

Un pranzo di festa

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

.... un repas de fête commençait toujours la veille avec les femmes de la famille qui préparaient le repas.

C'était d'abord les pâtes. Les jours de fête, il y avait toujours deux sortes de pâtes : une à la sauce tomate et une au bouillon. La veille au soir et souvent pendant une grande partie de la nuit les femmes s'activaient dans la cuisine pour faire les pâtes à la main. Chez nous les pâtes de fête sont les "capeletti". Les "capeletti" sont une sorte de tortellinis en forme de petits chapeaux, d'où leur nom. Ils sont remplis de farce à la viande ou au fromage. Ceux à la viande sont réservés pour la "minestra asciutta" c'est à dire à la sauce tomate et ceux au fromage pour "la minesta in brodo" c'est à dire pour les pâtes au bouillon. Dans la cuisine, pendant qu'une femme faisait la pâte à la main, d'autres préparaient les farces, la sauce et le bouillon de viande. Toutes ces femmes s'activaient en parlant entre elles sans qu'à aucun moment elles ne se plaignent. C'était comme le travail à la chaîne : une femme coupait la pâte en petits carrés, une autre posait une cuillerée de farce et d'autres pliaient le tout pour faire un petit chapeau. Lorsque enfin elles se couchaient, la cuisine était remplie de planches couvertes de "capeletti". C'était un moment de gaieté, la fête commençait déjà.

La viande était aussi préparée à l'avance. En général c'était "l'arrosto". Dans un grand plat en métal il y avait la viande avec des pommes de terre coupées en morceaux. Tôt le matin, on portait le tout chez le boulanger. C'est lui qui avait la responsabilité de la cuisson car les fours à la maison n'étaient pas assez grands pour de tels plats.

En même temps que la viande, on portait aussi chez le boulanger le dessert : "la crostata" et « il giambellone ». La « crostata » est une sorte de grande tarte faite à la main, mais avec de la confiture à la place des fruits et comme décoration, un croisillon de bandes de pâte au dessus de la confiture. Il « giambellone » c'était la même chose mais sans la confiture.

Le jour de fête on partait à plusieurs chez le boulanger pour rapporter tous les plats chauds. On prenait du pain différent des autres jours : "il pane condito", du pain à l'huile, "le trecine", du pain tressé ou "il pane toscano", du pain façon française. Moi, celui que je préférais c'était le pain de tous les jours "il pane comune".

Le repas commençait d'abord avec l'antipasto, généralement de la charcuterie, puis arrivaient les pâtes, "la minestra asciutta" et "la minesta in brodo" avec plein de "parmiggiano", puis c'était les viandes, d'abord "l'arrosto" avec ses frites et ensuite la viande qui avait servi à faire le bouillon, il "manzo". Le tout était accompagné de "vino nostrano", du "sangiovese", vin local qu'on allait chercher directement "dal contadino" car il était meilleur et aussi moins cher.

Quand arrivait le dessert, on était à bout de souffle, même les bouteilles de "spumante" avaient du mal à faire tout passer. Certains en profitaient pour tremper leur « giambellone » dans leur verre de spumante. Il faut dire qu'on revenait plusieurs fois sur chaque plat. Les gens mangaient énormément, le souvenir de la guerre avec ses restrictions était encore très présent. C'était presque un besoin, une nécessité de profiter du moment présent pour se remplir l'estomac. Le "spumante" aidant, c'était au moment du dessert que l'on chantait.

Enfin pour les grands arrivait le café. Seulement à ce moment, le repas prenait un air de détente. Le silence se faisait et les femmes se retrouvaient entre elles pour discuter, pendant que les hommes parlaient de sport ou de politique.

Un jour de fête c'était le jour de Noël ou de Pâques. Ces jours là, en plus, au dessert, il y avait "il panetone" ou "la colomba".

Amarcord, si amarcord un jour de fête c'était aussi à n'importe quel moment de l'année quand un émigré revenait au pays. Alors toute la famille et tous les amis arrivaient pour se revoir. C'était un bonheur simple et sans soucis, mais toujours trop court.