

LA CUISINE

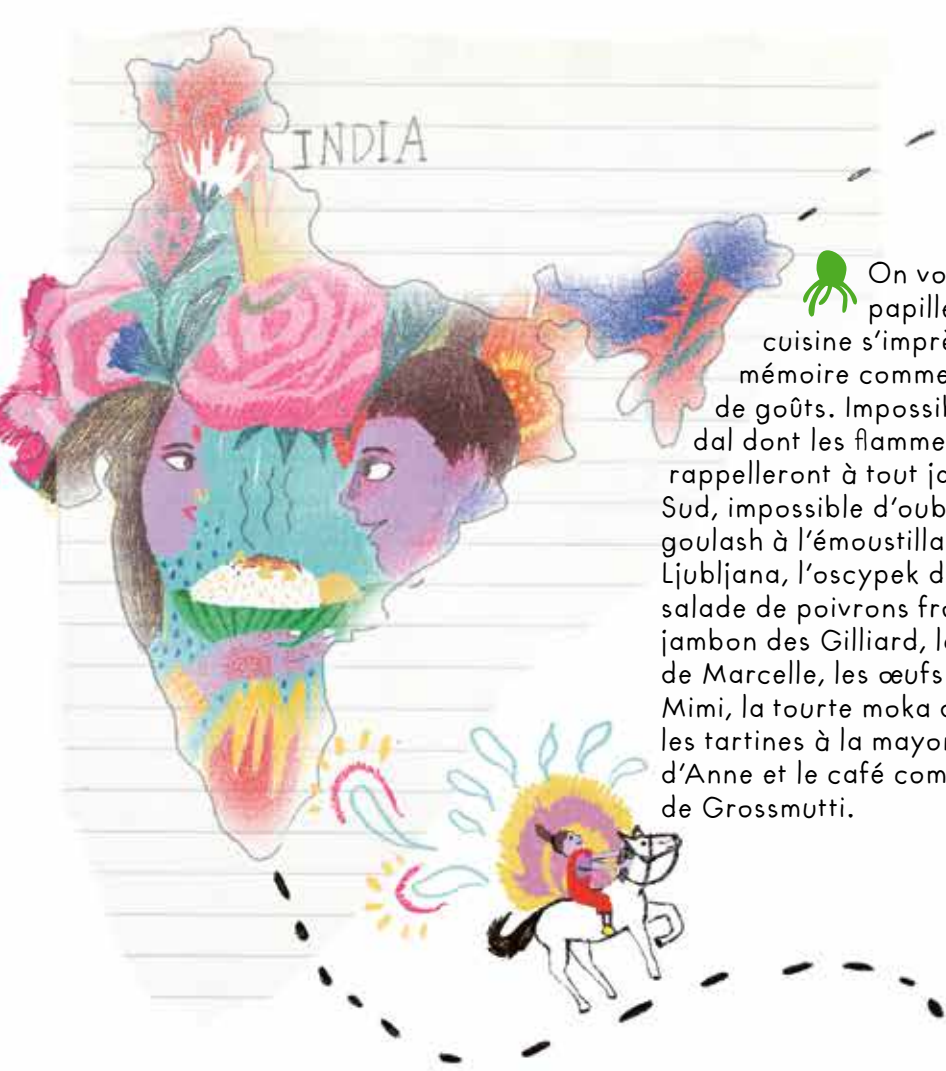
Le *Kafi goplee*, les knöpfli
et les biffetons


DIE KÜCHE

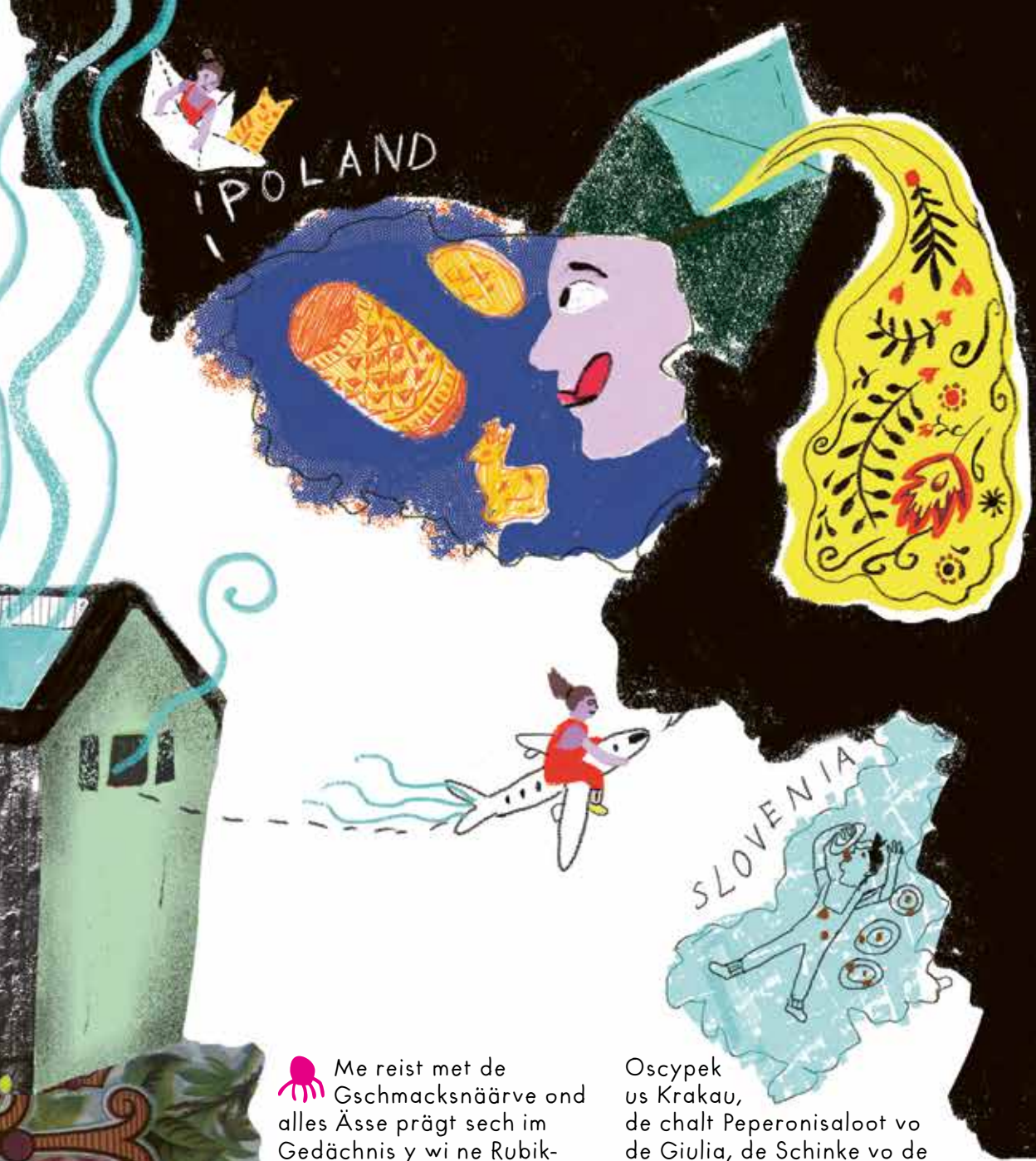
Das *Kafi goplee*, die Knöpfli
und die Banknoten


D CHUCHI

S *Kafi goplee*,
d Chnöpfli ond d Banknoote




 On voyage par les papilles et toute cuisine s'imprègne dans la mémoire comme un cube Rubik de goûts. Impossible d'oublier un dal dont les flammes de l'enfer vous rappelleront à tout jamais l'Inde du Sud, impossible d'oublier la première goulash à l'émoustillant paprika de Ljubljana, l'oscypek de Cracovie, la salade de poivrons froids de Giulia, le jambon des Gilliard, la côte gros sel de Marcelle, les œufs cocotte de Mimi, la tourte moka de Nadine, les tartines à la mayonnaise d'Anne et le café complet de Grossmutti.





 Man reist mit den Geschmacksnerven und all das Essen prägt sich im Gedächtnis ein wie ein Rubikwürfel der Geschmäcker. Unmöglich, ein Dal zu vergessen, dessen feurige Schärfe Sie auf alle Zeiten an Südindien erinnern, unmöglich, das erste Gulasch mit pikanter Paprika aus Ljubljana zu vergessen,


Oscypek aus Krakau, den kalten Paprikasalat von Giulia, den Schinken der Gilliards, die Rinderrippe in grobem Salz von Marcelle, die Eier aus dem Ofen von Mimi, den Mokka-Kuchen von Nadine, die Toastbrote mit Mayonnaise von Anne und das Café complet von Grossmutti.

 Me reist met de Gschmacksnäärve ond alles Ässe prägt sech im Gedächtnis y wi ne Rubikwürfel vo de Gschmäcker. Es esch unmöglech, es Dal z vergässe, sini füüregi Scherfi erinneret eim uf alli Zyte a Süüdindie. Unmöglich, s eerschte Gulasch met pikante Peperoni us Ljubljana z vergässe,

Oscypek us Krakau, de chalt Peperonisaloot vo de Giulia, de Schinke vo de Gilliards, s Rindsrippi im grobe Salz vo de Marcelle, d Eier us em Ofe vo de Mimi, de Moggachueche vo de Nadine, d Toastbrood met Mayonnaise vo de Anne ond s Kafi gomplee vom Grossmutti.

 Dans cette cuisine de formica bleu clair, douce et calme, où elle s'affairait dès 11 heures du matin afin de mitonner des plats en sauce avec autant de concentration que Ceridwen devant son chaudron, je goûtais toujours à la même heure, vers 18 heures, la particularité du café complet. Le *Kafi gomplee*, comme les *knöpfli*s, est ce qu'on appelle un plat de pauvres, et bien qu'habitant en ville, ma grand-mère avait gardé cette tradition du pain bis, de

 In dieser hellblauen, lieblichen und ruhigen Formica-Küche, wo sie ab 11 Uhr morgens damit beschäftigt war, Saucen-Gerichte mit so viel Konzentration wie Ceridwen vor ihrem Kochkessel zuzubereiten, genoss ich, immer zur selben Zeit gegen 18 Uhr, das einzigartige Café complet. Das *Kafi gomplee*, wie auch die *Knöpfli*s, ist, was man ein Armeute-Essen nennt, und obwohl meine Grossmutter in der Stadt wohnte, hatte sie diese Tradition bewahrt. Diese Tradition aus Schwarzbrot, mit ein paar Käsestü-


 I dere hellblaue, liebleche ond rueige Formica-Chuchi, wo si ab em Elfi am Morge beschäftigt gsy esch, Sauce-Gricht met so vel Konzentration z choche wi d Ceridwen vor erem Chochchessel, han ech, immer zu de glyche Zyt gäg di Sächse am Oobe, s einzigaartige Café complet gnosse. S Kafi gomplee, wi ou d Chnöpfli, esch das, wo mer als es Aarmelüüten-Ässe bezeichnet, ond obwool mini Grosmueter i de Stadt gwoont het, het si die Tradition bewaart. Die Tradition us Schwarzbrod, met es paar Bitze Chääs -

quelques bouts de fromage - je la regardais en biais manger la croûte du gruyère sans sourciller - éventuellement des pommes de terre, brebis égarées d'un troupeau de röstis, le tout arrosé d'un café avec beaucoup de lait mais sans sucre!, autant dire un plat pauvre de roi. Je n'ai pas souvenir de repas animés avec des échanges ou des discussions, chacun se taisait et mastiquait, seuls les bruits de déglutitions étant admis.


cken - ich sah sie aus dem Augenwinkel die Rinde des Gruyère essen, ohne mit der Wimper zu zucken - je nachdem mit Kartoffeln, die wie verlorene Schafe in einer Herde von Rösti untergingen, das Ganze begossen mit Kaffee mit viel Milch aber ohne Zucker! Man könnte es genauso ein armes Gericht für Könige nennen. Ich erinnere mich nicht an lebhaftes Mahlzeiten mit Wortwechsel oder Diskussionen. Alle schwiegen und kauten, nur Schluckgeräusche waren erlaubt.

ech ha se us em Ougewinkel gsee de Raufft vom Greyerzer ässe oni met de Wimpere z zucke - je nachdem met Händöpfel, wo wi verloorni Schoof in ere Härde vo Rööschti ondergange send, das Ganze begosse met Kafi met vel Milch aber oni Zucker! Me chönnt em genauso es aarms Gricht für Könige sääge. Ech erinnere mech ned a läbhafti Moolzyte met Woortwächsel oder Diskussionen. Alli send rueig gsy ond hend gchöijet, nume Grüüsch vom Abeschücke send erloubt gsy.




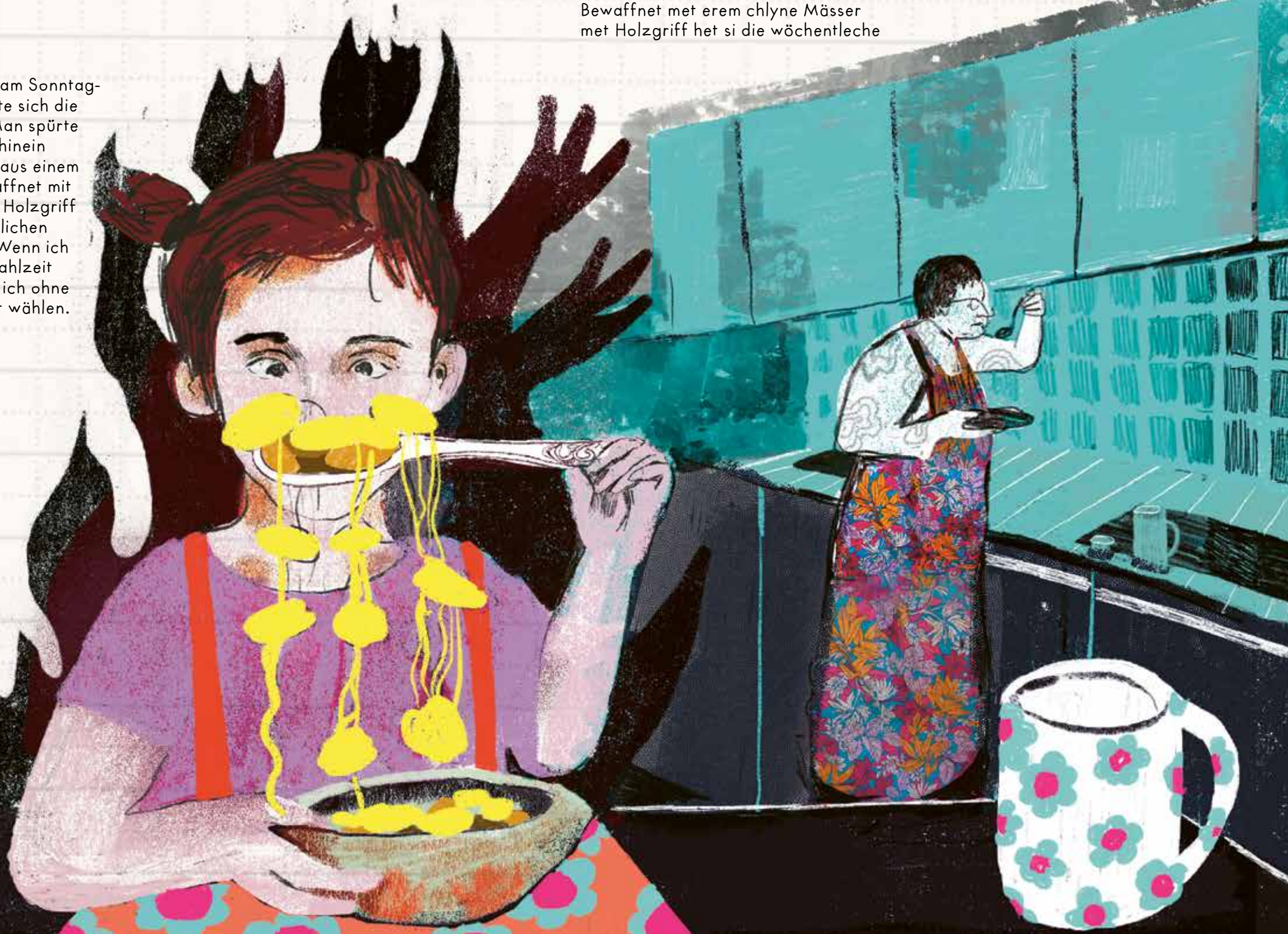
 Une fois par semaine, le dimanche matin, la cuisine se mutait en sanctuaire. On sentait bien qu'il ne fallait pas y aller... Et pour la grande cause : armée de son petit


couteau au manche en bois, elle préparait les knöpfli hebdomadaires. Diantre! Si je devais commander un ultime plat de condamnée à mort, de loin je choisirais celui-là.

 Einisch pro Woche, am Sonntagmorgen, het sech d Chuchi in es Heiligtum verwandelt. Me het tüttelech gspürt, das me ned sött inegoo... Ond zwoor us eme bsondere Grund: Bewaffnet met erem chlyne Mässer met Holzgriff het si die wöchentleche


Chnöpfli kochet. Zum Tüffel! Wenn ech mer e letschti Henkersmoolzyt müesst wünsche, so wüerd ech oni z zögere daas Gricht wäle.

 Einmal pro Woche, am Sonntagmorgen, verwandelte sich die Küche in ein Heiligtum. Man spürte deutlich, dass man nicht hinein gehen sollte... Und zwar aus einem besonderen Grund: Bewaffnet mit ihrem kleinen Messer mit Holzgriff bereitete sie die wöchentlichen Knöpfli zu. Zum Teufel! Wenn ich mir eine letzte Henkersmahlzeit wünschen müsste, würde ich ohne zu zögern dieses Gericht wählen.



 Ces petites boules de farine se dégustaient *am sondig* dans la salle à manger. Les knöpfli sont tellement associés à ma grand-mère que jamais, par loyauté, je n'ai osé en goûter ailleurs. Étant à l'époque plutôt butineuse, ce jour-là je ne boudais pas mon assiette même si ce plat avait tout pour me déplaire. D'abord l'aspect un peu gluant qui pourrait dégoûter n'importe quel enfant, ensuite les fils de fromage qui

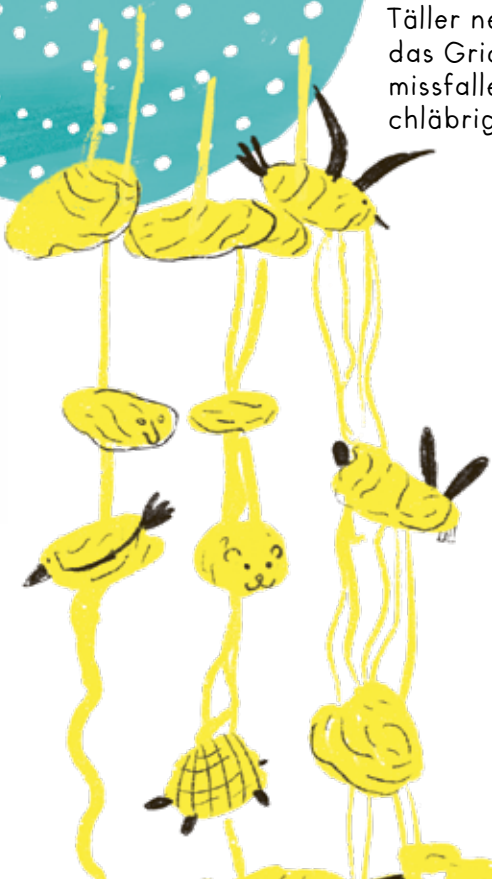
tendaient leur toile à chaque fois que la cuillère plongeait dans le plat, sans oublier l'omniprésence des oignons, dont il n'eut pas fallu me parler en dehors de cette tradition, qui frits à la perfection, à la fois croquants et un peu sucrés, finissaient cette divine préparation dont il ne restait rien. La digestion parfaite de cette mangerie d'une certaine lourdeur restera un mystère.


 Diese kleinen Kügelchen aus Mehl wurden am Sonntag im Esszimmer genossen. Die Knöpfli sind so sehr mit meiner Grossmutter verbunden wie sonst nichts, dass ich es aus Treue zu ihr nie gewagt habe, sie anderswo zu essen. Ich war früher eigentlich eher jemand, der nicht viel ass, aber an diesem Tag wies ich meinen Teller nicht zurück, auch wenn dieses Gericht alles hatte, um mir zu missfallen. Zunächst einmal das ein bisschen klebrige Aussehen, das jedes

Kind abtossend gefunden hätte, dann die Käsefäden, die jedes Mal, wenn der Löffel ins Gericht eintauchte, ihr Netz spannten, und nicht zu vergessen die Omniprésenz der Zwiebeln, von denen ich sonst nichts hören wollte. Sie rundeten, perfekt gebraten, sowohl kross als auch ein wenig süsslich, dieses göttliche Gericht, wovon nichts übrigblieb, ab. Die vollständige Verdauung dieses Essens mit einer gewissen Schwere wird ein Geheimnis bleiben.


 Die chlyne Chügeli us Määl send am Sondig im Ässzimmer gnosse woorde. D Chnöpfli send so fescht met minere Grosmueter verbunde wi söscht nüüd, das ech us Tröii zun ere nie gwoogt ha, se am en anderen Oort z ässe. Ech be früener eigetlech eender öpper gsy, wo ned vel gässe het, aber a demm Taag han ech min Täller ned ewäggschobe, ou wenn das Gricht alles ghaa het, für mer z missfalle. Zeerscht emool das e chli chläbrige Uussehe, wo jedes Chend

abstoossend gfunde hätt, de d Chäs-fäde, wo jedes Mool, wenn de Löffel is Gricht ytoucht esch, ihres Netz gspannt hend, ond ned z vergässe d Omnipresänz vo de Zibebe - vo dene han ech söscht gaar nüüd welle ghööre. Si hend, perfekt broote, sowool chnuschrig ond e chli süesslech, das göttleche Gricht, vo dem nüüd übrigblibe esch, abgrundet. Di vollständegi Verdouuig vo dem Ässe met ere gwüsse Schwääri wird es Gheimnis blybe.



 Mais la cuisine étant aussi un lieu, la particularité de cette pièce, totalement banale au premier coup d'œil, résidait dans les tabourets. Des tabourets de formica aux pieds d'aluminium en biais dans lesquels on butait régulièrement, légers, qu'elle empilait pour balayer, et sur l'assise desquels trônaient des sortes de capuchons en crochet noir, avec des fleurs de couleurs, retenus par un élastique.

- C'est marrant, à chaque fois que je m'assois, mon tabouret fait pffffff...


 Aber die Küche ist auch ein Ort, und die Besonderheit dieses auf den ersten Blick völlig banalen Raumes lag in den Hockern. Leichte Formica-Hocker mit abgewinkelten Aluminiumbeinen, an die man regelmäßig anstieß und die Hedwig aufstapelte, wenn sie fegen wollte. Auf ihrer Sitzfläche thronten schwarze, gehäkelte Überzüge mit bunten Blumen, die mit einem Gummiband fixiert waren.

- Es ist lustig, jedes Mal, wenn ich drauf sitze, macht mein Hocker pffffff...

Die Sitzfläche war gepolstert, und zwar nicht mit gewöhnlichem Werg oder zweitklassigem Molton, nein, sondern mit Geldscheinen! Uns allen war das Versteck meiner Grossmutter oder vielmehr ihr Vermögen bekannt, nun ja, wir sassen ja darauf. Sie stapelte die Scheine in Plastiksäckchen, versteckte sie unter den gehäkelten Bezügen und nie ist mir bequemerer Hocker begegnet.

L'assise était rembourrée, non pas avec une vulgaire étoupe ou du molleton de pacotille, non, avec des biffetons! Connue de tous, la cachette de ma grand-mère ou plutôt sa fortune, eh bien oui, nous nous asseyions dessus. Elle empilait les billets dans des sachets plastique, les cachait sous les fourres en crochet, et jamais je n'ai connu de tabouret plus confortable.



 Aber d Chuchi esch ou es Oort, ond d Bsonderheit vo demm uf en eerscht Blick völlig banaale Raum esch i de Schämel gläge. Liechti Formica-Schämel met abgwinklete Aluminiumbei, wo me regelmässig draagstoosse esch ond wo d Hedwig uufgstaaplet het, wenn si het welle fäge. Uf erne Sitzflächene hend schwarzi, ghäggleti Überzүүg met farbige Blueme troont, wo met eme Gummiband fixiert gsy send.

- Es esch luschtig, jedes Mool, wenn ech druuf hocke, macht min Schämel pffffff...

D Sitzflächchi esch polschteret gsy, ond zwoor ned met gwöönlechem Wäarg oder zwöitklassigem Molton, nei, sondern met Gäldnoote! Öis allne esch das Versteck vo minere Grosmueter oder velmee eres Vermöge bekannt gsy, äbe, mer send jo druff ghocket. Si het d Noote i Plastikseckli pyget ond se onder de ghägglete Bezүүg versteckt. Nie esch mer e bequemerer Schämel begänet.

