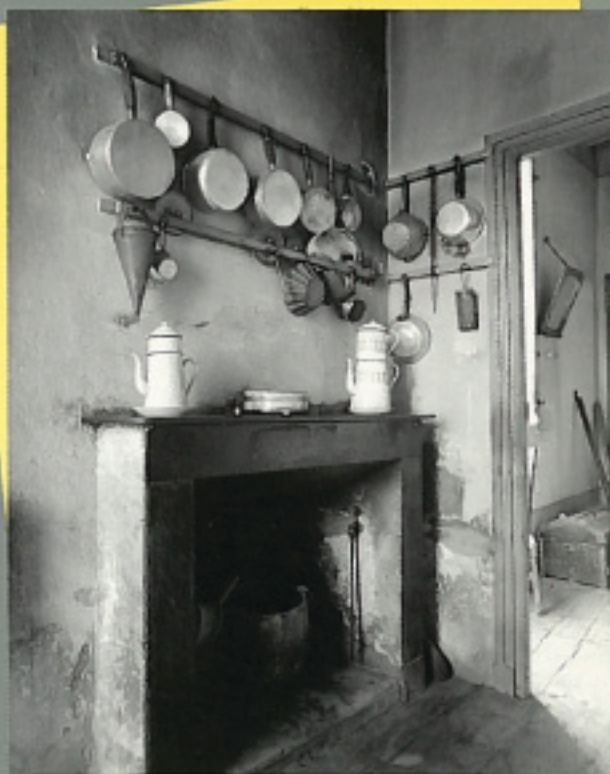


Cahiers d'ethnologie corse



FÉLICIENNE RICCIARDI-BARTOLI
CUISINE ET ALIMENTATION

CUISINE ET ALIMENTATION

Ouvrage publié avec le concours
de l'Assemblée de Corse

dans le cadre de la convention Région de Corse/C.N.D.P.
(Délibération n° 86/88/A.C. du 26 septembre 1986)

Convention du 31 octobre 1986, modifiée par avenant du 7 juin 1988

et de la Direction Régionale des Affaires Culturelles

Cahiers d'ethnologie corse

CUISINE ET ALIMENTATION

Félicienne Ricciardi-Bartoli

Chargée de cours à l'Université de Provence

Centre d'Études Corses

Laboratoire d'ethnologie méditerranéenne et comparative

URA 1346 du CNRS



Édité

par le Centre Régional de Documentation Pédagogique de Corse

en collaboration

avec le Centre d'Études Corses de l'Université de Provence

et l'Association pour le Développement des Études Corses et Méditerranéennes

Remerciements

Cet ouvrage n'a pu voir le jour qu'à la suite d'aides diverses et multiples.

En tout premier lieu grâce à la collaboration de :

Jean ALESANDRI	Chargé d'Etudes au Centre Régional de Documentation Pédagogique
R.P. Louis DOAZAN	Couvent de Vico.
Georges RAVIS-GIORDANI	Professeur à l'Université de Provence
Marie-Françoise LECA	Documentaliste aux Milelli

Mais également grâce aux nombreux services ou organismes qui nous ont apporté leur concours, en particulier :

- Le Musée national des Arts et Traditions Populaires à Paris
- L'annexe des Arts et Traditions Populaires des Milelli à Ajaccio
- Le Service des Archives Départementales de la Corse-du-Sud
- Le Centre d'Etudes Corses de l'Université de Provence
- Le Laboratoire d'Ethnologie Méditerranéenne et Comparative (URA 1346 du CNRS)

Le Parc Naturel Régional de Corse, les éditions ARTHAUD, BONNETON, ÉDISUD, la Société d'Agences et de Diffusion nous ont aimablement autorisés à reproduire des extraits de leurs publications.

Le Centre de Recherches Corses et messieurs Jean ARRIGHI, Jean-Pierre BONNAFOUX, Ange-Mathieu COLONNA, Marcel PESCE, Victor SINET ont mis à notre disposition plusieurs documents de leurs collections.

A tous nous exprimons nos plus vifs remerciements.

Enfin notre gratitude va tout particulièrement à tous ceux qui ne sont pas cités ici, gens de Corse, du nord ou du sud, des plaines ou des montagnes, citadins, villageois, paysans ou bergers..., pour les informations précieuses qu'ils nous ont apportées, la patience dont ils ont souvent fait preuve, et l'amitié qu'ils nous ont témoignée ; mais aussi parce qu'ils perpétuent chacun à leur manière un peu de cette culture, reflet d'un peuple, de son histoire, de son intelligence et de sa sensibilité.

© C.N.D.P. - C.R.D.P. de Corse

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés pour tous pays.

La loi du 11 mars 1957 n'autorisant aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective », et d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. » (Alinéa 1^{er} de l'Article 40).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, sans autorisation de l'éditeur ou du Centre Français du Copyright (6bis, rue Gabriel-Laumain, 75010 Paris), constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

Préface

EN ouvrant une collection de "Cahiers d'Ethnologie Corse", le CRDP, le Centre d'Etudes Corses de l'Université de Provence et l'ADECCEM ont un triple souci : collecter, de la façon la plus rigoureuse qui soit, des informations sur la culture insulaire, les restituer, dans une forme aisément accessible, à tous ceux qu'elles peuvent intéresser, et d'abord, bien sûr, à la communauté historique qui, au fil des siècles, a produit cette culture ; enfin, entraîner dans cette entreprise les jeunes, les élèves des écoles, des collèges et des lycées, en leur fournissant un outil adéquat pour le faire.

De là dérive la forme des "Cahiers".

Une première partie fait, de façon synthétique, le bilan critique des connaissances acquises sur un domaine de la culture en inscrivant ces connaissances dans le cadre théorique et dans la perspective comparatiste que rend possible l'ethnologie.

La deuxième partie, au-delà de la sauvegarde du lexique, vise à mettre au jour la complicité qui existe dans une culture entre les mots et les choses, et à faire apparaître selon quels clivages la réalité est découpée et organisée.

La troisième partie se veut un guide d'enquête et s'adresse aux enseignants et aux élèves, mais aussi à tous ceux qui voudraient, dans leur entourage immédiat, poursuivre la recherche entreprise et la compléter.

C'est assez dire que dans notre esprit ces "Cahiers" sont un point de départ autant qu'un point d'arrivée.

Le premier "Cahier", fruit d'un séminaire du Centre d'Etudes Corses, est conforme à ce dessein général. Dans un domaine particulièrement emblématique de la culture (au point que, quand tout est perdu, c'est encore là qu'elle trouve son dernier refuge), Félicienne RICCIARDI-BARTOLI s'attache à reconstituer l'équilibre d'une alimentation qui, au fil des circonstances historiques, mais aussi au fil des saisons, combine les ressources des terroirs et les produits d'importation ; elle analyse et ordonne les techniques culinaires, et fournit au passage des outils pour mettre de l'ordre et du sens dans la complexité des gestes et des savoir-faire. Enfin, parce que manger est un acte éminemment social, elle consacre une dernière partie à l'étude des "manières de table" et du contexte calendaire et social des repas. Ce faisant, Félicienne RICCIARDI-BARTOLI nous montre en quoi cuisine et alimentation, bien qu'elles ne soient que des éléments de la culture, permettent de la saisir tout entière.

Nous espérons que ce cahier sera suivi rapidement par d'autres (certains sont en préparation) et qu'il suscitera auprès des différents publics auxquels il est destiné l'attitude de collaboration que nous attendons.

Georges RAVIS-GIORDANI
Directeur du Centre d'Etudes Corses
de l'Université de Provence



Introduction

LA satisfaction du besoin alimentaire est un domaine d'une grande complexité. Les comportements y dépendent autant de représentations culturelles propres à chaque société, que des contraintes du milieu naturel. Privilégier ou interdire le recours à certaines nourritures pourtant disponibles obéit à tout un ensemble de tabous et de préférences organisés en système complexe. On mange autant pour communiquer que pour se nourrir. Au-delà de la fonction biologique, l'alimentation humaine comporte une dimension imaginaire, symbolique et sociale.

Ainsi la cuisine et tout ce qui s'y rattache (c'est-à-dire ce que l'on peut appeler le nutritionnel) est un des domaines où se marque le mieux l'originalité culturelle d'un groupe humain. A travers elle on peut appréhender en particulier :

- les contraintes économiques et écologiques et la manière dont le groupe en a tiré parti ;
- la différenciation sexuelle des tâches et des comportements ;
- le code des relations sociales entre les groupes et les individus (règles de savoir-vivre, d'hospitalité, manières de table) ;
- une partie du système des symboles et des valeurs (et notamment certains critères esthétiques au sens large).

Bref, d'une manière globale et concrète, ce qu'on peut appeler "éthos" * d'un groupe social déterminé. Pour la commodité de l'analyse, on distinguera un certain nombre de dimensions du fait culinaire en allant du plus simple au plus complet.

En ne se limitant pas à la dimension nutritionnelle, cette recherche pourrait s'ouvrir sur un large champ d'investigation, car la nourriture est à la charnière du biologique et du culturel.

Une tentative pour comprendre et analyser ce que sont cuisine et alimentation en Corse devra s'appuyer sur des documents oraux et écrits qui permettront d'étaler la recherche sur une période allant de la deuxième moitié du XIX^e siècle à aujourd'hui, les phénomènes actuels nous devenant compréhensibles avec l'éclairage du passé car « aujourd'hui est sans cesse rattaché à hier » (F. Zonabend, 1980, p. 221).

L'enquête orale se fera auprès d'hommes ou de femmes de toutes générations, en privilégiant cependant les personnes ayant connu les premières années du XX^e siècle.

La recherche pourra être étayée par des documents d'archives tels que : l'enquête Communale de l'An X relative au département du Golo ; l'enquête sur l'alimentation de 1893 ; la monographie d'une famille de porchers-bergers de Bastelica, dressée en 1869 par Maximilien Bigot, un disciple de Frédéric Le Play ; les recherches historiques et statistiques établies en 1835 par Félix Robiquet ; et les notes que nous ont laissées les voyageurs du XVIII^e et du XIX^e siècles.

D'autres travaux plus récents, relatifs à la Corse : ceux de Gino Bottiglioni, Antoine Casanova, Dorothy Carrington, Max Caisson, Marcelle Conrad, Lucie Desideri, Louis Doazan, Pierre Lamotte, Francis Pomponi, Georges Ravis-Giordani..., ainsi que les publications du Parc Naturel Régional de la Corse, de l'Université de Corte, du Centre d'Etudes Corses de l'Université de Provence... guideront cette recherche. Diverses études, s'intéressant à l'alimentation ou à la cuisine d'autres régions ou d'autres pays : celles de Claude Lévi-Strauss, Arnold Van Gennep, Mary Douglas, Fernand Braudel..., devront être prises en compte, afin de parfaire et d'approfondir l'analyse.

*Ethos = terme de rhétorique ancienne. La partie qui traite des mœurs (Dictionnaire de la langue française, E. Littré).

page de gauche :

A merenda (repas de midi) à Poggjolu (u *Pighjolu*) le dimanche 19 janvier 1992.

Pulenda préparée avec la première farine de châtaigne de l'année et servie accompagnée d'œufs frits et de *ficatelli*. Quatre générations sont présentes au repas.



EN AMONT DE L'ALIMENTATION

LA PRODUCTION
ET LA RECHERCHE DES INGRÉDIENTS

Duve si manduca, Diu ci conduca

Que Dieu nous conduise là où l'on mange



Récolte des châtaignes à Bocognano (*Bucugnà*) - Automne 1988

EN Corse, comme dans la plupart des sociétés rurales traditionnelles, la quête de nourriture est une des principales préoccupations des populations. Vivre, c'était d'abord réussir à subsister, la subsistance était la condition première de la vie. Le *vocero* parodique de *Prete Pinelli* met l'accent sur cette relation nourriture-vie, le ton burlesque ne parvient pas à en effacer toute la réalité :

“O Pinnè da chì sè mortu
Pane è vinu ùn ti mancava
L'insalate eranu à l'ortu
O Pinnè da chì sè mortu”

(Pinné, pourquoi es-tu mort ? Ni le pain ni le vin ne te manquaient, les salades étaient dans le jardin. Pinné, pourquoi es-tu mort ?)

Jusqu'aux premières années du XX^e siècle, la société paysanne corse se nourrit en priorité des produits provenant de l'exploitation familiale, du jardin potager et de l'espace sauvage, mais parfois les ingrédients indispensables à la cuisine ou plus généralement à l'alimentation sont l'objet d'achat ou de troc.

La production domestique

Dans la Corse rurale traditionnelle, l'exploitation familiale fournit les productions importantes : céréales, légumes, légumineuses, fruits et produits de l'élevage, qui seront consommés, serviront de réserve ou bien seront vendus ou échangés.

LES CÉRÉALES

Les grains sont jusqu'au début du XX^e siècle la base la plus universelle, bien que non exclusive, de l'alimentation. Ils peuvent tous entrer dans la confection du pain qui, accompagné d'un compain : *cumpane*, charcuterie, fromage, oignon..., constitue l'essentiel de la nourriture des campagnes. Pain de blé pour les riches, de seigle, d'orge et, plus rarement, de maïs ou de millet pour les plus pauvres.

Le blé est la céréale la plus prisée. A la fin du XVIII^e siècle, d'après l'enquête de l'an X, les qualités de blé les plus cultivées sont : *grano bianco*, *grano rosso* et *grano grosso*. Le *grano bianco* permet de confectionner le pain le plus blanc et le plus délicat, mais il est peu résistant ; le *grano rosso* donne beaucoup de farine ; le *grano grosso* résiste bien aux maladies, mais donne un pain de qualité médiocre.

Si au XVIII^e siècle la production de blé est parfois insuffisante, au XIX^e siècle il est pour la plus grande partie importé du continent (A. Casanova, Thèse, pp. 154-155).

Jusqu'au début du XX^e siècle, dans certaines régions, l'orge est employé dans la confection du pain, associé le plus souvent à la farine de blé ou de châtaignes, mais il est peu prisé :

« La Corse, dans son état actuel, peut encore produire assez de blé pour la consommation, pourvu qu'elle ne soit point affligée de quelque disette : mais ces disettes sont fréquentes, elles se sont succédées, sans interruption, depuis sept à huit années, et l'Administration a été forcée d'appeler des blés de l'étranger. »

(Abbé Gaudin, 1776, p. 39).

LA CHATAIGNE,

Par M. PARMENTIER, Pensionnaire de l'Hôtel des Invalides, Censeur Royal, Membre du Collège de Pharmacie de Paris, des Académies des Sciences de Rouen & de Lyon, Honoraire de la Société Economique de Berne, Démonstrateur d'Histoire Naturelle, & Apothicaire-Major de l'Armée du Roi.



A BASTIA,

Et se trouve

A PARIS,

Chez MONROY, Libraire de S. A. S. M^{te} le Prince de CONDÉ,
rue & vis-à-vis l'ancienne Comédie Française.

M. D C C. L X X X.

La farine une fois faite, on la prépare comme celle de grain; on y met le levain la veille, & l'on pétrit dans une may qui doit servir pour transporter la pâte au four; cette pâte doit être bien pétrie & claire; elle s'épaissit en levant, mais elle ne doit jamais être ferme comme la pâte de grain. La farine prend plus ou moins d'eau, suivant la sécheresse de l'année; mais la règle ordinaire est que sur 54 livres de farine, il y entre environ 20 livres d'eau; cela dépend beaucoup aussi du soin que l'on a pris pour bien sécher les châtaignes.

Lorsque la pâte est levée, & le four chaud, on porte la may au four, avec suffisamment de feuilles pour enfourner le pain. La pelle, ordinairement de fer, est ronde: il faut avoir l'attention de tenir dans un coin du four, du bois clair allumé pour éclairer celle qui enfourne & défourne, & entretenir en même temps le même degré de chaleur. Lorsqu'il est question de mettre le pain de châtaigne au four, il est nécessaire qu'il y ait trois personnes: la première tient la pelle; la seconde, à sa droite, pose sur la pelle trois feuilles de châtaignier, placées l'une sur l'autre, mais sur la largeur, à peu de chose près, de la pelle; la troisième prend de sa main gauche une poignée de pâte, la pose sur les feuilles de châtaignier placées sur la pelle, & l'aplatit de sa main droite qu'elle a trempée auparavant dans un vase d'eau qu'elle a placé auprès de la may pour cet effet: alors la première enfourne à fur & à mesure qu'elle est servie; elle doit avoir l'attention de regarder lorsque le pain commence à devenir roux, pour le retirer alors du four, afin de faire place à d'autres, & prendre soin de retirer ainsi chaque pain à mesure qu'elle s'approprie qu'il est cuit.

Ce pain tiré du four, s'entasse l'un sur l'autre dans une corbeille: il n'a jamais la fermeté du pain de grain; il est doux & agréable à manger; il se digère facilement, est sain & d'un grand secours pour les gens de la campagne, qui n'en mangent pas d'autre; il se conserve quinze jours & plus; mais pour l'ordinaire, en Corse, on le fait toutes les semaines.

"Vale megliu in Pastureccia
Di pane d' orzu una curteccia
Chè in valle di Stazzona
Una bella cullazione"

(Il vaut mieux un quignon de pain d'orge à Pastureccia qu'une copieuse collation à Stazzona) dit-on dans ce couplet satirique qui oppose Pastureccia, petit village d'Orezza, à Stazzona.

"Che tu possi manghià d' orzu è a debitu" (Puisses-tu ne manger que de l'orge et à crédit) souhaite-t-on à son ennemi.

Le seigle, mélangé au blé, à l'orge ou à la farine de châtaignes, entre jusqu'aux premières années du XX^e siècle dans la confection du pain; on le retrouve aujourd'hui, à nouveau, dans la préparation de pains dits traditionnels.

L'enquête de l'an X nous apprend que le maïs, dans certains villages du Nord de l'île, entre parfois dans la confection du pain, mais il est plus généralement consommé sous forme de bouillies: *pulendina*, *gnocchi* (il serait intéressant de savoir si cette utilisation de la farine de maïs est liée aux migrations des travailleurs saisonniers italiens).

LES CHÂTAIGNES

La châtaigne a tenu depuis quatre ou cinq siècles (jusqu'aux années quarante environ) une place importante dans la vie matérielle des Corses. Nous trouvons une très large gamme de variétés; les plus répandues sont: la *bastarda* (ou variété sauvage); la *campanese*, très sucrée; la *tighjulana* ou *teghja*, variété la plus sucrée adaptée en altitude; la *ghjentile*, peu sensible au froid; la *rossa* ou *rossula*, marron de gros calibre peu sucré; la *pianella*. Il existe d'autres variétés à diffusion moins importante: la *pianella*, la *pinzuta*, (dans le Niolo), la *tunata*, la *radulaccia* (dans le Sud), la *marunaghja*, la *palatina*, la *petra ferigna*, la *stoppia*, la *basturella*, l'*alisgiana*, la *poarupa*, etc. (Le châtaignier en corse. CRDP, pp. 39-40).

Les châtaignes consommées fraîches, rôties, bouillies, séchées, procurant pain (jusqu'aux premières années du XX^e siècle) et farine, représentent un substitut presque intégral des céréales dans les régions castanéicoles. L'enquête de l'an X nous montre que dans les cantons où les réserves de céréales s'épuisent, le pain de châtaignes constitue, de novembre à juin, le complément indispensable du pain de céréales.

Le dicton niolin "*Pane di legnu è vinu di petra*" (pain de bois et vin de pierre) dit bien la frugalité et la monotonie de cette alimentation.

Au cours de la première moitié du XX^e siècle, le pain de châtaignes est progressivement abandonné. « On faisait de temps en temps quelques pains de farine de châtaignes mélangée avec un peu de seigle, mais c'était plutôt une gourmandise » m'a confié une vieille Palnécaise. Cependant les bouillies (*pulenda*, *granaghjoli*, *brilluli*, *farinata*) restent jusqu'aux années cinquante l'aliment de base des régions de castanéiculture.

LÉGUMES ET FRUITS

Les légumes de plein champ, plantés souvent en alternance avec les céréales et ramassés en une seule fois, servaient à constituer les réserves de l'année, tandis que jour après jour le potager approvisionnait la maisonnée en légumes frais.

♦ *Les légumes de plein champ : légumineuses et pommes de terre*

On récolte, selon les régions, des lupins jusqu'à la fin du XIX^e siècle, des pois chiches, des lentilles, des fèves, mais les haricots sont le plus largement répandus : *fasgiolu rossu* ou *chjarasgiolu*, haricot rouge ; *fasgiolu biancu corsu* ou *bastiaciu*, haricot blanc ; *fasgiolu cinquantinu*, couleur café ; *fasgiolu variatu*, haricot bariolé, etc.

Au XIX^e siècle, les fèves et les lupins entrent dans la confection du pain lorsque les céréales font défaut. Avec la farine de lupin on prépare aussi une bouillie compacte semblable à la *pulenda*.

La pomme de terre, qui seule apportera aux céréales et aux châtaignes un efficace complément de subsistance, apparaît en Corse à la fin du XVIII^e siècle, mais malgré l'insistance du gouvernement français elle ne se développera dans toute l'île que dans la seconde moitié du XIX^e siècle.

♦ *Les légumes du potager*

Les jardins : *orti* ou *urticelli*, fumés, plantés, arrosés, entretenus, gérés essentiellement par les femmes et occasionnellement par les hommes, sont les seuls espaces à bénéficier d'une alimentation permanente en eau. Vers la fin du XIX^e siècle, on y cultive essentiellement des oignons, des poireaux, des haricots, des blettes et des choux. Au début du XX^e siècle, la production se diversifie, on y récolte des salades, des carottes, des petits pois, des tomates, des courgettes, des aubergines, des poivrons, des radis...

Appréciés aujourd'hui, les légumes : *l'erbaggi*, ont été longtemps peu considérés. « *Les herbes potagères ne sont presque pas cultivées* » écrit un officier du XVIII^e siècle (Mémoires historiques sur la Corse par un Officier du Régiment de Picardie, 1774-1777, p. 165).

Les dictons aussi le montrent bien : "*erba è erba*" (l'herbe n'est que de l'herbe), "*à chì manghja erba diventa bestia*" (celui qui mange de l'herbe devient une bête).

♦ *Les fruits*

On peut distinguer les fruits fournis par le jardin potager et ceux fournis par l'exploitation familiale.

Les jardins sont souvent plantés de quelques arbres fruitiers, on peut y trouver : des poiriers, des pommiers, des ceri-



Jardin potager. Alata - 1991
La première planche : *lenza*, est plantée en aulx, salades, oignons, la seconde en haricots à rame. En limite des deux planches, un arbre fruitier.

siers, des pruniers, des figuiers, des pêchers, des grenadiers, des amandiers, des noyers, des noisetiers ou des abricotiers... Les fruits du potager servent principalement à la consommation familiale : frais, séchés ou confits, ils rehaussent beignets, tartes ou biscuits, mais sont consommés le plus souvent en dehors des repas.

Les fruits fournis par l'exploitation, destinés en partie à la consommation familiale mais surtout à la vente, sont essentiellement les agrumes et les raisins.

Les orangers et les citronniers sont implantés en Corse depuis plusieurs siècles. Le cédrat : *alimea*, apparaît au XIX^e siècle. Le cédrat est toujours confit, tandis que les autres agrumes sont le plus souvent consommés frais.

S'il existe quelques grands domaines, la culture de la vigne se fait jusqu'au début du XX^e siècle dans les *vignarelle*, petites vignes familiales. Les raisins sont consommés frais ou séchés ; dès que la production est suffisante, on fait du vin.

PRODUITS DE L'ÉLEVAGE DOMESTIQUE

L'élevage domestique procurait à la maisonnée les laitages, les œufs, la graisse et la viande que l'on consommait parcimonieusement, fraîche, salée, fumée ou séchée.

Les *bestie casarecce* sont attachées à la maison, ce sont les chèvres : *sciocche*, les porcs : *porci mannarini* et les volailles (poules, parfois pigeons). En dehors des *bestie casarecce* il existe des élevages destinés à la commercialisation ; nous ne retiendrons ici que l'aspect domestique.

Les chèvres fournissent le lait frais consommé quotidiennement, on en tire la crème : *a retula*, utilisée dans la cuisine, et le beurre, consommé cru sur du pain ou dans les pâtes. Lorsque la production de lait est importante, on fait du *brocciu* et des fromages. On tue de temps en temps une bête trop vieille ou accidentée ; pour un repas de fête, à Noël ou à Pâques, on abat un cabri : "*Agnellu pascale, caprettu in Natale*" (Agneau à Pâques, cabri à Noël) affirme le dicton.

Jusqu'aux années cinquante, dans les campagnes, chaque famille élève un ou deux porcs. Ils sont nourris des restes de la maisonnée : eaux grasses, châtaignes abimées, petit lait, reliefs des repas...

A *tumbera* : l'abattage du porc, a lieu de décembre à janvier. Tripes, boudins, pâté de tête et côtelettes, modérément salées, sont consommés rapidement, le reste servira de réserve carnée. Une partie du lard est transformée en saindoux : *struttu*, largement utilisé dans la cuisine jusqu'à ces vingt dernières années, mais la graisse la plus fine est la *panna* ou *asciugna* que l'on obtient en faisant fondre l'enveloppe grasseuse du péritoine et des rognons du porc ; rapidement utilisée car elle se conserve moins bien que le saindoux, elle est le plus souvent employée dans la pâtisserie.



Types corses.

A *sclocca* (la chèvre domestique)
Début du XX^e siècle. Coll. particulière

Les bovins, qui jusqu'à la seconde guerre mondiale sont d'abord les bœufs de labour, sont également recherchés pour la qualité de leur viande. Destinés à la vente, ils ne servent pas à l'alimentation quotidienne des familles, mais apparaissent au menu des repas exceptionnels.

Aujourd'hui l'élevage domestique a pratiquement disparu, l'essentiel de l'apport carné est assuré par les viandes de boucherie.

Jusqu'au début du siècle, le miel appartient, semble-t-il, autant à l'espace sauvage qu'à l'exploitation.

« Les paysans corses prennent en général peu de soin de leurs abeilles. Les ruches, écrit M. Paléologue, sont en bois, grossièrement confectionnées et abandonnées dans le coin d'un bois où elles restent pendant toutes les saisons. On les visite deux ou trois fois dans l'été pour prendre le miel par le moyen de la fumée. »

(F. Robiquet, 1983, p. 503)



Le miel de printemps est doux, celui d'automne est amer. Le miel obtenu est appelé vierge : *vergine*, ou sauvage : *salvaticu*. Les rayons que l'on sort de la ruche sont posés sur un tamis ; ce qui s'écoule naturellement, c'est le *culatu*, on exprime alors les rayons avec les mains et on obtient un miel moins fin que le précédent. Il est conservé dans des pots de terre fermés par un tissu ou un bouchon de liège. Très longtemps le miel a remplacé le sucre, il pouvait aussi, comme aujourd'hui, être utilisé à la façon d'une confiture, ou dans la confection des gâteaux ou du nougat brun : l'*amandulata di mele*.

Depuis quelques années, le miel est préparé par l'apiculteur, qui a à son service une miellerie équipée de tout un matériel électrique. L'apiculture transhumante permet d'obtenir au printemps du miel de maquis, en été sur la plaine orientale du miel de clémentinier, en fin d'été du miel de châtaignier et en automne du miel d'arbousier. Il existe aussi des miels multifloreaux.

A bugna (ruche traditionnelle). Balogna - 1975

Produits de l'espace sauvage

Au-delà de l'*hortus*, zone des jardins, dès l'*ager*, zone des terrains cultivables, s'effectuent la cueillette des herbes sauvages et le petit ramassage, mais c'est surtout dans le *saltus*, c'est-à-dire l'espace sauvage (maquis : *machja* ; landes : *purette* ; endroits marécageux : *padule*) et les forêts : *fureste*, *valdi*, que se pratiquent la chasse et la pêche.

LA CUEILLETTE

La cueillette des herbes

« La cueillette des herbes sauvages est une tâche qui revient aux femmes. La cueillette peut se faire à l'occasion d'autres activités qui conduisent les femmes hors du village : voyages, travail du jardin, lavage du linge, etc. Mais la soupe aux herbes, nourriture essentielle au printemps, nécessite une cueillette quasi quotidienne. Quand vient l'époque, pratiquement tous les après-midi, les femmes partent cueillir les herbes sauvages. Elles s'en vont en groupe jusqu'aux lieux choisis pour la cueillette qui se situent dans la zone des jardins et dans celle des champs et prés, qui entourent immédiatement le village.

La cueillette des herbes pour la soupe est un espace-temps féminin. Les randonnées de cueillette dessinent une forme particulière de mouvance dans l'espace ; elles sont un vagabondage hors des sentiers battus ; une femme compare le groupe des cueilleuses à un troupeau de brebis en liberté. La comparaison exprime bien l'errance, la dispersion dans l'espace, la liberté de mouvement des femmes lors de la cueillette. Les randonnées de cueillette sont des temps de liberté. Ce sont des moments souvent joyeux où l'on plaisante, où l'on rit. Ce sont aussi des moments d'intimité où l'on peut se parler entre femmes. Ce sont enfin des temps d'enseignement et d'apprentissage, de transmission du savoir féminin. »

(P. Simonpoli, 1985, p. 247)

Jusqu'au début du siècle, au cours de leurs déplacements, les femmes, les hommes aussi parfois, ramassaient des plantes sauvages ; les femmes les transplantaient dans leur jardin, afin qu'elles bénéficient des arrosages quotidiens, et pour les avoir plus facilement à portée de main. Les herbes sauvages : l'*erbiglie*, se cueillaient surtout au printemps. Elles apportaient fraîcheur et variété à une alimentation souvent monotone. Elles étaient aussi un aliment de soudure, qui, lorsque les légumes d'hiver étaient finis, permettait d'attendre que le jardin potager produisît ; au XIX^e siècle encore, elles sont pendant les périodes de disette le dernier recours des indigents.

Aussi, rattachées à une image de misère et de faim, sont-elles dépréciées, comme nous le montrent certains témoignages du XIX^e siècle : « *Là une mère éplorée, là un père au désespoir qui me dit : Voilà des semaines que je nourris ma famille malade et moi-même d'herbes comme les animaux...* » (archives départementales d'Ajaccio, 5M116). « *Ne hè à e sambule* » (en être aux oignons sauvages) signifie être dans le dénuement.

On peut distinguer l'*erbiglie*, les champignons, les plantes aromatiques, les condiments, les fruits ou baies sauvages et enfin les aliments de disette.

♦ *L'erbiglie ou erbigliule*

Le vocable *erbiglie* recouvre tout un ensemble de plantes sauvages – que l'on pourrait définir par les termes petites herbes ou fines herbes – qui entrent dans la confection de nombreux mets, essentiellement les soupes, mais aussi les salades, les beignets, les chaussons. Nous référant au texte de Paul Simonpoli : « La soupe aux herbes », paru dans *Arburi, Arbe, Arbigliule*, nous citerons ici les plus fréquemment utilisées :

la terre crépie : *u lattarepulu* (nord), *a lattareda* (sud)

le silène enflé : *i strigliuli*, *i scrucunietti*, *a surpulella*

les laiters : *lattarone*, *carduselli*

la bourrache : *a frisgia*, *a burascia*

l'ail à trois angles : *i sambuli*

l'ail faux poireau : *u porru salvaticu*
 l'oseille : *a romicia, a rombice*
 la petite oseille : *arba salita*, est préférée à l'oseille
 le fenouil : *u finochju*
 calament nepeta : *a nepita*
 la menthe aquatique : *u pedu rossu*
 le coquelicot : *a rossula*
 le pissenlit : *u radichju salvaticu*
 les plantains : *l'arechja capruna*
 le chou sauvage : *u brottulu*
 la pâquerette : *a prattelina*



Lattaredda (terre crépie)

♦ *Les champignons*

On a longtemps manifesté, dans les campagnes, une méfiance certaine vis-à-vis des champignons. La tradition orale perpétue des récits d'empoisonnements collectifs célèbres (Olmi-Capella, Sartène...). Seules quelques espèces étaient récoltées. Parmi les plus réputées, citons le cèpe de Bordeaux : *u funzu leccinu* ; le bolet corse : *u muchjinu* ; l'oronge des césars : *u buletru* ; l'agaric des prés : *u pratarolu*. La fistuline ou langue de bœuf : *a lingua*, qui se développe sur les châtaigniers, était très appréciée, ainsi que le pisolithe des sables, appelé improprement "truffe corse" : *taratrovula, tartufu*, très consommé dans le sud de l'île. Si dans certaines régions cueillette et consommation étaient relativement importantes, on ne trouve pas dans l'île de véritable tradition mycogastronomique.

Les champignons sont consommés le plus souvent frits ou en omelette. Lorsque la cueillette était importante, les cèpes étaient séchés, ils rehaussaient ensuite les ragoûts (ragoût de haricots soissons et de cèpes dans la région de Bastelica et le Haut Taravo). Pour tester la comestibilité des champignons, on mettait souvent une pièce ou une petite cuillère en argent dans la poêle à frire ; le ternissage de l'argent était considéré comme signe de toxicité des champignons.

♦ *Les plantes aromatiques*

Certaines herbes sauvages sont utilisées comme plantes aromatiques ; elles parfument les ragoûts et les sauces :

la sauge : *a salvia*
 le laurier : *l'alloru, u loriu*
 le thym corse : *l'arba barona...*

♦ *Les condiments*

Le crithme maritime : *a basciccia*, est utilisé en condiment dans le Cap, les feuilles sont mises dans du vinaigre.

♦ *Les fruits*

Bien que de façon très marginale, les raisins sauvages sont encore utilisés au début du XX^e siècle dans la fabrication du vin. « Dans le Deçà, en des villages du canton de Venaco



Basciccia (crithme maritime)

près de Corte, la persistance jusqu'en 1920 de la cueillette d'une variété (dite *zimpina*) de pieds sauvages et grimpants (fournisseurs de raisins à grosses grappes et petits grains) nous a été oralement attestée. »

(A. Casanova, Thèse, p. 489)

Les baies de genièvre, de mûrier, d'arbousier, de myrte, de sureau, les figues de Barbarie, les sorbes pouvaient être conservées au sucre ou à l'alcool ; elles étaient quelquefois aussi simplement consommées, mais comme les herbes sauvages, elles étaient, il y a encore peu d'années, associées pour certains à des souvenirs de misère et de faim :

« L'écho de ces aliments de disette est parvenu jusqu'à nous directement. Une vieille Nioline me disait avoir mangé dans son enfance une *baghata* faite de baies d'arouses écrasées et cuites sur des feuilles de châtaigniers. La pluie et le vent avaient coupé toute communication par terre et par mer entre leur bergerie de Girolata et les villages environnants, et sa mère démunie de tout avait ainsi nourri sa famille pendant une dizaine de jours. »

(G. Ravis-Giordani, 1981, p. 56)

♦ Les aliments de disette

En période de disette, au XIX^e et surtout au XVIII^e siècle, on récoltait aussi certaines racines :

- les racines de maceron : *macerone*, récoltées à l'automne ; on les laissait en cave plusieurs mois, on les consommait quand elles étaient devenues moins amères.

- l'arum d'Italie : *aliviu*, *icaru*, dont la racine, toxique à l'état frais, était consommée après torréfaction, dessiccation ou lavages afin que soient éliminés les principes dangereux qu'elle contient.

- les tubercules d'asphodèles : *talavellu*, *talavucciu*, étaient consommés crus ou séchés et transformés en farine.

Pendant la seconde guerre mondiale, l'orge et les glands torréfiés ont remplacé le café.



Botte d'asperges sauvages

Traditionnellement, les asperges sont liées par une feuille d'asphodèle fraîche, maintenue par un petit fragment de hampe florale (*u tirulu*) d'une asphodèle de l'année précédente.

Aujourd'hui on ramasse encore quelques herbes aromatiques, des baies sauvages ; les asperges sauvages sont très prisées des citadins, qui les cueillent ou bien les achètent au marché ; mais l'*erbiglie*, bien qu'elle compte encore quelques amateurs, est peu à peu oubliée et abandonnée.

Les champignons, dont on se défiait jadis, sont très recherchés. La cueillette est de plus en plus pratiquée par les gens des villes qui y trouvent un but de promenade dominicale.

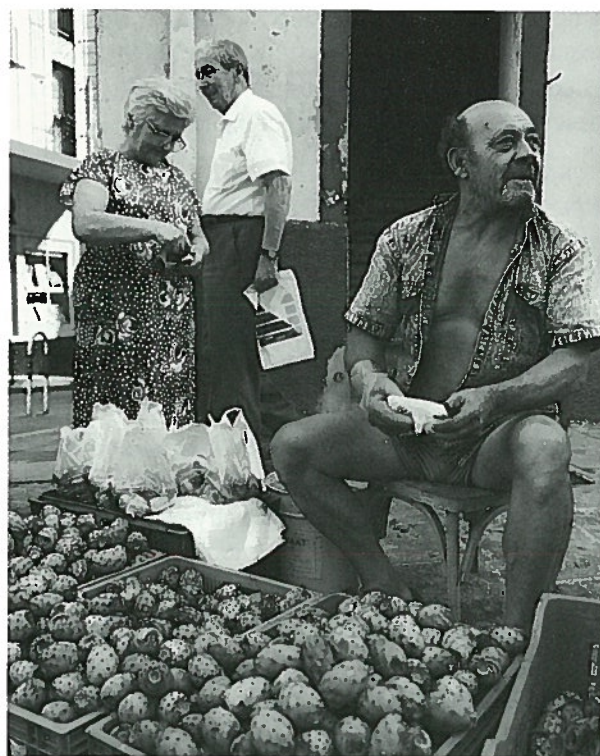
La consommation s'est également accrue, de nouvelles espèces sont cuisinées : chanterelles, morilles, etc. L'installation dans l'île d'immigrés italiens amateurs de champignons, le retour de Corses ayant vécu sur le continent, ont sans doute conduit à une meilleure connaissance des espèces par les habitants de l'île.

I FICHI D'INDIA

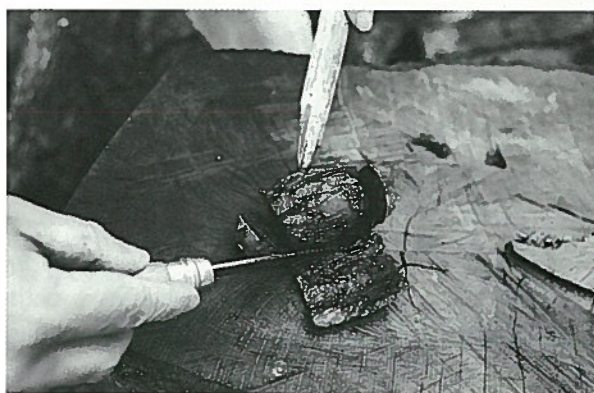
« Les figues de Barbarie, i fichi d'India, on en mangeait souvent avant la guerre. Il y a trois variétés : la jaune, peu courante ; l'orangée, la plus commune mais fade, et la sanguine, la meilleure. On les cueillait après les premières pluies d'octobre, en se servant d'une canne (la canne de Provence) comme pour les oursins. On fendait en quatre l'extrémité de la canne, on maintenait les quatre morceaux écartés avec un bouchon de liège et on renforçait le tout avec un bout de ficelle ou de fil de fer. Pour enlever les piquants, on les frottait avec un bouquet de cistes.

Le meilleur moment pour les manger, c'est le matin au petit déjeuner, ou vers neuf heures, au spuntinu. Il faut les garder au frais, alors elles sont délicieuses ; on n'en mange pas plus de trois, si on en mange plus, on risque de se bloquer l'intestin avec les pépins. Certains en faisaient de la confiture, de l'eau-de-vie. Les jeunes, souvent, allaient en ramasser pour les vendre dans la rue ; aujourd'hui, je connais une personne qui continue à les ramasser et les vend dans la rue Fesch. En temps de guerre, de restriction, on en a beaucoup mangé. Aujourd'hui, encore, de temps en temps, je vais en cueillir quelques-unes pour ma mère, elle les adore, mais c'est par gourmandise. »

(M. J.O., Ajaccio - 1991)



Vente de figues de Barbarie
Ajaccio, rue Fesch. Automne 1991



Dans la Corse rurale traditionnelle, l'espace sauvage fournissait au gré des saisons, par la chasse et la pêche, un complément à une alimentation faiblement carnée.

♦ *La chasse*

Les voyageurs du XVIII^e siècle soulignent l'abondance du gibier de toute sorte :

* Le chevreuil n'est pas présent en Corse, les voyageurs l'ont souvent sans doute confondu avec le mouflon, comme peut le faire penser la citation de A. Giustiniano :

« ...on y trouve aussi, et en grande quantité, des eaux excellentes, des pâturages, des ours, des cerfs, des sangliers et une espèce de chevreuil que l'on appelle mouflon. »

« Il y a des cerfs, des chevreuils *, beaucoup de sangliers, assez de lièvres, point de lapins, des perdrix rouges de la grosse et de la petite espèce, des perdrix grises, des poules pharaon nommées aussi calpetières en Picardie. Les vallons des montagnes sont remplis de palombes, de tourterelles et de pigeons ramiers. Les merles encore plus nombreux, et comme une pelote de graisse quand au lieu d'olives ils se nourrissent de la graine de myrte et de la baie d'arbousier. Les bécassines et les bécasses y fourmillent au passage. Les marais et les étangs sont couverts de canards sauvages assez bons et d'une infinité d'oiseaux aquatiques. »

(Mémoires d'un Officier du Régiment de Picardie, 1774, p. 183)

« Sangliers, chevreuils, cerfs, moufles, lièvres, poules de pharaon ou pintades, bécasses, bécassins, surtout des grives et des merles qui sont d'un goût exquis. »

(Goury de Champgrand, 1749, p. 225)

Il faut noter, cependant, que les réponses à l'enquête de l'an X (faites dans une langue italienne corsisée) montrent qu'au XIX^e siècle, la chasse est pratiquée de façon très inégale dans l'ensemble de l'île. Parfois le gibier est rare :

« *C'è qualche pernice, qualche merli, qualche tordi ed alcuni colombi, ma in così piccola quantità che appena se ne conosce il nome ma non il gusto* » (Il y a quelques perdrix, quelques merles, quelques grives et quelques pigeons, mais en si petite quantité que l'on en connaît seulement le nom, mais pas le goût) (Quercitello).

Quelquefois le gibier existe, mais personne ne le chasse :

« *Non si conoscono ucelli selvatici che servano al nutrimento dell'uomo attente che nessuno degli abitanti esercita la caccia* » (On ne connaît pas d'oiseaux sauvages servant à la nourriture de l'homme étant donné qu'aucun des habitants ne chasse) (Meria).

« *Pernice, merli, tordoli, colombi, beccacce ed altri piccoli ucelli, ma qui pochi se ne mangia perché non ci sono cacciatori* » (Perdrix, merles, grives, pigeons, bécasses et autres petits oiseaux, mais ici on en mange peu parce qu'il n'y a pas de chasseurs) (Oletta).

Les diverses techniques de braconnage ou de chasse permettaient la capture du gibier, destiné à la nourriture des familles, au troc ou à la vente. Les oiseaux pouvaient être tirés



Grive prise au lacet : *cappiu*
Vallée du Fillosorma - 1974

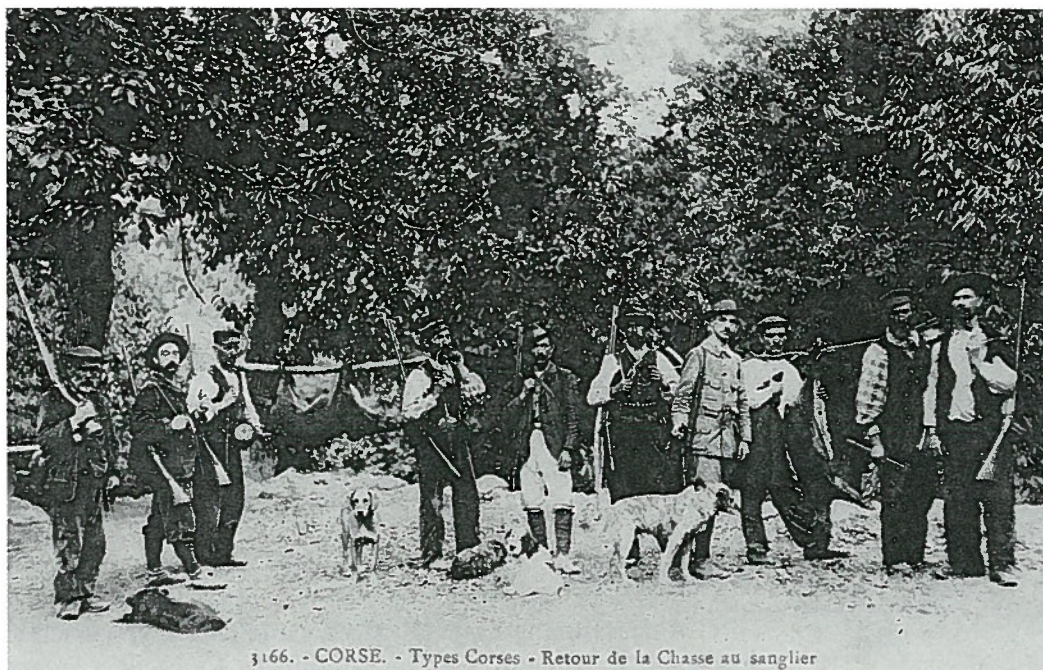
au fusil, mais la cherté des cartouches induisait l'usage plus fréquent des lacets : *i cappii*, le *callarelle*, des pièges métalliques : *catrapule*, ou de la *trappula* : piège constitué d'une pierre plate qui se tenait en équilibre sur des bâtons et qui en tombant assommait les volatiles.

Dans le canton de Zicavo (Haut Taravo) on pratique toujours, quoique moins intensivement qu'autrefois, la chasse au loir : *a ghjira* ; les "spécialistes" savent reconnaître du premier coup d'œil les hêtres où nichent les loirs. Le trou où s'abrite l'animal est alors enfumé, les loirs qui s'échappent sont assommés ou bien recueillis dans un sac. Ces techniques étaient transmises de père en fils ; vers 9-10 ans, les garçonnetts apprenaient la réalisation et la mise en œuvre des différentes sortes de pièges.

Mais ces chasses en solitaire n'avaient ni l'importance ni le prestige des battues au sanglier. Dès l'âge de 13-14 ans, les jeunes garçons peuvent être introduits comme rabatteurs dans les groupes de chasseurs et initiés à l'art de la chasse, sorte d'initiation qui intègre l'adolescent au groupe des hommes. Lorsque la chasse a été fructueuse, la bête est ramenée au village, découpée en morceaux qui par tirage au sort sont distribués aux chasseurs ; une partie est consommée en famille rapidement, le reste pouvait être boucané : c'était la *misgiscia*, ou bien vendu ou échangé.

« Pendant l'hiver, un des fils, en allant à la forêt visiter les cochons, trouve parfois le moyen de tirer un coup de fusil ; mais la chasse aux merles est la distraction favorite du plus jeune fils. Il tend, pour les prendre, des lacets à travers les branches des arbousiers ou des oliviers. Le prix de la vente de ce gibier reste dans la poche du jeune chasseur, qui ne tend ses filets que lorsqu'il doit aller à la ville, où les merles se vendent 20 à 25 centimes la pièce. »

(M. Bigot, p. 133)



3166. - CORSE. - Types Corsés - Retour de la Chasse au sanglier

Aujourd'hui, dès l'ouverture de la chasse, de fin août à fin février, on peut chasser les perdrix, les cailles, les bécasses, les pigeons, les sangliers, et, près des étangs, les foulques et les canards, mais le passage des grives et des merles ne commence pas avant novembre ou décembre ; il connaît ses temps forts en janvier et février. Depuis une vingtaine d'années, le gibier est moins abondant ; si les sangliers sont toujours nombreux, les bécasses, les merles, les grives se font plus rares, et les lièvres ont pratiquement disparu.

Retour de chasse au sanglier
Début du siècle. Collection particulière

La chasse n'a plus aujourd'hui la fonction économique et alimentaire qu'elle pouvait avoir il y a une cinquantaine d'années, mais elle assure encore une fonction sociale qui consiste à faire naître et durer des solidarités masculines entre hommes d'un même village ou d'une même région. Elle est aussi un enjeu de compétition entre ruraux et citadins. Les uns y trouvent le moyen de faire montre de leur habileté et de leur connaissance de la nature ; les autres, ceux de la ville ou du continent, participent encore, par le biais de la chasse, à un univers social et naturel dont ils sont souvent éloignés.

♦ La pêche

« Les madragues sont des enceintes fixes distribuées en plusieurs chambres dans lesquelles on fait passer successivement les thons, jusqu'à celle où on les prend lorsqu'ils y sont accumulés, et qu'on nomme chambre de mort. Tous les filets de ces parcs sont flottés, lestés et retenus en place par des cordes attachées à des ancrs : leur développement est de cinq cents à mille brasses. »

(F. Robiquet, 1831, p. 544)

Jusqu'au début du siècle, la pêche en mer est surtout pratiquée dans les ports du Cap Corse et de la côte occidentale. Au printemps et à l'automne, on pêchait le thon dans les madragues * de Calvi, de Porto-Vecchio, de Propriano, ou du golfe de Ventilegne.

Les produits de la mer (anchois, thons, jarrets, mulets, murènes, congres, sardines, rougets, langoustes, oursins, arapèdes, praires, orties de mer...) ne profitaient qu'aux populations des lieux de pêche ; ils étaient vendus ou échangés, contre du blé ou de la farine de châtaignes, dans un rayon de 10 km, par les femmes de pêcheurs : *pisciaghje*.

« Le retour des barques est attendu par les *pisciaghje*. Elles vont pouvoir remplir, si la pêche a été bonne, leurs *panere*, ces grandes corbeilles plates, de jarrets, de mulets, de cabazzone, de saupes, de sarans, tous poissons destinés à la clientèle peu fortunée ; mais aux *signori* (notables) elles vendront les rougets de roche, les pageots, les *denti* imposants : le roi des poissons. On leur achète aussi des sardelles que les ménagères préparent et conservent dans des barils en bois. Les femmes de Corbara, un petit village au-dessus d'Ile-Rousse, sont réputées pour savoir à merveille préparer les anchois. Une fois leurs corbeilles remplies, les *pisciaghje* les chargent sur leur tête, et parcourent les rues d'Ile-Rousse en criant : « *Aiò i pesci... i pesci freschi !* ». Lorsqu'une cliente fait mine d'approcher, elles posent leur corbeille et, leur balance romaine en cuivre : *u cantarettu*, à bout de bras, elles interpellent la ménagère hésitante. »

(M. Castelli, 1982, p. 26)

Aujourd'hui la flotte de pêche garde encore un caractère artisanal, l'activité est en partie saisonnière. La pêche à la langouste est la plus lucrative, les débouchés sont assurés par le marché local : vente aux hôtels, aux restaurants et à quelques poissonniers. La pêche locale ne couvre que 20 % de la consommation de l'île. Ces dix dernières années, le poisson frais pénètre l'intérieur de l'île surtout pendant l'été, grâce aux marchands ambulants.

Les truites et les anguilles, pêchées en rivière, amélioraient parfois l'ordinaire du berger ou du campagnard.

« [...] nous sommes entrés dans la vallée de Coscione [...] La surface de ce plateau, qui ressemble à un vaste manteau



Poissonnière utilisant *u cantarettu*
Ajaccio - 1992

que la nature a jeté sur le dos de la montagne, est composée d'un gazon fin comme des cheveux d'enfant, de thym, de serpolet, de menthe, et d'une grande variété de plantes aromatiques, dont les racines se mêlent, se croisent, s'enlacent entre elles avec tant de résistance que le tissu moelleux qui en résulte, épais de vingt-cinq à trente centimètres, devient impénétrable à l'eau. [...] Mais si vous n'êtes point armé d'un bon instrument, vous n'arriverez jamais à rompre cette enveloppe. Cependant, il est certain que l'eau court sous ce tapis. Lorsque vous avez réussi à faire une ouverture, elle jaillit limpide et glacée, mais dangereuse à boire. Ce qu'il y a de plus étrange, c'est que les bergers de ces contrées prennent des truites et des anguilles à l'aide d'un filet fait exprès qu'ils passent à travers ces ouvertures. [...] Les pâtres font cuire les truites sur des pierres plates, préalablement bien chauffées au feu, puis enduites de beurre frais ; elles sont un peu plus grosses qu'une belle sardine et elles ont un goût délicat. »

(Léonard de Saint-Germain, 1869)

Aujourd'hui la pollution des rivières et la "pêche" destructrice et dévastatrice (eau de javel, dynamo) induisent une raréfaction de la faune ; truites et anguilles ont, dans bon nombre de cours d'eau, pratiquement disparu.

Les étangs d'Urbino, Del Sale, de Diane et de Biguglia offraient aux populations des environs des huîtres, des anguilles, des soles, des loups, des mulets. Aujourd'hui on pêche dans les étangs de Diane et d'Urbino diverses espèces de poissons et on y élève des huîtres, des moules, des loups et des daurades.

Produits échangés ou achetés

Dans la Corse rurale traditionnelle, l'exploitation, le jardin potager ou l'espace sauvage ne fournissent jamais tout ce qui est nécessaire à la consommation ; on se procure ce qui manque par achat ou par troc.

LE TROC

Le troc intervenait en particulier entre régions, pour les acquisitions importantes que l'on faisait une fois l'an. A Palneca, dans le canton de Zicavo, le troc se pratique jusqu'aux années cinquante entre gens de la montagne et gens de la plaine :

« On donnait un cochon de soixante kilos pour soixante litres d'huile, deux décalitres de pommes de terre pour un litre d'huile, trois kilos de farine de châtaignes pour un litre d'huile, trois kilos de farine de châtaignes pour un kilo de farine de blé, ou quatre kilos de farine de châtaignes pour un kilo de cochon. » (S.B., éleveur, 75 ans)

Dans le Cap, durant les années trente : « On donnait un litre de vin pour un kilo de pain, deux litres de vin pour un kilo de fromage ou un kilo de cabri. » (J.P., viticulteur, Luri)

« Tout en gardant les troupeaux, les jeunes gens pêchent parfois les truites, dans les trous d'eau qui serpentent à travers les pâturages. »

(M. Bigot, 1869, p. 133)

« Bien que ne travaillant que de façon intermittente, les Cesari se suffisaient à eux-mêmes sur une propriété d'importance moyenne. Le père faisait paître ses moutons aux longues pattes sur l'herbe qui poussait ici et là dans le maquis, au-dessus de leur maison ; Mme Cesari et Marie faisaient les fromages de lait de brebis, leur principale source de revenus ; il y avait une vigne qui produisait assez de vin et d'eau-de-vie pour l'année, un potager, des ruches, des poules et des cochons. On louait régulièrement à un voisin un petit champ de supplément dans la vallée marécageuse, que l'on payait selon la coutume ancienne en partageant les récoltes par moitié. Jusqu'à ces derniers temps, c'est là qu'on cultivait l'orge, le maïs, le froment, avec des tomates et des melons entre les rangées de maïs. Les Cesari nous dirent que, pendant la seconde guerre mondiale, lorsque les approvisionnements étaient pratiquement coupés, ils pouvaient produire eux-mêmes tout ce qui était nécessaire à leur propre consommation, sauf le café et le sucre. Des cousins qui habitaient la montagne leur fournissaient de la farine de châtaignes pour arrondir leur maigre récolte de céréales, ils échangeaient leurs fromages contre de l'huile d'olive avec les propriétaires d'olivaies d'Olmeto (comme ils le faisaient encore) et achetaient directement le sel aux producteurs de Porto-Vecchio. Quant au sucre, le miel le remplaçait presque, et Marie fabriquait une infusion de glands de chêne vert qui tenait lieu (en moins bien) de café. "On aurait peut-être fini par l'aimer, si la guerre avait duré plus longtemps !" » Propriano - 1948

(D. Carrington, 1980, pp. 78-79)

* *bacinu* : boisseau, ancienne mesure de capacité, récipient cylindrique en bois, servait pour les liquides et pour les grains : d'environ 30 litres de contenance pour les liquides, et 10 litres pour les grains.



Deux boisseaux (*bacin*)

A gauche : boisseau à châtaignes. Piedicroce, XIX^e et XX^e siècles ;
à droite, boisseau à blé. Polveroso, XVIII^e siècle.
Musée National des Arts et Traditions Populaires

« Nul monastère ne s'est établi dans une piève, que sous la condition que les habitants s'obligeraient de lui payer par feu, chaque semaine, un pain tel qu'ils ont coutume de les consommer, c'est-à-dire du poids d'environ dix à douze onces ; tous les dimanches leurs frères vont les recueillir, bien plus à titre de dette qu'à titre d'aumône. Il n'y a point de communauté d'habitants qui ne soit ainsi tributaire de tous les couvents, de tous les ermitages qui se trouvent dans son voisinage, sans compter le curé et le vicaire, qui réclament plus justement les mêmes droits. J'ai vu des villages où chaque feu payait au moins huit de ces pains chaque semaine ; qu'on juge par là combien cette taxe est exorbitante. Elle se lève pareillement sur toutes les consommations, et toutes les espèces de récolte. Personne ne s'en dispense, pas même les plus misérables, parce qu'on se fait un point d'honneur, encore plus qu'un devoir, de la payer. »

(Abbé Gaudin, 1776, p. 74)

Les services se payaient souvent en nature. L'enquête de l'an X nous apprend que chaque famille donnait au médecin et au notaire trois *bacini* * de châtaignes fraîches ou un *bacinu* de blé et un *bacinu* de châtaignes sèches par an. Dans les années trente, en Castagniccia, la rémunération du chaudronnier ambulancier se faisait encore en nature : on le payait en fromage, pommes de terre, céréales, haricots, amandes, huile ou fruits secs (L. Doazan).

Le paiement en nature intervenait encore il y a une quarantaine d'années, pour la location de terre ou de bétail : « Pour une paire de bœufs on donnait trente-six décalitres de blé et d'orge » (S., 75 ans, Palneca). Les terres de la plaine louées aux bergers étaient payées en fromages. Devenue rare, cette pratique subsiste encore dans certaines régions de l'île : « Je reçois toujours mes cinquante kilos de fromage de la plage ; le berger voulait me donner de l'argent, mais je préfère le fromage, j'en donne à mes neveux et à mes nièces quand ils viennent pour les vacances » m'a confié une vieille Palnécaise.

Jusqu'au début du siècle, à l'intérieur du village, se pratique un échange constant de nourritures. Le jour du pain, on en donne toujours aux membres de la famille, aux amis ou aux plus pauvres. « *Mandà à i forni* » (envoyer aux fours) signifie être réduit à la misère. « *Lorsqu'on recevait un pain, on disait : J'ai le pain dans le four, mais quand vous m'en donnez un, je l'embrasse des deux côtés* » m'a dit une de mes informatrices cap corsine.

Le don de pain n'avait pas toujours une motivation alimentaire, il ne servait pas seulement à satisfaire une exigence matérielle. Jusqu'aux années quarante à Bastelica, lors d'un mariage, on offrait au plus jeune enfant de la famille un pain tressé et enrubanné. Certains pains n'étaient pas mangés, leur valeur alimentaire était nulle : c'étaient *i panioli*, les pains bénits qui, lors de la Saint-Roch ou de la Saint-Antoine, étaient distribués à toute la communauté. Ils ne moisissaient pas et protégeaient le foyer contre les malheurs. On ne les mangeait pas, ils devenaient secs et durs, on les brûlait avant de les remplacer l'année suivante.

Jadis chaque famille donnait, chaque semaine, un pain aux religieux de l'endroit.

A l'occasion de la tuaille du porc on offrait de la viande ou de la charcuterie à ceux qui étaient venus aider. Bien que considérablement réduite, cette pratique perdure. Lorsqu'on prépare un plat exceptionnel (couscous, tripes, beignets...), lorsqu'on fait des confitures, on en offre aux proches, on échange toujours des légumes ou des graines pour le jardin.

Les dons ou échanges de nourritures ont perdu leur rôle économique, mais ils ont gardé leur rôle social qui est de lier un certain nombre d'individus par la circulation de dons et contre-dons, mouvement qui semble n'avoir ni commencement ni fin, et qui permet de renforcer et d'actualiser sans cesse les solidarités villageoises ou familiales.

L'ACHAT

L'acquisition des produits variait suivant les régions et le niveau de vie des familles.

Dans les campagnes, l'utilisation de la monnaie s'intensifie aux environs des années trente. « *C'est les fonctionnaires qui revenaient à la retraite qui ont commencé à faire marcher le commerce, ils avaient de l'argent pour payer.* » Les achats se faisaient à l'épicerie : « *Andà à i commissiò, c'était un événement, on y allait une fois par semaine, on achetait le sucre, le sel, le café, les pâtes, la morue salée et le fromage du continent.* » (G.F., 65 ans, Palneca)

- Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, **le sel** provient des salines corses, ensuite il est en partie importé du continent. Le sel fin était réservé à la table ou à la cuisine ; pour la conservation des denrées on employait un gros sel à la couleur grisâtre que l'on moulait soi-même avec un galet de rivière : *a petra salaghja* ou un moulin à sel manuel.

- **Le sucre** était importé du continent, on ne le trouvait jusqu'aux années cinquante qu'en morceaux ou sous forme de pain de sucre : *campana di zuccaru*, que l'on cassait avec un petit marteau ou un tranchet ; « *pour la pâtisserie on l'écrasait avec une bouteille ou un bout de bois.* »

- **Le café** était acheté vert, on le grillait soi-même dans de petits grilloirs — jadis en terre cuite, plus récemment en métal — devant la porte des maisons ; l'odeur du café embaumait le quartier, les voisines et les enfants approchaient, c'était l'occasion de conversations, un moment de détente et de sociabilité.



A petra salaghja (la pierre à sel) - Azzana



Le café était très cher, quatre fois plus que la viande à la fin du XIX^e siècle (M. Bigot, p. 41). C'était un produit nouveau que l'on achetait par petite quantité et que l'on utilisait parcimonieusement :

Le grillage du café avec l'imbrustuladore, dans la casetta (maisonnette) à côté de la maison. Azzana - 1991

« Quand j'étais jeune, la boucherie était une baraque en planches, le boucher découpait la viande dehors sur un billot de châtaignier, il commençait par le jarret ; tous les morceaux étaient au même prix, on ne choisissait pas ce qu'on voulait ; si on arrivait au bon moment ou si on était bien avec lui, on avait un bon morceau, sinon on prenait ce qui venait. »

(G.F., 65 ans, Palneca)



Boucher ambulant à Cargèse (antérieur à 1903)
Collection particulière

« Le café est le seul luxe que nous nous permettons, Angèle va en acheter trois sous tous les deux jours... Faire le café est un vrai cérémonial : le premier "jus" est réservé aux parents et à Angèle qui a des responsabilités de grande personne ; pour le café des enfants on verse l'eau chaude dans la bouilloire sur le marc : c'est le café de la deuxième cuvée. »
(M. Castelli, Une enfance Corse en 1900)

• **La viande** : jusqu'aux premières années — parfois même jusqu'à la première moitié du XX^e siècle —, on achetait peu de viande. A Bastelica, à la fin du XIX^e siècle, une famille de sept personnes de paysans aisés achète 12 kilos de viande de bœuf par an « pour les fêtes de Pâques, de la Saint-Michel, de la Toussaint et de Noël » (M. Bigot, p. 41).

Le boucher tuait et vendait lui-même sa viande.

• On achetait aux bergers **les fromages et les brocci**. Certains faisaient leur provision pour l'année : « Vers mai-juin, les bergers venaient au village, nous achetions 50 kilos de fromages pour l'année, mais ça ne suffisait pas toujours, alors on achetait à l'épicerie des fromages du continent, de la "vache qui rit", du gruyère. »

Dans la Corse rurale, les premières boulangeries apparaissent dans la première moitié du siècle, généralement après la première guerre mondiale.

Un exemple : les aliments consommés par une famille : les porchers-bergers de Bastelica

Dans les années 1860, pendant son séjour à Bastelica où il était juge de paix, Maximilien Bigot dresse, selon la méthode de Frédéric Le Play, la monographie d'une famille : les "Porchers-Bergers des montagnes de Bastelica". L'étude minutieuse de Bigot nous apporte des informations précieuses sur l'alimentation en Corse dans la seconde moitié du XIX^e siècle. On ne doit cependant pas oublier qu'il s'agit là d'un cas particulier, tant par le statut social de la famille que par la région concernée : ce sont des paysans assez aisés pour n'avoir point recours au salariat, partageant leur temps et leurs travaux entre les terres de la plaine et celles de la montagne. Cette famille composée de 7 personnes présente un état optimum de santé et de productivité, tous les membres sont valides et actifs, il n'y a ni vieillard, ni malade, ni enfant en bas âge.

Le tableau de la page ci-contre présente, dans le budget des dépenses de l'année, la liste des aliments consommés par le ménage ; la quatrième colonne est consacrée à ce qui est produit par la famille, la dernière à ce qui est acheté.

Il apparaît tout d'abord, à la lecture de ce tableau, que la famille de porchers-bergers assure une partie non négligeable de sa subsistance : les charcuteries, les laitages, les corps gras, les légumes verts et farineux, les châtaignes et l'essentiel des viandes proviennent de la production familiale. Cependant le caractère autarcique de cette alimentation s'efface, en partie, lorsqu'on constate que les achats représentent 1/4 du budget

ALIMENTS CONSOMMÉS PAR LE MÉNAGE				
Denrées alimentaires		Quantité et prix	Produit par la famille	Acheté
CÉRÉALES	Pain fait à la maison une partie de l'année avec farines de seigle et de châtaigne (pain à manger frais sous peine de se moisir) partie de l'année avec farines de froment et de seigle (parfois d'orge)	1,646 kg à 0,30 F	329,30 F	164,50 F
CORPS GRAS	Lard provenant de l'élevage domestique	70 kg à 1,80 F	126,00 F	
	Saindoux de même provenance	11 kg à 2 F	22,00 F	
	Huile d'olive	11,1 kg à 1,50 F	16,65 F	
LAITAGES ET ŒUFS	Fromages secs faits par l'ouvrier	50 kg à 0,80 F	40,00 F	
	Brocoli secs (soupe)	20 kg à 0,70 F	14,00 F	
	Œufs	24 douzaines à 0,60 F	14,10 F	0,30 F
VIANDES ET POISSONS	Mouton, brebis ou chèvre, mangée partie fraîche, partie salée et fumée (misgischia)	20 kg à 0,80 F	16,00 F	
	Cabri (jeune chevreau)	18 kg à 0,40 F	7,20 F	
	Porc salé et fumé ou préparé en boudins et ficatelli fumés	99 kg à 2,00 F	198,00 F	
	2 jambons fumés	10 kg à 2,40 F	24,00 F	
	Boudins, ficatelli frais	10 kg à 1,20 F	12,00 F	
	Bœuf acheté pour les fêtes de Pâques, de la St-Michel, de la Toussaint, de la Noël	12 kg à 1 F		12,00 F
	Morue salée pour le Carême	6 kg à 0,90 F		5,40 F
	Truites pêchées	5 kg à 0,80 F	4,00 F	
LÉGUMES ET FRUITS	Légumes farineux : pommes de terre de la récolte haricots rouges	377 kg à 0,106 F 24 kg à 0,50 F	40,00 F 12,00 F	
	Légumes verts : haricots verts du jardin potager choux	15 kg à 0,20 F 80 kg à 0,05 F	3,00 F 4,00 F	
	Légumes racines : carottes	10 kg à 0,15 F	1,50 F	
	Légumes épicés { Poireaux Oignons Aulx	5 kg à 0,15 F		
		24 kg à 0,25 F		
		4 kg à 0,50 F 33 kg à 0,265 F	8,75 F	
	Salades : laitues, romaines, chicorée du jardin	7 kg à 1,15 F	2,55 F	
	Fruits farineux : châtaignes fraîches de la récolte		20,25 F	
	Fruits à pépins : pommes, poires			16,00 F
	Fruits à noyaux : pêches	10 kg à 0,150 F		1,50 F
	Baies : raisins	20 kg à 0,20 F		4,00 F
CONDIMENTS ET STIMULANTS	Sel commun pour la cuisine	25 kg à 0,20 F		5,00 F
	Vinaigre	18 kg à 0,50 F		9,00 F
	Sucre	12 kg à 1,60 F		19,20 F
	Café	9 kg à 4 F		36,00 F
BOISSONS FERMENTÉES	Vin acheté dans les occasions exceptionnelles (la famille boit ordinairement de l'eau)	10 l à 0,40 F		40,00 F
TOTAUX DES DÉPENSES CONCERNANT LA NOURRITURE		En nature	915,30 F	
		En argent		312,90 F
		TOTAL	1 228,20 F	

total. Si la plupart des produits achetés ne sont pas des aliments de première nécessité (fruits, morue, sucre, viande de boucherie, café), on doit noter qu'une part importante des céréales (un des produits de base de l'alimentation) est achetée, tendance qui s'accroîtra tout au long du siècle.

Rien ne nous est dit sur la consommation de produits animaux ou végétaux provenant de la chasse ou de la cueillette ; or il est dit ailleurs que les hommes de la famille chassaient, et il est très probable que les femmes ramassaient au cours de leurs déplacements toutes sortes d'herbes, de plantes ou de fruits sauvages.

Aujourd'hui, dans les campagnes, l'achat des denrées alimentaires se fait par deux circuits de vente parallèles : l'un concerne les produits courants ou récents, l'autre les produits traditionnels.

L'épicerie du village et les marchands ambulants mettent à la disposition des clients (surtout l'été) une grande variété de produits : pâtisserie "à la française", poissons, viandes, fruits, légumes.

Les boulangeries font toujours les pains traditionnels, les miches et les fougasses, on y trouve aussi les pâtisseries spécifiques à chaque région (*canestri*, *canistrelli*, *imbruciate*...).

Le berger ne va plus au devant du consommateur comme autrefois ; aujourd'hui les clients vont parfois à la bergerie acheter les fromages, les *brocci*, ou les agneaux et les cabris. Mais le plus souvent les revendeurs prennent en bloc toute la production, le boucher vient, tue, dépèce et emporte les cabris ; une fois par semaine, un grossiste vient prendre les fromages salés pour les affiner, les mettre en chambre froide ou les vendre rapidement.

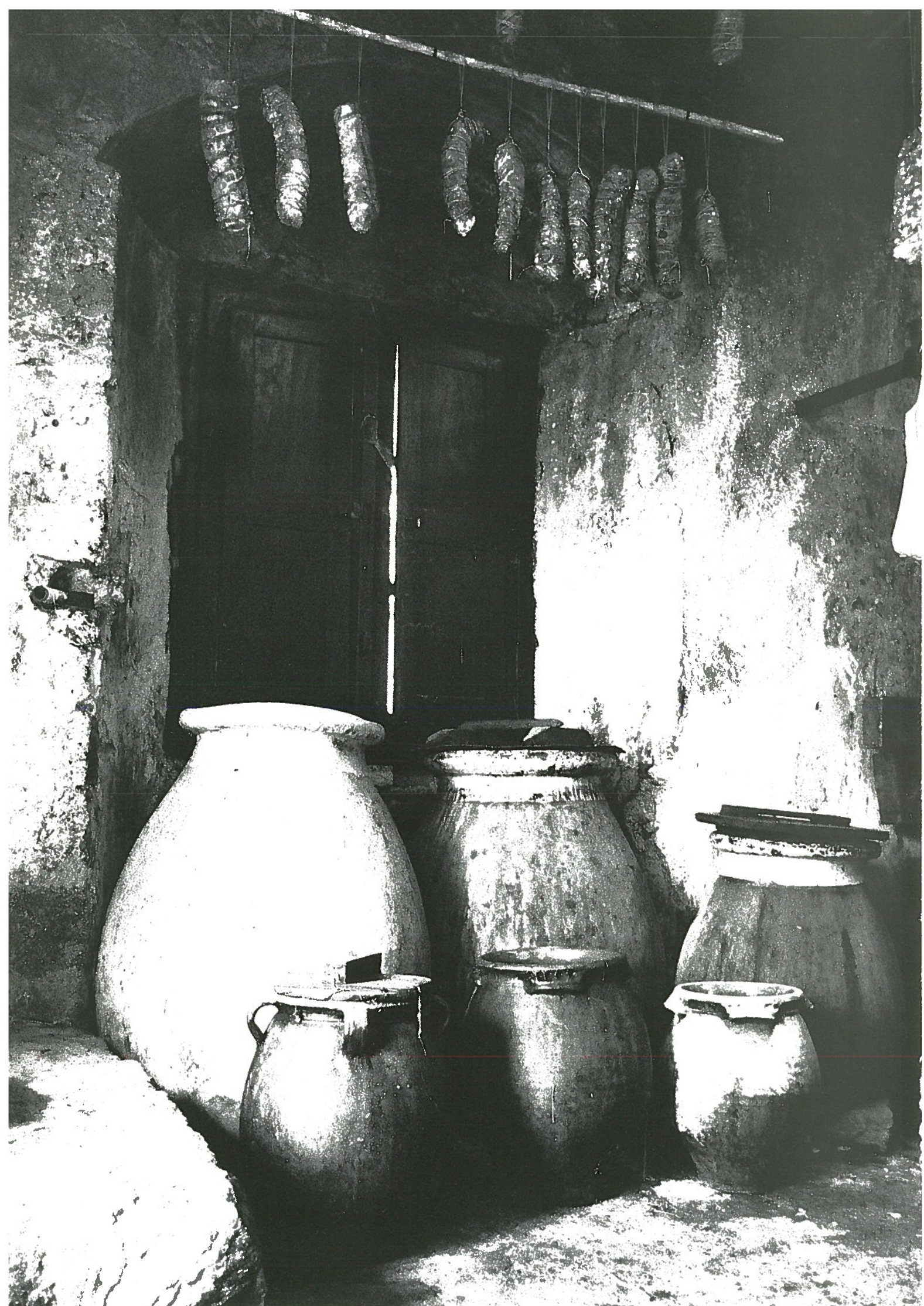
Une bonne partie de la production artisanale de fromage, de charcuterie et aussi d'eau-de-vie, se vend dans un réseau d'amis et de parents. L'achat de ces produits de qualité n'est pas une simple transaction commerciale, c'est très souvent un échange d'individu à individu qui s'accompagne d'une confiance réciproque et qui établit une certaine complicité entre le vendeur et l'acheteur.

Se procurer de la nourriture, sans doute depuis les origines la préoccupation la plus envahissante de l'existence humaine, était toujours accompagné ou suivi par le souci de garder, d'enranger et de conserver : "*Per un pate nè bramà*" (pour ne pas manquer).

RÉSERVES ET CONSERVATION

*Ùn hà paura di ghjennaghju
chì hà bon panni, cantina è grataghju*

Celui qui a de bons habits, une cave
et un séchoir à châtaignes n'a pas peur de janvier



DANS la quasi-totalité des sociétés traditionnelles, la vie était, est encore, scandée par des périodes d'incertitude, de pénurie. La peur de manquer, l'obsession de l'approvisionnement ont longtemps occupé les esprits, il s'agissait par tous les moyens de réduire autant que possible cette marge d'incertitude.

En Corse comme dans beaucoup d'autres régions, la préoccupation essentielle des sociétés traditionnelles, se procurer de la nourriture, était toujours accompagnée ou suivie par le souci d'engranger et de conserver.

L'alimentation des campagnes, voire des villes corses, demeure jusqu'au début du XX^e siècle extrêmement soumise aux mouvements naturels des saisons, la fraîcheur et la diversité des mois féconds est un répit aux antiques et persistants retours de la pénurie. En Corse comme dans beaucoup de sociétés traditionnelles d'Europe méridionale, la période de soudure s'étend généralement de mars à juin, lorsque les provisions d'hiver s'épuisent et que la terre ne produit pas encore. Avril était un mois particulièrement difficile.

*"Sì Aprile
Ùn era frà i mesi
Ùn ci saria
Miseria in li paesi"*

(Si Avril n'existait pas, il n'y aurait pas de misère) affirme le dicton.

Tricher avec les saisons et rompre la monotonie du menu hivernal sont des arts très anciens qui demandent de l'habileté, du temps et du dévouement. Pour sécher, fumer, saler, faire du fromage, conserver au sucre, faire du vin, des alcools, des liqueurs, tous les membres d'une famille, parfois le voisinage, pouvaient se trouver impliqués dans les diverses étapes du processus.

La maison et les réserves

La maison corse, par l'importance qu'elle accorde aux réserves alimentaires, montre combien la société rurale, vivant dans l'angoisse d'une soudure incertaine, avait le souci de se prémunir contre la faim. "*Ùn hà paura di ghjennaghju ch'è a bon panni cantina è grataghju*" (celui qui a de bons habits, une cave et un séchoir à châtaignes n'a pas peur de l'hiver) dit le proverbe. Une part importante de la maison, environ 50 %, était vouée au stockage et à la conservation (dessiccation, affinage) des denrées alimentaires (H. Raulin, G. Ravis-Giordani, 1978, p. 70).

Dans le grenier on entreposait, en tas, dans des sacs ou dans des coffres : *bancali*, céréales, fruits et légumes secs. Dans la cave : *cantina* ou *carciula*, on conservait l'huile dans des jarres, les charcuteries suspendues, les fromages sur des claies, les pots de miel ou de confiture, les pommes de terre... La cave pouvait abriter *u palmentu* : le pressoir à vin et *i botti* : les tonneaux pour la conservation du vin. Parfois on entreposait de petites provisions (légumes, fruits frais, fromage, viande ou charcuterie entamés) dont on avait besoin quotidiennement, dans une pièce fraîche : *dispensa*, attenante à la pièce commune. En outre, dans l'épaisseur des murs étaient aménagées des niches : *scancerie*, qui servaient de lieux de rangement.

page de gauche :
Jarres à huile et charcuterie suspendue
Vero (Veru) - 1991

Photographie de la page de droite :

Une ancienne cuisine : *a sala*, utilisée aujourd'hui comme séchoir pour la charcuterie.

Au premier plan, le foyer central : *fucone* ou *ziglia* (la terre battue a été remplacée par des briques réfractaires). Dans l'angle, la cheminée : *u carminu*, plus récente (à l'intérieur, un petit fourneau mobile). A droite, sous la hotte, le potager : *i furnelli* (cf. page 57). Au-dessus du *fucone*, la claire-voie : *a grata*, constituée de claies de châtaignier, et utilisée pour le séchage des châtaignes.

La charcuterie est suspendue : dans le fond, des *gulete* ou *gulagne* (bajoues du porc) ; huit jambons : *prisutti* ; le sac en toile de jute contient des saucissons : *salami* (ils sont de l'année précédente et conservés ainsi pour éviter une dessiccation trop rapide).

Bastelica - janvier 1991

Dans le Haut Taravo, lorsque les maisons n'avaient ni cave ni grenier, une baraque en planches proche de la maison servait à garder, dans de grands coffres : *cascioni*, toutes sortes de denrées.

« Ici nous n'avions pas de cave, nous avions le débarras, qui était cette grande baraque ; dedans il y avait u *cascione*, c'était un grand coffre, immense, ça prenait toute la façade de la baraque, et tout était dedans, les figues, les noix, le beurre, a *retula* ; maman y mettait aussi son fromage, qu'on montait chercher à la montagne quand les bergers transhumaient, la farine de blé, nos jambons, notre huile d'olive. U *cascione* di *maman* était en châtaignier, il était immense, *maman* avait du mal à plonger dedans ! Maman l'avait récupéré chez grand-père à Casa Rossa, on l'a jeté, quel dommage ! c'était en bois plein ! O i *cascioni* ché n'aviamu ! » (oh, les coffres que nous avions !).

(Mme G., 67 ans, Haut Taravo)

Cette disposition des lieux accentue le caractère fondamental de la maison corse, destinée avant tout à l'habitation des hommes.

L'architecture de la maison était souvent liée à certains procédés de conservation. Ainsi dans le Niolo, jusqu'au début du siècle, « les plus anciennes (maisons) sont de simples cubes de pierres grossières que recouvre, au lieu d'un toit, une terrasse en terre battue : on y met à sécher le blé ».

(R. Blanchard, 1927, p. 94)

Mais un des éléments les plus déterminants dans la construction et l'agencement des habitations semble avoir été dans la plupart des régions (sauf en Balagne et dans l'extrême sud), le séchage des châtaignes.

Dans la plupart des cas, le séchoir : *grataghju*, *canicciu* ou *siccatoghju*, était placé au-dessus du foyer central : *fucone* ou *ziglia*.

« La *ziglia* est généralement établie dans la première pièce en entrant, à l'étage situé au-dessous du grenier. C'est une caisse carrée remplie de terre battue, elle est ordinairement placée dans un angle de la pièce, quelquefois au milieu, quelquefois aussi elle est fixe, elle affleure le plancher ou elle est un peu plus élevée. La claire-voie forme le plancher supérieur de la pièce où est la *ziglia*. On la construisait autrefois en tiges de mûrier refendues en quatre, on la fait aujourd'hui en planches. »

(Robiquet, 1835, p. 592)

Le séchoir était parfois aménagé sous les combles ; il n'avait alors d'autre fonction que le séchage des châtaignes et de la charcuterie, on n'y séjournait que pour surveiller le feu (H. Raulin, G. Ravis-Giordani, 1978, p. 55).

Dans les régions où la châtaigneraie était importante, la Castagniccia ou le centre-sud, les séchoirs se trouvaient aussi sur les exploitations, c'étaient de petits bâtiments, uniquement destinés au séchage des châtaignes.

Ces trente dernières années, une grande partie de la châtaigneraie n'étant plus exploitée, la plupart des séchoirs d'exploitation sont abandonnés, ils sont quelquefois remplacés par d'autres séchoirs construits près des villages.



Séchoir dans la châtaigneraie de Peri



Réserves dans une maison de notables au XVIII^e siècle

Provisions de la famille Carabelli, d'après l'inventaire établi le 20 octobre 1798 à Fozzano, dans la maison du "cittadino Antonio Carabelli", propriétaire aisé, appartenant à l'une des sept familles les plus importantes : *i principali* de Fozzano (les Carabelli furent célèbres pour les inimitiés qui les opposèrent des siècles durant, avec les Bernardini et les Bartoli, aux Paoli et aux Durazzi ; Colomba Bartoli, dont Mérimée fit son héroïne, était une Carabelli).

47 *mezini* * de froment blanc
115 *mezini* d'orge
4 *mezini* de farine de blé blanc
20 sacs de farine
1 *mezinu* de farine d'orge
1 *mezinu* de vin
2 livres de sucre
10 *mezini* de sel
1 demi-bouteille de liqueur
1 *fiasco* * et deux grosses bouteilles d'eau-de-vie
33 fromages de 10 livres l'un
20 *brocci* de 4 livres chacun
9 *brocci* de 2 livres chacun

18 livres de beurre dans 2 marmites et 2 bocaux
9 livres de saindoux
2 moitiés de porc salé
8 pièces de salaisons
1 mouton en *migiscia*
120 œufs
20 livres de morue
8 livres de pâtes fines
3 livres de vermicelles
25 livres de riz
3 *baccini* de haricots
1 *baccinu* et demi de lentilles
1 *baccinu* de petits pois
2 *baccini* de biscuits
40 *canistrelli*
2 petites corbeilles de raisins séchés
4 *baccini* de figues sèches
2 *baccini* de noix
4 *baccini* de châtaignes fraîches
1 bocal de miel

(Fozzano et Colomba, CRDP de Corse)

* *mezinu* ou *mizinu* : mesure de volume de 6 boisseaux = 50 litres pour les grains, 120 litres pour les liquides

* *fiasco* ou *fiascu* : fiasque, baril

La conservation

CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

« On ramassait les haricots lorsqu'ils étaient presque secs et on les étalait sur une grande toile, au soleil. Quand ils étaient bien secs, on repliait la toile et "O ! pistavamu" (on tapait), avec un bâton ; "e buchje, si mittianu in pizzate-li" (les cosses se brisaient en petits fragments).

Alors, on prenait haricots et cosses "a manate" (à poignées) et on les lançait en l'air ; le vent dispersait les cosses. On terminait le tri en passant au tamis. Après on mettait les haricots dans un torchon et on les ébouillantait pour détruire "u bullelu" (le charençon). On les refaisait sécher et on en remplissait des bouteilles, bien bouchées. Attention, ceux qui servent pour la semence, on ne les ébouillante pas. »

(Mme F. A., Azzana)

Les céréales et les légumineuses étaient séchées au soleil (les haricots étant ébouillantés afin de détruire les larves d'insecte qui auraient pu s'y développer), puis passées au four tiède. Elles étaient conservées en tas dans les greniers, dans des coffres, dans des corbeilles, dans des jarres ou dans des sacs en peau de chèvre : *zani*, ou en peau de porc : *narpie*, parfois aussi dans de simples sacs de toile :

« On gardait les haricots, soit dans des boîtes soit dans des sacs ; mais je voyais maman, elle avait des sachets en tissu, c'étaient des sachets rayés, de beaux petits sachets en tissu fermés avec des cordonnets à glissière, maman les découpait dans de vieilles chemises à papa, rien n'était jeté, tout était récupéré. »

(Mme F., 69 ans, Palneca)

« La méthode la plus fréquemment mise en œuvre en Corse à la fin du XVIII^e siècle pour protéger grains et semences est celle qui est alors encore généralement dominante en Europe et notamment dans le royaume de France. Elle consiste à faire nettoyer et trier les grains après le battage par les femmes. Le tri est effectué au moyen d'un crible appelé *cernigliu* ou *crivellu*. Cette opération peut être répétée (on laisse alors le grain au soleil avant de le trier à nouveau). Elle permet d'ôter les grains mal formés et d'éliminer les semences de mauvaises herbes (ivraies, vesces). »

(A. Casanova, 1988)



Le lavage du blé. Collection particulière

LÉGUMES, PLANTES AROMATIQUES, CONDIMENTS

Les pommes de terre consommées pendant l'hiver étaient entreposées dans un endroit frais dans des sacs ou des paniers, mais on préférait, lorsqu'on le pouvait, les étaler à même le sol ; elles étaient régulièrement contrôlées, on enlevait les germes dès qu'ils apparaissaient.

Dans le canton de Zicavo, jusqu'au début du siècle, les pommes de terre conservées pour le printemps et pour la semence étaient mises dans des fosses qui en contenaient chacune une cinquantaine de kilos. Les fosses étaient creusées dans les jardins, dans des terrains en pente, afin que l'eau s'écoule plus facilement ; tapissées de fougères, elles étaient recouvertes de planches puis de terre. Les pommes de terre s'y conservaient parfaitement : « *Quand on les sortait, on aurait cru des pommes de terre nouvelles* ». Les carottes étaient aussi gardées en terre, pour éviter qu'elles ne gèlent, on les recouvrait de fougères et de planches.

Les tomates (après avoir été coupées en deux et épépinées) étaient séchées au soleil sur des claies ou sur des branches d'oléastres. Cette opération ne concernait cependant qu'une petite partie de la récolte, avec le reste on faisait du concentré : *a cunserva*.

« *On faisait beaucoup de concentré de tomate, on faisait la provision pour toute l'année. Lorsque j'étais jeune, pour faire le coulis on coupait les tomates, on les mettait dans un baquet, on les laissait macérer jusqu'à ce qu'elles se désagrègent, ensuite on les mettait dans une mousseline, elles égouttaient, il ne restait que la purée de tomates, on la salait légèrement, puis on la mettait dans des terrines qu'on laissait dans le four tiède jusqu'à ce que le coulis soit desséché. On le conservait ensuite dans des bocaux de verre, recouverts d'un peu de sel et d'une fine pellicule d'huile d'olive. Après la guerre, on a appris à stériliser ; les premières stérilisations de tomates, on les faisait dans des bouteilles de champagne. Maintenant je stérilise dans des bocaux les tomates et la plupart des légumes du jardin, les haricots, les carottes, les navets, les poivrons...* » (M.M., 68 ans, Sollacaro).

Le congélateur ne se substitue pas totalement aux pratiques traditionnelles de conservation mais il s'y ajoute. Si l'on préfère toujours la stérilisation pour les tomates conservées entières ou en purée, d'autres légumes comme les poireaux, les haricots, les poivrons, etc. sont le plus souvent congelés. Quelques rares maîtresses de maison utilisent encore certains modes de conservation traditionnels : ainsi l'ail, l'oignon et les champignons sont toujours séchés au soleil ; les herbes aromatiques sont séchées à l'ombre dans un endroit frais et aéré, les câpres sont conservées au vinaigre, les olives au sel, à l'huile ou en saumure.

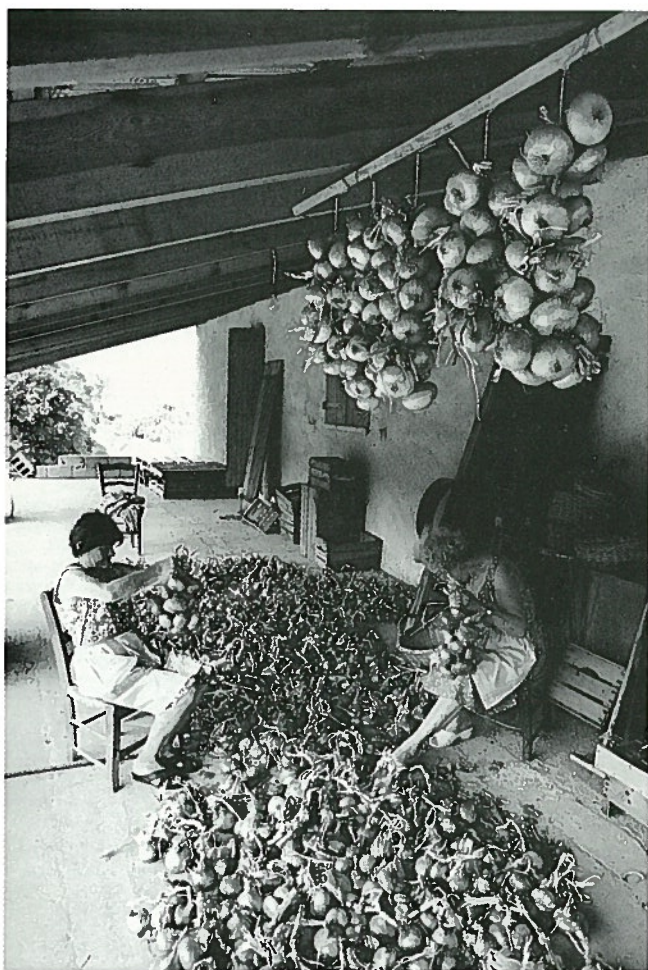
FRUITS

Les amandes, noix, noisettes étaient séchées au soleil, puis mises dans des paniers en osier ou des sacs en toile. Les figues, les prunes, les abricots étaient séchés au soleil, le plus souvent sur des claies, puis passés au four tiède et conservés



A cunserva. Azzana - automne 1991

« *J'utilise des bouteilles de limonade à cause du bouchon. Pour stériliser, je mets chaque bouteille dans un torchon et je fais bouillir dans une marmite. J'en fais pour mes filles ; ça dure trois jours et chacune a sa provision.* » (M.A.L., Azzana)



Tresses d'oignons. Alata - 1991

« Après la récolte, les oignons sont mis au soleil quelques jours. Ensuite on les place à l'ombre pour les tresser. Les tresses sont suspendues à la cave ou au grenier. Avant, on plantait l'oignon corse, le mauve. Aujourd'hui c'est "l'oignon de Mulhouse" ou "l'oignon d'Espagne". Ils sont plus doux et se conservent plus longtemps sans germer. Mais ils sont plus difficiles à tresser, les feuilles sont plus cassantes. On renforce la tresse avec du raphia. »

(Mme A.T., Alata - 1991)

« Chez nous, on ne fait plus sécher les haricots. On les ramasse frais, on les écosse et on les met au congélateur. On fait des petits sacs, pour la soupe, pour le tianu. On calcule la quantité en poignées, pour quatre, pour huit. On garde deux grands sachets pour le tianu des vacances de Noël, quand on est tous réunis, ceux du continent sont là. »

(Mme A.T., Alata - 1991)



Ecossage des haricots frais pour la congélation. Alata - 1991

dans des paniers en osier ou dans des jarres. A Cervione, on mettait les raisins à tremper dans une tisane d'inule visqueuse : *cepita* ou *pecita*, de fenouil, de noyer, de myrte et de lentisque ; ils étaient ensuite accrochés à des fils tendus jusqu'à ce qu'ils soient secs. A Osani, les poires coupées en tranches étaient jetées dans un sirop brûlant, retirées au bout de quelques instants, elles étaient ensuite mises à sécher sur des claies. Dans la région de Bastelica-Bastelicaccia, les figues étaient trempées dans une tisane bouillante, préparée selon une de mes informatrices bastélicaises de la façon suivante : « *On ajoutait à l'eau du sel, des feuilles de maïs, des cendres, et un morceau de verre* ». Elles étaient ensuite séchées sur des claies, ou bien accrochées à des épines de pruneliers ou d'oléastres. Dans les zones côtières, les figues étaient parfois séchées sur des lits d'inule visqueuse.

Encore très répandu il y a une quarantaine d'années, le séchage des fruits (à l'exception des noix, des noisettes et des amandes) est généralement abandonné.

Les cédrats du Cap Corse et de Balagne ont été longtemps réputés ; au début du siècle, une partie importante de la production, destinée à la vente ou à l'exportation, était mise en saumure : *in salamughja* ; le reste était utilisé dans la confiserie artisanale ou familiale. Mais la conservation au sucre ne s'est largement diffusée dans les campagnes qu'à partir du deuxième quart du XX^e siècle. On faisait alors des confitures de prunes, de figues, de pommes, de poires, de châtaignes, de raisins, de pastèques ou de tomates « *pour ne pas les jeter, lorsqu'à la fin de la saison elles n'arrivaient pas à mûrir* » (M.S., Sollacaro). Avec les baies de myrte, de sureau, les arbrouses, les mûres, les azeroles, on confectionnait des gelées et des sirops. On conservait dans l'alcool le raisin blanc à gros grains et les prunes séchées, les cerises. Aujourd'hui les maîtresses de maison font toujours des conserves au sucre et à l'alcool, mais elles préfèrent souvent la stérilisation.

Conservation des châtaignes

On conservait les châtaignes fraîches dans des tonneaux ou des trous dans la terre tapissés de branches d'arbousier, les fruits passaient ainsi l'hiver sans se gâter. Mais la plus grande partie des châtaignes était séchée. Au fur et à mesure du ramassage les fruits étaient stockés dans de grands silos en pierre : *chjostru* ou *muroni*, ils étaient ensuite portés au séchoir.

Pour obtenir une dessiccation rapide, éviter l'altération des fruits et en préparer le décortilage, on entretenait sous la claire-voie : *a grata*, un feu tempéré et constant. Les hommes étaient chargés de remuer les châtaignes avec une pelle afin de les placer alternativement au-dessus du foyer. Au bout de deux ou trois semaines, les châtaignes enfin séchées étaient décortiquées par percussion lancée ou par foulage aux pieds.

Le décortilage était réservé aux hommes. Pour battre les châtaignes, il fallait projeter à bout de bras, sur un billot ou une pierre lisse, un grand sac de toile ou de peau de porc rempli de 5 ou 6 kilos de châtaignes.

Le séchage des reines-claude

« *Fin août, avec ma grand-mère, on ramassait les reines-claude ; pas trop mûres, il fallait qu'elles soient juste sucrées. Après on les préparait.*

On faisait bouillir de l'eau dans une grande marmite, puis on la retirait du feu, mais il fallait qu'elle soit bouillante. On remplissait un panier à salade avec les reines-claude et on le plongeait dans l'eau chaude ; on trempait et on retirait, plusieurs fois. Les prunes deviennent toutes plissées. On les retire au fur et à mesure, et celles qui restent lisses, on ne les prend pas.

Après, on les met sur des planches au soleil. Quand elles sont sèches, on les lave bien à l'eau tiède et on les passe au four, après la cuisson du pain, pour que les vers ne s'y mettent pas.

Ensuite, on les gardait dans une jarre. On les mangeait l'hiver. Souvent, on les faisait cuire, entières ou en compote.

On conservait aussi les figues. On les laissait sécher au soleil et on faisait comme pour les reines-claude.

Maintenant, on achète les prunes d'Agen, mais elles n'ont pas le même goût, elles ne sont pas aussi bonnes. »

(Mme M. V., 90 ans, Azzana-Vignamaiò)

Décorticage des châtaignes par percussion lancée sur un billot : *u troppu*
Début du siècle. Coll. particulière



Castagne blanche : châtaignes sèches

Dans certaines régions comme le Haut Taravo ou le canton de Bastelica, on pratiquait le foulage, dans de grands pétrins remplis aux trois quarts ; quatre ou cinq hommes piétinaient ensemble les châtaignes.

Après le décorticage, on mettait les fruits dans un four tiède, on les y laissait jusqu'à ce qu'il soit froid. Le lendemain, on battait ou l'on foulait à nouveau les châtaignes, puis on les passait au crible, enfin les femmes enlevaient avec un couteau les derniers lambeaux de peaux (les châtaignes destinées aux animaux étaient simplement débarrassées de leur première peau).

Une petite partie des châtaignes était conservée, les femmes apportaient le reste au moulin. La meilleure farine était moulue en janvier, on la conservait cinq à six mois dans des sacs en peau de porc ou de chèvre que l'on entreposait dans un endroit sec et frais, ou dans des coffres en bois où elle était tassée (pour l'en retirer on la coupait à la hache, puis on la tamisait).

Si certains utilisent encore les méthodes traditionnelles pour le ramassage, le séchage et le décorticage, aujourd'hui les exploitations les plus importantes sont mécanisées ou en voie de mécanisation. Grâce au réfrigérateur et surtout au congélateur, la conservation de la farine de châtaignes ne pose plus aucun problème.

Les vins et les alcools

LES VINS

Les vins corses sont connus et réputés depuis longtemps, on peut lire sur une carte murale du Vatican datant du XVI^e siècle, l'inscription suivante : « *Generosis quoq vina quae in mensis principium haud in protremis delitus habentur* » (cette île produit des vins très généreux fort prisés à la table des grands qui en font leurs délices).

L'Abbé Gaudin à la fin du XVIII^e siècle nous dit que les vins du Cap Corse se vendent jusqu'en Allemagne.

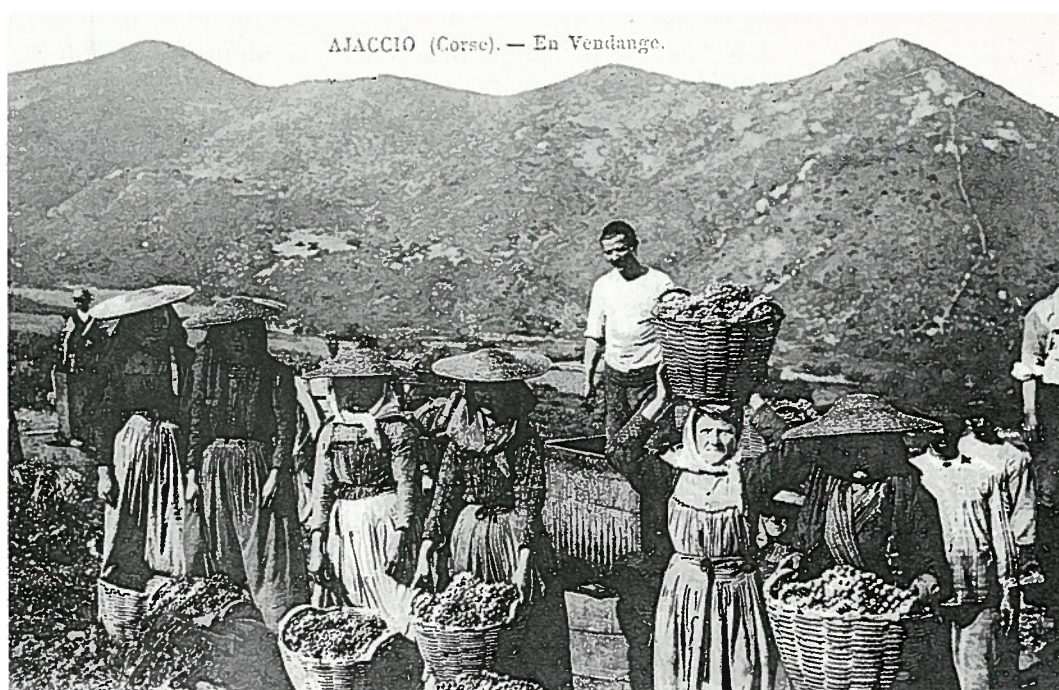
D'après l'enquête de l'an X, les meilleurs cépages étaient le *muscatella* et le *malvasia* qui constituaient la base des vins cuits ; les cépages *nera*, *gentile*, *burgugnonesse* et *genovese* donnaient des vins de bonne qualité ; le *riminese* ou le *galga* étaient d'assez faible rendement ; le *bianca* ou *biancone* et le *coaltico*, très répandus, produisaient un vin de qualité inférieure, qu'il fallait mélanger à d'autres crus.

Au XIX^e siècle, de nouveaux cépages furent introduits : l'Alicante, le Pinaud et le Grenache.

Les vendanges se faisaient en septembre et octobre et même quelquefois plus tard. Après la cueillette venait la fabrication du vin :

« On place sur une cuve une caisse carrée dont le fond et les côtés jusqu'au tiers de leur hauteur sont percés de trous. Cette caisse remplie de raisins, un homme les foule avec les pieds ; les raisins étant exprimés, on verse le marc dans une autre cuve, et l'on remplit à nouveau la caisse. Lorsque toute la vendange a été foulée, on met le vin et le marc dans des tonneaux posés sur leur fond, et on laisse fermenter pendant huit à trente jours, suivant les dimensions des tonneaux ; puis on soutire et l'on verse dans d'autres tonneaux. On renouvelle cette dernière opération au mois de novembre ; après quoi on ne touche plus au vin que pour le vendre ou le boire. »

(F. Robiquet, 1835, p. 489)



Suivant les cépages, le terrain, et la vinification, on obtenait un vin léger ou à forte teneur en alcool. Dans le Cap Corse on fait depuis quelques siècles des vins cuits liquoreux, que l'on obtenait, d'après l'enquête de l'an X, en faisant chauffer le vin jusqu'à ce qu'il réduise aux 3/4 ; le liquide qui restait était alors

Vendanges près de Villanova. Les femmes portent le fameux "chapeau alatais"
Début du siècle. Coll. particulière

mêlé au vin non cuit, dans des proportions qui variaient suivant les agriculteurs ; en moyenne on mélangeait 1/3 de vin cuit à 2/3 de vin naturel.

« Dans le Cap Corse, on fait des vins doux naturels, le muscat et le rappu. Les grappes sont cueillies et mises à sécher sur les toits. Le muscat est vinifié en blanc, le rappu est vinifié en rouge. »

(J.P., viticulteur, 50 ans, Luri)

Lorsque les provisions de vin étaient maigres, on le buvait coupé d'eau :

« *Non basterebbe ma la miseria coll'aiuto dell'acqua lo fa bastare* » (il ne suffirait pas, mais la misère avec l'aide de l'eau le fait suffire).

(Enquête de l'an X, San Gavino d'Ampugnani)

Lorsque la récolte était faible, le jus de grappe se consommait au stade du moût : « *si beve in mostu* ». Le jus à peine fermenté était consommé au début de l'automne. Le marc arrosé d'eau tiède donnait de la piquette, boisson légère et rafraîchissante.

Excepté les vins cuits, qui se conservaient plusieurs années et s'amélioraient en vieillissant, la plupart des vins ne pouvaient se garder que quelques mois. Les difficultés de conservation étaient dues à de mauvaises méthodes de cueillette, de vinification ou de stockage.

« *Quali sono i difetti che contrae, e quali sono le cagioni conosciute vere o apparenti di questi difetti* » (quels sont les défauts que l'on rencontre et les causes connues vraies ou apparentes de ces défauts ?) interroge le questionnaire de l'an X ; voici la réponse du maire de Porta :

« *La prima è l'acqua che guasta il vino, la seconda il metterlo nel palmento bagnato di ruggiada, la terza la cattiva qualità delle botte e delle uve che non sono arrivate alla maturità* » (la première c'est l'eau qui gâte le vin, la deuxième le fait de le mettre dans la cuve trempée de rosée, la troisième la mauvaise qualité des tonneaux et des raisins pas encore mûrs).

Bien que quelques petits propriétaires emploient encore des méthodes de vinification traditionnelles donnant souvent des résultats très inégaux, aujourd'hui les grands propriétaires et les coopératives viticoles utilisent des procédés modernes permettant d'obtenir des vins de qualité constante ne posant aucun problème de conservation.

Le décret du 2 avril 1976 a accordé l'appellation d'origine contrôlée "Vin de Corse" à une soixantaine de communes de l'île. En outre, sept zones de production ont eu le droit d'ajouter leur nom à celui de "Vin de Corse" : Terroir de Patrimonio, Coteaux d'Ajaccio, ou Ajaccio, Sartène, Calvi, Coteaux du Cap Corse, Figari, Porto-Vecchio. Pour avoir droit à ces appellations d'origine contrôlée, les vins doivent satisfaire à des conditions précises d'encépagement, de rendement et de vinification.

L'EAU-DE-VIE ET LES LIQUEURS

On obtenait de l'eau-de-vie en distillant du marc ou du vin aigri, des arbruses, des figues de Barbarie ; les baies de sureau, de myrte, de genièvre ou des racines de gentiane jaune, etc., étaient ajoutées à l'alcool.

Il existe encore, bien que très marginale, une fabrication d'eau-de-vie de raisin artisanale et traditionnelle.

La vinification * et l'élevage du vin * sont réservés aux hommes, les femmes ne participent pas au fermenté, mais elles ajoutent le sucre au vin et aux alcools.

Elles fabriquent les liqueurs, les ratafias et les vins doux. Les liqueurs : *licore*, et les ratafias : *rattafia*, sont obtenus en faisant macérer des fruits (raisins, mandarines, baies de genièvre, de myrte...), de l'eau-de-vie et du sirop ; pour préparer les vins doux, vins de noix et vins d'orange, il faut faire macérer des fruits, de l'eau-de-vie, du vin et du sucre.

* Vinification : 1- Art de faire le vin, de le conserver. 2- Fermentation qui produit le vin.

* Elevage des vins : ensemble des différents soins que l'on prend pour amener les vins, par le progrès de l'âge, à leur plus grande qualité.

(E. Littré, 1956)

Conservation des viandes et des poissons

Jusqu'au début du siècle, viandes et poissons tenaient peu de place dans l'alimentation quotidienne ; parfois consommés frais, ils étaient, le plus souvent, mis en conserve et servis (avec économie) au cours des principaux repas, tout au long de l'année.

LES VIANDES

Les deux modes de conservation de la viande ont été longtemps la *misgiscia* et la charcuterie.

♦ La *misgiscia*

« La *misgischia*, conserve de viande de bœuf, de vache, de chèvre ou de brebis, découpée en longues bandes, macérée pendant quelques jours dans du vinaigre avec du sel, du poivre et du romarin, puis séchée et fumée par suspension au-dessus du foyer ; on mange la *misgischia* grillée à la manière du porc salé ; le sanglier se prépare et se mange de même. »
(M. Bigot, 1869, p. 28)

La *misgiscia* était surtout utilisée par les bergers, qui conservaient ainsi la viande des chèvres et des brebis qu'ils abattaient ; on employait aussi ce mode de conservation pour toutes sortes de viandes : le porc, le veau, le sanglier, le loir (dans le Haut Taravo), etc.

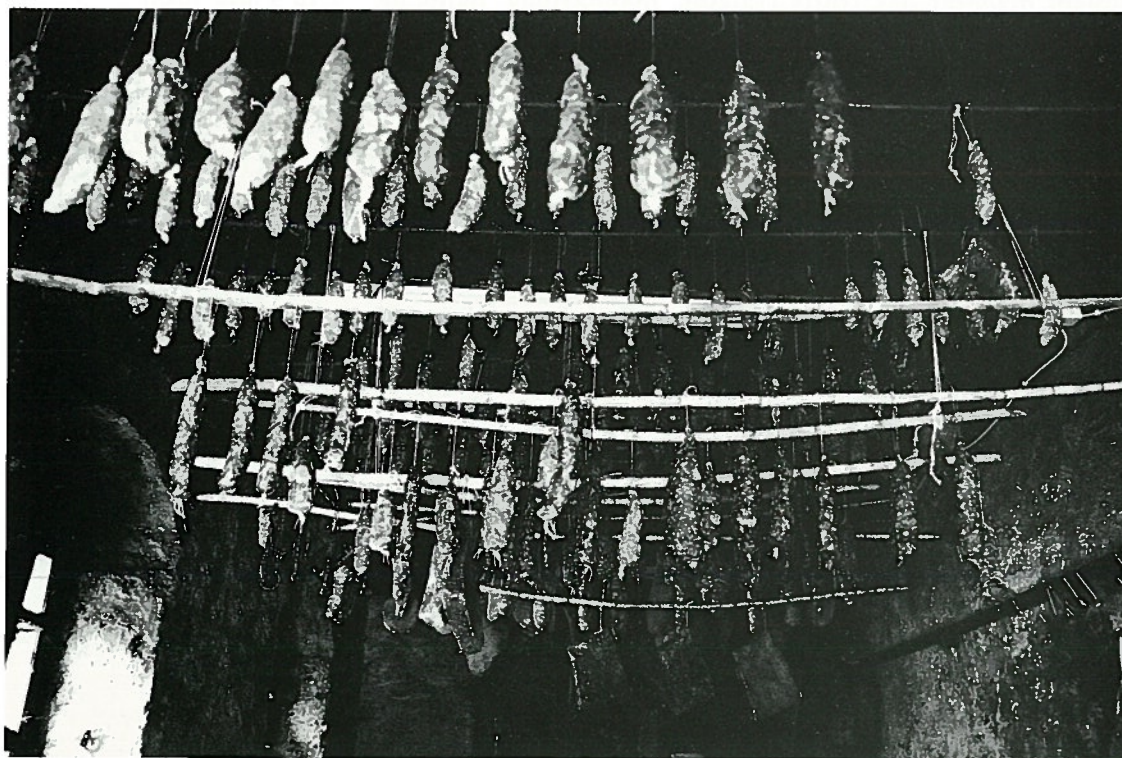
Depuis plus d'une trentaine d'années, la *misgiscia* n'est plus préparée.

« C'était bon a *misgiscia*, on la mangeait crue, rôtie, ou en ragoût, c'étaient surtout les bergers qui la faisaient, jusqu'après la guerre, mais maintenant, on n'en fait plus, et puis, on ne peut plus en manger, c'est trop salé. »
(P., 78 ans, Haut Taravo)

♦ La charcuterie

Les hommes tuaient, nettoyaient, dépeçaient, découpaient le porc et hachaient la viande ; les femmes lavaient les entrailles de l'animal et faisaient la charcuterie.

Avec les cuisses et les épaules du porc on fait les *prisutti*, les filets de devant donnent les *lonzi*, ceux de l'échine les *salammi* (saucissons) ou la *coppa*. Les *ficatelli* sont faits avec du foie de porc et de la viande grasse, on peut aussi y ajouter le cœur, les poumons et les rognons. La poitrine : *panzetta*, le cou et la bajoue : *guletta* ou *gulagna*, sont salés et, comme les autres pièces de charcuterie, suspendus pour être séchés et fumés. Le boudin : *i sangui*, est fait avec le sang du porc auquel on ajoute de l'eau et, suivant les régions, du lard, des oignons ou des fruits (pommes, raisins).



Séchage de la charcuterie. Vero - 1991
Au premier plan, saucissons : *salammi* ;
à l'arrière-plan, *panzetta*, *guletta*, *ficatelli*, *coppa*

Tout ce qui n'a pas encore servi : cartilages, lambeaux de chair attachés à la carcasse, groin, langue, oreilles, est découpé et cuit pour confectionner le pâté de tête : *u casgiu di u porcu*.

Depuis une vingtaine d'années, la charcuterie traditionnelle est faite, la plupart du temps, par des artisans ou des entreprises de tailles diverses, peu de familles font encore leur charcuterie. En outre, l'adoption du congélateur modifie la conservation du porc : une partie de la bête n'est plus transformée en charcuterie mais congelée, ainsi qu'une partie de la charcuterie à conservation brève, en particulier les boudins que l'on peut ainsi consommer toute l'année.

Le congélateur permet en outre d'avoir en réserve d'autres viandes, le plus souvent des produits de l'élevage :

« J'ai mis un veau au mois de novembre au congélateur, je n'achète jamais de viande, au moins je sais ce que je mange. »
(S., 75 ans, éleveur, Palneca)

LES POISSONS

Près des lieux de pêche, les femmes préparaient les conserves de poissons. Elles mettaient au sel les anchois, les sardines, les daurades, les mullets, les anguilles, les muges, les murènes, les loups, etc. Elles faisaient cuire les thons dans de l'eau salée, après les avoir essuyés les déposaient dans un récipient et les recouvraient d'huile.

Tous les poissons pouvaient être conservés en *scabecciu* (l'escabèche : technique de conservation largement diffusée dans le bassin méditerranéen) ; les plus fréquemment utilisés étaient les bogues, les maquereaux et les jarrets.

Les poissons étaient coupés en tranches puis frits à l'huile ; lorsqu'ils étaient bien dorés, on les recouvrait d'un liquide bouillant fait d'huile, de vinaigre, de citron râpé, de baies de myrtes ou de câpres.

La morue salée, de médiocre qualité, est importée du continent : *baccalà per Corsica* * disait-on par dépit.

Aujourd'hui les conserves ne sont plus préparées par la maîtresse de maison. Lorsque les Balanins ou les Cap-Corsins préparent le *scabecciu*, c'est moins pour la conservation que pour le plaisir du palais. On achète les poissons ou fruits de mer surgelés, le thon, les anchois ou les sardines en boîte, et la morue salée qui a toujours ses fidèles.

* *Baccalà per Corsica*

« C'est assez bon pour la Corse », qui ne connaît cette phrase célèbre ? Elle est génoise, elle aussi. Si l'on en croit la *Giustificazione*, pamphlet patriotique du XVIII^e siècle, la morue séchée de dernière qualité était expédiée de Gênes en Corse avec l'étiquette "*Baccalà per Corsica*". La formule se dit et s'écrit encore couramment aujourd'hui chaque fois que les Corses pensent être victimes d'une discrimination outrageante. »

(F. Ettori, 1984, p. 66)



« Je vends toujours de la morue, u baccalà, qui a ses fidèles surtout en hiver. La vente est plus importante le jeudi car les gens, surtout les vieilles personnes, respectent encore la tradition du vendredi. Mais les goûts ont un peu changé, les Corses achètent plus volontiers les filets ; la morue, c'est plutôt pour la communauté portugaise. »

(M.L., épicière à Ajaccio)

Morue séchée : *sciappe di baccalà*
Rue Fesch, Ajaccio - 1991

Conservation des laitages

La préparation du fromage

« Une fois le lait traité, il faut le filtrer pour le débarrasser des impuretés qui s'y sont mêlées pendant la traite [...] Il faut alors cailler le fromage [...] Il faut en général 1h 1/2 à 1h 3/4 pour que le lait caille. On reconnaît qu'il est caillé dans tout son volume quand, en plongeant une palette de fer, on la retire couverte de grumeaux. C'est alors le moment de rompre le caillé [...] Ensuite, selon qu'il s'agit de lait de brebis ou de lait de chèvre, selon que l'on veut faire plus de *brocciu* ou plus de fromage, la technique est différente. Les bergers de chèvres cassent le caillé et font tourner lentement dans la *caghjato ghja* * la grande cuillère en bois, *a cochja*, avec laquelle ils l'ont cassé. Le caillé tombe au fond et le petit lait (*u seru*) remonte. On y plonge alors une *fattoghja* (moule en jonc ou en matière plastique), et on recueille ce petit lait qui servira tout à l'heure à faire le *brocciu* [...] Les moules sont dispersés sur une planche creusée, taillée à un bout en forme de bec, *a scaffa*. Le petit lait s'écoule tout au long de la *scaffa* et tombe dans le chaudron en cuivre dans lequel on le fera chauffer tout à l'heure. Au bout d'un moment, on assemble le contenu de deux *fattoghje*. On obtient de cette façon un fromage de forme régulière. On dit qu'on double les fromages, *appiccià i casgi*. Plus tard, on retourne encore une fois le fromage, soit en le faisant sauter à l'intérieur de la *fattoghja*, soit en le faisant passer dans une *fattoghja* vide. »

(G. Ravis -Giordani, 1983, pp. 283-284)

* *caghjato ghja* : cuve à cailler



Fattoghja (Nord) ou *casgiaghja* (Sud) en jonc

On obtient à partir des laits de chèvre ou de brebis la crème, le beurre, le lait caillé, le *brocciu* et les fromages. La crème et le beurre légèrement salés se conservaient quelques jours. Le lait fermenté ou caillé : *u cahjatu*, était consommé rapidement, mais il pouvait cependant prolonger de quelques jours les réserves de lait. En outre, ces différents modes de conservation du lait : caillé, *brocciu* ou fromage, présentent, surtout pour les populations pastorales, un intérêt nutritionnel ou diététique non négligeable, car le lactose contenu dans le lait est dégradé par ces transformations, ce qui permet une bonne digestibilité du lait. En effet, dans une grande partie de la population humaine, la lactase, l'enzyme qui permet de métaboliser le lactose contenu dans le lait, disparaît progressivement avec l'âge adulte.

On doit distinguer par leur fabrication et leur mode de conservation le *brocciu* et les fromages, qui constituent une provision de matières grasses et protéiques lactées qui s'étale tout au long de l'année.

« Le meilleur fromage se fait avec du lait de brebis, le meilleur *brocciu* avec du lait de chèvre. »

(A., berger, Ghisoni)

LES FROMAGES

Les fromages les plus réputés sont ceux du Niolo, d'Asco et de Bastelica ; chaque région, chaque berger a un fromage qui lui est propre (ce qui est sans doute dû à la fois aux méthodes utilisées, au tour de main particulier à chaque berger et aux herbage pâturés par les bêtes).

Lorsque le fromage est suffisamment égoutté, commence l'affinage, qui s'effectue dans la cave ou dans un endroit frais de la bergerie ou de la maison. C'est souvent la femme qui est chargée de *manighjà* : prendre en main le fromage. Il faut le saler, le laver à l'eau vinaigrée à plusieurs reprises et le changer de position. « *Si conserva bagnandolo con acqua salata ed aceto* » (on le conserve avec de l'eau salée et du vinaigre ; enquête de l'an X, Talasani). Dans le Cap Corse, « *si maneggia spesso ungendolo di morca d'olio* » (on le manipule souvent en l'enduisant avec la lie de l'huile ; enquête de l'an X, Scata d'Ampugnani). Dans le Sartenais, les fromages sont passés au four tiède et fumés.

Le fromage peut se consommer à tous les stades de sa fabrication : frais, fait (au bout de 5 à 6 semaines), vieux (à partir de 3 mois). On peut le conserver un an et plus. Le fromage peut atteindre un stade de maturation extrêmement avancée, il est alors grouillant de vers, c'est le *casgiu merzu* (fromage pourri) ; il peut aussi dépasser ce stade et parvenir, après la disparition des vers, à l'état de pâte ; on le mélange alors à un peu d'eau-de-vie, c'est *u furmagliu di a pignatta* (le fromage de la marmite) que l'on conserve dans un récipient en terre cuite : *a pignatta*, ou en verre.

LE BROCCIU

Après la fabrication des fromages, vient la confection du *brocciu*.

« ... avec le petit lait recueilli soit avant la mise en *fatoghje* (fromage de chèvre), soit à la suite de l'égouttage des fromages. On fait chauffer ce petit lait dans un chaudron de cuivre étamé, *paghjola* ; le feu est ici la grande affaire. Il y faut un bois sec, non résineux (hêtre, chêne, aulne), en aucun cas le pin qui donnerait une flamme trop vive et ferait "attacher" le *brocciu* au fond du chaudron.

« Quand le petit lait atteint la température de 30° environ, le berger, avec un balai de bruyère, enlève la *scruzza*, sorte de dépôt qui se forme au fond du *paghjolu*. Quand le petit lait a atteint une chaleur suffisante (environ 60°), que le berger apprécie à la main, on y jette du lait entier, *u puricciu*, qu'on a réservé à cet usage, et un peu de sel, et on règle le feu, de telle manière que les flammes ne touchent plus le fond du chaudron. A cette phase de l'opération, la réussite dépend de la surveillance constante du feu et du mélange, que le berger tourne lentement avec un bâton pour assurer la fusion du lait entier et du petit lait.

« C'est à partir de ce mélange que se fait la coagulation de la caséine du *puricciu*, qui monte à la surface en emprisonnant toutes les matières grasses résiduelles du petit lait. Elle forme alors une sorte de masse blanchâtre et tendre. On dit que le *brocciu* vient (*vene*). Quand, quelques instants plus tard, il s'ouvre, laissant voir le jaune du petit lait, il faut enlever sans plus tarder le chaudron du feu.

« On doit alors "essuyer" la surface du *brocciu*, à la fois compacte et souple, lui enlever son écume et les impuretés (cendres, poussières) que la proximité du feu y a fait voler. Le berger le fait délicatement, avec une cuillère, jusqu'à ce que la masse du *brocciu*, à la fois compacte et souple, soit parfaitement blanche. Alors seulement il le ramasse avec une écumoire en fer, *a paletta*, et le dépose délicatement dans des moules en jonc. Comme pour le fromage, il redouble, *appiccia*, les *brocci*. »

(G. Ravis-Giordani, 1983, p. 284)

On trouve du *brocciu* frais de janvier à juillet ; il reste souple et crémeux quelques jours ; pour le garder plus longtemps il faut le saler. Le *brocciu* sec se conserve plusieurs mois, on le consomme sec ou dessalé. Aujourd'hui, quelques maîtresses de maison conservent le *brocciu* frais dans le congélateur, après l'avoir sucré et battu.

Ustensiles pour la conservation ou le transport

A la diversité des ingrédients répond une intéressante variété d'ustensiles faits de terre cuite, de métal (cuivre, tôle émaillée), de matière végétale (bois, jonc, courge évidée) ou animale (peau de porc, de chèvre, de bouc, de mouton, de veau).



Salage du fromage. Afa - 1992



Le *brocciu*. Afa - 1992



Berger portant une gourde : *zucca blitoghja*, en bandoulière. Coll. particulière

« En voyage, il [le paysan corse] porte en bandoulière une gourde plus souvent remplie d'eau que de vin, et un sac de cuir nommé *zanio*, formé d'une peau entière de chèvre ou de mouton, où sont placées ses provisions et son bagage. Les paysans préparent eux-mêmes ces peaux : ils laissent ordinairement les quatre pattes jusqu'au jarret, et ils y attachent les cordons qui servent à suspendre le sac. »

(F. Robiquet, 1835, p. 444)

Voici quelques-uns des principaux ustensiles de conservation encore utilisés dans la Corse rurale du début du siècle :

• *Jarres, pots, brocs, cruches, seaux...*

Jarre en terre cuite : *giara*, de forme cylindro-sphéroïdale à une ou deux anses ; les plus petites sont utilisées pour le transport de l'huile sur la tête (à la manière des seilles à eau), les plus grandes servent de réserve à huile.

Jarre en forme d'amphore, destinée à la conservation de l'huile ; on y garde aussi les figues sèches, les poissons en *scabecciu*, les œufs dans de la cendre, etc.

Pot cylindro-sphérique en terre cuite : *pignattu*, utilisé pour la conservation du saindoux, du beurre salé ou du miel...

Broc en terre cuite : *broccu*, à anse latérale, récipient à liquides (huile, miel...).

Cruche en terre cuite ou en cuivre : *giaretta*.

Seau pour l'eau en cuivre ou en bois : *sechja*, en bois : *tinellu* (a), en tôle : *stagnone*.

Gourde évidée : *zucca*, souvent remplie d'eau ou de vin et que l'on porte en bandoulière ; peut aussi contenir du miel ou parfois des matières grasses (huile, saindoux).

• *Sacs en peau de bête*

Otra : outre en peau de bouc, servant au transport du vin ou de l'huile.

Narpia : grand sac en peau de sanglier ou de porc, servant au transport des céréales et à envelopper les *otri* pleins, afin de les protéger.

Zanu : sac en peau de chèvre de mouton ou de veau, servant au transport et à la conservation de certains produits comme la farine de châtaignes.

• *Paniers*

De formes et de tailles diverses, ils peuvent être en jonc, en osier ou en lattes de châtaignier ; en voici quelques exemples :

Sporta, cesta, cuffa : paniers, le plus souvent à anse transversale, destinés à la cueillette ou au transport.

Panera : corbeille à anses latérales, utilisée pour le pain ou les poissons.

• *Tonneaux*

Ils sont le plus souvent en bois de châtaignier, parfois en genévrier ; les plus petits, appelés *tinazzi*, sont utilisés généralement pour la conservation des poissons salés, de la charcuterie ou des cédrats en saumure ; les plus gros : *botte* ou *butti*, servent à conserver le vin.

Les poteries traditionnelles sont remplacées dès le premier quart du XX^e siècle par des poteries d'importation, ou par des ustensiles en aluminium ou en tôle émaillée. Les gourdes en courge évidée, les sacs en peau de bête ont eux aussi disparu au cours de la première moitié du XX^e siècle.

LES MODES DE CONSERVATION															
	Séchage à l'air	Séchage au four	Séchage au fucone	Fumage	Salage	Cuisson dans l'eau salée	Cuisson dans l'huile	Cuisson dans le sucre	Macération dans le vinaigre	Macération dans l'alcool	Macération dans l'huile	Conservation sous terre	Macération dans l'eau	Enrobage par le sel	Enrobage par les cendres
Viande de porc															
Charcuterie															
Misgiscia															
Thon															
Anchois															
Truites															
Scabecciu															
Fromage		Dans le Sartenais		Dans le Sartenais											
Brocciu					Brocciu sec										
Graines (céréales)	Soleil														
Fruits	Soleil														
Châtaignes															
Olives															
All	Soleil														
Oignons	Soleil														
Tomates	Soleil														
Pommes de terre															
Carottes															
Plantes aromatiques															
Champignons															
Haricots															
Lentilles															
Fèves															
Pois chiches															
Lupins															
Œufs															

Fonction sociale des procédés de conservation

Si les procédés de conservation permettaient dans la Corse rurale traditionnelle la survie matérielle des individus et des familles, ils ne sauraient être réduits à cette priorité vitale. En effet, ils avaient aussi une fonction sociale.

Conserver, c'était en grande partie procéder au séchage. Le séchage se faisait le plus souvent dehors au soleil (pour les fruits, la *misgiscia*...) ou à l'ombre (pour les pommes de terre, les céréales, les herbes aromatiques...), ou bien dans la salle commune, au-dessus du *fucone*, plus récemment de la cheminée (pour la charcuterie) ; on exposait au regard d'autrui, avant de les stocker dans les caves ou les greniers, sa production et ses réserves. Chacun pouvait montrer ainsi l'importance de sa récolte et son savoir-faire. On montrait que l'on connaissait et que l'on respectait scrupuleusement la tradition et l'expérience des anciens en ce qui concernait la préparation de sa future nourriture. Un contrôle social immédiat et direct de la capacité de reproduction de chacun des membres du groupe était donc favorisé au cours de certains processus de conservation.



A tumbera. Casamaccioli - décembre 1977

Les procédés de conservation nécessitaient souvent une entraide, *aiutu*, non seulement familiale mais aussi villageoise. Pour tuer le cochon, faire la charcuterie, fouler les châtaignes, piétiner le raisin dans les cuves..., la communauté venait apporter son aide. L'intérêt matériel de ces pratiques était doublé d'un intérêt social ; en effet, ces travaux étaient très souvent des moments de grande convivialité, on y bavardait, plaisantait, chantait, et de copieux repas étaient servis pour restaurer et remercier ceux qui étaient venus aider. L'aide était toujours rendue, ce qui instaurait à l'intérieur du village un échange de services qui renforçait sans cesse les solidarités entre individus. L'échange de nourritures qui se faisait dans ces occasions — on offrait, à l'occasion de la tuaille du porc, de la viande ou de la charcuterie aux voisins, aux amis, aux parents et à ceux qui étaient venus aider — avait un rôle économique certain, mais il avait aussi une fonction sociale, car il liait un certain nombre d'individus par la circulation de dons et contre-dons, ce qui réactualisait et consolidait sans cesse les solidarités villageoises ou familiales.

Un exemple : les réserves d'une famille, les porchers-bergers de Bastelica

Dans l'étude qu'il fait de la famille des "Porchers-Bergers des montagnes de Bastelica", M. Bigot traite des réserves, de leur utilisation et des principaux modes de conservation mis en œuvre. Le détail des travaux nous est fourni uniquement pour la conservation des châtaignes, la confection de la charcuterie et la transformation des laitages (fromages, *brocciu*). Les diverses étapes des processus de conservation s'étalent tout au long de l'année (cf. tableau 1). Certaines tâches sont réservées aux femmes : récolte, séchage des châtaignes, d'autres aux

Tableau 1 - CALENDRIER DES RÉSERVES

TRAVAUX	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Récolte et séchage des châtaignes												
Foulage des châtaignes												
Fabrication des broccis et des fromages												
Séchage et affinage des broccis et des fromages												
Charcuterie : abattage dépeçage et salaison												

Tableau 2 - TRAVAUX DE CONSERVATION

	Père	Mère	Fils aîné	2eme fils	3eme fils	Fille aînée	2eme fille	Aide extérieure
Châtaignes : récolte, séchage, foulage		15 jours					25 jours	4 jours (journaliers)
Fromage, brocciu : fabrication et affinage	182 jours							
Charcuterie : abattage, dépeçage et salaison	3 jours	3 jours	3 jours	3 jours	3 jours	3 jours		3 jours (parents, voisins)

Tableau 3 - LES RÉSERVES ET LEUR UTILISATION

PRODUIT	Nourriture de la famille	Nourriture des animaux	Semences
Froment Seigle Orge	405 kg 774 kg 42 kg	420 kg	45 kg 72 kg non précisé
Châtaignes sèches Farine de châtaignes	Non précisé 190 kg	24,5 dal 170 kg	
Pommes de terre Haricots secs	377 kg 24 kg	151 kg	302 kg
Charcuterie : porc salé fumé 2 jambons ficatelli frais	99 kg 10 kg 10 kg		
Misgiscia (viande de mouton, de chèvre, de brebis)	Quantités indéterminées (une partie des 20 kg de viande)		
Broccis secs Fromages secs Saindoux Huile	20 kg 50 kg 11 kg 11 kg		



« J'ai toute mon épicerie dans le pétrin, "a madia" : les pâtes, les conserves, le riz, les biscuits, le lait en boîte. Je ne me laisse jamais démunir. On ne sait jamais... Au cas où il y ait un coup de neige, si Félix (l'épicier ambulant) ne pouvait pas passer, ou s'il arrivait du monde, j'ai tout ce qu'il me faut. Au fur et à mesure, je me réassortis... »

(Mme M. V., Vignamaiò Azzana - 1990)

hommes : transport et foulage des châtaignes, fabrication et affinage du *brocciu* et des fromages. Bigot note que toute la famille participe à l'abattage, au dépeçage et au salage des cochons, sans nous donner le détail des travaux attribués à chacun. Lorsque la main-d'œuvre familiale ne suffit pas, une aide extérieure est apportée par les journaliers pour le foulage des châtaignes, et par les amis ou parents venus participer à la tuaille du cochon, service qui leur sera rendu (cf. tableau 2).

Les réserves de la famille servent en priorité à l'alimentation des personnes, mais une partie non négligeable est destinée à la nourriture des animaux et aux semences (cf. tableau 3).

Nous retrouvons, à travers cette brève analyse, les caractéristiques essentielles dégagées par l'étude des modes de conservation dans la Corse rurale traditionnelle : l'omniprésence de cette préoccupation de conservation, une nette division sexuelle des tâches, et la fonction sociale des procédés de conservation.

"Nè porcu nè ortu, tuttu l'annu à collu tortu" (sans charcuterie ni jardin toute l'année dans la misère). Se suffire à soi-même, cet idéal autarcique créé par un passé de privation, réactualisé par la seconde guerre mondiale et les hivers rudes de ces dernières années, est toujours vivace. Aujourd'hui, malgré la réduction de la taille des familles, les changements de mode de vie, l'élévation du niveau de vie, l'intensification de la commercialisation, pour ne pas gaspiller, pour avoir des produits de qualité et pour retrouver cette sensation de confort et de bien-être que donne une maison pleine, dans les campagnes, on a toujours en réserve quelques pièces de charcuterie, des fromages. Les femmes font toujours des conserves de légumes ou de fruits, et gardent dans le congélateur toutes sortes de denrées.

L'introduction des nouvelles techniques de conservation modifie peu les comportements traditionnels, soit parce qu'elles s'appliquent, comme la stérilisation, à des produits consommés autrefois directement (haricots verts), soit parce qu'elles résument, comme la congélation, les pratiques traditionnelles.

Si les modes de conservation font partie des usages alimentaires, ils ne sont pas la cuisine ; il est cependant difficile de les dissocier ; en effet, les alcools et les conserves de toutes sortes entrent dans la confection de nombreux plats. La cuisine corse ne leur doit-elle pas pour une grande partie sa saveur et son parfum ?

LA CUISINE

ESPACES, TECHNIQUES ET RECETTES

*Ne face più a donna cù a cuchjara
chè l'omu cù u vanghile*

La femme en fait plus avec la cuillère
que l'homme avec la bêche

Page suivante.

Préparation du ragoût :

tianu d'agneau, pour le repas de la *tundera*. *U forciu*, route d'Alata, 1991



Les espaces de la cuisine

La cuisine s'élaborait dans un espace éclaté, toute la maison et ses abords participaient à cette activité. *"Ne face più a donna cù a cucchiara chè l'omu cù u vanghile"* (la femme en fait plus avec une cuillère que l'homme avec une bêche) dit le proverbe. En effet, pour préparer les denrées alimentaires, confectionner les repas, faire le pain, les femmes devaient sans cesse se déplacer de la cave au grenier, de la cuisine au four, trajets auxquels s'ajoutaient d'autres plus longs, car elles étaient aussi chargées de l'entretien des animaux domestiques : *bestie casareccie*, du jardin, de la cueillette des herbes sauvages, des corvées d'eau et du ramassage du petit bois pour le four. Le souvenir en est encore vivace : *« C'étaient les femmes qui allaient chercher le bois. Parfois papa en rapportait sur l'âne, c'était surtout du ciste, on ramassait le ciste, même le lentisque. Même les enfants allaient ramasser le bois, on y allait le matin de bonne heure »* (N.M., 85 ans, Alata).

« En Corse, la fabrication du pain est presque exclusivement entre les mains des femmes. La participation des hommes y est très périphérique ; il faut aller la chercher loin du pétrin et du four, en deçà de la farine, aux champs quand ils labourent et ensemencent... Mais les femmes sont tout de suite présentes sur le terrain de la moisson. Elles coupent les herbes, elles "ont la main" pour les assembler (*fà e manelle*). Elles sont sur l'aire à blé et participent au dépiquage, etc. Les hommes sont au moulin... Mais dès que la farine est prête, les femmes la portent et la rentrent. Côté four, pareil. Ils ont fait la réserve de gros bois pour le foyer et le four, mais ce sont les femmes qui ramassent le bois mort, portant sur leur tête les fagots, et allumeuses de leur propre four, elles s'occupent de faire prendre le feu qui va faire cuire le pain. Elles sont au four et au moulin, les hommes ont disparu ! » (L. Desideri, 1989, p. 238).

La cuisine ou salle commune : *a sala*, était le centre de la vie domestique, la pièce commune du feu et de l'eau, l'espace des préparations culinaires, des ablutions. Jadis les hommes célibataires y dormaient allongés sur des bancs à hauts dossiers servant parfois de coffres : *i bancali*.

La *sala* comportait quasi invariablement deux installations : le foyer et l'évier.

• **Le foyer** : *fucone* ou *ziglia*, qui, nous l'avons vu plus haut (cf. page 36), permettait le séchage des châtaignes, de la charcuterie et la cuisson des aliments, était installé au milieu de la pièce. Vers la fin du XIX^e siècle, il était accompagné par la cheminée que l'on utilisait lorsque la période du séchage était finie. Au début du XX^e siècle, le foyer central étant peu à peu abandonné, la cheminée est associée au potager : *i furnelli* (cf. page 37), qui permettait une cuisson plus facilement contrôlable que la flamme du foyer. Lorsqu'on ne possédait pas de potager, on utilisait un petit réchaud en terre amiantée : *u scaldinu* (I. Chiva, D. Ojalvo, 1961, p. 225), et plus récemment en fonte : *u furnellu*. Aujourd'hui la cheminée, toujours présente dans les campagnes, voisine avec la cuisinière à gaz ou à électricité.



Ramassage du petit bois. Coll. particulière

A sala : la pièce commune

« La porte d'entrée est au midi ; elle accède dans une pièce au milieu de laquelle se trouve le foyer ou *ziglia*, qui donne son nom à la salle ou chambre où il se trouve. Cette chambre qui sert de lieu de réunion pour toute la famille, et de salle à manger, a environ vingt-cinq mètres carrés ; [...] La chambre d'entrée a une fenêtre à gauche de la porte, avec des carreaux inférieurs en bois ; les carreaux supérieurs sont seuls en verre : au-dessous de la fenêtre, se voit un évier. [...] Au milieu de la pièce d'entrée se voit le *fucone* (âtre), carré de terre argileuse d'environ un mètre, que la chaleur durcit et rend imperméable. C'est le véritable foyer de la maison antique : de septembre à avril on y fait du feu, et la fumée monte vers le plafond en grillage, appelé *grata*, où l'on met à sécher les châtaignes, où sont pendus des jambons : *prisutti*, les quartiers de lard fumé, les filets de porc : *lonzi* enveloppés de papier ou d'un morceau de boyau, et les *ficatelli*, espèces de boudins faits avec le foie du porc. C'est autour du *fucone* que dorment, étendus sur leur *pelone* (manteau), les fils les plus grands, lorsqu'ils descendent de la montagne ou qu'ils reviennent de la plaine. Leur tête repose sur un petit banc et ils ont les pieds au feu. »

(M. Bigot, 1869, pp. 29-30)

Page de droite, en haut :

A sala, à Eccica Suarella. Sous la fenêtre, l'évier : *u lavellu*. Le *fucone* a été remplacé par la cheminée. Au-dessus de celle-ci, les ustensiles de cuisine : *stuvigliame*. Accroché au mur : *u cantarettu*. Suspendu au plafond, le quinquet : *u chinchè*



Sechja (seau à eau en bois)
fabriquée à Guagno (Guagnu)

« Le racloir et le pétrin sont le bien des alliés ; utilisés par les femmes, ils passent de belle-mère à belle-fille, d'étrangère à étrangère. Ils ne sortent pas des maisons mais arrivent l'étrangère et sa farine à son nouveau foyer. [...] Lorsque la jeune épousée entrait dans la maison de son mari, la belle-mère lui tendait le racloir, la conduisait vers le pétrin où elle faisait les gestes de pétrissage. »

(L. Desideri, 1986, p. 223)

*omineux : funeste, qui est de mauvais augure
(E. Littré, 1956)

• *L'évier* : *lavellu*, *acquagnu* ou *acquaghju*, jadis en terre cuite : *conca*, est au début du XX^e siècle le plus souvent en pierre ou en ciment (G. Bottiglionni, 1935, carte 1598). Dans la Corse rurale, l'eau est arrivée tard dans les maisons. Au début du siècle (jusqu'aux années cinquante dans certaines régions), les femmes vont encore deux fois par jour à la fontaine, car le portage de l'eau, comme tout portage, est essentiellement féminin. La fontaine est un lieu de rencontre, les femmes s'y attardent volontiers, elles bavardent, échangent les nouvelles du jour.

Près de l'évier se trouvait *a sechja* ou *a tinella* : le seau de bois ou de cuivre dans lequel on puisait, à l'aide d'une louche à long manche : *u tavaru* ou *u nappu*, l'eau dont on avait besoin.

La *sala* possédait peu de meubles : des bancs, quelques chaises, la table, l'indispensable pétrin où l'on faisait et conservait le pain. Aujourd'hui le pétrin sert à conserver le pain ou d'autres nourritures (charcuterie, fromage...), mais il est devenu le plus souvent un meuble essentiellement décoratif. La vaisselle, les ustensiles de ménage et les denrées alimentaires couramment utilisées, étaient rangés dans des placards ou des niches murales.

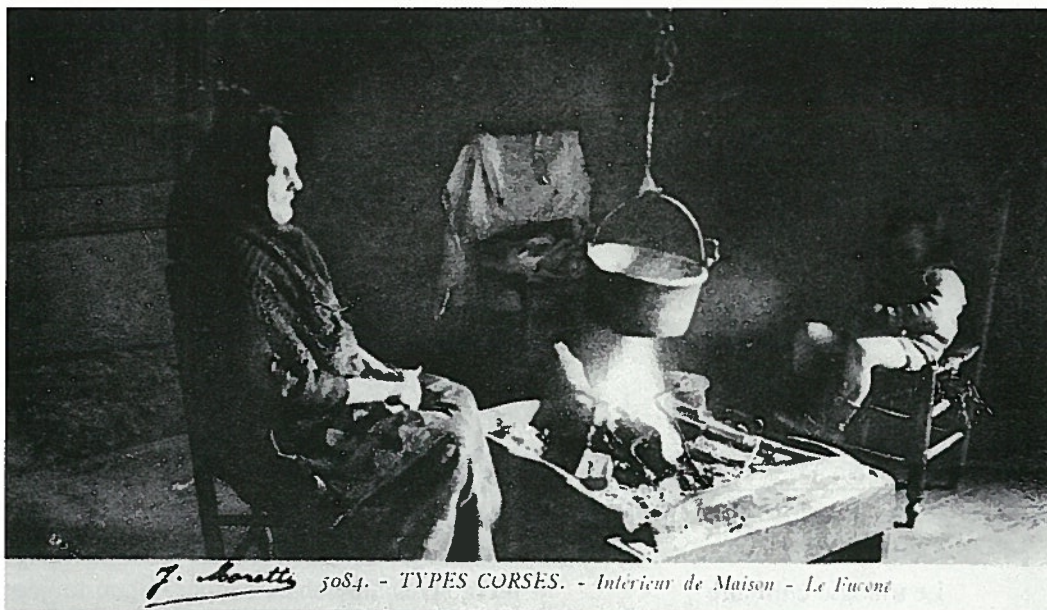
Certaines maisons possédaient *u salottu* : pièce d'apparat, signe d'une certaine aisance, où se prenaient les repas lorsqu'on recevait un invité de marque. Aujourd'hui encore, lorsque la maison possède une salle à manger, un salon, la cuisine reste toujours le cœur de l'habitation, on y reçoit les visites quotidiennes, on y bavarde, on y prend un café ; *u salottu* est réservé aux repas de fêtes, aux réceptions importantes.

Parfois intégré à la maison, ce qui était la marque d'un statut social élevé, le four était le plus souvent une construction isolée, propriété d'une ou plusieurs familles ; les propriétaires établissaient des tours de chauffage qui en réglaient l'utilisation. Comme la fontaine, le four était un lieu de sociabilité féminine, les femmes souvent accompagnées des enfants s'y retrouvaient. « *Devant le four il y avait toujours du monde, la tante, l'amie, la grand-mère, qui surveillaient, qui conseillaient, c'était très animé ; ou bien c'était quelqu'un qui avait mis son rôti qui venait le chercher ou qui avait mis ses pommes de terre à griller dans les braises* » (G.F., 65 ans, Palneca).

Le four était symbole de vie : "*trè case è un fornu*" (trois maisons et un four) et de bien-être : "*corciu à chì un scalda u fornu à sabatu sera*" (malheureux celui qui ne chauffe pas le four le samedi soir) affirment les dictons.

En Corse, cependant, le four évoque davantage des images d'oralité et de plénitude.

"*Hè per a bocca ch'ellu si scalda u fornu*" (c'est par la bouche qu'on chauffe le four) dit le proverbe. Le four en activité irradie de bénéfiques effluves. Il n'est pas bon de naître le jour où plus rien ne subsiste de cette fécondante activité. C'est ainsi que l'on interprète le caractère omineux * du vendredi comme jour de naissance (le pain était cuit le samedi) ; en revanche, il est de bon augure de naître au début de la semaine, lorsque la maie est pleine. [...] Les mausolées, fréquents en Corse, ont souvent une vague ressemblance avec un four. Il existe, d'ailleurs, au moins un proverbe corse, ou un dicton si



Le fucone
Coll. particulière

J. Moretti 5084. - TYPES CORSES. - Intérieur de Maison - Le Fucone

Foce Bilzese : Renaissance du four "d'u cantonu"

« 43 ans après, le four "d'a casa d'u cantonu" de Bilzese est revenu à la vie et ce fut un grand moment d'émotion pour M. Jean-François Nicolaï et toute sa famille réunie autour du four. Superbe monument de pierre, recouvert d'un toit en tuiles rouges, le four a été remis en état par M. Mathieu Biccherai. A l'occasion des fêtes de Pâques, "u fornu d'u cantonu" a sorti ses premiers caccavelli, dorés et délicieux, et un superbe pain rond comme l'on ne fait plus aujourd'hui. Un véritable régal. »

in "La Corse-Le Provençal", 20 avril 1992

l'on préfère, qui rapproche le four du tombeau : c'est celui qui interdit pareillement de les vendre. »

(M. Caisson, 1975, p. 83)

Aujourd'hui la plupart des fours sont en ruine, d'autres détruits pour faire place à des constructions nouvelles ; ceux qui sont encore en bon état sont utilisés, dans les régions de châtaigneraie, pour le séchage des châtaignes ; ils sont parfois remis en service l'été à l'occasion de fêtes ou de réunions familiales, et le jour de la Toussaint pour la cuisson des "*bastelle pe i morti*" (chaussons farcis, confectionnés le jour des morts, que l'on offre autour de soi).

Techniques culinaires

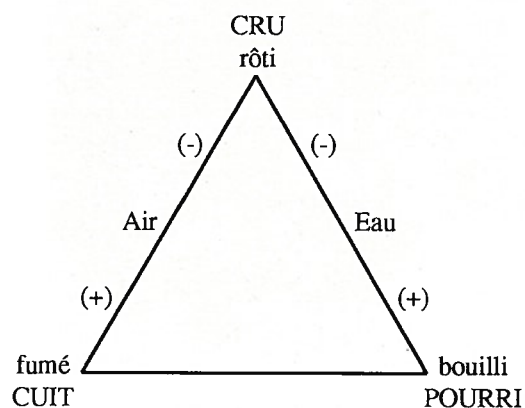
Faire la cuisine, c'est mettre en œuvre divers moyens mécaniques, physiques et thermiques, pour transformer les ingrédients et les rendre consommables. Si les ingrédients donnent l'aspect général de l'alimentation d'une population, l'originalité d'une cuisine vient des procédés de préparation et de la façon dont ils se combinent entre eux.

LES PREMIÈRES ÉLABORATIONS

Avant d'être consommés ou cuits, les aliments subissent une série de préparations qui dépendent de leur nature et des transformations culinaires qu'ils auront à subir. Ainsi les aliments peuvent être lavés, épluchés, écosés, découpés, hachés, broyés ou laissés entiers, suivant qu'ils sont consommés crus ou cuits à l'huile, à l'eau, à l'étouffée, près de la flamme ou au four.

LE CRU, LE CUIT ET LE POURRI

« La nourriture s'offre à l'homme dans trois états principaux : elle peut être crue, cuite ou pourrie. Par rapport à la cuisine, l'état cru constitue le pôle non marqué, tandis que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : le cuit comme transformation culturelle du cru, et le pourri comme sa transformation naturelle. Sous-jacente au triangle principal, on discerne donc une double opposition entre élaboré/non élaboré d'une part et culture/nature d'autre part. Prises en elles-mêmes, ces catégories se réduisent à des formes vides, qui ne nous apprennent rien sur la cuisine de telle ou telle société. Seule l'observation ethnographique peut préciser ce que chacune entend par "cru", "cuit" ou "pourri", et il n'y a aucune raison que ce soit la même chose pour toutes. [...] Par conséquent, le triangle du cru, du cuit et du pourri délimite un champ sémantique, mais du dehors. Pour toute cuisine, rien n'est simplement cuit mais doit l'être de telle ou telle façon. Il n'existe pas non plus de cru à l'état pur : seuls certains aliments peuvent être ainsi consommés, et encore à condition qu'on les ait préalablement lavés, épluchés, coupés, sinon toujours assaisonnés. Enfin



Le triangle culinaire

même les cuisines les plus accueillantes envers la pourriture ne l'admettent que selon certaines voies, spontanées ou dirigées. » (C. Levi-Strauss, 1968, pp. 248-249)

En nous inspirant du découpage que propose Claude Levi-Strauss, nous distinguerons le cru, et les catégories du cuit : le grillé ou rôti, la cuisson au four, le bouilli, le frit et la cuisson mixte ou à l'étouffée ; le pourri ne sera que succinctement abordé.

♦ Le cru

Dans la Corse rurale traditionnelle, le domaine du cru est très réduit, il appartient plus à l'univers de l'enfance qu'à celui des adultes. Les enfants étaient friands de baies et de fruits sauvages ; en guise de bonbons ils mâchaient des fleurs (coquelicot, violette), des jeunes pousses (fenouil) ou la carline : *masticonia*, sorte de gomme masticoire (P. Casanova, 1933, p. 213).

Concernant traditionnellement quelques rares légumes (l'oignon, les fèves tendres du printemps), les fruits et le miel, le plus que cru, selon Levi-Strauss, la catégorie du cru s'élargit à la fin du XIX^e siècle avec la diffusion des tomates, des salades, des artichauts et des radis (les légumes subissent quelques transformations, ils sont alors lavés, épluchés, écosés ou découpés, etc.).

Les seuls produits animaux consommés crus, si l'on excepte la charcuterie et la *misgiscia*, étaient les fruits de mer : oursins, arapèdes, huîtres, moules.

♦ Le cuit

« En quoi consiste donc l'opposition du rôti et du bouilli ? Directement soumise à l'action du feu, la nourriture rôtie se trouve avec celui-ci dans un rapport de conjonction non médiatisée, tandis que la nourriture bouillie résulte d'un double procès de médiation : par l'eau dans laquelle on l'immerge, et par le récipient qui les contient l'une et l'autre. A double titre par conséquent, on peut mettre le rôti du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture. Réellement, puisque le bouilli requiert l'usage d'un récipient qui est un objet culturel ; et symboliquement, pour autant que la culture exerce sa médiation entre l'homme et le monde, et que la cuisson par ébullition exerce elle aussi une médiation, par l'eau, entre la nourriture que l'homme s'incorpore et cet autre élément du monde physique : le feu. » (C. Levi-Strauss, 1968, pp. 250-251)

• Le grillé et le rôti

Le grillé et le rôti sont des cuissons contre la flamme ; on peut distinguer les cuissons dans le feu, près du feu avec ou sans intermédiaire, accompagnées ou non de matières grasses. Les degrés de cuisson sont définis par la distance qu'il y a entre le feu et l'aliment. Le premier niveau, "dans le feu", concerne la cuisson des pommes de terre que l'on enfouit dans les braises, et celle des châtaignes que l'on dépose dans un récipient percé de trous en terre amiantée ou en métal : *a frissoghja* ou *u testu* ; la flamme passe à travers les trous et va rôtir les marrons. Près de la



Vente d'oursins. Ajaccio - 1991

« L'hiver, surtout le samedi et le dimanche, les gens achètent des oursins le matin, devant la halle aux poissons, pour aller faire l'oursinade à midi, sur les rochers, au bord de la mer, entre amis ou en famille. »

(Mme P. C., Ajaccio - 1991)



Testu en terre amiantée
Canaja, début XX^e siècle

Musée National des Arts et Traditions Populaires



Truites cuites sur la pierre. Bergeries de Tramizzole,
Haut Tavignano - Juillet 1992

CONFECTION DU PAIN DE CHÂTAIGNES

Réponse à l'enquête de l'An X
(village de La Porta)

« Pour faire le pain de châtaignes qui dure une semaine entière, on pétrit la farine avec le levain dans un récipient appelé *madia* ; la pâte devient molle et liquide, on la laisse fermenter, et on la pétrit de nouveau avec une nouvelle farine ; lorsqu'elle est à nouveau fermentée, on la porte au four dans le même récipient. On la découpe en pains appelés *pisticcine* que l'on met à cuire dans le four sur des feuilles de châtaignier. On fait alors des flambées avec du bois sec. Il faut trois personnes, une découpe le pain, l'autre enfourne, la troisième met le bois. Il faut mettre autant d'eau que de farine. »

« On profitait souvent du four qui restait chaud jusqu'au dimanche soir pour faire cuire des plats. A Alata, l'été, quand il y avait des tomates, on préparait "*u testu*" ; c'était plutôt un plat du dimanche, qui nécessitait un temps de préparation assez long. On disposait, dans un plat en terre, "*u testu*", des couches de tranches de tomates et de pommes de terre, avec de l'huile d'olive. Ensuite on portait "*u testu*" au four, lorsque la cuisson du pain était terminée, et on laissait cuire tout doucement une heure et demie. »

(Mme M.A., Alata - 1990)

flamme, sans adjonction de matières grasses, se faisaient griller, piqués sur une broche : *u spetu*, certaines pièces de salaison (*ficattelli*, *panzetta*, *gulagna*, *misgiscia*), la viande (côtelettes, échine ou filet de porc) et certains poissons ; les boudins : *i sanguì*, étaient réchauffés sur une grille pour qu'ils ne se déchirent pas.

Le grillé et le rôti à la broche étaient le plus souvent des cuisines d'homme et de plein air ; lorsque les femmes pratiquaient ce genre de cuisson, les viandes ou les poissons subissaient diverses préparations, ils étaient parfois marinés puis lardés ou farcis, et arrosés pendant le rôtissage.

On posait parfois sur le feu *a teghja* : une grande plaque en terre cuite amiantée ou en pierre, sur laquelle on rôtissait des tranches de viande ou des poissons ; on y cuisait aussi des galettes de farine de châtaignes : *migliaccioli* et *pisticcine*. Cette cuisson pouvait se faire sans matière grasse, mais le plus souvent la plaque était graissée avec un morceau de lard. Les bergers utilisaient parfois du beurre : « Ils [les bergers] prennent des truites de petites dimensions qu'ils font cuire sur des pierres plates bien chauffées au feu et enduites de beurre. »

(G. Vuillier, 1880)

• La cuisson au four

La cuisson au four, cuisson de femme et de maison, c'est essentiellement la cuisson du pain et des gâteaux.

On faisait des miches, pains ronds et gonflés, des fougasses découpées et plates qui cuisaient rapidement, et des petits pains qu'on laissait au four jusqu'au lendemain pour qu'ils durcissent et se déshydratent complètement : *panioli biscotti* ou *pani biscotti*, que l'on mettait dans l'eau, la soupe ou le café au lait. Le jour du pain, les mères de famille confectionnaient pour les enfants des petits pains de formes diverses, rappelant parfois des petits chiens ou des oiseaux, appelés *michetta* ou *michettu sfurcatu*, dans le canton de Zicavo : « *A michetta, c'était de la pâte, mais elle était tellement découpée qu'on avait l'impression que c'était un gâteau* » (Mme G.F., 65 ans, Palneca). Elles préparaient aussi des chaussons fourrés, suivant la saison, aux blettes, aux herbes sauvages, aux oignons, aux courges, aux pommes, aux raisins, au fromage, au *brocciu*, etc.

Dans le four cuisaient aussi toutes sortes de gâteaux secs (*cocciuli*, *canistrelli*, *canistroni*), des gâteaux au fromage frais (*turtoli*, *falculelle*), des gâteaux au *brocciu* (*fiadoni*, *fiadunetti*, *imbrucciati*). Pour Pâques on y cuisait les *campanile* ou *caccavelli* incrustés d'œufs, à la Toussaint c'étaient les *salviate*, *biscutelle*, ou *ciaccie di i morti*.

Les femmes profitaient de la chaleur du four pour y cuire des légumes (pommes de terre dans leur peau ou légumes farcis), des fruits (pommes au vin et au sucre), des viandes tendres ou des poissons de belle taille (dorades, loups).

• Le bouilli

Le domaine du bouilli, outre la cuisson des châtaignes fraîches ou séchées, contient jusqu'au début du XX^e siècle quelques-unes des nourritures de base des Corses : les bouillies, les soupes et les pâtes.



Cuisson du pain un samedi à Alata - Août 1913. Collection particulière

Le pain

« La préparation du pain était une des tâches réservées aux femmes. On ne cuisait le pain que tous les quinze jours environ. Un des hommes de la famille portait alors le blé à moudre au moulin de Porto. Le service était payé en nature (quelques sacs de blé par an). La farine ramenée au moulin était une farine grossière qu'il fallait tamiser. Ce travail se faisait la veille, on utilisait deux tamis : u stacciu di seta *, pour obtenir une farine très blanche qui servirait à faire le pain biscuit, u pane seccu ; u stacciu camillinu *, pour obtenir une farine contenant une partie de son pour faire le pain frais ou pain camillinu. Le son serait utilisé pour la nourriture des cochons et pour faire du pain qui, ajouté à du petit lait ou un reste de soupe, serait la part des chiens.

La veille au soir, on préparait le levain (pâte à pain avec du vieux levain). Le lendemain matin, après avoir réservé un peu de levain pour la prochaine quinzaine, on le diluait avec de l'eau tiède et du sel et on ajoutait la farine. On pétrissait alors les deux sortes de farine dans la madia ; la pâte prête en grosse boule, on faisait

une croix dessus, on la couvrait avec un torchon et on la laissait lever quelques heures.

Pendant ce temps-là, on chauffait le four avec des fagots préparés eux aussi la veille. Le four chaud, la pâte levée, on la coupait sur une planche farinée, en gros morceaux, pour le pain camillinu, en petites boules, circule, pour le pain biscuit, à l'aide de la conzula *. On commençait par cuire le pain camillinu, qui serait consommé frais les premiers jours. Puis on terminait par la cuisson du pain biscuit qu'on laisserait ensuite toute la nuit dans le four encore chaud, pour le sécher. Ce pain-là prendrait la suite du pain frais et serait trempé dans de l'eau avant d'être utilisé. On enfournait également quelques pains de son pour les chiens. »

(Informations transcrites par Mme L.D., 54 ans, et recueillies auprès d'une de ses tantes, fille de bergers niolins, âgée de 72 ans, vivant à Osani)

* stacciu camillinu ou camellu : tamis en poil de chameau.

* stacciu di seta ou stacciarellu : tamis de soie.

* conzula : racloir



Tranches : *fette di pulenda*

Panade : *Pan cottu*

« On préparait le *pan cottu* surtout pour les enfants. Il y a très longtemps que je n'en ai plus fait. Dans l'eau froide on mettait du pain rassis, une gousse d'ail écrasée, une cuillère d'huile, un peu de menthe et on faisait cuire tout doucement. »

(Mme G., 84 ans, Cervione)

– Les bouillies compactes

La *pulenda*, bouillie de farine de châtaignes, est en quelque sorte le plat national des Corses. Dans les régions castanéicoles, elle était consommée quasi quotidiennement, elle remplaçait parfois le pain, on la mangeait découpée en tranches avec du *ficatellu*, des œufs frits, du cabri rôti ou du *brocciu* frais.

Lorsque la farine de châtaignes manquait ou pour varier l'ordinaire, on confectionnait avec de la semoule de maïs (*gnocchi*), de la farine de pois chiches (*panizzi*) ou, plus rarement, de la farine de lupin, des bouillies compactes qui s'apparentent à la *pulenta*.

– Les bouillies liquides

Avec la farine de châtaignes on faisait aussi *i brilluli*, ou *granaghjoli*, que l'on servait avec du lait frais ou la crème du lait ; la *farinata*, *pappula* ou *merlingata* à laquelle on ajoutait quelques cuillerées d'huile d'olive ; et la *maccaredda* dans laquelle on mettait des dés de petit salé. Avec la farine de maïs on préparait la *pulendina*.

– Les soupes et les bouillons

Seules quelques soupes où n'intervient pas le *suffritu*, qui est un roussi d'oignon et d'ail, peuvent être rangées dans la catégorie du bouilli ; il s'agit de la soupe à l'ail, la soupe de châtaignes, la soupe aux vermicelles ou au riz, la panade, et les bouillons de viande (pot-au-feu, bouillons de pigeons ramiers ou de merles).

– Les pâtes et le riz

Parfois confectionnées par la maîtresse de maison, les pâtes (*maccaroni*, *tagliarini*, *lasagne*) étaient le plus souvent achetées. Le riz et les pâtes étaient généralement accompagnés de sauce tomate ou servis avec du lait ou du *brocciu* frais ou dessalé.

Quelques préparations n'entrant dans aucune des catégories citées ci-dessus, telles que la *trippa piena* (cf. page 96) et les *canistroni alatesi* (cf. page 92), peuvent aussi être classées dans le domaine du bouilli.

• Le frit

Le frit tenait et tient toujours une grande place dans la cuisine quotidienne, mais aussi — et surtout, pouvons-nous ajouter — dans la cuisine de fête. Le caractère festif du frit, dans la France du XIX^e siècle, avait été souligné par Brillat Savarin : « Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante ; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames. » (A. Brillat Savarin, 1841, p. 114). Nous pourrions sans doute trouver une corrélation entre cette analyse et l'ancienne coutume corse interdisant toute friture en période de deuil.

Le *suffritu*, friture d'oignon, d'ail, parfois de lard, est une des constantes de la cuisine corse, il est au départ d'un grand nombre de soupes, des daubes et des ragoûts, il donne goût et couleur à la préparation. Le frit, c'est la cuisson dans l'huile (d'olive jadis, d'arachide aujourd'hui) des œufs et des omelettes

auxquelles on peut ajouter des légumes (oignons, pommes de terre, courgettes, artichauts, tomates), des champignons, des herbes sauvages, des laitages (crème du lait, *brocciu*, fromage frais), des produits de la mer (oursins, poutine : *bianchetti*).



C'est dans une poêle légèrement huilée ou graissée au lard ou au saindoux que l'on réchauffait les *ficatelli*, la *pulenda* ou la soupe du matin. C'était aussi la cuisson au saindoux ou à l'huile d'olive (d'arachide aujourd'hui) des beignets préparés à l'occasion des fêtes. Les oreillettes : *frappe*, *sfugliate*, *burlamondi*, et les beignets : *i fritelli*, sont toujours confectionnés dans toute la Corse, chaque région a ses spécialités.

A Bonifacio on fait des beignets de courge aux raisins secs, à Corte des beignets de pomme de terre, dans les régions de châtaigneraie des beignets de farine de châtaignes. Dans la Castagniccia on confectionne les *manfare* au fromage frais et à l'eau-de-vie. Les *panzarotti* sont des beignets au riz que l'on fait surtout à l'occasion des fêtes religieuses : la Saint-Joseph et le Vendredi Saint ; dans le Cap Corse on remplace le riz par des blettes que l'on fait mariner dans du moût de raisin ou du sirop d'arbouses. Pour varier l'ordinaire, on fait des beignets salés au saucisson, à la morue, aux herbes sauvages, aux orties de mer (en Balagne)...

• Les cuissons mixtes

Les cuissons mixtes allient le frit et le bouilli, elles débute vivement par un *suffritu*, et se poursuivent par une cuisson à feu doux ; c'est le domaine du mijoté ou de la cuisson à l'étouffée. Les plats les plus représentatifs de ce type de cuisson sont tout ce qui est désigné sous le terme de ragoût et la plupart des soupes.

Les ragoûts étaient une des préparations les plus fréquemment confectionnées dans la Corse rurale traditionnelle : ragoûts de pâtes, de légumes (pommes de terre, poireaux), de légumineuses (haricots, pois chiches, lentilles, fèves, lupins jusqu'à la fin du XIX^e siècle), qui mijotaient dans une sauce composée d'un

Ingrédients de l'omelette au *brocciu* :
brocciu, menthe fraîche, œufs, sel, poivre, huile

« C'est toujours le même principe : *frappe*, *fritelli*. Ça se faisait à toutes les communions, tous les mariages, les baptêmes. La *ghjente vene à aiutà* ; c'est l'*aiutu*. » [cf. page 66]

(Mme J. O., Poggiolo - 1991)



Aiutu pour la communion de Stéphanie. Nuit du 9 août 1991 - Poggiolo

« On était douze personnes, la famille mais aussi deux amies. On a commencé à frire le soir vers dix heures, jusqu'à trois heures du matin. Il y avait trois feux. Chacune a son travail : certaines coupent les boules de pâte avec "a conzula" (le racloir) et aplatissent, d'autres découpent, une met dans les chaudrons, les autres font frire et une met le sucre. Et il y a celle qui fait le café.

C'est du boulot. On a fait soixante-dix kilos de frappe, "sei sporte maiò" (six grandes corbeilles) ; il y avait cinquante invités, deux villages [...].

Pour faire les frappe en grande quantité, "ci vole à fà u levitu" (il faut faire le levain). On pétrir un ou deux kilos de farine avec de la levure du boulanger. Ça, on le fait le

matin. "Dopu, impastemu" (après, on pétrit). Pour faire la pâte, il a fallu 40 kilos de farine, 12 kilos de sucre, 180 œufs et 5 kilos de saindoux fin, "l'asciugna", fondu. "A mo mamma", elle faisait sécher de l'écorce d'orange et elle râpait ça. Pour un mariage, "dui ghjorni emu rapatu" (nous avons râpé deux jours). Aujourd'hui j'ai acheté de l'extrait d'orange. Certaines parfument avec du pastis.

On fait des boules, "i pastoni", et on les laisse reposer dans "a madia" (le pétrin) recouvertes de toile de jute. Le soir, on étale et on frit. On a utilisé quarante litres d'huile de friture, d'arachide. Avant, c'était de l'huile d'olive. »

(Mme J. O., Poggiolo - 1991)

roussi d'oignon et d'ail et d'un jus de tomates ou de coulis, le tout agrémenté d'un morceau de lard de *panzetta* ou de *gulagna*.

Toutes les viandes et la plupart des poissons peuvent être accommodés de cette façon ; on ajoute alors à la sauce (lorsque les conditions de vie ou d'approvisionnement le permettent) du vin, rouge pour les viandes et blanc pour les poissons. Les ragoûts de viande sont accompagnés le plus souvent de pâtes, de pommes de terre, de haricots blancs ou de fèves. Aux ragoûts de poissons on ajoute du riz, des pommes de terre, dans celui de morue on met des haricots, des pommes de terre ou des poireaux. Ce sont des préparations économiques, qui permettent d'associer la saveur des viandes ou des poissons à des produits riches en calories et peu coûteux, afin d'obtenir des nourritures savoureuses et nutritives.

Les soupes de poissons et de légumes combinent le frit et le bouilli. Un roussi d'oignon, d'ail et de lard débute la cuisson des diverses soupes de légumes, qui se poursuit par un long mijotage. On prépare ainsi toutes sortes de soupes de légumes : la *minestra*, soupe d'hiver aux pommes de terre, au chou et aux haricots rouges, la soupe de printemps aux légumes frais du jardin, ou aux herbes sauvages, la soupe aux haricots rouges et aux poireaux, la soupe aux haricots rouges et aux herbes sauvages, etc.

Les soupes de poissons se font le plus souvent avec du poisson de mer, parfois avec des truites. On fait revenir les poissons dans un roussi d'oignon et d'ail, puis ils cuisent longuement dans un bouillon composé d'eau, de jus de tomate et de safran.

Nous n'aborderons le pourri que très sommairement, il mériterait une plus ample analyse. Il semble qu'il soit principalement illustré en Corse par le fromage, lorsqu'il parvient à un état de décomposition avancé (*casgiu merzu*, ou *casgiu di a pignatta*, dont il a été question plus haut). Mais une étude sur le faisandage des viandes permettrait sans doute une approche plus complète de ce mode de transformation, il serait intéressant d'en saisir l'évolution.

Les recettes

LES GESTES DE LA CUISINE

La cuisine est une technique, c'est la mise en œuvre de moyens d'action sur la matière, qui implique une planification des gestes et une utilisation du temps.

L'étude de la chaîne opératoire linéaire des différentes recettes nous permet de distinguer les recettes à chaîne opératoire linéaire continue, où les gestes se succèdent du produit brut à la réalisation finale, et les recettes à chaîne opératoire convergente, qui réunit à un moment des séquences parallèles. Les recettes peuvent être courtes ou longues, nécessiter ou non l'intervention de la cuisinière.



Ingrédients du ragoût d'agneau :

agneau découpé en morceaux, coulis de tomates dilué, olives vertes, champignons, oignons, ail, aromates, vin rouge, sel, poivre, huile.

séquence brève	○
séquence longue	●
séquence avec intervention de la cuisinière ou du cuisinier	■
séquence sans intervention de la cuisinière ou du cuisinier	□

Page de droite :

Préparation de la *pulenda* (Poggiolo - janvier 1992)

Il s'agit d'un des rares plats traditionnellement préparé par les hommes.

- On jette la farine tamisée, d'un coup, dans le chaudron ;
- On remue pendant la cuisson avec le bâton à *pulenda* : *u pulendaghju* ;
- On renverse la boule sur un linge ;
- On découpe la *pulenda* en tranches à l'aide d'un fil.

Pour faire apparaître clairement le déroulement des séquences, nous utiliserons des croquis où chaque phase de l'action sera représentée par les symboles ci-contre.

Dans les recettes à *chaîne opératoire linéaire continue*, les gestes se succèdent sans interruption et peuvent comporter un nombre varié de séquences. L'étude de la chaîne opératoire de la confection de la *pulenda* fait apparaître 5 séquences.

Chaîne opératoire linéaire continue : la pulenda

1	2	3	4	5
faire bouillir l'eau	jeter la farine d'un coup	remuer pendant la cuisson	renverser la boule sur un linge	découper la pulenda en tranches
● □	○ ■	● ■	○ ■	○ ■

Dans les recettes à *chaîne opératoire linéaire discontinue*, les gestes se succèdent, mais il peut y avoir de larges interruptions entre chaque séquence. Ce sont essentiellement les recettes où intervient le trempage pour réhydrater les légumes secs ou les châtaignes séchées ou dessaler le *brocciu* sec ou les poissons salés.

Chaîne opératoire linéaire discontinue : la soupe de légumes

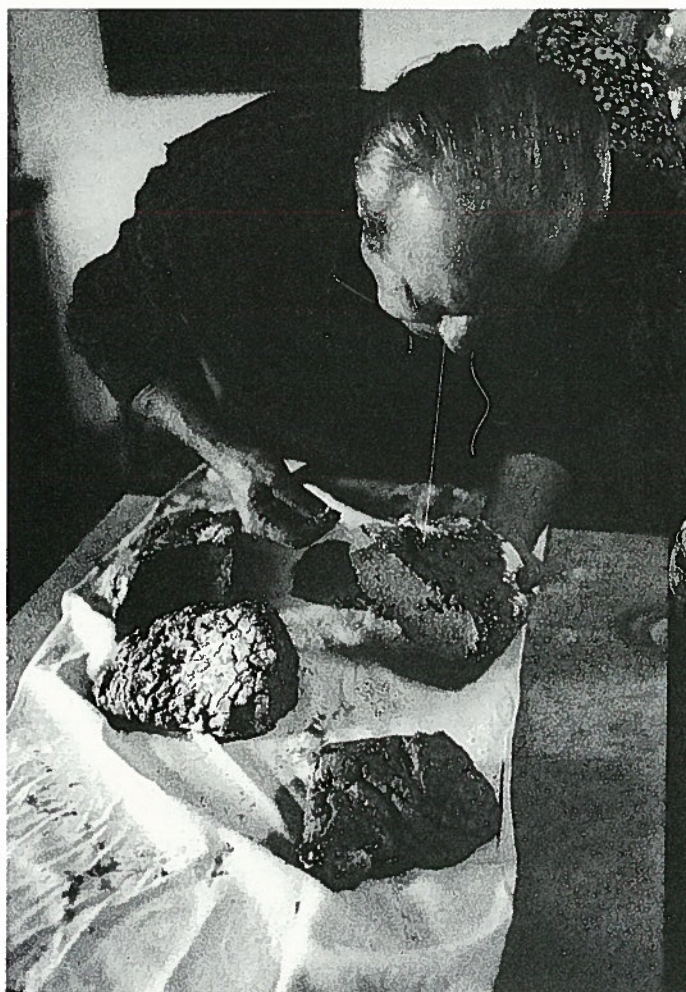
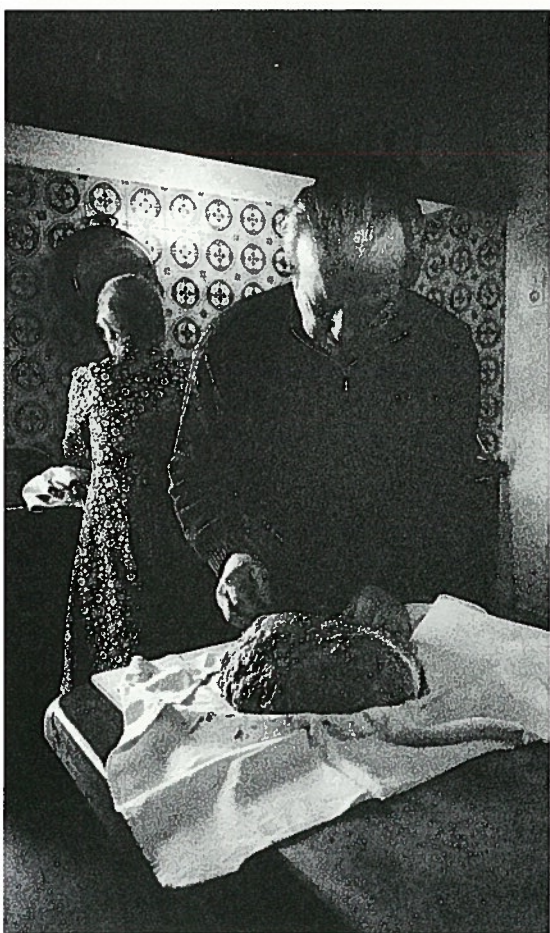
1		2	3	4
trempage haricots secs	coupure	lavage épluch., découp. des légumes	suffritu + lard	cuisson
● □		○ ■	○ ■	● □

La soupe de légumes

« On faisait revenir l'oignon et l'ail avec le saindoux, ou le lard qu'on écrasait, ou bien on mettait un morceau de panzetta ; ensuite nous versions l'eau, puis nous faisons cuire nos légumes ; il y avait des haricots, du chou, des pommes de terre, des carottes, tout ce qu'il y avait au jardin. C'était un délice ! C'était un plat complet ! Dans la soupe que nous mangions en hiver il y avait moins de verdure ; au printemps et en été, il y avait les petits oignons, les blettes, on ramassait aussi les herbes. Au début du printemps nous ramassions a *goccia bianca* : je ne connais pas le nom français, ce sont de grandes feuilles vertes avec un trait blanc au milieu ; nous en ramassions énormément. C'était un délice, elle était très douce ; *u pedi ghjaddinu* était un peu plus aigre, on le ramassait aux *Chjarasgi*, je me rappelle en avoir ramassé de grands paniers ; on les mettait dans la soupe, dans les omelettes, on en faisait aussi des salades, mais cuites, pas crues. Au dernier moment, lorsque tous les légumes étaient cuits, on ajoutait une poignée de pâtes, des nouilles. »
(Mme F., 65 ans, Palneca)

Il y a coupure entre la première séquence, généralement très longue (12 à 24 heures), et les séquences suivantes. Les séquences les plus longues, trempage et cuisson, se font sans intervention active de la cuisinière.

Les recettes à *chaîne opératoire convergente* sont constituées de différentes séquences se déroulant dans le même temps et se rejoignant à divers stades de l'opération ; ce sont des préparations longues, c'est la confection du pain et des gâteaux. Pour faire apparaître ce découpage, nous prendrons comme exemple la préparation de la tarte au *brocciu*, où l'on voit plusieurs séquences se dérouler parallèlement. Pendant que la pâte repose, la cuisinière préchauffe le four, prépare la garniture et applique la pâte dans le moule à tarte. Les séquences les plus longues : laisser reposer la pâte et préchauffer le four, se font sans l'intervention active de la cuisinière (voir tableau pages 70-71).



SÉQUENCES DE LA CHAÎNE OPÉRATOIRE DE (fiadone, papure,

Axe opératoire	Axe chronométrique		15 h 49 min				16 h 03 min		16 h 06 min 33 s		
	14 h		14 h 09 min								
Préparation de la pâte	On pèse la farine	On tamise la farine	On dispose la farine en couronne, les ingrédients au centre	On mélange les ingrédients pour obtenir la pâte	On fraise la pâte	On met la pâte en boule dans un linge	On laisse				
D urée	30 s	50 s	1 min	3 min	3 min	50 s	Deux				
Lieu	Table						Endroit				
Réipients et ustensiles	Balance	Tamis				Linge	Assiette,				
Ingrédients	Farine		Farine, œufs, sucre, beurre mou			Pâte					
Préchauffage du four							Préchauffage				
Garniture							On écrase le brocciu	On ajoute au brocciu les œufs un à un	On râpe un zeste de citron sur le mélange	On mélange la préparation	
Durée							1 min	1 min	1 min	30 s	
Lieu							Table				
Réipients et ustensiles							Assiette, fourchette	Saladier, fourchette	Saladier, râpe	Moule à tarte saladier, spatule	
Ingrédients							Pâte	Brocciu, œufs, sucre	Brocciu,œufs sucre, zeste	Pâte garniture	
Fond de tarte											
Durée											
Lieu											
Réipients et ustensiles											
Ingrédients											
Présentation											
Durée											
Lieu											
Réipients et ustensiles											
Ingrédients											
Cuisson											
Durée											
Lieu											
Réipients et ustensiles											
Ingrédients											

LA PRÉPARATION DE LA TARTE AU BROCCIU
imbrucciata)

16 h 09 min

16 h 44 min 30 s

17 h 01 min

reposer la pâte

heures

frais

linge

Pâte

du four 20 minutes

On étale la pâte	On découpe la pâte à la forme du moule	On applique la pâte dans le moule	On verse la garniture dans le fond de tarte
1 min	30 s	30 s	30 s
Table			
Rouleau à pâtisserie	Couteau	Moule à tarte	Moule à tarte, saladier, spatule
Pâte			Pâte, garniture

Cuisson	On vérifie le stade de cuisson	On retire le moule du four
35 min	10 s	10 s
Four		
Moule	Moule, couteau	Moule, gants
Tarte		

Démoulage	Repos refroidissement	Découpage de la tarte en petits carrés
30 s	15 min	1 min
Table		
	Grille	Assiette large, couteau
Tarte		

La réalisation d'une recette exige une technique et l'association d'ingrédients, appartenant à la même catégorie ou à des catégories différentes.

♦ Associations simples

On classe dans les associations simples les préparations dans lesquelles entrent un seul ingrédient ou plusieurs appartenant à la même catégorie ; exemples :

- pain = farine de blé, ou farine de châtaignes et de seigle
- bouillies = farine de châtaignes, ou de maïs, ou de pois chiches...

♦ Associations complexes

La confection des plats utilise le plus souvent des associations complexes ; exemples :

- céréales + viande ou poisson = *stufatu*, soupe de poisson...
- légumes + viande ou poisson = ragoûts
- céréales + légumes + viande = soupes
- céréales + laitages + œufs = tartes et beignets
- céréales + laitages + légumes + œufs = *sturzapreti*, *ravioli*, *cannelloni*...

Les associations sont très diverses, on peut même y trouver le mélange du sucré et du salé : dans les boudins de porc farcis de raisins ou de pommes, dans l'association *pulenda-ficatelli*, où la douceur de la *pulenda* met en valeur toute la saveur et l'âcreté des *ficatelli*. Le seul mélange qui, semble-t-il, n'apparaît dans aucune des préparations, est celui des viandes et du lait. Cette absence pourrait être rapprochée des interdits éten- dus aux carnés et aux lactés que l'on trouve dans la prescription biblique : "tu ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère".

Une analyse des modes de cuisson, des techniques culinaires et des associations ne permet pas de rendre compte entièrement de toutes les préparations et de les situer les unes par rapport aux autres. Ainsi les ragoûts et certaines soupes peuvent avoir les mêmes composants, seules les proportions changent ; on peut rapprocher les bouillies de certaines soupes : potage de vermicelles, pain cuit (nourritures sans viande, simples, où l'on n'a pas à mâcher), etc. En poursuivant ces analyses et en y ajoutant une étude comportant les goûts, la consistance et l'aspect des aliments, on parviendrait sans doute à des définitions plus synthétiques et plus abstraites.

LES USTENSILES DE CUISSON

Les ustensiles de cuisson traditionnels, jusqu'au début du siècle en terre cuite ordinaire ou amiantée, en fer ou en cuivre, sont peu à peu remplacés par la fonte, la tôle émaillée, l'aluminium, et les verres résistant aux fortes températures.

La poterie à l'amiante

« Deux substances entrent dans la composition de la pâte à façonner : la terre glaise et l'amiant. A notre connaissance, ce mélange est unique dans la gamme des céramiques étudiées à travers le monde ; là nous semble être le trait le plus original de la poterie corse. Dans chacun des trois centres (Canaja, Farinole, Monacia d'Orezza), les deux matières premières étaient extraites sur le territoire même de la commune ou de villages immédiatement voisins. [...]

La quantité de pâte pétrie en une fois est jaugée à l'œil, pour suffire à la confection de deux charges d'ustensiles. Terre et eau sont mélangées et foulées aux pieds par les femmes sur une terrasse dallée et surélevée : *u pistatoghju*, construite en plein air. Les hommes se tiennent sur le pourtour et rechargent avec des pelles la terre qui déborde. Ce pétrissage dure environ deux heures, puis on partage la pâte en mottes, que l'on remise aussitôt à l'ombre dans un endroit sec, prêtes à l'emploi.

En l'absence d'une autre substance pouvant jouer le rôle de "dégraissant", on pense tout naturellement que la fonction en est remplie par l'amiant broyée. Il semble cependant que cette amiant serve aussi à autre chose. D'après les artisans eux-mêmes – c'est en particulier l'avis de la potière de Canaja –, l'amiant "tient" la terre, et permet à la poterie de résister au feu, aussi bien lors de la cuisson que par la suite, lors de l'emploi des ustensiles sur le feu ouvert de l'âtre. »

(I. Chiva et D. Ojalvo, 1961, pp.198-199)



Tianu en terre amiantée
Canaja, XIX^e et début XX^e siècles

Musée National des Arts et Traditions Populaires

« Quand j'étais petite, on se servait beaucoup de marmites en terre, mais on avait chaque fois des problèmes, elles se cassaient. C'était très bon de cuisiner dedans, mais il fallait presque tous les mois changer soit le faitout, soit la marmite, parce qu'on avait tout en terre ; sinon il y avait le chaudron en cuivre pour les gros ragoûts.

Les marmites en terre, avant de les mettre en service, on les attachait avec du fil de fer pour pas qu'elles cassent, on mettait du fil de fer autour pour que justement elles ne claquent pas. Elles venaient d'Italie, elles étaient vernies à l'intérieur et brutes à l'extérieur. Après, dès que l'émaillé a fait son apparition, ça a été fini ; ça a été fini ! »

(Mme F., 68 ans, Palneca).

Voici, parmi les ustensiles traditionnels, les plus répandus :

- marmite cylindro-sphérique (en terre cuite amiantée), à anse verticale médiane ou anses diamétralement opposées : *pignatta* (u), *pignula*, *marmita* ; de dimensions très variables, servait à cuire la soupe, les ragoûts...
- pot à anse bifide (deux anses verticales rapprochées), en terre cuite amiantée : *pignattu*, *testellu* ; servait à cuire la soupe, les ragoûts, les bouillies liquides...
- poêlon à manche latéral droit en terre cuite amiantée : *tianu* ; utilisé aussi pour la cuisson des soupes, des ragoûts.
- grilloir à châtaignes : *testu*, *frissoghja* ; jadis en terre cuite amiantée, plus récemment en fer, sorte de poêlon percé de trous (cf. photographie page 61).
- grilloir à café : *frissoghjina* ; poêlon cylindro-sphérique à anse médiane en terre cuite amiantée, remplacé par le brûloir métallique sur pied : *imbrustuladore* (cf. photographie page 29).
- poêle en fer : *frissoghja* ; utilisée pour la cuisson de fritures diverses (œufs, omelettes, charcuterie, tranches de *pulenda*, etc.).
- sortes de poêles plates à long manche : *ferri* ; utilisées pour la cuisson de crêpes à la farine de blé : *nicci*, ou de châtaignes : *castanicci*.
- récipient à anse latérale en terre cuite amiantée servant de cafetière : *caffittera*.
- chaudron en cuivre : *paghjolu* ; servait à la cuisson des soupes, des ragoûts et de la *pulenda*.
- plaque à gâteaux en terre cuite amiantée : *teghja* ; plateau circulaire, posé sur un trépied, sert à la cuisson des tartes et des galettes : *migliacci*, *pisticcine* (remplace la pierre plate, lauze de schiste, du même nom et réservée au même usage, sur laquelle on pouvait faire cuire en outre des viandes, des poissons ou de la charcuterie).
- broche : *spetu* ou *broccu* ; en fer, servait et sert encore parfois à la cuisson de certaines pièces de viande et de charcuterie.

A *pignatta* (la marmite), probablement un des ustensiles de cuisson traditionnels les plus fréquemment utilisés, apparaît dans de nombreux proverbes :

“I guai di a *pignatta*, ùn li sà [ou] *cunnosce ché a cuchjara*” (Les misères du ménage ne sont connues que des époux)

“Duv'ellu ci hè trè *pignatte* à u focu, ci hè gran festa ; duv'elle sò trè donne, ci hè *timpesta*” (Trois marmites au feu, signe de fête ; trois femmes [à la maison], tempête et désaccord)

“Ùn empie mai nè troppu nè pocu a *pignatta* chi deve bolle à u focu” (Ne remplis ni trop ni trop peu la marmite qui doit bouillir)

“*Pignatta vechja face bon brodu*” (C'est dans les vieilles marmites que l'on fait de la bonne soupe)

“*Pignatte cun buccali, ognunu cù i so pari*” (Il ne faut pas mélanger les torchons avec les serviettes)



Pignatta en fonte et *paghjola* en cuivre (encore utilisée ici pour la préparation des aliments des animaux domestiques : porc, volailles).

Au premier plan, un petit fourneau en fonte : *furnellu*.
Azzana - 1990

Les particularités de la cuisine corse, savoir culinaire, transmission et évolution

La cuisine traditionnelle présente dans toute l'île les mêmes caractéristiques : ne pas être trop exigeante en temps de préparation, être nutritive et variée.

Les fritures et les grillades, que chacun préparait près du feu, prenaient peu de temps à la maîtresse de maison. La confection des soupes, des ragoûts ou des bouillies était longue, mais les préparations qui demandaient une intervention active : découpage, broyage, braisage, poêlage, rôtissage, étaient généralement rapides ; les autres : trempage, mijotage, se déroulaient sans participation active, la maîtresse de maison pouvait en même temps entreprendre d'autres tâches. Une importante économie de temps était réalisée en faisant réchauffer bon nombre de préparations : *pulenda*, soupe, ragoût. La confection du pain, longue et difficile, ne se faisait que tous les 8 ou 15 jours ; de plus, on consommait souvent du pain rassis ou biscuit.

La cuisine corse traditionnelle, comme la plupart des cuisines paysannes, est économique, elle utilise en priorité les produits qui sont à la fois les plus faciles à acquérir et les plus aptes à calmer la faim et permettre un travail physique important : "*basta ch'è u corpu sia pienu*" (il suffit que le ventre soit plein) ; "*corpu techju anima consula*" (ventre plein âme en paix) affirment les dictons.

Les plats sont constitués dans leur plus grande partie par les céréales, la farine de châtaignes, les pommes de terre et les légumes secs, produits riches en glucides, aliment essentiel du muscle, indispensable à l'effort physique. La viande de boucherie est rare, les graisses et protéines animales sont apportées par la charcuterie et le lard (très prisé), ainsi que les laitages qui entrent dans la confection de nombreux mets.

Cependant calmer la faim ne suffit pas, il faut donner du goût, apporter variété et couleur à l'alimentation. Les légumes, les plantes sauvages et les herbes aromatiques, variant au gré des saisons, parfument les préparations. Les fromages, le *brocciu* sec relèvent la saveur des pâtes, des soupes et de divers légumes. Le parfum du *brocciu* frais exalte le goût prononcé des poissons, la douceur de la *pulenda*, les saveurs sucrées ou amères des légumes.

La cuisine corse, comme beaucoup de cuisines méditerranéennes, privilégie les cuissons riches en graisses ; fritures ou cuissons mixtes sont considérées comme essentielles pour obtenir un bon goût et une couleur, accentuée par l'addition de coulis ou de tomates en purée qui accompagne tout mijotage.

Le savoir et la pratique culinaires étaient en partie réservés aux femmes, bien que l'homme n'y fût pas entièrement étranger. C'était un savoir collectif, partagé par les femmes d'une même région, mais auquel chacune apportait des variantes qui donnaient une note personnelle au plat sans en changer la nature.

Les secrets et la perfection du tour de main, résultat d'une longue pratique, faisaient la fierté et la réputation d'une maîtresse de maison. Les petits secrets pour obtenir les *frappe* les mieux levées, les *canestri* les plus souples et les ragoûts les plus savoureux étaient jalousement gardés :

« *Maman cachait ses tours de main, ses secrets de cuisine. Lorsque mes sœurs et moi la regardions travailler, elle nous disait : "Ci voli micca à dilla, ch'e facciu cusì" (il ne faut pas dire que je fais comme ça).* »

(G.F., 65 ans, Palneca)

Les bonnes cuisinières étaient connues, les meilleures mises à contribution lors des grands repas ; chacune était chargée de ce qu'elle réussissait le mieux :

« *Lorsque Zi' Matteu est mort, Zi' Maria était bien trop vieille, alors nous avons préparé le repas. Tout le monde prêtait son concours, toutes les bonnes cuisinières du village, à chaque occasion, venaient préparer les repas. Elles amenaient leurs ustensiles, chacune amenait le chaudron de la famille, chacune avait sa partie, une faisait les haricots, l'autre faisait la viande ou les champignons.* »

(Mme F., 66 ans, Palneca)

Mais c'était surtout à la confection du pain que l'on évaluait les qualités d'une maîtresse de maison ; en effet, le pain pouvait être vu au sortir du four, et de plus on l'offrait autour de soi :

« *On ne mangeait jamais la fougasse de ma tante, elle raclait le pétrin* » m'a dit une de mes informatrices.

Si la cuisine varie d'une femme à l'autre, d'une famille à l'autre, des études comparatives feraient sans doute apparaître des différences intéressantes entre les diverses régions de l'île : le littoral tourné vers la mer, les riches plaines alluviales, et les montagnes, souvent rudes et pauvres, longtemps refermées sur elles-mêmes.

Le savoir culinaire est aujourd'hui encore souvent oral et approximatif ; il n'y a pas de pesée, on compte en verre, cuillerée, pincée, par la vue et le toucher on décide du volume et de la densité, et c'est en goûtant que l'on établit le dosage idéal des ingrédients. Le savoir culinaire se transmet de femme à fille, bru, parente ou voisine, c'est un apprentissage né de l'observation qui se fait comme par imprégnation, mais sans véritable enseignement. Vers 13 ou 14 ans, la jeune fille est chargée d'une partie des tâches domestiques, elle dresse la table, fait la vaisselle et effectue quelques préparations culinaires très simples, surveille la cuisson des soupes ou des ragoûts, réchauffe un plat, lave, épluche, coupe les légumes. Au cours des années, des travaux de plus en plus délicats lui sont confiés ; elle peut, aussi, être chargée de la confection d'un plat ou d'un repas, mais toujours sous la direction ou le contrôle de la mère :

« *On nous mettait carrément dans le bain. Par exemple, maman nous disait : "Je vais aller aider ton père au jardin, il y a ça et ça à faire" ; on avait vu faire bien sûr, nous étions grandes, mais les premières fois ça n'était pas toujours réussi, on a fini par s'y faire.* »

(G.F., 65 ans, Palneca)



Transmission du savoir culinaire
Mme J. O. estime l'état des *pastori* (boules de pâte pour les *frappe*) sous le regard de sa fille

Le pétrissage : un rite domestique d'intégration

« A la puberté, les filles corses montrent qu'elles sont capables de pétrir. D'une certaine manière, cette coutume correspond à celle du chanteau* qui n'existe pas ici, mais qui, dans d'autres sociétés rurales, marque l'intégration des filles à la jeunesse nubile. [...] En Corse, les premiers pains ne découpent pas la classe d'âge des jeunes filles. Il semble qu'au contraire ils l'agrègent "de l'intérieur" à l'univers des mères. Semblable en son principe à celle du chanteau puisqu'elle associe la puberté et le pain (ou le pain bénit), la coutume en diffère par la position qu'elle assigne à la jeune pétrisseuse. Le chanteau* rassemble les filles entre elles, les constitue en groupe "autonome" et parallèle à celui des jeunes gens de la Saint-Nicolas. Et, à partir de ces deux cérémonies, était constituée "la jeunesse", divisée en deux moitiés partenaires, celle des "gars" et celle des "jeunes filles". L'usage corse plonge la fille d'abord dans le pétrin familial et la met en présence de celle qui en est encore la maîtresse. Elle pousse du dedans et du côté des mères. Son pétrissage symbolique, découpé dans le pétrissage maternel, est une séquence de celui-ci, l'y englobe. Les pains goûtés par les proches sont des pains "consanguins". S'ils sont réussis, on le saura. Cela se dira de proche en proche. Le fait sera connu, mais on ne l'exhibera pas en public. »

(L. Desideri, 1986, p. 233)

* Chanteau : morceau coupé à un grand pain. Chanteau de pain bénit, ou, absolument, chanteau, le morceau qu'on envoie à la personne qui doit rendre le pain bénit le dimanche suivant. (E. Littré 1956)

La confection du pain était, il y a une quarantaine d'années, lorsque le pain se faisait encore à la maison, réservée à la mère. Elle confiait cette tâche aux autres femmes de la maison lorsqu'elle n'avait plus la force suffisante. « *On a commencé à faire le pain quand notre mère ne pouvait plus pétrir* » m'ont dit deux célibataires de 75 et 84 ans ayant toujours vécu dans la maison paternelle. L'homme pouvait être chargé de cette tâche, mais ceci gardait toujours un caractère exceptionnel, le fait était généralement signalé comme rare, inhabituel, insolite :

« *C'était la femme qui faisait le pain, mais l'homme aussi des fois. J'avais mon oncle, Zi' Ghjirolmu, il était cantonnier à Verde, c'était lui qui faisait son pain, il le faisait lui-même ! Il avait la femme, mais elle était toujours fatiguée.* »
(G.B., 75 ans, Palneca)

Avant d'apprendre à pétrir la pâte, la jeune fille était d'abord chargée des tâches qui précèdent ou qui suivent le pétrissage :

« *Vers 15 ou 16 ans, on aidait maman à faire le pain, on faisait les choses qu'on pouvait faire, on chauffait l'eau, on faisait fondre le sel, on portait le pain au four, on portait la planche sur la tête, avec un petit coussin qu'on faisait nous-mêmes, puis on allait la déposer au four, nous passions le pain sur une pelle en bois, maman nous passait la pelle sur la planche et nous, nous mettions le pain dessus et nous le découpons, nous prions la main à tout, mais on ne faisait jamais la pâte, maman ne voulait pas, elle disait que nous ne savions pas faire.* »
(G.F., 65 ans, Palneca)

Aucune de mes informatrices ne m'a parlé de véritable apprentissage, ni de réelle participation au pétrissage ; il semblerait, cependant, qu'il ait eu lieu quelquefois, c'est alors, selon Lucie Desideri, "un rite domestique d'intégration".

Cuisiner, pétrir sont les privilèges de la mère. Elle délègue ses pouvoirs, lorsque les contraintes matérielles (maladie, travail) le lui imposent, mais elle a toujours le souci de garder le contrôle des opérations. Jusqu'au début du siècle, les offrandes faites à la mariée, lors des rituels de mariage, mettaient l'accent sur la fonction nourricière de la femme :

« A Venaco nous avons vu dans notre enfance, au cours des messes de mariage, les femmes quitter leur place dans l'assistance pour venir, en longue théorie, déposer au pied de l'autel, au moment de l'offertoire, les présents destinés au jeune ménage : un boisseau de blé, une *sporta* de châtaignes, de noix ou de raisins, un pain de sucre, un ustensile de cuisine. La coutume voulait aussi que les époux reçoivent ainsi la *facitura*, c'est-à-dire assez de blé ou de farine pour le pain d'une semaine que la femme pétrissait et cuisait elle-même. »
(M.R. Martin Muracciole, 1964, p. 71)

Ces pratiques ont disparu. On pourrait peut-être les rapprocher d'autres offrandes qui ne sont que symboliques : poi-

gnées de riz (ou de blé, il y a quelques années) que les femmes jettent sur les mariés, à la sortie de l'église, en leur souhaitant :

"Diu vi dia bona sorte

Prima in vita è doppu in morte

Grazia è bona fortuna

Quattru maschi è femina una"

(Que Dieu vous réserve un sort heureux, pendant la vie et après la mort, grâce et bonne fortune, quatre garçons et une fille)

Il arrive que les recettes soient consignées dans des cahiers, où elles voisinent parfois avec les remèdes. Dans une société où le langage oral est le véhicule normal de la communication et de la mémorisation, écrire c'est fixer, c'est s'assurer que les modes de préparation seront conservés et transmis sans erreur ni modification. On cuisine comme le faisait sa mère. On change peu sa façon de cuisiner : « *J'ai toujours fait comme ça* » m'a-t-on dit à plusieurs reprises. Les cuisines proches ne suscitent aucun intérêt, ou bien sont rejetées : « *Il ne faut pas mettre d'œufs dans les imbrucciate, ce n'est pas bon* » m'a affirmé une de mes informatrices du canton de Zicavo.

Mais, malgré cet immobilisme apparent, la cuisine corse subit de nombreuses mutations.

Les modes de cuisson modernes changent le goût et les gestes de la cuisine. La cuisson se fait sur des cuisinières électriques ou à gaz qui s'adaptent mal aux cuissons très lentes et très longues qui se faisaient quasiment sans surveillance ; pour beaucoup, les soupes et les ragoûts d'aujourd'hui n'ont plus la saveur de ceux qui cuisaient sur la flamme.

Les produits sont plus variés, l'acquisition en est plus facile et depuis l'adoption du congélateur la conservation plus aisée ; mais au dire de beaucoup ils n'ont ni la qualité ni le goût qu'ils avaient autrefois.

La peur de manquer, l'obsession de l'approvisionnement s'effacent devant d'autres inquiétudes, ce que Claude Fischler nomme "les excès et les poisons de la modernité" (Fischler, 1990, p. 11), c'est-à-dire l'abondance suspecte et la toxicité des aliments :

« Le fromage et le brocciu d'août et de septembre sont faits avec du lait en poudre. »

« La charcuterie n'est plus aussi bonne, ce n'est plus la même viande, le son n'est plus comme avant, on y met des pois chiches, du maïs, il y a trop d'huile, le cochon doit être nourri avec la châtaigne, le gland de chêne vert, l'orge ou le blé. »

« La charcuterie est faite avec des porcs de Chine et des foies congelés, maintenant il y en a tout le temps. Il vaut mieux ne pas en manger, si on ne connaît pas l'éleveur. »
(B., éleveur, 75 ans, Palneca)

Les changements de mode de vie et les préoccupations diététiques nouvelles font rejeter les aliments trop gras ou trop salés (le lard et le saindoux sont peu à peu abandonnés, les grillades et les cuissons au four remplacent les ragoûts).

L'offrande à la mariée chez les bergers :

"u tineddu di caghjatu"

(une écuelle de lait caillé)

Chez les bergers du Cuscioni, on offrait une écuelle de lait caillé à la jeune mariée lorsqu'elle entrait dans la maison de son mari. C'est ce que nous apprend la célèbre "*Nanna di u Cuscioni*" (berceuse du Cuscioni) :

"Quand' arriveti à lu stazzu

Duv' aveti po da stanni

Surtarà la sucerone

È vi tuccherà li mani,

È vi sarà prinsintatu

Un tineddu di caghjatu"

(Quand vous arriverez à la maison / Où vous devrez habiter / La belle-mère sortira majestueuse / Et vous prendra la main / Et on vous présentera / Une écuelle de lait caillé)

(F. Etti, 1981, pp. 192-193)

Les goûts évoluent : la cuisson des beignets ne se fait plus à l'huile d'olive (son goût est jugé trop prononcé), mais à l'huile d'arachide ; les fromages forts sont moins prisés, certaines herbes sauvages (camomille, pissenlit, patiences) sont délaissées, leur amertume n'est plus appréciée.

Les préparations exotiques ont été facilement adoptées :

« *Les petites truites, maman les faisait au riz et au safran, c'est une recette de Madame S., la femme de Zi' Francescucciu l'administrateur, qui lui a dit : O Na Maria v' aghju da dà una "recetta" pè i "truite" (Anna Marie, je vais vous donner une recette pour les truites), parce que les petites on rechignait, alors maman les faisait juste revenir avec un peu d'huile et d'oignon, elle ajoutait de l'eau, elle faisait fondre le safran et elle mettait le riz, c'était délicieux, ça avait la couleur de la paella.* »

(G.F., 65 ans, Palneca)

Mme B. (79 ans) prépare du couscous une à deux fois dans l'année : « *Je réserve toujours une ou deux poules pour le couscous* » m'a-t-elle dit.

Les plats traditionnels changent peu dans leur élaboration, mais n'occupent plus la même place dans le système alimentaire ; le ragoût de morue traditionnellement réservé aux jours maigres, la *pulenda*, la soupe dite "paysanne", plats jadis quotidiens, sont devenus des mets nostalgiques que l'on prépare pour les occasions exceptionnelles, ou que l'on sert à la table de certains restaurants.

L'association "Cucina Corsa", présidée par M. Guy Bartoli, chef de cuisine et restaurateur, s'attache à « promouvoir et diffuser la gastronomie corse et les produits du terroir ; associer à cette idée tous les professionnels (producteurs, restaurateurs, presse, formateurs, étudiants) ; développer une culture gastronomique qui n'existe pas ou plus en rééditant ce qui a existé, en éditant ce que l'on créera » (Association Cucina Corsa. Fascicule réalisé pour la foire de Cilaccia, juillet 1989).

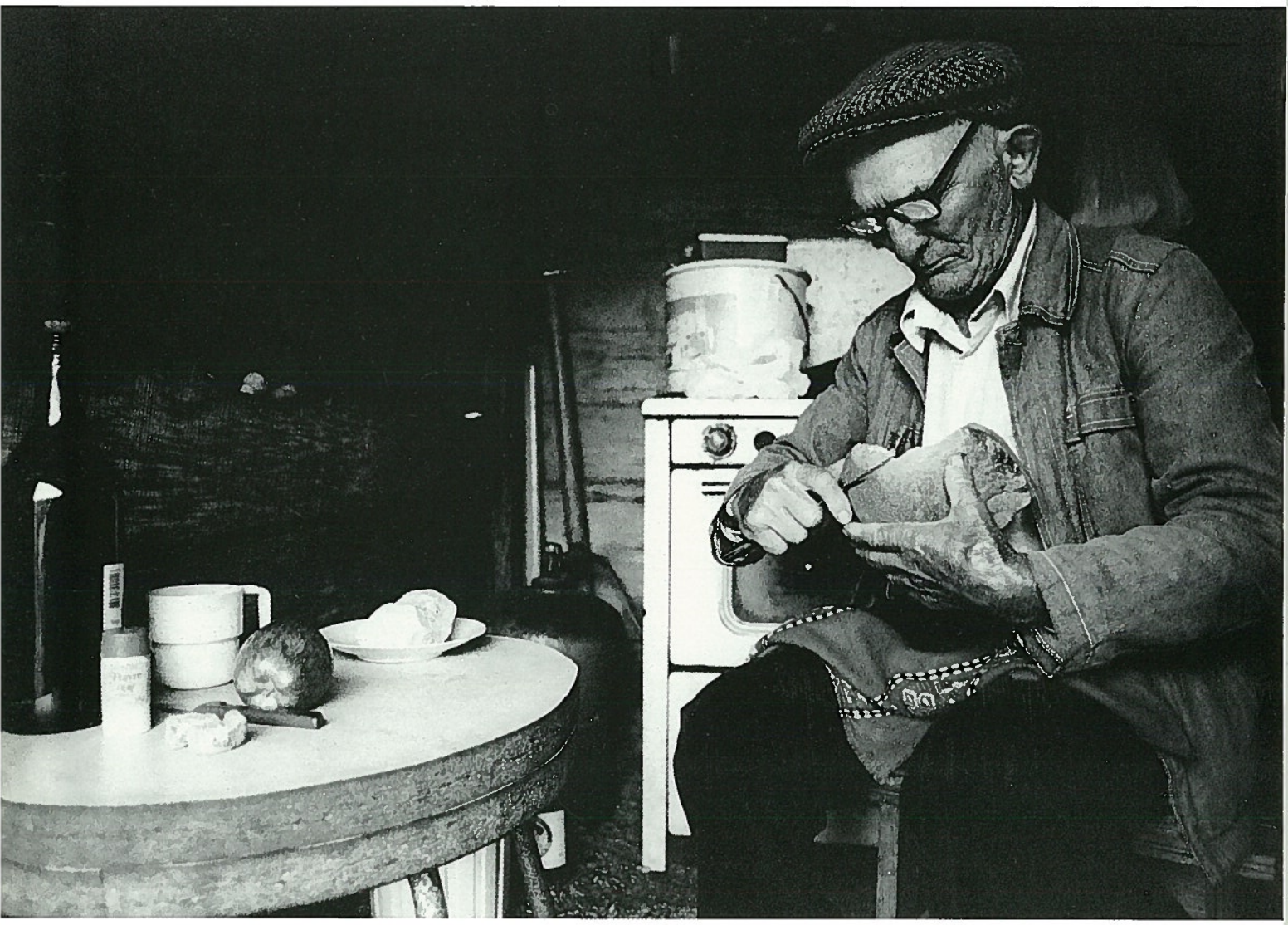
La cuisine corse apparaît comme une cuisine en mutation, qui s'enrichit de produits nouveaux, de préparations étrangères, tout en gardant ses spécificités propres, ses aromates, ses fritures, ses charcuteries, ses *brocci* et ses fromages.

Après avoir essayé de saisir la composition et la confection des plats, nous allons considérer leur consommation.

**REPAS
ET
MANIÈRES DE TABLE**

U furnu si scalda pà a bocca

Le four se chauffe par la bouche



Le casse-croûte : *u spuntinu*, dans la cabane du jardin. Alata - 1990

« *Pulenda ! Sempre pulenda ! Pulenda o fasgioli !* »

DE la pulenda ! Toujours de la pulenda ! De la pulenda ou des haricots ! m'a répondu un jour, vivement, sans doute dérangé par mes questions, un vieil éleveur du Haut Taravo à qui je demandais ce qu'il mangeait dans sa jeunesse. Si cette affirmation véhémement résume assez bien l'alimentation d'une grande partie des Corses du début du siècle, nous allons tenter d'y apporter quelques nuances en nous intéressant aux différents types de repas qui rythment les jours, les semaines et les années, simples repas de famille, repas d'invité, repas de fête, repas de funérailles ou repas d'entraide...

Les repas ordinaires

Dans la Corse rurale traditionnelle, les repas tout au long de la journée variaient avec les régions, les saisons, les activités et l'aisance des familles. Les repas ordinaires ou quotidiens ressemblaient ceux qui vivaient sous le même toit, souvent une famille "élargie" :

« *Nous étions nombreux, j'avais six enfants, il y avait aussi mon père, ma mère, mon frère et mes deux sœurs, ça faisait treize personnes.* » (Mme M., 72 ans, Sollacaro)

♦ *Le petit déjeuner*

A *cullazione* : le petit déjeuner, pris entre cinq heures et huit heures du matin, commençait la journée. A partir du XIX^e siècle, on prend du café au lait : *caffè cù latte*, où trempe du pain frais, rassis ou biscuit. Le café étant cher, beaucoup se contentaient d'une bouillie de farine de châtaignes : *i granaghjoli*, à laquelle on ajoutait du lait de chèvre froid ou la crème du lait. Les plus pauvres réchauffaient les restes de la veille, de la soupe ou quelques tranches de *pulenda*, grillées ou frites.

L'été, certains prenaient du lait caillé dans lequel trempait du pain, d'autres mangeaient des fruits frais : « On en voit certains, en guise de déjeuner, se contenter de figues de Barbarie toutes fraîches et débarrassées de leurs piquants par l'épicier. » (M. Castelli, 1982, p. 16)

Aujourd'hui, le petit déjeuner se compose de café noir ou de café au lait, accompagné de tartines, de biscottes ou de biscuits.

♦ *Le casse-croûte*

Au milieu de la matinée, l'homme qui s'était levé tôt le matin prenait un en-cas : *u spuntinu*, composé de pain et d'un accompagnement : fromage, charcuterie, oignon ou fruits secs, et d'un peu de vin parfois coupé d'eau. L'été, la charcuterie était consommée crue ; l'hiver, on la faisait souvent griller.

« Pour se mettre en route ou pour aller aux champs, ils pendent à leur côté une gourde remplie de vin et un petit sac qui contient quelques châtaignes rôties, du fromage et du jam-

« *Le soir, on faisait une soupe avantageuse, on en gardait un peu et, le lendemain matin, on la réchauffait. Dedans on mettait du pain biscuit. On mélangeait de la farine de maïs avec de la farine blanche et on fabriquait un pain rond qu'on faisait cuire : on le faisait biscuit. D'autres préféraient du café au lait avec le pain biscuit.* »

(Mme V., 89 ans, Azzana)

bon, suivant qu'ils sont plus ou moins dans l'aisance. »
(Abbé De Germanes, 1771-1776)

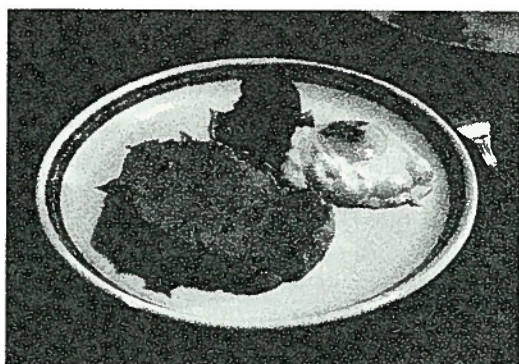
Le *spuntinu* traditionnel est le plus souvent abandonné, seules quelques personnes âgées y sont encore fidèles :

« Tous les matins, je pars de la maison à 6 h 30. Vers 7 h, j'arrive au jardin, aux Ghjunchelli, des fois à 7 h 30 si personne ne me prend en voiture. Je mets mes bottes et je commence mon travail. A 8 h ou 8 h et quart, à peu près, je fais mon casse-croûte. Toujours la même chose : un morceau de pain avec un morceau de fromage, ou de panzetta, deux figues sèches et des fois une pomme, pas toujours. J'ai un peu de sel, si le fromage n'était pas assez salé.

Quelquefois, l'hiver, je mange plutôt deux anchois, ça tient mieux, je les fais dessaler et je les mets dans l'huile. Au casse-croûte, je bois un demi-verre de vin rouge, pas plus. »
(M. J.R., 82 ans, Alata)

♦ Le repas de midi

Le repas de midi : *a merenda*, était pris à la maison par la plus grande partie de la famille, femmes, enfants, personnes âgées. Lorsque les travaux des champs se faisaient loin, les hommes dînaient au dehors.



Pulenda, œuf frit et ficatellu

L'hiver, on mangeait la *pulenda*, accompagnée de *ficatelli*, d'œufs, de lard frit ou grillé ou de *brocciu* frais ; les ragoûts de pommes de terre ou de légumes secs que l'on enrichissait d'un morceau de lard, ou plus rarement d'un peu de viande.

Au printemps et en été, on consommait davantage de légumes verts, bouillis relevés d'une vinaigrette, en ragoût, en gratin ou farcis. Au sortir de l'hiver, les poules pondent davantage ; on pouvait alors confectionner toutes sortes d'omelettes (aux légumes du jardin, aux herbes sauvages, au *brocciu*...). On préparait aussi des pâtes fraîches, des ravioli, des cannelloni farcis à la viande, au *brocciu*, aux légumes...

Le repas se terminait toujours par un morceau de fromage : "*u casgiu hè u tappu di u cibù*" (le fromage est le bouchon du repas) dit le proverbe. Si le reste de la famille buvait de l'eau, les hommes prenaient souvent du vin.

Le repas de midi, pris au-dehors, se composait à la belle saison de pain accompagné de charcuterie crue, d'œufs durs, d'oignons, de fromage et d'un peu de vin coupé d'eau.

L'hiver, on préférait les plats chauds, la charcuterie se faisait griller, et parfois on réchauffait un ragoût préparé à la maison.

Aujourd'hui, l'homme emporte toujours un casse-croûte lorsqu'il part tôt à la campagne, mais il revient prendre le repas de midi à la maison, souvent précédé par le "pastis", qu'il boit quelquefois à la maison, mais le plus souvent au bar.

♦ Le goûter

Il y a 30 ou 40 ans, les femmes et les enfants, surtout, prenaient en milieu d'après-midi une petite collation : *u vesperi-*

nu, composé l'hiver d'un café au lait, de châtaignes sèches, bouillies et arrosées de lait chaud, ou des *granaghjoli*. Au printemps et en été, on préférait les nourritures froides ; c'était le plus souvent du pain, du fromage et des fruits secs, du pain huilé et salé, des tartines beurrées ou nappées de confiture ou de miel, ou plus rarement , "c'était une fantaisie", du pain et du chocolat noir.

Aujourd'hui, le goûter est composé le plus souvent de produits sucrés, biscuits, pâtisserie du commerce, chocolat en tablette ou à tartiner...

♦ *Le repas du soir*

Le repas du soir : *a cena*, était le plus important de la journée, la famille entière se trouvait réunie.

Jusqu'au début du siècle, les plus pauvres mangeaient le plus souvent la *pulenda*, ou une bouillie de farine de châtaignes liquide, mais on préférait généralement la soupe (il serait intéressant de définir dans quelles circonstances ou dans quelles régions l'une prévalait sur l'autre). La liste des soupes est longue, chaque région, chaque moment de l'année avait sa soupe : soupes de légumes frais ou secs, de légumineuses, de viandes ou de poissons, le tout souvent enrichi de céréales (pain, pâtes, riz) .

Les soupes de légumes ou de légumineuses pouvaient être consommées de différentes façons : les parties liquide (le bouillon) et solide (légumes, légumineuses, céréales) pouvaient être consommées en même temps ou bien être dissociées ; le bouillon était pris à part, le reste était alors assaisonné d'huile d'olive ou de vinaigrette. Les bouillons de viande (bœuf, volaille, pigeon ramier, merle...) étaient consommés le plus souvent pendant l'automne et l'hiver ; au printemps ou en été, on préparait des soupes de poissons de mer ou de rivière. Le bouillon, additionné de céréales, pouvait être pris à part.

Ces préparations longues pouvaient être remplacées, lorsque la maîtresse de maison était pressée, par des soupes de pâtes ou de riz auxquelles étaient ajoutées au moment de servir des tranches de *brocciu* sec ou frais ; ou bien le riz et les pâtes étaient égouttés, le liquide de cuisson était alors remplacé par du lait. On confectionnait aussi des soupes à l'ail, aux châtaignes, au pain "*pan cottu*" (voir tableau page 84).

Les hommes complétaient parfois leur repas par quelques tranches de pain accompagnées d'un peu de lard ou de charcuterie, par une omelette ou des œufs frits avec du *ficatellu*. Enfin chaque convive terminait son repas avec du pain, du fromage et parfois des fruits secs.

Ce rapide aperçu des repas quotidiens traditionnels fait apparaître l'extrême monotonie d'une alimentation basée sur les châtaignes, les légumes secs, les pommes de terre, les céréales, accompagnés d'un peu de charcuterie ; monotonie quelque peu battue en brèche par les variations saisonnières.

LES SOUPES ET LES SAISONS							
	HIVER	PRINTEMPS		ÉTÉ		AUTOMNE	
Soupe de légumes	Suffritu - lard - pommes de terre - plantes aromatiques						
	Haricots rouges secs choux pain pâtes ou riz	Haricots frais herbes sauvages ou petits pois fèves pain pâtes ou riz		Haricots frais haricots verts carottes poireaux courgettes ou courge tomates pain pâtes ou riz		Haricots secs carottes poireaux navets courge tomates	
Soupe à l'ail				Ail huile d'olive pain			
Soupe à l'oignon				Oignons, blettes huile d'olive œufs pochés dans bouillon fromage râpé			
Soupe de légumineuses	Pois chiches huile d'olive lasagnes, ail Haricots rouges suffritu, lard pommes de terre poireaux, tomates, ail plantes aromatiques lasagnes ou riz	Fèves fraîches huile d'olive pâtes brocciu sec ail		Haricots rouges frais suffritu, lard poireaux pommes de terre tomates, aromates			
Soupe de châtaignes	Châtaignes sèches pâtes						
Soupe de céréales	Panade « panu cottu » pain rassis, ail huile d'olive brocciu sec ou frais Riz ou vermicelles brocciu sec ou frais ou lait						
Bouillon de viande	Veau, volaille, bœuf ou merle pommes de terre ail, aromates, coulis					Pigeon ramier pommes de terre carottes, navets tomates, ail aromates	
Soupe de poissons et bouillabaisse		Soupe de poissons de mer	Soupe de poutine	Soupe de truites	Bouillabaisse		
		Suffritu - huile d'olive - tomates - ail - herbes aromatiques					
		Pâtes ou pain, fromage râpé				Pain	
		Safran		Vin blanc			
		Poissons de roche et divers	Poutine	Truites	Rascasse daurade grondin loup, merlan crabe, seiche langouste		

L'hiver, le porc, que l'on tuait entre novembre et janvier, permettait une consommation plus importante de viande fraîche ou modérément salée, et de charcuterie à conservation brève (boudin, pâté de tête). C'était aussi le moment de la chasse : le gibier, réservé le plus souvent au repas du dimanche, améliorait parfois l'ordinaire du campagnard, qui préparait et faisait griller lui-même le merle ou la bécasse qu'il venait de tuer.

L'été apportait une plus grande diversité, c'était le moment des fruits frais, des légumes verts, des omelettes, des pâtes fraîches et farcies et des poissons.

Mais quelle que soit la saison, le pain tenait toujours une place importante : "*à fame pane, à sonnu pancu*" (du pain pour qui a faim, un banc pour qui a sommeil) dit le proverbe. Il faisait, avec un accompagnement plus ou moins important, l'essentiel des repas intermédiaires : pain trempé dans le lait ou le café au lait du matin, pain et fromage ou sucreries des goûters de femmes ou d'enfants, pain et companage salé des casse-croûte ou des repas d'hommes, pris au-dehors. Au cours des repas principaux, il accompagnait toutes les préparations : poissons, viandes ou charcuteries grillées, ragoûts, soupes, omelettes, œufs frits, et enfin le fromage qui invariablement terminait le repas.

Dans la Corse contemporaine, les repas ordinaires ne s'apparentent que très rarement aux repas quotidiens traditionnels. Les repas pris aux champs sont rares.

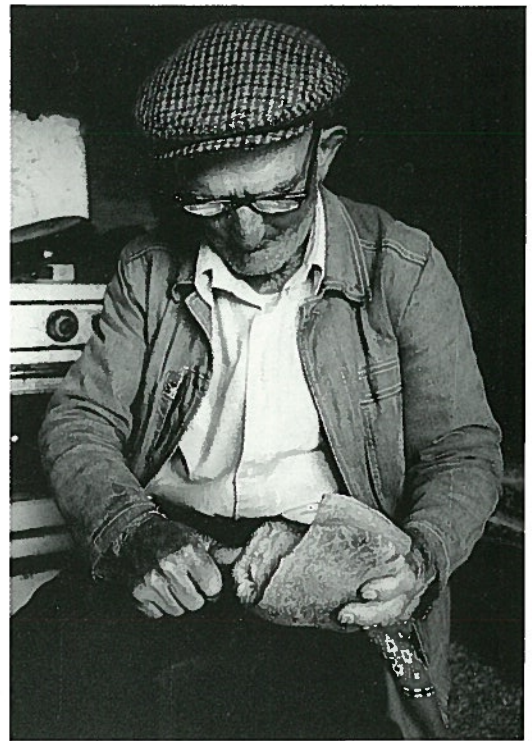
L'intensification de la commercialisation permet une plus grande variété, l'alimentation n'est plus soumise aux variations saisonnières. Les viandes, les poissons et les légumes verts (frais, en conserve ou surgelés) tiennent une plus grande place dans les repas quotidiens.

La *pulenda*, plat d'hiver économique et quasi journalier, destiné à la reconstitution de la force de travail des familles paysannes, souvent dénigré par les citadins ("*Muratinchi pulendoni*" [Muratins mangeurs de pulenda] disaient, ironiquement, les Bastiais des montagnards de Murato), est devenue une "gourmandise", relativement chère, que l'on confectionne deux ou trois fois dans l'année.

On consomme moins de légumineuses, moins de pain, mais plus de produits sucrés (biscuits, chocolats...). Les préparations et les cuissons longues sont délaissées, on préfère les viandes frites ou grillées, les légumes vite cuits, les crudités rapidement préparées.

Les repas exceptionnels

Tout au long de l'année, la monotonie des menus ordinaires était interrompue par les petites variations de la semaine : repas du dimanche, jeûne du vendredi, veillées, et par les grands repas qui marquaient les moments d'entraide, les fêtes annuelles ou les rites de passage.



« ... le pain tenait toujours une place importante... »

♦ *Repas du dimanche ou repas d'invité*

Le dimanche, le repas de midi, repas de famille mais aussi d'invité, était plus soigné qu'à l'ordinaire ; il débutait par une entrée (charcuterie, tomates en salades et sardines, ou thon à l'huile, ou anchois salés...), suivie d'une viande rôtie accompagnée de légumes. Après le fromage venaient les pâtisseries. S'il manquait parfois aux repas quotidiens, le vin était toujours servi aux repas du dimanche.

Aujourd'hui, les préparations sont variables, certains sont toujours fidèles au rôti, mais les cuissons mixtes, le mijotage (devenus inhabituels) sont très souvent adoptés, car beaucoup de femmes peuvent, ce jour-là, consacrer plus de temps à la cuisine.

♦ *Le jeûne du vendredi*

Le vendredi c'était, jusqu'au début du siècle, le jour maigre où l'on ne mangeait ni viande, ni œufs. Au printemps et en été, le repas était composé parfois de poisson frais de mer ou de rivière, accompagné de riz ou de pommes de terre. Mais le plus souvent on préparait de la morue frite ou en ragoût accompagnée de pommes de terre ou de haricots blancs.

Aujourd'hui, dans certaines familles, le vendredi est toujours le jour du poisson, mais on y mange moins souvent de la morue, on préfère d'autres poissons que l'on achète frais ou surgelés.

♦ *Repas de chasseurs*

Généralement, on ne mange pas le gibier du jour au cours du repas de chasse. En effet, la viande doit être "rassise" afin que les déchets azotés, présents dans les muscles, soient éliminés. La plus grande partie du gibier : le gibier à poil (le lièvre : *a lefra* ou *a lefura*), la grosse venaison (le sanglier : *u cignale*, le cerf : *u cervu*, ou le mouflon : *u mufrone*) et les gros oiseaux (la perdrix : *a pernice*, le faisan : *u fagjanu*...) devait être conservée quelques jours. Mais le petit gibier, tel que la caille : *a quaglia*, le merle : *u merlu*, le loir : *a ghjira*..., était consommé rapidement ; il était parfois préparé et grillé sur le lieu même de la chasse.

Lorsque la battue au sanglier était terminée, avant de se séparer, les chasseurs mangeaient la fressure : *a curatella*, composée du cœur, du foie et des poumons de l'animal, qu'ils faisaient griller eux-mêmes : repas d'hommes et le plus souvent de plein air, d'où étaient exclus les femmes et les non chasseurs.

On peut rencontrer, dans une époque récente, des repas de chasseurs auxquels se joignent les femmes, les enfants et les non chasseurs ; ce sont le plus souvent des repas improvisés ; les bêtes sont toujours vidées, nettoyées, découpées et grillées par les hommes ; on y sert des viandes et du vin.

Repas chez les bergers du Cuscione

« Le grand air, la course à cheval, la gaieté nous avaient creusé énormément l'estomac, et c'est avec joie que nous nous sommes mis à table à l'ombre d'un hêtre majestueux, les uns repliés sur leurs jambes à la façon des Orientaux, les autres assis sur le gazon d'une finesse extrême, les autres perchés sur des rochers. [...] Toutes les gourdes ont été mises en commun, comptées et déposées dans des seaux d'eau glacée ; le pasteur a apporté une cruche de cette eau si délicieuse qui coule de la montagne, et, respirant l'air embaumé de la forêt, nous avons commencé, comme suit, ce repas digne des héros d'Homère.

La femme du berger a servi, sur un plateau énorme en bois de hêtre, une superbe omelette aux *brocci*, qui a été accueillie avec des murmures approbateurs. Notre amphitryon a servi chacun de nous dans une assiette de bois, avec une cuiller également de bois, et nous avons savouré ce premier plat sans proférer une parole. C'est le plus bel éloge que l'on puisse adresser à un cordon bleu. Puis sont venus des boudins d'agneau aromatisés avec de la menthe poivrée et autres plantes odorantes des montagnes, plat complètement nouveau pour nous, mais excellent. Les bergers ont apporté ensuite deux moutons rôtis, en mettant le pieu sur leurs épaules, exactement comme les militaires portent leurs fusils. M. Abbattucci les a découpés, et chacun a pu juger de l'excellente qualité de leur chair : ils étaient cuits à point ; ils avaient cette belle couleur dorée que l'on ne voit plus depuis que l'on a remplacé, sous prétexte de progrès, l'antique broche par ces sales fourneaux qui

dégagent des odeurs si nauséabondes et vous dégoûtent de la cuisine, avant même de l'avoir mise sous la dent ; leur goût se rapproche plus de celui de la viande de chevreuil que de celui du mouton des plaines. Les gourdes se sont rapprochées de nos lèvres ; mais, hélas ! plusieurs déjà n'avaient plus d'âme [...]. Après le rôti sont venus des *fiadoni* et des *falcolelle*, délicieux gâteaux faits exprès pour nous par la bergère. C'est une pâtisserie cuite sur des cailloux, dans la poêle, sur le gril, et pétrie avec des *brocci* et des amandes. Puis sont venues toutes les variétés de *brocci*. Depuis ceux faits en notre présence, jusqu'à ceux âgés de plus de trois ans, et dans lesquels grouillaient des milliers de gros vers blancs qui n'avaient pas envie de se faire manger du tout, mais que les véritables amateurs chassaient avec passion, et qu'ils affirment être un mets des plus exquis. Nous ne pouvons attester personnellement la véracité de cette allégation, notre estomac s'étant toujours obstiné à les refuser malgré notre bonne volonté ; mais si nous pouvons juger de leur qualité au plaisir qu'avaient ceux qui, armés d'un couteau, leur faisaient la chasse, nous devons déclarer que c'est un mets digne des palais les plus délicats.

Le repas terminé, chacun de nous est remonté sur sa bête, laquelle n'avait fait que sentir l'odeur de notre festin, et nous nous sommes remis en marche, chacun pressant un peu l'allure de sa monture ; car, lorsque le cavalier a bien déjeuné, comment supposer que le cheval n'a pas eu une double ration d'avoine ? »

(Léonard de Saint Germain, 1869, pp. 141-143)

Repas de chasseurs

« Nous arrivâmes de bonne heure par un jour d'été. Bien qu'il n'ait pas été prévenu de notre visite, Jean-André Culioli chanta volontiers. Il chanta pendant des heures, presque sans interruption [...] D'autres personnes vinrent se joindre à nous pour l'écouter : d'abord les femmes de sa famille avec leurs enfants, qui s'assirent tranquillement au fond de la pièce, puis des amis et des voisins.

Plus tard, arriva une bande de jeunes gens qui revenaient d'une chasse au sanglier, portant deux bêtes attachées par les pieds sur de gros bâtons. Ils les suspendirent à un arbre devant la maison, les vidèrent et les équarrèrent, puis ils firent cuire la viande sur la braise de l'âtre dans la maison du barde. A midi, la pièce était pleine de monde. Nous nous assîmes avec le barde, qui chantait toujours, et les hommes serrés au coude à coude autour de la table circulaire. Les femmes formaient un cercle concentrique plus large et mangeaient, comme les

enfants, sur leurs genoux ; les chiens s'installaient sur le plancher. D'autres visiteurs continuaient d'affluer ; ils se tenaient debout, appuyés au mur et buvant du vin. La viande était trop fraîche, mais je songeais qu'il en était de même dans les banquets décrits par Homère, où bœufs et moutons étaient rôtis aussitôt qu'abattus et consommés sur place avec du vin.

Ces festins sont une survivance du monde antique. Ils fournissaient alors une compensation à la dureté de la vie, et ils la fournissent encore de nos jours. Ils peuvent durer la nuit entière, jusqu'à ce que toute la viande ait été consommée et toutes les bouteilles vidées, que les hommes aient chanté à en être enroués et que les enfants se soient endormis. J'ai assisté à plusieurs de ces banquets et je sais que la satisfaction qu'ils apportent est sans mélange. »

(D. Carrington, 1980, p. 192)

L'incantula

Bonsoir la maisonnée
A toutes les personnes présentes
Et si vous avez une fille à marier
Que Dieu lui donne un bon parti
Que vous ayez beaucoup d'huile
Que le blé ne vous manque jamais
Que vous ayez des biens en quantité
Même pour Dieu et les Saints
Que vous ayez beaucoup d'argent
Que vous en ayez toujours au moins dix mille
Que vous ayez du lin et de quoi filer
Que vous ayez beaucoup de pommes
Que vous ayez beaucoup de tissus
Toutes sortes de fruits
Pour en donner à tous
Je ne sais combien de brocci nous mangeâmes
dans cette soirée
Sù sù la ria nera !
Levez-vous Madame
Allumez cette chandelle
Regardez dans ce coin sombre
Il y aura peut-être ce que nous attendons
Faites ainsi, Faites ainsi !

Que votre maison passe à la trappe !
Que toute votre engeance soit exterminée !

Si vous ne donnez rien, que vous vous déplaciez à tâtons sur les murs comme le petit lézard (que vous soyez aveugle) !
Que vous en ayez autant que j'en ai dans le cul !
Qu'une planche à pain vous coupe le cou !
Qu'un billot bien rond vous chasse de ce monde !

* Traduction faite avec l'aide des informateurs ; certains termes déformés ou tombés dans l'oubli n'ont pu être traduits.

♦ *Les veillées*

A la fin de l'hiver, dans la Corse rurale traditionnelle, les veillées rassemblaient autour du feu la famille, les voisins, les amis. Celui qui recevait offrait des fruits secs, des châtaignes rôties, ou, plus rarement, de la charcuterie et du vin.

Fortunatu Pini évoque avec nostalgie les veillées d'antan.

*"Sò finiti quelli tempi
O quelle belle serate
A veggja intornu à u fucone
In quelle sale affumicate
Quelli dolci fichi secchi
Noci è mele è fasgiulate [...]
Ben ch'ùn ci fussi denari
Ci cacciavamu a fame
C'era ficatellu è salcicia
Lonzu, prisuttu è salame
C'era vinu naturale
È pane fattu à u levame"*

(Le temps passé est révolu / finies les belles soirées / la veillée autour du foyer / dans les pièces noircies par la fumée / finies les douces figes sèches / les noix les pommes et les châtaignes rôties / bien qu'il n'y eût pas d'argent / nous mangions à notre faim / il y avait du ficatellu et de la saucisse / du filet de porc du jambon et du saucisson / du vin naturel / et du pain au levain) (C. Tievan et L. Desideri, 1986, 16 X).

Aujourd'hui les veillées se font dans des lieux publics, salles de classe, de mairie, d'hôtel, de bar... Elles réunissent généralement le samedi soir les gens vivant au village et les citadins qui y reviennent en fin de semaine ; on y mange des mets traditionnels (*ficatelli*, charcuterie, *pulenda*...), on boit et on chante.

REPAS DE FÊTES ANNUELLES

Noël, Carnaval, Pâques, fêtes votives ou patronales sont marqués par des repas soignés et des mets traditionnels.

♦ *Noël*

Le soir de Noël, on ne trouve dans la Corse rurale traditionnelle ni "gros souper" * provençal, ni copieux repas de réveillon. Après la messe de minuit, pour se sustenter et se réchauffer, on faisait griller contre la flamme de la viande de porc fraîche, des *ficatelli*, *i sangui natalecci* (les boudins de Noël). Du vin et des châtaignes rôties complétaient ce sommaire repas :

« Pour la Noël, on faisait cuire un peu de viande pour ceux qui veillaient. On descendait à la casetta (maisonnette devant la maison), et on faisait des rôties de châtaignes autour de l'âtre et on buvait du vin. On se réunissait avec les voisins, on faisait un grand feu et on faisait la veillée pour attendre la

* gros souper : repas maigre servi, en Provence, le soir de Noël avant la messe de minuit, composé le plus souvent de poissons, de légumes ou de pâtes, suivis des treize desserts traditionnels.

messe de minuit. Après la messe, chacun rentrait chez soi et on mangeait quelque chose de ce qu'on avait fait cuire, et on se couchait. C'étaient surtout des ragoûts. »

(Mme V., 90 ans, Azzana Vignamaid)

Les enfants recevaient en cadeau "l'orange de Noël".

Le repas du jour de Noël était, parfois, plus soigné ; on y servait des charcuteries suivies de cabri ou d'agneau rôti ou d'anguilles grillées. Pour le dessert on préparait divers beignets et gâteaux.

Les repas de Noël, aujourd'hui, sont plus riches et plus variés, mais ceux, devenus rares, qui font encore leur charcuterie, mettent ce jour-là sur la table les *ficatelli* et les *sangui natalecci* ; le cabri est toujours très prisé et les pâtisseries traditionnelles sont présentes, même si elles sont souvent accompagnées par la bûche de Noël.

♦ Jour de l'an

Jusqu'au début du siècle, les enfants vont de maison en maison présenter leurs vœux et offrir un rameau d'olivier ou une branche d'arbousier, contre quelques fruits secs, biscuits ou pièces de monnaie : "*bon ghjornu, bon annu è bon capu d'annu, chè sia megliu un altr'annu che quist'annu*" (bonjour, bonne année et que l'année prochaine soit meilleure que cette année) disaient-ils. Dans le Haut Taravo, la coutume, tombant en désuétude, est cependant conservée jusqu'aux années cinquante par les plus pauvres : « Les enfants allaient souhaiter la bonne année avec une branche d'arbousier. Nous, nous n'y allions pas, les parents ne voulaient pas, ils nous disaient "qu'est-ce que vous allez faire l'aumône chez les gens". Mais beaucoup d'enfants y allaient ; je me souviens en avoir vu pieds nus dans la neige aller de porte en porte. On leur donnait soit des figues, soit des noix et, si c'était un proche parent, un sou. »

(Mme F., 68 ans, Haut Taravo)

Au repas du jour de l'an comme à celui de Noël, le cabri et le porc tenaient et tiennent encore une place de choix.

Le 6 janvier, pour l'Épiphanie, on confectionnait un gâteau traditionnel, la *strenna*, dont la recette variait suivant les régions ; aujourd'hui, il est souvent remplacé par la galette ou la couronne des rois.

♦ Carnaval

Précédant la période de carême, Carnaval donnait lieu jusqu'au XIX^e siècle à toutes sortes de réjouissances, on se ratrapait de toutes les privations quotidiennes en organisant de véritables festins. Dans les temps anciens le Carnaval durait un mois entier, puis il fut réduit à 8 jours, du Dimanche gras au premier Dimanche de Carême, puis à trois jours, du Dimanche gras au Mardi gras. Les coutumes carnavalesques ont aujourd'hui disparu ; les jeunes gens allaient de maison en maison quêter des nourritures : vin, beignets, charcuterie, pâtes fraîches, fromages, gâteaux, fruits secs, pour les repas qu'ils se partageaient.

L'INCANTICULA

Poème à caractère incantatoire dit, à Murato, jusqu'en 1939, le jour de Mardi gras, par les jeunes gens qui allaient de maison en maison quêter des nourritures afin de confectionner un repas. Le texte était dit par l'un d'entre eux, le groupe clamait en chœur quelques mots que l'on a transcrits en caractères gras.

L'incanticula

*Bona sera in questa casa
Quante persone site
Anc'una figlia avete dà maritu.
Diu li dia un bon partitu.
Appiete * oliu assai
Granu ùn vi ne manchi mai
Robba tanta ci ne sia
Per Diu è per i Santi.
Denari appiete tanti
Sempre appiete tante dece mila.
Appiete linu è fila
Appiete tante mele
Appiete tanta tela
D'ogni sorte di frutti
Per danne à tutti.
Ùn sò quanti brocci
Manghjaimu in questa sera
Sù sù la ria nera !
Arrizzatevi o madonna
Accendite sta candela
Guardate ind'è st' anghjone
Ci serà a nostra ragione.
Sia sia !*

Lorsque les dons étaient refusés, on ajoutait :

*A vostra casa hè fatta à caterazza
Ch'ella sterpi tutta a vostra razza !*

Ou bien :

*Sè vo ùn date nunda, bucertulellu **murù !**
murù !
Chè voi ne appiete quantu ne aghju in culu !
Ch'una tavula panaghja vi tagli la cullaghja !
Ch'un troppulu tondu tondu vi cacci da stu mondu !*

(Texte recueilli en 1990 par M.A.M. auprès de Messieurs B.O.-J.-B., C.D., B.P.-A., G.N., A.F. ayant participé dans leur jeunesse à ces festivités carnavalesques)

* Le subjonctif *appiete* est une tournure locale (l'équivalent de *abbiate*)



Sciappe di baccalà (morue). Ajaccio - 1991



Caccavelli de Pâques. Ajaccio - 1992

Carnaval meurt d'avoir trop mangé, il fait place à Carême : *« o stu poveru carnava chî sta sera si ne vâ, s'hà purtatu la salcicia è ci hà lasciatu u baccalà »* (ce pauvre Carnaval qui ce soir s'en va, il a emporté avec lui le saucisson et nous a laissé la morue).

♦ Carême

« Les jours d'abstinence, ils ne mangent ni œufs ni beurre ni fromage, ils disent en plaisanterie qu'il y a moins de mal à tuer quelqu'un qu'à manquer à la messe ou manger les jours défendus. » (Officier du Régiment de Picardie, 1774, p. 203)

Les nourritures rituelles des jours saints se composent essentiellement de légumes secs, de céréales, de certains poissons comme le hareng, la raie ou la morue, et de beignets.

« Dans le temps, tout le monde faisait carême, on rentrait tôt de la campagne pour aller à la messe. On mangeait des pommes de terre ou des haricots, ce qu'on avait, ou de la salade cuite avec de l'huile, pas crue. Quand il y en avait, on mangeait de la morue, on la mettait à dessaler sous le robinet toute la nuit et on la faisait frire à la poêle ou en ragoût avec des haricots ou des poireaux, on faisait aussi des beignets, on l'émiettait et on la mélangeait avec la pâte. »

(Mme C., 78 ans, Ciamanacce)

Le Jeudi saint, le repas du soir : *a cena domini*, se composait dans de nombreuses régions de pois chiches et de *tagliarini*. Le Vendredi saint, à midi au cours du repas rituel, on consommait des fèves fraîches et du hareng, ou un ragoût de morue aux poireaux ou aux haricots et des beignets de farine de blé sucrés ou trempés dans du miel, ou des *panzarotti* (dont la recette variait suivant les régions). Aujourd'hui, seules quelques vieilles femmes observent encore le jeûne des jours saints.

♦ Pâques

Pâques est une des fêtes annuelles les plus célébrées. Le Dimanche de Pâques on se console du régime du Carême, le repas est particulièrement soigné. En entrée, sont généralement servies les charcuteries, suivies du cabri ou de l'agneau pascal, rôti et accompagné de légumes verts, ou en ragoût avec des *gnocchi*. Au dessert, sont servis les gâteaux de Pâques : *canestri*, *canistroni*, *panete*, ou *caccavelli* garnis d'œufs.

Le Lundi de Pâques, c'est la *merendella* (dînette) des enfants (jadis les familles entières y participaient), repas champêtre composé de charcuteries, d'œufs durs, d'omelettes froides, de fromages, de fruits secs, et de gâteaux.

♦ La Toussaint et le Jour des morts

Jusqu'au début du siècle, le Jour des morts, on offrait autour de soi, aux parents ou aux pauvres, du pain, des chaussons fourrés, des fruits secs... avec cette formule : *« per l'anima di i nostri morti »* (pour l'âme de nos morts). Dans la nuit du 1^{er} au 2 novembre, on disposait sur la table des nourritures et des boissons à l'intention des morts qui revenaient cette nuit-là dans leurs anciennes demeures.

Si la plupart de ces usages ont aujourd'hui disparu, on confectionne toujours pour le Jour des morts des gâteaux spécifiques et toute une variété de chaussons farcis. Dans la région de Bastia, c'est la *Salviata*, gâteau en forme de S, pétri avec du vin et piqué de sauge (*salvia*). Les chaussons diffèrent suivant les régions, on les appelle *bastelle*, *cocciule*, *torte*, *curcone*, *sciacce*, *coccioli*... *di i morti* ; ils peuvent être faits de pâte à pain ou de pâte à beignet, certains sont garnis d'herbes, de légumes du potager, ou de *brocciu* sec ou dessalé ; à Bonifacio, ils sont farcis de noix et de raisins secs.

♦ Les fêtes de village

La fête patronale, fête religieuse et familiale, mobilisait toute la communauté villageoise. C'était l'occasion d'invitations, on y recevait parents et amis. C'était le mouton ou le veau rôti ou en sauce, accompagné de légumes verts ou de champignons, qui était traditionnellement sur la table familiale. La maîtresse de maison confectionnait ce jour-là les gâteaux et les beignets de fête :

« Le 16 juillet, pour la fête, chacun essayait de faire de son mieux, on mettait de la charcuterie, des sardines, des tomates coupées en tranches, puis des ragoûts avec les pâtes, ou des pommes de terre et de la viande. On n'invitait pas, les gens venaient eux-mêmes. Celui qui rentrait dans la maison était invité. S'il venait vingt personnes, on les faisait manger, on faisait en sorte pour qu'il y ait de quoi manger. Une fois il y a eu vingt-cinq personnes, heureusement j'avais tué un gros cabri deux jours avant et j'ai fait les deux gigots rôtis à la braise, puis la viande en sauce. Il fallait se lever de bonne heure. Les gigots rôtis étaient servis avec une salade de haricots verts. On finissait par le fromage, café et eau-de-vie. »
(Mme V., 90 ans, Azzana Vignamaiò)

Les fêtes de village sont aujourd'hui encore très vivaces, se déroulant généralement l'été, c'est pour beaucoup l'occasion de retrouvailles et de grandes réunions familiales. Les menus sont plus variés que jadis, on y sert des rôtis d'agneau, des civets de gibier, des truites ou des poissons de mer, on y prépare aussi d'énormes couscous. Au dessert, les pâtisseries "à la française" côtoient les *fritelle*, les *frappe*, les *canestri*, les *pan di spagna*...

REPAS MARQUANT UN RITE DE PASSAGE *

♦ Fiançailles-mariage au XIX^e siècle

« Lorsqu'entre deux familles un mariage est conclu, les parents du fiancé se réunissent le soir aux parents de la fiancée dans la maison de celle-ci ; le jeune homme en entrant embrasse sa fiancée et s'assied auprès d'elle. Une femme de la famille met sur le feu du foyer une poêle dans laquelle avec de la farine et un morceau de *brocciu*, espèce de fromage à la crème tiré du lait de chèvre, elle fait des beignets d'une nature particulière que l'on appelle *fritelle*. On présente aux fiancés une assiette de

« Pour le Jour des morts on faisait des torte. Ma grand-mère ramassait de la menthe. Elle la faisait sécher, puis la moulinait avec le moulin à poivre, c'était comme du poivre. Ensuite, elle la mélangeait aux pommes de terre écrasées avec de l'huile et du sel, et elle mettait tout ça dans la pâte, comme un chausson, et elle les cuisait au four. En même temps, elle faisait les petits pains aux raisins et au *brocciu*. Elle mettait du raisin et du *brocciu* et elle le recouvrait de pâte, puis une autre couche de raisin et de *brocciu*, et ainsi de suite. Ce n'était pas du raisin sec, mais du raisin frais qu'on avait gardé suspendu en grappes au grenier. C'était très bon. Quand c'était cuit, on en donnait aux autres. On n'en faisait pas peu, le four était plein. On s'échangeait ce qu'on avait fait. »

(Mme V., 90 ans, Azzana Vignamaiò)

* Rites de passage

« La vie individuelle, quel que soit le type de société, consiste à passer successivement d'un âge à un autre et d'une occupation à une autre [...] C'est le fait même de vivre qui nécessite les passages successifs d'une société spéciale à une autre et d'une situation sociale à une autre : en sorte que la vie individuelle consiste en une succession d'étapes dont les fins et les commencements forment des ensembles de même ordre : naissance, puberté sociale, mariage, paternité, progression de classe, spécialisation d'occupation, mort. Et à chacun de ces ensembles se rapportent des cérémonies dont l'objet est identique : faire passer l'individu d'une situation déterminée à une autre tout aussi déterminée. L'objet étant le même, il est de toute nécessité que les moyens pour l'atteindre soient, sinon identiques dans le détail, du moins analogues, l'individu s'étant du reste modifié puisqu'il a derrière lui plusieurs étapes et qu'il a franchi plusieurs frontières. D'où la ressemblance générale des cérémonies de la naissance, de l'enfance, de la puberté sociale, des fiançailles, du mariage, de la grossesse, de la paternité, de l'initiation aux sociétés religieuses et des funérailles. »

(Van Gennep, 1981, pp. 3-4)

Canistroni alatesi (alatais)

« On les appelait *alatesi*, car il y avait une recette spéciale à Alata. On achetait de la farine, la meilleure qualité. C'étaient des gâteaux pour les fêtes, pour un heureux événement : baptême, mariage, communion... On pétrissait la farine avec de l'eau tiède. On ajoutait de l'anis. Certains mettaient un parfum : de l'orange. On ne mettait pas d'œufs. On ajoutait le sucre, on pétrissait la pâte. Quand elle avait la souplesse voulue, on la laissait un petit moment, puis on la coupait en petits morceaux. On en donnait un à chacun et chacun la travaillait un bon moment, pour la rendre bien souple. Au fur et à mesure on faisait les canistrons. Sur une table, on la roulait et on donnait une forme aux canistrons. On mettait un cachet *. C'étaient des cachets achetés ou certains étaient fabriqués. Ensuite on posait les canistrons sur une planche et on les laissait la nuit, on les recouvrait suivant le temps, l'hiver davantage, l'été légèrement. Quand ils étaient levés, on les trempait dans l'eau tiède, c'est pour cela qu'ils étaient brillants. Lorsqu'ils étaient cuits, on les posait sur une planche, avec l'écumoire, et on les badigeonnait avec de l'eau sucrée. Lorsqu'ils étaient cuits, ils prenaient une belle teinte. Ils se gardaient longtemps, au moins un mois. »

(Mme N., 85 ans, Alata)

* Ces cachets, en bois ou en fer, représentaient le plus souvent des dessins géométriques.

U pan di spagna

« Pour 4 œufs, je mets 3 cuillères d'huile, un demi-verre de lait, 13 cuillères de sucre, 13 cuillères de farine. Je bats les blancs en neige, je mélange les blancs et le reste, je verse la pâte dans un moule huilé au beurre, et je mets au four. On peut mettre dessus du chocolat ou de la confiture, moi je ne mets rien. »

(P.S., 70 ans, agricultrice, Palneca)

ces beignets, ils en mangent chacun un et les fiancailles sont faites. On boit à la ronde le *fiascu*, flacon de vin et, au moment de se retirer, le jeune homme est conduit au lit de la jeune fille par la mère de celle-ci : il est dès lors de la famille. »

(M. Bigot, 1869, p. 64)

Il semblerait, d'après cette description, que jadis les festivités accompagnant certains rites de passage aient été parfois extrêmement sobres et frugales.

♦ *Baptême, communion, mariage*

Les témoignages de mes informateurs portant sur le début du siècle mettent l'accent sur l'abondance de nourriture, accompagnant les baptêmes, les mariages ou les communions. Un repas réunissait, généralement à midi, la famille et les amis très proches, essentiellement des couples : *i braccetti* ; l'après-midi, les enfants, les parents éloignés, les voisins, parfois le village entier étaient conviés à un goûter. Toutefois, dans les familles aisées, cent personnes et plus pouvaient être invitées au repas.

Le repas débutait par les entrées : on y servait très souvent les "tomates mimosa" ; ce pouvait être aussi, ce qui était un signe de grande aisance, des langoustes.

« Lorsque je me suis mariée, en 21, il y avait plus de cent invités ; en entrée, il y avait des langoustes à la mayonnaise. »
(Mme R., Bastelica)

Ensuite venaient les viandes (veau, agneau, cabri, volaille, ou gibier) et les poissons, le plus souvent rôtis et accompagnés de légumes (champignons, haricots verts, petits pois, carottes, artichauts). Vers les années trente, les légumes en boîte (petits pois), nouveaux, inhabituels, apparaissaient aux repas de fête. Les fromages et les desserts traditionnels, que l'on retrouvait au goûter, terminaient le repas.

Au goûter étaient servis : des chaussons salés au *brocciu* – relevés parfois avec "*a spezia*" (paprika) –, aux herbes sauvages et aux légumes ; des chaussons sucrés aux pommes, aux raisins, ou au *brocciu* ; des oreillettes ; des beignets nature ou au *brocciu* ; des *canestri* ; des *imbrucciate* ; du *pan di spagna*, etc.

Repas et goûter étaient toujours accompagnés de vin blanc ou rouge, souvent les deux.

Jusqu'au premier quart du siècle, ces repas varient peu, les premiers changements sont amenés par les émigrés de retour au village.

« Pour les mariages, il y avait les entrées, les œufs au mimosa, les tomates à la mayonnaise, c'était le plat de fête. Après il y avait les rôtis de bœuf, de veau, ou de mouton, ou si la bête était jeune un cuisseau, avec des pommes de terre rôties au saindoux. Pour le dessert, c'était toujours la même chose : les frappe, les beignets et les gâteaux de Savoie. J'ai assisté à un mariage, c'était en 35, j'étais gamine, si passava in i Santoni (ça se passait aux Santoni, un quartier du village), et là c'était la première fois que je voyais une pièce montée, c'était *Domenicu di Zi' Paulinu*, il vivait aux colonies en Guyanne, il s'était marié au village, ils avaient un peu d'argent. Plus tard, j'ai assisté au mariage de *Zi' Francescu*, c'était de la pâtisserie

d' Ajaccio parce qu'il avait vécu à Marseille, c'était déjà plus évolué, je me rappelle qu'ils s'étaient servis au Coq Hardi, la pâtisserie la plus renommée à Ajaccio. »

(Mme S., 70 ans, Haut Taravo)

Aujourd'hui, ces repas sont encore sensiblement les mêmes, les légumes, les viandes et les poissons y sont plus variés, les pâtisseries "à la française" accompagnent les pâtisseries traditionnelles, et le champagne remplace le vin au dessert.

♦ *Funérailles*

Jusqu'au début du siècle, les enterrements sont en Corse les manifestations familiales qui rassemblent le plus grand nombre de personnes. On venait de tous côtés, souvent de très loin, parfois même à pied, participer aux funérailles. Outre les parents et les amis venus d'autres villages ou d'autres régions de l'île, c'est tout le quartier et même tout le village, à raison d'au moins un membre par famille, qui était invité à ces repas.

Il n'était pas rare que ces repas d'enterrement : *magnarie*, comptent cent à quatre cents personnes. Les familles dépensaient des sommes importantes, certaines s'endettaient.

« Le testateur prend soin de réserver sur les biens qu'il lègue à ses héritiers une quantité de blé destiné à faire du pain et des gâteaux : par exemple, trois *mezzini* de blé et une ou plusieurs bêtes – ce sont souvent des vaches – pour le repas de funérailles » (P. Lamotte, 1957, pp. 84-88), nous apprennent les testaments du XVI^e et XVII^e siècle.

Dans certains cantons, cette coutume perdure jusqu'à la première moitié du XX^e siècle : « *Zi' Matteu* se voyant malade dit à sa femme : *O Maria laca quelli dui viteddi per quandu moru* » (Maria, garde ces deux veaux pour quand je mourrai) m'a confié une de mes informatrices palnécaises.

Le soir, on servait à tous ceux qui veillaient le mort *u cunfortu*, un repas généralement composé d'un seul plat, le pot-au-feu ; remplacé, parfois, par la charcuterie, ou lorsqu'on avait tué une bête par la *trippa piena* (estomac farci de sang et d'herbes), suivi du fromage, le tout largement arrosé de vin et accompagné de café. Le lendemain, ceux qui avaient assisté aux obsèques étaient conviés au repas rituel : *magnaria*, *taccone* (dans le Cruzzini), *pignattu* (dans la région d'Alata), qui commençait par un bouillon de viande aux vermicelles, suivi d'un ragoût de veau aux carottes, aux olives et aux champignons, et d'un ragoût de haricots. Le repas se terminait par du fromage, du café et de l'eau-de-vie.

La composition du repas variait sensiblement suivant les régions. Dans certains villages du Niolo, les repas servis pendant la veillée mortuaire ou après l'inhumation, étaient uniquement constitués de *bastelle* accompagnées de vin et de café. Les restes du repas étaient toujours distribués aux invités.

Aujourd'hui, chez les Corses de l'île, le repas de veillée et le repas rituel de midi se perpétuent, mais ils sont réservés aux proches, ils réunissent rarement plus d'une trentaine de personnes, ils se déroulent le plus souvent dans la maison du mort, mais aussi parfois au restaurant.

Repas offert en 1949 à Appriciani par la famille du défunt

« Selon la volonté du défunt, on tua un veau et un mouton.

Menu : anchois à l'huile ; macaronis au jus de viande ; daubes de veau et de mouton avec dans la sauce olives, oignons, carottes, champignons ; fromage ; vin, café, eau-de-vie. »

(L. Doazan, 1974)

Repas de baptême de Dominique

(15 août 1941, fête de Sainte-Marie au hameau de Spelunca, commune de Pastricciola)

« Pour le repas, il y avait à table : l'arrière-grand-oncle du baptisé, ses grands-parents – c'était la guerre, mais la Corse ne sera occupée qu'en novembre 1942 et mon père n'a pas encore pris le maquis –, ses parents, sa tante, moi-même qui suis la marraine, et *u sgiò curatu*, le curé.

La petite salle à manger a été débarrassée d'une partie des meubles. La table est recouverte d'une nappe blanche, les pans sont piqués de roses d'un rosier du jardin. On a sorti le service de table blanc et les verres à pied. A l'exception du vin acheté à Azzana, tous les produits viennent de la production familiale. Ce sont la grand-mère et la grand-tante de l'enfant qui ont préparé le repas, rivalisant de travail et d'ingéniosité.

Au menu, hors-d'œuvre : salade de tomates mimosa et charcuterie. Dans un plat long, les tranches de tomates, disposées au centre et décorées d'œuf dur mouliné, sont entourées d'une double rangée de tranches de saucisson et de *coppa* ; dans un second plat sont présentées les tranches de jambon. Puis tomates farcies. La farce est faite avec des petits dés de jambon, *prisuttu*, des morceaux de *brocciu* salé, de persil haché et de pain trempé dans du lait et de l'œuf battu. Pour qu'elles

soient bien dorées, les tomates sont frites dans une poêle avec un couvercle en fonte sur lequel on a placé des braises. Ce plat a demandé une longue préparation. Ensuite deux gigots de cabri, revenus dans la cocotte en fonte, accompagnés d'une salade de haricots verts, *falcioni* *, assaisonnés à l'huile d'olive avec un peu d'ail. Enfin le fromage de chèvre conservé dans la fougère, et le dessert : œufs à la neige et *pan di spagna*, décoré au blanc d'œuf. Le repas se termine par le café et l'eau-de-vie d'arboises. A la fin du repas, le doyen, l'arrière-grand-oncle, *ziu Carl' Antone*, fait le *brinchisi* d'usage.

A partir de 15 heures, tout au long de l'après-midi, par petits groupes car la salle à manger est petite, la totalité des habitants du hameau de Spelunca et des environs proches vient trinquer, "*à trincà*". La table, débarrassée après le repas, a été garnie de plats remplis de *fritelle* au *brocciu* sec et des bouteilles d'un vin cacheté. »

(Rapporté par A.A.L. marraine de l'enfant)

* Haricots *falcioni* : variété locale de haricot vert plat dont la gousse, à maturité, a la particularité de se recourber en forme de lame de faucille, d'où son nom : *falcione*.

Repas de funérailles (dans les années cinquante)

« En 1953, pour l'enterrement du Colonel, il y avait plusieurs centaines de personnes. On a tué un veau de 150 kilos.

On faisait manger les gens le jour de l'enterrement à midi, parfois même la veille, car les gens venaient de très loin, souvent à pied, à cheval. Le soir, la veille, pour la famille, les parents et les amis proches, on servait le pot-au-feu. C'était d'abord le potage où avait cuit la viande avec les vermicelles, puis on servait les légumes avec la viande bouillie et le fromage.

A midi, le lendemain, c'était la charcuterie. Mais certains servaient de nouveau le potage, puis les ragoûts, les *tiani* : les haricots soissons, des ragoûts de viande avec olives et champignons. Puis le fromage et les cafés.

Pour les gens qui venaient de loin et qui arrivaient

tard pour veiller, on servait la charcuterie et les fromages. Dans les familles on gardait d'ailleurs toujours un jambon.

Les gens veillaient toute la nuit, ils dormaient un peu sur une chaise, on allait se reposer chez les voisins. On servait des cafés, les gens s'entraidaient, on se prêtait les assiettes, les chaises, les tables. Il est même arrivé qu'on loue de la vaisselle à Ajaccio ; souvent ensuite on la gardait, on l'achetait et on se la partageait. Il fallait honorer le mort. Chez un parent, il y avait eu plusieurs décès rapprochés, et il n'avait plus les moyens. Toute la famille a aidé, il n'a rien payé et ainsi ils ont pu honorer le mort.

Maintenant il y a les voitures, il faut 5 minutes pour venir, c'est vite fini. »

(Mme F., Alata)

Jusqu'au début du XX^e siècle, d'autres distributions de nourritures se font dans tout le village et même dans le canton. Le jour de l'enterrement, on offre des chaussons : *bastelle*, *cocce*, *coccioli*, *curconi*, ou *sciacce* faits avec de la pâte à pain ou à beignet et fourrés aux herbes, aux légumes ou au *brocciu*.

« D'autres distributions de victuailles en l'honneur du défunt pouvaient avoir lieu dans le courant de l'année du décès ou même dans les années suivantes. L'une d'entre elles paraît même avoir été aussi fréquente que la *magnaria* et aussi générale car nous l'avons trouvée dans des endroits de l'île aussi éloignés l'un de l'autre que la Rocca et Moriani : c'est celle qui suivait la *cantamessa*. Elle est devenue fort rare aujourd'hui. »

(P. Lamotte, 1957, p. 87)

F. Robiquet nous rapporte que vers la fin du XIX^e siècle, après l'enterrement, « on reste trois jours sans faire de feu, sans ouvrir les fenêtres et sans préparer à manger, dans la maison du défunt. On a soin d'apporter à sa femme et à ses enfants des mets apprêtés dans le voisinage. Dans quelques cantons, les habitants envoient leurs femmes visiter le mort, et lui porter des présents qui consistent en vin, châtaignes, tabac, etc. »

(F. Robiquet, 1835, p. 453).

Si ces coutumes ont disparu, d'autres sont restées longtemps vivaces. Il y a peu d'années, dans certaines régions, un deuil dans la famille interdisait toute consommation de pâtisseries pendant plusieurs mois.

REPAS D'ENTRAIDE

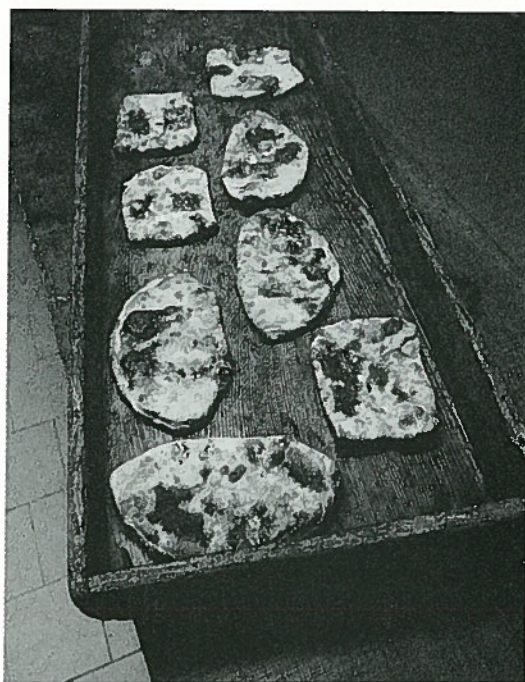
Lorsque les travaux nécessitaient une main-d'œuvre importante, parents, amis, voisins, venaient aider. L'abattage du cochon, la tonte des brebis, la moisson, le dépiquage, le vannage du blé, les vendanges, étaient accompagnés d'importants repas, destinés à la restauration pendant l'activité, ou clôturant un moment de travail et d'efforts.

A festa di u purcellu (la fête du cochon) durait trois ou quatre jours, elle réunissait sept à dix personnes venues aider, qui partageaient le repas de midi, parfois celui du soir.

« Le treize décembre, tout le hameau était là pour aider à la *tumbera*. Les hommes allaient tuer le porc, et les femmes préparaient le repas. Le repas, c'était d'abord le hors-d'œuvre : la charcuterie, *prisuttu*, *salami*, *coppa* ou *lonzu*, enfin ce qui restait de l'an passé. Ensuite, on servait un ragoût de macaroni, avec le cabri en sauce ou rôti ou des volailles ; le fromage et des beignets, et du vin, et le café et l'eau-de-vie. Le lendemain, pour le repas, lorsqu'on faisait la charcuterie, on préparait la *trippa piena*. »

(S.G., 78 ans, Morsiglia).

Au mois de mai, les repas de tondaison : *a tundera*, réunissaient 20 à 40 personnes. On y servait traditionnellement du mouton rôti ou en ragoût, des fromages, et des pâtisseries. Voici la description qu'en fait au début du siècle Lorenzi de Bradi :



Bastelle : chaussons aux oignons ou aux blettes



Prisuttu : jambon



Préparation de *a trippa piena*. Olmeto (Ulmetu) - 1991

A Trippa piena

« On prépare "*a trippa*" la veille. On tue un mouton, on prend le sang et on le bat bien pour qu'il ne caille pas.

Le soir, on coupe le lard, les oignons, les blettes, la menthe – s'il n'y a pas de menthe, on met de la marjolaine –, il faut que ce soit bien parfumé. On fait revenir tout ça dans une marmite et on ajoute le sang, sel et poivre ; il faut que ce soit bien relevé. Attention, le sang, on ne doit pas le faire cuire, on l'ajoute à la fin dans la marmite, quand le feu est éteint. On goûte et on ajoute sel et poivre si ce n'est pas assez relevé. On remplit les boyaux. C'est le gros intestin et la panse, bien lavés. Il faut les attacher et on les met dans l'eau pas tout à fait bouillante – lorsqu'elle commence à frémir – dans une grande marmite, une *paghjola*, et on laisse cuire pendant deux heures. Il faut que ça cuise tout doucement, il ne faut pas que ça bout, on retire la marmite du feu de temps en temps. On laisse dans l'eau tiède toute la nuit.

Le matin, on rallume, on réchauffe car ça se mange très chaud. Il faut la servir quand c'est fumant. On la coupe en tranches. Ça se fait traditionnellement pour le repas de la *tundera* *.

(Mme F., ferme de Marchese, Alata)

* *Tundera* : tonte des moutons ou des brebis.

Repas de tumbera

« A midi a lieu un repas dont je me souviendrai longtemps : celui de *trippa piena*. La table a été dressée dans la salle à manger et nombreux sont les convives : voisins qui ont participé à la *tumbera*, amis que mes cousins veulent régaler, et nous les *isulani* (Ile-Rous-siens). [...] Après les charcuteries, on sert du cabri en sauce ; ma mère a préparé *u suffritu*, en faisant revenir l'huile d'olive, les oignons, l'ail et en y ajoutant aussi *a cunsera*, du coulis de tomate préparé pendant l'été. Au cabri succède *u stufatu*, de bœuf, de veau, de lard mêlé aux champignons, à l'ail, au laurier, au thym, au romarin, le tout cuit longuement à l'étouffée, jusqu'à ce que les viandes réduisent dans cette sauce, qui accompagne les pâtes nappées de sauce et de fromage, du *brocciu* sec.

Bien sûr, on fait largement honneur à tous ces plats, mais on attend avec gourmandise *a trippa piena* ; j'ai tout oublié de mes dégoûts du matin, et je m'en régale comme les autres : ma tante pour la réaliser a bien nettoyé et vidé le gros intestin, rempli des tripes du cochon,

d'herbes, d'épices et de *brocciu* ; elle a ficelé cette préparation, qui placée dans une grande marmite a cuit longuement, on la sert coupée en tranches comme un gros saucisson. Quel délice ! Le vin rouge épais, légèrement piquant, relève la saveur de tous ces mets.

Au dessert, bien que repus, nous n'en apprécions pas moins les *fritelle*, les beignets de toutes les réjouissances.

Après le repas, on savoure la liqueur de myrtes mises à sécher pendant une vingtaine de jours, macérées plus d'un mois dans l'eau-de-vie, mélangées à un sirop de sucre, qui fournissent la plus délicieuse des boissons. Nous, les femmes, en buvons un petit verre, alors que nous avons dédaigné le vin : nous ne l'apprécions que s'il a été sucré. On trinque à, *a salute*, et les conversations continuent un long moment autour de la table desservie sur laquelle s'accourent certains convives somnolents. »

(M. Castelli, 1982, pp. 32-33)

« A la fin, on s'attable sur place autour des tables posées sur des tréteaux. Les dents se mirent à crisser comme les ciseaux tout à l'heure. D'abord les pâtes assaisonnées du jus de viande et de fromage, puis le ragoût et les quartiers de mouton rôtis, enfin le lait caillé et les tourtes au *brocciu* cuites sur une pierre plate et mince chauffée en dessous. »

Nous le retrouvons, avec quelques variantes, cinquante ans plus tard :

« Il y avait le *spuntinu* et le repas de midi. Le *spuntinu*, c'est la charcuterie, jambon, saucisson, coppa ; des omelettes avec du *brocciu* et de la menthe, bien relevés, sel et poivre ; et ensuite on mange la trippa, le boudin. Ça se passe vers 9 h 30 ; le travail commence à 8 h, et lorsqu'ils ont fini toutes les blanches (brebis), ils viennent faire le *spuntinu*. Comme boisson, on sert du vin, bien sûr. Ensuite il y a le fromage, c'est le fromage de l'Ascension. C'est un fromage qu'on fait spécialement le jour de l'Ascension, l'année d'avant, un gros fromage de deux à trois kilos. Il est un peu piquant, un peu fort, c'est pour les amateurs de vin. On sert aussi bien sûr des fromages frais. Puis le café et l'eau-de-vie. On ne sert pas de fruits. Le *spuntinu* dure à peu près trois quarts d'heure. Les gens ne boivent pas trop, car ils doivent continuer à travailler. Après ils font l'autre couleur. Il y a la bénédiction du troupeau, et vers midi c'est le repas.

A midi c'est l'apéritif, pastis à volonté, puis on passe à table. Il y a des hors-d'œuvre, charcuterie et salade de tomates s'il y en a. Et ensuite des pâtes avec le ragoût d'agneau, champignons et olives, puis des haricots verts avec les gigots rôtis, la salade, puis le fromage, les fruits, le café et l'eau-de-vie ; il y a aussi les gâteaux, les frappe, des gâteaux maison servis avec du vin blanc. Au repas, on boit du vin rouge.

Avant il y avait beaucoup de monde, car les gens venaient en famille, les femmes aidaient à la cuisine, les hommes tondaient, et il y avait aussi les enfants. C'était avant et juste après la guerre. Ça faisait environ une trentaine de personnes. En 1988, pour la dernière tundera traditionnelle que nous avons faite, il y avait une quinzaine de personnes.

Il n'y a plus de repas comme avant, bien sûr, on invite les tondeurs (tonte électrique), ils sont deux ou quatre, on fait simplement un peu plus que d'habitude, on leur fait goûter de la charcuterie, ce sont des continentaux. »

(Mme F., Ferme de Marchese, Alata)

Le développement de la mécanisation, l'abandon de certains travaux traditionnels font que les grands repas d'entraide sont devenus rares. Aujourd'hui, parents et voisins s'aident toujours pour la tuaille du cochon, les éleveurs se réunissent pour la tondaison ou pour la vaccination des bêtes.

A Sollacaro, « le vétérinaire passe le même jour chez plusieurs éleveurs de la région, alors on s'entraide pour la préparation des bêtes et le repas se fait chez l'un ou chez l'autre. Au repas, on sert d'abord des tomates et des oignons en salade, avec du thon ou des sardines. Ensuite c'est la charcuterie. Comme plat principal, on sert du veau avec sauce aux champi-



Repas de tundera, au Forclu, route d'Alata - Mai 1991

« Chez nous, le repas se fait dedans, à la salle, car c'est généralement au début du mois de mai, mais selon les années, les tontes peuvent aller jusqu'à mi-juin. C'est généralement le samedi ou le dimanche.

Normalement, seuls les hommes participent au repas. Les femmes, nous sommes occupées à la cuisine et pour servir ; il faut être au moins trois. On mange après.

Mais ce n'est plus les repas comme avant ; avant, après le repas, les hommes sortaient, ils s'étendaient un peu sous un arbre, ils revenaient, on servait du café, des gâteaux. Certains chantaient. Puis on refaisait un spuntinu, on servait les restes de midi, du rôti froid, jusqu'à dix heures ou onze heures du soir, parfois plus tard dans la nuit. »

(Mme F., Marchese-Alata)

gnons, ou un rôti de bœuf ou de poulet, avec haricots verts ou petits pois frais ou en conserve. On sert toujours du vin, des alcools, et du café. »

(Mme. M., 70 ans, Sollacaro)

Les repas quotidiens et surtout festifs, associent selon Brillat-Savarin "le plaisir de manger et le plaisir de la table" ; il note dans ses Aphorismes : « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier, pour nous consoler de leur perte. »

(A. Brillat-Savarin, 1825, p. 2)

Le plaisir de la table suppose la préparation des repas, mais aussi tout ce qui entoure et règle leur consommation, c'est-à-dire ce que l'on a coutume, depuis Levis-Strauss, de rassembler sous le terme de "manières de table".

Les manières de table

Les manières de table, ou règles de bien manger, étaient généralement simples ; l'important était, semble-t-il, de manger à sa faim : "*basta ch'è u corpu sia pienu*" (il suffit que le ventre soit plein) dit le proverbe. Mais le plus souvent on mangeait et on buvait avec modération : "*Omu di vinu ùn vale quattrinu*" (homme de vin ne vaut rien), "*Saccu viotu ùn pò stà rittu, Saccu pienu ùn pò pieca*" (sac vide ne peut tenir debout, sac plein ne peut se plier), affirment les dictons.

La frugalité et la sobriété des Corses est soulignée par la plupart des observateurs du XVIII^e et XIX^e siècle :

« Les Corses mènent une vie frugale et se contentent des plus simples productions de leur pays sans user de raffinement pour en assaisonner le goût. Les bergers mangent souvent, dans leur repas, de la viande que leur troupeau leur fournit, et la mangent à moitié cuite comme les Anglais. Il y a des paysans qui ne mangent que du pain de châtaigne, ceux-là consomment beaucoup de petit salé.[...] Ils boivent du vin avec une modération qui n'est connue d'aucun peuple. C'est une chose extraordinaire en Corse que d'y voir un homme dans l'ivresse. »

(Abbé de Germanes, 1771-1776, pp. 238-239).

Constatation corroborée par M. Bigot qui note que la famille de bergers de Bastelica (comptant six personnes, cinq adultes et un adolescent), objet de son étude, achète 100 litres de vin par an, alors que la consommation moyenne de vin en France entre 1860 et 1869 est de 116 litres par an et par habitant, soit 185 litres par adulte (J. Lalouette, 1980).

Quelques coutumes sont fidèlement conservées, on commence le repas en faisant le signe de croix et certains disent encore le Bénédictin : "*Benedite issu ripastu, quelli ch'è l'anù preparatu, è datene à quelli ch'è ùn ne anù*" (bénissez ce repas, ceux qui l'ont préparé, et donnez-en à ceux qui n'en ont pas) (Mme S., 84 ans, Morsiglia). On fait le signe de croix sur le pain, on ne le pose pas à l'envers comme *u pane di u boia* : le pain du bourreau, cela porte malheur. Le sel renversé est signe

de malheur : "*U sale ghjittatu hè segnu di disgrazia*", affirme le dicton. Roter est généralement considéré comme grossier, mais cela peut varier.

Le vin nouveau est bu à la Saint-Martin, le 11 novembre. Le premier verre s'accompagne d'un souhait : "*ch'ellu ti facci prò*", on répond "*grazie è tantu*" et on jette à terre quelques gouttes qui restent au fond du verre.

* *U brinchisi*

Il s'agissait d'un poème de vœux ou de remerciements et de compliments adressés aux personnes honorées pendant la fête (enfant baptisé, mariés) ou aux maîtres de maison ; on y ajoutait souvent un ou deux vers concernant certains convives.

« *Dans ma jeunesse, il n'y avait pas de fête sans brinchisi.* »

De courte durée, *u brinchisi* excédait rarement cinq à huit minutes. Il était prononcé par un homme, souvent d'âge mûr, bénéficiant d'une certaine renommée, due à sa personnalité, sa position sociale, ou tout simplement à ses talents de poète et d'improvisateur. Lors d'un repas, plusieurs *brinchisi* pouvaient être prononcés par différents convives.

« *Il y avait même une sorte de compétition entre eux, et la valeur du brinchisi était jugée aux applaudissements.* »

(M. J.R. et P.L., Pastricciola).

Autrefois, à l'occasion d'un repas de fête familiale, villageoise ou d'un repas d'entraide, l'un des convives, généralement encouragé par l'ensemble de l'assistance, prononçait *u brinchisi* *.

U brinchisi laissait une grande part à l'improvisation, mais il semblerait qu'il ait été, le plus souvent, construit suivant un schéma qui pouvait être adapté aux circonstances ou situations particulières. Déclamé à la manière des "toasts" actuels, généralement en vers, mais parfois en prose, il avait très souvent un ton humoristique destiné à amuser l'assistance, les jeux de mots y étaient fréquents.

« *En 1932, au mariage de ma tante Flore Santarelli avec Félix Galetti, le poète Maestrale était invité. Bien entendu, c'est lui qui prononça "u brinchisi". Je me souviens qu'il a commencé ainsi :*

Oghje, cantanu i galli cù i Galetti

Precanu i santi cù i Santarelli... »

(Aujourd'hui les coqs chantent avec les "petits coqs", les saints prient avec les "petits saints") (M. J.R., Pastricciola).

Il semblerait que les *brinchisi* aient aujourd'hui disparu :

« *Le dernier brinchisi que j'ai entendu fut celui prononcé par mon oncle Ghjuvan' Petru, à l'occasion de mon mariage, en 1943. J'ai gardé le souvenir d'une rime :*

Sette maschi è femina una

L'ochji cum'è u sole, tutti belli cum'è a luna »

(sept garçons et une fille, les yeux comme le soleil, aussi beaux que la lune). (A.A., Pastricciola).

« Celui qui arrive chez un hôte avec une bonne bouteille ou des gâteaux ne doit pas trop s'attendre à les voir servir au repas. En lui proposant ce qu'il vient d'apporter, on craint de le laisser penser qu'on n'avait pas prévu tout ce qu'il faut pour l'honorer. En revanche, on lui servira largement tout ce qu'on a de meilleur. Refuser de reprendre d'un plat risquerait de vexer ou d'inquiéter, mais il faut savoir aussi se retenir et faire en sorte que le plaisir sensuel ou individuel du bien manger ne prenne jamais le pas sur l'agrément moral et partagé de la conversation. A faire autrement on ne laisserait que le souvenir d'un mangeur et d'un buveur : *manghjone è briacone*. C'est pourquoi, s'il convient de marquer par un compliment bien tourné qu'on a apprécié le repas, il serait malséant, croyant faire plaisir, de s'étendre trop sur ce sujet. La convivialité corse, pour simple qu'elle soit, n'exclut pas la délicatesse, le souci de l'autre et le respect de soi. »

(G. Ravis-Giordani, 1981, p. 142)

LA TABLE, LA VAISSELLE, LE LINGE

Dans la Corse rurale traditionnelle, la préparation et la décoration de la table étaient quasiment inexistantes, on mangeait à même la table quand on n'était pas assis autour du *fuccone*, où l'on grillait et mangeait viande, charcuterie, *pulenda*, châtaignes...

« A chaque repas tous les membres présents ne s'assoient pas toujours autour de la table : l'un est sur un banc, l'autre se promène un plat à la main. » (M. Bigot)

Si l'on trouvait chez les familles aisées quelques belles tables ouvragées, dans les campagnes la table était constituée généralement de simples planches posées sur des tréteaux (la table, sur laquelle on prend ses repas, était aussi jusqu'au début du XX^e siècle, dans certaines régions, *a tola*, où l'on exposait le mort, les planches étant simplement retournées).

La vaisselle reste longtemps rudimentaire. On utilisait primitivement des écuelles de bois : *scudella*, puis des assiettes en terre vernissée. Les cuillères en bois sont remplacées à partir du XIX^e siècle par des couverts (cuillères et fourchettes) en fer ; à table, chacun utilise son couteau de poche : *cultellu di stacca*.

Les porchers-bergers (famille aisée de 7 personnes) décrits par M. Bigot possédaient « 12 assiettes en terre vernie, 6 verres à boire, 4 tasses, 1 cuillère à long manche pour prendre l'eau à boire dans le seau, 6 cuillères, 6 fourchettes en fer, 6 couteaux de poche. »

L'inventaire est-il incomplet, ou la mère ne mangeant pas avec le reste de la famille et la vaisselle étant réduite au minimum, 6 et non 7 ustensiles de chaque sorte suffisaient-ils ?

A la fin du XIX^e siècle, les faïences importées du continent remplacent les rustiques terres vernissées. Les plus ordinaires sont destinées aux repas quotidiens, tandis que les plus beaux services (1 à 2, parfois plus, chez les familles aisées) sont réservés aux grands repas familiaux.

Au XIX^e siècle, dans les campagnes, le linge de table semble être très rudimentaire ; dans son inventaire, M. Bigot note uniquement 18 essuie-mains, il n'est pas question de nappe.

Il faut attendre le XX^e siècle pour voir se généraliser l'utilisation du linge de table. Pour les fêtes, la table est décorée de nappes et de serviettes blanches, souvent brodées au chiffre du maître de maison.

A table, la meilleure place était réservée au père ; le plus souvent les enfants étaient assis, tandis que la mère se déplaçait, sans cesse, de la table au foyer. Il semblerait que dans certaines régions, au XVIII^e siècle, l'homme ait été nourri non seulement séparément, mais aussi différemment du reste de la famille :



Scudella (diamètre : 26 cm) et cuillère en bois
Coll. particulière



Cultelli di stacca

Chaque convive utilise son couteau de poche, encore aujourd'hui. Ici, à l'occasion d'un repas de *tundera*.



Table dressée pour la fête patronale du 16 juillet 1991 - Vignamaliò-Azzana

**Mobilier, ustensiles, linges
réservés aux repas**

[d'après l'inventaire, établi le 20 octobre 1798, des biens du citoyen Antoine Carabelli, propriétaire aisé, appartenant à l'une des 7 familles les plus importantes : *i principali* de Fozzano]

4 chaises de paille
1 table pour prendre les repas
4 bancs et un escabeau
1 crémaillère
1 poêle à frire
2 trépièdes
2 broches
1 *tinella* cerclée de fer
6 marmîtes (4 grandes, 2 petites)

2 casseroles
2 louches (une trouée, l'autre non)
2 grands plats et 12 petits, le tout en étain
2 douzaines d'assiettes et 2 grandes soupières de porcelaine fine
1 douzaine et demie d'assiettes
2 soupières et 4 grands plats
1 pilon
3 tasses et 2 salières de porcelaine fine
3 tasses et 2 salières de porcelaine rouge et 1 de porcelaine blanche
4 tasses à café et leur soucoupe
1 cafetière
2 grandes terrines
3 grands bols
2 bouteilles en terre à huile

3 petites bouteilles à huile
1 vase d'opale à herbes
4 grandes jarres à huile (2 grandes et 2 taille moyenne)
1 douzaine de bouteilles
1 douzaine et demie de verres
3 douzaines de couverts de luxe, louches comprises
1 demi-douzaine de couverts dépareillés
2 grandes nappes en toile fine
1 douzaine et demie de serviettes en toile fine
nappes de toile plus grossière
2 essuie-mains de toile fine
3 essuie-mains de toile épaisse

(CRDP de Corse, 1983)

« Dans les campagnes, les maris ne mangent point avec leur femme ni leurs enfants : ils dînent souvent seuls à table, avec un morceau de viande ou de lard, quelques légumes ou du pain blanc, lorsqu'ils sont en état d'en avoir. La femme mange, sur la porte de la maison ou en vaquant à ses fonctions ordinaires, du pain d'orge, de millet ou de châtaigne, avec un morceau de fromage ou quelques oignons, gousses d'ail et ciboules : il est rare de voir une femme de la campagne à table, ni même assise, quand elle prend ses repas. »
(Goury de Champgrand, 1772, pp.167-168)

L'HOSPITALITÉ

On doit le gîte et le couvert à l'hôte de passage :

« Nous reçûmes de l'Abbé Taddei, chez qui nous étions logés, tout ce que peut offrir l'hospitalité et le bon cœur. L'hospitalité est presque partout la vertu des peuples pauvres : elle l'est éminemment des Corses. Tout étranger qui se trouve engagé dans leurs montagnes, peut hardiment se présenter au premier village, pour y demander asile. Quelque inconnu qu'il soit, il est sûr de trouver un accueil honnête et empressé, souvent une générosité fort au-dessus des moyens de son hôte, sans qu'il soit possible d'en placer aucune, car toute offre de sa part y serait regardée comme un affront.

« Si c'est une personne attendue à qui on désire faire honneur, c'est une espèce de fête pour le village entier ; les amis, les voisins, les parents se rassemblent chez l'hôte ; chacun fournit libéralement ce qui est en son pouvoir ; tous s'empressent également d'accueillir l'étranger. Ces démonstrations qui partent véritablement du cœur, la gaîté des visages, la franchise des manières, le tumulte bruyant de la fête ne permettent pas d'y assister sans émotion ; et l'on a sous les yeux le spectacle d'un plaisir si naïf et si vrai, qu'on ne peut s'empêcher de le partager.

« La table est toujours abondamment servie : le poste du maître est derrière celui qu'il veut honorer, et il le sert avec les soins les plus attentifs : les autres convives se placent sans étiquette, autant que la table peut les recevoir ; car leur nombre est ordinairement beaucoup plus grand. Ils sont servis par ceux qui n'ont pu y trouver place ; mais dès que le repas est fini, la scène change. On apporte de nouveaux mets, l'hôte et ceux qui n'ont point mangé prennent la place des autres, et sont servis à leur tour. Ce sont des espèces de saturnales, mais où l'inégalité des rangs ne peut altérer la joie, et où ces services mutuels n'expriment que le plaisir de s'obliger. La gaîté est bruyante, comme il arrive toujours parmi une multitude d'hommes rassemblés, mais elle est sans éclat et sans désordre : car il est presque sans exemple dans la Corse que les plaisirs de la table y conduisent à quelque excès.

« Une seule chose manque à ces fêtes, c'est la présence des femmes : la maîtresse de la maison et les amies qu'elle a pu rassembler, président aux apprêts du festin, et c'est là presque tout leur rôle. Elles se montrent à peine un instant lorsqu'il est

fini, pour recueillir les suffrages, qu'on donne avec plaisir à l'honnêteté de leurs manières, quelquefois à leurs grâces franches et naïves, bien plus qu'aux assaisonnements du repas. A peine ces compliments sont achevés, qu'elles disparaissent pour se retirer dans leur gynécée. »

(Abbé Gaudin, 1776, p. 125)

En dehors des repas de fête ou d'entraide, des veillées ou des gens de passage à qui l'on doit l'hospitalité, on s'invite peu. Ce qui touche à la maison, aux repas pris en famille est du domaine privé :

« Maman nous interdisait de manger dehors, parce qu'on avait un peu plus à manger que les autres, pour ne pas donner envie aux enfants. On ne mangeait jamais sur le pas de la porte. "Finissez de manger à la maison, parce qu'il y en a qui ont moins à manger que vous", nous disait-elle souvent. »

(G.F., 65 ans, Haut Taravo)

« Que l'envie et la rivalité se portent d'abord sur la nourriture est ce que savent bien les Corses qui apprennent à leurs enfants à ne pas révéler ce qu'ils mangent à des étrangers. "Pane è pernice, affari di casa un si ne dice" (du pain et des perdrix, les choses de la maison on ne les dit pas). »

(M. Caisson, 1975, p. 90)



In "Histoire Illustrée de la Corse". Galetti - 1863

CUISINE DE TOUS LES JOURS CUISINE D'UN JOUR

À e nozze è à i morti si cunnosce à chì hè più forte

C'est aux noces et aux funérailles que l'on voit qui est le plus fort



LA cuisine de fête ou cuisine "extraordinaire" s'affirme et se définit par opposition à la cuisine quotidienne, elle est marquée par les nourritures abondantes, les produits rares et les préparations inhabituelles. Elle est aussi une référence au passé à travers les plats traditionnels, et un moyen d'échange et de communication entre les individus.

♦ De la frugalité à la satiété

En Corse comme dans beaucoup de sociétés rurales traditionnelles, l'abondance et son corollaire la satiété, s'opposant à la frugalité du quotidien, étaient les caractéristiques premières des repas de fête : « *Il y avait de tout en quantité.* »

Abondance des nourritures, mais aussi abondance des plats au menu. Les deux ou trois plats du repas quotidien faisaient place à la succession des plats du repas de fête : entrées, viandes et poissons, plats de légumes, fromage et pâtisseries diverses.

Le vin consommé avec économie, parfois coupé d'eau, tout au long de l'année, était largement servi et toujours présent aux repas de fête : "*Chì hà pane è vinu po invità u so vicinu*" (qui a du pain et du vin peut inviter son voisin), dit le proverbe.

♦ Choix des produits

On voyait apparaître aux repas de fête, les ingrédients les plus rares et les plus beaux de la production familiale, de la cueillette, de la chasse ou de la pêche, et les plus onéreux ou les plus nouveaux.

Les légumes secs, les pommes de terre, présents dans la plupart des repas quotidiens, étaient très souvent exclus des repas exceptionnels ; ils étaient remplacés par les légumes verts ou les champignons, et par les légumes en conserve lorsque ceux-ci firent leur apparition (aujourd'hui on les préfère surgelés).

Le porc, la viande la plus couramment utilisée, était remplacé par les viandes de boucherie, le veau, l'agneau, le cabri, ou les plus beaux produits de la chasse (sanglier, lièvre, merle) ou de la pêche (loup, langouste, truite).

Les céréales ou leur substitut, la farine de châtaignes, apparaissaient peu aux repas de fête sous leur forme habituelle (pain, pâtes, soupes, bouillies), mais elles étaient largement employées dans les pâtisseries.

♦ Choix des préparations

La mayonnaise a été longtemps réservée aux hors-d'œuvre de fête (tomates ou langoustes à la mayonnaise).

Jusqu'à ces dernières années, la cuisson au four était préférée au mijotage trop quotidien ; ainsi les viandes et les poissons étaient le plus souvent cuits au four, et les légumes qui les accompagnaient étaient réchauffés ou cuits dans le jus de cuisson.

Aujourd'hui, pour les fêtes, on privilégie les cuissons longues et les préparations délicates, rares au quotidien.

Page de gauche :

Table dressée pour un repas de fête, le repas de la *tundera*, présentant une abondance d'entrées : charcuterie (jambon, saucisson, *coppa*, *ficatelli*) et omelettes au *brocciu*, accompagnées de "vin de propriétaire".



Quatre agneaux réservés pour le repas de la *tundera*. U Forciu - mai 1991

Lorsque l'habituel change, l'exceptionnel change aussi. La cuisine extraordinaire se construit toujours en opposition, par rapport à la cuisine ordinaire.

♦ L'esthétique



"Tomates mimosa"

Les jours de fête, l'esthétique de la table comme celle des préparations, quoiqu'elle ne fût pas excessivement développée, était plus sensible qu'à l'ordinaire.

La table à partir du XX^e siècle, nous l'avons vu plus haut, était décorée d'une nappe souvent blanche et du plus beau service, mais on y voyait rarement de bouquets de fleurs ou toute autre décoration ; une de mes informatrices m'a cependant rapporté que dans les années 30-40 à Pastricciola, lors des mariages ou des baptêmes, on décorait les nappes de fleurs en les piquant sur les pans du tissu.

La présentation des plats était un peu plus soignée : les "tomates mimosa", décorées de mayonnaise et de jaune d'œuf émietté, ont été longtemps un des hors-d'œuvre de fête favoris. Mais les plus belles décorations étaient réservées aux pâtisseries : beignets gonflés et saupoudrés de sucre que l'on présentait dans de larges paniers, *canestri* brillants et dorés, *pan di spagna* nappés de chocolat et décorés de motifs au blanc d'œuf battu en neige et sucré.

Les plats traditionnels rattachent tout un ensemble d'individus à une même culture et à un passé commun. Ils sont encore présents, mais depuis quelques années, dans une position différente : certains plats jadis quotidiens, devenus rares et recherchés, sont aujourd'hui des plats de fête, d'autres réservés aux repas exceptionnels sont devenus quotidiens.

Les repas exceptionnels avaient et ont toujours un rôle social important :

"À e nozze è à i morti, si cunnosce à chî hè più forte"
(aux noces et aux funérailles on voit qui est le plus fort), affirme le dicton.

Ils permettent de resserrer les liens entre individus ; ils peuvent être un moyen de raviver, ou d'affirmer l'unité familiale, villageoise, parfois même cantonale.

Ils sont aussi, par le choix des ingrédients et leur préparation, une façon d'exprimer les sentiments qui se rattachent à ces moments : joie des fêtes annuelles ou des rites de passages où les pâtisseries, les alcools, les vins doux et aujourd'hui le champagne tiennent une grande place ; copieux repas d'entraide destinés à restaurer la force de travail et à remercier ceux qui sont venus aider ; repas de funérailles marqués par la sobriété et le recueillement d'où sont exclus les hors-d'œuvre, les fruits et les pâtisseries et où les cuissons pratiquées, le bouilli et la cuisson mixte, sont des cuissons ordinaires (la rupture avec le quotidien étant marquée par le choix de la viande : le veau, et des légumes : carottes, champignons).

En manière de conclusion

LES variations régionales et les mutations continues de la cuisine et de l'alimentation en Corse rendent toute conclusion difficile.

Ces variations concernent aussi bien les ingrédients que l'élaboration des plats. L'élévation du niveau de vie, les changements de mode de vie, le développement de la commercialisation, la modernisation du matériel culinaire et les nouvelles techniques de conservation changent la cuisine et l'alimentation des populations. Certains produits sont abandonnés, certaines préparations aussi, les plats emblématiques, sortis de leur contexte, n'occupent plus la même place dans le système alimentaire. Peut-on malgré tout dégager ce qui fait la spécificité et l'originalité de la cuisine corse ? L'opposition cuisine ordinaire et cuisine "extraordinaire" est la seule constante que nous puissions y trouver quelles que soient la région ou la période. Mais n'est-ce pas le cas de la plupart des cuisines ?

En quoi se distingue-t-elle des autres cuisines méditerranéennes ? Est-ce la saveur des ingrédients, le parfum si particulier des aromates, les modes de préparation ou les associations que l'on privilégie ?

Sans doute une comparaison avec d'autres cuisines méditerranéennes : la cuisine provençale, les cuisines de la péninsule italienne, les cuisines sarde et sicilienne, nous permettrait de confirmer ou d'infirmer cette originalité. Une étude plus approfondie sur une région de l'île, ou sur un type de préparation donnerait, sans doute, une approche plus précise et plus exacte de la cuisine.

Peut-être pourrions-nous enfin, grâce à ce fil conducteur, la cuisine, saisir la société corse dans sa diversité et sa globalité, car elle est un langage dans lequel chaque société « traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions » (C. Levi-Strauss, 1968).



LEXIQUE

Ce lexique n'est pas exhaustif. Nous avons choisi de donner la signification de quelques termes, parmi les plus répandus, relatifs à la cuisine et à l'alimentation en Corse.

Il a été réalisé à partir de l'enquête orale et avec l'aide de différents ouvrages et dictionnaires.

LEXIQUE CORSE - FRANÇAIS

Ingrédients et préparations culinaires

Acelli	(Vico) biscuits en forme de barquette	Caccavellu	(sud) v. campanile
Accunciatu	civet, ragoût	Campanile	(nord) gâteau en forme de couronne décoré d'œufs durs, se fait généralement à Pâques
Agliata	sauce à base d'ail avec huile et vinaigre	Canestra	sorte de brioche épaisse en forme de couronne ou de flûte
Agliolu	v. agliata	Canistrellu	gâteau de farine et de sucre en forme de huit que l'on plonge dans l'eau chaude avant la cuisson au four
Amandulata	croquant au caramel et aux amandes	Canistrò	(Ajaccio) v. canistrellu
Anchjuvata	anchoïade	Cappunata	biscuits secs pilés avec quelques gousses d'ail et des filets d'anchois
Azimella	galette de farine de châtaigne sans levain	Casgiata	gâteau au fromage frais cuit sur des feuilles de châtaignier
Aziminu	bouillabaisse	Casgiu	fromage
Balotta	châtaigne bouillie dans son écorce	Chjerchjola	(Calenzana) gâteau au fromage frais cuit sur des feuilles de châtaignier
Bastella	fouace chausson fourré : bastelle cù i ragnoli (aux graillons), cun l'erbe (aux herbes sauvages), cù a cipolla (aux oignons) petit pain de farine de blé non levé avec des raisins secs et des cerneaux de noix	Cociulu	- boulette de farine de maïs ou de châtaignes - (Evisa) tarte de farine de châtaignes au naturel, au brocciu ou aux herbes - gâteau de brocciu, de farine et d'œufs cuit au four - croissant à base d'huile qu'on peut conserver une semaine
Biscutellu	gâteau au moût de raisin, cuit sur des feuilles de châtaignier	Coculu	(Cap Corse) fouace à base de pâte levée et d'huile, sans sucre
Brigliuli	v. brilluli	Coppa	faux-filet de porc, salé et séché
Brilluli	bouillie de farine de châtaigne liquide	Conda	boyau de mouton que l'on enfile sur un
Broda	bouillon de légumes		
Brodu	bouillon de viande		
Bulbata	beignet léger		
Burlamondi	oreillettes		

	bâtonnet d'environ dix centimètres ; la corda doit bouillir avec des aromates
Cucciola	(Calenzana) galette en forme de losange, à l'eau de vie et au vin blanc
Curata	fressure
Curatella	v. curata, rifa
Curcone	petite flûte aplatie, confectionnée avec la même pâte que les caccavelli
Falculella	gâteau au brocciu cuit sur des feuilles de châtaignier
Farinata	bouillie légère de farine de châtaigne à laquelle on ajoute quelques cuillerées d'huile d'olive
Farriciuli	(Cargese) v. brilluli
Fiadone	gâteau au brocciu cuit au four
Fiadonetti	v. imbrucciata
Ficatellu	saucisse faite avec le foie, les poumons, le cœur et les rognons du porc, et de la viande assez grasse ; se consomme frais, sec, cuit ou cru
Fritella	beignet
Fritellone	beignet salé au fromage frais
Frittata	omelette
Fugazzi	(Bonifacio) galette du vendredi saint
Furmaglietta	petit fromage, fromagette
Furmagliu	v. casgiu
Ghjalaticciu	estomac de porc farci avec de la chair à ficatellu, du cœur et de la langue de porc. Le ghjalaticciu se fait bouillir, on le sert froid, on peut le conserver quelque temps en l'immergeant dans du saindoux
Gnocchi	bouillie compacte de farine de maïs, accompagne généralement des viandes en sauce
Granaghjoli	(sud) v. brilluli
Gulagna	cou de porc salé et fumé
Guletta	v. gulagna
Imbrucciata	même préparation que le fiadone, mais de dimension plus réduite

Inuliata	(Ajaccio) galette de la semaine sainte au vin blanc
Lamata castagnina	tourte à la farine de châtaigne agrémentée de tranches de brocciu frais ou sec, ou de blettes sauvages préalablement bouillies
Lasagne	pâtes coupées en carrés de 8 centimètres, arrosées de bouillon de viande ou d'une sauce à la viande, et saupoudrées de fromage
Lonzu	filet de porc, salé et séché
Maccaredda	bouillie liquide à la farine de châtaigne et au petit salé
Maccaroni	pâtes de semoule de blé en tube creux ; pastizzu di maccaroni : ragoût de macaroni que l'on fait à Cervione pour la fête du 15 août
Maccheroni	v. maccaroni
Manfara	(Castagniccia) beignet salé au fromage frais
Matofuli	v. gnocchi
Merlingata	(Castagniccia) v. farinata
Merzapane	macaron
Mezina	petit salé
Miccia	v. misgiccia
Michetti	v. curconi
Migliacciola	pâte azime avec fromage, cuite avec des fers à nicci
Migliacciu	petit pain salé garni de brocciu frais ou sec, cuit sur des feuilles de châtaignier
Minestra	soupe
Minestrone	soupe épaisse
Mingona	farine de maïs
Mingunata	bouillie de farine de maïs
Misgiscia	viande de chèvre, de mouton, de bœuf ou de sanglier, découpée en fines languettes, macérée 48 heures dans du vinaigre, salée et séchée
Misgisca	v. misgiscia
Mullata	grosse crêpe au fromage frais cuite sur la pierre

Necci	sorte de crêpe à la farine de châtaigne, cuite sur deux plaques de tôles épaisses à longs manches (i ferri), posées sur le feu		découpée en tranches, elle est servie avec du brocciu frais ou du ficatellu et des œufs frits
Nicci	v. necci	Pulendina	bouillie légère de farine de maïs
Ove in trippa	œufs durs que l'on fait mijoter dans une sauce aux oignons et à la tomate	Razzica	v. piverunella
Pan di spagna	sorte de génoise nappée de chocolat fondu, et décorée de blanc d'œuf battu en neige avec du sucre	Ricotta	sorte de caillé que l'on obtient avec du lait que l'on fait chauffer (jadis on utilisait pour ce faire des galets de rivière brûlants que l'on plongeait dans le lait froid) ; on y ajoute ensuite du sucre et un petit morceau d'estomac séché de cabri délayé dans très peu d'eau
Panecottu	panade, soupe de pain rassis servie avec du brocciu	Salaghjima	première tranche d'un jambon
Panetti	v. curconi, michetti	Salsa	(à l'ochji di boie) : œufs pochés dans de la sauce tomate
Panizza	panisse, bouillie épaisse de farine de pois chiches ; se sert avec du poivre et de l'huile, avec une sauce tomate ou se fait frire	Salviata	gâteau sec en forme de S que l'on fait dans la région de Bastia le jour des morts ; la pâte est pétrie avec du vin, on la pique ensuite avec de la sauge (salvia) ; dans certains villages (Taglio) on en fait aussi à Pâques
Panzarotti	beignets que l'on fait à l'occasion du vendredi saint ; à Ajaccio ils sont farcis de blettes, de citron râpé et de raisins secs, et trempés dans du jus d'arboise ; dans la région bastiaise les blettes sont remplacées par du riz, et le sirop d'arboise par du moût de raisin	Sangui	boudins ; selon les régions de l'île on ajoute à la préparation des raisins secs, des oignons, des pommes coupées menu, de la cervelle, du lait, des noix ou du jus d'arbouses
Panzetta	poitrine de porc séchée	Scabecciu	poisson à l'escabèche. On emploie pour cette préparation des poissons à chair ferme (bogues ou maquereaux...), ils sont découpés en tranches puis frits, ils sont ensuite déposés dans un récipient et recouverts d'un liquide bouillant fait d'huile, de vinaigre, aromatisé avec du citron, des baies de myrtes dans le Cap Corse, ou des câpres en Balagne. Le poisson peut être conservé ainsi plusieurs mois
Papilla	(Porto-Vecchio) v. farinata	Sciacce	chaussons faits avec de la pâte brisée salée ou sucrée, que l'on fait farcis de brocciu frais ou dessalé, et de raisins secs ; dans la région de Levie, on y met de la purée de pommes de terre, du fromage râpé aromatisé avec des épices et de l'ail
Pappa	v. panecottu	Sciappa denti	biscuits aux amandes, sorte de croquant
Pappacciolu	gâteau au fromage frais ou au brocciu, cuit sur des feuilles de châtaignier	Sfugliate	v. frappe ou burlamondi
Pappula	(Cervione) v. farinata	Strenna	gâteau du jour de l'An, fait d'une pâte brisée que l'on farcit de brocciu, d'œufs, de sucre, et d'un zeste d'orange râpé
Papure	(Bonifacio) v. fiadone	Stufatu	daube faite de plusieurs viandes telles que du bœuf, du mouton, des pigeons ramiers, du jambon ou du lard
Petimorti	v. gnocchi		
Peverunata	poivrade, sauce à base d'oignons, de tomates, de poivron et de vin rouge (Corte) ragoût de porc aux poivrons rouges		
Pisticcina	gâteau à la farine de châtaigne, cuit sur des feuilles de châtaignier		
Piverunella	piment rouge séché		
Prisuttu	jambon de porc, mis au sel pendant une quarantaine de jours, ensuite poivré et saupoudré d'épices, puis séché ou fumé pendant trois mois environ		
Pulenda	bouillie épaisse de farine de châtaigne ;		

Sturzapreti	boulettes confectionnées avec des épinards ou des blettes (blanchis), des œufs, du brocciu frais ; après avoir été bouillies, elles sont servies avec de la viande en sauce	d'oranges confits, ou de tranches de brocciu frais ou sec
Suppa	soupe (suppa di pasta, di fasgioli, d'erbe : de pâtes, de haricots, de légumes)	Trippa piena estomac de mouton, de veau ou de porc farci du sang de la bête, auquel on ajoute des oignons, des blettes, de la menthe, le tout finement haché et revenu, la préparation est ensuite mise à bouillir
Tagliarini	sortes de nouilles que les maîtresses de maison confectionnaient elles-mêmes	Trippette tripes cuites avec une sauce tomate, du vin et des aromates
Torta	sorte de gâteau de Savoie	Uga siccati gâteaux aux raisins et aux noix que l'on confectionne à Bonifacio le 2 novembre
Torta castagnina	gâteau à la farine de châtaigne agrémenté de cerneaux de noix, de pignons, de zestes	Zuccata (Vico) courge bouillie passée au presse-purée, à laquelle on ajoute du lait et des pâtes

LEXIQUE FRANÇAIS - CORSE

Ingrédients et préparations culinaires

Absinthe	assensu		
Aillade	agliata, agliolu, sauce à base d'ail avec huile et vinaigre mijoté "à tutti l'aglioli" : à toutes les sauces		"Pignatta vechja fà bon brodu" : c'est dans les vieux pots qu'on fait de la bonne soupe "broda" : bouillon de légumes, partie liquide du potage brouet (péj.) : brudeccia
Alcool	alcolu, spirituu	Brousse	brocciu (obtenu à partir du petit lait de chèvre ou de brebis) • loc. "fà brocciu fin'à fondu" : faire fiasco en tout ; "brocciu è cipolle, a pignula bolle" : tout va bien • prov. "ùn ti manghjà u brocciu in erba" : ne mange pas ton blé en herbe
Anchoïade	anchjuvata (sauce vinaigrette aux anchois ; sert à assaisonner les salades et particulièrement le pissenlit)	Café	caffè caffè cù u latte (ou) caffè latte : café au lait caffè caricatu : café fort caffè longu, acquetta : café léger "essene à u caffè" : en être au café, après un repas • loc. "sì u caffè hè longu, hè acqua stretta" : un café allongé ne vaut rien caffittaghju : qui aime le café
Beignet	fritella, fritedda fritella pisticcina (ou) castagnina : beignet de farine de châtaignes • prov. "I morti cù i morti, i vivi cù e fritelle" : les morts avec les morts, les vivants avec les beignets "Carnavale more techju di fritelle" : Carnaval meurt gavé de beignets fritellone (Tavera), bugliticcia, manfara (Castagniccia) : beignet au fromage panzarottu : beignet de farine de pois chiche et de riz (avec du moût de raisin à Rogliano) • prov. "quindi fritelle è quindi bugliticce" : c'est bonnet blanc et blanc bonnet	Caramel	caramellu, caramella, zuccheru cottu caraméliser : caramellà, caramellizà
Beurre	butiru, butirulu butirina : babeurre	Charcuterie	salameria, i salami, robba purcina
Bouillabaisse	aziminu	Châtaigne	castagna châtaignes bouillies dans l'écorce : ballotte ; bouillies sans l'écorce : pilate, sbuchjate ; rôties : fasgiule, arrustite ; blanchies à l'eau : castagne cotte ; sèches : bianche • dicton : "In Santu Austinu, a castagna hè cum'è un lupinu" : A la Saint Augustin (28 août) la châtaigne est comme un lupin
Bouillie	pulenda : bouillie épaisse de farine de châtaignes ou de maïs pulendina : bouillie liquide de farine de maïs brilluli, briogliuli, farricciuli, granaghjoli ou granasgioli (sud), scillò (Cargese) : bouillie liquide de farine de châtaignes qui se mange arrosée de lait froid pappula (Cervione), pappella (Porto Vecchio) merlingata (Castagniccia) : bouillie liquide de farine de châtaignes dans laquelle on ajoute quelques cuillerées d'huile d'olive	Chaud	caldu trop chaud : tracaldu plutôt chaud : caldettu
Bouillon	brodu : bouillon de viande brodu di vitellu, di ghjallina : bouillon de veau, de poule • prov. "U brodu caldu brusgia u palatu" : attention le bouillon chaud brûle "Si vede à u brodu s'ellu hè pullastru" : c'est au bouillon qu'on reconnaît le poulet, c'est aux actes qu'on connaît les gens	Chauffer	scaldà, scallà • prov. "Corciu à chì ùn scalda u forn u sabatu" : malheureux celui qui ne chauffe pas le four le samedi "Hè per a bocca ch'ellu si scalda u forn" : on chauffe le four par la bouche "Focu di fucone costa pocu è scalda assai" : le feu du foyer chauffe beaucoup et coûte peu
		Chocolat	cicculatu, cicculata, cioccolata (Cervione, Alesani) un'asta di cicculata : une barre de chocolat
		Civet	accunciatu, stufatu (di lefra, di cunigliulu, di cignale : de lièvre, de lapin, de sanglier)

Compote	frutta cotta
Condiment	cundime, cundimentu
Court-bouillon	brodu, brudettu
Couscous	cuscussu
Crème	retula : crème ou voile de lait retulone : crème grasse de lait gretula, butira, suritulu • loc. "Cogliesine a retula" : s'administrer la meilleure part crème fouettée : gretula sbattuta
Crémeux	gritulosu, crimosu, grassu, retulosu
Croûte	crusta, crustula, cutena former la croûte : incrustulà
Croûton	scornu, curnochjulu, tozzu, crustinu
Daube	stufatu
Denrée	robba da manghjà (denrées alimentaires) derrata, mercanzia (marchandise)
Dessert	dopupastu, "dessert"
Entremets	mezupastu, pietanza di mezu
Epices	spezie
Flan	pastizzu, pasticciu
Frangipane	crema, torta à l'amandula
Fressure	curata, curatella
Friandises	liccature, dulciume
Friture	frittura
Fromage	casgiu, furmagliu casgiu frescu, vechju, veranincu, in cerbella, fattu, maccu, serpulose (fromage frais, vieux, du printemps, en cervelle, fait, très fait avec des vers) • loc. "Hè cum'è dà u casgiu à u furmagliu" : c'est la même chose "Ogni casgiu li face un brocciu" : il tire profit de tout • prov. "Prumette più casgiu chè pane" : il promet plus qu'il ne tient "Casgiu senza ochju, pane cun l'ochji è vinu chì salta in l'ochji" : du fromage sans trous, du pain avec de grands vides et du vin qui monte à la tête casgiulellu : petit fromage
Fruit	frutti fruits considérés comme aliments, dessert : frutta

Galette	fugazzi (Bonifacio) : galettes du Vendredi Saint inugliate (Ajaccio) : galettes de la semaine sainte migliacci : galettes fourrées au fromage frais falculelle : galettes au brocciu cuites sur des feuilles de châtaignier (Vico, Corté) pappaccioli : galettes au fromage blanc ou au brocciu mustacciori (Bonifacio) pisticcine : galettes à la farine de châtaigne azimelle : galettes à la farine de châtaigne sans levain bastella : galette de farine de blé non levé avec des raisins et des cerneaux de noix
Gâteau	pastadolce, dolce fiadonu, papacciolu : gâteau au brocciu pan di spagna, torta : sorte de gâteau de Savoie canistrellu, canistrò : gâteau de farine et de sucre en forme de huit ou de couronne • prov. "Di Natale sanguinelli, di Pasqua migliacci è canistrelli" : à la Noël on fait des boudins, à Pâques des beignets au brocciu et des canistrelli canistroni (Afa, Alata) campanile, caccavelli (sud) : gâteaux en forme de couronne, décorés d'œufs durs (se font généralement à Pâques) strenna : gâteau vicolais du jour de l'an salviata : gâteau que l'on fait à la Toussaint à Bastia, à Pâques dans certains villages (Tagliu)
Oreillette	frappe, burlamondi, sfugliate, fritelle secche (Balagna)
Pain	pane, pan • loc. "avè u so pane" : être à l'abri du besoin ; "mansu cum'è u pane" : bon comme le pain • prov. "Hè megliu pane chè cumpane" : mieux vaut le pain que ce qui l'accompagne "pensa chì u pane di u sabatu sera t'hà da durà sin'à u sabatu matina" : pense que le pain fait le samedi soir doit te durer jusqu'au samedi matin panettu, panuculu, panucciu, paniolu : petit pain "panioli di San Roccu, di San Antone" : pains distribués le jour de Saint Roch et de Saint Antoine "pane di u purgatoriu" : pain que l'on donnait chaque semaine dans toutes les familles, au curé du village, pour les âmes du purgatoire micchetta (Taravo) : petit pain en forme de deux pains accouplés souvent réservé aux enfants pane frescu, duru, seccu : pain frais, rassis, sec pane intintu, untu : pain trempé, huilé

Pâte, Pâtes alimentaires

pasta
 pasta levita (levée)
 pasta azima (azime)
 pasta sfogliata : feuillantine
 pasta frolla : pâte feuilletée
 • prov. "chì ùn manghja pasta in Pasqua Pifania, per tuttu l'annu si lagna" : qui ne mange pas des pâtes à l'Épiphanie pleure misère toute l'année
 diverses sortes de pâtes : lasagne, tagliarini (sortes de nouilles), macaroni, ravioli et cannelloni, farcis aux herbes, à la viande, au fromage ou au brocciu

Pâté pasticciu di merlu, di fecatu, d'anatra, tartufatu, casarecciu : pâté de merle, de foie, de canard, truffé, fait à la maison
 pâté de tête : casgiu di u porcu

Pâtisserie patizzzeria, dulciume

Provision pruvista
 fà pruviste per l'inguernu : faire des provisions pour l'hiver

Ragoût tianu, intingulu, accunciatu, accomudu, casserola, arrangiatu

Rôti arrostu ; un arrostu di caprettu, d'agnellu : un rôti de cabri, d'agneau
 • prov. "Più fume chè arrostu" : beaucoup de fumée et peu de rôti
 "arrostu ch'ùn ti tocca, lascialu brusgià" : laisse brûler le rôti qui n'est pas pour toi.

Saumure salamoghja
 mette in salamoghja : mettre en saumure
 • prov. "Hè tantu salatu ch'ellu pare salamoghja" : il est si salé qu'on dirait de la saumure

Saucisse salciccìa, salciccetta, salciccettu (saucisette)
 salciccìa cullaghja : grosse saucisse (Cervione)

Saucisson salcicciu, salame, salamu

Sel sale
 mette in sale : mettre dans le sel
 manca di sale : cela manque de sel
 "bisogna chè tù manghjì torna una cria di sale" : il te faut encore manger un peu de sel pour...
 • loc. "per cunnoscelu, bisogna à manghjacci un bacinu di sale" : afin de mieux le connaître, il faut manger ensemble un boisseau de sel
 • prov. "mette u vermu in lu sale" : mettre le désordre

Soupe suppa, minestra

tirà a suppa : verser la soupe dans les assiettes

• prov. "à chì manghja a suppa troppu cundita, dopu a manghja dissapita" : qui mange la soupe trop épicée la mange ensuite sans sel

• loc. "O manghjà a minestra o saltà a finestra" : ou manger la soupe ou sauter par la fenêtre

minestrone : soupe épaisse

suppaghju : qui aime beaucoup la soupe

manghjà a suppa in capu : être plus grand

Sucre

zuccaru, zuccheru

zuccaru di canna, di bieteravana : sucre de canne, de betteraves

campana di zuccaru : pain de sucre

• loc. "zuccaru è mele" : tout sucre et tout miel

• prov. "chì hà assai zuccaru, u mette ancu in le foglie" : qui a beaucoup de sucre en met partout

Tarte

torta castagnina : tarte à la farine de châtaigne

imbrucciata : tarte au brocciu

cocciulu (Evisa) : tarte de farine de châtaigne au naturel ou au brocciu ou aux herbes

Vin

vinu chjirasgiolu (rosé), rossu (rouge), biancu (blanc), spumosu (mousseux), torbidu (trouble), acitosu (vinaigré)

vinu squisitu (excellent), da pastu (de table), di suttu scala (de dessous les fagots), chì sciappa e petre (très capiteux)

vinu finu (vin de dessert)

viniculu (petit vin)

• prov. "ogni cosa vole vinu, ùn hè chè pulenda chì vole acqua" : le vin est bon avec tous les mets, hormis la pulenda qui requiert de l'eau

"à chì hà pane è vinu pò invità i so vicini" : qui a du pain et du vin peut inviter ses voisins
 "u primu di Nuvembre, San Martinu risplende è u vinu si sparghe" : le premier novembre Saint Martin resplendit et le vin se répand

vinacciu : vin de mauvaise qualité

vinetta : piquette

vinarellu, vinucciu : petit vin faible

Vinaigre

acetu, vinaghju

acetosu (qui sent le vinaigre)

inaciditu (qui tourne au vinaigre)

• prov. "guardati da l'acetu è da u vinu dolce" : méfie-toi du vinaigre et du vin doux

Vinaigrette salsa à l'acetu

Zeste buchja

Techniques : Les gestes de la cuisine

Accommoder	accuncià, accumudà accuncià un caprettu : accommoder un chevreau	Cuire	cocce, cocia (sud) cocesi : se faire cuire, se rôtir (un morceau de viande) "guarda chî cocenu in u bullore" : fais attention, ils cuisent très rapidement "cocce à picculu focu" : cuire à feu très doux ricoce : cuire à nouveau tracoe : cuire plus que de raison
Ailler	aglià	Cuisine	cucina • prov. "À grassa cucina, puvertà vicina (ou) grassa cucina, magru testamentu" : qui fait trop bonne chère devient pauvre
Aromatiser	arumatizà	Cuisiner	cucinà "sà cucinà" : il sait cuisiner scucinà : cuisiner avec application (Evisa)
Assaisonnement	cundimentu, cundime (Evisa) "l'appittitu hê u primu cundimentu" : l'appétit est le premier condiment	Cuisson	cucinatura, cucitoghja, cuttoghja, cuttura, cucitura (Evisa) "dà un'altra cuttoghja" : faire cuire un peu plus longtemps "esse à cuttura" : être cuit à point
Assaisonner	cundisce, cundì, conde (Evisa) "conde cù u fusu" : assaisonner avec le fuseau (c'est-à-dire avec parcimonie)	Dégraissier	sgrassà, disgrassà
Bain-marie	bagnumaria au bain-marie : "à bagnumaria"	Délayer	sguaglià "sguaglià farina indi l'acqua tepida" : diluer de la farine dans de l'eau tiède
Barder	imbardà, allardà	Démouler	caccià da a forma
Bouillir	bolle, bulli, bullicà dà una bullita : faire bouillir • prov. "Ùn empie mai nè troppu nè pocu a pignatta chî deve bolle à u focu" : ne remplis ni trop ni pas assez la marmite qui doit bouillir au feu "Carne ch'ùn hai da manghjà, lasciala bolle" : ne t'occupe pas des affaires d'autrui	Dépecer	spezzà "spezzà un caprettu, un purcellu" : dépecer un chevreau, un cochon
Bouillon, ébullition	bullime, bullighjime, bullore (Evisa) "cocce ind'un bullore" : cuire très rapidement	Ecosser	sbuchjà, sgranellà, sgranillà
Bouillonner	sbullaccà, sbullaccarà "chî ghjè chî sbullaccheghja in a pignulla ?" : qu'est-ce qui bout dans la marmite ?	Ecumer	sciumà, schiumà, sciumià (Evisa) sgrassà : écumer le bouillon
Concasser	scuncassà, scunquassà, cuncassà (Evisa)	Edulcorer	indulcì, addulcì, addulcisce
Concentrer (réduire, épaissir)	cuncentrà, cunsumà (Evisa) cuncentrà u tianu : réduire un ragoût lascià cunsumà : laisser épaissir	Egoutter	sguttà, sgucciulà
Condimentier	cundì, cundisce	Embrocher	infilzà, imbruccà
Couper, découper	taglià "taglià a pulenda cù u filu" : couper la pulenda avec le fil • loc. "taglià u chilò" : partager le cochon à un kilo près spezzà : spezzà u pane, u prisuttu	Enfariner	infinarà "infinarà i pesci prima di frighjeli" : enfari-ner les poissons avant de les faire frire
		Enrober	ricopre imbucinà : envelopper, enrouler
		Eplucher, peler	mundà "mundà dui pomi pà a suppa" : éplucher deux pommes de terre pour la soupe

Fermenter	fermentà, bolle, rappighjà (grappighjà) "si lascia rappighjà u mostu" : on laisse fermenter le moût		• prov. "mercanti è porci si pesanu dopu morti" : les marchands et les porcs se pèsent morts pisata : pesée
Fondre	strughje, scioglie "u lardu si strughje" : le lard fond "u zuccheru si strughje (ou) scioglie"	Pétrir	minà, impastà "minà u pane, a pulenda" : pétrir le pain, la pulenda "impasta u pane è lascialu levità" : pétris le pain et laisse-le lever impastacciulà : pétrir maladroitement
Frيره	frighje "frighjesi un ovu" : se frيره un œuf frighjevule : qu'on peut frيره	Râper	raspà, raspià raspatura, raspiatura : râpage
Fumer (boucaner)	sfumacià, affumicà, affumiticà "affumicà e salcice, i prisutti" : fumer les saucisses, les jambons	Remuer	bulicà : remuer les fruits ou les légumes en train de cuire
Hacher	trità, tazzà, macinà "tazzà a carne" : hacher la viande macinà a carne prima d'insaccalla : hacher la viande avant de l'ensacher	Rôtir	arruste, arrusti, arriste oghje s'arruste : aujourd'hui, on fait rôtir
Mijoter	bulliccinà, coce à picculu focu	Torréfier	imbrustulì ; imbrustulà
Peser	pisà	Tremper	bagnà, ammuiglià "ammuiglià u pane" : tremper son pain

Les ustensiles

Assiette	Piattu piattu cupputu (ou) fundiutu (ou) cuncutu : assiette creuse piattu spartu : assiette plate piattinu : petite assiette, soucoupe piattata : platée, assiettée, una piattata di macaroni "mette i piatti" : dresser la table		battipulenda roccu (sud)
Balance	bilancia, e balance (plur.) "tene e balance pare" : tenir la balance égale "e balance bone troncanu" : une bonne balance perd l'horizontale brusquement e stateghje : balance romaine • loc. adv. "ci capisce quant'è Orsu Ghjuvanni ind'e stateghje" : il n'y comprend rien cantaru : balance romaine pour grosses pesées := 100 kg (le cantaru était à l'origine une unité de poids valant près de 100 kg) cantarettu : balance romaine de force moyenne "Ota, paese maladettu, nè stacciu nè cantarettu" (Ota village maudit, sans tamis ni balance)	Batterie de cuisine	batteria di cucina i rami, stuvigli di ramu : ustensiles en cuivre
		Broc	broccu, brocca dim. : brucchetu, brucchittuccia, bruccucciu cannata (Balagne)
		Broche	spetu (nord) broccu (sud) • prov. "À chì vole unghje u spetu, ingrassa u purcellu" : qui veut bien utiliser la broche engraisse le cochon
		Cafetière	caffitera, chicchera pignatellu : petite cafetière en terre (Ogliastru)
		Carafe	caraffa • loc. "stassine in caraffa" : rester en plan, faire tapisserie caraffone : bocal, pichet, carafon
		Casserole	casserola, cazzarola casserulinu : petite casserole
Bâton à pulenda	pulendaghju, pulindaghju • expr. "hè razzicatu u pulindaghju" (le bâton est raclé : il n'y a plus rien à attendre, les jeux sont faits)	Chaudron	paghjola (réservé à la cuisine) paghjola inchjaccata : chaudron cabossé ristagnà una paghjola : rétamé un chaudron

	paghjolu (désigne plus particulièrement l'ustensile de bergerie) "In Erbaghjolu, cocenu u latte senza paghjolu" : à Erbaghjolu, on cuit le lait sans chaudron "esse à paghjolu" : être ivre ou fatigué (Orezza) "Hè biancu cum'è u culu d'un paghjolu" : blanc comme le dessous du chaudron dim. : paghjulella, paghjulellu, paghjuletta : petit chaudron paghjulongone : gros chaudron caldara, caldaru, callara (Cap corse) : ustensile servant à cuire la soupe caldaretu : petit chaudron caldarone : grand chaudron (plus particulièrement celui où l'on cuit les aliments destinés au bétail.)	
Coquetier	ovaghjolu, uvaghjolu, portaovu (Cervione)	
Couteau	cultellu, culteddu (sud) • prov. "chì hà pane è cultellu face e fette (ou) taglia u pane à modu soiu" : qui possède le pain et le couteau peut faire ce qu'il veut, agir à sa guise cultellinu, cultellucciu : petit couteau, canif cultellone : grand couteau, coutelas cultellaccia, cultellacciu : mauvais couteau, coutelas	
Cruche	ciaretta, cannata (Balagne), urchju (Centuri), cerra (Cap corse) ghjerra (Ajaccio) dim. ciarittuccia, cirretta : cruchon	
Cuillère	cuchjara cuchjarina, cuchjarinu, cuchjarella : petite cuillère, cuillère à café	
Ecuelle	scudella, scudedda scudellata, scudillata : écuellée	
Ecumoire	scumaghjola, schiumaghjola, sciumaghjola, sciumarola (Evisa) mescula : écumoire sans trou qui sert à cueillir l'huile montant à la surface du baquet	
Fourchette	furcina esse di furcina : être invité furcinata : coup de fourchette	
Gril	brasgera, graticula, rasgiera, grisgella, grasgella, gratella arrustà nant' à gratella : cuire sur le gril	
Gril à marrons	testu : poêlon en terre cuite et amiante, plus tard en métal, percé de trous frissoghja : gros poêlon accroché à la crémaillère caldarustu (Bastelica)	
		Grilloir à café
		pignula, tistella, testella, brusgiacaffè (Evisa), frissoghjina per brusgià u caffè, imbrustuladore
		Hachoir
		tagliere, taglieru, taglieri tazzaghjolu, tazzacarne (couperet du boucher, hachoir à viande) tazzaerbe (hachoir à légumes)
		Jarre
		giara (Balagne), gerra (Sartene, Fiumorbu, Porto-Vecchio) ghjerra (Ajaccio), ciara (Centuri)
		Louche
		cuchjarone cochju, cochja, cuchjarolu : grosse louche, cuillère à pot nappu, tavaru, tavarulu : cuillère en bois pour puiser l'eau de la seille
		Marmite
		pignatta, pignattu dim. pignattulu, pignatella, pignattucciu lascià bolle a pignatta : laisser bouillir la marmite, laisser faire a dumenica di a pignatta : le dernier dimanche de Carnaval, la Quadragésime • prov. "I guai di a pignatta ùn li cunnosce chè a cuchjara" : les misères du ménage ne sont connues que des époux "Duv'ellu ci hè trè pignatte à u focu, ci hè gran festa, duv'elle sò trè donne, ci hè timpesta" : trois marmites au feu, grande fête, trois femmes (à la maison), tempête pignattata, pignulata : marmite, pleine marmite
		Mortier
		murtaru, murtale
		Moule
		forma
		Moulin
		mulinu moulin à sel : mulinu à sale macinellu : moulin à café (ou) poivre
		Musette
		(généralement en peau de porc, dans laquelle les hommes emportent leur repas) sacchetta, farrachjola sacchetta cù a pezza : musette avec le casse-croûte, le repas froid prisàcca (Balagna, Venacu, Corti) brisàcca (Evisa) bugiàcca (Sartène et sud)
		Nappe
		tuvaglia, tuvagliola, tuvadda (sud)
		Pierre à sel
		(pierre plate ou arrondie servant à écraser le gros sel) petra salaghja ou salaghjola
		Pilon
		pistellu "pistà cum'è u pistellu" : broyer comme un pilon "pistà u lardu" : écraser le lard "inchjacca fasgirole" : pilon de bois pour châtaignes

Plaque à cuire	teghja – en pierre, se met directement sur le feu ; elle permet la cuisson des viandes, des poissons, des charcuteries, des beignets – en terre cuite, est utilisée pour la cuisson des gâteaux	Tamis	stacciu stacciu di seta (ou) stacciarellu : tamis de soie pour fleur de farine stacciu di crinu : tamis pour la farine stacciu spagliaghjolu : tamis qui ne sépare que la paille stacciu pè a cunserva : tamis en fer pour séparer les grains de la pulpe des tomates • expr. “passatu à i sette stacci” : passé aux sept tamis, être très malin
Poêle à frire	frissoghja dim. frissughjinu, frissughjellu	Tasse	tazza, cupetta una tazza sbuccalata : une mauvaise tasse tout ébréchée
Poêlon	tianu dim. tianellu • loc. “in tianu” : à la casserole désigne aussi tout ce qui est cuisiné dans la casserole en terre ; par extension un repas cuisiné	Torchon	tuvagliu, tuvagliacciu, canavacciu • prov. “à notte (ou) à lume di candella, canavacciu pare tela” : la nuit tous les chats sont gris
Racloir	conzula	Trancoir	tavulellu, tavuleddu (sud) tagliere, taglieru, taglieri
Râpe à fromage	grattula	Ustensiles de cuisine	stuvigliame, stuvigli stuvigli di ramu : batterie de cuisine en cuivre
Rouleau à pâte	rotulu, spianatoghju spianatagliarini : rouleau pour étendre la pâte des tagliarini	Vaisselle	stuvigliame, stuvigli
Salière de table	salinu, saliera, salaghjola (Evisa)	Verre	bichjeru, bichjere (Evisa) dim. bichjiellu, bichjerettu, bichjerinu augm. bichjerone à bichjeri : avec des verres “quant’ellu tene un bichjeru” : de la valeur d’un verre • prov. “un bon bichjer’di vinu, face stagnà u sudore” : un bon verre de vin arrête la sueur “vinu ghjittatu è bichjeri rotti sò segni d’alegria” : vin répandu et verres cassés sont signe d’allégresse
Saunière (boîte à sel)	salaghjola, coppulu di u sale, cassetta di u sale		
Seille	sechja, tinella		
Serviette	tuvagliolu, asciuvamanu salvietta, sarvietta, servietta		
Soupière	suppera supperone, supperona : grande soupière		
Sucrier	zuccarera, zucchera, zuccareria (Evisa)		

La maison et le mobilier

Armoire	armariu, armadiu (Evisa) armadiolu : petite armoire		bancone, bancale : grand banc • prov. “Hè megliu a donna in lettu chè nantu a panca” : une femme est mieux au lit que sur un banc (en train de bavarder)
Atre	fucone, fuculare, fuculaghju (nord) “ognunu ama u so fucone” • loc. “Un avè cennera ind’u fuculare” : être dépourvu de tout. ziglia, zidda, ziglione, ziglionu (centre, sud) • loc. “Natu à la ziglia” : né dans la maison, c’est-à-dire légitime	Banc-coffre	bancone, cacione casciapanca bancone di u fucone : coffre servant de banquette de lit
Banc	bancu, panca banchettu : petit banc	Billot	troppu, troppulu (sud) utilisé comme siège dans les maisons ; réservé aussi à d’autres usages : découpage

des viandes, décorticage des châtaignes...

Cave	cantina cantinone : grande cave • prov. "scende in cantina senza buccale" : descendre à la cave sans pichet (faire une chose inutile)
Chaise	carreia, carrega, carrega (centre, sud) caricuccia (dim.), caricone (augm.) : fauteuil (centre, sud) impaglià una carrega : empailler une chaise "À Muintinchi e panche, à Curtinesi e carreghe" : aux habitants de Moïta les bancs, à ceux de Corté les chaises sedia (nord) sedia sgangherata : chaise cassée ou bancale sedione, sidione : fauteuil
Cheminée	caminu, sciaminè (néologisme) a cappa di u caminu : le manteau de la cheminée • prov. "focu di caminu ùn scaldà ch'è davanti"
Coffre	cassa, cascina (Evisa), cassetta (Balagne) cascine : coffre à multiples usages furzea (Bonifaziu)
Escabeau	banchetta, bancuculu, bancucciu, banchina (nord), scambellu
Etagère	parastasgiu (Evisa, Sartène) scancia, scanceria : renforcement (Cap corse) piattera : étagère à vaisselle
Evier	acquagnu, acquaghjolu, acquagnolu, pila, lavatoghju, lavellu, laveddu
Four	fornu, forru, furru "mette in fornu" : mettre au four

• loc. "esse à i forni" : mendier son pain de four en four
scaldà (chauffer), rastulà (tisonner), munda (écouvillonner) u fornu

Garde-manger (office)
dispensa

Grenier suffitu, suffita
sulaghju, sulaghjolu, granaghju

Pétrin meria, maria, media, madia
dim. midiola, mediola
• prov. "quandu u primu di l'annu casca un venneri, l'annata cumencia à madia viota" : lorsque le premier de l'an tombe un vendredi, l'année commence avec le pétrin vide

Réchaud furnellu
scaldarinu, scallarinu : réchaud à braise (en terre amiantée ou en porcelaine)
i furnelli : le potager

Séchoir grataghju
grata : claie, grille, par extension séchoir
siccatoghju, siccarecciu
• prov. "Un hà paura di ghjennaghju, chì hà bon panni, cantina è grataghju" : celui qui a de bons habits, une cave et un séchoir, ne craint pas l'hiver

Table tavula, taula (nord), tola (sud), tora (Bonifacio)
tavulinu : petite table à usages divers
avè tavula messa (ou) aperta : tenir table ouverte
tavula cu l'aghjunte : table à rallonges

Terrasse terrazza
dim : terrazzinu, terrazzolu (nord)
galleria, gallaria (sud)
cacciafora : balcon (sud)

Manières de table

Affamé	famitu, affamatu, allampatu, abbisestatu buccheratu : creusé par la faim • prov. "u techju ùn crede u famitu" : ventre affamé n'a point d'oreille
Apéritif	peritivu
Appétit	appitittu avè appitittu : avoir de l'appétit "l'appitittu vene manghjendu" : l'appétit vient en mangeant "esse d'appitittu" : aimer la table • prov. "hà un appetittu chì manghjerebbe i chjodi" : il a un tel appétit qu'il mangerait

des clous
"acuzzà l'appitittu" : aiguïser l'appétit
appitittosamente : avec appétit
appitittosu, appitittiveule : appétissant
appitittatu : en appétit, qui a faim
appitittolu : petit appétit

Après dîner dopu cena

Attabler (s')
attavulà, attavulassi
metesi à tavula / à tola

Avaler ingolle (Balagne, Vico), ingulli (Bastia,

	Cap corse, Corté), ingolla (Ajaccio), ingodda (Sartène) • prov. “ùn li ne purghjite per quant’ellu ne ingolle” : il avale tout ce qu’on lui donne dévorer : maccinà	Glouton	tichjione, scurpaccione, eparcu
Boire	beie, bia (sud) “beie à cochju” : boire à la louche “cum’è una spugna” : comme un trou “tene à beie” : il aime boire “dassi à beie” : s’adonner à la boisson “beie à sorsi, à garganella” : boire à petits coups, à la régalade • loc. “beie latte per seru” : se tromper beuverie : biaria • prov. “beie vinu in pianura, acqua in muntagna” : bois le vin en plaine, l’eau en montagne	Gourmand	ingordu, gulosu “i cani ingordi si leganu” : on attache les chiens trop gourmands
Casse-croûte	spuntinu, rompidighjunu, buconu (Aullène) manghjassi un bucone : manger un morceau	Gourmandise (gloutonnerie)	ingorditudine, gulosità vizii di gola, ingurdizia
Collation	cullazione	Gourmet	bocchifinu, bongustaghju
Dîner	(nom) cena cenaccia : mauvais dîner • loc. “una cena di volpe” : une bouchée • prov. “fà chè, quandu a sera arriva, u to maritu trovi u focu accesu è a cena pronta” : fais en sorte que ton mari trouve le feu allumé et le dîner prêt	Goûter	(verbe) toccà, tuccà (Evisa, sud) “ùn tocca mai acqua” : il ne goûte jamais d’eau “u tuccò di labbre” : il le goûta à peine des lèvres
Dîner	(verbe) cenà, cinà (Evisa) “chì ben cenà ben dorme” : qui dîne bien dort bien “à chì ora cinate ?” : à quelle heure dînez-vous ? “avanti o prima di cenà” : avant ou après dîner • prov. “à chì vā à lettu senza cenà, tutta a notte si rimena” : on dort mal quand on a mal dîné	Goûter	(nom) vesperinu, visprinu (Evisa) merenda, merendella, mirendella : goûter sur l’herbe, pique-nique (aujourd’hui) pour le lundi de Pâques, à Evisa, on dit “ricaldinu”
Faim	fame “avè a fame” : avoir faim “pate a fame” : souffrir la faim “una fame canina” : une faim de loup • prov. “Natale indà, freddu è fame in quantità” : après Noël, faim et froid en quantité “A fami faci di rustaghja” (Sartène) : la faim fouette à la façon de la serpe “à fame pane, à sonnu panca” : du pain pour qui a faim, un banc pour qui a sommeil	Invitant	invitante, invitadore
Festin	magnaria, tavulacciu “fà tavulacciu” : faire ripaille “hè stata una magnaria” : cela a été un festin “tempi di tavulacci, tempi di tichjine” : périodes de festins, périodes de satiété	Invité	invitatu • prov. “chì vā à nozze è ùn hē invitatu, merita d’esse bastunatu” : qui va à la noce sans y être invité mérite un coup de bâton
		Inviter	invità • prov. “sì tū voli invità un amicu, dalli carne di capra è legna di fica” : si tu veux inviter un ami, offre-lui de la viande de chèvre et du feu de figuier (ironique) invitevule : qu’on peut inviter
		Ivre	(adj.) briacu-a • prov. “vurebbe a botte piena è a moglia briaca” : il voudrait le tonneau plein et la femme ivre (il voudrait des choses impossibles) s’enivrer : imbracciassi
		Ivrogne	briacone
		Jeûne	dighjunu
		Jeûner	dighjunà fà u dighjunu
		Manger	manghjà, cibà, magnà (Evisa, sud) “manghjà quant’è sette” : manger comme sept “manghjà svugliatu, senza voglia” : manger sans appétit • prov. “manghjendu, manghjendu, tempu accuncendu” : en mangeant le temps s’arrange “manghja à gustu toiu è vestiti à gustu di l’altri” : mange à ton goût et habille-toi au goût des autres “fà da magnà : prépare le repas

“magnà à pezzi è à buconi” : manger très vite (Evisa)
 “magnà u vitellu in corpu di a vacca” : manger le veau dans le ventre de la vache

Nourrir (se)	nutriscesi, cibassi • prov. “u latte nutrisce chjuchi è maiò” : le lait nourrit petits et grands “u suvu è l’acqua nutrisce e piante” : le fumier et l’eau nourrissent les plantes “cibassi muderamente” : se nourrir modérément
Nourrissant (adj.)	nutritivu
Nourriture	nutritura, cibo
Nutrition	nutrizione
Rassasié	saziu, saziatu, techju
Rassasier	sazià • prov. “l’odori ùn saziànu” : les bonnes odeurs n’assouviennent pas la faim
Repas	cullazione, pastu, ripastu, manghjata (bon repas), pranzu, pranzaria “dopu pastu” : après le repas

“fassi una manghjata” : faire un bon repas
 “sò à pranzu” : je suis invité
 • prov. “si pò di cucinera quella chì sà fà un pranzu à dece furesteri” : peut se dire cuisinière qui sait préparer un repas pour dix personnes
 “oghje ci hè pranzu ind’è...” : aujourd’hui il y a un repas chez...

Repas funèbre

magnaria, manghjaria, manghjeria, taccone (sud) ; pretaria, cunfortu (nord)
 cantamessa (sud) désigne le repas ainsi que la messe et la distribution de vivres à tout le village en l’honneur du défunt, le 30^{ème} jour qui suivait les funérailles, d’où le nom de trantesima qui remplace parfois celui de cantamessa

Soif

sete, sciuvazza (Ajaccio)
 “cavassi a sete” : s’ôter la soif
 “chì sciuvazza” : quelle soif
 • prov. “à chi hà sete ùn guarda sì l’acqua hè torba” : qui a soif ne regarde pas si l’eau est trouble
 assità : assoiffer, altérer
 dissità (-ssi) : désaltérer, se désaltérer

Les saveurs

Acide	acidu “stu vinu hà pigliatu l’acidu” : ce vin a tourné
Adoucir	addulcì, indulcì
Aigre	acru aigre-doux : acru-dolce
Amer	amaru • prov. “amaru, amaru, tenemi caru” : amer, aime-moi (car c’est bon pour la santé) “chì beie amaru ùn sputa dolce” : qui boit amer ne peut cracher sucré • loc. “amaru cum’è toscu (ou) fele” : amer comme du fiel ou du poison un peu amer : amarnu, amarettu rendre amer, donner de l’amertume : amarighja
Amertume	amarezza, amarore, amarura, amarume
Arôme	aromu, muscu, profume
Dessaler	dissalà
Doux	dolce “dolce cum’è u mele” • dict. “in lu dolce ci entre u varme” : le ver se met dans ce qui est sucré (quelque sévérité est nécessaire) (Evisa)

Fadeur	lazzura, dissapitezza
Insipide	lazzu, laghju, dissapitu “ùn s’arregghje à lazzu nè à salitu” : il mange tout • prov. “per ùn fà troppu lazzu nè salitu, trè volte bisogna à avellu assaghjatu” : pour ne pas faire trop fade ou trop salé il faut goûter trois fois
Salé	(adj.) salitu, salatu carne salata : salaison ; robba assai, pocu, salata : mets très salés (ou) peu salés • prov. “periculu in terra, in mare è periculu in carne salata” : il y a du péril partout, sur terre, sur mer, de même avec de la charcuterie (suspendue, qui peut tomber du plafond)
Sapide	sapitu
Saveur	sapore, savore “l’acqua ùn hà sapore” : l’eau n’a pas de saveur
Savoureux	savurevule, sapuritu, savuritu
Sucré	(nom.) zuccarume, zuccherume
Sucré	(adj.) zuccaratu, zuccheratu
Sucrifier	(verbe) indulcificà

QUESTIONNAIRE ETHNOGRAPHIQUE

CE GUIDE d'enquête s'adresse aux enseignants et aux élèves, et à tous ceux qui voudraient poursuivre la recherche entreprise et la compléter.
Les résultats de ces enquêtes pourront être adressés au

C.R.D.P. de Corse
Service documentation
8, cours Général Leclerc
20000 - AJACCIO

et constituer ainsi un fonds d'informations et de témoignages, qui pourra être mis à la disposition de tous ceux que le sujet intéresse, ce cahier d'ethnologie étant autant un point de départ qu'un point d'arrivée.

QUESTIONNAIRE ETHNOGRAPHIQUE

C E questionnaire s'efforce de guider l'enquête orale ; il va sans dire que toutes les questions possibles n'ont pu être posées. L'enquêteur devra donc moduler ce questionnaire en fonction de la situation, de l'âge, des modes de vie, du niveau socioculturel... des personnes interrogées.

On partira de l'hypothèse qu'il existe sans doute *une* cuisine corse, mais qu'il y a peut-être, à l'intérieur de cet ensemble, des regroupements partiels tout aussi significatifs, ce que l'on peut constituer de deux façons :

- en regroupant les diverses recettes fondées sur un même ingrédient de base (par exemple, la farine de châtaignes, le cabri, les tripes) ;
- en regroupant les diverses recettes qui caractérisent une région de Corse, et en demandant s'il y a eu, au niveau des ingrédients de base, des ingrédients d'accompagnement ou des procédés, des traits communs.

Il faudra donc noter avec soin le lieu et le temps (périodes historiques, mais aussi saisons de l'année) auxquels sont rapportés les traits culinaires que l'on recueille.

Pour la commodité de l'enquête et de l'analyse, on distinguera un certain nombre de dimensions du fait culinaire en allant du plus simple – qui est aussi le plus abstrait – au plus complet :

- 1- Les **ingrédients**, ou éléments, qui entreront à l'état brut dans la cuisine.
- 2- Les **procédés** employés pour traiter ces éléments.
- 3- Les **recettes**, chaînes de procédés ayant pour fin la préparation d'un plat.
- 4- Les **plats**, résultats consommables, isolément ou dans un menu, vus sous l'angle de la consommation.
- 5- Les **menus**, chaînes de plats ayant une signification et une fonction sociale.
- 6- Les **repas**, actes sociaux totaux, dont l'occasion est fournie par la consommation d'un plat ou d'un menu.

I - LES INGREDIENTS

☐ Remarques préliminaires :

1- "Brut" ne veut pas dire "cru" : un ingrédient déjà cuisiné, par exemple une sauce préparée, ou le moût de raisin conservé pour les *panzarotti* peuvent être considérés comme des ingrédients bruts, eu égard à la préparation d'un plat.

2- Il est difficile de donner une liste ou même une typologie des ingrédients possibles ; néanmoins, on peut distinguer, en gros, trois types d'ingrédients :

- les ingrédients de base : ceux qui, pour l'essentiel, font l'objet de la préparation et seront consommés.
- les ingrédients d'accompagnement (assaisonnements, condiments), qui seront soit consommés avec les ingrédients principaux (ex. poivre, sel, ail, persil, oignons), soit mis de côté (thym, fenouil...). Leur fonction est de donner du goût (ou de la valeur) au plat. A l'extrême limite, on pourra y ranger la pièce d'argent qu'on met dans les champignons et qui témoigne de leur comestibilité.
- les ingrédients médiateurs : permettent la préparation, et n'entrent que pour une faible part dans le plat consommé (ex. l'eau dans le pot-au-feu).

☐ On notera soigneusement :

- tous les ingrédients, même les plus infimes (y compris le bois ou les sarments qui, dans les cas de cuisson directe, donnent un goût ou une valeur spécifique au plat) ;

- leur proportion respective ;
- leur origine (achetés, tirés du jardin, cueillis dans la campagne) ;
- s'ils font l'objet d'un traitement préliminaire (lavage, tri, conservation, séchage...) ;
- si leur emploi est général ou facultatif (et, dans ce dernier cas, ce que représente leur emploi : plat plus soigné, innovation de la cuisinière, ingrédient traditionnel abandonné dans la vie quotidienne mais qu'on exhume dans les grandes occasions) ;
- à quel(s) moment(s) ils sont utilisés dans la préparation culinaire ;
- s'ils sont retirés à un certain moment de la préparation, ou conservés jusqu'au bout, et dans ce dernier cas :
 - servis et consommés avec le reste ;
 - servis mais non consommés (ex. feuilles de laurier).

II - LES PROCÉDES

☐ On peut distinguer trois grands types de procédés :

- 1- Les opérations physico-chimiques : lavage, tri, épluchage, broyage, pilage, découpage, hachage, filtrage, tamisage, pétrissage, amalgames, délayage.
- 2- Les opérations biochimiques : fermentations, macérations, enfumage...
- 3- Les cuissons :
 - cuisson directe : contact avec la flamme ou les braises (ex. *ficatelli*)
 - cuisson indirecte en atmosphère chaude :
 - ingrédients posés sur la sole du four
 - ingrédients cuits à la vapeur
 - cuisson indirecte, avec récipient interposé :
 - à sec (ex. galettes de farine de châtaigne sur la *teghia*)
 - avec un corps gras (*fritelle*)
 - avec liquide incorporé (*pulenda, brilluli*)
 - par immersion dans un liquide non incorporé au plat (pot-au-feu, bouillabaisse)

☐ On notera soigneusement les tours de main, le rythme des gestes (par exemple, dans la préparation de la *pulenda*, de la mayonnaise, des *fritelle* au *brocciu*...).

III - LES RECETTES

Remarque : il n'est pas question de recopier ou d'exploiter des recettes données dans des livres de cuisine qui sont toujours des modèles, mais d'observer la mise en œuvre réelle de ces recettes.

☐ On s'attachera à relever des recettes complètes, en indiquant :

- tous les ingrédients et tous les procédés (voir plus haut) avec les temps et les proportions ;
- l'enchaînement de ces opérations (éventuellement, la conjonction à un certain moment de plusieurs opérations, menées d'abord parallèlement et qui se rejoignent à un certain moment) ;
- les variantes de la même recette, et la façon dont elle a été transmise (transmission orale, écrite, par quel intermédiaire).

☐ On enquêtera aussi sur les recettes d'utilisation des "restes".

☐ On notera :

1 - Qui met en œuvre la recette : agent unique ? agent principal, avec des auxiliaires ? Spectateurs : enfants, hommes... (Certaines préparations, comme celle de la *pulenda* ou des *ficatelli* ont une dimension spectacle

et impliquent la participation du groupe des consommateurs ; d'autres, comme les *fritelle*, ne possèdent pas ce caractère ou ne le possèdent qu'à un moindre degré).

2 - A quel endroit : lieu spécifique, salle commune, préparation éparpillée entre plusieurs lieux.

Ce sera l'occasion de faire, sur un plan des lieux, le graphique de déplacements en notant par des traits plus ou moins larges les allées et venues plus ou moins fréquentes de la cuisinière.

On notera ici :

- les points d'eau (évier, fontaine, bassin) que l'on utilise pendant la préparation ;
- les lieux de cuisson : plusieurs feux ou un seul ? Si le feu est unique, comment est-il utilisé ? (par exemple, si le feu est encore le *fucone* ou la cheminée, comment utilise-t-on la crémaillère ?) ;
- le type et le nombre de récipients (notamment en Corse, les poteries à l'amiante, *pignule*) ; s'ils sont lavés en cours de préparation pour être réutilisés ; cela pourra être l'occasion de faire l'inventaire du matériel de cuisine et de conservation des ingrédients. Notamment pour l'huile : jarres, ou outres.

3 - A quel moment :

- la préparation précède-t-elle de beaucoup (ou de peu) le repas ?
- accompagne-t-elle le repas ? (ex. les châtaignes grillées, *fasgiolo*).

☐ A titre de comparaison avec d'autres régions de la Méditerranée, on cherchera dans les directions suivantes :

- 1- comment se fait la bouillabaisse (avec quels ingrédients) ?
- 2- quelles viandes sont préparées en sauce ?
- 3- quelle place le porc (notamment couenne, lard, saindoux, petit salé) tient-il dans la cuisine ?
- 4- y a-t-il des plats salés où l'on introduit des fruits secs (pruneaux, raisins) ou des confits ou confitures ?
- 5- y a-t-il des plats sucrés où l'on introduit des préparations salées (blettes dans *panzarotti*) ?

IV - LES PLATS

☐ On notera :

- la façon dont le plat est présenté (présentation soignée ou non) ;
- comment on le mange : instruments dont on se sert (couteaux, fourchettes... ou au contraire avec les doigts...) ;
- la boisson d'accompagnement ;
- quels sont les plats que l'on mange comme accompagnement d'un autre plat ?
- les qualités que l'on prête à ces plats (qualités nutritives, gustatives ou esthétiques : plats qui donnent du goût ou qui atténuent l'appétit d'un autre plat...).

☐ Il serait intéressant de connaître, à partir de là, quels sont les plats que l'on mange ensemble ; associations qui peuvent avoir plusieurs sens :

- association d'un élément "fade" (pain, *pulenda*) et d'un élément "goûteux" (*ficatelli*) ;
- association d'un élément "fort" (fromage vieux) et d'un élément "rafraîchissant" (ex. pain sec trempé dans l'eau) ;
- association valorisée du pain avec certains plats (les plats qu'on ne saurait manger sans pain, et vice versa).

D'une façon générale, il sera bon de s'interroger sur la hiérarchie des plats principaux : pain, *pulenda* et autres bouillies, soupes, viandes, légumes, fromage, fruits...

☐ On enquêtera aussi sur la valeur et la fonction attribuée à certains plats :

- plats considérés comme "lourds" ou comme "légers" ;
- plats d'enfants, de malades, de convalescents, de femmes en couches ;
- plats (ou boissons) possédant des valeurs fortifiantes ou curatives.

V - LES MENUS

☐ On relèvera là encore des menus réels (et non pas les modèles de menus proposés à la fin des livres de cuisine). On essaiera de noter systématiquement tous les menus pendant une certaine période (une semaine ou plus...).

☐ Pour chaque menu on indiquera :

- l'ordre dans lequel les plats sont présentés et consommés ;
- les boissons qui l'accompagnent ;
- ce qui ouvre et ferme le menu (hors-d'œuvre, fromage, café) ;
- le plat qui est considéré comme le plat de résistance dans le menu.

☐ On distinguera :

- les menus ordinaires (ceux de tous les jours) ;
- les menus qui sortent de l'ordinaire (dimanche, fêtes familiales, fêtes collectives religieuses ou profanes, les grands événements techno-économiques : tonte des moutons, repas de moisson, tuaille du cochon, départ en transhumance...).

On notera en particulier si les menus de fêtes

- comprennent les mêmes plats que les menus ordinaires mais plus riches,
- comprennent les mêmes plats que les menus ordinaires mais avec d'autres plats,
- comprennent d'autres plats que les menus ordinaires.

☐ On enquêtera aussi sur les menus comportant des plats de primeurs (les premières asperges sauvages, les premiers pois chiches, ou fèves, les premiers *ficatelli*...).

☐ On cherchera également s'il y a des associations préférentielles (avec tel plat on fait tel autre plat) ou au contraire des plats qu'on ne sert jamais ensemble.

VI - LES REPAS

☐ On notera :

1 - L'ordonnancement des repas et les techniques du manger

- heures des repas (pour les différents repas de la journée) ;
- durée des repas ;
- lieu du repas (avec précision : si c'est à la maison, dans quelles pièces, à table ou debout, ou assis au coin du feu...) ;
- qui mange avec qui ?
- qui se sert ?
- qui se sert (ou est servi) le premier ? le dernier ?
- y a-t-il des instruments propres à chaque convive (couteau par ex.) ?
- les enfants en bas âge ont-ils une place propre à table, ou bien passent-ils d'un convive à l'autre ?
- décoration de la table, de la salle où l'on mange (repas de fêtes) ;
- présentation des plats.

2 - Le climat psychologique du repas

- y a-t-il un signe d'ouverture et de fin du repas (genre, formule...) ?
- qu'est-ce qu'on fait juste avant et juste après le repas ?
- qui parle en mangeant ? de quoi ?
- trinque-t-on ? comment ?
- comment reprend-on des plats ? comment se sert-on à boire ?
- fait-on des compétitions (à qui mangera ou boira le plus) ?

- fait-on des compliments à la maîtresse de maison ? de quelle façon ? sur quels critères juge-t-on qu'un plat (ou un menu) est bon ?
- formules d'adresse à celui qui rote ;
- y a-t-il des dictons sur le fait de manger beaucoup (ou peu) ? (ex. "*saccu viotu un po sta rittu*" : sac vide ne peut tenir debout ; "*saccu pienu un po piegà*" : sac plein ne peut plier) ?

3 - Les repas comme signe et occasion de relations sociales

- à partir de quel degré de relation invite-t-on quelqu'un à manger à la maison ?
- si on a le choix du moment, sera-ce plutôt à midi ou le soir ?
- l'invité apporte-t-il un présent ? dans quel cas le fait-on ?
- qui invite-t-on aux grands repas exceptionnels (mariages, communions, baptêmes, décès) ?
- ces repas consistent-ils en un plat unique (*fritelle* ou *sciacce* et vin) ou en un repas complet ?
- comment le vin est-il présenté dans ces grands repas : en bouteilles ? en tonneaux ? dans des seaux ?
- fait-on dans les repas de fête une place privilégiée au curé ? au maire ? à l'instituteur ? au docteur ?
- réserve-t-on une place pour le "pauvre" ? le visiteur de passage est-il retenu à table ?
- y a-t-il entraide entre les femmes (voisines ? parentes ?) pour
 - la préparation des repas,
 - servir à table,
 - compléter le service ou le mobilier (couverts, chaises),
 - faire la vaisselle ?
- comment s'organise cette entraide ?
- donne-t-on une partie des "restes" aux invités quand ils s'en vont ?
- dans la vie quotidienne offre-t-on une part de tel ou tel plat à une voisine, à une parente ? pour quels plats ?

SOURCES ET RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Cette liste d'ouvrages n'est ni une bibliographie générale sur tout ce qui touche de près ou de loin à l'alimentation et à la cuisine, ni l'inventaire des ouvrages traitant ou témoignant de l'alimentation en Corse, mais seulement la liste des références bibliographiques qui ont été évoquées ou citées dans le texte, auxquelles viennent s'ajouter, pour aider tous ceux que le sujet intéresse, quelques ouvrages qui par l'illustration ou l'analyse qu'ils en donnent, pourront guider et conduire la recherche.

- ARRIGHI Paul – La vie quotidienne en Corse au XVIII^e siècle. Éd. Hachette, 1970, 288 p.
- ARRIGHI Paul – Le livre des dictons corses. Éd. Privat, 1976, 124 p.
- BELLAGAMBA Ghj. et VINCENSINI P. – La cuisine. Lexique Français-Corse. A.D.E.C.E.C., Cervione, 1988.
- BIGOT Maximilien – Paysans Corses en communauté. Porchers-Bergers des montagnes de Bastélica. Paris, éd. Firmint-Didot, 1889 (série "Les ouvriers des deux mondes", 18^e fascicule). Réédition *U Muntese*, Bastia, 1971.
- BLANCHARD Raoul – La Corse. Grenoble, éd. J. Rey, 1927.
- BOTTIGLIONI Gino – Atlante linguistico e etnografico della Corsica. Pisa, 1935-1943, 10 tomes.
- BOUVEROT Anita – La cuisine du Pays d'Apt. Thèse de doctorat de III^e cycle en Ethnologie, Université de Provence, 1981, 287 p. (dactylographié)
- BOUVEROT-ROTHAKER Anita – Le Gros Souper. Marseille, éd. Jeanne Laffite, 1982, 68 p.
- BRAUDEL Fernand – Alimentation et catégories de l'histoire. Paris, *Annales E.S.C.* (16), 1961, pp. 723-728.
- BRILLAT-SAVARIN Anthelme – Physiologie du goût. Paris, éd. Charpentier, 1841.
- CAISSON Max – Le four et l'araignée. Essai sur l'enfournement thérapeutique en Corse. *Etudes Corses*, n° 5, 1975, pp. 79-105.
- CAMPORESI Piero – Le pain sauvage. L'imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIII^e siècle. Paris, éd. Le Chemin vert, 1981.
- CARRINGTON Dorothy – Corse île de granit. Paris, éd. Arthaud, 1980.
- CASANOVA Antoine – Forces productives rurales. Peuple corse et révolution française (1770-1815). Thèse de doctorat d'état, 1988 (dactylographié).
- CASANOVA Petru – Appellamanu. Gicchì nustrali e usanze festie. Nice, éd. CEF, 1933.
- CASTELLI Michèle – Marie di Lola. Une enfance corse en 1900. Paris, éditions universitaires, 1982, 253 p.
- CECCALDI Marie – Cuisine de Corse. Cuisines du terroir. Paris, éd. Denoël, 1980, 218 p.
- CECCALDI Mathieu – Dictionnaire Corse-Français (pieve d'Evisa). Paris, éd. Klincksieck, 1968, 546 p.
- CHIVA Isaac et OJALVO D. – La poterie corse à l'amiant. *U Muntese*, n° 69 à 71, 1961.
- CIAVATTI Petru – Dizziunariu Corsu-Francese. Levie, éd. Albiana, 1984, 4 tomes.
- CONRAD Marcelle – Essai d'ethnobotanique corse. *B.S.S.H.N.C.*, n° 607-614, 1973-1975.

- COSTANTINI Simone – La gastronomie corse. Bastia, *U Muntese*, 1968.
- CRDP de Corse – Fozzano et Colomba, 1983.
- CRDP de Corse – Le châtaigner en Corse, 1981.
- DE GARINE Igor – Une anthropologie alimentaire des français ? Centre d'ethnologie française, *Ethnologie française*, n° 3, 1980, pp. 227-238.
- DELITALA Enrica – Pane e carne in un'isola del Mediterraneo : buoni da mangiare, buoni da donare. *B.R.A.D.S. (Bolletino del repertorio e dell'atlante demologico sardo)*, n° 10, 1981, pp. 38-41.
- DELITALA Enrica – Il ciclo del pane in Sardegna : Un problema aperto. *B.R.A.D.S. (Bolletino del repertorio e dell'atlante demologico sardo)*, n° 14, 1990, pp. 3-12.
- DE SAINT GERMAIN Léonard – Itinéraire descriptif et historique de la Corse. Paris, Librairie Hachette, 1869.
- DESIDERI Lucie – L'épouse pétrifiée. Vendetta, mariage et pétrification en Corse. Thèse de doctorat, Paris, 1986 (dactylographié).
- DOUGLAS Mary – De la souillure, Essais sur les notions de pollution et de tabou. Paris, éd. Fr. Maspero, 1971.
- ETTORI Fernand – Langue et littérature. In : Corse (Encyclopédies régionales). Paris, éd. Christine Bonneton, 1981, pp. 169-211.
- ETTORI Fernand – Anthologie des expressions corses. Marseille, éd. Rivages, 1984.
- FISCHLER Claude – L'omnivore. Paris, éd. Odile Jacob, 1990.
- FLIPPINI Maria Nunzia – La cuisine corse. Ajaccio, La Marge, 1978.
- GALETTI Jean-Ange – Histoire illustrée de la Corse, 1863. Rééd. Marseille, Laffite, 1972.
- GAUDIN (abbé) – Voyage en Corse et vues politiques sur l'amélioration de cette île suivi d'un voyage au Niolo. Paris, Lefevre, 1787. Rééd. Marseille, Laffite, 1978.
- GERMANES (abbé de) – Histoire des révolutions de Corse depuis ses premiers habitants jusqu'à nos jours. Paris, Hersant fils/Demonville, 1771-1776.
- GOURY DE CHAMGRAND – Histoire de l'isle de Corse (1749). Paris, Merlin, 1772.
- HAUDRICOURT A.G. et HENIN L. – L'homme et les plantes cultivées. Paris, 1943.
- LALOUETTE Jacqueline – La consommation de vin et d'alcool en France au cours du XIX^e et au début du XX^e siècle. *Ethnologie française*, n° 3, 1980, pp. 287-302.
- LAMOTTE Pierre – Un thème ethnographique et ses différents aspects en Corse. Repas et distribution de vivres en l'honneur des morts. *Etudes Corses*, n° 13, 1957, pp. 84-88.
- LEROI-GOURHAN André – Le geste et la parole, tome 1, Techniques et langage. Paris, A. Michel, 1965.
- LEROI-GOURHAN André – Le geste et la parole, tome 2, La mémoire et les rythmes. Paris, A. Michel, 1965.
- LEVI-STRAUSS Claude – Du miel aux cendres. *Mythologiques*, 2. Paris, Plon, 1966.
- LEVI-STRAUSS Claude – Le triangle culinaire. Aix en Provence, *L'A.R.C.*, n° 26, 1965, pp. 19-29.
- LEVI-STRAUSS Claude – L'origine des manières de table. *Mythologiques*, 3. Paris, Plon, 1968.
- LITTRE Emile – Dictionnaire de la langue française. Paris, Jean-Jacques Pauvert, 1956, 5 vol.
- LORENZI DE BRADI Michel – Veillées corses. Paris, Librairie Larousse, 1930.
- MAUSS Marcel – Essai sur le don (1920). Sociologie et anthropologie. Paris, Presses Universitaires de France, 1966.
- MORATI Marius-Jean et Jean-Claude – Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier. Marseille, Gutierrez, 1988.
- OFFICIER DU REGIMENT DE PICARDIE – (Anonyme) Mémoires historiques sur la Corse par un officier du régiment de Picardie, 1774-1777. Publié par V. de Caraffa, *B.S.S.H.N.C.*, n° 100-102, 1889. Rééd. Marseille, Laffite reprints, 1978.

- PARAIN Charles – La Méditerranée, les hommes et leurs travaux. Paris, Gallimard, 1936.
- PARMENTIER Antoine – Traité de la châtaigne. Bastia-Paris, 1780, 160 p.
- PESTEIL Philippe – U fucone è a ziglia, objet total. *In* : P.U.L.A. n° 2. Groupe de recherche sur l'identité corse. Université de Corse, Corte, 1990.
- POMPONI Francis – En amont de la mort : médecine et morbidité en Corse au XIX^e siècle. *Etudes Corses*, n° 12-13, 1979, pp. 251-273.
- RAULIN Henri et RAVIS-GIORDANI Georges – L'architecture rurale française. Corse. Editeur Berger-Levrault, 1978.
- RAVIS-GIORDANI Georges – Bergers corses. Les communautés villageoises du Niolu. Aix en Provence, Edisud, 1983.
- RAVIS-GIORDANI Georges (avec la collaboration de Rennie Pecqueux-Barboni) – Ethnologie. *In* : Corse (Encyclopédies régionales). Paris, éd. Christine Bonneton, 1981, pp. 59-168.
- ROBIQUET Félix – Recherches historiques et statistiques sur la Corse. Paris, Librairie Benelli, 1983.
- SIMONPOLI Paul – La soupe aux herbes. *In* : Arburi, arbe, arbigliule. Parc naturel régional de la Corse, 1985, pp. 246-251.
- SILVANI Paul – Cuisine corse d'Antan. Ajaccio, éd. La Marge, 1991.
- TIEVAN Claude et DESIDERI Lucie – Almanach de la mémoire et des coutumes. Corse. Paris, éd. Albin Michel, 1986.
- VAN GENNEP Arnold – Les rites de passage. Paris, éd. Picard, 1981.
- VERDIER Yvonne – Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme*, t. IX (n° 1), janvier-mars 1969, Paris, pp. 49-57.
- VERDIER Yvonne – Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière. Bibliothèque des Sciences Humaines, Paris, éd. Gallimard, 1979.
- VUILLIER Gaston – Voyage en Corse. Paris, éd. Errance, 1982.
- ZONABEND Françoise – La mémoire longue. Paris, PUF, Croisées, 1980.

SOURCES

- Archives départementales d'Ajaccio – Enquête communale de l'An X (département du Golo).
- DOAZAN Louis – Cahiers d'ethnographie Corse. 1974-1978 (inédits).

TABLE DES MATIÈRES

Préface

Introduction

EN AMONT DE L'ALIMENTATION

LA PRODUCTION ET LA RECHERCHE DES INGRÉDIENTS 13

La production domestique 15

Les céréales 15

Les châtaignes 16

Légumes et fruits 17

Les légumes de plein champ : légumineuses et pommes de terre 17

Les légumes du potager 17

Les fruits 17

Produits de l'élevage domestique 18

Produits de l'espace sauvage 20

La cueillette 20

L'*erbiglie* ou *erbigltule* 20

Les champignons 21

Les plantes aromatiques 21

Les condiments 21

Les fruits 21

Les aliments de disette 22

La chasse et la pêche 24

La chasse 24

La pêche 26

Produits échangés ou achetés 27

Le troc 27

L'achat 29

RÉSERVES ET CONSERVATION 33

La maison et les réserves 35

La conservation 38

Céréales et légumineuses 38

Légumes, plantes aromatiques, condiments 39

Fruits 39

Conservation des châtaignes	41
Les vins et les alcools	42
Les vins _____	42
L'eau-de-vie et les liqueurs _____	45
Conservation des viandes et des poissons	45
Les viandes _____	45
La <i>misgiscia</i> _____	45
La charcuterie _____	46
Les poissons _____	47
Conservation des laitages	48
Les fromages _____	48
Le <i>brocciu</i> _____	49
Ustensiles pour la conservation et le transport	49
Fonction sociale des procédés de conservation	52
LA CUISINE, ESPACES, TECHNIQUES ET RECETTES	55
Les espaces de la cuisine	57
Techniques culinaires	60
Les premières élaborations _____	60
Le cru, le cuit et le pourri _____	60
Les recettes	67
Les gestes de la cuisine _____	67
Les associations _____	72
Les ustensiles de cuisson _____	72
Les particularités de la cuisine corse, savoir culinaire, transmission et évolution	74
REPAS ET MANIÈRES DE TABLE	79
Les repas ordinaires	81
Le petit déjeuner _____	81
Le casse-croûte _____	81
Le repas de midi _____	82
Le goûter _____	82
Le repas du soir _____	83

Les repas exceptionnels	85
Variations au cours de la semaine	86
Repas du dimanche ou repas d'invité	86
Le jeûne	86
Repas de chasseurs	86
Les veillées	88
Repas de fêtes annuelles	88
Noël	88
Jour de l'an	89
Carnaval	89
Carême	90
Pâques	90
La Toussaint et le jour des morts	90
Les fêtes de village	91
Repas marquant un rite de passage	91
Fiançailles-mariage au XIX ^e siècle	91
Baptême, communion, mariage	92
Funérailles	93
Repas d'entraide	95
Manières de table	99
La table, la vaisselle, le linge	101
L'hospitalité	103
CUISINE DE TOUS LES JOURS, CUISINE D'UN JOUR	105
De la frugalité à la satiété	107
Choix des produits	107
Choix des préparations	107
L'esthétique	108
En manière de conclusion	109
LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS	111
LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE	115
QUESTIONNAIRE ETHNOGRAPHIQUE	125
SOURCES ET RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	131

Le Centre National de Documentation Pédagogique en Région de Corse, un réseau académique au service des enseignants

C.R.D.P. de la Corse
8, cours général Leclerc
20192 AJACCIO CEDEX
Tél. : 95.21.70.68

C.D.D.P. de la Haute-Corse
Boulevard Benoîte Danesi
20200 BASTIA
Tél. : 95.31.17.92

- Une bibliothèque de prêt où l'on trouve une documentation pédagogique et une documentation administrative ;
- Un service de consultation télématique ;
- Une médiathèque avec 1100 titres sur cassettes vidéo VHS, des séries de diapositives avec livret, des films 16 mm, des logiciels éducatifs en consultation, des expositions itinérantes ;
- Une librairie proposant à la vente l'ensemble des documents écrits et multimédias du réseau national C.N.D.P. et les publications officielles (programmes, examens, concours) ;
- Un service informatique d'études et de conseil (équipements pédagogiques et professionnels) ;
- Un service audiovisuel pouvant vous conseiller utilement sur les équipements, les nouvelles technologies (satellite, vidéodisque, etc.) et vous assister dans la conception et la réalisation de productions audiovisuelles.

**Publications éditées
par le réseau de documentation pédagogique de Corse**

C.R.D.P. de Corse - 8 Cours Général Leclerc - B.P. 836 - 20192 AJACCIO CEDEX

COLLECTION VIVRE EN CORSE

- L'aquaculture en Corse
Des étangs pour Lucullus
- Tourisme en Corse
- Le maquis
- Aspects de la santé en Corse

**COLLECTION
GÉOLOGIE RÉGIONALE**

- II - La zone de Corte
- III - Dérive de la plaque Corso-Sarde
- IV - Les roches, l'eau et les hommes

**COLLECTION
LANGUE ET CULTURE CORSES**

- Lingua viva
- Lexique français-corse
- Orthographe. Textes et récits éducatifs
200 esercizi di scrittura nustrale
- Forme è primure di a puesia d'oghje
- Canta tù

COLLECTION FORMATION

- La télédétection spatiale
- Buggy à commande lumineuse
- L'école du jeu

HISTOIRE

- Préhistoire de la Corse
- La Corse et l'Histoire

**COLLECTION
ENSEIGNEMENT DES MÉDIAS**

- *Corsica Sera*
L'information télévisée en région

A PARAÎTRE

Dans la Collection Langue et Culture Corses

- Volta è gira in puesia

Dans la collection Histoire

- La Corse dans l'Antiquité

C.D.D.P. de Haute-Corse - Boulevard Benoîte Danesi - 20200 BASTIA

- Le littoral corse
- Un tunnel sous la mer
- L'aéroport de Poretta
- La citadelle
- La Corse en 1789

- Découverte du milieu naturel
et humain
- La Corse de la résistance
à la libération
- Vivre dans le Cap Corse

RÉFÉRENCES PHOTOGRAPHIQUES

- Christian ANDRÉANI : page 96.
Louis DOAZAN : pages 19, 24.
Alain GAUTHIER : page 62.
- Jean-François PACCOSI : pages 10, 12, 14, 17, 21, 22, 23 (photos de droite), 26, 28, 29, 36, 37, 39, 42 (photo de gauche), 47, 48, 49, 54, 56, 58, 59, (photo du haut), 61, 64, 65, 66, 67, 69, 72, 73, 75, 80, 82, 85, 90, 95, 98, 101, 102, 106, 107, 108, 110.
- Georges RAVIS-GIORDANI : page 52
Dominique SUSINI : pages 23 (photo de gauche), 34, 46.
- Collection Jean ALESANDRI : pages 57 (photo L. L.), 59 (photo J. MORETTI), 63.
Collection Ange-Mathieu COLONNA : page 18 (photo J. MORETTI).
Collection Marcel PESCE : pages 25 et 38 (photos J. MORETTI).
Collection Victor SINET : pages 30 (photo A. GUITTARD), 43 (photo L. CARDINALI).
Collection Centre de Recherches Corses : pages 42 et 50 (photos A. TOMASI).

Sauf mentions contraires.

Chef de projet

Jean ALESANDRI

Maquette et mise en page

**Lucienne FERRERI-ARCELIN
Sébastien TAFANI**

Couverture

Jean-François PACCOSI

Imprimé en France
© C.R.D.P. de Corse-1992
dépôt légal imprimeur : octobre 1992
dépôt légal éditeur : octobre 1992
éditeur n° 86-620.

Directeur de la publication : Jean-François Colonna d'Istria
I.S.B.N. : 2-86-620-069-3.

Achevé d'imprimer au C.R.D.P. de Corse
8, cours Général Leclerc -20192 AJACCIO CEDEX

AVEC CE PREMIER cahier d'ethnologie corse intitulé *Cuisine et Alimentation*, c'est un remarquable outil de travail que le Centre Régional de Documentation Pédagogique met à la disposition des enseignants de Corse, mais également de tous ceux que la connaissance de notre culture ne laisse pas indifférents.

Remarquable d'abord par la qualité de l'information scientifique, la synthèse que propose Félicienne Ricciardi-Bartoli est le résultat d'une recherche de longue haleine, menée avec une rigueur méthodologique sans faille, mais aussi avec la volonté de restituer au lecteur les éléments les moins perceptibles de tout ce qui constitue un ensemble complexe qui dépasse le cadre du « nutritionnel », appréhendé dans le système qui en cerne la globalité.

L'auteur propose dans un même ouvrage les approches croisées qui mettent en relief une société considérée tant au travers de ses pratiques culinaires que de ses manières de table ou de ses techniques de conservation des aliments.

À cette documentation, à ces questionnements qui ouvrent à l'infini de nouvelles portes à la réflexion ethnologique, on a adjoint des documents techniques précieux :

- un lexique Corse-Français et un lexique Français-Corse ;
- un questionnaire ethnographique qui cerne d'autres domaines, qui ouvre à d'autres recherches et ... à d'autres *Cahiers d'ethnologie corse*.

Jean-Marc OLIVESI
Conservateur du Musée de la Corse.