

Krüger, Fritz. « Les peuples romans », in *La grande ethnologie*, Bernatzik, H. A. Leipzig. Volume 1, pp. 113-153. Traduction en français avec DeepL pro.

Avec une rare habileté et un formidable élan, les Romains ont su créer, en un temps relativement court, un empire comme l'Occident n'en avait jamais vu. Depuis les rives du Tibre, Rome a étendu sa domination sur la péninsule, a traversé les îles voisines vers l'ouest de la Méditerranée, a transplanté la vallée du Pô par-dessus le mur frontalier des Apennins, a soumis la Gaule et, de là, s'est étendue par la mer du Nord à la Grande-Bretagne, à l'est vers la Germanie, a franchi les pays alpins et a porté vers l'est une culture et une langue lointaines jusqu'à la mer Noire et au-delà. Bien avant cela, Rome avait pris pied sur la partie opposée du globe (Carthage 146 av. J.-C.). L'administration et la culture romaine ont embrassé la Méditerranée occidentale au cours des premiers siècles de notre ère.

Une immense diversité de peuples, de cultures anciennes et de langues sombra sous les vagues puissantes que Rome envoya jusqu'aux rivages de la mer du Nord, à l'Atlantique, aux hautes vallées des Alpes et vers l'est jusqu'aux rives de la mer Noire. Mais au-dessus de la chute et de la disparition s'élevait un nouveau monde, porté par une langue populaire romaine unifiée et rempli de culture romaine. Sur le domaine de la Romania occidentale, seule une tribu ibérique, le peuple primitif des Basques sur les versants occidentaux des Pyrénées, échappa à une romanisation complète. L'extrême sud de l'Italie conserva relativement longtemps une fine empreinte grecque, mais subit au Moyen Âge la pression romane venant du nord et ne présente plus aujourd'hui que quelques îlots de langue grecque. La romanisation a été si profonde que des langues pré-romaines, l'ibérique, le gaulois, l'osque, l'ombrien, etc., il ne reste qu'un nombre infime de noms génériques, de noms de lieux et de terrains fossilisés, etc.

Bien sûr, l'imposant édifice d'autrefois n'a pas résisté aux tempêtes du temps. Des parties qui n'étaient que vaguement rattachées à la structure globale vers l'extérieur ont été rapidement perdues pour la culture romaine (Grande-Bretagne) ; le lien avec l'Orient s'est rompu très tôt, la romanité des Balkans (Roumains) a depuis lors éclaté et s'est retrouvée en diaspora insulaire dans un cercle culturel d'un autre type ; la langue et la culture romaine en Afrique du Nord se sont complètement éteintes.

A l'intérieur de l'Empire, de nouveaux espaces se sont formés, en partie en raison des anciennes différences tribales, antérieures à l'époque romaine, qui sont apparues plus tard de manière encore plus marquée et en plus grand nombre avec la dissolution interne de l'Empire, la réorganisation territoriale et ecclésiastique. Les incursions extérieures ont complètement détruit l'unité originelle. Les vagues de peuples qui déferlèrent au cours des siècles vers l'ouest et le sud de l'Empire, les Francs, les Alamans, les Bajuvars¹, firent sauter les frontières occupées. Certains courants pénétrèrent loin à l'intérieur de la Romania et y creusèrent de profonds sillons ; d'autres s'estompèrent, mais laissèrent des traces colonisatrices (Goths dans le vocabulaire au sud de la Gaule, notamment dans les noms de lieux), voire des séquelles raciales (dans la péninsule ibérique). Les Francs saliens qui ont progressé vers l'ouest depuis le Bas-Rhin au 4^{ème} siècle ont jeté les bases de la formation de la frontière linguistique flamande-romane dans l'actuelle Belgique.

Les avancées ultérieures des Francs se sont poursuivies jusqu'à la Somme et à la Loire. L'afflux de Francs a apporté un nouveau ferment racial au nord de la Gaule et a ouvert une forte opposition linguistique et culturelle qui se manifeste clairement depuis le début du Moyen Âge entre le nord de la France et le sud méditerranéen avec sa race essentiellement méditerranéenne et sa culture romaine plus ancienne et plus profondément enracinée. La domination bourguignonne a laissé des traces moins prononcées, mais tout de même encore présentes aujourd'hui, dans la région du Rhône. Les Lombards intervinrent (selon v. Wartburg) dans le destin linguistique de l'Italie. Dans la péninsule ibérique, l'avancée des Arabes par le sud et la reconquête du pays par le nord entraînèrent un remaniement complet des conditions créées autrefois par la colonisation romaine. Seule la bordure nord n'a pas été touchée

¹ NdT : Bavarois

par cette réorganisation ; dans cette zone, une empreinte particulière est clairement conservée par rapport au type racial méditerranéen du reste de la péninsule.

Le résultat de tous ces processus est l'éclatement de la Romania en de nombreux espaces linguistiques, plus ou moins fortement structurés. La France compte 41,9 millions d'habitants, dont 6 millions d'allochtones, la Belgique 3 millions de Wallons, la Suisse 1,1 million de Romanches, l'Italie 43 millions, l'Espagne 23,9 millions, dont environ 4,3 millions de Catalans, le Portugal et ses îles 7 millions. À cela s'ajoutent les cultures d'outre-mer de ces peuples, notamment des Espagnols et des Portugais.

C'est à partir de cette diversité et sur la base de langues vernaculaires liées à l'histoire et au territoire que se sont développées les langues nationales de la Romania, témoins et résultats de nouveaux mouvements historiques, politiques et littéraires-culturels, le plus tôt dans le nord de la France (le français), plus tard dans les pays de la Romania méridionale. Avec la réorganisation politique, les cultures et les langues d'ancienne tradition ont établi de nouveaux liens. Certaines ont conservé leur spécificité jusqu'à aujourd'hui (Rhétie, Sardaigne, etc.) ; d'autres ont périclité : la culture riche et féconde du sud de la France a été mortellement touchée par les croisés du Nord dès le Moyen Âge. A d'autres endroits, les oppositions historiques et ethniques fondées de longue date ne sont pas encore totalement éliminées aujourd'hui avec la naissance des États nationaux et la propagation de la « langue nationale ».

En Espagne, les revendications d'« autonomie » du Pays basque et de la Catalogne vont dans ce sens. Dans la République Française, les Basques, les Catalans, les Provençaux, les Italiens, les Allemands, les Flamands, les Bretons et les Français ne sont pas encore réunis en une unité ethnique.

En ce qui concerne l'héritage de l'époque romaine, ce que E. M. Arndt a exprimé à propos de la Toscane est valable : « Certaines choses aussi sont éternelles comme le ciel italien et doivent naturellement se retrouver telles quelles, ou du moins à peu près telles que les anciens nous les décrivent ». La diversité des formes d'outils, des méthodes de travail, des mœurs et des coutumes, ainsi que les vestiges du costume traditionnel (par exemple en Sardaigne), confirment ce que l'Antiquité avait déjà attesté par écrit et par l'image.

Et en ce qui concerne la vie populaire, on trouve dans Petronius « beaucoup de choses sur lesquelles la vie populaire napolitaine donne le plus d'informations » (M. L. Wagner).

Dans quelle mesure la division de la Romania en une multitude d'espaces linguistiques et de divisions locales correspond-elle à la multitude de paysages particuliers de la culture populaire romane ? L'image de la géographie linguistique correspond-elle à l'image de la géographie culturelle ? Dans quelle mesure le cours de l'histoire, qui devient de plus en plus perceptible dans l'expression linguistique, détermine-t-il la particularité et la division spatiale de la culture populaire romane ? Comment les anciennes conditions raciales se sont imposées et comment les héritages naturels et transmis se sont accommodés des nouvelles formes et exceptions offertes par les mouvements historiques et culturels ? Ces questions centrales de la recherche romanistique n'ont jusqu'à présent guère été abordées, et encore moins répondues. Ce qui est sûr, c'est que les traditions de l'époque pré-romaine, les formes figuratives comme les traits spirituels, ont été conservées de manière forte et riche. Le folkloriste Saintyves a rassemblé de façon méthodique des éléments patrimoniaux de l'époque préromaine dans son Corpus du Folklore Préhistorique en France et dans les Colonies françaises.

Là où l'on s'est sérieusement efforcé d'interpréter les phénomènes géographiques et culturels en relation avec la langue, on est parvenu à d'importantes constatations : dans la région des Hautes-Pyrénées antiques se distinguent de façon très nette différents espaces dialectaux ; la ligne de séparation des formes culturelles autochtones (types de maisons fondamentalement différents) coïncide clairement avec leur limite ; tous deux renvoient à une frontière ethnique profondément découpée qui existait avant la colonisation romaine et qui a finalement déterminé l'image actuelle.

L'étude de la structure culturelle de la France nous fournira des informations importantes de même nature.

Les écrivains-voyageurs allemands des siècles passés, dont les récits sur « l'état actuel » des peuples romans nous ont fourni les premières informations précises sur le folklore des pays voisins romans, ont volontiers souligné les contrastes qu'ils découvraient entre les peuples étrangers et leur propre nation, et ont souvent attribué ces contrastes dans le mode de vie, les coutumes et le caractère des peuples aux différences qui résultent d'un climat modifié et de conditions de vie naturelles d'un tout autre genre. Pour nos compatriotes, les pays du milieu du jour, avec leur lumière éclatante et leur soleil bienfaisant, apparaissaient sous un tout autre jour, remplis d'une toute autre chaleur que les paysages et les habitants du Nord. Même si ces récits ne pouvaient jamais être tout à fait complets, ne serait-ce que parce que nos voyageurs suivaient de préférence des directions et des destinations précises, traversant les Alpes vers l'Italie, traversant la vallée de la Rhénanie vers la Méditerranée ou longeant la douce côte atlantique vers l'Espagne et le Portugal, il est certain d'autre part que les conditions climatiques et géographiques particulières déterminent de manière décisive d'innombrables traits de la culture populaire romane qui diffèrent de la culture allemande et paraissent étranges aux observateurs allemands. Il suffit de comparer la situation latitudinale de la France et de l'Allemagne : Paris correspond à Karlsruhe et Stuttgart, Marseille en Provence presque à Naples. La plus grande partie de la Romania est véritablement Méditerranéenne. La région méditerranéenne de la France est si fortement liée à son environnement méditerranéen que l'on pourrait (comme l'a récemment fait remarquer un géographe français) voir une absurdité géographique voir une absurdité géographique dans le fait que le Languedoc devienne une partie permanente d'un État catalan et que Marseille soit unie à Gênes.

Ernst Moritz Arndt, dont les récits de voyage en Italie et en France contiennent une foule d'observations subtiles sur la vie et la culture populaires romanes, a si bien caractérisé le rapport entre les conditions climatiques et les habitudes de vie caractéristiques de la population méridionale dans un cas particulier que l'on peut sans crainte généraliser ses remarques sur la vie à Nice et les appliquer à d'autres cas : « Tout montre, même en ces temps de restrictions imposées par la guerre, l'esprit joyeux du peuple, et quand il y a des jours de congé, on voit d'énormes groupes de parrains et de marraines réunis, ce qui est facile dans un pays où l'on a l'habitude de vivre les portes ouvertes et de tout négocier. Même l'hiver ne ferme pas les portes. Mais l'endroit le plus intéressant de la ville, où l'on peut admirer la vie italienne des petites gens, surtout des femmes, c'est le petit marché aux poissons à l'entrée du corridor, quand on vient du port. Là, c'est tout à fait comme je l'ai dit à propos de Florence, et le climat montre son influence dominante et son impudeur. C'est là que toute la petite bourgeoisie pauvre sort de ses ruelles étroites et de ses petites chambres sombres et misérables avec ses outils et son travail quotidien. On y file, on y brode, on y raccommode et on se fait raccommode chaussures et bas, tout en étant assis pieds nus ; on s'attrape chrétiennement les poux les uns les autres, on a de beaux enfants dans des paniers et sur des kifs, et on commet en plein air tant de petites choses humaines que seules l'habitude et le climat peuvent excuser. Tout ce dont on a besoin pour les besoins du corps se trouve autour de soi. Jamais le marché n'est dépourvu de petits poissons que l'on peut faire rôtir aussitôt ; jamais ne cesse la vapeur de charbon sur laquelle on fait mijoter des petits gâteaux et des morceaux de viande ; jamais ne sont fermées les échoppes du Höcker, d'où l'on vend un morceau de fromage, un œuf et quelques poignées de haricots² ».

L'animation de la rue dans ses multiples manifestations - travail, divertissement et promenade - la vie méridionale à l'heure du soir et de la nuit (« où l'on peut aimer Venise »), les marchés aux fleurs et les magasins de fruits ouverts, les rues étroites et labyrinthiques qui ne voient que le soleil de midi, les petites fenêtres économes, les cours silencieuses et rêveuses et les arcades ombragées des places de marché - tous ces phénomènes, avec leurs variations urbaines et villageoises, montrent clairement

² NdT : Schminckbohnen.

l'influence du ciel méridional et distinguent bien des choses « de manière décisive et tranchante de tout ce qui est nordique ».

Les échoppes sont librement ouvertes sur la rue et avancées (même sur les boulevards de Paris), l'artisan déplace son travail à l'extérieur, le filage et la dentelle se font en commun dans la rue, les femmes sont assises devant la porte devant le métier à tisser.

Le climat nous oblige à garder le salon. Dans les régions chaudes, la cuisine est à l'extérieur. Dans le sud, on vit dehors. D'où de profonds contrastes dans la culture de l'habitat, dans les ustensiles de ménage et dans l'aménagement de la maison d'habitation. « Le Nord, plus froid, a besoin de beaucoup de choses qui sont ici totalement inconnues » (Arndt). D'où les contrastes dans la vie sociale. C'est à cela que se réfère J. G. Sulzer qui, dans son « Journal d'un voyage et d'un retour de Berlin vers les pays d'Europe centrale dans les années 1775 et 1776 », exprime son irritation face à l'animation du carnaval de Nice en ces termes : « Tout montre une immense avidité pour les passe-temps, et prouve combien peu les hommes savent ici s'occuper ou se distraire en grand nombre ». En effet, la promenade dans la rue, le jeu de balle ou de quilles sur la place publique, la vie de café qui se déroule sur la Cannebière de Marseille comme sur les boulevards de Paris, en général la conversation et le débat informels, sont autant de traits par lesquels la sociabilité et l'animation méridionales se manifestent de multiples façons, aussi bien dans le village que dans la ville, sous un ciel serein.

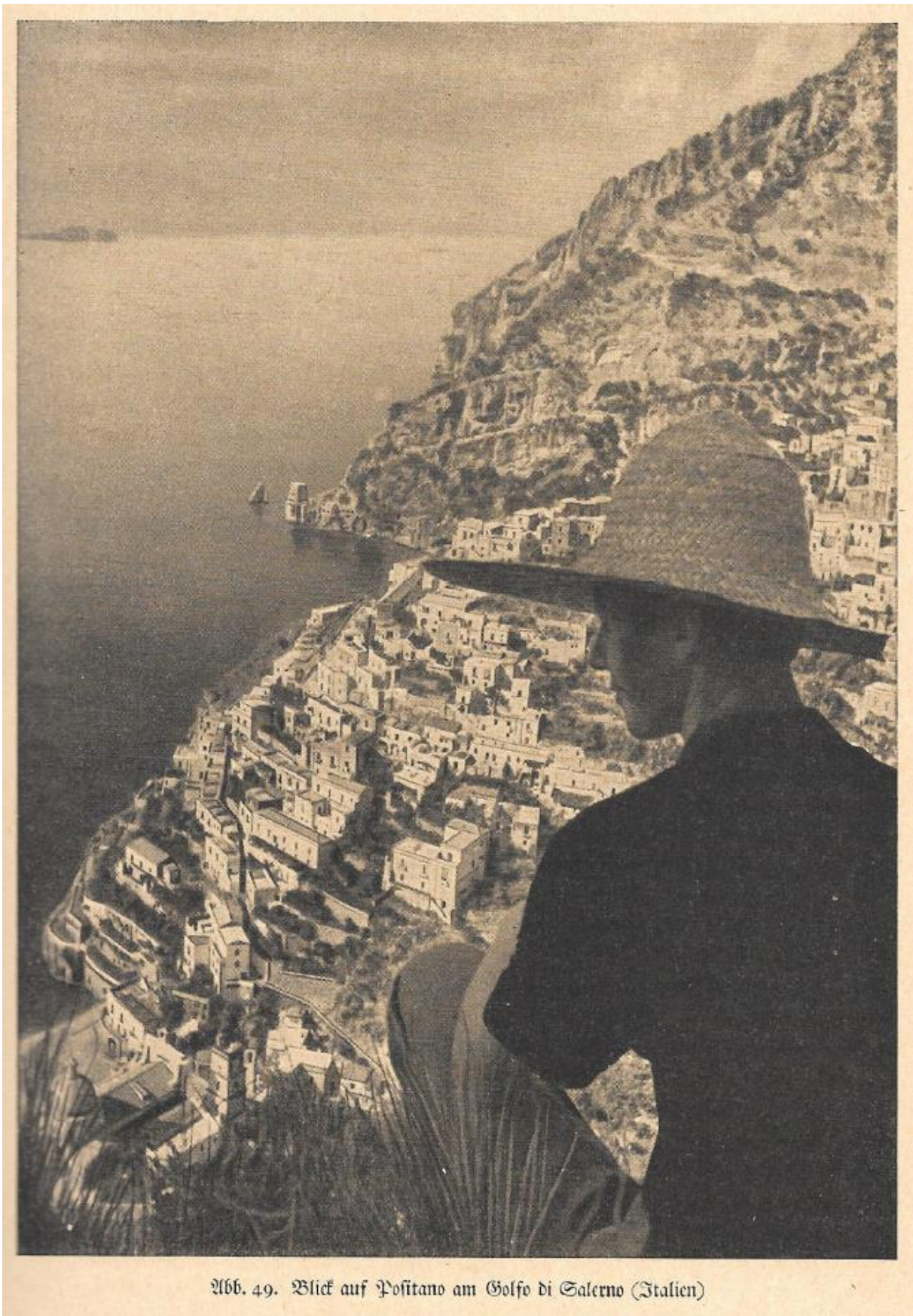


Abb. 49. Blick auf Positano am Golfo di Salerno (Italien)

III. 49. Vue sur Positano dans le golfe de Palerme (Italie)

À cela s'ajoutent les vendeurs de rue qui proposent en chantant des fleurs, des fruits, des coquillages, de l'eau, des poissons, des pâtisseries, tout un monde de joyeux de types folkloriques d'une diversité indescriptible et d'une expressivité des sens et de l'esprit dans laquelle se révèlent aussi parfaitement l'attitude physique, le visage et le langage gestuel du méridional que l'expression passionnée de sa voix finement musicalisée et l'art original de son langage enjôleur. Partout, les vendeurs de rue rivalisent dans l'art de leur métier sonore. Lisbonne, Séville, Palerme, tout comme les petites villes, ont leurs types particuliers et leurs mélodies spécifiques. Mais il n'y a pas de rhapsodie plus colorée que le son des *voci di Napoli*.

De nombreux exemples montrent à quel point les caractéristiques particulières du climat et du paysage sont liées à l'organisation de l'équipement ménager, du travail quotidien et de l'économie, à la nourriture populaire et au costume traditionnel. Les coutumes populaires peuvent également en être affectées. Aux Açores, la fête familiale de Noël se limite à un copieux repas de midi, pris le 25 décembre selon la devise *barriga vazia não tem alegria* (estomac vide pas de plaisir). Si l'on se souvient que dans certaines régions d'Allemagne, comme très clairement en Italie du Nord, la disparition du feu ouvert a mis fin au culte de la bûche de Noël (Julblock, etc., correspondant à la bûche de Noël française), on peut comprendre pourquoi on ne connaît pas de fête autour d'un feu ouvert aux Açores. Le doux climat printanier qui s'étend sur l'archipel atlantique à Noël n'invite pas à un culte qui serait essentiellement déterminé par des coutumes hivernales. Il en va de même dans d'autres régions du sud de la Roumanie.

Un autre trait qui a toujours frappé les voyageurs allemands dans les pays romans est le caractère archaïque de la culture populaire romane, qui se manifeste par exemple dans la construction des maisons, les outils et les méthodes de travail. En effet, dans la Roumanie, et ce jusqu'à nos jours, le patrimoine culturel ancien et très ancien s'est conservé dans une mesure étonnamment riche. Le caractère essentiellement agricole des pays romans (on a attribué à juste titre de nombreuses particularités et caractéristiques de la vie, de la pensée et du caractère populaire français à la note de base paysanne) et surtout le fait que les vastes campagnes n'ont pas partout connu l'impact de la culture urbaine comme en Allemagne par exemple (on peut souvent percevoir le processus inverse) peuvent expliquer, outre les conditions sociales, le retard des transports dans certaines régions et d'autres facteurs (par exemple les facteurs climatiques favorables) expliquent pourquoi on n'a souvent pas éprouvé le besoin de suivre le cours du temps, mais pourquoi on s'en est tenu aux formes de culture éprouvées, héritées des temps anciens. On pourrait penser que le folklore comparé et l'étude de l'antiquité en Europe, en particulier la recherche sur les traditions populaires en Allemagne ainsi que la recherche préhistorique pourraient tirer un grand profit de cet état de fait.

Les formes primitives de l'habitat, vestiges des plus anciennes traditions de l'époque préromaine, se retrouvent sous de nombreuses formes et sont largement répandues, non seulement dans les régions isolées de la péninsule pyrénéenne ou en Italie, mais aussi bien au-delà de la France et jusqu'en Suisse. Les roues à disques, telles qu'elles sont encore utilisées aujourd'hui sur les chars à bœufs à deux roues du nord-ouest de l'Espagne, ressemblent à s'y méprendre à des types datant de la préhistoire. De petits ustensiles en bois, retrouvés dans des sites préhistoriques des lacs des Préalpes, réapparaissent sous la même forme dans les foyers des paysans des Pyrénées, sous forme de bols, cuillères, louches et tasses taillées dans la masse. [119]

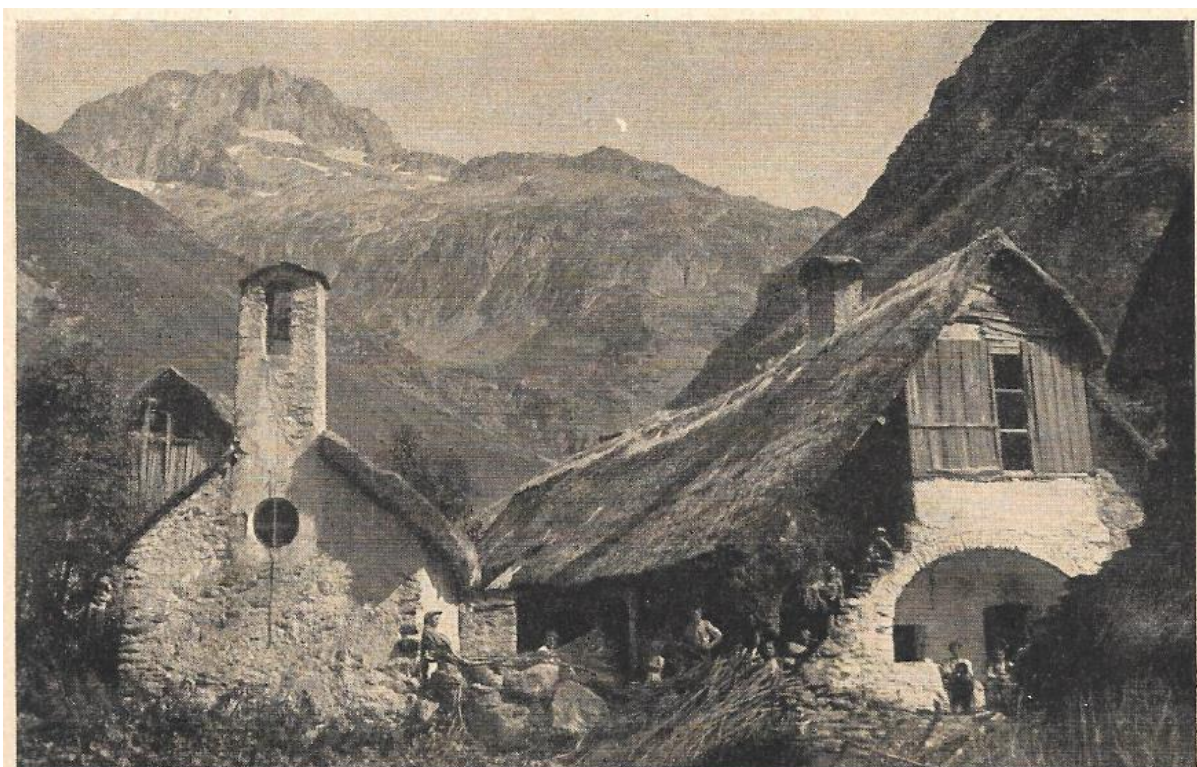


Abb. 50. Kirche und Doppelfamilienhaus in Le Clot (Dauphiné), Frankreich. 1400m hoch gelegen

III. 50. Église et maison jumelée à Le Clot (Dauphiné), France. Située à 1400 m d'altitude.

Le seau en bois avec anneau et anse en bronze, découvert dans des tombes germaniques du 5ème siècle à Sakrau (Silésie), est très proche, par sa forme et son mode de fabrication, des récipients à eau que l'on utilise encore aujourd'hui dans les montagnes des Asturies et de Galice. La fabrication du pain plat, la cuisson sur pierre et l'utilisation du four en terre sur l'île de Sardaigne sont également d'origine très ancienne. L'apiculture des Romains rappelle certains souvenirs préhistoriques. De même, les étapes de travail et les outils utilisés pour la transformation des fruits à pain, des châtaignes, des olives et du raisin, de la Suisse au Portugal en passant par les îles, sont fortement imprégnés de traditions ancestrales.

Certains mouvements culturels européens de grande envergure n'ont pas touché l'ensemble de l'espace roman. Le broyeur de lin, un bien culturel germanique ancien qui s'est répandu dans toute la France, la Suisse, l'Italie jusqu'en Sardaigne et en Sicile, ainsi que dans la péninsule ibérique, est resté étranger au nord-ouest et à l'ouest jusqu'à aujourd'hui. On s'accroche à la quenouille avec une massue en bois. Le rouet, qui est devenu en Allemagne l'emblème du travail domestique assidu depuis la fin du XVIe siècle, mais qui a depuis longtemps déjà commencé à disparaître, est encore peu connu aujourd'hui dans de nombreuses régions rurales d'Italie, en Sardaigne, dans les montagnes du nord de l'Espagne, dans l'ouest et dans certaines autres parties de la péninsule ibérique. On continue à utiliser l'ancienne méthode de filage avec des rouets et des fuseaux. Même les grands mouvements de vagues du costume traditionnel qui se renouvelle ont souvent épargné les régions périphériques de la Roumanie.

Il est également intéressant de voir [120] comment, dans une branche importante pour l'alimentation populaire comme la fabrication du beurre, tous les procédés possibles se sont succédé au fil du temps dans le nord de la France et en Suisse, en lien avec l'Allemagne, sans que ces innovations variées ne se soient davantage répandues dans les régions méridionales de la Romania. Dans une vaste zone qui s'étend des Pyrénées françaises et espagnoles jusqu'aux Asturies, au León et en Galice, en passant par les montagnes du nord de l'Espagne, on s'est arrêté à l'agitation du liquide dans une peau de bête, dont on trouve déjà des témoignages dans l'Antiquité. La herse (en forme de cadre en bois muni de dents) est

inconnue dans de vastes régions du sud de la Roumanie : elle n'est utilisée que dans le nord de la péninsule des Apennins, dans le sud de la France, souvent seulement depuis le XIXe siècle et pas encore de manière généralisée, et dans la péninsule ibérique, seulement par endroits. Au lieu de cela, on utilise des maillets en bois pour briser les mottes de terre, des planches ou (généralement tendues dans un cadre en bois) des branchages ou des cannes tressées sur lesquels le paysan s'assoit pour s'alourdir, tout comme dans les régions plus éloignées de la Méditerranée (Albanie, etc.).

Dans de telles conditions, on peut s'attendre à ce que la Roumanie offre un terrain favorable pour mettre à jour et expliquer l'évolution génétique de certaines formes de culture à partir de l'observation des phénomènes actuels. En effet, la comparaison de la coexistence de différentes formes dans l'espace permet de saisir la stratification génétique et donc souvent en même temps la succession historique de celles-ci, à partir du stade le plus primitif. Dans les endroits les plus divers - dans le nord-ouest de l'Espagne, dans les Pyrénées, dans le Massif central français et dans les Alpes - on peut observer comment, avec une grande similitude de la forme de base, la maison à une pièce ou la maison d'habitation et d'élevage primitive se développe en types plus évolués ou comment, inversement, les formes plus récentes trouvent leur explication dans cette forme primitive. Les caractéristiques individuelles des constructions plus récentes, telles que les pignons à redents, que l'on retrouve sous forme d'art aussi bien dans le nord-est de la France et en Belgique que dans le Massif central français, et largement répandus sur le versant nord des Pyrénées, permettent de remonter sans difficulté au même type de construction purement fonctionnelle à l'origine, qui est encore souvent présente dans ces mêmes régions, et, dans leur version la plus primitive, dans les vieilles fermes du nord-ouest de l'Espagne et de diverses régions alpines (Dauphiné, Tessin, etc.). La coexistence de différentes formes d'anciennes charrues en bois, très répandues dans les régions méditerranéennes, permet également de tirer des conclusions sur l'évolution et la diffusion historique des formes de charrues et, par conséquent, sur le niveau de culture des régions concernées, comme dans d'autres cas. Dans le nord-ouest de la péninsule ibérique, nous pensons pouvoir démontrer que des conditions similaires ont conduit à la formation des formes de joug : parmi la multitude de jougs utilisés en Galice espagnole et dans les régions portugaises du *Minho e Douro*, qui se distinguent par la diversité de leurs paysages, les jougs à col utilisés dans le *Minho e Douro* se distinguent fortement par leur caractère artistique populaire accompli. L'examen des variantes liées au paysage montre que les formes du *Minho e Douro* ne sont rien d'autre qu'une variante particulièrement développée des types de joug que l'on trouve dans les régions voisines, originaires de la même région du nord du Portugal, qui a également atteint, dans de nombreuses autres formes d'expression de la culture populaire figurative (ce qui est particulièrement évident dans l'empreinte du costume paysan féminin), un niveau de création artistique populaire qui s'est développé au-delà des régions limitrophes du nord et du nord-est. Dans d'autres régions, ce sont les instruments de transport dont on peut suivre l'émergence progressive en observant la juxtaposition spatiale de formes de base simples et de variantes plus développées.

Il est révélateur de constater [121] que des tendances de développement similaires peuvent être observées dans des régions très différentes et sans aucun lien entre elles.



Abb. 51. Am Backofen in Sardinien

III. 51. Au four, en Sardaigne.

[122] Il est avéré que des formes génétiquement plus récentes (souvent d'une similitude surprenante) se sont développées en parallèle à partir de boucles naturelles dans le nord-ouest et l'ouest de la péninsule

ibérique, dans les montagnes du nord de l'Espagne, dans les Hautes-Pyrénées espagnoles et françaises, dans certaines parties du massif montagneux du centre de la France et dans différentes vallées alpines, des formes de boucles génétiquement plus récentes (souvent d'une similitude surprenante) se sont formées en parallèle et, à partir de celles-ci, des boucles avec un support de roue, en tant que formes de transition vers de véritables chariots, n'est certainement pas moins remarquable que l'autre fait qu'il est possible de dégager dans la région des pays romains une couche de formes culturelles très anciennes sous la forme d'engins de transport très primitifs. Il est peut-être encore plus intéressant de suivre la piste indiquée pour remonter à l'origine d'outils qui, dans les mains de la ménagère, représentent des moyens tout à fait ordinaires, que ce soit dans la cuisine, pour la fabrication du fromage ou pour le travail domestique du filage. Il n'est pas difficile de trouver l'ancêtre du fouet, car il est encore utilisé aujourd'hui sous la forme simple d'un moignon de branche dans certaines régions reculées de la Roumanie. L'histoire du brise-fromage est étroitement liée à celle du fouet et à son évolution. Les formes les plus anciennes de ce dernier sont encore utilisées aujourd'hui dans des endroits très différents, dans les Pyrénées françaises et espagnoles, dans les Alpes, etc. Une forme primitive de la quenouille, sur laquelle la paysanne empale la laine à travailler, est la fourche naturelle (avec autant de dents que l'on veut), que l'on trouve particulièrement souvent dans différentes régions de la péninsule ibérique (Ségovie, Salamanque, Traz os Montes, Galice, dans la région montagneuse isolée des Asturies où l'on trouve une diversité et une authenticité inégalées), dans les Pyrénées, dans la vallée de Sulzberg (Tyrol) et en Suisse italienne, enfin dans l'ancienne région culturelle de l'Italie du Sud et sur l'île de Sardaigne - on peut trouver des fourches de forme identique à celles des Balkans. A partir de cette forme de base, on a vu apparaître, souvent reconnaissables à toutes les phases de leur développement, des formes plus élaborées (avec une terminaison en forme d'anneau ou de cœur ou des panneaux dentelés), comme on peut en trouver dans le Massif central français et dans différentes régions alpines. Les fourches naturelles elles-mêmes sont des vestiges d'une forme primitive autrefois plus répandue, dépassée par l'art populaire.

Certains paysages ont conservé un caractère archaïque particulièrement marqué. On peut par exemple citer les régions de l'Alentejo et de Trás-os-Montes au Portugal, qui ont été relativement bien étudiées par les chercheurs et où le pastoralisme ancestral se conjugue avec une agriculture archaïque ; dans le sud-ouest de la France, la lande des Landes avec ses formes d'économie archaïques (à l'égard desquelles un voyageur allemand pouvait qualifier en 1797 les landes de Westphalie et de Lunebourg d'élysée) ; la Bretagne, où l'on se trouve, comme le dit l'écrivain Le Braz, en dehors de la France et en dehors de notre temps, où l'environnement naturel, l'homme et la culture se sont fondus en une unité rare ; sur la péninsule des Apennins, en Calabre, où les vestiges de la Grèce antique dans la langue et la race ont permis de préserver des coutumes ancestrales, à peine touchées par le temps, de l'Antiquité à nos jours. Il va presque sans dire que les nombreuses régions montagneuses éloignées des axes de circulation recèlent des trésors particulièrement précieux de vestiges culturels. En effet, la Serra da Estrela ou Arrabida au Portugal (cette dernière se trouve dans le champ de vision de la capitale du pays !), les cordillères du nord-ouest et du nord de l'Espagne, Guadarrama et la Sierra de Gredos au cœur de la péninsule, la Sierra Nevada et les Pyrénées, les Abruzzes en Italie, le Massif Central en France avec ses contreforts sont de véritables musées d'antiquités culturelles et sociales. Les trésors de la culture populaire que recèlent les Alpes françaises, mais aussi et surtout les Alpes suisses et italiennes, ont été

mis en lumière par les représentations classiques de L. Rütimeyer et H. Brockmann-Jerosch, par le travail collectif des Suisses et par d'excellentes monographies d'experts italiens. Les villages de montagne tels qu'Ayas et Cogne dans le Piémont, Bormio au col du Stelvio, Anniviers et Évolène en Valais sont des paradis de la culture montagnarde ancestrale, tout comme les hautes vallées de Savoie et du Dauphiné de l'autre côté de la crête, Noris, S. Juan, Plan dans les Pyrénées espagnoles, le Cebreiro et ses environs en Galice. Les îles de la Méditerranée, même celles situées sur les grandes voies de communication, ont toutes conservé un



Abb. 52. Mustraten des Getreides in Colmars (Basses-Alpes, Frankreich)

Ill. 52. Le foulage des céréales à Colmar (France)

caractère archaïque dans leurs modes de vie et leurs coutumes, à tel point que leur culture actuelle peut souvent être considérée comme une référence et une pierre d'angle des traditions de la Méditerranée antique et de la Rome antique. Cela vaut en particulier pour la langue et la culture de la Sardaigne, dont les racines profondes ont été mises à jour par M. L. Wagner dans de magnifiques études, ainsi que pour

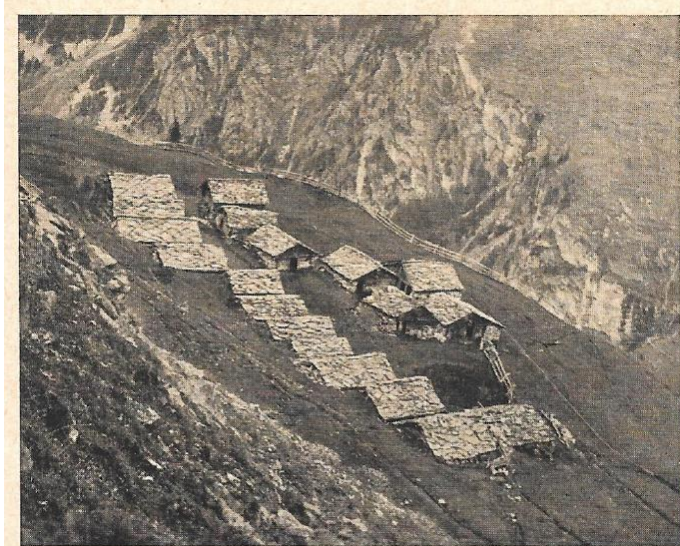


Abb. 53. Hirtenfiedlung in Évolène (Wallis)

Ill. 53. Village de bergers à Évolène (Valais)

la Sicile et les îles Éoliennes, dont le caractère méditerranéen, renforcé par la forte influence arabe, révèle également dans la culture les liens étroits avec le continent africain. La Corse, une île sans pêche, est peut-être le témoin le plus éloquent de l'isolement insulaire et de la fermeture sur soi, qui a trouvé son expression la plus connue dans les circonstances politiques particulières de la pratique de la vendetta. Comme ses grandes voisines Majorque et Minorque, l'île d'Ibiza a adopté la langue catalane de la côte est de l'Espagne. Cependant, dans la construction des maisons (à l'exception d'une faible intrusion qui doit appartenir à une époque plus récente), elle a conservé une tradition tout à fait indépendante, qui témoigne de ses liens avec [124] L'île d'Ibiza, comme ses grandes voisines

Majorque et Minorque, a adopté la langue catalane de la côte est du continent, mais a conservé (à l'exception d'une légère intrusion qui doit appartenir à une époque plus récente) une tradition tout à fait indépendante qui fait référence à des liens avec le style de construction [124] nord-africain. Les îles de l'Atlantique (Canaries, Madère, Açores) peuvent opposer aux influences du tourisme moderne un patrimoine culturel profondément ancien, dont certains éléments remontent à l'époque coloniale.

Comme des îles, ces régions se distinguent par leurs caractéristiques naturelles et par la mission professionnelle particulière de leurs habitants. Elles ont développé des modes de vie autonomes, formant des cercles fermés, littéralement détachés de leur environnement.

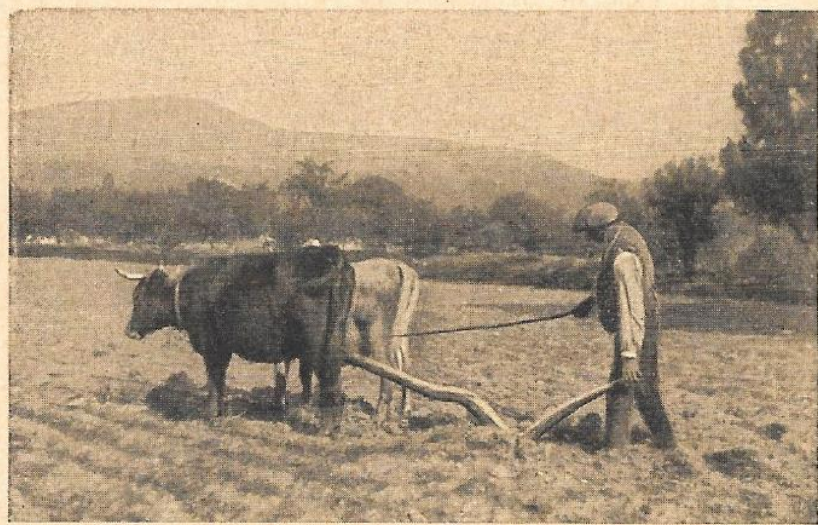


Abb. 54. Pflügen mit dem „römischen“ Holzpflug in der Provinz Lugo (Spanien)

Ill. 54. Labour avec charrue en bois « romaine » dans la province de Lugo (Espagne)

Autrefois, le berger de Gascogne menait sa propre vie en communauté avec son bétail et la nature sauvage des Landes. Il campait dans, ou à côté de la bergerie, dans la lande, s'habillait de peaux jusqu'à nos jours, portait un sac en peau de mouton et fabriquait lui-même les chaussons et les guêtres dont il avait besoin. Pour ce faire, il marchait sur de hautes

échasses, tenant dans sa main un étrange outil de filage qu'il avait lui-même fabriqué, une croix en bois suspendue à un fil. Il transportait une gourde en forme de citrouille pour le vin et une simple flûte de berger pour se divertir. Il était lié à son employeur par un contrat de travail traditionnel.

Un autre paysage naturel et culturel, géographiquement assez bien délimité, est celui des dunes de Camargue, parsemées de lacs de plage et de marais, entre les deux embouchures du Rhône, qui sont devenues célèbres dans les cercles poétiques et folkloriques par Frédéric Mistral, le chantre et le protecteur de la culture provençale. Sur cette île isolée prospèrent une faune et une flore ainsi qu'un peuple d'un genre tout à fait particulier. Des milliers de taureaux et de chevaux semi-sauvages en liberté sont sous la protection des gardians, qui passent leur vie à cheval dès leur plus jeune âge et transmettent leur métier de génération en génération. Le symbole de leur dignité et de leur profession est le ficheiroun, avec lequel ils saluent depuis leur haute selle de bouc, une longue lance avec un trident en fer, leur habitation le cabano, entièrement façonné à partir de l'environnement naturel de cette zone marécageuse. Le point culminant de l'année pour les gardians est la ferrado, le baptême du jeune taureau, au cours duquel le berger supérieur marque l'animal, jeté à terre et apprivoisé, avec un fer rouge sur la cuisse, comme c'est également la coutume dans l'Alentejo. Mylius et Chr. Aug. Fischer ont décrit pour la première fois en détail cette image pittoresque de la vie des anciens bergers vers 1800 en Allemagne. L'environnement et les coutumes des gardes de taureaux provençaux trouvent leur reflet dans la vie des campinos du Ribatejo au Portugal, des gardians armés de lances de la province de Salamanque et des marais d'Andalousie, ainsi que des bergers à cheval de la Maremma toscane et de la steppe des Pouilles, dont Grégoire de Tours a capturé la civilisation passée dans une image littéraire vivante au cours de ses années de voyage en Italie. [125]

Le petit monde culturel des tourbières et des pêcheurs de la Brière, dans l'estuaire de la Loire (au nord de Saint-Nazaire), est complètement immergé dans le cercle étroit de la nature environnante, faite de marais, d'eau et de marécages. L'écrivain breton A. de Chateaubriant a décrit dans de magnifiques portraits de caractère le monde extérieur de ces pêcheurs et pêcheurs de tourbe de la Brière, à l'embouchure de la Loire (au nord de Saint-Nazaire), qui ressemble à la fois au cercle de vie de ces « habitants des marais » bretons qui, autrefois, ne voyaient le monde extérieur que lorsqu'ils transportaient le sel extrait des lagunes à dos d'âne à l'intérieur de la province. Aujourd'hui encore, ils se distinguent

comme une « race » des paysans de l'intérieur des terres. Ils ne se marient qu'entre eux. Le hameau de Batz ne compte que trois familles : 1 500 Fehuede, 400 Pichon, 150 Cavalin ! À proximité vivent les pêcheurs bretons, exilés sur des îles balayées par les tempêtes, dans des structures véritablement patriarcales : « Ils vivent », écrivait Chr. Aug. Fischer en 1803 dans ses lettres de voyage depuis l'ouest de la France, « comme une grande famille dans la plus parfaite égalité et unité. Les hommes pêchent, les femmes cultivent la terre ; toutes les maisons sont construites en commun et toutes les parcelles sont mesurées avec un tablier ; personne ne ferme de porte à clé. » Dans leur isolement social, les pêcheurs bretons ne sont bien sûr pas un cas à part. Leurs collègues de la côte de Nice, rapporte Johann George Sulzer en 1780, forment une tribu à part, dont les enfants ne se marient pas en dehors. Il en est encore ainsi aujourd'hui : sur la côte flamande, sur l'île Terceira (Açores), chez les pêcheurs de la côte nord du Portugal, où il est déjà considéré comme une honte quand une fille du peuple de la mer engage la conversation avec un garçon du peuple de la terre, tout comme chez les pêcheurs d'Ibiza, dont l'apparence extérieure, le mode de vie et les conversations conviviales diffèrent complètement de ceux des paysans voisins. Comme sur une île, les forgerons de la forêt du Jura et les bûcherons de Bretagne vivaient entre eux.

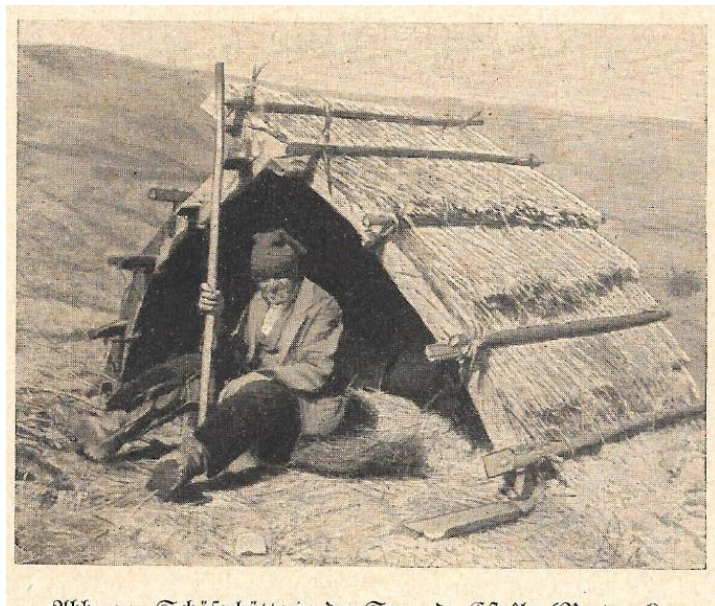
Si nous avons parlé d'un trait archaïque de la culture populaire romane, il ne faut pas pour autant négliger les courants d'équilibre, en particulier ceux des temps modernes. L'image que les voyageurs d'il y a plus de cent ans nous ont donnée du sud de la France a subi quelques changements, certes pas radicaux. Sur les îles Baléares, pourtant si anciennes, toute trace du costume national avait déjà disparu à l'époque de l'archiduc Salvator (contrairement à Ibiza, où nous pouvons retracer son histoire jusqu'à une époque récente). Même dans des régions aussi reculées que les montagnes asturiennes ou la Calabre, la batteuse commence à faire son apparition (d'abord dans les fermes) et à supplanter des méthodes de travail ancestrales. Généralement, un changement d'état d'esprit précède le changement des formes matérielles et des méthodes de travail. Des écrivains régionaux tels que Henry Bordeaux, J. Giono ou René Bazin en France (ce dernier en particulier en ce qui concerne l'exode rural), ou Pereda et Palacio Valdés (« Le village perdu ») en Espagne ont clairement mis en évidence les effets de cette transformation intellectuelle et économique.

La diversité des phénomènes dans l'espace conduit à s'interroger sur leur délimitation géographique et à expliquer l'image géographiquement spécialisée. Il est vrai que la recherche en romanistique n'en est qu'à ses débuts dans ce domaine. L'auteur de la Géographie humaine de la France avait tout à fait raison lorsqu'il soulignait que l'on en savait plus sur la diffusion des différentes formes de culture en Afrique et dans les mers du Sud que sur la structure culturelle de la France. Mis à part quelques essais louables sur le sol français (Brunhes, Dauzat, van Gennep), la grande entreprise de l'«Atlas linguistique et ethnographique [126] de l'Italie et de la Suisse méridionale» a récemment permis de mieux comprendre l'importance de ces questions. En Espagne, les tentatives de ce type sont restées superficielles en raison de l'absence de relevés systématiques. Le vaste projet «Etnografía Portuguesa» de J. Leite de Vasconcelos est le premier à mettre de l'ordre dans les multiples informations fournies par la recherche portugaise.

Pour les conditions de l'époque, les descriptions de voyageurs étrangers apportent des éclaircissements et des indications. Des hommes comme W. von Humboldt (« Journal du voyage en Espagne 1799-1800 » ; « Journal du voyage en Espagne 1801 ») et E. M. Arndt (« Voyages à travers une partie de l'Allemagne, de l'Italie et de la France en 1798 et 1799 », Leipzig 1801 à 1805) avaient un regard aiguisé pour les particularités paysagères de la culture romane. Ce qu'E. M. Arndt dit des contrastes de caractère entre les habitants de Florence, Pise, Lucques et Gênes, de l'évolution du paysage et de la culture lors du passage de Bologne à Florence, est encore surpassé par ses observations sur les frontières culturelles du sud et du nord de la France. Ce que les chercheurs d'aujourd'hui commencent à peine à découvrir a déjà été esquissé dans les grandes lignes par E. M. Arndt : « D'Aix à Lyon, les maisons et les petits commerces sont encore très rustiques. Les maisons sont pour la plupart claires et accueillantes comme ce ciel, couvertes de tuiles, rarement de bardeaux et de paille, et maçonnées en grès jusqu'au toit, avec

des fenêtres en bas pour la plupart, et à l'étage supérieur, de simples lucarnes pour se protéger de la pluie ; les toits sont plats. Une heure après Villefranche, tout change, et chaque maison annonce déjà que l'on est arrivé dans le nord de la France, tant tout a changé. Les maisons aux toits plats disparaissent soudainement, ainsi que les lucarnes à la place des fenêtres ; les murs massifs en briques laissent place à des murs enduits de chaux, et les toits de tuiles deviennent des toits de chaume. La manière de procéder dans le sud, qui consistait à battre immédiatement le grain sur le plancher ou l'aire de battage, puis à empiler la paille en grandes meules à l'air libre, a également disparu, et on voit à nouveau de grandes granges près des maisons. Plus on s'approche de Mâcon, la destination de notre excursion d'aujourd'hui, plus le paysage s'aplanit. À droite, on ne voit plus de montagnes couvertes de vignes, mais une vaste plaine qui s'étend presque jusqu'aux portes de Genève, et la campagne de La Bresse, la plus fertile des terres céréalières entre la Saône et la Loire, prend forme. Les recherches actuelles, qui ont été largement menées dans la région de la Saône grâce à l'énergie de G. Jeanton, ont pleinement confirmé les informations d'E. M. Arndt : Dans la région du Bas-Massif central, les dialectes (langue d'oc et langue d'oïl), les caractéristiques stylistiques des fermes (toits plats en tuiles creuses typiques des pays méditerranéens ; galerie à l'étage), les formes des clochers (forme de campanile carré au sud, forme pointue au nord), ainsi que les formes de l'administration de la justice se distinguent nettement les uns des autres. Dans la région du Massif Central, une forte division dialectale avec une influence évidente du sud de la France semble correspondre à une forte diversité des formes culturelles (du moins en ce qui concerne les fermes). La profonde différence entre la culture du nord de la France et celle du sud méditerranéen peut être démontrée par de nombreux traits distinctifs. En ce qui concerne la disposition des pièces et la forme des champs, la France se divise en deux parties clairement distinctes : une partie sud avec une disposition arbitraire et des surfaces généralement irrégulières (« semblables à un vieux vêtement rapiécé ») et une partie nord avec des formes régulières, de longues bandes (« d'une unité architecturale harmonieuse »), des parcelles de culture. La frontière nord ne coïncide pas avec la frontière géographique méditerranéenne. La frontière se situe plutôt - sur la Loire ! - à l'endroit où la charrue « romaine » du sud araire = lat. aratrum, qui s'est maintenue jusqu'à l'époque moderne dans l'espace [127] alors que la charrue romaine a conservé sa connexion avec la péninsule des Apennins et des Pyrénées jusqu'à la région du Périgord et de l'Auvergne, le nord de la France a vu apparaître une charrue à roues plus perfectionnée, qui s'est imposée avec l'arrivée des Francs, a supplanté l'ancienne charrue en bois et a reçu le nom de charrue (la charrue) en raison de sa caractéristique distinctive. — La crémaillère, utilisée dans les foyers des fermes du sud de la France, est très romaine, même si elle repose sur une tradition plus ancienne. Elle se compose d'une série d'anneaux de fer emboîtés les uns dans les autres et d'une barre de fer pour accrocher la chaudière.

Cette forme est généralement répandue dans les Pyrénées et les Apennins, et même loin dans les pays alpins. Dans le nord de la France, elle s'étend jusqu'en Lorraine et dans le Mâconnais, et parfois plus loin dans la cuisine bourgeoise, mais elle a été supplantée par le type plus parfait de la crémaillère, encore répandue aujourd'hui dans le nord de l'Allemagne et en Belgique sous des formes artistiques variées. — Les formes de la ruche indiquent également un ancien changement qui remonte au contact culturel avec l'Allemagne. Alors que le sud de la France a souvent conservé ou perpétué de manière archaïque, et



Ill. 55. Cabane de berger dans la Serra da Estrela (Portugal)

clairement identifiée par son nom, l'ancienne technique de la ruche à claies ou à écorce, dans le nord de la France, l'ancienne forme de la ruche, c'est-à-dire le récipient en bois, en français « ruche », a été remplacée par le système du panier en paille, si répandu en Allemagne (d'où les noms de « panier » ou « corbeille ») si répandus en Allemagne. Les pays du nord des Alpes ont également été en partie touchés par cette influence. En revanche, on n'en trouve aucune trace en Roumanie, pays méditerranéen.

Le dernier exemple est celui des moulins à vent, attestés depuis le XIV^e siècle en Flandre et dans différentes régions du sud de la France, qui se sont largement répandus dans différents endroits de la péninsule ibérique (sur la côte atlantique du Portugal, en Castille, aux Baléares, mais aussi dans le sud de la France, dans le nord-ouest de la Bretagne, etc.) ont été très répandus, mais leur nombre a fortement diminué ces derniers temps. Sur la crête orientale de la Sierra Arrabida (au sud de Lisbonne), il y avait autrefois 17 moulins à vent, et 33 sur la crête occidentale ! Aujourd'hui, ils sont tous en ruine. [128] Seules de vieilles gravures nous montrent encore les pittoresques moulins à vent sur les collines de Lisbonne, sur la butte Montmartre à Paris et sur le mont Nerone près de Livourne. Un type typiquement méditerranéen (base cylindrique en pierre, capuchon rotatif en paille, bois), que l'on retrouve de la côte atlantique jusqu'en Grèce et en Turquie en passant par le sud de la péninsule ibérique, les Baléares et les îles Pityuses, et qui était également répandu dans tout le sud de la France jusqu'en Mâconnais. On trouve dans de vastes régions du nord de la France un type complètement différent (le moulin à vent carré en bois, dit « à tour » ou moulin de type bock, qui peut tourner sur un châssis de base carré), que l'on peut suivre depuis le cœur de la France jusqu'en Belgique, et qui est, comme on le sait, très répandu en Allemagne. La forme des ailes présente des différences notables, avec des constructions extrêmement simples dans la région méditerranéenne occidentale.



Abb. 56. Lagartera (Toledo, Spanien)

Ill. 56. Lagartera (Tolède, Espagne)

Si l'on peut expliquer facilement certaines différences dans le caractère culturel du nord et du sud de la France par les conditions climatiques différentes (disposition de l'aire de battage ; stockage à l'air libre ou dans des locaux couverts), d'un autre côté, le caractère particulier du nord de la France présente de nombreux traits qui ne peuvent être attribués qu'au contact culturel avec l'Allemagne voisine, c'est-à-dire aux flux migratoires qui ont traversé la frontière historique de la mer du Nord pour arriver dans le nord de la France, et dont certains remontent à l'époque de l'invasion franque. L'empreinte culturelle que le nord de la France a reçue de ce côté-ci se retrouve dans d'autres témoignages historiques importants : la diffusion des noms de colonies franques dans la région du nord de la France jusqu'à la Loire et la séparation de la zone linguistique du nord de la France, qui s'est produite sur la même base et dans le même cadre géographique. En ce qui concerne la forme des habitats et des fermes, nous pouvons nous attendre à des informations importantes dans le cadre plus large de la publication en cours d'A. Helbok.



Abb. 57.

Bretoninnen mit ihren charakteristischen Häuben

Ill. 57. Bretonnes avec leurs coiffes caractéristiques

En France, on distingue plusieurs substrats ethniques anciens : à l'extrême nord-ouest, la Bretagne celtique (rapidement repeuplée par des Celtes insulaires), dont le caractère ethnique, la langue, la culture et les coutumes ont conservé jusqu'à aujourd'hui l'empreinte de leurs origines. Dans la région de la mer du Nord, la Normandie, qui a été très tôt influencée par la côte nordique, a naturellement reçu un afflux de nombreux noms de lieux d'origine nord-germanique dans les régions proches du Schleswig-Holstein et du sud de l'Angleterre. [129]

Dans la région de la mer du Nord, la Normandie, qui a très tôt reçu un afflux de la côte nordique opposée, qui a naturellement laissé une empreinte profonde dans la zone côtière voisine, comme en témoignent les nombreux noms de lieux d'origine nord-germanique dans les régions du Schleswig-Holstein et du sud de l'Angleterre, et plus encore dans la formation raciale et caractéristique de ses habitants audacieux et entreprenants, et dans la formation de sa culture et de son art ; la diffusion de la ferme au cœur de l'ancien paysage historique coïncide presque avec la plus grande fréquence des noms de lieux d'origine nordique (Appetot « verger », Equetot « jardin de chênes », en vieux norrois toft, du danois toft = « parcelle de terre près d'une maison » ; Bouquelon «

forêt de hêtres », en vieux norrois lundr « bosquet », etc.).

Dans le sud-ouest et s'étendant jusqu'en Espagne, le Pays basque, ancien territoire ibérique, qui s'étendait autrefois beaucoup plus loin dans le sud-ouest de la France (comme en témoigne encore aujourd'hui la position linguistique particulière de la Gascogne romane), et qui a conservé des modes de vie et des coutumes aux traits anciens tout à fait spécifiques, qui se retrouvent souvent dans l'expression culturelle du reste de la région pyrénéenne. Enfin, dans le sud-est³, l'Alsace et la Lorraine, qui font partie de l'Allemagne du sud-ouest, sont liées linguistiquement et culturellement à l'autre côté de la dépression rhénane, une ancienne terre germanique.

L'aspect ethnique, linguistique et culturel de la France a été profondément marqué par la Germanie. La région méditerranéenne a subi l'influence de l'Islam : l'Afrique du Nord, où les survivants d'une puissante civilisation romaine ont finalement succombé à l'assaut des Arabes (VIIe siècle), en a le plus souffert ; la péninsule ibérique, dont le destin spirituel et culturel a été déterminé par l'Islam pendant sept siècles, a également été considérablement affectée ; La Sicile aussi a été profondément marquée par l'Islam. À l'exception de la pointe nord-est, l'île a été envahie en peu de temps (à partir de 827) par les lois musulmanes, les coutumes et la langue arabes. Elle n'a retrouvé la civilisation romaine qu'après l'élimination de la domination arabe qui a duré près de trois siècles et qui s'est également répercutée sur les entreprises menées sur le continent voisin. Le sud de la France a échappé au destin de devenir une deuxième Andalousie.

³ NdT « Im Südosten schließlich, rein länderkundlich seinem ganzen Wesen nach ein Teil des südwestlichen Deutschland, das Elsaß und anschließend Lothringen, sprachlich und kulturell mit der anderen Seite der rheinischen Senke verbunden, alter deutscher Volksboden. »

Sur la péninsule ibérique, l'avancée des Arabes et la reconquista qui s'ensuivit ont entraîné la division de la péninsule en trois grandes zones linguistiques, selon le déroulement de ce mouvement de résistance dans le sens caractéristique nord-sud : le catalan-valencien à l'est, le castillan au centre et le galicien-portugais à l'ouest.

Les noms de paysages, de localités et de communes (à Lisbonne, il existe un quartier appelé Alfama et Alcantara ; à Coimbra, il y a un quartier appelé Almedina) donnent une bonne idée, par leur répartition géographique et numérique, du rayonnement et de l'impact profond de la colonisation arabe. Les anciens foyers de la culture arabe sont encore aujourd'hui caractérisés par la forte présence de noms de lieux d'origine arabe : en Espagne, l'Andalousie, en particulier les régions périphériques ; au Portugal, selon les enquêtes révélatrices de H. Lautensach, en particulier le nord de l'Estrémadure et l'Algarve, où le groupe arabe dépasse considérablement tous les autres groupes de noms de lieux.

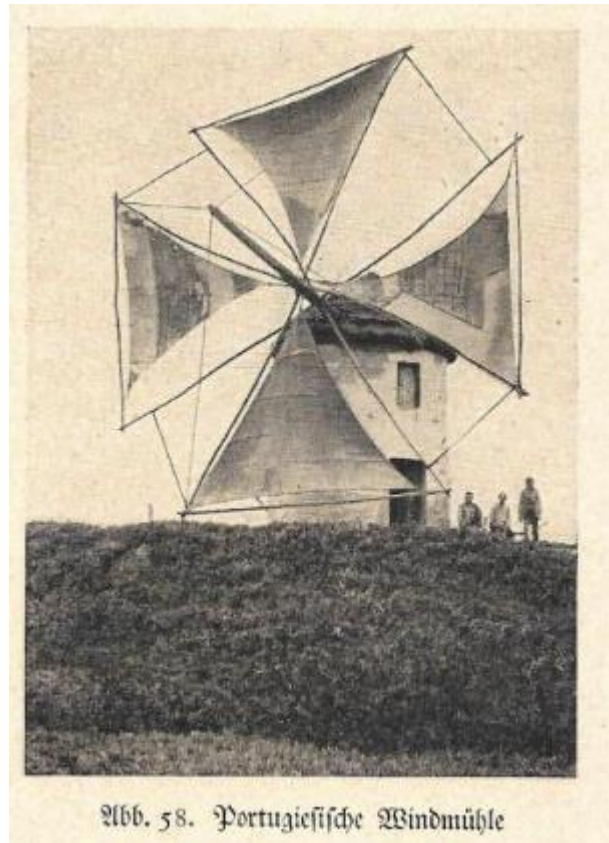
Les Arabes ont apporté d'importantes plantes cultivées dans le pays (citron, caroubier, canne à sucre, banane, probablement aussi le riz et l'orange) et ont joué un rôle important dans le développement de nombreuses branches de la culture, en particulier celles qui ont un caractère typiquement méditerranéen, comme en Sicile. Cela se voit clairement à l'influence linguistique [130] importante dans ces domaines. En font partie la diffusion et le développement de l'irrigation artificielle, des différents dispositifs de levage de l'eau. Les désignations arabes pour l'olive, l'olivier et la fleur d'olivier, pour le moulin à huile et l'écrasoir à olives, de nombreux composants de ces derniers, les récipients correspondants et les mesures, sont arabes, alors que l'on ne trouve rien de tel dans la terminologie de la viticulture. La manière arabe de conserver les céréales dans des niches et des fosses a servi de modèle ; c'est pourquoi on trouve des noms arabes pour les récipients à grains jusqu'aux confins des Hautes-Pyrénées, ainsi que pour les mesures de grains. Les noms du potier, du briquetier, de certains récipients en argile et de produits caractéristiques de la briqueterie témoignent de la part des Arabes et de leurs descendants dans ces branches du travail artisanal. Les Arabes ont également dû fournir des modèles pour l'équipement du mulet, si important dans le transport en Méditerranée.

Nos écrivains ont souvent fait référence aux traits africains et orientaux de l'extrême sud des péninsules. «À Séville», rapporte Chr. Aug. Fischer en 1802 dans ses récits de voyage, «je trouvais que tout était encore plus méridional, presque africain. Les rues étroites et labyrinthiques, les toits plats, les petites fenêtres étroites... » Et à propos de Manfred: « Manfred en Pouilles », Ferdinand Gregorovius écrit : « C'est une ville d'allure orientale : les maisons sont cubiques, avec des toits plats ; les rues sont étroites et terriblement sales. L'impression d'orientalisme que donnent le pays, le peuple et le style de construction de la ville était renforcée par la chaleur insupportable du soleil et ses reflets violents sur les murs blancs des maisons. Même s'il n'est pas encore possible d'avoir une vue d'ensemble des formes de construction des maisons du sud de la Roumanie par rapport à celles de l'autre continent, de nombreuses similitudes sont évidentes. La construction de maisons arabes a laissé des traces dans la terminologie (alcôve, zaguän - saguão, tabique, adobe, alacena, azotea - acoteia), mais elles ne se limitent pas au sud. De plus, il existe de nombreuses similitudes techniques. «Dans la fermeture délibérée de la maison au monde extérieur et dans le calme modérément animé de son aménagement intérieur, la conception de la vie du musulman, axée sur l'intériorisation du mépris du monde et la jouissance sensuelle et contemplative de l'existence, trouve son expression la plus frappante» (Jürgens). D'où l'absence ou la limitation importante de fenêtres et d'ouvertures vers l'extérieur, l'accent mis sur la cour intérieure (patio) avec ses citernes et ses bassins, qui est souvent la pièce principale de la maison, l'aménagement simple des pièces, l'absence de foyer à l'intérieur, ce qui est tout à fait conforme à une vie et à des activités domestiques qui se déroulent généralement à l'extérieur. La maison cubique, sous sa forme la plus simple et la plus raffinée, un cube d'environ 2,50 m de haut avec un seul ou plusieurs espaces intérieurs, un toit en terrasse, une peinture blanche, sans foyer à l'intérieur et sans fenêtre, qui constitue le type de base des formes de maisons traditionnelles des îles Pityuses, attesté dans de nombreuses variantes là-bas et dans d'autres parties des régions côtières du sud (sur la péninsule ibérique en Algarve - Cadix du nord-est - Grenade, en particulier dans les Alpujarras, Almeria, en Italie dans les Pouilles), trouve son pendant

dans les formes de maisons en forme de boîte d'Afrique du Nord. La terrasse : le toit, auquel s'ajoutent, dans les maisons avec foyer à l'intérieur, des conduits de fumée allant des formes les plus primitives (trou de fumée avec pare-vent) à des tuyaux élancés et stylisés de diverses manières, a été attestée, en concordance avec l'Afrique du Nord, dans de vastes régions de la péninsule la plus méridionale des Pyrénées, sur les îles Pityuses, de manière isolée en Sicile, dans une zone fermée du sud des Pouilles, ainsi que dans le reste de l'Italie du Sud. [131]

L'utilisation de briques séchées à l'air est, dans des conditions identiques à celles de l'Afrique, une apparition très répandue dans certaines régions de la péninsule ibérique (également sous le nom arabe d'adobe), en Calabre et en Sardaigne.

L'influence de la domination arabe sur la phraséologie, les croyances populaires et la littérature des peuples ibéro-romains est encore très présente aujourd'hui : un moro désigne un païen par excellence, un enfant non baptisé, ou encore du vin ; les princesses moras et mouras encantadas apparaissent partout au bord des sources et au sommet des montagnes ; les rois maures participaient aux processions ; la danse des Maures est répandue bien au-delà de la péninsule ibérique dans de nombreux types de jeux ; dans le nord du Portugal, on pense que les Maures du pays maure célèbrent également la fête de la Saint-Jean. Il est intéressant de noter que la figure 58. Moulin à vent portugais est également utilisée en Andalousie et dans le sud de l'Italie (en signe de négation, on jette la tête en arrière et on claque la langue, comme en Orient), dans les formules de salutation (espagnol : a la paz de Dios, arabe : salam alaikum), dans les jurons (le célèbre espagnol carajo ! est basé sur une imitation de l'arabe zubbak « pénis » ; similaire en Italie du Sud) et d'autres formules (lors de l'expression d'un projet en espagnol si Dios quiere, port. se Deus quiser « si



Ill. 58. Moulin à vent portugais.

Dieu le veut », comme expression d'un certain fatalisme, correspondant à l'expression arabe) l'ancien contact avec le monde islamique est encore perceptible aujourd'hui au quotidien. On retrouve également dans la disposition d'esprit des Espagnols des traits raciaux des Orientaux.

La recherche sur la construction de maisons dans les régions latines s'est développée de manière assez inégale. Très peu de sous-régions sont connues de manière plus précise, la plupart n'ont guère été touchées par la recherche. Une vue d'ensemble permet de reconnaître des contrastes très marqués et profonds dans la répartition géographique des types de maisons. Le paysage architectural rural de la France est d'une grande diversité, comparable à la diversité linguistique du pays ; la multiplicité des formes, due à l'histoire et au paysage, qui apparaît dans la péninsule ibérique est tout aussi marquée. Le nombre de formes primitives de construction et d'habitat qui perdurent encore aujourd'hui est considérable. Des habitations troglodytiques, voire des villes troglodytiques, parfaitement aménagées, se trouvent dans le sud de l'Espagne (province d'Almeria, Sierra de Guadix, etc.), en Sicile, en Sardaigne et dans le sud de l'Italie ainsi qu'en Afrique du Nord. Les « maisons à pointe de flèche » des Pouilles (trulli d'Alberobello, etc.) sont des témoins de l'architecture préhistorique, apparentées aux cabanes de bergers en pierre sèche avec une base circulaire et une coupole attenante ou un toit de pierre plus

conique, que l'on trouve dans un rayon plus large. Les maisons de pêcheurs au toit de chaume [132], que l'on retrouve sur la côte atlantique, sous des formes proches, qu'elles soient primitives ou plus évoluées, ainsi que sur les côtes de la Méditerranée (barraca de Valence, cabano de Camargue) et de l'Adriatique, sont issues de simples huttes de toit en forme de tente. Et parmi les maisons de montagne du sud de la Roumanie, un type de maison unifamiliale au toit de chaume survit encore aujourd'hui, conservé sous forme d'îlots dans les Hautes-Alpes françaises, dans le massif central, dans les Pyrénées et dans le nord-ouest de l'Espagne, révélant une couche considérable de formes de construction anciennes, manifestement préromaines, dans une mesure considérable. manifestement préromaines.

Le foyer de la ferme romane se trouve au niveau du sol. Il constitue la partie essentielle d'une pièce plus grande (la cuisine), et en même temps le centre de la vie domestique



Abb. 59. Charrada-Tanz in Villares de la Reina (Salamanca, Spanien)

Ill. 59. Charrada - Danse à Villares de la Reina (Salamanque, Espagne)

[133] ; on cuisine sur le feu ouvert ; il fournit de la lumière, de la chaleur (Leop. Ant. Kaufhold : « On se réchauffe près de la cheminée, où l'on brûle de l'avant et où l'on gèle de l'arrière ») et de la fumée. La fumée s'échappe librement par la pièce du haut (dans les Pyrénées françaises, elle est appelée humarau, ce qui signifie «sol enfumé», car elle constitue un étage à part entière), par des lucarnes dans le toit ou dans les murs, ou par la porte laissée ouverte. On mange près du foyer. Dans les pays du sud, on s'allonge ici le soir sur des nattes pour dormir (aux Açores, larada signifie à la fois endroit autour du lar, c'est-à-dire le foyer, et endroit pour dormir), dans d'autres régions, on dort dans des lits qui se trouvent dans la même pièce, mais qui sont de plus en plus souvent installés dans une pièce séparée. Souvent, le four est directement relié à la pièce où se trouve le poêle, et c'est là que l'on place l'ustensile de cuisson. Cette ancienne situation est encore aujourd'hui préservée dans de nombreuses régions, et même conservée dans la langue de différentes régions, où la pièce où se trouve la cuisinière est désignée comme la cellule originelle et le centre de la maison (comme en Allemagne centrale et dans certaines régions d'Allemagne du Sud) : domu en Sardaigne, casa en Espagne et au Portugal, maison dans différentes régions de France, casa, ca, Hus, Hütte dans les Alpes. Le terme focus, qui est très répandu et qui signifie également foyer,

pièce où se trouve le foyer, désigne l'habitation par excellence (on compte encore aujourd'hui les maisons au Portugal en fonction des kogos, en Catalogne en fonction des focs). Il indique clairement que la maison était à l'origine une maison à feu ouvert.

Le foyer est le lieu le plus sacré de la maison. Le savoir-faire de l'homme est lié à la bûche et aux braises. Un proverbe catalan dit : « Bona brasa, bon tiö, bona sort que Deu ens do » (Bonne braise, bonne bûche, que Dieu nous accorde un bon sort), et un proverbe galicien :

Bendeeide Senor nosa casa e noso fogar
E mantede pra sempre encendida
A fogueira do esprito da vida
E a braseira do lume no lar.

Bénissez Seigneur, notre maison et notre foyer
Que brûle pour toujours
Le feu de l'esprit de vie
Et la braise du feu dans le foyer.

Seule la paysanne qui sait entretenir un bon feu de cheminée est considérée comme une bonne ménagère. Le feu de la cheminée ne doit pas s'éteindre (Sardaigne, Catalogne, Portugal, Pays des Mauges dans l'ouest de la France). Si le feu s'éteint malgré tout, on va chercher des braises chez le voisin (Portugal) ou chez le chef du village, qui est tenu d'assurer un feu éternel et qui ne doit pas exclure ses ennemis de ce prêt (Catalogne). La bûche de Noël doit surtout brûler longtemps. En Gascogne, le feu est allumé et rapidement attisé lorsque les fiançailles conclues devant la cheminée ont abouti. C'est autour du foyer que l'on reçoit les invités et que l'on prend ses repas. Le foyer est aussi le lieu des réunions conviviales



Ill. 60. La corrida en Espagne

(en Sardaigne, les contes que l'on raconte ici les soirs d'hiver sont appelés « conto de focile », c'est-à-dire « récits de foyer »). C'est autour du foyer que la jeune épouse prend ses fonctions, que la mère donne la vie à l'enfant (Sardaigne, Sardaigne), que les morts sont exposés et que le repas des morts est pris. La chaîne de la bouilloire est le maître de la maison : jou eremalh ei lou meste de la maisou (proverbe du sud de la France). La prise de possession symbolique de la maison par le toucher et l'accrochage de la chaîne de chaudron est attestée en France jusqu'à l'époque moderne dans le sud-ouest, comme souvenir historique vivant dans de nombreuses autres régions dans l'expression pendre la crémaillère (littéralement : accrocher la chaîne de chaudron), [134] jusqu'en Belgique, d'où nous retrouvons les coutumes de prise de possession connues en Allemagne du Nord. Les prédictions tirées du feu, l'interdiction de cracher dans le feu, de jeter des cheveux, du pain ou du sel (Al foc no hi tiris sal, que et sortirä mal, proverbe catalan), d'un autre côté, l'ordre de répandre du sel sur le feu pour chasser la peur, de tenir du linge fraîchement lavé au-dessus du feu de la cuisinière (pour le désinfecter) et bien d'autres coutumes sont liées au culte du feu bien connu et largement répandu.

Une force particulière émane du feu qui est allumé sur le foyer ouvert la veille de Noël. Au Portugal, on parle de lume novo, tout comme le foyer lui-même doit être réaménagé. Dans les montagnes de la Galice, ce nouveau feu est alimenté par un tronc d'arbre allumé, appelé tizon do lume novo, que l'on garde et que l'on soigne pendant des jours, parfois jusqu'à l'Épiphanie. L'allumage du bûcher de Noël est également très répandu dans les autres pays latins, la coutume étant marquée par de nombreux détails spécifiques à chaque région. Dans la scène de Noël classique de Mirdio de Mistral, le maître de maison invoque le feu sacré pour lui offrir des agneaux, des porcelets, des veaux et un bon vin. Il est de coutume d'arroser la bûche de Noël, souvent avec des bénédictions et des signes magiques, avec du vin, de l'eau, du sel ou du vin chaud, alors qu'au VI^e siècle [135], un dignitaire de l'Église s'y opposait (in foco super truncum frugem et vinum effundere). La croyance en l'importance des étincelles qui jaillissent, en la vertu curative, en la protection et en la fertilité des résidus de combustion y est associée. Ils guérissent les maladies, protègent contre les dangers de la grêle et des orages, apportent la bénédiction aux champs, aux vignobles et aux jardins et multiplient le bétail. Celui qui en conserve un morceau peut compter sur la chance et la prospérité tout au long de l'année, le défunt qui l'emporte dans son cercueil peut compter sur le pouvoir qu'il renferme. La bûche de Noël apporte également des bénédictions, des friandises et des jouets aux enfants. Ceux-ci peuvent les faire tomber de l'intérieur de la bûche en tapant dessus avec un bâton (tiö, ti, caga torrö, c'est ainsi que les enfants de Catalogne appelaient la bûche de Noël, « Bûche de Noël, crache tes cadeaux au loin »), ou les trouver dans une chaussure près du foyer après la venue de l'Enfant Jésus.

On attend également du feu de Noël qu'il apporte bénédiction et fertilité. On l'allume en plein air (sur la place du village, dans une rue, sur le parvis de l'église, dans le sud-ouest de la France, sur les montagnes). Cette coutume est présente dans différentes régions de France (Normandie, Franche-Comté, Gascogne), mais semble plus répandue dans le sud (Italie du Sud, Sardaigne, Catalogne, Portugal). En Franche-Comté, on crie «Bon, reviens, du pain, du vin!» en voyant le feu flamboyer. Les restes des torches de paille allumées sur le feu de joie ouvert sont déposés dans les champs. En Champagne, on porte les torches enflammées à travers les champs. Dans la région de Naples (Montoro), on répand les cendres du fucalorio, dans une autre région (Baiano), on vend les cendres que dégage le mayo (1), le mât de mai allumé le 25 décembre en l'honneur de Saint-Étienne ; à Coimbra, chacun cherche à s'emparer d'un morceau de charbon de la kogueira.

Dans les Alpes italiennes, on brûle des branches de genévrier.

L'équipement du foyer comprend généralement la chaîne de chaudière, à laquelle s'ajoute un potence rotative dans les grandes exploitations agricoles, les pierres ou les chenets en fer pour poser les bûches, dans une forme plus développée avec des dispositifs pour poser la broche à rôtir et autres décorations, une protection murale sous la forme d'une dalle de pierre verticale (plus tard d'une plaque métallique, dans les maisons plus luxueuses avec des décorations artistiques), divers ustensiles de cuisine tels que des pinces à feu, des soufflets, des ventilateurs ou des tuyaux de soufflage pour attiser le feu, un trépied

en fer, à sa place ici et là encore un support en pierre (comme chez les bergers) pour poser les casseroles, au-dessus du foyer des dispositifs de fumage et de séchage sous forme de treillis ou de supports en forme de grille (pour les produits carnés, bois de chauffage, châtaignes) et, tout près du foyer, les sièges, tabourets et bancs bas pour profiter au maximum de la chaleur, souvent aussi des bancs-coffres servant également de salières, avec des côtés hauts et des dossiers pour garder la chaleur près du foyer et protéger le maître de maison des courants d'air.

Le mobilier ancien des fermes allemandes est considéré comme un «bien culturel en déclin», souvent



Abb. 61. Aragonese trinkt aus dem Weinbeutel (Provinz Saragoza, Spanien)

Ill. 61. Un Aragonais boit à même l'outre (province de Saragosse, Espagne)

déjà hors d'usage, de caractère muséal. Les pièces ou dispositifs correspondants de l'ancienne ferme de Roumanie reflètent une époque plus ancienne, celle où «on ne connaissait pas encore le mobilier au sens actuel du terme, toutes les pièces de l'ameublement étaient solidement fixées à la maison». Ainsi, on trouve encore très souvent comme table la table pliante, une planche de bois que l'on rabat vers l'avant depuis le mur ou depuis le dos du banc de la cuisinière pour prendre le repas, à moins que l'on ne mange simplement à la main ou que l'on n'utilise un tabouret bas ou le plateau supérieur du foyer pour y poser les bols ; comme siège, on trouve le banc fixe, ici et là encore une pierre - un podium (comme dans la cabane du berger) ou un solide échafaudage en bois, à moins que l'on ne prenne son repas debout près du foyer (comme le fait volontiers la ménagère) ; comme lit, une couchette fixée au mur ou un lit coffre relié au mur, dont les formes décoratives provinciales françaises ne laissent pas facilement supposer qu'elles sont les précurseurs de dispositifs de couchage aussi primitifs que ceux que l'on trouve encore dans les fermes des Pyrénées, de la Galice espagnole ou du nord du Portugal ; enfin, à la place de l'armoire, le coffre, dans des formes anciennes et récentes, simples et artistiques (pour le trousseau de mariée, le linge, les vêtements) ou la niche murale (ouverte ou fermée par une porte en bois) pour ranger la vaisselle de cuisine et d'autres petits objets usuels.

D'autres niches murales situées à proximité immédiate du foyer servent encore aujourd'hui dans les Pyrénées à brûler les copeaux de bois, dans les vieilles fermes de France uniquement à poser le briquet et d'autres petits objets, dans le Jura suisse à nouveau comme autel à encens sur lequel on brûle des branches de genévrier pour éloigner les maladies et le malheur. Les objets primitifs et les moyens rudimentaires utilisés par les peuples vénètes pour leurs tâches domestiques sont nombreux. En voici quelques exemples : des dispositifs de suspension en forme de crochets naturels, de bouts de bois coupés ou de nœuds en osier, que l'on trouve un peu partout ; Des échelles en forme de fourches avec des échelons insérés pour couvrir les toits dans les Pyrénées ou pour escalader les murets en Galice ; des poutres entaillées pour grimper aux arbres en Gascogne, en Catalogne et au Portugal, des tas de paille en Asturies, comme précurseurs des escaliers et des escaliers menant aux greniers en Suisse (Valais), au premier étage de la maison en Sardaigne ; l'utilisation de l'échelle à la place de l'escalier ; sur les portes et les portails, les barres de blocage, les verrous et les tourniquets, les serrures en bois et les clés en bois avant l'ère préhistorique. étage de la maison en Sardaigne ; l'utilisation de l'échelle à la place de l'escalier ; les barres de verrouillage, les verrous et les tourniquets, les serrures en bois et les clés en bois à l'entrée des portes et des portails, d'inspiration préhistorique ; à l'intérieur de la maison, entre autres, des formes anciennes de berceau : Des auges en

bois, des dispositifs de couchage et des supports en écorce de liège, des paniers, en Italie du Sud, selon la tradition grecque antique, des peaux avec un dispositif de suspension, comme en Sicile. À cela s'ajoutent de nombreux récipients, différents par leur matière et leur fonction, leur forme et leur répartition géographique, mais chacun caractérisé par la plus ancienne tradition archaïque, souvent répandue au-delà de la région méditerranéenne : Récipients en pierre creusée (récipients à vin et à huile, jarres à olives, récipients à lessive et à lessive, auges, mesures à grains, mortiers, lampes en pierre) ; récipients en argile, dont le remplissage permet souvent de reconnaître, outre la technique ancestrale, l'archétype et la tradition des formes artistiques antiques ; Récipients en bois creusé (cf. p. 118), en écorce d'arbre (récipients à lessive dans les Asturies ; récipients à eau, récipients à mesurer avec un fond en peau de chamois dans les Pyrénées), en chêne-liège au Portugal et dans d'autres pays à usages multiples ; récipients en calebasse [137] (particulièrement appréciés comme récipients à vin) ; les formes naturelles de la corne Gum Mitnehmen de SI et des olives, comme récipient pour boire, comme récipient pour traire, etc.) ; surtout aussi les peaux d'animaux, qui, dans le cadre de la tradition méditerranéenne, sont utilisées à de multiples fins : comme récipient pour transporter et conserver le vin et le gl, encore très courant aujourd'hui dans la péninsule ibérique, plus rarement en Italie, obsolète en France ; dans le Valais, il sert également à transporter le raisin ; dans l'ouest de la péninsule ibérique, il sert à conserver le grain et la farine ; dans la même région et dans les montagnes asturiennes et cantabriques jusqu'aux Pyrénées, il sert de baratte à beurre ; dans la péninsule ibérique et dans les régions françaises voisines, il est utilisé sous forme de petit sac à vin pour emporter et boire le vin, etc.

La tradition la plus ancienne et le cours des siècles se reflètent dans les nombreux dispositifs d'éclairage : les torches de paille, que l'on allume encore parfois dans la cour et l'étable, et plus souvent lors de défilés festifs ; les copeaux de bois, qui sont encore utilisés aujourd'hui dans certaines régions reculées, juste à côté de l'ampoule (Pyrénées, nord-ouest de l'Espagne) ; les différents types de bougies ; d'autre part, dans des récipients primitifs qui ont été utilisés jusqu'à nos jours pour contenir le combustible (lampes en pierre en Valais, coquilles de noix et d'orange en Catalogne, pommes de terre évidées en Vivarais), à côté des anciens récipients en argile, en fer et en tôle, qui sont encore utilisés aujourd'hui dans certaines régions sous le nom de « Ollämpchen ».

Il n'existait pas d'ustensile ménager spécial pour peser l'enfant à l'époque préhistorique. On utilisait des objets qui avaient d'autres fonctions dans le ménage : des paniers, des auges et autres récipients. Ces deux formes de berceau sont encore utilisées aujourd'hui en Roumanie. Une gravure datant de 1816 nous montre un berceau en osier aussi simple que cela, porté sur la tête par la paysanne, dans la campagne romaine. Environ quarante ans plus tôt, Johann Georg Sulzer a observé cette coutume sur la côte provençale près de Hyères : « Tôt le matin, on voit des familles entières quitter la ville pour aller travailler dans les champs. Les mères portent sur leur tête leurs enfants encore allaités dans un berceau, et le soir, elles retournent en ville de la même manière ». Et vers le milieu du siècle, lors d'un pèlerinage dans la campagne romaine, Ferdinand Gregorovius vit « dans un de ces cortèges une jeune femme qui portait sur la tête un panier dans lequel se trouvait un enfant souriant, les yeux ouverts, comme s'il se réjouissait du beau soleil ». La même image aujourd'hui encore, comme il y a 2000 ans, au Portugal et en Galice, dans les Pyrénées, dans les vallées alpines du Piémont (ici une corbeille en bois) jusqu'en Lombardie, et surtout en Italie du Sud, partout en même temps des formes de paniers des plus simples.



Ill. 62. Décorticage des châtaignes séchées à V. Maggia (Tessin, Suisse)

L'état primitif de l'économie domestique fermée, où chaque foyer effectuait lui-même l'essentiel des tâches nécessaires à l'alimentation et à l'habillement, où le paysan était encore à bien des égards son propre artisan, est encore très répandu dans les régions rurales du sud de la Roumanie ; là où des innovations apparaissent, la tendance de l'ancien temps est encore perceptible. [138]

La nourriture populaire, qui a bien sûr beaucoup évolué en fonction des conditions locales, est partout d'une grande uniformité, simple et modeste, conformément à la simplicité naturelle des habitants du Sud - «on se demande bien de quoi ils vivent» (E. M. Arndt). Le naturaliste Heinrich Friedrich Link rapportait en 1801 depuis l'Algarve : « Le petit déjeuner se compose de pain, de figues et de vin, le déjeuner se termine par des figues et le soir, on savoure à nouveau du pain, des figues et du vin. Les habitants semblaient en très bonne santé ». L'alimentation végétarienne prédomine et domine dans de nombreuses régions les repas de toute l'année (le caldo, une soupe de légumes, en Galice ; la polenta en Italie, le bouillabaisse, un bouillon de viande auquel on ajoute à peu près tous les nutriments végétaux de la région, en Provence). Planter ses choux, c'est-à-dire planter du chou fin, signifie en France paysanne «se retirer».

Si les Français veulent se caractériser de manière succincte par leurs plaisirs matériels, ils se nomment « mangeurs de pain, buveurs de vin », le chef de famille est « le maître du pain ». Le pain et le vin constituent la base de leurs repas. Pour les Provençaux, ils sont « lou sant aliment ». Ils jouent donc un rôle important dans le calendrier paysan :

En mai Blé et vin naît.	Froid mai et chaud juin Dorment pain et vin.	Eau de la Saint Jean ôte le vin Et ne donne pas de pain.
----------------------------	---	---

— bien sûr, cela vaut aussi pour d'autres pays producteurs de céréales et de vin ; pour les Catalans, il existe un dicton qui dit : « Bon pain et bon vin, ensemble, ils font un bon latin » (Bon pa i bou vi Fan bon llati). Le Français moyen ne connaît et n'apprécie que le bon pain de blé. C'était déjà le cas à l'époque de Goethe : « Le pain blanc et le pain noir sont en fait le Schibolet, le cri de ralliement entre Allemands et Français ». Pour les paysans français des régions périphériques, le pain de blé est encore aujourd'hui considéré comme « le pain riche », « le pain des riches ». Quand il est dans le sud-ouest, il mange du pain de maïs, quand il vient des Hautes-Alpes, du pain de seigle, qui, en raison des conditions de culture, est lié au paysage dans de nombreuses parties des Pyrénées et des Apennins, et constitue, avec les différents plats à base de maïs, la base de l'alimentation populaire.

Dans les régions où l'on cultive la châtaigne, ce fruit constitue encore aujourd'hui un aliment important : surtout grillées, mais aussi en boisson (dans le Rouergue, on dégustait un bouillon de châtaignes auquel on ajoutait un peu de lait «pour rendre ce bouillon plus potable et meilleur pour les poitrines faibles auxquelles il peut faire beaucoup de bien», 1879 ; au Portugal, on dégustait le caldo de castanhas), en bouillie et, pour remplacer le pain de céréales qui manquait, moulu et cuit en galettes, autrefois en Limousin, aujourd'hui encore en Calabre, dans les vallées des Apennins en Italie centrale, en Corse et au Tessin, où il subsiste comme dernier vestige d'une méthode autrefois répandue dans toute la région sud des Alpes.

Le pain à base de farine de glands est cuit dans certains villages isolés de Sardaigne. Le fait que les glands sucrés étaient appréciés dans la péninsule ibérique est attesté par Don Quichotte et confirmé par des voyageurs plus tardifs. Ils sont «rôtis dans de la cendre chaude» - fo rapporte Leop. Ant. Kaufhold en 1797 de la région de chênes de Lerma près de TU - «une nourriture encore plus agréable pour l'homme que les châtaignes grillées».

La cuisson au four fait la fierté des ménagères. Dans de nombreuses régions, le four fait encore partie intégrante de la vie domestique. Il est généralement placé à côté de la cheminée, dans une pièce dont le plafond est voûté, ou à l'extérieur dans les régions au climat plus clément. [139]

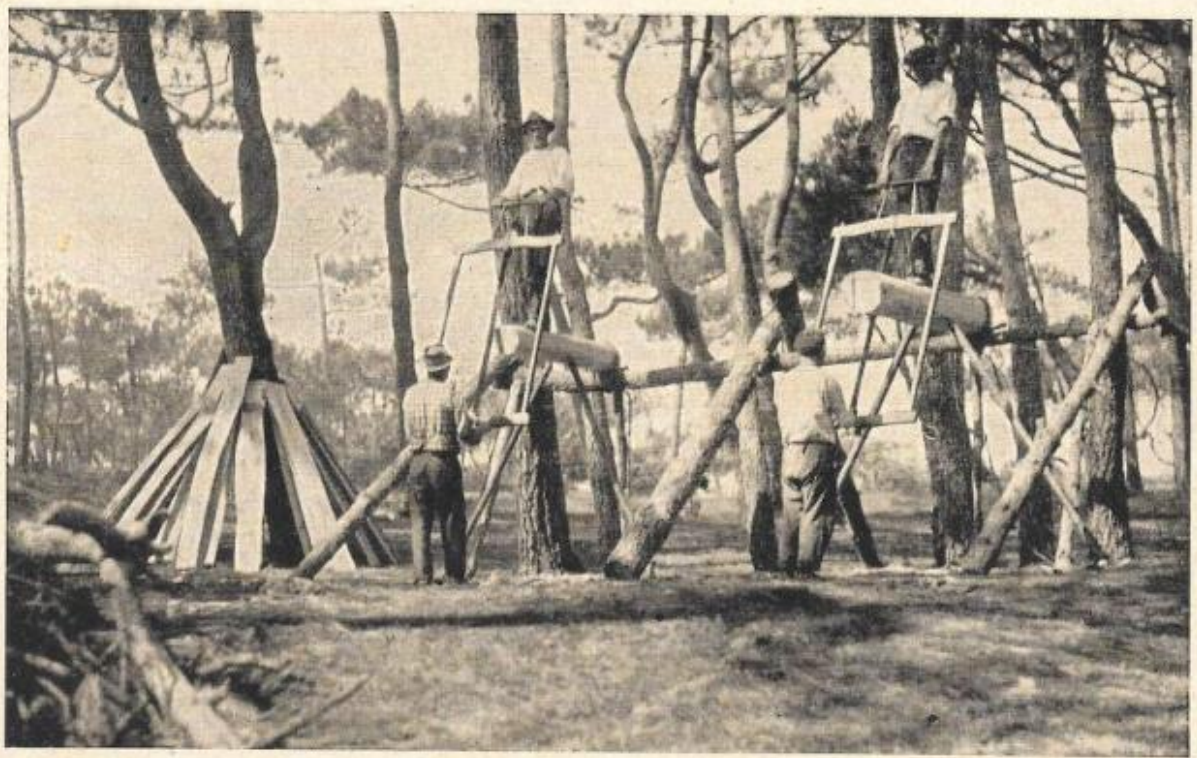


Abb. 63. Sägen im Fichtenwald von Póvoa de Varzim (Portugal)

Ill. 63. Sciage dans la forêt d'épicéas de Póvoa de Varzim (Portugal)

À l'origine, moudre le grain faisait également partie des tâches ménagères. Là où l'on trouve encore un vieux moulin à main (en Galice, au Portugal, sur l'île d'Ibiza, etc.) ou où l'on fait tourner le moulin à l'aide d'un âne, le grain est moulu à la maison (en Sardaigne). Dans les Hautes-Pyrénées françaises et dans les vallées d'Andorre, de nombreux foyers possédaient même leur propre moulin à eau. Dans les montagnes du nord-ouest de l'Espagne, le petit moulin à eau est actionné par les ménagères. Dans de nombreux autres endroits, la meunerie n'est qu'une activité secondaire ; on ne la trouve comme activité principale que dans les régions riches en céréales et là où de nouvelles formes d'économie se sont imposées.

Dans de nombreuses régions, les outils de la ferme et de la maison, qui sont principalement en bois, sont fabriqués par les paysans eux-mêmes. Les menuisiers ou les charpentiers sont inconnus là-bas. Il s'agit manifestement d'un vestige de cette ancienne coutume, car même dans certaines régions du sud de la France, les travaux du bois sont effectués par des charpentiers, des menuisiers ou des fabricants de jougs itinérants. Cette situation se reflète clairement dans la prédominance d'un outil économique ancestral : charrues, charrettes, herses, râteliers, fourches, échelles, qui se caractérisent par la même simplicité de forme et de style que l'inventaire de l'étable et le mobilier de la maison. Les bergers aident pendant leurs heures de loisir et apportent avec leurs sculptures artistiques variées, qu'ils s'essayent à la simple chaussure en bois, au fuseau et au rouet, au moule à fromage ou à la marque à beurre, au mortier ou au saloir, à la corne ou au bois, à une telle «primitivité» une note de «culture» que nous ne pourrions pas nous permettre, même dans des régions très archaïques, comme la Sardaigne ou la Galice, dans les Pyrénées ou les Alpes. Il y a généralement dans la communauté villageoise un ou deux paysans particulièrement doués pour la fabrication d'outils en bois tels que la charrue, la roue et la charrette, et qui effectuent ce travail plus habituellement au service de la communauté [140]

C'est ainsi que s'effectue la première étape vers la formation d'une classe d'artisans qui, bien sûr, travaille encore avec les moyens les plus simples. C'est encore le cas aujourd'hui dans de nombreuses régions montagneuses et rurales de Roumanie.

À eux s'ajoutent les représentants d'un artisanat rural qui, souvent issus de l'artisanat domestique, exercent individuellement, en petits ou grands groupes, de manière professionnelle, souvent dans le respect d'une ancienne tradition familiale, un «petit métier», le plus souvent à titre d'activité secondaire. Ils trouvent leur force et leur métier dans certaines conditions paysagères. Parmi eux, on compte les sculpteurs sur bois, les sabotiers, les tourneurs, les tonneliers, les vanniers, les tresseurs de paille, les potiers, les briquetiers et les tuiliers, les selliers et les fabricants de tuyaux (si l'on peut dire), les forgerons de tous bords, qui, sans connaître la production de masse et les progrès industriels d'aujourd'hui, continuent tous à perpétuer leur travail artisanal, testé et éprouvé au fil des siècles et des générations, dans le respect d'une tradition séculaire. Dans un espace très restreint, on trouve encore de nombreuses entreprises artisanales très diverses, qui perpétuent des techniques ancestrales.

Les régions forestières de la Romagne peuvent apporter une contribution précieuse à la connaissance de cet objet utilitaire en bois, simple, obtenu par la méthode ancestrale de creusage dans un tronc entier ou dans un morceau de bois. Il s'agit notamment des abreuvoirs pour le bétail, des troncs d'arbres creusés dans le sens de la longueur, que l'on trouve encore partout en Espagne, dans les montagnes du nord-ouest et dans les Pyrénées (jusqu'à une longueur de 7 m et une largeur de 0,50 m), en très grand nombre, un peu plus rarement dans le sud de la France, et assez fréquemment dans les Alpes, comme auge à cochons. Dans de nombreux cas, des noms préromains sont restés attachés à ces auges primitives. Dans les hautes montagnes (Valais, Savoie, Pyrénées), on trouve toute une série de ces abreuvoirs en bois disposés les uns à côté des autres et descendant en pente, qui servaient de conduites d'eau ou d'abreuvoirs. Souvent, on trouve aussi des troncs d'arbres ouverts sur le dessus, qui faisaient partie du canal d'un moulin ou d'autres canaux (gouttières, canaux pour évacuer le vin, etc.). On retrouve ces mêmes formes primitives dans les Pyrénées catalanes sous la forme de longues cuves de lessivage (alors qu'ailleurs on utilise des récipients verticaux en écorce d'arbre), dans les montagnes asturiennes sous la forme de cuves de saumurage et de cuves de foulage pour broyer le genêt à balai servant de fourrage, généralement en bois de châtaignier, correspondant aux imposants mortiers en bois utilisés au Tessin pour décortiquer les châtaignes séchées. Le tronc d'arbre ouvert d'un côté sert de récipient pour la matière



Abb. 64. Sardische Korbflechtarbeit

Ill. 64. Vannerie sarde

à piler. Il est utilisé par le fouloir à marteaux actionné par l'eau, un témoin d'une ancienne culture que nous pouvons suivre sous une forme similaire du Portugal jusqu'en Albanie et en Roumanie en passant par les montagnes du nord-ouest de l'Espagne et du nord de l'Espagne, les Pyrénées et certaines vallées alpines. Des mortiers en bois sculptés dans la masse et de forme très simple apparaissent (à côté des mortiers en pierre) partout où l'on pilait encore le grain avec un pilon ou le broyait avec une pierre.

On [141] trouve les précurseurs de ces mortiers à sel, également façonnés dans un seul morceau, souvent sculptés et entaillés avec art, qui survivent à leur période d'utilisation en tant que pièces de musée. D'un autre côté, on peut encore aujourd'hui se convaincre de la manière dont, dans les vallées reculées des Pyrénées, un tronc allongé évidé est transformé en un bac à pâtisserie ou en un bac à sel, en un récipient à grains à partir d'un morceau vertical, ou encore de la manière dont le manteau sans couture des anciens récipients à traire,



Abb. 65. Drechsler in Asturien (Spanien)

Ill. 65. Tourneur sur bois dans les Asturies (Espagne)

des barattes, des barattes à fond inséré et autres objets similaires. La méthode ancestrale consistant à garder les abeilles dans des arbres creux n'est plus utilisée aujourd'hui que de manière occasionnelle (au Portugal et dans le nord-ouest de l'Espagne). En revanche, dans les régions forestières de Roumanie, les ruches en rondins ou en écorce sont encore très répandues sous leur forme la plus primitive.

L'inventaire des récipients en bois de toutes sortes que l'on trouve dans les anciennes maisons des différentes régions est extrêmement varié : Des entonnoirs de taille assez importante (notamment pour le transvasement du vin), des salières rondes ou en forme de barque (les « poules mauriennes » ont évolué en une forme animale mignonne en Savoie), des moules à fromage en forme de coupe, des cruches en bois (conservées au Musée du Trocadéro à Paris, encore utilisés aujourd'hui dans les montagnes galiciennes et asturiennes), des bols en bois (utilisés pour boire du vin en Asturies, en Auvergne et dans le Piémont, équivalents primitifs des tasses à vin en argent du Mâconnais), des écuelles à usages divers, souvent décorées de fines entailles. Dans la conception artistique du matériau, qui profite aux ustensiles en bois de toutes sortes, de nombreux paysages peuvent se prévaloir d'une tradition riche et belle : la Bretagne, l'Auvergne, le Dauphiné et la Savoie en France, les Asturies en Espagne, la Suisse surtout, le Piémont et de nombreuses autres vallées alpines d'Italie, des pays de bergers comme les Abruzzes, la Sardaigne, etc.

L'agriculteur portugais parle de l'argent avec mépris : oiro & o que oiro vale. Le grain a plus de valeur que l'argent. Le grenier à maïs est le coffre-fort le plus sûr. C'est là que le grain est stocké et c'est avec le grain que l'on « paie » : le prêtre, le meunier, le moissonneur qui est embauché pour la période des récoltes et tous ceux à qui l'on doit payer des services. Dans le district de Braga, une coutume bien ancrée était suivie vers 1900 : le prêtre recevait comme offrande de la part des veufs et des célibataires une mesure de maïs, des mariés une mesure entière, en guise de remerciement pour la récolte (primicias) de la part des paysans aisés, 1 almude de vin et 2 mesures de maïs, de la classe moyenne, un cantaro de vin et une mesure de maïs, des petits paysans, trois canadas de vin et une demi-mesure de maïs, pour un baptême, une couronne de pain blanc et une poule, pour un mariage, la même chose. [142]

Des rétributions sous forme de biens en nature, en tant que forme juridique contraignante et régulièrement remplie, sont attestées dans tout le cercle de la no: manie, ces derniers temps de préférence dans les districts ruraux du sud, dans les pays alpins et dans d'autres régions montagneuses : pour l'utilisation du moulin d'un autre, d'un four d'un autre, du pressoir à vin et du pressoir à olives, respectivement sous forme des biens correspondants. De la même manière, on payait le salaire pour une aide occasionnelle et un travail régulier, et inversement le loyer. Au Tessin, des lectrices professionnelles, autrefois chargées de la récolte des châtaignes, recevaient une certaine quantité de la récolte en échange. Dans le Mâconnais et dans la Dombes, les faucheurs itinérants recevaient une « anaahl » (qui changeait d'une région à l'autre). Les faucheurs de la France méridionale recevaient généralement une portion de grain comme au Portugal. En Sardaigne, le contremaître reçoit une part du produit de la récolte en échange d'un salaire fixe, les autres ouvriers reçoivent de l'argent et une part de grain qui est déterminée avec précision, mais qui varie selon les régions. Cette diversité des paysages se reflète pleinement dans les « contrats » non écrits selon lesquels les bergers des différentes régions sont rémunérés. Des formes juridiques anciennes ont été conservées partout, en Italie du Sud, dans les Alpes, en Andalousie, etc. Dans le Haut-Alentejo, le berger reçoit chaque année 5 mesures de seigle ou de maïs, 3 mesures de vin, 3 mesures de haricots, une cape en tissu tissé à la maison, 1020 peaux de chèvre et 20 à 30 peaux de mouton.



Abb. 66. Flachstreiben, Niffeln und Spinnen
in S.-W. Asturien (Spanien)

Ill. 66. Râper, carder et filer le lin dans le sud-ouest des Asturies (Espagne)

Dans les hautes vallées du Piémont, le tisserand conserve une pièce de lin en plus du salaire convenu ; dans la région portugaise de Beira, les tisserandes reçoivent une écuelle de haricots et un pain pour une certaine quantité de lin ; les tisseuses de lin reçoivent en plus de la nourriture une botte de lin par jour « pour qu'elles se lèvent plus tôt », les tisseuses de lin galiciennes reçoivent le 24^e de la quantité produite.

Les prestations en nature liées à la petite agriculture dans les différentes régions d'Italie, du sud-ouest de la France et d'Espagne présentent de multiples facettes.

Un autre trait caractéristique de la vie économique archaïque se reflète dans la vie et les coutumes des travailleurs migrants, qui sont encore très présents aujourd'hui dans les régions de la Romania. Parmi eux, on compte les moissonneurs et les batteurs de blé, dans les Alpes les faneurs, dans les régions méridionales les hommes et les femmes qui viennent des zones plus pauvres pour travailler dans les régions bénies par la nature, pour cultiver les vignes, pour récolter le raisin et les olives. Les coutumes qui se sont développées

avec leurs processus de travail (le rassemblement sur les marchés du travail, la composition des groupes, le déplacement, le contrat de travail, la répartition et le déroulement du travail) sont aussi habituelles que les chemins et les temps qu'ils mettent à s'arrêter. Les Augustgänger, les aoûterons, viennent de la région flamande [143], avec leur sac bleu en bandoulière et leur faucille à la main, pour récolter les blés dans la Beauce et le Brie, jusqu'à Orléans. Au même moment, les cambrelots quittent la région de Cambrai pour se répartir dans les grandes propriétés de l'Oise et de l'Aisne. Le cortège des moissonneurs

était grandiose. Venus des Alpes, accompagnés de joyeuses lieuses de gerbes, ils descendaient dans la plaine provençale avec leur famille, leur mulet et leur âne pour y faire la récolte. On peut encore voir aujourd'hui des scènes similaires dans la campagne romaine, où les caporali rassemblent leurs moissonneurs, ou en Sicile, où de grandes troupes se rendent en été dans les régions céréalières, et en automne dans les régions viticoles, équipées d'animaux de trait ou d'un carrettu, pour se proposer comme aides sur la place du marché de la ville. Autrefois, des troupes de camaradas et de ratinhos affluaient du Portugal vers le nord pour récolter les céréales dans la région d'Alemtejo, et ce même au-delà de la frontière, à l'instar des troupeaux migrants d'autrefois.

Les régions montagneuses ont toujours attiré le plus grand nombre de ces travailleurs itinérants et d'autres catégories de travailleurs. La vallée de l'Ibis, dans le sud-ouest de l'Azerbaïdjan, est inhabitée pendant des mois. La région de haute altitude de la Valtourneche, dans le Piémont, se dépeuple complètement au fil des saisons : en été, les familles montent avec leurs troupeaux dans les alpages, en automne, elles redescendent dans la vallée pour la vendange.

Les tisseurs de chanvre constituent un autre groupe professionnel. Ils sont issus de l'artisanat local et, en tant que spécialistes, ils font profiter d'autres régions de leur savoir-faire. Nous les connaissons en Catalogne. Ils sont venus d'Auvergne, transmettant leur métier de génération en génération, au début de l'hiver, au Mâconnais, de Savoie au Valais et aux Dombes. En été, ils allaient travailler dans les champs, tout comme les tisserands itinérants de la forêt de Bohême.

Ils sont proches des artisans itinérants, qui jouaient autrefois un rôle important dans les communautés villageoises en raison de l'absence de véritables métiers artisanaux, et qui n'ont pas complètement disparu aujourd'hui. Ils sont très nombreux. Parmi eux, on compte les scieurs de long, que l'on rencontre encore aujourd'hui dans les régions forestières du Piémont, en Suisse, dans les Landes et dans les forêts d'épicéas portugaises, les tuiliers de Valence et d'Alicante, qui migrent jusqu'aux contreforts des Pyrénées, les fabricants de bardeaux et les couvreurs du Jura (apparentés à nos ardoisiers), les cordonniers de la vallée de la Poschiavo, qui ont émigré des Grisons vers le nord de l'Italie, les chaudronniers de la Corrèze et de l'Auvergne, qui ont fait connaître leur réputation et leur métier jusqu'en Belgique et dans les villages des Pyrénées, sans parler des rémouleurs, des couvreurs et des autres professions de rang inférieur. Autrefois, des artisans fabricants de jougs parcouraient le pays et fabriquaient des jougs caractéristiques de chaque région (Baléares, Pityuses, Puy de Dôme). Leurs voisins de la région forestière entre Albi et Montauban fabriquaient des fléaux et des jougs de mule dans leur maison et les apportaient au marché de Toulouse.

Les muletiers diffusent les outils et les produits qui manquent dans les ménages. Cette coutume, dont il ne reste aujourd'hui que quelques vestiges, s'est perpétuée de manière très originale dans de nombreuses régions de la péninsule ibérique. Dans les hautes terres des Pyrénées, dans les régions montagneuses du nord-ouest de l'Espagne, dans la Sierra de Gredos, etc., les muletiers se présentent à intervalles réguliers pour vendre du poivre, du sel, du vin et de l'huile, mais surtout les indispensables poteries, qui sont aussi souvent des ornements modernes, des tissus et autres articles similaires. [144]



Abb. 67. Altes Paar aus Lagartera (Toledo, Spanien)

Ill. 67. Un vieux couple de Lagartera (Tolède, Espagne)

Les tâches des femmes sont multiples. Souvent, leur activité se limite aux travaux ménagers au sens strict, mais elles vont souvent au-delà.

Les travaux ménagers comprennent le traitement du chanvre, du lin et de la laine, qui, dans de nombreuses régions, se faisait encore jusqu'à nos jours en famille, pour les besoins personnels. Dans la région de Beira Alta, il y a peu de temps encore, il était exigé que les jeunes filles en âge de se marier fassent leurs preuves dans les travaux liés à la culture et au traitement du lin. Ici, comme en France et en Italie, les jeunes mariées recevaient en cadeau de mariage des fuseaux et un rouet, conformément à une ancienne coutume romaine, et elles emportaient souvent ces symboles dans le cortège nuptial. Dans certaines régions reculées, chaque maison possédait encore son propre métier à tisser au début du siècle dernier. Dans les maisons sardes, il avait sa place dans la « maison enfumée » (c'est-à-dire

la cuisine), avec le four et le moulin à farine. Dans les Hautes-Pyrénées françaises, il était installé au sous-sol, comme l'avait observé Pline chez les anciens Germains et comme on le voit encore aujourd'hui dans différentes régions romanes. Le tissage était souvent réservé aux femmes. Là où le filage et le tissage ne sont plus d'actualité, les femmes et les jeunes filles se consacrent à la dentelle aux fuseaux, une technique qui, chez nous, est en déclin depuis le XIXe siècle et n'a été relancée que récemment. Elle est restée totalement inconnue dans de nombreuses régions de la Roumanie, tandis que dans d'autres, elle s'est développée en un travail communautaire populaire lié au paysage.

Là où le maïs pousse, les femmes s'occupent de sa culture et de son entretien. Le travail atteint son apogée les soirs d'automne et d'hiver, lorsque les voisins se réunissent à tour de rôle pour effeuiller les épis de maïs. Cette coutume de travail festif en commun, encore très vivace aux Açores, en Algarve et dans le Minho, tout comme en Galice, dans les Asturies, dans le sud-ouest de la France ou en Calabre, est généralement accompagnée d'un repas traditionnel composé de vin, de châtaignes grillées, de pâtisseries et autres. révèle une joyeuse exubérance, où la poésie traditionnelle ou improvisée, les contes de fées et les chansons populaires ont autant leur place

que les amours des jeunes gens. Parmi les garçons présents, qui [145] Celui qui trouve un épi de maïs rouge [145] parmi les jeunes hommes présents peut embrasser sa copine ou toute la rangée, et la fille peut faire de même avec le garçon. En Calabre, deux jeunes gens qui trouvent en même temps des épis de maïs de la même couleur rouge commencent à s'aimer. Là-bas, celui qui offre à sa bien-aimée un sprundature, un outil pour effeuiller, s'engage à lui être fidèle. C'est ce que suggèrent également les motifs qui ornent cet outil : deux cœurs enflammés, une aile, une maison, une donna aux seins généreux.

Partout, les femmes jouent un rôle prépondérant dans la récolte du raisin et des olives, dans le débouillage des vers à soie (nous pensons ici à la magnanarello provençale) et dans l'élevage des vers à soie. Il est étrange de voir en Sicile des jeunes femmes fortes qui se prêtent à presser les olives dans des sacs placés dans un récipient en forme d'auge, en utilisant leur propre poids.

Dans de nombreuses régions, les travaux agricoles légers sont l'affaire des femmes. Dans le Minho et la région voisine de Galice, des femmes ou des jeunes filles, vêtues de costumes pittoresques et d'une posture gracieuse, marchent devant le couple de bœufs qui laboure le champ ou la charrette tirée par des bœufs sur la route. Lorsque les céréales étaient encore coupées à la faucille, les femmes pouvaient participer aux travaux de récolte. En Valais, dans les Hautes-Pyrénées, dans le nord-ouest de l'Espagne, on voit encore aujourd'hui des faucheuses au travail. Depuis la Galice et le centre du Portugal, des groupes de moissonneuses itinérantes parcouraient autrefois les régions voisines riches en céréales. La remise de la faucille à l'employeur était le symbole du contrat de travail oral, comme c'est encore le cas aujourd'hui pour les moissonneuses itinérantes en Campanie. L'égrenage du grain par battage dans les Pyrénées, en Italie du Sud et ailleurs est un travail domestique réservé aux femmes, tout comme le concassage des grains à l'aide de pierres en Italie du Sud et en Algarve, là où l'on utilise le moulin à main, ou encore la mouture. Le pétrissage avec des fourches à pétrir est réservé aux hommes sur l'aire de battage, le nettoyage avec des tamis est l'affaire des femmes à la maison. Dans les charmantes trovas du nord du Portugal, le teint hâlé par les travaux des champs et de l'aire de battage est le leitmotiv qui transparaît dans les ébats amoureux des jeunes filles :

<p>Chamaste-me trigueirinha: Isto é do pö da eira; Tu me veräs no domingo Como a rosa na roseira.</p>	<p>Tu m'as appelée brune : Cela vient de la poussière de l'aire de battage Tu me verras dimanche Comme une rose sur un rosier.</p>
<p>Vos chamaes-me trigueirinha Eu do sangue nao o sou. Isto & de andar nas ceifas; Foi o sol que me queimou.</p>	<p>Tu m'as appelée brune : Cela ne me vient pas naturellement ; Mais de la marche et la moisson, Sous la chaleur torride du soleil.</p>

Si le pays est trop pauvre ou si les hommes ont la possibilité de gagner leur vie ailleurs, l'agriculture est entièrement laissée aux femmes. On rencontre de telles situations surtout dans les régions montagneuses : dans certaines parties de la Sette Comuni (province de Vicence), dans le Val d'Aoste (Piémont), à Chamonix (Haute-Savoie), où elles sont attestées pour les temps anciens (« La culture des champs et l'élevage sont presque entièrement laissés aux femmes », Chr. Aug. Fischer, 1805), dans la vallée de l'Ibiastal, au sud-ouest de l'Asturies, où les femmes conduisent la charrue pendant que les hommes gagnent leur pain à l'étranger. Les hommes de la région de Leiria (Portugal) sont des bûcherons [146] expérimentés qui passent dix mois sur les routes ; pendant ce temps, les femmes cultivent le jardin et les champs.

Des formes particulières de répartition du travail se sont développées sur les côtes maritimes. Dans plusieurs localités côtières du Portugal et dans les îles bretonnes, l'agriculture est l'affaire des femmes ; les hommes sont pêcheurs ou marins. En outre, les femmes apportent leur aide de diverses manières ou interviennent de manière indépendante : lors du déchargement de la cargaison, en tant que vendeuses de poisson (le poisson est transporté dans des paniers sur la tête et vendu dans les rues), dans l'industrie de la conserve de poisson, lors du débarquement des bateaux de pêche et dans la fabrication et l'entretien des filets (chez les poveiros au nord de Porto sous la forme d'un travail communautaire de nuit). Sur la côte nord du Portugal, les femmes vont à la pêche pendant plusieurs mois. Dans la région du Douro, on les voit ramer sur des barques légères et lancer des filets. Les femmes de Bretagne sont réputées pour leur ardeur au travail et leur résistance. En plein hiver, rapporte un témoin oculaire en 1803, on les voit patauger dans l'eau jusqu'aux hanches pendant des demi-journées pour ramasser des huîtres et des moules ; trempées jusqu'aux os, elles apportent leur marchandise au marché trois heures avant l'aube.

Vers 1800, les femmes bretonnes n'avaient pas le droit de manger avec leur mari, « elles devaient toujours se tenir à une distance respectueuse d'eux ». Aujourd'hui encore, la paysanne catalane prend rarement son repas à table, mais préfère le prendre près du foyer. Et le fait que la maîtresse de maison s'abstienne de manger en présence d'invités est attesté comme une coutume patriarcale dans les régions les plus diverses de France, comme une coutume courante dans de vastes régions de la péninsule des Pyrénées occidentales, septentrionales et orientales, de la Corse et de l'Italie jusqu'en Italie.

En termes de rendement, le travail des femmes est parfois amplifié par la collecte des algues, qui constituent un excellent engrais et sont donc très recherchées sur les côtes méditerranéennes et atlantiques, du Portugal à la Bretagne. Les méthodes de travail et les outils changent d'un paysage à l'autre, en fonction des conditions particulières. En Cornouailles, à la pointe sud de l'Angleterre, les agriculteurs se rendent sur la plage à marée basse avec des attelages de chevaux pour ramasser les algues que la marée haute dépose sur le rivage. Sur la côte bretonne, à marée basse, les pêcheurs d'algues vont jusqu'à la ligne de flottaison la plus éloignée, attachent les quantités d'algues conquises avec des cordes solides dans une tonne, puis se laissent habilement dériver sur celle-ci entre les falaises jusqu'au port à marée montante. «On voit alors avec joie et gratitude», rapporte Chr. Aug. Fischer dans son «Voyage à travers une partie de l'ouest de la France», Leipzig 1803, «les pauvres pêcheurs agenouillés sur leurs tonneaux et levant leurs mains avec une pieuse simplicité vers Saint-Goulven et Saint-Pierre, leurs saints patrons». Ou encore, hommes et femmes, garçons et filles, à moitié nus et trempés par les vagues, se penchent au-dessus des abysses et pêchent des algues dans les flots déchaînés.

Sur la côte nord du Portugal, les pêcheurs de varech se rendent en mer sur un radeau composé de rouleaux de liège qu'ils dirigent à l'aide d'une longue perche en bois. Ils récoltent le varech à l'aide d'un solide râteau (à double rangée de dents). Ailleurs, la pêche au varech est réservée aux femmes. Lorsque la marée monte, on voit des femmes et des jeunes filles robustes se précipiter vers la plage, où elles plongent aussitôt dans les vagues écumantes. Avec un panier à long manche, elles ramassent la précieuse matière dans les flots, sans se soucier des vagues qui s'écrasent ou déferlent au-dessus de leurs têtes. Les algues récoltées [147] sont transportées de la plage sur la tête des femmes, puis séchées et déposées sur les champs de dunes. C'est un signe évident du lien étroit qui existe entre la pêche et l'agriculture, comme c'est souvent le cas sur la côte atlantique de la péninsule ibérique, en Bretagne, etc.

La tâche la plus difficile, et parfois la plus insaisissable, est accomplie par les femmes et les jeunes filles qui transportent sur leur tête des charges qui, dans la péninsule ibérique et dans de vastes régions d'Italie, ne sont généralement pas portées sur le dos, comme dans les pays alpins, mais à l'aide d'outils de transport adaptés au paysage. Ainsi, dans de nombreuses régions, ils portent encore des cruches d'eau, des paniers ou des berceaux, des sacs, des tonneaux ou des balles, tout ce qu'ils vendent dans les rues (fruits, poissons, etc.), voire des poutres, des pierres. Les images que Gregorovius a dessinées en 1853 des courageuses porteuses d'eau et des porteuses de pierres de l'île de Capri, tourmentées mais toujours gaies, s'appliquent encore tout à fait aux conditions actuelles de la Roumanie méridionale. Dans les régions rurales, les styles de ces transports peuvent être délimités très précisément en fonction du type de récipients, de paniers, de coussins de tête, et les villes et les grandes villes ont également conservé de nombreux éléments stylistiques qui leur sont propres. 5

Parmi les modes de transport qui peuvent être considérés comme particulièrement anciens en Europe, on peut citer, dans la mesure où l'homme est concerné, le transport sur la tête, et dans la mesure où l'on utilise des engins de traction spéciaux, la houlette et le chariot à deux roues avec des roues à disques. Toutes ces formes sont encore très répandues en Europe, même si elles perdent constamment du terrain. Outre l'homme, l'animal de bât joue le rôle principal en tant que moyen de transport.

Porter des charges sur la tête est encore si courant dans le sud de la Roumanie qu'on n'a pas jugé nécessaire jusqu'à présent de définir plus précisément l'étendue et la nature de ce phénomène considéré comme allant de soi. Les femmes sont les premières à porter des charges. Les hommes portent les charges, avec ou sans aide, plutôt sur la nuque ou sur l'épaule.

On peut observer des méthodes liées au paysage pour le transport de certaines choses. Le transport des récipients utilisés pour ramener l'eau du puits à la maison montre une grande diversité, tout comme les récipients eux-mêmes (petits tonneaux, baquets en bois, cruches en argile, chaudrons en cuivre, seaux, etc.). Les conditions en Italie ont été clarifiées grâce à une étude instructive de P. Scheuermeier (sur la tête, sur l'épaule, sur la hanche, avec la main ; transport à l'aide de perches ; sur le dos : les albanaises de l'Italie du Sud). Le transport sur la tête s'est maintenu en Sardaigne, dans certaines régions de Sicile et dans une zone fermée de la Calabre (petits tonneaux en bois) jusqu'au centre de l'Italie (seaux en cuivre), dans les régions périphériques du nord (Istrie : baquets en bois, et en Ligurie : baquets en cuivre), qui est manifestement en relation avec la Provence et d'autres régions du sud de la France, où le même procédé est attesté autrefois, mais rarement jusqu'à nos jours (Quercy). Dans la péninsule ibérique, des cruches sont fabriquées dans différentes régions du sud et de l'ouest, ainsi que dans le nord de la Catalogne, sur le versant nord des Pyrénées et au Pays basque, des récipients à eau en bois assemblés à l'aide de douves et entourés de bandes métalliques sont portés sur la tête sous une forme particulièrement primitive dans les régions riches en bois des Pyrénées, au nord-ouest de la péninsule ibérique et dans certaines régions du Portugal. Dans l'ensemble, cette pratique est encore très répandue.

Les Romains ont utilisé les luges (traîneaux d'été) dans une multitude de formes, qui surprennent autant par l'originalité des formes de base que par la diversité des formes plus récentes [148].

La Romania possède une multitude de formes de «Schleifen» (luge d'été) qui surprennent autant par l'originalité des formes de base que par la diversité des formes plus récentes [148]. L'ancienne «Gaffel» est surtout conservée dans les pays montagneux. La carte 1220 de l'« Atlas linguistique et thématique de l'Italie et du sud de la Suisse » illustre la multitude de formes qui y sont présentes. Dans les Pyrénées, les formes couramment utilisées aujourd'hui permettent de distinguer une gamme ininterrompue de types d'évolution, de la fourche à la charrette à foin avec support de roue, en passant par des formes encore plus évoluées. Selon leur conception, les traîneaux servent à transporter des charges lourdes (à Funchal sur l'île de Madère, à Vigo, dans le nord-ouest de l'Espagne et dans les villes basques, les tonneaux de vin sont encore transportés de cette manière aujourd'hui, un procédé attesté en Flandre au XVe siècle et encore utilisé aujourd'hui en Normandie voisine), ainsi que (dans les régions montagneuses) pour le transport de foin, des outils de laiterie, du fumier ; également pour le transport d'outils agricoles ; dans certaines régions d'Italie, de préférence dans le sud et en Sicile, il existe des luges de récolte spéciales, dans les régions arides du centre de l'Italie et en Istrie, plus rarement en Italie du Nord, des boucles (et des chariots) pour le transport de récipients d'eau.

Les charrettes à bœufs à deux roues, avec leurs roues à disques connues depuis les temps les plus reculés, ont conservé exactement la même forme que celle que nous connaissons de l'époque romaine, et sont restées un outil de travail courant dans certaines régions reculées de la Romania : avec une longévité exceptionnelle dans une vaste zone qui s'étend du Pays basque aux Asturies, en passant par les montagnes de Cantabrie, León et la Galice, et qui s'étend jusqu'au Portugal, englobe également les îles de l'Atlantique jusqu'aux Açores, de manière isolée aux Baléares et aux Pityuses, avec des variantes du châssis dans différentes parties de la Suisse et de la péninsule des Apennins, où la roue à rayons a bien sûr depuis longtemps mis fin aux anciennes conditions, tout à fait à la manière romaine en Sardaigne. Les roues à disques sont solidement fixées à l'essieu en bois et tournent avec lui (*stridentia plaustra*). Outre les roues à disques composées de plusieurs parties (trois ou cinq) et généralement maintenues ensemble par des traverses en bois ou des agrafes en fer, on trouve également, comme souvent sur les petits engins de transport (brouettes, etc.), des disques pleins avec une partie centrale plus épaisse, tout à fait similaires dans la Sierra de Gredos et en Italie du Sud (Lucanie).

Dans certaines régions montagneuses de la Romania, la charrette est restée inconnue jusqu'à aujourd'hui : Alberca (province de Salamanque), Hautes-Pyrénées, certaines régions des Cévennes et des Alpes.

Outre les différentes selles et les accessoires de la sellerie, le transport avec des animaux de bât a donné naissance à une multitude d'outils de portage, presque innombrables, qui se distinguent par leur forme et leur fonction : des outils pour le transport de bois, de pierres, de terre, de fruits, de gerbes de céréales, de foin, de paille et de fumier, de tonneaux, de récipients en argile, de cruches à eau, etc. ; des dispositifs de transport sous forme de crochets à branches et de supports en forme de crochets, des supports en forme d'échelle et de grille, des conteneurs suspendus en osier, en sparte, en toile de jute ou en tissu, des filets à tresser, des caisses en bois, des seaux en bois, des paniers, des paniers tressés et autres. Les peaux d'animaux (pour le transport du vin, de l'huile, des céréales) et les sacs sont généralement attachés avec des cordes et des boucles sans dispositif de transport particulier. Outre les besoins agricoles, l'animal de bât sert à de nombreuses autres fins. Il transporte les ruches, la cabane mobile du berger, plus récemment la machine à coudre du tailleur ambulant, le trousseau de mariage, des ménages entiers lors d'un déménagement.

Dans le Pays basque, comme l'a noté W. von Humboldt dans son journal en 1799/1800, les voyageurs prenaient autrefois place de part et d'autre du mulet ou du cheval, sur des sièges en bois. Il existe de charmants récits anciens sur les voyages à dos de mule. «Le mulet a une démarche douce [149] et traînante et emporte le cavalier avec toute la nonchalance possible.» De manière générale, celui qui voyage à dos d'animal de bât ou à cheval « n'est pas exposé aux moqueries et au mépris que doit endurer le piéton humilié », observait L. A. Kaufhold en Espagne en 1797. Il en est encore ainsi aujourd'hui en Roumanie. Les facteurs à cheval, les prêtres, les médecins ne sont pas rares aujourd'hui dans les régions rurales, les selles pour femmes (avec dossier et appui-dos), souvent magnifiquement décorées, surtout lors des cortèges de mariage, sont encore utilisées ici et là. Mais la plus belle image est celle de la cavalcade en couple (la jeune fille ou la femme assise à l'arrière à côté de l'homme), que l'on ne peut s'empêcher d'imaginer lors des processions ou des fêtes rurales, qu'elles aient lieu en Provence, en Espagne ou en Sardaigne.

Parmi les témoignages des anciennes lois populaires, nous mettons en avant les anciennes formes de signes de propriété, qui ont été conservées ici et là dans le cercle des pêcheurs, des bergers, etc. et qui sont encore utilisées de diverses manières. Sur la côte portugaise, à Póvoa de Varzim, chaque famille de pêcheurs possède un signe distinctif familial qui se transmet de génération en génération. Les fils aînés ajoutent un signe particulier à ce signe, tandis que le plus jeune, en tant qu'héritier principal de la famille, perpétue la marque de son père. De tels signes géométriques sont apposés sur tous les bateaux, sur les pièces mobiles de ceux-ci, sur tous les équipements en général, y compris ceux de la maison, et souvent aussi sur les plaques et les pierres tombales. Le même signe, placé sous des documents, sert de signature, est gravé sur les portes des églises de pèlerinage, sur la table de la sacristie ou sur des croix, en tant que marca votiva, c'est-à-dire en tant que témoignage d'un vœu. Lorsque les pêcheurs de la Póvoa de Varzim passaient plus au nord, à la chapelle Nossa Senhora da Bonanga ou sur la côte galicienne près de Santa Trega, ils gravaient leur marque sur la porte de l'église. Ils pouvaient s'attendre à ce que cela leur porte chance et leur permette de rentrer heureux au port d'attache. D'autres signes plus simples (entailles sur certaines parties du poisson) servent à différencier les prises des différents bateaux.

Les bergers catalans des Pyrénées marquent leurs moutons en leur brûlant une marque distinctive ou en leur faisant une incision dans l'oreille. De telles marques sont encore courantes dans les pays de bergers de la Romania, des Açores à la péninsule ibérique en passant par les Alpes et la Sardaigne, la Sicile et l'Italie du Sud, ainsi qu'en Albanie, en Roumanie, etc.

Il existe de nombreux témoignages, jusqu'à nos jours, de l'utilisation de bois taillés et de formes dérivées similaires, particulièrement dans la région alpine, comme le montrent les représentations de Stebler et Rütimeyer.

La tradition religieuse populaire de la Romania n'a pas encore été présentée de manière systématique. Les contributions individuelles, parmi lesquelles on trouve des textes aussi précieux que ceux de Pitres sur la Sicile, de Moreiras sur Tortosa, de Jeanton sur le Mâconnais, de l'abbé Alves sur la province de Bragança, sont sans commune mesure avec l'abondance et l'importance des phénomènes que recouvre la vie religieuse des peuples romans dans son ensemble. De vastes pans de la région sont restés vierges de tout travail de collecte et de recherche.

La christianisation de la Romania s'est reflétée dans la dénomination des lieux d'après les saints. Leur nombre et leur répartition dans l'espace permettent de retracer des événements historiques

et d'acquérir des connaissances sur la zone d'influence et les limites des cultes de saints individuels. [150]

Dans la moitié nord du Portugal, les saints sont rarement présents dans les noms de lieux, alors qu'ils sont extrêmement nombreux dans le sud. Cette apparition ne peut s'expliquer que par le déroulement de la reconquista depuis le nord, par le fait que dans la région arrachée aux Arabes, le caractère religieux de la lutte a été particulièrement souligné lors de la création ou du changement de nom des colonies. Le nombre de noms de lieux encore ajoutés, liés au culte chrétien en général, tels que Rosario «Rosaire», Santa Cruz «Sainte Croix», etc., renforce cette impression (H. Lautensach).

En Sicile et dans de nombreuses autres régions, la répartition et la diffusion des prénoms dans les différentes communes permettent de déterminer quels saints sont les plus importants en tant que patrons de ces dernières.

Saint Martin, évêque de Tours, qui a introduit le christianisme dans l'intérieur de la France et y est mort vers l'an 400, fait partie des saints les plus vénérés en France. Pas moins de 3672 églises sont dédiées en France à la mémoire de ce saint, pas moins de 485 places, villages et hameaux ont été baptisés de son nom. Dans l'ouest de la France, son culte s'est naturellement fortement enraciné. Depuis la Gaule, sa renommée s'est étendue aux pays voisins : l'Allemagne et les régions méridionales de la Roumanie. Partout, des coutumes similaires ou apparentées se sont développées à partir de l'image du saint, et des bacchanales véritablement païennes se sont poursuivies sous sa protection. De même qu'en Allemagne, on célébrait la fête des vendanges les 10 et 11 novembre pendant des siècles, il en est encore ainsi aujourd'hui dans de nombreuses régions de Roumanie jusqu'aux Açores. De même qu'en Allemagne, les confréries de la Saint-Martin se réunissaient pour le «louer», de même au Portugal, ser da confraria de S. Martinho signifie encore aujourd'hui être un bon buveur. Les proverbes, qui se retrouvent dans toute la Roumanie sous de nombreuses formes, disent, comme on le dit souvent dans les anciennes ordonnances légales, qu'il faut goûter le vin à la Saint-Martin : au Portugal : Por S. Martinho prova teu vinho; no cabo do ano / ja te não faz dano; en Galice Despois de S. Martino, deixa a auga e bebe o vino ; en Catalogne Per Sant Marti / mata el pore / ĩ enceta el vi (tue le cochon et allume le vin) ; en Sicile A San Martinu, ogni mosto & vino et en France, entre autres, « A la Saint-Martin bois le bon vin - et laisse l'eau aller au moulin ». Aux Açores, le 11 novembre, une procession parcourt les rues, avec comme pièce maîtresse un tonneau de vin transporté sur un char à bœufs, d'où un disciple de Saint Martin, une coupe à la main, adresse des discours édifiants au peuple. En France, «Martiner» signifie «goûter le vin nouveau», «manger avec excès», «le mal de la Saint-Martin» désigne l'ivresse, l'estomac dérangé. L'abattage du cochon tombe le jour de la Saint-Martin, d'où le mot «martin» en Espagne pour désigner le repas de fête, et dans certaines régions, le nom du mois de novembre.

Tout comme les saints déterminent le début de la nouvelle année économique, les travaux domestiques hivernaux, le moment du paiement du fermage et de l'entrée en fonction des employés, des métayers, etc., les jours des saints et les fêtes chrétiennes sont pour les paysans les dates fixes sur lesquelles ils basent tout le travail de l'année, le véritable calendrier. D'innombrables proverbes faisant référence à ces dates clés rythment la vie des gens, et bien souvent, en plus de ces formules toutes faites, une certaine idée est encore vivace. Au Portugal, le jour de la Saint-Marc est la date privilégiée pour semer le lin, car on attribue à ce saint une influence particulière sur la croissance de la plante et la qualité de la fibre à obtenir. [151]

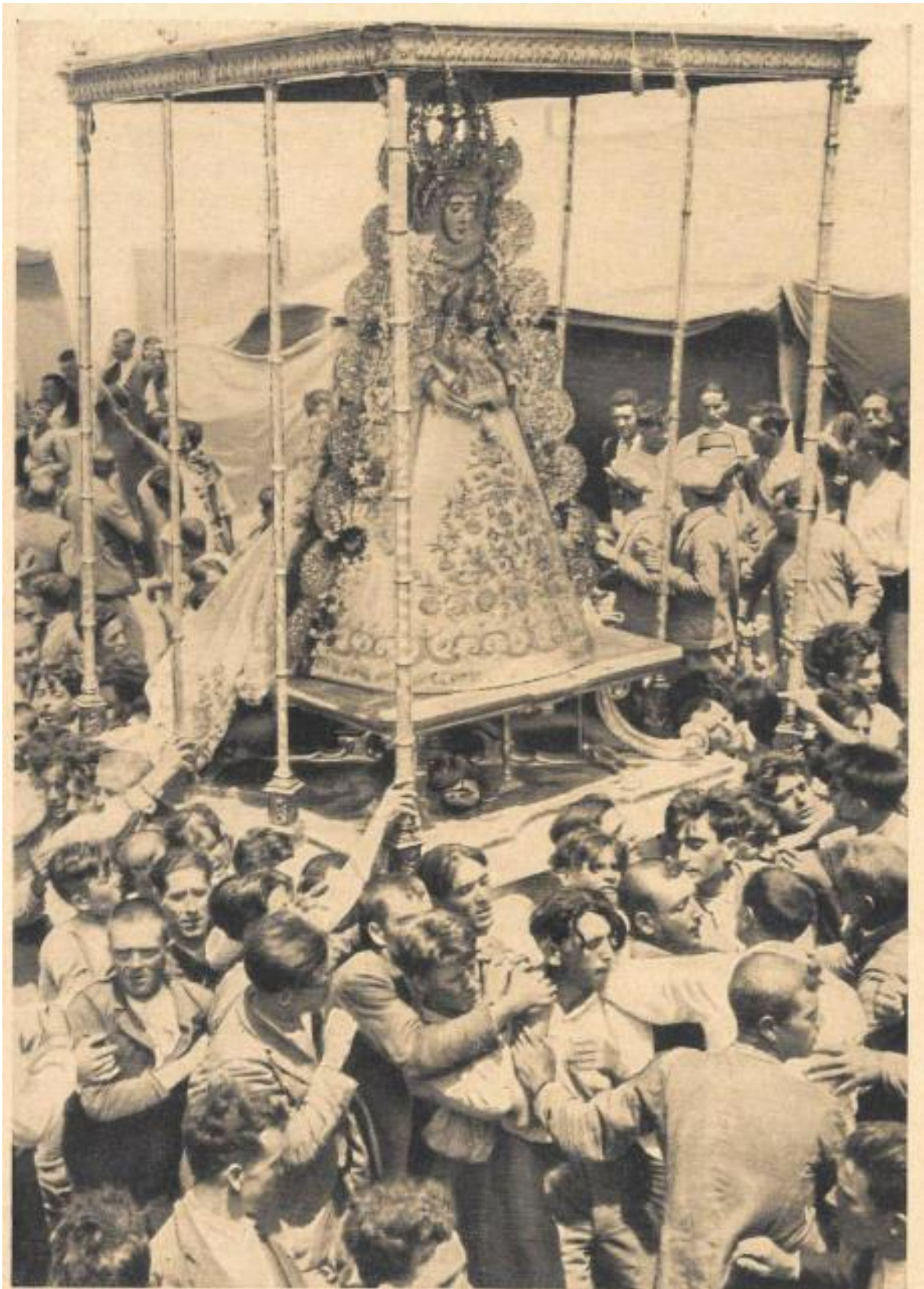


Abb. 68. Prozession der Jungfrau auf einer Romeria bei Sevilla

Ill. 68. Procession de la Vierge lors d'une Romeria près de Séville

[152] Que le peuple ait besoin des saints ou de la Vierge pour être assuré d'une aide et d'un soutien immédiats contre le pouvoir du mal est un fait bien connu dans les pays catholiques. La relation personnelle et naturelle de l'individu avec son saint patron, qui s'exprime souvent de manière évidente dans la passion des Romains, semble plus importante. On s'enivre des ornements et de la beauté sensuelle de la Vierge. La chanson portugaise suivante - un exemple parmi tant d'autres déclarations, cris et autres - ne rend que faiblement par écrit l'émotion qui l'a inspirée et l'attitude qui l'accompagnait :

Ai, Senhora do Rosário Como sois linda, e tao bela Com esse vestido novo, Que trouxeram de Castela!	Oh, Dame du Rosaire Comme tu es belle Dans cette nouvelle robe Que tu as apportée de Castille !
--	--

On considère le saint patron du village comme l'un des leurs, à tel point qu'on l'invite à danser avec les filles le dimanche :

Santo Amaro de Paredes Tem uns sapatinhos brancos Para dangar co'as mocas Domingos e dias santos.	St Amaro de Paredes Il a des petites chaussures blanches Pour danser avec les filles Les dimanches et les jours fériés.
--	--

On exprime ouvertement un vif mécontentement envers la Sainte Vierge lorsque la récolte de maïs et de vin n'a pas été satisfaisante :

Senhora de Nazaré Ja lhe não hei de rezar, Que me tirou a merenda Mais a sesta do jantar.	Dame de Nazareth Je ne la prierai plus, qui m'a enlevé mon goûter Et ma sieste du soir.
--	--

Dans les régions frappées par une forte sécheresse, on a particulièrement besoin de l'aide de la Vierge ou du Saint qui apportera la pluie tant attendue. D'où les processions ad petendam pluviam, attestées jusqu'à une époque récente, même en France, les sanctuaires spéciaux (chapelles, calvaires et autres) dont on attend la pluie, et d'autres coutumes liées aux anciens cultes de l'eau. Dans le Quercy, on jette une pièce de monnaie ou un morceau de pain dans le puits le plus proche au début de l'année pour se protéger de la sécheresse. En Italie, on organise une procession di penitenza : toutes les statues de saints sont emmenées, les hommes, souvent vêtus des habits des confréries, se flagellent le dos, les femmes ont les cheveux ébouriffés et une couronne sur la tête, en criant Perdono, mio Dio, perdono, pietà. Mais la pénitence peut aussi être imposée au saint lui-même, qui tarde à répondre aux prières. En Sicile, on le descend de son piédestal, on le dépouille de ses vêtements d'apparat et on l'envoie, vêtu simplement, dans une pièce fermée pour le forcer à « se repentir ». La coutume d'immerger la statue du saint dans l'eau (ou dans le vin au Portugal) est assez répandue. L'acte est accompli avec une grande solennité (au nord du Portugal, en Dauphiné), mais souvent considéré comme une punition

pour le saint malentendant, qui reçoit en plus des coups ou est couvert des [153] pires injures. De telles rébellions contre les saints peuvent être observées du Portugal à l'Italie. Aux Açores, on suspend saint Antoine, attaché par des cordes, au-dessus d'un puits ou d'une citerne pour le forcer à accomplir un miracle.

Dans notre résumé, nous avons mis en évidence, parmi la multitude d'apparitions, celles qui montrent encore l'empreinte du passé, de l'authenticité et de l'enracinement dans le sol, en face des courants équilibrants d'une culture moderne, de la puissance de la technique moderne et de l'effet des conceptions modernes - des influences qui se font sentir partout. et, à l'aide d'exemples choisis, de montrer dans

quelle mesure la culture populaire des pays latins d'aujourd'hui peut contribuer à éclairer l'évolution et la structure de la culture populaire de l'espace européen.

La vie, la pensée et les sentiments des peuples latins trouvent leur expression intellectuelle la plus accomplie et leur contenu émotionnel le plus profond, d'abord sous forme de dictons de toutes sortes, en particulier dans l'immense richesse des proverbes, dans le genre qui porte peut-être plus justement que celui de nombreuses autres nations culturelles européennes le nom de chanson populaire. Loin de mériter l'appellation de « patrimoine culturel en péril », le chant populaire des Romains, en particulier le trésor de chansons des peuples roman méridionaux, reflète, outre le passé historique (unique dans la romance espagnole), le travail, l'environnement et surtout l'expérience émotionnelle profonde, et en particulier le thème bouleversant de l'amour, dans une diversité et avec une force et un naturel tels qu'on comprend pourquoi les Romains eux-mêmes voient dans cette chanson l'expression de leur âme populaire. En effet, c'est en grande partie le peuple qui invente ce trésor de chansons, le façonne et le transmet de génération en génération.