

Transcription et traduction

Piste 10 : Lorenzoni François/ Porto-Vecchio

00 :09 :54 (8:56 – 18:51)

_ Un'altra affari ch'è vodu diti : quandu no andaghjiami à a scola par isempiu, falavamu quì in issu carrughju, ùn ci n'era micca goudron, era tutta tarra batuta, i carrughji ùn erani micca gudrunati. Quandu tu vidi ghjunghja un istiventi l'istati o un turistu cum'è tu dici cum'è si dici i vighjulaiu paria essa un extraterrestre incù i so appareils à photo, i so bicyclettes, i so sac à dos, i so sacchi annantu à u spinu, falaiani à campà in ghjò.

_ In i tempi c'erani dighjà monda turisti, c'erani turisti dunque?

_ Iè iè turisti pieni, eiu mi n'invengu in l'annati in quaranta, ti possu fà veda ancu una foto induva andaghjiami scalzi à a scola, unipochi di Purti-Vechju, in pienu mesi d'inguernu , i turisti ghjunghjiani sempri, cumminciaiani à ghjunghja à branu i turisti, micca vaghjimu à branu, ghjunghjiani à branu. À marzu cumminciaiani à ghjunghja, evidamenti ùn era micca turisti cum'è quiddi ch'è ghjunghjani avà. À ch'è ghjunghja in bicicletta, à quiddu ch'è ghjunghja incù una moto era riccu hein, vitturi ùn i vidii micca ma c'era dighjà, è camping ùn ci n'era micca induva metti i tenti, era tuttu salvaticu in u portu ch'è tu vidi induva c'hè u portu avari, quì ghj'era una piaghja maiori. Ghjunghjiani, piantaiani i so tenti in machinetta, dopu andaghjiani in i ..., à ch'è t'avia un ortu vindia u milonu, à ch'è vindia i pumati, à ch'è vindia a ciudda, u porru ... ciò ch'è tu di, ùn era micca, era bè prima.

_ È si faciani par esempiu i mercati quì incù tutta st'alimentazione?

_ Iè pieni mercati quì. C'era u mercatu quì. A villa bugiaia, u paese ùn era micca spaisatu cum'è avà. Avà hè spaisatu, avà si ni vani tutti in issi grandi surfaces, in issi supermarché, in sti hyper u, in sti ciò ch'è tu voli. Avanti c'era un picculu cummercianti, travaddaia, in paesu vulii cumprà un chjodu andaghjii c'era un chjodu, vulii cumprà un pane, quì c'era ottu ottu macedda, ottu macedda in Purti-Vechju, avà ùn ni trovi manc'unu, ni trovi unu un Cucchi ch'è sta culà à u tavonu parchì si chjamaia u tavonu prima, ci n'era ottu. I bar erani pieni, i cummerci erani pieni, a sera spazzighjiaiamu, cuddaiamu nanzi di manghjà, ghjunghjiamu di u travaddu, c'era famu, dopu spazzighjiaiamu annantu à a piazza à la ghjesa è finu à ottu ori

nov'ori è dopu falaiamu à manghjà è dopu a sera ricuddavamu finu à undici ori, piena di giuventù c'era, avà ùn c'hè più nimu.

_ Dunque chì faciani? Tu par esempiu chì hai fattu, hai fattu u suvaru?

_ Nò aghju fattu più chì u suvaru ghjeiu. _ È po' dopu? _ Ghjeiu aghju fattu più chì u suvaru.

_ A pesca allora?

_ Iè t'aghju da spiegà: aghju fattu, aghju cumminciatu pà andà à scalzà u ghjuncu è dopu aghju fattu u suvaru. Dopu aghju fattu a pesca.

_ Allora contami appena a pesca.

_ Allora a pesca parchì, incù unu chì ghjè mortu u curciacciu, incù Michelu Ciocca. È u ghjornu partiami à piscà, partiami a sera à cinque ori annantu à una barcuchja, chì c'era timpesta o micca timpesta partiamu listessu. Andaghjiamu, da quì andaghjiamu à piscà à l'île di Cericari, partiamu à cinqu'ori, ghjunghjiamu annantu à i loca di pesca, erani versu setti ori ott'ori, callaiami i primi reti. Dopu andaghjiamu in tarra, durmiaiamu annantu à a barca. À dui ori di mani ci arrizzaiamu, tiraianu i primi reti chì aviamu callatu, cacciaiamu u pesciu di i reti, i mittiamu in i corbulli, nittaiami i reti, ricallaiamu dinù à trè ori quattu ori di mani, è tiraianu, salpaiamu parchì si dici salpà, è salpaiamu versu cinque ori cinque'ori è mezu è riitrendu à u portu cacciaiamu u pesciu, cacciaiamu u pesciu da a reta, è dopu cuddaiamu à vendallu in piazza di ghjesa, vindiami u pesciu è dopu falavamu è nittavamu u bateddu, durmiaiamu appena u dopu meziornu quandu aviamu finitu è ripartiamu a sera annantu à picculi barchi. Ùn c'era micca tutti issi barchi di pesca chì c'hè avà, issi chalutiers chì arruinani tuttu u fundu è tuttu pà quissu chì ùn truvi più nudda. Parchì u pesciu hè caru? U pesciu hè caru parchì? Parchì rasciani tuttu incù i so chalutiers, rasciani tuttu allora ni piddu più pocu, automaticamentu u vendini più caru. È nanzi cumprai, vulii cumprà un chilò di trigli u pagai vinti franchi, deci franchi, avà costa ùn sò quantu hein! Costa trenta o quaranta euro! Piddu una langusta prima incù cinque milla franchi t'avii, cinquanta franchi si tu voli, t'avii un chilò di langusti. Avà vali centu euro u chilò di langoustes fighjoli a differenza ch'idda c'hè ma parchì? Parchì ùn i trovi più i langusti. Eiu mi n'invengu, eru giovanu, facciu a pesca, faciu dinù, plungiavu cum'è tutti i ziteddi parchì n'aghju fattu dopu n'aghju fattu u mo mistieru sò maître nageur, n'aghju fattu u mo mistieru dopu hein. Plungiavu, vidiu à cinque o sei metra incù l'arpon, incù a furcina, c'erani langusti à cinque o sei metra. Avà i langusti sò à trenta è quaranta metra. Piddu i capona, u caponu pà quiddu chì ùn capisci micca in

francesu voli di u chapon hein, u piddavamu à trè quattru metra avà ci voli à falà à trenta metra pà piddà un caponu, ùn i piddi più. Una durada o un paragu a stessa affari ci voli à falà à trenta metra, ùn i trovi più à cinque o sei metra parchi a pesca muderna chì c'hè statu qui, hanu arruinatu tutti i funda, ùn c'hè più fundu, hè tuttu rasciatu.

_ Ghjustapuntu mi pò di, ghj'eiu ùn i cunnoscu micca, quiddi chì cunnosci, i sfarenti nomi di pesci, dimi cum'è si dice in francese è a currispundenza in corsu?

_ In corsu è bè t'aghju da spiegà. Allora avemu da cummencià pà u caponu c'est le chapon. A scobina c'est la rascasse. A durada hè a dorade. U san petru c'est le saint pierre. Hai capitu?

_ Iè. _ Dopu u paragu c'est le pageot. A triglia c'est le rouget. A ligusta c'est la langouste. In francesu si dici a zicca di mari, a zicca c'est l'araignée voilà. È monda qualità di pesci voilà. È dopu c'hè u mudaru c'est le mullet. U mudaru c'est le mullet. Poisson de roche hè u pesciu di scoddu chì ti servi a girella chì ti servi pà fà i suppi, pà mette à bullighja voilà. Eccu. _ “Le calamar” par esempiu? _ U calamaru è a sipia. U poulpe hè u pulpu. A sipia. _ È les crabes? _ U granciu, u granciu voilà. _ Bo dopu ghj'eiu ùn socu micca ma hè à pocu pressu. _ Voilà vedi hè à pocu pressu. È a vita ùn era micca a vita chì c'hè oghji. È i vechji andaghjiani à travaddà. Ghj'eiu a me minnana falaia à piscà i calcineddi. _ Allora chì sò issi calcineddi? _ I calcineddi c'est les coques, les coquillages. _ Allora chì si trovani induva? _ Si trovani quandu tu ruspi à mari, i vidi quandu u stagnu hè bassu c'hè trè quattru picculi tavoni hai vistu. _ Annantu à i scoddi? _ Nò nò in a rena. _ In a rena, à a manita. _ Si faccia dunque cù e mane. _ I cuddia cù i mani, piddaia cù i mani. Ci sò chì dopu sò ghjunti, hani fatti spezi di paletti, è i tire i clovis i coques, i clovis sò arzeddi, l'arzeddi si chjamanu i clovis, i coques sò i calcineddi è a me minnana i vindia à i turisti. I vindia. _ I piddia incù i mani? _ I cuddia incù i mani. _ Incù i mani è induva i mittia? _ T'avia un sacchettu qui, era ghjinnochju in acqua finu à qui. _ Sacchettu fattu in chì materia? _ In tela, un sacchettu in tela, u si stringhja qui incù u so scuzzali parchi i vechji ùn erani micca maiò prima. Era in acqua, era in acqua da a mana à a sera, d'inguernu, in u stagnu culà in San Ciprianu dapartuttu, si mittia u so sacchettu qui, si mittia à ghjinnochji è ruminava è ni piddaia ni piddaia. Partia u dopu meziornu, a mattina versu deci ori, ghjunghja a sera à pedi, falaia di Purti-Vechju à Trinità à pedi in Golfu di Sognu parchi ùn era micca Golfu di Sognu d'avà, erani stagni. Falaia à u stagnonu in San Ciprianu o à u Benedettu è piscaia l'arzeddi è dopu i vindia, i vindia in piazza di ghjesa o si mittia in casa incù u so in u Borgu a ghjenti viniani, i sgiò. _ Sempre ghj'era annantu à a piazza o allora appena in carrughju? _ Voilà o appena in carrughju. _ Soprattuttu annantu à a piazza? _

Annantu à a piazza. È i sgiò ghjunghjiani, i sgiò ghjunghjiani è diciani un chilò d'arzeddi, un chilò di calcineddi è custaia un francu è trenta u chilò. È un francu è sittanta o dui franchi l'arzeddi chì hè più bona voilà. È i faciani incù u risu o i faciani fritti cù appena d'adda. È semu stati alivati cusì, tuttu u mondu. Dopu si cuddaia à ramassà i castagni.

_ Je veux te dire autre chose: par exemple quand nous allions à l'école, nous descendions ici dans cette rue, il n'y en avait pas de goudron, c'était tout en terre battue, les rues n'étaient pas goudronnées. Quand tu vois arriver un estivant l'été ou un touriste comme tu dis comme on dit je les regardais, il semblait être des extraterrestres avec leurs appareils à photo, leurs bicyclettes, leurs sac à dos, leurs sacs sur le dos, ils descendaient s'installer en bas.

_ À l'époque il y avait déjà beaucoup de touristes, il y avait des touristes donc ?

_ Oui oui pleins de touristes, je me souviens dans les années quarante, je peux te montrer une photo où nous allions pieds nus à l'école, quelques-uns de Porto-Vecchio, en plein hiver, les touristes venaient toujours, les touristes commençaient à arriver au printemps, pas à l'automne au printemps, ils arrivaient au printemps. Au mois de mars ils commençaient à arriver, évidemment il n'y avait de touristes comme ceux qui viennent maintenant. Qui arrivait en bicyclette, celui qui arrivait en moto était riche hein, les voitures tu n'en voyais pas mais il y en avait déjà, et des campings où tu mets les tentes il n'y en avait pas, tout était sauvage dans le port que tu vois où il y a le port désormais, là c'était une grande plage. Ils arrivaient, ils plantaient leurs tentes en voituertes, ensuite ils allaient dans les... Qui avait un jardin vendait les melons, l'autre vendait des tomates, un autre vendait des oignons, le poireau ce que tu dis, ce n'était pas, c'était bien avant.

_ Et s'organisaient des marchés ici avec tous ces aliments ?

_ Oui ici pleins de marchés. Ici il y avait le marché. La ville bougeait, le village n'était pas dépeuplé comme maintenant. Maintenant il est dépeuplé, maintenant tout le monde va dans ces grandes surfaces, dans ces supermarchés, dans ces supers U, dans ces ce que tu veux. Avant il y avait un petit commerçant, il travaillait, dans le village tu voulais un clou tu allais il y avait un clou, tu voulais acheter du pain, ici il y avait huit charcuteries, huit charcuteries à Porto-Vecchio, maintenant tu n'en trouves même pas une, tu en trouves une un Cucchi installé là bas au « tavonu » « trou » car ça s'appelait « u tavonu » « le trou » avant, il y en avait huit. Les bars étaient pleins, les commerces étaient pleins, le soir nous nous promenions, nous montions avant de manger, nous arrivions du travail, on avait faim, ensuite nous nous promenions sur la place de l'église jusqu'à huit heures neuf heure et ensuite nous descendions manger et ensuite le soir nous remontions jusqu'à onze heures, il y avait plein de jeunes, maintenant il n'y a plus personne.

_ Donc que faisait-on ? Toi par exemple qu'à tu fais, tu as fait le liège ?

_ Non moi j'ai fait plus que le liège. _ Et ensuite ? _ Moi j'ai fait plus que le liège.

_ La pêche alors ?

_ Oui je vais t'expliquer : j'ai fait, j'ai commencé par aller arracher les joncs et ensuite j'ai fait le liège. Ensuite j'ai fait la pêche.

_ Alors raconte moi la pêche un peu.

_ Alors la pêche pourquoi, avec un qui est mort le pauvre, avec Michel Ciocca. Et le jour nous partions pêcher, nous partions le soir à cinq heures sur une petite barque, qu'il y ait tempête ou pas tempête nous partions quand même. Nous allions, d'ici nous allions pêcher à l'île des Cerbicales, nous partions à cinq heures, nous arrivions sur les lieux de pêche vers sept huit heures, nous descendions les premiers filets. Ensuite nous nous mettions par terre, nous dormions sur la barque. À deux heures du matin nous nous levions, nous tirions les premiers filets que nous avions descendu, nous enlevions le poisson des filets, nous les mettions dans les corbeilles, nous nettoiyions les filets, nous redescendions également à trois heures quatre heures du matin et nous tirions, nous levions l'ancre car on dit lever l'ancre, et nous levions l'ancre vers cinq heures cinq heures et demi et en rentrant au port nous enlevions le poisson, nous enlevions le poisson des filets, et ensuite nous montions le vendre sur la place de l'église, nous vendions le poisson et après nous descendions et nettoiyions le bateau, nous dormions un peu l'après-midi quand nous avons fini et nous repartions le soir sur de petites barques. Il n'y avait pas tous ces bateaux de pêche qu'il y a maintenant, ces chalutiers qui ruinent tout le fond et tout, c'est pour cela que tu ne trouves plus rien. Pourquoi le poisson est cher ? Le poisson est cher pourquoi ? Car ils raclent tout avec leur chalutiers, ils raclent tout alors tu en prends moins, automatiquement ils le vendent plus cher. Et avant tu achetais, tu voulais acheter un kilo de rougets tu le payais vingt francs, dix francs, maintenant ça coûte je ne sais combien hein ! Ça coûte trente ou quarante euros ! Tu achetais une langouste avant avec cinq mille francs tu l'avais, cinquante francs si tu préfères, tu avais un kilo de langoustes. Cela coûte cent euro le kilo de langoustes regarde la différence qu'il y a mais pourquoi ? Car tu n'en trouves plus des langoustes. Moi je me souviens, j'étais jeune, je pêchais, je faisais aussi, je plongeais comme tous les enfants car j'en ai fait après j'en ai fait mon métier, je suis maître nageur, j'en ai fait mon métier après hein. Je plongeais, je voyais à cinq ou six mètres avec le arpon, avec la fourchette, il y avait des langoustes à cinq ou six mètres. Maintenant les langoustes sont à trente et quarante mètres. Nous prenions les chapons, « u caponu », pour ceux qui ne comprennent pas, veut dire en français le chapon hein, nous le pêchions à trois

quatre mètres, maintenant il faut descendre à trente mètres pour prendre un chapon, tu n'en prends plus. Une dorade ou un pageot c'est la même chose il faut descendre à trente mètres, tu n'en trouves plus à cinq ou six mètres parce-que la pêche actuelle qu'il y a eu ici, ils ont ruiné tous les fonds, il n'y a plus de fond, tout est raclé.

_ Justement tu peux me dire, moi je ne les connais pas, ceux que tu connais, les différents noms de poissons, dis moi comment dit-on en français et la correspondance en corse ?

_ En corse et bien je vais t'expliquer. Alors nous allons commencer par le « caponu » c'est le chapon. La « scobina » c'est la rascasse. La « durata » c'est la dorade. Le « san petru » c'est le saint pierre. Tu as compris?

_ Oui. _ Ensuite le « paragu » c'est le pageot. La « triglia » c'est le rouget. La « ligusta » c'est la langouste. En français on dit l'araignée de mer, la « zicca » c'est l'araignée voilà. Et beaucoup de variété de poissons voilà. Et ensuite il y a le « mudaru » c'est le mulot. Le « mudaru » c'est le mulot. Poisson de roche c'est le « pesciu di scoddu », tu utilises la girelle que tu utilises pour faire les soupes, pour mélanger voilà. Voilà. _ « Le calamar » par exemple ?

_ « U calamaru » le calamar et la seiche. Le poulpe c'est le « pulpu ». La seiche « sipia ». _ Et « les crabes » ? _ Le granciu, le granciu voilà. _ Bon ensuite moi je ne sais pas mais c'est à peu près. _ Voilà tu vois à peu près. Et la vie ce n'était pas la vie qu'il y a aujourd'hui. Et les anciens allaient travailler. Moi ma grand-mère descendait pêcher les coques. _ Alors que sont ces « calcineddi » ? _ Les « calcineddi » c'est les coques, les coquillages. _ Alors qui se trouvent où ? _ On les trouve quand tu cherches en mer, tu les vois quand l'étang est bas il y a trois quatre petits trous tu as vu. _ Sur les rochers ? _ Non non dans le sable. _ Dans le sable, à la main. _ Cela se faisait donc avec les mains. _ Elle les ramassait avec les mains, elle les prenait avec les mains. Il y en a eu après qui sont arrivés, ils ont fait des espèces de palettes, et on les tire les clovis les coques, les clovis ce sont les « arzeddi », les clovis s'appellent « arzeddi », les coques ce sont les « calcineddi » et ma grand-mère les vendait aux touristes. Elle les vendait. _ Elle les prenait avec les mains ? _ Elle les ramassait avec les mains. _ Avec les mains et où les mettait-elle ? _ Elle avait un petit sac là, elle avait le genou dans l'eau jusqu'ici. _ De petits sacs fait en quelle matière ? _ En toile, un petit sac en toile, elle le serrait ici avec son tablier car les anciens n'étaient pas grands avant. Elle était dans l'eau, elle était dans l'eau du matin au soir, en hiver, dans l'étang là bas à Saint Cyprien de partout, elle se mettait son petit sac ici, elle se mettait à genoux et elle cherchait et elle en prenait elle en

prenait. Elle partait l'après-midi, le matin vers dix heures, elle arrivait le soir à pied, elle descendait de Porto-Vecchio à Trinité à pied dans le golfe de Sognu car ce n'était pas le golfe de Sognu de maintenant, c'était des étangs. Elle descendait à l'étang de Saint Cyprien ou au Benedettu et elle pêchait les clovis et après elle les vendait, elle les vendait sur la place de l'église ou elle se mettait à la maison avec son ... dans la rue Borgo les gens venaient, les notables. _ C'était toujours sur la place ou alors un peu dans la rue ? _ Voilà ou un peu dans la rue. _ Surtout sur la place ? _ Sur la place. Et les notables venaient, les notables venaient et disaient un kilo de clovis, un kilo de coques et ça coûtait un franc et trente le kilo. Et un franc et soixante ou deux francs les clovis car c'est meilleur voilà. Et ils les faisaient avec le riz ou ils les faisaient frire avec un peu d'ail. Et nous avons été élevés ainsi, tout le monde. Après on montait ramasser les châtaignes.

Transcription et traduction

Piste 12 : Lorenzoni François/ Porto-Vecchio

00 :08 :47 (27:45 – 36:31)

_ È a sà quali erani i sfarenti staghjò di i legumi, quali erani i legumi principali quì?

_ Voilà avemu da vena annantu à i staghjoni di i legumi. Par isempiu l'agricultori, quiddi chì faciani l'orta, piantaiani i pumati, sapiani chì quand'iddi piantaiani i pumati, a pumata cumminciaiani à manghjalla à partesu di u mesi di maghju t'aviani beddi pumati manghjaiani.

_ Chì si facia incù i pumati?

_ I pumati faciani insalati di pumati, faciani a salsa, faciani mond'affari, faciani u pesciu, ùn ci n'era micca cunserva cum'è avà, faciani a so cunserva, i siccaiani, i mittiani ind'è i buccala, incunfitati i pumati i tiniani. C'era dui sorti di pumati: i minuruchji è i maiori, i cunsirvaiani dinù, ognunu facia i so buccala. A cunfutura a stess'affari, ùn cumpraiani micca boîtes di cunfituri, ùn avemu mai manghjatu cunfutura, a me minnana facia i cunfituri, facia i cunfituri di peschi, cunfituri d'aranciu, cunfituri di fragula, cunfituri di cum'è a chjamani a groseille, ùn sò cum'idda si chjama in corsu a groseille enfin faciani tutti, i cunfituri di fica, di tuttu, i cunfituri di melacutona, le coing hein. Faciani tuttu tuttu tuttu, c'era tuttu, in casa c'era di tuttu. A cunfutura di nuci, ancu i nuci hein, c'era tuttu sorta di cunfutura in casa. Avà sò ubbligati di cumprà in boîtes in affari, ùn hè più, pà quissu chì c'hè monda malatia dinù, fighjoli à piddà una boîte, ghj'eiu ùn a sò, tu manghji una cunfutura fatta in casa, hai da piddà una boîte di cunfutura chì tu compri chì tu compri à l'épicerie ind'è l'epissieru hai da veda quandu tu guardi annantu u chimicu, tu apri, pà cunservà u fruttu ci voli à metta l'aniline, l'aniline hè un pruduttu hè scimicu, autumaticamentu t'hà da dà una malatia grava, ti pò dà u cancer, ti pò dà altr'affari hein, ùn avemu micca da entra in i conti in i cosi. Ghjustapuntu prima c'erani l'affari sani. Quandu tu manghjai un pezzu di carri, quandu tu manghjai un pullastru era un pullastru sanu, a ghjaddina era alivata era alivata, avà ùn c'hè più nudda. Ùn c'hè più nudda.

_ È dunque allora c'era a staghjò di i pumati è po'?

_ Iè c'erani i pumati. C'erani i ciuddi. _ I ciuddi chì ghjè? _ A cipolla si tu voli ma hè a ciudda, no dimu a ciudda. _ Iè iè iè. _ C'erani ciuddi incù una bedda insalata incù i pumati, u cucumaru le concombres voilà. C'erani i piavoni les poivrons voilà è faciani insalati. Dopu ti dicu faciani i salsi, faciani a pumata inciacciata incù i pomi fritti, i patati, c'erani dui sorti di pomi: i pomi nuveddi è i pomi vechji. _ A differenza di issi dui? _ A differenza cunsistenza chì quandu tu cumpri i pomi nuveddi erani beddi dopu c'hè quidd'altra chì veni sempri nurmamenti voilà. _ È i fasgioli? _ I fagioli dinù c'erani i fasgioli i grossi, c'erani i fasgioli granati hè quiddi chì sò rossi. È po' c'erani i soissons quiddi chì sò bianchi, maiò. _ T'avia un nomu in corsu quissu, a sà u nomu? _ Ùn mi n'invengu micca, iè t'hani un nomu ghj'eiu ùn mi n'invengu micca di u nomu, i chjamani i soissons in francesu ma t'hani un nomu ùn sò micca mi sorta mi hè surtitu da u ricordu ma t'hani un nomu t'hani un nomu corsu ùn sò micca, ùn sò micca, in francesu si chjamani i soissons. Dopu c'hè u granatu quiddu russia, hè russia, hè "picciulatu" di biancu voilà, hè "tupichju" di biancu annantu. C'era monda qualità di legumi, a ti dicu c'era. _ Incù i fasgioli chì si facia? _ Faciani u figateddu, u salsicciu, faciani a panzetta. Monda figateddi, monda panzetta, monda salcicciu, una rangnata di fasgioli voilà. Accunciaiani cum'iddi pudiani hein accunciaiani ma era sanu invece chì avà. Cuntinui à ponami a quistiona.

_ È dunque à u niveddu di i frutti c'erani monda arburi?

_ Allora i frutti c'era monda frutti in Corsica. In Corsica c'era i prassichi.

_ I prassichi chì sò?

_ Les pêches. A presca si tu voli in Bastia diciani a prassica, quì dimu a presca, c'erani i preschi, c'era l'uva, i chjarasgi, i pira, i mela, trè sorti di qualità: a mela renette. _ A chjuca? _ Voilà. Dopu c'era i chjarasgi evidamenti, un altru u piru, u piru nurmalu, u piru san ghjuvaninu. _ U piru? _ U piru san ghjuvaninu, la poire. _ Ah d'accordu. _ U piru. _ Iè. _ Dopu c'era u piru salvaticu. Tutti sti piruchji u chjamaiani u piru sprunzinu è l'arburi hè cum'è un tancu, ti punghji, un tancu punghjulinu, ti punghji è si chjama un tancu punghjulinu, ti punghji.

Dopu c'era, t'avii i patteca, t'avii i milona, t'avii i kakis, c'erani ancu i kakis in Corsica, les kakis ùn sò micca cum'è si chjamani ma c'erani, c'erani ancu quissi. Dopu chì c'era dinù cum'è frutti? Monda frutti. Ùn c'era micca kiwi, ùn i piantaiani micca, ùn aghju mai vistu, ùn ci n'era micca kiwi, c'era a melacutona le coing voilà. C'era l'aranciu, a clémentine, ùn hè

micca a clémentine, era a mandarine hein voilà è l'aranciu. I chjarasgi, ci vulia à cuddà in muntagna. _ In muntagna? Ùn ci n'era micca quì in piaghja? _ Voilà i chjarasgi. C'era frutti di muntagna è frutti di piaghja. _ Quali erani quiddi di muntagna è quiddi di piaghja? _ È bè u fruttu di muntagna c'erani certi piri, c'erani i chjarasgi ma pocu fruttu di muntagna, quidd'altru era u fruttu di piaghja. L'aranci, i mandarini, l'uva, faciani ancu in muntagna parchì cum'iddi faciani ci pò essa ancu in muntagna. È u fruttu era à a staghjoni. _ È i fica ghj'era in muntagna? _ Nò in piaghja, ùn ci n'era micca fica in muntagna. Tuttu ciò chì era..quissa fica..tuttu di piaghja. In muntagna ùn c'era chì i chjarasgi.

_ Dunque pà iss'arbori cum'è si passaia? Tutti t'aviani arbori incù i frutti o unu t'avia ùn pocu di quissu un altru ùn pocu di quissu?

_ In principiu quiddu chì t'avia un pezzu di tarra, chì t'avia un tarrenu si piantaia sempri unu o dui peda di frutti, c'era i frutti, piantaiani dinù dui o trè calza d'uvi, l'uva salvatica. _ Iè. _ Voilà. A sopravigna.

_ È issi calza d'uva era solu pà l'uva o ancu pà pruvà à fassi u so vinettu?

_ Ci sò chì si faciani u so vinu, ci sò chì si faciani u so vinu, ci sò chì faciani u so vinu, ùn aviani micca monda tarreni ma si piantaiani cinqui o sei calza d'uva o una vintina di calza d'uva hein è faciani u so vinu listessi, u si maccialaiani listessi, u si faciani, u si vindimiaianu, è po' c'erani quiddi chì t'aviani, ùn c'era micca monda vignobles hein, ùn c'era micca monda vigni cum'è avà, ùn era micca industriali cum'è avà.

_ Micca tutti faciani u so vinu?

_ Nò micca tutti nò. Faciani piuttosto a so farina incù u so granu.

_ Tu le sais quelles étaient les différentes saisons des légumes, quels étaient les principaux légumes ici ?

_ Voilà venons en aux saisons des légumes. Par exemple les agriculteurs, ceux qui faisaient les jardins, ils plantaient les tomates, ils savaient que quand ils plantaient les tomates, la tomate ils commençaient à la manger à partir du mois de mai ils avaient de belles tomates ils mangeaient.

_ Que faisait-on avec les tomates ?

_ Les tomates ils faisaient des salades de tomates, ils faisaient la sauce, ils faisaient beaucoup de choses, ils faisaient le poisson, il n'y avait pas de conserve comme maintenant, ils faisaient leur conserve, ils les séchaient, ils les mettaient dans les bocaux, ils conservaient les tomates confites. Il y avait deux sortes de tomates : les petites et les grosses, ils les conservaient également, chacun faisait ses bocaux. La même chose pour la confiture, ils n'achetaient pas de boîte de confiture, nous n'avons jamais mangé de confiture, ma grand-mère faisait les confitures, elle faisait les confitures de pêches, confitures d'orange, confitures de fraise, confitures de comment ils l'appellent la groseille, je ne sais pas comment se nomme la groseille en corse enfin ils faisaient tout, les confitures de figues, de tout, les confitures de « melacutona », le coing hein. Ils faisaient tout tout tout, il y avait tout, à la maison il y avait de tout. La confiture de noix, même de noix hein, il y avait toutes sortes de confitures à la maison. Maintenant ils sont obligés d'acheter en boîte en chose, ce n'est plus, aussi c'est pour cela qu'il y a beaucoup de maladies, regarde à prendre une boîte, moi je ne sais pas, toi tu manges une confiture faite à la maison, tu vas prendre une boîte de confiture que tu achètes à l'épicerie chez l'épicier tu vas voir quand tu regardes dessus le chimique, tu ouvres, pour conserver le fruit il faut mettre l'aniline, l'aniline est un produit c'est chimique, automatiquement cela va te donner une grave maladie, il peut te donner le cancer, il peut te donner d'autres choses hein, nous n'allons pas entrer dans les comptes dans les choses. Justement avant il y avait des choses saines. Quand tu mangeais un bout de viande, quand tu mangeais un poulet il était sain le poulet, la poule était élevée, maintenant il n'y a plus rien. Il n'y a plus rien.

_ Et donc alors il y avait la saison des tomates et ensuite ?

_ Oui il y avait les tomates. Il y avait les oignons. _ Les « ciuddi » qu'est ce ? _ La cipolla « oignon » si tu veux mais c'est la ciudda « oignon », nous nous disons la ciudda « oignon ».

_ Oui oui oui. _ Il y avait les oignons avec une belle salade avec les tomates, le « cucumaru » le concombre voilà. Il y avait les « piavoni » les poivrons voilà et ils faisaient des salades. Ensuite je te dis ils faisaient les sauces, ils faisaient la tomate écrasée avec les pommes de terre frites, les patates, il y avait deux sortes de pommes de terre : les pommes de terre nouvelles et les vieilles pommes de terre. _ La différence de ces deux ? _ La différence consistante que quand tu achètes les pommes de terre nouvelles elles étaient belles ensuite il y avait l'autre produite normalement voilà. _ Et les haricots ? _ Également pour les haricots il y avait les gros haricots, il y avait les haricots grenus c'est ceux qui sont rouges. Et puis il y avait les Soissons ceux qui sont blancs, gros. _ Il avait un nom en corse celui-ci, tu connais le nom ? _ Je ne m'en souviens pas, oui ils ont un nom moi je ne m'en souviens pas du nom, ils les appellent les Soissons en français mais ils ont un nom je ne sais pas il me sort il m'est sorti de la mémoire mais ils ont un nom ils ont un nom corse je ne sais pas, je ne sais pas, en français ils s'appellent les Soissons. Ensuite il y a le grenu celui qui est rouge, il est rouge, il est parsemé de blanc voilà, il est parsemé de blanc sur le dessus. Il y avait beaucoup de variétés de légumes, je te le dis il y avait. _ Avec les haricots que faisait-on ? _ Ils faisaient la saucisse à base de foie, la saucisse, une rangée de haricots voilà. Ils accommodaient comme ils pouvaient hein ils accommodaient mais c'était sain alors que maintenant. Continue à me poser la question.

_ Et donc au niveau des fruits il y avait beaucoup d'arbres ?

_ Alors les fruits il y avait beaucoup de fruits en Corse. En Corse il y avait les pêches.

_ Les « prassichi » qu'est ce ?

_ Les pêches. La « presca » si tu préfères à Bastia ils disent la « prassica », ici nous disons la « presca », il y avait les pêches, il y avait le raisin, les cerises, les poires, les pommes, trois variétés : la pomme reinette. _ La petite ? _ Voilà. Ensuite il y avait les cerises évidemment, un autre le poirier, le poirier normal, le poirier de Saint Jean. _ Le poirier ? _ Le poirier de Saint Jean, la poire. _ Ah d'accord. _ Le poirier. _ Oui. _ Ensuite il y avait le poirier sauvage. Tous ces petits poiriers ils l'appelaient le poirier piquant et l'arbre est comme une ronce, il te

pique, une ronce piquant, il te pique et il s'appelle un « tancu punghjulinu » ronce piquant, il te pique.

Ensuite il y avait, tu avais les pastèques, tu avais les melons, tu avais les kakis, il y avait même les kakis en Corse, les kakis je ne sais pas comment ils s'appellent mais il y en avait, il y avait même ceux-ci. Ensuite qui avait-il également comme fruit ? Beaucoup de fruits. Il n'y avait pas de kiwi, il y avait la « melacutona » le coing voilà. Il y avait l'orange, la clémentine, ce n'est pas la clémentine, c'était la mandarine hein voilà et l'orange. Les cerises, il fallait monter en montagne. _ En montagne ? Il n'y en avait pas en plaine ? _ Voilà les cerises. Il y avait des fruits de montagne et des fruits de plaine. _ Quels étaient ceux de montagne et ceux de plaine ? _ Et bien le fruit de montagne il y avait certaines poires, il y avait les cerises mais de fruit de montagne, les autres étaient des fruits de plaine. Les oranges, les mandarines, le raisin, ils en faisaient également en montagne car avec leur mode de production il peut y en avoir même en montagne. Et le fruit suivait les saisons. _ Et les figues c'était en montagne ? _ Non en plaine, il n'y en avait de figues en montagne. Tout ce qui était... Celle ci la figue... tout de plaine. En montagne il n'y avait que les cerises.

_ Donc pour ces arbres comment cela se passait ? Tout le monde avait des arbres fruitiers ou un avait un peu de celui-ci un autre un peu de celui-ci ?

_ En principe celui qui avait un bout de terre, qui avait un terrain il plantait toujours un ou deux arbres fruitiers, il y avait les fruits, ils plantaient également deux ou trois ceps de vigne, le raisin sauvage. _ Oui. _ Voilà. Le grappillon du sommet de la vigne.

_ Et ces ceps de vigne servaient juste pour le raisin ou également pour essayer de faire son vin ?

_ Il y en avait qui faisaient leur vin, il y en avait qui faisaient leur vin, il y en avait qui faisaient leur vin, ils n'avaient pas beaucoup de terrains mais ils plantaient cinq ou six ceps de vigne ou une vingtaine de ceps de vigne hein et ils faisaient quand même leur vin, ils le broyaient quand même, ils le faisaient, ils vendangeaient, et puis il y avait ceux qui avaient, il n'y avait pas beaucoup de vignobles hein, il n'y avait pas beaucoup de vigne comme maintenant, ce n'était pas industriel comme maintenant.

_ Pas tout le monde faisait son vin ?

_ Non pas tout le monde non. Ils faisaient plutôt leur farine avec leur blé.

Transcription et traduction

Piste 14 : Lorenzoni François /Porto-Vecchio

00 :07 :17 (43:15 – 50:33)

_ Chì si daghjia à manghjà ?

_ È bè daghjiami a lavatura, i resti di u manghjà, i lasagni, i resti di u manghjà i resti di u manghjà chì no ghjittaiamu à u locu di ghjittalli ùn i ghjittaiamu micca, i mittiami in i bidoni falaiami à pascià i porci. Tutti i ghjorni erani pasciuti. Dopu cumpraiami a farinetta.

_ È ùn si andaia micca par esempiu à coglie à e ghjande?

_ Voilà voilà. Avemu da vena, dopu andaghjiami à rammassà i ghjandi suttu i licci, rammassaiamu a ghjandi, ingrassaiamu incù a ghjandi. È quiddi chì t'aviani tarreni in bordu di mari i lintaiani. Parchì quiddi chì t'aviani tarreni pudiani lintà, pasciani. Hè pà quissu chì a carri era più sapurosa à a differenza di un porcu chì tu allevi cussi, un porcu chì manghja à bordu, hè più sapurosa a carri. È à u mesi di nuvembri o di dicembri ognunu tumbaia u so purceddu è dopu facia in i so famiddi, par isempiu eiu andaghjiu à aiutà a famidda, quandu tumbaia u so purceddu andaghjiu à aiutà a famidda, à aiutalla à fà a panzetta, à fà i salcicci, i sangui è tuttu. Dopu quandu tumbaiu u meu a settimana dopu quidd'altru vinia è m'aiutaia voilà, i tumbaiamu da par no i purcedda, a ghjenti tumbaia i so purcedda voilà. È c'erani quiddi, c'erani spezi di maciddari chì ùn faciani, partiani à drittu è à manca in i paesi pà tumbà i purcedda pà la ghjenti, par isempiu una famidda sgiò ùn sapia micca tumbà u purceddu, ùn u sapia micca digrussà, spidà allora chjamaiani unu chì sapia fà è si facia pagà. O si facia pagà in solda o si piddaia ammittimu cinqui o sei chilò di figateddu, vedi ciò chì ti dicu, si pidda un prisuttu s'iddu t'avia trè o quattru purcedda à tumbà. Si pagaia cussi o sinnò u pagaiani in solda hein, u pagaiani in solda. È si tumbaiani annantu à a piazza quì, in u Borgu, andaghjiamu à rammassà a muredda, a muredda ùn sò micca cum'idda si chjama in francesu, pà uscià u purceddu, in topa di muredda, in francesu ùn a sò micca cum'idda si chjama. Una spezia d'arba a sà chì pussani... _ Una arba hai dettu. _ Un'arba, ùn sò micca in francesu cum'idda si chjama, ind'è no a chjamaiamu a muredda voilà. È incindiamu u focu, dopu ... u purceddu, i donni impiani i bidona, incù a petra lavaiani lavaiani u corpu di u purceddu pà usciallu bè ch'iddu sighi bè biancu, dopu l'appiccaiamu in i carrughja, c'era

cinqui o sei purcedda appiccata à u mesi di nuvembri ma in dicembri quandu facia bè fritu si tumbaia voilà. È dopu cunservaiami a carri, ma ùn ci n'era micca frigidaire à l'epica, in u sali, bè salitu è tuttu. È u figateddu ùn si manghjaia micca nanzi à quandu si taddaia u branu, u figateddu ùn si manghja micca subitu, ci voli aspittà quand'iddu veni u branu. _ Si manghjaia arrustitu o siccu? _ Nò u poi manghjà siccu o arrustitu. _ Parchi si aspetta quandu si manghja siccu ma quandu si arrustisce ùn ci vole micca appuntu fallu subitu? _ Nò. U figateddu ci voli à manghjallu, u tumbi di ghjugnu u tumbi di dicembri u purceddu, ci voli à manghjà u figateddu quandu ... a charcutaria, u salicciu, u figateddu, ùn hè micca bonu friscu, quandu tu u metti ùn po' à arrusta friscu ma ùn hè micca bonu. U tumbi avà in dicembri, quandu tu cuminci à fà, à tribbià, u tribbiu di a fiara à u mesi d'austu pò attaccà à manghjà. Ci voli ch'iddu tinissi setti o ottu mesi pà ch'iddu fussi bonu è u mittiani appiccata cussì à i cantedda, infumicaiani cum'è u prisuttu, u prisuttu.

_ Dunque in a casa c'era o ind'è a carciara?

_ O in i carciari, ci sò chì t'aviani beddi casi sempri è ci sò chì t'aviani i carciari è appicaiani cum'hè appicatu qui, l'appiccaia è siccaia. Quissu pà pà u porciu. È po' dopu ci sò dinò pà i capraghji. _ Allora? _ Ogni famidda, mi scappa a risa parchi, ogni famidda t'avia una capra, t'avia una sgiucca pà u latti, mi scappa a risa parchi una volta u me babbu t'hà missu, staghjiamu in Balla insù in campagna, è m'avia missu à curà una capra, mi scappa a risa, una capra t'avia monda valori prima, nurria una famidda, daghja à manghjà à una famidda, pascia una famidda. È hè andatu à curà a capra. Quandu coddu in Balla vighjolu sempri issa muntagna chì mi vena in faccia, eru incù un amicu chì hè mortu u curciacciu: André Andreani. È avemu cuddatu induva t'avia a so capra è ghjeiu a meia è l'avemu attaccatu à unu stincu, à un maghjonu ma à u locu d'attacalla corta l'avemu attaccata lunga, a corda era troppu longa è a capra faci chì si ni andaghja è a capra si hè inciorciulata à u maghjonu, quandu socu andatu pà piddalla a sera s'era impiccata, era morta. Aghju presu, mi sò presu una rusta ma allora una concia di quissa, a capra avia una valori prima voilà. Allora ti dicu ogni famidda t'avia una capra, ogni famidda t'avia una capra, t'avia u so latti, quidda chì t'avia appena di più solda t'avia dui vaccini o trè vaccini o dui vacchi. Dopu c'erani i vitedda. T'aviani i vitedda, tumbaiani i vitedda è u pagaiani, li pagaiani u viteddu capisci? Voilà.

_ Dunque a capra ghj'era pà dà u latte? _ Pà dà u latti.

_ È ... Si n'avia monda pudia fà u casgiu ma..

_ Ma eccu pà u casgiu cum'è si passaia? Era propriu i capraghji chì i facianu o ancu e famidde pudiani fà u so casgiu?

_ Iè, iè u pudiani fà ancu i famiddi ma ci vulia almenu cinqui o sei capri è tandu una capra custava quantuncu cara è i famiddi malorosi ùn aviani micca cinqui o sei capri, quiddi chì t'aviani cinqui o sei capri cuminciaiani dighjà à essa appena sgiò micca sgiò sgiò ma enfin pudiani fà u so casgiu è tuttu, dopu t'aviani i capretta. Quiddu chì t'avia una capra t'avia un caprettu o dui capretta, era bè dighjà pà natali è pà pasqua capisci? Voilà. Ma quiddi chì t'aviani i capri, chì t'aviani bandi di capri, faciani, o i pecuri è t'aviani i capri faciani u so casgiu. Ma pà una famidda quiddu chì t'avia dighjà dui capri era beddu parchì daghjia à manghjà à una famidda, u latti custaia caru.

_ Que donnait-on à manger ?

_ Et bien nous donnions les déchets, les restes de nourriture, les lasagnes, les restes de nourriture les restes de nourriture que nous jetions au lieu de les jeter nous ne les jetions pas, nous les mettions dans les bidons nous descendions nourrir les cochons. Tous les jours ils étaient nourris. Ensuite nous achetions la petite farine.

_ Et on n'allait par exemple ramasser les glands ?

_ Voilà voilà. Nous allons y venir, ensuite nous allions ramasser les glands sous les chênes lièges, nous ramassions les glands, nous engraissons avec les glands. Et ceux qui avaient des terrains en bord de mer ils les lâchaient. Parce-que ceux qui avaient des terrains ils pouvaient les lâcher, ils paîtraient. C'est pour cela que la viande était plus savoureuse à la différence d'un cochon que tu élèves ainsi, un cochon qui mange en bord de mer, la viande est plus savoureuse. Et au mois de novembre ou de décembre chacun tuait son cochon et ensuite il faisait dans leur famille, par exemple moi j'allais aider la famille, quand elle tuait son cochon j'allais aider la famille, l'aider à faire le petit salé, à faire le saucisson, les boudins et tout. Ensuite quand je tuais le mien la semaine suivante un autre venait et m'aidait voilà, nous les tuions de nous même les cochons, les gens tuaient leur cochon voilà. Et il y avait ceux, il y avait des espèces de bouchers qui faisaient, ils partaient à droite à gauche dans les villages pour tuer les cochons pour les gens, par exemple une famille de notables ne savait pas tuer le cochon, elle ne savait pas le dégrossir, dépecer alors ils appelaient un qui savait faire et il se faisait payer. Ou il se faisait payer en argent ou il prenait admettons cinq ou six kilos de saucisses à base de foie, tu vois ce que je te dis, il prenait un jambon s'il avait trois ou quatre cochons à tuer. Il se payait ainsi ou sinon ils le payaient en argent hein, ils le payaient en argent. Et ils tuaient sur la place ici, dans la rue Borgo, nous allions ramasser l'immortelle « muredda », la « muredda » je ne sais pas comment elle s'appelle en français, pour brûler les soies du cochon, avec des touffes d'immortelle, en français je ne sais pas comment elle s'appelle. Une espèce d'herbe tu sais qui pousse... _ Une herbe tu as dit. _ Une herbe, je ne sais pas comment elle s'appelle en français, chez nous nous l'appelions la « muredda » voilà. Et nous allumions le feu, ensuite...le cochon, les femmes remplissaient les bidons, avec une pierre elles lavaient elles lavaient le corps du cochon pour bien brûler les soies qu'il soit bien blanc, ensuite nous l'accrochions dans les rues, il y avait cinq ou six cochons accrochés au mois de novembre mais en décembre quand il faisait bien froid on tuait voilà. Et ensuite nous conservions la viande, mais il n'y avait pas de frigidaire à l'époque, dans le sel, bien salé et

tout. Et la saucisse à base de foie on ne la mangeait pas avant le printemps, la saucisse à base de foie on ne la mangeait pas tout de suite, il faut attendre l'arrivée du printemps. _ On la mangeait rôti ou sec ? _ Non tu peux la mangerais sec ou rôti. _ Parce-que l'on attend quand on le mange sec mais quand on le rôtit il ne faut pas justement la faire aussitôt ? _ Non. La saucisse à base de foie il faut la manger, tu le tues au mois de juin de décembre le cochon, il faut manger la saucisse à base de foie quand...la charcuterie, le saucisson, la saucisse à base de foie, ce n'est pas bon frais, quand tu la mets un peu à rôtir frais elle n'est pas bonne. Tu le tues maintenant en décembre, quand tu commences à faire, à battre le blé, le battage au mois d'août tu peux commencer à la manger. Il faut qu'elle tienne sept ou huit mois pour qu'elle soit bonne et ils l'accrochaient ainsi aux poutres, ils enfumaient comme le jambon, le jambon.

_ Donc c'était dans la maison ou dans la cave ?

_ Ou dans une cave, il y en avait qui avaient toujours de belles maisons et il y en avait qui avaient les caves et ils accrochaient comme c'est accroché ici, il l'accrochait et séchait. Ceci pour le cochon. Et puis il y a aussi pour les chevriers. _ Alors ? _ Chaque famille, j'ai le fou rire car, chaque famille avait une chèvre, avait une chèvre pour le lait, j'ai le fou rire car une fois mon père a mis, nous vivions à Balla en haut dans la campagne, et il m'avait donné une chèvre à soigner, j'ai le fou rire, avant une chèvre avait beaucoup de valeur, elle nourrissait une famille, elle donnait à manger à une famille, elle nourrissait une famille. Et il est allé soigner la chèvre. Quand le monte à Balla je regarde toujours cette montagne en face de moi, j'étais avec un ami qui est mort le pauvre : André Andreani. Et nous sommes montés où il avait sa chèvre et moi la mienne et nous l'avons attaché à un canon, à un mât mais au lieu de l'attacher courte nous l'avons attaché longue, la corde était trop longue et la chèvre cela fait que la chèvre s'en allait et la chèvre s'est enroulée autour du mât, quand je suis allé la prendre le soir elle s'était pendue, elle était morte. J'ai pris, je me suis pris une roustes mais alors une raclée de celle-ci, avant la chèvre avait une valeur voilà. Alors je te dis chaque famille avait une chèvre, chaque famille avait une chèvre, elle avait son lait, celle qui avait un peu plus d'argent avait deux bœufs ou trois bœufs ou deux vaches. Ensuite il y avait les veaux. Ils avaient les veaux, ils tuaient les veaux et ils le payaient, ils lui payaient le veau tu comprends ? Voilà.

_ Donc la chèvre servait à donner le lait ? _ Pour donner le lait.

_ Et...si on en avait beaucoup on pouvait faire le fromage mais...

_ Mais voilà pour le fromage comment cela se passait-il ? C'était que les chevriers qui le faisaient ou même les familles pouvaient faire leur fromage ?

_ Oui, oui même les familles pouvaient le faire mais il fallait au moins cinq ou six chèvres et auparavant une chèvre coutait chère et les pauvres familles n'avaient pas cinq ou six chèvres, ceux qui avaient cinq ou six chèvres ils commençaient déjà à être un peu fortunés pas très fortunés mais enfin ils pouvaient faire leur fromage et tout, ensuite ils avaient les cabris. Celui qui avait une chèvre il avait un cabri ou deux cabris, c'était bien pour Noël et pour Pâques tu comprends ? Voilà. Mais ceux qui avaient les chèvres, qui avaient des troupeaux de chèvres, ils faisaient, ou les brebis et ils avaient les chèvres ils faisaient leur fromage. Mais pour une famille celui qui avait déjà deux chèvres c'était beau car ça donnait à manger à une famille, le lait coutait cher.

Transcription et traduction

Piste 15 : Lorenzoni François/ Porto-Vecchio

00 :09 :04 (50 :49 – fin)

_ À fà u riccippu dinù.

_ Chì ghjè ?

_ U riccippume voilà a smachjera si tu preferisci. _ D'accordu. _ Andaghjiani à smachjà. U riccippu hè a scopa, le lierre. _ A scopa ghjè a bruyère. _ A bruyère. Cacciaiani, diccippaiani, cacciaiani a tama “la souche”, taddaiani u supra è dopu incù issi tami faciani i pippi pà fumà, allora andaghjiani à diccippà. È quì ci n'era monda scopa, versu se tu pididi i “quatre chemins” i quattri stradi, versu Murateddu quì induva c'hè i quattri porti, quì ùn era chè scuppicci à cuddà finu à Trinità finu à Lecci par isempiu. È diccippaiani, nittiani i campa parchi dopu diccippaiani è dopu suminaiani u granu, a fiara, l'orga, a fiara suminaiani voilà è a ghjenti si pagaiani in riccippume, diccippaiani. Andaiani à scaccià u muchju dinù voilà. I ghjenti, c'era u travaddu, c'era. _ U muchju? Le siste? _ U muchju hè le siste. _ È parchi? Pà chì fà u muchju? _ È bè parchi u muchju, u tarrenu era bruttu. Dopu u brusgiaiani, ùn si faci niente di u muchju hein voilà, ùn faci nudda di u muchju. È cacciaiani u muchju, diccippaiani, cacciaiani a scopa, i tami, i tami scuppini è tuttu voilà. Dopu i vindiani dinù pà fà u focu parchi c'erani i camina, ùn ci n'era micca poêle. Allora diccippaiani, ghjeiu socu andatu à diccippà inghjò daretu pà andà in Piccuvaghja, taddavu u legnu è dopu vindiu u legnu in u paese, t'aviu un carrettu, incù un carrettu sinnò una bicicletta o una rimorca, eramu trè, sò sempri vivi quiddi chì cù me andaghjiani, carcaiamu i nosci carretti è ci ghjunghjiamu i rimorchi di legnu à i ghjenti chì t'aviani i solda.

_ Incù chì si taddaia u legnu?

_ Incù u pinnatu, incù u pinnatu o a piuletta, incù un'accetta tu dici a piola l'accetta a stessa affari, a piola hè più maiò è l'accetta hè più minori.

_ Allora in francesu saria?

_ La hache.

_ Quissu hè pà l'accetta è l'altra?

_ È bè a stessa affari la hache, iddi a chjamani la hache. No u chjamemu u piulone, iddi la hache è basta, ùn hani micca..la hache voilà, no dimu l'acchetta voilà. A serpette hè u pinnatu hein voilà è andaghjiamu à taddà u legnu.

_ È dopu c'era, babbu m'hà dettu che u to babbu travaddaia quì ind'è i salini?

_ U me babbu travaddaia ind'è i salini iè.

_ Cum'è si passa quì inghjò?

_ È bè quissu era duru allora, falaiani, rammassaiani u sali, u sali, ci vulia, cum'è ti possu dì, unu stagnu. _ Iè. _ Unu stagnu. Faciani i cumpartimenti in legnu voilà. È dopu l'acqua chi vinia da u mari, apriani è intria in issi cumpartimenti in legnu. È dopu aspittaiani. Quand'iddu cuminciaia à picchià u soli à picchià u soli, l'acqua si svapuraia è restaia u sali annantu è dopu incù i pali carcaiani u sali è c'era una grande barracca è macinaiani u sali, macinaiani u sali, faciani u sali grossu, u sali finu è quì truvaia à cumprà u sali. Ùn si ni cumpraia micca in cosu cum'è si chjama in boîte. Andaghjiani à cumprà un chilò di sali finu, era macinatu finu, c'erani ghjenti chì travaddaiani quì ind'è Rocca Serra.

_ Si cumpraia incù i soldi o si pudia cumprà in scambiu?

_ Nò nò. Incù i solda parchì iddu vindia à u comptoir maritime è cumpraia incù i solda parchì ghj'erani pagati bo pagati cum'è erani pagati ma erani pagati. È rammassaiani u sali. Allora faciani tuttu a preparazione l'inguernu voilà l'inguernu faciani i so cumpartimenti in legnu bassi cussì sai inculpaiani cussì, mittiani in u stanghju cussì.

_ Quissu si facia l'invernu? _ Voilà. _ Parchì l'invernu? _ Parchì l'inguernu ùn c'hè micca monda soli dunqua u sali ùn veni micca voilà. È dopu faciani i so cumpartimenti, nittaiani tuttu. A preparazione era tuttu fatta l'inguernu è dopu à parti à branu à parti à u mesi di maghju di marzu pisaiani i trappes, l'acqua intria indrintu, dopu chjudiani cum'è un moule, speziu di moule è dopu incù u soli, parchì facia monda caldu, incù u soli u sali vinia, si cumpusaia, si cumpusaia u sali. Dopu quandu ùn c'era più acqua, apriani dinù è faciani entra. T'aviani u travaddu in permanenza è dopu l'inguernu u mittiani ind'è i sacca. Insaccaiani pà vendallu parchì c'era un'usina quì à sali inghjò.

_ Dunque si vindia, tuttu si facia ind'è u rughjò di Purti-Vechju o si spidia in altre parte?

_ Nò nò. Spidiani in Francia, spidiani dapartuttu. Spidiani in Francia, u spidiani in Italia euh livraiani dapartuttu, t'aviani una grossa industria di sali quì. Partia dapartuttu, ils exportaient de partout, spurtaia dapartuttu u sali, in Italia, in Francia. Era riccu in sali quì. Ti faraghju veda qualchi ritrattu chì t'aghju. Rammassaiani cum'è tu rammassi par isempiu euh ùn sò micca, quandu tu sè in un campu chì tu rammassi, a carcastia di u granu u granu, una volta chì tu l'hai carcastitu u metti in i sacca, a stessa affari u sali era cussì è dopu u trascinaiani annantu à vagona di trenu, c'era un rail, impiani vagona, unu di i dui impia vagona è quidd'altru pussaia o lampaia in una casedda, una spezia di barraccò sai? È dopu quì c'era un macineddu, un macineddu à mazout cum'è pà i vindemi, mittiani u sali indrintu è bou bou bou bou u macinaiani. Allora c'era un sali beddu è u sali bruttu, u sali bruttu u scartaiani, sirvia pà salà u prisuttu, a panzetta, a carri, a salciccia, pà fà a salamughja voilà. _ Iè. _ È u sali finu u vindiani, u mittiani in i sacca è u faciani parta pà bateddu.

_ U sali finu ciò chì vole di u bonu sali?

_ U bonu sali u sali finu u bonu. Quiddu ch'era trilliatu, ch'era cacciatu di tuttu ciò chì c'era di malu è tiniani u grossu, u sali grossu, dopu u rimacinaiani, u ritrillaiani dinù finu à u scartu, u scartu voli di ùn sirvia à nudda quoi. U rilampaiani in i caseddi.

_ U scartu ghjè u restu? Chì vole di issa parola in francesu?

_ U scartu euh c'est le déchet voilà le déchet, u scartu hè u déchet. U piddaiani, u rimittiani in i caseddi, i caseddi hè ciò chì ti dicu eiu st'affari, il se décomposait, si strughjia, dopu faciani entra l'acqua, c'era sempri una riscossa hai capitu è rivinia sempri. È cumminciaiani à rammassallu à parti di u mesi di ghjungnu. A ricolta di u sali si faci da ghjugnu à austu.

_ Durante l'estate. _ Duranti l'istati, dopu ùn c'hè più ricolta di sali, dopu ripriparani l'inguernu, mettani l'entretien, intrattenani i caseddi l'affari voilà. Quì c'era sempri un travaddu permananti, quissu era un travaddu ch'iddi t'aviani. Dopu c'era un antru travaddu dinù.

_ Dunque quiddi chì travaddaiani quì pà u sale tuttu l'annu faciani chè quissu?

_ Faciani chè st'affari.

_ Erani cum'è impiegati?

_ Erani impiegati cum'è in tutti l'usini. Era un'usina prima, un'usina. È ùn faciani chi st'affari qui. Rammassaiani u sali, preparaiani l'inguernu pà rammassà l'istati. È l'inguernu dopu insaccaiani dinù è u trilliaiani voilà. C'era sempri u travaddu, sempri sempri sempri sempri. Pò essa chi c'era un mesi ma ùn sò micca nò ma t'aviani sempri u travaddu , o intrattena u materiali, o à rifà, c'era una casedda chi s'era sciappata a rifaciani, c'era sempri u travaddu.

_ Faire les souches également.

_ Qu'est ce?

_ Les souches voilà nettoyer le terrain si tu préfères. _ D'accord. _ Ils allaient nettoyer le terrain. Le « riccippu » c'est la bruyère, le lierre. _ La « scopa » c'est la bruyère. _ La bruyère. Ils enlevaient, ils dessouchaient, ils enlevaient la « tama » la souche, ils coupaient le dessous et ensuite avec ces souches ils faisaient les pipes pour fumer, alors ils allaient dessoucher. Et ici il y avait beaucoup de bruyères, vers si tu prends les quatre chemins les quatre chemins, vers Murateddu ici où il y a les quatre portes, ici il n'y avait que des petites bruyères en montant jusqu'à Trinité jusqu'à Lecci par exemple. Et ils dessouchaient, ils nettoyaient les champs car ensuite ils dessouchaient et ensuite ils semailent le blé, « a fiara », l'orge, « a fiara » ils semailent voilà et les gens se payaient en souche, ils dessouchaient. Ils allaient ôter le ciste également voilà. Les gens, il y avait du travail, il y avait. _ Le « muchju » ? Le ciste ? _ Le « muchju » c'est le ciste. _ Et pourquoi ? Pour quoi faire le ciste ? _ Et bien pourquoi le ciste, le terrain était sale. Ensuite ils le brulaient, on ne fait rien du ciste hein voilà, on ne fait rien du ciste. Et ils enlevaient le ciste, ils dessouchaient, ils enlevaient la bruyère, les souches, les souches de bruyère et tout voilà. Ensuite ils les vendaient aussi pour faire le feu car il y avait les cheminées, il n'y avait pas de poêle. Alors ils dessouchaient, moi j'ai été dessouché en bas derrière pour aller à Piccuvaghja, je coupais le bois et ensuite je vendais le bois dans le village, j'avais une charrette, avec une charrette sinon une bicyclette ou une remorque, nous étions trois, ils sont toujours vivants ceux qui avec moi allaient, nous chargions nos charrettes et nous amenions les remorques de bois aux gens qui avaient de l'argent.

_ Avec quoi coupait-on le bois ?

_ Avec la serpe, avec la serpe ou la petite hache, avec une « accetta » hache toi tu dis la « piola » hache « accetta » la même chose, la « piola » est plus grande et la « accetta » est plus petite.

_ Alors en français ce serait ?

_ La hache.

_ Ça c'est pour l' « accetta » et l'autre ?

_ Et bien la même chose la hache, eux ils l'appellent la hache. Nous nous l'appelons le « piulone » la grande hache, eux la hache et c'est tout, ils n'ont pas...la hache voilà, nous nous disons l' « accetta » voilà. La serpette c'est le « pinnatu » hein voilà et nous allions couper le bois.

_ Et ensuite il y avait, papa m'a dit que ton père travaillait ici dans les salines ?

_ Mon père travaillait dans les salines oui.

_ Comment ça se passe là en bas ?

_ Et bien ceci alors était dur, ils descendaient, ils ramassaient le sel, le sel, il fallait, comment je peux te dire, un marais. _ Oui. _ Un marais. Ils faisaient des compartiments en bois voilà. Et ensuite l'eau qui venait de la mer, ils ouvraient et elle rentrait dans ces compartiments en bois. Et ensuite ils attendaient. Quand le soleil commençait à taper, l'eau s'évaporait et le sel restait sur et ensuite avec les pelles ils chargeaient le sel et il y avait une grande baraque et ils moulaient le sel, ils moulaient le sel, ils faisaient le gros sel, le sel fin et ici on achetait le sel. On n'en achetait en chose comment ça s'appelle en boîte. Ils allaient acheter un kilo de sel fin, il était moulu fin, il y avait des gens qui travaillaient ici chez Rocca Serra.

_ On l'achetait avec de l'argent ou on pouvait l'acheter en échange ?

_ Non non. Avec de l'argent car il vendait au comptoir maritime et il achetait avec de l'argent car c'était des gens payés bon payés comme ils étaient payés mais ils étaient payés. Et ils ramassaient le sel. Alors ils faisaient toute la préparation l'hiver voilà l'hiver ils faisaient les compartiments bas en bois ainsi tu sais ... ainsi, ils mettaient dans le marais ainsi.

_ Ceci se faisait l'hiver ? _ Voilà. _ Pourquoi l'hiver ? _ Parce-que l'hiver il n'y a pas beaucoup de soleil donc le sel ne vient pas voilà. Et ensuite ils faisaient leur compartiment, ils nettoyaient tout. La préparation est toute faite l'hiver et après à partir du printemps à partir du mois de mai de mars ils soulevaient les trappes, l'eau rentrait dedans, ensuite ils fermaient comme un moule, une espèce de moule et ensuite avec le soleil, car il faisait très chaud, avec le soleil le sel venait, il se composait, le sel se composait. Ensuite quand il n'y avait plus d'eau, ils ouvraient encore et ils faisaient rentrer. Ils avaient du travail en permanence et après l'hiver ils le mettaient dans les sacs. Ils ensachaient pour le vendre car il y avait une usine à sel là en bas.

_ Donc on le vendait, tout se faisait dans la région de Porto-Vecchio ou s'envoyait dans d'autres endroits ?

_ Non non. Ils envoyaient en France, ils envoyaient de partout. Ils envoyaient en France, ils l'envoyaient en Italie euh ils livraient de partout, ils avaient une grosse industrie de sel ici. Il partait de partout, ils exportaient de partout, ils exportaient le sel de partout, en Italie, en France. C'était riche en sel ici. Je te montrerai quelques photos que j'ai. Ils ramassaient comme tu ramasses par exemple euh je ne sais pas, quand tu es dans un champ que tu ramasses, la récolte du blé, une fois que tu l'as récolté tu le mets dans les sacs, la même chose le sel c'était ainsi et après ils le trainaient sur des wagons de train, il y avait un rail, ils emplissaient les wagons, un des deux emplissait des wagons et l'autre poussait ou lançait dans une maisonnette, une espèce de baraque tu sais ? Et après ici il y avait le moulin, le moulin à mazout comme pour les vendanges, ils mettaient le sel dedans et bou bou bou bou ils le moulaient. Alors il y avait le beau sel et le mauvais sel, le mauvais sel ils l'écartaient, il servait à saler le jambon, le petit salé, la viande, la saucisse, pour faire la saumure voilà.

_ Oui. _ Et ils vendaient le sel fin, ils le mettaient dans les sacs et ils le faisaient partir par bateau.

_ Le sel fin ce qui veut dire le bon sel ?

_ Le bon sel le sel fin le bon. Celui qui était trié, qui était ôté de tout ce qu'il y avait de mauvais et ils gardaient le gros, le gros sel, ensuite ils le remoulaient, il le retriait encore jusqu'au rebut, le « scartu » veut dire il ne servait à rien quoi. Ils le relançaient dans les maisonnettes.

_ Le « scartu » c'est le reste ? Que veut dire ce mot en français ?

_ Le « scartu » euh c'est le déchet voilà le déchet, le « scartu » c'est le déchet. Ils le prenaient, ils le remettaient dans les maisonnettes, les maisonnettes c'est ce que je te dis moi cette chose, il se décomposait, il se dissolvait, ensuite ils faisaient rentrer l'eau, il y avait toujours une reprise tu as compris et ça revenait toujours. La récolte du sel se fait de juin à août.

_ Pendant l'été. _ Pendant l'été, ensuite il n'y a plus de récolte de sel, ensuite l'hiver ils préparent de nouveau, ils mettent l'entretien, ils entretiennent les maisonnettes les choses voilà. Ici il y avait toujours un travail permanent, ceci était un travail qu'ils avaient. Ensuite il y avait aussi un autre travail.

_ Donc ceux qui travaillaient ici pour le sel toute l'année ils ne faisaient que ça ?

_ Ils ne faisaient que cette chose.

_ Ils étaient comme des employés ?

_ Ils étaient employés comme dans toutes les usines. C'était une usine avant, une usine. Et ils faisaient que cette chose là. Ils ramassaient le sel, ils préparaient l'hiver pour ramasser l'été. Et l'hiver ensuite ils ensachaient encore et ils le triaient voilà. Il y avait toujours du travail, toujours toujours toujours toujours. Ça pouvait arriver qu'il y ait un mois mais je ne sais pas non mais ils avaient toujours du travail, ou entretenir le matériel, ou refaire, il y avait une maisonnette qui s'était cassée, ils la refaisaient, il y avait toujours du travail.