



GRATIN DE MAMALIGA

[Mamaliga pe paturî]

Le gratin de mamaliga est l'un des plats les plus répandus dans les Carpates, aussi bien en haute montagne que dans les vallées cachées au bout du monde. Facile à préparer, savoureux et spectaculaire, il connaît de nombreuses variantes : chaque village et même chaque bergerie a sa propre recette. Je vais vous en présenter une version fromagère pour sortir un peu des sentiers battus.

POUR LA MAMALIGA

1 KG DE FARINE (SEMOULE FINE) DE MAÏS
3 L DE LAIT
1 CUILLERÉE À CAFÉ DE SEL

POUR LE GRATIN

100 G DE BEURRE
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
200 G DE TELEMEA
200 G DE CASCAVAL
200 G DE FROMAGEON (CAS)
200 G DE BRANZA DE BURDUF
200 G D'URDA

Râper tous les fromages.

La *mamaliga* doit être un peu molle: mettre trois litres de lait à bouillir avec une cuillerée de sel et une poignée de farine de maïs. Lorsque le lait commence à bouillir, verser petit à petit toute la farine en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux (à feu moyen). Voilà la *mamaliga* prête.

Mais pour le gratin, c'est une autre affaire : beurrer d'abord largement le fond d'un moule (d'une marmite ou d'un plat en Pyrex). Faire chauffer; quand le beurre est fondu, ajouter la première couche de *mamaliga* (moins de deux centimètres). Disposer une couche de *cas*, une nouvelle couche de *mamaliga* de la même épaisseur que la première, le *telemea*, une nouvelle couche de *mamaliga*, puis vient le tour de l'*urda*, encore une couche de *mamaliga*, le fromage de brebis *branza de burduf*, une couche de *mamaliga*, une couche de *cascaval* et pour finir de la crème fraîche, épaisse comme une lave blanche des Carpates. Mettre à four doux environ une heure pour que les fromages fondent doucement en complotant avec la *mamaliga*, leur meilleure amie.

Quant à nous, complotons avec un rakiu¹ de petites poires jaunes d'été, qui sentent depuis la vallée de Mara jusqu'à la Voie lactée - le nez s'en imprègne et chante de joie - pour laisser libre cours à la faim. Les bergers de Bran (à côté de Brasov, entre la Transylvanie et la Valachie) préparent eux aussi cette merveille, mais ils commencent et terminent par une couche de cascaval fumé, pour le plaisir de

¹ Lire « rakiou ». Eau-de-vie ou marc.

l'odorat aussi. Les bergers moldaves, eux, arrosent les couches de mamaliga d'un blanc très sympathique, une énergie itinérante de Cotnari appelé frincusa (« frincoucha »), un vin qui, s'il n'aime pas les verres, explose dans les grandes chopes paysannes.

MAMALIGA AU FROMAGE ET A LA CREME

[Mamaliguta cu branza și smantana]

À Fagaras, dans le sud de la Transylvanie, les jours de foire, chez nous tous les vendredis (chez vous, quand les bergers prendront des vacances, c'est-à-dire jamais, car qui a déjà vu un berger prendre des vacances?), on a l'habitude de mettre les produits de la bergerie sur la table. Tous les vendredis matin, les laitières apportent en plus du lait de bufflonne bien épais, un petit broc de fromage blanc frais et un petit pot de crème. C'est le jour où les enfants redeviennent possesseurs des trésors incomparables de leurs vacances (encore lointaines). La chaleur de la *mamaliga*, le fromage blanc et la crème qui brillent remplissent leur imagination de souvenirs et de récits féeriques : le parfum de la résine et du fromage qui fermente dans la bergerie, les effluves brutaux de sueur et de fumée des houpelandes, les jeux avec les chiens, la course aux truites dans les torrents, le goût âpre de la *mamaliga* cuite au chaudron, l'avalanche de fromages, de yaourt et de crème, tirés des barils, les marches à en perdre le souffle avec les bergers et leurs troupeaux dans les alpages, sur les crêtes. Ils ne mangent pas par envie mais par tendresse. Quelle recette ? On met sur sa *mamaliga* du fromage frais, de la crème... comme on veut, chacun selon son goût ! et on mange !



BALMOS

Cette mamaliga n'est pas si facile à préparer, voyez-vous : il faut du beurre, de la crème fraîche, de la farine de maïs et du lait caillé. Mais il faut aussi du temps, et Dieu sait qu'il faut des efforts : les mouvements circulaires exercés par le berger permettraient d'actionner la centrale électrique du village...

1 KG DE FARINE DE MAÏS
 150 G DE BEURRE
 200 G DE FROMAGE RÂPÉ, TYPE
 TELEMEA OU BRANZA DE BURDUF
 2 L DE CRÈME FRAÎCHE
 1 DE LAIT FRAIS (« DOUX », DISENT LES
 ROUMAINS)
 4 ŒUFS
 1,5 L DE LAIT CAILLÉ

Mettre tout d'abord le beurre dans la marmite, faire fondre à petit feu.

Ajouter la crème fraîche, le lait frais et du sel en mélangeant jusqu'à ébullition. Ajouter la farine de maïs (comme pour une *mamaliga* des bergers : une part de farine pour trois parts de liquide), puis les œufs et le fromage.

Mélanger encore et toujours jusqu'à ce que le beurre apparaisse au-dessus de la farine, telles des petites flaques de printemps sur la terre fertile de la *mamaliga*.

Laisser la *mamaliga* environ cinq minutes au four, à feu vif, former une croûte.

Quand elle a pris une couleur rouge - un rouge beau comme le cœur du bois d'acacia -, mettre la marmite sur le plateau de bois au centre de la table, près d'une terrine large et profonde de lait caillé. (Cette *mamaliga* ne peut pas se passer de lait caillé, pas plus que le potage aigre de haricots blancs ne peut se passer d'estragon, le golfe Persique de ses puits de pétrole, et la table de mon pote Dan Nicuta, écrivain sans œuvre et toubib raté, d'un *stout* glacé.)

Si vous mangez cette mamaliga, ce balmos, c'est que vous êtes parti sans crainte sur un chemin difficile, où il est sage d'être armé d'une bouteille de tuica de Transylvanie. Ou bien, pourquoi pas, si vous arrivez dans une bergerie de Valachie (dans toutes les bergeries de Roumanie, cette mamaliga est un plat de fête, le signe que vous êtes des amis très chers ou des invités importants), venez avec une dame-jeanne de cidre frais qui soulage, rafraîchit et purifie.

Table des matières

I

Céréales et légumes cuisinées à la roumaine

la « mamaliga » (polenta) / l'haricot / l'aubergine
le chou / le champignon

GRATIN DE MAMALIGA	
<i>[Mamaliga pe paturi]</i>	7
MAMALIGA AU FROMAGE ET A LA CREME	
<i>[Mamaliguta cu branza si smantana]</i>	8
BALMOS	
<i>[Balmos]</i>	9
BOULETTES DE MAMALIGA A LA MODE DE BUCOVINE	
<i>[Galuste de mamaliga ca-n Bucovina]</i>	10
AUBERGINES FARCIES	
<i>[Vinete umplute]</i>	11
CAVIAR D'AUBERGINES	
<i>[Salata de vinete]</i>	12
CHOU PANE	
<i>[Snitel de varza]</i>	13
CHOU À LA MODE DE CLUJ	
<i>[Varza de Cluj]</i>	13
CHOU FARCI	
<i>[Varza umpluta]</i>	14
CHOUX A L'ANETH ET A LA LIVECHE	
<i>[Varza cu marar si leustean]</i>	15
CHAMPIGNONS EN SAUMURE	
<i>[Ciuperci murate]</i>	17
CHAMPIGNONS DU BERGER	
<i>[Ciuperci, ciobanesti]</i>	
<i>[Têtes de champignons farcies]</i>	17
GRATIN DE PÂTES PAYSANNES	
<i>[Tocmagei umpluti]</i>	18
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	
<i>[Chiftelute de cartofi]</i>	21
POMMES DE TERRE NOUVELLES A L'ANETH	
<i>[Cartofi noi cu marar]</i>	22
POMMES DE TERRE PAYSANNES	
<i>[Cartofi taranesti]</i>	23
CELERI AUX OLIVES	
<i>[Telina cu masline]</i>	25

FLEURS DE POTIRON FARCIES <i>[Flori de bostan umplute]</i>	27
ZACUSCA <i>[Pour les mises en bouche, les entrées ou apéritifs]</i>	29

II

Viandes, rouge, blanche, noire (gibier), cuisinées

à la roumaine :

Le porc / le veau / l'agneau / le canard / l'oie et la poule

FILETS FARCIS À LA LIPOVA <i>[Muschiuleti umpluti de Lipova]</i>	33
FILET TRESSÉ DE CAMPULUNG <i>[Muschi impletit de Campulung]</i>	34
FRICOT DE PORC PAYSAN <i>[Tocana taraneasca de purcel]</i>	35
FRICOT PAYSAN <i>[Mancarica taraneasca]</i>	37
COCHON DE LAIT AU FOUR <i>[Purcel la cuptor]</i>	38
COCHON DE LAIT FARCIS À LA MODE DE BUCOVINE <i>[Purcel umplut ca-n Bucovina]</i>	39
CONFIT DE PORC <i>[Carne in untura]</i>	40
PASTRAMA <i>[Viande de mouton épicée, salée, fumée]</i>	41
BŒUF À LA MURES <i>[Friptura de vita ca pe Mures]</i>	43
POULET SUR LIT DE SEL <i>[Saramura de pui]</i>	45
POULET PAYSAN AUX TOMATES ET À LA CRÈME <i>[Pui taranesc cu rosii si smantana]</i>	46
POULETTE FARCIE <i>[Puicana umpluta]</i>	47
POULET A LA VOINESTI <i>[Pui de Voinesti]</i>	48
POULET SUR LIT DE JAMBON <i>[Gaina pe sunca]</i>	49
POULET DU MONASTERE <i>[Pui manastiresc]</i>	51
CANARD SUR LIT DE CHOUX <i>[Rata pe varza]</i> <i>[Rôti compliqué, symbole de fête]</i>	53

III

Plats balkaniques à l'accent roumain :

les « sarmale » (boulettes de viande hachée enveloppées d'une feuille de vigne ou de chou) /
la moussaka / le bortsch / les hachis

MOUSSAKA DE CELERI-BOULE	
<i>[Musaca de telina]</i>	57
MOUSSAKA DE CHOUX	
<i>[Musaca de varza]</i>	59
MOUSSAKA COMME A DORNA	
<i>[Musaca de Dorna]</i>	60
MOUSSAKA DE CARÈME	
<i>[Musaca de post]</i>	61
MOUSSAKA D'AUBERGINES	
<i>[Musaca de vinete]</i>	62
BOUQUET DE MOUSSAKAS	
<i>[Jerba de musacale]</i>	64
BORTSCH ROUMAIN	
<i>[Bors romanesc]</i>	65
BORSH	
<i>[Borsul]</i>	66
BORTSCH D'ORTIES	
<i>[Bors de urzici]</i>	67
BORTSCH DE POULE À LA NEAMT	
<i>(Bors de gaina ca la Neamt)</i>	68
BORTSCH AUX CHAMPIGNONS	
<i>(Bors de dupera)</i>	69
BORTSCH DE PERISOR	
<i>[Bors pescaresc de Perisor]</i>	70
BORTSCH «DE MENAGE» AU POISSON	
<i>[Bors pescaresc « de casa »]</i>	71
BORTSCH AUX ŒUFS DE POISSON	
<i>[Bors de icre]</i>	72
BORTSCH AUX PETITS POISSONS D'EAU DOUCE	
<i>[Bors de chitici]</i>	73
BORTSCH AUX NOUILLES PAYSANNES	
<i>[Bors cu tocmagei]</i>	74
BORTSCH DE CROSSETTES DE HOUBLON	
<i>[Bors de curpeni de hamei]</i>	75
BORTSCH DU PÊCHEUR	
<i>[Bors pescaresc]</i>	76
BORTSCH DU PÊCHEUR AUX POISSONS À PETITE FRITURE	
<i>[Bors pescaresc cu albitura]</i>	78
BORTSCH DU PÊCHEUR AUX FRUITS DU DANUBE	
<i>[Bors pescaresc cu « fructe de Dunare »]</i>	79

SARMALE EN FEUILLES DE VIGNE	
<i>[Sarmalute in foi de vita]</i>	81
SARMALE AU POISSON	
<i>[Sarmale din peste]</i>	82
SARMALE DE CARÈME	
<i>[Sarmale de post]</i>	83
SARMALE À L'URDA	
<i>[Sarmalute cu urda]</i>	85
RAGOÛT DE MAMALIGA AUX RILLONS	
<i>[Tocana de mamaliga cu jumeri]</i>	87
RAGOÛT DES BRIGANDS	
<i>[Tocana haiduceasca]</i>	88
RAGOÛT DE POULET À L'AIL	
<i>[Ostropel de pui]</i>	89
TRIPES DE PORC FARCIES	
<i>[Burta de porc umpluta]</i>	
<i>[Sorte de fromage de tête cuit au four, servi chaud]</i>	91
TRIPES DE VEAU À LA ROYALE	
<i>[Tuslama regala]</i>	
<i>[Soupe épaisse, relevée, aux tripes, à l'ail et au vinaigre : idéale contre la gueule de bois]</i>	92
BOULETTES (KIOFTE) DE TRIPES	
<i>[Chiftelute de burta]</i>	93
FRUITS D'ABATTOIR (TRIPES ET ABATS)	
<i>[Zahana]</i>	94
MURATURI (PICKLES)	
<i>[Muraturi]</i>	95
MURATURI AU VINAIGRE	
<i>[Muraturi in otet]</i>	
<i>[Légumes et fruits conservés dans le vinaigre]</i>	96
CHOUCROUTE (CHOU EN SAUMURE)	
<i>[Varza murata la butoi]</i>	97
POIVRONS FARCIS AU CHOU ET AU RAISIN	
<i>[Ardei si gogosari umpluti cu varza si boabe de struguri]</i>	99
CONCOMBRES EN SAUMURE POUR L'ÉTÉ	
<i>[Castraveciori murati de vara]</i>	99
SAUCE ROUMAINE	
<i>[Sos romanesc]</i>	101
SAUCE à L'ANETH	
<i>(Sos de marar)</i>	101
BOULETTES AUX PRUNES	
<i>[Galuste cu prune]</i>	103
BOULETTES à LA MOLDAVE	
<i>[Pyrjoale]</i>	104
SALADE D'OEUFS DE POISSON	
<i>[Salata de icre]</i>	107
CARPE SUR LIT DE SEL	
<i>[Saramura de burta de crap]</i>	109
CARPE PLAKI	
<i>[Plachie de crap]</i>	110

TOURTE AU CAVIAR	
<i>[Turta cu icre negre]</i>	111
STORCEAG	
<i>[Storceag]</i>	113
DÉLICE DE L'IMAM	
<i>[Imam baialdi]</i>	115
MUHALEBIU DE MUST	
<i>[Muhalebiu de must]</i>	116
SUBEREC	
<i>[Suberec]</i>	117

IV

Plats à l'occasion des Fêtes chrétiennes

Pâques / Noël

PASCA, LE GÂTEAU RITUEL	
<i>[Pasca]</i>	121
PASCA DE BUCOVINE	
<i>[Pasca bucovineana]</i>	122
PASCA DES MOLDAVES	
<i>[Pasca moldoveneasca]</i>	123
CAPITAREASA	
<i>[La cuisinière sacrée]</i>	123
PASCA DES RIVES DU SIEU	
<i>[Pasca de pe Sieu]</i>	124
PÂTE D'AGNEAU EN CRÉPINE	
<i>[Drob de miel]</i>	125
PÂTÉ D'AGNEAU EN CROÛTE	
<i>[Drob in aluat]</i>	127
BORTSCH D'AGNEAU	
<i>[Bors de miel]</i>	127
STUFAT	
<i>[Stufat]</i>	128
AGNEAU A LA MODE DU BANAT	
<i>[Miel ca-n Banat]</i>	129
AGNEAU DES BRIGANDS OU MOUTON ENTERRÉ	
<i>[Miel haiducesc sau oaie ingropata]</i>	131
GIGOT D'AGNEAU RÔTI	
<i>[Miel la tava]</i>	133
SARMALE à LA MUNTÉNIENNE	
<i>[Sarmale muntenesti]</i>	135
SARMALE EN POTIRON	
<i>[Sarmalute la bostan]</i>	137
SARMALE DE TRANSYLVANIE	
<i>[Sarmale ardelenesti]</i>	139

SARMALE À LA MOLDAVE	
<i>[Sarmalute moldovenesti]</i>	140
NIDS DE CINQ	
<i>[Cuiburi de cinc]</i>	141
TRUITES « SUR CORDESDE LUTH »	
<i>[Pastravi la cobza]</i>	143
L'ART DU COCHON OU LE COCHON SACRALISÉ	145
TRIPES DE PORC SUR LIT DE CHOUX	
<i>[Burta de porc pe varza]</i>	146
RAGOÛT DU BOUCHER : ÉMINCÉ À LA MOLDAVE	
<i>[Tochitura moldoveneasca]</i>	147
COCHON DE LAIT FARCI À LA TRANSYLVAIN	
<i>[Purcel umplut ardeleneste]</i>	149
FETE DU COCHON	
<i>[Praznicul porcului]</i>	150
AH, MON PETIT PÈRE !	
<i>[Mai tatuca]</i>	
<i>[Ragoût de pieds de cochon]</i>	151
CALTABOS (ANDOUILLE OU ANDOUILLETTE)	
<i>[Traista lui Craciun]</i>	
<i>[Dit aussi : « la besace du père Noël »]</i>	152
CALTABOS AU SANG	153
CALTABOS MOLDAVE	153
SAUCISSES ET SAUCISSONS	
<i>[Carnati]</i>	154
BOUDIN NOIR	
<i>[Sangerete]</i>	157
FROMAGE DE TÊTE	
<i>[Toba]</i>	158
FROMAGE DE TÊTE AU SANG	
<i>[Toba cu sange]</i>	158
FROMAGE DE TÊTE TRANSYLVAIN	
<i>[Toba de Ardeal]</i>	159
PÂTÉ DE NOËL EN CRÉPINE	
<i>[Drob de Craciun]</i>	159
PORC À L'AIL EN ASPIC	
<i>[Piftie de porc]</i>	160
SAINDOUX	
<i>[Untura]</i>	161
GALETTES DE CARÊME SPÉCIALES VEILLE DE NOËL	
<i>[Turte de ajun]</i>	163
BRIOCHE	
<i>[Cozonac]</i>	165
BRIOCHE DE BUCOVINE	
<i>[Cozonac bucovinesc]</i>	166
BRIOCHE MOLDAVES	
<i>[Cozonaci moldovenesti]</i>	167
COLACI POUR NOËL	
<i>[Colaci de sfantul Craciun]</i>	168

V

Les ceremonies sacrees

LE HRAM	
<i>[chaque église a son saint patron, donc sa fête et son festin]</i>	171
LA NOCE	
<i>[Nunta]</i>	172
PAIN DE NOCES	
<i>[Tipau]</i>	
<i>[Pain farci]</i>	175
GÂTEAU OU CRÊPE DE NOCES	
<i>[Placinta de nunta]</i>	176
LE BAPTÊME	
<i>[Botezul]</i>	177
LA VEILLÉE DU DÉFUNT, LES AUMÔNES	
<i>[Priveghiul si praznicul]</i>	178
COLIVA POUR LES ERRANTS	
<i>[Coliva pentru cei pribegii]</i>	179
MARTYRS	
<i>[Macinici]</i>	180
MACINICI DE MOLDAVIE	181
MACINICI DE MUNTENIE	
<i>[Recette de sœur Lucia de Namaiestii]</i>	182

VI

Vins

VIN A L'ABSINTHE	
<i>[Vin pelin]</i>	186
TUICA CHAUDE	
<i>[Tuica fiarta]</i>	188
LIQUEURS ET AUTRES	
<i>[Vutci si altele asemenea]</i>	189
VIN CHAUD	
<i>[Vin fiert]</i>	190
SIROP DE SUREAU	
<i>[Socata]</i>	191
VIN DE FRUIT	
<i>[Vin de fructe]</i>	193
SIROP DE SAPIN	
<i>[Sirop de brad]</i>	194

VII

Desserts

PLACINTA À L'IMPROVISTE	
<i>[Platinta pripita]</i>	197
PLACINTA BUCARESTOISE AU FROMAGE	
<i>[Pladnta bucuresteana eu branza]</i>	198
PLACINTA FRISÉE	
<i>[Placinta creata]</i>	199
PLACINTA BUCARESTOISE AUX POMMES	
<i>[Placinta bucuresteana cu mere]</i>	200
PLACINTA AU POTIRON	
<i>[Placinta cu dovleac]</i>	201
PLACINTE ROUMAINES SUCRÉES	
<i>[Placinte romanesti dulci]</i>	202
PAIN D'ÉPICES DE BRASOV	
<i>[Turta dulce de Brasov]</i>	203
PAIN D'ÉPICES DE TRANSYLVANIE	
<i>[Turta dulce ardeleneasca]</i>	204
JUPES RETROUSSÉES	
<i>[Poale in brau]</i>	205
PITA (PLACINTA) SUCRÉE	
<i>[Pita dulce]</i>	206
CRÊPES à N'IMPORTE QUOI	
<i>[Clatite cu ce-o fi]</i>	207
POMMES DE MOLDAVIE	
<i>[Mère moldovenesti]</i>	208
GÂTEAU AUX FRUITS À LA MODE DU BANAT	
<i>[Prajitura cu fructe ca la Banat]</i>	208
GÂTEAU DE MAÏS	
<i>[Tarta de malai]</i>	209
BEIGNETS PAYSANS	
<i>[Scovergi]</i>	210
PAPANASI à LA VALAQUE	
<i>[Papanasi muntenesti]</i>	
<i>[Beignets au fromage]</i>	211