

# La Porchetta di Ariccia



Par René Nguyễn Dương Liên JJR 62

J'ai quitté Saigon à la fin de l'année 1957, terminant ma 5<sup>ème</sup> A (classique) avec le professeur de français-latin Ortolì, au lycée Jean-Jacques Rousseau, pour aller commencer ma 4<sup>ème</sup> au lycée Lakanal de Sceaux (sud de Paris).

Je passais mes premières vacances d'été, en août 1958, à Rome où mon père Mr. Nguyễn-Dương-Đôn était alors ambassadeur de la République du Viêt-Nam après avoir été ministre de l'Education Nationale dans le premier gouvernement du Président Ngô-Đình-Diệm (54-57).

Je venais à peine à Rome, quand la cuisinière italienne de l'ambassade, signora Adrianna, un jour nous servit à table la spécialité de la *porchetta* (lire : porketta). Cela m'avait tellement plu car cela me rappelait le thịt heo-quay vietnamien, mais en plus épicé, plus aromatisé, enfin plus élaboré car la viande de porchetta est très savoureuse avec aussi la peau croquante et dorée. Depuis, je suis devenu accro à cette spécialité romaine et durant l'année, de temps en temps, nous le consommons en famille.

Grâce à Hà-Quắc-Bào et Nguyễn-Ngọc-Khôi, membres ensemble avec moi du Groupe JJR 62 qui a été formé au début de l'année 2007, grâce à l'initiative de Nguyễn-Ngọc-Châu, ancien Président de l'Amicale AEJJ.Rousseau et de quelques autres camarades de promotion du bac 62, j'ai pu disserter sur le *culatello* et le jambon cru de Parme, spécialité gastronomique AOC de la région du nord de l'Italie. Le jambon cru se vend à environ 2 euros l'hectogramme. Le *culatello*, l'empereur des jambons crus arrive à 4 euros. La porchetta à 1 euro,30.



Historiquement, la porchetta remonte aux temps anciens de la Rome Antique, et était un mets préféré de Néron (environ 50 ans après J.C) mais sa meilleure élaboration remonte au 15<sup>ème</sup> siècle selon des traités culinaires traditionnels, devenant la spécialité typique de la ville d'Ariccia, située à une trentaine de kms à l'est de Rome, sur l'antique et fameuse Via Appia (Voie Appienne), sur les Colli Albani (Collines Albines) à côté de CastelGandolfo, lieu de résidence d'été des Papes .

La porchetta d' Ariccia est préparée avec des femelles de porc d'environ 100 kilos, de race nationale sélectionnée. Pour la préparation de l'animal, on lui coupe les pattes, on l'ouvre de par le dos et on désosse l'animal. Avec la flamme, on enlève tous les poils. On le vide de ses entrailles qui seront nettoyées et lavées, ne conservant que foie, poumons, coeur (sauf les rognons), pour être préparés à part, coupés en très petit morceaux, presque comme une farce, avec des épices (poivre noir en poudre) et des herbes aromatiques (romarin, fenouil sauvage, notre équivalent vietnamien du *thi-là*) et évidemment la viande sera salée à point avec 1, 3 kilo de sel ,sans oublier d'y mettre une bonne quantité d'ail à faire fuir Dracula, loin du festin.

Toute la farce sera mise ensemble avec les épices et les aromes dans la partie désossée du porc et cette partie, avant d'être mise en broche et dans le four de bois (maintenant la porchetta se fait dans des fours en acier-inox , pour respecter les normes hygiéniques) doit être minutieusement ficelée avec des cordelettes et des aiguilles, *ad arte*, pour conserver la viande bien compacte et homogène, pour une bonne cuisson en broche dans le four, conservant aussi la forme du porc. Avec la cuisson en broche qui peut durer de 2 à 5

heures selon le poids initial du porc, la graisse fond et se perd, de telle façon que nous obtenons une viande qui peut être assez maigre, à être consommée en tranches que vous découpez habilement le vendeur. Avant d'en acheter, le vendeur me fait toujours goûter un petit morceau, comme c'est la tradition ici à Rome. Cette spécialité peut être trouvée durant toute l'année et est surtout vendue durant les fêtes des localités de la région romaine. Mais cette spécialité existe aussi dans toute l'Italie centrale, et surtout dans la région de



l'Ombrie, vers Pérouse(en italien, Perugia) et Assise, pays de Saint François, à 200 km au nord de Rome, où l'on trouve la porchetta de Norcia qui fait concurrence avec celle d'Ariccìa, typiquement romaine. Durant les vacances d'été, à Karlsruhe, ville du Land de Bade-Wurtemberg (Allemagne) jouxtant l'Alsace, quand ma femme Joséphine Lan et moi, nous organisons des repas vietnamiens en famille, comme on a rien d'autre comme *thịt heo quay* pour manger avec le riz, nous achetons le *thịt heo quay* allemand dans les supermarchés. Hélas c'est plutôt gras, et n'est pas fait d'une façon élaborée avec les aromes et les épices comme le font les Italiens, avec la peau dorée et croquante, comme cela plait aux délicats palais indochinois. Et quand nous retournons à Rome, pour me réconcilier avec le *thịt heo quay*, je vais acheter 3

hectos de porchetta d' Ariccìa pour le déguster en famille. Le *thịt heo quay* germanique, comparé avec la porchetta italienne, c'est un peu comme au football quand assez souvent, les joueurs allemands perdent contre les Italiens: Un football teuton, exécuté avec de gros muscles, grossier, robuste, à la Panzer Division, efficace mais athlétique, et le football italien, exécuté d'une façon magique, délicate, aromatisée comme la porchetta avec des herbes fines et des joueurs qui bougent comme des danseurs d'opéra et qui sont géniaux comme toutes les bonnes choses traditionnelles de l'Italie, divines, artistiques, magiques pour le palais et pour l'âme!

Evidemment la porchetta est servie en tranches, avec le fameux pain de campagne, croustillant, le *pane casareccio* (qu'ici à Rome, on appelle la *pagnotta*) et un bon vin rouge généreux et jeune.

Certainement et toujours, la porchetta est à déguster en compagnie de bons amis, qui savent chanter les couplets traditionnels romains, avec si possible la compagnie de quelques sosies (enfin, quelque chose qui s'en rapproche) de notre très romaine Gina Lollobrigida, éternelle beauté nationale !

Sur ma carte de Voeux de fin d'année, je présente ma tête de porchetta, bien dorée, que j'ai achetée pour 5 euros au supermarché Panorama, sur la Colline des Muses, à deux pas de ma maison située au nord-ouest de Rome, devant Chinois, Philippins, Roumains, Ukrainiens ou Polonais, tout ce grand monde d'extra-communautaires, qui étaient heureusement au travail et qui se seraient précipités sur cette tête de porchetta, où se trouve une viande excellente et savoureuse pour au moins 20 euros !



Mais la jeune caissière romaine, très brune avec une poitrine plutôt généreuse, au passage de cette tête, commentait : Oh, comme elle est inquiétante, cette tête de cochon ! En tout cas, ma tête de porchetta artistique, symbolise la fin de l'Année du Cochon 2007 qui, je l'espère, a été très heureuse et prospère pour tout le monde. La tête, non artistique mais savoureuse, je l'ai divisée avec la famille d'Ettore (Hector), mon copain et voisin qui est aussi mon mécanicien, car je dois conserver ma forme physique. L'oeuvre d'art photographique a été réalisée par mon fils, André Quyên (13 ans).

A la santé de vous tous, Amis et Amies de l'Amicale AEJJR et aussi pour vous souhaiter une excellente et prospère nouvelle Année 2008, je lève un verre de Chianti rouge, vin typique de Toscane, région de Florence, et à bientôt pour quelqu'autre article sur Rome ou sur l'Italie.

René Nguyễn-Dương-Liên.