

Takuhi Tovmasyan

Mémoires culinaires du Bosphore

Traduit du turc par Haldun Bayri

Éditions Parenthèses

/ Takuhi Tovmasyan — Mémoires culinaires du Bosphore / ISBN 978-2-86364-270-2

www.editionsparentheses.com

EN COUVERTURE :
Photographie de Ara Guler, Istanbul (Eminönü), 1971, détail (© Magnum).

/ Takuhi Tovmasyan — Mémoires culinaires du Bosphore / ISBN 978-2-86364-270-2

TITRE ORIGINAL : *Sofranız Şen Olsun, ninelerimin mutfağında damağında, aklımda kalanlar.*

COPYRIGHT © 2004, ARAS YAYINCILIK, İSTANBUL.

COPYRIGHT © 2012, ÉDITIONS PARENTHÈSES POUR LA TRADUCTION FRANÇAISE.

WWW.EDITIONSPARENTHÈSES.COM

ISBN 978-2-86364-270-2 / ISSN 1626-2344

www.editionsparentheses.com



Le Bosphore vu depuis Cengelkoy.
Photographie Sebah et Joaillier, 1889.



Istanbul à la fin du XIX^e siècle.
Photographies des frères Abdullah et
de Guillaume Berggren, ca 1895.

« *Que votre table soit toujours prospère* »,
disaient les invités.
Les nôtres répondaient :
« *Vous êtes venus, vous nous avez comblés de joie* ».

MES PAPILLES SE SOUVIENNENT DE LA CUISINE DE MES GRANDS-MÈRES ET RAVIVENT MA MÉMOIRE

Dans certaines maisons on mange pour se nourrir. Et dans d'autres maisons, on vit pour manger. Chez nous, manger c'était quelque chose de tendre. On dressait et on débarrassait la table avec amour.

L'idée de recenser les recettes des mets que nous préparions est née autour d'une table. Je devais écrire pour raconter ce que je sais et ce que je cuisine, et le laisser en héritage à mes enfants. Sans hésiter, j'ai mis cette idée à exécution. J'allais transcrire notre amour pour la table, tel qu'il est. En écrivant tout cela, j'ai ressenti un intense plaisir, égal à celui qu'on éprouve en mangeant ou en cuisinant, ou encore en devisant autour d'une table.

J'ai rédigé l'ensemble spontanément, que ce soit les plats indispensables à nos festins de noces ou de fêtes religieuses, les salades courantes, les plats sucrés ou salés, les viandes et les laitages, sans distinction, sans hiérarchie.

Je n'ai pas différencié les plats à l'huile d'olive et ceux cuisinés au beurre ; je n'ai pas souhaité non plus introduire des chapitres pour individualiser la cuisine d'Anatolie ou la cuisine de Thrace. J'ai tenu à dessiner des portraits de nos tablées.

Je ne sais jusqu'à quel point ces mets sont arméniens, turcs, albanais, circassiens, patriotes¹ ou gitans. Mais je sais que je les ai appris de mes yayas, c'est-à-dire de mes grands-mères de Tchourolou² : Akabi et Takouhi. Ce livre leur est dédié.

¹ Communauté émigrée du district de Gravena (Thessalonique) à Tchataldja après les guerres Balkaniques (1912-1913) [NDT].

² Petite ville à 14,0 km à l'ouest d'Istanbul [NDT].



Yedikulé, 1935.

La cuisinière irremplaçable de la taverne de mon grand-père, grand-mère Takouhi (la deuxième assise), mon oncle paternel Garbis Tovmasyan, serveur à la taverne et les parents de Tchourlou de Dame Takouhi.

Debout, à partir de la gauche : Garbis Tovmasyan, Armen Hekimian (petite-fille de son oncle paternel), Nevart Kilitchian (petite-fille de son oncle paternel, mère du docteur Khatchig Kilitchian), Louise Tudjarian (épouse du frère de Nevart), Khatchig Kilitchian (sera médecin plus tard, fils de Nevart).

Assis, par la gauche : Mannig Kilitchian (belle-mère de Nevart), Dame Takouhi, Haïganouche Kilitchian (fille de Mannig), Loussig Sarmissakian (fille de son oncle paternel).

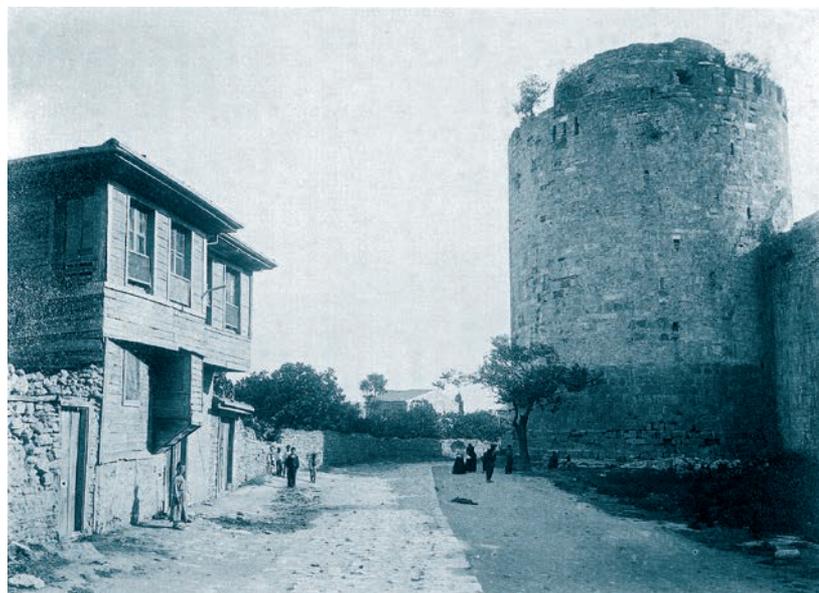


Les murailles d'Istanbul.

Photographie Abdullah Frères, 1895.

Une rue de Yedikulé, et le vestige d'une des tours de la muraille.

Photographie Abdullah Frères, 1895.



ТОПИК

Dans mon enfance, à trois ou quatre jours du réveillon du Nouvel An, on ne pouvait passer par les rues de Yedikulé sans respirer l'odeur des oignons. Je n'appréciais pas du tout cette odeur, et ces jours-là je trouvais des prétextes pour m'échapper de la maison et me réfugier chez ma tante Ankiné. Et là qu'est-ce que je découvrais ? Je tombais de la poêle dans le feu³ : ma tante Ankiné posait un sac d'oignons devant sa fille Sofig et moi, en nous demandant de les éplucher. Alors, les yeux en larmes, nous engageons le combat contre les oignons.

Je ne sais pour quelle raison les miens n'avaient pas pour habitude de commander des hors-d'œuvre chez les traiteurs. Parents et enfants, nous préparions tous ensemble chacun des plats, tout en s'amusant. Mon père affirmait qu'aucune femme n'aurait pu égaler sa mère en la matière ; ma mère répliquait vertement qu'elle n'avait aucune intention de faire des concessions sur ce qu'elle avait appris de sa mère. Et pour finir, se révélaient des saveurs qui nous enchantèrent le palais, et qui nous redonnaient le sourire. Je crois que c'était dû à l'amitié très profonde qui unissait mes deux grands-mères, bien avant la naissance de mes parents. Toutes les deux étaient de Tchorklou. L'une, Madame Takouhi, l'autre, Madame Akabi ; Akabi Sultane selon l'expression de son cher mari.

Toutes les deux entraient avec enthousiasme dans la cuisine, et en ressortaient à regret. Être originaire de Tchorklou, c'était pour elles une source de fierté, un privilège. Pourtant elles n'avaient pas pu apprécier pleinement cette ville qu'elles aimaient, voire adoraient. Elles l'avaient quittée dans les conditions imposées au cours de la Première Guerre mondiale ; mais elles sont restées

³ Expression populaire, littéralement, « En fuyant la pluie, j'étais rattrapée par la grêle » [NDT].

fidèles à Tchoulou jusqu'à la fin de leurs jours. Et nous, leurs petits-enfants, nous avons voulu partager cet héritage avec vous en préparant ensemble des *merdjimek dolma*, des *kapama*, des *bohtcha*, des *pétaluda*, des *hodjagueurmez*, des *pintikari*, des *tchoullama*, des *tchilbir*, des *havidz*, des *jamkapisi*, des *djizléme*, des *fassoulia patchasi*, et des *topik*...

Le *topik* est un hors-d'œuvre qui a la forme d'une boule. La couche extérieure se prépare avec une purée de pois chiches et de pommes de terre ; sa farce est composée d'un mélange d'oignons, d'épices et de crème de sésame :

Faire bouillir 750 g de pois chiches mis à tremper dans l'eau la veille ; on les égoutte, on les pèle et on les écrase. On fait bouillir 4 ou 5 pommes de terre épluchées, on les écrase pour les mélanger avec la purée de pois chiche. On ajoute une cuillerée de sel, une cuillerée de sucre, une cuillerée de cannelle et un petit verre de crème de sésame, on mélange bien le tout. On obtient ainsi une sorte de pâte pour la couche extérieure. Quant à la farce :

Après avoir émincé 3 kg d'oignons en lamelles fines, on les fait mijoter à feu doux avec une cuillerée de sel, en remuant de temps en temps. Les oignons cuits seront réduits au tiers de leur volume. On ajoute 50 g de raisins secs et 50 g de pignons, nettoyés et préalablement trempés, aux oignons cuits, déshydratés et peut-être un peu attachés dans le fond de la poêle. On ajoute quatre cuillerées de cannelle, deux cuillerées de quatre-épices, une cuillerée et demie ou deux cuillerées de poivre, deux cuillerées de sucre ; on mélange bien et on laisse refroidir. On ajoute 500 g de crème de sésame aux oignons bien refroidis, et l'on mélange bien. On découpe une douzaine de carrés de film alimentaire de la taille d'un mouchoir. On divise la pâte de pois chiche et la farce en autant de parts. Sur chaque feuille de film alimentaire, on étale une couche de pâte de pois chiche de l'épaisseur d'une pelure d'orange. On pose une boule de farce sur la pâte de pois chiche étalée. Avec l'aide du film alimentaire, on prend les quatre bouts pour confectionner des petits baluchons en joignant les coins. Après avoir laissé reposer un jour dans le réfrigérateur,

Yedikulé, 1953.

Dame Takouhi et ses petits-enfants. Takouhi, la fille de la famille Sarmissaklian de Tchoulou. C'est-à-dire, Takouhi Tovmasyan qui avait une prédilection pour la cuisine et aimait tout autant laisser des souvenirs, et ne pas être oubliée. Méliné, Yetvart, Ghazarig, Arto, Sofig, et la petite Takouhi du même nom sur les genoux.



on sort les *topik* de leurs enveloppes de film alimentaire, on les dispose dans une assiette et les divise en quatre ou en huit. On ajoutera deux cuillerées de jus de citron et d'huile d'olive, et une pincée de cannelle et nos *topik* seront prêts à être dégustés.

De nos jours, on ne trouve plus personne qui les prépare selon la méthode traditionnelle. On raconte que jadis les *topik* étaient enveloppés dans des carrés d'étamine avant d'être plongés dans l'eau bouillante jusqu'à la bonne cuisson. On défaisait ensuite les petits baluchons pour déguster les *topik* tout chauds en buvant le jus comme une soupe à la crème de sésame. Je dis « on raconte », mais il ne faut pas croire que je n'en ai jamais goûté. Chez mon oncle maternel, on les préparait ainsi et lui-même adorait cette recette.

Dans la région d'Adana on surnomme le *topik* « le plat du prêtre » ou « le plat de diète ». Mais il ne s'agit pas d'un régime diététique ; dans l'Église arménienne, il y a toute une série de jours de jeûne et de diète. Pour respecter la coutume, nos mères préparaient toutes sortes de plats sans viande, sans lait et sans beurre, appelés « plats de diète ». Le *topik* répondait parfaitement à cette tradition. Je ne sais comment, au fil du temps ce plat est devenu un hors-d'œuvre commun accompagnant le raki. Et les baluchons en étamine se sont adaptés à notre époque pour laisser la place aux films alimentaires synthétiques.



TOPIK pour 10 *topik*

Pour la couche extérieure :

3-4 verres de pois chiches
4-5 pommes de terre
un petit verre de crème de sésame
sel, sucre en poudre, cannelle

Pour la farce :

3 kg d'oignons
50 g de raisins secs
50 g de pignons
500 g de crème de sésame
sel, poivre, cannelle, quatre-épices, sucre

On doit le consommer après l'avoir laissé reposer un jour au réfrigérateur. On peut le conserver plusieurs jours au réfrigérateur. Et bien sûr bien plus longtemps au congélateur. Servi en hors-d'œuvre, chaque baluchon de *topik* suffit pour 4 personnes.

MOULES FARCIES

Les jours de fête dans les cuisines arméniennes, tous les meubles exhalent une odeur d'oignons et d'épices, surtout les jours où nous préparons les moules farcies, le *midya dolma*.

Ma recette pour cinquante moules nécessitera presque une journée de préparation. Faire tout ce travail pour une plus petite quantité de moules n'est pas vraiment rentable.

De nos jours on ne vend plus de moules toutes fraîches, tout juste sorties de la mer. Les pêcheurs, qu'ils en soient remerciés, vendent des moules toutes nettoyées. Et de la sorte, ils nous rendent un grand service. Il faut malgré tout bien contrôler les moules et les rincer plusieurs fois avant de les ouvrir.

Le byssus de la moule ressemble à une houppe. On enfonce un couteau fin à cet endroit ; en tournant le couteau, on entrouvre la moule puis on finit de l'ouvrir entièrement à la main, les deux coquilles se retrouvant à 180°, et l'on entend comme un craquement au moment de casser la charnière. Puis on sectionne le byssus à la racine. La façon de casser la charnière avec craquement est le hic. Si nous remplissons les moules avec la farce et commençons à les faire cuire sans les avoir cassées de la sorte, les moules s'ouvrent et toute la farce se disperse dans la casserole. De nos jours, il est possible de trouver des moules nettoyées et ouvertes ainsi.

Un autre point essentiel concerne le contrôle des moules pour retirer les perles éventuelles⁴. On palpe l'intérieur de la moule et on enlève les perles qui s'y trouvent.

On aligne les moules et on les laisse reposer dans un grand plateau à bords hauts. Les moules vont rendre leur eau, et ce jus, qui est leur suc, servira pour la cuisson. Ce détail est essentiel pour obtenir une saveur parfaite.

⁴ À l'époque, en Turquie, il arrivait que l'on trouve des perles dans les moules.



Vapeur près du rivage de Rumelihissar.

Photographie Sebah et Joaillier, 1889.

À présent il faut préparer la farce, constituée essentiellement d'oignons et de riz. On trie et on rince 50g de pignons, 50g de raisins secs et un verre et demi de riz, que l'on met à tremper dans des récipients différents. Puis on pèle 2,5 à 3 kg d'oignons, on les coupe en petits dés, on ajoute deux cuillerées de sel et on les fait revenir à peu près une heure à feu doux. Les oignons vont d'abord rendre leur eau, puis commencer à accrocher au fond au fur et à mesure qu'ils se déshydratent. On ajoute un verre d'huile d'olive et on continue à faire revenir pendant dix minutes environ en remuant de temps en temps. Après avoir bien égoutté les oignons cuits, on y ajoute les pignons, les raisins secs et le riz. C'est le moment d'ajouter les épices : deux cuillerées de poivre, quatre cuillerées de cannelle, deux cuillerées de quatre-épices et deux cuillerées de sucre, on mélange bien et l'on éteint le feu. Après avoir laissé refroidir un peu, on y ajoute une botte de persil plat et une botte d'aneth ciselés. Notre farce pour les moules est prête.

Il faut bien sûr être attentif à la quantité de farce que l'on introduit dans chaque moule : pas assez de farce, et il restera de l'espace vide dans les moules, trop de farce et les grains de riz en gonflant pendant la cuisson vont déborder de la coquille. Donc il ne faut ni trop les remplir, ni laisser le moindre espace vide à l'intérieur des moules...



Une rue de Beykoz.

Photographie Vassilaki Kargopoulo,
1875.

On aligne les moules farcies dans une casserole assez profonde. On verse un verre d'huile d'olive dessus, on récupère deux verres du jus des moules que l'on ajoute dans la casserole. On pose une grande assiette renversée sur les moules, et couvre la casserole avec son couvercle. Laisser cuire les moules farcies à feu doux pendant une heure et demie ou deux heures.

Lorsque les moules farcies sont cuites et refroidies (de préférence on les laissera reposer un jour dans le réfrigérateur), on les dispose dans un grand plat. On récupérera la sauce au fond de la casserole, on entrouvrira doucement les moules et on les arrosera une par une d'une cuillère de cette sauce avant de les présenter sur le plat.

Auparavant, on n'avait jamais pensé à ce petit détail qui a toute son importance : ajouter de la sauce dans chaque moule. On se réservait les moules du dessus, un peu sèches, et on servait celles du fond, bien arrosées, aux invités. À l'occasion d'un repas d'amour et de vie⁵ à l'église Saint-Nicolas de Beykoz⁶, pendant les préparatifs, la conversation a bien sûr porté sur les moules farcies. Le prêtre

⁵ La table d'amour ou repas de bienfaisance est une manière de partager et de communiquer devenue tradition chez les Arméniens.

⁶ Église Saint-Nicolas de Beykoz, dans la partie supérieure du Bosphore, construite en 1776 [NDÉ].



Les filets de pêcheurs sur le rivage de Beykoz.
Photographie Othmar, 1955.

demanda à toutes les dames présentes comment elles les préparaient. Les dames se hâtèrent de révéler leur savoir-faire, comme dans un concours. Mais aucune ne put lui donner une réponse satisfaisante. Ainsi chacune d'elles qui, dans sa cuisine, était un cordon-bleu à sa façon, apprit grâce à notre prêtre ce détail important. De nos jours, à Beykoz, cette communauté a disparu ainsi que les repas d'amour et de vie, comme les prêtres connaissant le petit secret des moules farcies...

MOULES FARCIES [MIDYE DOLMASI] pour 50 moules

50 moules de taille moyenne
2,5 kg à 3 kg d'oignons
un verre et demi de riz
50 g de pignons et 50 g de raisins secs
deux verres d'huile d'olive
une botte de persil plat et une botte d'aneth
sel, poivre, cannelle, quatre-épices, sucre

Se conserve plusieurs jours dans le réfrigérateur. En cas de nécessité, on peut éventuellement conserver les moules farcies dans le congélateur avant la cuisson.

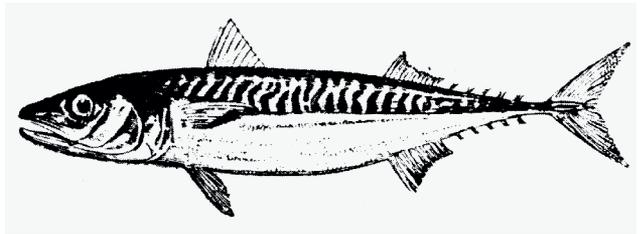
MAQUEREAUX FARCIS

Lorsque nous étions enfants, nous n'avions pas besoin de demander à nos parents ce que signifiaient « Pareguintan, Zadig, Dzenount, Asdvadzazine, Boghos-Bédros, Sourp-Garabed, Tatéos-Bartoghomeos, Sourp Sarkis, Sourp Hagop, Sourp Hovhannès⁷ ». Pour ces jours-là, nous savions que la maison devait être astiquée de fond en comble. Les escaliers et les portes en bois allaient être brossés, les toiles cirées lessivées, les rideaux et les housses de canapé lavés et repassés, les napperons en dentelle, les nappes et les serviettes de table allaient être lavées et amidonnées. Les poignées de la porte d'entrée, le pilon et le mortier en bronze, l'encensoir, c'est-à-dire tous les ustensiles du quotidien devaient être lustrés. On allait sortir les cuillères en argent pour le dessert de *tchévirmé*, tout allait bouger et faire la « fête » dans la maison.

Tout ce travail ne pouvait être réalisé sans entente et solidarité. Baydzar et Gulunya venaient quinze jours à l'avance chez leur tante Takouhi. C'étaient des jeunes filles, elles participaient aux préparatifs de fête autant qu'elles le pouvaient et s'occupaient des enfants. Les dames de la maison poursuivaient les travaux jusqu'au matin de fête. À la dernière minute, il restait encore l'amidon-
nage des cols et des manchettes des chemises blanches de mon père et de mon frère, et aussi de mon jupon. On allait en courant à l'église Sourp Hovhannès, Saint-Jean, de Narlikapi. À cette époque, la route côtière n'existait pas, l'eau venait fouetter les murs de l'église, on aurait dit une maison de vacances au bord de la mer. Nous avions le prêtre à la plus belle voix, et les meilleurs chantres, du moins c'est ce que je croyais. Pendant

Le *scomber scombrus*
(maquereau bleu).

Dessin extrait de Karekin Devedjian,
Pêche et pêcheries en Turquie, Istanbul,
1926.





Pointe du Sérail.
Photographie Christopher Oscanyan,
1876.

TOURTE À LA VOLAILLE, TCHOULLAMA

Le *tchoullama* est une tourte préparée avec une poule, du riz et deux portions de pâte feuilletée. On plume la poule et on la passe à la flamme pour brûler les restes de plumes, on retire les abats, on la lave et on la laisse tremper une heure dans l'eau. On fait bouillir deux litres et demi ou trois litres d'eau dans une casserole, on ajoute deux cuillerées de sel et cinq à six grains de poivre, puis on plonge la poule dans l'eau bouillante.

Pendant que la poule cuit, on prépare les ingrédients pour le riz. On fait tremper quatre grandes cuillères de riz dans l'eau salée pendant une heure.

On coupe en dés un gros oignon que l'on fait revenir dans une poêle avec une tasse d'huile et une cuillère de sel. On ajoute une poignée de raisins de Corinthe et une poignée de pignons, et on continue de faire revenir. On coupe en tout petits morceaux le foie, le cœur et le gésier, on les ajoute aux oignons. On fait revenir à feu doux jusqu'à ce que le mélange prenne une teinte rosée, on ajoute alors une cuillerée de cannelle et une de poivre. On verse le riz égoutté et on mélange le tout pendant une ou deux minutes.

On verse six grosses cuillères du bouillon de poule dans le riz, on laisse cuire à feu doux jusqu'à absorption totale du bouillon.

On huile un plat à four de 40 à 50 cm de diamètre, on mélange une tasse de lait avec une tasse d'huile. On verse ce mélange entre deux feuilles de pâte étalées dans le plat.

Après avoir désossé la poule bouillie, on émiette la viande et on la mélange avec un peu de sel et de poivre. On verse sur les feuilles de pâte le riz qu'on avait laissé reposer couvert d'un linge, les morceaux de poule émiettés et on étale le tout. Après les avoir arrosées de lait et d'huile, on pose les deux feuilles de pâte restantes

AUBERGINES FRITES, GALETTES, FRICASSÉE D'ESCARGOTS

De nos jours, le rivage est couvert de villages de vacances et d'hôtels. Dans mon enfance, les champs de tournesol, de melons jaunes ou verts, et les vignobles entourés d'une rangée de figuiers s'étendaient de la côte de Buyuktchekmedjë jusqu'à Tékirdag.

Je ne connaissais pas encore les différents noms des variétés de raisins : *kuchuzumu*, *frenkuzumu*, *tchavuchuzumu*, *razaki*, *muchkulé*, *misket*, *bektachi*, *sultaniyé*, *adakarasi*, *papazkarasi*. Il n'y avait pour moi qu'une sorte de raisin, le « yapindjak », que grand-père Toros cultivait. Certaines grappes étaient jaunes, d'autres rouges, certaines jaspées avec pépins, extrêmement douces... aussi douces que notre vie à la ferme de grand-père Toros, au milieu des vignobles.

Toros n'était pas vraiment mon grand-père, il était le beau-père de mon oncle maternel, le père de tante Lucie. Mais tous les enfants de la famille l'appelaient grand-père, et lui nous aimait autant que ses propres petits-enfants. Il nous accueillait dans sa ferme en été, et pas nous seulement. Tous, sans exception le connaissaient à Silivri. Il était le doyen, lui, Toros Tchorbadjï. Pour les paysans, quel que soit le sujet, il était comme un livre de référence. Étant le meilleur ami des animaux malades, il accourait pour aider les juments ou les brebis qui avaient des difficultés à mettre bas. On aurait pu croire qu'il était vétérinaire de naissance. Dans ce monde où les êtres n'arrivent pas

Vigne : *Vitis vinifera*.



On mélange dans une casserole quatre petites tasses de lait avec dix petites tasses d'eau. On ajoute une petite tasse de farine de riz (ou de blé), une de fécule et une de sucre, on met ce mélange sur feu doux, on remue jusqu'à obtenir la consistance d'une crème épaisse. On verse la crème dans un plateau d'un diamètre de 35 à 40 cm. Elle doit avoir l'épaisseur d'un loukoum (3 à 4 cm). On laisse refroidir à température ambiante, puis on le couvre et on le place au réfrigérateur.

Il faut sortir la crème épaisse au moment de la servir et la découper en carrés de 2 à 3 cm. Déposer un carré de crème au fond d'un bol, l'arroser avec une tasse de lait froid, ajouter une ou deux cuillères à soupe d'eau de rose et deux grandes cuillères de sucre glace. On peut servir alors sans attendre.



JAMKAPISI

pour 4 à 6 personnes

une petite tasse de farine de riz
une petite tasse de fécule
quatre petites tasses de lait
une petite tasse de sucre

Pour l'accompagnement :

lait froid
eau de rose fraîche
sucre glace

Souvenir d'Istanbul, 1917.

Yaya Takouhi, sa belle-fille Aghavni (née en 1902), ses fils Bédros (né en 1911, mon père) et Sarkis (né en 1913), et son père Artine Sarmissaklian de Tchorlou, venu en visite à Istanbul. Artine le voiturier transportait des marchandises vers les départements voisins, à Tékirdag et à Silivri. Il avait deux fils portant les mêmes prénoms que ses petits-fils. Ayant deux fils au service militaire, il n'avait pas été déporté.



Bord de mer à Uskudar.

Photographie Abdullah Frères, 1892.



LIQUEUR DE GRIOTTES DESSERT DE TCHÉVIRMÉ

Dans notre famille, nous n'avions pas pour habitude de fêter les anniversaires ni d'acheter des gâteaux d'anniversaire. Il en était de même chez mes oncles et mes tantes. L'anniversaire de chacun était célébré le jour de la fête du saint dont il portait le nom. On mangeait des loukoums et buvait de la liqueur de griottes en disant : « Longue vie à toi et à ton nom », « Sois bon comme le saint de ton nom », « Sois aussi beau que ton nom... ». Et puis venait l'heure du *tchévirmé*³⁶.

Dans le calendrier, les saints Pierre et Paul, saint Jean, saint Jacques, saint Thadée et saint Barthélemy, sont fêtés avant le Nouvel An. Le 6 janvier, jour de Noël, pendant qu'on célèbre la naissance de l'enfant Jésus, sont fêtés ensemble les « Avédis » (Bonne Nouvelle) et les Meguerditch (Jean-Baptiste). La fête des Sarkis (Serge) tombe pendant les jours les plus froids de l'année. Le week-end précédant le Grand Carême, pour Vartanants³⁷, on fête tous ceux qui n'ont pas de jour de fête correspondant à leur nom. À commencer par Vartan, Pakrad, Ardachès, Haïg, Berdj, Diran, Kégham, Aram, Hrant, Puzant, Yetvart, Toros, Zohrab, Lévon, Jiraïr... À la mémoire des martyrs de la bataille d'Avarair. Le jour de Pâques annonce le printemps. On fête les Haroutioun (Résurrection) avec les œufs teints en rouge et une brioche, le *tcheureg*³⁸. La fête de l'Assomption, le 15 août, célèbre les Mariam et tous les prénoms féminins en « ouhi ». On célèbre les « Krikor »

³⁶ En turc, litt. « retourné » [NDT].

³⁷ Vartanants, du nom du prince Vartan Mamigonian (v^e siècle) qui, en 451, remporte la bataille d'Avarair contre la Perse païenne [NDÉ].

³⁸ Pour Pâques, les œufs sont cuits avec des pelures d'oignon. Les œufs rouges sont dégustés au début du repas pascal. Le *tcheureg* est une brioche tressée, délicatement parfumée au mahleb (petits noyaux de cerisier noir) et décorée de graines de sésame ou de nigelle.



Photographie Martin Hürlimann, 1956.

TABLE

TOPIK	13
MOULES FARCIES	16
MAQUEREAUX FARCIS	20
PÉLAMIDES AU FOUR	24
SALADE DE POMMES DE TERRE	27
PLAKI (HARICOTS À L'HUILE)	32
BALUCHON DE FOIE	37
TARTINES GRILLÉES DE HARICOTS BLANCS À L'AIL (PATCHA DE HARICOTS)	42
HAVIDZ	46
MOULES SAUTÉES (<i>SALMA</i>), À L'HUILE (<i>PILAKI</i>), ET FRITES	48
RATE FARCIE	54
FEUILLES DE VIGNE FARCIES AUX LENTILLES CORAIL	57
POULE AUX AUBERGINES	60
PÉTALUDA	63
FRICASSÉE D'AGNEAU	67
FEUILLETÉ DE GRAND-MÈRE AKABI ET HODJAGUEURMEZ	75
TOURTE À LA VOLAILLE, TCHOULLAMA	79
DJIZLÉMÉ	84
TCHILBIR (ŒUFS POCHÉS)	88
AUBERGINES FRITES, GALETTES, FRICASSÉE D'ESCARGOTS	92
ANOUGH ABOUR	97

ZERDÉ	102
FEUILLETÉ DE PINTIKARI	108
JAMKAPISI	112
LIQUEUR DE GRIOTTES DESSERT DE TCHÉVIRMÉ	115
HELVA DE SEMOULE	120
PARCOURS	133