



Noël en Roumanie Saveurs de Roumanie

Traditions au pays des Carpathes

Noël en roumain se dit : CRACIUN et le père Noël : Mos Craciun.

Cette fête a su garder toute sa tradition religieuse et son folklore. Le rouge, le noir et le blanc sont les couleurs fétiches du traditionnel costume folklorique roumain. Le noir de la nuit hivernale, qui tombe très tôt en décembre, le rouge des parures des enfants qui parcourent les rues au soir de Noël pour chanter la naissance du Christ, et le blanc de la neige qui habille le pays scintillant à perte de vue sous les étoiles...

L'arbre de Noël est décoré le soir du Réveillon avec des noix, des marrons, des noisettes, des bonbons, des chocolats emballés dans du papier coloré et des pommes.

Puis les enfants partent dans leur quartier ou leur village, pour chanter de maison en maison. De porte en porte, les " colindatori " reçoivent en retour et selon la tradition : des " covrigi ", gros bretzels secs, des beignets, des bonbons, des pommes et de l'argent.

Après la messe de la Nativité. Les enfants lavent et cirent leur plus belle paire de bottes et les déposent à l'entrée de leur maison. C'est ici que le Père Noël, déposera les cadeaux des plus petits qui sont déjà allés dormir.

À Noël, "on taille le porc" dans toutes les chaumières roumaines. Sacrifié le jour de l'Ignat (quelques jours avant Noël), le porc est minutieusement préparé: produits de charcuterie, jambon fumé, etc.

Le 20 décembre, les roumains entreprennent le sacrifice du porc, animal avec lequel on prépare la grande majorité des plats pour Noël, comme la ciorbă de oase (*soupe à l'os*), les sarmale, le răcituri. Les saucisses comme le caltabos ou la toba seront aussi présentes à l'occasion. Le cozonac est le dessert incontournable pour conclure le repas de Noël.

Le repas de Noël traditionnel se présente ainsi :

Entrées

- Racituri ou piftie (gelée de viande)

Pieds, oreilles et tête de cochon en aspic, accompagnés d'une salade de betterave et de raifort râpés, conservés dans un mélange d'eau sucrée et de vinaigre.

- Des saucisses fraîches de porc, qui seront ultérieurement grillées ou frites, garnies de muraturi

Cornichons; piments-tomate et tomates vertes en saumure.

Produits traditionnels de porc

Le porc, le bœuf et le mouton sert à la confection de charcuteries roumaines. Il existe une grande variété de charcuteries en Roumanie, comme la [slănină](#), le [toba](#), le [lebar](#) ou encore le [sângerete](#). Les saucisses roumaines sont d'habitude plutôt grasses. La viande est hachée

finement, mélangée avec du lard, de l'ail et d'autres épices et emballée dans des boyaux de porc. Les saucisses sont ensuite laissées séchées quelques jours et fumées dans des fumoirs à viande spéciaux. Les charcuteries peuvent aussi être frites



- Divers produits de charcuterie traditionnelle:

Toba, intestins de porc farcis de gelée de viande, de foie et de couenne

Caltabos, sorte de boudin

Babic, ghiudem, sorte de saucisses, très sèches et épicées, préparées avec de la viande de chèvre, de mouton ou de bœuf.

- Salade de boeuf

- Légumes cuits à la vapeur (ou bouillis): carottes, céleris, pommes de terre, petits pois, légumes en saumure (cornichons, piments-tomate et tomates vertes), le tout émincé et mélangé avec des olives, de la viande de boeuf cuite et coupé en fines lamelles, et lié avec une mayonnaise.

Plats

- **Ciorba** de perisoare, soupe de légumes un peu aigre au son fermenté, avec des boulettes de viande de porc ou Tchorba de potroatché.

"Tchorba de potroatché"

C'est une "tchorba" d'hiver, car l'on utilise les abats de l'oie ou du dindon qui, à ce moment de l'année, sont dodus et plus succulents et aussi parce qu'on l'aigrit avec le jus des choux qu'on a mis à mariner dans le tonneau en chêne et qui est à point vers Noël. Lorsqu'elle offre un grand souper où l'on mange et boit beaucoup, vers le matin, la maîtresse de maison fait apporter les "potroatché" qui remettront d'aplomb l'entraîné défaillant de ses invités.

Ingrédients

Les abats d'une volaille (ailes, cou, gésier, pilons, coupés en morceaux moyens)

Une carotte

Une racine de persil
Un quart céleri rave
Un oignon
2-3 cuillerées de riz.

On met à bouillir les abats avec de l'eau froide. On écume. On ajoute l'oignon haché et le reste des légumes coupés en quatre. On ajoute le riz lorsque la viande est presque tendre. On enlève les légumes et on aigrit avec le jus de la choucroute qu'on fait bouillir à part. On goûte pour le sel. En servant, on met dans la soupière du persil et de l'aneth hachés menu.

- **Sarmale**, le plat traditionnel le plus prisé des Roumains : feuilles de choucroute farcies de viande de porc hachée, accompagnées de polenta.

"Sarmàlé"



C'est le plat national par excellence! On en fait dans toutes les régions et leur renommée a dépassé, depuis longtemps, les frontières et a même traversé l'océan puisqu'on les trouve ici sous le nom de "cigarettes aux choux". Mais quelle différence!...Ce qu'on trouve dans le commerce semble être un tout autre plat, si loin des vrais "samàlé", qu'on n'en revient pas.

J'ai lu leur recette dans maints livres de cuisine des plus grands auteurs, d'ici comme d'ailleurs, et il m'a paru pour le moins bizarre qu'on indiquait très sérieusement qu'on devait ficeler chaque paupiette de chou farci...Quel travail!...Et aussi comment ferait-on pour les manger? Mettre les mains dans le plat à la cuisine pour déficeler chaque "sarmà" avant de les servir? Ou bien les convives cracheraient délicatement et subrepticement les ficelles dans le plat tout en soutenant une conversation élégante?...Chaque ménagère, chez les Roumains, même la plus nigaude, sait rouler ses "sarmàlé" qu'elle aligne dans la casserole sans aucun artifice et qui ne se défont jamais.

Peut-être usent-elles d'un sortilège?...

Je vais vous le faire connaître. En tout cas, méfiez-vous des recettes recueillies dans le monde entier...Elles sont tellement loin de la vraie cuisine du pays cité...

Ingrédients

2 livres de viande hachée (trois parties de porc, une partie de boeuf)
1 grosse tranche de pain blanc rassis (facultatif)
2 oignons
3 c. à soupe de riz
Sel, poivre

Un beau chou
Un verre de vin blanc sec
Du saindoux
Purée de tomates.

Faites rissoler les oignons hachés finement. Incorporez-les à la viande. Ajoutez la mie de pain mouillée avec de l'eau froide que vous exprimez en pressant, pour donner plus de consistance à la viande. La recette traditionnelle ne comporte pourtant pas de mie de pain. ajoutez le sel et le poivre. Si le mélange n'est pas assez fin, passez une deuxième fois au hache-viande. Ajoutez le riz. Goûtez pour le sel. On peut faire les "sarmalé" avec du chou frais ou du chou mariné.

Avec le chou frais

Ébouillantez le chou quelques minutes sans laisser trop ramollir. Détachez les feuilles, une à une, en supprimant les grosses nervures.

Avec le chou mariné

Lavez le chou pour qu'il ne soit pas trop aigre. Pressez-le pour en exprimer l'eau. Détachez les feuilles une à une. Supprimez les nervures.

Si les feuilles sont trop grandes, coupez-les en deux. Mettez un peu de la viande préparée sur un bout de la feuille, roulez un peu, ramenez les côtés puis roulez tout à fait. Les feuilles de chou trop petites ou trop rigides et qu'on ne peut pas rouler, seront coupées en lanières minces.

Mettez, au fond d'une casserole, une couche de chou haché, ensuite, alignez les "sarmalé" en rangs de plus en plus serrés. Recouvrez d'une autre couche de chou et ainsi de suite. La dernière couche sera de chou. Ajoutez une bonne cuillerée de saindoux, une autre de purée de tomates diluée dans un peu d'eau, quelques graines de poivre. Ajoutez de l'eau, couvrez et laissez bouillir à feu doux au moins deux heures. Essayez la feuille de chou. Elle doit être tendre. Arrosez d'un petit verre de vin blanc sec. Mettez les "sarmalé" à réduire au four. Elles ne doivent plus avoir du jus. Entre les couches de "sarmalé", on peut ajouter des tranches de lard fumé, entrelardé (genre bacon), au goût.

Les "sarmalé" mangées après deux ou trois jours sont infiniment meilleures...

- **Rôti de porc**, assaisonné de légumes en saumure ou de salades composées.

Cochon de lait



Desserts

Le dessert traditionnel de Noël est le " Cozonac ". Cette brioche farcie de fruits secs exige une longue préparation qui commence tôt la veille de Noël. " Généralement les hommes sont dehors occupés à égorger le cochon, tandis que les femmes restent dans la cuisine pour préparer la brioche".



C'est une préparation longue car elle ne se conçoit qu'en grande quantité et doit nourrir toute la famille pendant la semaine de Noël ! Pour 5 kg de farine, on utilise 30 œufs et 3 kg de sucre blanc. Le pétrissage de la pâte doit durer au moins deux heures. La farce se compose quant à elle de noix pilées, de jaunes d'œuf, de raisins secs, de vanille, de rhum et de 2 kilos de sucre, pas moins ! Chez les plus aisés, le cozonac remplace le pain à tous les repas, avec le salé comme avec le sucré. Un peu lourd, ce régime ? Il faut dire que ce festin vient après une période de jeûne d'une, voire de cinq semaines. De plus, à Noël, il fait facilement moins 15°C, ce qui nécessite des calories !

Dans certaines régions, on sert aussi, ou en remplacement, le "grau fiert" - sorte de bouillie de blé sucrée accompagnée de noix et parfumée d'aromates.



"Cozonac"

Le "cozonac" c'est le gâteau traditionnel des Roumain. Il est de toutes les fêtes, à Pâques comme à Noël, au baptême comme au mariage. Toutes les maîtresses de maison ont une recette qu'elles tiennent de leur mère, qui l'avait tenue de sa mère et ainsi de suite. Le premier "cozonac" se perd dans la nuit des temps, d'une cuisine où il y avait déjà la levure. À la campagne, on en faisait d'énormes quantités et on brassait la pâte dans le pétrin en bois et, naturellement, pour la confection, le mari ou le grand fils avait sa part, s'il le voulait bien...La douce pâte doit être bien pétrie jusqu'à ce que des bulles d'air apparaissent.

Le "cozonac" est une liturgie, un rite magique. Il a ses secrets, son ambiance, ses lois. Tout doit être propre. On s'oblige à se concentrer, à le préparer avec soin et amour, dans une cuisine où il fait chaud, où les portes ne doivent pas claquer (il tomberait!), où il ne doit pas y avoir de courants d'air (la pâte ne lèverait plus!)...Enfin, la cérémonie de la préparation du "cozonac" doit trouver la maîtresse de maison, pure de corps, la paix en l'âme et le repos dans l'esprit. Car si le gâteau n'est pas réussi, on a sûrement enfreint quelque règle ancestrale...

Voici sa recette:

Ingrédients

Deux livres de farine

Dix onces de beurre

13 c. à soupe de sucre

8 oeufs

Une chopine de lait

Une c. à soupe de rhum

Une once de levure (du boulanger)

Une pincée de sel

On dilue la levure dans du lait un peu tiède en ajoutant un peu de sucre. Dans un autre récipient, on ébouillante 3-4 cuillerées de farine avec du lait très chaud en mélangeant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Lorsque le mélange est devenu tiède, on ajoute le levain et on brasse fortement jusqu'à ce que la pâte fasse de grosses bulles. On parsème cette pâte avec un nuage de farine, on la couvre avec une serviette propre et on la laisse reposer au chaud.

On mêle les jaunes d'oeufs d'abord avec du sel pour corser leur couleur et ensuite avec le sucre. On laisse reposer.

On prend le levain qu'on verse dans le reste de la farine, on ajoute les jaunes d'oeuf, un peu de lait, à peine chaud, et la moitié des blancs fouettés. On pétrit au moins une demi-heure, ramassant la pâte sur les bords et la ramenant vers le milieu en ajoutant de temps à autre du beurre fondu et du lait chaud. Attention de ne pas ébouillanter la pâte...(On verse le lait ou le beurre dans la paume ou sur la main pour pouvoir en apprécier la température). Lorsque la Pâte se détache des mains et du pétrin, on en fait une grosse boule, on la parsème de farine et on la laisse reposer quelques heures, recouverte d'une vieille nappe propre et bien au chaud, loin de la porte et de la fenêtre. Lorsque la pâte a levé et est prête à déborder, on enduit ses mains de beurre (chaud, naturellement), on prend des morceaux de la pâte qu'on tresse sur la planche enfarinée. On y ajoute des raisins secs sans pépin et on place ces nattes dans des moules beurrés, ne les remplissant qu'à moitié. On laisse de nouveau lever. Lorsqu'ils sont pleins à ras, on badigeonne la pâte d'oeuf fouetté et on met les moules au four où on les laisse à feu doux, une heure environ. Lorsqu'ils sont prêts, ils doivent être légers. On les laisse tiédir dans leurs moules, toujours au chaud. On les sort

lorsqu'ils sont tièdes et les laisse refroidir sur une planche avant de les entamer.

Les boissons traditionnelles

- Tuica ou palinca - eau de vie, généralement de prunes, très forte
- Des vins, surtout rouges, selon chaque région

