

A PROPOS D'UNE TECHNIQUE D'ABATTAGE DES CAPRINÉS DANS LES MONTS NEBRODI (NORD-EST DE LA SICILE)

Pietro VILLARI

En 1979, au cours d'une prospection archéologique ayant pour but de rechercher des lieux de transhumance préhistorique et protohistorique dans la région de la vallée du Rosmarino, nous avons eu l'occasion de recueillir des informations auprès des derniers groupes familiaux qui se consacrent à l'élevage des moutons selon des modalités présentant des caractères archaïques. Etant retourné récemment dans cette région pour effectuer de nouvelles recherches, nous avons constaté que, avec la disparition des bergers les plus âgés, les techniques traditionnelles que nous avons alors observées et enregistrées sont désormais tombées en désuétude.

Pour l'abattage des chèvres et des moutons, on emploie les mêmes modalités. Le jour qui précède la mise à mort de l'animal, ce dernier est séparé du troupeau, enfermé dans une construction particulière de forme tronconique faite de montants en bois obliques revêtus de rameaux feuillus appelée *pagliaio*, et laissé à jeun afin que l'intestin reste vide et que les muscles se détendent. L'abattage a lieu en général le lendemain matin. Après avoir fait sortir l'animal du *pagliaio*, on immobilise ses membres postérieurs en attachant deux pieux en bois parallèlement en position horizontale avec une petite corde en crin de cheval ou de vache (*paiola*). Un berger debout devant l'animal, le tient serré entre ses jambes. Armé d'un couteau, il transperce d'un coup brusque la trachée entre l'atlas et l'occipital, provoquant l'arrêt moteur. Tout de suite après, un deuxième coup est donné à la jugulaire en enfonçant la lame jus-

qu'aux premières vertèbres cervicales. Le sang qui sort en abondance de la blessure est récupéré dans une écuelle en bois par un deuxième berger et remis aux femmes afin qu'elles l'utilisent pour la préparation de plats.

Après avoir tué l'animal, on le prépare à l'écorchement en le libérant des pieux qui entravent ses membres postérieurs et en le couchant sur le dos, les membres et le ventre tournés vers le haut. A l'aide d'un petit bâton pointu, on effectue sur la peau du membre postérieur droit, une incision d'environ cinq centimètres à l'intérieur de laquelle le berger agenouillé souffle énergiquement avec la bouche (fig. 1). Cette opération appelée *gonfiatura* a pour but de faciliter le détachement de la peau de la chair.

Tout en maintenant encore le corps de l'animal le ventre tourné vers le haut, on continue en effectuant avec le couteau une incision de l'anus jusqu'à la gorge. A genoux, le berger commence ensuite à détacher la peau en la tirant avec la main gauche tandis que de la main droite, il maintient immobile la carcasse. Pour effectuer l'écorchement de la zone dorsale, le berger pratique une incision à côté des épiphyses des tibias où il introduit entre le muscle et l'os un bâton qu'il place de manière horizontale. Puis, avec l'aide d'un autre berger il pend la chèvre ou la brebis la tête en bas, en posant le bâton dans la fourche de deux poteaux enfoncés verticalement dans le sol. On peut ainsi terminer l'écorchement en tirant d'un coup sec vers le bas sur la peau qui est encore attachée (fig. 2). Elle sera tannée par les



Fig. 1.

femmes qui la travailleront pour en faire des vêtements d'usage quotidien.



Fig. 2.

La chèvre est alors prête à être éventrée; cette opération est effectuée avec une petite hache en ouvrant à partir du haut vers le bas ou alors du ventre au thorax, permettant ainsi de sortir rapidement les abats. Ceux-ci sont disposés sur une natte de chanvre où les femmes divisent les différentes parties pour procéder par la suite au nettoyage et à la préparation. Le berger coupe la carcasse de manière longitudinale en deux parties symétriques qu'il laisse pendre pendant un jour et une nuit pour en obtenir le faisandage.

Si nous examinons dans leur ensemble les techniques décrites ci-dessus, nous remarquons que certaines de ces opérations comme celles de mettre l'animal à jeun dans le *pagliaio*, toute la méthodologie et les instruments rudimentaires utilisés pour l'écorchement, l'étripage et la dé-

coupe semblent se rapporter à des coutumes antiques. Les instruments qui servent à couper ne sont pas professionnels ; il s'agit d'un simple couteau ou d'une petite hache comme nous l'avons observé également dans les villages et les hameaux siciliens au Moyen Age (Bossard-Beck, 1987 ; Villari, 1988).

Une caractéristique de la technique décrite ci-dessus consiste dans la cassure sagittale du crâne qui continue la coupe

longitudinale de la carcasse, dans le but d'extraire la cervelle. Cette opération, pratiquée en Sicile à l'époque romaine (Villari, 1989) est différente de celle qui était pratiquée à Fiumedinisi au Moyen Age où la tête était détachée du corps, tranchée à la hauteur des premières vertèbres cervicales (en général entre l'atlas et l'axis, ou entre l'axis et la troisième vertèbre cervicale), opération que l'on effectuait après l'écorchement et avant la découpe.

Bibliographie

BOSSARD-BECK C. (1987) : Le mobilier ostéologiques, in : J.M. PESEZ édit., *Brucato, histoire et archéologie d'un habitat médiéval en Sicile*, Collection de l'Ecole Française de Rome, 78 : 615-671.

VILLARI P. (1988) : Resti faunistici da uno scarico medioevale del Castello di Fiumedinisi (Messina), *Archeologia Medioevale XV* : 609-642.

VILLARI P. (1989) : Nature des offrandes animales du puits de Piazza della Vittoria à Syracuse (milieu du IIe siècle av. J.-C.) : étude archéozoologique, *Anthropozoologica*, 11 : 9-30.
