

LA PIÈCE DU FOUR



“... *“deux pressoirs souterrains dans une grotte, de l’époque de Basil. Dans le four et le moulin furent retrouvées trois sépultures grecques”*. Voici le premier témoignage de la présence d’un four à Cerrate, lorsque Luigi Pappacoda, évêque de Lecce, se rendit en visite pastorale dans le complexe. L’ *“Acta decimae visitationis”* du 22 mai 1667 fournit en effet une reconstitution fondamentale de l’abbaye où, à côté des deux pressoirs hypogés et d’un moulin à céréales, est également cité l’ancien four.

La **production du pain** était une tâche exclusivement réservée aux femmes : une fois par mois, *la fimmena te*

casa, à savoir la mère de famille, le préparait à la maison pour ensuite le cuire dans les fours.

Une fois prêts, les pâtons étaient mis dans les marmites et les casseroles pour leur donner leur forme définitive, puis cuits dans les **fours en pierre et briques** de terre cuite.

Une fois sorti du four, les femmes avaient l’habitude de pincer la croûte pour vérifier s’il était bien cuit. En réponse, on dit que le pain émettait un «soupir», signe de sa cuisson. Le pain était servi à table, offert dans les banquets, demandé en aumône, consacré et adoré sur l’autel, accompagné de chants et de prières.

MOULES D'EULOGIES PASQUALES

Lors de la récente campagne de fouilles a été trouvé, dans une fosse située tout près de l'église, un objet en pierre calcaire extrêmement rare, dont aucun exemplaire n'avait encore été retrouvé dans l'ensemble de l'Italie méridionale hellénophone. Il s'agit d'un moule destiné à la préparation du **pain béni** distribué aux fidèles pendant les fêtes de Pâques, daté du XIIe siècle grâce à l'analyse paléographique.

A l'intérieur d'un double cadre polylobé a été dessinée une représentation très stylisée de l'*Anastasis* (Résurrection). Le texte, précédé d'une croix, qui court tout le long du moule, n'est autre qu'un verset du rituel de Pâques, écrit en grec : «Le Christ est ressuscité des morts, par la mort il a vaincu la mort, à ceux qui sont dans les tombeaux il a donné la vie».



1 - TABLE BUFFET "MATTRABANCA"

Table de cuisine avec le plateau supérieur rabattable : ouverte, elle peut servir de **pétrin** (*màttra*). A l'intérieur un rouleau à pâtisserie en cuivre et en fer (*mattaredda*)

2 - "MATTRA" SUR TREPIED

Sur le bord de la *màttra* était appuyé le "cernitolo" (*cernatùru*), au-dessus duquel se trouvait le tamis pour la farine.

3 - "SITÀÄZZU" OU "FARNARU"

Tamis à farine, utilisé pour séparer la *canigghia* (croûte) et les impuretés de la farine broyée.

4 - "CAPASA" ET "CAPASÙNE"

"Orci" ou **réipients** en terre cuite émaillée (à l'intérieur et uniquement dans la partie supérieure correspondant à l'ouverture) avec un gros goulot tronqué, dépourvu de col et avec deux anses utilisées comme poignées pour la prise. Ils étaient utilisés pour la **conservation des aliments**, comme les *friselle*, les légumes secs et figues sèches cuits au four, les olives en saumure, etc. La *capasa* possède une capacité de 15 kg, alors que le *capasune* (récipient plus gros) offre 20 kg.

5 - TUMMENU, MEZZETTU, QUARTUDDU, STUPPIEDHHU

Récipients en fer de forme cylindrique, de diverses grandeurs, avec une barre de fer centrale placée sur le bord ; ces instruments étaient utilisés **pour mesurer** les quantités de céréales, les légumes sec, la farine, etc., et en constituaient l'unité de mesure. Le "tomolo" (*"lu tummenu"* o *"lu tumanu"*) correspondait à 55,54 litres actuels. Le "picciolo" (*Mezzettu*) faisait la moitié du "tomolot" et contenait donc environ 27 litres. Le *"quartuddu"* correspondait à 1/4 de "tomolo", à savoir 13,88 litres environ ou 8,33 kg. Le "stoppello" (*stuppiedhhu*), correspondait à 1/8 de "tomolo", c'est-à-dire environ 6,8 litres (ou environ 4,165 kg).

