâle de la nuit dans le train. Deux hommes en uniforme ont rempli l'encadrement de la porte. Ma grand-mère – ma mère, mon père et mon grand-père étaient dans le compartiment d'à côté – a posé ses jambes enflées par terre. Dans sa chemise de nuit sans manches, coiffée du filet rose sous lequel elle protégeait sa mise en plis, il était gênant de la voir ainsi vêtue face à des hommes en uniforme. « *Dokumenty* », ont-ils dit, le même mot qu'en russe.

Quand on veut faire en accéléré l'expérience de la vie en Europe de l'Est, il faut se faire réveiller dans le sarcophage d'une couchette par des gardes-frontières en pleine nuit. Il faut que toutes les lumières soient allumées. Il faut qu'on vous parle dans une langue que vous comprenez à peine, voire pas

du tout, selon le degré d'exotisme recherché. Le train : pour un Européen, un Européen de l'Est, juif qui plus est, il rappelle les wagons à bestiaux de la Shoah aussi sûrement qu'un mégaphone dans un pick-up évoque la révolution pour un Sud-Américain. L'émigration, l'évacuation, l'extermination, l'exil – en Russie, un train a forcément transporté des cadavres. Le quai, le souffle exténué du moteur, le hurlement aigu d'un sifflet, « Le quai gris et humide, donnant sur un enchevêtrement de rails et d'aiguillages, au détour de wagons abandonnés », comme l'écrivit Graham Greene – s'il faut parler de ce qui sépare l'esprit russe de l'américain, on peut commencer par là.

L'un des gardes a examiné les cartes d'identité. Ma grand-mère m'a fait un clin d'œil : *Tout va bien se passer*. Je ne savais trop quoi penser – on ne m'avait pas dit où nous allions, même si les effusions de larmes sur le quai de départ n'auguraient rien de bon. J'avais neuf ans, trop petit pour avoir ma propre carte d'identité, il y avait donc ma photo sur les papiers de ma mère. Le garde a mis la carte sous le nez de ma grand-mère, le bord frôlant presque sa joue. Qu'est-ce que ce geste a bien pu rappeler à ma grand-mère, je n'arrive pas à l'imaginer.

« *Kde matka ?* » a demandé le garde. Le premier mot ressemblait au russe *gde* : « où » – mais le second n'était qu'une grossière variante de notre « mère ». À la maison, on disait seulement « mama » – la sécheresse du *matka* tchèque contenait toutes les contrariétés des dernières vingt-quatre heures : les sanglots de ma mère dans la gare de Minsk ; les ivrognes traînant sur le quai à Varsovie ; le fait d'être dans ce train et non à l'école, qui avait repris dix jours auparavant ; le collier en or dissimulé sous ma chemise ; et notre appartement, qu'il avait fallu vider.

Je me suis mis à pleurer : des larmes silencieuses, polies, en bon garçon. Ma grand-mère s'est approchée de moi et a posé sur mes cheveux sa main épaisse et fine à la fois. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'elle a montré aux gardes la porte d'à côté. Ils sont ressortis, avec la carte d'identité. Nous avons entendu la porte du compartiment suivant s'ouvrir d'un coup sec, le son étouffé de voix familières. Cherchant dans son sac, ma grand-mère en a sorti un caramel mou et a hoché la tête comme pour me dire que j'avais le droit, même si on était au milieu de la nuit. J'ai ouvert le papier paraffiné et mis le

bonbon sur ma langue, attendant qu'il fonde un peu avant de mâcher. Nous nous balancions légèrement avec le train, qui roulait sans se préoccuper de nos soucis. Au bout d'un moment, les voix se sont tuées. Mon père est apparu à la porte, les yeux mi-clos, ensommeillés. « Tout va bien, dit-il. C'est la mère qui doit garder la carte d'identité. »

Tout le monde était trop secoué pour se rendormir. L'heure indue, le sentiment de l'avoir échappé belle, la friandise – j'avais l'impression de vivre une aventure. Ma grand-mère a fait bouillir de l'eau pour préparer du thé. Tous les cinq, deux adultes par couchette et moi sur les genoux de ma grand-mère, l'avons bu dans des tasses ouest-allemandes, bleu cobalt à bordure dorée, qu'elle et ma mère avaient protégées dans nos bagages. Elles faisaient partie de ces choses dont on nous avait dit que nous pourrions tirer un bon prix à Vienne ou à Rome, nos étapes en route vers l'Amérique, mais pour l'instant elles étaient encore à nous, et nous avons porté leur bord bouillant à la bouche, sirotant le thé avec un caramel sur la langue.

Nous n'avions jamais touché aux tasses ouest-allemandes à la maison. Nous n'avions jamais suçoté une friandise en buvant du thé à 4 heures du matin. Ni affronté des hommes en uniforme à notre porte sans que cela finisse mal. Ma famille avait été tirée de la fixité de sa vie – pouvait-il y avoir plus fixe que la vie d'un citoyen lambda dans la Minsk soviétique ? – par deux forces plus grandes que la stabilité qu'ils avaient péniblement obtenue malgré le fait d'être juifs : mon arrivée dans leur vie, et l'ouverture de la frontière soviétique. Du coup, dans le train, leur crainte fut mêlée d'euphorie, le compartiment secoué de rires quand mon grand-père s'est fendu de quelques commentaires obscènes à propos des gardes et que ma grand-mère l'a sermonné parce que *j'étais là*.

Après avoir bu le thé, nous avons échangé des regards. Ces regards signifiaient : Est-on vraiment obligé d'arrêter les célébrations si vite ? Ne sommes-nous pas libres, en quelque sorte ? Du ton railleur exagérément familial qu'utilisait mon père avec ses beaux-parents – pour désamorcer la tension qui avait toujours existé entre eux, pour faire comme s'ils étaient en meilleurs termes que dans la réalité, pour se moquer de la façon dont la main de fer de ma grand-mère gardait toujours

le meilleur pour l'enfant –, il a montré le sac de toile cirée qui contenait la nourriture et dit : « L'épicerie va-t-elle mettre des produits en rayon ? » Ma grand-mère lui a lancé un regard aux paupières lourdes. Désormais, ils étaient vraiment liés l'un à l'autre pour toujours. Elle a suivi le regard de mon père en direction de la fenêtre. En plissant les yeux, on discernait un ruban indigo qui brouillait le noir sur la ligne d'horizon. Alors, autant appeler ça un petit déjeuner.

On a sorti des saucissons, des œufs durs, un morceau de fromage à pâte dure, des concombres enveloppés d'une serviette, du foie de morue, et du saumon. Et une miche noire de borodinsky, adouci à la mélasse, garni de graines de coriandre, et complété par des graines de cumin. Le borodinsky était notre pain national – et nous en avons huit cents sortes. La veuve d'un général russe ayant péri à la bataille de Borodino en 1812, raconte-t-on, avait ouvert un couvent, et ce sont les nonnes de ce couvent qui inventèrent le borodinsky comme un pain de deuil, d'où la couleur sombre, légèrement brûlée du dessus, et les graines de coriandre, aux faux airs de mitraille. Nous ignorions qu'il était fait avec du blé américain ; le blé soviétique était trop pauvre et ne nourrissait que le bétail. Comme toujours, nous avons besoin des Américains en matière d'innovation, mais notre version a surpassé l'original. Un bureaucrate soviétique l'avait expliqué dans un journal : le pain américain était « inhabituel », avait-il dit. « Il y a beaucoup d'air dedans. » Enfin un bureaucrate soviétique qui disait la vérité ! Au toucher, le borodinsky était aussi dense qu'un oreiller en duvet d'oie, mais dans la bouche il était aussi tendre que de la chair, il s'offrait.

Ma grand-mère m'a tapé sur l'épaule – elle tenait un œuf dur écalé couronné d'une noix de mayonnaise. Elle en avait saupoudré le sommet de sel, envoyant la dernière pincée par-dessus l'épaule, par superstition. À l'aide de notre couteau de cuisine, dont le manche incurvé en Bakélite était orné de pendeloques – lui aussi nous avait suivis –, elle a tranché le quignon, l'a mis de côté et a coupé une deuxième tranche bien tendre. La croûte de pain serait pour un adulte. Je savais que nous avions emporté de la nourriture avec nous, mais son apparition à l'identique de ce qu'elle était dans la cuisine de notre maison m'a donné l'impression d'un tour de magie. J'ai

quitté l'Union soviétique comme j'y ai vécu : avec les oreilles qui « craquent », comme on dit en russe, tant je mastiquais fort.

Nous étions censés partir en 1979, juste après ma naissance. Les Juifs quittaient l'Union soviétique en nombre fluctuant, mais significatif, depuis le milieu des années soixante-dix. De nos jours, l'historique des raisons – la persécution des Juifs soviétiques par leur gouvernement et leurs concitoyens – est sans doute bien connu. L'Empire russe n'hérita de ses sujets juifs qu'après avoir annexé des parties de la Pologne au XVIII^e siècle. Les Juifs étaient des étrangers et, comme les minorités de beaucoup d'autres lieux, le restèrent au moyen de l'isolement géographique et des restrictions professionnelles. De tardives réformes impériales permirent une meilleure coexistence des communautés, et cette situation se maintint sous le régime bolchevique. Au début, le nouveau pouvoir encouragea sincèrement un ordre plus égalitaire – il y eut énormément de Juifs dans les rangs communistes, car ils croyaient en l'idéal –, de sorte que les Russes (et les Biélorusses, Tatars, Polonais et autres) non seulement vécurent en paix aux côtés des Juifs de Minsk dans les années vingt et trente, mais parlèrent parfois le yiddish, langue des Juifs.

Tout cela changea avec la guerre – comme si Hitler avait perdu la guerre, mais avait su gagner Staline à sa cause sur la question juive. Paranoïaque et plus obsédé que jamais par la centralisation, l'allégeance et l'homogénéité idéologique, Staline planifiait un pogrom à l'échelle nationale au moment de sa mort. Quand un État se met à soutenir des préjugés de cet ordre, son peuple le suit, et la vie menée par les Juifs à la période soviétique fut faite de discrimination dans le meilleur des cas et de danger physique dans le pire. (Les bains que mon père et moi fréquentions chaque semaine se trouvaient dans une rue baptisée du nom d'un génocidaire ukrainien du peuple juif, au XVII^e siècle, entre autres.) La situation ne changea pas jusqu'aux années soixante-dix, quand un nombre croissant de Juifs soviétiques réussirent à sortir, grâce à presque vingt ans d'efforts de refuzniks soviétiques et de militants américains, et au fait que l'Union soviétique était en déficit. À la fin des années soixante-dix, elle avait épuisé ses finances

pour devancer les États-Unis dans la technologie balistique ; en même temps, la récolte de blé de 1979 fut catastrophique. L'URSS avait besoin de céréales, et de voir le Congrès américain voter un traité de limitation des armements stratégiques. Et, bien que 1978 ait été une année de répression particulièrement sévère pour les refuzniks – Natan Sharansky, peut-être le plus connu, fut enfin jugé après un an et demi de détention –, en 1979, les portes s'ouvrirent.

L'Union soviétique ne voulait pas vraiment de ses Juifs, mais leur départ présentait deux inconvénients. D'abord, la fuite des cerveaux : beaucoup étaient les scientifiques et les ingénieurs qui permettaient à l'URSS de rester à hauteur des États-Unis. Et puis : comment vanter au monde la qualité de la vie soviétique si les gens voulaient partir ? Mais surtout, l'Union soviétique n'offrirait pas la victoire aux États-Unis. Les Juifs de Minsk qui avaient un appartement dans des lieux prisés – perspective Lénine, place de la Victoire – reçurent plus facilement le feu vert. Les autres, les autorités les découragèrent du mieux qu'elles purent : elles infligèrent de lourdes amendes pour renoncement à la nationalité et en dédommagement de la scolarité gratuite que les migrants potentiels avaient reçue. Plus le diplôme était élevé, plus l'amende était lourde. Ma mère devait quatre ans de salaire. Mon grand-père ricana devant mon père : « C'est une bonne chose que tu ne nous aies pas écoutés quand on t'a poussé à continuer tes études. » Mon père hochait vaguement la tête. « C'est une bonne chose, continua mon grand-père, que je sache comment planquer cinq mille roubles pour les moments difficiles. » Mon père ne discuta pas. « Il y a ceux qui volent dans les airs, et ceux qui rampent par terre », hasarda mon grand-père. Mon père se contenta de hausser les épaules.

Les familles se voyaient refuser le départ à moins que la totalité de la famille élargie – qui incluait parfois des Russes de souche, qui n'avaient en général aucune envie de partir – n'accepte de quitter le pays. Pour que ceux qui souhaitaient s'en aller réfléchissent à deux fois à leur destination, le KGB assassina plusieurs émigrés soviétiques à Chicago, New York et San Francisco, notamment une femme que nous connaissions ; elle venait d'envoyer une lettre à la maison, s'émerveillant de toutes les charmantes vieilles dames qui se promenaient dans

San Francisco avec des fleurs dans le ruban de leur chapeau. La télévision ne montrait rien d'autre que le quartier pauvre de Skid Row, à Los Angeles, des rames de métro vandalisées à New York, des gangs de Noirs dans la rue, des matraques de policiers sur d'impassibles visages d'Indiens, et des corps recroquevillés comme des esclaves dans des cellules de dégrisement.

Diplomatiquement, on trouva une solution permettant de sauver la face : les Juifs soviétiques avaient des frères en Israël, terre des Juifs. Aux fins humanitaires de la réunification des familles, l'État, magnanime, les libérait. Les Juifs soviétiques n'avaient presque jamais de parents en Israël : la population d'Israël dans l'après-guerre venait d'autres régions, Europe de l'Est, Europe de l'Ouest, Moyen-Orient et Afrique du Nord. Mais peu importait. Un Juif soviétique qui souhaitait partir passait le mot à quelqu'un qui passait le mot en Israël, où un bureau inventait une tante Machin dans la ville de Be'er Sheva, soudain affligée d'une incapacité à vivre sans sa famille soviétique. Parfois, on s'emmêlait les pinceaux et c'était une « tante Be'er Sheva » ou un « oncle Haïfa » dont le nom apparaissait sur l'invitation, mais ni nous ni nos geôliers soviétiques ne faisons la différence. Il n'y avait toutefois pas de canal de communication pareillement éprouvé pour transmettre nos noms et détails biographiques aux Israéliens ; les amis qui avaient déjà reçu l'autorisation d'émigrer cousaient donc un petit papier contenant les informations dans l'élastique d'un sous-vêtement.

Au final, nos amis n'allaient pas en Israël ; une fois à Vienne, le premier lieu de vérification des passeports, ils déclaraient vouloir émigrer aux États-Unis. Israël fit pression sur les États-Unis pour qu'ils cessent ce genre de manœuvres, en vain : tout le monde – les Américains, juifs ou non ; les Hollandais, qui représentaient les intérêts israéliens à Moscou ; les Autrichiens ; même les refuzniks religieux coincés en Union soviétique qui ne voulaient aller nulle part ailleurs qu'en Israël – soutenait la liberté de choix en la matière pour les Juifs soviétiques.

La manœuvre fonctionna, dans notre cas – bientôt, la lettre arriva du bureau soviétique des visas, convoquant mon père et mon grand-père, en tant que chefs de famille, à l'entretien qui déciderait si nous serions autorisés à émigrer. Mais la situation avait changé depuis le dépôt de notre candidature.

En décembre 1979, l'Union soviétique avait envahi l'Afghanistan. Jimmy Carter remisa le traité de désarmement, refusa d'envoyer des céréales, et boycotta les Jeux Olympiques d'été de Moscou en 1980. Les Soviétiques n'avaient plus rien à gagner à laisser partir leurs Juifs, et, du jour au lendemain, les portes commencèrent à se refermer. (C'est ainsi que nous les appelions toujours, des « portes ».) Quand mon père et mon grand-père furent convoqués, on entendait parler beaucoup plus souvent de rejets que d'acceptations. Si l'autorisation de partir était refusée, on devenait officiellement un *refuznik*. (Le terme s'applique à ceux qui se sont vu opposer un refus de partir, et non à ceux qui refusent de rester en Union soviétique.) Mais si l'on choisissait de ne pas se présenter au rendez-vous, il arrivait que le dossier de candidature soit détruit, ou reçoive le coup de tampon **NE S'EST PAS PRÉSENTÉ**, qui, lorsqu'on revenait sur son lieu de travail, et après avoir fait un cadeau idoine à son supérieur, pouvait être remplacé par **A COMPRIS SON ERREUR**, et permettre un discret retour à la normale.

Quand mon père et mon grand-père ont entendu leur nom être appelé, ils ont échangé un long regard, tâchant de se décider. S'ils passaient au travers des mailles du filet, ils partiraient en Amérique. Sinon... il n'y avait pas moyen de savoir. Même en sauvant les apparences au travail, leur déclaration d'intention d'émigrer leur garantissait un avenir dépourvu de certitudes. On les appela de nouveau, les gens tournant la tête pour voir si quelqu'un se levait.

Ils n'y allèrent pas. Résultat, au lieu de faire mes débuts en bas âge en Amérique, je passerais mes années d'apprentissage en Union soviétique.

1945-1975

Je suis né au cœur d'un petit scandale. Il impliquait au premier chef la mère de mon père, Faina (prononcer Fa-ï-na). Au lieu d'être à la maternité avec la foule de tous les autres, elle alla... faire du ski de fond. La journée s'y prêtait parfaitement, le froid soleil de février brillant sur le manteau de neige, si épais qu'il dépassait la taille d'un homme debout après quatre

mois d'hiver. (Chez nous, l'hiver durait la moitié de l'année.) Il faisait tout à la fois une chaleur étouffante et un froid glacial.

Les parents de ma mère y virent un acte d'une impardonnable outrecuidance. À leurs yeux, Faina était une incarnation de l'égoïsme. Au lieu de passer son temps à gagner de l'argent pour le donner à sa progéniture, elle chantait dans une chorale, faisait de la gym suédoise, et prenait soin d'elle. Elle portait du bleu canard, du pervenche, du magenta et du jaune citron – jamais de noir. Elle refusait de prononcer le mot « mort ». Ne croyait pas à la mauvaise humeur. En une version soviétique du Zen, elle se laissait gagner par le sommeil en psalmodiant le nom des principales parties du corps : *L'épaule se repose. L'avant-bras se repose. Le coude se repose.* Au sein de sa chorale, elle ne chantait qu'au premier rang. Le premier rang était réservé aux plus belles voix et, même si celle de Faina était certainement... sonore, et sans aucun doute... enthousiaste, la vérité est qu'elle n'avait pas la meilleure des oreilles. Faina écouta le plaidoyer plein de tact du chef de chœur, puis l'informa qu'elle continuerait de chanter depuis le premier rang.

Évacuée vers l'intérieur des terres soviétiques pendant la guerre, elle avait enduré une faim destructrice et vu sa sœur mourir du typhus. Mais elle voulait vivre. Les parents de ma mère n'avaient pas moins souffert, mais leur conclusion était différente : ils vivraient pour sauver leurs enfants. Après ma naissance, ils alternèrent entre le souhait que Faina reprenne ses esprits et leur apporte davantage son soutien, et la volonté rancunière qu'elle garde ses distances. Et pourtant, d'une certaine façon, c'est à Faina que l'on doit mon apparition.

Peu après la Seconde Guerre mondiale, son mariage avec un ancien combattant avait été arrangé. C'était un *serdetchnik* – un « malade du cœur » –, qui allait donc au sanatorium près de la mer Noire ; les traitements à base de minéraux étaient censés lui faire du bien. Comme en de si nombreuses circonstances en Union soviétique, cela eut l'effet contraire : son rythme cardiaque s'emballa jusqu'à ce que le cœur lâche. Cet homme avait perdu tellement de membres de sa famille pendant la guerre que c'est à son cousin issu de germain, Boris, qu'il revint d'aller récupérer le corps pour procéder à l'enterrement. Boris ne voulait pas aller jusqu'à la mer Noire. Il combattait depuis 1939 – un accrochage à la frontière avec

le Japon ; la guerre en hiver contre la Finlande ; puis l'abattoir généralisé de la Seconde Guerre mondiale – et avait réussi à survivre sans autre dommage qu'une ouïe en lambeaux et une tension artérielle galopante, avant de recevoir une balle dans le bras aux derniers jours de la guerre. Il revint à Minsk avec le grade de sergent d'artillerie, le bras en écharpe et une marmite allemande en fonte. Tous les soldats de son unité en avaient une – les Allemands étaient des salauds, mais la qualité, ça les connaissait.

De retour chez lui, Boris apprit que ses parents avaient été tués, sans qu'il reste trace de leur cadavre. Mais son frère cadet était vivant au Kazakhstan, en Asie centrale, à plus de trois mille kilomètres, où il avait épousé une Russe. La Russe avait une sœur qui était veuve. Des millions d'hommes étant morts pendant la guerre, le premier venu ferait l'affaire, c'est donc là-bas que Boris voulait aller. Au lieu de quoi, il prit à contrecœur le train pour la mer Noire ; bizarrement, il dut s'y rendre avec Faina, la jeune épouse de son cousin. Boris – corpulent, de taille moyenne, mortifié par la quantité de poils qu'il avait sur le corps – était timide avec les femmes. Mais la mer Noire n'était pas beaucoup plus proche que l'Asie centrale ; ils parlèrent pendant tout le trajet. La jeune femme était pleine d'aplomb, rayonnante. À leur arrivée au bord de la mer Noire, Boris n'était plus si sûr de vouloir partir au Kazakhstan.

Après leur mariage, ils habitèrent dans un logement d'une pièce, attendant à l'usine de meubles où Boris travaillait comme menuisier. Ils se chauffaient avec un poêle à bois, sur lequel, presque toujours, était posée la marmite allemande. Et ils passaient leur temps libre à tâcher de trouver de quoi la remplir. Le magasin nommé « Fruits et Légumes » n'avait jamais aucun fruit, et seulement trois types de légumes : chou, patate et betterave – leur potager devait donc fournir le reste. Ils firent du troc avec le voisin qui possédait une vache, pour le beurre et le lait. Il y avait du pain dans le magasin nommé « Boulangerie ». Il y avait de la viande à l'abattoir du bout de la rue. La cueillette des champignons, ils la faisaient derrière l'usine de meubles. Tout cela était ce qu'on appellerait un jour de l'alimentation « bio » – il n'y avait pas encore d'alternative –, saisonnière et locale, car la réfrigération était rare.

Dans la marmite, Faina cuisinait des boulettes de viande à base de bœuf et de porc haché, cuites à l'étuvée dans des carottes et des oignons caramélisés, servies avec du sarrasin bourré de beurre. Le ragoût qu'on appelait *solyanka* – chou et bolets jaunes cuits à l'étuvée, un mélange au goût de terre, de fumée et de noix – donnait l'impression d'avaler un morceau de forêt. Même le petit déjeuner, on le préparait dans la marmite : Boris emmenait parfois leurs deux fils (le cadet était mon père, né en 1953) à la cafétéria de l'usine de meubles pour y manger des pancakes – qui suintaient par tous leurs petits pores badigeonnés de babeurre doux –, mais Faina, elle, adorait se faire réchauffer le reste de bortsch.

**

SOLYANKA (CHOU CUIT À L'ÉTUVÉE AVEC DES SHIITAKE) (V)*

Préparation et cuisson : 2 heures
Pour 6 à 8 personnes

La solyanka est plus communément connue comme soupe, mais ce plat est si copieux qu'il peut très bien constituer un plat végétarien à part entière. Les bolets jaunes, que ma grand-mère utilisait à Minsk, ne sont pas faciles à trouver en Amérique, au contraire des shiitake, qui les remplacent très bien. Pour une re-création plus aventureuse de ce goût de fraîcheur forestière – la cueillette des champignons est une religion dans ma région du monde –, préférez un mélange de shiitake, de pleurotes et de poules des bois (maitake).

1 kg de shiitake équeutés	1 grosse carotte ou 2 carottes
2 cuillères à soupe de sel	de taille moyenne, râpées
6 feuilles de laurier	1 chou vert de petite taille
5 cl d'huile végétale	ou de taille moyenne
1 gros oignon ou 2 oignons	(1 kg), grossièrement
de taille moyenne, émincés	haché, après avoir retiré
6 gousses d'ail (3 coupées en	le trognon
dés, 3 écrasées)	

* (V) signale une recette végétarienne.

100 gr de concentré
de tomate
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café et demie
d'épices

2 cuillères à café
de coriandre hachée
2 cuillères à café
de cumin

1. Mettre les champignons dans un gros fait-tout et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter les deux cuillères à soupe de sel et trois feuilles de laurier. Porter à ébullition et laisser bouillir un quart d'heure. Égoutter et réserver.

2. Pendant que les champignons cuisent dans l'eau bouillante, faire chauffer l'huile à feu moyen dans une grande sauteuse. Ajouter l'oignon et le faire dorer. Saler. Ajouter l'ail coupé en dés et mélanger le tout pendant trente secondes. Ajouter les carottes et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter le chou et les trois dernières feuilles de laurier. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Saler.

3. Diluer le concentré de tomate dans 50 cl d'eau, avec une grosse pincée de sel. Ajouter aux feuilles de chou cuites, avec le sucre, les épices et l'ail écrasé. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter trois quarts d'heure en couvrant partiellement.

4. Ajouter les champignons égouttés et faire cuire dix minutes. Saler.

Laisser refroidir, servir.

La cuisine était une source de tourment pour Faina – elle ne savait pas faire deux choses à la fois et, quand le gaz était allumé, elle restait à côté comme un drapeau attaché à son mât, regardant, touillant, ajustant. Elle faisait des crêpes roulées garnies de bœuf haché et d'oignons caramélisés ; du foie de poulet fraîchement tué ; du *forshmak* (hareng émincé, oignons confits, œufs durs, pomme râpée) ; et des muffins au raisin saupoudrés de sucre glace. Son sarrasin était gras, mais

son strudel était pur – dés de pomme, abricot, raisin et prune lui donnaient toute sa saveur.

Le meilleur ami de mon père était son propre père, Boris. Souvent, il passait le prendre à l'école et ils allaient au vieux cimetière polonais – la Biélorussie étant désormais plus soviétique que polonaise, on l'avait transformé en parc, mais on y voyait encore dépasser les vieilles pierres tombales comme des nageurs à moitié immergés. Là, Boris sortait un emballage de papier journal contenant du steak haché, une grosse tomate rouge et plusieurs morceaux de pain noir, puis père et fils mâchaient côte à côte en silence. Un jour, Boris sortit un cadeau : une petite veste et un chapeau de paille. Mon père les porta chaque jour à l'école. Ses camarades de classe le brocardèrent, mais lui, il s'en fichait. Il avait l'habitude. Ils se moquaient tout le temps de lui parce qu'il était juif. « Élève juif », c'est toujours ainsi que commençait le bulletin scolaire rédigé par son maître.

Parfois, Boris était imprévisible. Un jour, un adolescent dans la cour de l'école se mit à harceler mon père – « Youpin, youpin ! » –, alors il rentra à la maison en courant pour le dire à Boris. Boris prit une tringle de métal, trouva le gamin plus âgé et l'immobilisa, en larmes à présent, sous son genou – il l'aurait tué –, quand le cri d'un passant détourna son attention, permettant au garçon de se libérer et de détalier. Mon père observa la scène, effaré. Boris ne le regarda pas, il passa seulement la main dans les cheveux de son fils avant de tousser dans sa manche et de rentrer. À cause de ses blessures de guerre, il faisait toujours de l'hypertension. Il n'y avait pas de traitement contre cela, il souffrait donc de terribles migraines et passait des heures alité, une compresse froide sur le front.

Mon père attendait avec impatience leur expédition hebdomadaire au sauna – contrairement à Boris, qui était si gêné par sa pilosité qu'il n'allait jamais chez le médecin pour ne pas avoir à retirer sa chemise. Il se taillait les poils au ciseau. Mon père ne demanda jamais à Boris pourquoi il avait tant de poils alors que la plupart des hommes qui allaient au sauna n'en avaient pas ; ni si cela voulait dire qu'il en aurait un jour, lui aussi. Il y avait énormément d'amour entre eux, mais pas du genre où l'on pose trop de questions.

Boris et Faina ont dit à mon père, après son année de seconde, qu'il avait reçu toute l'éducation nécessaire, et qu'il devait trouver du travail. Par un ami, il a obtenu une place chez un coiffeur. Les coiffeurs portaient une blouse blanche, préférable à la salopette tachée de la mine, mais mon père n'y est pas arrivé. Il fallait rester debout, répéter encore et toujours les mêmes gestes, parler des mêmes sujets vains et superficiels. Il pouvait retourner à l'école, mais à quoi bon ? Impossible de trouver du travail sans recommandation et, même en pareil cas, le fait d'être juif vous empêchait d'aller très loin.

Un après-midi de décembre 1972, mon père, qui avait maintenant dix-neuf ans, marchait dans la neige avec un vieil ami qui allait chez son cousin pour lui rendre quelque chose. Mon père lui a dit qu'il l'attendrait au pied de l'escalier – il n'aimait pas faire de nouvelles rencontres, surtout dans un immeuble aussi luxueux du centre-ville. Mais il faisait un froid glacial, et son ami l'a fait monter. Là-haut, mon père n'a pu s'empêcher d'écarquiller les yeux. L'appartement était immense. Le parquet brillait. Un grand buffet regorgeait de cristal étincelant. Les étagères débordaient de livres, les placards croulaient sous les services de vaisselle. Les murs étaient peints en lignes de couleurs abstraites, alors à la mode.

La jeune femme qui les accueillit avait de grands yeux noirs, le blanc autour de la pupille d'une telle blancheur qu'il en devenait bleu, et deux nattes pareilles à des câbles. Elle était chaudement vêtue. Pour sa part, elle vit un jeune homme à l'élégante moustache, habillé d'une veste légère et courte. Elle aurait voulu lui en donner une plus chaude. Elle ignorait qu'il l'aurait refusée. Il n'aimait pas porter plusieurs couches de vêtements – ça le grattait.

Quelques jours plus tard, mon père, Iakov, appela la jeune femme, Anna, pour lui demander s'il pouvait revenir la voir seul. Il fit le trajet sur un camion de nettoyage des rues, fleurs à la main. Elle adorait les fleurs, il en apporta donc chaque fois qu'il y allait – des pensées, quand c'était la saison, parce qu'en russe ces fleurs s'appellent les « yeux d'Anna ». Dans cet appartement, il y avait comme de l'élan, de l'esprit d'initiative, une énergie. La famille avait des parents à Moscou, où l'on avait envoyé Anna plusieurs fois pour lui donner un aperçu de la vie dans la capitale. Contrairement aux parents de Iakov,

qui n'avaient pas d'amis – en vacances, une poignée de parents passaient les voir et restaient assis à table en silence –, les siens avaient tous types de relations, des pickpockets jusqu'aux ministres. Les sièges de leurs salons – il était barbier, elle était manucure – accueillait des étudiants africains, des fonctionnaires tchèques, des Arméniens à barbe épaisse. À la maison, le frigo était plein, et les placards aussi. La seule raison pour laquelle la famille n'avait pas de voiture était que le père d'Anna, Arkady, trouvait plus facile de patrouiller parmi ses contacts en taxi. Chaque journée tournait autour de ces expéditions de troc – denrées alimentaires, médecins de garde, débouchés pour Anna quand elle en avait besoin. Parfois, la monnaie d'échange était simplement une table « bien garnie ».

La mère d'Anna, Sofia, pouvait faire des *tsimmes*, un ragoût de carottes qui dans son exécution était plus salé que sucré ; des *tseppeliny*, galettes de pomme de terre fourrées de viande hachée de porc, et dont le nom venait des « zeppelins », les dirigeables allemands qui sillonnaient le ciel pendant la Première Guerre mondiale ; la *babka*, ragoût de patates parsemé de morceaux de peau de poulet. Sofia saumurait son hareng – après lui avoir arraché la tête et retiré les arêtes à l'aide d'une pince, tel un bijoutier – non seulement avec du poivre et des oignons, mais avec de la coriandre et de la cannelle. Elle faisait des confitures de cerise, de prune et de framboise si denses que la cuillère restait plantée dans les pots. Une des spécialités maison était une épaisse tranche de *polenitsa* badigeonnée de « barouf », l'écume qui jaillissait de la confiture quand elle bouillait.

Le maintien d'un tel train de vie requérait d'incessants efforts. Un jour, Iakov proposa à Anna d'aller se promener, mais il fallait qu'elle aille chez le teinturier, puis dans un dépôt alimentaire privé en passant par la porte de derrière, puis chez une femme qui faisait du trafic de coupons-vacances. Cette vie de faveurs secrètes rendait Iakov malade, mais le fait d'être dans cette position était peut-être bon pour lui. Il se sentait poussé comme il ne l'avait jamais été à la maison, où l'on avait subvenu à ses besoins et où il était en sécurité, mais rien de plus. Et s'il faisait tout pour réussir, les parents d'Anna le regarderaient peut-être d'un œil moins réprobateur. Il déposa sa candidature pour intégrer une école technologique spécialisée

dans les télécommunications, bossa les examens d'entrée et fut reçu, décrochant même un poste subalterne dans un centre téléphonique sur la foi de son futur diplôme.

« Maintenant qu'ils t'ont pris, lui dit Arkady lors du dîner, un soir – ils prenaient désormais leurs repas tous les quatre ; Arkady n'était pas impressionné par le centre téléphonique, mais il fallait bien commencer quelque part –, tu as besoin d'une personne "bien disposée" dans la maison. Tu comprends ce que je veux dire ? » Mon père hochait vaguement la tête. « Quelqu'un qui aime les tables bien garnies. Et qui, pour te remercier, est disposé à rendre service. » Arkady mimait une main qui donne la note maximale sur un bulletin scolaire. « À toi de le trouver, à moi de le nourrir. »

Tout en Iakov s'y opposait, mais il décida d'essayer. Il finit par trouver quelqu'un qui lui sembla accommodant au bon sens du terme – l'instructeur chargé de la sécurité. Il bredouilla en formulant l'invitation, mais les hommes comme l'instructeur chargé de la sécurité avaient l'habitude de ce genre de conversations, et il lui facilita la tâche en acceptant rapidement. Restait à savoir quoi lui préparer.

Sofia décida d'écarter la cuisine juive. Elle prépara des rouleaux de choux farcis de porc haché et de riz, cuits à l'étuvée sur un lit de pain de seigle émietté et de confiture de cerise aigre ; et de la *karbonat*, un filet de porc piqué d'ail. Le filet de porc était une viande recherchée – ce que l'instructeur chargé de la sécurité était censé remarquer. Sofia le fit mijoter comme jamais dans un fait-tout gris en zinc estampillé de logos d'usine lui donnant l'allure d'une pièce de moteur. Quand on fermait le couvercle, un tintement particulier, plaintif, résonnait dans toute la maison et disait : *Bientôt, vous vous lécherez les doigts*. Sofia servit la *karbonat* avec des pommes de terre et des oignons verts craquants. La tablée siffla une bouteille de cognac, puis une autre. Les examens soviétiques étaient notés sur 5, comme les ouragans aux États-Unis, et 3 était le minimum pour être admis. L'instructeur chargé de la sécurité attribua un 5 à mon père.

**

ROULEAUX DE CHOU FARCIS CUIITS
À L'ÉTUVÉE DANS DU PAIN DE SEIGLE
ET DE LA CONFITURE DE CERISE AIGRE

Préparation et cuisson : 2 heures
Pour 6 personnes

Pourquoi faire cuire des rouleaux de chou à l'étuvée dans du pain et de la confiture ? Bah, nous n'avions ni concentré de tomate ni sucre non raffiné en Union soviétique, c'était donc la façon qu'avait ma grand-mère de donner une saveur aigre-douce à l'ordinaire. Le porc et la confiture sont doux ; le borodinsky (ou tout pain de seigle similaire) est rustique ; et le chou, froid et végétal, tranche avec les deux précédents. (Il faut faire cuire le chou al dente, pour un plat à la fois tendre et savoureux.) Cette recette est à base de riz complet, dont le goût de noix se marie bien aux autres ingrédients, mais n'hésitez pas à le remplacer par le riz de votre choix.

100 gr de riz complet	2-3 gousses d'ail haché
Sel	Poivre noir
1 tête de chou vert de taille moyenne	½ pain borodinsky ou toute autre sorte de pain de seigle (5-6 tranches)
700 gr de porc haché (ou de la viande hachée de votre choix)	Un pot de confiture de cerise aigre
½ oignon, coupé en dés	Huile végétale

1. Commencer la cuisson du riz avant de l'intégrer aux rouleaux de chou. Porter 20 cl d'eau salée à ébullition, ajouter le riz, baisser le feu à frémissement et couvrir. Le riz bout dans moitié moins d'eau qu'il n'en faut pour une cuisson complète, il est donc conseillé de le surveiller. L'eau aura été complètement absorbée en quinze à vingt minutes, soit la moitié du temps nécessaire à une cuisson complète.

2. Pendant la cuisson du riz, verser dans une grande casserole assez d'eau pour couvrir la tête de chou. Saler généreusement – 1 cuillère à soupe de sel pour 30 dl d'eau. Porter l'eau à ébullition. Pendant ce temps, retirer le trognon de la tête de chou. Quand l'eau bout, plongez-y la tête dans

la casserole, la partie coupée vers le bas. La tête va osciller, le sommet dépasser à la surface, mais tant qu'il y a assez d'eau, cela ira.

3. Au bout d'une ou deux minutes, les premières feuilles de chou sont prêtes à se détacher. Utiliser une pince pour les séparer soigneusement de la *katchan* – « tête de chou » en russe – et les sortir de l'eau. Les sécher dans du papier absorbant. Répéter l'opération jusqu'à la vingtième feuille.

4. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper à plat la partie de la nervure de la feuille de chou qui dépasse. Il ne faut pas retirer la nervure par une découpe triangulaire ; la nervure doit rester, il faut simplement l'égaliser pour que la feuille soit entièrement plate, et plus facile à plier.

5. Bien mélanger le porc, l'oignon, l'ail et le riz mi-cuit désormais refroidi. Saler et poivrer.

6. Prendre un peu de mélange de farce au creux de la main ou à la cuillère, et le déposer sur le bord le plus éloigné de la feuille de chou. Plier ce bord par-dessus la viande, rabattre les côtés droit et gauche, puis rouler la feuille jusqu'au bout – un burrito de chou. Réserver et répéter l'opération avec le mélange et les feuilles restants. On peut aussi répartir le mélange sur chaque feuille avant de la plier, pour être sûr qu'il y ait assez de farce.

7. Couper le pain en morceaux pas plus gros que le pouce et les mélanger à la confiture. Ajouter 50 cl d'eau et saler légèrement.

8. Choisir une poêle à couvercle, assez profonde pour contenir deux couches de rouleaux de chou, ou utiliser deux poêles afin de les disposer sur une seule couche. Napper le ou les poêles d'une fine pellicule d'huile, à feu moyen, et placer les rouleaux. Verser le mélange à base de confiture entre les rouleaux. Le dessus de la couche supérieure des rouleaux doit dépasser de la surface.

9. Couvrir, baisser le feu, et cuire une demi-heure à l'étuvée. Retirer le couvercle et cuire une demi-heure de plus pour faire s'évaporer une partie du liquide.

Mon père n'avait besoin que d'un coup de pouce, rien de plus : il obtint son diplôme avec une excellente moyenne. Au centre téléphonique, on prit note de sa qualification, et on lui demanda d'attendre. Mais il n'eut pas de nouvelles – et n'en aurait jamais. On ne confiait pas de poste à responsabilité à un Juif. La seule façon de mener une vie normale – il en avait une nouvelle fois la preuve –, de faire oublier qu'on est juif, était de vivre comme les parents de sa petite amie. Mais comment s'y prendre ? Il fallait oublier la cuisine à l'huile – comment savoir qui étaient vos vrais amis, et qui se servait de vous pour manger du filet de porc ? Le père d'Anna ne s'embêtait pas avec ce genre de questions. Peut-être était-ce trop douloureux ; peut-être les parents d'Anna avaient-ils autrefois rêvé d'une autre vie, eux aussi.

À la table du dîner, la conversation tourna autour du futur choix professionnel de Iakov. Arkady, qui ne regrettait pas que cela n'ait pas marché au centre téléphonique, était barbier – il pouvait trouver un « fauteuil » au jeune homme.

« J'ai déjà essayé, dit Iakov. Ce n'est pas pour moi. Mais merci quand même. »

Le silence s'abattit sur la tablée. La discussion reprit, mais sans enthousiasme. Ce soir-là, Anna appela Iakov, d'une voix tremblante. « Présente-lui tes excuses, s'il te plaît, le supplie-t-elle. Sinon, ils m'interdiront de te voir. »

Iakov était têtue, mais pas pour ce genre de choses ; il alla présenter ses excuses. Tout revint à la normale – ces gens-là n'étaient pas rancuniers ; la rancune était une source de complications. Et personne ne parla plus du métier de barbier. Mais au dîner suivant – *s'il tient vraiment à travailler dans les téléphones, qu'il travaille dans les téléphones* – on lui demanda d'apporter des cadeaux aux recruteurs du centre téléphonique ; pour sortir de l'impasse. Pour faire risette à ceux qui avaient enterré son dossier ! Non, il ne pouvait se résoudre à ça, répondit-il. C'est la mère d'Anna qui prit la parole, cette

fois-ci : « Mais pour qui te prends-tu ? siffla-t-elle. Ça suffit ! Il n'y aura rien entre vous. »

Sur le chemin du retour, l'esprit de Iakov fut pris dans la tourmente. Lui non plus n'aurait pas permis à sa fille de s'abaisser au niveau d'un homme comme lui. Mais eux, pour qui se prenaient-ils ? Certes, ils étaient ambitieux. Pour des manteaux en peau d'agneau, des alcools rares et des cuillères en or. Leur grand divertissement dans la vie consistait à boire une bouteille de cognac, à regarder un concert à la télé, et à se jeter sur un bon repas comme s'il avait le pouvoir de les sauver de quelque chose. Iakov aimait Anna, et savait qu'elle l'aimait, elle aussi, mais il n'était pas sûr de pouvoir compter sur elle – elle était incapable de leur désobéir.

Il pensa l'appeler, mais se demanda si elle n'allait pas faire comme si de rien n'était. C'est une des choses qui ne lui plaisaient pas chez Anna : elle pouvait être hypocrite. Quelle ironie – c'était la personne la plus sincère qu'il ait jamais connue. Mais c'était l'esprit de ses parents qui s'insinuait lentement en elle. Il appela quand même – et raccrocha quand la mère répondit. Puis il rappela en se présentant – on lui répondit qu'Anna n'était pas là.

Pendant les vacances d'hiver, les parents d'Anna l'envoyèrent à Moscou avec l'interdiction d'appeler Iakov. Elle les supplia – le père de Iakov était de nouveau malade –, mais ils lui répondirent que ce n'était pas à elle de s'occuper de ça ; ils se chargeraient eux-mêmes de prendre de ses nouvelles. Anna passa la semaine dans un terrible état d'agitation, fut d'humeur exécrationnelle avec sa tante et son oncle, et perdit le sommeil, indifférente à la magie de Moscou. Mais elle ne toucha pas au téléphone.

Comment Iakov apprit-il qu'Anna rentrerait à Minsk à bord de la Flèche, le train de nuit ? Quand elle est descendue sur le quai, il était là, coiffé d'une chapka bien chaude, mais avec aux pieds des chaussures si fines qu'on aurait dit des pantoufles, et un manteau guère plus épais. Il tenait un modeste bouquet enveloppé de papier journal. Nous étions en plein cœur de l'hiver, mais les fleurs poussaient toute l'année dans le Caucase ; au marché, les Géorgiens enfonçaient chaque

œillet dans un grand verre avec une bougie pour l'empêcher de geler.

En guise de salut, il dit : « Mon papa n'est plus parmi nous. » Boris, dont les reins étaient atteints à cause de ses autres maladies, et sans dialyse pour le soigner, avait succombé à la grippe. Faina, les derniers temps, avait nourri Boris de tranches de citron sucrées – c'était le seul fruit qu'elle pouvait trouver et, pour une raison que j'ignore, elle croyait que les agrumes lui feraient du bien. Comme d'habitude, Boris était trop gêné pour aller chez le médecin et, quand il finit par y aller, c'était trop tard. À aucun moment Iakov n'eut l'idée de demander aux parents d'Anna de l'aide à l'un des médecins de leur réseau de troc. Ils l'auraient aidé – la santé, c'est la santé –, mais il était censé être sorti de la vie d'Anna et n'y pensa même pas. Anna n'avait jamais eu l'occasion de rencontrer son père. Iakov, honteux de la modestie de sa maison, ne lui avait jamais proposé de leur rendre visite ; et, d'ailleurs, ça ne se faisait pas pour une fille de visiter la maison d'un garçon. Anna éclata en sanglots.

« Je voudrais te présenter ma mère », dit doucement Iakov.

Il ne parlait pas souvent de sentiments ; elle pensait qu'elle devait l'y encourager. « J'ai envie de la rencontrer depuis que je te connais », dit-elle.

La semaine suivante, Anna dit à ses parents qu'elle resterait tard à l'université. Leur mentir la rendit malade – elle ne l'avait encore jamais fait. Il lui fallut quarante minutes pour rallier le petit appartement de sa tour de banlieue. Il semblait presque impossible de mettre si longtemps pour aller d'un point à un autre dans une même ville. Iakov garda le silence la majeure partie du trajet ; il ne lui prit pas même le bras. Anna lui demanda s'il allait bien, mais il se contenta de lui sourire faiblement. Elle se demanda si tout ça n'était pas une erreur.

Cet après-midi-là, sur le trajet entre son premier et son deuxième travail de comptable à mi-temps, Faina s'était arrêtée dans un marché aux poissons où elle acheta des sardines, autant que pouvait en contenir une feuille de papier journal. La vendeuse en chapeau pointu les entassa comme de petites torpilles, un œil sortant de la tête de chacune tel un périscope, et vrilla le papier de chaque côté à la façon d'un emballage de

bonbon. Faina avait acheté des sardines parce qu'elles étaient bon marché. Mais elle fit une folie avec les tomates de Bulgarie.

À la maison, elle versa un filet d'huile végétale au fond de la marmite allemande en fonte – rayée ici et là, mais toujours utile trente ans après, sinon qu'elle était désormais posée sur une cuisinière – et y jeta deux oignons coupés en dés. Tout en les faisant revenir, elle coupa d'épaisses tranches de tomate – elle avait rarement des tomates aussi fermes sous son couteau. Après avoir fait dorer les oignons, elle ajouta les tomates, qu'elle regarda écumer comme il faut. Les flèches d'argent qu'étaient les sardines furent introduites en dernier.

Quand le jeune couple arriva, Faina accueillit la jeune fille avec distance. Anna aurait pu croire que la raison en était le deuil de Faina, mais la mère de son petit ami était habillée comme pour fêter une naissance : un chemisier vert vif rentré dans une jupe rouge pomme, de larges pendants, et de fausses perles qui lui couvraient la moitié du buste. La vraie raison de sa froideur, c'est qu'elle ne pouvait pas s'éloigner du fourneau.

Anna n'eut pas besoin de jeter un œil dans toutes les pièces pour trouver l'appartement accueillant – il n'y en avait guère, des pièces. Une seule chambre était assez grande pour contenir un lit, ce qui signifiait que Iakov dormait... sur un lit de camp. Il n'y avait pas de lustre dans la salle à manger, seulement une lampe et son abat-jour vieillot en tissu à franges.

Après avoir coupé le feu, Faina posa un pot de compote de fruits, une assiette ovale avec des tranches de pain noir qu'elle avait brûlé sur le fourneau (le pain grillé était inconnu à l'époque, mais c'est ainsi que Faina l'aimait, et il en irait donc de même pour la jeune fille), et le fait-tout en fonte avec son odeur à vous arracher le nez. Les sardines avaient gardé leur forme. Les tomates étaient gorgées de jus et sucrées. L'oignon avait presque confit jusqu'à former une pâte.

Ils ne dirent presque pas un mot de tout le repas, Faina ne posant aucune question à Anna. La jeune fille sentit ses derniers restes d'entrain la quitter. Elle était habituée au vacarme de la cuisine de ses parents, où l'on entrainait et sortait, où l'on faisait frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, et tinter les petits verres de cristal. Elle finit par s'apercevoir que les deux autres la dévisageaient ; perdue dans ses pensées,

elle décortiquait machinalement une sardine après l'autre, oubliant ses couverts. Tout le monde éclata de rire.

Les épaules d'Anna se relâchèrent, et elle tenta de faire un compliment. « Quelle belle lampe... » Faina hocha la tête : le motif en avait été tissé par une femme avec qui elle chantait dans une chorale. Une chorale ! Anna n'avait jamais rencontré quelqu'un qui chantait dans une chorale. Vraiment ? « Écoute un peu, alors » – et Faina se mit à chanter. Puis elle fit le portrait de toutes les femmes qui chantaient avec elle. Si elle avait du mal à poser des questions à Anna, elle n'en avait aucun à parler d'elle-même. Elle demanda à Iakov de prendre son accordéon.

Son quoi ? Pourquoi ne lui en avait-il jamais parlé ? Il haussa les épaules – l'occasion ne s'était jamais présentée. Il proposa une chanson traditionnelle, sur une forêt non loin de Minsk (« Je comprends ton chagrin éternel, dense forêt »), mais Faina refusa, la jugeant trop déprimante. « Chantons *La Mer d'Azov* », dit-elle. Elle était allée en vacances au bord de la mer d'Azov, du côté de la Crimée ; après un concert, elle avait demandé au chanteur de lui écrire toutes les paroles. Mère et fils se regardèrent, hochèrent la tête, et :

*Vaste est ta si lointaine étendue bleue
Tandis qu'une mouette bat des ailes près de la crête blanche
d'une vague
Les aubes les plus claires rayonnent au-dessus de toi
Comme la jeunesse de notre terre*

La jeune femme applaudit à tout rompre. Puis ils plongèrent dans ce qui restait au fond du fait-tout. Aux moustaches et aux fleurs, Anna ajouta les sardines. L'insistance de ma mère à épouser mon père après cette soirée fut son premier motif de rébellion contre ses parents.

**

SARDINES CUITES
À L'ÉTUVÉE DANS DES OIGNONS
ET DES TOMATES CARAMÉLISÉS

Temps de préparation et de cuisson : 1 h 15
Pour 4 à 6 personnes

La moitié du temps de préparation de cette recette consiste à préparer et vider le poisson. C'est beaucoup plus simple et amusant que ça en a l'air. L'astuce consiste à utiliser des ciseaux et non un couteau.

15 à 20 sardines
2 cuillères à soupe d'huile
végétale
1 gros oignon, coupé en dés
1 grosse carotte, râpée

5 tomates grappe ou 3 « cœur
de bœuf » bien juteuses,
coupées en tranches
de la largeur d'un ongle
Sel et poivre

1. Rincer les sardines à l'eau froide. Les sécher. À l'aide de ciseaux, retirer les nageoires et la queue. Puis couper la tête. Cela vous donnera accès à l'intérieur du corps ; comme le chirurgien que vous avez toujours rêvé d'être, ouvrez le poisson dans le sens de la longueur, assez profondément pour mettre à jour les entrailles. (Un côté de la sardine est sensiblement plus fin que l'autre. Ce doit être le côté tourné vers le haut lors de l'incision.) Vider les entrailles – en particulier les substances blanches et jaunes –, qui donnent à la sardine un goût amer. Retirer aussi l'arête centrale.

2. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon et le faire dorer. Puis ajouter la carotte râpée, la faire cuire jusqu'à ce qu'elle s'attendrisse.

3. Ajouter les tomates, assaisonner de sel et de poivre, et baisser à feu moyen-bas. Une fois que les tomates se sont défaites et qu'une partie de leur liquide s'est évaporée, ajouter les sardines, remuer doucement pour mélanger, baisser le feu au minimum, couvrir et cuire à l'étuvée pendant vingt minutes.

4. Vérifier l'assaisonnement, ajouter sel ou poivre si nécessaire
– mélanger avec douceur : les sardines entières en jettent plus sur Instagram.

Servir avec des céréales de votre choix ou quelques gros morceaux de pain noir.

2

1979-1988

*Que cuisiner après avoir enfin égorgé vos cochons
Que cuisiner si vous nourrissez une armée de jeunes garçons
venus faire la récolte
Que cuisiner si vous êtes en vacances,
style « loisirs sauvages » sur la Côte d'Azur soviétique*

La disparition de Faina sur les pistes de ski le jour de ma naissance fut le cadet des soucis de ma mère : elle croyait donner naissance à un enfant intoxiqué à l'alcool de contrebande.

Après qu'elle eut obtenu son diplôme universitaire et l'habilitation à l'enseignement de la chimie, mon grand-père lui trouva le poste idéal : à l'école de formation continue rattachée à la Chambre des métiers et du commerce de la ville. Si le chef de rayon des denrées non périssables d'un magasin d'alimentation était muté au rayon traiteur, il fallait qu'il apprenne la chimie. Textile, chaussures – la chimie intervenait dans tous ces domaines. Mais les gérants de magasins d'alimentation ne s'intéressaient pas à la chimie. Ils s'intéressaient au troc d'aliments rares en échange de la meilleure note possible.

Ma mère était une idéaliste. Son cœur vibrait quand elle entonnait l'hymne soviétique. Elle portait avec fierté le foulard des Jeunes Pionniers. Son bulletin scolaire parfait, et les relations de son père, assurèrent son admission, malgré sa

religion, à la Ligue des jeunes communistes, voie express vers le Parti. Elle était prête à avoir moins pour que les autres aient plus. La chimie n'avait aucun rapport avec les principes marxistes-léninistes, il n'empêche, l'enseignement était une occupation aux grandes implications idéologiques, et s'élever jusqu'à cette position fut pour elle un honneur.

Mais elle était aussi la fille de son père. Quand elle reçut sa première invitation à une table garnie des meilleurs produits de contrebande disponibles auprès de l'élite des supermarchés, elle répondit oui. Curieusement, elle ne se rongea pas les sangs pour autant. Son père contournait la loi parce qu'il était exaspéré de devoir s'en sortir avec le minimum, non parce que c'était un dissident. De ce point de vue, une fille éduquée pour faire allégeance au principe communiste avait plus de chances d'avancement que le contraire. Elle fut donc éduquée selon ces préceptes. (Mais également de façon à ignorer certaines contradictions, celles-là même que ses parents ignoraient.) « Pour mes enfants, l'amour de Staline passe avant l'amour de leur mère », avait l'habitude de dire la femme de Boris Pasternak, et c'est exactement ce qu'elle voulait. (*Docteur Jivago* avait fait de Pasternak un ennemi de l'État.) Surtout, Anna avait appris à se débrouiller et à s'affirmer.

Lors des présentations avec ses premiers « étudiants », ma mère passa un si bon moment qu'elle rentra ivre à la maison en se tenant les côtes de rire. Mon père ne l'avait jamais vue comme ça. Il dut l'aider à se déshabiller pour la mettre sous la douche. L'euphorie de sa femme se changea en horreur une semaine plus tard, quand elle apprit qu'elle était enceinte depuis près d'un mois. Elle vécut sa grossesse dans un état de terreur : elle allait donner naissance à un être à deux têtes, une victime de son intempérance. (La médecine soviétique n'avait pas les moyens de la rassurer.) Quand je suis sorti en un morceau, la famille décida de remercier le destin en me sauvant du préjudice supplémentaire d'être juif en URSS, et elle se joignit au flot de Juifs quittant le pays. Hélas.

Mon grand-père n'avait raison qu'à moitié sur la nature des cadeaux à faire à ses supérieurs, pour réparer les dégâts, après que lui et mon père furent partis du bureau des visas les mains vides. Mes grands-parents auraient pu barbouiller de merde un portrait de Lénine sans que leurs collègues du salon

de coiffure s'en émeuvent. Pareil pour mon père, modeste peintre en bâtiment. (Il avait fini par trouver un travail impliquant de négocier avec des murs et non des personnes.) En revanche, ma mère fut rétrogradée dans une école du soir affiliée à une usine de tracteurs en banlieue. Ses employés, dont les études avaient pour beaucoup été interrompues par la guerre, devaient obtenir une équivalence du bac ; ce programme incluait la chimie. Certains étaient analphabètes.

Ma mère était en outre chargée de recruter ses élèves. Avec le soutien et la protection de mon père, elle emprunta de nombreuses lignes de bus, sur de longues distances, pour sonner aux portes et persuader mécanos et soudeurs de venir apprendre les secrets du chlorure de sodium. (« Les divers alcools que vous tirez de... matières premières peu orthodoxes – c'est de la chimie en action. ») Étonnamment, certains se présentèrent. Peut-être parce que cela leur donnait l'occasion de regarder une jolie fille pendant une heure, même si plusieurs tentaient vraiment de comprendre comment la chlorophylle transforme le dioxyde de carbone et l'eau en glucose et en oxygène. (Rouille, fermentation, combustion – avec ces mots-là, ils avaient moins de mal.)

La séduisante jeune fille faisait son travail avec sérieux. « Le tableau périodique des éléments est très important, insistait-elle. Il faut que vous le connaissiez si bien que, si je vous réveillais au milieu de la nuit pour vous demander de le réciter, vous n'hésiteriez pas une seconde. »

Un homme siffla, comme pour dire : « Autant me demander si je sais voler. »

La jeune prof le sermonna. « C'est obligatoire ! Que se passerait-il si je vous réveillais pour vous demander les éléments ?

– Je dirais : “Viens donc au lit !” » répondit-il, et toute la classe éclata de rire. Ma mère secoua la tête, mais rit, elle aussi.

Je passai mes années soviétiques tout autrement – avec une cuillère d'argent dans la bouche. Littéralement. Presque tous les couverts soviétiques étaient en métal bon marché, j'eus donc une cuillère spéciale en argent que personne d'autre n'avait le droit de toucher. Elle fut utile, aussi, car elle produisit un

tintement clair et sonore contre ma première dent, quand elle perça.

Les citoyens soviétiques lambda ne voyaient de fruits exotiques, comme les bananes et les clémentines, qu'en période d'« élection », quand un entassement de caisses se matérialisait soudain en provenance de Dieu sait où. (Ils apparaissaient aussi pendant les fêtes, accrochés telle une décoration sur les sapins de Noël, trop précieux pour être mangés.) Mon grand-père, lui, faisait dans les bananes et les clémentines tout au long de l'année. J'étais le seul à avoir le droit de les toucher.

Le jour de mon entrée à la maternelle, mon père a escaladé un chêne géant. Des branches d'en haut, il avait vue sur la salle de classe. Ma mère attendait les nouvelles au pied de l'arbre.

« Il tient la maîtresse par la main. »

« Il se couche pour faire sa sieste. »

Ils avaient dû poser un jour de congé.

Mon grand-père avait fait en sorte que je sois dans les petits papiers de l'école en mettant la main sur trente petits tapis persans dont un consulat se débarrassait, et c'est sur cette étoffe merveilleusement moelleuse que mes camarades et moi faisons la sieste. Je n'étais pourtant pas un grand dormeur, même le soir. Et si ma grand-mère m'aimait au-delà du raisonnable, elle n'en trouvait pas moins ce manque de discipline exaspérant. « Si tu ne dors pas, me prévenait-elle au bord du lit, l'inspecteur va venir. »

À ces mots, mon grand-père déboulait dans la chambre : « Quel inspecteur ? Qu'est-ce que tu racontes ? Tu vas lui faire peur ! Il va devenir fou !

– Fou ? répondait-elle. Hum, c'est pourtant toi qui t'imagines avoir un infarctus à chaque instant !

– Avec tout ce que j'ai à faire ? Ça va peut-être finir par arriver !

– Va boire un autre verre ! Va-t'en. »

Après ça, on pouvait être sûr que je restais éveillé.

Je préférais les histoires que mon père inventait pour m'endormir : « Il était une fois un petit garçon. Il rentra chez lui, mangea, puis s'assit pour lire un livre. Mais la couverture était déchirée et, sur les pages, les mots étaient effacés...

– Attends, attends, l'interrompais-je. Déchirée comment ? Déchirée, écornée ou... ? »

Mon père éclatait de rire. Son travail de peintre en bâtiment l'épuisait, et je devais lui toucher la joue pour l'empêcher de s'endormir pendant qu'il inventait l'histoire.

L'été, on m'envoyait engraisser dans les bois. La propriété appartenait à un éleveur de vaches et de cochons qui louait des chambres dans une maison de campagne qu'il partageait avec sa femme, et dans plusieurs autres bâtiments qui ne servaient pas aux cochons. La forêt sauvage et dépourvue de sentiers où se trouvait la ferme dépassait en densité n'importe quelle forêt bavaroise de conte de fées. (Voilà pourquoi on écrivait des chansons sur ces forêts.) Il existe un mot pour « forêt » en russe, et un autre, distinct – *pushcha* –, pour ces forêts-là. Comme ma mère, en tant que prof, ne travaillait pas l'été et qu'elle demeurait le deuxième membre de la famille le plus dorloté, on l'obligeait à m'accompagner.

Ma mère détestait la forêt. Quand elle était petite, elle pleurait pendant des heures quand ses parents la déposaient dans une colonie de vacances et déguerpissaient en ville. Mes grands-parents détestaient encore plus la campagne – elle était le refuge des ivrognes et des gens dépourvus d'ambition, n'était sauvée que par l'air frais qu'on y respirait. Comme eux, ma mère aimait le bruit et l'effervescence de la ville. Minsk était l'équivalent d'un Houston – la quatrième plus grande ville, avec une population similaire, deux millions d'habitants, et de même standing : solide, mais régional. La majeure partie de la ville – créée près de mille ans plus tôt – avait été détruite pendant la guerre, et reconstruite dans le style monumental de l'architecture socialiste. Les rues étaient aussi larges qu'un terrain de foot peut être long. Mais, grâce à ce nouveau départ, c'était aussi un endroit relativement moderne. Tout était propre et neuf ; il y avait un bon cirque, un bon opéra ; la chaîne logistique était plus souple, on n'avait donc pas besoin d'aller jusqu'à Moscou pour obtenir certaines choses. Nous habitions une petite rue à la limite du centre, près d'un jardin botanique qui touchait ma mère aux larmes – elle aurait voulu devenir fleuriste. (Telle une manifestation précoce des décennies de mimétisme à venir, j'absorbai son désir secret – ce n'était pas une profession approuvée par ses parents – et vouai la plus grande dévotion au lilas isolé qui flanquait notre immeuble.) Non loin de là, il y avait un parc

multipliant les avertissements (CITOYENS : RESPECTEZ LA PROPRIÉTÉ... CITOYENS : RESPECTEZ LE SILENCE), une aire de jeux équipée de balançoires capables de faire croire à un petit garçon qu'il pouvait voler, et le sauna où j'allais avec mon père, comme lui y était allé avec le sien.

L'été de mes trois ans, la famille juive avec laquelle ma mère et moi partagions le gîte principal de la ferme d'élevage de cochons avait un fils, elle aussi, aux cheveux très noirs de petit Juif, et, bien qu'il ait déjà sept ans, nous faisons presque la même taille. La raison devint vite évidente : au petit déjeuner, je mangeais des œufs de saumon sur du pain beurré ; lui prenait de pauvres céréales et une tasse de thé. Une fois, nous avons vu sa mère mélanger une cuillerée de salade de saumon cuit à du fromage frais pour que le repas de son fils ait un peu de couleur, lui aussi, mais ma mère gâcha tout en essayant de partager les œufs de poisson. Un jour, le garçon posa son sandwich au fromage et dit, assez fort pour que tout le monde l'entende dans la cuisine : « Maman, pourquoi on ne mange pas la même chose qu'eux ? » Le silence se fit dans la pièce. « Mange, s'il te plaît, ordonna sa mère d'une voix mortifiée. Je t'expliquerai. »

C'était compliqué d'expliquer ça à un petit garçon : son père était ingénieur, sa mère urologue ; dans ma famille, il y avait un coiffeur, une manucure, un peintre en bâtiment et une prof de chimie rétrogradée. Mais sa mère ne semblait pas nous en tenir rigueur. Une fois, elle prit ma mère à part pour lui donner un tuyau, en tant qu'urologue : il était désormais possible de pratiquer sur les petits Juifs des « circoncisions cosmétiques » – avec tous les bénéfices que cela pouvait avoir sur la santé, mais à peine visibles « pour qu'on ne se moque pas de votre fils au sauna parce qu'il est juif ».

C'étaient encore les cochons qui étaient le mieux lotis. Il y avait un camp de vacances juste à côté. Ces Jeunes Pionniers résistaient peut-être fermement à l'impérialisme, mais ce n'étaient que des enfants, ils se lassaient donc vite de leur ordinaire. L'éleveur avait réussi à récupérer leurs restes gratuitement. Les cochons mangeaient des patates au beurre et du poisson frit, du millet à la confiture, de la polenta, des œufs au plat, et du thé. Autrement dit, ils engraisaient vite, si bien que l'éleveur en tuait tout le temps. Il attendait poliment que

la nuit tombe et que tous les locataires soient à l'intérieur, mais, comme ça l'obligeait à poireauter pendant des heures, il était déjà complètement ivre quand il lui fallait trouver le cœur du cochon avec son couteau.

Pendant des heures, les occupants des gîtes entendaient les cris d'agonie de cochons tués à la chaîne. Un matin, ma mère lui demanda timidement s'il pouvait envisager d'autres moyens de destruction. On le payait pour le silence de la forêt, après tout. Il l'écouta, puis annonça, non sans ambiguïté : « Il y aura vous, et il y aura eux. » Mais, à compter de ce jour, il emmena ses cochons dans la forêt. Il était toujours ivre, néanmoins, et ce n'était pas facile de faire monter un cochon dans le coffre d'une voiture. Quand il finissait par y arriver, il partait sur une route forestière et roulait jusqu'à un lieu qui n'était jamais assez éloigné quand il s'agissait de chercher le cœur, et de le rater, encore et encore.

Après le carnage, il festoyait. Dans un cochon qu'il gardait pour lui, il taillait un carré géant de viande bien persillée – dans la partie basse de l'épaule, la poitrine, ou le plus gros morceau d'un jambon détaché de son os – qu'il faisait frire dans du beurre jusqu'à ce qu'il brille comme de l'or. Il le posait sur une tranche de pain noir frottée d'ail, coupée dans une niche spéciale qui faisait presque la taille de la poitrine. Puis il se versait un verre entier de vodka. Tout cela, il le portait de la cuisine partagée jusqu'à un cabanon de brique, à la limite de la propriété, qu'il n'avait jamais mis en location – il y faisait plus frais, et sa femme ne venait pas l'embêter. Quand il y allait, les locataires se postaient aux fenêtres et le regardaient avec un air de consternation et de réprobation : *Regardez-moi ce dégénéré*. Je me sentais coupable de ne pas être d'accord avec eux : le fumet du plat qu'il avait entre les mains portait si loin, et il était si délicieux, que cela me semblait mériter le pardon, ou du moins une abstention de jugement. Une fois que le dégénéré arrivait au cabanon, il s'asseyait sur le lit de camp qui en était l'unique meuble, et mangeait le morceau de porc en buvant la vodka. Puis il s'effondrait et dormait vingt-quatre heures.

Seul mon père, qui venait le week-end, pensait comme moi que cet homme ne faisait rien de mal. De fait, mon père aurait voulu mener la même vie que lui. Pour une raison que

j'ignore, le cabanon en brique de l'éleveur avait été enduit de ciment, puis peint en blanc, et mon père le peintre en bâtiment avait proposé de recouvrir ce blanc avec au moins un motif de briques. L'éleveur accepta immédiatement, et une camaraderie implicite exista entre eux par la suite.

Parfois, mon père apportait la marmite ayant servi à la préparation des sardines matrimoniales pour que nous puissions faire la popote sur un feu de camp. (Faina ne s'en était pas séparée facilement. Quand elle et moi jouions aux cartes, elle ignorait les injonctions muettes, sourcils levés, de tel ou tel adulte venu *s'assurer qu'elle laissait gagner le petit*, et ne manquait jamais l'occasion de me battre à plate couture. Mais même elle n'était pas imperméable à la générosité, telle que les Gens Normaux la définissaient.) La marmite – ovale, éraflée, lourde, quarante ans d'âge – me rappelait un oncle un peu fainéant, cloué au lit par l'arthrite ou l'alcool, mais prenant tout avec enthousiasme. Nous n'aurions jamais une famille nombreuse. Les parents de ma mère avaient rejeté le désir de mon père d'avoir un autre enfant parce qu'il était temps pour lui de se remettre au travail pour gagner de précieux roubles. Ma mère fut d'accord.

Je ne saurais dire pourquoi l'enfant de cinq ans que j'étais préférerait manger dans la forêt avec son père « alors qu'il y avait une cuisine fonctionnelle à portée de main », mais, comme adulte, je me suis demandé si ce n'était pas parce que mon père s'y montrait plus serein que jamais – sans être sur la réserve, bien au contraire. Autour du feu, c'était la compréhension de la nature qui vous nourrissait, et non les réseaux clandestins de la ville.

Après le repas, je dormais d'un sommeil d'enfant, de mort, de repu – bouche ouverte et bras croisés sur la poitrine, comme dormait parfois mon père.

Il était renfermé depuis son plus jeune âge – tenant plus de son père que de Faina. Quand les enfants se moquaient de lui parce qu'il était juif, il s'en allait. À la récréation, il jouait tout seul. Il aimait le silence et détestait les groupes – se méfiait de l'hypocrisie qu'ils induisaient. Quand, en octobre, de jeunes « volontaires » étaient appelés à la campagne pour participer aux récoltes, mon grand-père soudoyait les personnes

en place pour éviter à ma mère adolescente de passer deux semaines courbée dans les champs de pommes de terre. C'était la période préférée de mon père.

À l'aube, ils étaient peu nombreux, les jeunes gens à bord du train en partance pour le village, à partager son enthousiasme. Ils étaient censés devenir la première génération de bourgeois soviétiques ; leurs parents avaient bien tenté de croire en l'idéal communiste, mais eux ne se faisaient plus d'illusions. Ils voulaient un travail de bureau, s'acheter les derniers vêtements à la mode, écouter les enregistrements pirates des Beatles, passer la nuit à échanger des ragots chez les uns et les autres, tomber amoureux sans crainte. (Une figure littéraire de l'époque, qui venait de se voir attribuer un précieux nouvel appartement, déclara : « Désormais... il faut prier pour qu'il n'y ait pas de révolution » qui balayerait tout ça.) Ils ne voulaient pas se fouler à faire les récoltes parce que les vieux villageois étaient abrutis d'alcool et que les jeunes s'étaient enfuis en ville.

Sur le quai de train, à la campagne, pendant que tout le monde trépignait en attendant qu'un camion vienne les emmener au village, mon père restait à l'écart. Il ne portait pas de chapeau, ni de gants, et sa veste était trop légère. Il enfonçait les poings dans les poches et son regard se perdait dans l'entrelacs muet des voies ferrées, et le silence si pesant qu'il imaginait des bruits – le craquement d'une branche, les battements d'ailes d'un oiseau.

Grand-mère Daria, dans la cabane de qui il fut assigné un de ces mois d'octobre, avec plusieurs autres garçons, avait un fourneau de la taille d'un lit. En sortaient des morceaux de patate croustillants, saupoudrés d'aneth et badigeonnés de crème aigre ; des saucisses arquées, grosses comme la main ; des « yeux-melettes » – des œufs au plat – grésillant et crachotant après avoir brièvement frit dans de la graisse de porc. Un gros morceau de pain accompagnait le plat, ainsi que du thé noir bouillant au miel, dans une tasse ébréchée en émail. Les patates venaient d'être récoltées ; la crème aigre venait des vaches du pré, qui observaient avec morosité l'avancée de l'hiver ; les œufs, des poules qui sautillaient dans la cour ; les saucisses, du premier abattage de cochons de la saison (un peu précoce, mais il y avait des invités) ; le miel, des abeilles du village ; le pain, de son seigle. Seul le thé noir venait du

magasin – là encore, à cause des invités. Parfois, Grand-mère Daria n'avait que de l'eau chaude au miel.

Ainsi fortifiés, les garçons allaient aux champs par des routes défoncées pour se casser le dos. Certaines des filles organisaient des cantines ambulantes – rôti de porc au lait, galettes de pommes de terre, chou encore moucheté de terre, accompagnés de *kvass*, sorte d'hydromel fermenté, ou de la traite du matin. L'air avait la pureté du cristal. La rivière était d'un bleu différent. L'herbe bruissait sans fin dans le vent – ici, personne ne passait la tondeuse.

À la fin de leur journée de travail, les garçons de Grand-mère Daria mouraient de faim. On leur servait des morceaux de poitrine de porc mijotés avec des carottes, des oignons et de la ciboule du jardin. On leur servait de la betterave rôtie. Du pain de seigle fourré de morceaux de fromage à pâte dure. Les garçons avaient les joues en feu – à cause du vent et du fourneau. Les lits de camp sur lesquels ils s'écroulaient leur semblaient aussi doux que des nuages. Grand-mère Daria se levait pendant la nuit pour les couvrir avec des couettes rêches garnies de boules de coton ; elle ne voulait pas faire brûler de précieuses bûches.

Le dimanche, qui était leur jour de repos, les garçons entendaient Grand-mère Daria leur murmurer à l'oreille : « Fiston, c'est la dernière semaine de récolte des prunes – je ne suis pas assez grande et je n'ai pas la force de porter l'échelle de Timofée toute seule. » Ou : « Il faut que quelqu'un rentre le foin. Je suis une vieille femme... » Et donc, avant d'aller au sauna, où ils se lavaient après une semaine de travail, les garçons, dont beaucoup n'avaient jamais eu l'idée de rendre service à leur mère à la maison (et dont les mères ne s'étaient jamais donné la peine de le leur demander), récoltaient les prunes et portaient le foin. Deux prunes dans le panier et une dans la bouche. Mon père donnait fièrement un panier de prunes après l'autre à Grand-mère Daria et fut abasourdi quand elle en versa la moitié dans l'auge des cochons – elle n'avait pas les moyens d'acheter le sucre nécessaire pour les transformer en confiture.

À la fin, même les autres garçons ne voulaient pas que cela finisse – pendant deux semaines, ils avaient fumé, flirté et bu, loin du regard de leurs parents. Et ils avaient appris un

tas de choses. Ce pays, avec ses avaries et ses pénuries, transformait les plus nigauds en rois de la débrouille. Vingt-cinq ans plus tard, lors des réunions de famille à San Francisco, Omaha, Chicago, Brooklyn et dans le New Jersey, nous, les enfants, serions émerveillés par les mains de nos pères : petites, calleuses à force de travaux manuels, parfois crevassées, les pouces courts et larges. Qu'ils soient biologistes moléculaires, programmeurs ou chauffeurs de taxi, ils pouvaient démonter une radio, faire roussir des patates dans un foyer, atteindre la rive opposée d'un lac à la nage – ah, que ces hommes stressés se détendaient facilement à la vue d'un étang de campagne –, suspendre un lustre au plafond, et gratter une guitare. Ils portaient la même moustache et la même barbe soigneusement taillées que dans leur jeunesse, insensibles à la mode américaine. Pour nous, leurs enfants américanisés, c'étaient des hommes rigides, craintifs et introvertis. Mais leurs mains, on ne pouvait que les aimer.

Comme les bouffonneries de l'éleveur finirent par être trop dures à supporter, nous allâmes passer l'été de mes cinq ans en Lituanie, dans les pays Baltes. Tout ce qui était fabriqué là-bas, si près de l'Occident, était de meilleure facture, et je fus équipé de cols roulés, pulls marins, jeans, salopettes, bonnets, blousons de cuir, et d'un uniforme scolaire sur mesure dont les coutures ne craquaient pas. Ils étaient neufs, et me grattaient terriblement ; comme mon père, je détestais avoir plus que le strict nécessaire. Quand la meilleure amie de ma mère vint en visite avec sa fille, cette dernière n'a pas arrêté de jeter des regards d'envie à mes vêtements, ce qui m'a permis de manger tout ce qui restait dans son assiette.

C'est l'été suivant, quand j'avais six ans, en Crimée, sur la côte ukrainienne de la mer Noire, que les choses ont changé, qu'est venu le temps de la connaissance. C'est le premier été dont je me souviens grâce à ma propre mémoire, et non aux histoires que me racontaient mes parents à propos d'un petit garçon qui s'appelait comme moi. La Crimée était légendaire : c'était la Côte d'Azur soviétique. Il y avait des pêches, là-bas, des cerises, des pommes, et des poires assez bonnes pour qu'on en rapporte à la maison. La surface de la mer était soyeuse comme du velours. Mon grand-père avait été mobilisé

en Crimée dans les années quarante, et mes parents y avaient passé leur lune de miel en 1975, si l'on pouvait appeler ainsi un séjour d'un mois dans un abri. Mais même cela ne fut pas facile à trouver : un ami de mon grand-père – qui s'appelait aussi Arkady, il y avait donc Arkady le Brun et Arkady le Roux – connaissait quelqu'un qui connaissait quelqu'un. Et on payait ces gens de la main à la main, une transaction privée interdite qui renforçait l'impression de s'écarter de la norme.

En 1975, mes parents avaient eu droit à plus qu'un abri. La moitié féminine du couple qui le possédait travaillait comme caissière dans un café sur la plage. Mes parents voulurent la payer, mais elle refusa d'un geste de la main : « C'est une goutte d'eau dans la mer. » Et elle leur montra la mer par la fenêtre : la mer noire et soyeuse qui était aussi somptueuse que tout le reste était humble. Son mari livrait des produits laitiers, et n'oubliait jamais de se décharger d'une partie de son fardeau à la maison. Pour les jeunes mariés, il avait mis de côté des confiseries, connues faute de meilleure traduction sous le nom de quark glacé : de petits morceaux rectangulaires de *tvorog* – fromage plus ferme que le quark – à l'extrait de vanille, et trempé dans du chocolat. Ces petites choses fondaient vite dans la chaleur ; comme il n'y avait pas de réfrigérateur, mes parents n'eurent pas d'autre choix que de les manger tout de suite.

Au cours des dix années suivantes, la Crimée ne modifia pas cet équilibre entre abondance et pénurie. La mer était si clémente – ni trop froide, ni trop chaude, avec des poches d'eau froide et d'eau chaude – que j'y élisais domicile, une fois passée la peur d'y entrer. Mais la multiplication par quatre de la population en été sollicitait tellement les réseaux d'approvisionnement de la ville qu'il n'y avait presque plus rien à manger dans les magasins. Seul un sanatorium institutionnel pour les employés d'une usine d'équipement militaire (massages gratuits, bains de boue, traitement à base d'eau minérale) était bien achalandé. Depuis la terrasse d'un café, nous entendions le bruit des couverts derrière son mur d'enceinte. On disait qu'il y avait même un diététicien parmi le personnel.

Les simples mortels – même mon grand-père n'a pas réussi à nous faire entrer dans ce sanatorium – se faisaient envoyer de chez eux des conserves, dans des caisses en bois. On appelait ça

les « loisirs sauvages » – une version primitive des vacances. Les mêmes caisses repartaient à la maison pleines de fruits du Sud.

L'enceinte qui entourait notre location avait un grand portail vert olive, au centre duquel se trouvait une étoile rouge. Quand nous nous sommes arrêtés devant, nous sommes tombés sur une femme vêtue d'une longue robe sombre et d'un châle, ses longs cheveux gris attachés au-dessus d'un visage buriné par le soleil – elle pouvait avoir cent ans, ou cent vingt ans –, assise sur une chaise pliante et bancale, faisant de son mieux pour ne pas bouger. « Quelle chaleur », déclara-t-elle. Elle frappa au portail, et l'étoile rouge s'ouvrit en deux. À l'intérieur, nous fûmes assiégés par un troupeau de cochons couineurs ; c'était notre destin de passer l'été dans des maisons possédées par des éleveurs de cochons. Mais Victor, le propriétaire, ne tuait pas les siens – il leur donnait les pêches de sa propriété.

Victor ne portait jamais de chaussures, et rarement un pantalon, il prenait sa douche dans la mer et faisait sécher son nuage de cheveux grisonnants et clairsemés dans l'air marin sans se servir d'un peigne. Sa femme était tout aussi mince et séduisante, et si leur peau était légèrement tannée par le soleil toute l'année, ils rayonnaient aussi d'une étrange vitalité, celle de la vie au grand air, que l'on associait seulement aux étrangers, jusqu'à ce qu'elle et Victor ouvrent la bouche et qu'en sorte du russe. Victor avait aussi des cerisiers et cultivait du raisin, avec lequel il faisait du vin qu'il goûtait constamment, au nom de la science et du progrès. En un mois, nous ne l'avons jamais vu sobre – mais jamais ivre non plus. De même que nous n'avons jamais vu sa mère aux cheveux gris et à la longue robe ailleurs qu'assise en position de sentinelle à côté du portail, comme si des diamants étaient cachés sous la grossière couche de peinture qui le recouvrait. « Quelle chaleur », disait-elle à notre passage.

Un sac contenant du salami, du pain noir, des œufs durs, des tomates à peau épaisse, des pêches et des pommes : déjeuner sur la plage. Un après-midi, j'étais si engourdi par le soleil que j'ai fini une tasse d'eau laissée par les adultes partis se baigner. Mais les Soviétiques ne buaient pas d'eau pendant le repas – « Ça prend de la place dans ton estomac », m'avait expliqué Faina, un jour – et je me suis effondré sous la petite table, assommé

par la vodka, et je ronflais comme un ivrogne impénitent, du sable plein la bouche, quand les grands sont revenus.

À part ça, je ne laissais jamais mon père tranquille, m’asseyais sur sa tête, ou rampais sur la grande fourrure qui lui couvrait la poitrine ; elle avait la couleur de la nuit et se déployait en volutes. (Les vacances soviétiques duraient presque six semaines, c’est pourquoi il nous accompagnait ; c’était vraiment une période de repos trop longue pour mes grands-parents.) Parfois, la vie soviétique le rattrapait d’un coup : « Il y a des patates au magasin ! » L’annonce circulait d’un bout à l’autre de la plage ; mon père bondissait et piquait un sprint, torse nu, à la grande stupéfaction de la foule ; il traînait deux sacs, dont les poignées lui écorchaient la peau, jusqu’au Domaine de l’Étoile rouge ; puis revenait se baigner avant le dîner. Les loisirs sauvages.

Les femmes – le frère aîné de mon père et sa femme étaient venus avec nous – quittaient la plage les premières, pour préparer le repas. À la maison, elles tombaient habituellement sur la femme de Victor qui faisait frire des tomates dans de l’huile de tournesol ; elles finissaient sur un gros morceau de pain de seigle frotté à l’ail. Les magasins étaient vides, mais chez Victor il y avait du porc frais, des tomates gorgées de soleil, et de l’huile de tournesol qui vous mettait dans le nez un parfum de graines grillées. En russe, on l’appelait *podsolnetchnoye* (huile de « sous le soleil ») et, disait-on, elle « contenait tout le tableau périodique des éléments » – comprendre, toutes les vitamines.

Plus tard, quand nous rentrions, mon père, mon oncle et moi passions toujours devant une rangée de maisons où les mûriers sauvages étaient si grands et touffus qu’ils retombaient côté trottoir par-dessus les clôtures. Après des heures de soleil, il y avait tellement de mûres par terre que le sol était violet. Parfois, elles nous tombaient sur la tête quand nous passions dessous. Alors qu’il m’était interdit de toucher les mûriers, j’avais le droit de ramasser celles qui étaient par terre. Pour deux mûres avalées, j’en donnais une à mon père et une à mon oncle. En bons fils de leur mère, ils savaient s’accorder une petite douceur.

Quand nous arrivions à la maison, cachant nos langues violettes, la table était couverte d’assez de victuailles pour nourrir

une dizaine de personnes. S'il y avait quelqu'un capable de transformer cet étrange panachage d'ingrédients en un repas à se damner, c'était bien ma tante. Elle avait grandi dans un village, et cuisinait à la paysanne. Elle faisait frire des sandres farinés dans de l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils brillent autant que les joues d'une jeune fille par un jour de neige – c'est du moins ce que disait Victor, attiré par l'odeur. Les arêtes et la queue étaient si suaves que nous les sucions entre nos doigts. Le chou, que l'on était sûr de pouvoir trouver en magasin même après l'apocalypse, elle le transformait en *salat provençal* – coupé en lanières, avec de l'oignon doux, des carottes râpées, du vinaigre, de l'huile de tournesol, sel et poivre, et une cuillère à café de sucre. (Ces ingrédients ne semblaient pas avoir le moindre rapport avec une vraie salade provençale, mais la Provence faisait exotique, alors pourquoi pas.)

**

SANDRE FRIT, PURÉE CRÉMEUSE ET SALADE DE CHOU

Temps de préparation : 30-45 minutes
Pour 4 personnes

Note : Il est possible de remplacer le sandre par un poisson à chair friable et tendre. C'est le doré jaune qui s'en rapproche le plus (si vous avez une canne à pêche et un lac à votre disposition, vous avez de la chance), mais du bar ou du pagre fait aussi bien l'affaire. Ou faites comme moi et remettez-vous-en aux bons soins de votre poissonnier.

SALADE

30 gr d'oignon rouge coupé
en dés
2 cuillères à soupe de
vinaigre blanc, ajuster à
votre convenance
1 cuillère à café de
sucre, ajuster à votre
convenance

200 gr de chou vert (ou
100 gr d'une tête de taille
moyenne), coupé en
petits morceaux
(de la taille d'un ongle
de petit doigt)
½ carotte râpée
Sel et poivre
Huile de tournesol, un filet

POMMES DE TERRE

1,5 kg de pommes de terre
½ oignon, émincé
1 feuille de laurier
Sel

10 cl de lait
1 cuillère à soupe de beurre
2 gousses d'ail, écrasées

POISSON

2 poissons entiers de taille
moyenne (d'environ 1 kg
chacun), rincés et séchés

Sel et poivre
60 gr de farine
Huile de tournesol, pour la
friture

Pour la salade

1. Dans un petit bol, mélanger l'oignon au vinaigre et au sucre.
2. Comprimer le chou entre vos mains quand vous le retirez de la planche pour le mettre dans un saladier, afin qu'il commence à libérer son jus et sa saveur. (Un bon chou bien coupé doit être piquant comme du raifort.) Ajouter la carotte, le mélange à base d'oignon ; poivrer et saler à votre convenance. Vérifier l'acidité et ajouter du vinaigre ou du sucre jusqu'à l'équilibre de saveurs désiré. Si vous n'avez rien contre un peu de piquant, vous pouvez ajouter jusqu'à trois cuillères à soupe de vinaigre. Si un soupçon de saveur sucrée ne vous rebute pas dans une salade, ajoutez jusqu'à trois cuillères à café de sucre. Ajouter un filet d'huile de tournesol, bien mélanger et laisser reposer, pour que les saveurs fassent connaissance.

Pour les pommes de terre

1. Dans une marmite de taille moyenne ou une casserole, déposer les pommes de terre, l'oignon et la feuille de laurier ; couvrir sous trois centimètres d'eau bien salée. Porter à ébullition et faire cuire jusqu'à ce que votre couteau s'enfonce facilement dans les pommes de terre, environ 25 minutes.
2. Pendant ce temps, dans une petite casserole, faire chauffer le lait et le beurre à feu moyen.

3. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la marmite, mais sans l'oignon ni la feuille de laurier. Écraser les pommes de terre en ajoutant le mélange de lait chaud, en petites quantités. Ajouter l'ail pressé, mélanger et saler. Couvrir pour garder au chaud.

Pour le poisson

1. Retirer les nageoires à l'aide de ciseaux, mais garder la queue et la tête – ça donne du goût. Saler et poivrer généreusement, sur et dans le poisson. Verser la farine dans une assiette et y enfoncer chaque poisson, des deux côtés, jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts ; les tapoter pour retirer tout excès de farine.

2. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer une quantité généreuse d'huile de tournesol à feu moyen-fort. Au bout de quelques minutes, quand l'huile est bien chaude, ajouter le poisson – en prenant soin de ne pas se faire éclabousser par l'huile. Faire cuire de chaque côté pendant 3-4 minutes.

Tout servir en même temps. Pour une dose supplémentaire d'indécence, ajouter une cuillère à soupe de l'huile de cuisson du poisson sur la purée. La salade de chou croquante et aigre devrait compléter et contrebalancer l'aspect crémeux de la purée et la richesse du poisson frit. Et l'odeur du poisson frit, cet élément essentiel à tous les lieux de bord de mer à travers le monde, devrait vous donner un aperçu de l'impression que j'avais en entrant dans la cuisine de ma tante après avoir mariné toute la journée dans la mer Noire. (Sachez que, contrairement à la plupart des recettes de ce livre, la mer Noire est délicieusement peu salée.)

De temps en temps, certains adultes disparaissaient pour aller fumer dehors – ils étaient en vacances, après tout. Puis on servait le thé avec les confitures que préparait ma tante grâce à la profusion de pêches, de cerises et de raisin autour de nous. (Il y avait aussi de la confiture le matin, avec des *bliny*

– ou crêpes.) D’ailleurs, en y repensant, qui avait envie d’aller se coucher ? Mais il le fallait – mon oncle ronflait aussi fort que le tonnerre, de sorte que si l’on ne dormait pas quand sa masse imposante se couchait de l’autre côté du mur de papier, on était maudit pour la nuit. (La science devrait étudier comment faisait ma tante pour ne pas se réveiller alors que le Krakatoa entrait en éruption mille fois par nuit.) On m’obligeait à aller me coucher immédiatement après le dîner pour que le gras puisse « s’agréger ». Pas question que je sois un petit maigrichon. À la plage, je n’avais pas fini de manger une pomme qu’on m’en fourrait déjà une autre dans la bouche. Je n’aurais plus de tels fruits une fois rentré dans le Nord. Mais les provisions que je faisais ici me protégeraient contre bien plus d’un hiver sans fruits à Minsk.

Un soir d’automne sombre et froid, après notre retour, je jouais dans le bac à sable avec mon camarade de classe Sacha, quand deux hommes se sont approchés de nous pour nous demander si nous connaissions le chemin de l’école. Sacha fut plus malin que moi, mais je ne mentais jamais à personne, et j’ai accepté de leur montrer. Une fois sur place, je me suis retourné, mais n’ai plus vu qu’un des deux types derrière moi. L’autre était à cinquante mètres de là, à côté de la portière arrière d’une voiture jaune stationnée, et nous faisait signe : *Venez par là*. C’est alors que mon père est apparu au coin de la rue, déboulant au pas de course – il était descendu ; c’était l’heure du dîner. Il n’y a pas eu d’altercation ; en un éclair, il m’a soulevé de terre et nous avons disparu. Il m’a porté jusqu’à la maison, comme si je risquais de m’enfuir s’il me posait, et j’ai sangloté dans son épaule.

Curieusement, mes parents ont oublié cet épisode, contrairement à moi, qui m’en souviens avec une clarté douloureuse. Peut-être l’ont-ils oublié parce qu’ils ont échoué – le monde qu’ils avaient tenté si durement de maintenir à distance de ma bulle imaginaire était entré par effraction. Je n’avais même pas le droit de savoir ce que faisait mon grand-père – souvent, tout le monde se taisait quand j’arrivais à la table du dîner. Mais plus je grandissais, plus le monde réel essayait de s’immiscer, comme le soleil qui transperçait le feuillage des châtaigniers dans l’imposante cour de notre immeuble.

Un soir, incapable de trouver le sommeil, j'étais allé sur la pointe des pieds dans le couloir et j'avais entendu mon grand-père parler à une tablée de connaissances du cognac arménien hors de prix dont il avait abreuvé le chirurgien qui allait opérer ma grand-mère le lendemain matin pour lui retirer la vésicule biliaire. Ils avaient tellement bu que le chirurgien était encore ivre quand il avait pris le scalpel. La tablée avait poussé des hurlements, à l'exception de ma grand-mère.

Là-bas, il n'y avait pas d'abri imaginaire qui tienne. Les grands de la cour d'à côté venaient nous demander notre nom de famille pour savoir qui, parmi nous, méritait de s'en prendre plein la tête parce qu'il était juif. (Mon pseudo russe orthodoxe était Novikov – l'Homme Nouveau, ou le Bleu, selon la traduction.) Quand, au CEL, des grands ont encerclé Eugene, petit rouquin qui avait tout le temps le nez morveux, son pauvre uniforme mal taillé tombant comme un sac, j'ai forcé le passage et me suis mis à crier jusqu'à ce qu'ils se dispersent. Si j'ai fait ça, c'est peut-être parce que ma famille m'avait fait croire à tort que nous habitions un pays de justice et de valeurs. Peut-être tenais-je de mon grand-père qu'ils finissent toujours par se disperser quand on est prêt à se battre.

Parfois, c'était moi l'agresseur. Un jour, vers la fin de l'automne, alors que j'étais dans la grande cour avec mon ami Pavel, un gringalet – manteau marron de nylon trop fin à capuche doublée de fourrure ; lèvres perpétuellement gercées ; dents éclatantes, mais mal plantées ; un filet de morve au nez –, je me suis énervé et lui ai mis mon poing dans le ventre. Sans raison. Il n'y avait personne d'autre. Pavel s'est plié en deux, mais n'a rien dit et ne s'est pas défendu, comme s'il imaginait que c'était son destin.

L'été suivant, Pavel s'est noyé dans la mer Noire. Pendant des mois, j'ai été persuadé que c'était parce que je l'avais frappé. Mais je n'avais dit à personne ce que j'avais fait, et Pavel non plus, ce qui m'a permis d'échapper à la justice.

1988

*Que cuisiner pour impressionner une ancienne paysanne
qui a réussi à l'Ouest*

*Que manger quand on vend sa cuisinière
parce qu'on émigre à l'autre bout du monde
Quelle nourriture emporter pour survivre cinq mois
de l'autre côté du Rideau de fer*

« Vous ne mènerez pas cette vie-là, au début », dit la femme assise à notre table à manger, avec un geste en direction du placard, où était accroché son manteau de fourrure. Mon grand-père avait insisté pour le lui retirer, par un acte ostensible de galanterie, mais surtout pour le caresser et savoir combien il pourrait en tirer en Amérique. Du chinchilla, lui avait-elle dit, mais on ne la lui faisait pas : c'était du lapin. Une bonne imitation, certes – légère, le poil dense. Il avait laissé la porte de la penderie grande ouverte pour qu'elle voie le manteau bleu en laine d'agneau allemande, les visons, le trois-quarts français en peau retournée. Il s'en sortait très bien sans la sagesse de personnes comme elle.

Nous étions en 1988 – les Juifs soviétiques partaient en masse pour l'Amérique. (Au cours de cette période, le mot « partir » en fut réduit à ce seul sens qui n'appelait pas de clarification.) Qu'il fût plus facile de partir ne signifiait pas que c'était facile

– comme toujours, seules certaines choses étaient possibles à certains moments pour certaines personnes. Par exemple, non seulement des lettres de l'étranger arrivaient jusqu'à nous – déjà ouvertes et lues, mais où presque aucune phrase n'était caviardée –, mais les émigrés eux-mêmes avaient parfois le droit de revenir s'asseoir dans le salon de leurs vieux amis sans recevoir de directives idéologiques, alors que les autorités continuaient de menacer et de démoraliser ceux qui tentaient de partir. Pourtant, nous sommes passés entre les gouttes. Dans ce parcours du combattant, mon père et mon grand-père étaient allés au service des visas quand on les avait convoqués.

Ma grand-mère ne savait pas comment dresser la table pour notre invitée – la cuisine soviétique semblerait-elle dérisoire, comparée aux splendeurs auxquelles cette ancienne fille de la campagne avait sûrement accès dans les supermarchés américains ? Ma grand-mère décida de prendre le contrepied de ce qu'elle avait servi il y a tant d'années à l'inspecteur responsable de la sécurité du collègue technique de mon père : en temps d'incertitude parmi les siens, se rabattre sur le régime juif. Bouillon de poule saupoudré d'aneth avec des *kneidels* (boules de pain azyme, faites à partir du pain azyme cuit et livré par des coursiers secrets, de nuit) ; un poulet farci de macaronis et de gésiers frits ; la peau du cou de plusieurs poulets cousue et fourrée d'oignon caramélisé, de farine et d'aneth, pour faire une espèce de saucisse appelée *helzel*. En prime, il y avait du chou farci déconstruit, ou « paresseux » – tout ce qui, d'ordinaire, aurait dû mijoter dans une feuille de chou était écrasé et présenté en forme de galettes –, et enfin un *roulet*' de poulet : du poulet désossé sous une couche d'ail sauté, de carotte caramélisée et d'œufs durs, puis roulé et cousu pour la cuisson avec du fil et une aiguille. Il avait un noble pedigree : en 1941, quand les nazis avaient commencé à affamer Leningrad, les Soviétiques avaient découvert deux mille tonnes de boyaux de mouton et en avaient fait des *roulet*'. Comme toujours, ma grand-mère avait forcé sur les quantités, mais il fallait montrer qu'on ne manquait de rien.

« Au début, vous allez un peu devoir manger de la merde », continua la femme, s'essuyant la bouche ; face à de tels mets, elle avait oublié sa hauteur de reine. « Mais une de mes amies possède une franchise Hallmark – les cartes de vœux – et vous

voulez savoir combien elle gagne chaque jour ? » Elle marqua un silence lourd de sens. « *Deux mille dollars.* » Ma mère, désireuse d'exprimer sa reconnaissance, en eut le souffle coupé d'émerveillement. Mon grand-père s'abstint généreusement de lever les mains en signe de vénération parodique – il avait l'équivalent de cette somme en ce moment même dans sa poche droite. Mon père décroisa les bras qu'il aimait garder sur la poitrine en guise d'objection préventive. « Et le taux de criminalité ? demanda-t-il. On ne parle que de ça, à la télé. »

La femme joua avec ses bracelets. « Je marche comme ça tout le temps, dit-elle. Mais ne portez pas de chapeau. Tout le monde a une voiture et la prend où qu'il aille, alors pas besoin de chapeau. Quand on en porte un, cela veut dire qu'on est un immigré. De fait, ne prenez rien. Il y a tout, là-bas. Et ça ne coûte presque rien. » Sans doute était-ce parce que mon grand-père ne pouvait dire à cette vieille peau présomptueuse ce qu'il pensait vraiment, que la première chose qu'il a fourrée dans nos bagages fut la chapka de vison gris qu'il portait sur la tête de septembre à avril.

Ce fut comme dans un des étranges contes de fées de mon père : petit à petit – pour rien, en échange d'une faveur, d'argent –, l'appartement se mit à disparaître. La disparition de la télé, prise par un des collègues de ma mère, me fit beaucoup de peine. Quand mon grand-père et moi ne « cirions » pas les sièges en béton froid du stade de foot, c'était à la télé que je regardais les matchs du Dinamo Minsk contre le Zénith Leningrad ou le Torpedo Moscou. La répartition, sous deux maillots adverses, de vingt-deux hommes que rien, sans cela, n'aurait pu distinguer, la fierté de chaque ville soutenant son équipe, nous envoyaient un message légendaire et primitif en provenance de quelque autre dimension dans laquelle, comme le tueur de cochons du gîte d'été que nous louions l'avait si bien résumé, « il y aura vous, et il y aura eux ». Seule la télé était témoin de mon sentiment de culpabilité quand j'encourageais – le mot russe est *bolet'*, « être malade pour » – les Finlandais, et non les Soviétiques, au hockey. Les Finlandais avaient des noms si doux, voyelle après voyelle, tels des Hawaïens de l'Arctique. Et ils étaient si propres et impeccables dans leur maillot blanc et bleu, si reposant comparé au rouge pesant du nôtre. Ils ressemblaient à nos joueurs – grands, blonds, très

blancs de peau –, mais sans la rudesse et la difformité de nos visages. Difforme à cause du hockey, mais aussi à cause de ce que nous mangions et buvions, des expressions dans lesquelles nos visages étaient encalminés.

Mes étagères étaient fixées au mur, je les croyais donc solides, mais un jour elles aussi disparurent. Et le tapis persan sur lequel, à quatre pattes, je lisais les pages sport. Et mon lit. Puis, pour finir, la cuisine. Une amie de ma mère emporta tout ce qu'elle contenait. Elles tombèrent d'accord sur un prix, mais la femme ne nous donna rien ; elle avait un parent en Amérique et, comme chaque émigrant ne pouvait prendre que l'équivalent de quatre-vingt-dix dollars en liquide (et deux cent cinquante en possessions), le parent de cette femme nous donnerait cinquante pour cent du prix convenu à notre arrivée en Amérique – pour nous, un moyen de faire sortir plus de liquide que permis. Nous étions en situation de faiblesse : qui pouvait dire si le numéro de téléphone que la femme avait griffonné sur un morceau de papier correspondait bien à un être humain ? Mais si c'était le cas, cette pauvre personne devrait donner de l'argent de la part d'un parent soviétique en échange de rien. Cinquante pour cent était donc la fonction actuarielle permettant de mesurer l'exposition et le risque pour toutes les personnes concernées.

On peut dormir par terre, mais on ne se nourrit pas d'air ; comment survivre sans cuisinière ni frigo ? Pour la première fois de ma vie, je connus la crainte de ne pas savoir d'où viendrait le prochain repas que je ferais. Personne ne m'avait expliqué que les parentes et amies qui n'avaient pas peur de nous être associées – « les hommes ne venaient pas dans notre maison frappée par la peste, mais envoyaient leur femme », comme Nadejda Mandelstam, épouse du poète condamné Ossip Mandelstam, l'écrivit dans des circonstances plus difficiles – viendraient avec tout le nécessaire, des ustensiles aux tables pliantes. Ma tante nous apporta du bœuf mijoté aux pommes de terre coupées en dés et aux poivrons marinés ; des crêpes fourrées de bœuf haché aux oignons caramélisés ; et un poulet farci de crêpes et d'oignons dorés, puis rôtis. Tout cela eut tôt fait de disparaître. Lors d'un départ comme le nôtre, on avait besoin de bras, ce qui voulait aussi dire qu'il y avait plus de bouches à nourrir.

Même si l'appartement de mes grands-parents n'avait jamais manqué d'invités, c'était une assemblée d'un genre différent. Les personnes les plus intelligentes se pressaient dans la cuisine, où le constant réapprovisionnement de la table pliante transformait la journée en un long repas continu. Mais il y avait aussi des gens debout – avec un verre ou bras croisés, ou posant une main consolatrice sur le poignet des plus tristes – dans chaque pièce, y compris ma chambre. (Évidemment, le fait qu'elle soit vide l'avait retransformée en partie commune.) De temps en temps, ces fidèles faisaient un pèlerinage dans la cuisine comme les clients d'un sauna qui restent trop longtemps dans le froid et vont boire un petit verre de cognac ou de vodka. Souvent, les gens n'avaient rien de particulier à faire. Il n'y avait rien à faire en Union soviétique, hormis passer un nombre indécent d'heures à faire la queue devant les magasins d'alimentation. On pouvait aller au cinéma, faire une promenade au parc, regarder un événement sportif et, lors d'une occasion exceptionnelle, faire une folie en allant au café. Le reste du temps, on le passait assis dans des cuisines, à manger, boire, et discuter.

L'appartement bruissait de convivialité, de tension et d'impatience. Même mon père arpentait les pièces avec une étrange ardeur pleine de courtoisie. Peu de temps auparavant, il avait donné un coup de pied dans la télé – brisant son épais verre verdâtre – et avait disparu pendant des jours. On ne me donna aucune explication – la télé avait immédiatement été remplacée –, mais je savais que c'était sans doute lié au fait que mes grands-parents prenaient toutes les décisions, et j'en fus très angoissé. Tandis que là, lui et mes grands-parents se souriaient et riaient ensemble. Comment était-ce possible ? La seule chose que mon père haïssait plus que de se retrouver en trop nombreuse compagnie, c'était l'hypocrisie.

Les gens allaient et venaient, mais la sœur aînée de ma grand-mère, qui ne prenait jamais de vacances et détestait les mondanités encore plus que mon père, passait toute la journée chez nous, chaque jour, ce qui trahissait le caractère exceptionnel de la situation. Tout comme les roulés sucrés à la cannelle qu'elle nous apportait, encore chauds, dorés à l'œuf comme de petites brioches – elle ne nous avait encore jamais gratifiés de telles extravagances.

La guerre avait fait de ces deux sœurs des orphelines. Lors de l'invasion nazie, leur grand-mère, qui n'était pas mince, s'était glissée derrière la chaudière, où elle était morte étouffée. Leurs parents et leur grand-père furent tués dans le pogrom qui avait liquidé les derniers Juifs ayant survécu aux trois précédents dans le ghetto de Minsk. (Ma grand-mère avait réussi à s'en échapper un mois auparavant, mais son grand-père était souffrant et ses parents avaient refusé de le laisser.) Quand les deux sœurs rentrèrent chez elles après la guerre, leur maison était occupée par un Biélorusse qui avait collaboré avec les nazis. Il leur laissa un coin. Un jour qu'elles étaient sorties, il vola et mit au clou tous les vêtements que la Croix-Rouge leur avait donnés, ne leur laissant qu'une robe chacune.

**

POULET RÔTI FARCI DE CRÊPES ET D'OIGNONS CARAMÉLISÉS

Temps de préparation : 2 heures
Pour 6 personnes

Ma tante Liouba est une de ces femmes légendaires de l'ex-Union soviétique capables, en une heure, de « couvrir » une table de plats pour une dizaine d'invités sans avoir été prévenue. Ce plat est un peu plus long à préparer, mais en vaut la peine pour l'inhabituelle saveur du poulet rôti.

4 cuillères à soupe d'huile
végétale, plus la quantité
nécessaire pour la poêle
1 oignon émincé et demi
Sel et poivre
50 cl de lait
8 cl d'eau
4 gros œufs

40 gr de farine
1 cuillère à café de sucre
1 pincée de sel
1 poulet entier, entre 2 et
2,5 kg (plus le poulet
est gros, plus il dispose
d'une grande cavité pour
la farce)

1. Faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les oignons et les faire dorer sans cesser de mélanger. Assaisonner.