

Partir pour un ailleurs

Mario Petricola

Partir pour un ailleurs

Chronique d'une famille italienne dans
les tourments du vingtième siècle

LES ÉDITIONS DU NET
126, rue du Landy 93400 St Ouen

© Les Éditions du Net, 2021
ISBN : 978-2-312-08509-8

Avant-propos

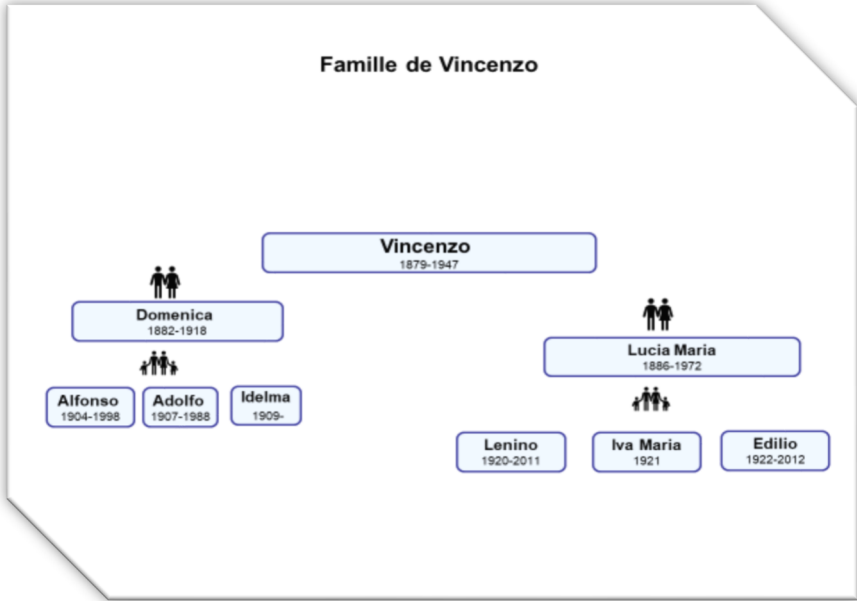
Au fil de leur histoire, les hommes ont quitté un « ici » difficile ou dangereux à vivre, afin de trouver un « ailleurs » porteur d'espérances, avec l'idée de peut-être revenir un jour.

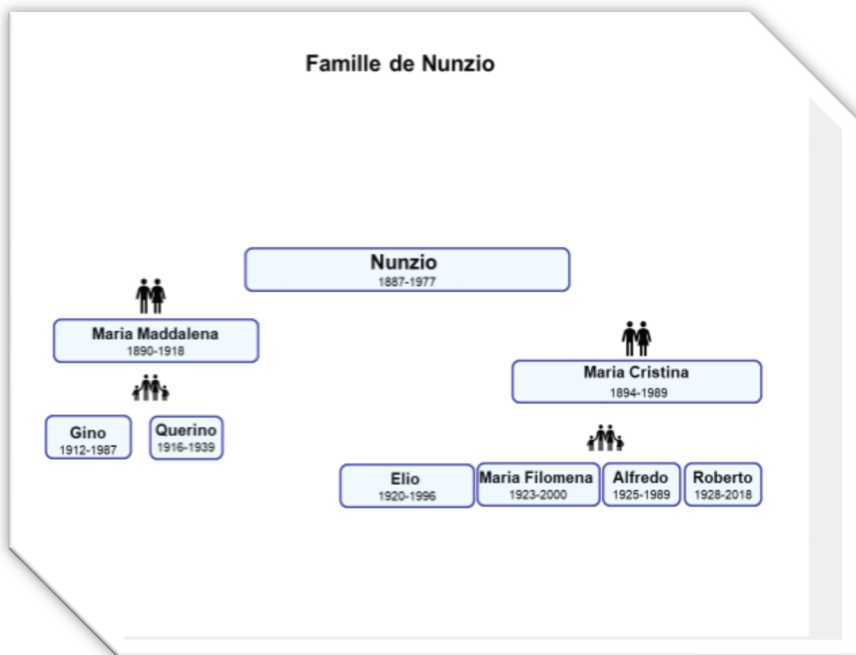
Les souvenirs tirent vers l'arrière, et les enfants vers l'avant, alors je dessine derrière ces lignes un pont pour aller de nos chers disparus à nos enfants bien aimés.

Avertissement :

Cet ouvrage est tiré de faits authentiques, avec néanmoins une certaine latitude de la part de l'auteur pour imaginer au plus près, l'atmosphère de l'époque où ces événements se sont déroulés.

Les mots en italique indicés par un * sont explicités dans le glossaire en fin d'ouvrage





La terre et l'eau

La carriole progresse cahotante, sur le chemin empierré. Assis sur la banquette de bois, le cocher, les rênes en main, lisse d'un revers de manche sa moustache où perlent des gouttes de sueur. Soulevant sa casquette de toile, il se gratte le haut du crâne. Son regard se lève : là-haut le village juché sur un promontoire au pied d'un campanile, maisons agglutinées les unes aux autres. Une enceinte de pierres court en contrebas, souvenir du bourg fortifié de Castel del Monte* qui a connu les hordes de barbares dans les temps reculés, puis la révolte et l'ire des bandes de *Brigante*¹ qui ont sévi après la chute du royaume de Naples et des Deux Siciles et enfin la colère de la Terre avec ses secousses telluriques soudaines et violentes.

Epousant les lignes du terrain, les habitations étagées et adossées les unes aux autres semblent vouloir se tenir chaud et s'épauler l'une l'autre par-delà les *sporti*, ces passages voûtés sous les maisons qui laissent place à des venelles s'insinuant et facilitant le passage entre elles. Un peu en bordure du village, d'autres maisons se fondent avec le rocher créant sur l'arrière de la maison *il cellaro*², une pièce fraîche encastrée dans la roche pour conserver les fromages de *pecorino**, les jambons et les bonbonnes de vin. L'eau manque cruellement et seules les cultures vivrières peu consommatrices d'eau

1. Hommes engagés en 1863 dans la révolte paysanne du Sud de l'Italie après la fin du royaume de Naples, causée par le poids des taxes, et la conscription obligatoire sous le régime monarchique post unité italienne.

2. *En dialecte abruzzese* désigne le cellier pièce ici creusée dans la roche pour conserver les salaisons et barriques de vin.

comme les lentilles trouvent leur place dans les champs ou bien les amandiers qui prospèrent sur ces terres pauvres et caillouteuses.

Aussi loin que l'œil puisse embrasser, ce ne sont que rocailles et pierriers, avec parfois un tapis d'épicéas qui vient rompre l'aridité de cette montagne inhospitalière.

L'attelage franchit la porte Santa Maria remontant vers la Via Centrale du bourg. C'est le sacristain de l'Eglise Matrice qui assure la fermeture des portes du bourg fortifié une fois célébrée la prière des Vêpres³ le soir et leur réouverture après celle des Laudes⁴ le matin.

Les premiers rayons d'un soleil printanier réchauffent les tuiles de terre cuite et s'infiltrent dans les ruelles à peine éveillées.

Plus loin, court un ruisseau avec les cris des femmes qui s'interpellent vivement, foulards noués derrière la tête retenant la chevelure noire tressée en chignon.

– Hé Giuseppina comment vont tes enfants ? clame l'une d'elles à l'adresse d'une de ses voisines qui bras nus, s'affaire à savonner son drap sur une pierre plate avant de le rincer et le tordre, puis le battre à nouveau. Comme leurs mères et grands-mères elles répètent ces mêmes gestes, les mains ravinées par les travaux ménagers et ceux des champs. Puis elles iront l'étaler sur l'herbe et le faire sécher au soleil.

Ce ne sont que quelques années plus tard pour la fête de San Donato du 6 août 1901 que l'Evêque de L'Aquila en personne vient inaugurer la première fontaine publique sur la place de Castel del Monte facilitant la vie des habitants pour le puisage de l'eau si rare dans cette montagne aride. Chaque nouvelle aube débute par la corvée d'eau. L'eau ne coule à la fontaine que jusqu'à l'heure de prière de Tierce⁵ dès qu'arrive l'été. L'eau est une denrée précieuse et la

3. Les vêpres sont un office dont le nom vient du latin ecclésiastique *vespera*, qui désigne l'office divin que l'on célèbre le soir.

4. Laudes signifie « louanges » en latin. C'est la prière chrétienne du lever du soleil.

5. Tierce est la prière chrétienne de la troisième heure du jour (9 h du matin).

ronde des *conche*⁶ superbes cruches à deux anses de cuivre, portées sur la tête par les femmes ponctuée le lever du soleil, du jour où la fontaine publique est construite.

La carriole passe devant le four à pain ; là, telles des cariatides, deux femmes attendent avec une planche de bois sur la tête où trônent de grosses miches à cuire. Le portage sur la tête de charges souvent lourdes donne néanmoins fière allure à ces femmes qui conservent un port altier jusqu'à un âge avancé.

D'un hoho sonore, l'homme arrête l'attelage devant une bâtisse assez imposante, sautant à terre, il saisit son baluchon et frappe du heurtoir à la porte. Un homme plutôt petit, belle moustache lui ouvre et l'invite à pénétrer dans une grande pièce fraîche au dallage de pierre.

Un être de belles proportions occupe un pan entier d'un mur. Crisostomo, le maître des lieux, le gratifie d'une bourrade amicale et lui propose un verre de vin de bienvenue.

– Alors comment vont les affaires, Giuseppe ? questionne-t-il.

– Je viens d'Ofena et de Barisciano où j'ai tué deux cochons hier, des sacrés morceaux dit l'homme avalant une gorgée de vin. Et toi, le tien est-il bien gras ?

– Pour sûr, je l'ai engraisé tout l'hiver avec des épiluchures de patates ; d'ailleurs tu vas juger par toi-même.

Ils se lèvent et se dirigent vers la cour derrière la maison. De grands baquets d'eau bouillante fument. La table est nettoyée. Le linge a été lavé ; torchons, serviettes, sacs de jute, tout est prêt pour le grand moment de l'année. Même les grands pots de grès sont prêts pour conserver le lard, et les bons morceaux à consommer l'hiver. Une fois la fumaison des jambons terminée, ils seront conservés sous la cendre dans des coffres en bois entreposés dans *le cellaro*, pièce fraîche et d'humidité, constante puisque taillée dans le roc au fond de la maison troglodytique. Les hommes vont chercher la bête qui, d'instinct, recule, effrayée, avec force grognements de peur,

6. Grande cruche ou vasque en cuivre qui se portait sur la tête pour recueillir l'eau.

presentant sa fin prochaine. Le boucher ouvre son baluchon étale ses couteaux et se saisit de sa pierre à affûter. D'un geste lent et sûr, il aigüise le fil de ses coutelas. Il passe un pouce dessus pour éprouver le tranchant. Il s'approche du cochon qui couine du plus fort qu'il peut, immobilisé par deux hommes la tête en bas. D'un mouvement rapide et bref, le boucher tranche la carotide et saigne le cochon dans un dernier cri suraigu qui épouvante les gamins dissimulés derrière un buisson. Le sang est recueilli dans une large bassine. Un feu de paille est allumé sous sa tête. Puis les hommes ébouillantent la bête morte et raclent son poil. Rien ne se perd chez cet animal. Le boucher entreprend de lui ouvrir le ventre pour extirper les entrailles.

– Voici un beau cochon qui remplira le saloir, fait remarquer le boucher.

Autour de la table, les femmes s'activent, les unes enfilant les boyaux sur la moulinette pour les remplir et en faire des saucisses. Les autres taillaient la couenne en lamelles de lard pour la cuisine.

Une fois son ouvrage accompli, le boucher approche ses mains au-dessus d'un baquet et une femme lui verse un broc d'eau chaude pour lui permettre de se laver du sang de l'animal.

– Une anisette Giuseppe ? lance le maître de maison.

– Ben, c'est pas de refus, ça désaltère par ce temps lourd et chaud, réplique l'intéressé, se saisissant du verre qui lui est tendu. Alors comment va la petite famille ? Elle va s'agrandir bientôt, fit-il désignant du menton la jeune femme courbée sur la table qui taille un quartier de viande, visiblement gênée pas le ventre proéminent de son dernier mois de grossesse.

– C'est pour le mois prochain si tout va bien répond le maître de maison au front dégarni. J'espère que ce sera un garçon ; on a besoin de bras pour travailler la terre. Beaucoup de sueur et peu de récoltes avec ces *baroni* qui s'en mettent plein les poches à notre détriment ; c'est le pays qui veut ça. Dire que l'Unité Italienne devait améliorer notre sort à en croire les politiciens et même Garibaldi qui promettait de partager équitablement les terres !

– Et c'est pas avec le nouveau roi Umberto que les taxes vont diminuer pour sûr, vu qu'ils n'ont plus d'argent dans les caisses après toutes ces guerres.

– Paraît que Garibaldi est au plus mal ? T'en sais quelque chose toi Giuseppe ?

– Ben à ce qu'il se dit, il a été malade l'hiver dernier et il a perdu Anita, sa fille naturelle avec Battistina, la niçoise. Paraît aussi qu'il essaie de faire annuler par le roi Umberto son mariage avec la Raimondi pour épouser la Francesca Armosino, mais que le roi se fait tirer l'oreille. Il aurait même dit qu'il était prêt à devenir Français pour pouvoir l'épouser, surtout depuis que Victor Hugo a démissionné du gouvernement provisoire républicain en mars 1871 en soutien à Garibaldi qui n'avait pas eu droit à la parole devant l'Assemblée Nationale. Victor Hugo a dit qu'il avait été le seul à être venu défendre la République et la France à Dijon devant les troupes prussiennes.

– Sacré caractère quand même à 72 ans !

– Tu vas bien manger la *polenta*⁷ avec nous ce soir ? Ma femme Maria la fait très bien, surtout qu'il en faut pour nourrir toutes ces bouches dit-il désignant les bambins débraillés et criards qui courent autour de la table.

– C'est d'accord, après cette longue journée de travail, voilà qui va me ragailhardir.

Dans l'âtre de la grande pièce, Maria décroche la grande marmite familiale accrochée à demeure au-dessus du feu et y jette plusieurs poignées de semoule de maïs pour la polenta. Puis, avec un tube d'acier, elle souffle pour raviver la braise rougeoyante et ranimer le feu. Dans la lumière vibrante des flammes qui lèchent le cul de la marmite, des reflets irisés jouent sur la mèche de cheveux noirs de Maria qui s'échappe du foulard attaché derrière la nuque. La

7. pâte de semoule de maïs.