

Le farine

Amarcord, quand j'étais enfant, dans l'après guerre

....ne jamais avoir souffert de la faim, bien au contraire. Mais la richesse n'était pas au rendez-vous et tous les plats à base de farines ont été bien utiles pour remplir les ventres.

D'abord, à tout seigneur, tout honneur, la farine de blé. Il y a naturellement les pâtes, de toutes sortes, que l'on faisait à la main chaque jour dans toutes les maisons. Je n'en dirais pas plus sur les pâtes car sinon il nous faudrait une journée entière. Avec la farine de blé on faisait aussi la pizza. En Romagne on fait une pizza sans sauce tomate, ni tout autre ingrédient, juste la pâte, qui sert de pain. C'est un mélange de farine, de saindoux et d'eau. On en fait des galettes blanches, grandes comme une assiette, que l'on fait cuire sur des plaques spéciales en terre cuite, c'est la "piadina". Pliée en deux, la "piadina" devient, avec un peu de saucisson ou de jambon, un délicieux "panino".

Il y a aussi la farine de pois-chiches avec laquelle on fait de grandes galettes salées : la "bella calda". La "bella calda" de couleur noisette, a presque un mètre de diamètre. On la coupe en divers morceaux et on la mange en début de repas, de façon à bien caler les estomacs.

Pour le dessert on utilise la farine de châtaignes avec laquelle on fait une pâte sucrée d'un centimètre d'épaisseur, qui est mise dans un moule rectangulaire. Des brins de romarin sont éparpillés dessus ainsi que des pignons de pin. Un filet d'huile d'olive et le tout cuit au four. On obtient "il castagnaccio", grosse pâte sucrée, marron foncée que l'on consomme surtout en hiver. Avec ce gâteau dans le ventre on peut affronter n'importe quel froid !

Et pour finir la farine de maïs, "di granoturco" avec laquelle on fait la "polenta". La "polenta" sert aussi de pain à table. Elle est coupée en morceaux et distribuée aux convives. Lorsqu'il en reste, elle est reconditionnée en galettes et frite à la poêle avec un assaisonnement et resservie au repas suivant. Il y a toujours mille et une façon de servir la polenta. Voici le souvenir le plus original que j'en ai. C'était dans le Piémont du côté de Tortona. Dans la cheminée au feu de bois, il y avait un grand chaudron de polenta qui cuisait, un peu comme celui de la potion magique d'Astérix. A côté, dans un autre chaudron, plus petit, était préparée la sauce tomate avec beaucoup de viande. Quand le tout était prêt, après avoir bien remué chaque chaudron avec une grande batte de bois, une grande planche rectangulaire était posée sur la table. Toute la famille s'asseyait autour. La maîtresse de maison prenait alors le grand chaudron avec la polenta liquide et le versait au milieu de la planche de façon à obtenir un monticule pointu. Sur la pointe du monticule elle versait le contenu du petit chaudron. La sauce et la viande coulait tout le long du monticule et se répartissait harmonieusement jusqu'à faire disparaître la polenta qui durcissait en refroidissant. Toute la famille regardait la préparation en silence. Enfin quand tout était prêt et que la maîtresse de maison donnait le signal nous projetions sur la polenta, nos mains avec un fil de fer enroulé par ses extrémités autour de nos index. Ce fil servait comme un fil à couper le beurre. D'un geste sec et rapide on le plantait dans la polenta, pour couper un morceau qu'on ramenait devant nous pour le manger avec une cuillère, mais surtout avec les mains.

Amarcord, si amarcord ...avoir mangé des plats avec toutes ces farines surtout pour bien remplir les ventres, mais aujourd'hui je me régale lorsque j'en trouve, car ces plats de pauvres sont devenus des plats rares, très recherchés et souvent chers !