

L'art culinaire helvétique

Autor(en): **Schraemli, Harry**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **27 (1954)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-777112>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Il n'est guère surprenant qu'un pays dont les habitants s'expriment en quatre langues ait développé un art culinaire tout aussi varié. En fait, on ne parlera pas en Suisse d'un art culinaire «national», mais bien plutôt d'un art culinaire helvétique. On peut en rechercher la genèse jusque dans un moyen âge précoce, époque où il était l'apanage des couvents et des familles patriciennes les plus opulentes. Il suffit de consulter le plus ancien recueil de recettes, compilées vers 1550 par le cuisinier d'un couvent, pour constater que l'on recherchait une cuisine aussi appétissante que variée. On ne négligeait pas non plus les bonnes recettes en usage à l'étranger.

L'évolution de tout art culinaire dépend avant tout de la situation géographique du pays, de son sol, de ses forêts et de ses eaux. L'on ne s'étonnera donc pas que le gibier et le poisson aient prévalu dans la cuisine suisse de jadis, et qu'une large place leur ait été consacrée dans tous les anciens traités culinaires. Les débuts de l'économie alpestre, qui introduisit l'élevage du bétail, dans les régions les plus reculées, mirent en évidence quelques savoureuses spécialités au fromage, bientôt complétées par des mets épicés, à la viande de porc et de veau. Au XVI^e siècle, on comptait une centaine de façons d'accommoder le poisson, que l'on dressait d'une manière parfaitement appétissante. C'est ainsi que le philosophe Michel de Montaigne, grand connaisseur devant l'Éternel, vante tout particulièrement le plat de poisson qui lui fut présenté à Bâle. Le brochet fourré semble être depuis six cents ans une spécialité appréciée de notre pays. D'excellentes recettes pour la préparation de la viande d'ours, de chamois et de cerf nous montrent, le fait est remarquable, que la viande d'ours a trouvé place dans la matière des traités culinaires jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

Il est bien évident que chaque région a eu, au gré de ses possibilités, ses spécialités propres. La Suisse romande, fortement influencée par la cuisine française au XVII^e siècle déjà, a conservé sa bonne réputation, et les fugitifs de marque, chassés par la Révolution française, abondèrent en louanges sur la cuisine helvétique. Le riz avait enrichi notre blason culinaire au cours des siècles précédents, et le début de la grande hôtellerie apporta une note nouvelle. Il fallut cuisiner dorénavant pour les gourmets les plus éprouvés du monde entier, et il nous est permis d'affirmer que le cuisinier suisse s'est montré absolument digne de sa tâche. De nos jours, notre cuisine hôtelière jouit d'une renommée internationale que nul ne lui conteste. Les recettes du monde entier y trouvent place, et quel que soit le pays exotique d'où l'on vient, nos cuisiniers contentent tous les désirs. Il était inévitable que cette internationalisation relègue au second plan nos savoureux mets suisses. Mais l'hôte du XX^e siècle, non plus avide de montagne et de neige seulement, mais désireux d'entrer en contact avec les usages et les coutumes populaires, ne peut se voir recommander assez chaudement les spécialités typiquement suisses: notre fondue, veloutée et odorante, est mondialement connue; la grillade de foie zurichoise, l'assiette bernoise, l'émincé de veau et les plats de tripes les plus divers, sont tous très appréciés, et la saucisse plus ou moins épicée complète notre menu national de la manière la plus heureuse.

Harry Schraemli

Los visitantes de la HOSPES serán acogidos por todas partes en Berna con fina hospitalidad. Y en la propia exposición les servirán a precios no superiores a los de los restaurantes de la ciudad. — A la izquierda: Vista de un restaurante distinguido.

Visitors to the HOSPES Swiss Tourism and International Cookery Exhibition will be met with traditional Bernese hospitality. At the exhibition itself they will be able to obtain delicious foods and beverages at current prices charged by restaurants in town. — Left: View of a first-class Berne restaurant.

Gli studiosi seri di etnologia han dimostrato che non esiste una «canzone ticinese»; le vere, autentiche canzoni, quelle terrigene, espresse dall'anima della nostra gente, non sono più di mezza dozzina; tra esse, qualche nenia valligiana, il canto del pellegrino e le patetiche O'RA VALMAGGINA e GIRUMETA DA LA MONTAGNA che risalgono al Seicento almeno; tutte le altre canzonette dette «ticinesi» sono invece comuni ad altre regioni alpine, lungo l'arco delle montagne che si sgranano dal Trentino al Piemonte e alla Savoia; melodie importate; nel Ticino hanno ricevuto nuove parole, diversa veste dialettale, qualche riferimento — spesso assai goffo — a circostanze locali, qualche variante vocale o estrosa inflessione melodica. Non si può quindi sostenere ragionevolmente che il popolo attinga a un suo TESORO folcloristico, originale e autóctono. Altrettanto si deve osservare per la cucina che, in genere, è LOMBARDA, ma con predilezione per taluni piatti tipici: il risotto giallo con la LUGANIGHETTA o con i funghi freschi, la BUSECCA, cioè trippa in brodo con fagioli e mirabile varietà di verdure, la CAZZOEULA che è uno splendido piatto per stomaci forti, fatto di costine fresche di maiale (appena infarinate) che vengono cotte lentamente con verze e patate — la tanto decantata «Bernierplatte», non per dirne male, ma è un chierichetto melenso di fronte a un saputo canonico —, il PESCE IN CARPIONE, lessato da prima, poi messo a pentirsi e a macerarsi per due settimane in un bagno penitenziale di aceto rosso, forte, e di piccanti erbe aromatiche, il PANETTONE che tutti conoscono (e che è di prammatica spedire per Natale, con il biglietto d'augurio), i BIZZOLAI di Lugano, ma soltanto a Lugano vèh!, i TORTELLI DI S. GIUSEPPE, che però eguali ho mangiato anche a Napoli. In Leventina e in altre valli che diremo, con licenza dei superiori, «austere», si può ancora mangiare (ma la cuoca deve avere settant'anni, altrimenti non ci sa più fare) la BRIA o minestra di farina, la MINISTRA DI CASTAGNE e il RISELLATTE che compete a stomacuzzi deboli o a stomaci addolorati da una troppo energica sbornia: sorta di contrappasso dantesco o di puritana quaresima. In Leventina ancora si sanno fare dolci tradizionali e caratteristici, quali i RINN di Ambri, le ESSE di pastafrolla, a Quinto e in Val Bedretto, ma anche in Blenio e in Valmaggia, le SPAMPEZIE di Faido che sono un'impresa ardua e impegnativa, da calcolo infinitesimale: occorre avere anzitutto delle formelle di legno come ne hanno ancora certe vecchie famiglie, formelle che sono frutto d'antichissimo artigianato locale e che, attraverso il lavoro di secoli e di generazioni, hanno preso e imprigionato tra i pori del legno la carezza del buon burro e il profumo del miele; sulla formella o «modulo» (guarda un po' come vezzosamente la chiamano i vecchi) si distende una bella sfoglia fresca che si fa entrare in ogni incavo della «forma»; poi, su quella e badando di distribuire bene e di riempire ogni fossetta, si colloca un ripieno composto di noci triturate soffritte con burro, miele, panna e spezie e battezzato con abbondanti gocce di liquore; quindi, a coprire tutto, un'altra sfoglia bianca e fresca. Prima di mettere la SPAMPEZIA nel forno occorre darle un altro sacramento, un'unzione generale con chiara d'uova e mediante uno spazzolino (cotta, avrà la lucentezza d'uno smalto). Quando questo dolce esce dal forno profuma l'aria fino al San Gottardo. Ogni anno, per Natale, pacchi di SPAMPEZIE vanno in Inghilterra, in America e recano agli emigrati lontani l'odore del paese. Poi che son nelle valli, non mancherà di lodare il «piora» (giovane o vecchio) che