

MARTOR



Title: "A propos de la gastronomie locale"

Author: Ana Pascu

How to cite this article: Pascu, Ana. 2007. "A propos de la gastronomie locale". *Martor* 12: 142-143.

Published by: *Editura MARTOR* (MARTOR Publishing House), *Muzeul Țăranului Român* (The Museum of the Romanian Peasant)

URL: <http://martor.muzeultaranuluiroman.ro/archive/martor-12-2007/>

Martor (The Museum of the Romanian Peasant Anthropology Review) is a peer-reviewed academic journal established in 1996, with a focus on cultural and visual anthropology, ethnology, museum studies and the dialogue among these disciplines. *Martor* review is published by the Museum of the Romanian Peasant. Its aim is to provide, as widely as possible, a rich content at the highest academic and editorial standards for scientific, educational and (in)formational goals. Any use aside from these purposes and without mentioning the source of the article(s) is prohibited and will be considered an infringement of copyright.

Martor (Revue d'Anthropologie du Musée du Paysan Roumain) est un journal académique en système *peer-review* fondé en 1996, qui se concentre sur l'anthropologie visuelle et culturelle, l'ethnologie, la muséologie et sur le dialogue entre ces disciplines. La revue *Martor* est publiée par le Musée du Paysan Roumain. Son aspiration est de généraliser l'accès vers un riche contenu au plus haut niveau du point de vue académique et éditorial pour des objectifs scientifiques, éducatifs et informationnels. Toute utilisation au-delà de ces buts et sans mentionner la source des articles est interdite et sera considérée une violation des droits de l'auteur.

Martor is indexed by EBSCO and CEEOL.

A propos de la gastronomie locale

A.P.: Comment faites-vous sécher le poisson?

L.C.: On l'écaille, on le vide et, après, on met du sel, on le laisse un peu dans la saumure...

A.P.: Combien ça, un peu ?

L.C.: Deux-trois jours.

A.P.: Et la saumure, elle est fort salée ?

L.C.: Qu'est-ce que j'en sais, moi, au jugé... après quoi on les enfiler sur une ficelle, qu'on passe dans l'œil et on les met à sécher...

A.P.: Et combien de jours les laissez-vous sécher ?

L.C.: Il doit y avoir dans les deux mois, maintenant !

L.C.: Il est dur comme pierre !

L.C.: Trois jours, quatre... Si vous le mettez dans l'eau bouillante, il va ramollir... Et il sera juste bon à manger.

A.P.: Et comment le préparez-vous ?

L.C.: Si j'ai envie, avec du riz, si je veux avec de l'ail, en saumure... n'importe comment !

A.P.: Alors vous le préparez avec une mousse d'ail ?...

L.C.: Oui, une mousse d'ail !

A.P.: Et combien de temps doit-il bouillir ?

L.C.: Un peu... le poisson ne doit pas bouillir longtemps...

A.P.: Quelques minutes ?

L.C.: Oui, quelques minutes !

L.C.: Une demi-heure.

L.C.: Si vous le mettez à l'eau bouillante, ça suffit.

A.P.: Et vous faites du poisson séché chaque année ?

L.C.: Oh, si j'ai du poisson et si je ne le mange pas frais...

A.P.: Ces poissons-là, qu'est-ce que c'est ?

L.C.: Je ne sais pas vous dire... c'est une sorte de carassin.

A.P.: Du carassin ? De l'étang d'ici ? Du lac...

L.C.: Celui-ci, il n'est pas d'ici. J'en ai d'ici aussi. Il est d'ailleurs ; y en a qui viennent avec leur voiture et j'en achète...

A.P.: Vous l'achetez et puis vous le faites sécher...

L.C.: Oui, oui, oui...

A.P.: Comment faites-vous pour le saler, vous le mettez dans l'eau salée ou bien vous mettez du sel dessus ?

L.C.: On met du sel dessus, comme ça, les uns sur les autres, avec du sel et après, pour que les mouches n'entrent pas, ni rien, je mets un couvercle...

A.P.: Vous le mettez dans un récipient.

L.C.: Dans un récipient.

