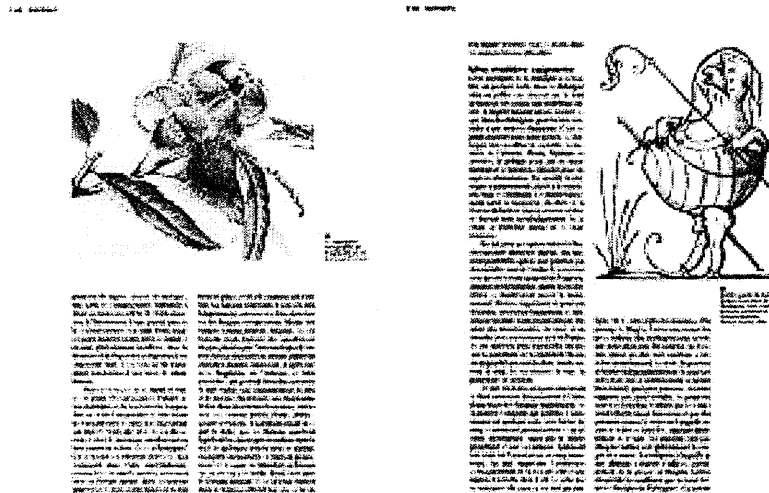


6797 pdf
CAISSON, M.
1994

Max Caisson

Une matière à philologie : e fasgiôle

Pagination originale : p. 135-144



- 1 Dans une étude publiée par la revue *Études corse*, j'ai naguère essayé de montrer comment une apparente homonymie, difficilement explicable par les moyens classiques de l'étymologie historique, était finalement réductible par une exploration sémantique analogue à celle que pourrait pratiquer un psychanalyste sur les éléments d'un récit de rêve. Se dévoile ainsi la cohérence onirique de la culture à son premier niveau, celui qu'on désigne parfois du terme de « culture populaire » et qui est celui par lequel le monde s'ordonne d'abord. Cette cohérence se révèle mieux encore par les étymologies d'affinité, plus abondantes qu'on ne l'a, un temps, pensé. Le terme même d'« étymologie des affinités », proposé par Tzvetan Todorov à la place de celui d'« étymologie populaire », signale cet élargissement. Mais la notion d'étymologie populaire, telle qu'on la trouve chez Saussure, recouvre déjà deux mouvements distincts : celui où la ressemblance des signifiants détermine une contamination des signifiés (cf. le fameux exemple saussurien, « la muraille décrépite », ou le cas de « souffreteux », cité également par Saussure), celui où l'affinité des signifiés a comme résultat une déformation du signifiant (« choucroute », « calfeutrer », « gourmet », etc.). Il n'est pas rare, bien entendu, que ces deux mouvements jouent en même temps : c'est bien ce qui se passe pour « gourmet », et, probablement, pour « souffreteux ». Mais c'est le deuxième type qui m'intéresse ici particulièrement, dans la mesure où, par la voie, entre autres, de données langagières, c'est la cohérence secrète d'une culture, disons mieux : d'une pensée, qu'il s'agit d'atteindre. Car ce qu'on appelle aussi folklore, d'un terme malheureusement bien galvaudé, est d'abord une pensée.
- 2 La langue corse, qui n'a pas encore intériorisé les exigences d'unité, de fixité, d'univocité des langues officielles, offre, mieux sans doute que le français, des occasions de saisir *in statu nascendi* des phénomènes tels que ceux que je viens d'évoquer. C'est le cas pour l'attraction que semble subir, en corse, le mot *fasgiola* (« faïne », mais aussi « châtaigne rôtie ») de la part de *fasgiolu* (« haricot »). A vrai dire, cette attraction ne paraît concerner *fasgiola* que lorsqu'il a le sens de « châtaigne rôtie », « marron grillé ». Dans l'acception « faïne », le terme est plus rare et cède la place, le plus souvent, à d'autres formes dont on verra un exemple plus bas. Dans l'acception « châtaigne rôtie », la forme la mieux attestée est bien *fasgiola*, ou plutôt, au

Max Caisson

Une matière à philologie : *e fasgirole*

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.



Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le CLEO, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Max Caisson, « Une matière à philologie : *e fasgirole* », *Terrain* [En ligne], 22 | 1994, mis en ligne le 15 juin 2007.

URL : <http://terrain.revues.org/index3094.html>

DOI : en cours d'attribution

Éditeur : Ministère de la culture / Maison des sciences de l'homme

<http://terrain.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne à l'adresse suivante : <http://terrain.revues.org/index3094.html>

Document généré automatiquement le 01 octobre 2009. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

© Terrain

Max Caisson

Une matière à philologie : e fasgiole

Pagination originale : p. 135-144



- 1 Dans une étude publiée par la revue *Études corses*, j'ai naguère essayé de montrer comment une apparente homonymie, difficilement explicable par les moyens classiques de l'étymologie historique, était finalement réductible par une exploration sémantique analogue à celle que pourrait pratiquer un psychanalyste sur les éléments d'un récit de rêve. Se dévoile ainsi la cohérence onirique de la culture à son premier niveau, celui qu'on désigne parfois du terme de « culture populaire » et qui est celui par lequel le monde s'ordonne d'abord. Cette cohérence se révèle mieux encore par les étymologies d'affinité, plus abondantes qu'on ne l'a, un temps, pensé. Le terme même d'« étymologie des affinités », proposé par Tzvetan Todorov à la place de celui d'« étymologie populaire », signale cet élargissement. Mais la notion d'étymologie populaire, telle qu'on la trouve chez Saussure, recouvre déjà deux mouvements distincts : celui où la ressemblance des signifiants détermine une contamination des signifiés (cf. le fameux exemple saussurien, « la muraille décrépite », ou le cas de « souffreteux », cité également par Saussure), celui où l'affinité des signifiés a comme résultat une déformation du signifiant (« choucroute », « calfeutrer », « gourmet », etc.). Il n'est pas rare, bien entendu, que ces deux mouvements jouent en même temps : c'est bien ce qui se passe pour « gourmet », et, probablement, pour « souffreteux ». Mais c'est le deuxième type qui m'intéresse ici particulièrement, dans la mesure où, par la voie, entre autres, de données langagières, c'est la cohérence secrète d'une culture, disons mieux : d'une pensée, qu'il s'agit d'atteindre. Car ce qu'on appelle aussi folklore, d'un terme malheureusement bien galvaudé, est d'abord une pensée.
- 2 La langue corse, qui n'a pas encore intériorisé les exigences d'unité, de fixité, d'univocité des langues officielles, offre, mieux sans doute que le français, des occasions de saisir *in statu nascendi* des phénomènes tels que ceux que je viens d'évoquer. C'est le cas pour l'attraction que semble subir, en corse, le mot *fasgiola* (« faîne », mais aussi « châtaigne rôtie ») de la part de *fasgiolu* (« haricot »). A vrai dire, cette attraction ne paraît concerner *fasgiola* que lorsqu'il a le sens de « châtaigne rôtie », « marron grillé ». Dans l'acception « faîne », le terme est plus rare et cède la place, le plus souvent, à d'autres formes dont on verra un exemple plus bas. Dans l'acception « châtaigne rôtie », la forme la mieux attestée est bien *fasgiola*, ou plutôt, au

pluriel, *fasgirole* (*fasgioli* dans le Sud, par une formation régulière, mais qui peut favoriser la confusion). L'étymologie historique rattache aisément *fasgiola* à *fagina* ou *faginea* (« glans »), peut-être par l'intermédiaire de quelque forme diminutive dont la trace s'est perdue. D'où vient que ce terme, qu'on retrouve en italien sous la forme *faggiola* (« faïne »), désigne aussi bien, en Corse, le marron grillé ? Faut-il supposer que la châtaigne étant à l'origine inconnue dans l'île, on lui ait donné le nom de la faïne ? Le cas inverse est attesté par Eugène Rolland dans sa *Flore populaire* : à Bohain, dans l'Aisne, dit-il, la vraie châtaigne n'existant pas dans le pays, on appelle « châtaignes » les faïnes. De même, à Caudebec-lès-Elbeuf, on les appelle « petites châtaignes » ou « petites catennes ». Mais les Normands se rencontrent ici avec les Siciliens, qui disent *castaneda* pour la faïne, etc. On peut donc aussi bien appeler faïnes des châtaignes. D'ailleurs le grand Linné lui-même considère le châtaignier comme une espèce du genre hêtre, et il lui donne le nom de *fagus castanea*, le hêtre proprement dit étant la *fagus sylvatica*. Resterait, bien sûr, à savoir pourquoi seules les châtaignes rôties ont gardé le nom *fasgirole*. Mais la question sera revue plus loin, sous un autre angle. Pour l'instant il faut seulement souligner le fait qu'en certaines régions de l'île, *fasgiolu* (pluriel : *fasgioli*) prend la place de *fasgiola*, de telle façon qu'il ne se distingue plus de *fasgiolu* (« haricot »).

- 3 C'est le cas, par exemple, dans le Niolu (*Lexique français-corse*, voir « châtaigne ») et à Evisa, selon Mathieu Ceccaldi (1968, voir *Fasgiolu*). Le phénomène existe aussi en italien, où on trouve la forme *faggiolo*, à côté de *faggiola*, pour la faïne (en toscan *faggiuolo*). Le *gg* suffirait à distinguer ce *faggiolo* du *fagiolo* (« haricot »), s'il était sûr que certaines prononciations locales, toscanes en particulier, n'aboutissent à la même identité de forme qu'en corse. L'alternance de formes « féminines » en *a* et de formes « masculines » en *o* ou *u* n'a rien d'exceptionnel dans l'aire linguistique où nous nous trouvons. Dans les dialectes calabrais, d'après Gerhard Rohlfs, c'est, à l'inverse, *faggiola* qui prend la place de *fagiolo* (« haricot »), mais faïne va alors se dire *faghina*, *faja*, *fada* ou *fadda*. L'évolution phonétique dans les langues romanes aboutit souvent, en fait, à donner au nom de la faïne une forme qui l'apparente à certaines formes dérivées de **fabeolus* < *phaseolus*, formes qui ont servi très rapidement en Europe à désigner le haricot américain. Eugène Rolland signale, pour la France, des mots tels que *fajo*, *fayo*, *hajolo*, *fayine*, etc., qui signifient tous « faïne » dans diverses langues régionales.
- 4 On comprend, dans ces conditions, que ce qui porte le nom de la faïne puisse éventuellement être perçu comme ayant quelque chose à voir avec les fayots. Encore faudra-t-il que la langue locale utilise, pour désigner les haricots, un dérivé de *phaseolus*. E. Rolland ne donne aucune indication à ce sujet.
- 5 Dans le corse, ce qui est pour nous notable, ce n'est donc pas tellement la présence de *fasgiolu*, à la place de *fasgiola*, pour « marron grillé », c'est la nécessité que la langue retient, le plus souvent, d'en distinguer la faïne (*faina*, dans la langue de la pieve d'Evisa, le Sartenais, etc.), tandis que, manifestement, *fasgiolu* est ressenti comme le même mot, désignant aussi bien le haricot que le marron grillé. Les deux sens sont d'ailleurs donnés sous le même item dans le *Dictionnaire corse-français* (*Pieve d'Evisa*) de l'auteur cité. Il en est de même pour les dérivés qui suivent : *fasgiulata* et *sfagiula* (*sfasgiula* ?), pour lesquels il donne les sens, respectivement : « ventrée de haricots ou de marrons grillés », et : « se régaler de haricots ou de châtaignes rôties ». Là même où les châtaignes rôties sont bien des *fasgirole*, il n'est pas certain que le mot ne soit pas entendu comme une sorte de féminin de *fasgioli* (« haricots »). Rares sont les informateurs qui, interrogés sur la valeur du terme, ne cherchent des similitudes avec les haricots. Donnant la recette des *fasgirole*, un journaliste corse ne semble aucunement surpris de devoir appeler le petit pilon qui sert à écraser et décortiquer les châtaignes *scacciafasgiolu*. La question, de toute façon, demeure : pourquoi la langue, là même où elle trouve la ressource nécessaire pour distinguer la faïne du haricot, laisse s'instaurer et demeurer la possibilité d'une confusion en ce qui concerne le haricot et la châtaigne – rôtie tout au moins ? Car

si l'on pouvait invoquer quelque similitude pour appeler fâines des châtaignes, les parentés botaniques ne tiennent plus guère dès lors qu'il ne s'agit plus que de haricots. Si métaphore il y a, sa motivation n'est pas immédiatement transparente.

Les châtaignes dans la sémiosphère

- 6 Obtenir plus de transparence exige peut-être alors le recours à ce que j'appelais plus haut « folklore », que Claude Lévi-Strauss a proposé d'appeler « pensée sauvage », et qui est fort proche de ce que Pierre Guiraud décrivait comme « un riche plancton de signes, obscur et ambigu », une sorte de « sémiosphère » culturelle à demi inconsciente (1978 : 8). Cette réversion à l'inconscient d'une grande part de la « culture prime » doit sans doute beaucoup à la manière même dont les données en sont généralement récoltées : dans le désordre et la dispersion antiquaires d'un empirisme naïf. Il est vrai qu'ils témoignent eux-mêmes d'une sorte de refoulement.
- 7 Mais ce n'est pas le moment de traiter ce point. Occupons-nous d'abord de nos châtaignes et de nos haricots. La question est : n'est-il pas possible de faire entrer la châtaigne dans la classe paradigmatique qui englobe toute une série de papilionacées et dont le prototype méditerranéen bien connu est la fève, chère à Pythagore ? Car le haricot s'y substitue aisément, non seulement dans l'aire amérindienne, comme Lévi-Strauss l'a montré, mais aussi bien en Europe même, dans quasiment toutes les fonctions symboliques où la fève trouvait place, et où elle continue à la trouver. Le haricot emprunte d'ailleurs très fréquemment son nom à la fève dans toutes les langues européennes. Même des formes comme *fasgiolu*, *fasgiolo*, ou, en français, fayot, flageolet, etc., qui dérivent du grec *phasêlos* par l'intermédiaire de formes latines diminutives comme *phaseolus* (*faseolus*), *fasiolus*, supposent, d'après certains linguistes, un * *fabeolus* en latin populaire, qui pourrait bien être une sorte de mot-valise, issu conjointement de *faba* et de *faseolus*. On retrouve une fusion semblable dans des formes françaises, occitanes, etc., comme *favirole*, *févirole*, *foviou*... Quant à *phasêlos*, il a probablement désigné le dolichos, que les Italiens appellent *fagiolo del occhio* et qui est cultivé dans le midi de la France sous le nom de habine, mongette ou bannette, le haricot proprement dit n'ayant été introduit en Europe qu'au xv^e ou xvi^e siècle. Resté fève dans le Canada français, il est devenu haricot dans le français officiel par une série de méprises : appelé « fève de Calicot » par confusion des Indes occidentales avec les orientales, il s'est changé en « fève de haricot », puis « haricot » tout court pour abrégé, par une sorte de calembour involontaire, parce que consommé souvent avec le haricot de mouton.
- 8 La détermination des fonctions symboliques essentielles de la fève et du haricot se trouve considérablement facilitée par nombre d'études fort suggestives parues ces dernières années, où le « Pythagore en Amérique » de Lévi-Strauss (1983 : 263-275) fait écho aux recherches de Marcel Détéienne sur la fève dans le monde grec ancien, mais laisse cependant sans résonance *Le Carnaval* de Claude Gaignebet, comme l'ample et dense compte rendu d'Hélène Politis (1977). Données et analyses fournies par ces travaux et d'autres, antérieurs, permettent de se faire une idée assez cohérente de l'ensemble de ces fonctions et autorisent, semble-t-il, à les grouper autour de deux thèmes : celui non tant de la mort que des morts – cadavres ou spectres – et celui d'une fécondité dérégulée, monstrueuse. Nous verrons par la suite comment ces deux thèmes s'associent.
- 9 D'après H. Politis, « la fève, c'est le sexe, masculin ou féminin selon les cas (avec cependant une prédominance masculine marquée), hermaphrodite parfois, et toujours producteur de vies humaines ». Ce dernier point est très important : s'il s'agit de sexualité, c'est en tant qu'elle est féconde, productrice d'une certaine vie. Mais j'ai des doutes quant à la « prédominance masculine ». Pour étayer son affirmation sur ce point, H. Politis n'a que peu d'arguments, me semble-t-il. On ne peut considérer comme un argument en faveur de cette opinion le fait qu'« on rencontre fréquemment l'affirmation qu'en manger incite aux rapports sexuels ».

Il semblerait même que, chez les Grecs, l'ardeur sexuelle soit à connotation plus féminine que masculine. Le christianisme n'était pas fait pour modifier le sentiment commun à cet égard et, ce qui vaut pour les fèves valant pour les dolics, c'est aux nonnes que saint Jérôme interdit les mongettes, soutenant qu'« *in partibus genitalibus titillationes producent* ». Mais cet interdit pesant sur la consommation de haricots pourrait bien reproduire les interdits analogues concernant les fèves chez les pythagoriciens. Leur sens nous apparaîtra mieux ultérieurement.

10 Plus convaincant serait le fait que des sources multiples et convergentes attribuent à Pythagore la remarque selon laquelle, si on pèle des fèves encore vertes, on voit qu'elles ont la forme de testicules. D'autant plus que Pythagore est sans doute ici, comme en bien des cas, le nom d'une solide tradition dont témoignent aussi bien les valeurs, argotiques ou non, de mots comme haricot en français, *fagiolo* en italien, etc. Mais, dans l'appareil masculin de la génération, les testicules figurent, en quelque sorte, une partie matérielle peu signifiante, à la différence de la verge, dont la charge symbolique est bien connue.

11 A vrai dire, il est possible que se rencontre ici une indétermination qui caractériserait plus généralement les graines farineuses de certaines légumineuses comestibles. Ces fruits, qui n'en sont pas (puisque, à la différence de ce qui s'appelle fruits en général dans le langage de l'alimentation, ils ne sont consommés que cuits), sont aussi des farines, substitut possible des céréales. Ils sont donc difficiles à classer, et peut-être pourrait-on, pour interpréter les prohibitions qui les frappent, avoir recours aux thèses que Mary Douglas (1967) applique aux animaux dont la Bible interdit que l'on consomme la chair, animaux inclassables, interstitiels, qui participent à la fois de deux ou plusieurs classes distinctes. Elles s'appliqueraient aussi bien à la châtaigne, dont Ariane Bruneton-Governatori, dans un ouvrage remarquable, au titre déjà très évocateur, *Le pain de bois* (expression corse et italienne pour désigner ce substitut fréquent, dans certaines régions, des céréales), a montré la difficulté qu'il y eut longtemps à classer la châtaigne parmi les productions végétales : d'abord noix ou gland, puis épice, les châtaignes deviennent, au xviii^e et au xix^e siècles, plantes farineuses, « farineux alimentaires ». Ce n'est qu'à la fin du siècle dernier que, par un renversement de valeur dont il faudra dire un mot, elles atteignent pleinement à la dignité fruitière, tout au moins dans les nomenclatures officielles.

Une matière saignante

12 Cette ambiguïté de la châtaigne se redouble, en quelque sorte, dans la châtaigne rôtie ou grillée, car, dans ce cas, le fruit se traite en fait comme une nourriture carnée. *E fasgiolo* laissent mieux paraître ce qui, dans les châtaignes, peut les faire assimiler à une matière charneuse. C'est un point essentiel pour notre propos. La châtaigne *rôtie* accentue le caractère inclassable de l'aliment. Fruits, légumes ou céréales, la grillade n'est pas un mode habituel de préparation culinaire pour ces espèces alimentaires. Par ce côté, la châtaigne s'apparenterait plutôt à la viande, à la chair des animaux. Cet aspect faussement carné la rapproche, en effet, de la fève ou du haricot, dans la mesure où fève et haricot sont symboliquement de la chair, et peut-être même de la chair humaine.

13 De fait, plus qu'espèces interstitielles, chevauchant plusieurs classes, ces farineux panifiables, qui ne sont pourtant pas des céréales, sont de l'ordre de la matière sous-jacente à toute génération d'espèces, classées ou inclassables, même si ces dernières en manifestent mieux la monstruosité. Matière inquiétante et pourtant désirable, nourriture fondamentale, infiniment féconde, mais produisant par elle seule des monstruosité. Au fond, si on cherche bien, ces farineux sont de l'ordre de ces matières plus matérielles encore que la nourriture (cf. la citation de Mauss en épigraphe) que sont la chair, morte surtout, le sang, les excréments, la vase, la pourriture en général.

14 De fait, les textes antiques concernant la fève renvoient fréquemment à l'idée d'une fécondité féminine désordonnée, où la matière l'emporte sur la forme, s'autonomise en quelque sorte

sous forme de sang – menstruel probablement – ou de chair décomposée, mais par là même grouillante d'une vie informe. Lydus est très clair sur l'association au sang menstruel, lui qui rapproche l'abstinence pythagoricienne de la fève de celle d'une espèce d'arroche dont il dit qu'« elle tire sa naissance elle aussi (c'est moi qui souligne, M. C.) des règles des femmes ». Un passage de Diogène Laërce concernant les prescriptions des pythagoriciens révèle une association avec les cadavres, les femmes (parce qu'elles sont souillées, c'est-à-dire menstruant), les œufs (ils peuvent se former indépendamment de la semence mâle et ne sont ni matière inerte ni vivant bien formé), quelques poissons : Aristote rapporte que, pour certains, les poissons sont tous femelles ; il admet que le rouget serait effectivement dans ce cas et que des poissons comme le mulot ou l'anguille ne sont ni mâles ni femelles, naissant directement de la vase. Les poissons cités par Diogène Laërce sont précisément le rouget et le mulot. La catégorie à laquelle je fais allusion s'illustre d'ailleurs parfaitement de la phrase où Diogène Laërce récapitule les souillures que doivent éviter les disciples de Pythagore : « La pureté s'obtient... du fait de n'avoir pas eu de contact avec un mort, avec une femme ou avec toute autre souillure, et de s'abstenir de viandes d'animaux morts, de rougets, de mulots de mer, d'œufs, d'oiseaux nés d'œufs, de fèves » (1965 : 133).

- 15 D'autres textes sont encore plus éclairants, qui rapportent qu'à partir d'une fève en fleur enfermée dans une boîte, elle-même placée dans l'obscurité, s'engendrent soit une tête d'homme ou d'enfant, soit une vulve, soit une vulve à laquelle adhère la tête d'un enfant, soit enfin du sang. D'ailleurs l'exposition d'une fève bouillie aux rayons de lune la fait se transformer en sang humain. En revanche, mâchée au soleil, la fève en gousse dégage une odeur de sang ou de sperme. Cette odeur de sperme, on la retrouve dans l'« odeur amoureuse des fleurs de châtaignier » dont parle Giono, fleurs qui, cependant sont d'abord des *menstrues* selon une terminologie ancienne.
- 16 Ainsi donc la fève est menstruelle, c'est-à-dire, selon la physiologie aristotélicienne et folklorique, une matière indéterminée. En tant que telle, elle produit, elle produit même abondamment et aisément, mais elle produit des monstres, des êtres inachevés, informes.
- 17 La châtaigne, dont nous avons vu qu'elle avait un rapport avec la nourriture carnée, c'est-à-dire la chair morte, a également quelque chose à voir avec le sang, le sang menstruel en particulier, et les organes génitaux féminins. La pudeur corse n'en dit rien, mais d'autres régions sont moins réticentes qui nomment ouvertement « châtaigne » l'organe féminin. *Fare una castagna* fut en italien l'équivalent de « faire la figue » (*fica*, et non *fico*). L'occitan, en particulier, use souvent de *castagna* ou *castagno* pour le *pudendum muliebre*. On retrouve cela dans des expressions argotiques. Il est vrai que les bogues sont fréquemment appelées des *bourses*. Ici, les ambiguïtés de la fève pythagoricienne réapparaissent. Le rapport des châtaignes au sang est manifeste dans la médecine populaire ou traditionnelle qui en use pour arrêter le flux de sang dans les selles (*cf.* usage des marrons contre les hémorroïdes), contenir les menstrues, remédier aux morsures des chiens enragés. Si l'on se souvient que, selon d'antiques croyances, le chien qui a avalé du sang menstruel devient enragé, on voit qu'il y a, de ces divers usages thérapeutiques, une certaine cohérence. C'est celle d'une médecine fondée sur le principe homéopathique : *similia similibus curantur*. La châtaigne est donc elle-même de l'ordre du sang, du sang-matière.
- 18 La fécondité désordonnée et grouillante de cette matière se retrouve dans une croyance étrange, fort répandue pourtant et qui est bien présente en Corse : celle selon laquelle la châtaigne donne des poux, tout au moins lorsqu'elle est consommée crue. Elle est attestée, pour la France, en Béarn, en Bigorre, dans la Creuse, en Limousin, en haute Bretagne, dans la Beauce, etc. ; et en Corse. Dès 1600, Joubert la met au nombre des erreurs populaires : « Les chataignes crues engendrent des poux. » On peut peut-être entrevoir une explication de cette croyance dans le fait qu'elle concerne aussi, mais avec moins de constance, la consommation de figes, de poires sauvages, de pommes vertes, de baies d'aubépine ou d'églantier, c'est-à-dire, dans tous

les cas, de fruits hors culture, comme une matière brute, plus apte à la corruption, mais aussi à une fécondité désordonnée, qu'une matière élaborée par l'art ou la nature. Il s'agit aussi, il faut le souligner, d'interdire, aux enfants tout particulièrement, eux aussi encore mal cuits, peu mûrs, ensauvagés, ce qui est désir de friandises gratuites, directement distribuées par la nature. En Corse, on leur dira, par exemple : « *Ruzzica, ruzzica, pita e pidocchia* », ce qui peut se traduire par « Ronge, ronge, tu auras des pets et des poux. »

Du vent !

- 19 Associé aux poux, on rencontre ici un thème qui est constitutif également de la catégorie dans laquelle fèves et haricots deviennent aisément image (et cause !) d'une peuso-fécondité : celle qui ne produit que du vent ! Ils peuvent alors se rattacher à des fantasmes d'enfantement anal et masculin. Ils peuvent aussi bien, sur un mode ironique, servir à désigner une grossesse réelle : d'une femme enceinte, le populaire dira souvent qu'elle a mangé des fèves ou des haricots. La fève, dans le grec ancien, c'est *kuamos*, d'une racine *ku-* qui signifie « enfler », « grossir », et qu'on retrouve dans le verbe *kuēin* («être enceinte»). Ce qui entre ici en scène c'est une propriété bien connue de ce genre de légumineuses : celle de produire des vents, celle qui fait appeler *windig* certaines fèves dans *La vagabonde Courage* de Grimmelshausen et, en français, « flageolet » une certaine espèce de haricot, par un amusant calembour qui indignait Littré.
- 20 En ce qui concerne les châtaignes, l'association aux pets est en quelque sorte renforcée, dans le cas des châtaignes rôties, par le fait que, mises dans les braises, elles pètent elles-mêmes si on ne les a pas entamées ou entaillées. D'où la plaisanterie de Panurge au chapitre XXXI de *Pantagruel* au sujet de la vieille lanternière à laquelle il a marié le roi Anarche. On y retrouve également l'assimilation du sexe féminin aux châtaignes. Panurge amène devant Pantagruel la nouvelle épousée et la présente ainsi : « Elle n'a garde de péter. –Pourquoy ? dit Pantagruel – Pour ce, dit Panurge, qu'elle est bien entamée. –Quelle parabole est-ce là ? dit Pantagruel. – Ne voyez-vous, dit Panurge, que les chataignes qu'on fait cuire au feu, si elles sont entières, elles pètent que c'est raige ; et pour les en garder de péter, l'on les entame. Aussi cette nouvelle mariée est bien entamée par le bas, ainsi elle ne pètera point. »
- 21 La propriété dont nous parlons, Diogène Laërce la signalait ainsi en ce qui concerne les fèves : « Il faut s'abstenir de manger des fèves parce qu'elles sont pleines de vent et qu'elles participent à l'âme et que si l'on s'en abstient on aura le ventre moins bruyant... » (1965 : 133). Diogène Laërce semble bien être ici un précurseur de Gaignebet qui, en compagnie de Rabelais, « nous invite irrévérencieusement à trouver l'âme où nous n'aurions pas osé la chercher », selon la jolie formule d'H. Politis. Le raccord se fait alors avec, à la fois, le caractère de souffle ou de vent (corporel) de l'âme et le caractère fécondateur du souffle et des vents, dont il reste quelque chose même dans les théories aristotéliennes de la génération : le sperme contient du *pneuma*, qui est de l'air chaud (voir, entre autres, *Gen. an.*, II, 2). Les morts, souffles et cadavres, vents et chair tout à la fois, sont fauteurs eux aussi de naissances irrégulières. On le voit dans la fève carnavalesque mieux que dans les châtaignes de la Toussaint. Se référant à Gaignebet, H. Politis écrit : « Dans ce moment privilégié du Carnaval où s'incurve le rythme de l'année, où fraternisent les morts et les vivants, où l'âme habite le ventre pour se métamorphoser en une âme anale, la fève manifeste ensemble les deux fonctions que dénonçaient les pythagoriciens, puisqu'elle sert à la fois de relais pour la communication avec l'outre-tombe et de moteur sexuel ; le roi de la fève est, par une double perversion, l'homme *enceint* qui peut *accoucher par l'anus*. Dans une version édulcorée que Goethe rapporte de son voyage en Italie, c'est une femme qui feint d'accoucher, mais d'une créature informe. » Version édulcorée peut-être, mais non moins significative.

Des fruits pour les morts

- 22 L'aspect carnavalesque de la Toussaint et du jour des Morts s'est notablement estompé au cours des siècles, mais la relation aux morts des légumineuses du type de la fève, qui se poursuit dans le folklore moderne, concerne les châtaignes aussi bien, en Corse tout particulièrement. Les morts dont il s'agit ici sont des cadavres, mais des cadavres qui ont encore une sorte de vie, des spectres en somme, entre la vie et la mort, dans une indifférenciation encore une fois caractéristique de la notion de « matière ». A Rome, à minuit, lors de la fête des Lémuries, on jetait aux spectres des fèves pour les écarter. Selon Delatte, on se rachetait ainsi en jetant aux Lémures, à la place des âmes des vivants qu'ils venaient chercher, des âmes des morts emprisonnées dans les fèves. A Marseille naguère, c'étaient des châtaignes qu'on mettait sous l'oreiller à la Toussaint pour écarter de son lit les revenants. A Carcassonne, on les mettait sous les édredons. Il est fréquent, en diverses régions, que non seulement les châtaignes constituent le repas rituel de la Toussaint, mais qu'on prohibe leur consommation avant ce jour. Cela semble être le cas en certaines régions de Corse, mais non toutes. Il est plus fréquent qu'on laisse sur la table, à la veille du jour des Morts, un plat de châtaignes bouillies. Au jour des Morts, à Bastia, on envoyait les enfants au cimetière avec, autour du cou, une guirlande de châtaignes bouillies avec leur écorce, garnie d'une ou deux pommes rouges. Le nom de *curone* qu'on donnait à ces colliers n'est pas sans évoquer une royauté carnavalesque. Enfin, par un pieux processus de substitution, il était souvent de coutume, en Corse, pour chaque famille, à la Toussaint, de porter au curé de la paroisse les plus belles châtaignes pour qu'il dise des messes pour les morts de la famille (autant de messes que de paniers de châtaignes).
- 23 La relation aux morts de légumineuses telles que les fèves est également fondée sur le fait que leur tige ne comporte point de nœuds. Elle ne s'oppose donc pas à la remontée des âmes des morts depuis leur séjour sous la terre, elle constitue au contraire un canal qui favorise leur ascension. Les fèves sont la voie la plus directe par où les âmes font retour à la vie terrestre. Les fèves sont donc bien elles-mêmes des sortes de spectres, de demi-cadavres ou de revenants. On ne découvrirait rien de semblable dans le cas de la châtaigne si on oubliait le rôle que joue le fenouil dans son assaisonnement. Châtaigne et fenouil sont fermement liés dans les recettes de châtaignes bouillies. Mais ils sont liés également dans le rapport aux morts, comme l'a bien montré Marie-Claire Latry dans un article de *Savoirs* (1988 : 84-97), où le folklore du Sud-Ouest lui permet également de situer le sang à l'une des extrémités d'un triangle sang-morts-fenouil, le fenouil étant le remède spécifique des « maladies du sang », attribuées à l'action des morts. En fait, le fenouil fait partie, avec l'asphodèle, d'une classe de végétaux qui, parce qu'ils ont une tige verticale et creuse, ont souvent rapport, depuis l'Antiquité, avec les puissances chthoniennes, c'est-à-dire avec les morts. Dans les temps modernes, il est sans doute significatif, comme l'a noté Lucie Desideri (1985 : 272-295), que des médiateurs entre le monde des morts et celui des vivants comme les *benandanti* du Frioul, chers à Carlo Ginzburg (1966), et les *mazzeri* corses qu'a fait connaître Dorothy Carrington (1971) s'arment contre leurs adversaires rituels les uns de branches de fenouil, les autres d'asphodèle. Il y a d'ailleurs un rapport direct, quoique plus énigmatique, entre les châtaignes et les asphodèles puisque, en diverses régions de Corse, on dit que lorsque les asphodèles poussent en abondance au printemps, cela annonce une bonne année de châtaignes : « *Quantu è bona annata di taravellu, annunzia una bona annata di castagne.* »

Délicieuses féculences

- 24 Un renfort, venu de loin mais considérable, à cette analyse est fourni par Lévi-Strauss, qui, dans *La Potière jalouse*, attire l'attention sur l'argile à poterie comme représentation de l'« informe », catégorie qui est, semble-t-il, très proche de la catégorie de « matière » telle qu'elle a été utilisée ici, dans un sens quasi aristotélicien. L'informe, c'est la matière argileuse, mais aussi le sang de la femme et ses organes génitaux, ce sont les amas d'œufs de poisson (cf.

Aristote et Diogène Laërce) ou de têtards, ce sont les viscères, particulièrement les intestins, ce sont les humeurs, le pourri, l'ordure, l'excrément, mais aussi les amas de fils, de vers, de lianes. L'informe est du côté des tiges sans nœuds par opposition aux bambous en particulier, dont le canal interne est discontinu.

25 Il faut ajouter que ces matières informes sont parfois aussi des mets appréciés. C'est le cas, chez les Machuiguenga, des masses gélatineuses de têtards en formation, comme chez nous du caviar, de la poutarque marseillaise, de la poutina niçoise, etc. On pourrait y ajouter nombre de préparations onctueuses, à la limite du pourri, et maintes épaisses bouillies d'aspect équivoque ; en Corse, cette bouillie de farine de châtaigne qu'on assimile parfois par jeu à des excréments, mais qui n'en constitue pas moins, sous une forme ou sous une autre, le délice des petits et des grands. Au fond, on peut se demander si la nourriture n'est pas toujours de l'abject sublimé, comme le suggère Julia Kristeva dans *Pouvoirs de l'horreur*. L'abject réapparaît d'ailleurs souvent dans la vision, le goût – ou plutôt le dégoût – des autres, ceux qui n'appartiennent pas à la même culture alimentaire.

26 Nous touchons alors ici à ce qui peut fournir une clé pour lever ce paradoxe : un mets de pauvre, un substitut inférieur pour une nourriture noble, un aliment peu chargé de valeurs symboliques devient un objet de désir particulièrement apprécié, une friandise recherchée, une nourriture festive et, en outre, un marqueur d'identité fortement revendiqué. C'est le cas de la châtaigne pour les Corses. C'est le cas, souvent, pour ces mets originellement dépréciés, pauvres en héritage de sens, mais finalement glorifiés et porteurs d'identité ethnique, voire familiale (voir, en Corse, le cas des Pisticcini qui se sont donné le nom de châtaigniers, porteurs d'une farine délectable, *pisticcina*). La dialectique des restes, empruntée au brahmanisme et à l'œuvre de Charles Malamoud par J. Kristeva, peut servir ici. La matière, au fond, ce sont des « restes », c'est le « fond ». Johann Reuchlin, au xvi^e siècle, parle de ce monde d'en-bas comme d'un monde matériel et « féculent » ; c'est-à-dire qui dépose une lie, bourbeux, vaseux, merdeux. C'est le sens de *faeculentus* en latin, qui vient de *faex*, lequel signifie lie, dépôt, sédiment, fèces, résidu, rebut. C'est un « reste » qui se dépose et qui est, par là même, en tant que reste, fondamentalement impur. Il est possible de montrer que cette impureté fondamentale se renverse et est origine de sens, car le sens est toujours un « en plus » non consommable ; en tant que parole, un quelque chose qui sort de la bouche, comme le déchet que l'on crache, comme l'impureté que l'on rejette, mais qui ne peut être réabsorbé et qui est donc pur. De là peut-être le rôle que joue l'abject dans la constitution des identités collectives et individuelles. Le cas du sang est particulièrement lumineux. Le sang, c'est aussi le nom. Dans les Védas, l'excrément, c'est aussi le soi, comme l'a montré Malamoud (1989 : 31), mais, dans la tradition occidentale et quelques autres aussi, le sang, c'est également l'âme et le nom. La noble parenté par le sang peut passer par l'abjection nutritionnelle, comme le montre le propos que rapporte Mauss, d'un vieux Maori à un colon anglais : « Nous sommes un peu parents : mes ancêtres mangèrent des tiens. » *Cum grano salis* ?

27 La clé, on la trouve peut-être, en définitive, dans le « ton » avec lequel les Corses parlent des *fasgirole*, avec tendresse et délectation, mais aussi une sorte de dénégation ironique – bien dans la manière corse d'ailleurs – de ce désir et de ce plaisir que suscite la consommation de marrons grillés. « Ce ne sont que des haricots... Mais quels haricots ! Et puis les haricots, ce peut être délicieux. Ceux qu'on appelle les haricots corses précisément... » Ainsi pourrait-on traduire. Cette dénégation ironique est révélatrice en elle-même de l'ambivalence qui affecte ce fruit panifiable, cette matière succulente dont on sait, encore une fois, qu'elle peut, de façon carnavalesque et farcesque, être substitut d'excréments en même temps que porteuse de délice. C'est bien là un des fondements les plus archaïquement enracinés de cette notion de « matière », à laquelle la pensée folklorique doit sa plus prégnante couleur.

Bibliographie

- Aristote**, 1957. *Histoire des animaux*, I, trad. Tricot, Paris, Vrin.
1961. *De la génération des animaux*, Paris, Les Belles Lettres.
- Bruneton-Governatori A.**, 1984. *Le pain de bois*, Toulouse, Eché.
- Caisson M.**, 1983. « Guerre encore entre le Stellion et l'araignée (Aristote, Histoire des animaux, IX, 1, 129) », *Etudes corse*, n° 20-21, pp. 43-53.
- Carrington D.**, 1971. *Granite Island*, London, Longman (trad. fr. : *Corse, île de granit*, Arthaud, 1980).
- Ceccaldi M.**, 1968. *Dictionnaire corse-français*, Paris, Klincksieck.
- Desideri L.**, 1985. « L'asphodèle », in *Arburi Arbe, Arbidliule*, Parc naturel régional de la Corse, pp. 272-295.
- Détienne M.**, 1970. « La cuisine de Pythagore », *Archives de sociologie des religions*, n° 29, pp. 141-162.
1972. *Les jardins d'Adonis*, Paris, Gallimard.
- Diogène Laërce**, 1965. *Vie, doctrines et sentences des philosophes illustres*, trad. Genaille, Paris, Garnier-Flammarion, p. 133.
- Douglas M.**, 1967. *Purity and Danger*, London, Routledge and Kegan Paul Ltd. (trad. fr. : *De la souillure*, Paris, Maspero, 1971).
- Gaignebet C. et M.-C. Florentin**, 1979. *Le Carnaval*, Paris, Payot.
- Ginzburg C.**, 1966. *I Benandanti, Stregoneria e culti agrari tra cinquecento e seicento*, Torino, Einaudi (trad. fr. : *Les Batailles nocturnes*, Paris, Verdier, 1980, Flammarion, 1984).
- Guiraud P.**, 1978. *Sémiologie de la sexualité*, Paris, Payot.
- Kristeva J.**, 1980. *Pouvoirs de l'horreur*, Paris, Seuil.
- Latry M.-Cl.**, juin 1988. « Le fenouil et le sang des morts », *Savoirs*, n° 1, pp. 84-97.
Lexique français-corse, tome I, 1963, Bastia, Edizione di « U Muntese ».
- Lévi-Strauss Cl.**, 1962. *La pensée sauvage*, Paris, Plon.
1983. *Le regard éloigné*, Paris, Plon, pp. 263-275.
1985. *La potière jalouse*, Paris, Plon.
- Malamoud Ch.**, 1989. *Cuire le monde*, Paris, La Découverte, p. 31.
- Mauss M.**, 1974. « Conceptions qui ont précédé la notion de matière », (1939) in *Oeuvres*, 2, Paris, Editions de Minuit, pp. 161-168.
- Politis H.**, 1977. « Pour un matérialisme carnavalesque », *Critique*.
- Rohlfs G.**, s. d. *Nuovo dizionario dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo ed.
- Rolland E.**, 1967. *Flore populaire*, Paris, Maisonneuve et Larose, 11 vol.
- Saussure F. (de)**, 1965. *Cours de linguistique générale*, Paris, Payot.
- Todorov T.**, 1972. « Introduction à la symbolique », *Poétique*, 11, Paris, Seuil, pp. 288-289.

Pour citer cet article

Référence électronique

Max Caisson, « Une matière à philologie : e fasgirole », *Terrain* [En ligne], 22 | 1994, mis en ligne le 15 juin 2007. URL : <http://terrain.revues.org/index3094.html>

Caisson M., 1994, « Une matière à philologie : e fasgirole », *Terrain*, n° 22, pp. 135-144.

À propos de l'auteur**Max Caisson**Université de Provence, Aix-en-Provence

Droits d'auteurPropriété intellectuelle

Index géographique : Corse***Index thématique :*** alimentation***Licence portant sur le document :*** Propriété intellectuelle