

MAGHJU - MAI

Première semaine

Samedi soir

ARTICHJOCCHI FRITTI CUN L'ОВI O IN FRITTELLE

ARTICHAUTS FRITS AUX ŒUFS OU EN BEIGNETS

Plats du samedi soir, à la belle saison, par la rapidité de réalisation, et le succès remporté à chaque fois, il contentait tout le monde en offrant de surcroît une variété de goûts sur un même thème.

Pour cela les artichauts étaient choisis petits et tendres **ēranu scelti chjuchi e tēnnari**, comme ceux que l'on trouve actuellement sur le marché sous l'appellation de "bouquet d'artichauts", lesquels bouquets ne renfermant jamais plus de cinq éléments **māzzuli ind' i quali un c' hē mai piū di cinque artichjocchi**, vendus à un prix tel que ce type de plat, courant jadis devient un luxe aujourd'hui, mais ... *sic transit...* **l'affari so cusī !**



Comment les cuisiner ?

Mis à part le fait que nous avons ici affaire à de tout petits artichauts, souvent presque de gros bourgeons **grosse ghjemme**, leur préparation est identique à celle des artichauts que l'on va farcir de **brocciu**. Voir la recette : **Artichjocchi pieni**.

Une fois parés, ils seront coupés en deux ou en quatre avant d'être frits dans la bonne huile d'olive.

Selon le sort qui leur sera réservé, cette cuisson n'est pas la même **a cucitura un era micca listessa**, et une partie était retirée avant d'être complètement cuite, nous verrons pourquoi.



Ambiu : Ingrédient délicat, l'artichaut nécessite ici une cuisson tout aussi délicate. Il faudra en effet une huile suffisamment chaude pour ne pas qu'il y soit simplement bouilli **ch' ellu un fussi bullitu indē l'ogliu**, mais cependant pas trop chaude non plus, pour éviter qu'il ne soit carbonisé à l'extérieur et cru à cœur **brusgiatu da 'n fora e crudōgnulu in drentu, in grentu** en fait havi **imbalamatu**.

Notons la tournure plus idiomatique, en fait simple facilité euphonique, **brusgiatu da 'n fora**, en fait **brusgiatu da in fora**.

D'autant que à **chi mancu à sà più prestu à dice !**

Ainsi, pour l'avoir entendu jusqu'à saturation **sin' à èssene stuvu**, et, exprimant en parodiant la formule latine *de visu*, nous avons tenu à vérifier la chose "*de gustastu*", car, selon la phrase de Léonard de Vinci : "Il est quelque chose de plus véridique que les livres, c'est l'expérience".

Cela nous permet d'affirmer que point n'est besoin de "fendre les gousses en deux pour enlever le germe", en fait le bourgeon **l'ochju, a ghjemma, di dimmizā i spēchji par caccialli l'ochju o ghjemma**, pas plus que, "une fois épluchées, de les bouillir cinq fois dans cinq eaux différentes" (*sic*) ; que "l'ail blanchi dans du lait ne laisse pas d'arrière goût" **un lascia micca a buccaccia...**

Si on n'aime pas l'ail on n'en met pas **s' omu un li piace l'agliu un si ne mette micca e basta !**

En effet, sauter ces étapes ne provoque ni éructations supplémentaires, ni une augmentation sensible de la carminativité **ne roti ne peti in più ! Allora... !**

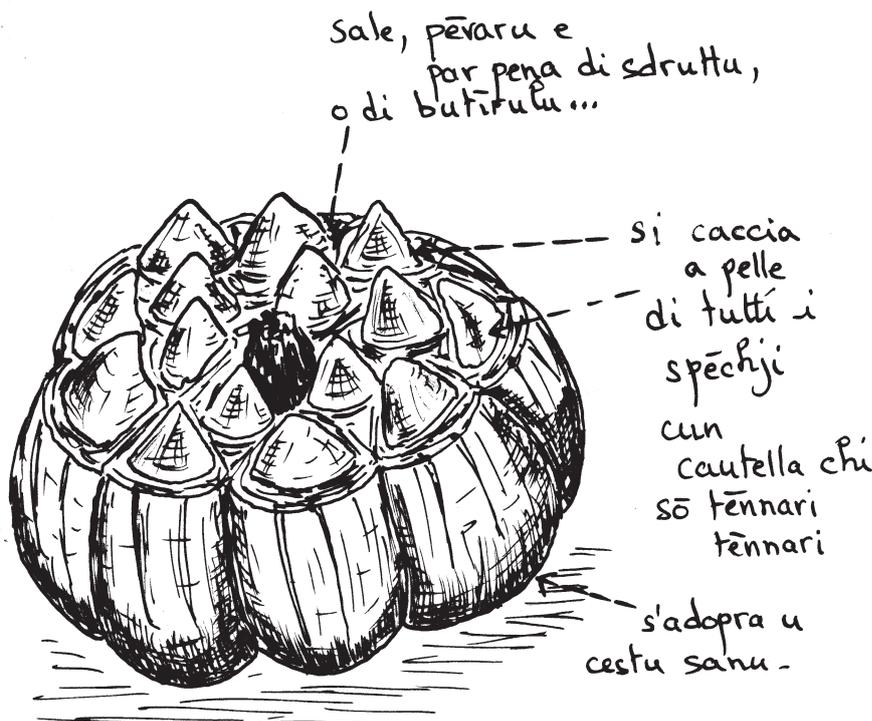
Ce serait ignorer de plus les vertus de l'ail *Aillum sativum*, de la Famille des Liliacées. La rose puante des Grecs, plante bulbeuse et rustique, et à qui l'on attribue nombre de bienfaits.

Cette "thériaque des paysans" ainsi que la qualifie Galien, l'oracle de Delphe, a donc gagné ses lettres de noblesse, grâce à ses propriétés hypotensives, antiseptiques, bactéricides, antihelminthiques, expectorantes **face sputā o stupā, sgorga**, qui ne sont plus un secret pour personne.



Mais comment faisait-on ce petit hors-œuvre **sta pīccula intrata ?**

Avant que la maturité des bulbes, les "têtes d'ail" **i cesti d'agliu - cestu**,



terme qui définit le bulbe entier avec tous ses caïeux - ne soit complètement achevée, un peu avant l'arrachage, on en prélevait quelques-unes, encore bien fraîches, parmi les plus grosses **si ne cugliia une poche, fresche, di e più grosse pussibile.**

Débarrassées de leurs racines et de leur tige **di e so rādiche e di u stiglione**, on incisait alors les tuniques

On commençait donc, après les avoir bien lavées, brossées à l'occasion, par les faire cuire avec leurs pelures **si fāvanu o si faciānu coce cu e so bŭchjule**.

La chose faite **l'affare fattu**, on les passait à la moulinette.

Les écaflotes restaient dans la passoire une fois la purée passée **e bŭchjule di pomi ristāvanu ind' u macinellu**. Elles rejoignaient la branée **andāvanu à a brinnata** du cochon domestique **di u mannarinu, u purcellu, u chirichju...**

Il fallait alors rajouter de la farine, plus du sel à suffisance, et l'on pétrissait jusqu'à ce que la pâte obtenue ne s'effrite plus **s'impastava finch' elle un (i)sfarfagliulessi piŭ**.

Jugée idoine, la consistance permettait alors de couper des pâtons.

Ils étaient roulés à la main sur le couvercle renversé de la maie **a mādia**, sur une planche à pain **una tāvula panaghja...** jusqu'au diamètre voulu, soit à peu près un centimètre et demi à deux centimètres, **un ditu**.

Tronçonnés en fragments d'environ trois centimètres de long, il fallait alors les placer sur les dents d'une fourchette **una furcina**, côté concave, et appuyer dessus avec le pouce **s'incalcāvanu à nant' à a furcina cu u ditu grossu**, ce qui avait pour résultat de les courber en même temps que la surface se godronnait **si scannillava**.

L'esthétique une fois encore n'était pas négligée, et le bel aspect obtenu régalaient doublement.

