

Transcription et traduction

Piste 11 : Lorenzoni François/ Porto-Vecchio

00 :08 :54

_ Allora pà e castagne vogliu sapè e castagne induva, si andaia induva quì in muntagna?

_ È bè ghj'ciu i castagni cuddavu in muntagna, cuddavu in Livia, cuddavu in Bavedda, dapartuttu ramassavu i castagni, cù i sacchi di castagni è dopu i purtavu.

_ Chì si facia, a sà l'attrazzi pà fà a raccolta di e castagne? Cum'è si chjama issu cosu cusì in legnu pà piddà?

_ U rasteddu pà rastiddà, u rastiddavamu. I piddavamu incù i mani dinù.

_ Ancu incù i mani è dopu in chì si mittia ?

_ È dopu si mittia indrintu à, ùn mi n'invengu più cum'è si chjama pà mettali indrintu pà macinalli, in un speziu di fragnu facianu a farina.

_ Ma prima prima?

_ Pà siccalli in u ciarnigliu, i mittiani pà siccalli, i mittiani in u ciarnigliu u nittavanu cum'è pà fà staccià, u stacciu voilà. È dopu i mittiani annantu à una teghja infumicani è i faciani sicca è si chjamaia a chjoppula, a chjoppula di castagna, a castagna sicca si chjama una chjoppula. È a mittiani in u latti è i manghjaiani in u latti. Allora ni tinia appena in casa è d'altri i daghjiami à quiddi chì faciani a farina di castagni. Ma in Purti-Vechju ùn c'era micca monda ghjenti, c'era unu Andreani chì facia a farina di castagni in u mulinu, chì macinaia, dopu credu si mi n'invengu bè, si t'aghju bè ricordu ci n'era unu versu Ghisunnaccia ma ùn socu micca sicura quì ma à più parta era insù versu a Castagnicia.

_ Ma e famidde pà se stessu ùn a faciani micca a farina parchì ghj'era quantuncu a base di l'alimentazione?

_ Iè è bè.

_ È ogni famidda, par esempiu tu andaii à raccoglie e castagne cù a to famidda, è dunque si andaia cusì, è dopu isse castagne tu è a to famidda i daii à u fragnu?

_ I daghjiu à macinà pà chì mi faci a farina. Ma à u locu di dami i solda, par isempiu, ramassavu, c'era dui centu chilò di farina, u mulinaru quiddu chì facia a farina daghjia un pocu pà me pà a me famidda, mi daia cinquanta chilò è u restu u si tinia iddu è mi pagaia appena voilà faciamu un speziu di troc si tu voli. _ Iè. _ Voilà hè com'è pà l'oliu d'alivi a stessa affari, si purtaia ammittimu parchì marchjaia pà bacini, purtaia ammittimu a famidda una famidda purtaia ammittimu, ramassava trenta o quaranta bacina, annantu trenta quaranta bacina facia un centu litri d'oliu, ti docu un isempiu, ti possu micca di esatamente quantu hà da fà. Pagaia l'alivi ma ti daghjia dinù, l'oliu ti daghjia pà trenta quaranta litra d'oliu è dopu ti pagaia u restu ma ti daghjia l'oliu dinù, hè pà quissu chì c'era sempri a roba, ùn si muria micca di fami, ùn hè micca veru. Òn aghju mai vistu ghj'eiu un corsu in Corsica, in Francia ùn c'era micca à andà, ùn sapiu mancu induva era a Francia a ti dica, ùn sapiu micca induva era a Francia, ùn aghju mai vistu un corsu mora di fami. È mancu un corsu andà à mandia.

_ È iè incù tuttu ciò chì c'era à fà.

_ Voilà ùn si muria micca di fami. Tutti i ziteddi si sò alivati. Dopu c'era u prublemu chì cuddaiani ind'è i pastori. Eiu t'aghju l'amichi quì.

_ Allora prima finimu annantu à isse raccolte, chì si facia incù a farina di castagna?

_ È bè incù a farina di castagna facia monda affari: pudia fà i fritteddi incù u zuccaru, incù u brocciu.

_ U zuccaru ùn era micca duru à avèlu parchì ghj'era un affara cara nò?

_ Nò. Iè era caru ma c'era sempri u zuccaru, u zuccaru c'era.

_ Rimpiazzavani micca pà u mele par esempiu?

_ Iè in certi rughjona, in certi rughjona. In certi rughjona c'era u meli, c'era monda meli.

_ Qui? _ Iè c'era u meli ma in i campagni micca in u paesu stessu. Ci voli chì tu cuddessi versu Munaccia, cuddendu versu i campagni, versu Zona, induva c'era monda fiori affari cusì, c'era u meli. Ghjunghjiani à u mercatu c'era u meli, versu à Palavesa c'era. Ma c'era dinù u zuccaru, u zuccaru ghjunghjia quì incù i cargots, quì u bateddu ghjunghjia à u largu fà ch'ùn era micca cussì è dopu andaghjiani incù i barchi à scarcà, mi n'invengu in l'annati cinquanta, c'era. Incù a farina di castagna t'aghju da dì si facia a pulenta, si facia a papia,

cum'è si dici in francesu la boullie, si facia una papia, dopu mittia u latti in u piattu, u latti caldu, è manghjaia, ùn simu micca morti è socu sicuru chì era ancu più sanu chì avari.

_ Si face sempri quissu.

_ Iè ma a sò chì si faci ma micca in tutta i rughjona.

_ Quì nò, in Purti-Vechju nò ma in paese iè in u nordu sì.

_ Ti dicu a papia. Dopu c'era a farina di granonu dinù, le maïs, a stessa affari.

_ Cum'è si passaia ùn po' pà issa farina, da a piantazona à a raccolta?

_ Di granonu? _ Iè.

_ È bè piantavani, piantavani quì inghjò induva chì sto ghj'eiu avari à Pifano, quì ùn erani chì campi di granonu, piantavani u granonu. Ghj'eiu ammittimu u me babbu t'avìa l'ortu, si piantaia u so granonu.

_ Dunque quì, in issi lochi quì ogni famidda t'avìa un pezzu?

_ Ogni famidda t'avìa un ortu. Quasgi tutti i famiddi t'aviani un ortu. Ùn c'era micca, quandu tu falai da quì à induva m'hai piddatu à mumentu ùn c'era micca stradi quì, quì era tuttu orta. Falaia pà a porta ginuvesa, quandu tu ghjunghjii à l'altezza di a porta ginuvesa quì sintia dighjà u musculi, u musculi di i frutti, u musculi di i pommi, u musculi di i milona quandu c'erani i milona, vinia l'uva c'era u chasselat cussi sintia u muscu di i prassichi, è avà ùn c'hè più nudda.

_ È cum'è si facia pà annacquà iss'orti?

_ È bè a Corsica hè ricca in acqua.

_ Ma u Purti-Vecchiacciu ghj'era riccu in acqua? Cum'è ghj'era?

_ Iè, iè c'era l'acqua, c'era monda acqua, c'erani i punti d'acqua. Quì inghjò in tutta issa falata è bè quì era un puntu d'acqua, hè pà quissu chì u chjamaiani, ùn si chjama micca u chjamani Pifano avà si tu voli ma si chjamani "i pumucci".

_ È parchi? Chì vole di?

_ Parchi c'era monda monda c'era monda tanchini è li ci voli l'acqua, hè una riserva d'acqua cum'è si tu dici "a vigagnana", hè pieni acqua, hè sempri hè sempri umida, hè sempri verdi quì ancu l'istati. Quì vinia l'acqua di u Stabiacciu, c'hè sempri stata acqua chì falaia da i muntagna è l'orta si faciani tutti quì, quì ùn c'erani chì orta. È dopu ognunu facia u so puzzu. Facia u so puzzu, zappaia, facia u so puzzu, cercaia l'acqua, l'acqua a truvaia subitu._ C'era l'acqua subitu? _ Subitu l'acqua, a truvaia subitu, da trè à quattru metra avà ci voli chì tu falì à trenta metra hein. Falaia à trè o quattru metra è truvaia l'acqua, dopu facia u so puzzu è annacquaiani incù u so puzzu. Mutori ùn ci n'era micca, quiddu chì t'avìa un picculu mutori d'accordu ma sinnò tuttu à braccia. Voilà annacquavani.

_ Incù? Cum'è si chjamaia u recipiente?

_ Incù un bidonu, un bidonu. Incù un stagnaronu, incù un stagnaronu annacquavani. Faciani u so puzzu è annacquavani. Eiu dinù falavu à aiutà u me babbu hein. Ti dicu quì inghjò ùn c'era chì orta. Orta orta orta. À Arca, versu Arca culà quandu tu vai versu Arca, chì tu piddi a naziunala pà vena, quì annantu a strada di Murateddu ùn c'era chì orta. À a Capidda di i Pera ùn c'era che orta dinù, era pieni di giardini, pieni di giardini, ognunu t'avìa u so ortu. A ghjenti, falaiani quandu facia appena beddu, l'inguernu, falaiani versu un ora, è l'istati falaiani a matina di bon'ora, ghjunghjiani à manghjà à meziornu, è dopu rivultavani in orta finu à a sera à setti ori à la trabughjata. Quandu c'era a trabughjata rientraiani. Ma quandu ghjunghjia à u mercatu quì annantu à a piazza, ùn hè micca u mercatu chì c'hè avari mi scusarè. Avà ti vendi u casgiu chì vene di a Normandie, nò era a ti dicu era tuttu corsu.

_ Alors au niveau des châtaignes je veux savoir où, où allait-on ici à la montagne?

_ Et bien moi les châtaignes je montais à la montagne, je montais à Levie, je montais à Bavella, de partout je ramassais les châtaignes, avec les sacs de châtaignes et ensuite je les portais.

_ Que faisait-on, tu connais les outils nécessaire au ramassage des châtaignes ? Comment s'appelle cette chose faite ainsi en bois pour prendre ?

_ Le râteau pour ratisser, nous le ratissons. Nous les prenions avec les mains aussi.

_ Même avec les mains et après dans quoi les mettait-on ?

_ Et ensuite on mettait dans, je ne me souviens plus comment ça s'appelle pour les mettre dedans pour les moudre, dans un espèce de pressoir ils faisaient la farine.

_ Mais avant ?

_ Pour les sécher dans le crible, ils les mettaient pour les sécher, Ils les mettaient dans le tamis, ils les nettoyaient comme pour tamiser, le tamis voilà. Et après ils les mettaient sur une dalle, ils enfumaient et ils les faisaient sécher et cela s'appelait la châtaigne fanée, la châtaigne fanée, la châtaigne sèche se nomme une châtaigne fanée. Et ils la mettaient dans le lait et ils les mangeaient dans le lait. Alors on en gardait un peu à la maison et les autres nous les donnions à ceux qui faisaient la farine de châtaigne. Mais à Porto-Vecchio il n'y avait pas beaucoup de personnes, il y en avait un Andreani qui faisait la farine de châtaigne au moulin, qui moulait, ensuite je crois si je me souviens bien, si j'ai de bons souvenirs il y en avait un vers Ghisonnaccia mais là je ne suis pas sûr, la plupart vers la Castagnicia.

_ Mais les familles pour soi elles ne la faisaient pas la farine car c'était tout de même la base de l'alimentation ?

_ Oui et bien.

_ Et chaque famille, par exemple toi tu allais ramasser les châtaignes avec ta famille, et donc on allait ainsi, et après ces châtaignes toi et ta famille tu les donnais au moulin ?

_ Je le donnais à moudre pour qu'il me fasse la farine. Mais au lieu de me donner des sous, par exemple, je ramassais, il y avait deux cents kilo de farine, le moulinier celui qui faisait la farine donnait un peu pour moi pour ma famille, il me donnait cinquante kilo et le reste il se le

gardait lui et il me payait un peu voilà nous faisons une sorte de troc si tu veux. _ Oui. _ Et pour l'huile d'olive la même chose, on emmenait admettons car cela fonctionnait par décalitre, on emmenait admettons la famille une famille emmenait admettons, elle ramassait trente ou quarante décalitres, sur trente quarante décalitres on faisait cent litres d'huile, je te donne un exemple, je ne peux pas te dire exactement combien ça va faire. Il payait les olives mais il te donnait également....., l'huile il te donnait pour trente quarante litres d'huile et ensuite il te payait le reste mais il te donnait également de l'huile c'est pour cela qu'il y avait toujours de la nourriture, on ne mourait pas de faim, ce n'est pas vrai. Moi je n'ai jamais vu un corse en Corse, en France il n'y avait pas besoin d'y aller, je ne savais même pas où était la France je te le dis, je ne savais pas où était la France, je n'ai jamais vu un corse mourir de faim. Et même pas un corse qui mendiait.

_ Et oui avec tout ce qu'il y avait à faire.

_ Voilà on ne mourait pas de faim. Tous les enfants ont grandi. Ensuite il y avait le problème de ceux qui montaient chez les bergers. Moi j'ai des amis ici.

_ Alors d'abord finissons sur ces récoltes, que faisait-on avec la farine de châtaigne ?

_ Et bien avec la farine de châtaigne on faisait beaucoup de choses : tu pouvais faire les beignets avec le sucre, avec le brocciu.

_ Le sucre ce n'était pas difficile à l'avoir car c'était une chose chère non ?

_ Non. Oui c'était cher mais il y avait toujours du sucre, il y avait le sucre.

_ Ils ne le remplaçaient pas par le miel par exemple ?

_ Oui dans certaines régions, dans certaines régions. Dans certaines régions il y avait le miel, il y avait beaucoup de miel. _ Ici ? _ Oui il y avait du miel mais en campagne pas dans le village même. Il faut que tu montes vers Monaccia, en montant vers les campagnes, vers Zonza, où il y avait beaucoup de fleurs choses comme ça, il y avait le miel. Ils arrivaient au marché il y avait le miel, vers Palavesa il y avait. Mais il y avait aussi le sucre, le sucre arrivait ici avec les cargos, ici le bateau arrivait au large donc ce n'était pas si facile et ensuite ils allaient le décharger sur les barques, je m'en souviens dans les années cinquante, il y en avait. Avec la farine de châtaigne je vais te dire on faisait la bouillie de farine de châtaigne « pulenta », on faisait la « papia », comme on dit en français la bouillie, on faisait la « papia »,

après on mettait le lait dans l'assiette, le lait chaud, et on mangeait, nous ne sommes pas morts et je suis sûr que c'était même plus sain que maintenant.

_ Cela se fait toujours.

_ Oui mais je sais que cela se fait mais pas dans toutes les régions.

_ Ici non, à Porto-Vecchio non mais au village oui dans le nord oui.

_ Je te dis la « papia ». Ensuite il y a la farine de maïs, le maïs, la même chose.

_ Comment ça se passait un peu pour cette farine, de la plantation à la récolte ?

_ De maïs ? _ Oui.

_ Et bien ils plantaient, ils plantaient là en bas où j'habite maintenant à Pifano, là il n'y avait que des champs de maïs, ils plantaient le maïs. Moi admettons mon père avait le jardin, il plantait son maïs.

_ Donc ici, dans ces lieux chaque famille avait un bout de terre ?

_ Chaque famille avait un jardin. Presque toutes les familles avaient un jardin. Il n'y avait pas, quand tu descendais d'ici à où tu m'as pris tout à l'heure il n'y avait pas de routes là, il n'y avait que des jardins. On descendait par la porte génoise, quand tu arrivais au niveau de la porte génoise là tu sentais déjà le parfum, le parfum des fruits, le parfum des pommes de terre, le parfum des melons quand il y avait les melons, la période du raisin arrivait il y avait le chassalat on sentait ainsi le parfum des pêches et maintenant il n'y a plus rien.

_ Et comment faisait-on pour arroser ces jardins ?

_ Et bien la Corse est riche en eau.

_ Mais Porto-Vecchio était riche en eau ? Comment c'était ?

_ Oui, oui il y avait de l'eau, il y avait beaucoup d'eau, il y avait les points d'eau. Là en bas dans toute cette descente et bien là c'était un point d'eau, c'est pour cela qu'ils l'appellent, ça ne s'appelle pas, ils l'appellent Pifano maintenant si tu veux mais ça s'appelle « i pumacci ».

_ Et pourquoi ? Qu'est que ça signifie ?

_ Car il y avait beaucoup beaucoup il y avait beaucoup de ronces et il leur faut de l'eau, c'est une réserve d'eau comme si tu dis « a vigagnana », c'est plein d'eau, c'est toujours c'est toujours humide, c'est toujours vert ici même l'été. Ici l'eau du Stabiacciu arrivait, il y a toujours eu de l'eau qui descendait des montagnes et les jardins se faisaient tous ici, ici il y avait que des jardins. Et après chacun faisait son puits. On faisait notre puits, on piochait, on faisait notre puits, on cherchait l'eau, on trouvait tout de suite l'eau. _ Il y avait tout de suite de l'eau ? _ De l'eau tout de suite, on la trouvait aussitôt, maintenant de trois à quatre mètres il faut que tu descendes à trente mètres hein. On descendait à trois ou quatre mètres et on trouvait l'eau, après on faisait notre puits et ils arrosaient avec leur puits. Il n'y avait pas de moteur, celui qui avait un petit moteur bien mais sinon tout à la main. Voilà ils arrosaient.

_ Avec ? Comment s'appelait le récipient ?

_ Avec un bidon, un bidon. Avec le seau, ils arrosaient avec le seau. Ils faisaient leur puits et ils arrosaient. Moi aussi je descendais aider mon père hein. Je te dis là en bas il n'y avait que des jardins. Jardins jardins jardins. À Arca, vers Arca là bas quand tu vas vers Arca, que tu prends la nationale pour venir, là sur la route de Muratello il n'y avait que des jardins. À la « Capidda di i Pera » Chapelle des Poires il n'y avait que des jardins également, c'était plein de jardins, plein de jardins, chacun avait son jardin. Les gens descendaient quand il faisait légèrement beau, l'hiver, ils descendaient vers une heure, et l'été ils descendaient le matin tôt, ils arrivaient pour manger à midi, et après ils retournaient dans les jardins jusqu'au soir à sept heures à la tombée de la nuit. À la tombée de la nuit ils rentraient. Mais quand on arrivait au marché là sur la place, tu m'excuseras ce n'est pas le marché qu'il y a aujourd'hui. Maintenant on te vend le fromage qui vient de Normandie, non je te le dis tout était corse.