

A Mimoria

N°45

N°ISSN 12711527

ANNEE 2002

ATELIERS DE RECHERCHES EN HISTOIRE LOCALE EN CORSE



ASSOCIATION A MIMORIA - SIEGE SOCIAL: ARCHIVES DEPARTEMENTALES, 20290, AIACCIU

AU SOMMAIRE DE CE BULLETIN

IN POCHE PAROLE...

1ère de couverture :

Nocca : Aquarelle de C. Santelli-Embasaygue. Belgudè 2001

4ème de couverture:

Quelques fleurs de diverses hellébores sauvages ou cultivées.

Page 2: Avec l'atelier " Paesi di Corsica.."Et toujours a SOCCIA -
Avec J.B. PAOLI , en attendant l'article de D.OTAVI, sur le projet de
cette ligne de chemin de fer d' Aiacciu à Calvi en passant par Soccia.

Page 3: U TEMA DI L'ACQUA: Cerca cerca " Acqua e acque di Corsica"
Un relevé des sources et fontaines par J.B PAOLI selon le plan
Terrier de 1785.

Pages 4 & 5: De la recherche en vocabulaire d' A. CASANOVA, où l'on
reparle de Soccia , "di a prucissio" de Maestrале et d'un chant traditionnel
" Addiu ô Soccia".

Pages 6 à 9 : Avec P. COLOMBANI et " U CASTELLU DI SERRAVALLE "
C'était avec la sortie de A Mimoria à Pedigrisgiu, Popolasca et Castiglione

Pages 10 & 11: C. ZEVACO a lu pour vous " du Mémorial de Sainte Hélène du
Comte de Las Cases" aux " Cahiers de Sainte Hélène du Général BERTRAND"
à " Un point de droit coutumier en Corse dans le dossier d'un officier
Général , d'ancien régime".

Pages 12 à 19 A cerca cerca : " Da a Nocca a u Talavellu, in passendu per
u Caracutu d'oru a i sbiribandidi" cun L. AMBROGI.

Pages 20 : LA VERITABLE HISTOIRE DE MARASMIUS HELLEBORI CORSICI par
M. Coulom

Pages 21 à 26 A cerca cerca : A cucina in Corsica ..e torna i panzarotti
L. AMBROGI

Aux voyageuses , voyageurs en A MIMORIA

Ainsi avec ce N° 45 s'achève la publication des quatre bulletins de liaison de l'année 2002 , la parution d'un bulletin spécial N° 9 et le premier tirage de la monographie sur A SOCCIA..

Cette année nous avons effectivement beaucoup parlé de a Soccia , la raison en est très simple : Dans le cadre de notre atelier " Paesi di Corsica , sempre vivi , spupulati , persi , parpersi o sminticati " , nous avons deux "vieilles locomotives", Dominique OTTAVI et Jean- Baptiste PAOLI, pas essouffées pour deux sous, qui ont fait un remarquable travail de recherches en archives et sur le terrain...et qui de plus ont rédigé..

Dans les quelques tandems qui alimentaient ce train*, n'omettons pas Augustin Casanova , ou Fernande GRISONI, tous les autres qu'il serait trop long de citer ici, et ceux que l'on ne peut oublier, comme notre regretté ami de Guagnu, Loulou GENTY, trop tôt disparu.

Quant aux " touristes" des wagons, attentifs et actifs, qui ont empruntés avec nous la ligne, sur cette haute vallée du " fiume grossu";* avec les stations à Soccia village, les fontaines, l'église, ses environs, le lac de Crena, le barrage , la mini-centrale électrique, les chapelles disparues, etc., ils seraient, depuis 1986, eux aussi trop nombreux, membres de A Mimoria ou invités de l'association, pour que l'on puisse les citer tous.

Parlant de ces voyageurs, très particuliers, n'oublions pas, entre autre, que grâce à eux , la restauration sur la ligne a été, à chaque arrêt " spuntini " ou " mirendelle" d'une qualité et d'une variété exemplaires et que les produits " identitaires" ont toujours occupé une place méritée.

Que tous en soient chaleureusement remerciés.

Le chef de train de A Mimoria.
Lavighju AMBROGI

PS. Bagages en consigne en attente de distribution:

* Pourquoi utiliser cette image d'un "chemin de fer" ? tout simplement en pensant aux recherches en archives de Dominique OTTAVI qui a eu la surprise de découvrir qu'il avait existé un jour un projet d'extension de la ligne de chemin de fer Bastia - Ajaccio , qui passant par Soccia , devait rejoindre la ligne de Balagne à Calvi*. Nous y reviendrons.

Travaux sur les "vieilles locomotives " de A Mimoria à travers les activités de l'association, avec la parution de la remise à jour de notre publication " 10 ans d'activités d'une association" qui deviendra " Près de 20 ans d'activités d'un atelier de recherches en histoire locale en Corse:

En 2003 , nos bulletins avec l'implication de nos spécialistes en gestion "informatique" et la maîtrise du numérique et des ordinateurs nouvelles générations, Simon Giuseppe et André Girerd , prendront un autre visage. Mais ils resteront toujours tributaires de vos textes à venir.

Comme nous l'avons décidé à l'Assemblée Générale à Bastelicaccia 2002 certains de nos bulletins de liaison seront à thème, c'est ainsi que le premier de l'année , le N° 46 aura comme idée directrice "la force publique en Corse à travers son histoire". Vos "papiers", notes, bribes d'informations, références, pistes de recherches, ou articles léchés ou non, seront les bienvenus, l'équipe de rédaction qui se met en place les exploitera au mieuxavec votre accord préalable avant toute publication. Au cas où, la somme de documents serait trop importante, nous pourrions envisager la parution d'un numéro spécial supplémentaire sur le sujet.

Notre premier numéro spécial 2003 sera lui consacré à " Alimea o limea - le cédrat" . On a parlé en Corse de la " civilisation du châtaignier", de la " civilisation de l'olivier", on peut aussi parler de la "civilisation du cédratier" . Ce cédrat qui pendant une trop courte période a apporté une certaine prospérité à l'économie de la Corse. Sur ce thème aussi n'oubliez pas que toutes contributions de votre part sont les bienvenues. * N.B : Orthographe des documents utilisés .

* Le Liamone est aussi appelé ainsi dans sa partie haute,

AVEC L'ATELIER " A SOCCIA "**

TERRITOIRE DE LA SOCCIA
SOURCES & FONTAINES

Selon le PLAN TERRIER(1785)

par Jean Baptiste PAOLI.

CIRCONDU..

L'Oscazzu. (trajettu zoïcu).
 Vidavelli. (Lavu di Crena).
 Piazzilellu. (Ruines des bergeries de Piazzilellu et di e Vanghe).
 Alle Corte. (Naso alle Corte).
 Minuticcia. (bergerie).
 Ojana. (bergerie) .
 Lottu . (A Pasticciola).
 Funtana Bona .(Bergerie).
 Aghja. (Crustu) .

PAESE ..

Millari. Dès 1897, il est question d'amener l'eau de cette source, située dans le haut du Valdicciolu, jusque dans le village. Captée en 1925/29, date de construction du premier réservoir d'alimentation en eau potable et des travaux d'adduction, grâce notamment à l'aide financière apportée par le parfumeur Coty, conseiller général du canton.
 Captée en 1930.

Curacchina. Construction d'un lavoir en 1930.
 Pisale. Existe toujours au dessus de la route de l'Umbriccia.
 Tomba capra. Captée en 1953.
 Pitrelle . Captée en 1953.
 Pirulingo. Existe toujours (entrée maison Colonna, quartier l'umbriccia).
 Pilusella. Seul point d'eau alimentant en eau potable le centre du village au début du XIXe S.
 Pilacciu.(Lavatoggio). Situé en bordure ouest du ruisseau Tragone. Un lavoir a été construit en ce lieu en 1930.

L'Uncinu. " Migliore acqua del globo", ainsi qualifiée par le maire en 1829. Fréquentée en été par de nombreux habitants jusque dans un passé récent. Située à l'est du ruisseau Tragone à 500m environ du centre du village..
 Funtanellu. Sur le chemin du Pantanu permettant de se rendre à Ortu.
 Navacchje. Au dessus de l'ancienne boulangerie.
 Piazza Crocche. Fontaine monumentale. Installée en 1925 à la place du monument aux morts.
 Ochju. Transférée à son emplacement actuel en 1932.
 San Marcellu . Abreuvoir en maçonnerie.
 Source située en contrebas de la route départementale, à hauteur de la croix du même nom, en avant du village.

N.B : Dans le cadre des recherches entreprises par l'atelier A SOCCIA , les sources et fontaines occupent évidemment une place importante . Ici nous avons respecté l'orthographe des noms des sources , fontaines et lieux dits donnée par l'auteur. Cette fiche , ainsi que celle établie par Dominique Ottavi, du même atelier sur le même thème de l'eau à Soccia , servira de support à une prochaine réunion de travail consacrée à la Toponymie : Des cartes anciennes aux cartes modernes . De l'ancien cadastre à " l'interprétation administrative" , des initiatives individuelles pas toujours heureuses à la fixation d'"anomalies", de la dégradation de la langue à l'aculturation, de la différence entre le langage parlé et l'écriture, des noms de lieux dits consacrés par l'usage et les documents dits officiels, etc (L. A)

A CERCA CERCA Nù U VESTIDU 013 *

Vocabulariu :

Contribution Augustin CASANOVA : Août 2002.

" Qui dit que le vocabulaire du corse était pauvre ? Cela est faux, en voici un exemple:

Ce vêtement que l'on appelle en français " la veste", peut être désignée en corse par les noms suivants:

A bunnella, a ghjachetta, a camisgiola, a cacciadora (veste pour la chasse), a casacca, u curpettu, a caramagnola, a cora (Guitera), a curetta, a ghjabbana (Ghisoni), a ghjilecca (dictionnaire Filippini), a giubba (un village de Castagniccia; source : Charles Tuffelli), a ghjacca (canzona " mulatteru, mulatteru"), a mutenda (Letia), a sàraca (Moriana - Occhjatana), a saraghetta (Orezza), a mozza, a muzzeta (Balagna), a muzzina (Urtaca - J. Bonavita), a suttana, a flachina, a marsigliana (Fiumorbu, d'après Falcucci), a marzina (Bastelica), plus courte que u pilone et que l'on portait au printemps (di marzu) ; on dit aussi que ce nom aurait un rapport avec celui du comte belge Jean de Marsin , (mà chi lo sà ?)

Et la liste n'est pas close ! Diversità face ricchezza." A.C

* VESTITU- VESTATOGHJU- VISTADOGHJU : selon les prononciations locales. (N.d.la R)

Il est entendu que les fiches A CERCA CERCA sont ouvertes à tous les adhérents désireux de participer à leur élaboration et à leur établissement dans les divers chapitres qui les composent.

NB: A. Casanova semble avoir oublié , ici, ce qu'il nous signalait suite à la publication du bulletin spécial N° " Una prucessio in Soccia" de Maistrale au sujet de la traduction " très libre" comme la qualifiait son auteur J.B Paoli- concernant le terme " filachina"(ancu grillu in filachina) : a flachina est une veste de cérémonie.

Au sujet justement de cette " Prucessio in Soccia".

Quand nous avons publié ce petit bulletin sous cette forme, nous savions pertinemment que nombre de nos lecteurs devaient réagir. Nous ne pensions pas toutefois que ces réactions devaient aussi dépasser le cercle de nos adhérents.

J.B Paoli qui conduit , avec D. Ottavy, l'atelier de recherche sur A Soccia, nous avait prévenu au sujet de cette petite " comédie de Maistrale , que sa traduction était " très libre".

A. Casanova nous rappelle en passant qu'elle a été publiée en 1924 - D. Ottavy nous fait aussi remarquer qu'elle a été écrite à partir d'un fait réel et que nombre de "vieux" habitants de Soccia , se rappellent encore que certains des protagonistes, qui se sont retrouvés devant le tribunal en Aiacciu, , ont été tout aussi truculents à ce moment là que dans la mise en scène de Maistrale.

Cette "Prucessiò" a servi aussi de support à quelques séances de travail sur le vocabulaire, en cours de langue corse, tant en Balagna, qu'à Bastia ou encore à Aiacciu avec notamment Anghjulamaria Carbuccia et ses cours de langue corse du mardi.

Rinatu Coti a eu par exemple la gentillesse de répondre aux interrogations de T. Bozzi (ce que nous verrons plus loin)

Mais revenons à ce que nous dit A. Casanova au sujet du vocabulaire concernant le texte de Maistrale:

" Quelques observations et explications - ce que je dis n'engage que moi " *

Il arrive souvent que des mots ou des locutions en usage dans certaines localités soient incompréhensibles pour ceux qui ne sont pas de l'endroit ; par exemple : de la sista *, quare mene ripulisti * - Dans d'autres cas , j'ai essayé de retrouver le sens.

- caldione : racine caldu plus le suffixe one qui est augmentatif, donc grande chaleur.
- senza ghjatta ne topi : sans querelles vaines .
- fendu quatru o cinque tondi : en faisant quatre ou cinq ronds, quatre ou cinq tours.
- ancu grillu in filachina: a flachina est une veste de cérémonie.
- a porta masculina: dans certains villages, par exemple à Riventosa et à Poggio di Venaco, les femmes et les hommes sont séparés à l'église , les femmes entrent par la grande porte et les hommes par une porte du côté qui leur est réservé .
- dopu ghjunta Mariola à fà vede e so puntete; ce n'est pas la pointe de ses seins mais simplement ses dentelles.
- beccu di Maria: bouc de Marie (mais quelle Marie ?).*

- sangue di lu porc'acellu: je pense qu'il s'agit du Spiritu Santu, car dans la religion catholique, le Saint-Esprit est représenté par le vol d'une colombe*
- Se t'agguantu di te ne facciu un stuppone. Un stuppone est une bourre de cartouche de chasse ou une boule de chiffon pour boucher quelque chose; dans ce cas : j'en fais un paquet de chiffons.
- umbriccia:= umbria : ubac, par opposition à sulana, sulia : adret. A A Soccia, l'Umbriccia est un quartier du village, ou un hameau.
- lestra s'amira* à u brugnu : vivement vise le museau; probablement u grugnu , le groin : d'où scrugnottu : coup de poing sur le nez; museau : muccichile.
- On peut aussi remarquer à la strophe 29 cazzotti ann'ant'a la nappa.*
- foccu u Generale : probablement le Général Foch car au moment où a été écrit ce texte , le souvenir de la grande - guerre était toujours très vivace dans les mémoires.
- a caglitina: sans doute a cuglitina , la guillotine.
- ma una setina un cullava : a setina, c'est une soie de sanglier que le cordonnier insérait dans les deux bouts du fil poissé qu'il confectionnait lui même ; grâce à cette setina qui était fine et assez rigide , il pouvait faire passer le fil poissé (u spau ou spagu) par le mince interstice de l'alène.
- Mais que viendrait donc faire a setina dans cette histoire ? C'est une affaire de peur, de frayeur et ses conséquences, qui est évoquée. Lorsqu'après une veillée peuplée d'histoire de sorcières, ogres et revenants les enfants devaient rentrer chez eux, par des ruelles non éclairées, ils n'en menaient pas large: Les grands leur disaient : "Ai a peura ? stringhji u culu.." En français: " tu as peur? serre les fesses". Et Palettu a eu tellement peur qu'una setina ne pouvait passer par là où l'on pense , tellement il avait serré." A. C.

* N.B . Il est vrai que " les opinions scientifiques émises dans les bulletins de A MIMORIA n'engagent que leurs auteurs."

* Concernant ces termes sur lesquels a buté A. Casanova la recherche reste encore ouverte.

* La langue Corse est riche aussi de jurons souvent très imagés où les saints , les anges , les apôtres, la sainte famille, Dieu le père lui-même, sont pris à parti , mis à toutes les sauces et de façons souvent très irrévérencieuses ...et curieusement le Diable et sa suite le sont moins souvent. Voilà là un territoire où nous irons chasser , plutôt où nous nous avons déjà commencé à chasser puisque dernièrement à Fozzanu on nous a parlé d'un muletier...qui n'avait rien à envier à un charretier français.

* Piglia a mira : Prendre la mire : viser.

* Nappa: nez .

Toujours au sujet de A SOCCIA :

Et toujours de la contribution de A. Casanova:

"Voici un chant traditionnel , Succese , recueilli par les chanteurs du groupe Diana di l'Alba dans les années 1980."

ADDIU Ô SOCCIA.

Addiu addiu ô Soccia
L'Umbriccia è lu paese
Addiu donne succese
Mi n'aghju da andà

Quandu partu da A Soccia
Passu per lu Pighjolu
Un ci hè che Diu solu
Per pudemi parà

Quandu partu da A Soccia
Passu per San Marcellu
Fàcciati a lu purtellu
Per vedemi passà

Quandu saro luntanu
Davanti a i bastimenti
Mì crepu da li pienti
Sempre pensendu à tè

LE CHÂTEAU DE SERRAVALLE.

*...2000, un solide groupe de la Mimoria partait à la découverte des richesses méconnues de la région de Popolasca. La première étape de notre périple nous mena aux pieds des murailles du château de Serravalle (ou de Prato di Giovellina), le dernier survivant de ces châteaux féodaux qui hérissèrent la Corse médiévale.

Fièrement planté sur sa colline, au milieu de ses anciens domaines, le château est visible depuis la nationale et indiqué par de nombreux panneaux. L'accès se fait depuis la route de Popolasca (D.18) D'où part un agréable sentier fléché qui permet de rejoindre le site en une vingtaine de minutes.

Pour cette visite, Daniel Istria, docteur en archéologie, s'était joint à notre groupe, abandonnant ses fouilles de Castello di Rostino pour nous éclairer de ses connaissances en architecture médiévale.

Comme souvent lorsqu'on étudie la période médiévale en Corse, les sources manquent pour nous renseigner sur l'histoire de ces châteaux. Toutefois, l'incontournable chroniqueur Giovanni della Grossa nous fournit une indication précieuse sur la fondation de Serravalle :

« Una parte di Amundaschi stavano in Casacconi nel suo castello che si chiamava la Ferachia, e l'altra parte stavano a Supetra e si facevano guerra insieme. E dopoi cominciarono a venire in discordia fra loro quelli che stavano a Supetra, e cacciarono li uni alli altri dil castello. E venne manchando la guerra con quelli di la Ferachia, e quelli che furono cacciati dil castello si ne andarono in Juvellina e fecero un castello che si chiamava Serravalli e si facevano la guerra. »¹

« Une partie des Amondaschi vivait à Casacconi dans leur château appelé la Ferachia et l'autre partie vivait à Supetra et ils se faisaient la guerre entre eux. Puis, ceux qui vivaient à Supetra en arrivèrent à se disputer entre eux et les uns chassèrent les autres du château. La guerre ayant cessé avec ceux de la Ferachia, ceux qui avaient été chassés du château s'en furent à Giovellina et édifièrent un château qui s'appelait Serravalle et ils s'y faisaient la guerre. »

Le chroniqueur place ces événements dans les années qui suivirent l'assassinat d'Arrigo bel Messer, soit dans les premières années du XI^e siècle. A cette époque (et toujours selon la chronique) la Corse vit une époque particulièrement instable. L'assassinat du comte Arrigo, qui régnait sagement sur toute l'île, a provoqué une forte fragmentation de l'autorité : les anciens vassaux et officiers comtaux cherchant à récupérer à leur profit les pouvoirs dévolus au comte.

Les Amondaschi, vagues parents d'Arrigo, sont dans ce cas et veulent se constituer, depuis leur forteresse principale de Supietra² un vaste domaine englobant les régions de Vico, Venaco et Talcini jusqu'à la Casinca.

Vaste ensemble, manifestement trop hétérogène pour résister aux querelles familiales, puisqu'il implode lui-même en de nombreuses petites seigneuries constituées par les différentes branches des Amondaschi et parmi eux les fondateurs du château de Serravalle.

¹ GIOVANNI DELLA GROSSA, *Chronique médiévale Corse*, La Marge, 1998., p.90.

² le château de Supietra est situé non loin de celui de Serravalle, au sommet du pain de sucre dominant le village de Caporalino. Il en subsiste quelques arases et une belle tour carrée, ultime bâtiment encore debout.

Au-delà des circonstances mouvementées de sa fondation, on ignore tout de l'histoire de ce bâtiment.

Le château lui-même est un petit édifice, conçu selon un plan on ne peut plus classique.³ Il se compose d'une tour carrée d'environ six mètres de côté et une dizaine de mètres de hauteur entourée d'un rempart principal formant un octogone irrégulier et d'un petit rempart interne qui renforçait les défenses de la tour. Au rempart principal est adossé un corps de logis rectangulaire d'environ six mètres sur douze. L'ensemble du bâtiment couvrant une superficie d'environ 300m².

La partie haute de la muraille est pourvu d'un petit décrochement qui servait probablement d'assise à un chemin de ronde en bois aujourd'hui disparu⁴. Des traces de meurtrières et de créneaux sont parfois visibles ainsi que les restes d'une bretèche. Le corps de logis dispose aussi de ce décrochement à mi-hauteur qui atteste de la présence d'un étage. Des conduits d'évacuation (latrines, gouttières) creusés dans l'épaisseur du mur d'enceinte sont encore visibles.

La construction de la tour a fait l'objet d'un soin particulier. Elle dispose d'un bel appareil en pierres taillées de couleur clair qui la rend visible de fort loin. Les angles ont été particulièrement soignés, signes de qualité et d'opulence de la construction. On remarque sur la façade la présence de trous de boulin qui ont servi à fixer les échafaudages lors de la construction de l'édifice.

L'unique porte de la tour se trouve à cinq mètres du sol. On devait y accéder par un dispositif en bois, amovible en cas d'attaque. Le sommet de la tour est construit dans un appareil différent, moins soigné, constitué de petits blocs de granit non taillés. Ce détail pourrait attester d'une surélévation de la tour faite dans l'urgence et avec les moyens du bord. Une hypothèse commode serait de considérer que le château a été victime des révoltes anti-seigneuriales de la fin du XIV^e siècle et partiellement détruit, puis remis en état de façon hâtive en privilégiant la solidité et sans tenir compte des raffinements des maîtres maçons antérieurs.⁵

Toutefois ces hypothèses ne pourraient être confirmées que par la découverte de nouvelles sources ou par des fouilles archéologiques systématiques du site.

Une autre hypothèse concerne le petit rempart intérieur qui pourrait être la muraille primitive du château, agrandi à une époque ultérieure.

Lors de nos discussions sur le site, certains se sont étonnés de la modestie de l'édifice, finalement peu fortifié et situé sur un site faiblement défensif. Certes, comparé aux grands châteaux médiévaux qui peuplent notre imaginaire, celui de Serravalle fait bien pâle figure ! Toutefois, il convient de le replacer dans son environnement d'époque pour comprendre son utilité.

Né d'une querelle entre seigneurs désireux d'assurer leur indépendance, le château de Serravalle n'a pas été conçu pour résister à un siège en règle mené par une puissante armée disposant de machines de siège et d'effectifs importants : il en aurait été bien incapable ! Pour

³ Le château de Prato di Giovellina a fait l'objet de travaux de prospection et de consolidation présentés dans les *Actes de la table ronde de Biguglia, La féodalité corse et ses relations avec les cités maritimes*, FAGEC, Bastia 1984, p. 55-57 (l'article de M.J VOLELLI et C. BRAVARD est accompagné d'un plan et d'une tentative de reconstitution.)

⁴ la présence de meurtrières au ras du sol pourrait laisser supposer qu'une série de constructions (en bois ?) s'adossaient à la muraille, constituant des dépendances du logis principal. Le toit plat de ces constructions servant de chemin de ronde.

⁵ Il est possible qu'à l'origine, la tour ait été couronnée d'un dernier étage en bois, fréquent dans les châteaux des XI^e et XIII^e siècles)

le seigneur des lieux, la menace ne pouvait venir que de petites bandes de cavaliers ou de fantassins levés par les seigneurs concurrents ou accompagnant des pillards ou des paysans en révolte. Modestes ennemis, qu'il pouvait bien narguer du haut de sa tour !

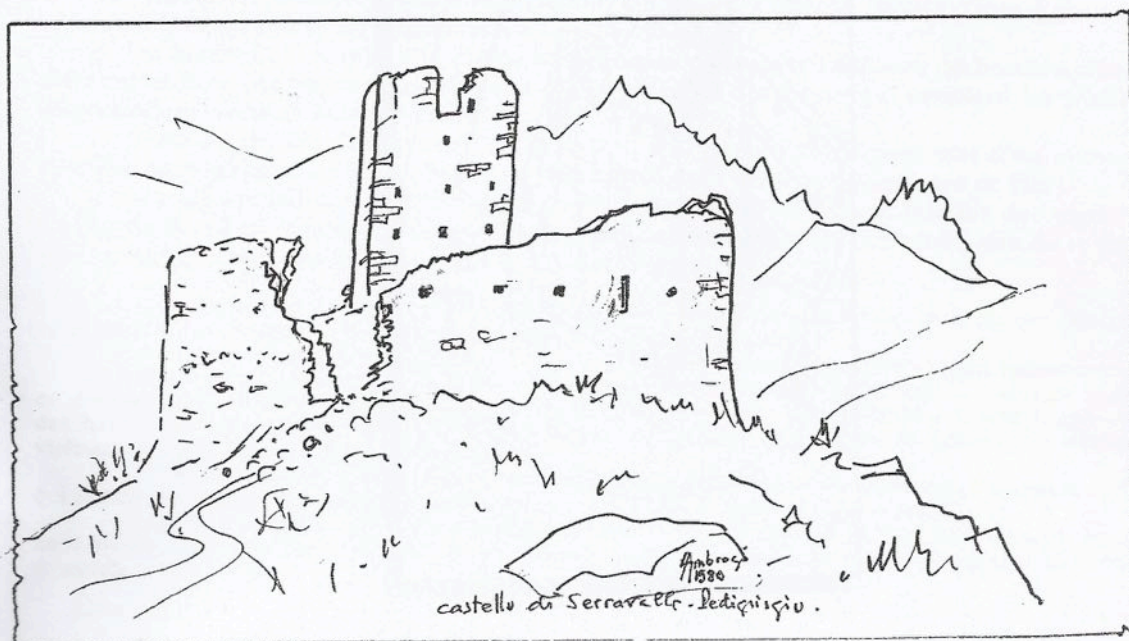
Au-delà de sa fonction militaire, le château de Serravalle, comme de nombreux châteaux médiévaux a, avant tout, une fonction symbolique. Il est à la fois le moyen et le symbole visible de la domination d'un seigneur sur un territoire. Contrairement aux nids d'aigle de la fin du Moyen-âge, retirés sur des pics inaccessibles, Serravalle est situé sur une colline au beau milieu du terroir qu'il domine, entre les aiguilles de Popolasca et la vallée du Golo. A proche distance des différents hameaux, surveillant les itinéraires de la proche vallée, voyant tout et visible de tous. Les resplendissantes pierres blanches qui font le parement de la tour n'ont pas été choisies au hasard ! Les maîtres maçons ont associé solidité, beauté et symbolique du pouvoir dans le logis seigneurial.

Son faible intérêt militaire et sa localisation, cohérente pour son terroir mais excentrée par rapport aux grands axes de communication peuvent expliquer la miraculeuse survie du château de Serravalle. Passé le temps des seigneurs il fut jugé inutile et inoffensif, traversant ainsi les siècles jusqu'à nos jours, pour le plus grand bonheur des randonneurs et des amoureux d'histoire médiévale.

Philippe COLOMBANI

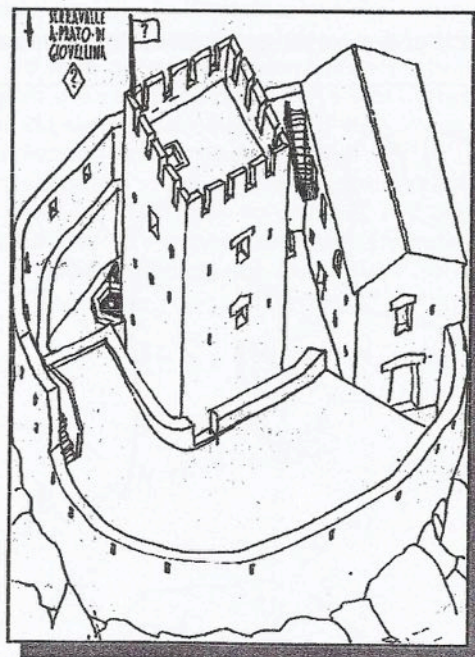
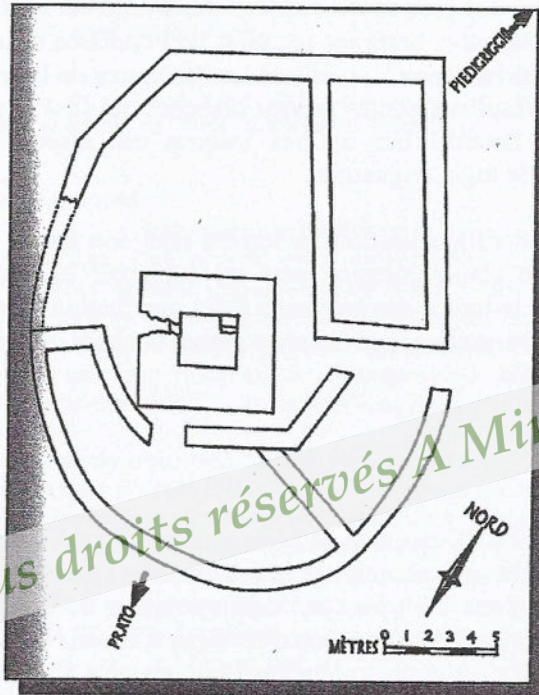
Professeur certifié, enseignant à l'Université de Montpellier III Paul Valéry, prépare une thèse à l'Université de Paris Panthéon-Sorbonne sur le conflit entre Gênes et l'Aragon aux XIVe-XVe siècles. Il est l'auteur d'une maîtrise sur l'anthroponymie de Bonifacio au XIIIe d'un DEA sur la défense de Gênes au XIVe ainsi que d'un DEA d'Etudes Corses sur la Commune d'Appietto au Moyen-Age. Ses recherches actuelles l'ont amené à s'intéresser à l'histoire du parti pro-aragonais en Corse.

N.B : L'orthographe des lieux dits et des personnages est celle trouvée dans les textes.



ESQUISSE DU PLAN ET TENTATIVE DE RECONSTITUTION
DU CASTELLO DE SERRAVALLE.

Dans, MJ. VOLELLI, C. BRAVARD, Prato di Giovellina, le castello de Serravalle, *Actes de la table ronde de Biguglia, La féodalité corse et ses relations avec les cités maritimes*, FAGEC, Bastia 1984. p. 55 et 57



UN POINT DE DROIT COUTUMIER CORSE DANS LE DOSSIER D'UN OFFICIER GENERAL D'ANCIEN REGIME.

Le maréchal de camps François Marie comte d'ORNANO, fils du " Magnifico LUCCA ORNANO et de la "Magnifica Vittoria", fut baptisé le 4 octobre 1726 en l'église paroissiale de Santa Maria et Siche . A treize ans , le 1er septembre 1780, il s'engagea comme enseigne au régiment Royal Corse d'Infanterie où il y servit jusqu'en 1762.

Après diverses affectations il fut promu maréchal de camps en 1780 .

Alors qu'il était lieutenant du Roi à Bayonne et commandant les troupes dans les pays du Labour, Soule, Basse Navare, Béarn et Sénéchaussée de Lannes *, il fut réformé en 1791.

Pensionné en 1792.

Le mercredi 9 juillet 1794 il était guillotiné, comme ex-noble, en même temps que 59 autres personnes.

Le journal d'un bourgeois de Paris sous la révolution nous donne, avec ce sinistre décompte , la précision suivante: "Ce jour là, la chaleur est excessive, le thermomètre marquant 30 degrés".

Dans le dossier de cet officier, un mémoire , sans doute rédigé entre 1758 et 1760, nous apporte une information fort intéressante sur le droit coutumier en Corse. A cette époque en effet il ne peut encore avoir subi l'influence du droit français. (Administration française à partir de 1768)

Dans ce mémoire, F-M. d'ORNANO, qui sollicitait auprès du maréchal Duc de BELLEISLE un brevet de colonel dans les armées commandées par ce général, nous apprend que son père * qui venait de mourir et qui avait souhaité le voir quitter le service du Roi de France et rentrer en Corse, l'avait désigné au profit de son frère puîné . Toutefois cette disposition ne s'appliquerait que si F-M. d'ORNANO se refusait à se plier à la volonté de son père.

Il est bien précisé que cette disposition était autorisée par les " statuts de la Corse" et que ce testament était par là même à l'abri de toute atteinte.

Cette disposition était- elle à l'époque commune à toute la Corse ou uniquement une survivance d'un droit féodal particulier aux familles seigneuriales du sud de l'île ?

Etait- ce la désobéissance à la volonté paternelle ou le départ définitif de Corse qui entraînait la perte de tous droits à l'héritage ?

Existait-il quelques clauses particulières sauvegardant un quelconque droit des autres héritiers ou alors le père pouvait-il disposer à sa guise de la totalité de son héritage ?

Cette question est donc posée à nos lecteurs et nous remercions par avance tous ceux qui nous apporteront quelques éclaircissements sur le sujet.

Claude ZEVACO .

- * Pays qui correspondent approximativement à l'actuel département des Pyrénées Atlantiques .
- Sources : Archives historiques de l'Armée de Terre, Château de Vincennes.
- Journal d'un bourgeois de Paris sous la Révolution.

LETTU PER VOI...E A LEGHJE DA' PA' VO'.....

EXTRAITS DU MEMORIAL DE SAINTE HELENE
ET DES CAHIERS DE SAINTE HELENE .

Mémorial de Sainte Hélène du Comte de Las Cases*

Napoléon énumérant devant Las Cases, les six conditions qui ont favorisé sa fortune, en arrive à la dernière :

" Il n'y a pas jusqu'à mon origine étrangère, contre laquelle on a essayé de crier en France, qui ne m'ait été bien précieuse, elle m'a fait regarder comme un compatriote par tous les italiens, elle a grandement facilité mes succès en Italie. Ces succès , une fois obtenus, ont fait rechercher partout les circonstances de notre famille tombée depuis longtemps dans l'obscurité. Elle s'est trouvée au su de tous les italiens, avoir joué longtemps un grand rôle au milieu d'eux. Elle est devenue, à leurs yeux et à leurs sentiments, une famille italienne, si bien que quand il a été question du mariage de ma soeur Pauline avec le prince Borghese, il n'y a eu qu'une voix à Rome et en Toscane, dans cette famille et tous ses alliés ; c'est bien ont-ils dit, c'est entre nous, c'est une de nos familles.

Plus tard, lorsqu'il a été question du couronnement par le Pape à Paris, cet acte, de la plus haute importance, ainsi que l'ont prouvé les événements, essuya de grandes difficultés ; le parti autrichien, dans le conclave, y était violemment opposé ; le parti italien l'emporta, en ajoutant aux considérations politiques cette petite considération de l'amour propre national : " Après tout, c'est une famille italienne que nous imposons aux barbares pour les gouverner ; nous serons vengé des gaulois".

Cahiers de Sainte Hélène du Général BERTRAND*

Ces cahiers du général BERTRAND furent présentés par l'historien Paul FLEURIOT de LANGLE et n'ont été édités qu'en 1959 par la maison Albin Michel .

.....Napoléon dit à Bertrand :

" La Corse appartiendrait naturellement à l'Italie , si celle-ci formait un état. Puisque cela n'est pas , son intérêt est d'appartenir à la France. Le chapitre est fait pour bien faire comprendre cela aux Corses . Paoli dans ses dernières années a écrit plusieurs lettres aux Corses, lorsqu'il était en Angleterre, pour persuader ses compatriotes, qu'en devenant vieux, il s'attachait à la France; que c'était là leur véritable intérêt".

Remarque de Fleuriot de Langle: " Mussolini aurait fait état de cette déclaration importante de l'Empereur si les Cahiers de Sainte Hélène étaient parus à l'heure où le Duce élevait des revendications sur l'île de Beauté".

Claude ZEVACO.

N.B - L.A .

* Las Cases (Emmanuel , Comte de .) Historien français né en 1766 au château de Las Cases, près de Rével, mort en 1842 . Accompagna Napoléon à Sainte Hélène. Rédigea le Mémorial de Sainte Hélène en 1823.

* Bertrand (Henri . Comte de) Né à Châteauroux en 1773 - Fidèle à Napoléon 1er , il le suivit à l'île d'Elbe et à Sainte Hélène. En 1840 il organisa le retour des cendres de l'Empereur . Il mourut quatre ans après. Durant l'exil à Sainte Hélène il tint un journal des faits et gestes , des remarques, des réflexions de Napoléon. Les cahiers ne furent publiés qu'en 1959.

TUTTU PARLENDUDI A NOCCA .

Dans notre dernier bulletin , en quatrième de couverture, nous étions brièvement revenus sur une des plantes omniprésentes dans "l'environnement paysagiste et culturel de la Corse ":

A NOCCA, l'ellébore , notre " helléborus Corsicus". (1)

Nous avons été surpris de voir combien cette page avait suscité de réactions , demandes de précisions sur cette plante et sur ses diverses utilisations... critiques enfin sur notre soi-disant manque de rigueur scientifique en ce qui concerne notamment les variétés d' Hellébore sur l'île .

En Corse , d'après ce que nous en avait dit Marcelle CONRAD (I), il y aurait deux variétés de NOCCA*. Avouons qu'à l'époque nous avons eu quelques difficultés à retenir les "détails" qui les différencient, et les noms latins qui leur étaient attachés. Nous n'avions noté que l'une d'entre elles, avait des feuilles un peu plus bleues, et des grappes de fleurs plus importantes que l'autre, que l'une était considérée comme sentant mauvais et l'autre non, et qu'enfin si le premier HELLEBORUS CORSICUS poussait un peu partout sur l'île , l'autre ne semblant se complaire que sur les terrains schisteux de quelques coins de la haute Corse (1).

En attendant que nos spécialistes veuillent bien nous fournir d'autres précisions , nous simples curieux, nous n'avions fait que rapporter ce que nous avons trouvé sur les différents ouvrages consultés et sur ce qui nous avait été dit, notamment lors de notre dernière exposition de A Mimoria , sur les plantes médicinales en Corse , en ce 12 du mois d'Août 2001, en l'église de Nesa di Vicu (2).

Aujourd'hui nous avons choisi pour illustrer la couverture de notre numéro , une "épreuve d'artiste" de Claudine SANTELLI - EMBASAYGUES, jeune femme qui peint sa Corse avec toute sa sensibilité.(3). Il est évident qu'il y a une certaine différence entre cette "impression picturale" et le travail méticuleux du botaniste, mais pour cela nous retrouverons Marcelle CONRAD !, Jean Marius et Jean Claude MORATI, Gabriel CHAPUIS, et bientôt les fiches du sentier botanique de San'Ghjuvann' di Murgian cher à Marcel TRISTANI (2). Mais peut être ces illustrations de notre fiche A CERCA CERCA n° 010 - A NOCCA, avec ces quelques notes, glanées au cours de nos recherches, vous donneront- elles envie d'en savoir un peu plus sur cette plante ?.(2)

- Quillet: ellébore ou hellébore, nom masculin, plante qui passait dans l'antiquité pour guérir de la folie, famille des Renonculacées . En Corse NOCCA est féminin, a nocca (un O ouvert pour certains, mais généralement sur l'ensemble de la Corse, un O fermé prononcé "neauka".) Pluriel : nocche

- " Notions élémentaires de botanique par F.G.M . 1911: l' Ellébore plante à odeur fétide-fleurit en hiver et se rencontre dans les endroits pierreux , incultes. Il répand une odeur repoussante, ses tiges sont robustes et portent des fleurs coriaces qui persistent tout l'hiver. Sa racine est un purgatif énergétique.*

Du même auteur: l'ellébore noir se cultive dans les jardins sous le nom de Rose de Noël à cause de l'époque de sa floraison " .

En Corse il peut exister, maintenant en jardin , quelques pieds de cet Hellébore noir importé, la plante est proposée sur bien des catalogues de pépiniéristes. A l'état naturel il n'est pas connu sur l'île et on ne signale pas encore de spécimens échappés de jardins particuliers.

- A notre connaissance on ne trouvait chez nous aucune utilisation en tant que plante fleurie de a Nocca et aucune référence à une quelconque appellation de " roses ou fleurs de Noël" . Nous n'avons trouvé aucune information concernant une possible utilisation en tant que fleur ornementale ou même son utilisation pour fleurir des tombes semble confidentielle.. Fanfan Mattei notre berger-poète de Munticellu nous faisait remarquer à ce sujet, qu'un des souvenirs , de sa toute première enfance, allant avec sa mère se recueillir sur les tombes de proches parents, était un simple bouquet de " caladiccie" (3) dans un petit vase de fonte et qu'il n'a pas souvenance de tombes fleuries.

Par contre dans les utilisations domestiques notons que les bouquets de nocca étaient utilisés dans certains villages, comme à Letia, pour nettoyer la cendre des fours à pains : I munduli di Nocca

A Letia toujours , les femmes rembourraient leur CAPANGHJULU de feuilles de nocca. (coussinet de tissu posé sur le haut du crâne pour porter de façon plus commode les charges sur la tête.)(4)

C'est en "pharmacopée" que notre plante est aussi intéressante : Dans toute la Corse elle est connue pour avoir été utilisée pour soigner les maux de dents. Mais avec souvent des techniques différentes, suivant la gravité du mal et de la partie de la plante utilisée. D'après nos informateurs on peut trouver dans une même communauté les modes d'utilisation provenant de n'importe qu'elle autre région de l'île. Ainsi pour les dents cariées à Bastelica on utilise aussi bien des "éclats" chauffés de racine que l'on introduit dans le trou de carie, que des esquilles de tige verte sans autre préparation. Partout pourtant la mise en garde est la même : il faut absolument veiller à ne pas toucher les dents saines, celles-ci au contact avec la Nocca, risquant tout simplement de "tomber." On ne nous a pas dit si les dents cariées, une fois soignées, tombaient elles aussi.

En Balagna, mais particulièrement dans le Ghjunsanni(Jeanne FRATACCI), on utilisait les morceaux de tiges de la nocca pour nettoyer les plaies infectées des bêtes blessées ou les débarrasser des oeufs ou vers que les mouches qui y avaient pondus. Même pratique à Bastelica où Mémè Nunci nous disait lui qu'il fallait faire chauffer la tige au dessus d'une flamme, et seulement à ce moment là, en tordant cette même tige, on pouvait en faire couler une sève jaunâtre qui désinfectait radicalement les plaies des animaux.

Le suc de la plante, était utilisé en applications régulières, sur les verrues et les faisaient disparaître. (Nous verrons que d'autres plantes au "suc jaune" sont censées avoir les mêmes propriétés).

— Enquête incidente : l'hôte vedette de notre hellébore de Corse, est le Marasmius Hellébore Corsici. Minuscule champignon dont nous parlent, enthousiasmés les membres de la Société Mycologique Ajaccienne, à travers l'article que nous publions plus loin avec l'aimable autorisation la S.M.A et de l'auteur Myriam Coulom.

*.Ainsi donc, notre hellébore de Corse, le plus répandu sur l'île et considéré comme une espèce endémique (Corse et Sardaigne), porterait le nom

de HELLEBORUS LIVIDUS SUBSP. CORSICUS. ARGUTIFOLIUS

Quant à l'autre plus rare, mais considéré aussi comme endémique, il serait un HELLEBORUS FOETIDUS (?),

aux feuilles plus petites et digitées avec un bouquet de fleurs plus serrées.*

1)- L'orthographe du mot varie selon les périodes et les auteurs. Les modernes utilisent de préférence celle de Hellébore.

(2)- On nous demande de plus en plus souvent de nous impliquer dans cette recherche sur les "simples" en Corse. Nous avons donc ouvert un atelier " E piante e a medicina in Corsica", tout comme nous continuons nos recherches sur "Arbe, erbette, arbighiuli salvaticchi manghjatojhe". (Orthographe provocatrice -NDLR); Dans le cadre de cet atelier nous avons, entre autre, participé avec les animateurs du Parc Régional de la Corse à une exposition sur les plantes médicinales en Corse, l'été, à la Foire de Lopigna et à cette journée à Nesa, où invité par les animateurs du village, l'atelier animé par Marie-Antoinette BURONI- BACKLANDT et Fernande GRISONI a présenté quelques unes de ces plantes et leurs utilisations les plus usuelles.

Nous reviendrons sur cette modeste manifestation fort intéressante à plus d'un titre.. Journée aussi bien conviviale avec le repas du soir, sur la place du village, près de la fontaine et offert par les habitants du village pour fêter la mise hors -eau du toit de leur église - que par la quantité et la valeur des informations recueillies auprès des nombreux visiteurs, simples curieux ou pharmaciens intéressés. Enfin nos explications, culturellement engagées, dans la limite de nos connaissances, aux nombreuses questions posées par des gens de passage, touristes et autochtones, sur les plantes médicinales ou comestibles, mais aussi sur bien des points concernant la Culture corse en général et l'histoire de la Corse en particulier.

(3)- Difficile, quand il s'agit d'informations et d'illustrations sur les plantes de Corse, de ne pas faire référence aux travaux de Marcelle CONRAD - Nous revenons d'ailleurs sur ses travaux à travers notre fiche A CERCA CERCA sur les "Piante salvaticche bone da manghja"- Ici c'est de la part de Claudine EMBASAYGUES-SANTELLI une simple "expression d'artiste". Ses autres aquarelles "techniques" sur les différentes plantes ou fleurs du maquis corse sont une autre approche et les moindres détails y sont reproduits fidèlement.

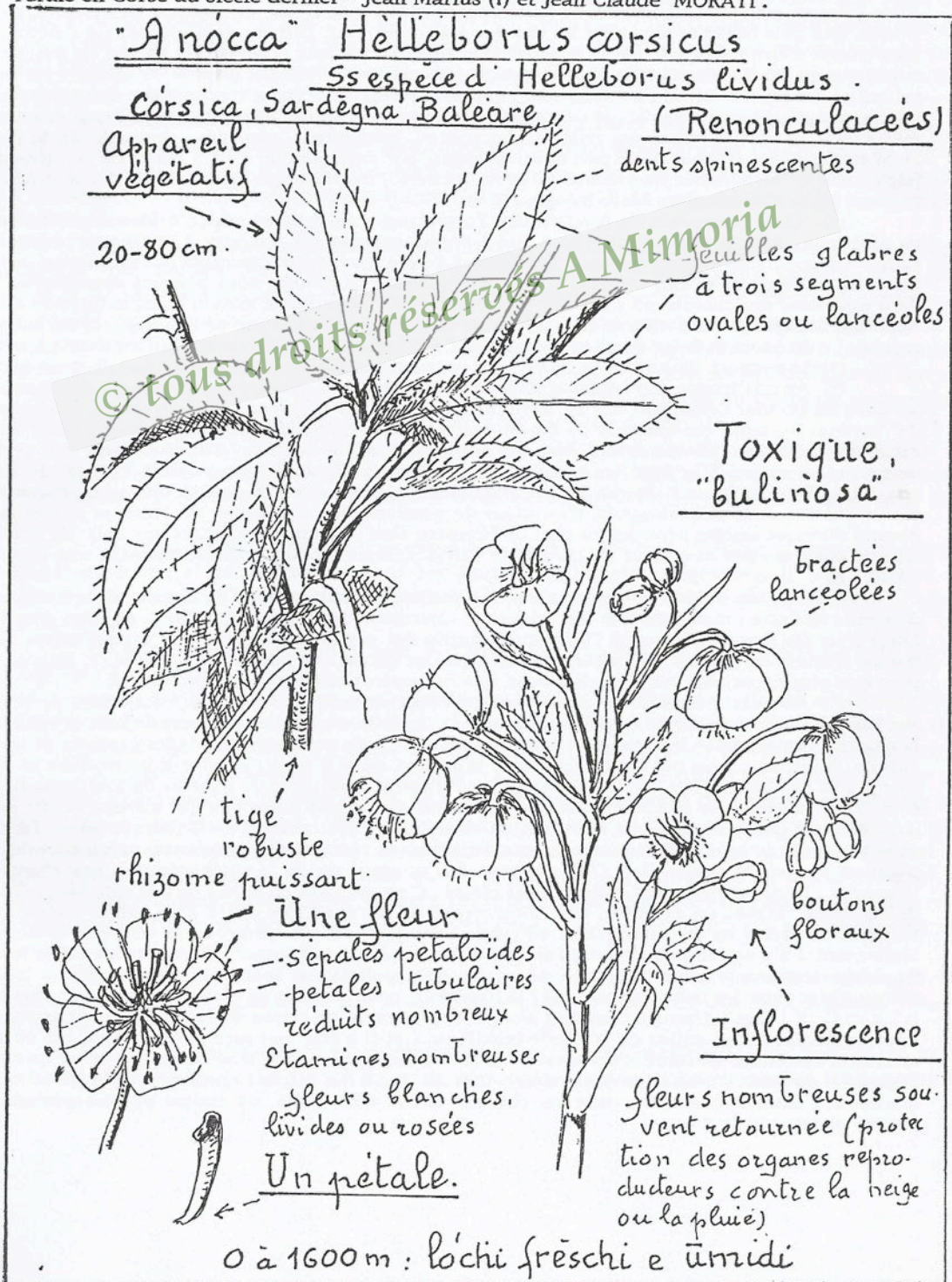
(4)- L'utilisation de la NOCCA par les bergers pour protéger leurs fromages est générale sur toute la Corse. Quand on leur pose la question, " pourquoi utilisez vous à nocca ?," certains vous répondent simplement : "parce que les vieux faisaient comme ça- Parce que ça garde le fromage au frais - parce que les mouches "à vers" ne les attaquent pas - On peut mettre aussi de la fougère, mais les feuilles de nocca c'est plus propre "

Cette année a été exceptionnelle pour l'hellébore en Corse. Il faut dire que la plante ne semble pas avoir de prédateur, le seul connu, le berger - utilisateur traditionnel, étant lui, pour sa part, une espèce en voie de disparition.

..... Au sujet de : Caladicia (en Balagna) - Aussi Mürza (Muntese, Ceccaldi) - C'est une immortelle, Ceccaldi la donne comme l'*Helicrisum augustifolium*. Elle aussi ne semble pas avoir de prédateurs naturels. Sans nous étendre sur le sujet, nous retrouverons cette plante dans notre dossier sur les "sentiers botaniques de Corse". Actuellement, partout en Corse, elle se multiplie, même en Balagna malgré les incendies. Elle aussi surtout utilisée par les bergers, elle entrait dans la garnissage des SACCONI, matelas garnis de feuilles de posidonies et de feuilles de maïs. Très utile aussi pour faire démarrer le feu dans la cheminée. Actuellement recherchée par les fabricants d'essences végétales. On évitait de la garder en bouquets dans la maison car elle a tendance à attirer les moustiques qui, dans la journée, se réfugient entre ses feuilles. Ce qui peut sembler un comble quand on connaît la puissance de son essence volatile.

L. A

Voici ici l'illustration du texte sur A NOCCA donnée dans " Quelques aspects de la vie rurale en Corse au siècle dernier " Jean Marius (†) et Jean Claude MORATI.



- E SVIATE di a CERCA CERCA:

Au sujet de l'insecticide à base de DDT utilisé à grande échelle par les troupes américaines lors de la dernière guerre pour lutter contre le paludisme en Corse.

S'il est vrai que les moustiques, mais aussi pratiquement tous les insectes, volant ou rampants, ont été exterminés sur une grande partie des zones côtières de l'île, il ne faut pas croire que les tonnes de poudre blanche répandues par les avions étaient constituées à cent pour cent d'insecticide pur. N'empêche que la quantité de produit actif, (chiffres qui nous ont été communiqués par les Services des Archives des Armées Américaines en Opérations) entre 15 et 20 pour cent de DDT pur, se chiffrait par centaines de kilos et était insidieusement dangereuse pour la santé des individus(*). Cette dangerosité, à long terme, aussi bien pour les soldats que pour les civils, importait certainement peu aux stratèges américains, pour eux seul comptait le résultat immédiat avec la disparition des anophèles.*.

Mais en même temps que disparaissait " la malaria " ce poudrage avait d'autres effets qui à l'époque passèrent plus ou moins inaperçus. Par exemple de mémoire de vieux paysans, on n'avait jamais connu, en basse balagne, malgré la sécheresse, de telles bonnes récoltes de fruits, de légumes, de céréales, d'olives, de raisins, tous plus beaux et plus sains les uns que les autres. Vous pouviez aussi dormir les fenêtres ouvertes sans crainte d'être importuné par le moindre moustique et les ânes, chevaux ou vaches en avaient presque oublié l'usage en chasse-mouches de leur queue. Mais par contre l'année d'après, le gibier (les perdreaux, les cailles, les pigeons bisets, les moineaux) qui avait prospéré de façon spectaculaire durant les années de guerre, malgré le braconnage et qui s'était gavé d'insectes bourrés de DDT, régressa de façon dramatique.. De même dans les parties basses des rivières, les truites., grenouilles, crapauds, diminuèrent de façon toute aussi spectaculaire (*). Pour notre part nous pensons par exemple que c'est à partir de ce moment, que la population d'hirondelles de cheminées et de rochers, de Martinets noirs, a été " empoisonnée " et a régressé particulièrement en basse Balagna.(*)

(*)- Cette rémanence du produit dans l'organisme a été mise depuis en évidence par des recherches en Amérique.. Pour nombre d'entre nous, qui à l'époque, avons été couverts et recouverts plusieurs fois de suite, par poudrages et saupoudrages, aussi bien à l'école que lors des largages par avions sur la région de l'Isula rossa, nous ne savons toujours pas qu'elle quantité de produit nous pouvons encore avoir enkystée dans nos fibres musculaires ou dans nos tissus graisseux. (nous, notre maison étant mitoyenne avec l'hôtel Napoléon Bonaparte transformé en hôpital par les américains, nous avons eu l'impression, au moins à deux reprises, d'être sous la neige en plein mois d'août, tellement la quantité du largage avait été importante..

(*)- Le support dit neutre du D.D.T pour permettre sa facilité d'utilisation, du talc et du plâtre.

(*) Avec la troupe d'occupation italienne on a assisté à une recrudescence du paludisme et selon les dires du Docteur Colombani, ancien médecin militaire, sous une forme plus virulente, peut être à cause de certains porteurs qui venaient de Libye, peut être aussi parce que nos organismes étaient fragilisés à cause des restrictions alimentaires. (Pour ma part, malade, j'ai bénéficié d'un traitement très personnalisé de notre vieil oncle, "Ziu Pèpè Franceschini di u Palmentu, dettu U Rossu, Quellu chi, in piu, tagliava a sciatica.."; De la quinine italienne, de la nivaquine, des restes d'écorce de Quinquina en provenance de la vieille officine de l'Oncle Maggiolo, d'infusions de gentiane des montagnes de Muru et autres tisanes de plantes sauvages amères adoucies au miel de Monsieur Simi mon instituteur, et aux bols de "bruretti" ces laits de poule montés au muscat de LANDRI de Calviqui me laissaient chaque fois dans une douce rêverie béate. -)

(*)- Il nous faudra revenir sur ces diminutions inquiétantes de la densité de certaines espèces d'oiseaux en Corse, mais pour ces hirondelles et martinets, leur quasi disparition en bien des villages de Corse n'est pas due uniquement à l'utilisation abusive des pesticides en Corse, ou dans d'autres régions du monde fréquentées par ces migrateurs. Régions qui ont certes leur part de responsabilité, mais la notre est peut être plus importante car c'est chez nous, que ces espèces nichent et se reproduisent.

(*)- Au sujet des martinets, savez vous quel était un des jeux "cycliques" des élèves de l'école de la rue Forcioli Conti et du Cours Complémentaire de la citadelle en Aiacciu, aux mois de juin et juillet ? C'était la chasse aux martinets. Non pas pour leur faire du mal, mais pour le plaisir de les capturer et les relâcher ensuite. Enseignant dans ces écoles, les élèves m'avaient initié à cette chasse très particulière et jusqu'à ce jour je n'ai pu savoir si elle avait été pratiquée en d'autres lieux qu'en ce quartier du San'Carlu. Il vous faut, il est vrai, un fossé de citadelle, une rue qui surplombe et une passerelle qui traverse ce dit fossé. C'est dans ce fossé que les bandes de martinets au moments les plus chauds de la journée ou en fin de soirée vont s'engouffrer en escadrilles serrées et criillantes et revenir inlassablement, passant au-dessous des parapets et sous la passerelle. C'est du haut de ces murs ou de la rambarde que nos chasseurs vont intervenir. Ils ont préparé tout d'abord leurs pièges : C'est un carré de papier fort, le côté blanc d'un paquet de cigarettes Gitanes est excellent, mais un morceau de la couverture claire d'un cahier faisait aussi bien l'affaire. On enlève au centre du carré un cercle de papier d'à peu près quatre centimètres de diamètre. Maintenant il n'y a plus qu'à attendre l'arrivée d'une bande de martinets." On les entendait déjà crier quand ils plongeaient vers le début du fossé, venant des toitures de la rue Bonaparte, ils arrivaient à toute allure. s'engouffrant entre les murs, passant sous la passerelle, pour ressortir en escadrille compacte, vers la mer et la " marina di i Gigi ". L'astuce consistait alors à jeter le carré de carton de façon à ce qu'il arrive, à bonne hauteur devant ou au milieu de la bande criillante.....et il n'était pas rare de voir alors, un ou plusieurs martinets descendre en tournoyant vers le sol le cou engoncé dans le trou du carton et incapable de s'en dégager et de voler. C'était là un des premiers buts du jeu,; à qui pouvait capturer le plus grand nombre de martinets. L'autre but consistait une fois remonté sur le terre plein, où étaient placées quelques grosses pierres plates,

.....à poser le martinet sur le sol et à attendre.. Le magnifique voilier était incapable de s'envoler, ses grandes ailes touchant par terre l'empêchaient de prendre son essor et ses efforts étaient pitoyablement ridicules mais amusaient les enfants impitoyables mais "réglos", comme si un contrat avait été tacitement conclu entre les oiseaux et eux..

Car au bout de quelques tentatives inutiles, un des martinets repérait une des grosses pierres, il avait vite fait alors de grimper maladroitement dessus et tout d'un coup d'une détente, et d'un battement d'ailes, il reprenait son vol et redevenait un magnifique roi des airs....et la plupart des autres s'empressaient alors de l'imiter, jusqu'à peut être la fois prochaine.

Car qu'elle idée poussait donc ces martinets à vouloir enfileur leur tête dans ce trou de carton qui descendait en tournoyant devant ou au milieu d'eux?

Un jour avec de la craie rouge nous avons marqué les pattes de l'un d'entre eux, et par deux fois il a été repris!

Mais avouez qu'il a fallu une sacrée dose d'observation d'imagination et d'ingéniosité, pour inventer un tel piège et une telle chasse?

La chasse et la fiche restent donc ouvertes sur le sujet.

-(*)- Comme nous vivions très près de la nature, pêchant, chassant, "braconnant traditionnellement" aussi, nous avons été très attentifs à ces changements, qui pour beaucoup d'autres personnes sont passés inaperçus.

peut être prises par d'autres préoccupations ou qui n'avaient pas la chance d'avoir près d'eux qu'un "Ziu Pèpè di Palmentu".

-(*)- Dans une prochaine fiche du TEMA : A Mimoria CASANA, en oubliant un moment le conseil "Pana e pernice, affare di casa un si ne dice.." nous reviendrons sur ces personnalités exceptionnelles qu'ont été Jean SIMI, enseignant à l'Isula rossa et Sylvestre FRANCESCHINI de Palmentu, "porteurs de savoirs de Balagna".

Mais pour en revenir à l'Hellébore :

Au sujet d'un éventuel métissage de l'Hellébore de Corse avec les plants d'importation. S'il n'y a aucune possibilité avec les hybrides proposés par les pépiniéristes, la variété continentale Rose de Noël pourrait très bien un jour, dans des conditions exceptionnellement favorables se métisser à l'une ou l'autre de nos deux espèces endémiques. Nous reviendrons certainement sur ces acclimatations de plantes étrangères à l'île et qui prolifèrent maintenant en Corse.

-(*)- Nocca ou nôcca ? : O ouvert ou fermé ? O comme dans gnocchi ? Mme Bernadette CONRAD - MARI et le Dr Victor SERAFINI nous confirment qu'à Bastia c'est bien le o fermé : Phonétiquement NEAU KA. (En fait pour la plus grande partie de A CORSICA SUPPRANACCIA.)

- Altre sviate, par analogie ou association d'idées:

Norchja : bûche noueuse, tordue, difficile à fendre - Gnoccara- gnoccaru : crétine, crétin. Fa a gnocca', faire l'imbécile.- Gnocchi : préparations à base de farine de maïs (à rapprocher de la pulendina di granone) Qui connaît l'expression bastiaise et quel est son sens exact : "Riri, riri, chi Mamma a fattu i gnocchi". A suivre.

En Corse les informations concernant l'utilisation des graines de Nocca en tant que purgatif sont trop vagues pour être vraiment prises en compte. S'agit-il d'un apport extérieur, et J.de la Fontaine n'est peut être pas étranger à cela, à moins que les Grecs y soient pour quelque chose?

Toujours au sujet de à NOCCA voici ce qu'en disent Jean Marius et Jean Claude Morati dans leur "grand livre", 1060 pages- "Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier"- 1988. (Avec l'amicale autorisation des auteurs).

"Le procédé conservatoire si la dent était peu cariée ou épisodiquement douloureuse, pòcu taccatu o ch'un frighjia ca d'un tantu in tantu, consistait à mâchonner, à masticià, à mastaglià des feuilles vertes d'hellébore de Corse (Helleborus lividus ou corsicus, avec parfois une variété integrifolius, de la famille des Rénonculacées); Plante vénéneuse que l'on trouve assez communément dans les endroits frais à partir d'une altitude moyenne, elle est propre aux îles Baléares, à la Corse et à la Sardaigne".

(*)- Comme nous vivions très près de la nature, pêchant, chassant mais aussi "braconnant traditionnellement", nous avons été très attentifs à ces changements qui sont vraisemblablement passés inaperçus pour beaucoup de gens de l'époque, peut-être pris par d'autres préoccupations ou qui n'avaient pas la chance d'avoir près d'eux une telle personnalité que Ziu Pèpè.

(*)- Dans une des fiches A CERCA CERCA - MIMORIA CASANA, en oubliant un conseil traditionnel, "Pane e pernice, affare di casa un si ne dice..", nous reviendrons sur ces personnalités exceptionnelles qu'ont été Jean SIMI, enseignant à l'Isula Rossa et Sylvestre FRANCESCHINI de Palmentu., "porteurs de savoirs" de Balagna.

Mais pour en revenir à l'Hellébore:

Au sujet d'un éventuel métissage de l'Hellébore : Il semblerait donc qu'à ce jour, on ne trouverait dans nos campagnes que nos deux espèces endémiques.. S'il paraît peu probable que les hellébore proposés par les pépiniéristes, du moins les hybrides, puissent véritablement s'acclimater en Corse, il n'en reste pas moins possible que l'espèce dite des Baléares pourrait très bien, elle, se métisser à l'une ou l'autre des Hellébore de Corse.

(Notes. suite.)

En Corse , on sait que l'asphodèle possède une "forte charge symbolique", personne ne songerait à cueillir quelques unes de ses belles hampes fleuries pour égayer la maison , surtout sachant que c'est avec elles , que les Mazzeri e Mazzere vont s'affronter , une nuit de pleine lune , sur les bords d'un cours d'eau ,, pour dans leur chasse aux âmes humaines, se partager un territoire . Pour à nocca nous n'avons , du moins jusqu'à ce jour, trouvé aucune mention faisant référence à une quelconque symbolique attachée à cette plante.

Nos amis Sardes, Italiens, Catalans, interrogés ne nous ont apporté pour le moment aucune information à ce sujet.

Par contre en France, là où pousse l'Helléborus foetidus, on considère toujours , que cette Hellébore qui peut empoisonner un homme avec ses racines , mais peut aussi avec ses graines, le guérir de sa folie , est bien la plante du "Malin". Ces deux pouvoirs , négatifs et positifs apparaissent déjà dans ses divers noms et autres utilisations: C'est "la rose du serpent", "l'herbe enragée" " la patte du loup" ou "de l'ours", la "pisse au chien", aussi bien à cause de la forme de la feuille qui rappellerait l'empreinte d'un plantigrade , que son odeur qui inciterait les chiens à lui uriner dessus. Il nous est dit qu'au moyen-âge, dans les campagnes, autour des maisons isolées , on plantait des pieds d'Hellébore pour empêcher les diables, sorciers, sorcières d'entrer ou de jeter un mauvais sort sur la maisonnée. Enfin le seul fait de fleurir en hiver devait bien être la manifestation d'un mystérieux pouvoir et quel meilleur moyen pour neutraliser un esprit malin que de le sacrifier , lui où le siège de son pouvoir ? Alors au premier nom de " roses d'hiver " on a vite préféré " Roses de Noël" .

Pourtant quand elle est dans un vase, à l'intérieur d'une pièce chauffée, elle justifie bien souvent son nom de "foetidus", son arôme étant plus une odeur qu'un parfum. . Petit inconvénient compensé par son beau feuillage vert foncé et ses grappes de fleurs abondantes, presque blanches et portant souvent un petit liseré rouge- pourpre.

Les pépiniéristes ont essayé de développer cet engouement pour ces "roses de Noël" en les améliorant, en les croisant par exemple avec notre Helléborus fétide endémique de Corse. Car le notre , a parait-il une odeur plus agréable, il grandit plus vite et la plante devient plus grande et plus touffue , ses fleurs d'un vert très clair et d'avantage retombantes sont plus nombreuses, les feuilles sont plus larges, finement dentées sur les bords, et d'un vert presque bleu, avec de fines nervures plus claires.

C'est peut être cette aptitude à fleurir abondamment qui a encore poussé d'autres pépiniéristes français à aussi croiser notre " Hellébore à larges feuilles" avec l'Hellébore des Baléares pour créer un autre hybride stérile, baptisé " helléborus X sternii " , qui avec son feuillage marbré d'argent" et des fleurs allant d'un beau vert à des "teintes presque mauves", rencontre un franc succès à la vente.

- Fiche A CERCA CERCA ouverte sur l'asphodèle : Vocabulaire : I Culioli donnent notamment : arbucciu- arbucciu- tarabùcciu- talavucciu- talavellu- cirotta - luminellu- candellu- tàravu ..)

Quand il est question de plantes en Corse, difficile de ne pas faire référence à Marcelle CONRAD. Nous avons eu la chance de collaborer avec elle pour quelques recherches bien ciblées, comme par exemple sur ce CARACUDU D'ORU

dont au cours d'une sortie avec la FAGEC, elle m'avait entretenu. C'était sur la vedette qui au départ du port de San'Ambrogio, du milieu du golfe de Calvi, nous permettait une vue panoramique sur tous les sommets qui dominent cette partie, nord- ouest de la Balagna, . A ce moment là elle déplorait sa maladresse car elle venait de se fouler la cheville juste avant d'embarquer , et regrettait d'être donc obligée de remettre à plus tard sa prospection dans le haut de la scalla di Santa Regina où elle pensait trouver d'autres spécimens d'un houx aux fruits jaunes, cet houx doré qu'un de ses amis bergers lui avait signalé sous le barrage de Calacuccia et qu'elle avait été étudier quelques jours auparavant. Ce spécimen était isolé et parmi ses connaissances interrogées, aucune n'avait entendu parler de ce houx . Sachant combien j'aimais parcourir les coins les plus reculés de Corse, elle me demandait si je pouvais l'aider à trouver ce mystérieux houx, car comment un tel arbre avait-il pu être si longtemps ignoré de générations de Corses fréquentant leurs montagnes à longueurs d'années. Lui avouant mon ignorance, je m'engageais à être attentif à toutes informations qui pourraient me parvenir. Quelques temps plus tard je pouvais lui annoncer qu'un de mes anciens élèves avait effectivement repéré en ouvrant une piste, dans la montagne , au dessus de Santa Maria e Sicche, au milieu d'un bosquet de houx "normaux", un spécimen couvert lui de fruits dorés. Au cours de l'hiver suivant un de mes beaux-frères me dit qu'il connaissait, lui aussi, dans la montagne de Bastellica, un cantonnement de houx,

.....avec au milieu d'eux , " i caracuti ghjalli" . Les bergers et porchers du village savaient eux aussi, depuis longtemps, qu'il y avait un autre bosquet de houx , avec quatre ou cinq de ces spécimens "jaunes", toujours au milieu d'autres arbres aux fruits rouges. Mais prudents, ceux qui connaissaient ces arbres n'aimaient pas en parler, car ils étaient trop conscients des massacres que faisaient certains pourvoyeurs de fleuristes peu regardants, au moment des fêtes de Noël, pour déjà se procurer du houx normal*, alors s'il s'agissait de ce houx exceptionnel qu'en serait-il ? Quelques temps plus tard en prospection avec C. Gungui dans les contreforts du San Pedronu, j'ai la surprise de trouver au milieu d'un magnifique bosquet de houx en fruits, un autre spécimen de houx doré, resplendissant au soleil, lui aussi seul au milieu de ses frères "normaux"*.

Les jours suivants, après avoir rédigé ma lettre à Mme Conrad, je voulais attendre avant de la lui adresser , d'avoir la confirmation d'une autre information en provenance d'un ami chasseur, du côté des hauteurs de Frassetu.

Je n'ai jamais envoyé cette lettre, car j'allais quelques jours plus tard , apprendre la mort de madame Conrad.

L.A

* Nous ne savons toujours pas pourquoi ces arbres , que rien apparemment ne distingue des autres houx , ont ces fruits dorés.

- Toujours avec Madame Marcelle Conrad , lors d'un repas du côté de Murianu, au cours d'une sortie de la FAGEC. Ce soir là, elle m'avait demandé si je connaissais bien la montagne, et le Mont Aragnasco*, au dessus de Bastelicaccia, du côté du col de San Pedru; on lui avait signalé là, un magnifique cantonnement de pivoines, qui poussaient sous les châtaigniers, en concurrence avec d'énormes pieds d'hellébore. Elle m'avait demandé , si j'en avais le temps*, au moment où les pivoines seraient "grainées" de penser à recueillir quelques unes de ces graines afin de savoir si elles étaient lisses ou non, et de lui procurer , ou dessiner par la même occasion quelques feuilles de ces hellébore. Je dois avouer que si j'ai bien photographié, sous toutes leurs coutures, les pivoines en pleine floraison au mois de mai , j'ai manqué par la suite la récolte de leurs graines , et complètement oublié de dessiner les feuilles de ces hellébore. Disons qu'à ma décharge, ces nocche et leurs feuilles n'avaient alors pour moi rien d'extraordinaire et je ne sais si, à l'époque, Marcelle CONRAD soupçonnait déjà, qu'elle aurait quelques temps après, à étudier une nouvelle sous-variété de ces hellébords, qui venait d'être identifiée en Haute corse..

Mais relevons ce que disait justement Marcelle Conrad dans son "ESSAI D'ETHNOBOTANIQUE CORSE" au sujet de A NOCCA:

" Nocca, Tellébore*, Helleborus Lividus Ait. subsp. Corsicus (Wild.) Tutin (sous-espèce spéciale à la Corse et à la Sardaigne) de 0 à 1.600 m d'altitude.

Les bergers ont employé la plante en décoction pour laver les plaies du bétail. Après avoir été ainsi traitées, les blessures ne risquent plus d'héberger des larves qui nettoient les plaies mais incommode vivement la bête blessée."

"Dans Le monde des plantes (N°365) MM. Silicani et R.Nicoli font état d'un autre usage pratiqué dans la région de Sotta (mais que j'ai observé dans beaucoup de villages de l'île).

" Le liquide jaunâtre, d'odeur forte et vireuse obtenu en faisant bouillir des tiges et des feuilles de Nocca est employé, après refroidissement au trempage des poireaux , lors du repiquage, afin de les préserver des vers , (larves de plusieurs insectes)."

* C'est en fait sur le territoire de la commune de Cutuli e Curticchjatu et pour les gens du coin ce n'est pas le Monte Aragnasco des cartes I.G.N, mais bien U monte Lignascu .

* Avec toujours sa retenue , comme si elle craignait de trop nous demander et nous importuner.

* Il faut voir comment sont véritablement saccagés certains grands arbres dans la région de Bastelica où des vandales n'hésitent pas à couper au pied de vénérables spécimens pour se procurer les plus belles des hautes branches . Il y a quelques années, dans le Giunsanni , les gens du canton , exacerbés ont violemment réagi devant ces actes de vandalisme.

* Nous reviendrons avec la fiche Cerca cerca sur les cantonnements de Pivoines sauvages en Corse, qui semblent se différencier essentiellement par leurs habitats et l'aspect de leurs graines.

. Il y a déjà longtemps à travers les récits de Nanna Burelli, puis de sa belle-fille Laurette Biancucci, nous avions eu connaissance de ces Pivoines : " Era di regula...in maghju, per a festa di a Santa, di fiuriscie a so statula .."

.....Au mois de Mai , c'était le seul bouquet de fleurs que l'on tolérait au pied de la statue de la vierge dans l'église du village, chaque année c'était un homme de la même famille qui allait cueillir, dans la montagne, ces fleurs "confidentielles" et allait fleurir la vierge. (Apparemment actuellement cette tradition semble s'être perdue et tant mieux pour les pivoines qui restent plus que jamais une espèce à protéger).

*- C'est généralement pour les oeillets que l'on emploie ce terme de Carofulu ou carufulu (Carufanellu: petit oeillet) pour la pivoine nous n'avons trouvé que Pigionia. (Nous indiquer svp, si vous connaissez d'autres noms pour les pivoines .)

* Tellébore : C'est ainsi qu'il est écrit dans le fascicule N° 661 du Bulletin de la société des sciences historiques et naturelles de la Corse 1991-1992.(Certainement une faute de frappe. N.B : Si en français hellébore est du genre masculin en Corse à Nocca est féminin.).

Au sujet de l'asphodèle :

Nous retrouverons avec la fiche A cerca cerca cette plante , qui comme "a caladiccia", semble chez nous, n'avoir eu d' autres prédateurs que l'homme. Si les anciens grecs considéraient ses " racines" comme une nourriture venant des Dieux, en Corse, à part au cours des périodes de grandes famines ou de disettes, ces" carottes" n'étaient guère prisées, même si de pauvres gens n'hésitaient pas à mettre dans la soupe aux herbes, un ou deux des petits "tubercules" de l'année. Les autres , au coeur tirant sur le rougeâtre sont filandreux et immangeables . Pour avoir fait l'expérience de les goûter bouillis, nous pouvons dire que leur goût tire vers celui d'un mauvais navet;

- Fin XVIIIème siècle une petite usine s'était créée sur la côte orientale , du côté de Folleli, pour exploiter les racines d'asphodèles , dont on tirait un alcool prisé en pharmacie. D'autres alcools, moins chers, possédant des propriétés similaires, ayant été trouvés, cette exploitation a été vite abandonnée. On nous disait, que les Américains avaient essayé , en collaboration avec des chercheurs grecs, de relancer cette exploitation , cet alcool ayant trouvé une utilisation dans le domaine de la recherche spatial On sait aussi que des essais pour tirer une farine de ces mêmes tubercules ont été tentés, un peu comme pour le manioc, expériences sans résultats . Ces mêmes racines ne semblent pas être prisées ni par les cochons domestiques ni par les sangliers et encore moins par les lapins de Garenne . Par contre ces mêmes lapins sont friands des graines sèches d'asphodèles .

On a vu que si l'on prêtait aux graines d'Hellébore un certain nombre de vertus, pratiques, comme celle de guérir la folie, curieusement les seules valeurs que l'on accorde à celles de l'asphodèle restent du domaine de l'irréel: mises dans une petite courge séchée, una zucca,* elle servait de hochet pour endormir le petit enfant, en même temps que les graines elles-mêmes , par cette manifestation de leur présence, étaient sensées protéger le sommeil du bébé des forces maléfiques surnaturelles qui rodent la nuit autour des berceaux..

Cet instrument du surnaturel nous l'avons vu, sous sa forme " d'armes", utiliser la nuit du 31 juillet par les mazzeri lors de leurs combats rituels .

* Pour que ces graines d'asphodèles conservent tout leur pouvoir protecteur , il faut évidemment qu'elles aient été bénies par un prêtreà travers leur hochet .

* C'est Jean AMBROGI qui a évoqué un jour, au cours d'une des réunions de A Mimoria, qu'il animait en tant que président membre fondateur, ces combats de mazzeri du côté de Vignali di Grussetu



A NOCCA E U SO MARASMIU....

LA VÉRITABLE HISTOIRE
DE MARASMIUS HELLEBORI CORSICI

DÉCRITE par Henri Romagnesi dans le bulletin de la Société mycologique de France, cette espèce a été remarquée pour la première fois pendant le congrès de la SMF en Corse en 1972. Marcelle Conrad la signale en forêt d'Aitone, à Vizzavona et Valdonicellu⁽¹⁾. Néanmoins *Marasmius hellebori corsici* n'a jamais été représenté en icône ou photo⁽²⁾. C'est pourquoi, depuis deux ans, nous le recherchions à la demande de notre ami Francis Fouchier. Sachant que ce champignon ne pousse que sur les feuilles ou racines sèches d'*Helleborus lividus subsp. corsicus*, l'hellébore de Corse « a Nocca », et connaissant dans le Val d'Ese, à une altitude comprise entre 950 et 1 000 m, un secteur où cette plante est bien représentée, nous avons décidé de prospecter les lieux. Avec Myriam Coulom et Claude Lavoise, nous avons inspecté tous les pieds d'hellébore que nous rencontrions. En vain.

Néanmoins, à l'approche des journées de la FAMM 2000 à Porticcio, j'ai lancé l'idée d'une expédition dans le Val d'Ese pour rechercher notre marasme. Ayant obtenu l'accord de Jean Alessandri, nous sommes passés à la réalisation :

- plusieurs reconnaissances afin de nettoyer un peu la piste et de repérer un endroit propice (et magnifique, il faut le dire) pour le repas de midi ;
- recrutement de sept conducteurs de 4 x 4 pour convoier les congressistes ;
- mise en place de l'intendance ;

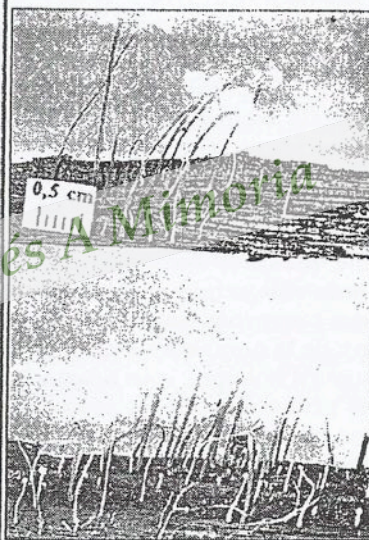
Au cours d'une de ces reconnaissances, moins de dix jours avant le congrès, en descendant la piste longeant l'Ese, nous marquons un arrêt pour rechercher quelques hypothétiques cèpes. Alors que mes comparses arpentent le sous-bois, j'aperçois en bordure de la piste un beau bouquet d'hellébore. Machinalement, je soulève les feuilles et surprise : quatre minuscules champignons se dressent sur une feuille sèche. Avec tout le soin nécessaire, ils sont recueillis et mis à l'abri, mais en raison du manque de pluie, les champignons sont desséchés. Est-ce le fameux marasme ?

• e-mail à Francis Fouchier pour lui signaler la découverte et réponse encourageante : « On peut le « regonfler » en l'humidifiant pour faire une photo⁽²⁾ ».

Il y a donc de l'ESPOIR ! Le samedi 4 novembre, l'expédition « Recherche du marasme de l'hellébore » s'ébranle à 8 h.

Sur place, trois secteurs sont prospectés : Pont du Bronco (Pierre Roux), piste surplombant l'Ese en direction du plateau et piste longeant la Calderamoilla (Jean-Claude Maire, Francis Fouchier, Jean-Paul Maurice).

Au début, rien ! Mais en remontant cette dernière piste en direction du lieu fixé pour le repas, dans un secteur très humide, c'est l'apothéose ! Des dizaines de marasmes, complètement épanouis à la suite des pluies récentes, sont recueillis et photographiés. Jean-Paul Maurice découvre également plusieurs espèces rares et trouve l'endroit intéressant. Il dressera une liste de 52 espèces. L'heure du repas



Marasmius hellebori-corsici
(photo Francis Fouchier).

approche et les derniers passionnés sont encore à quatre pattes pour « mitrailler » les malheureux marasmes. C'est alors que le ciel se fâche et nous gratifie de copieuses averses accompagnées de grêle. Heureusement, une bâche avait été prévue et, pour les glaçons dans le pastis, il suffisait de tendre le verre. Stoïques et imperturbables, Robert Jourdon et Marcel Carret avaient préparé un barbecue qui fut justement apprécié. Charcuterie corse et côtes d'agneau grillées, accompagnées de vins plus que corrects, furent dégustées sous une pluie battante, mais la bonne humeur était de mise.

Nous avons réussi un pari risqué : partis à la recherche d'un champignon peu connu et non signalé depuis 25 ans, nous en rapportons un bon nombre. C'est peut-être une première dans un congrès ! À nos amis mycologues d'étudier maintenant notre marasme et merci à tout ceux qui ont contribué à la réussite d'une journée qui restera marquée dans nos mémoires.

1. *Chroniques mycologiques*, Marcelle Conrad, SMA. Jean Rouxel.
2. e-mail de Francis Fouchier du 24.10.20.

Au sujet de la cuisine en Corse :

(Notes de travail:)

La cuisine , en tant que pièce uniquement destinée à cette fonction , présente , pour nous chercheurs de A MIMORIA , un centre d'intérêt évident : premièrement sur le plan architectural , ensuite en tant que lieu de vie domestique au quotidien . Mais là aussi on ne peut traiter le sujet globalement . Il faut se replacer dans une période précise de l'histoire de la Corse, en une région ou micro région particulière de l'île , dans une agglomération donnée , plus ou moins importante , une petite ville, un village , parfois même un simple hameau , une "campagne", en bord de mer, en plaine, en moyenne montagne, en montagne d'estive. Tenir enfin compte , en toute logique , de l'utilisateur , permanent ou non , propriétaire ou non de la maison , qu'il soit berger, cultivateur, berger- cultivateur , pêcheur, commerçant, de la petite bourgeoisie , des "sgio," ou d'une des "grandes familles " ..

Car sur le sujet en fait nous n'avons que peu d'informations précises sur les travaux de recherches qui ont pu être réalisés par les ethnologues . Il semble que ceux-ci aient plus focalisé sur la pièce a U FUCONE , dans le nord et centre, de l'île ou celle de A ZIGLIA ou ZIDDA pour le sud plus que sur "la véritable pièce de l'habitation où les aliments étaient préparés " . Or en Balagna par exemple, une partie bien spécifique de la maison, en tant qu'habitation permanente , quelle que soit son importance , paraît très tôt n'avoir été réservée qu'à cet effet . Pour nous , il semble tomber sous le sens qu'une famille de bergers , vivant "IN PIAGHIA", et pas forcément chaque année sur les mêmes terres , n'envisageait pas un seul instant d'installer dans son PAGLIAGHJU , le même coin cuisine que celui qu'elle pourrait prévoir dans une CASETTA DI CAMPAGNA , ou encore dans UNA CASA de village que cela soit in Bastoise ou dans le Niolu .

Nous renvoyons donc à plus tard ce chapitre sur la cuisine , lieu d'activités liées à la préparation de la nourriture de la maisonnée.

Aujourd'hui nous vous demandons de réfléchir à travers ces quelques notes aux directions de recherches proposées. sur les préparations au quotidien de la nourriture familiale en Corse . Déjà nous étions revenus , à travers l'étude d'autres pièces de la maison , sur encore trop de clichés éculés, concernant les modes de vie dans notre île , la plupart du temps , vus par des gens venant de l'extérieur et pas toujours des plus crédibles . Au sujet de l'alimentation en Corse nous nous retrouvons devant le même phénomène d'opinions tranchées et reprises par certains avec délectation à la différence qu'ici des autochtones ne semblent pas en reste pour super-valoriser ou dévaluer "la cuisine corse " .

Remarquons que la plupart du temps on ne retient généralement que les parties les plus sombres de l'histoire de la Corse, et Dieu sait si elles sont nombreuses . Il est alors normal de penser que les populations corses en ces circonstances se soient trouvées confrontées aux mêmes problèmes que bien des peuples dans le monde. Problèmes encore accentués par l'isolement ou l'insularité et la pauvreté relative des sols . Enfin puisque nous parlons du monde gardons nous d'oublier les grandes famines qui jalonnent l'histoire de l'Italie, de l'Espagne ou de la France et qui expliquent , elles aussi , bien des bouleversements dans les comportements des habitants de ces régions d'Europe . En Corse deux effroyables famines semblent s'être véritablement imprimées dans la mémoire collective du peuple , nous y consacrons un chapitre quand nous traiterons de "l'utilisation des plantes sauvages dans l'alimentation humaine en Corse " .

De l'habitude de la " gestion du peu", la cuisinière corse en était imprégnée dans chacun des moments de sa vie domestique...et cela en gros jusqu'aux années 1970 . Sans évidemment encore une fois généraliser, disons que la ménagère de chez nous, peu préparée à cela , est entrée dans la société de consommation mal-gérée , à partir de cette époque là . Ce "retard de culture occidentale" transparaît alors dans les préparations culinaires d'une grande partie de la population. Heureusement aussi un phénomène de "défense instinctive", ou de besoin réfléchi de retrouver une parties des racines familiales, font que nombre de mères de familles s'efforcent de reproduire à l'identique les anciennes recettes de leurs vieilles grand' mères ou grand'tantes, soit en recherchant les mêmes composants authentiques , soit en aménageant ces mêmes recettes avec les produits modernes. Cette démarche n'est pas à négliger et constitue pour nous un secteur de recherches non démunis d'intérêts .(à suivre)

SOSULE O RICETTE IN A CUCINA CORSA

et on arrive jusqu'aux PANZAROTTI .

Ce n'est pas par simple curiosité gourmande qu'à la Mimoria nous nous intéressons d'aussi près à la cuisine corse , mais et surtout , parce que parodiant une phrase connue , nous pourrions dire " dis-moi ce que tu manges je te dirai qui tu es ".

La nourriture d'une population est un des reflets de son histoire au quotidien . Depuis longtemps des historiens se sont spécialisés dans cette branche et à travers toutes ces informations qu'apporte la connaissance des modes d'alimentation , ont mieux compris ce qu'était la vie économique et culturelle , à un moment donné, de tout un peuple .

Les exemples les plus spectaculaires, et les plus cités, sont ceux tirés des rapports de fouilles archéologiques des tombes de l'ère pharaonique égyptienne. Certes il nous est encore difficile en Corse d'avoir des informations aussi médiatisées, mais n'empêche que les travaux sur nos sites préhistoriques , antiques ou médiévaux, sont de plus en plus riches en enseignements divers sur les " nourrissements" de nos lointains ancêtres (1).

Dans notre île il ne semble pas , sur de longues périodes de l'histoire, qu'il y ait eu de différences notables dans l'alimentation de base des différentes couches de la population . Il faut évidemment nuancer , ne fût-ce qu'en prenant en compte les disparités existant entre la population des grosses agglomérations et celle des campagnes . De même en ce qui concerne les couches privilégiées de la haute bourgeoisie, du haut clergé , des hauts dignitaires de l'administration et le menu peuple . Ces différences vont souvent apparaître dans le mode de préparation de ces mêmes nourritures de base et l'ajout d'ingrédients très particuliers apporteront autant d'informations intéressantes .

Si nous prenons par exemple les préparations à base de farine de châtaigne, cette farine considérée de façon souvent abusive comme l'élément essentiel de la nourriture de l'ensemble de la population corse à travers les âges, nous pourrions à travers des détails de préparation ou d'accompagnements de ce même produit tirer un certain nombre d'informations sur ces mêmes utilisateurs de cet aliment dit "identitaire" ..

Voyons notre simple *pulenda* : à l'origine une simple bouillie un peu ferme de farine de châtaigne délayée dans un peu d'eau légèrement salée et plus ou moins cuite .

Dans le "pire" des cas elle est mangée telle quelle, en tranches, chaude ou froide . Si on se donne la peine de la bien cuire , elle aura déjà un goût différent et sera plus digeste ce qui déjà donnera une information complémentaire sur les qualités de vie de la famille .. Si les tranches sont frites avec quelques émincés rôtis de *panzetta* ou de *prizutu* c'est déjà autre chose encore, si on y ajoute du *brocciu* ou encore du *fromage frais frit* , ou des *œufs* c'est une nouvelle indication , car alors nous ne sommes plus chez des gens vraiment pauvres ou dans une période de pleine disette. Et ce même fromage blanc frais frit qui s'ajoute va vous indiquer que vous êtes au moins en présence de gens de Balania , du Niolu ou d'Ascu . Il peut y avoir aussi de la *pulenda* accompagnée de *figatellu o di Salciccia* , si c'est du *fidone* nous ne sommes pas loin de Bastelica , et si encore c'est la *pulenda* qui accompagne un plat de viande à la sauce tomate , l'influence italienne n'est pas loin .

Ne trouvez vous pas qu'il y aurait là quelques autres directions de recherches en cette partie de cette histoire locale qui nous intéresse tant ?

Comme par exemple une autre approche des recettes corses , à partir du nom , des noms identiques pour une préparation ou un résultat plus ou moins différents ? Un exemple, un parmi tant d'autres avec le terme de *bastelle* , proposé pour la diversité des préparations qu'il recouvre ?

Et si vous le voulez bien à l'intérieur de notre fiche nous pourrions partir vers simplement tous les termes de vocabulaire en langue Corse qui ont trait à la cuisine , à la nourriture en général, aux recettes en particulier, etc. Vaste programme direz - vous ? Alors autant commencer tout de suite ..

Mais aujourd'hui nous voudrions répondre à un de nos lecteurs outré que nous puissions appeler *panzarotti* les seuls beignets de la *San'Ghj.èsè* de Bastia , alors que pour lui , il n'est de vrais *panzarotti* que ceux de Soccia .(Alors que Ceccaldi dans son dictionnaire de la Pieve d'EVISA semble ignorer jusqu'au nom de cette "spécialité di a Soccia").

Le problème est que ces deux préparations méritent bien toutes les deux de s'appeler panzarotti, même si elles ne se ressemblent guère. Panzarotti semble bien être le terme générique courant pour désigner tous ces beignets sucrés, tellement bons que l'on en mange à se péter la panse.

A travers ce panza rota, un exemple classique de ce cheminement qui du qualificatif débouche sur le nom propre

A Soccia, pays où nombreux étaient les bergers (n'oublions pas aussi que le Niolu n'est pas loin et que Soccia est sur un des sentiers de transhumance), le brocciu était un produit certes recherché, mais somme toute courant, alors quoi de plus normal qu'il ait été associé à cette délicieuse préparation de fête qu'est généralement le beignet sucré. (En Corse, un exemple, à la Chandeleur, l'antique "fête des chandelles", "a ciriola", on ne faisait pas de crêpes, même si " i culi di frissoghja " sont connus depuis la préhistoire, mais des beignets. Par contre nous n'avons aucune information sur ce que pouvait être leur préparation en ce moment de l'année).

A "Bastia ville" par contre les chevriers ne devaient pas être tellement nombreux, les murs de la citadelle génoise se prêtant mal à l'élevage de troupeaux de chèvres (3). Les "pâtisseries" se devaient certainement de rechercher, à l'époque où on fixe l'apparition de ces beignets, un tour de main spécial pour transformer les quelques ingrédients courants qu'elles avaient à leur disposition, restes de farines de froment, de lupins ou de pois chiches, puis ensuite le riz, en une friandise de fête que sont ces " i panzarotti bastiaci".

Mais revenons donc un instant à ces panzarotti de Soccia dont voici la recette donnée par Dumenicu Ottavi di a Soccia (5) :

500 g de fleur de farine de blé - une pincée de sel - 150 g de sucre - 2 oeufs entiers - 1 cuillère à soupe d'eau de vie - une cuillère d'huile d'olive - 250 g de brocciu bien frais - 2 cuillères de sucre - un autre oeuf - l'écorce râpée d'un gros citron de chez nous.

Dans une terrine mettre la farine, le sel, le sucre, mélanger. Ajouter les oeufs entiers, l'eau de vie, et l'huile. Travailler cette pâte, l'étaler assez mince avec un rouleau (on se servait souvent du plat de la paume de la main ou d'une bouteille). Couper des bandes de 8 à 10 cm de large. Réserver. Dans une autre terrine préparer la "farce" en mélangeant à la fourchette le brocciu, le sucre, le troisième oeuf et le zeste râpé du citron. Disposer sur une moitié de la bande de pâte des petits tas de farce, replier par dessus l'autre partie de la pâte en la collant autour des petits tas et découper avec une roulette comme pour faire de gros ravioli. Faire frire à l'huile bouillante, disposer les beignets cuits sur un papier absorbant (avant on utilisait a carta stracciu), sucrer. Comme ces beignets sont évidemment délicieux, surtout tièdes, normal que l'on puisse les appeler eux aussi, *I panzarotti*.

(1)- Voir les travaux de nos chercheurs corses sur notamment les sites préhistoriques de Bunifaziu (arêtes de poissons, coquillages, os de petits mammifères dont l'incontournable Lagomis) Antiques d'Aleria avec les monceaux de coquilles d'huîtres. Du moyen-âge comme ceux de Cotone, Petre bianca di a Mugliunaccia (os de chèvre, de boeuf, de cerf, de renard, les graines de céréales diverses, etc.) pour ne citer que ces quelques résultats de fouilles, sans oublier les sites sous-marins du Rocciu et des Dolia di l'Isularossa.

(2)- Nous renouvelons ici notre appel à tous ceux qui ont envie de participer à cette recherche sur cet aspect de notre patrimoine culinaire à se manifester auprès des conducteurs des fiches A CERCA CERCA sur les sujets qui les intéressent

(3)- Par contre, tout près de la ville, le site du village de Cotone sous Teghjime, vraisemblablement abandonné autour du XIV^e siècle, semble avoir été un centre important d'élevage caprin. (Voir la campagne de fouilles archéologiques dirigées par Daniel IȘTRIA sur ce site)

(4)- A Bastia ces beignets n'étaient confectionnés que pour la San'Ghjise, le patron des menuisiers, fêté le 19 mars. Dans le Capicorsu ces mêmes beignets qui sont connus sous la même dénomination, présentent quelques variantes avec l'utilisation du moût de raisin sucré ou de miel.

(5)- Ne pas confondre avec les "simples" beignets au brocciu qui sont une autre préparation différente, mais plutôt rapprocher i panzarotti de Soccia des " e cocciale ", autre nom d'une préparation pratiquement identique, mais de forme différente en gros croissant. Avec ici encore ce même problème d'un terme identique se rapportant à des préparations légèrement ou totalement différentes suivant les régions ou parfois même des micros régions pourtant voisines.

I PANZAROTTI DI SAN'GHJASE o GHJISE.....

Ces beignets , sont à l'origine, une spécialité purement bastiaise . On ne les confectionnait d'ailleurs qu'une fois dans l'année , le jour de la Saint Joseph , patron des menuisiers . Les vrais bastiaises vous diront qu'il n'y a de vrais PANZAROTTI que ceux fabriqués à base de riz .

Voici deux recettes très proches l'une de l'autre: la première est celle d'une vieille bastiaise Paulette RAFFI née DODDOLI(†) qui pour rien au monde, "exilée" à Marseille puis à Ajacciu, n'aurait oublié de confectionner, le 19 Mars, ces beignets . C'est évidemment une recette "a vista" et actuellement sa fille Carulina continue à la faire de la même façon , aussi apparemment irrationnelle, et pourtant avec autant de réussite . La seconde , qui nous a été donnée à Bastia en 1975, a été codifiée et on la retrouve, avec quelques petits détails près , dans le livre de recettes corses de Jeanine LECOMTE - RAFFALLI (collection Colporteur 1997).

Voici donc , pour les cuisinières " intuitives", la première recette :

Pour un bol de riz blanc et rond bien cuit, bien égoutté, même encore un peu tiède, mais pas chaud, mis dans un compotier, on mélange un oeuf entier et les jaunes de deux autres oeufs. (On réserve les deux blancs). On ajoute de la farine et on mélange pour déjà obtenir une pâte à beignet ferme.(1). Un petit sachet de levure chimique , un sachet de sucre vanillé, une cuillerée à soupe de sucre en poudre, l'écorce râpée d'un citron et un petit verre d'eau-de-vie. On rectifie alors la pâte en ajoutant s'il le faut un peu de farine et on laisse reposer un petit quart d'heure pendant que l'on monte les blancs en neige très ferme. On les ajoute alors doucement à la pâte sans la battre. Dans une huile bien chaude , utiliser de préférence une friteuse, on plonge les beignets d'une valeur d'une cuillère à soupe. On les retire lorsqu'ils ont pris une belle teinte dorée, déposés sur une passoire, puis sur du papier absorbant "a carta stracciu", on les saupoudre alors de sucre (Dans le Capicorsu le sucre était traditionnellement remplacé par du miel liquide).

Concession à la modernité: l'utilisation de la levure chimique , ou mieux encore de la farine levante . (On utilisait avant une pointe de levain de boulanger délayée dans un peu d'eau tiède) Concernant le citron râpé il est évident qu'il est préférable d'utiliser tout le zeste d'un vrai citron de Corse à peau épaisse, de ceux appelés en Balagna " limoni di pastizzeri , et qui peuvent devenir aussi gros qu'un cédrat. Quant à l'eau-de-vie, en dehors de sa fonction aromatique , elle peut aussi aider à ramollir une pâte trop épaisse, et les vieilles cuisinières de Balagna vous diront qu'en plus elle empêche les beignets de trop s'imprégner d'huile à la friture.

Voici maintenant pour les méticuleuses la seconde recette, un peu différente et quantifiée:

Dans une terrine mettre trois cent grammes de farine de blé, ajouter un cinquième de verre à moutarde d'eau tiède dans laquelle on aura délayé le paquet de levure, mélanger et laisser reposer recouvert pendant une heure à deux heures. Ensuite dans cette farine faire une fontaine et y verser deux cuillerées à soupe de sucre en poudre, une cuillerée à soupe d'huile (extra vierge si elle est d'olive ou autre), une pincée de sel, un verre d'eau-de-vie, un citron râpé et un petit verre d'eau et mélanger soigneusement.

Ajouter ensuite deux oeufs entiers et les jaunes de deux autres oeufs. Malaxer bien la préparation et incorporer doucement les blancs des deux autres oeufs que l'on aura monté en neige très ferme. Ajouter alors le riz écrasé, bien mélanger et laisser reposer une nouvelle fois au moins une heure. Déposer alors chaque fois la valeur d'une cuillère à soupe de pâte dans l'huile bien chaude, égoutter et saupoudrer de sucre.

Mais de toutes façons , pour les connaisseurs , qu'importe la recette choisie, I PANZAROTTI ne sont vraiment bons que quand ils sont chauds.

LA Ottobre 99

Au sujet de l'utilisation du miel : Fiche N° Mele 045.

le miel est mis à chauffer dans une casserole avec une certaine quantité d'eau pour être plus facilement utilisé , d'autant que le miel corse a tendance à durcir très vite .A ce sujet une recette de "fritella secche" au miel en Balagne. C'est une sorte de frappe ou de petite oreillette française à la pâte plus sèche .je les mangeais chez mes tantes Simeoni di l'Isularossa ou à Palmentu chez Ziu Pépé Franceschini. Elles ressemblaient curieusement à ces spécialités algériennes ou marocaines enrobées de miel que l'on peut maintenant trouver pratiquement partout en Corse. Etait -ce une recette importée et adoptée ?

Ainsi nous trouvons dans le MUNTESE au sujet de ces COCCIULE : A COCCIULA (Gâteau sec)- I COCCIULI sorte de boulettes de farine de maïs ou de châtaigne- U COCIULU, sorte de gâteau de brocciu, farine et oeufs, cuit au four. ou encore espèce de croissant à base d'huile que l'on peut conserver une semaine. CECCALDI (Evisa) donne lui la définition suivante pour à COCCIULA (Pâte pétrie avec du fromage frais et garnie de brocciu à l'intérieur de la feuille repliée de la manière d'une enveloppe. Dans la BASTELLA la pâte est naturelle .) . Du même auteur pour U COCCIULU la description suivante : "Tarte de farine de châtaigne au naturel ou avec du brocciu, ou encore aux fines herbes. Se pose aussi le cas de nos CUCCIULELLE (cuggiulle), CUCCIULETTE (cuggiulette), CUCCIOLE (cuggiole) d'essence plutôt balanine. Elles n'apparaissent pas dans les dictionnaires. Mais nous retrouvons ces diverses orthographes, avec d'autres plus fantaisistes, sur des emballages de producteurs de Haute-Corse. Nous y reviendrons plus tard, à travers notre fiche A CERCA CERCA N° 04 FORNU, comme sur les préparations à base de vrai brocciu et la place que ce dernier occupe dans la cuisine de Corse. Remarque anecdotique, en passant : dans une petite pâtisserie de notre cité universitaire di CORTI, toutes les spécialités proposées à base de brocciu, étaient baptisées indifféremment "AMBROUCHIADES" sur les étiquettes. Difficile de garder son calme même quand la petite vendeuse vous explique " qu'elle est nouvelle et qu'elle n'est pas d'ici , et que même ces choses que j'appelle "E cocciule" pour elle ne sont que d'autres "ambrouchiades". Surprise quelques jours après il n'y a plus d'étiquette, ni de cocciule non plus. Nous apprenons que ces dernières sont interdites à la vente parce qu'elles étaient confectionnées par une simple particulière qui ne pouvait certifier l'origine du brocciu utilisé.

"Brocciu" ou "Brousse" ou encore "Ricotta" nous retrouverons ce problème " d'origine contrôlée " dans le chapitre de la fiche consacrée à " casgiu o frumagliu ?"

A MIMORIA et les souvenirs d'enfance.

En cette fin d'été 98, sur les quais du petit port de Barcaghju d'Ersa di Capicorsu, nous discutons de tout et de rien avec quelques " mémoires" de cette extrême pointe de la Corse. Comme beaucoup de gens du Cap Corse nombre d'entre nos interlocuteurs étaient rentrés au pays à la retraite après avoir fait carrière loin de l'île. Aujourd'hui ils s'apercevaient qu'ils avaient pour la plupart oublié beaucoup de choses concernant leur environnement de jeunesse, certains mêmes avec beaucoup de franchise, avouaient que ce n'était pas à l'époque une de leur préoccupations majeures, l'important pour eux étant de se faire une place au soleil, "e di stantare u so pane", de façon moins dure que dans ce coin perdu de Corse.

Nous voilà donc philosophant sur les différents aspects de la mémoire des "déracinés", quand un charmant et alerte petit vieillard qui nous avait rejoint nous dit : " Pour moi, à l'instant où je vous parle, un souvenir que j'avais complètement oublié et qui m'est revenu en vous écoutant avec une acuité extraordinaire, avec toutes ces images, tous ces visages, tous ces parfums ces odeurs, ce sont ces beignets extraordinaires que faisait ma mère, les panzarotti et surtout ceux que je n'ai jamais plus mangé ailleurs, ces beignets aux haricots verts .., soixante ans de métier dans les plus grands restaurants de Paris, jamais je n'y avais repensé et aujourd'hui à plus de 80 ans, je retrouve ce goût dans ma bouche, ce parfum, comme si c'était hier....quand je pense que je n'ai même pas eu, un seul jour, la curiosité de lui demander comment elle les faisait".(1)

Après nous être tous interrogés et avouant notre ignorance sur cette recette "de beignets aux pointes de haricots verts extra fins et frais cueillis du jardin sous la maison", nous avons décrété que cette "MEMORIA DI A PANZA" était vraisemblablement elle la plus vivace et que nous aurions tort de ne pas la cultiver ...et nous voilà alors repartis sur les PANZAROTTI.

De ces panzarotti, que nous trouvons dans le dictionnaire de Falcucci sous le nom de PANZEROTTU (frittella di riso), nous vous donnons ci- après, et avec beaucoup de plaisir, deux recettes, évidemment à base de riz, car vous n'êtes pas sans l'ignorer, il existe aussi, à Bastia même ou dans sa proche région, d'autres panzarotti fait uniquement avec la farine blanche de blé, (voir Cucina corsa). Nous verrons d'autres panzarotti, cette fois-ci à base de pomme de terre. Ils sont une des spécialités de la Conca d'Oru, ou plutôt de Santu Pedru di Tenda, là on préfère les manger froids! Si certains les appellent " panzarotti", en Balagne on les connaît plutôt sous le nom de "fritelle di pommi" tout comme dans le Ghjunsanni où on préfère les déguster tièdes.

Notes: En consultant les dictionnaires, ou informations trouvées en cours au cours de lectures:
 " U COCIULU: sorte de gâteau de brocciu, farine et oeufs, cuit au four . C'est une espèce de croissant que l'on peut conserver une semaine ." Falcucci .

E COCCIULE (tirent peut-être leur nom de leur forme en corne de chèvre. Ce sont peut être ces chèvres, ou brebis, qui ont perdu leurs ou une corne. Capracoccia = chèvre qui a perdu ses cornes.)
 Pecuracoccia= brebis qui a perdu ses cornes.

A COCCIULA désigne généralement un gâteau sec, sans autres précisions .

I COCCIULI sont aussi des boulettes de farine de maïs ou de châtaigne.(?)

(A suivre)

Avec les fiches A CERCA CERCA et E SVIATE de ces mêmes fiches, tirées des recherches du grand thème retenu par A MIMORIA : "L'ALIMENTATION EN CORSE A TRAVERS LES AGES " . Ces travaux ont fait aussi l'objet de réunions de travail, et de publication d'articles dans les différents bulletins de A Mimoria. Marie Antoinette Backlandt- Buroni travaille actuellement au recueil et au classement de ces différents articles . Regroupés ils feront l'objet d'un tiré à part qui pourra être communiqué aux adhérents intéressés qui se manifesteront ou qui voudront faire partie de cet Atelier " CIO CH'ELLU SI MANGHJAVA IN CORSICA TEMPI FA... " .

(1) - Depuis quelques années la plupart des bons restaurants en Corse, et notamment en Balagna, proposent au menu des beignets, très légers, avec à l'intérieur des morceaux tendres de toutes sortes de légumes, dont des haricots verts très fins, mis crus dans la pâte et qui restent craquants quand le beignet est cuit. Plusieurs régions du pourtour méditerranéen revendiquent l'origine de cette spécialité.

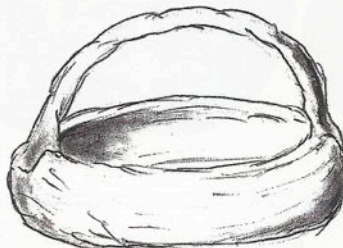
N.B - Le Figaro Magazine du 7.05 99 publie un entretien avec Jean BOTTERO, docte spécialiste de l'histoire de l'Assyrie antique. Il répondait à une question de Catherine Nay et Patrice de Mériteu " Vous avez publié récemment aux Etats Unis un ouvrage consacré à la cuisine mésopotamienne . pourquoi un savant comme vous, qui a écrit sur Dieu et l'Histoire des religions, s'est-il intéressé à un pareil sujet ?

" Mes collègues qui connaissaient mon penchant fâcheux pour la cuisine m'ont demandé d'écrire un article dans un gros dictionnaire spécialisé. J'y ai vu une excellente occasion de développer un sujet anthropologiquement fondamental et pourtant très peu étudié jusqu'alors ".(Ici à travers des tablettes en écriture cunéiforme, datables de 1600 ans avant notre ère, des recettes de cuisine , principalement de plats avec de la viande bouillie). " Il s'agit de haute cuisine, précieuse par le goût, la complication, la richesse : elle était faite pour le roi ou les dieux"... L'écriture était si compliqués que seuls lisaient et écrivaient des professionnels ...le cuisinier lui oeuvrait de mémoire ou de routine ", " Dans ce pays comme ailleurs on a commencé la cuisson par la " grillade"...or là nous avons des recettes à l'eau, laquelle permet d'ajouter divers ingrédients aromatiques et enrichissants - les viandes sont ici plus volontiers des oiseaux....mais aussi du boeuf, du mouton, même des tripes...."

En Corse , 3000 ans avant notre ère, était fabriquée une poterie cuite, dont le dégraissant * était constitué de fibres d'amiante ce qui lui permettait d'être posée directement sur le foyer . On peut donc avancer l'hypothèse que nos ancêtres du néolithique pouvaient chauffer directement sur le feu, l'eau contenue dans leurs marmites sans qu'elles n'éclatent, donc déjà cuisiner !

* Le dégraissant est un apport à la terre glaise, de sable, de cendres, de débris de végétaux , qui évite quand on cuit une poterie, pour la rendre plus solide, qu'elle n'éclate avec la chaleur . La poterie de Corse à l'amiante est la seule connue dans le monde.

Nourrissement : Pourquoi ce barbarisme ? Parlant d'une population d'une région reculée et pauvre du Népal, un traducteur japonais a utilisé ce terme qui lui semblait mieux traduire cette" recherche permanente de nourriture" que le mot alimentation.



Quelques fleurs d'hellébore, de plants naturels à ceux hybrides, proposés maintenant par des horticulteurs spécialisés



Les opinions scientifiques émises dans les bulletins de A Mimoria n'engagent que les auteurs.