

La vie quotidienne et les habitudes alimentaires dans la Sicile siculo-normande

Home La vie quotidienne et les habitudes alimentaires dans la Sicile siculo-normande

Guillaume II, roi de Sicile, eut comme précepteurs deux hauts prélats : le français Pierre de Blois et l'anglais Gautier Ophamil. Par la suite, Gautier deviendra archevêque de Palerme et c'est à lui que l'on doit la reconstruction de la cathédrale de cette ville. Pierre, homme de lettre et intellectuel de grande culture, après quelques années passées à la cour de Palerme, quitta précipitamment la Sicile en raison de certaines conjurations auxquelles il s'était trouvé mêlé. Il se réfugia en Angleterre et ne garda pas un bon souvenir de l'île ; à ceux qui lui demandaient de revenir, il répondait qu'il ne l'aurait jamais fait, énumérant les différents motifs liés au caractère perfide de ses habitants et à l'adversité même de la terre. Il jugeait, entre autres choses, le vin de Sicile aigre et stigmatisait les habitudes alimentaires des insulaires en écrivant : « Vos gens ont tort de s'en tenir à une diète misérable puisqu'ils se nourrissent d'une grande quantité de céleri et de fenouil qui constituent presque toute leur subsistance; ces nourritures génèrent des humeurs qui causent la putréfaction du corps et amènent sur le bord de graves maladies et de la mort même... »

A la vérité, Pierre de Blois ne goûtait guère l'excellente salade qui est encore présente de nos jours, surtout sur les tables des palermitains. En outre, il n'indiquait pas une diète alternative adéquate aussi aux possibilités économiques de la population d'alors.

La critique des régimes alimentaires en vigueur à Palerme au Moyen-âge était certes pas une nouveauté : environ deux siècles plus tôt, Ibn Awaqal, voyageur, marchand et chroniqueur iraquien, nota, alors qu'il visitait Palerme (972-973), le grand nombre d'étals de boucherie, environ cent cinquante; mais ce qui le surprit encore plus, ce fut la grande consommation d'oignons dont se nourrissait la population de Palerme au quotidien : « C'est véritablement cet aliment dont ils sont si friands et qu'ils mangent cru qui gâte leurs sens : il n'existe pas parmi eux un homme d'une condition quelconque qui en mange chaque jour et qui n'en fasse manger matin et soir chez lui : voilà ce qui a offusqué leur imagination; offensé leur cerveau; perturbé leurs sens; altéré leur intelligence ; assoupi leurs esprits, embrouillé leurs visages; leur constitution est à ce point diluée qu'ils ne voient presque jamais les choses de manière directe...

Mais tout le monde ne pensait pas de cette manière, par exemple : Hugues Falcano, un écrivain non sicilien, mais résidant à Palerme depuis de nombreuses années, écrivit au printemps 1190 une lettre à Pierre, trésorier de l'Eglise palermitaine, en faisant dans un style qui rappelait Tacite, l'éloge nostalgique de la splendeur de la ville de Palerme à l'époque des rois normands, décrivant entre autres l'abondance de fruits et de légumes que les habitants avaient coutume de cultiver pour leur consommation. C'est avec ces mots qu'il décrivait les jardins, les potagers et leurs produits : « Des buissons de vigne, des potagers fertiles, des concombres, des pastèques, des melons presque sphériques et des courges accrochées à des cannes entrelacées (comme de nos jours !) qui s'étendent en longueur, des grenades et encore des cédrats dont l'odeur et la couleur de l'écorce extérieure font chaud au cœur, alors que le jus acidulé de leur chair donne une sensation de froid, et que la partie intermédiaire est tiède. L'aigre des citrons donne de la saveur aux mets, et les oranges pleines de jus aigre réjouissent la vue de leur beauté bien plus qu'elles n'ont d'utilité » (les espèces actuelles n'existaient peut-être pas encore) et il poursuivait en citant : « Noix, amandes, différentes espèces de figues et les olives dont on fait l'huile pour l'assaisonnement et pour les lampes... les légumes, à la douceur insipide, sont un fruit ignoble qui égaye le palais des paysans et des enfants... de hauts palmiers avec des dattes, et des cannes dont le jus cuit avec exactitude se transforme en une sorte de miel, puis en sucre. »

« De leur côté, les normands, de par leur origine même, supportent la faim et le froid si les circonstances l'exigent, ils se consacrent à la chasse et au dressage des faucons et jouissent du faste de posséder des chevaux, des harnachements militaires et des accoutrements... » (Geoffroy Malatera, chroniqueur des règnes de Roger le grand comte et de Robert Guiscard).

Nous savons que leur régime se composait de soupe d'épeautre et qu'ils buvaient du cidre, un vin pétillant fait à partir de pommes que l'on produit encore de nos jours en Normandie.

La vie quotidienne des familles paysannes était très simple : leurs demeures étaient souvent constituées d'une seule pièce avec une table pour les repas, entourée de chaises, un coffre, un berceau le cas échéant, un pétrin et des casseroles, des écuelles, des brocs en terre cuite, émaillés ou vernissés. On cuisinait la plupart du temps au grand air, en dehors de la maison. Le régime alimentaire était à base d'herbes comestibles et de céréales, mais la viande de mouton, ou de porc pour ceux qui n'observaient pas la loi coranique, ne manquait pas. On consommait également des fromages et des volailles; peu de poisson. Toutefois, dans une des canalisations qui servaient à l'écoulement de l'eau de la fontaine située dans la salle tétrastyle de la Zisa, au troisième étage, on a retrouvé des coquilles de mollusques. Les aliments étaient bouillis (à l'eau et à l'étouffée), l'usage

de la rôtisserie étant peu répandu.