



Les petits plus en cuisine, le nec plus ultra **l'āmbiu in cucina**

Certes, nous avons déjà mentionné à maintes reprises **mensiu-natu, mintulatu, mintuatu, ammintatu parecchie volte**, l'habileté et l'art de nos cordons bleus **l'āmbiu e l'arte di e nostre donne di casa, cucinare sperte** qui savaient, sans étoile aucune, apprêter des plats succulents, des merveilles de goût et de présentation - aujourd'hui de «visuel» - pour le plus grand bonheur de tous **chi campāvanu à tutti, tuttu u mondu**. (VIII)

Mais, outre les préparations classiques, il était pour certaines, de petits ajouts qui leur conféraient une finesse inégalable.

Ainsi pourrions-nous citer **e ghjè cusī che no' pudariamu citā, ammentā :**



Pour ce qui est de la classique soupe de haricots, cocos roses de préférence **fasgioli à bumbō rossi di prifarenza**, que l'on dégustait soit avec des tagliatelles, mieux, avec des **tagliarini** (I - P. 601 et 604), soit avec du riz **sia 'cu u risu**, soit encore avec du pain biscuit **sia dinō cun pane biscottu**, suivie d'une partie des légumes en salade - **suppa di fasgioli e fasgioli à daretu** -, et que l'on améliorait grandement en y ajoutant, peu avant la fin de la cuisson, **aghjustēnduli pocu nanzu à a fine di a cucitura u battutu o battudu**.

U battutu s'obtenait hier en pilant au mortier **ind'u murtale** de la ventrèche, du petit salé **sfragichendu o sfragighjendu panzetta** préalablement coupée en petits morceaux **bella sminuzzata**, à laquelle on rajoutait bien de l'ail et du basilic **āgliu e basilicu**. Les moulins électriques actuels **i macinelli elētrichi d'oghje** facilitent grandement la chose, et la pâte obtenue, rajoutée en fin de cuisson, donnait à la soupe un moelleux et un goût exceptionnels.

Aujourd'hui, toujours ce gain de temps obsessionnel **sempre stu tempu chi oghje scimulisce a ghjente**, on remplace la **panzetta** par une grosse noix de saindoux **una bella cuchjara di sdruttu, di grassa**

purcina, opuru d'asciugna pour un résultat presque similaire.



Les escargots à la mode corse **e lumache à l'usu corsu, casanu**, c'est-à-dire en sauce à base de roussi et de vin rouge **di suffrittu e di vinu rossu** (VIII - P. 535 à 538), bénéficiaient eux aussi du petit

- A Lumaca -



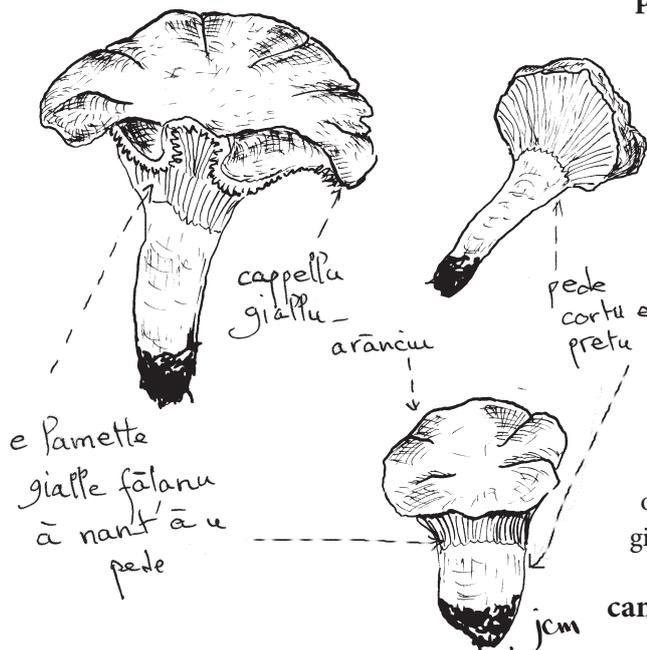
quella chi
si manghjava
e si manghja
sempre

tour de main supplémentaire qui complétait à merveille **in d'incantu** la préparation.

On préparait donc pour cela deux à trois beaux anchois salés **si pripravānu dūie o tre anchjuve salite**,

- Gallistorzi -

Chanterelles - Girolles



(1) Il faut se souvenir que **u pignattu** était une marmite, un récipient en terre cuite **un stuvigliu in (di) tarra cotta**, remplacé ultérieurement par des marmites en fonte **di fonte**, émaillées **smaltate**, en aluminium **di (in) luminu...**

dui o tre pesci salati que l'on hachait menu menu **ch'omu tazzava fini fini**, jusqu'à en

obtenir une pâte, et que, **là encore**, peu avant la fin de la cuisson, ou rajoutait à la marmite **si raghjustava à u pignattu, e piū tardi à a pignatta** (1), en même temps qu'un bon petit verre d'eau-de-vie **un bellu bichjirinu d'aquavita**.

Ne cantāvanu l'ānghjuli !



Pour **l'aziminu, azimī**, cette soupe de poissons des pêcheurs - différente des soupes «stéréotypées» (VIII - P. 477 à 482) - il était d'usage d'y ajouter, lors de la cuisson, quelques rameaux, ou un cœur de fenouil sauvage frais **uni pochi di ramicelli, o un core di finochju salvāticu** qui conférait à l'ensemble un petit goût anisé qui se mariait parfaitement à l'ensemble.

Ne farcit-on pas les loupes **livazzi o ragnole**, les dorades **palmate, durate, bizulle...** de brins de fenouil, sel et poivre, avant de les faire griller **nanzu di falle arruste ?**

Notons qu'aujourd'hui, en l'absence de fenouil frais **quand'omu un ha finochju frescu**, on pallie la chose en rajoutant, peu avant la fin de la cuisson, ou mieux, une fois **l'aziminu** passé à la moulinette **una volta l'aziminu passatu à u macinellu**, un petit verre de pastis pur **un bichjirinu di pastizzu puru**, pour un résultat équivalent.



Quant à l'utilisation des champignons en cuisine, elle ne se faisait pas au hasard. Il existait des préférences nées de l'exaltation du goût des préparations. Ainsi, dans les ragôts de haricots de Soissons **fasgioli gasconi o lumbilluti** on choisissait plutôt des girolles, chanterelles.

Da campassi par da veru !

