

La cuisine

Elle était à l'ancienne, ayant gardé le sol de terre cuite tel qu'il était depuis les débuts de la maison, et le plafond ainsi qu'on l'avait trouvé, couvert d'une suie d'un noir de jais, hormis le rafraichissement apporté aux poutres naguère à grands coups de mailloche et de gouge.

Le sol, que je regarde souvent, assis sur une chaise, penché en avant, la tête entre les mains, peut vraiment dater des premiers âges de la maison. Il en a vu passer du monde, il en a entendu des conversations. Hélas, il n'en a retenu aucune. Il est abimé en de nombreux endroits. Mais cela fait partie de ses caractéristiques essentielles. On ne l'a touché que pour remplacer quelques éléments de terre cuite, que pour boucher quelques trous, le rendre acceptable en somme afin que le pied n'y croche pas.

Pour quant au plafond, il faut se souvenir que ce noir de suie provient de l'époque où il n'y avait pas de cheminée. Que l'on faisait le feu dans un coin de la pièce et que la fumée se devait de sortir par la porte. On imagine la difficulté de vivre dans un tel environnement à l'heure où l'on cuisine, où l'on prépare la polenta dans le gros chaudron au-dessus du feu, et qu'il y a, à cause des conditions atmosphériques, cette fumée qui ne veut pas sortir comme d'ordinaire par la porte restée ouverte et stagne dans la cuisine. Inviuable. Tout au moins pour ceux qui n'en ont pas l'habitude, c'est-à-dire les hommes qui ne sont pas là alors que l'on prépare à manger, ce qui est l'attribut des femmes dont la peau est aussi grise que la fumée, et des jeunes filles, qui feront la même chose bientôt dans quelque maison du hameau ou des environs. Un monde primitif. Que l'on a voulu améliorer en installant des cheminées. Le problème est que celles-ci furent construites en creusant les murs, et par cela les affaiblissant, ce qui, à la longue créa des fentes dans les façades et menaça même la solidité des maisons. Ici, par une grande fente qu'il y a dans la façade principale, on aurait pu croire un temps qu'elle allait se partager en deux. Il n'y eu, en fait, que la charpente du toit et les balcons du haut, solidement établis, pour maintenir le tout en un bloc en apparence parti pour l'éternité. Diable de techniques qui avaient fait abstraction du principe qu'un mur une fois construit ne se touche plus.

Il fait si chaud que l'on vit en cette période d'été la fenêtre éternellement ouverte. Idem pour la porte. Juste met-on autant devant la fenêtre que devant la porte des voiles pour empêcher les mouches d'entrer et aux passants de pouvoir trop admirer ce qui se passe ici. Passants par ailleurs bien peu nombreux en ce hameau en perdition, car seul en fait peut-on voir aller et venir presque sans cesse les habitants de la grosse maison carrée de l'autre bout du hameau à la possession d'un garage et de locaux divers situés à l'opposé. Il y a là la Maria, son fils et sa belle-fille, et leur fillette de dix ans. On les voit déambuler ainsi dix ou vingt fois par jour. Quant aux touristes que l'on pourrait voir passer devant la maison pour s'en aller du côté des sources, ayant emprunté le petit chemin qui descend à la

base des champs en terrasses pour se glisser ensuite dans la forêt, ils sont si peu nombreux que cela ne compte pas.

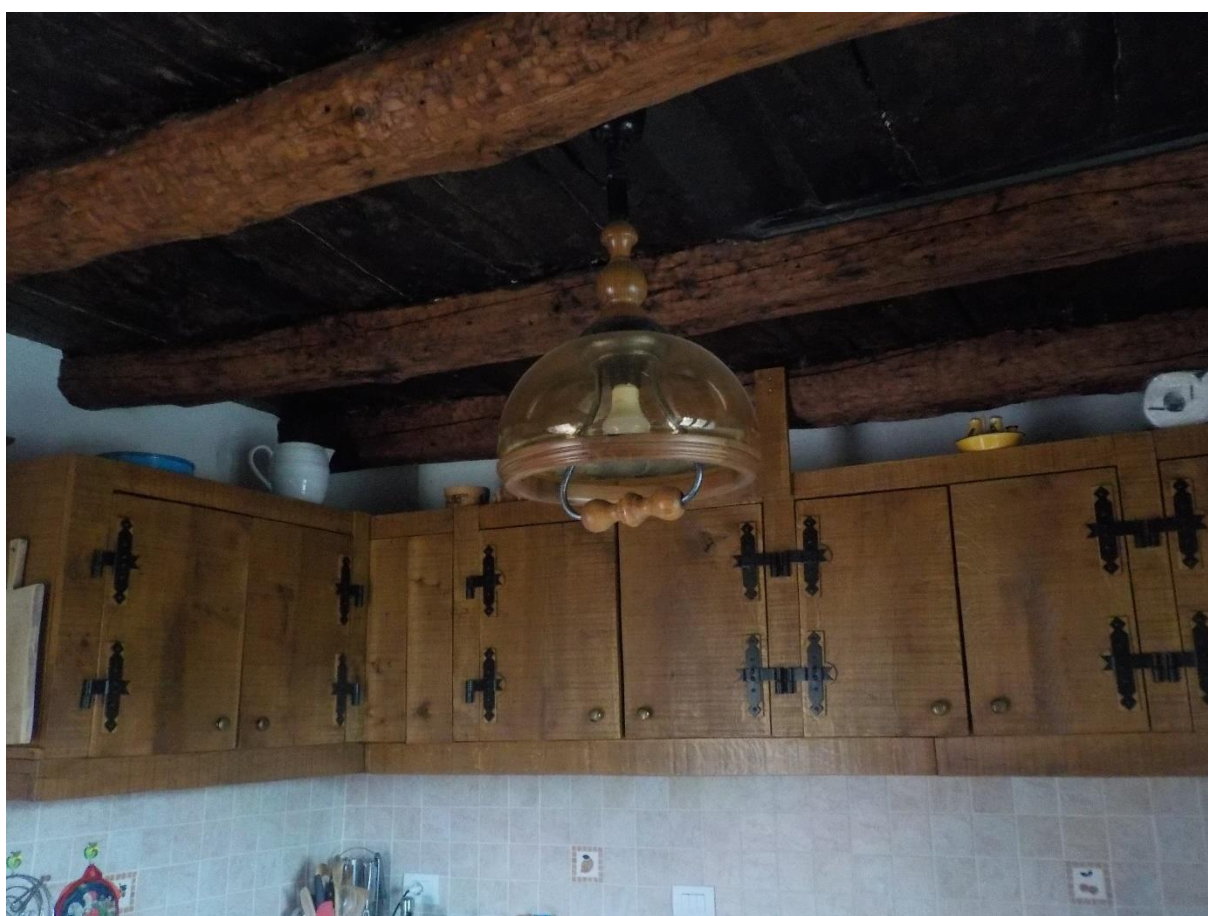


Un sol à l'ancienne.

Mais vous êtes à la rue, aurait dit notre mère, avec cette porte ouverte en permanence à deux pas de là où tout le monde passe. Elle n'aurait jamais pu accepter une telle situation. Pour elle, il fallait vivre fermé, que l'on nous voie pas. Pour nous, l'été, c'est là la coutume, et l'on est si bien de cette manière, vivre un peu comme si l'on était dehors, à pouvoir entendre tous les bruits de cet environnement pourtant d'ordinaire si calme. On entend parfois le bruit des cloches et des carillons issus de l'une ou l'autre des petites églises de ce vallon et qui résonnent en lui d'un bout à l'autre. Quel charme c'est alors.

Nous voilà une fois de plus à table, pour le souper. On remarque pour une fois tous les détails de ce repas du soir découvert fastueux. Il y a déjà cette ambiance que l'on vient de décrire. Nous sommes-là les deux, en fin de journée, détendus, non pressés, L'on est face à nos assiettes et à ces marchandises qui sont à notre avis les meilleures du monde ! La bouteille de rouge traîne sur la table, un vin pour une fois jugé excellent, avec cette légère pointe goudronneuse que l'on apprécie tant. Cela vous installe un repas dans quelque chose de solide et de puissant.

On mange du riz acheté dans l'un des magasins du coin, tout préparé, un mélange savant avec le produit de base, des tomates, des petits poids, des morceaux de fromages et de jambon, que sais-je encore. J'ai quant à moi en plus choisi une paella, soit un riz aux tomates avec un mélange de fruits de mer parmi les morceaux desquels se voient quelques crevettes un peu trop rares. Qu'aurait-on pu trouver de mieux ? Le pain est fait maison, meilleur que tous ceux que l'on peut acheter dans les magasins. D'ailleurs si l'Italie possède la meilleure cuisine du monde, la plus universelle dans tous les cas, elle ne produit pas des pains bien sensationnels. C'est pour l'essentiel de l'ordinaire, à peine plus que de la sciure. Et ça vous rassasie que si l'on en mange à se gonfler l'estomac. Y a la quantité sans qu'il n'y ait ni la qualité ni le plaisir. . Mais oublions le pain, car il y a tout autre chose.



Quand le plafond rivalise avec les armoires...

Nous en sommes aux fromages. Et là le paradis est proche. Nous avons à finir la pyramide du neveu éleveur et producteur de fromages de chèvres, un produit que l'on avait peut-être gardé un peu trop longtemps au frigo mais dont l'état actuel au léger goût d'ammoniaque, lui offre une saveur un peu forte mais d'un attrait tout particulier pour un amateur de fromage. On l'aurait presque fini. On s'est aussi attaqué à un fromage du même producteur qui a transité par un magasin

qui l'a retourné de ce qu'il a moisi dans les rayonnages. Soigneusement lavé, affiné encore quelques jours en ces aller et retour, il a pris du goût, pour nous offrir enfin son état le plus abouti. Quelle merveille !

Ah ! ces fromages. On avait pensé établir une carte de tous ceux produits dans la région. On a dû abandonner le projet, tant ils sont nombreux, tant il y a de variantes même dans les plus classiques où l'on parle de branzi, de stracchi, de taleggio, d'agri et où chaque producteur de telle ou telle région précise tente aujourd'hui de valoriser son produit en le faisant passer dans la catégorie AOP. Cette course à la certification est pathétique, alors que des fabrications de toutes sortes ont eu lieu pendant des siècles un peu partout, se recoupant d'une vallée à l'autre, d'une grande région à l'autre sans qu'il n'y ait vraiment de limites.

Restait un fromage minuscule, l'agri, que nous avons pu acheter le jour précédent dans quelque magasin de la région. L'agri, une merveille fabriquée à Valtorta, dans les hauts du Val Brembana. Il fond dans la bouche. Il a un peu ce goût de petit-lait qui en fait sa caractéristique essentielle. C'est une exclusivité de la laiterie de ce village des Préalpes bergamasques, après laquelle on court à chaque fois que nous venons par ici. Un mythe. Il n'y en a de disponible, selon ce que nous avons pu savoir, qu'en certaines saisons, en été dans tous les cas. Ah ! mes amis, avoir ce petit fromage devant soi, y mettre le couteau, le faire fondre ensuite dans la bouche, c'est ce que l'on appelle le bonheur absolu, en ces instants où tout ce que vous avez sur la table vous rapproche du ciel. De ce ciel que vous ne pouvez pourtant voir que par la porte, et non au-travers de ce plafond noir comme l'intérieur d'un four. On jouit, d'un coup de rouge supplémentaire et de voir et d'honorer toutes ces nourritures. Vous avez le cœur en fête. Vous comprenez tout ce que la vie a de bon. Malgré des inquiétudes diverses, malgré un dos qui siffle, et cette impression tenace qu'il ne se remettra plus parce qu'on a trop abusé de lui. Malgré aussi que la vie est courte et que le bout se rapproche. Malgré encore ces mille choses qui en somme devraient vous empêcher de vivre mais que l'on met de côté pour ne plus jouir que de l'instant présent. Du fruit de la vigne, du pain quotidien, et de ces fromages d'exception que vous ne trouverez que difficilement ailleurs.

Cette cuisine, si rustique, avec les armoires que l'on a faites soi-même, avec ce sol que nous regarderons bientôt, penché et la tête entre les deux mains, ce plafond que nous avons pu contempler tout à l'heure, cette ambiance ce soir presque de fête, alors qu'il est huit heures maintenant et que le soleil se couche déjà derrière les montagnes. Il fait moins chaud. Le monde a gagné sa douceur du soir. On entend à nouveau quelques cloches au lointain, ou un carillon. On est bien. Relax. Quelques mouches de trop, certes, mais sans conséquence. Et même malgré de fait que l'on pourrait trouver affligeant que dans deux jours nous ne soyons plus ici, ayant rejoint notre Vallée plus austère question de nourriture terrestre, et où vous auriez pu en faire le tour que vous n'auriez trouvé ni un sol de ce type ni un plafond de cet aspect. Toute chose qui tiennent à une civilisation qui est déjà celle du sud.

Je l'ai oublié. On a fini la polenta du diner. Rôtie en tranches avec du fromage par-dessus, c'est là aussi une merveille que l'on sait s'offrir en prime ! Allez, pour ce soir, puisque l'on va bientôt partir, on va finir la bouteille !

