

"Folares" et œufs de Pâques au Portugal

Autor(en): **Veiga de Oliveira, Ernesto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **53 (1957)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-115166>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

si crede che il sacerdote che va a benedire le case, muri, per punizione, la bocca con la calce al goloso che ha già toccato i cibi, cioè «gli am-mure la òcche!»¹. Anche nel Napoletano i dolci non possono essere toccati prima della benedizione. Il popolo crede che prima di tale pratica religiosa si nasconda negli alimenti un vermicciattolo maligno (basilisco), che viene fuori solo quando si cosparge la tavola con acqua benedetta². Ricordiamo ancora che in Puglia se il dolce tradizionale, la «pudhica», non è coperto di giulebbe, è segno di cattivo augurio e significherà miseria per tutta la famiglia³. In fine a Mesuraca⁴, nel circondario di Crotone, le donne del luogo preparano, per la domenica di Pasqua, pani a forma di croce; uno di questi viene appeso al muro come portafortuna ed in tal modo è conservato fin all'anno successivo.

Da tutto questo complesso di varie e gentili costumanze, che costituiscono la base lieta e festosa delle nostre mense pasquali si rivelano le qualità di pazienza, d'industriosa iniziativa e di gusto della nostra umile gente che vuole imprimere un'impronta di semplice grazia anche al cibo festivo, conservando intatta, nel tempo, la poesia della casa.

«Folares» et œufs de Pâques au Portugal

Par *Ernesto Veiga de Oliveira*, Porto

Pâques est, en Portugal, une époque caractéristique de cadeaux cérémoniaux, notamment de nature alimentaire, et les cadeaux de Pâques portent le nom générique de «folares» (pl. de «folar»). Le mot, cependant, dans une acception restreinte et plus précise, désigne un certain type de gâteau, spécifique du cycle pascal, qui est ou peut ne pas être, selon les cas, l'objet de ces cadeaux; nous verrons que sa généralisation à tous les cadeaux cérémoniaux de cette festivité, quelle que soit leur nature, aura eu lieu à partir de sa signification alimentaire.

Comme gâteau de Pâques, il existe en Portugal différents types de «folares»; le plus courant et répandu est celui d'un gâteau en pâte sèche, douce et liée, faite avec de la farine de blé, des œufs, du lait, d'huile d'olive, du saindoux, du sucre et du levain, et assaisonnée de cannelle ou d'herbes aromatiques – une sorte de grand pain brioché ou de fouace, surmonté, d'accord avec sa taille, d'un ou de plusieurs

¹ Informatore Mario Squizzaro, 1940.

² Informatrice Ada Steyr, 1955.

³ S. La Sorsa, op. cit. (nota 5 p. 149) 182.

⁴ Informatrice Leda Cosentino, 1948.

œufs cuits entiers et en certains lieux teints, à demi incrustés et visibles sous les bandelettes de pâte qui les recouvrent.

Ce type de «folares» fait la règle sans presque d'exception dans tout le sud du pays, dans les provinces d'Algarve et d'Alentejo, et il est courant dans l'Estremadure portugaise et aux alentours de Lisbonne; dans le centre, aux trois provinces des Beiras, il est encore fréquent, notamment à Beira-Baixa, et on le trouve même plus haut, dans la région du Douro, qui délimite les provinces du nord. Selon les régions et les localités, ces «folares» peuvent présenter quelques variations et particularités, en ce qui concerne leurs formes ainsi que certaines pratiques qui leur sont associées; dans le sud, ils sont ronds, épais et massifs, et on les mange le dimanche de Pâques, ou, dans beaucoup d'endroits, le Vendredi Saint, le lundi après Pâques, ou même, à la fin du cycle, à Pâques closes, le dimanche de Quasimodo; dans les alentours de Lisbonne, ils ont souvent une forme ovoïdale; à Aveiro, dans la Beira-Litoral, on en fait en forme de cœur, etc.

Le Douro marque la limite de la diffusion générale de ce type de «folar»; dans le nord-est, la zone des montagnes et des hauts plateaux de Trás-os-Montes, qui font le versant portugais du système septentrional de la Mèsete, le «folar» sucré, aromatisé, et surmonté d'œufs cuits, n'existe plus; le gâteau de Pâques, tout en portant le même nom de «folar», y est un grand gâteau rond, en pâte très ferme, faite avec de la farine, des œufs, du lait, du beurre et de l'huile d'olive, renfermant des bouts de viande de toutes sortes – du veau, du poulet, du lapin, et surtout du porc, du jambon et des ronds de saucisson –, cuits à même la pâte, qui devient plus tendre avec le gras qui s'en dégage. De leur côté, ces «folares» peuvent être, selon les régions, grands et hauts, en pâte fraîche, ou plats et petits, en pâte sèche. On en fait généralement en quantité, et l'on continue de les manger, même après le jour de Pâques.

Ces deux catégories de «folares», aussi bien les sucrés que les gras, sont, à la campagne et même, en bien des cas, dans les centres urbains, faits à la maison, dans le four où normalement on cuit le pain; les boulangeries locales peuvent aussi les faire, mais sur commande ou en vue de leurs clients habituels, plutôt que comme objet d'un commerce impersonnel.

Dans la province de Minho et la région de Porto, au nord-ouest du pays, qui correspond à la zone atlantique caractéristique, ces divers types de «folares» sont inconnus, et le gâteau de Pâques change entièrement de genre et de nom: il y est le «Pain-de-Ló», mot à étymologie douteuse, qui se présente sous la forme d'un gâteau rond, ouvert

au centre, à la pâte très floue et légère, d'un jaune éclatant, composée exclusivement de jaunes d'œuf sucrés, auxquels la farine ne sert qu'à donner la consistance nécessaire. A la campagne, le «pain-de-ló» se fait également dans chaque maison, pour le dessert du dimanche de Pâques; mais il est devenu la spécialité de quelques centres régionaux bien connus, qui, dans cette occasion, inondent le pays de leurs produits; alors, on voit partout de ces gateaux, de toutes tailles, très hauts et parfois grands de près de 80 cm de diamètre, la croûte bien tannée par la cuisson, adhérents au papier blanc dans lequel ils ont été au four. Cette industrialisation en a fait un produit courant de pâtisserie, qui, quoiqu'avec une fréquence beaucoup moindre, se trouve en vente tout le long de l'année. Signalons que quelques uns de ces centres producteurs se situent dans les provinces comprises dans l'aire des «folares» sucrés, portant dessus les œufs cuits; leur caractère cérémonial, comme gâteaux de Pâques, y est atténué, notamment en face des «folares» spécifiques; mais il nous semble qu'on doit les considérer en rapport avec leurs congénères du nord-ouest, d'autant plus qu'ils gardent toujours un droit obscur à figurer dans tous les repas de fête.

Les cadeaux cérémoniaux de Pâques, obéissant à des règles bien déterminées, sont nommés aussi – nous l'avons dit – des «folares», de quelque espèce qu'ils soient; dans cette seconde acception, plus large, nous trouvons deux catégories distinctes de «folares», correspondant à deux situations sociales indépendantes:

1° Les cadeaux obligatoires que les parrains font, à Pâques, à leurs filleuls;

2° l'obole que l'on offre au prêtre, chez soi, lors de la visite pascale, appelée: le «compasso», et qui consiste généralement en œufs, avec parfois d'autres choses¹.

Dans le premier cas, étant donné que très souvent les gâteaux qui portent ce même nom de «folares», et que nous venons de décrire, sont précisément l'objet spécifique des cadeaux – et surtout que, avant, telle devait sûrement être la règle générale –, on peut supposer que lorsqu'on appelle «folar» d'autres espèces de cadeaux, la désignation représente l'amplification du sens primitif, plus restreint, du mot, basée dans la fonction du gâteau.

Le «folar» du parrain, c'est-à-dire, le cadeau que le parrain doit

¹ Le caractère cérémoniel de la salle, dans la maison populaire, est mise en évidence par son affectation spéciale à cette visite. D'un autre côté, l'importance de l'œuf comme cadeau pascal n'est pas douteuse: il y avait même, parfois, une Procession de l'Œuf, après la quête.

faire à son filleul le jour de Pâques, constitue, d'une façon générale, le seul devoir régulier et normal que sa qualité lui impose; il consiste souvent en un «folar» au sens restreint du mot, ou bien, dans le Nord-ouest, qui correspond à l'aire du «pain-de-ló» où les «folares» n'existent pas, en un «pain-de-ló» ou, entre gens plus modestes, en un genre de pain légèrement sucré et en forme d'anneau plus ou moins grand, appelé du nom commun de «rôsca» ou «regueifa» mais spécial pour cette occasion, avec une décoration de tresses, étoiles et figurations ornitologiques en pâte, que les filleuls vont chercher chez leurs parrains, et qu'ils portent ensuite, à leur retour à la maison, enfilés dans le bras. Ces «regueifas» se cuisent aussi bien dans les boulangeries que dans les maisons particulières, et, vu le caractère spécial de la parenté cérémoniale au Portugal, il arrive que dans les maisons riches de la campagne l'on cuise beaucoup de ces pains, destinés à autant de filleuls.

Dans quelques localités, le «folar» du parrain doit être précédé, de la part du filleul, de l'offre d'un bouquet de fleurs, le dimanche des Rameaux; d'autres fois, le filleul le retribue avec des amandes. Dans les villes, et en général dans les milieux où la coutume existe aussi, mais où la culture traditionnelle est atténuée, le «folar» du parrain, signifiant de même son cadeau de Pâques, y est toujours son obligation normale, mais, la plupart des fois, ne présente plus aucun caractère alimentaire, ni même de définition qualitative précise. Il peut alors consister en argent – parfois une monnaie en or –, en quelque pièce de vêtement, ou toute autre chose, selon les circonstances.

Cette obligation des parrains – qui marque le rapport spécial et étroit existant entre les célébrations de Pâques et les règles traditionnelles de la parenté cérémonielle – finit, du côté des parrains, en des dates établies par la coutume et plus ou moins définies, variables d'un cas à l'autre; couramment, elle cesse à la majorité effective du filleul; il serait en effet malaisé d'offrir une «regueifa» de pain sucré à un filleul déjà adulte. Parfois elle finit avec son mariage; mais dans certains cas cette fin est signalée par une formalité spécifique: le lendemain de leurs noces, les filleuls sont tenus de porter aux parrains la «fatia» (la «tranche»), qui est une tranche d'un gâteau quelconque, «pain-de-ló» ou autre; et la coutume complète, que l'on rencontre rarement, exige que le parrain offre encore une dernière fois, aux Pâques suivants, le «folar» habituel.

C'est à la pratique du «folar» d'œufs dans le «compasso» que la coutume des œufs teints, tout en présentant des aspects primordiaux qui sont autonomes, semble pouvoir se rattacher. Dans toute l'aire où

elle existe – qui est limitée au nord-ouest atlantique, la province de Minho dans sa presque totalité, et la région de Porto –, les œufs teints ou autrement décorés font l'ornementation de la table où se trouve le «folar» du prêtre, qu'il se compose d'œufs crus ou d'autres choses. Dans quelques cas, ils peuvent constituer aussi, en plus de ceux-ci, ce «folar» lui-même; mais en réalité, ils sont plutôt, plus couramment, la part des enfants; parfois, ils sont l'objet de cadeaux entre amoureux; plus rarement, on les emploie comme cadeaux à offrir à des personnes amies.

Le type le plus courant de décoration, qui se rencontre dans presque toute l'aire, c'est la teinture monochrome et unie, sans aucun dessin. Pour les couleurs, on utilise surtout la pelure d'oignon, qui produit un ton tanné, plus ou moins concentré; en moindre échelle, on use aussi la fleur de lys pour le violet, celle de l'ajonc épineux pour le jaune, les feuilles de la menthe ou du lierre pour le vert; très courants aussi sont les couleurs obtenues avec des papiers colorés déteints dans l'eau; et, dernièrement, les anilines industrielles. Pour la teinture par les procédés traditionnels, on laisse cuire les œufs longtemps dans la décoction qui prépare la couleur elle-même, et ensuite on laisse refroidir et on fait écouler l'eau sans les toucher; si l'on utilise les couleurs commerciales, on cuit les œufs d'abord et on se borne ensuite à les y tremper.

Dans quelques endroits, notamment des alentours de Porto, on applique sur les œufs teints par ces différents procédés, des dessins ou des mots, en utilisant quelque sorte de stylet trempé dans de l'eau-forte (acide nitrique du commerce); les inscriptions peuvent avoir rapport à la célébration, portant les bons souhaits de Pâques, l'Alléluia, etc., des noms de lieux ou de gens, des dates, ou encore, pour les cadeaux d'amoureux, des dédicaces du genre, des cœurs percés, etc.

Dans d'autres places encore, on trouve des œufs teints, avec dessins obtenus par la protection de certaines zones, qui restent en blanc sur le fond teint de l'œuf. Dans ce groupe, se placent les œufs portant des silhouettes en blanc d'herbes aux feuilles très découpées, ou des raies entrecroisées; les premiers s'obtiennent en collant sur l'œuf cuit et bouillant la feuille, que la chaleur fait adhérer à la coque, et en le trempant ensuite dans la couleur, qui ne peut être qu'une teinture puissante; les derniers s'obtiennent entourant l'œuf d'élastiques très serrés, et en les faisant ainsi préparés cuire dans la décoction; parfois aussi, on entoure l'œuf de dentelles, mais le dessin reste très estompé et à peine visible.

On trouve finalement – et notamment dans la ville même de Porto – de nombreux cas d'invention personnelle, qui superposent aux pro-

cedés techniques traditionnels, des éléments nouveaux et arbitraires, tels que peintures directes sur la coque, qui n'est pas teinte, des fleurs naturelles, des coquillages, etc., collées, et encore d'autres fantaisies, faisant de ces œufs des objets de goût et de décoration plus raffinée, qui peuvent servir à des cadeaux choisis. Toutefois, la coutume, même sous cette forme, reste strictement domestique et non commerciale, et représente seulement une version urbaine et bourgeoise de la coutume populaire de la région¹.

Über Ostereier und Ostergebäck in Slowenien (Jugoslawien)

Von *Maria Jagodic*, Ljubljana

Auch in Slowenien gibt es viele schöne Osterbräuche. Einige davon, so die Weihe der Palmbuschen am Palmsonntag und die Speisenweihe am Karsamstag, haben sich bis auf den heutigen Tag erhalten; das Färben und Dekorieren von Ostereiern (slowenisch: pírho, písanice, ruménke) sowie das Backen verschiedener Arten von Osterbrot und Ostergebäck aber ist allmählich im Verschwinden begriffen.

Ostereier

Färbemittel. Über das Färben und Dekorieren von Eiern liegen aus der älteren Literatur keine genaueren Beschreibungen vor. Ein Schriftsteller des 17. Jahrhunderts, der Polyhistor J. W. Valvasor, erwähnt nur in seiner «Ehre des Hertzogthums Crain» (1689), die Bauern brächten nebst anderen Osterspeisen auch Ostereier zur Weihe. Er bemerkt aber gar nicht, ob dieselben gefärbt oder dekoriert seien. So sind wir nur auf die neuere Literatur, auf die Volksüberlieferung und auf die Sammlungen in Museen angewiesen.

Indes das Färben von Ostereiern, gewöhnlich in roter, gelber, schwarzer oder violetter Farbe, zweifelsohne in ganz Slowenien bekannt ist, ist aber das Dekorieren auf bestimmte Landschaften begrenzt. Die klassische Landschaft der dekorierten Ostereier ist Weisskrain (Bela Krajina) mit seiner ausgesprochen eigenartigen Technik und Ornamentik; von allen Teilen Sloweniens hat Weisskrain als einziger den Brauch bis auf den heutigen Tag erhalten, obwohl ein Beginn des Verfalls schon wahrzunehmen ist. Man dekorierte die Ostereier zwar auch in anderen Teilen Sloweniens, doch ist der Brauch dort schon der Vergangenheit anheimgefallen.

¹ La limitation d'espace ne nous a pas permis d'inclure des indications bibliographiques.