

## LA RECETTE DES SOUZAMIELS !

Ou plus modestement, une des recettes

Allez donc connaître toutes les recettes d'une société en train de disparaître ? Décédé à 75 ans, décédé à 82 ans, chaque jour qui passe voit trépasser ceux qui possèdent la connaissance. Bien des peuplades sont étudiées par des spécialistes pour ne pas perdre leurs acquis, leur savoir-faire et pouvoir ainsi un jour y faire référence.

Je pense qu'il en est de même pour cette société qui a vécu au Nord de l'Afrique dont les derniers représentants sont en train de disparaître et avec Eux..... de si bonnes choses, allez ! Assez de *roumèguer* disent les Provençaux, avançons en parlant, en écrivant pour que nul n'ignore : par exemple la recette des SOUZAMIELS.

Lorsque j'étais enfant, ma mère me disait en me voyant arriver tout sale de mon jeu après midi de distraction : « regarde moi ça... on dirait un souzamiel ! » Je n'avais pas besoin de traduction et j'allais directement me savonner au gant de toilette. Il m'a fallu une bonne soixantaine d'année de plus pour que l'on m'explique qu'un souzamiel est un gâteau, certainement du temps des guerres 14.....45 ou le sucre manqué et ou l'on utilisait entre autre la mélasse. Voilà le secret, pour moi de la recette des souzamiels. Issu de l'extraction du sucre, de canne, c'est une sorte de liquide pâteux, comme le miel, de couleur marron, dicit Robert la science, mon copain le Paysan d'Eyragues. Il y a même paraît-il dicit Alain mon autre copain paysan au même endroit, un poème en italien qui loue les qualités de ces gâteaux en des mots un peu osés pour dire que cela ressemble à des crottes bien noires (voilà pourquoi ma mère me qualifiait de souzamiel) Je n'ai pas pu essayer la recette de Ginette, ( encore une Paysanne d'Eyragues) faute de mélasse. Aussi je vous livre enfin cette recette et si quelqu'un sait où se procurer de la mélasse merci de le faire savoir :

Pour 1 kg de farine : - 500 g de mélasse - 1 tablette de chocolat pâtissier - 2 jus d'orange avec leur zeste - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude - Mélanger le tout avec le chocolat fondu. Former des boudins de 1 à 2 cm de diamètre sur 8 cm de long à former en

**S** Saupoudrer d'amandes effilées et faire sécher au four thermostat n° 1 ou 2 pas plus. Et avec un peu de chance : Bon appétit Bouns

PS : Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. C'est le cas de le dire.

*Esprit de l'escalier* : En relisant la première ligne de ce texte, je me suis dit « et si comme bien des gens j'allais faire un tour sur Internet ? Mamamille, de la mélasse comme des souzamiels il en pleut comme vache qui pisse. Je croyais en écrivant ce texte sauvegarder une partie de notre histoire, c'est déjà fait par un Filivillois. J'ai tapé souzamiel, et d'un coup vavaboum !!! Une indigestion de renseignements sur la mélasse, sur les recettes de gâteaux d'ici et d'ailleurs de quoi me couper la chique. Il fallait s'en douter, c'est une recette italienne. Heureusement que la recette de Ginette est différente. Je ne suis pas déçu mais un peu chagriné de constater encore une fois de plus que chacun ici bas possède une part de l'Histoire commune et qu'il est impossible d'en maîtriser le tout.

*RE PS* : J'ai trouvé de la mélasse dans un magasin « bio » et réalisé la recette ! Et voilà le résultat sur la photo que je vous demande de commenter pour me dire si c'est comme ça qu'il faut faire ? Pour le goût : c'est très bon, vous n'en doutez pas j'espère ?

Je suis heureux de vous savoir en vie puisque vous me lisez ! Bouns

*.....Et la photo de « ses » suzamiels.... Je ne retrouve pas celle envoyée en 2003 par Ghislaine ! S.Granger*

