



Chronique Monégasque «üntra nui» 17 décembre 2011

U Pan de Natale

È tradiçiuie sun ë maye d'üna longa caena che ne straliga a i nostri avi, sun ë raije d'a nostra cürtüra e l'espressiün d'a nostra identità. È mantegne, üna d'ë missiue d'u Comitau Naçiunale d'ë Tradiçiuie Munegasche, nun significa vuré vive ünt'a nustalgia d'u passau ma ciü tostü obrá per üntrategne a memòria culetiva.

U « Pan de Natale » è üna d'ë nostre ciü antiche tradiçiuie â qala i nostri avi erun prun stacai. È veru che u pan, a basa d'u nostru mangiá, è ün símbulu prun forte ünt'a nostra cürtüra e se pò ne capì l'ümpurtança cun ë nümeruse espressiue che esistun ünt'a nostra lenga : « cun de pan e de vin, se po ünvitá u vijin », « se gagná ru pan », « qü á denti nun á pan, qü á pan nun á denti », « dui pai che sortun d'u meme turelu nun se semiyun » e via dicendu...

D'áutra parte, se paragonun ë diverse tape d'a trasfurmaçiün d'u gran semenau ünt'u surcu, pœi, segau, sbatüu, murinau e per finì ümpastau e coetu, a u camin düru e longu d'a vita e suvra tütü, u Cristianismu gh'á dau tüt'a so' dimensiün sacra.

Per capi u sensu d'achëla tradiçiün, fò a remëte ünthe l'ambiente suçiiale d'i tempi passai. Tempu fá, gh'erun ünt'ë case nin furnu nin furnelu. Sulu, a ciaminéia e u putagé, picin fügairün alimentau da ë bráije, permetëvun de fá coëije i alimenti. Cadün se fava u so pan e andava a u coëije ünt'i furni cumünali che erun açesi, ciü o menu üna vota per semana : per aiçò se favun sulu de pai rundi perché vegnevun staissi menu vite e cuscì permetëvun a tütü d'avé « u so pan qutidián ».



Le Pan de Natale avec les cinq noix en forme de croix et le rameau d'olivier

Ma, â vigiÿa de Natale, per tüt'a famiya che s'agregava per festezà ünseme a nasceña de Gesü Bambin, se fava de pan frëscu sciü d'u qale se metëvun, ün furma d'üna cruje, çinqe o sete nuje, simbulu de fecundità. Üna vota coetu, chëlu pan era mëssu a u centru d'a tora cun suvra ün ramuscelu d'aurivé. Prima d'u spartagià tra tütü, u ciü veyu agiütau da u ciü züvenu d'a famiya piyava u ramuscelu, u bagnava ünt'ün gotu de vin e benijëva u pan dijendu :

« Che cun achëstu ramuriva u mà se ne vaghe e u ben arrive »

Chëla tradiçiùn de spartagià u pan è prun antica, s'usservava già da i drüidi ün Pruvença. Retrouvamu ünt'achëla ceremônia çe che se ciama a « triada d'u Mediterràneu », u gràn, l'aurivé e a vigna.

Cadün pò fà a stëssa cosa ün casa soa : basta se prucürà u « Pan de Natale » da i furnai e prucedde cuma è stau ditu prima. Cuscì fandu, ünt'a memòria d'i nostri fiyœi serà scritu per sempre chëla tradiçiùn secülària tantu simbòlica.

Le Pain de Noël

Les traditions sont les maillons d'une longue chaîne qui nous lie à nos ancêtres. Elles sont les racines de notre culture et l'expression de notre identité. Les maintenir, une des missions du Comité National des Traditions Monégasques, ne signifie pas vouloir vivre dans la nostalgie du passé mais plutôt œuvrer pour entretenir la mémoire collective.

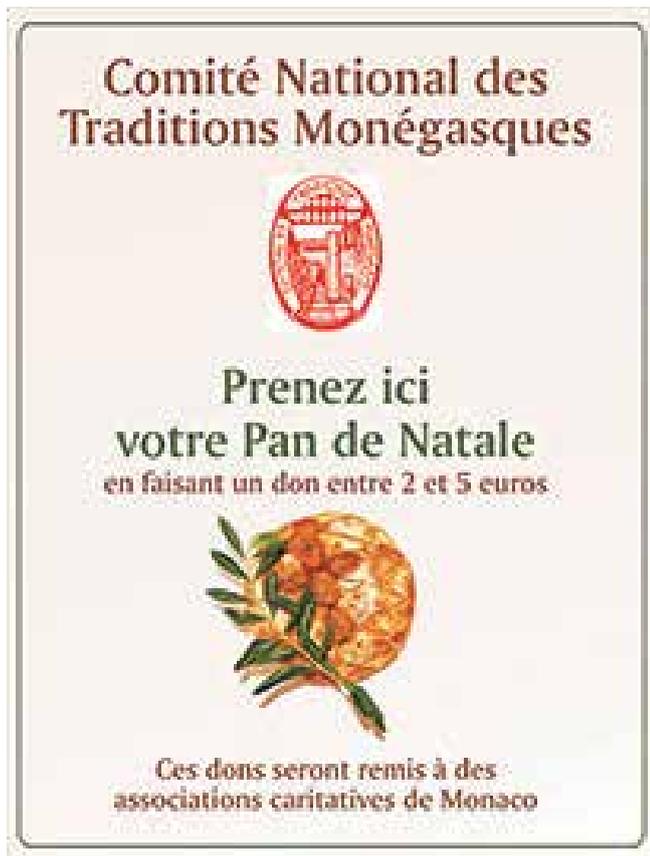
Le « Pain de Noël » est une des plus anciennes traditions à laquelle nos aïeux étaient très attachés. Il est vrai que le pain, base de notre alimentation, est un symbole très fort dans notre culture et on peut en mesurer toute l'importance dans les nombreuses expressions qui existent dans la langue : « avec du pain et du vin, on peut inviter le voisin », « gagner son pain », « qui a des dents n'a pas de pain, qui a du pain n'a pas de dents », « deux pains qui sortent du même pétrin ne se ressemblent pas » etc...

Par ailleurs, on compare les diverses étapes de transformation du grain semé dans le sillon puis coupé, battu, moulu et, pour finir, pétri et cuit au dur et long chemin de la vie et surtout, le Christianisme lui a conféré la dimension du sacré.

Pour comprendre le sens de cette tradition, il faut la replacer dans son contexte social. Autrefois, il n'y avait dans les maisons ni four ni fourneau. Seuls, la cheminée et le potager, petit foyer alimenté par les braises permettaient la cuisson des aliments.



*Bénédition du Pan de Natale
par l'Archevêque de Monaco à la Messe de Minuit*



Affiche apposée dans les boulangeries de Monaco lors de l'opération «Pan de Natale» organisée par le Comité des Traditions les 21, 22, 23 et 24 décembre

les druides en Provence. On retrouve dans cette cérémonie ce que l'on appelle « la triade méditerranéenne », le blé, l'olivier et la vigne.

Chacun peut faire la même chose chez soi : il suffit de se procurer un Pan de Natale chez les boulangers qui s'associent à cette tradition et de procéder comme on l'a dit. Ainsi, dans la mémoire de nos enfants, restera inscrite à jamais cette tradition séculaire si symbolique.

Alors, chacun faisait son pain et le portait à cuire dans les fours communaux qui étaient allumés à peu près une fois par semaine : c'est pourquoi on ne faisait que des pains ronds parce qu'ils devenaient moins vite rassis et permettaient ainsi à chacun d'avoir « son pain quotidien ».

Mais, en cette veille de Noël, pour toute la famille qui se réunissait pour fêter la naissance de l'Enfant Jésus, on faisait du pain frais sur lequel on mettait, en forme de croix, cinq ou sept noix, symbole de fécondité. Une fois cuit, ce pain était placé au centre de la table avec, posé au-dessus, un rameau d'olivier. Avant de le partager, le plus vieux aidé du plus jeune de la famille prenait le rameau, le trempait dans un verre de vin et bénissait le pain en disant :

« Que par ce rameau d'olivier, le mal s'en aille et le bien arrive ».

Cette tradition du partage du pain est très ancienne, on la pratiquait déjà chez



Remise des dons aux associations caritatives de Monaco

REÇÈTA D'A FUGASSA MUNEGASCA



Recèta estrata d'u libru « A cùjina munegasca » de Jean et Danièle Lorenzi

Prima, preparà u levau e per ailò d'aili mesccià 25 g de crescente, de làite (2 o 3 cüyae) e de farina (1 cüyarùn).

Lascià levà a u menu 1 h 30.

Per ün chilu de farina seassà e fandu ün puçu, zuntà, ün ciü d'a crescente, de bürru (150 g), de sücaru (350 g), ün gotu d'œri e ün àutru de vin giancu, d'àiga-nafra (150g), ün cichètu de rhum, ün cichètu d'aniseta, üna manà d'amàndure brüsturie a u furnu e pistae, 50 g d'ànije verdu e üna cüyà de zenzibu funzüu ünt'u rhum.

A pasta fà da üna ràpida ümpastatüra deve stà prun imura.

L'ümpastatüra deve se fà a temperatüra tèbida, magarra da vijin d'u foegu.

Mète a pasta ünt'üna terrina, a croëve d'ün panamàn e a lascià levà e repusà 24 ure â susta d'u fridu e d'i currenti d'ària (non è pa ün scherçu).

Stende a pasta ün fin stratu ünt'è fœye unte cun de bürru e ün pocu d'œri.

Dopu avè garniu a fugassa cun de ninçœre, de amàndure, de cunfeti, de pignœi, de fenuyèti gianchi e russi, a cœije a furnu càudu.

Üna vota fœra d'u furnu, aigà a breti (finta che ghe sice ciü de brunziyu) cun üna mèscia (a pari qantità rhum, àiga-nafra e aniseta) pruntà ünt' ün amurin cum' achèlu che se servun è lavandiere per bagnà a roba da stirà.

Sübitu dopu, spantegà de sücaru fin.

RECETTE DE LA FOUGASSE MONÉGASQUE

Recette extraite du livre « La cuisine monégasque » de Jean et Danièle Lorenzi

Avant tout, préparer le levain et pour cela dans un bol mélanger 25 g de levure, du lait (2 ou 3 cuillerées) et de la farine (1 grosse cuillerée).

Laisser lever au moins 1 h 30.

Pour un kilo de farine tamisée et dressée en puits, ajouter, outre le levain, du beurre (150 g), du sucre (350 g) de l'huile (1 verre) et un autre de vin blanc, de l'eau de fleur d'oranger (150 g), un petit verre de rhum, un petit verre d'anisette, une poignée d'amandes grillées au four et pilées, 50 g d'anis vert et une cuillerée de raisins secs gonflés au rhum.

La pâte obtenue par un léger pétrissage doit demeurer très souple.

Le pétrissage doit se faire à température très douce, au besoin au coin du feu.

Déposer la pâte dans une terrine, la couvrir d'une serviette et la laisser lever et reposer 24 heures à l'abri du froid et des courants d'air (non ce n'est pas une plaisanterie).

Étaler la pâte en mince couche dans les tourtières beurrées et légèrement huilées.

Après avoir décoré la fougasse de noisettes, amandes, dragées, pignons, anis rouges et blancs, la cuire à four chaud.

À la sortie du four, arroser abondamment (jusqu'à ce que tout grésillement cesse) d'un mélange en quantités égales de rhum, d'eau de fleurs d'oranger, et d'anisette, préparé préalablement dans un flacon du type de celui utilisé par les blanchisseuses pour humecter le linge à repasser.

Juste après, saupoudrez de sucre fin.

