

Extrait de *Les ailes de Bise* d'A. Strid

Aide mémoire des cuisines collectives





NOUS AVONS, dans chaque cuisine collective de lieu commun, des tableaux de dosage et temps de cuisson par aliment ou de quantité par personne. Ils ne sont pas reproduits ici. La plupart des recettes ne sont pas écrites sauf sur les ardoises des débutants. Sont toutefois conservées certaines d'entre elles. Soit qu'elles doivent servir à des novices quand viennent des gens de partout pour les grands travaux collectifs ou les conseils des lieux communs, soit qu'elles ont été données par d'autres lieux communs et ne font pas partie des habitudes, soit qu'elles sont emblématiques d'une saison. Ces dernières faisant partie des offrandes saisonnières, nous nous plaisons à les conserver sur du bon papier.

FARCI D'HIVER

Donné par le lieu commun des Maisons-pieds-dans-l'eau. À adapter selon les nourritures disponibles. Remplir au 2/3 un sac en toile avec la préparation suivante : farine de sarrasin, fruits séchés (pruneaux, figes...), herbes aromatiques du lieu, sel, huile d'olive ou amandes pilées, un œuf par demi-litre, le tout lié au bouillon de légumes ou au lait de riz, jusqu'à consistance d'une pâte coulante. Il est possible de ne pas mettre d'œuf. Cuire ce sac dans une marmite d'eau avec les herbes et les légumes de ton hiver, mais jamais de patate ni de chou. Quelques maisonnées y mettent la matière grasse plutôt sous forme de lait de brebis ou de sa crème. Il arrive que le farci comporte de la viande.

Ce farci est mangé avec les légumes après l'avoir émietté à la fourchette pour obtenir une consistance de « sable mouillé ». Partout ailleurs qu'en bord de mer on dit « comme miettes ». Chaque famille offre de son farci au solstice d'hiver et en émiette aux alentours du lieu commun pour les proches non humains.

TARTE DU PRINTEMPS AUX FLEURS DE THYM

Quand reviennent les fromages frais de brebis et de chèvre, la tarte au fromage et fleurs de thym est un repas d'abondance dont il est possible de se régaler seulement pendant les quinze jours de la floraison du thym : plutôt début juin dans les hauts et mi-avril dans la Vallée. Chaque famille cuisine une tarte aux fleurs de thym, elles sont cuites toutes ensemble au grand four de chaque lieu commun.

Pour une petite tarte ronde, faire une pâte au levain avec de la farine de blé et un peu de farine de châtaigne, deux cuillères à soupe d'huile d'olive, de l'eau relevée de romarin frais ciselé. Cueillir un grand bol de fleurs de thym et les mêler longtemps avec deux oeufs et deux fromages de chèvre crémeux. Étendre d'un peu de lait de riz pour que la préparation soit coulante. Étaler la pâte levée, verser la préparation aux fleurs et cuire le temps qu'il faut pour qu'elle gonfle et dore. Au lieu commun des Rizières se fait une pâte non levée avec farines de riz et de maïs, de l'huile d'olive ou des amandes en pommade, du bicarbonate et un petit peu de vinaigre de cidre. C'est une pâte très collante qui s'étale à la spatule dans de grandes plats huilés. Les gens des Hauts font des galettes croquantes de maïs et d'eau

tartinées de fromage frais, mêlé de fleurs fraîches. Les familles des Hauts savent faire bon avec très peu.

Pour pouvoir l'offrir, même pendant les années difficiles, elle est aussi cuisinée sans fromage, les fleurs de thym apportant toujours leur générosité printanière. Quand on ne met pas de fromage, on le remplace par une pommade d'amande ou de noix, mêlée de flocons de céréales et de levure de bière.

MANDALA DE FRUITS DE L'ÉTÉ

Les fruits de l'été, sauvages, de verger ou de jardin, s'offrent en permanence aux proches, la plupart du temps sous forme de dessins comestibles. Les forêts, rivières, sources, bords de mer, sommets rocheux, sont les lieux privilégiés d'offrandes aux proches non humains, visibles et invisibles. Les dons aux proches humains sont en général fait dans l'intimité des maisons ou des jardins, sauf au retour de jeûne du solstice d'été où les jeûneurs, rassemblés en grand nombre dans les prairies, s'offrent mutuellement des dessins de fruits.

Les kakis séchés ont souvent la forme d'un sourire. À la fin de l'automne, nous cueillons les kakis, déjà bien orange mais encore astringents, avant que les oiseaux ne les trouvent à leur goût. Ils sont encore fermes et déjà sucrés mais immangeables. Nous décollons au couteau l'attache du pédoncule en creusant le coeur, c'est cela qui leur donne un sourire. Ils sont tranchés en lamelles, puis mis à sécher sur des claies au dessus des poêles. Les plus soigneux obtiennent des

sourires de kakis bien plats et ils ont perdu leur astringence en séchant. Ce sont les plus beaux qui servent pour offrir en dessin comestible.

LE GRAND DON D'AUTOMNE

Au cours des trois semaines du grand don consécutif à l'engrangement des récoltes, il est d'usage d'offrir aux proches humains & non humains ainsi qu'aux forces de la nature, les plus belles réalisations forestières, potagères, fruitières, aquatiques et de lisières. C'est l'occasion de surenchère pour les plus compétitifs. C'est aussi l'occasion de cadeaux aux êtres aimés. Il n'y a pas de recette particulière dédiée aux offrandes de l'automne, tout un chacun invente ou trouve, puis offre, le meilleur du moment.

GALETTE DE JOURNÉE

Pour les cantines des jours collectif dehors, les longues marches et les jours de conseil des lieux communs. C'est la recette des galettes de chantier telles que cuisinées pour celles et ceux qui travaillent aux Rizières.

Pour chaque personne, compte trois grandes galettes - par repas si l'on travaille, par journée si l'on marche. Mélange 4/5 de flocons d'avoine et 1/5 de farine de sarrasin, un peu de sel et une bonne quantité d'aromates dont au moins l'un de

ceux-ci : graines de fenouil, romarin ciselé, estragon, ciboulette, ail des ours, algues. Cuis les légumes qu'il y a à l'eau et met le bouillon à part. Fais rissoler des oignons hachés (un oignon par personne). Fais gonfler farine et flocons dans le bouillon chaud. Ajoute ce qu'il y a en stock et qui fait bien tenir la journée : fruits à coques concassés (noix, noisettes, amandes ...), châtaignes émincées, dés de fromage, puis les légumes cuits hachés et les oignons. Tu peux ajouter un œuf pour quatre personnes. La pâte épaisse doit couler facilement de la louche sur la sole de cuisson huilée, sinon rajoute de l'eau. Fais cuire à coeur de chaque côté. Si tu n'as pas mis d'œuf, elles se conserveront mieux en voyage, mais il te faudra de l'habileté pour les retourner.

