

# MARTOR



---

Title: "A propos des Serbes, des Tziganes et des Bulgares de Herești"

Authors: Carmen Mihalache, Ana Pascu

How to cite this article: Mihalache, Carmen and Ana Pascu. 2007. "A propos des Serbes, des Tziganes et des Bulgares de Herești". *Martor* 12: 134-141.

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.

## A propos des Serbes, des Tziganes et des Bulgares de Heresti

**M.P.:** Derrière l'église, il y a un hameau d'à peu près 70 maisons, qui s'appelle Miloșești, du nom de Miloș Obrenovici. Lui est venu aux alentours de 1800, après la révolution chez eux, Miloș Obrenovici est venu avec les siens et ici il a acheté le domaine de la famille Năsturel. Et, le comble, c'est que, après 170 ans, ceux-là parlent encore maintenant le serbe à la maison, les anciens. Donc ils gardent... ils gardent la langue, même si... d'après mon avis, même si c'est un mélange.

Les serbes sont plus traditionalistes et plus pratiquants. Les serbes, oui. Et il y a une pratique : par exemple, c'est le dernier jour avant que commencent du jeûne, alors on mange ; nous allons voir le parrain ou le filleul vient nous voir avec un présent, c'est avant le jeûne, c'est la Semaine des Laitages, en fait une semaine avant on mange de la viande, et nous on mange de la viande pendant cette semaine-là, alors que normalement on ne devrait manger que des laitages. Et bien, les serbes mangent de la viande d'après la règle, donc une semaine avant, et pendant cette semaine-là eux, ils mangent des laitages. Mais le différend entre les Roumains et les serbes maintenant non, parce qu'ils sont déjà à peu près... à peu près assimilés.

A propos des Tziganes, nous on a deux quartiers de Tziganes (...) Je ne sais pas ce qu'ils étaient au... parce que eux ils ne pratiquent plus rien de ce qui est traditionnel... Les Rudari<sup>3</sup>... les Rudari, ils ne sont pas ici, les Rudari on n'en trouve pas dans cette zone sauf à Prundu, à Chirnovi et dans l'Oltenie. Les Rudari sont une... quelque chose à part, parce que eux, ils n'ont pas de langue. Donc moi je n'ai pas entendu jusqu'à présent de langue rudenese. Je con-

nais la situation parce que moi, je suis de Prundu, là-bas aussi on a des Tziganes et des Roumains. Et des Tziganes, et des rudari, je connais à cause de ça. (...) vous voyez là-bas, derrière le musée, où quelqu'un de Bucarest a acheté cet immeuble-là, il y a des Tziganes qui travaillent... des artisans de la famille... de la famille Babache, eux ce sont aussi des ménestriers. Et ce sont des gens de bons sens, il y a beaucoup de Roumains qui n'arrivent pas à leur niveau... Ah, bon je vais dans le quartier tzigane, moi je vais les voir... Je vais les voir : « Lequel parmi vous n'est pas baptisé ? Viens au baptême, viens voir tel... » J'ai baptisé des enfants à quelques reprises, de sept, de neuf ans, quatre ans... J'en ai baptisé beaucoup. Je leur ai dit qu'ils devaient être baptisés. J'y vais, je reste à parler avec eux... Et ils sont enchantés les Tziganes... Je parle tzigane et roumain. Beaucoup ne parlent plus le tzigane. Et ils sont impressionnés quand moi je leur parle tzigane. Moi, je connais quelques mots, j'ai eu quelques collègues Tziganes au lycée, et je sais encore. Et quand je me dispute, je me dispute aussi avec eux. Comme, par exemple, un tzigane est mort. Il n'a jamais payé. J'allais chez eux. Il avait 48 ans le Tzigane, il travaillait, et il a reçu deux millions de lei de quelqu'un, il a reçu des planches de bois elles auraient pu servir à pour construire le trône, et j'ai dit « allons mes frères, les Roumains vont me sauter dessus ! Pourquoi est-ce qu'il y en a qui donne pour l'église et vous, vous ne donnez rien ? » D'autant plus qu'ils ont la possibilité... Et les Tziganes au lieu de payer, de donner eux aussi au moins une centaine de milliers de lei de contribution par an – vous vous rendez compte ? Ça veut dire une bouteille de bière par personne par an, voilà ce que ça veut

dire assurer la pérennité de l'église, en comparaison avec l'assurance médicale, qui veut dire bien moins, avec le docteur qui vient seulement deux fois par semaine de huit heures et demi du matin à treize heures trente ou midi trente et c'est tout, le prêtre vingt-quatre heures sur vingt-quatre... Personne ne dit rien du docteur, de l'assistant personne ne dit rien, hé, quand il vient à sept heures, quand moi je suis partie à sept heures moins cinq de la Patriarchie avec les papiers pour régler un problème administratif, mais où est le pope ? Le pope, il n'est pas chez lui et je ne sais pas trop quoi... et celui-là avec de l'argent, il en a payé une femme pour embaumer le mort, il a acheté de la nourriture et de la boisson et à l'église il n'a rien donné. Mais nous on les aide on les aides beaucoup.

Il y a eu des mariages entre Tziganes et Roumains, mais... les Tziganes, ils sont conservateurs pour ça. Par exemple, nous aurions pu partager, avec ses mariages mixtes, nous aurions pu partager entre les Tziganes et le reste des gens, parce que d'habitude le reste des gens... ils sont quand même méfiants, le reste des gens, avec les Tziganes, vis-à-vis du grade supérieur de civilisation des Tziganes – les guillemets sont de rigueur. Donc c'est comme ça. Mais non, avec les serbes, avec les Roumains non, cette différence, non. Je pense aux traditions, donc, les Roumains font plus de Requiem le Jeudi Saint, le jeudi des passions, les serbes, ils le font quatre jours plus tôt, le Samedi de Lazare, les Rameaux... Donc ceux-là, ils ne sont qu'un peu différents. Mais avec ça, comme ils voient les Tziganes, ce qui est correct... c'est l'idée que, monsieur, globalement, les Tziganes ils sont comme ils sont. Mais, entre les Tziganes, il y a beaucoup de gens corrects : de bons travailleurs, des ménestriers, des gens de bon sens, comme le sont ceux de Babache, vous allez les connaître, des gens très, très bons.

Les Bulgares, maintenant je ne sais pas trop quels sont les Bulgares parmi eux ! Les Bulgares, maintenant je ne sais plus trop qui est bulgare ! Moi, j'ai pensé que, de toutes façons,

c'est, disons-le ainsi, une anomalie onomastique : là-bas, de l'autre côté de Bucarest, vers le département Dâmbovița, on les appelle les Serbes et ils sont Bulgares, et, ici, il y en a beaucoup qui sont serbes et on les appelle les Bulgares. C'est à cause de ça que j'ai pensé que... Mais il possible qu'ils soient Bulgares. J'ai compris qu'il y a aussi des Bulgares, parce que dans la Vallée Dragului, qui est à quelques kilomètres à gauche, il y a une grande communauté de Bulgares, et là-bas, ils parlent bulgare ; à Hotare, sur la colline, c'est la même chose, ce sont des Bulgares. Et c'est pour ça que j'ai pensé qu'il est possible qu'ils y aient des Bulgares entre ceux-là et les notre ici.

**A.P.:** Qu'est-ce que c'était pour vous que la famille Stolojan ?

**Dumitru:** Le boyard qui était là, c'était le patron qui dirigeait tout ce monde-là.

**C.M.:** J'imagine que la plupart des gens du village travaillaient chez lui avant la mise en coopératives.

**Dumitru:** Mais, oui, ils travaillaient à la journée !

**Stoiana:** On travaillait tous. Sauf les vieux. Je sais quand on coupait les blés. On les payait à l'avance... Les gens étaient pauvres. Il est vrai que maintenant aussi, mais au moins on est libres... Mais alors, les gens n'avaient pas de terre et lorsqu'on les a dépossédés, eux, on a donné des terrains à ceux qui venaient du front, de la guerre de 1918... On leur a donné en propriété cinq hectares, dix demi-hectares chacun.

**C.M.:** Votre père était chauffeur, il ne faisait rien d'autre.

**Dumitru:** Rien d'autre, que d'être chauffeur. C'était le premier chauffeur et c'est tout ce qu'il avait : il les ramenait de Bucarest et c'est tout, rien d'autre.

**C.M.:** Et quelle voiture il avait ?

**Dumitru:** Une voiture de celles-là, aux roues à rayons ; comme au cinéma !

**A.P.:** Le boyard vivait longtemps loin du village ?

**Dumitru:** Il avait sa villa à Bucarest, il y allait, ensuite il venait là...

**A.P.:** Et il restait avec lui à Bucarest ? Il manquait plusieurs jours ?

**Stoiana:** Il le conduisait et sans doute le laissait-il là, puis il rentrait, je n'en sais rien... Ce que je sais, c'est qu'il le promenait, sur le terrain, là où il avait besoin.

**C.M.:** Et on le payait ? C'était avantageux ?

**Dumitru:** Combien il lui payait, je n'en sais rien.

**C.M.:** Et on ne le regardait pas de travers, en ces temps là, parce que, tout de même, il avait été le chauffeur du boyard ?

**Dumitru:** Non ! Il n'était pas vraiment en odeur de sainteté. Mais il était l'ami de tout le monde.

**Stoiana:** Et il connaissait son métier.

**Dumitru:** On ne lui en voulait pas. Ensuite, il est mort dans un accident. Il avait été mécanicien à la Coopérative et ils avaient un hachoir... et une courroie lui est sautée à la tête et...

**C.M.:** Et la voiture du boyard, qu'est-elle devenue ?

**Dumitru:** Elle est partie aussi.

**A.P.:** Lequel des deux frères était le plus gentil ?

**Stoiana:** Le plus riche, c'était, paraît-il, ce Monsieur Dinu.

**Dumitru:** Dinu Stolojan. Oui, c'est lui qui avait les plus grandes propriétés, ici.

**A.P.:** A part la maison, qu'est-ce qu'il avait encore ?

**Dumitru:** Toute la plaine, là-bas, leur appartenait. La partie près du fleuve. Oui.

**Stoiana:** Tout, jusqu'à l'Argeș, jusqu'à la forêt.

**Dumitru:** Nous, quand on était enfants, on travaillait là, il y avait de ces arbres qu'on greffait, il les vendait ensuite. Les arbres fruitiers, la vigne greffée, pareil, on faisait des billons... Mais on n'a pas travaillé chez le boyard, nous, on a travaillé à la coopérative. On avait pris la ferme du boyard. Et ensuite, c'était comme pour l'Etat. On travaillait à la journée. Douze lei la journée. On nous donnait un repas par jour...

**A.P.:** Et elles étaient soignées. Le boyard avait fait du bon travail ?

**Dumitru:** Par ouï-dire, je ne l'ai pas vu, on dit qu'il habitait là où c'est le musée, maintenant... et il regardait de là avec ses jumelles, et il voyait tout le monde, chacun là où il travaillait. Il voyait Untel qui ne travaille pas... et il lui fixait une norme.

**C.M.:** Mais il avait un administrateur ...

**Dumitru:** Il en avait un. Celui dont je vous parle, le père Șerban.

**Dumitru:** Le père Costache à Logofătu (n.t. l'Intendant) en sait plus long.

**C.M.:** Costache Logofătu, c'est un surnom ?

**Dumitru:** Oui, un surnom. Il habite près de l'école. Il était l'homme à tout faire du boyard.

**C.M.:** Son homme de confiance, comme qui dirait.

**Dumitru:** Oui, c'est ça. De confiance. Il peut en savoir plus.

**A.P.:** Et comment s'appelait votre père ?

**Dumitru:** Andrei. Stan Andrei.

**A.P.:** Et combien de temps était-il chauffeur ?

**Dumitru:** Je ne sais pas combien de temps... Il y est allé enfant et c'est ce qu'il a appris. Dès sa sortie de l'école, il est allé chez le boyard et il a travaillé là, et après, il est entré comme chauffeur. Un instructeur lui a appris et l'a fait embaucher comme chauffeur.

**A.P.:** Il était chauffeur jusqu'au départ du boyard ?

**Dumitru:** Jusqu'au départ du boyard, oui. Et lorsque le boyard est parti, il a laissé la voiture et il est parti.

**A.P.:** Et on ne dit pas si le boyard était bon avec les gens...

**C.M.:** Quel souvenir les gens en ont gardé ?

**Stoiana:** Je sais, par ma grand-mère, qu'il était bon, en fait. Il leur prêtait l'hiver des céréales, du blé, du maïs et ensuite, ils travaillaient l'été suivant chez lui pour biner. Tout le monde ne vous prête pas comme ça... Les vieux disaient : « L'hiver on allait chez eux et ils nous donnaient, tant de boisseaux et au printemps il vous faisait suer... »

**Dumitru:** Mais oui. Quand on était enfants, ces magasins étaient pleins de blé... de tout. On

retournait le blé à la pelle, toute la journée, quand nous étions enfants...

**A.P.:** Madame Stoiana, vous êtes Roumaine ou...

**Stoiana:** Roumaine...

**A.P.:** Bulgare?

**Stoiana:** Bulgare, oui!

**C.M.:** Parce que d'après le nom, Stoiana...

**C.M.:** Les gens sont mélangés maintenant.

**A.P.:** Mais est-ce que vous vous souvenez de votre mère?

**Stoiana:** Ma mère n'avait pas ce qu'on a maintenant. Maintenant, quand on a tout ce qu'il faut, on sait comment faire. Les choses vous apprennent. Dans mon enfance, c'était différent. Quand j'étais chez mes parents. Ils se disaient riches. Mais je ne sais pas, moi, où était leur richesse. On avait un terrain et on se disait riche. Mais, vous savez, le meilleur gâteau que ma mère faisait, c'était le « mälainic ». Elle ébouillantait la semoule de maïs (mälai), le soir, et elle le laissait jusqu'au matin. Le matin elle pétrissait sa pâte, comme on pétrit le pain et c'était là le meilleur gâteau. Le « mälainic ». Elle mettait ensuite dans la forme de l'huile ou du saindoux, surtout du saindoux, je pense, parce qu'il n'y avait pas beaucoup d'huile à l'époque et elle enfournait le « mälainic »... Elle badigeonnait les formes, elle faisait quatre formes et elle enfournait tout ça. Elle faisait un feu de pailles... Ce n'est pas comme maintenant : vous branchez au courant et vous faites tout ce que vous voulez... Ah, que c'était bon... J'allais à l'école. Vous pensez qu'il y avait comme maintenant de la confiture de prunes, de... Quand on vendangeait, elle choisissait des grappes blondes et elle faisait bouillir, elle passait au tamis, elle refaisait bouillir un peu... L'école était tout près de chez nous. Je rentrais, ma mère me coupait une tranche de pain et me mettait de cette marmelade-là. Ils étaient tous autour de moi, alors que faire, tiens pour toi, et pour toi, les gens n'avaient rien. On n'avait alors ni pain, ni « mälainic ».

**C.M.:** Vous disiez être venue ici d'ailleurs. D'où veniez vous ?

**A.P.:** Mais vous, qui êtes-vous ?

**M.S.:** Savu Maria.

**Stoiana:** Tata Maria, elles veulent savoir comment c'était du temps du boyard.

**M.S.:** Il avait une ferme. Nous on travaillait à la journée. On avait douze ans et on travaillait à la journée pour douze lei... Le père Aurică nous engueulait, le père Şerban nous engueulait et celui-là, le père Serafim aussi...

**A.P.:** Mais pourquoi vous engueulaient-ils ?

**M.S.:** Parce que c'étaient des méchants... il était notre chef d'équipe. Nous autres, les enfants, on jouait un peu, on se poussait... On devait attacher les greffons au raphia. On se coupait les doigts, il fallait bien serrer. Il venait, il touchait... et, si ce n'était pas bien serré, il vous envoyait un bon coup dans le dos !

**A.P.:** Et le boyard, il était comment ?

**M.S.:** Je ne le connais pas, je ne m'en souviens plus.

**A.P.:** Vous ne l'avez jamais vu ?

**M.S.:** Je ne m'en souviens pas.

**A.P.:** Mais à votre avis, comment doit être un boyard ?

**Stoiana:** Nous autres, de nos jours on veut un boyard à notre goût !

**A.P.:** C'est-à-dire ?

**M.S.:** Etre à notre aise, même s'il faut travailler pour lui. Avant on travaillait beaucoup. Il donnait un peu de maïs.

**Stoiana:** Il leur donnait du blé...

**M.S.:** Il leur donnait du blé, mais ils travaillaient. Ils volaient aussi un peu. La nuit, ils allaient aux champs et ils volaient. Ma mère racontait : le boyard était là. En aval. Et elle est allée demander des pailles pour faire le feu. Et lui, ils se grattait les... « Oui, oui, je t'en donne... ! » Alors, dit mon père – quand mon beau frère Vasile l'a vu, il a dit : « T'en fais pas, belle-sœur, je vais me faire foutre dans ses pailles ! » Oui. Vous travaillez jusqu'à ce que le diable vous emporte et... c'est tout comme maintenant !

**A.P.:** Dites-moi, cette recette de marmelade de raisin (magiun)...

**M.S.:** Oui, vous détachez les grains de la

grappe, du raisin blanc seulement. Vous les lavez et les mettez dans un seau pour les faire bouillir et quand la peau est tendre, on les fait passer au tamis.

**A.P.:** Mais on les fait bouillir avec du sucre.

**M.S.:** Non, le sucre on le met à la fin, quand on fait bouillir le « magiun ». Après le tamis, on le fait bouillir et alors on met le sucre et on coupe un potiron blanc en petits cubes. Sinon on le râpe... nous autres, on le râpait. Ma mère avait l'habitude : un seau de coings râpés, qu'elle flanquait là. On en mangeait... sur du pain... Mais nous, on en mangeait aussi avec la polenta qu'on trempait dedans. Mère nous en mettait dans une jatte et si c'était trop épais, elle ajoutait de l'eau.

**C.M.:** Mais c'était un plat roumain ou bulgare ?

**M.S.:** Roumain ! On faisait un gâteau de maïs (mălai)... On ébouillantait la semoule de maïs ; avec du son de blé, on mélangeait tout dans le pétrin et on faisait une tourte, on la mettait sur des feuilles de maïs et on la faisait cuire. On mettait ça dans la besace. Un jour, je n'en avais pas, mais ma cousine en avait. Je lui en demande le matin, en route. « Allez, on en mangera là-bas ! » Et si elle n'a pas voulu m'en donner, je l'ai poussée dans le fossé plein d'eau, avec la glace dessus... et elle est partie chez elle en courant et moi, avec le cartable, derrière... parce qu'elle n'avait pas voulu me donner du « mălai » !

**A.P.:** De quels autres vieux plats, vous vous souvenez ?

**M.S.:** La « plăcinta » aux herbes de « căprița », le « Suprenic ».

**A.P.:** Qu'est-ce que c'est ? Comment ?

**M.S.:** Le Suprenic ? C'est pour l'Ascension. On fouette le lait avec la farine et l'œuf, et on en verse comme pour les crêpes, une couche mince. On met ça dans une forme, badigeonnée d'huile et on met au four... et ça gonfle, de la hauteur d'un doigt, pas trop épais. Et on fait l'aumône à la mémoire des morts. Mais, moi, je ne me lève pas assez tôt pour le faire. Vous distribuez et vous allez pour l'eau bénite.

**A.P.:** C'est donc ce qu'on fait pour l'Ascension ?

**M.S.:** Pour l'Ascension? Pour les Jours des Morts on fait des plats. On distribue des assiettes, des tasses... des cuillers... on fait du pilaf. On va le faire ce lundi pour la « Troitsa », venez lundi, ici.

**C.M.:** Ce lundi-ci ?

**M.S.:** Pour le jour des Morts.

**Stoiana:** Le jour des morts c'est le vingt-six, dimanche c'est le vingt-sept... Lundi, je pense, c'est le vingt-huit...

**C.M.:** Le vingt-huit mai ?

**Stoiana:** Oui !

**M.S.:** Venez voir, ce qu'il y a dans notre rue, comme plats en circulation !

**A.P.:** Oui ?

**M.S.:** Des plats en circulation!

**Stoiana:** Le prêtre va vous raconter ça, aussi.

**A.P.:** Racontez-nous vous-mêmes, vous racontez si bien!

**M.S.:** On se rassemble ainsi cinq-six familles et on achète un agneau ou un veau. Chacun y met du sien et puis on cuisine ensemble. On met des casseroles ; on fait la soupe, le rôti, on met au four et on met la nappe à l'ombre. Maintenant, vous voyez, il n'y a pas d'ombre du tout ! Sinon, on entre dans une resserre, chez l'un d'entre nous.

**A.P.:** Mais où est-ce que vous faites ça, ici, dans la rue?

**Stoiana:** Dans toutes les rues... dans le village entier. Le prêtre aussi le fait à l'église !

**M.S.:** Le prêtre à l'église aussi ! C'est très beau ! Le prêtre arrive, il lit son office, et après on mange. Et on partage la soupe. Et on s'énervé, qu'Untel a eu un morceau plus grand ou plus petit et c'est fini, on est fâchés. Si on s'est trompé d'un morceau, chez quelqu'un, c'est fini !

**A.P.:** Pourquoi pour la « Troitsa » C'est le saint patron de l'église ?

**Stoiana:** C'est comme ça que la tradition nous est parvenue.

**M.S.:** C'est comme ça que les Bulgares d'ici le font.

**C.M.:** Mais pourquoi « Troitsa » ?

**Stoiana:** C'est la Sainte Trinité... C'est notre façon de la fêter. Surtout cette année, parce qu'il n'y a pas de pluie... une année, il y avait des pluies interminables et on s'était réunies chez Oneasa, dans la grange... Vous savez, pour la Sainte-Trinité il pleut toujours. Et le prêtre récitait la messe.

**C.M.:** Pendant trois jours ?

**M.S.:** Non, ce jour là seulement.

**Stoiana:** C'est une fête depuis toujours, s'il pleut, le prêtre prie à la messe pour que cessent les pluies, parce que cette année là il avait beaucoup plu... Et cette année-ci, comme il n'y a pas de pluie, je ne sais pas s'il va faire un office spécial... Dans les années trente, nos parents avaient leur terre. On faisait quatre années de classe, alors. Père avait deux gros chevaux. Il en avait un troisième, pour changer... il allait à Bucarest avec deux chevaux, le lendemain ou le troisième jour, il laissait l'un d'eux et il prenait l'autre. Il laissait après le deuxième et faisait deux fois la route de Bucarest... il n'y avait pas de voitures, comme maintenant... moi, il m'emmenait pour que je garde le harnais. Dans un camion. Jusqu'à Bucarest, je dormais. Et là, père dételait... parce que, lui, son père lui avait acheté un cheval de rechange. Et il avait des bœufs, le père de mon père. Lui il lui avait acheté un cheval. Ce sont leurs histoires, je n'en sais rien. Et comme père travaillait en équipes, le soir, quand il sortait avec son cheval, il a apporté une fois un bel harnais en cuir, comme il n'y en avait pas au village... Il les avait de l'unité militaire de là-bas... Ensuite, les Russes l'ont fait prisonnier dans un champ de maïs et le cheval est resté... Et quand le père a été libéré, le cheval n'est plus revenu, mais le harnais est resté chez ses parents à lui. Et il m'emmenait pour veiller sur le harnais. Il dételait les chevaux et il les attachait, mais il y avait des marchands. Comme maintenant il y a des marchands à la sauvette parmi les Tziganes. C'étaient ça, les marchands. On circulait comme ça : les gens tiraient des charrettes, parce qu'il y avait des camions ; ils

étaient rares les camions, comme les voitures étrangères maintenant. Nous, on a des vaches et les autres ont des voitures étrangères, qu'est-ce que vous voulez. Et on tirait comme ça : des camions et des charrettes. Père avait un camion.

**A.P.:** Comment ça un camion ?

**Stoiana:** Ce n'était pas une charrette, mais une charrette plus grande, un camion à ressorts, pour ne pas trop abîmer les tomates. Et il tirait ça, comme ça. Il écartait donc sa natte de roseaux et on voyait la marchandise qu'il avait. Et les marchands venaient. Comme les Tziganes maintenant, qui achètent en gros. Le marchand venait, il prenait la marchandise au camion et il regardait. Si ça lui plaisait, il s'en allait et revenait. Quand mon père venait, tout le monde l'enviait, les marchands étaient là : « Allez, suis-moi ! » Père attelait et suivait le marchand, jusqu'à sa boutique où il vendait.

**A.P.:** Mais lui, qu'est-ce qu'il transportait ? La marchandise du village... ou ?

**Stoiana:** Notre marchandise à nous ! La sienne, parce qu'il avait sa terre...

**A.P.:** Et qu'est-ce qu'il avait, quelle marchandise il faisait ?

**Stoiana:** Des tomates, des pastèques, c'est ce qu'on cultivait alors. Des tomates et des pastèques. Des oignons, des camions entiers d'oignons, des oignons comme je n'en ai jamais vus, des petits pois, des haricots, ce qu'il y a maintenant aussi.

**A.P.:** Qui vous a appris à faire la « plăcinta » (n.t. galette) aux herbes de « căpriță », une tarte typiquement bulgare ?

**M.C.:** *Tata Ioana.*

**A.P.:** Mais qui est *tata Ioana* ?

**M.C.:** C'est la femme à M'sieur Dan, le chantre de l'église, celui-là à qui je parlais tout à l'heure. C'est une Bulgare. Mais celle-là, elle est plutôt du genre... « Ouille ! Si c'est pas cuit à point, je te tue ! »... « Vas-y, fais le feu ! » « Allez, tata Ioana, arrêtez... S'ils n'aiment pas, ce sera pour nous, on la mangera ! »

**A.P.:** Et depuis quand savez-vous faire cette « plăcinta » ?



**M.C.:** Je me dis que c'est depuis... mes trente ans à peu près... Chez nous, les Tsiganes, ça ne fait pas beaucoup de... gâteaux, de tartes... D'abord on ramasse l'herbe de căprița... puis quand on a ramassé la căprița on la lave, on la hache et puis : on y met du fromage, on y met des œufs, si on a du fromage, on en met, sinon on la laisse comme ça, sans fromage, et après on abaisse la pâte, après avoir abaissé la pâte on la met sur la plaque du four et on met la căprița par-dessus.

**M.C.:** Puis encore une abaisse par-dessus. Deux abaissees seulement.

**M.C.:** On met encore une abaisse par-dessus... cinq abaissees. C'est tout ! Si on ajoute la căprița, ça devient épais.

**A.P.:** Quelle sorte d'abaisses faites-vous ?

**M.C.:** Des abaissees de pâte. Farine et levure... avec de l'eau. Et une cuillère de saindoux.

**A.P.:** Et vous pétrissez longtemps ou juste un peu ?

**M.C.:** Ce qu'il te faut pour deux plaques. S'il y en a beaucoup, on pétrit plus !

**A.P.:** Et vous pétrissez longuement, comme pour une abaisse mince ou pour une épaisse ? Comment faites-vous ?

**M.C.:** Une mince, parce que s'il m'arrive de la faire épaisse, c'est tata Ioana qui m'en fait voir!

**A.P.:** Ah bon, alors, vous posez une couche de pâte au fond, vous la badigeonnez d'huile...

**M.C.:** Non, pas d'huile ! D'abord une couche au fond, puis on mets la composition aux herbes de căprița, après ça une autre abaisse sur la căprița. Et encore une abaisse et encore un peu de căprița et encore une couche par-dessus. On met tout ça. On fait cinq abaissees. La sixième... c'est le couvercle. Après fais le feu au four, si on en a, et la met au four.

**A.P.:** Et vous badigeonnez le dessus ?

**M.C.:** Non, on verse du lait, fouette un œuf et y mets du lait. On mélange bien l'œuf et le

lait et on le verse par-dessus. Et on le met au four.

**A.P.:** Alors on met un peu de lait, n'est-ce pas ?

**M.C.:** Près d'une tasse ... un verre, c'est ça... Pour couvrir, autrement ça brûle !... la pâte.

**A.P.:** Mais les Tsiganes, que mangent-ils d'habitude ? Les femmes ne font pas la cuisine ?

**M.C.:** Elles font ça, oui, mais pas comme à la ville, pour dire que ce soit bien ; y en a qui font cuire longtemps, y en a qui font ça plus...

**A.P.:** Aujourd'hui, qu'est-ce que vous avez fait pour midi ?

**M.C.:** Je rince la viande ou bien, si je trie des haricots, si y en a... je fais bien bouillir... après je hache l'oignon, je fais rissoler... y en a qui ne font pas ça, y en a qui font bouillir tout ensemble, avec la carotte et elles mettent ensuite de l'huile et de la purée de tomate, sans rissoler. Mais nous autres, sans rissoler... on ne le mangerait pas...

**A.P.:** Et c'est votre maman qui vous a appris ...

**M.C.:** Oui !... Ma mère elle est morte depuis longtemps... Je ne suis pas très forte, moi, pour faire à manger, comme il faut et vous savez pourquoi ? Nous autres Tsiganes ! On n'a pas tout ce qu'il faut !

**A.P.:** Bon, mais les Roumains non plus n'ont pas toujours tout ce qu'il leur faut !

**M.C.:** C'est vrai, Madame, mais voilà... Cette căprița, là... On la cueille au printemps. Elle repousse et on l'arrache à nouveau. Si on l'a arrachée, elle repousse et on en reprend... Si elle se fait un peu vieillotte, on l'ébouillante un peu. On fait bouillir de l'eau et on la plonge un tantinet dans l'eau et on l'ébouillante.

**A.P.:** Ça va donc, même si elle est un peu vieille !

**M.C.:** Oui.



