

Noëls d'autrefois

Natale d'un tempu fà



Décembre 2017

Avec une recette des biscuits traditionnels de Noël : dans le patrimoine culinaire de Noël en plus du Pain de Noël et de la fougasse il y avait les « mariote » et les « gali ».



Comité National
des Traditions Monégasques

Natale d'ün tempu fà

de Paulette Cherici-Porello

*Presidenta unurària d'u Cumitau Naçiunale
d'è Tradiçiue Munegasche*

Tempu fà, è famiye se reünivun per passà ë Feste de Natale ünseme. Se cumençava i preparativi i primi giurni de dicembre. È done redrissuse favun 'na grande puliçia ün casa, a pussiera era scacià finta ünt'i canti e i cantui, tütu era lüjente de çira, è tendine gianche, amidunae de frescu, pendëvun, bele düre, a è fenestre.

Per Santa Bãrbura, u 4 de dicembre, se semenava è lentiye ünte de picine pignate de terra coeta ; tüti giurni furëva è aigà cun gãribu ; per Natale erun devegnüe de ciantine tènere e verde che metëvëmu ün't'u presepi a custà d'u bambïn Gesü.

Versu a mitàn d'u mese, u pãire de famiya cumençava a fà u presepi ; era ün travayu longu e minüçiusu : pintà rë muntagne sci'u papé grisü, pintà ru celu, fà è stële cun u papé d'argentu d'a ciculata, preparà è casëte de cartùn cun è picine fenestre che se droevëvun e se serravun, traçà i camïn, pœi mëte è ghirlande, i santui, pende a l'ãrburu de Natale è caramele, è peçe d'oru ün ciculata, è papiyote, è mandarine.

Noëls d'autrefois

de Paulette Cherici-Porello

*Présidente honoraire du Comité National des
Traditions Monégasques*

Autrefois, les familles se réunissaient pour les fêtes de Noël. Les préparatifs commençaient dès les premiers jours de décembre. Les maîtresses de maison faisaient grand nettoyage ; la poussière était pourchassée jusque dans les moindres recoins, tout luisait de cire, les rideaux amidonnés (suivant la mode de ce temps) pendaient, raides et blancs, à chaque fenêtre.

A la Sainte Barbe, le 4 décembre, on semait des lentilles dans de minuscules marmites en terre cuite ; tous les jours il fallait les arroser soigneusement de quelques gouttes d'eau ; le 25 décembre, elles étaient devenues des plantes vertes et tendres que nous disposions dans la crèche, auprès de l'Enfant Jésus.

En effet, vers le 15 décembre, le père de famille commençait à faire la crèche, travail long et minutieux : peindre les montagnes en papier, le ciel bleu, découper les étoiles dans le papier d'emballage du chocolat, préparer les petites maisons de carton avec des volets qui s'ouvraient et se fermaient, tracer les chemins, disposer les guirlandes, les santons, garnir l'Arbre de Noël de bonbons, de pièces d'or en chocolat, de papillotes, de mandarines ...



■ U Pan de Natale

Qarche giurnu prima de Natale, tüt'ë done d'a casa passavun a ciü grande parte d'u tempu ün cüjina, semiyavun a tante abiye afanae. Furëva preparà u pastu magru d'a vigìlia (merlüça o stocafi cun u coru e i barbagnuán) e pœi, per u grande pastu de Natale, cadüna metëva tütü u so cœ e tüt'a so sapiença per, segundu a so' bursa, dà u ciü de pieijè pussibile a i grandi e a i picin. E qandu tütü erun setai a u viru d'a grande tora, che de cançe, che de ride, che de stòrie ! Ma, a u mumèntu d'i treze früti, i fiyœi, ë burnache cine de caramele e u stœmegu ün pocu regirau, nun speravun àtru che de se ne scapà vite vite versu i giüghëti nöevi ch'i asperavun a u pen de l'árburu.

Qante bele Feste de Natale ó passau... tantu che i parenti erun a tora per achëlu famusu pastu che nun finiva mai, nui àutri, fiyœi, ünventävëmu tanti e tanti giœghi cun i modesti regali ch'avëvëmu trovau ünt'a scarpa ra matin d'achëlu giurnu unde cada ura che passava ne purtava ün amüsamentu, ün pieijè, üna carëssa, ün baijin.



■ *E fugasse*



■ *Timbre de la tradition du Pan de Natale*



Quelques jours avant la Noël, les femmes de la maison, affairées comme des abeilles dans une ruche, ne sortaient pratiquement plus de leur cuisine. Elles devaient préparer le repas maigre de la vigile (morue ou stockfish, chou, raviolis aux herbes, cardons, etc...). Ensuite, pour le grand repas de Noël, chacune mettait tout son cœur et son savoir-faire pour donner, suivant sa bourse, le plus de plaisir possible aux grands et aux petits. Et lorsque tous étaient installés autour de la grande table, que de chansons, que de plaisanteries, que de gaieté ! Au moment des treize desserts nous, les enfants, les poches pleines de bonbons, l'estomac un peu barbouillé, étions impatients de courir vers les jouets qui nous attendaient au pied de l'arbre.

Beaucoup de Noëls se sont passés ainsi... Pendant que les parents étaient à table pour ce fameux repas qui n'en finissait pas, nous inventions tant et tant de jeux avec les modestes présents que nous avons trouvés dans notre soulier, le matin de cette journée où chaque heure qui s'écoulait nous valait un amusement, un plaisir, une caresse, un baiser.



■ *A mariota*

Recette des biscuits traditionnels de Noël : « ë mariote » et « i gali »

Ünt'u Patrimoni d'a cüjina de Natale cun u Pan de Natale e a fugassa gh'erun ë mariote e i gali. Erun büscütin, fai cun u restu d'a pasta d'a fugassa, ün furma de bügate per ë fiye e ün furma de galu per i garçui.

Dans le patrimoine culinaire de Noël en plus du Pain de Noël et de la fougasse il y avait les « mariote » et les « gali ». C'étaient des gâteaux que l'on confectionnait avec le reste de la pâte de la fougasse en forme de poupée pour les petites filles et en forme de coq pour les garçons.



■ *U galu*

Ingrédients : 600 g de farine type 55 – 20 g de levure de boulanger – 15 cl d'eau tiède – 200 g de sucre – 10 g de sel – 1 cuillerée à soupe de rhum, de curaçao et d'anisette – 2 cuillerées à soupe d'anis vert – 4 cuillerées à soupe de fleur d'oranger – 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive – 1 zeste de citron râpé – 220 g de beurre – quelques dragées et grains d'anis rouge et blanc.

Réalisation :

- Deux heures avant, préparer le levain : mettre la levure dans un saladier assez grand, ajouter l'eau tiède, dissoudre à l'aide d'un fouet. Prélever un peu de farine et mélanger à l'eau pour obtenir une boule assez ferme. Laisser monter. La pâte doit doubler de volume.
- La pâte : ajouter le reste de la farine au levain, les liqueurs, l'huile d'olive, l'eau de fleur d'oranger, le citron, l'anis vert, le sucre et le beurre par petits morceaux, et enfin le sel. Pétrir énergiquement.
- Couvrir la pâte avec un linge, laisser monter pendant deux heures et réserver au réfrigérateur.
- Le lendemain de préférence, étaler la pâte en couche mince à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. A l'aide d'emporte-pièces ou d'un couteau, modeler des petits gâteaux en forme de poupée et de coq. Les disposer sur une plaque légèrement huilée et les badigeonner avec du jaune d'œuf délayé avec de l'eau.
- Fixer les dragées et les grains d'anis rouge et blanc.
- Laisser lever environ une heure à température ambiante (21°C environ).
- Cuire à température de 170°C pendant une dizaine de minutes (soulever les petits gâteaux pour vérifier la cuisson). Saupoudrer de sucre glace.



U pruverbi d'u mese

« De Natale â San Bastiàn,
crèsciun i giurni, crêsce u fridu. »



Le proverbe du mois

« De Noël à la Saint Sébastien (20 janvier),
plus longs jours, plus grand froid. »

