

# Mamaliğa

Violon, cymbalum, accordéon, contrebasse, guitare

Très populaire en Roumanie, cette chanson, que l'on retrouve dans le film de Tony Gatlif *Transylvania*, fait référence à la cuisine roumaine. La *mamaliğa* (littéralement bouillie de semoule de maïs) est un plat traditionnel à base de maïs jaune, l'équivalent de la polenta italienne. Historiquement, c'est un plat rural qui servait souvent de substitut au pain, voire d'aliment de base dans les régions les plus pauvres. La *mamaliğa* est associée ici au *brânzali*, fromage fermenté de brebis. Jules Verne y fait allusion dans son roman *Le Château des Carpathes* : « À ceux-ci, Jonas [propriétaire d'une auberge en Transylvanie] offrait cette sorte de bouillie ou gâteau de maïs, connue sous le nom de *mamaliğa*, qui n'est point désagréable, quand on l'imbibe de lait fraîchement tiré. » Cette chanson accompagne les banquets, fêtes de famille, mariages et surtout baptêmes, comme en témoigne ici la référence aux *kirvorro* et *kirvorri*, les parrains et marraines. Le baptême est un moment fort dans la vie des Tsiganes, car il permet de donner à l'enfant son *romanolap*, son nom tsigane, véritable passeport intérieur. Mais la plupart du temps, on baptisera un enfant afin de le mettre entre les mains de Dieu.

Cette chanson à danser donne lieu souvent à des versions improvisées, facétieuses, et même parfois grivoises ! Les chanteurs s'attachent davantage à la sonorité des rimes, des rythmes, qu'au sens littéral. C'est le cas dans cette version, où l'interprète fait rimer *brânzali* (le fromage) avec *uvăli* (la pouilleuse), ou encore *gad kalo* (la chemise noire) avec *nasvalo* (malade), travaillant ainsi à l'alliance insolite du langage et des secrets de l'âme.