

NUVEMBRE NOVEMBRE



Première semaine

Samedi soir

- U PANCOTTU - LA PANADE
- PANE CASANU - PAIN "MAISON"
- FETTE DI CIGNALE A L'USU MISGISCA ARRUSTITE - TRANCHES DE SANGLIER
FACON "MISGISCA" GRILLEES.

Dimanche midi

- BRICIUCCULE DI SA' GHJABICHE - COQUILLES SAINT-JACQUES
- RAZA BULLITA - RAIE BOUILLIE
- CANISTRELLI E CANISTRELLETTI - "BISCUITS MAISON"

Dimanche soir

- TIANU DI MUCHJINI - RAGOUT DE CEPES DES CISTES
- TISANA DI FOGLIE DI CITRONE - TISANE DE FEUILLES D'ORANGER

Deuxième semaine

Samedi soir

- COCCIULE O BASTELLE - CHAUSSONS
- CASTAGNE - CHATAIGNES

Dimanche midi

- ARTICHJOCCHI A L'OLIU - ARTICHAUTS A L'HUILE
- SFUGLITTATI DI PESCE, BACCALA... - FEUILLETES DE TRUITE, DE MORUE...
- RAGNOLA PIENA - LOUP FARCI
- STURZAPRETI - "QUENELLES" AUX BLETTES ET AU BROCCIU
- PERE IN PASTA - "CHAUSSONS" AUX POIRES
- FRUTTI SECCHI A L'AQUAVITA, RATAVIA - FRUITS SECS A L'EAU-DE-VIE

Dimanche soir

- OVI FRITTI IND' A SALSA PUMATA IN BUTTIGLIE - CEUFS FRITS
DANS LA SAUCE TOMATE EN BOUTEILLES

NOVEMBRE - NOVEMBRE

Première semaine

Samedi soir

U PANCOTTU - LA PANADE

Plat simple et relativement rapide à préparer au demeurant, la panade **u pancottu** constituait une bonne solution de dîner le samedi soir **di cena u s̄abatu sera**, vu le manque de temps, ou le dimanche soir, en l'absence de "restes" suffisamment abondants pour être accommodés **par esse accunciati**.

De plus, si au départ **u pancottu**, plat du soir classique et d'une simplicité biblique était rapidement élaboré, une chose à ne pas oublier était qu'il permettait de ne pas jeter de pain, **roba sacra**, s'il en était, et s'il en est.

Cela n'ôtait rien à la succulence du mets qui en réjouissait plus d'un à une époque où le pain se consommait, sous toutes ses formes, et en quantité, **chi ghjē roba cusī bona !**

U pancottu donc, **o pan' cottu, di fattu u pane cottu**, littéralement "le pain cuit", tire son nom de l'ingrédient principal utilisé pour sa confection, le pain **u pane**.

Une parenthèse nous permettra ici de préciser, d'une part que les anciens préféraient souvent le pain rassis au pain trop frais, d'autre part que le pain, hier cuit le samedi soir, durait toute la semaine.

Pour ce qui est du pain rassis, le fait qu'il soit "meilleur" n'est pas seulement une vue de l'esprit. De fait, le pain rassis a perdu une grande partie de son eau et il acquiert, par là même, un goût légèrement différent et une digestibilité supérieure.



Comment l'apprêtait-on ,

Stuviglii e attrazzi : une marmite **una pignatta** ; une casserole **una cazzarola** ; un couteau **un cultellu** ; une mouvette **una cuchjara in legnu o un rumpulellu** ; une louche **una cochja**. **E basta ! Un c'era tanti piatti à lavā !** Il n'y avait guère de vaisselle à faire.

Du pain rassis, bien sec **pane bellu seccu** était privilégié, et coupé en gros morceaux **in pezzoni** dans une casserole **una cazzarola, una ramina**. Bien sec, il s'imbibera mieux sans perdre complètement de sa fermeté, sans devenir gluant, **senza divintā milingosu**.

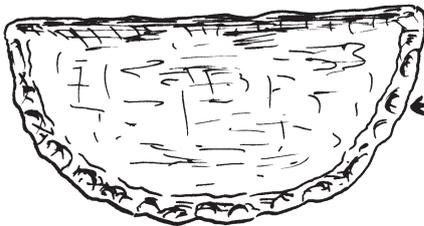
COCCIULE O BASTELLE - CHAUSSONS

E **cocciule o bastelle** sont des petits chaussons qui pouvaient être fourrés de différents ingrédients au gré des goûts, des saisons, des possibilités du moment.

A propos du terme "**bastella**", rappelons qu'il arrive souvent qu'un mot donné désigne des choses différentes suivant les régions, ainsi **pampasgiolu**, **cusciöttulu**, **salame**, **scruchjetta...**, il en est ainsi des "**bastelle**".

Chez nous, a **bastella** était un pain grossier résultant de la panification de la farine grossière restée au fond du tamis de soie **in fondu di u stacciu di seta**, mêlée de son a **minuta**, lorsqu'on a tamisé la farine de blé directement revenue du moulin, simplement blutée.

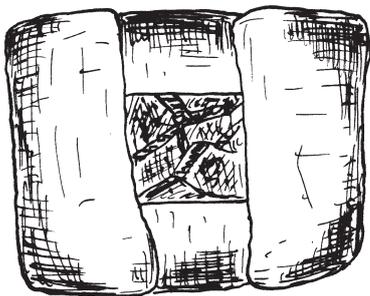
- E Cōcciule -



lar ricunnōscete
l'erbitate eranu
meze rōnde, e



l'incivullate
ëranu
rettangulare



l'inzaccate si
ricunniscianu
sūbitu ch'
ëranu meze
ca scuparte e
Si vidianu i
feggi di zueca.

A travers le tamis le plus fin, était passée la farine blanche, la fleur **u fiore**, promise à d'autres préparations.

Mais, en bien des endroits, la **bastella** désigne des sortes de chaussons, aux herbes, que chez nous nous appelons **cōcciule**, et qui, de plus en plus sont désignées directement par leur contenu.

Les chaussons donc, sont définis comme des "sortes de pâtisseries faites d'un rond de pâte pliée en deux, et contenant de la confiture, de la marmelade, de la compote", et plus largement chez nous des oignons, des blettes, de la courge...

Les plus courants, les plus habituels, voire les plus traditionnels aussi étaient cuisinés avec de l'oignon pour donner les **encivullate o incivullate**.

Tout aussi courants étaient les chaussons aux "herbes", les **erbitate**.

Erbitate stricto sensu aux herbes, et il est vrai que patience **rōmbiccia**, blettes **gea**, voire salade **insalata**, du moins les feuilles les plus vertes du pied **di u cestu d'insalata**, plus douces que les blettes, pouvaient être utilisées seules ou mélangées selon les possibilités.

Mais, aussi bien, aux "herbes", pouvait être adjoint du **brocciu** pour donner des **erbe e brocciu**, et alors là, c'étaient, et ce sont toujours, des morceaux d'anthologie.

Et puis on fourrait également ces chaussons de courge et l'on avait des **inzuccate** : **inzuccate** réalisées hier, non point avec des potirons **e zucche rosse**, mais avec **e zucche purcine** les courges à cochons, reconnaissables à leur chair vert pâle, et dont le goût était, de loin, supérieur.

Mais tout n'est pas perdu au change, quand on sait que les potirons sont particulièrement riches en caroténoïdes, lesquels sont de puissants antioxydants protégeant les cellules du vieillissement. **Allora, cum' ellu dice u pruvèrbiu, un male par un bè !**

Cela dit, comment réalisait-on ces chaussons, **ste cōcciule, ste bastelle** selon les régions ?



Il fallait commencer par faire la pâte, et là, selon le temps, les moyens aussi, trois types de pâtes étaient utilisés :

. une pâte à pain, somme toute banale, mais qui conférait à la préparation une qualité à part,

. une pâte brisée, déjà plus élaborée, et qui, elle aussi, donnait aux chaussons un aspect et un goût différents,

. et puis, *nec plus ultra* de ce qui, de plat cuisiné, devenait alors presque pâtisserie, la pâte feuilletée **a pasta fugliata o pasta fughittata**. Pâte qui servira aussi pour nos feuilletés de truites, de morue..., et pour nos poires en pâte.



Ambiu : Cependant, cette pâte feuilletée est un peu particulière, puisque, au lieu de lui donner - selon le vocabulaire professionnel - trois tours, on ne lui en donnait que deux afin qu'elle ne "gonfle" pas trop ; en fait quatre sur six.

Et c'est de ce tour de main, que venait cette saveur, ce croquant, ces sensations particulières que seules les **encivullate** d'Ajaccio savaient optimiser.

Que "d'évasions" aux heures où, lycéen, nous aurions dû être en salle de permanence, aux heures creuses, et où sous prétexte d'aller aux toilettes, nous "faisions le mur", en réalité la "grille" puisque entre les piliers aux pierres grossièrement équarries et le premier barreau des grilles qu'ils supportaient, nos tailles, nous devrions plutôt dire nos diamètres, permettaient de nous glisser et d'aller en savourer au marché de la ville, sis derrière la mairie.

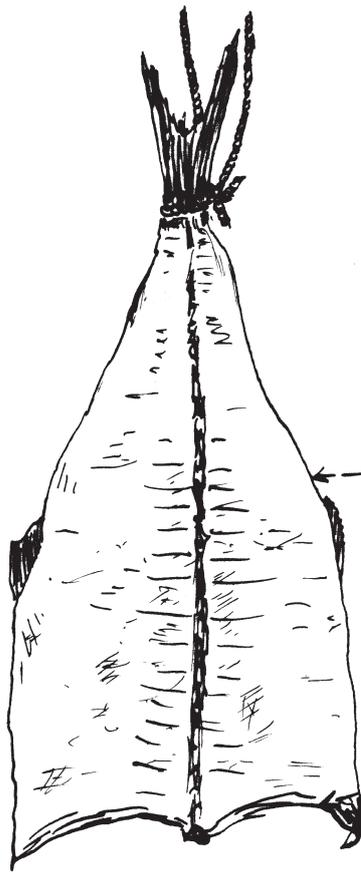
Souvenirs souvenirs... !

Mais ne sont-ce pas eux qui déterminent souvent certaines des lignes guides de conduite de l'existence ?



Bref, ceci étant dit, comment se faisaient ces petits chaussons ?

Pour ce qui est des pâtes "ordinaires" nous nous référerons aux recettes citées par ailleurs ; quant à la pâte feuilletée "amputée" il fallait en fait la réaliser classiquement au départ, et ne sauter que la dernière série de tours.



Una sciappa
una paffa di
baccalā

u baccalā
frescu hē
statu sgamatu,
viutatu, salitu
...
e affessu

u capu hē
statu tagliatu
arrente a
l'ochje



Comment l'apprêter ici ?

Stuviglii e attrazzi : Une marmite **una pignatta** ; un couteau **un cultellu** ; une mouvette **una cuchjara in legnu o un rumpulellu** ; une louche **un cuchjarone**.

Après avoir coupé en morceaux carrés de trois doigts de côté **dopu avē tagliatu à paffa o a sciappa di baccalā in pizzatelli di trē diti di cantu** et les avoir classiquement bien dessalés - Voir recette : **Baccalā frittu** - ils sont égouttés puis essuyés et, éventuellement farinés.

Ainsi, il n'y aura pas de projections d'huile **un ci sarā micca scrizzillature, un (i) scrizzillaranu micca**, ils n'éclabousseront pas d'huile bouillante **d'ōliu o ogliu bullente** la cuisinière ; huile dans laquelle ils sont mis frire.



Puis, les carrés de morue sont retirés et déposés sur un papier absorbant.

Ambiu : C'est dans cette même huile, toute riche des sucs de cuisson de la morue, que l'on fait revenir les poireaux **ch' omu face suffrighje i porri o porni** coupés en lamelles **tagliati in lamette**, mais pas trop fines **parō micca troppu fine**, en petits tronçons taillés en biais de préférence **pīcculi muzziconi tagliati di prifarenza di sguacēpiu**, là encore pour donner plus de goût ; et l'on rajoute un peu de poivre, mais pas de sel **micca sale**.

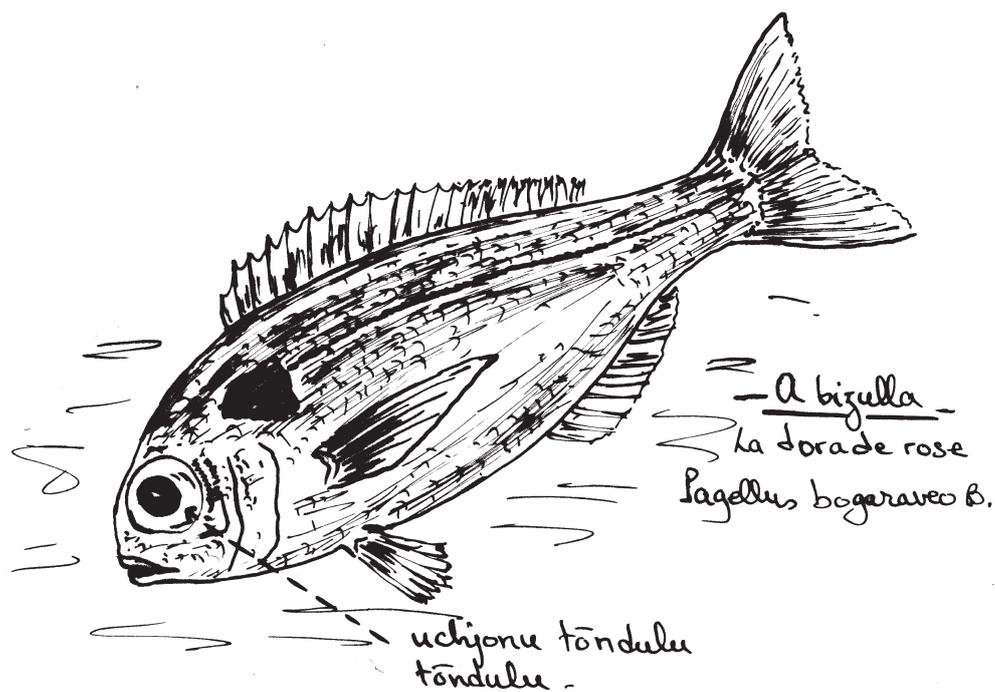
Précaution à ne pas oublier car, quels que soient les soins que l'on a mis à dessaler la morue - eau fraîche renouvelée, temps suffisamment long... il peut rester parfois, pour certains morceaux un peu épais **par certi pezzi à pena spessi**, une petite surcharge de sel.

Il faut alors couvrir et on laisse cuire à feu tout doux, à l'étouffée.

Quand les poireaux sont cuits, la morue est remise dedans, et l'on réchauffe un moment.

En revanche, il n'était pas mis, et aujourd'hui toujours pas, de sauce tomate dans cette préparation.

Préparation qui s'accompagnait souvent d'autres légumes, pommes de terre, carottes... bouillies ou vapeur.



Evidemment prononcé avec l'accent ajaccien, **guō bizullō** ! Il n'en prend que plus de "saveur". Le **guō** n'étant à Ajaccio que la déformation du vocatif **ō**.

Admirons une fois encore, outre la richesse du vocabulaire de la langue corse, celle du terroir tellement plus savoureuse, certes, et parfois assez éloignée du langage "académique", lequel ne recouvre pas toujours forcément la fidélité de nos racines. Sans compter que, là aussi, la référence se fait sur une observation tirée directement de l'environnement.



Une fois ces poissons ramenés, quels qu'ils soient, comment les préparer à l'**agliolu**, cette sauce haute en saveurs ?

Qu'il s'agisse de dorades, de pageots, de loups... il fallait classiquement les écailler, les éventrer pour les vider **strippalli par viutalli o biutalli**, couper les nageoires **yaglialli l'alette**, les rincer et... les saler.



Hier encore, nombre dans nos villages **parēchji ind' i nostri paesi**, pensaient que, comme il s'agissait de poissons de mer, cela n'était pas nécessaire **cum' elli eranu pesci di mare, un ci n'era bisognu**.

Ambiu : Mieux valait, mieux vaut, même, les saler un moment à l'avance pour que les chairs s'en imprègnent, et veiller à saler aussi l'intérieur de la cavité abdominale.



Cela réalisé, ils étaient farinés avant d'être mis dans la poêle, dans de l'huile chaude, où, en les retournant, ils devaient parfaitement des deux côtés.

Ambiu : Pour les mettre cuire dans la poêle sans éclaboussures **senza ch' elli scrizzillēsinu**, on les y faisait glisser, tête première, en les tenant par la queue ; queue que l'on accompagnait du geste sans la lâcher d'un coup.

Une fois bien dorés **belli incrustuliti**, ils étaient réservés. Dans cette même huile,