

10. La culture populaire



S. ORONZO VESCO E MARTIRE

A. TOSCHI DEL. G. BIANCHI

fondateurs, les ex-voto où s'exprime l'angoisse des hommes, dans des moments où se jouent la vie et la mort (nauffrage, guerre, accident, maladie ...) : les hommes sentent alors « avec l'immédiateté d'une vision, leur existence en proie à une force surnaturelle, divine, qui peut seule les sauver. Et en même temps que le cri implorant, sort aussi de sa poitrine la promesse de témoigner, de façon solennelle et impérative, sa reconnaissance une fois la grâce obtenue, le miracle arrivé » (**Paolo Toschi**).

Cette culture est en voie de transformation à mesure que diminue la place du monde paysan, mais elle reste vivante, dans les villes comme dans les campagnes, comme continue à être parlé le dialecte. Elle s'étale sur les façades et dans la décoration des églises encore très fréquentées, en particulier dans les périodes rituelles comme la Semaine Sainte ; elle commande le rythme des grandes fêtes, Carnaval, Pâques, les fêtes des saints, la commémoration de Frédéric II ou les grands événements historiques de la Région, la lutte contre les pirates sarrasins et turcs, la domination espagnole, la répression de la révolution de 1799. Le roman de **Raffaële Nigro** (1947-), *Les feux du Basento* (1987), illustre bien quelques aspects de ce monde et de cette culture.



F. NIGRO DEL.

S. Nicola di Bari Arcivescovo di Mira

Les saints les plus honorés sont

- soit des personnages de renommée internationale comme saint Roch, les saints Cosme et Damien, saint Nicolas de Bari, saint Michel dans le Gargano, sainte Irène à Lecce, saint Eloi, protecteur des animaux et évidemment la Vierge dans toutes ses fonctions protectrices.
- * soit des saints plus liés à la tradition locale comme saint Oronzo à Lecce et Ostuni, saint Joseph de Copertino, saint Vit de Polignano, saint Cataldo de Tarente, saint Leucio, premier évêque et protecteur de Brindisi, saint Pantaleone, médecin et martyr de Martignano

Un certain nombre de cultes et de rites visent la guérison des maladies nerveuses. C'est le cas du culte de san Vito, imploré pour guérir le « *ballo di san Vito* », la danse de saint Guy.

D'autres rites guérissent des morsures de serpents ou d'insectes, par exemple **la tarentelle**, dans laquelle on insère des invocations à saint Paul. La tarentelle thérapeutique était encore pratiquée jusque dans les années 1960/70 : « *L'exemple du tarentisme étudié par De Martino, mais déjà bien connu depuis que les jésuites de Tarente l'avaient découvert en 1600, est significatif de cette place de la musique dans la vie populaire. Ce type de maladie, -où la tarentule (la *Lycosa tarentula*, grosse araignée velue à la morsure pratiquement inoffensive, par opposition au *Latrodectus tredecim guttatus*, araignée plus petite dont la morsure provoquait au contraire des troubles nerveux - agitation, angoisse, hallucinations etc.- de longue durée) avait moins de part que les souffrances, privations, frustrations dont étaient victimes depuis des siècles les populations du Sud, -se traduisait par un désir de danse sauvage, de transe, imitant les troubles causés par la petite tarentule. La réponse moderne serait sans doute les calmants et la psychanalyse (où la guérison passe par la parole) ; la réponse séculaire était au contraire cherchée dans le rythme, la danse effrénée, qui devient la Tarantella, dans laquelle le patient était entraîné jusqu'à ce qu'il tombe épuisé... et calmé, danse qui pouvait prendre la forme d'une représentation dramatique, et qui était secondée et dirigée par le son des guitares, cithares ou violons. Les textes qui accompagnaient la danse, par exemple les invocations à Saint Paul sorti indemne de la piqûre de la vipère de Malte (Cf. Actes des Apôtres, XXVIII, 3-6), n'avaient que le rôle secondaire de justifier des pratiques païennes dans le cadre d'une société chrétienne ; l'essentiel était bien la danse dont on croyait alors qu'elle dispersait le venin dans le corps et l'éliminait ensuite par la transpiration* ». (Jean Guichard, *La chanson dans la culture italienne*, Champion, 2000, pp. 101-102)



Scène de tarentelle thérapeutique, Cf. Ernesto De Martino, *La terra del rimorso*.

La lecture des ouvrages d'**Ernesto De Martino** reste sur ce point essentielle et fascinante : *Le monde magique, Italie du Sud et magie, La terre du remords*, Institut d'édition Sanofi-Synthélabo, 2000, (596 p., 240 p., 494 p. 12,08 euros, 12,08 et 14,94). Il faut maintenant le corriger et le compléter par la thèse d'**Alessi dell'Umbria** dans son dernier ouvrage, *Tarentella ! Possession et dépossession dans l'ex-royaume de Naples*, L'œil d'Or, 2016, où il insiste au contraire sur le caractère rituel de la tarentelle.

La céramique

Un autre aspect de la culture populaire de la Pouille se trouve dans les produits de l'artisanat, fruits d'une habileté manuelle qui a donné forme et couleur à toutes sortes de matières, la terre, le bois, la pierre, le corail, le marbre, l'argent, le bronze, le papier. L'imagination des artistes est souvent guidée par la tradition, et on est surpris de trouver une continuité entre les formes les plus anciennes et les formes régionales modernes.

C'est dans le travail de la terre cuite que s'affirme le mieux l'artisanat, dans une variété de créations originales et restant pourtant fidèles à une histoire de plusieurs millénaires. Les céramiques rustiques donnent aux objets de la table et de la vie quotidienne une qualité esthétique de forme et de couleur : cruches, bouteilles anthropomorphes, amphores ; les sifflets, guimbardes (« *scacciapensieri* »), porte-bonheur se transforment en sculptures de même que les objets liturgiques ou ornements d'églises : candélabres, coffrets (celui de la cathédrale de Giovinazzo, du XIIe s.), reliquaires, bustes en argent (S. Nicolas à Bari, au Trésor de la Basilique). Ci-contre : céramiques de Grottaglie →



La culture populaire s'exprime enfin de façon privilégiée dans les fêtes et dans la cuisine.

11. La gastronomie de la Pouille

D'après : *POUILLE, GUIDE TOURISTIQUE ET GASTRONOMIQUE*

De Agostini, 1992

Deux facteurs contribuent à donner à la gastronomie des Pouilles une orientation unitaire : la disponibilité dans chaque province des mêmes aliments et la conformation altimétrique du sol. Exceptées les hauteurs sub-apennines et celles du Gargano dans la province de Foggia et la zone de colline des Murge, tout le territoire est presque plat. La plaine facilite la dynamique des échanges. Il s'agit cependant d'une orientation unitaire plutôt relative du fait que dans la région, on voit coexister trois manières différentes de manger. Les façons de manger ne coïncident pas avec la division administrative actuelle mais plutôt avec l'aménagement conçu par Frédéric II, qui le premier en 1222 distingua le pays de Bari de la Capitanata au Nord et du pays d'Otrante au Sud. Les trois cuisines préparent les mêmes plats, mais chacune tend à les différencier suivant ses propres tendances. L'ail est un des composants, peut-être le principal, de cette diversification culinaire ; au fur et à mesure que l'on descend du Tavoliere vers la Péninsule Salentine, sa présence devient moins massive et à un certain point elle disparaît complètement pour céder la place à l'oignon, comme on le voit dans la classique soupe de poisson de Gallipoli.

La grande plaine produit en abondance du blé, du raisin et des olives ; par conséquent les farineux, l'huile et le vin – qu'on appelle ici « *miere* » du latin « *merum* » = pur –, constituent encore les trois piliers de l'alimentation populaire. Les artisans, les bergers et les paysans conservent inchangée leur confiance dans l'humble pain, ce pain qui rend la Pouille célèbre. Les statistiques indiquent une consommation journalière, entre « *frisedde* » et « *panette* », de 800 grammes par habitant. (En dialecte de la Pouille, la double consonne « *dd* », dans des mots comme « *frisedde* », « *cialledda* », etc. se prononce de façon à obtenir un son presque « *ddr* ». Ce n'est pas là une particularité exclusive de la Pouille, mais de bien des dialectes de l'Italie du sud). La « *frisedda* » (ou *fresella*, *spaccatella*) représente le chef-d'œuvre de sobriété d'un peuple habitué aux ripailles aussi bien qu'aux jeûnes prolongés. Sorte de *tarallo*, ayant la forme d'une couronne au trou étroit, elle est faite de farine blanche ou de blé entier, mise au four et cuite. Puis on la coupe en deux dans le sens de la largeur et on la remet à griller au four. Pour la préparer il ne faut pas grand-chose: il suffit de la plonger dans de l'eau froide et, quand elle est bien trempée, l'assaisonner avec de l'huile, du poivre et du sel ; facultativement on peut ajouter de la tomate et de l'oignon. C'est tout. Mais le berger et le journalier, d'une « *frisedda* » et d'un verre de vin, font souvent un repas de midi. Avec les mêmes ingrédients, mais en utilisant cette fois de l'eau bouillante, on obtient ce qu'on appelle la « *cialledda* ».



Dans une alimentation qui se base sur les farineux, les pâtes alimentaires ont un rôle de choix. Bien qu'une publicité insistante stimule la consommation du produit industriel, bien des ménagères, surtout dans les petits centres, continuent à préparer chez elles les lasagne, les « *recchie* », « *strascenate* », « *chiancarelle* »,



« *troccoli* », « *mignucchie* », « *pociacche* », « *fenescèchie* ». Les « *recchie* » (*orecchiette*, Cf. image ci-contre) très connues dans le reste de l'Italie aussi, sont de petits morceaux de pâte concaves en forme de petites oreilles, qui se font en roulant le pouce contre la table. On les fait avec de la farine intégrale de blé dur ou bien avec de la semoule ; quelquefois on les confectionne, et c'est une authentique rareté gastronomique, avec le blé brûlé glané dans les champs. Les « *strascenate* » sont de petits rectangles de pâte passés, sur une planche rugueuse et présentant un côté lisse et un autre rugueux. Les « *troccoli* », que l'on trouve surtout dans la zone de Foggia, ressemblent un peu aux macaronis

des Abruzzes et prennent leur nom de l'outil spécial qui sert pour les couper, un rouleau muni de lames circulaires identique au « fer à macaronis » du XVI^e siècle. Les « *chiancarelle* » sont des oreillettes plus petites, les « *pociacche* » des oreillettes plus grandes que les autres, les « *pestazzule* » sont de petits ronds comme les « *pociacche* » mais sans être concaves, les « *mignucchie* » sont de petits gnocchis de semoule, les « *fenescècchie* » sont des nouilles roulées à l'aide de petites aiguilles à tricoter. Dans le pays de Brindisi les « *strascenate* » s'appellent « *stagghiotte* » et les « *fenescècchie* » « *cagghiubbi* ». (Pour plus de détails, taper sur Internet : le nom du produit en ajoutant « *pugliese* »)

Aux différents types de pâtes ménagères et produites industriellement, correspond une série tout aussi nombreuse d'assaisonnements. « *Dans le menu hebdomadaire* - écrit à ce propos **Nicola Durano** - *les plats*



de pâtes alternent avec les soupes de légumes ou de légumes secs, selon un calendrier quasi rituel ». Pour assaisonner les oreillettes et les spaghettis on emploie souvent des herbes des champs qui sont mariées aux herbes domestiques du potager ; si l'on veut un plat plus riche, on a recours à un ragoût de viande ou de poisson. Le ragoût de viande peut être simple, fait à base de bœuf ou de bœuf et cochon, ou bien bœuf, cochon et mouton. Un assaisonnement plus complet est réservé aux spécialités des grandes occasions, les macaronis au four : couverts de sauce et mélangés à de petites boulettes, des tranches d'œufs durs, des fonds d'artichauts, du saucisson émietté, du fromage et du pecorino, on les met dans une timbale de pâte sucrée ou simplement dans un plat de terre cuite et on les cuit au four. Le

plus populaire des ragoûts de poisson est d'invention baraise, il s'appelle « *ciambotto* » et on l'obtient en mélangeant différentes espèces de poissons. « *Ciambotto* » signifie justement mélange. D'habitude on le sert sur des spaghettis cuits « al dente », avec du fromage ou sans (Cf. image ci-dessus).

Si on ne connaissait pas tout des origines des pâtes, on serait porté à en attribuer l'invention aux gens de la Pouille, si grand est leur goût pour cet aliment. Un dicton populaire anonyme invoque : « *Criste mi, fa chiove le maccarunne, e le chianghe de le logge fatt'a ragù* » (Jésus, fais pleuvoir des macaronis et transforme les arcades des balcons en ragoût). Les gens de la Pouille ne sont pas les inventeurs des pâtes mais ils ont organisé une révolution pour les défendre. Elle eut lieu à Bari en 1647 au temps où la région était dominée par l'Espagne. Ne sachant plus que taxer, un jour les avides Espagnols imaginèrent un impôt sur la farine. Les Barais, désarmés, acceptèrent mal ce nouvel abus et quand ils virent que sous prétexte de contrôles les soudards molestaient leurs femmes, ils se révoltèrent. Ce fut un beau vacarme et pendant huit jours les coups n'arrêtèrent de pleuvoir ; à la fin les Espagnols renoncèrent à leur impôt.

Quelques traces de la domination espagnole se retrouvent dans la cuisine de la Pouille; les « *tielle* » par exemple (Cf. image ci-contre). Ce sont des terrines comprenant différents ingrédients superposés à cru en couches bien distinctes. La « *tiella* » de moules se compose d'une couche de riz, d'une couche de pommes de terre coupées en tranches rondes et peu épaisses, une couche de hachis d'oignon et de persil, une de moules noires dépourvues de leur valve supérieure. Entre une couche et l'autre on met de l'huile, du sel, du poivre, du fromage et sur la dernière on met de la chapelure. La terrine - *tiella* » veut dire terrine,- est mise au four. La composition des *tielle* » n'est pas liée à des règles fixes et reste confiée à la fantaisie de la ménagère, étant donné qu'il est possible d'introduire ou d'ôter ce qu'on veut. Cependant les pommes de terre ne doivent jamais manquer.



«
«

En dehors du ragoût et des boulettes, dans le panorama des spécialités, on ne voit pas d'autres plats se basant sur la chair de bœuf. Il y a bien sûr les paupiettes, mais on les trouve plus savoureuses quand elles sont faites avec de la viande de cheval. Même le pot-au-feu, les gens des villages continuent encore de nos jours à le

préparer avec du béliet ou du bouc qu'on leur vend invariablement pour du mouton. Un dicton courant dans toute la région avertit : « *Carne de vaccine sbrevogne a ci 'a cucine* », la viande de vache fait faire triste mine à celui qui la cuisine. Ce dicton rappelle le temps où l'on tuait des bêtes vieilles ou fatiguées par un travail pénible, de telle sorte que leur viande, pendant la cuisson, subissait une considérable diminution, se recroquevillait et était immangeable.

Les chairs de volaille, de gibier et la viande de porc sont par contre largement employées. Le lapin de garenne donne deux spécialités : cuit dans une épaisse sauce tomate, il sert à assaisonner les « *rècchie* » et les « *mignucchie* », cuit en sauce aigre-douce, c'est un bon plat de résistance. Un autre plat très appétissant est constitué par les « *turde 'n zulze* ». La viande de porc est excellente dans les charcuteries de Martina Franca, dans les saucissons du sub-apennin de Foggia, dans les saucisses et le boudin de Lecce. Ce dernier est fait du mélange de sang de cochon avec de la cervelle de cochon ou de veau. Il est si savoureux que l'on dit que les gens de Lecce s'en servaient, il y a trois siècles, comme monnaie d'échange pour obtenir de Brindisi une des colonnes terminales de la Voie Appienne.



Zampina de Martina Franca

Comme toutes les histoires créées par le peuple, dans celle-ci aussi il y a une bonne dose de fantaisie. Dans la réalité, les faits se sont passés ainsi : à la suite du tremblement de terre de 1528 s'écroulait à Brindisi une des colonnes placées par les Romains pour marquer le terme de la Voie Appienne, et se brisait en plusieurs morceaux. Les blocs de marbre demeurèrent là où ils étaient tombés jusqu'en 1659, année où ils furent demandés par les habitants de Lecce pour élever un piédestal à la statue de leur

patron Sant'Oronzo. Les gens de Brindisi accueillirent leur

requête. Probablement, ce fut un échange de politesses et de dons, mais il n'existe pas de traces du troc des ruines contre le célèbre boudin.

La viande qui domine la gastronomie de la Pouille est la viande de mouton. Comme production de têtes de bétail, la région se place au troisième rang sur le plan national après la Sardaigne et le Latium. Les zones les plus riches en troupeaux sont le Gargano, les Murge, le Tavoliere. Ce dernier, avant la bonification, pouvait héberger et nourrir une quantité beaucoup plus grande de troupeaux. Par le nom de Tavoliere, on entend la plaine de la province de Foggia s'élevant au-dessus du niveau de la mer d'une centaine de mètres.

La qualité de la viande de mouton de la Pouille n'a pas besoin de témoignages de gastronomes ou de certificats d'experts. Le touriste peut la constater de la façon la plus simple en entrant dans

n'importe quelle boucherie de la région ; il verra, près du réfrigérateur, une chose bien insolite pour un magasin de ce genre, un véritable four en pierre, petit mais exactement reproduit dans ses détails. Dans ce four le boucher fait rôtir les « *tacche* », les morceaux d'agneau commandés par les clients, et les fait cuire enfilés dans des broches sans l'aide d'aucun assaisonnement en dehors du sel.

Outre ce système de cuisson simple et rapide, on en connaît, comme on verra, d'autres beaucoup plus élaborés. Avec les abats du mouton, les bergers du Gargano préparent le « *quagghiaridde* », plat rustique mais savoureux. Viennent ensuite les « *gnemeeiidde* », petites pelotes de boyaux d'agneau ou de chevreau contenant les abats de celui-ci, cuites au four ou à l'étuvée dans une cocotte en terre cuite. D'où viennent ces recettes, personne n'en sait rien ; elles existent dans plusieurs cuisines de l'Italie méridionale sous des noms



Pancetta de Martina Franca

différents. La seule chose certaine est que en Pouille on les prépare depuis plus de 500 ans comme le prouvent les Statuts de l'Université de Bisceglie qui remontent au XVI^e siècle.



La grande quantité de troupeaux fait prospérer les fromageries se basant sur le lait de brebis. Largement consommés sont le fromage blanc frais et ses dérivés : la « *ricotta forte* », la « *ricotta tosta* » ou « *cacioricotta* » que l'on sert râpée. Excellent le « *pecorino* » surtout celui des pâturages des Murge où le lentisque donne au lait, puis au fromage un goût poivré. Dans certains endroits, on arrive à trouver la « *mercia* », une espèce de « *mozzarella* » de mouton. Mais on trouve aussi assez largement des fromages de lait de vache à cause de la présence, dans les zones de bonification, de nombreux troupeaux de bovins. Excellents et très recherchés sont le « *caciocavallo* », le « *provolone* », les « *scamorze* », les « *manteche* » en tout et pour tout égales aux « *burrini* » ou « *butirri* » calabrais et napolitains, et les « *burrate* » (Cf. image ci-contre). Avant la bonification du Tavoliere, il existait dans la province de Foggia différents élevages de buffles, animaux qui supportaient assez bien l'air

lourd des régions infestées par le paludisme; actuellement ces troupeaux sont réduits à quelques milliers de têtes et l'excellente « *mozzarella* » devient de plus en plus difficile à trouver.

La région a plus de 784 kilomètres de côtes et la consommation du poisson y est donc largement répandue. À la création de cette branche culinaire ont contribué un peu toutes les provinces mais moins que les autres la province de Foggia. Singulièrement la cuisine de Foggia est une cuisine de terroir, qui se méfie un peu de la mer et de ses produits. Pour découvrir l'origine de cette attitude il faut remonter à la préhistoire. Les anciens Dauniens, ancêtres lointains des habitants actuels de la province, dans le premier âge du fer - treize ou quatorze siècles av. J.-C. - étaient des bergers d'Arcadie. Après l'invasion dorienne, ils durent abandonner leur terre et chercher un abri sur notre littoral de l'Adriatique. Peu accoutumés comme ils l'étaient à la navigation, beaucoup d'entre eux périrent durant la traversée et les rescapés conservèrent une terreur sacrée

Burrata della Puglia

de l'eau. C'est pourquoi, en cherchant une nouvelle résidence, ils choisirent le promontoire du Gargano bien défendu de la mer par des falaises de deux à trois cents

mètres. Dans toutes les localités côtières de l'Adriatique comme de la mer Ionienne, le poisson est excellent; il existe cependant des régions où certaines espèces se révèlent particulièrement savoureuses. La mer de Bari offre de magnifiques poulpes qu'on peut aussi manger crus, de splendides daurades et des soles, d'excellents dentex et des langoustines. Les rougets de Porto Cesareo, Gallipoli, Polignano a Mare, Manfredonia, représentent un authentique triomphe de la gourmandise. L'archipel des Tremiti est habité d'une extraordinaire variété de poissons, nobles et courants, et sa cuisine connaît également la soupe de tortue. Les



deux baies du port de Tarente, appelées *Mar Piccolo* et *Mar Grande* donnent des daurades, des anguilles, des murènes, des dentex, des rougets, des calmars, des seiches, des langoustes, des palourdes, des moules, des crevettes, mais la renommée de cette ville est liée surtout aux moules et aux huîtres.

A Tarente on pratique la culture des huîtres depuis des temps très anciens; les systèmes employés sont encore ceux d'autrefois. L'homme facilite l'action de la nature en fixant les larves des mollusques sur des fagots de lentisque

que l'on plonge pendant les mois d'été dans le *Mar Grande*. Après soixante jours, on remonte les fagots, on récupère les branches qui ont pris et on les greffe en treille dans ce qu'on appelle les jardins du *Mar Piccolo*. Les jardins prospèrent dans des endroits déterminés et précisément là où abondent les « *citri* », sources sous-marines d'eau douce. Ces sources permettent et favorisent la culture parce que les huîtres, bien qu'étant habituées à l'eau de mer aiment un milieu d'eau peu salée. Les mollusques sont prêts pour la vente au bout de dix-huit mois.

Le plus grand « *citro* » du *Mar Piccolo* se trouve au bout de la jetée nord-est; il surgit d'une profondeur de



soixante mètres et produit un tourbillon visible à la surface. Le nom de « *Anello di San Cataldo* » lui vient d'une légende. Le Saint était évêque de Tarente et un jour, tandis qu'une terrible tempête faisait rage, il ôta de son doigt l'anneau pastoral et le lança dans les flots. Soudain la mer se calma et à l'endroit où était tombé l'anneau on vit affleurer une immense source. Dans les textes de gastronomie, on décrit différentes manières d'accommoder les moules. La cuisine tarentine en fait trois : « *arraganati* » c'est-à-dire couvertes de chapelure et accompagnés de persil, ail, huile, origan, tomate ; bouillies et

assaisonnées d'huile et de citron, en soupe à la marinière avec de l'oignon, du jus de tomate et de l'huile. Les huîtres se mangent crues avec quelques gouttes de citron et saupoudrées de poivre. D'aucuns s'obstinent à les cuire, pour assaisonner le riz, mais pratiquement, en faisant cela, ils les gâchent ; les huîtres ne sont bonnes que si elles sont vivantes.

Pour finir, quelques mots sur la pâtisserie pour dire que certaines spécialités - « *pèttue* » ou « *zèppole* », « *sesemidde* », « *carteddate* », « *castagnedde* », « *taralli* » - sont communes à la cuisine campanienne, calabraise et lucanienne. Parmi les friandises définitivement disparues, il est bon de rappeler les glaces au four, célèbre spécialité des premières années de ce siècle créée par le pâtissier de Bari, **Felice Lippolis**. Il s'agissait de deux tranches de pain de Gênes accouplées en sandwich, farcies de glace, couvertes d'une sorte de sorbet et de fruits confits ; avant de servir on passait le tout rapidement au four. À la mort de Lippolis ces glaces disparurent mais leur nom a survécu dans un dicton populaire : « *Aspiitte ca mo vènene le gelâte d' 'o. furne* », attends qu'arrivent les glaces du four, que l'on emploie encore aujourd'hui pour répondre à ceux qui s'obstinent à demander quelque chose qu'on ne veut pas leur accorder.



Écrit en 2004, revu et complété le 20 septembre 2019