



Cela semble presque une évidence **pare quasi ca un' evidenza** que d'affirmer l'évolution, sinon le changement des goûts **u cambiamentu di gusti**, en matière culinaire depuis quelques décennies **par ciò chi ghjè cucina dipoi une poche di dicine d'anni**.

De fait, une petite analyse montre qu'une conjonction de faits y a contribué. La première, une édulcoration programmée par l'introduction sur le marché de produits ne nécessitant plus une longue préparation, et une non moins longue cuisson.

Ensuite, l'habitude prise de ces produits, notamment auprès des jeunes **māsimu incu i ghjōvani, giōani** ainsi habitués dès l'enfance à cet affadissement nutritionnel **abituati da zitelli à sta lazzezza**, qui rend rédhibitoire la notion de goûts plus marqués, plus forts, plus affirmés. Jeunes devenus plus difficiles, plus «déli-cats» **ghjōvani, giōani divintati piū dillicati, piū schivosi, schizzinosi**.

La raréfaction, il faut aussi le préciser de certains produits **a scarsia di certi prudotti**, de certains éléments culinaires, jadis répandus **eri cummuni** et aujourd'hui remplacés ou disparus **e oghje rimpiazzati o spariti, smariti o smarriti**, y contribue aussi.

Mais également les ukases de certains «Diafoirus» de la diététique, qui souvent en oublient le principe absolu de base : «De tout un peu ! **di tuttu un pocu !**», et jettent l'anathème sur nombre de choses... **Ma ...**

Pour en revenir à ces goûts forts, rappelons :



Merles et grives pleins **mēruli e tōrduli pieni** :

Il faut se souvenir qu'avant que certains d'entre eux ne se sédentarisent et «s'urbanisent» **nanzu ch'uni pochi diventēssinu abitaticci di e citā**, mangeant en ville un peu n'importe quoi, les merles et les grives, gavés des baies parfumées du maquis **tēchji di i baghi parfumati di a machja**, se faisaient souvent griller au feu de bois sans avoir été vidés **si faciānu, fāvanu arruste pieni, senza ch'elli fūssinu stati viutati**, ce qui leur conférait une saveur toute particulière fort prisée des amateurs **di i bocchifini**.

Les taches violettes obtenues à la cuisson sur le pain oint **à nant'à u pane untu** ne les rebutaient en rien, chargées quelles étaient des parfums du maquis. Chose aujourd'hui impensable !



Bécasse faisandée **bicazza stagiunata** : On n'hésitait pas hier encore, chose toujours impensable aujourd'hui, à laisser faisander la bécasse,

gardée plusieurs jours ni vidée ni plumée **tinuta uni pochi di ghjorni ne viutata ne spiumata**. Elle dégageait alors un arôme, **una fumata** unique et incomparable **ch' un si po paragonā**. (XI - P. 37 à 40)

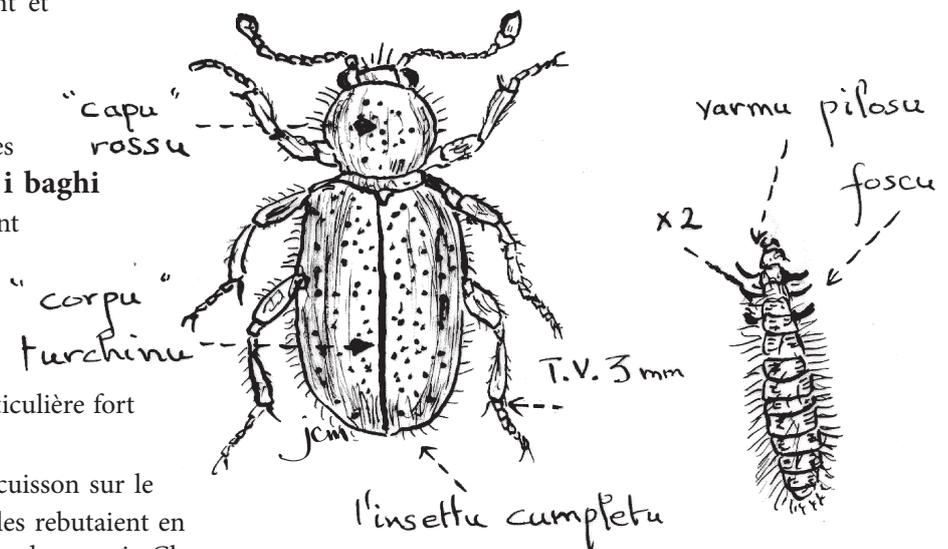
Là encore, l'édulcoration des goûts **u cambiamentu d'i gusti**, la crainte des purines, de l'acide urique, et de bien d'autres épouvantails **e altri spavēchji** ont, accompli leur œuvre d'aculture...

Alors on se rabat sur la bécasse «chasseur à a **cacciadore**», souvent du reste en évitant même de la graisser avec le jus de ventrèche grillée **u suchju di panzetta arrustita**, de joue de porc **di buletta, guletta, valetta, bulagna**, voire de lard fondu de gras de jambon **opuru pezzi di lardu di prisuttu** qu'on laissait jadis soursdre dessus **ch'omu lasciava sorghje à nantu** tout au long de sa cuisson avec un flamboir (1), flambadou, coqueron..., **u scioglilardu** cette manière d'entonnoir métallique épais, en forme de cône percé, emmanché et chauffé **una spēzia d'imbuttu di metallu spessu, manicatu e scaldatu**.



Frumāgliu di pignata o furmāgliu minatu : Il faut se souvenir que les restes de fromages, écrasés et traités, puis mis en pots de grès **in vasetti di petra rinaghja**, mûrissaient des mois durant **maturāvanu mesi sani**, jusqu'à laisser soursdre une sorte de « nuoc mam » noirâtre **fin' à lasciā sorghje un suchju niricciu** qui attestait de sa maturité parfaite. Mais les dates de péremption... sont passées par là ! **Ohimē à dūie mani ! Pōvara à noi !** .../...

— u varmu pilosu di u furmāgliu —



(1) Notons que le flamboir **u scioglilardu** était porté au rouge **era scaldatu fin'à esse rossu**, et, selon l'intensité, le lard pouvait s'enflammer **u lardu si pudia infiarā**. Dans ce cas, l'oiseau, le rôt prenait un goût de fumé **un gustu d'affumicatu**, sinon, il était juste oint **era ghjustu untu** pour que la viande ne se dessèche pas trop.