

13. La polenta

On est dans les montagnes bergamasques. Le petit hameau est là-haut, au milieu d'une vaste clairière qu'encadrent les forêts reconstituées depuis que l'on ne se chauffe plus au bois. Tout au moins dans le bas de la vallée, dans le gros bourg qui en occupe l'espace. En haut, on garde ses fourneaux.

On pourrait croire que cette clairière, quand on la voit de la montagne d'en face, qu'elle constitue un plateau. Alors qu'en réalité ce n'est qu'une grande pente où l'on aura du creuser un plat pour y mettre des maisons.

C'est un petit hameau sans importance, à tel point qu'une dame de là-bas, nous avoua que quand elle était fillette et que l'on parlait de recensement, elle était persuadée que sa famille n'y figurait pas. Qu'on les avait oubliés. Qu'ils n'étaient pas, eux tous, assez d'importance pour qu'on les mette eux aussi sur des listes. Des choses comme ça. Il est vrai que les gens du bas, parce que le village était grand, qu'il y avait une vaste église, des industries, des magasins, ils n'avaient que trop tendance à considérer ceux du haut comme des primitifs, des hors du monde, des arriérés, à peine des êtres humains, quoi ! Tandis qu'eux, ils possédaient tout, ou presque, alors que ces autres de la montagne, ils avaient à peine l'électricité, mais point de route, que ces pauvres chemins de mulet avec leurs pierres et leur rusticité. Tu parles d'un moyen-âge !



La Nona commence une belle polenta. Elle se fait naturellement toujours au feu de bois et avec le bâton autour duquel s'enroule la polenta en préparation.

Là-haut, à l'écart de tout ! Et pourtant, n'était-ce pas là le vrai pays. Son authenticité, son cœur ? Et n'était-ce pas surtout là que se faisait la meilleure polenta, non seulement d'Italie, mais du monde entier ? Certes, la polenta, on la connaissait aussi ailleurs dans la région bergamasque, et même au Tessin, qui n'est pas si loin que ça d'ici à vol d'oiseau, tout au plus une cinquantaine de km. Mais voilà, en cet ailleurs, on ne la faisait pas aussi bonne qu'ici. Ici où c'était la vraie polenta, la vraie de vraie !

Il fallait savoir la faire, la polenta. Et la faire au feu de bois, pas dans une marmite que l'on met sur une plaque électrique. Une cuisinière à bois. Avec les cercles. La grosse marmite, car on ne fait pas la polenta pour une ou deux personnes seulement, mais pour une tribu. Elle put être en différents métaux, la marmite. En fonte au début, ou en cuivre. Et sur le tard, plutôt en alu. Et même l'alu, à la longue, il se déforme. A cause de la chaleur intense, mais aussi du bâton que l'on agite avec force dans la marmite. Et le bâton, c'est aussi un vrai de vrai, taillé dans une grosse branche de frêne juste comme il faut. Le bâton et la marmite. Et la cuisinière où le feu ronfle. Faut que ça chauffe, faut que ça carbure !

On a mis de l'eau dans la marmite. On n'a pas oublié le sel. On a porté l'eau à ébullition. On verse le contenu du cornet de farine de maïs en pluie dans l'eau. On brasse au fouet. On attend deux minutes que ça prenne. Et puis on brasse à nouveau avec le bâton. Brasses que tu brasses ! Faut de l'énergie, de l'huile de coude. Des fois on enlève la marmite pour remettre un bois au feu. On a tiré les cercles avec qui sont retombés presque aussitôt à leur place. Ce bruit de cercle de la cuisinière, on le connaît. On peut remettre un cercle avec le crochet pour que ça chauffe moins, l'éloigner un rien du feu. Un cercle ou deux. Et puis on a continué à brasser, à mener la polenta, comme on dit. Et pour mener une bonne polenta, il faut une heure. Une heure à brasser, à faire rouler la polenta sur le bâton, à l'enrouler, à promener celui-ci partout dans la masse qui prend une consistance plus épaisse, presque onctueuse. Une heure à transpirer derrière la cuisinière, vieille ou pas, sans qu'on puisse l'abandonner, autrement votre polenta, elle brûle. Et ça carbure vraiment. Et des croûtes se forment contre le métal à l'intérieur de la vieille marmite qui en a cuit des polentas. Tous les dimanches aujourd'hui, autrefois tous les jours. Et ça sent bon la polenta, dans la cuisine. Il faut même ouvrir la porte tant il fait chaud.

Est-elle maintenant à point, quand même, à force de la brasser ? Oui, la voilà, parfaite. Ou presque, dit la Nona qui fait toujours elle-même la polenta, à moins qu'elle ne la confie à l'une de ses filles qui la fera presque aussi bien qu'elle. En fait elle n'est jamais tout à fait contente, la Nona. Il y a toujours un petit rien pour que ce ne soit pas la polenta idéale qu'elle voudrait. Tu lui dis que c'est parfait, qu'elle est formidable sa polenta. Mas elle ne veut pas le savoir, il y a juste un petit quelque chose qui n'a pas été afin que sa polenta soit parfaite.

Maintenant qu'elle est finie, elle enlève la marmite du feu. Elle s'approche de la table, elle retourne la marmite et de celle-ci tombe un gros pain de polenta sur la vieille assiette de bois.



Ca chauffe, ça fume, ça brasse et ça sent bon !

Elle est parfaite, que je vous dis. Mieux on ne peut pas. Et on s'en régale déjà.

La polenta en fait ne va jamais seule. Il y aura de la viande. Du lapin de préférence. Alors que ces impitoyables Bergamasques, dans le temps, ils bouffaient tous les oiseaux d'Europe avec leur polenta. Ils en avaient fait un plat d'ici, incontournable. Polenta con oseï. Et que leur importait que le nombre de ces oiseaux fonde comme neige au soleil. C'étaient des chasseurs. Des incurables. Les oiseaux, d'ailleurs, en leurs loisirs, quand ils en avaient, et ils en avaient toujours un peu quand même, ils ne pensaient qu'à ça. . A les tuer certes lors de la période de chasse, mais aussi à les élever. Ils en avaient plein des cages dans des pièces en retrait, dans une vieille maison attenante. Ils les élevaient pour plus tard, toujours dans des cages qu'ils charriaient sur le dos, ça leur faisait comme un gros baluchon, pour attirer les autres oiseaux. Ils avaient des cabanes, sur les pentes, ou mieux sur les crêtes où ils clouaient des perches horizontales entre les arbres. Des cabanes avec des trous comme de petites fenêtres. Et de là, de la petite cabane, le fusil posé sur le rebord de la petite fenêtre, ils guettaient les oiseaux de passage. Et quand ceux-ci, se posaient pour se reposer, en récompense de leur long voyage,

pan, ils les tiraient. Et ainsi, dans cette bonne saison d'automne qu'ils aimaient à la folie, à cause des oiseaux, justement, ils pouvaient en rapporter à la maison des grappes pleines pendues au bout d'un bâton. C'est ça qu'ils aimaient, les Bergamasques, les oiseaux. Il y avait d'ailleurs le marché aux oiseaux auquel c'était toujours plein de monde.

On a plus tard remplacé les oiseaux par les lapins. C'est bon, la viande de lapin, même si ça ne remplace pas celle des oiseaux, et même s'il y a ces petits os qui dérangent. On peut la manger avec les doigts.



Les croûtes seront bonnes pour les poules qui s'en régaleront.

La polenta est donc maintenant en un gros pain sur son assiette de bois. Dans le pain est planté le couteau à polenta. Lui aussi en bois, toujours en frêne. C'est le patron qui l'a taillé. Il est rustique. Mais ce qui compte, c'est qu'il soit utile, comme le bâton à polenta. Il en a découpé combien, de tranches de polenta, celui-là, ce couteau rustique ? Là, sur la table de la cuisine où ça sent bon la polenta, et que cette odeur un peu de brûlé, à cause des croûtes qui se sont formées sur le pourtour intérieur de la marmite, restera jusqu'au soir. Inutile de le préciser à ceux qui viendront vous rendre bientôt visite, qu'aujourd'hui, à midi, y avait de la polenta !

Elle fut vraiment bonne. Avec de la salade du jardin. Et dans les gros verres, un rouge solide, presque à se cramponner à la table pour le boire. Mais c'est sans

importance. Tel quel, il va si bien avec une bonne polenta. Il va si bien, que vraiment, si la compagnie est bonne, on pourrait presque se croire au paradis !

P-S : un livre sur l'alimentation passée en pays bergamasque offre de découvrir que la polenta peut donner lieu à des plats plus variés que celui décrit ci-dessus. Mais voilà, pour une vraie, pour une vraie de vraie, il faut en passer par là !

Néanmoins la polenta est aussi parfaite avec du parmesan râpé. Tu prends ta fourchette, tu écrases un peu de polenta avec les dents de cette fourchette, tu appuies le tout sur le parmesan râpé que tu as mis dans ton assiette, et là maintenant, avec cette bouchée, tu vas peut-être te conduire encore mieux qu'avec la viande directement au paradis. De bleu !

A défaut de parmesan, on séchait du stracchi pendant deux mois que l'on pouvait ensuite manger tel quel au souper, ou que l'on râpait comme un fromage à pâte dure pour accompagner une polenta à midi. Le résultat était quasiment le même, juste peut-être un peu plus rustique.

Il y a aussi que la polenta, s'il y en a de trop, on peut la servir au souper, les tranches chauffées dans la poêle avec du fromage dessus. Parmesan toujours ou ce bon vieux stracchi tout sec !

Des choses comme ça ! Et qui, l'une dans l'autre, te mettent l'eau à la bouche !



La polenta entre au musée...



Elle est merveilleuse. Buon appetito. Pour mieux l'apprécier, donc, un bon coup de rouge. Photo Amare le cose perdute.:

*Rosse le mani, rossa la terra,
Rossa la nostre passione,
Al morire della vendemmia,
Rossa la notte che volge l'uva in vino.*

