

Üntra Nui

Chronique Monégasque



LE BARBAGIUAN

U Barbagiuan'

Juillet 2015



Comité National
des Traditions Monégasques

U BARBAGIUÀN

U Barbagiuàn è üna spezialità d'a cüjina munegasca cuma a Fugassa o u Stocafi. Ma è, da sügüru, a ciù emblematica d'u nostru paese. Ünte tüt'è recepçieue urganizae a Mùnegu se pò se scialà de barbagiuàn (ma fò se bulegà se vuri ghe n'avè... !). U Cunsiyu ecunòmicu e suçiale de Mùnegu, assuçiau a l'Educaçiùn Naçiunala, à deçidau de scutà de zùveni munegaschi e de defende u so prügetu d'ünscrive u Barbagiuàn sci'a lista d'u patrimoni cürtürale imateriale de l'UNESCO ! Pocu fà, « A Roca » à urganizau sci'a Piaça d'u Marcau d'a Cundamina a Festa d'u Barbagiuàn.

Cun de discüsiue animae e, carche vota ünsciamae, i munegaschi an litigau e litigun sempre sci'a cumposiçiùn d'a farça. Cosa fò mëte ünt'a pasta ? Cada munegascu gh'à a so' propria recèta (da vède a sçenèta cina d'umù d'a serà d'u nunantèsimu aniversari d'u Comitau Naçiunale d'è Tradiçiue Munegasche sci'u situ www.traditions-monaco.com). U Comitau à çernüu per achèsta crònica ün testu cun a recèta d'i Barbagiuàn estratu d'u racœyu «Antebrün» d'a so' Presidenta unurària, Scià Paulette Cherici-Porello, de qü se cunusce a staca profunda à nostra Cürtüra e a è nostre Tradiçiue.



■ Dessin de Jean et Danièle Lorenzi

LE BARBAGIUAN

Le Barbagiuàn (littéralement Oncle Jean) est une spécialité culinaire monégasque au même titre que la Fougasse ou le Stockfisch. Mais c'est certainement la plus emblématique de notre pays. Dans toutes les réceptions organisées à Monaco on peut déguster des barbagiuàn (mais si vous voulez en avoir, il faut vous bouger... !) Le Conseil économique et social de Monaco, en partenariat avec l'Education Nationale, a décidé d'écouter des jeunes monégasques et de défendre leur projet d'inscrire le Barbagiuàn sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO ! Plus récemment « A Roca » a organisé sur la place du marché de la Condamine la Fête du Barbagiuàn.

Les monégasques ont débattu et débattent toujours sur la composition de la farce dans des discussions animées parfois même enflammées. Faut-il mettre ou pas dans la pâte tel ou tel ingrédient ? Chaque monégasque a sa propre recette (voir la scénette pleine d'humour dans le condensé de la soirée du 90ème anniversaire du Comité National des Traditions Monégasques sur notre site www.traditions-monaco.com). Le Comité a choisi pour cette chronique un texte avec la recette des Barbagiuàn tiré du recueil « Crépuscule » de leur Présidente honoraire Madame Paulette Cherici-Porello dont on connaît l'attachement profond à notre culture et à nos traditions.

È LÜRGNE D'U BARBAGIUÀN

(Reçëta prupusá da Paulette CHERICI-PORELLO)

Sun descapriçiau e murtificau

Tempu fá, qandu ë done de casa avëvun de tempu da passá ün cüjina, metëvun tanta sapiença e tant' amù per fá de grossi piati de güstusi barbagnuàn cun 'na pasta ben fina, e ben püssügai da cada parte. Cuscí fandu, a pasta, a u viru d'a farça, diventava strafina. A furma, ün pocu alungá, era prun bela e 'na vota friti u güstu delicatu e parfümüu era 'na deliçia.

Bel'aura, ciamun «barbagnuàn» de raviocere ben carrae, o pëgiu : de meze lüne, friti ; deche, a pasta tropu spessa, se büve trop' æri.

E ben finia a deliçata diferença de güstu üntra a mitàn e ë stremitae. È ben finiu u pieijè de tegne ün man, per ün mumentu, ün bucùn bon e belu, güstusu e legeramente scrusciantae, che semiyava a 'na barchëta.

Sun descapriçiau e murtificau ...

Modu da fá :

A pasta : cun farina, æri d'auriva, ün pocu de sa, ün pocu d'aiga tantu che basta, a pasta deve iesse a bastança düra e a fó tirá ben fina (n° 2 d'u tira pasta).

A farça, fala cuma te pieije cun : fœye de gé sbuyentae e ciapulae, œvu, ricota, parmesan o meyu pecurin, sà e püve, erbëte (giuverdu, baijaricò, püve d'ase, ayu, çevulëta). Mesccia u tütu cun cüra. A farça deve iesse prun imura, se non, azuntaghe ün œvu o carche stissa de làite.



■ Les Barbagnuàn



■ Le Professeur Eliane Mollo donnant une conférence sur le Barbagnuàn lors de la Fête organisée par «A Roca»

LA COMPLAINTE DU BARBAGIUAN

(Recette proposée par Paulette CHERICI-PORELLO)

Je suis démoralisée et affligée

Il y a longtemps, les femmes au foyer avaient le temps de faire la cuisine ; elles mettaient toute leur compétence et tout leur amour pour faire de gros plats de goûteux barbagnuàn avec une pâte bien fine et bien pincée et étirée de chaque côté. Ainsi, la pâte autour de la farce restait bien fine. La forme, un peu allongée, était très belle et une fois frit le goût délicat et parfumé du barbagnuàn était un délice.

Maintenant, on appelle « barbagnuàn » des raviolis bien carrés ou pire des demi-lunes et ainsi la pâte trop épaisse absorbe trop d'huile.

C'est bien finie la délicate différence de goût entre le milieu et les extrémités. C'est bien fini le plaisir de tenir en main, un moment, un bon et beau morceau, goûteux et légèrement croquant en forme de petite barque.

Je suis démoralisée et affligée

Recette :

Pâte avec : farine, huile d'olive, sel, eau nécessaire pour faire une pâte souple (N°2 de la machine).

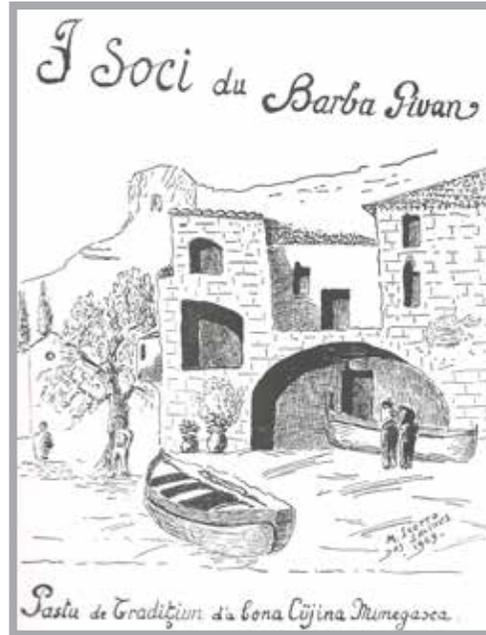
Farce: jeunes blettes (ôter les cotes, faire bouillir les feuilles 3 ou 4 minutes dans l'eau bouillante légèrement salée, les presser, les hacher), œuf, «cebette», gousses d'ail finement hachées, de fromage blanc frais, parmesan, sel, poivre (éventuellement piment) à volonté, persil et/ou basilic, herbes de Provence moulues.

Il appartient à chacun de doser les proportions suivant son goût. Mélanger soigneusement le tout. La farce doit être très souple, si non, ajouter un œuf ou quelques gouttes de lait.

Mête ün cüyarin per vota de farça sci' a pasta, recegala suvra, cuma per ë raviœere, schissa a pasta cun i di tüt'a u viru, taya cun a rulëta. E aura, che vegne u ciü seriusu de l'afari : üna per vota, piyale ün man e püssüga ë due parte ün tirandu delicatamente sci' a pasta, e ë raviœere diventun barbagiuan. (Chële fae a meza lüna e meyu mancu ne parla ... Verghœgna ...)

Mête ün paela cun œeri cãudu. Qandu sarãn durai, sghiyale sci'u papè grisü.

(Grafia de l'autü)



■ Dessin de Mario Scotto, Membre fondateur du Comité National des Traditions Monégasques

Former les barbagiuan, plus ou moins gros, suivant le procédé analogue à celui employé pour les raviolis. Il est rappelé que les deux extrémités du barbagiuan doivent être pincées et qu'il faut, au cours de cette opération, l'étirer légèrement pour lui donner sa forme traditionnelle «en navette». Les disposer au fur et à mesure sur un papier de cuisine légèrement fariné ou sur un grand plat à tarte.

Les frire dans une sauteuse contenant une assez grande quantité d'huile. Dès qu'ils seront légèrement dorés les retirer de la friture et les déposer sur un papier absorbant (papier de cuisine absorbant de mon enfance).

(Texte en français de l'auteur)



U PRUVERBI D'U MESE

Qü a vœ cœta, qü a vœ crüa.

LE PROVERBE DU MOIS

L'un la veut cuite, l'autre la veut crue
(à chacun son goût).

