

Transcription et traduction

Piste 30 :Morati Charles/ San Petru di Tenda

00:09:52

_ M'avete dittu "la pressée"?

_ Una franta.

_ "La meule du pressoir" ?

_ A rota.

_ "La cuve"?

_ A "cuve" era..aspetta..a meria, a meria cum'è una meria di pane vedi. A meria, dopu c'era u torchju. _Quissu era "la vis"? _Nò, quissa era a vita. U torchju ghjè un grossu rochju chì pivote induve si gira a corda pè tirà a stanga è c'era due stanghe ma si mettia à due è si girava, u torchju gira, a corda s'ingira in giru à u torchju è tira a grande stanga chì face falà a pressa, chì face falà a vita di a pressa voilà. Era cumpusatu cusì u fragnu, u fragnu c'era a meria cù a rota in petra nentru, dopu c'era u torchju c'era a pressa cù a vita in legnu chì fala. Allora si pressava, fine ch'ellu si pudia stringhje a mana si stringhjava, quandu ùn si pudia più si liava un cordon, c'era una grossa stanga, si liava u cordon in cima à a stanga è s'andava à u torchju, u cordon si girava cum'è i fragni rumani c'era nulla di scambià. È c'era dui tipi chì giravanu, u torchju era cusì c'era una stanga, unu quì unu quì, si girava si facia deci volte più forte postu chì u curdonu si girava è si tirava a stanga voilà pè stringhje.

_ Allora o ghj'era un omu chì a facia sinnò?

_ Era sempre un omu custì, e donne cuglianu l'oliu è basta.

_ Ma sinnò cum'è funziunava cù l'animale par esempiu?

_ L'animale avia l'ochjali pè chè ùn vidisse micca assai è girava girava pè macinà girava in giru à a meria, girava a rota è fragniva, macinava l'alive. _ È ghjera u stessu fragnu? _ Era u listessu fragnu, era tuttu accantu, u listessu pezzu. Dopu quandu a pasta era abbastanza maniata, macinata, a pigliavanu, empienu e zimbine di issa pasta, impilavanu ind'è a pressa, è dopu facianu falà a pressa voilà. `È dunque da e zimbine surtia? _Surtia l'oliu cù l'acqua. È

falava in un sichjone, issu sichjone à u fur è à misura u mettianu accanto o fora s'ellu era bellu tempu è dopu venivanu e donne, quella chè avia coltu l'alive o qualchissia d'altru chì cuglia l'oliu nantu à è arrestava a zipara les marcs in francese, quessu e ghjettavanu voilà.

_ È dunque iss'oliu ch'era ricuperatu dopu induva era missu?

_ È bè era messu ind'è loggi nanzu chè ci fusse i stagnoni, loggi di capra è i purtavanu. _ Chì ghj'era logge? _ Logge era a pella, c'était un outre, l'outre. Empianu d'oliu è u purtavanu è u mettianu ind'è e giare, ind'è e conche à u frescu, à u bughju. È dopu cum'è aghju dettu prima u levavanu un mese dopu, torna u mese dopu affine ch'ellu fusse chjaru chjaru.

_ È quandu era chjaru chjaru si mittia ind'è e giare o si vindia?

_ S'elli avianu à vende u vendianu à a ghjente chè u cumprava. Altrimenti per elli u tenia.

_ A ghjenti chì viniani à cumprallu viniani incù una giara o ?

_ Venianu cù loggi pè trescinallu, o incù i cabiolets o cù i stuvigli nantu à i cabriolets, mettianu nentru, c'eranu e giare, c'eranu i trogli, i trogli eranu in ferru battutu biancu, cilindri cù u so cuperchju, u più eranu e giare in terra, e giare in terra ùn eranu micca fatte in Corsica, ghjunghjianu da u Cuntinente o da l'Italia. _ È voi e cumprate induva in Bastia allora à issu mumentu quì? Erani cumprate induva? _ Ind'è u Nebbiu sbarcavanu in San Fiorenze nantu à i batelli à fondu plattu. Dopu i cacciavanu, i mettivanu nantu i carri, cacciavanu e tavule. Mettivanu e corde è a mettivanu à mezu i carri. Aghju cunnisciutu à e giare di cinque centu litri, ghjeranu immense. C'hè una casa, hanu fattu a casa in giru, ci n'era forse di trenta o quaranta di cinque centu litri, ùn surtia più pè a porta, a porta l'hanu fatta più stretta chè e giare, è u più bellu hè chè quellu chè hà compru a casa hà rottu tutte e giare pè casciale di u fondu, imagineghji. Ùn n'hè tantu sarà quindeci o vint'anni. Dunque avianu fattu a casa in giru à e giare, l'hanu fattu entre nanzu di fà u muru vedi. Ma c'era un impurtanza scema pè l'oliu, era custì, a risorza di Santu Petru era l'oliu.

_ Incù chì si manghjaia l'oliu? Ind'è l'alimentazione cum'è era usatu?

_ Si manghjaia chè oliu d'aliva tandu, ùn c'era micca olietta, ùn c'era micca oliu d'arachide, ùn c'era nulla, dunque l'oliu. È po' c'era a spurtazione, quì per esempiu in Santu Petru c'era un esportatore chì spurtaia tuttu l'oliu in Nizza affine à l'annate vinti cinque vinti sette.

_ Cum'è facia? _ Incettava tuttu l'oliu di tutta a regione, u cumprava, u purtava à u batellu, u inviava à Nizza. Allora à Nizza secondu cum'ellu era u raffinavanu, secondu a qualità, ancu l'oliu chì c'era cascatu un topu nentru u chjamavanu l'oliu tupatu. U inviavanu in Nizza, u raffinavanu, ùn a socu cosa facianu, ma u vindivanu listessu ùn era micca persu, dopu c'era l'oliu di risanza andava in Marseglia pè fà u savone, i nociuli u più eranu barcatu in Solenzara pè andà in Marseglia pè fà l'oliu di risanza dunque c'era tuttu un cummerciu straordinariu tra trasporti, tra coglie, tuttu u mondu travagliava pè l'alive.

_ Allora cum'è si dice "le scourtin"?

_ Una zimbina. Allora e prime zimbine, ci n'hè unu chì l'hà sempre in Corsica, e zimbine sò fatte in spezie di raphia d'Africa di u nordu vedi, avà l'hanu fattu.. l'ultime sò state fatte in l'inox in fibres di l'inox . Dopu l'hanu fattu in plastique vedi ind'è l'annate sissanta. Nanzu eranu fattu in pelu di capra filatu._ In? _ In pelu di capra filatu è ci ne unu chì l'hà in Tallone, n'hà sempre unepoche sò e sole ch'aghju mai vistu. Dunque nanzu e prime eranu fattu in pelu di capra filatu.

_ Quale hè chì e facia per esempiu in i tempi ghjera a vostra mamma?

_ Nò, vinianu fattu à l'usine à u Cuntinente, l'hanu fattu in fibre spezie.._ Ùn erani micca fatti da voi? _ Nò nò e l'ultime l'hanu fattu, l'hanu fattu in pelu di capra ma cent'anni fà, ella (a mamma) ùn n'hà mancu mai intensu parlà, ci sò chì cunnoscu ghjè un tipu in Tallone chì n'hà unepoche, u restu ùn aghju mai intensu. _ Dunque erani cumprate? _ Eranu cumprate, e ghjunghjianu quì. Allora una volta à a semana pigliavanu e zimbine perchè c'era l'oliu chì rancichiva allora e purtavanu, e mettvianu ind'è i fiumi, e battianu, e lavavanu bè pè ricumincià a semana dopu ... vedi. Si servia durante una semana andavanu a lavà l'astre ind'è u fiume è i ripurtavanu pè chì l'oliu ùn diventisse micca rancicu vedi.

_ Quantu tempu si tinia una zimbina?

_ E zimbine tenianu, duravanu unipoch'anni, eranu soie. Circavanu à ùn rompelle micca, cum'elle avianu un prezzu facianu attenzione voilà.

_ Allora cum'è si dice "l'huile vierge"?

_ U primu oliu. _ Dunque hè u primu oliu chè sorte? _ Voilà.

_ È “l’huile de seconde pression” c’era? _ Nò. _ Ùn c’era micca? _ Ùn c’era micca. C’era c’era l’oliu è a risanza, e due ... _ (A mamma): quellu chì servia pè u lumu pè a chjesa.

_ Cum’è si dice quissu? _ Nò, ma i fondi, l’oliu. _ Cum’è si dice “l’huile destinée à l’éclairage” ? _ È bè i fondi di l’oliu, i fondi. Ce qui restait au fond, la mauvaise huile qu’on ramassait servia pè... _ pà u lumu. _ Se vulete pudete fà una foto, quant’à me hè u solu chè ghjè in Corsica, aghju u stagnone induve e sore andavanu à cercà l’oliu di u cultu, l’huile pour éclairer l’église.

_ Iss’oliu era solu utilizatu pà i lumi di a ghjesa ? Micca pà..?

_ Iè iè, pè a lumera pè in casa. Tuttu u mondu, novanta per centu di lume era fattu cù l’oliu d’aliva.

_ Allora cum’è si chjama “le mélange de restes d’huile et d’eau chaude” ?

_ È bè i fondi.

_ È dunque quissu serve ?

_ Dopu cum’è l’oliu colla caldu. U ramassanu, servia pè e lumere à oliu, servia pè fà u savone, servia pè incende in chjesa quandu c’eranu i morti pè fà e messe, è voilà servia pè quessa.

_ “La jarre”?

_ Una giara. Una giara. Una giaretta. Allora c’era a giara è c’eranu i trogli. _ I ...? _ I trogli, un trogliu era fattu in ferru biancu, c’eranu di cinquanta litri, di centu litri, di due centu litri fine à cinque centu litri. Eranu i ferblantiers i galarani, parlemu corsu postu chì ci vole parlà corsu, i galarani in Bastia chì i facianu. Tuttu u mondu avia e giare d’oliu.

_ È quissu issu trogliu chì ghjè? Saria “la grosse jarre” allora?

_ Nò, e giare ùn hà nulla à chì vede, e giare sò in terra è u trogliu c’est en fer blanc. _ Hè altr’affara in altra materia aghju capitu. _ Voilà. È ind’è a famiglia c’hè una quantità d’oliu chè a famiglia tenia per ella, ci vulia à pocu pressu quaranta litri d’oliu pè stagione, per annu, pè una famiglia di quattru o cinque persone vedi, si chjama u vitu: quessu hè un vechju nome ch’hè smaritu, dicianu ci vole à tene u vitu. A quantità d’oliu chè ci vole pè l’annata pè una piccula famiglia voilà.

_ Vous m'avez dit « la pressée » ?

_ « Una franta ».

_ « La meule du pressoir » ?

_ « A rota ».

_ « La cuve » ?

_ La cuve c'était...attend...la « meria », comme un pétrin pour le pain tu vois. La cuve, ensuite il y avait le « torchju ». _ Celui-ci c'est la vis ? _ Non, ça c'est la « vita ». Le « torchju » c'est une grosse poignée qui pivote où on tourne la corde pour tirer la barre et il y avait deux barres mais on se mettait à deux et on tournait, la poignée tourne, la corde s'enroule autour de la poignée et tire la grande barre qui fait descendre la presse, qui fait descendre la vis de la presse voilà. Le pressoir était constitué ainsi, le pressoir il y avait la cuve avec la roue en pierre dedans, ensuite il y avait la poignée il y avait une presse avec la vis en bois qui descend. Alors on pressait, jusqu'à ce que l'on puisse serrer à la main on serrait, quand on ne pouvait plus on attachait le cordon, il y avait une grosse barre, on attachait le cordon à la pointe de la barre et on allait au « torchju », le cordon se tournait comme les pressoirs romains rien n'avait changé. Et il y avait deux types qui tournaient, le « torchju » était comme ça il y avait la barre, un ici un ici, on tournait on faisait dix fois plus fort puisque le cordon se tournait et la barre se tirait voilà pour serrer.

_ Alors ou c'était un homme qui le faisait sinon ?

_ C'était toujours un homme comme ça, les femmes recueillaient l'huile et c'est tout.

_ Mais sinon comment ça fonctionnait avec l'animal par exemple ?

_ L'animal avait les lunettes pour qu'il ne voit pas beaucoup et il tournait il tournait pour broyer il tournait autour de la cuve, il tournait la roue et pressait, il broyait les olives. _ Et c'était le même pressoir ? _ C'était le même pressoir, tout était à côté, le même morceau. Ensuite quand la pâte était assez moulue, moulue, ils la prenaient, ils remplissaient les scourtins de cette pâte, ils empilaient dans la presse, et ensuite ils faisaient descendre la presse voilà. _ Donc des scourtins sortait ? _ Sortait l'huile avec l'eau. Et la grosse teille, cette grosse teille au fur et à mesure ils la mettaient à côté ou dehors s'il faisait beau temps et ensuite les

femmes venaient, celle qui avait ramassé les olives ou quelqu'un d'autre qui recueillait l'huile dessus et arrêtaient la « zipara » les marcs en français, ça elles les jetaient voilà.

_ Et donc cette huile qui était récupérée après où était-elle mise ?

_ Et bien elle était mise dans des peaux de chèvre avant qu'il y ait les seaux, les peaux de chèvre et ils les emmenaient. _ Qu'est ce que c'était « logge » ? _ « Logge » c'était la peau, c'était l'outre, l'outre. Ils remplissaient d'huile et l'emmenaient et la mettaient dans les jarres, dans les jarres au frais, dans le noir. Et ensuite comme j'ai dit auparavant ils l'extrayaient un mois après, à nouveau un mois après afin qu'elle soit très claire.

_ Et quand elle était très claire on la mettait dans les jarres ou on la vendait ?

_ S'ils avaient à vendre ils la vendaient aux gens qui l'achetaient. Autrement ils la gardaient pour eux.

_ Les gens qui venaient l'acheter ils venaient avec une jarre ou ?

_ Ils venaient avec des peaux de chèvre pour la trainer, ou même les cabriolets ou avec les récipients sur les cabriolets, ils mettaient dedans, il y avait les jarres, il y avait les récipients (pour l'huile), les récipients étaient en fer blanc battu, des cylindres avec leur couvercle, le plus c'était les jarres en terre, les jarres en terre n'étaient pas faites en Corse, elles arrivaient du Continent ou de l'Italie. _ Et vous où les achetez vous à Bastia alors à ce moment là ? Où étaient elles achetées ? _ Dans le Nebbiu elles débarquaient à Saint Florent sur les bateaux à fond plat. Ensuite ils les enlevaient, ils les mettaient sur les charrettes, ils enlevaient les planches. Ils mettaient les cordes et ils la mettaient au milieu des charrettes. J'ai connu les jarres de cinq cent litres, elles étaient immenses. Il y a une maison, ils ont fait la maison autour, il y en avait peut-être trente ou quarante de cinq cent litres, on ne la sortait plus par la porte, la porte ils l'ont faite plus serrée que les jarres, et le plus beau c'est que celui qui a acheté la maison a cassé toutes les jarres pour les enlever du fond, imagines. Il y pas longtemps il y a quinze ou vingt ans. Donc ils avaient la maison autour des jarres, ils les ont faites entrer avant de faire les murs tu vois. Mais il y avait une importance folle pour l'huile, la ressource de Santu Petru c'était l'huile.

_ Avec quoi mangeait-on l'huile ? Dans l'alimentation comment était elle utilisée ?

_ On mangeait que de l'huile d'olive avant, il n'y avait pas d'œillette, il n'y avait pas d'huile d'arachide, il n'y avait rien, donc l'huile. Et puis il y avait l'exportation, ici par exemple à

Santu Petru il y avait un exportateur qui exportait toute l'huile à Nice jusqu'aux années vingt cinq vingt sept.

_ Comment faisait-il ? _ Il récupérait toute l'huile de la région, il l'achetait, il l'emmenait au bateau, il l'envoyait à Nice. Alors à Nice selon comment elle était ils la raffinaient, selon la qualité, même l'huile dans laquelle était tombé un rat, ils l'appelaient « oliu tupatu ». Ils l'envoyaient à Nice, ils la raffinaient, je ne sais pas ce qu'ils faisaient, mais ils la vendaient quand même ce n'était pas perdu, ensuite il y avait l'huile de seconde pression donc il y avait tout un commerce extraordinaire entre transports, entre récoltes, tout le monde travaillait pour les olives.

_ Alors comment dit-on le scourtin ?

_ « Una zimbina ». Alors les premiers scourtins, il y en a un en Corse qui l'a toujours, les scourtins sont faits en espèce de raphia d'Afrique du nord tu vois, maintenant ils les ont faits... les derniers ont été faits en l'inox en fibre de l'inox. Après ils les ont faits en plastique tu vois dans les années soixante. Avant ils étaient faits en poil de chèvre filé. _ En ? _ En poil de chèvre filé et il y en a un qui l'a à Tallone, il a n'a encore quelques unes ce sont les seules que je n'ai jamais vu. Donc avant les premiers étaient faits en poil de chèvre filé.

_ Qui les faisait par exemple autrefois c'était votre mère ?

_ Non, ils étaient faits à l'usine sur le Continent, ils les ont faits en fibre espèce de... _ Ils n'étaient pas faits par vous ? _ Non non et les derniers ils les ont faits, ils les ont faits en poil de chèvre mais il y a cent ans, elle (sa mère) elle n'a même pas jamais entendu parler, il y en a que je connais c'est un type à Tallone qui en a quelques unes, le reste je n'ai jamais entendu. _ Donc ils étaient achetés ? _ Ils étaient achetés, et ils arrivaient ici. Alors une fois par semaine ils prenaient les scourtins car il y avait l'huile qui devenait rance alors ils les emmenaient, ils les mettaient dans le fleuve, ils les battaient, ils les lavaient bien pour recommencer la semaine d'après ... tu vois. On s'en servait pendant une semaine, ils allaient laver les autres dans le fleuve et ils les ramenaient pour que l'huile ne devienne pas rance tu vois.

_ Combien de temps se gardait un scourtin ?

_ Les scourtins tenaient, ils duraient quelques années, c'étaient les leurs. Ils cherchaient à ne pas les rompre, comme ils avaient une valeur ils faisaient attention voilà.

_ Alors comment dit-on « l'huile vierge » ?

_ « U primu oliu ». _ Donc c'est la première huile qui sort ? _ Voilà.

_ Et il y avait l'huile de seconde pression ? _ Non. _ Il n'y avait pas ? _ Il n'y avait pas. Il y avait l'huile et la « risanza », les deux ... _ (La mère) : celle qui servait pour la lumière pour l'église.

_ Comment dit-on celle-ci ? _ Non, mais les fonds, l'huile. _ Comment dit-on « l'huile destinée à l'éclairage » ? _ Et bien les fonds de l'huile, les fonds. Ce qui restait au fond, la mauvaise huile qu'on ramassait servait pour ... _ pour la lumière. _ Si vous voulez vous pouvez faire une photo, à mon avis c'est le seul qui est en Corse, j'ai un seau dans lequel les sœurs allaient chercher l'huile du culte, l'huile pour éclairer l'église.

_ Cette huile était utilisée pour les lumières de l'église ? Pas pour ... ?

_ Oui oui, pour la lumière pour à la maison. Tout le monde, quatre vingt dix pour cent de lumière était faite avec l'huile d'olive.

_ Alors comment s'appelle « le mélange de restes d'huile et d'eau chaude » ?

_ Et bien les fonds.

_ Et donc ceci sert ?

_ Après comme l'huile coule chaude. Ils la ramassent, elle servait pour les lampes à huile, elle servait à faire le savon, elle servait pour allumer à l'église quand il y avait des morts pour faire la messe, et voilà ça servait à cela.

_ « La jarre » ?

_ « Una giara ». « Una giara ». «Una giaretta». Alors il y avait la jarre et il y avait les récipients. _ Les ... ? _ « I trogli » les récipients, un récipient était fait en fer blanc, il y en avait de cinquante litres, de cent litres, de deux cents litres jusqu'à cinq cents litres. C'était les ferblantiers les « galarani », parlons corse puisqu'il faut parler corse, les ferblantiers à Bastia qui les faisaient. Tout le monde avait les jarres d'huile.

_ Et celui-ci ce récipient qu'est que c'est ? Ce serait la grosse jarre alors ?

_ Non, les jarres ça n'a rien à voir, les jarres sont en terre et le récipient est en fer blanc. _ C'est autre chose en une autre matière j'ai compris. _ Voilà. _ Et dans les familles il y a une quantité d'huile que la famille gardait pour elle, il fallait à peu près quarante litres d'huile par

saison, par an, pour une famille de quatre ou cinq personnes tu vois, ça s'appelle « vitu » « la subsistance/ nourriture : celui-ci est un vieux nom qui a disparu, ils disaient il faut garder le « vitu ». La quantité d'huile qu'il faut pour l'année pour une petite famille voilà.

Transcription et traduction

Piste 31 : Morati Charles/ Santu Petru di Tenda

00 :09 :44

_ Dunque c'hè a giara è cum'è si dice allora "la grosse jarre"? C'hè un altru nome?

_ Nò, ùn aghju mai intensu. Una grossa giara.

_ È "la jarre de l'église" ?

_ Nò, nò. È cos'ellu c'era ti dicu c'era u stuvigliu in ferru biancu fattu da...è chì servia à e sore quand'elle vinivanu in paese, u pigliavanu in chjesa è andavanu à fà u giru di u paese è ogni famiglia dava pè u cultu di a chjesa, pour l'éclairage de l'église. È aghju sempre u stagnone di Santu Petru, quantu à me hè u solu chì esiste in Corsica, sempre vivu. C'hè due maniche, due sore u purtavanu è facianu u giru di u paese è pigliavanu u cultu.

_ D'accordu. Allora cum'è si dice "l'huile rance"?

_ Rancica.

_ È parchì si hè un oliu rancicu?

_ Per cosu hè rancicu?

_ Iè.

_ Perchè sipia hè statu male tenuto. Sipia hè vechju è tra vechju infrageisce, sipia hè statu troppu ind'è a terra nanzu di cogliellu, sipia l'alive avianu u vermu dunque ind'è l'aliva c'hè una poscia d'acqua una poscia d'aliva u vermu passendu riunisce l'acqua cù l'aliva è si nagisce è diventa rancicu voilà. Sipia hà scaldatu à u sole, troppu mature, assai problemi, sipia i stuvigli ùn sò micca stati puliti bè dunque c'hè u vechju, in e giare suvente c'eranu piccole crepe è l'oliu si rancichiva nentru, allora quandu mettivanu l'oliu novu se ùn era micca lavatu bè rancichiva l'astru voilà. U più ghjera quand'ellu invehjava, l'oliu coltu ind'è a terra à u capu di un annu cumincia à rancicà, due anni à u più rancichiva. Invece avà si pò tene ancu cinque o sei anni perchè sò fatte ind'è cundizione, ùn tocca micca a terra, hè coltu subitu, hè pressatu subitu, l'alive ùn sò micca troppu mature troppu vize dunque hè differente.

_ È induva si tinia l'oliu? Ind'è chì lucale?

_ Ind'è e carciule. Ind'è i fondi, ùn ci vulia micca lume, ind'è e giare è e giare eranu cuperte sipia cù un cosu di terra un cuperchju di terra sipia di legnu di manera chì ùn, si mettia un fogliu di carte po' si mettia u cuperchju nantu, ch'ùn ci sipia micca ne aria chè entre enfin u menu pussibile è surtout micca lume. L'oliu craigna assai u lume, u sole dunque ùn ci vole micca mettellu à u sole. È po' ind'è e carciule a temperatura era sempre à pocu pressu listessa, ùn c'era ne caldu ne freddu dunque era cuntente è cusì ùn c'era micca troppu, l'oliu craigna e variazione di temperatura. Ùn ci vole à pocu pressu stabile. Dunque era u megliu locu pè cunservallu. _ È si a temperatura ùn hè micca stabile si perde tuttu? _ Si perde micca tuttu ma diventa più facilmente rancicu, imbianca, scambia di culore. Un oliu in una buttiglia chè hè à l'aria à u lume cusì imbianca più facile chì un oliu chè hè ind'è una buttiglia negra per esempiu. Ghjè u lume chì hà un putere annantu à l'oliu.

_ Cum'è si dice “le dépôt d’huile” ?

_ U fondu.

_ “Décanter” ?

_ Cum'è si dice « décanter », avà ci sò e parolle chì ùn venenu micca. _ (A mamma): Levallu, levà l'oliu. _ (L'informatore): Leva l'oliu ma u depositu in fondu cum'è si chjama? _ (A mamma): U fondu d'oliu. _ (Enquêteur): U fondu sì ma quandu si serve di u cernigliu cum'è si dice? _ Cerniglià l'alive micca l'oliu. _ Iè iè. Nò micca pà l'oliu pà l'alive, iè aghju capitu. _ È bè l'oliu si dice schjarì l'oliu vedi, u fondu quellu chì resta nentru l'oliu chì colla sopra mais il y a pas le terme comme en français « décanter » n'existe pas.

_ Aghju capitu. Allora qualche questioni. Dunque l'alivi si piantani annantu à qualsiasi terreni o ci vole un tarrenu particolare ?

_ Ci vole chì sia più o menu bonu s'ellu c'hè a terra, s'ellu c'hè, ùn ci vole micca ch'ellu sipia troppu troppu acqua, chì l'acqua ùn stagna micca l'invernu. _ Ci vole un tarrenu appesu?

_ Ci vole un terrenu mancu appesu ma chì ùn face micca troppu pozzi pendant un mese o dui mesi l'invernu s'ellu piove, ci vole un terrenu abbastanza prufundu di manera chè e radiche possanu andà ma enfin s'addatta à tutti i terreni, renderà più o menu ma s'addatta à tutti i terreni. Cos'ellu hè chè i nostri vechji avianu i prublemi, avà piantemu, cumpremu ... , u piantemu, bo c'hè e rigate tuttu, ind'è i tempi allora pè resiste à a sicchia pè ùn dallu micca troppu, insitavanu l'alive selvatiche digià, era u più faciule per elli, è quand'elli piantavanu l'alive, pigliavanu, rumpianu una vechja aliva, il faisait si chjama in francese un souchet ùn sò

micca cum'è si chjamava in corsu, u piantavanu fine à ottanta centu millimetri sottu terra, mettia un annu pè sorte. U lacavanu ingrandà, è u insitavanu à più à due metri à minima di manera à pudessi cappià e bestie sottu perchè issi terreni servinu dinù pè e bestie. I protegghivanu cù i tanchi, cù parechje affare è dopu insitavanu ma ci vulia dinù unipoch'anni pè ch'ellu cullessi pè ch'ellu ingrussessi pè ch'ellu sippii abbastanza grossu pè insità, dopu picciava, i primi anni, li mettianu, s'elli pudivanu, s'ellu c'era u fiume trescinavanu, annantu, in capu e donne ind'è e sechje. A mo caccara, s'arricorda, hè morta in sissanta sei, avia guasgi centu anni, giovane avia annacquatu l'alive, e donne andavanu à a funtana cù e sechje in capu è andavanu à annacquà l'alive l'estate dunque l'ultime alive sò state piantate in Santu Petru. È in essendu assai prufondu resistivanu à a sicchia, tenivanu, ùn c'era micca bisognu di tant'acqua ma ci vulia vinti cinque anni per ch'elli dessinu bè l'alive, ci vole à piantalla ch'ella ingrandessi avà à u capu di sette ott'anni si cumencia à fà una raccolta a differenza allora si dicia chì si piantava pè i figlioli, ùn si piantava micca per sè, si piantava per e generazione ch'avianu da vene voilà.

_ È avà à chì mumentu si pianta l'alivi? Avà o nanzu, avà?

_ Avà piantemu, cumpremu un'aliva fatta in pepinera ch'hà dui o trè anni, scassemu u terrenu, a piantemu, li mettimu un goutte à goutte o un aspersion o cos'ellu vole, dunque ùn hà nunda à chì vede cù prima hein voilà.

_ Ma prima si aspittaià quantunqu un mumentu precisu pà fà l'inseti?

_ Ah tuttu, l'insetu, s'insetanu quand'elli fiuriscenu, quand'elli hanu da fiuri sò in suchju.

_ À chì mumentu ? Chì mese à pocu pressu? _ Allora à u mese d'aprile è maghju, à a fine d'aprile principiu di i ghjorni di maghju è s'insitava à pettera, à pettera, avà s'inseta à placa per esempiu s'inseta in parechje manere, ma i vechji ùn avianu micca a pussibilità di fà cum'è avà, allora tagliavanu u selvaticu, inziccavanu a pella è facianu entre dui o trè volte in giru, u liavanu incù un ghjuncu, cù i ghjunchi u stringhivanu bè è po' u cuprivanu incù un mazzulu d'erba, di maghju c'hè l'erba, chì u sole ùn u brusgessi micca è picciavanu. Quand'elli picciavanu ... ogni poche di ... secche in giru pè chè u ventu ùn trunchessi micca l'inseti. A picciata ghjè u sistemu di a placa avà, ma a placa avà hè più faciule. _ È insitavanu cum'è? Cù una petra? _ Nò. _ L'insetu faciani cum'è? _ Nò nò, cacciavanu un pezzu di pella. _ Ma u pezzu incù chì u cacciaiani c'era un attrazzu? _ Un cultellu, cù un cultellu. _ Ùn avia micca nome particolare? _ Nò, cultellu insitaghjolu. Facianu un insetu, facianu entre u greffon

nentre, u restringhivanu voilà. È allora c'era l'alive e putivanu, e tagliavanu cù una piola, cù una pioletta, cù ... pè pulille appena ma cum'è a biancaghja colla fine à vinti metri dunque ùn hanu più a possibilità di cullà à pulisce, ùn ci ghjunghjanu più, era troppu dangiorose. Allora cosa facianu tutti i quaranta o cinquant'anni e scapavanu, allora scapà l'alive c'est-à-dire ch'è cullavanu è cinquanta centu sopra ... tagliavanu completamente l'aliva. _Tuttu tuttu? _Tuttu, a lampavanu in terra completamente. Dopu ci vulia quindici anni pè ch'ella rifessi una bella aliva. Dopu levavanu i ghjamboni "charpentières" è à u capu di quindici anni era dinù un aliva è allora cosa facianu, facianu un pezzuchju, un chjosu accantu, micca pè ùn avè pè ùn perde tutte e racolte à tempu ma quand'ella era troppu grande, ch'ella avia troppu legnu ùn dava più alive dunque ci vulia à scapalla è cum'è ùn avianu micca a pussibilità di cullà incù un harnais pè pulilla ci vulia chè a tagliessenu. Ma era tuttu, era tuttu specificatu, era tuttu cosa. Si riunianu i vechji, andavanu ind'è u chjosu à vede un ... guardavanu cum'ella era perchè era una perdita di capitale enorme, scapà un aliva ci vulia aspettà quindici anni pè ch'ellu dessi. _Ma erani ubbligati parchì di tutta manera ùn si daia più.. _Nò, avà ùn esiste più, nò avà sicuru si pulisce tuttu cù e tronçonneuses. _Nò ma erani ubbligati di tuttu taddà? _Si ùn a facianu micca ùn facianu più alive ma ghjera una decisione difficile à piglià capisci. Allora ghjeranu i vechji ch'è si riunivanu, andavanu à vede s'elli eranu propiu ubbligati di scapalle. Dopu hanu fattu e legne, hanu fattu u selvaticu. Ma affine nanzu a guerra di quartodici scapà l'alive ùn si facia micca cusì è cusì.

_ Donc il y a la jarre et comment dit-on alors la grosse jarre” ? Il y a un autre nom ?

_ Non, je n’ai jamais entendu. « Una grossa giara ».

_ Et « la jarre de l’église » ?

_ Non, non. Et qu’est qu’il y avait je te dis il y avait le récipient en fer blanc fait par ... et qui servait aux sœurs quand elles venaient au village, elles le prenaient à l’église et elles allaient faire le tour du village et chaque famille donnait pour le culte de l’église, pour l’éclairage de l’église. Et j’ai toujours le seau de Santu Petru, selon moi c’est le seul qui existe en Corse, toujours présent. Il y a deux anses, deux sœurs le portaient et elles faisaient le tour du village et elles prenaient le culte.

_ D’accord. Alors comment dit-on « l’huile rance » ?

_ « Rancica ».

_ Et pourquoi y-a-t-il de l’huile rance ?

_ Pourquoi est-il rance ?

_ Oui.

_ Parce que soit elle a été mal tenue. Soit elle est vieille et très vieille elle pourrit, soit elle est trop restée dans la terre avant de la ramasser, soit les olives avaient le ver donc dans l’olive il y a une poche d’eau une poche d’olive le ver en passant réunit l’eau avec l’olive et ... et elle devient rance voilà. Soit elle a chauffé au soleil, trop mûres, beaucoup de problèmes, soit les récipients n’ont pas été bien nettoyés donc il y a le vieux, dans les jarres souvent il y avait de petites gerçures et l’huile devenait rance à l’intérieur, alors quand ils mettaient la nouvelle huile si elle n’était pas bien lavée elle rendait rance l’autre voilà. Le plus c’était quand elle vieillissait, l’huile ramassée dans la terre au bout d’un an elle commence à rancir, deux ans au plus elle devenait rance. Au contraire maintenant on peut la conserver même cinq ou six ans car elles sont faites dans des conditions, elle ne touche pas la terre, elle est ramassée tout de suite, elle est pressée tout de suite, les olives ne sont pas trop mûres trop gâtées donc c’est différent.

_ Et où se gardait l’huile ? Dans quel local ?

_ Dans les caves. Dans les fonds, il ne fallait pas de lumière, dans les jarres et les jarres étaient couvertes soit avec une chose en terre un couvercle en terre soit en bois de façon qu’il

ne, on mettait une feuille de papier puis on mettait le couvercle dessus, qu'il n'y ait ni air qui entre enfin le moins possible et surtout pas de lumière. L'huile craint beaucoup la lumière, le soleil donc il ne faut pas la mettre au soleil. Et puis dans les caves la température était toujours à peu près la même, il ne faisait ni chaud ni froid donc elle était contente et comme ça il n'y avait pas trop, l'huile craint les variations de température. Il ne faut pas ... à peu près stable. Donc c'était le meilleur endroit pour la conserver. _ Et si la température n'est pas stable on perd tout ? _ On ne perd pas tout mais elle devient plus facilement rance, elle blanchit, elle change de couleur. Une huile, dans une bouteille qui est à l'air à la lumière comme ça, blanchit plus facilement qu'une huile qui est dans une bouteille noire par exemple. C'est la lumière qui a un pouvoir sur l'huile.

_ Comment dit-on « le dépôt d'huile » ?

_ « U fondu ».

_ « Décanner » ?

_ Comment dit-on décanner, maintenant il y a des mots qui ne me viennent pas. _ (La mère) : « levallu », extraire l'huile. _ (L'informateur) : extraire l'huile mais le dépôt au fond comment s'appelle t-il ? _ (La mère) : « U fondu d'oliu » (le fond d'huile). _ (Enquêteur) : le fond oui mais quand on se sert du crible comment dit-on ? _ Tamiser les olives pas l'huile. _ Oui oui. Non pas pour l'huile pour les olives, oui j'ai compris. _ Et bien l'huile on dit « schjarì l'oliu » « éclaircir l'huile » tu vois, le fond celui qui reste dedans l'huile qui monte au dessus mais il n'y pas le terme comme en français « décanner » n'existe pas.

_ J'ai compris. Alors quelques questions. Donc les oliviers se plantent sur n'importe quel terrain ou il faut un terrain particulier ?

_ Il faut qu'il soit plus ou moins bon s'il y a la terre, s'il y a, il ne faut pas qu'il y ait trop trop d'eau, que l'eau ne stagne pas l'hiver. _ Il faut un terrain en hauteur ?

_ Il faut un terrain même pas en hauteur mais qui ne fasse pas trop de trous d'eau pendant un mois ou deux l'hiver s'il pleut, il faut un terrain assez profond afin que les racines puissent aller mais enfin il s'adapte à tous les terrains, il donnera plus ou moins mais il s'adapte à tous les terrains. C'est pour cela que nos anciens avaient des problèmes, maintenant nous plantons, nous achetons ..., nous le plantons, bon il y a les rangées tout, autrefois alors pour résister à la sécheresse pour ne pas trop lui donner, ils greffaient déjà les oliviers sauvages, c'était le plus

facile pour eux, et quand ils plantaient les oliviers, ils prenaient, ils cassaient un vieux olivier, il faisait en français ça s'appelle un souchet je ne sais pas comment ça s'appelait en corse, ils le plantaient jusqu'à huit cents millimètres sous terre, il mettait un an pour sortir. Ils le laissaient grandir, et ils le greffaient à plus deux mètres au minimum de façon à pouvoir lâcher les bêtes en dessous car ces terrains servent aussi pour les bêtes. Ils les protégeaient avec les ronces, avec plusieurs choses et ensuite ils greffaient mais il fallait aussi quelques années pour qu'il grandisse pour qu'il grossisse pour qu'il soit assez gros pour greffer, ensuite il prenait, les premières années, ils leur mettaient, s'ils pouvaient, s'il y avait le fleuve les femmes chargeaient sur la tête dans les seilles. Ma grand-mère, se souvient, elle est morte en soixante six, elle avait presque cent ans, jeune elle avait arrosé les oliviers, les femmes allaient à la fontaine avec les seilles sur la tête et elles allaient arroser les oliviers l'été donc les derniers oliviers ont été plantés à Santu Petru. Et en étant très profond ils résistaient à la sécheresse, ils tenaient, il n'y avait pas besoin de tant d'eau mais il fallait vingt cinq ans pour qu'ils donnent bien des olives, il faut le planter qu'il grandisse maintenant au bout de sept huit ans on commence à faire une récolte la différence alors on disait qu'on plantait pour les enfants, on ne plantait pas pour soi, on plantait pour les générations à venir voilà.

_ Et maintenant à quel moment plante-t-on les oliviers ? Maintenant ou avant, maintenant ?

_ Maintenant nous plantons, on achète un olivier fait en pépinière qui a deux ou trois ans, nous défonceons le terrain, nous le plantons, nous lui mettons le goutte à goutte ou une aspersion ou ce qu'il veut, donc ça n'a rien à voir avec avant hein voilà.

_ Mais avant on attendait quand même un moment précis pour greffer ?

_ Ah tout, la greffe, ils se greffent quand ils fleurissent, quand ils vont fleurir ils sont en sève.

_ À quel moment ? Quel mois à peu près ? _ Alors au mois d'avril et mai, à la fin avril premiers jours de mai et on greffait à l'écusson à trois yeux, à l'écusson à trois yeux, maintenant on greffe à plaque par exemple on greffe de plusieurs manières, mais les anciens n'avaient pas la possibilité de faire comme maintenant, alors il coupait le sauvage, ils entaillaient la peau et ils faisaient entrer deux ou trois fois autour, ils l'attachaient avec un jonc, avec les joncs ils le serraient bien et puis ils le couvraient avec un bouquet d'herbe, en mai il y a l'herbe, afin que le soleil ne le brûle pas et ils les mettaient par paire. Quand ils les mettaient par paire ... quelques ... sèches autour pour que le vent ne casse pas les greffes. La

mise en paire c'est le système de la plaque maintenant, mais la plaque maintenant c'est plus facile.

_ Et comment greffaient ils ? Avec une pierre ?

_ Non. _ Comment il faisait la greffe ? _ Non non, ils enlevaient un bout de peau. _ Mais le bout avec quoi l'enlevaient ils il y avait un outil ? _ Un couteau, avec un couteau. _ Il n'avait pas de nom particulier ? _ Non, couteau à greffe. Ils faisaient une greffe, ils faisaient rentrer le greffon dedans, ils le resserraient voilà. Et alors il y avait les oliviers ils les élaguaient, ils les coupaient avec une hache, avec une petite hache, avec ... pour les nettoyer un peu mais comme la « biancaghja » monte jusqu'à vingt mètres donc ils n'ont plus la possibilité de monter nettoyer, ils n'y arrivaient plus c'était trop dangereux. Alors qu'est qu'ils faisaient tous les quarante ou cinquante ans ils les coupaient, alors « scapà l'alive » c'est-à-dire qu'ils montaient et cinquante cents au dessus ... ils coupaient complètement l'olivier. _ Tout tout ?

_ Tout, ils le jetaient complètement par terre. Ensuite il fallait quinze ans pour qu'il refasse un bel olivier. Ensuite ils enlevaient les charpentières et au bout de quinze ans c'était de nouveau un olivier et alors que faisaient ils, ils faisaient un petit bout, un enclos à côté, pas pour ne pas avoir pour ne pas perdre toutes les récoltes en même temps mais quand il était trop grand, qu'il avait trop de bois il ne donnait plus d'olive donc il fallait le couper et comme ils n'avaient pas la possibilité de monter avec un harnais pour le nettoyer il fallait qu'ils le coupent. Mais c'était tout, tout était spécifié, c'était tout une chose. Les anciens se réunissaient, ils allaient dans l'enclos voir un ... ils regardaient comment il était car c'était une perte de capital énorme, couper un olivier il fallait attendre quinze ans pour qu'il donne.

_ Mais ils étaient obligés puisque de toute façon il ne donnait plus... _ Non, maintenant ça n'existe plus, non maintenant c'est sûr on nettoie tout avec les tronçonneuses. _ Non mais ils étaient obligés de tout couper ? _ S'ils ne le faisaient pas ils ne faisaient plus d'olive mais c'était une décision difficile à prendre tu comprends. Alors c'était les anciens qui se réunissaient, ils allaient voir s'ils étaient vraiment obligés de les couper. Après ils ont fait les bois, ils ont fait le sauvage. Mais jusqu'avant la guerre de quatorze couper les oliviers ne se faisait pas comme ça comme ça.

Transcription et traduction

Piste 32 : Morati Charles/ San Petru di Tenda

00:03:43

_ È tuttu ciò chì scapaianu tutte isse branche isse rame ni facianu qualcosa dopu?

_ Allora dopu cacciavanu ... in cinquanta centu ... allevavanu custì è allevavanu i ghjamboni, allevavanu trè o quattru ghjamboni secondu a grandezza di l'aliva chì facia un aliva. È se tu vedi l'alive vechje sò tutte scapate à dui metri, dui metri è cinquanta sò scapate.

_ D'accordu. Pensu chè avemu vistu à pocu pressu tuttu. Vo vedete qualcosa di chì ùn si hè micca parlatu.

_ C'hè tuttu, a prima abordu cusì hè difficiule, c'hè parecchie affare, c'hè tutti i strumenti. _ Di annantu u sapè fà. _ C'hè tutti i strumenti chè servianu.

_ Quali sò?

_ Ind'è u fragnu, e palette, cum'è si facia pè cacciallu pè mettellu, l'oliu pè trasportallu in loggi, c'hè tuttu una seria ma enfin guasgi avemu numatu tuttu, ci pò esse affare chè mi scappanu avà cum'elli facianu ma enfin tuttu bene. Dopu u legnu d'aliva servia per tant'affare dinù. _ À chì servia? _ Servia pè fà i travagli, quì c'era due case, c'era guasgi un aliva sana pè fà u tettu cù tutti i ghjamboni chì facianu, hè mervegliosu. L'hanu fattu cullà quassù, servia pè e "charpentes" di u tettu. U legnu era utilizzatu per u focu perchè hè unu di i megliu chì brusgia, dunque si ne servianu pè tuttu pè fà, per esempiu e presse eranu fattu in legnu d'alivu, era u più duru, era u più solidu. C'hè un proverbu chì dice, cum'è dice aspetta: "legnu d'alivu santu benettu chì brusgia frescu è seccu" perchè u pudia taglià u mette in u focu brusgia subitu hè pienu oliu. Dunque ghjè un legnu straordinariu, si ne servianu appena per tuttu. Si ne servianu pè fà e lumare di u maralle, u maralle hè u pezzu di l'aratu induva ci va u barru in ferru pè ch'ellu resistisse à lavurà, ghjè un legnu talmentu duru ch'ùn si frustava micca menu chè l'altri vedi. Servia pè pien'affare u legnu d'alivu.

_ È vo avete fattu l'oliu da sempre allora?

_ Oui, avemu fattu ind'è isse condizione cusì fine à l'annate sessanta. Dopu avemu compru i filetti, avemu coltu nantu i filetti, è ci urganizzemu di più in più. Avà i femu incù i filetti

appiccati, avà avemu compru a machine à appiccà pè e piantazione ma mantenimu sempre a manera di fà l'oliu cum'elli facianu. U femu, on le fait décanter. _ Iè, aghju capitu, solu chè sò qualche attrazzu... _ Ùn pigliemu micca mezzi sofisticati, avemu un AOC sempre nurmale diceremu senza piglià prudottu chimicu o n'impurta chè. O u pressoir cù a forza centrifuge pè falle passà nunda. Ci mantenimu sempre pè fà qualcosa di bonu. È ci vole micca à suprimà tuttu cosa chè i vechji hanu fattu, ci vole à suprimà cosa ùn era micca bonu è tene cos'ellu era bonu, tene cos'ellu era bonu perchè hanu messu milliai d'anni pè ghjunghjecci è no in dui o trè anni avemu fattu tuttu ma ci n'accorgimu chè suvente femu marchja daretu. _ D'accordu.

_ Et tout ce qu'ils coupaient toutes ces branches toutes ces branches ils en faisaient quelque chose après ?

_ Alors après ils enlevaient ... à cinquante cents... ils élevaient ainsi et ils élevaient les charpentières, ils élevaient trois ou quatre charpentières selon la grandeur de l'olivier qui faisait un olivier. Et si tu vois les vieux oliviers ils sont tous coupés à deux mètres, ils sont coupés à deux mètres cinquante.

_ D'accord. Je pense que nous avons à peu près tout vu. Vous vous voyez quelque chose dont on n'a pas parlé.

_ Il y a tout, à premier abord comme ça c'est difficile, il y a plusieurs choses, il y a tous les instruments. _ Sur le savoir faire. _ Il y a tous les instruments qui servaient.

_ Quels sont ils ?

_ Dans le pressoir, les palettes, comment on faisait pour l'enlever pour le mettre, l'huile pour la transporter dans les peaux de chèvre, il y a toute une série mais enfin nous avons presque tout nommé, maintenant il peut y avoir des choses qui m'échappent comme ils faisaient mais enfin tout est bon. Après le bois d'olivier servait pour beaucoup de choses aussi. _ À quoi il servait ? _ Il servait pour faire les travaux, ici il y avait deux maisons, il y avait presque un olivier entier pour faire le toit avec les charpentières qu'ils faisaient, c'est merveilleux. Ils l'ont fait monter là haut, il servait pour les charpentes du toit. Le bois était utilisé pour le feu car c'est un des mieux qui brûle, donc ils s'en servaient pour tout pour faire, par exemple les presses étaient faites en bois d'olivier, c'était le plus dur, c'était le plus solide. Il y a un proverbe qui dit, comment il dit attend : « bois d'olivier saint béni qui brûle frais et sec » car on pouvait le couper le mettre dans le feu il brûle aussitôt il est plein d'huile. Donc c'est un bois extraordinaire, ils s'en servaient un peu pour tout. Ils s'en servaient pour faire les « lumare » du « maralle », le « maralle » c'est le bout de l'araire où y va la barre de fer pour qu'il résiste au travail, c'est un bois tellement dur qu'il ne s'abîme pas, moins que les autres tu vois. Le bois d'olivier servait pour plein de choses.

_ Et vous vous avez toujours fait l'huile alors ?

_ Oui, nous avons fait dans ces conditions jusqu'aux années soixante. Ensuite nous avons acheté les filets, nous avons ramassé sur les filets, et nous nous organisons de plus en plus. Maintenant nous les faisons avec les filets accrochés, maintenant nous avons acheté la

machine à accrocher pour les plantations mais nous maintenons toujours la façon de faire l'huile comme ils faisaient. Nous le faisons, on le fait décanter. _ Oui, j'ai compris, ce sont seulement quelques instruments... _ Nous ne prenons pas de moyens sophistiqués, nous avons un AOC toujours normal dirons nous sans prendre de produits chimiques ou n'importe quoi. Ou un pressoir avec la force centrifuge pour les faire passer rien. Nous nous maintenons toujours pour faire quelque chose de bon. Et il ne faut pas supprimer tout ce que les anciens ont fait, il faut supprimer ce qui n'était pas bon car ils ont mis des milliers d'années pour y arriver et nous en deux ou trois ans nous avons tout fait mais nous nous apercevons que souvent nous faisons marche arrière. _ D'accord.