

Nourriture et traditions alimentaires

Gjergji A.

in

Lerin F. (ed.), Civici A. (ed.).
L'Albanie, une agriculture en transition

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 15

1997

pages 69-82

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI970322>

To cite this article / Pour citer cet article

Gjergji A. **Nourriture et traditions alimentaires.** In : Lerin F. (ed.), Civici A. (ed.). *L'Albanie, une agriculture en transition*. Montpellier : CIHEAM, 1997. p. 69-82 (Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 15)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Nourriture et traditions alimentaires

Andromaqi Gjergji

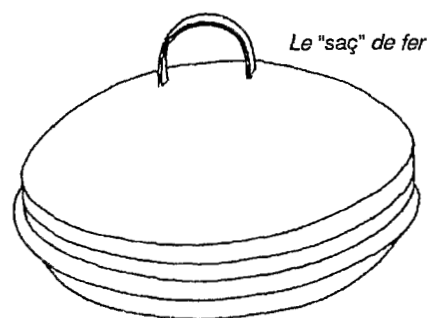
Institut de la Culture Populaire (de l'Académie des Sciences), Tirana (Albanie)

La nourriture traditionnelle de chaque peuple est conditionnée par le sol, le climat, l'altitude, le niveau de développement économique et social. Le régime alimentaire d'un pays dépend donc initialement de ses productions agricoles et de l'élevage. L'Albanie ne fait pas exception, mais il faut noter dès le Moyen Âge une circulation importante des produits alimentaires, notamment entre certains pays méditerranéens voisins.

Comme au cours des siècles précédents, du XIX^e siècle jusqu'au début du XX^e siècle, l'alimentation quotidienne de base de la population rurale en Albanie était constituée de pain, de laitages et de légumes du potager. Les produits alimentaires achetés au marché (sel, sucre, café et riz pour quelques zones) n'étaient pas nombreux. Il y avait, bien sûr, des différences entre la campagne et la ville, entre les diverses régions, les différentes couches sociales, etc., tant du point de vue de la quantité et de la diversité des produits que de leur élaboration.

I – Les pains

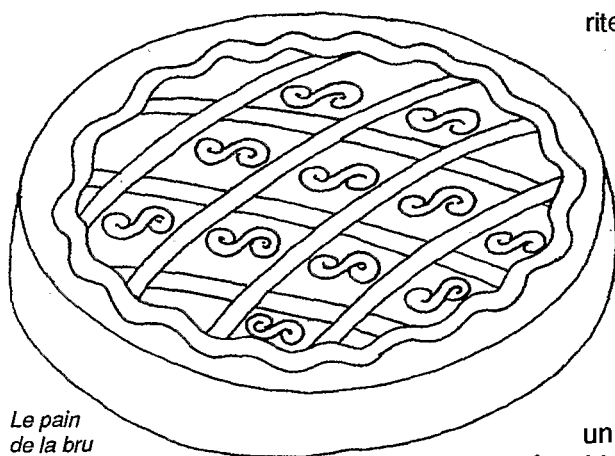
A cette époque, dans les pays montagneux de l'Albanie du Nord – à partir de Mirditë, Pukë et plus haut encore –, la nourriture était en général pauvre, peu abondante et peu variée. Dans ces zones, durant les longues périodes d'hiver, même le pain venait souvent à manquer, les terres emblavables étant insuffisantes.



Dans bien des régions pauvres, on mangeait du pain de maïs préparé sans levain et souvent sans sel, mais celui-ci a été introduit tardivement. D'après l'enregistrement ottoman de 1485, les cultures les plus importantes étaient le blé, l'orge, le millet, qui servaient à préparer les pains. Les relations de Frang Bardhi (auteur albanais du XVII^e siècle) rapportent que, dans quelques zones de l'Albanie du Nord, on préparait avec le sorgho un pain de mauvaise qualité.

Un document datant de 1622 présentait le maïs comme une nouvelle culture, sous le nom de *kallamoq* (*sorgo turco*). Il aurait été introduit à Zarë, de Croatie, par des Albanais (*relation que le Gouvernant, de Venise en Dalmatie et au Levant, envoie à ses seigneurs*). Un document de 1687 atteste que le maïs était cultivé dans les campagnes de Shkodër. Dans un document datant de 1689 du tribunal de Berat, on apprend que la ration alimentaire annuelle aux enfants comprenait trois *qases* (1 *qase* = 40 kg) de blé et trois autres de maïs, ce qui témoigne d'une distribution rapide du maïs dans les plaines littorales de l'Albanie durant le XVII^e siècle.

Récemment encore, à part le pain ordinaire, dans différentes zones on préparait des pains «de type rituel» : des gâteaux pour la femme venant d'accoucher, des pains spéciaux pour les cérémonies de mariage pour lesquels on ajoutait de la farine de pois à la pâte, ce qui donnait un goût particulier au pain et le rendait plus croquant, la «galette de la bru dorée à l'oeuf», etc. D'autres pains très différents étaient préparés pour les deuils ou la commémoration des morts. D'autres pour les jours de fête ou pour les



Le pain
de la bru

rites annuels – par exemple, pour le jour de l'Été (1er mars) ou le solstice d'hiver (24 décembre). Enfin, d'autres pains correspondaient aux cérémonies religieuses (la messe, Pâques, etc.).

Le pain était préparé à la maison. Il y avait pourtant quelques boulangers professionnels et des vendeurs de petits pains dont l'existence remonte, au moins dans les villes littorales, à la fin du XIV^e siècle. Au XVII^e siècle, à Elbasan, il y avait dix boulangers et cinq vendeurs de petits pains. D'après une décision du tribunal de Berat, de 1678, le pain courant était vendu en miches de 300/400 g à un *akçe* (monnaie de l'époque) la miche. Le pain devait être bien cuit et croquant, faute de quoi le boulanger devait

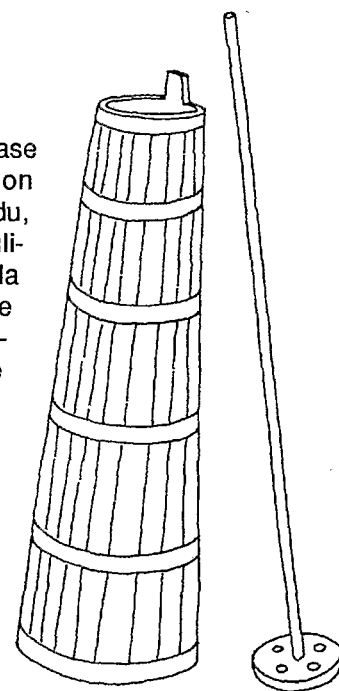
payer une amende. A Berat, à cette époque, il y avait également dix boulangers qui vendaient non seulement du pain mais aussi des petits pains coûtant le double du pain. Les habitants de Has en Albanie du Nord-Est étaient connus comme de bons boulangers et exerçaient leur profession dans plusieurs centres urbains de la péninsule balkanique.

Jusqu'à la veille de la Deuxième Guerre mondiale le pain était produit artisanalement ; les boulangeries industrielles ne sont apparues qu'après cette période.

Il faut également souligner qu'aujourd'hui encore le blé et le maïs (les deux principales céréales) bouillis constituent aussi bien les «repas rituels» (blé bouilli pour commémorer les morts) que les repas ordinaires.

II – Les laitages

A part le pain, le lait sous différentes formes constituait la nourriture de base du paysan. Il était consommé plutôt au petit déjeuner. Pour les enfants, on préparait un *përshesh*, du pain écrasé avec du lait chaud. Le beurre fondu, salé, conservé dans des récipients en bois servait aux préparations culinaires, surtout dans les zones non productrices d'huile d'olive. Jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale, le pain n'était jamais accompagné de beurre frais, même pour les enfants, mais de fromage et de la *gjizë* (obtenue à partir du petit lait bouilli) que les familles paysannes consommaient toute l'année. Différents fromages aux goûts caractéristiques étaient consommés selon les régions. Parmi les plus traditionnels, le fromage blanc de Gjirokaster, d'Opar (région de Korçë), de Diber, Kelmend (région de Shkodër). Le yaourt, la *dhallë* (yaourt battu, plutôt dilué) et la *salcë* (yaourt égoutté dans une nappe) étaient davantage consommés en été.



Récipient de bois pour battre le lait

III – Les viandes

La viande était consommée surtout en hiver. Vers la fin de l'automne, la plupart des familles abattaient un veau ou une brebis dont la chair était salée pour être consommée l'hiver. Dans les familles chrétiennes, on abattait généralement un porc bien gras pour l'hiver ; car le porc était davantage consommé au Moyen Âge, avant que l'islam ne se répandît largement dans les campagnes.

Les jours de fêtes ou de banquets, on abattait des agneaux, mais en général quand ils avaient déjà grossi, pas avant le *Shen Gjergj* (fête le 23 avril). Quelquefois on tuait une poule surtout pour recevoir les hôtes.

Dans les zones montagneuses centrales, les paysans consommaient aussi du poisson, principalement des ablettes séchées et des anguilles. Chez les chrétiens, le poisson était consommé les jours de carême. Dans les zones littorales ou de lacs, on consommait davantage de poisson. Les truites du lac de Pogradec et la poutargue du lac de Shkodër étaient réputées. Dès le XV^e siècle, des documents témoignent d'une consommation assez importante de poisson. Des pêcheries avaient déjà été construites en divers endroits du littoral. Le poisson séché et salé était parfois exporté.

IV – Les légumes et les fruits

La consommation quotidienne de légumes chez les ruraux est très variable selon les régions. Dans les zones du Nord, les légumes étaient peu consommés et ne le sont pas plus aujourd'hui. Du registre ottoman de l'année 1485 pour le *Sanxhak* (région) de Shkodër, on apprend que dans la zone de plaine de Shkodër on cultivait plus de fèves et de lentilles que d'oignons et d'épinards, tandis que dans la région de Dukagjin c'était le contraire. Plus tard, on a commencé à cultiver les pois et les haricots. Dans certaines zones, les haricots bouillis auxquels on ajoutait un peu de lait constituait la nourriture quotidienne de la majorité des familles paysannes.

La pomme de terre a été introduite en Albanie au début du XIX^e, précisément en 1805 (F. Konica «Albania» Bruksel, 1898), mais n'est vraiment consommée par les paysans qu'à partir du XX^e siècle, essentiellement après la Première Guerre mondiale. Les légumes constituaient la spécialité d'un village ou d'une région. Par exemple les cultivateurs de Drisht (région de Shkodër), de Përmet, de Leskovik et de Korçë cultivaient différentes sortes de légumes d'excellente qualité.

Concernant les fruits frais et secs dans l'alimentation de la population paysanne, selon les données de Fran Bardhi, un auteur albanais du VII^e siècle (1638), dans la région de Zadrimë, on cultivait des figuiers, des poiriers, des pruniers, des grenadiers, des pastèques et des melons, tandis que dans la région de Pukë on trouvait plutôt des noyers, des châtaigniers et surtout des myrtilles. Selon le registre ottoman de l'année 1485, dans les montagnes de Shkodër on cultivait des châtaigniers, des pruniers, des cerisiers, des pommiers et des poiriers pour lesquels le gouvernement prélevait des impôts.

On consommait beaucoup de châtaignes dans quelques régions du pays, par exemple à Tropojë, Pukë et Kukës où, jusqu'à ces derniers temps, il y avait des forêts entières de châtaigniers. A Mirditë, on faisait un plat spécial avec des noix broyées. La région de Skrapar était réputée pour son moût de raisin et d'autres sous-produits de la vigne comme le *rehani* (boisson un peu âcre, à base de raisins). Dans quelques zones comme Përmet, Berat et Korçë..., on préparait des confitures de très bonne qualité avec des fruits de saison.

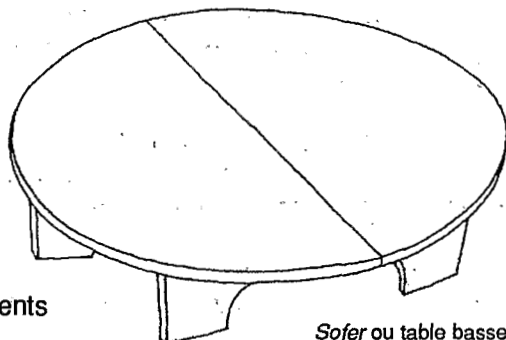
V – Les autres produits

On peut citer l'**olivier**, non seulement pour ses fruits, mais aussi pour l'huile qui, jusqu'au milieu de ce siècle, servait à cuisiner dans les zones littorales où il était cultivé.

Le **miel** était très utilisé en Albanie jusqu'à la Première Guerre mondiale quand on a commencé à consommer le sucre bien que, d'après certains documents, le commerce du sucre existait déjà au XVII^e siècle. Le sucre était utilisé dans la préparation des gâteaux, surtout dans la zone de Berat.

VI – Pratiques

Du XVI^e au XVIII^e siècles, comme on le constate dans certains documents, les Albanais prenaient leur repas sur une nappe de chanvre où étaient posés les aliments. Dans la plupart des cas, les convives étaient assis autour de *sofers* (tables basses et rondes). Dans les zones montagneuses, les bols et les cuillères étaient en bois et les récipients



Sofer ou table basse

pour l'eau en bois ou en cuivre. Dans d'autres zones plus développées, il existait, à part les récipients en céramique (carafes, verres, jarres, bols), des récipients en cuivre étamé. De nombreux documents de cette époque mentionnent l'utilisation de bols, bassines, casseroles, marmites, brocs, sauteuses, *tepsi*, de différentes tailles, ainsi que de grands plateaux de cuivre à rebords que l'on plaçait sur un escabeau bas et qui servait de table.

D'après le nombre de vignobles enregistrés dans les registres ottomans ainsi que celui des tonneaux mentionnés dans les inventaires ou les testaments, on peut déduire que les paysans consommaient des quantités considérables de vin et de moût. La propagation de la religion musulmane a évidemment entraîné la diminution de cette consommation. La consommation de l'eau-de-vie, «*bon vin, blanc comme l'eau mais très fort*», ainsi que le décrit Fran Bardhi, commence au XVII^e siècle. Durant les siècles qui suivent, cette boisson alcoolique s'est répandue largement. On préparait l'eau-de-vie avec du raisin mais également avec des prunes, des mûres et d'autres fruits que l'on distillait artisanalement.

Dans les zones pauvres, on mangeait du pain de seigle ou du sorgho, accompagné de légumes, sans huile, avec de l'oignon et de l'ail.

Lors de banquets les repas étaient évidemment beaucoup plus riches et très appréciés. M. Bici raconte que durant une visite à Blinisht en 1610, «*le sofer était plein de viande et de volaille*». Tandis que Fra Cherubini relate, en 1638, qu'à Zadrima les fêtes étaient «*quelquefois l'occasion de très grandes dépenses*» (banquets célébrant les mariages, les deuils). Fran Bardhi écrit en 1637 : «*dans la région de Puka, les paysans fêtaient à grandes dépenses parce que c'est dans leur habitude de servir à manger et à boire au moins pendant trois jours à tous ceux qui leur rendent visite ; ils trouvent une maison où l'on peut accueillir environ 200 personnes. Ils ont la très mauvaise habitude de se mettre à table dès le petit déjeuner tôt le matin où ils restent toute la journée et toute la nuit jusqu'au lendemain matin à l'aube en buvant et en mangeant sans arrêt*». On retrouve ces mêmes habitudes dans beaucoup de pays en Europe.

En 1638, Fra Cherubini écrit : «*Quand il y a des morts, on prépare un déjeuner et on invite tout le village*». Dans les zones de montagne, on invite tout le village trois fois dans l'année. Même si le défunt a laissé sa famille dans la misère, les membres de la famille sont obligés de respecter les coutumes quitte à mendier ou à voler pour assurer leur pain quotidien le reste de leur vie. Ces coutumes rencontrées dans d'autres régions du pays subsistent parfois encore de nos jours.

Dans les villages, jusqu'au milieu de ce siècle, on prenait tôt, avant de commencer le travail, un petit déjeuner léger (de la bouillie avec du lait chaud ou *trahana*). L'été une des femmes de la maison apportait le déjeuner aux membres de la famille travaillant dans les champs. Il s'agissait de différentes sortes de pâtés, faits avec des légumes de saison cuits dans les *tepsi* et avec le *saç*, accompagnés de yaourt et d'oignons. En hiver, on préparait dans des casseroles les légumes d'hiver (haricots, oignons, choux, asperges, lentilles, fèves, pois secs, épinards, oseille, orties, concombres, pommes de terre... et viande parfois).

La famille se retrouvait pour le dîner plutôt que pour le déjeuner, la plupart du temps autour des *sofers*. Les plus grandes *sofers* permettaient de réunir 10 à 12 personnes. Dans plusieurs zones, au lieu de petites serviettes on utilisait une seule longue nappe dépliée sur les genoux des convives. Dans d'autres zones, les costumes populaires masculins étaient composés d'une serviette en coton (environ 50x50cm) fixée à la ceinture qui servait d'essuie-mains.

Dans les villes, les manières étaient plus raffinées, et il y avait des nappes et des serviettes propres et des couverts pour chaque invité. Une décision de l'année 1769, prise par la communauté chrétienne de Gjirokaster, stipule qu'aux banquets de mariage chacun devait apporter ses propres «*fourchette, cou-teau et serviette*».

Certains plats étaient servis sur le *sofer*, d'autres dans des récipients. Dans les villages on utilisait parfois des cuillères dont l'usage s'est généralisé dans les campagnes, comme celui des fourchettes en métal (généralement importées d'Autriche), qu'au cours de ce siècle.

L'utilisation de bols et d'assiettes de porcelaine (importées de Chine et du Japon) date au moins du XIX^e siècle. Ils étaient en général réservés aux invités dans les familles riches.

Durant l'entre-deux-guerres, et surtout après 1944, les pratiques de table ont considérablement changé. Les *sofers* ont été remplacées par des tables et des chaises et on trouve des assiettes, des verres et des couverts pour chacun des membres de la famille. Les règles d'hygiène sont davantage observées. Les aliments sont plus variés, notamment grâce à la disponibilité en produits alimentaires industrialisés.

Références

- Gjergji A. (1987). *Veshjet shqiptare në shekuj* = Les costumes albanais à travers les siècles, Tirana, 284 p. (de ce livre sont tirées les illustrations présentées).
- Riza E. & Thomo P. (1980). *Historia e arkitektirës shqiptare* = Histoire et architecture albanaises, Tirana, chap. VI, *Banesa popullore shqiptare* = L'habitation populaire albanaise, pp. 439-640 (de cette œuvre sont tirées les illustrations présentées).

Costumes albanais du XIX^e siècle



Annexe 1. Les costumes populaires

Les costumes populaires régionaux ont été portés jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale dans presque toutes les régions de l'Albanie, bien que les stades de développement n'étaient pas les mêmes ; mais les régions les moins développées ont tendance à conserver davantage les traditions. L'influence du marché a fini par modifier ces habitudes vestimentaires. Pour partie, les vêtements n'ont plus été fabriqués par les familles elles-mêmes mais par des artisans spécialisés. Les vêtements féminins, notamment, restaient cependant très identifiables, bien que les habitudes citadines étaient de plus en plus reconnaissables, les jours de fête en particulier.

Au Moyen Âge, les vêtements populaires étaient fabriqués par les paysannes ou par des hommes de métier ambulants, qui allaient d'une campagne à l'autre. En saison chaude, on portait des tissus de chanvre tissés à la maison et de la soie naturelle et, pour le froid, on préparait des vêtements de laine. Les vêtements étaient ornés de fils de coton, de soie ou de galons de laine de couleurs différentes, typiques des différentes zones du pays. Divers documents montrent qu'au XVIII^e siècle on trouvait déjà, en Albanie, beaucoup d'hommes de métier sur les marchés des principales villes.

Le rôle des costumes populaires était social, complexe et multiple : ils permettaient de différencier les sexes et les groupes d'âge, mais variaient également selon les événements (mariages, deuils, etc.). Le vêtement était fonction des couches sociales. La couleur et les ornements changeaient en fonction de l'âge. Ainsi, pour les femmes et les filles, les vêtements devaient être simples, tandis que pour les femmes mariées ils devaient comporter beaucoup d'ornements. Dans certaines régions, les garçons mettaient pour la première fois un gilet le jour de leur mariage. Partout le costume de mariage était le vêtement le plus orné, tant pour les hommes que pour les femmes. Il devait être neuf et très représentatif ; il signifiait aussi le passage d'un groupe d'âge à un autre.

En grandissant, les enfants portaient de moins en moins de couleurs et d'ornements superflus ; en vieillissant on ne portait plus que du noir et du blanc. Aux morts on mettait les meilleurs vêtements. Le noir était peu utilisé pour les vêtements populaires. En signe de deuil, les femmes portaient moins de couleurs et d'ornements sur leurs foulards et leurs tabliers. Certains signes permettaient de reconnaître l'état civil des femmes, par exemple la femme divorcée portait une ceinture à franges coupées.

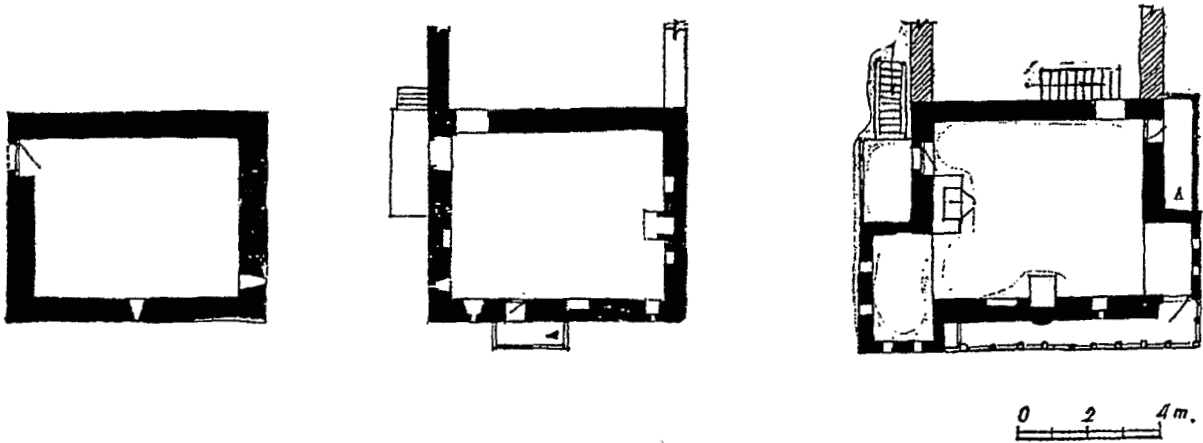
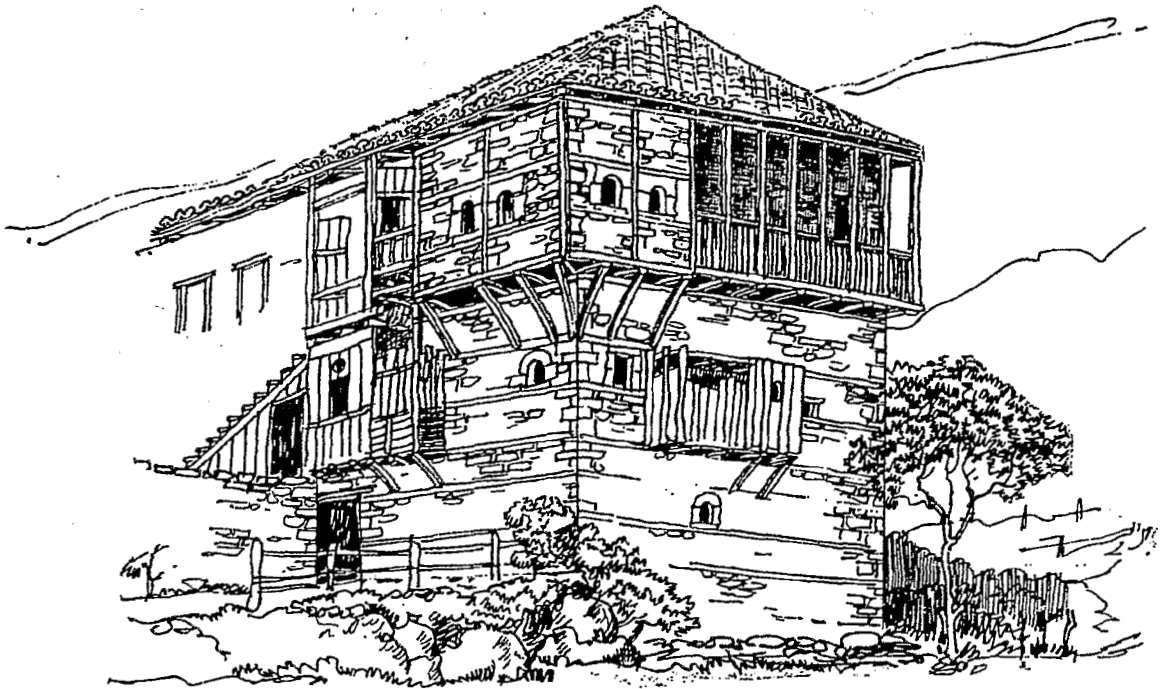
Les principaux costumes populaires masculins albanais sont : le costume avec fustanelle (celui avec une longue chemise), le costume avec pantalon collant en laine blanche, le costume avec des pantalons bouffants et celui avec poture (pantalon bouffant court, au-dessous du genou). Les gilets et les tuniques étaient très ornés. Les vêtements masculins étaient agrémentés d'ornements en argent (chaînes de montre, divers boutons décoratifs, bagues, pipes, boîtes à tabac) et surtout d'armes à la ceinture et les épaules étaient toujours ornées de plaques d'argent ou plaqué or.

Les costumes féminins présentent plusieurs variantes : le vêtement avec "xhublote" (sorte de jupe de laine en forme de cloche que portent les montagnardes de l'Albanie du Nord), le vêtement avec longue chemise et manteau de laine ; le vêtement à deux tabliers, l'un sur le ventre, l'autre derrière. Les vêtements féminins les plus ornés étaient les chemises, les tabliers et les foulards faits maison avec des tissus de laine, de coton, de soie, ornés de motifs variant d'une région à l'autre. Les costumes étaient agrémentés de colliers, de boutons, de boucles à la ceinture, de boucles d'oreille, de bagues, etc., généralement en argent, faits par des artisans locaux.

La plupart des vêtements populaires albanais (masculins et féminins) comportent des variantes que l'on retrouve dans le reste des Balkans, mais il existe aussi certains costumes très spécifiques. Cette situation témoigne de la permanence d'un fonds ethnique particulier lié à la culture illyrienne ou à celle des Arbers du Moyen Âge, mais aussi des influences qui intègrent ces régions à un ensemble balkanique plus large.



Habitation paysanne à Těrnove, Diběr



Annexe 2. L'habitat paysan

Le village

Dès le Moyen Âge, les villages albanais avaient leurs physionomies propres, avec des limites bien définies qui les identifiaient. Des grosses pierres, des mottes de terre, des cours de rivières et de torrents, des signes sur les troncs d'arbres... servaient à indiquer ces limites.

A l'intérieur des limites du village, il y avait les habitations avec leurs jardins, les champs ou les terres cultivées et plus loin les pâturages et la partie de la montagne ou de la forêt appartenant au village ou à un groupe de paysans.

La proximité des habitations et les jardins potagers étaient propriété privée au vrai sens du terme. La terre cultivée était propriété des paysans pour la période de l'année où elle était en culture. Après la récolte, on précisait le jour où tous les paysans pouvaient y amener le bétail pour pâturer librement. Les eaux, surtout celles qui servaient à l'irrigation des semis, étaient d'exploitation commune. Les tours d'eau de la rivière qui servaient à l'irrigation étaient rigoureusement respectés.

Dans les zones qui étaient des çifligj (propriétés) des beys (propriétaires), l'agriculteur ne possédait ni parcelle de terre, ni maison, mais les louait au propriétaire.

Il y a en Albanie des villages groupés mais aussi des habitats dispersés ou rassemblés en petits hameaux.

Le village de jadis avait un centre autour duquel gravitait l'activité des paysans pendant les moments de loisirs. Ce centre pouvait être un platane, ou un chêne séculaire (sous l'ombre desquels les gens s'asseyaient pour converser), un bâtiment de culte (mosquée ou église), ou une petite place où se trouvaient la boutique de l'épicier, un bistrot, etc. Autour de ces lieux, les hommes se rassemblaient le soir, pour se renseigner sur les événements du jour, pour discuter des nouvelles venues des villes ou des autres villages — en effet, jusqu'à la veille de la Deuxième Guerre mondiale, les villages ne connaissaient ni les journaux, ni l'électricité, ni la radio. Après la libération du pays, dans la plupart des villages, ont été construits divers immeubles à vocation socio-culturelle (jardins d'enfants, écoles, maisons ou centres de culture, commerces, bâtiments administratifs, etc.) qui ont donné une autre physionomie au cœur du village.

L'habitat

L'habitation populaire albanaise est conditionnée non seulement par des facteurs économiques et géographiques, mais aussi par des facteurs sociaux.

Dans plusieurs zones de l'Albanie du Nord-Est, les habitations étaient généralement simples et très peu meublées, avec une seule pièce au rez-de-chaussée, la cuisine, à laquelle quelquefois pouvait s'ajouter une autre pièce. Les murs étaient en pierre. Les toits en paille de seigle ou avec des dalles. Quand on ajoutait un autre étage, on gardait la même architecture, le rez-de-chaussée servant d'étable et d'écurie.

Un autre type de maison, très répandu dans l'Albanie du Nord-Est, comporte plusieurs annexes et la pièce réservée aux hôtes est plus grande que les chambres des couples mariés. Dans ces maisons, le rez-de-chaussée est en pierre et le premier étage en bois.

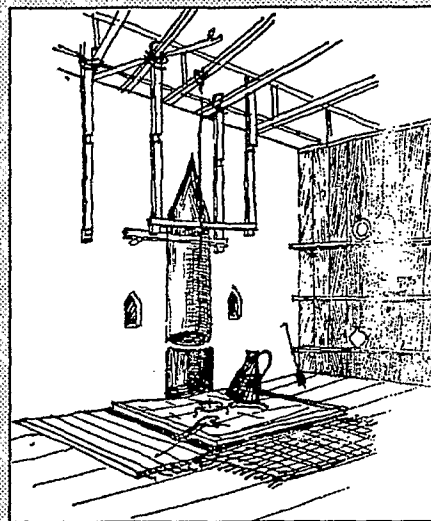
La maison fortifiée, ou kulle, était très répandue en Albanie du Nord au XIX^e siècle. Sa généralisation était liée à l'insécurité et à l'anarchie qui régnaient à cette époque. Elle était construite en pierre et avait deux ou trois étages ; le premier étage comprenait seulement des "meurtrières" et les autres de petites fenêtres. On construisait les kulle surtout au sommet des collines, d'où on pouvait contrôler l'horizon. On essayait d'y mettre tous les objets de valeur et il y avait donc peu de constructions annexes.

Les maisons avec belvédère étaient également construites en pierre. Dans certains endroits de la région de Diber, la chambre d'amis était au premier étage, avec une cheminée mais pas de plafond. Dans un de ses angles se trouvait le belvédère, avec des fenêtres des deux côtés des murs épais qui rendaient l'endroit très agréable, surtout pendant les chaleurs estivales.

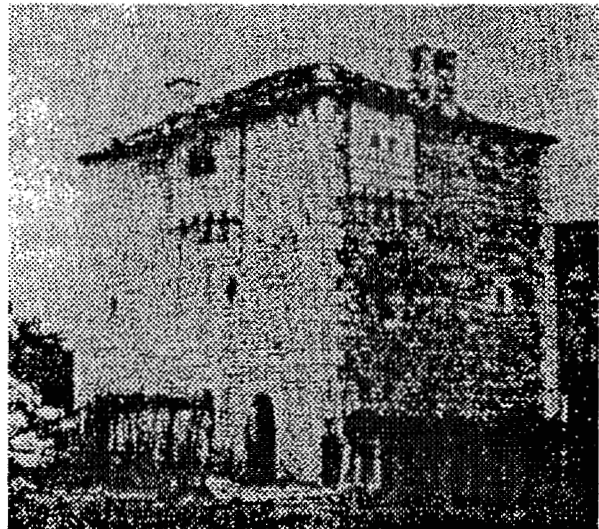
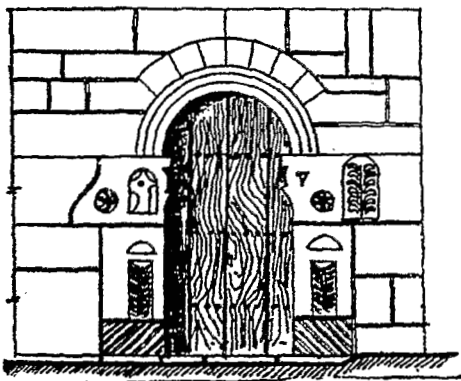
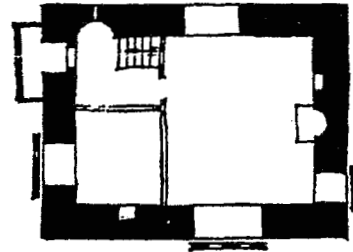
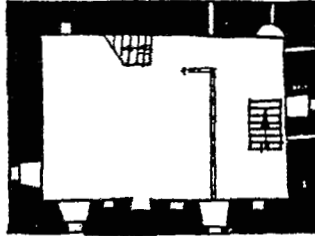
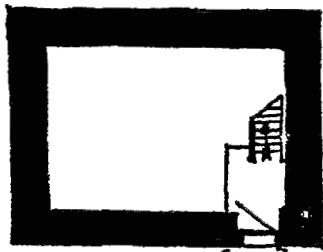
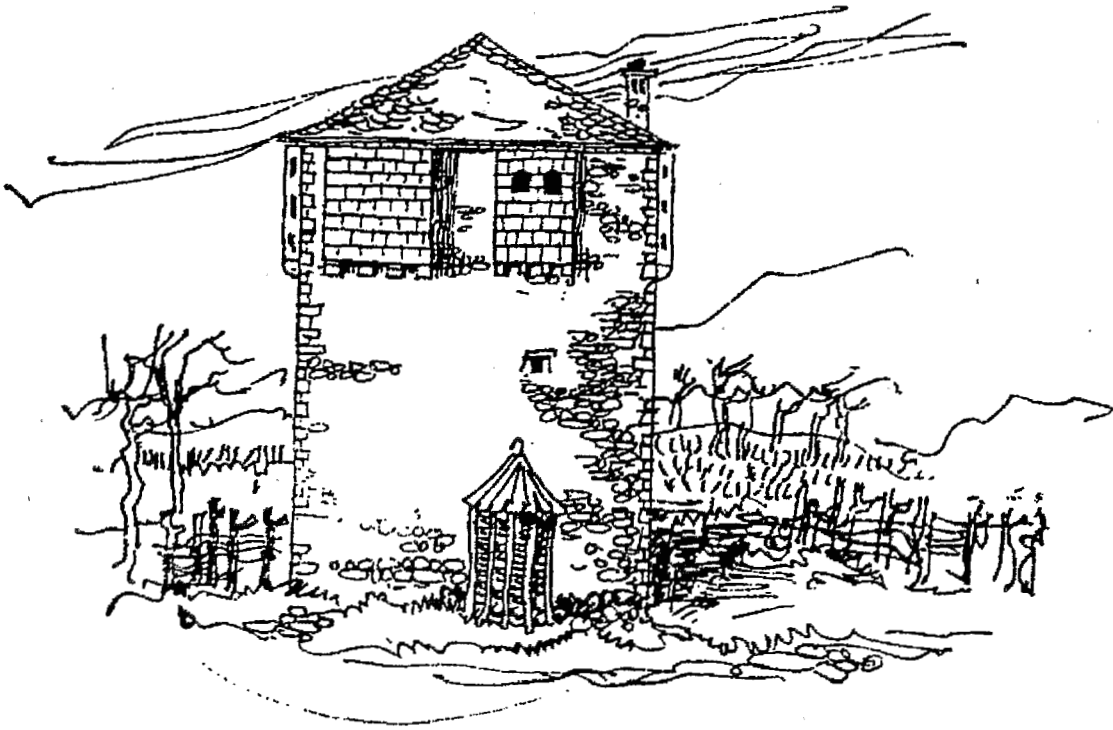
La maison avec telize (balcon de bois fermé), construite en général avec des murs en pierre et à trois étages, était caractéristique de la région de Cermenike ; on pouvait également la trouver dans les régions de Martaneshë et dans la montagne de Tirana. Un balcon en bois entoure deux ou trois façades de ces maisons.

Un autre type de maison, qui a gardé ses anciennes caractéristiques jusqu'au début de notre siècle, a une cheminée au centre ; à plafond haut, elle laissait la possibilité de construire une sorte de balcon intérieur, large d'environ 1,5 m où l'on pouvait dormir.

Les maisons simples, d'une ou de deux pièces, sont très répandues en Albanie du Sud. Les maisons de trois pièces, celle du milieu servant de couloir liant les deux autres, ont aussi été construites. Sur ce même schéma ont été construites de nombreuses maisons à deux étages. Dans d'autres cas, pour une maison plus grande, on construisait deux chambres de chaque côté du couloir et deux autres au deuxième étage.



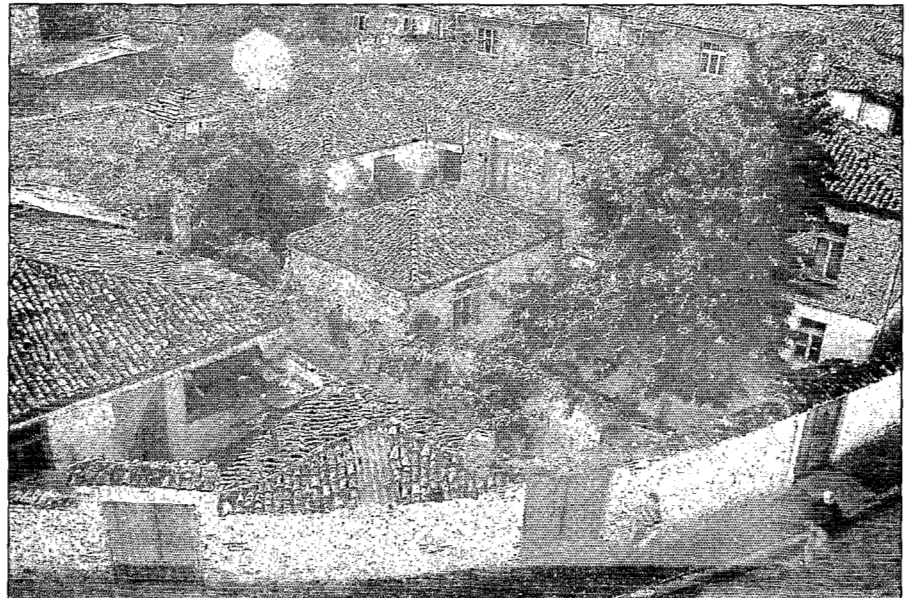
Maison fortifiée ou "kulla" à Mat



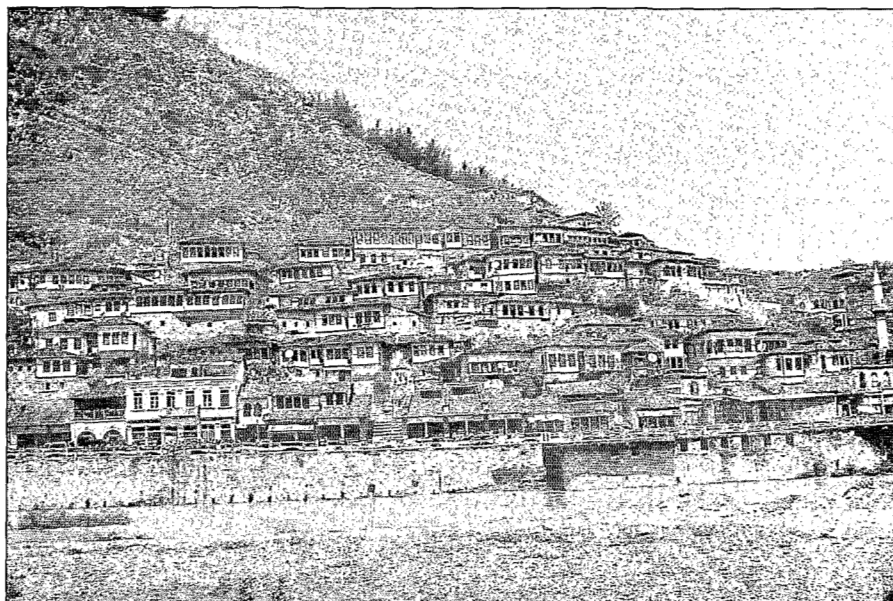
Habitat et urbanisme



*Maison bourgeoise à
Shkodër*



*Urbanisation typique
à Korçë*



*Habitat étagé
à Berat*

© Sabri Laçi



*Maison typique de la
ville de Gjirokaster*

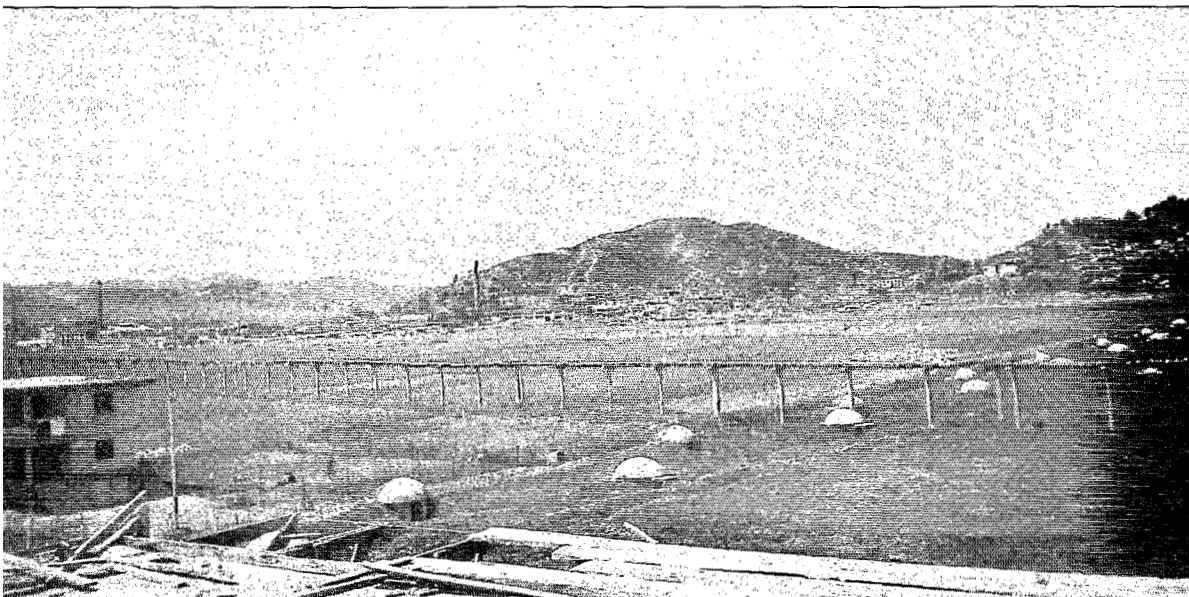
*Architecture
moderne,
style
autrichien*



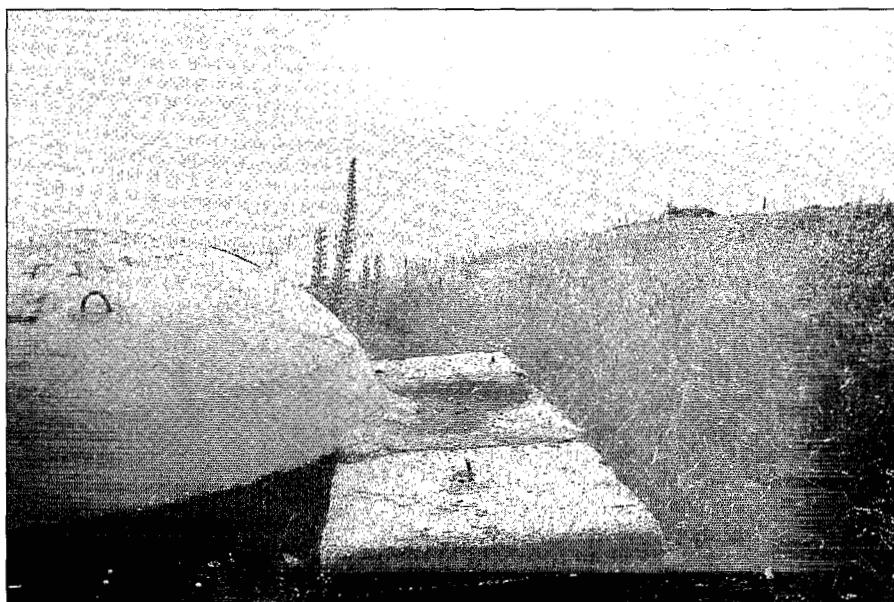
*Architecture moderne,
style russe*



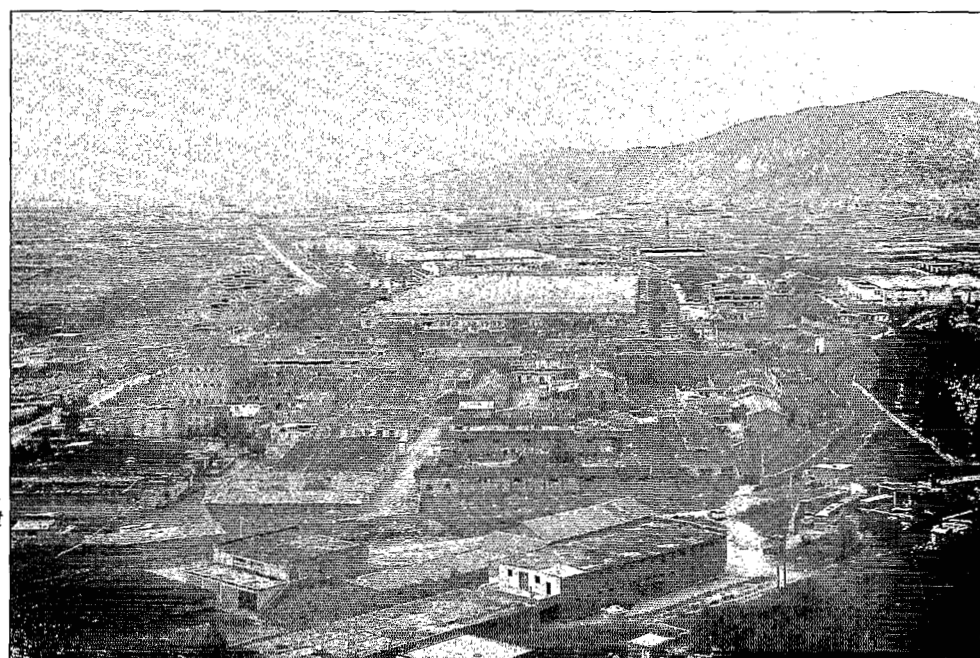
Images d'Albanie



*Ligne de
bunkers dans
la plaine de
Tirana...*

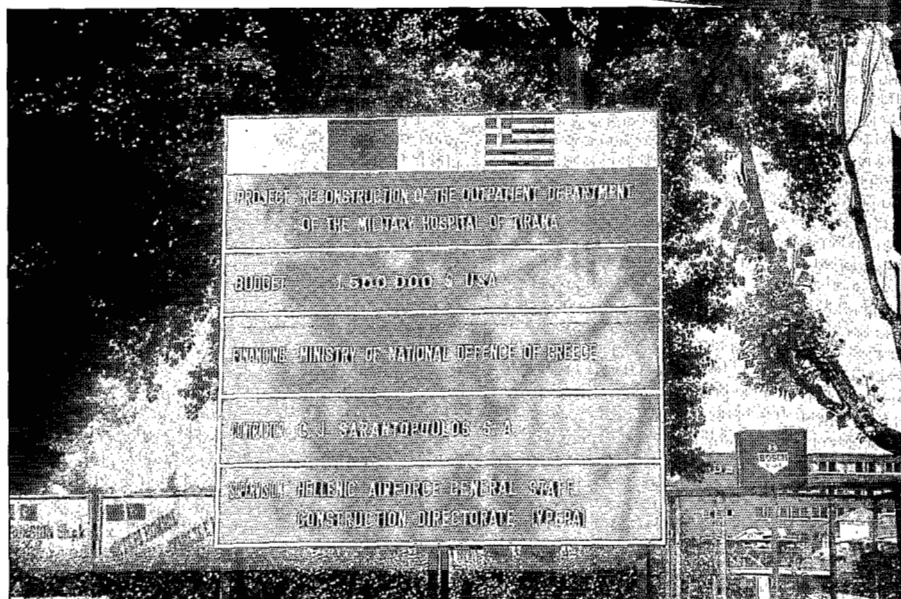


*...et face à la Macédoine
yougoslave (lac d'Ohrid)*



*Cadavres industriels.
Ici le complexe textile de Berat*

Se connecter avec le monde : la multiplication spectaculaire des antennes paraboliques (Shengjini)



*La multiplication des partenaires étrangers...
(la reconstruction de l'hôpital militaire par la coopération grecque)*



...et des initiatives individuelles