

A MISGICCIA

ADECEC 1995

Petru CASANOVA

I. INTROITU

A stelluletta (*) rimanda
à u lessicu pp 31-37

Un pastore corsu scarsamente, tempi fà, rinunziava à u so bestiame (1): ci eranu tante cose trà elli!
Tumbà una capra? Innò, ùn si facia, sinnò pè pressante è vitale bisognu, anzituttu una capra:
impachjucula* certu, ma chì si face tene caru.

In fatti, cumu capì a misgicciera, sinnò cum'è un requisitu* scifiziale d'antica muzzega*. Si pò spiegà pè
mancanza di rendita o scherzu di natura ; l'eccezzione cunfirmendu a regula.

Sottu pilone, ferma un'antica pratica chì tocca u sacru. Nunda hè più arbitriariu in u rituale di a scelta, u
scannu*, a scarnatura*, a misgicciera in fine.

Anzi tuttu, u pastore corsu hà l'intima cunvinzione chì a vittima, qualle ch'ella sia, s'indeca ella stessa;
s'offre diceremu. A capra, pare ch'ella a senti vene, andendu à muritoghju; più, pare ch'ella a vogli. Per
ciò, nunda hè dinò capricciu o estru, ma cosa rituale chjappa à duvere pè u misgicciaghju.

Pensate: si face votu di Razione*, mettendu un ghjornu signalatu, u curniolu*; si và sempre à listessu
scannatoghju; si scanna* una bestia giovane è atterzata*; si lampa l'interame* a i cani; s'offre a
curatella* à l'altri... Si ritrova cusì, a fundiura* chì spanna.

Cumu capisce issa pratica antica, quasi vutia, sinnò chì u ghjuvure (2), tandu, cuttighjava u penseracciu*
(3).

Un' si ne finiscerebbe di rifuginà lecculi* è manghjusche trasandate, avà chì si n'hè persu amore è sapore.
Si crede ancu cunnosce, pè tramite di chjachjerumi di marcantozzi, l'eccelsa di a vera pietanza antica è,
senza avvenne mai tastatu* brusgiuli*, vantanne o cundannanne l'appuntu.

Ne và cusì di a misgiaccia, mitticu cumpane di l'antenati pocu avvezzi à scuccagnati pranzi.

Misgiccja eternizata da ùn si sà quandu, da tutti i bocchifini*, s'è degna di novi palatichi perchì, cum'ella
si dice: "à chì a tasta*, ci ritorna".

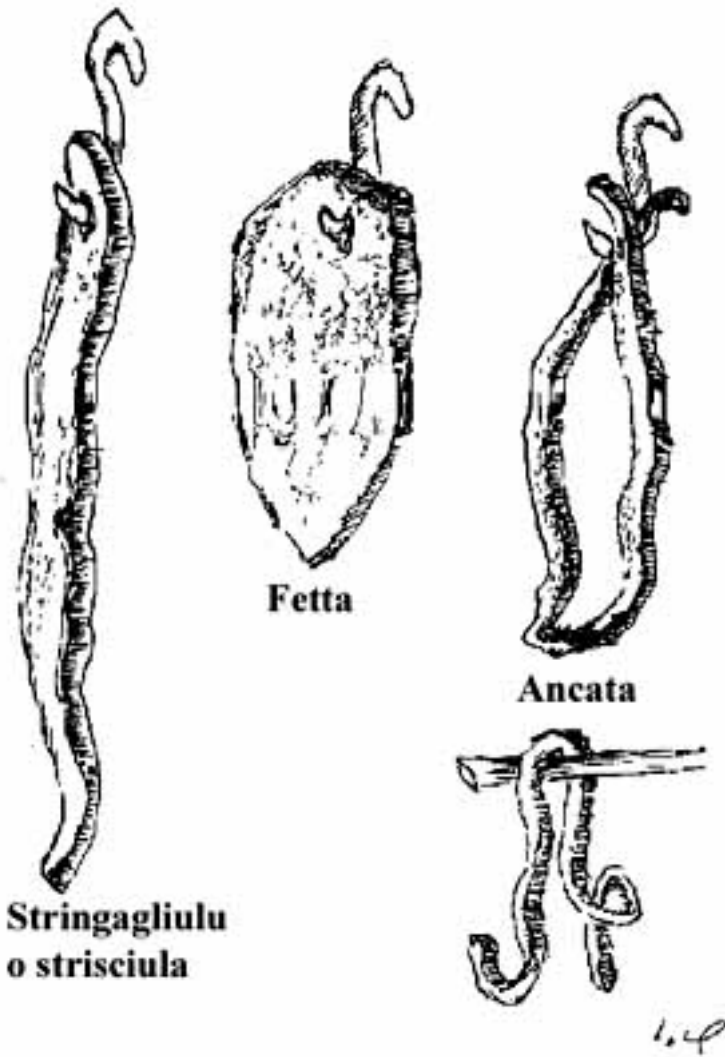
Oghje, a capruna hè for d'usu, ma ne ferma a memoria. Per mè, ramentà è trapughjà l'antica pratica
misgicciaghja hè una manera cum'è un'altra di riflette, è fà riflette, sopra à l'andamenti, i rigiri* è l'arti
sbucati sin'à a nostr'epuca; è pruvà di l'accanita* vuluntà di vive.

A Casanova di Venacu
Istu 10 di luglio 1994

1. "Pastore spasturatu ne ferma malavviatu" di a madre tarra.

2. Ghjuvure: utilité. La chèvre dans la Corse antique était, avec le châtaignier, base de survie. La liste des "prélèvements"
est incroyable: viscères, viande, peau, graisse, poils, cornes, et leur utilisation infinie.

3. Penseracciu: la hantise.



II. L'ARTE DI U MISGICCIAGHJU

II.1. U MISGICCIAGHJU

Zù Niolu*, ferma ancu oghje, in la memoria di a cuntrata, cum'è l'ultimu misgicciaghju attalentatu à circinà* à l'antica.

St'omu, devotu, cantor' di ghjesgia, sottupiore di San Chilgu, a si pruvava à tutte l'arte : cunciaghju* di narpie, zani* è tasche*; piantadore avvenutu, inciuttò noci à centinaia è arburame d'ogni spezia, senza smenticà u fulaghju* di fucone, u paciaghju* di fama è u misgicciaghju accertatu; forse chì l'anni scurrendu di a rinumanza di i so tanti talenti n'hà cresciutu a somma...

Veru intendidore* di l'arti rozi* cum'è di l'arti maghi*, ne fermanu e so scappate* assignalate, è ancu, nantu à u cantone di a so casetta, a signura* facile à dizzifrassi.

Quantu ghjente spannò u ben di zù Niolu... sempre allegru, prontu à porghje cum'è à succore, a cinghje a Pace* à l'attu, sempre u primu à movesi dinò pè carnevale, vanghigliacci* o spallera*.

Ma l'arte maiò di Zù Niolu, restemune à ellu, fù, senz'alcun dubbiu, quellu di a carnesecca*.

Ne spongu, in seguitu, parechji modi, almenu ciò chè aghju pussutu riguarà in circa un mezu seculu d'investigazioni.

Custudì* o inghjentilì a misgiccia* era l'attu di risparmiu à ghjuvure di i rughjichi* tempi andati.

II.2. MANERE DI MISGICCIA'

I modi di misgiccià u carnugliu un mancavanu.

S'aduprava varii mezi, donde certi anticogni. Cù l'anni*, u rigiru* s'hè persù; per quant'eiu ne sò, poca ghjente, oghje, hà tastatu* misgiccia in casserola (arrangiata).

A' trigà torna un pezzu, si pò accertà senza sbagliu ch'ellu sarà troppu tardi pè mantenene a memoria.

Secondu u locale, a stagione è ben'intesu u carnugliu, si pratecava a manera a più addatta.

Di ciò chè ne sò, ne ritrasgiu quì i principali acconci.

A misgiccia muntanaccia o carnesecca* arsicciata*; carnugliu seccu à l'arione*, vechja manera pastureccia, praticata in li stazzi d'alture.

A misgiccia di tramuntana, cunciata cert'anni d'asprure inguernesche, infrugnendu u carnugliu in le rozze nivaghje*, o nantu à a teghja pè tempi di cutrure*.

A carnesecca* o misgiccia affumaticcia* appesa in sala à u chjodu o à l'ancinu* nantu à a partica*. Sta misgiccia casana era a pratica a più currente.

A carnesecca* o misgiccia affumaticcia*. aghjentilita à a spiccia, ma più dissalivata.

A carne salita, siasi in salamoghja* in la trovula, siasi serbata in una pignula di struttu*.

U pesciuseccu ancu ellu si pò paragonà à a carnesecca*. Si parla di u pesciu di stagnu, coltu più che pèscu, di vaghjime, à a scotula*, da pasturelli in brama o à bisognu di nove pietanze.

II.3. A SCELTA DI U CARNUGLIU

Ciò ch'impremia à i nostri antenati, era a scelta di a bestia misgicciaghja, scelta à capitu o à bisognu.

E testimonianze ùn mancavanu pocu fà pè accertà chì i Corsi misgicciavanu muvroni è cervi ma dinò,

cert'annataccie*, selvaticume d'ogni genere. Un' si schisgiava nè ricciu, nè levru, nè ghjattuvolve, nè

ghjira*; in tempi di caristia - u bisognu era à meza casa! - si circinava* ancu misgi*, è perchè nò catelli!

Era dinò d'usu di misgiccià a pullitrina, tandu apprezzata. Reghje di sumerelli inselvaticiti, chjamati

ronchi, culor' bisgiu, à crucera fosca, investianu e monde perbiate di i vechji suminati in dirudu*;

cacciapughjati po imbarcati pè macellu, ogni pullitrata* era l'occasione di misgiccià. U pulletru lattente

dava un carnugliu dulcignu* impurtante è facile à circinassi* in longhe triscie*.

Tuttavia, à miò tempi, a capra fermava a sputica bestia misgicciaghja. Dimmu a capruna: capra o sciocca

cù, fior fiore* prelebatu, u castratu.

Pè dilla chjara, giammai si circinava* baschicci*, nemenu vechjacume, o capre malaticciose,

impiccatricie* o impetratricie*, ma bestie anninche o bime di poca rendita: lunatiche, capaghjinose,

moncule, sempre tonde è liscie.

Pè avè un'idea più ghjusta di a scelta, riferimuci à l'adopru di u pruduttu di quelli tempi.

A misgiccia era un carnugliu attempu di pruvista è di prucacciu*, cum'ellu dice u pruverbiu : "prevede

s'omu pò, hè spessu pruvidenza ben pensata".

Pè ciò, u pruduttu di bon usu dumanda bona scelta. Si scarta u ciunciulatu* cum'è a pellinzica* è si

schisgia l'ossame, for di u munachellu si sà. U misgicciaghju avia a manera. Ellu palmulava* cù ghjalabu

è spulpava* cù sennu custerecciu* è altri pulponi* messi da cantu; ciò chì fermava s'aduprava cum'è a

carne fresca.

Ripetimuci : bestie inancinate* o musinose* ùn si ne scannava*. A' ochju, u misgicciaghju stimava a

grassottula chì farebbe bon carnugliu. I pezzi*, si ne parlerà più indà, scantati è trinciati eranu, cum'ellu

si dicia, di bona lega* pè u ruzzicu*.



U tenditoghju (particata inariulata)

III. TESTIMUNIANZE

III.1. A MISGICCIA CAPRUNA

(Relazione di Ghjaseppu Gambini di Corti, natu in u 1918)

U miò ben di babbu hà custuditu* misgiccìa possu di sin'à l'ultime. Gn'inguernu, scannava* qualchì capra grassottula, quassù à a Lozza (4).

In principiu, pè e primaticchie tumbere* nataleccie, si tumbava qualchì capra lunatica o melibianca giovane, pè crescimentu di i salami purcini, aduprendu l'avanzi capruni pè misgiccìa. Qualchì altra bestia era polza in l'inguernata.

Si scannava* sempre una capra grassa, senz'esse storna, spessu signalata da un pezzu à misgicciassi: cert'anni, accadia di sbatte qualchì teppureccia*, à casu* ben'intesu.

Zitellu, cù surellama, era incaricatu di curà i ritagliuli* chì assuliavanu* nantu à i tavuli*, o eranu tesi à u scioru* (trettu) nantu à a funicella, in piazza.

Manera di custudì*

"Caprunu unghjicu è sale à pugni" dicia babbimu; ciò chì vol'dì: carne capruna schietta, essendu largu pè u sale. Eccune, da ciò ch'èiu n'aghju vistu a minichetta*.

1) Si spella a bestia à utrinu; si spezza* cum'ellu si deve, cacciendu qualchì cuttoghju di carne fresca; s'approntanu e paffe*, po i ritagliuli*; questi sò fettucchie lungherine di circa un scumessu* di duie dite di larghezza è spesse di un'unghja.

2) E pellinziche* è l'osse sò messe da cantu. I stringagliuli sò cum'è striscie inzeccate ind'è e fette; una volta sparte nantu à un tavulu* di meria, si saliscenu à sale pestu mezu grussulanu.

Dopu asciuvati* à u sole, i ritagliuli* s'infilanu cù l'acu stamaghju in una funicella stesa dà un palu à l'altru, pè assulià*.

A' a scapulata di u sole, si disciuglia a canapetta cù i ritagliuli* è s'infrugnava u tuttu in una cufina ch'omu turnava à l'aggrondu.

Quando a carne era dissuchjata, s'appiccava in sala à i chjodi di a grata, pè garantilla da e rinfie ghjattine.

3) L'assuliera* dipendia da u tempu. A misgiccia asciuvava* prestu cù i ghjorni sulii, ma trigava à sicca cù i tempacci. Tandu u mullore* di u carnugliu risicava d'intenneri è guastà a carnesecca*. Ci vulia à spicciassi d'allucalla* in la trovula, è mette in salamoghja* pè impedisce u fracicume. Un' s'appendia à u fume chè quandu a carne era quasi secca.

A misgiccia messa à u sale - si dicia carnesalata - fermava umbule, ma menu gustosa chè s'ella era stata assuliata*.

A misgiccia siccata à sole battente era a vera carnesecca* di i vechji. A' u cuntrariu di l'affumaticcia*, chì ci parereste avà d'aspettu pocu appetitosu, o di a carnesalita bianchiccia, a misgiccia assuliata* era di bella vista; vera sola impatinata* ci si paria tandu, sciuma di mare.

Mamma, a tenia in u scagnu di a meria, è ci ne dava 'gni tantu qualchì pezzettu pè cacciacci a scuraghjine*. E noi altri zitelli, runzicavamu quell'inghjichi*, mastaccienduli ore sane. Chì delizie*!

4. Lozza: lucale curtinese ver' d'Ominanda, impettata à rente zimbri à tufoni è grotte murate.

III.2. A MISGICCIA CIGNARINA

(Relazione di Ignese Cesari, nata in u 1910)

Quand'era zitella, impieghjavamu à u stazzu di e capanne, in Bravone, è dopu guerra di u 14-18, cullaimu in Tristani.

Babbu, cacciadore appassionatu, ciò chì era tandu scarsu pè un pastore, allevava cani cignaraghji mastini, bracchi* di piuma, è ancu cani acquaghjoli pè i frigioni. Dicu què pè vene à di chì, di carnugliu salvaticinu*, ùn si ne mancava.

Tempu stesu, u cignare s'arregava nantu à strascinu à u stazzu. L'aiuta ùn mancava: u stazzale era un veru paese.

U cignare subitu scutenatu*, po svisceratu à u palu, era d'usu di porghjene a curatella* à i vicinanti è, ancu dopu, un pezzu* sceltu à l'amici. Un' si deve paragonà ista caccia à casu* è persunale, cù a caccia mossa è e so regule, sempre fatta in cumpagnia.

Babbu è ziimi, spezzavanu* a cignarina à a piola; mamma spulpava* è affettava* e paffe* di pulpone*, tagliendule à a fine cù u cultellone. Era dinò babbu chì appruntava a vechja caghjereccia è allestava u sorciu*; coppulu salaghjolu accantu (suveru oncatu) è cochja in manu, babbu imbisciolava è ruminava acetu, piverone o piveraghjola*, u peveru era assaitatu, caru pè i pasturelli, dunque di pocu adopru, ma dinò rosumarinu, nepita o legnoloru.

U sorciu* prontu in la caghjina*, si misgicciava, si dicia empie a trovulata.

A pratica? Vegu ancu avà à babbu in culippuli* in casgile vechju, amnullizzà di rosumarinu a caghjatoghja, lampacci un pugno di sale, mette una falda* di carnugliu, speriginacci nantu un suppu di sorciu* (una meza cochja), amnullizzà di novu, po sparghje una seconda falda* di carne è torna sale - micca à pugni - è sorciu* nantu, è via è dalli sin' ch'ellu ferma carne affettata*.

Dui o trè cignari misgicciati arrughjulavanu a munghjereccia. Attenti, i cignari di quelli tempi ùn eranu camonchji cum'è i sigoni d'oghje. D'altronde, u so sisu salvaticinu intigurava.

A caghjatoghja colma, babbu a capunava. Un cuparchju diuveru stuccatu, si dicia saldatu, di cera* o di limicu* casgiaghju minatu* cù a cennera.

U stuvigliu sucigliatu era prontu, siasi pè stagiunà à u vaghjime pè l'impieghjata, siasi à cullassi à u paese

à a muntagnata.

Mi n'avvengu ancu di a manera ch'ellu aduprava pè garantisce a misgiccia da e furnicule: facia cum'è un orlu di cenera in polvera à l'orice di u stuvigliu postu nantu à u granaghjolu di u casgile vechju, è ancu di u ciuffu di setine pè infilassi in punta di u spagu (babbu, avia amparatu da scarparu), ch'ellu mettia da cantu.

Un' mi ricordu di misgiccia capruna in piaghja. Tandu ci era u spachju, incettaghji è macellaghji bastiacci è cerviuninchi visitavanu a piaghja sana, capre ùn invecchjavanu.

Babbu è mio zii, facianu a carnesecca* à u stazzu muntanacciu di e Caldane, è ùn l'adupravanu chè quassù.

III.3. A MISGICCIA AFFURNATICCIA*

Issa manera di misgiccià* si pratecava 'gni locu, soprattutto d'inguernu.

L'approntu era u listessu chè pè a misgiccia sputica. Solu scambiava l'arsicciera*, dissuchjata à u fornu casanu.

A circinera* compia, si mettia in sale qualch'oretta, intingnendu u carnugliu cù u sorciu*. Questu svariava pocu da un paese à l'altu: acetu cù, pestu à murtaru, agliu è piverone, muschi* è arbe aromatiche d'adopru corrente (nepita, legnudu o rosumarinu, piverella* è d'altre). Scarsamente s'aduprava u peveru, cocciosu* ben sì, ma "caru cum'è u cancaru". Sta faccenda, ùn si deve cunfonde cù a salamoghja*.

I ritagliuli*, posti nantu à tavulu* o messi direttamente nantu à a ziglia, cum'è pè affurnà castagne bianche, fighi o uva, dumandavanu assai attenzione.

Di regula si affurnava dopu chè l'ultimu taccheru* avesse compiu.

A cura era primurosa: nè fornu tempu diruatu*, nè sicchera trafurnata. Accadia d'infurnà cù a pala nantu à a ziglia troppu affucata, tandu a misgiccia era incrustulita*; ma sì u cele (di u fornu) era troppu infiaratu, a misgiccia venia accurcunata*. Pè ciò, spessu s'affaccava omu à a bocca di u fornu aspittendu chè l'arsicciera fussi a vera.

U seguitu ùn cambiava. S'azzingavanu l'ancinate* sottu grata è l'affumatichera* ultimava u pruduttu.

Di u dissuchjime* affurnaticciu*, pegnu d'una spiccia è rifinata cunservazione, cum'è di tant'altre pruvistole à tenesi, a precipitata muta di a sucietai nè hà scunsacratu* l'usu. Pè u megliu o pè u pughju, oghje s'ingrata* altrimenti.

A' i forni, tempi fà, a ghjente ci s'arregghja; ma, nantu à i capisteghji*, i tavuli* ùn ci trigavanu; u zitellame avia prestu fattu di stuppulassi qualchì ritagliulu*... Un' si ne facia un cuncistoriu... sinnò qualchì sulenne avertimentu: "ti mengu nantu à e ronchjule, mi!..."

III.4. A MISGICCIA MUNTANACCIA

Note è argomenti chjappi in veghja à u stazzu mezanu di e Caldane.

(Misgicciera da u 17 à u 21 luglio 1969)

A' i stazzi muntanacci, u pastore, pocu avvezzu à buccunetti, vivia à a crudiccia* : un zanu* di pisticcina, pane duru è latticinu à voline più. A misgiccia era lecculu* di capita.

Carnesecca* capruna senza approdu di sale. Questu, di caru costu, era risparmiatu di minimu frazu, in casgile.

Si custudia* a misgiccia 'gni misata. For' di qualchì castratu cert'anni, era sempre capra di poca resa, lunatica, inghjarghjata, moncula o ritrosa. Bestie macagnose o ammurbate, mancu pensalla! E' i vaschicci pè i corbi !

I pastori di a Sarra svarieghjanu pocu sopra à a manera di misgiccià à l'antica. A u miò parè, i stazzi muntanacci sò a causa maiò di u cuntinuu di l'usu. Stazzi chì ghjeranu, sinu à anni passatoni, cum'è requisiti* di un vechju mondu.

A pratica

A bestia polza era spellata à utrinu; l'otri chersi da i vignaghjoli si spachjavanu bè.

A pelle era rimbasciata, tesa pè asciuvà*, pò camusgiata* da i zitelli !

Una volta concia, s'amugliava, li si liavanu i zancherotti è a cullaghjne, tappu è pelu indentru.

Sviscerata, a capra si spezzava* à cultella, senza alcuna tazzera. Curatella* è minutaglia* s'adupravanu in carne fresca è l'ossame lampatu à i cani.

Si misgicciava solamente u pulpone* staccatu da u custerecciu*, u rochju di mezu, u girellu, i cusciotti, u spallone, e fette di coscia suprana, è di coscia à spalla, e lombe è lumbatellu.

U razipettu è u munachellu facianu bon brodu cù l'orticule neraghje è un zinzicu di piveraghjola*.

Un' s'imbulighjava carnesecca* cù purcinu chè à i stazzi piaghjinchi, duv'ellu si faccia, in primaticciu, qualchì particata* di salcicci di primu spachju.

A carne, una volta spezzata*, si lacava asciuvà* nantu à e sponde di u tinellaghju*.

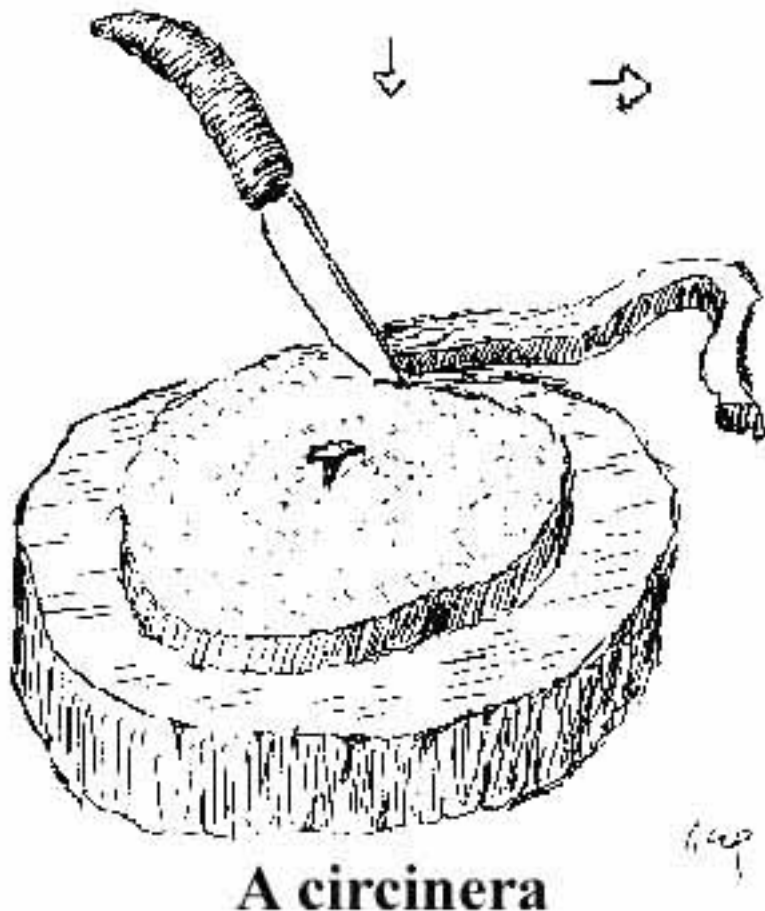
U lindumane si facianu e paffe* ch'omu affitava in triscie* lungherine; si praticava un'angarsa* pè infilzacci l'ancinellu*, po s'appiccavanu iss'ancinate* à u palu di u stazzu.

Mai si lacava u carnagliu à u serenu; a l'attrachju si rientrava in capanna appichendulu à l'ancinelli* di u trave di mezu.

L'arione* di l'alture, in pochi ghjorni - ùn ci scurdemu di a stagione, nè di i sulleoni* - avia prestu fattu d'arsiccià* a misgiccia. L'attempati, si n'accurgianu, strapendune un pezzatellu ch'elli mastacciavanu, po dopu un'allungata, lentavanu a sentenza: "sempre mullone" o "ind'incanti*", ghjè da spiccà" è si serbava in la scaffa di a capanna, a carnesecca*.

Un'altra pratica stazzinca: a circinera*. Si trinciavanu e strisce cum'è un scarparu allumaga un stragliere* cù u trinchettu. U pastore trinciava cù u so timperinu (cultellucciu pè sculpì).

A fetta*, ficcata cù un pernu in rochju di mezu, nantu à un troppu, era inzeccata à l'orlu, po si tirava a striscia à lampera*, cum'è currihjhime di staffile. Messe à u palu, e currihjhine arsicciavanu cum'ellu s'hè spiegatu.



A circinera

Attenti à u ladrucinu, nò pè i cani, di cuntinuu à catinetta, quassù, ma da e taccule* è i corbi sempre à l'affaccu.

Quandu u tempu s'imbruttava, l'ancinate* di a misgiccia eranu subito turnate in capanna. Si u tempacciu durava, si salia u pruduttu, alluchendulu* nantu à u tighjone* di u casgile.

III.5. A MISGICCIA DI TRAMUNTANA

L'inguernate di prima eranu forse più rughjiche* è i tempi più crudi* pè misgiccià. Si mettia a misgiccia nantu à a teghja di un purtellu à tramuntana i ghjorni di cutrure* è e notti porgule ch'ellu ghjilava à sciappà petri. For' d'issi tempi arsicciosi, ùn s'intaccava sta faccenda.

Sta manera anticogna di misgiccià s'hè perpetuata in i nostri lochi, magari sinu à a guerra di u 14-18. A pratica ùn cambiava. Una volta a bestia scannata*, spellata è tazzata, si spulpava*. I pezzi* à ossame da tenesi eranu azzingati, dopu una spiccia salita, à u chjodu di a sala pè cunsumu in l'etima. U pulpone* panticatu* s'appezzava in grosse paffe*, po s'impentava* pè sprema a serichjula*. U carnugliu smurtitu*, sempre impentendulu* era postu nantu teghja à tramuntana. E paffe*, prestu inturzate da u ghjelu, parianu trupelli. Accadia ancu di mette sottu teghja, sta volta in truvulella* sempre in agnu spostu à a tramuntana. D'isse truvulelle*, sculpite in petra calcinaghja, si ne vede, ancu avale, e vistighe, aduprate ch'elle sò cum'è vasetti pè i fiori.

Sta misgiccia particolare, impanculita sin'à chì a tempera ghjelava, si cunsumava quandu a tempera radulcia. U sopprappiù era trinciatu, salitu, po ancinate* à a partica* di a grata. L'affumatichera* cumpia l'acconciu. Accadianu e scutrere* impreviste cum'è e nebbiuline ferraghjine, ciò chì cagiunava irremedievuli sguasti s'omu ùn era attenti.

Pè ùn avè simule sviste*, l'affumatichera* era indispensevule.

Sta fastidiosa faccenda, ricumandata d'antica pratica, dava una carnesecca* savurita pè arrustimi à spetone* - spessu cù mischju di purcinu - à tal puntu chì, di sta misgiccia custutita à u cotru*, s'allatavanu i ritagliuli* pè teneli in lu struttu* cum'è pè e cughjole*... bon bucconi smarriti

III.6. U TRUTAME* ARSICCIATU

E trute bullianu, tempi fà, in li nostri fiumi muntagnoli. Vi parleraghju avà d'una pesca particolare oramai sparita, chì permetta, cù u minimu frazu, di coglie, più chè piscà, trutame* in quantità.

Sta pischera, detta à scartavellu*, era pratecata di vaghjime da vignaghjoli è buiatteri fiuminalinchi*. U scartavellu*, vera custruzione di durata, cunsistia à svià a currentina di un fiume fendu un botru à ricciata cù patrabuli, legname, tolle è terra, pè falla lampassi à spisciaghju in un borru* o cufinone muratu. U fondu di u scartavellu*, fattu d'un rusticu graticciu di vetricia* o d'ogliastru, ritenia u borru anguillaghju, spezia di bertule* di trevulu caprunu tenute stirate cum'è un saccu arrittu.

I campagnoli* appruntavanu u scartavellu* nanzu à e pienare sittembrine. Ghjera una pischera detta à falera. U situ, spessu branca di u fiume, cunnusciutu da tutti, era un pusessu di vechja lascita è purtava nome.

Un'altra pischera, à cullera sta volta, era a tesa inguerninca di i nassini. A' l'entre di u veranu, e trute s'avviavanu à l'insù, ver di i fregatoghji*. Si tendianu i nassini cù a ritrosa (apertura) à l'inghjò, si capisce. Quandu a cattura era diviziosa - ùn si parlava di pesca ma di cughiera - si staccavanu e trute è l'anguille maiò pè misgicciale.

A pratica era listessa chè l'arsicciera di a carne, è nò cum'è u musciame* capicursinu.

U trutame*, tempu coltu, di bon'ora, era scamatu*, strippatu è sbaffatu. E paffe*, chjamate sciappe pè i trutoni, eranu un chjinchjì salite prima di arsiccialle.

U trutame* asciuttu s'azzingava "à chjodu" in capanna duv'ellu affumaticava*. E sciappe pigliavanu un culore bisgiu di coghju lustratu.

Sta manera di custudì* s'hè compia cù l'abbandonu di i suminati, po di e pastinere* fiuminalinche*. E capanne, avale, sò perdine* ammachjate, perse di vista, è di ste vechje pratiche, pochi si ne ricordanu oghje.

III.7. U PESCIU SECCU

Venutu u vaghjime, u reghjone accurdatu è e capre sempre à a petra, u pastore pensa à l'impighjera, ancu s'ellu hà sempre u da fà à u paese, nanzu di scasgilà.

Toccu San Michele, garzoni è zitelloni falanu in piaghja cù vaccine è fere, e capre essendu sempre à a petra in l'alture. Quaghjò, a matinata s'accalliccieghja, si rimette in sesta capanna, chjostra è chjostru, quand'ellu ùn si piccia focu pè fà qualchì osciatu.

U tempu ùn manca dinò pè visità i zumpinaghji o qualchì ficaccia fiumereccia. Po, ci hè a pischera. Cert'anni, i tempi trigavanu à rompe; a siccina a s'allungava di vaghjime; u meziurnale si durmia; e capanne sciurate in i sualti, eranu fresche è sane. In la serata s'andava à piscà l'anguille cù a pettinella*, rientrendune à u tramontu. A' l'attrachjata, i zarapichi assaltavanu. S'aspittava a mossa di u marinu pè piscà cù u scalafu, spezia di retinu à duie stanghe, o cù i borri* à maglie strette.

Un'altra pesca più strana si pratecava l'anni di forti caspure*. Pesca spuratica di landani tempi.

Mi n'arricordu bè, eramu in tempu di guerra in Terranzana, stagnu pocu fundiu vicinu à Pumpugliani. Ci s'andava à coglie i ghjunchi* marini. Questi, cunnusciuti pè a so minutezza, eranu cerchi pè tesse

fattoghje è paratine* di qualità.

Quando u mare tuppava a foce*, u stagnu cambiava culore: l'acque calavanu è trascaldavanu; tandu, e tanfate* puzzulente di a villotta* sbottavanu à fior d'acqua. Issi ghjorni, i pastori muvianu a scotula* in li fili* di i Sbirì à u stagnu.

I pesci, mazzardi* è ragnole*, manchendu d'aria, gallichjavanu* bocca aperta è fuciali stacchitenti quand'elli ùn eranu smurtuliti à corpu in sù.

Si piscava minendu in l'acqua batarchjate à vulinne più. Pesci si ne chjappava quant'ellu ne venia. Ma, a crederiste, à quell'epica, scarsa ghjente sapia nutà. Ben ch'è u stagnu fussi pocu fundiu, i pilachi* tradimentosi impaurianu. I pastori, si risicavanu passu passu à i varcatoghji pè andà in l'isulottu à coglie i ghjunchi*.

Riturnemu à a pischera. S'omu ùn sapia nutà, si cercava à riguarà i pesci cù una mazza ancinata*. Pesca miraculosa di le volte, ragnole* à zanate! (5)

Ch'è fanne in quelle calurie, sinnò pesciu seccu... Micca merlozzu o scabechju* à a capicursina (pesciu in salamoghja*), ciò ch'è dumandava troppu cura.

Si spicciava omu à scamà*, spaffà, po tende e paffe* à u sole, in cor' di ciacciana*. U pesciu, prestu arsicciatu*, si ligavanu e paffe* coda à coda pè piccie, è s'appendianu à u tenditoghju di u stazzu.

Accadia, pè tempacci o malacura, di guastà u pruduttu. Tandù, una puzza ch'inticareghja disceta ancu i sordi, è site scuraggitu in vita d'andà à battulellà in stagnu... Mancu i corbi s'affaccavanu; solu a caccavichjula, acellu predaghju pocu schivignosu, à li pruvava è in quattu spalate à u tenditoghju faccia nettu pullaghju.

Pensendune à quelli tempi di carestia*, iss'antica pesca à a scotula* era, senza dubbii, un inattesu è veru scampu*.

III.8. VITE RUGHJICHE

(Relazione di Zù Ceccè: Cesari Petru Francescu, natu in u 1906, figliolu di Zù Peppetru Furchetta di San Petru)

Zù Murrone* a li pruvava à tutte e faccende cù ghjalabu è asgiu. Pasturellu à l'antica, mai volse cresce a bandigliola, accurdà reghjone o affittu, cuntentendusi d'una ruchjata di capre, di u so cane è di u so pilone. Nè mancu pigliò moglia, fermendusi fantinu in vita.

Ghjè cusì ch'è, sbrattu è sbrogliu, si n'andava, bon passu, da un stazzu à l'altu, à veghja o in aiuta.

Cunnuscia e so capre à u belu; è elle u cunnuscianu à l'andatura, bell'avvezze à curassi da per elle. Reghje di vechja sterpa, ùn scansavanu d'imbiatura (6).

L'arte maiò di Murrone - pastore era pratica di muzzega* - per ellu, u so arte dicu, era in più, quellu di muradore di stazzi. Capanne, tinellaghji*, mandrioli, chjostre o casgili, eranu u so scialu à fassi o rifassi, in piaghja cum'è in l'alture, ma cù u tempu...

In li stazzi di a Sarra venachese, si pò scopre ancu oghje - omancu a credu - u s'attalentatu travagliu. Muri à quadri è suprusci, zuccati in petra acciarina*, tremendi calcacode*, scaffè à cul' di fornu, tinellaghji* cù e sponde à archere* - porte, a sai, ùn ci n'era - cù a paraventula* di bassu in l'antula. A' i stazzi piaghjinchi, Murrone fù unu di l'ultimi à arrizzà abiticuli. Innò, mi scordu di Micaellu è di Francescu Ghjuvanni, tramindui casanuvacci.

Pè rivene à Murrone, diceraghju ch'ellu ùn perdia mai a stonda. L'aghju vistu trascinà à collu, è da luntanu, forche, sima è asseri zuccati à bona luna è scelti di legna strinta: perughjine, ogliastru o sorbu. Ellu tessia fattoghje è paratine* ch'è parianu puntetta*.

Un solu affare li rincrescia: u scassu di u fossu è a piughera* di a capanna. E donne ne eranu incaricate. L'ultima capanna ch'ellu rifece - ùn si cambiava di situ - fù quella di Pumpugliani, tandu stazzu di

Ghjuvan Andria Poli, dettu Capone, pastore alisgianincu; questu dopu chì quelli di Zù Meziornu Ristori chitessinu pè a casa Raffalli. M'arricordu ancu chì, in issu tempu, ghjunsenu architetti à vede a capanna rifatta à novu.

A paga? Innò!... ooh!... Murrone ùn ne pigliava, ne mancu travagliava à stagliu*. Ma u buccone ùn si ricusava.

E so capre u cuttighjavanu à ciaschi tramutime, versendu sempre senza imbulighjassi cù d'altre bande. Li dava certi nomi strani... è po tintenne ùn li ne mettia.

A' l'abbrucata, Murrone l'allettava, po, un' per una, e munghjia senza nè paralle nè inchjustralle, mettendune u puricciu* à u monte... è avvedeci à a rimossa*.

Avà ne vengu à a misgiccia. Iè, Murrone dicu, a si campichjulava solu sulettu. Scarsamente capitava à u paese, sinnò pè duveri. Si tenia tandu in u so capannichju prelebatu di u Valdu. D'inguernu impiaghjava quindi è quallandi. Tempu muntagnatu, si n'andava nè unu o l'altu à rifà chjostre, compuli, casgili o capanne è, s'ella capitava, misgicciava pè a cumpagnia.

Di a so opera, si ne pò vede, in veru, è bellu vicinu, u mudellu. Basta à cullà quassù à u Pricatoriu, troverai mandrone, funtana à volta tonda cù u canale à coppulu, è pusicule pè banda... Ma, ch'ùn hà fattu Zù Murrone! Tandu, issu locu era un castagnetu. Iè, in lu siccherecciu, ci n'hà misgicciatu capre!...

Zù Murrone dissuchjava* u carnugliu nantu à i cocilate* infiarati; ellu salia pocu, o micca, è affumaticciava* assai. Un' aduprava chè a so cultella chì tagliava cum'è un rasoghju.

Una faccenda ch'ùn aghju vistu fà chè à ellu: cuncià a carnesecca* cum'è u scarparu batte u solu nantu à a ghjehja*.

A misgiccia l'accumudava cù fasgioli, ceci, o castagninu pè u più, mulloni* ch'ellu riguarava à i forni, di vaghjime.

In vechjaia, Zù Murrone, imbambulitu, ùn avia più in capu chè u sisu* di coglie ghjande o castagne, girandulendu spurtellu in manu.

- O Zù Murrò, dunde si batte cusì?

- Indeh, sta mane ci hè u stratu sottu à i pulloni... mi spicciu prima ch'elle scatuliscinu e sciuccaccie di... pè dinguliana, s'o e ci sculingu!...

T'amparereghju, o Pè, cum'ellu morse Murrone. Ebeh, u truvonu infalzinatu in la padula di Battaglia, più in ghjò chè u mulinu di Merchigliani.

Avale, ti diceraghju un'altra cosa. Sai, quand'è no'eramu zitelli, in tempu di guerra - di u 14 - m'arricordu chì no' aspettavamu à Zù Murrone cum'è u Messia.

Ellu ghjunghjia spessu a sera, è mai à mani spachje. Ci purghjia sempre qualcusella: noci, mele, mulloni* o fichi secchi ch'ellu tenia in un zuccone à tappu maiò; è di le volte squarrini* di carnesecca* ch'ellu cacciava da un zanettu* ficcatu sottu fascia.

E' noi ci schjuppulavamu quelli buccunetti, cuntenti cum'è pichji.

Vegu, cum'è s'ellu era quì, à Micaellu, più avanzatu d'età chè mè - ci teniamu cum'è fratelli - caccia di stacca una stagneretta è spizzicassi* una mudinella silga, mansa mansa, quaghjò ver'di Malasartu*.

Eramu più garzoni chè patroni. Grazia à u latticinu, schjetta toccasanata*, a campa di l'orfanelli chì no' eramu.

5. U tottò (fr. record) d'issa pesca ferma à u ben di Antomaria Pieri cù una ragnola* di 17 libre frà e duie somme piscate. Tempi è tempi!...

6. Imbiatura: fr. parcours du troupeau. Sin. investitura, versu.

III.9. SUPPA AMUROSÀ

I nostri vechji eranu suppaghji. Eccuti una suppa anticogna - tandu si dicia minestra - ch'omu allestia 'gni ghjornu. M'hè stata conta da Zà Antunietta Francesca Perfettini nata à u Poghju u 15 ottobre 1894 è sempre in gamba!

Quand'era giovane, ùn aviamu tutti i pustimi d'avale. Carotte ùn si ne punia è i pommi eranu scarsi. Ma si cughianu l'erbiglie, è po ci era sempre qualchì biuccata (pugnettu) d'orzu è u purcinu.

Allora, si suffrighjianu, in prima, e cughjole* cù struttu* o oliu (d'oliva) secondu i mezi. Si suffrighjia à focu imburatu. Dopu, si lampava a misgiccia sbrusgiulata* ind'è a ramina, è si ruminava; si mettia dinò a cipolla tazzulata* suffritta imbuleghju. Po, s'empia a pignatta d'acqua è s'aspittava u bullore.

S'aghjustavanu i fasgioli, o i ceci, o e fave, tutti questi sempre cotti capu nanzu in la chicchera sempre nantu ziglia.

Certi puvaretti, pè mancanza di cundime, adupranu a nuciata (noci peste) è ancu cughjine o schincu purcinu s'elli n'avianu.

U bullore ripresu, si lampavanu l'erbiglie scelte è ricentate, o cherbusgiu, secondu a stagione. Pè l'ultimu s'aghjustava u muscu*: pestu d'agliu cù un chjinchjì di nepita o basilgu cù u lardu; si pistava in u murtaru; infine un pisticciulu di peveraghjola, senza scurdassi di u sale.

A suppa, ùn si cundia cum'è a casserola*. Eranu l'erbiglie chì a facianu bona; s'intinghja ancu qualchì coppule di pane pè inzeppilla.

U cuttoghju bullisginava* qualch'orette à focu dolce, a ramina cuparchjata, appesa à e catinette. S'alzava o si calava a catena secondu u focu. Si rebbia d'acqua calda, s'è u cuttoghju s'assuppava.

S'ellu fermava minestra à cena fatta, u lindumane si ricaldava pè sdighjunu; attaccaticcia, a suppa, era ancu più savurita. E' si rasciava issa frissoghja... tandu, ùn s'avia tanti gneruli.

III.10. CUNDIMME PE' U SELVATICCIU.

CUMPOSTA.

(Marinade vinaigrée pour sauvagine)

Cumpostu necessariu: tasa pè un levrottu o pè trè libre (1,5 kg circa) di carnugliu caprunu, carne secca o signarina:

- . Una zucchetta di rappu (1/2 l di vinu)
- . Una meza zucchetta d'acetu spiculatu.
- . Una cipolla sminuzzata*.
- . Un spechju d'agliu pestu.

Un mazzulettu di muscu, siasi: legnoloru o rosumarinu, piverella* (arba barona), piverunetti o peveru, nepita.

- . Sale.

U cundimme deve copre u carnugliu. Pè l'adopru si face ozimà (fr. infuser dans du basilic ou de la menthe pouliot ("pedirossu")) si la saison s'y prête.

IV. CERCA LINGUISTICA E' BIBLIOGRAFICA

1. Dizionario Etimologico Italiano, Carlo BATTISTI e Giovanni ALESSIO, Firenze, G. Barbera, ed. 1975.

Miccia f. (XV sec., L. Pulci); asina, la femina del 'miccio'.

Miccia (-o m., a. 1602, B. Crescenzo, a. 1671. N. Duez), f., XVI sec., (Baldini): corda preparata per dar fuoco alle mine ecc.) fr. mèche de lampe (XIV sec.).

Miccio m. (f. -a XV sec.) (XV sec. Pataffio); (XIV. sec.), scherz. o spreg. asino; voce d'area tosc.
Miccio m., ant. XVI sec., "miccia", "micciarolo" nei dui significati di 'lucignolo' e membro virile... [fr. mèche, spagnuolo mecha].
Miccia (micchio, a. 1602, Crescenzo), f., XIX sec., mar.; il maschio del piede dell'albero fissato nel paramezzale; conf. il gen. mìnchia... [corsu: minchja, -u, membre virile].
Miciola f., a. 1829 (Savi) ornit.; la pavoncella dal richiamo notturno dell'uccello. [corsu: misgia; fr. le vanneau].

2. Dizionario Italiano-francese compilato nel gran Vocabolario della Crusca, ALBERTI,..., Dal Cavalier BRICOLANI, Parigi-Firenze 1811, Vve Thieriot, libraja.

Miccia, sf. ânesse, mèche.

Miccio e miccia, sm. sf. âne, anesse.

Micio sm. chat.

3. Dictionnaire français-corse M. CECCALDI.

Misgiccia, nf: viande boucanée de chèvre ou de brebis en lanières séchées au soleil. Syn. strisciula.

Strisciula, nf: lambeau de viande boucanée. Syn. misgiscia.

4. Marcu Maria ANGELI (1902.1983) in "Canti di fede e di rivolta", 1931.

"O le vittime nucenti

"Misgicciate à mille à mille

"Da Marbeuf à Sionville;

"Piccia-focchi e scanna-jenti."

5. Lexique français-corse LINGUA CORSA.

Cf "boucan" (p. 112) et "viande" (p. 306)

6. P. CASANOVA: "U Contu di Salomone", ADECEC Cervioni.

Cf Bestiame è carnugliu (p.28).

7. Fernand GREGOROVIVUS: "Corsica", trad. P. LUCCIANA, imp. et lib. Vve Eugène Ollagnier, Bastia 1884. Cf Vol. II, chap.III: "Parmi les chevriers du Monte-Rotondo" pp 130-150, [Stazzu di Codi-mozzu].

"Le palo, grande perche à plusieurs fourches servait à suspendre la marmite [paghjola], de longues tranches de viande de chèvre [misgiccia] et des vêtements". (p. 134)

"Angelo jeta dans la marmite quelques tranches de viande sèche de chèvre [misgiccia], et Santa, son épouse, alla chercher du fromager et du lait". (p. 135)

"On apporta une soupe, du lait et du fromage, puis un rôti de chèvre pour honorer l'étranger. Car le noble et divin chevrier, ayant décroché la viande du palo, la traversa d'un pieu effilé [spetone] en guise de broche, et..., il la faisait tourner au-dessus de la braise en se tenant à genoux devant le feu, et la pressait de temps en temps entre deux tranches de pain pour recueillir le suc précieux qui en dégouttait. Il apprêta les truites avec une sauce de viande de chèvre [sorciu*], et lorsque les poissons furent cuits à point, il me les présenta en puisant pour moi dans la marmite [paghjola] avec la grande cuillère [coppulu], et m'invita à manger au gré de mes désirs. Je voyais bien aux yeux des enfants que c'était là un repas extraordinaire". (pp 140-141)



Palu di stazzu à cinque rebbii à furconi

V. N O T E

U termine "misgiccia" ferma ancu oghje un veru cantilagnu arradicatu in la cuscenza nustrale. Voce à doppiu sensu secondu ch'è a vita si passi stentata o ne scorga scuccagnata.

Prelebata manghjuscula pè a ghjenterella stazzinca; sprezzente manghjume, sinnò sdegna scunghjettezza (7) pè signurotti (8) o capizzoni; schifosu cibo di i disgraziati galiotti (9) di i tempi... pensendune à u buccone di e ciurme genovesi (10).

Aiò! sbulicà u trascorsu, ùn hè simile peccatu. Ghjè primura ch'ellu si porghje à l'altri pè assicuranne l'ancate di l'avvene.

Fughjesca è corta memoria... senza tè, ne sarrebbimu cum'è u frulu ch'è ùn voga più tondu, cianganieghja, mettendune l'abbriu à ballatoghju.

Persu u filu di u stalvatu, addiu roba nostra!

La "misgiccia" demeure, dans la mémoire collective des Corses, comme la reviviscence d'une notion fortement ambivalente.

Archaïsme nutritionnel prisé des anciens bergers à l'estive; pitance crue de chair mal conservée, coriace et puante; relent de souffrance des galériens d'antan; denrée dédaignée, voire méprisée, par les nantis

d'hier, la "misgiccia" reste encore pour ma génération l'emblème de "mal bouffe" d'un passé encore récent. Version typique du misérabilisme des demeures "pasturacci", à effet antinomique pour la gent sédentaire de feues nos communautés villageoises.

Allons! fouiller le passé n'est pas vilain péché mais bienveillance portée aux autres afin d'en assurer la démarche.

Fugace et peu fidèle mémoire sans qui, semblable à la toupie qui vacille, on expose son futur à la mortelle inertie.

Les singularités de tout peuple ne se renient ni s'oublent.

Acquimughja.

(lat. muria, fr. muire; eau saumâtre).

Acqua di certi stagnali pocu fundii di statina. S'aduprava pè l'espurtazione di l'alimee ma dinò cum'è salmastra (fr. eau saumâtre pour marinade).

Arnesi di u misgicciaghju.

U misgicciaghju, circina* cù pocu è nunda. Li basta a so cultella di stacca. Ma cultellone di casa, timperinu è piuletta sò ghjujevuli. S'aduprava dinò a squarcina cum'è pè e tundere.

7. Scungvhjetzezza: fr. malséance.

8. Signurotti: fr. parvenus. Sin. pidochji rifatti (péj).

9. Galiotti: fr. galériens ou prisonniers.

10. Ciurme genuvese: fr. les chiourmes génoises à l'ordinaire peu ragoûtant: "truvulata di chjoppule (castagne buchjicose) è rumula di carnesecca", fr. brouet de mauvaises châtaignes avec des miettes de boucan.

Carnesecca* affumicaticcia*.

Regula: più s'affumaticheghja* carnugliu asciuttu, più si custudisce* è menu si salisce.

U fume, tempi fà, era di casa ; sottu grata, fucone accesu di cuntinuu bastava; e legne ùn mancavanu.

Carnesecca* affuscata*.

Carne fitta asciuvata* à u sole, po affumaticata* qualch'etima. S'arrustia à spetu, infilzendula cum'è anche di figatellu. (fr. viande aduste, superficiellement havie pour une consommation rapide).

Carnesecca* catusciata.

Carne appesa troppu vicinu à u focu o liccata da e fiare, ciò ch'li dà un sisu rancicutu.

Carnesecca* dissunta.

Carne capruna magra, asciuvata* à a sciappittanata po salita pè usu in l'etima. Si tenia in casgile muntanacciu.

Carnesecca* incastulata.

Carne troppu pocu arsicciata, siasi ch'ella fussi legata à u serenu (notte), siasi pè malacura. Accadia tandu ch'ella impuzzisci. (fr. Alternar chaleur et tiédeur humide nocturne, altère le produit).

Carnesecca* strinata*.

Accadia ch'è, pè manca di cura, senza guastassi, a misgiccia micc'abbastanza dissuchjata* da l'arione*, o da e fiare, pigliessi un culor bianchicciu trizinatu di pichjine nericcie o verdiccie ch'è risortenu, segnu di

fungu.

Si dicia tandu : "carne strinata*, ghjè carne ghjittata".

Carne pullitrina.

Carnugliu d'usu currente tempi fà. A carne di u pulletru lattente, hè savurita è digesta. Si dicia ch'ella furtificava o anarbichjava l'ammalati. Si misgicciava in tempi di carnevale accunciendula in tremende impeverunate.

Si chjamava anticamente a miccia*. I sumeri, nanzu seculu, eranu, in i nostri lochi, più scarsi chè a cavallina... for' di Bonifaziu è Corti, si sà. In certe cuntrate, magari dopu à a guerra di u 14-18, reghje di sumerelli bisgi à cruciccia fosca eranu scacciapughjati pè l'imbarcu di macellu da i "macchignò".

Si chjamavanu i ronchi (fr. âne africain ou éthiopien).

Carne panticata.

Carne sempre fresca tempu ancinata* (fr. viande desossée encore fraîche; viande saignante par ailleurs).

Carne serbata.

Pruvistola di selvaticina : ricciu, levrottu, ghjira*, acellame in carnetta. S'arrustia o si cucia stu selvaticinu (caccia), po s'inciuffava in una pignula (ramina) di struttu*. A' tempi landani, ancu in u culatu (mele); babbone Petru aduprava issa pratica, dendu sempre una cuttura nanzu d'inciuffà a carne in una giara di culatu (fr. confit de sauvagine).

Carne smurtita*.

Carnugliu misgicciaghju di pocu frazu (quantità); stesu nantu à un cocilatte* brusgiulente, anticamente, petrabuli fiumerecci infucati in la brusta pè fà u brocciu. Ma dinò à nantu sciappali in cor' di sulleoni*. Antica pratica fatta à l'arione* è solamente à i stazzi muntanacci.

Capre rosse.

Vechja antucula*, a capra rossa! Capra o sciocca lattente casana tenuta pè u latte datusi à un ciucciu, quandu u latte maternu hà strappatu.

U latte di a capra rossa, pè cusì dî, avia tutte e virtù è dava narbichichja* è bell'indule* à vechji è zitelli. Pè ciò, giammai di a capra rossa si facia misgiccia, rimettendula in banda o appiuttulendula pè sciocca.

Capre teppereccie.

Capre sbandite o spatrunate chî, in pochi anni, diventanu reghje inselvaticite. In tempi di guerra, bande sane caprone funu lentate à a petra (à l'abandonu, in l'alture).

A capra cresce et s'avvalenteghja prestu, ùn vâ à malavia. L'omi validi à u fronte, a ghjente chî fermava ùn pobbe, in certi casi, mantene u batterecciu*; reghje sbandate diventonu ruchjate, po bandigliole à cappiu lentu. A l'inguernà, ste bestie trafalavanu è eranu caccighjate pè misgicciassi.

Ancu avà ferma sempre, ogn'annu, qualchì teppereccia à a petra.

Razione.

Sfurmazione vernacula di orazione (preghera). Pè i pastorelli di i tempi, e Rugazioni eranu ritu di penitenza. Issu ghjornu, trè ghjorni nanzu l'Ascensione, quandu u prete, in mezu à i so parruchjani, arrittu à ogni puntu cardinale, prununciava e rituali suppliche, pisendu à l'aria u crucifissu, tutta a schera li dava risposta in cantu:

- "A pesta fame et bello..." iniziava u curatu;
- "Libera nos Domine..." rispundianu i parruchjani;
- "A folgore e tempeste..."
- "Libera nos Domine..."

- "A fructus terra dare et conservare digneris..."

Propriu à issu mumentu, u pastore prununcia in pettu a so Razione, vene à di face u votu di fà donu d'un agnellu, turiccia o castratu - secondu i so mezi - à u Santu o à a cunfraternita di san Chilgu. Accade spessu ch'ellu ùn dia chè u valore di u donu in danari.

U lindumane, u pastore arrugatu azzinga u curniolu* à l'asa (u cullare tintinnaghju) di l'animale vutatu.

Curniolu

Sta minichichja hè pratica di a Razione u ghjornu di e Rugazioni. Si chjama curniolu una punta di cornu siccata è trapanata in cima, duve u pastore, arrugatu à u Santu, infrugna un pezzucciu di crucetta (di talavucciu) o una fronda di tarambicciula (mazzetta di lutarnu o alivu) benedetta u ghjornu di e Rugazioni, ch'ellu salda cù cera, pece o limacu (nettatura di casgiu).

U curniolu hè appiccatu à l'asa (u cullare ch'è tene a tintenna) di l'animale vutatu.

U pastore credanciulu ùn s'arrugava chè cert'anni, tenendune sempre a ragione secreta.

Tempu a Razione scaduta, u pastore si tenia u curniolu in stacca o u dava à qualchissia di i soi pè francallu da l'ochjacciu.

Eghjume.

Carnugliu di beveru o agnellina ch'è passava pè cibo dissalivatu; ùn si misgicciava (fr. viande creuse, sans goût ni consistance, ne nourrissant pas; inapte au boucanage).

Misgiccia.

A' miò parè, istu termine un pocu flosciu, hè pocu chjaru (fr. flou et ambigu); dimmu ch'è cum'è voi, anch'èiu ne sò à u bughju. E' pè ùn caghjalle in l'acqua (pour ne pas vous mentir), ùn possu chè dabbi chè qualch'è affinità paronimiche ch'è mi venenu in mente.

Secondu u rughjone si dice : misgiccia, miciccia, misgisca, miciasca, micischja, micisca, migisca... Ma dinò miccia* parlendu di a carne pullitrina (Vede più in dà e cerche biblmiografiche).

Paronimi di misgiccia.

U termine arcaicu: micciu*, u sumere, è miccia*, a sumera, era u sumerellu bisgiu quasi sparitu oghje, chjamatu "ciucciu*" in Corti. Quandu e rimonte* si stabiliinu, i sumeroni criscionu 'gni locu in l'isula. Si pensa ancu à l'impruperiu: "Ch'elli t'affettinu* cum'è a miciasca", imprecazione di poca stima. Ci hè dinò a meschia o mesgia quella di u nattellu di a lumera à ogliu... o à sevu ch'è, stranamente, à i stazzi muntanacci era un pezzu* di triscia* di misgiccia ersa (trasecca) ficcatu in un pallottulu di sevu o d'asciugne* postu nantu à u tighjone* di a capanna. Anticogna lumera sempre in usu ver' di u mezu seculu.

E' po, ci era ancu u meschiame: e trute chjappe di vaghjime in li scartavelli*, sviscerate, arsicciate, po salite.

Altru vucabule à paragnassi: inciccià* a misgiccia, siasi intinghje, mette à mogliu cum'è u solu o una sciappa di baccalà.

E pè l'ultimu, senza burlà, m'inzardu à ramentà u misgiu: u ghjattu maschju, lisciu è tondu, ch'è u francese chjama "matou", è ch'è u Corsu in d'altri tempi, vedendulu, pensava à fanne zanettu* arbaghju è perche nò misgiccia ?

Misgiccia sbrusgiulata.

Misgiccia spisticciulata nantu à u truppellu cù u cucculu di a piola (fr. émiettée par martellement). Sin. sbrumulata.

Misgicciume.

Dissuchjime* d'un cibo. Una di e più vechje manere di cunservazione, à paru cù u so cuntrariu: a livatura (fermentazione); traminduie base universale di u nutrimentu.

Misgiccia : acconciu.

Carnugliu cunfacente (adattu) di spicciu appruntimmi. Si scucinava cum'è u purcinu in casserola (intingulu o tianu) varii acconci cù fasgioli, lentichje, fave o ceci.

Si mettia a misgiccia à mogliu capu nanzu. A misgicciata era detta dinò carnesecca*.

Misgicciata.

Arrangiata di carnesecca* in casserola pè distingue da un tianu cù carne di macellu. Si dice d'un tianu o casserola di misgiccia cù ceci, lentichje o fasgioli.

Eccune una: a misgicciata di ceci. Veru pastu for' d'ora (fr. extra). Cuttoghju di ceci, misgiccia cù u pestu d'agliu è piverone, qualchì fronda di legnoloru, o di peverella è timu (arba barona), sale. Si pò fà un suffrittu à l'oliu d'oliva. Mai cipolla. Zù Niolu aduprava sempre a nociata (noci peste) pè cundime invece di l'oliu.

Misgicciaghju.

Stu termine piatta parechji significati.

In prima quellu chì face a misgiccia, in secondu un cacciadore d'animacciattuli; u termine francese "boucanier" ùn cunvene tutt'à fattu. In terzu, u misgicciaghju era u cunciadore* di zani*, zanetti*, otri è tasche* (fr. spécialiste du tannage et de la confection de tabatières, sacs et bourses en peau, jadis fort prisés. Sens approximatif de boucanier. Autre sens (péjoratif): tueur de chats, sous-entendu en vue d'en utiliser la peau).

Paciaghju.

Quellu chì sapia leghje a Pace nantu à a scabula (fr. omoplate). Si dicia ancu spallista. (fr. celui qui pratiquait la divination par l'examen de l'omoplate de certaines bêtes. L'expression "leghje a Pace" signifiant prédire, ou conseiller plutôt que deviner, alors que l'expression "coglie a Pace" indique l'utilisation de ses propres ressources pour s'en sortir).

Pettinella.

Manera di trincià a misgiccia in striscie. Vede a fiura. Striscie à pettinella: fr. taillader les tranches (fette) sans en séparer les lambeaux.

Piveraghjola.

Torta di piverone pestu impastatu cù appena di cruschellu. Si coce à fornu caldu nantu à cascie castagnine cum'è e pisticcine. Si spisticciuleghjanu e turtelle o si pestanu à ghjuvure pè custudì salami o allestì u sorciu* (fr. tourtelette de poivrons rouges pétris avec la farine de recoupe passée au tamis fin, puis cuite au four pour sa conservation. Elle s'emploie pilée pour la charcuterie traditionnelle).

Piverella.

1. "Thymus; arba barona" utilisée en montagne comme aromate poivré. 2. Sarriette, utilisée pour épicer le fromage. Sin. arba cannella. Cf Marcelle CONRAD: Promenades en Corse, éd. Revue historique corse,

n° spécial.

Piverunata.

Fr. pimentate. Genre de rémoulade aux poivrons.

Puriccie.

Da puricciu: u latte schiettu. Donu di latte quasi mitticu di u pastore à a tappa (arrêt à mi-pente du troupeau transhumant vers l'alpage), spesso à u so paese, di a muntagnata. U pastore porghje un tinellu (u stuvigliolu è nò a tinella) di latte à chî ghjunghje à a mandria dopu a munghjera di a sera. Sta pratica era sempre in'usu ver' di u mezu seculu. In Corti, pè esempiu, u ghjornu di e Puriccie era u ghjornu di San Brancaziu.

Spallera.

Si dicia : "fà a spallera" o mette u serragliu à i sposi (fr. conjurer le sort en pratiquant la divination avant la traditionnelle dislocation du cortège nuptial. On barrait le chemin du cortège, épaule contre épaule, ailleurs en posant quelque obstacle symbolique. Le "paciaghju" souhaitait bonne chance en prédisant beaucoup d'enfants, surtout mâles).

Sorciu*, solciu.

Cundimme particolare pè a macerazione di u salvaticinu o altru carnugliu. Si custudisce à sorciu* vinosu o acitosu, liggeru o furzatu. Un' scurdassi di nepita o rosumarinu.

Fr. sauce spécialement préparée pour mariner le sauvagin. C'est également le fumet de certaines préparations culinaires. Lorsque la base en est le poivron rouge, cette sauce prend le nom de "piverunata". Cette sauce, condiment de marinade, comporte toujours le romarin: antioxydant puissant empêchant les graisses de rancir.

Tighjone.

Petra murata chî avanza, di u casgile (fr. pierre plate en avancée du mur en encorbellement et servant d'appui à des étagères rustiques).

Stazzu: locu rifugiu.

I pasturelli di e nostre sarre anu arecatu, sin'à nostr'epuca, a vita straziata ma sana di u sebiatu Pilusellu*. Eranu altra ghjente, è eranu altri tempi.

In fine di u seculu scorsu, novi pasturoni arabaticionu precoghji o affitti in le diviziose piaghje, arughendusi à "Roquefort" tempu scalatu. Parechji pasturelli di i nostri lochi, trigonu à affiliaccisi; certi cuntinuvonu a vita di Pilusellu* in l'isulacci stazzinchi.

Ghjè cusì chî, in l'ascosi stazzili piaghjinchi, cum'è in li stazzali muntanacci, a bazzica* è a faccenda, u fattu è u fatu, truvonu un ultimu ricoveru; alleghendu sin'à anni passatoni, di l'usi vechji, a poca cù l'eterna durata, sin'à chî a giuventù sibirbessi. Francatu u pozzu, i stazzi trafalonu, lachendune l'antenati "corci cum'è guai".

Pè megliu fà capì u valore semanticu di u sopra scrittu, diceraghju, parafrasendumi, chî l'antichi stazzi funu lochi rifugiu di u rigiru pasturinu oramai persu, ancu s'ellu ne ferma, quindi o quallandi, qualchì mistica patena.

Pè certu, l'insignificante misgiccia hà pussutu ancu ella affunà u scruchjatu (l'efemeru) cù a perennità di ciò chî funu mendi è virtù di l'anima corsa.

Di a misgiccia, manghjuscua for' d'usu, franchemune almenu u nome da u scordu... ùn si sà mai!

Trave di mezu.

Muricagnula di a capanna muntanaccia duv'ellu s'azzinga u zanu* di a pisticcina (farina), u fangottu di a mutenda pulita è u schioppu. In le capanne piaghjinche si chjamava asseru.

Tumbere.

Pè e tumbere primaticcie o nataleccie, s'insaccava mischjendu carnugliu purcinu è caprunu è ancu, pè capita, pullitriu. Ghjera usu currente. S'aspittava chì a neve imbianchisgiessi u Cardu o u Rutondu (monti). Solu e tumbere ferraghjne eranu specifiche pè appruvistassi.

Zù Murrone : Antoniu Maria Ottaviani (mortu in tempu di guerra); forse chì da chjucu li piacianu e morre di u Murrunaghju (locu), chì ùn era di cera mora.

Zù Niolu: Ghjan Francescu Ristori (1847-1917.

Omu severu, devotu è praticante chì pascia nantu à e stalle (banchi) di San Chilgu. Veru cantore chjesale di fama!

Cera smunta è aria ascetica di u rimitu; persunale (curpulenza) scannuchjulatu (magru) sottu pilone liveru (frustu), beretta misgia è scamberoni (scarpi) senza peduli (calzette)... Sottu iss'aria degna (seria), cova un core d'oru, un'anima linda, generosa è libera chì porghje amore (fr. personnage austère, catholique pratiquant, frisant le dévot. Chantre renommé auquel son visage presque émacié donne une allure ascétique. Sous cet aspect sérieux, couve un sang chaud et un coeur d'or, une âme pure, généreuse et libre faite pour aimer).

Carne capruna: i pezzi

.Carnugliu pè carne fresca.

Costa: la viande des côtes

Coste mingule o coste minghe: côtelettes dépouillée de leur chair mais encore réunies entr'elles avec un minimum de viande. Salées et fumées.

Curatella: fressure

Custigliole: côtelettes (avec leur viande)

Razipettu: sternum (avec viande)

Ossu munachellu: sacrum (avec viande)

Animella: ris

.Carnugliu da misgiccià.

Lombe: aloyau

Rochju di mezu: surlonge

(tra spalla è collu)

Girella: gîte à la noix

Cusciotti: gigot, culotte

Spallone: paleron

Fetta di mezu: flanchet

(tra coscia è spalla)

Coscia suprana: tranche grasse

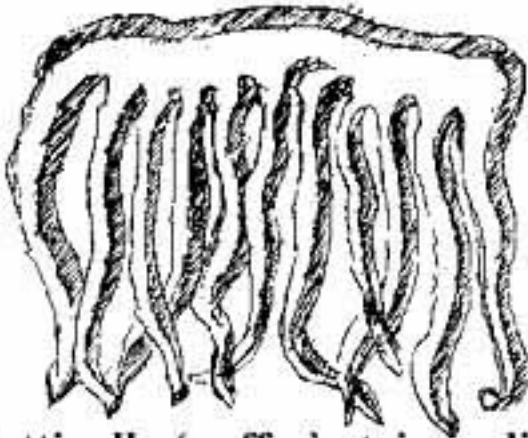
Sottulisca di spinu: faux filet

Petturina: poitrine

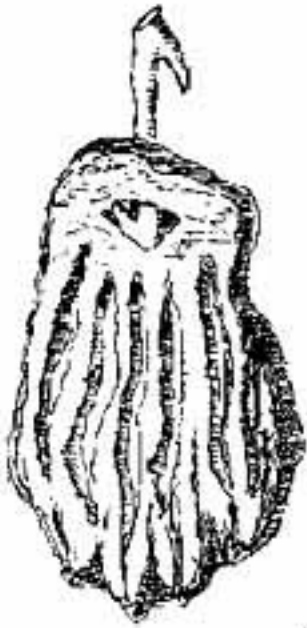
Mosgiu di castratu: cuisseau

.Ossame pè leghje a Pace.
pace o scabula: omoplate

.Carnugliu:
Ciò chì ferma, si lampa à i cani.



Pettinella (paffa à stringagliuli)



Ancinata (fetta à angarse)



Ancinata à strisciule

VI. LESSICU

accanitu: acharné.

acciarina: pietra detta "ochji di ruspu". Conglomerat de Venacu, granitu

accurcunata: havie. Sin. usciata, troppu cotta nantu.

acquimughja: Cf Note.

affettà: trancher.

affettatu: émincé; réduit en tranches.

affumà: fumer la charcuterie.
affumaticà: boucaner.
affurnaticciu: conditionné (desséché) par chauffage.
affuscatu: aduste, hâlé, cf. Note.
allucà: ensiler dans une augette.
ancinata: ce qui est mis au croc (ancinu).
angarsa: boutonnière, incision où l'on passe le croc.
annataccia: mauvaise "année", cf. malannu.
anni (cù l'-): à la suite des temps.
antucula: superstition.
appitittosu (pocu -): peu ragoûtant.
appruvicciata: aubaine.
archera: purtellinu di u tinellaghju* pè scopre a vista di u stazzile.
arione: air vif de haute montagne.
arsura: chaleur excessive en altitude. Sin. sulleoni*, sciappittana // Aridité hivernale propice à l'écobuage.
arti maghi: sorcellerie.
arti rozi: pratiques primitives.
asciugna: panne de porc. Sin. sciugne.
asciuvà: essuyer à l'aide d'un torchon. Eponger, sécher au grand air. Faire sécher au soleil. Sin. siccà, arsiccià, surzà*.
assuliera: exposition au soleil.
asta: perche courte pour suspendre.
atterzatu: vigoureux.
atteu (l'-): à la suite des temps.

bariglione: tonnelet droit à couvercle amovible, utilisé comme saloir. Sin. tinazzolu, bugnolu.
baschicciu: mal en point, cadavérique. Un' cunfonde cù i chermugli (fr. charogne).
batterecciu (à -): à coups redoublés.
batterecciu: cheptel. Sin. capite, vivu.
bazzica: l'insignifiant.
bertavellu: nasse armée de cintres en bois, murée sous une chute d'eau. Sin.: scartavellu.
bertule: genre de besace en poil de chèvre servant de réceptacle.
bocchifini: fins gourmets.
borri (pl.): 1) genre de claie (graticciu) en osier avec un maillage en cordelettes de poil de chèvre, servant de puits perdu à la nasse murée (scartavellu). 2) instrument de portage pour gerbes de blé ou foin.
braccu: limier, chien de chasse par opposition à "ghjacaru" o "cane" (capraghju, pecuraghju, pasturinu).
brusgiuli: miettes.
bullisginà: mijoter.

caghjina: tinellu cuparchjatu pè teneci i caghji.
calcacoda: petranculone messa pè fà contrapesu in lu muru di a volta à scalini di e capanne muntanacce (voûtes par encorbellement).
campagnolu: paysan sédentaire.
camusgià: cuncià à strascinu; attempu ghjocu di criature
capisteghji: Pierres en avancée du four où l'on pose le "tavulu*"
capita (à -): occasionnellement.

carestia: disette. Sin. malannu, musinu, dicetta (pénurie).
carne ciunciulata: viande grasse, adipeuse.
carne frolla: viande tendre, mortifiée.
carne incaspata: viande desséchée à point. Sin. asciutta, fitta, incurnuchjulita, impatinata.
carne mullizzosa: viande altérée, ramollie.
carne tendinosa: viande avec des tendons. Sin. narbicata.
carne tigliosa: viande fibreuse, coriace.
carne tillinzicosa: viande cartilagineuse.
carnesecca: Cf. Note. Sin. misgiccia
caspure: sécheresse prolongée.
casu (à -): fortuitement.
cera: cire dérivée des ruches sauvages (impiatte) cueillie par certains bergers. Au figuré: visage, mine.
ciaciana: plein soleil d'été. (allusion au bruit caractéristique d'un champ de pois chiche à maturité aux heures chaudes).
cicchettu: era d'usu, tempi fà, di mastaccià un cicchettu di misgiccia o d'organizzu (fr. réglisse) pè salivà o stupachjassi in manu pè u maneghju di certi urdigni (piola, mazza, ecc.).
circinà: découpe originale de la viande en longues lanières spiralées. // Boucaner (sens large), se dit aussi "misgiccià".
ciucciu: baudet ou âne éthiopien. Sin. sumere (ghjunghiticciu). Fera da somma.
ciunciulatu: adipeux.
cocilatte: gros galet de diorite que l'on chauffait pour faire le "brocciu" dans les ustensiles de bois.
cociosu: cuisant; ici, sens de bon conservateur.
coppula: tranche épaisse.
corniolu: amulette.
cotru: glace. Ghjelu, fr. gel.
crudi (tempi -): à fortes gelées nocturnes.
crudiccia (à a -): à la spartiate.
crudicciu: cuir bouilli (non tanné).
cughjole: confit de couennes.
culippuli (in -): à croupetons.
cuncià: tanner. Sin. camusgià.
cunciaghju: tanneur. Sin. cunciadore.
cuncime: tannage. Sin. cunciatura.
cuncone: conca alta è di gola larga.
curatella: fressure.
curniolu: Cf Note.
cusciaghjole: fr. excroissances graisseuses ou pannicules que l'on ôte de la viande.
custerecciu: filet de chèvre, viande de choix.
custudì, -isce: affiner une denrée, conserver.
cutture: sol gelé, froid intensif et soutenu.

delizie: régal.
dirrutu (in -): en jachère.
diruatu: four chauffé après un certain laps de temps sans emploi.
dissuchjime: "dissécaton", terme plus adéquat que boucanage.
dulcigna: douceâtre.

eghjume: viande blanche.

falde: en couches alternées.

fieri (tempi -): mauvaise saison.

filu (di stagnu): étroite avancée d'eau dans les terres.

fior, fiore: surchoix.

fiuminalincu: pratiquant la "remue" du village de mi-pente à la vallée.

foce: sas naturel, embouchure, etc. Un sas aménagé se dit: cannetu, staffione, caterrazza, selon les étangs.

fondiura: tréfonds.

frastaglià: taillader.

frastagliu: découpe.

fregatoghju: frayère. Sin. cuvatoghju.

fulaghju: conteur traditionnel des veillées.

funditure: fr. tréfonds. A' u più fondu; ciò chì ghjè intimu o secretu.

gallichjà: monter à fleur d'eau.

ghjeghja: pierre dure servant à battre le cuir corroyé.

ghjira: loir. In i nostri lochi, a ghjira hè sparita da e faete di a Mercuraccia è di u Felce dopu guerra (14-18). Ferma u topu biancu (ochjatu), fr. lérot.

Ghjunchina: fr.jonc maritime (J. maritimum Lam.). Sin. Seaciu. Cf M. CONRAD op. cit..

ghjuncu marinu: spart.

impachjucula: espiègle, d'esprit indépendant.

impatinatu: racorni. Sin. crudicciu.

impentà: compresser une denrée entre deux planches surchargées d'une lourde charge.

impetratoghju: lieu escarpé d'où une chèvre prise au piège ne peut plus se délivrer, est livrée à la mort. Sin.: missoghju.

impetratu: durci et desséché par le gel.

inancinatu: d'extrême maigreur. Sin.: smuntu.

incamà: fendre une truite pour en ôter les viscères. Da scamà: fr. écailler.

incaspà: fr. durcir une denrée par assèchement.

incaspatu: fr. sec à point.

inchjappellitu: (pain) sec. Sin. duru.

inciccià: essanger, macérer. Sin. ammuglià.

incrustulita: braisée. Sin. abbrustulita sottu.

incustuditu: fr. mal affiné, qui se conserve mal.

ind'incanti: à point.

indule: esprit, caractère.

infalzinatu: embourbé. Sin. impantanatu.

ingratà: engranger.

intendidore: connaisseur, expert.

interame: entrailles jetées aux chiens.

interzatu: durci, compact. Sin. fittu.

lampera (à -): en longs traits, en lanières.

lecculi: friandises, surchoix en parlant d'un mets. Sin. liccature.

lega (bona -): bon aloi.

limicu: croûte gluante du fromage affiné.

linghjicu: spezzume* di carne secca. Sin. squarrinu.

Malasartu: lucale ver' di u ponte di Pedicorte.

Mammapiera: la famine. Sin. fame nera.

mannaia: tazzacarne anticu.

mazzardu: le mulet (poisson).

micciu: nome arcaicu di l'asinu. U termine sumere (ghjunticciu), o fera di somma hè oghje solu in usu.

minata: malaxée.

minichetta: procédé. Sin. modu.

minutaglia: menuaille.

misate: reghjunera à u stazzu muntanacciu. Séjour à l'estive sans idée de durer.

misgiccia: Cf Note.

misgiccià: Cf. Note.

misgicciaghju. Cf. Note.

mullizzu: chair ramollie ou avariée.

mulloni: castagne blanche affurnate chî fermanu tennere. Si scartanu.

mullore: carne chî ùn asciuva, siasi perchè a bestia hà pasciutu olive o fena, siasi pè cagione du tempu umidognu.

musciame: (termine capicursinu) tonnu messu in salamoghja* in tinazzolu. Boucaut de thon salé.

muscu (dà u -): aromatiser par saupoudrage avec certaines plantes pilées.

muzzega (di -): di nascita, qui est inné.

narbichichja: tonus.

pace, paciaghju: Cf. Note.

paffa: pezzu maiò di polpa*. Large entaille dans une tranche. La tranche elle-même. Sin. fetta.

palmulà: manier.

panticata: Cf. Note.

paratina: vannerie fine. Facciata di capanna piaghjinca, sposta à u meziornu, tessuta di ghjunchi marini. Le devant de la cabane de plaine. Cloison de spart finement tressé.

paraventula: claie d'aulne odoriférant (bassu) fendu puis tressé en guise de porte amovible.

pardine: ruines. Sin. maceghje.

partica: perche longue où l'on accroche la salaison ou la viande boucanée.

particata: carnugliu appesu o ancinatedu.

pastinera: lieu planté en vigne.

patarachje: ambages.

pellinziche: cartilage, morceau cartilagineux.

pendichella: denrée en réserve. Sin. particata.

petra calcinaghja: calcaire en général.

pettinella: genre de fouine rustique. Astucia scupina à ranfiu induritu à u focu.

pezzu: morceau (non désossé).

pilacu: trou d'eau stagnante.

Pilusellu: le berger mythique.

piughera: damage du toit en terrasse.

piveraghjola: Cf Note.

piverella: thym. Sin. arba barona.
piverunata: genre de rémoulade aux poivrons rouges.
prucacciu: providence. Besoin vital.
pullitrata: suitée; i pullettri di a sumera o di a ghjumenta.
pulpone, polpa: viande désossée.
puntetta: dentelle.
puriccie: Cf. Note.
radiche: mi-pente, piémont.
raffilature: rognures
ragnola: loup (poisson).
razione: Cf Note.
requisitu: reliquat.
riconciu: action de fumer un produit ramolli par un redoux subi avant complète dessiccation.
ricuncià: fr. assaisonner une viande déjà apprêtée.
ricuncimà: fr. Prolonger la fumaison.
ricundisce: fr. assaisonner à nouveau.
rigiru: savoir-faire.
rimonta: haras.
rimossa: antica pratica chî cunsistia à fà move e capre di notte tempu (l'inguernu) pè fà cresce u latte di a matina.
ritagliuli: minuzzami proprii à a carnesecca*.
rozza: congère, névé. Sin. nivaghja
rughjicu: rustique, rude.
rustisciule: fr. viande pour grillades.

salaghjola: salière rustique.
salamoghja: marinade.
salvaticina: sauvagine. Sin. Salvaticume. Contraire: mansu.
scabechju: poisson mis en saumure. Cf. musciame.
scamà: ici, sens d'éventrer (un poisson) plutôt qu'écailler.
scampu: le salut.
scannà: égorger.
scannatoghju: abattoir, lieu d'égorgeurs, lieu de perte (fig.).
scappata: bon mot. Sin. trovata.
scartavellu: nasse murée sous une chute d'eau. Sin. bertavellu.
scatavultà: retourner sens dessus-dessous. Sin. rimbascià.
scioru: trettu, brise.
scotula: pêche à la fouée, au bâton, et à la lumière d'un lampion. Sin. bugnula.
scumessu: lunghezza frà u ditu grossu è l'indice sfurcaati è da una punta à l'altra di e dite; misura di punere è di ghjocu. Cf P. CASANOVA: "Appellamanu", Marche e misure p.23.
scunsacratu: désaffecté.
scuraghjinatu: qui a un creux (faim).
scuraghjine: inanition.
scutenatu: spellatu à vulpinu, à caprittinu.
scuttrera: dégel.
serichjula: sérosité.

sfraghja: temps qui passe du froid au doux.

signura: repère, marque personnalisée d'appropriation. Cf in P. CASANOVA: "Appellamanu" 17.04 (segni e avisi) p. 210.

sisu: idée fixe. Autre sens: forte odeur. Cf tanfu.

slibrà: étaler. Sin. speruccià.

sminuzzà, sminuzzulà: hacher en menus morceaux, brésiller.

smurtì, -isce: attendrir, faisander, mortifier. Sin. intennerì.

sorciu: fumet pour charcuterie ou saumure. Sin. solciu. Sauce aromatisée particulière pour la conservation des denrées. Cf Note.

spallera: Cf Note

sparghjera: épandage.

sparticà: décrocher, ôter le produit du séchoir.

speruginà: asperger.

spetone: broche à rôtir des quartiers entiers.

spezzà: débiter.

spezzimi: lambeaux.

spezzume: débitage.

spizzicà: munghjesi un suppurellu di latte.

spulpà: désosser.

squarcina: coutelas de dépeçage. Sin. cultellone.

squarrinu: un pezzatellu, un chjinchjicu.

stagliu: forfait.

stragliere: lacet, lanière.

straglieri: i stringagliuli s'incurnuchjulianu trasicchendu cum'è straglieri à u focu. Da custì a ghjastemma: "chè t'aggronchji cum'è straglieri à u focu".

strigacciulà: fr. ôter les grailons du saindoux.

strinatu: havi, brûlé par le gel. Sin. affuscatu (par le feu).

struttu: saindoux.

stuvaghjime: fume panghju quandu e legne sò croschie o verdi: ghjè nucivu pè u carnugliu.

sulleoni: Ce vocable ne peut se traduire qu'imparfaitement par canicule mais plutôt par : grand soleil (sulioni), comme on dit sulichja : soleil doux d'hiver. Autre sens par ailleurs admis: période du 22 juillet au 23 août, le soleil traversant la constellation du Lion.

surzà: dessécher. Sin. arsiccià.

surzatu: desséché.

svista: déconvenue, méprise.

taccheru: utilisateur du four (à tour de rôle).

taccule: corvidés. A taccula si cala nantu à l'animali è i mira manghjendune l'insetti, ciò chì rinchiède à e bestie.

tanfata: miasme. Emanation du gaz des marais. Sin. vampata.

tanfu: relents. Sin. situ o sisu. Remugle. Sin. rinchjusu. Dettu: "carnesecca* ùn vole nè situ nè tanfu!".

tartazzà: imbuleghjà a carne cù u sorciu.

tasca: stuvigliolu di spaccata, di pelle vitellina concia (di vitellu natu mortu), cù l'imbuccatura d'agnellina.

tavulu: ici le couvercle du pétrin.

tazzulà: réduire en charpie. Sin. sfilacciulà.

teppereccie: Cf. Note.

tinellaghju: courette attenante à la cabane, entourée de hauts murs; fromagerie et remise d'ustensiles à la fois.

toccasanata: man' di Diu. Panacée, chance inespérée. A grazia aspettata dicendu a precantula o tucchendu u santu.

trippe: vidures. Sin.: civa, interame.

triscia: lanière. Sin. striscia.

trutame: s'intende trute è anguille. Solu pesciu à cullà pè fiume in Tavignani: u liscone (fr. l'alose).

truvulella: petit coffre, saloir, augette pour saumure.

tumbere: Cf. Note.

vanghigliacciu: charivari traditionnel du mariage des veufs.

vetricia: genre d'osier.

zagaglià: si dice di certi strampalati chì sò sgalabati pè spezzà. Si dice ancu: "circà u custerecciu in lu schincu" (preenziunuti).

zanettu arbaghjolu: tabatière en peau de chat sauvage.

zanu: ustensile en peau de chèvre.

VII. BIBLIOGRAFIA

Pochi ragguagli nantu à a misgisca. In lu so **ATLANTE LINGUISTICO**, G. Bottiglioni, di a misgiccia, ùn avventa u nome.

Pocu riguaru dinò in:

- **VOCABOLARIO DEI DIALETTI DELLA CORSICA**, F.D. Falcucci, Licosa Reprints Firenze. Cf p.236.

- **ATLAS LINGUISTIQUE** (1904), Edmond et Galieron (in microfilm): 840-841, Palazzu naziunale, Università P. Paoli, Corti.

- Lessicu **LINGUA CORSA**, Ed. U Muntese, t.I, p.112.

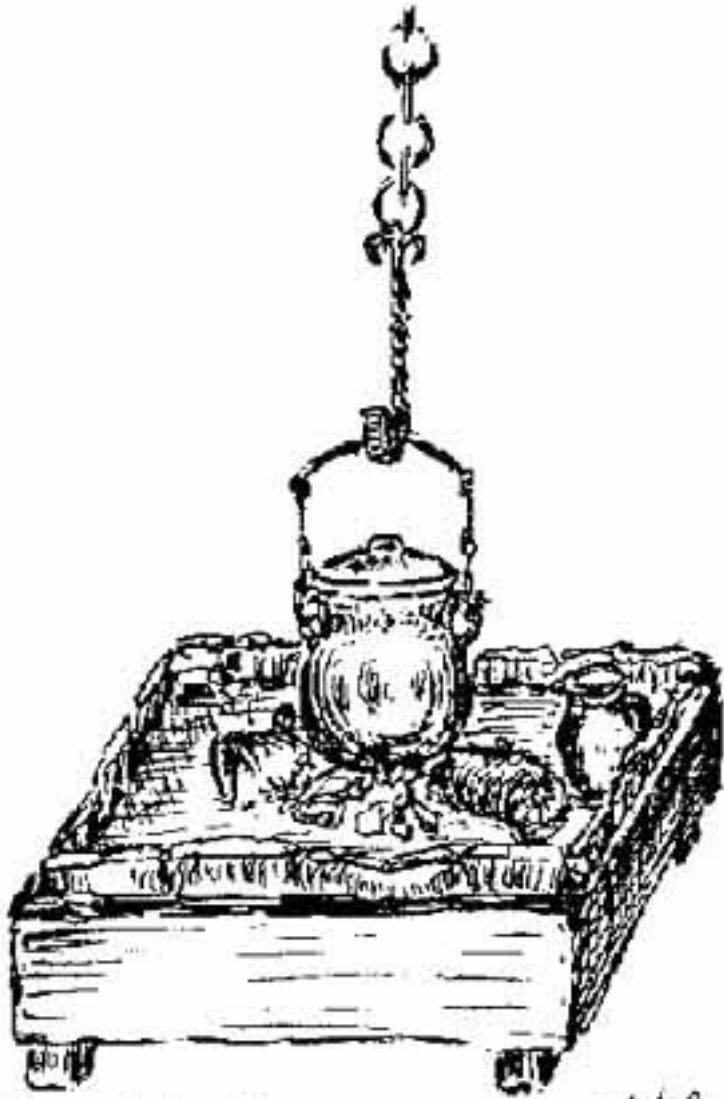
- Dizionario etimologico, Carlo **BATTISTI**, Giovanni **ALESSIO**, Firenze, G. Barbera ed. 1975.

- Nuovo dizionario (italiano-francese) compilato sul Gran Vocabolario della Crusca, Cavalier **BRICOLANO**, Parigi-Firenze, Vva Thierot libraja 1811.

- Lexique français-corse, **LINGUA CORSA**, Bastia 1960-1967.

- Dictionnaire français-corse, Matteiu **CECCALDI**, C. Klincksieck, Paris 1968.

- "Corsica", F. **GREGOROVIVUS**, traduction P. **LUCCIANA**, lib. Vve Eugène Ollagnier, Bastia 1884.



Pignatta à u focu (fucone, catena, catinette) *L. P.*