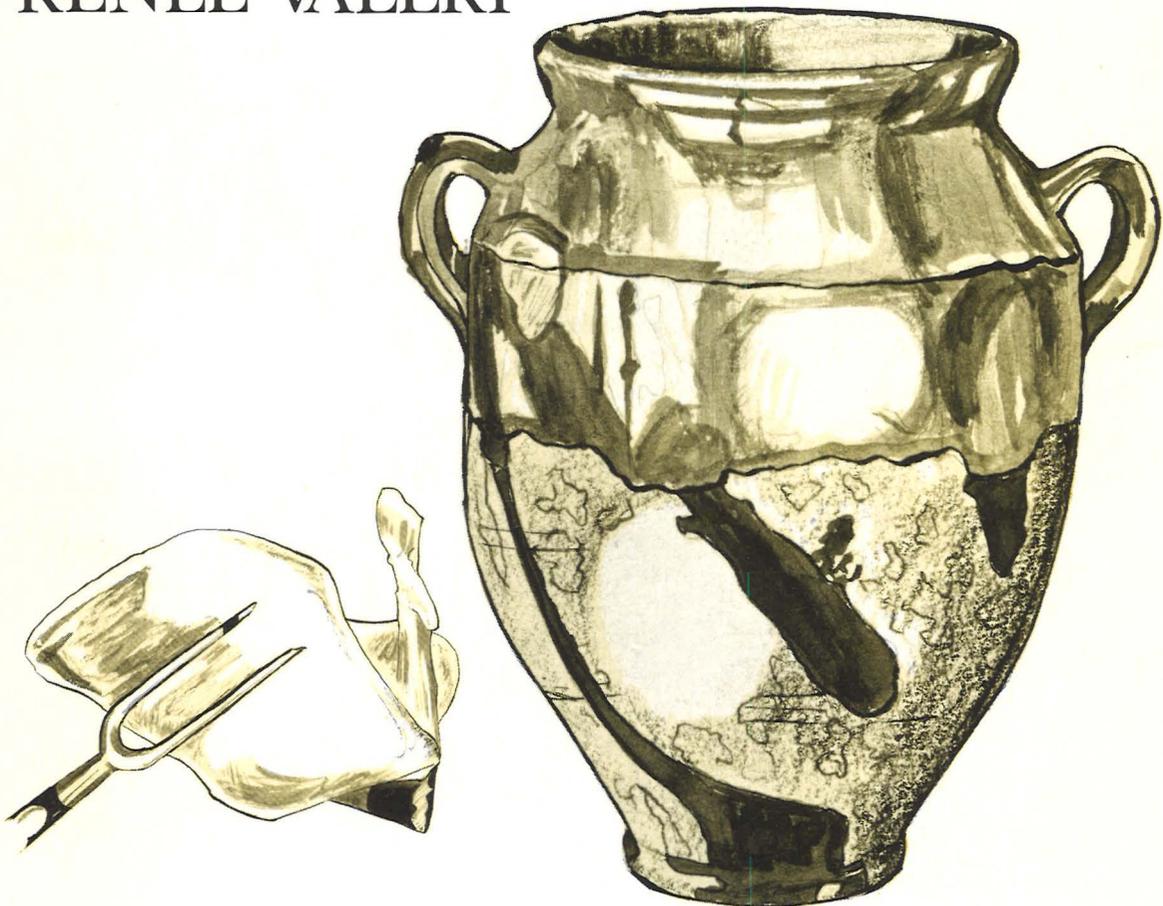


# LE CONFIT

et son rôle dans  
l'alimentation traditionnelle  
du Sud-Ouest de la France

RENEE VALERI



Utgivare: Folklivsarkivet med Skånes musiksamlingar, Lunds universitet

Text © Renée Valeri, 1977



Denna text är licensierad under CC BY-NC-ND, Erkännande-Icke-kommersiell-IngaBearbetningar. (Se fullständiga villkor: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.sv>.) Enligt licensen får verket spridas utan att tillstånd behövs, men bara i icke-kommersiella sammanhang. Verket får inte bearbetas och den som återanvänder verket måste ange dess upphovsperson.

Om inget annat anges är samtliga foton och bilder undantagna och du måste begära tillstånd från upphovsrättsinnehavaren om du önskar återanvända detta material.

ISBN: 91-40-04530-7

eISBN: 978-91-89213-71-5

Skrifter från Folklivsarkivet i Lund, vol. 20

ISSN: 0346-6051

Vid citering: Valeri, R. (1977). *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du sud-ouest de la France*. Lund: LiberLäromedel. <https://doi.org/10.37852/oblu.97>

Information om Skrifter från Folklivsarkivet i Lund finns här:

<https://www.ht.lu.se/serie/folklivsarkivet>

Volymen är digitaliserad 2020/2021.

Skrifter från  
Folklivsarkivet  
i Lund nr. 20

Till Inger  
med varma hälsningar  
från Peris

A  
Valerio

# LE CONFIT

et son rôle dans  
l'alimentation traditionnelle  
du Sud-Ouest de la France

par Renée Valeri

LiberLäromedel Lund

Le pot de confit (propriété de l'auteur) sur la couverture a été dessiné  
par Madame Hanna Nerman, Folklivsarkivet, Lund.

© Renée Valeri

Nya Civiltryckeriet, Kristianstad 1977

ISBN 91-40-04530-7

# Table des matières

<u>INTRODUCTION</u>	9
L'étude ethnologique de l'alimentation	9
La démarche de la recherche	13
Le confit comme technique de conservation	17
Sources imprimées et manuscrites	21
L'enquête ethnographique	29
<u>LES BASES ECONOMIQUES</u>	40
DEFINITION DE LA REGION ETUDIEE	40
ECONOMIE, GENERALITES	42
STRUCTURES AGRAIRES	43
Systèmes de propriété	43
La dimension des propriétés	48
POLY CULTURE	50
PRODUITS	55
a) le maïs	55
b) l'élevage de basse-cour	59
c) les bovins	72
<u>LE SYSTEME ALIMENTAIRE</u>	
LA NOURRITURE DE TOUS LES JOURS	
La bouillie de maïs	73
Le pain	74
La soupe et les légumes	90
Le confit : <i>témoignages du passé</i>	109
<i>Le confit au XX<sup>e</sup> siècle : variations</i>	117
La graisse	130

La viande de porc	136
Autres animaux de basse-cour	138
Boissons	139
Les repas de la journée	140
LA NOURRITURE DE FETE	
Repas des corvées	143
Repas des fêtes du cycle de la vie	150
Repas des fêtes calendaires	153
REPAS DE FETE/REPAS QUOTIDIENS	154
LA VIANDE DE BOUCHERIE	156
COMPOSANTS TRADITIONNELS PRINCIPAUX DE L'ALIMENTATION DANS LE SUD-OUEST	158
<u>ASPECTS SOCIAUX ET IDEOLOGIQUES DE LA NOURRITURE</u>	161
ECHELLES DE VALEURS	168
"SUPERSTITIONS"	171
<u>CONCLUSIONS</u>	
LES RAPPORTS DES DIFFERENTS ALIMENTS ENTRE EUX	173
LES CHANGEMENTS ECONOMIQUES ET LEURS SUITES	178
SUMMARY : THE CONFIT AND ITS ROLE IN THE FOOD SYSTEM	183
<u>Notes</u>	186
<u>Sources non imprimées</u>	209
<u>Sources imprimées</u>	214
Appendice I : <u>Abréviations, terminologie, recettes</u>	221
Appendice II: <u>Questionnaire utilisé sur le terrain</u>	227
<u>Questionnaire de la Commission des Recherches Collectives</u>	229

# Préface

Une première version de ce travail a été présentée comme thèse de fil.lic. (3<sup>ème</sup> cycle) à l'Université de Lund, Suède, au printemps 1971. Pendant longtemps, nous avons nourri l'espoir de pouvoir le développer et d'exploiter davantage nos documents de terrain, rendant ainsi plus de justice à nos informateurs. D'autres occupations nous ont empêché de réaliser ce projet. Six ans sont passés et nous nous sommes rendue compte qu'il est peu probable que nous puissions jamais trouver le temps de réécrire complètement ce livre. C'est pourquoi nous nous sommes décidée de le rendre accessible, sans tarder davantage, au public francophone, plus directement concerné par le sujet. Nous continuons à espérer, toutefois, de pouvoir le compléter par des articles.

Pour ne pas alourdir le texte plus que nécessaire, et pour réduire autant que possible le nombre de pages, nous n'avons cité qu'une partie des matériaux qui appuient nos interprétations, et dont on pourra consulter la totalité à Folklivsarkivet(Lund)(n<sup>o</sup>A 3360). Il n'a pas été facile de résoudre le conflit entre, d'une part, la nécessité de ne pas faire perdre au lecteur le fil de notre argumentation dans la masse des informations et, de l'autre, d'accorder le maximum de place à la réalité qu'on nous a laissé partager avec tant de générosité et de patience.

L'usage veut qu'on respecte l'anonymat des informateurs : nous les avons identifiés par un numéro qui suit le nom du village où ils habitent; en dehors des trois lieux d'étude intensive, par le nom du département suivi du nom du village.

Ce sont nos informateurs que nous voudrions remercier ici en premier lieu et de tout notre coeur. Nous sommes aussi reconnaissante à ceux qui nous ont aidée à entrer en contact avec eux : spécialement Mlle H.Balfet à Paris, et M.Dubedat à St-Sever. Mlle Balfet doit aussi être remerciée pour nous avoir signalé l'existence du fait qui constitue le sujet principal de notre thèse.

Nos remerciements vont aussi à MM.les Professeurs A.Leroi-Gourhan et N.-A. Bringéus, nos directeurs de thèse. Surtout ce dernier a tant contribué au développement de l'ethnologie de l'alimentation, que son appui et son encouragement nous ont été précieux. Il a aussi eu la gentillesse d'accueillir ce livre dans la série de l'Institut d'Ethnologie de Lund.

Brigitte Clamagirand, Valerio Valeri et Georges Métaillé ont, avec beaucoup de patience, corrigé la traduction française de ce travail. Qu'ils en soient remerciés. Certes, le lecteur français trouvera bien de défauts encore à notre texte, mais nous espérons qu'il nous montrera de l'indulgence, en appréciant l'effort de lui rendre accessible les résultats de notre recherche.

En lisant les extraits des interviews, le lecteur se rappellera que la langue maternelle des informateurs n'est pas le français. Nous avons essayé de respecter leur expression sauf quand, hors de son contexte, elle aurait demandé au lecteur trop d'efforts de compréhension.

Nous en savons un gré infini à Mme Hanna Nerman du Folklivsarkivet(Lund) pour avoir monté ces pages et dessiné la couverture. Nous remercions aussi Mme J.Ross, Chicago, pour avoir courageusement assuré la dactylographie du texte, dans une langue qu'elle ignore.

Et finalement nous tenons à dire que ce livre n'aurait jamais existé sans l'appui continu de Valerio, qui a toujours été prêt, pendant toutes ces années, à aider, à discuter, à relire, à corriger et à encourager.

Lund le 21 août 1977

Renée Valeri

# Introduction

## L'étude ethnologique de l'alimentation

Notre rapport à l'alimentation peut être comparé à notre rapport au langage : l'un et l'autre nous apparaissent "naturels," ils suivent des règles indiscutables et inconscientes que nous apprenons dès l'enfance dans l'entourage familial; l'un et l'autre peuvent se modifier à la suite de changements apparus dans notre milieu, et témoignent de nos appartenances sociales, économiques et religieuses.

Dans toute société, l'alimentation ne vise pas seulement à la satisfaction d'un besoin physiologique, mais elle est aussi une forme de communication, l'objet d'échanges et d'actes ostentatoires et constitue un ensemble de symboles avec lequel les groupes s'identifient et dans lequel ils se reconnaissent. Dans aucune société on ne mange n'importe quoi avec n'importe qui et n'importe quand: l'alimentation suit toujours des règles très strictes, et chaque déviation par rapport à ces règles est chargée de sens et peut donner lieu à des sanctions, administrées directement par la société ou indirectement par des voies surnaturelles. Les choix alimentaires sont déterminés par un code culturel qui reconnaît certains aliments comme comestibles et d'autres comme non comestibles.

Comme le code linguistique, le code alimentaire est l'un des aspects les plus inconscients de la culture, mais les choix qu'il détermine sont par contre associés à une conscience aiguë de l'identité sociale et ethnique. La complexité de la relation entre aspects conscients et inconscients contribue sans doute à expliquer pourquoi, pendant longtemps, l'alimentation

n'est pas apparue aux savants comme un système culturel cohérent. On peut d'ailleurs s'étonner du peu d'intérêt que les sciences humaines<sup>1</sup> ont montré pour l'alimentation. En général, les chercheurs (nous parlons désormais essentiellement de la situation en Europe, car c'est le domaine de notre étude) s'en sont préoccupés seulement indirectement, ou bien, le plus souvent, ils se sont contentés d'isoler certains éléments ou n'ont envisagé qu'un seul aspect.

Les études les plus nombreuses se sont attachées aux aspects technologiques et économiques de l'alimentation. Elles ont pris pour objet l'utilisation de tel aliment dans telle aire géographique ou à telle époque, de tel mode de cuisson ou de tel outil de cuisine. On a dressé des cartes de répartition d'un outil culinaire, d'un plat,<sup>2</sup> d'une recette, et on a essayé par ces moyens d'en retracer l'évolution.

Cette méthode atomisante, qui permettait de traiter de la même façon des faits ayant des relations fort différentes à l'ensemble auquel ils appartenaient, allait de pair avec une incertitude quant à l'objet de l'étude: l'alimentation devait-elle être traitée comme un fait de culture matérielle ou comme un aspect, fut-il infime et résiduel, de la culture spirituelle? Fallait-il étudier les techniques de préparation et les outils qu'elles impliquent ou le texte des recettes - traitées alors comme une variété de littérature orale - en considérant leur diffusion, les variantes et les moyens de transmission et de circulation?

Les croyances, les "superstitions," les tabous qui accompagnent l'alimentation, ne tombaient-ils pas dans le domaine du folklore? En choisissant l'un ou l'autre point de vue, ou en étudiant chaque aspect séparément, on refusait de reconnaître l'alimentation comme un domaine

d'étude valable en soi. On refusait aussi de voir la difficulté qu'elle posait à une théorie qui implicitement ou explicitement opposait le matériel au spirituel, la technique à la croyance, l'action à l'idéologie ou, dans un autre langage, l'infrastructure à la superstructure. Car l'alimentation est justement un des domaines où ces oppositions apparaissent inacceptables. Dans l'attitude traditionnelle de l'ethnologie alimentaire il y avait comme un refus de reconnaître ce fait irritant: que l'acte en apparence le plus physiologique et le plus matériel est aussi un acte profondément imprégné de culture et de symbolisme, et qu'il est vain d'étudier séparément les aspects "matériels" et "spirituels" de la culture. L'alimentation touche à la sensibilité et à la pensée en même temps: or l'ethnologie traditionnelle sépare ces deux domaines. De là, sans doute, l'impossibilité, pour une certaine ethnologie, d'accepter l'alimentation comme un domaine à part entière.

Quant aux historiens, ils ont le plus souvent étudié l'alimentation comme un aspect de la vie économique. Mais, là aussi, l'économique dont parlent les historiens a trait le plus souvent au domaine des marchés, aux fluctuations dans les approvisionnements, aux famines. La nature même des documents qu'ils utilisent les poussent à donner une image mutilée ou déformée du phénomène alimentaire, et quand ils étudient l'alimentation de certains isolats sociaux, il s'agit de couvents, de maisonnières nobles, de bateaux, etc. mais jamais de la production domestique et des formes de distribution de la nourriture (à travers les relations de parenté, de voisinage etc.) qui sont propres aux sociétés paysannes traditionnelles. Ces phénomènes n'étant pas liés directement aux marchés, ils échappent au recensement, à la comptabilisation, à l'écriture, et ils ne laissent pas de traces dans les documents qu'utilise l'historien.<sup>3</sup>

Sans négliger les documents historiques, l'attitude de l'ethnologue qui s'attache à l'étude de l'alimentation dans la société paysanne traditionnelle, doit être différente. Seule l'enquête directe, le recours à l'observation et à l'histoire non-écrite, consignée dans la mémoire des informateurs, seule l'interrogation d'une réalité encore vivante peut lui permettre d'étudier l'alimentation comme un tout qui ne peut être réduit immédiatement à aucun autre domaine (économique, technique, idéologique, etc.) mais qui peut révéler - de ces autres domaines - des aspects inattendus ou qui ne seraient pas visibles autrement.

L'un des motifs d'intérêt de l'étude de l'alimentation réside en effet en ce qu'elle reflète des rapports sociaux et économiques, des formes de pensée et des hiérarchies de valeurs qui ne sont saisissables, très souvent, qu'à travers elle. Mais pour que cela soit possible, il faut que l'ethnologue prenne un point de vue holistique, sans lequel il n'est pas possible de juger de l'importance relative des différents éléments du système alimentaire et des valeurs qui leur sont attachées. On comprendra ainsi pourquoi certains aliments sont mangés à certains moments de la vie sociale, mais pas à d'autres - pourquoi ils apparaissent dans les repas qu'on partage avec certaines personnes mais pas dans d'autres, pourquoi ils sont ordonnés hiérarchiquement selon une certaine valeur. C'est pour cette raison, aussi, que l'étude isolée d'un aliment ou d'une préparation n'est pas satisfaisante. Pour être valable, une telle étude présuppose en effet que nous sachions déjà quel est le rôle d'un aliment dans chaque contexte où il apparaît: c'est-à-dire que nous connaissons, précisément, le système alimentaire global, et les autres aliments ou préparations en vigueur dans la même région et leur relative importance. Elle présuppose, de plus, que nous connaissions les

variations, à la fois synchroniques et diachroniques, de cet élément dans le système.

C'est par la connaissance du système seulement qu'on pourra expliquer l'occurrence de tel aliment dans un repas et son association éventuelle avec une certaine forme de commensalité et avec une certaine catégorie sociale.

La commensalité reflétant une forme particulière d'échange alimentaire, elle renvoie tout naturellement au problème des échanges de nourriture. Là aussi, on peut constater que l'aliment qui est l'objet d'un échange permet d'identifier la relation (parenté, voisinage, hiérarchie etc.) qui justifie cet échange. Ainsi l'alimentation considérée systématiquement reflète une répartition des hommes et des relations sociales en catégories. Elle reflète aussi des relations d'ordre cosmologique<sup>4</sup> qui expliquent les tabous, les "préjugés," les prescriptions rituelles qui entourent aliments et préparations.

Tout cet ensemble culturel et social qui se révèle à l'analyse détermine enfin ce qui apparaît "naturel," "psychologique" et individuel: le goût, le plaisir et le déplaisir et toutes les catégories sensibles qui identifient la nourriture et déterminent leur hiérarchie dans la conscience individuelle. L'étude de l'alimentation devrait ainsi permettre de couvrir tout le parcours du social au psychologique.

#### La démarche de la recherche

Hâtons-nous de préciser que cette esquisse d'une étude "idéale" de l'alimentation n'est reflétée que partiellement dans notre travail. Cela non seulement à cause de la difficulté objective de la tâche,

mais aussi parcequ'il nous a fallu découvrir peu à peu la bonne méthode au cours d'une démarche qui a été celle de la recherche elle-même.

Comme nous l'avons signalé ailleurs (Valeri 1971), nous sommes partie nous-même d'une attitude atomisante, mais en étudiant une préparation alimentaire nous avons été amenée à étudier son contexte et donc l'ensemble auquel elle appartenait. C'est les faits eux-mêmes qui nous ont obligé à modifier, en cours de route, notre point de vue. L'histoire de notre recherche n'est donc pas sans intérêt.

En 1967, alors que nous cherchions à définir notre sujet de thèse, Mlle Hélène Balfet, enseignante au Centre de Formation aux Recherches Ethnologiques (Musée de l'Homme, Paris), qui a passé son enfance et sa jeunesse dans le Sud-Ouest de la France,<sup>1</sup> attira notre attention sur une préparation typique de cette région: le confit. Selon les premiers renseignements que nous avons pu recueillir, le confit était une conserve de viande et de graisse qui, il n'y a pas longtemps encore, était fabriquée uniquement à la maison. Selon les auteurs du début de ce siècle que nous avons consulté, le confit était un aliment de base dans le Sud-Ouest de la France. Mais aucune source ne pouvait dire avec précision quelle était l'extension géographique de cette préparation, ni son ancienneté. Un travail préliminaire a donc été nécessaire pour établir approximativement son extension et son histoire.

En mettant sur cartes toutes les mentions trouvées dans la littérature et dans les archives (v. aussi carte fig. 3 ), l'aire d'extension de cette préparation a pu être fixée préliminairement à peu près au bassin d'Aquitaine. Ce bassin s'étend des Pyrénées, au sud, au Périgord au nord, et à Castres et Carcassonne à l'est. A l'ouest il est limité par

l'Atlantique.<sup>2</sup>

Nous nous sommes vite aperçue, surtout sur le terrain, qu'une étude du confit à lui seul n'était pas satisfaisante.

Cela tenait à la nature même de cette préparation. Son lien étroit avec l'écologie et la structure économique dominante chez la paysannerie du Sud-Ouest, et son rôle de pivot dans le système alimentaire, nous obligeait à situer le confit par rapport à ses corrélats économiques sociaux et idéologiques, et à considérer ses rapports avec les autres aliments les plus importants.

Nous nous sommes aperçue en particulier de l'importance de la hiérarchie des valeurs alimentaires, au sein de laquelle le confit avait une place précise, qui variait toutefois dans le temps, dans l'espace et chez les différents groupes sociaux.

Afin d'isoler les valeurs alimentaires et le côté psychologique fondamental, il nous parut donc nécessaire d'associer à l'étude technico-économique l'étude de l'aspect social et idéologique de l'alimentation.

Par "l'étude de l'aspect économique," nous entendons l'étude des rapports entre système alimentaire et système de production, structures agricoles et commerce. A côté de l'aspect économique il y a l'aspect technologique et plus proprement culinaire: c'est-à-dire les techniques de préparation et les modalités de consommation des aliments.

"L'étude de l'aspect social de l'alimentation" concerne principalement les catégories de personnes auxquelles chaque aliment est destiné. La destination des aliments dépend directement de leur place dans l'échelle des valeurs, donc de ce que nous appelons l'aspect idéologique de

l'alimentation. Les interdits et les croyances liés aux différents aliments sont aussi liés à cet aspect.

Tous ces aspects ne peuvent être séparés: notre intention est donc d'étudier un aliment fondamental, le confit, dans ses rapports avec les autres aliments dans une région déterminée, et les variations de ces rapports dans les régions avoisinantes.

Pourtant, quand on en vient à choisir la méthode pour une entreprise pareille, on ne peut que constater avec regret que dans le domaine de l'étude ethnologique de l'alimentation le chercheur est placé dans une situation qui reste assez semblable à celle décrite par Malinowski dans sa préface au livre Hunger and Work in a Savage Tribe (1932), écrit par son élève A. I. Richards:

"In scientific pioneering the first-comer, far from enjoying any privileges of idle occupation, has always a specially difficult task and plenty of hard work to do. This is true of anthropology as of any other branch of learning. In the breaking of a new field, there is no relying upon the well-known compendia, no looking up of evidence in Tylor, Westermarck and Frazer. The student has to go to the sources, scorn the articles in special journals, and look through innumerable scanty notices and scattered bits of information. Nor can he take over from scientific tradition well-established methods, patterns of research, ready-made concepts, classifications and terminologies. He has to work out all these for himself."

En effet, nous n'avons toujours pas d'étude-type d'un complexe alimentaire réalisée dans une région relativement vaste, et à laquelle on pourrait se référer comme à un modèle de méthode à utiliser, ou dont on pourrait s'inspirer. Il nous a donc fallu résoudre toute seule le problème de la collecte des matériaux et de leur organisation, et de la mise au point d'un plan de travail.

Avant de décrire les sources à notre disposition, et les méthodes employées pour obtenir des informations pertinentes, il nous faut au

préalable donner quelques informations sur la préparation alimentaire qui est l'objet principal de cette étude: le confit.

### Le confit comme technique de conservation

L'alimentation carnée dans le Sud-Ouest se partage traditionnellement en alimentation quotidienne et alimentation de fête.<sup>1</sup> Les repas de fête sont ceux où l'on mange de la viande non conservée (volaille, viande de boeuf), alors que l'alimentation carnée de tous les jours consiste en viande de conserve. Dans la catégorie des conserves nous incluons toute viande qui, au moyen de différentes techniques, peut être conservée pendant quelque temps, c'est-à-dire qu'elle peut entrer dans une économie basée sur des provisions. L'opposition entre nourriture carnée de fête et nourriture carnée quotidienne se réduit, dans le Sud-Ouest tout au moins, à celle entre viande non salée et viande salée.

Les animaux qui sont élevés pour la consommation familiale, c'est-à-dire les porcs, les oies, les canards et éventuellement les dindes,<sup>2</sup> sont bons à tuer pendant une période de l'année seulement.<sup>3</sup> Il faut donc, pour ne pas perdre le fruit d'une abondance parfois laborieusement acquise, pouvoir en prolonger la jouissance et rendre permanente la disposition de biens passagers. Le surplus, qu'on ne peut pas, ou qu'on ne veut pas consommer, doit être conservé pour des périodes où la viande est rare, ou lorsque elle est nécessaire en grandes quantités pour des prestations sociales. Dans le Sud-Ouest, ceci a successivement donné lieu à quatre techniques de conservation: salaison combinée avec séchage; conservation dans la graisse; conservation en bocaux ou en boîtes de fer-blanc selon la méthode Appert; congélation. Ces deux dernières techniques ont été introduites assez récemment, alors que

les deux premières sont connues depuis l'antiquité dans toute la Méditerranée, avec certaines variantes locales.

La putréfaction que doit éviter la conservation a quatre causes principales: "1) la présence de l'humidité, 2) celle des ferments... 3) l'influence de l'oxygène de l'air, 4) un certain degré de chaleur."

Pour conserver les substances alimentaires il faut donc: ou les amener et les maintenir à un degré convenable de dessiccation; y mêler des antiseptiques, qui arrêtent le développement des ferments; ou bien les soustraire à l'action de l'oxygène en les isolant dans une atmosphère artificielle; ou enfin les tenir dans un milieu à basse température. (Bourdeau 1894:65)

"Le moyen de conservation qui consiste à soustraire les aliments à l'action de l'oxygène de l'air assure le mieux leur intégrité, car il les maintient dans leur état naturel sans leur enlever leur fraîcheur, comme la dessiccation, et sans les imprégner, comme les antiseptiques, de substances insalubres ou désagréables." Cette technique est simple quand il s'agit de boissons, mais plus difficile quant aux substances solides. Selon Bourdeau, "on imagina d'abord de préserver de petites quantités de viandes délicates en les enveloppant de corps gras tels que l'huile ou la grasse qui, ne contenant pas d'oxygène, étaient aptes à remplir des fonctions conservatrices." (idem, p. 67) "Le moyen de conservation qui consiste à soustraire les viandes à l'influence de l'oxygène présenterait le plus d'avantages s'il pouvait être obtenu à peu de frais." Car "tous les procédés dont nous venons de parler sont ou défectueux ou trop onéreux...l'enrobage dans l'huile ou la grasse et les conserves Appert sont dispendieux. On souhaite toujours une méthode économique pour conserver les chairs en leur ôtant le moins possible

de leur valeur nutritive." (idem, p. 87-88)

Mais, pour juger coûteuse cette dernière technique (enrobage dans l'huile ou la graisse) il faudrait ou bien présupposer qu'on doit acheter la graisse nécessaire, ou bien qu'on la jette après qu'elle ait fini de remplir sa fonction protectrice. Or ceci est contraire au principe qui est à la base des techniques de conservation, c'est-à-dire l'utilisation maximale au minimum de frais. Quand on fait des conserves de graisse selon la méthode qu'on appelle "confit,"<sup>4</sup> on utilise la graisse de l'animal même qui donne la viande, graisse qu'on aurait de toute manière fait fondre et gardé comme réserve. Dans ces conditions on peut aussi bien la garder dans un pot où elle couvre la viande, que dans un pot à part, car son goût n'est pas détérioré par sa fonction de couche protectrice. Ceci n'empêche pas non plus de l'utiliser jusqu'à la dernière goutte: rien n'est donc perdu. La viande, de son côté, garde toute sa substance et tout son goût. Le confit est en somme une méthode de conservation idéale.

Pourtant, il ne semble avoir été ni très répandu, ni très connu. La plupart des ouvrages généraux concernant les techniques de conservation dans les différentes parties du monde mentionnent la conservation dans la graisse, qui est en fait presque toujours de l'huile, comme une technique peu utilisée, et souvent ils n'en parlent pas du tout.<sup>5</sup>

La méthode de conservation des aliments dans l'huile d'olive<sup>6</sup> est pourtant très ancienne dans l'aire méditerranéenne, et elle est aujourd'hui utilisée par exemple pour conserver des saucisses dans le Sud-Est de la France (ainsi qu'en Italie). Dans le Sud-Ouest on utilise de la graisse dans le même but. Cette différence reflète sans doute l'existence de régions utilisant des graisses de cuisine différentes.

La méthode qui consiste à combiner une première cuisson avec l'addition successive de sel et d'épices était elle aussi, selon Bourdeau,<sup>7</sup> très répandue dans l'ancien monde, aussi bien chez les Egyptiens<sup>8</sup> que chez les Romains, qui appréciaient beaucoup la charcuterie. Dans la charcuterie on trouve justement des préparations faites avec cette méthode, p.ex. les rillettes à base de porc (ou d'oie), semblables aux graisserons d'oie, qui sont un 'sous-produit' du confit. Ce sont de petits restes de viande ("rarement plus grands qu'un ongle"), liés avec de la graisse. Il est évident que c'est le grand pourcentage de graisse qui permet de garder ces morceaux de viande pendant longtemps dans des pots du même type de ceux qui sont utilisés pour la graisse.<sup>9</sup>

La préparation existant dans le Sud-Ouest à laquelle on donne le nom de confit, c'est-à-dire une conserve faite de morceaux de viande mis dans leur propre graisse, n'a pas de parallèle en France.

Elle n'est pas non plus connue dans d'autres régions européennes.

Toutefois nous avons appris<sup>10</sup> qu'à Bornholm (île danoise au sud de la Suède) on faisait cuire les oies dans de grands pots de céramique, dans lesquels on les laissait ensuite, couvertes de leur graisse. Ceci pourrait être du 'confit', comparable à celui du Sud-Ouest de la France, mais il pourrait aussi s'agir d'oie salée, dont la recette se trouve dans des anciens livres de cuisine danois et suédois (P.ex. Grefwe Pehrs Kokbok s.d.; Cajsa Warg 1755), qui peuvent l'avoir empruntée à des livres de cuisine étrangers. Cette préparation était encore au début du XX<sup>e</sup> siècle assez commune en Norvège et en Scanie.<sup>11</sup> La recette en est la suivante: on fait bouillir des morceaux d'oie avec du sel et de l'assaisonnement. Ensuite on les garde dans des pots, couverts de leur bouillon et de la couche de graisse formée pendant la cuisson, pour réaliser une meilleure isolation. La durée de conservation paraît

toutefois très courte si on la compare à celle du "véritable" confit, fait uniquement avec de la graisse. Les rapports entre ces deux méthodes de conservation de la viande d'oie pourraient être intéressants à étudier, mais dépassent le cadre de ce travail. On peut toutefois remarquer que le mot suédois (en dialecte du sud) pour désigner cette préparation, "gåsasyta," correspond très bien au sens d'"oie confite."

Pour expliquer l'absence d'autres témoignages sur cette préparation en d'autres régions d'Europe, il faut tenir compte du fait que les méthodes de conservation de la viande les plus répandues sont le salage, le séchage et/ou le fumage, et que ces techniques, devenues prédominantes, ont pu éliminer ou faire oublier d'autres techniques.

Les matériaux manquent encore pour aboutir à des conclusions plus précises sur la distribution des techniques de conservation de la viande et pour conduire une recherche plus vaste sur les conserves à base de graisse existant en Europe. Les techniques et les coutumes concernant les bêtes tuées pour la consommation familiale, et les manières dont on utilise la viande ainsi acquise, constituent un très vaste sujet. Il est donc dans une certaine mesure compréhensible qu'une telle lacune existe, ce qui ne l'excuse pourtant pas. Il faut donc espérer que des efforts seront faits pour recueillir de tels matériaux avant qu'il ne soit trop tard. Alors seulement le problème de l'existence de phénomènes parallèles au confit trouvera plus facilement une réponse.

#### Sources imprimées et manuscrites

Notre étude est basée sur une enquête ethnographique, mais nous sommes servie aussi de documents d'archives et de documents imprimés.

Il faut commencer par dire quelques mots sur ces derniers.

Les sources imprimées sont d'une valeur très variable.<sup>1</sup> Celles qui ont été les plus utilisées ici, et qui seront citées s'il en est besoin, appartiennent surtout à la littérature ancienne, et concernent l'économie domestique et l'économie rurale.

Le premier de ces ouvrages, où l'auteur ne s'est pas limité à puiser la majeure partie de ses informations chez les agronomes romains (Columelle, Varron, etc., ou même Pline), est le livre de Champier, De Re Cibaria, publié en 1560. Ce livre a été repris et cité presque in extenso en 1815 par Legrand d'Aussy (Histoire de la Vie Privée des Français), qui y a ajouté de précieux commentaires comparatifs concernant la situation à son époque.

A l'époque de la Renaissance appartiennent aussi deux traités d'agriculture très complets, celui de Liébault (La Maison Rustique, 1583) et celui d'Olivier de Serres (Le Théâtre d'Agriculture, 1600), ce dernier auteur étant considéré comme une très grande autorité de l'époque. De Serres était seigneur de Pradel et vivait dans le Vivarais, en Languedoc, ce qui lui a peut-être donné certaines connaissances sur la Gascogne, dont il témoigne à plusieurs reprises. Liébault, par contre, connaissait mieux le nord de la France.

On a aussi à notre disposition quelques livres de diététique; l'on y décrit pratiquement tout ce qui peut se manger et les effets de chaque aliment sur le corps humain. Parmi ces livres, le plus intéressant pour nous est celui de Du Chesne (Pourtraict de la Santé, 1606), qui était médecin ordinaire du Roi Henri IV et, comme ce dernier, originaire du Béarn. Il pouvait donc donner des documents sur les habitudes alimentaires de cette région.

Un autre ouvrage, utile pour la présente étude, est le Traité des aliments (1702, troisième édition en 1755) de Leméry. La première édition est écrite en termes assez généraux, mais la troisième, révisée et munie d'addendae par le gendre de Leméry, J. J. Bruhier, est bien plus riche en faits.

L'Encyclopédie (1751-1772) de Diderot et d'Alembert inaugure la série des encyclopédies raisonnées, souvent fondées sur les ouvrages cités ci-dessus, mais qui ont quand même un certain intérêt, surtout celles du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le traité d'agriculture de l'Abbé Rozier (Cours complet d'agriculture, 1785), de la même époque, est aussi très bien documenté.

Après la Révolution, le besoin d'une connaissance plus approfondie, et la nécessité de faire un inventaire des ressources et un tableau de la situation économique de la République, stimula la rédaction de descriptions et de monographies des départements nouvellement créés. Ces ouvrages sont souvent une très bonne source de connaissances sur les conditions de vie et l'économie de cette époque. Ils ont été écrits, en général, pendant les vingt premières années du XIX<sup>e</sup> siècle et leur valeur est très variable.

Les sources imprimées du milieu et de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle sont relativement rares, du moins en ce qui concerne le Sud-Ouest du pays. Il est possible que cette pauvreté soit en rapport avec la régression économique qui commença à cette époque dans le Sud-Ouest. Quelque ouvrage sur l'économie rurale, des recueils sur les mœurs et les usages, par exemple celui de F. Pariset (1867, 1882), qui est très intéressant, donnent toutefois des renseignements très détaillés sur les conditions de vie et les moyens de subsistance de la population

rurale. En 1903 furent publiées les descriptions très méticuleuses des voyages faits dans toute la France par Ardouin-Dumazet.

Cet auteur s'intéressa surtout aux moyens de subsistance et aux économies locales.

Entre les deux guerres une littérature régionale décrivant les moeurs et les coutumes prit son essor. Dans le Sud-Ouest elle est représentée parmi d'autres par R. Cuzacq et S. Palay. Selon van Gennep, il faudrait chercher dans cette littérature la plus grande partie des documents disponibles sur les habitudes alimentaires. Dans sa bibliographie (1938, IV:923-38) v. Gennep établit une liste de ce genre d'ouvrages, qui traitent "le folklore épulaire." Mais, puisqu'il pense que "l'aspect économique, statistique et démographique de l'alimentation des paysans, ouvriers et bourgeois est en dehors des cadres du Folklore," les ouvrages qu'il cite appartiennent à la seule catégorie des "descriptions d'usages, moeurs et coutumes" d'une région nommée. En général, ces ouvrages se limitent à décrire des plats régionaux, sans indiquer dans quelles catégories sociales on les mange. Leur valeur comme sources est très variable - parfois ils exaltent ou surévaluent ce dont ils parlent, et leurs "descriptions" sont souvent très subjectives. Ils doivent donc être utilisés surtout pour donner une idée de la distribution spatiale des différents plats, mais il existe le risque que d'une part les informateurs pour les différentes régions concernées aient appartenus à des catégories de personnes complètement différentes, et donnent donc des réponses difficilement comparables, et que d'autre part un plat donné joue un rôle complètement différent selon les régions sans que cela apparaisse dans la description.

Il y a pourtant de heureuses exceptions: tels certains articles ou livres écrits sur des régions très limitées, que leur auteur connaît à

fond pour la simple raison qu'il y a passé sa vie. Ainsi en est-il de l'article sur la commune avoisinante d'Augreilh, Montaut (Landes), rédigé par François Marsan, qui a aimablement accepté de servir aussi d'informateur. Ces écrits ont une valeur indiscutable.

Certains voyageurs<sup>3</sup> du XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècle ont pris note de ce qu'ils ont mangé pendant leur voyage dans la région que nous étudions, mais en général ils se limitent à en décrire les monuments et les curiosités. Des données sur l'alimentation traditionnelle et son contexte ont été cherchées aussi dans des ouvrages purement économiques ou de géographie humaine.

Pour les sources non imprimées, la situation est encore moins bonne. Les Archives Nationales et les Archives Départementales ne sont pas d'une grande aide (Cf. Thullier, 1968) quand il s'agit d'étudier un sujet comme le nôtre, qui se situe à l'intérieur du cadre de l'économie domestique et de subsistance en circuit fermé, et qui ne laisse donc pas de traces dans les documents officiels. On ne rend compte à personne des produits gardés pour sa propre consommation, des quantités de provisions qu'on a fait, des trocs avec des commerçants de la région ou simplement avec des connaissances ou des parents. Il est donc difficile d'estimer-d'après les documents d'archives-les quantités consommées, et même de savoir quels sont les aliments consommés. La qualité des produits, qui n'est pas sans importance, n'est pas connue non plus. L'étude des prix pratiqués dans les marchés régionaux, et des quantités de nourriture qui y sont vendues (dont on peut parfois trouver trace dans les archives), peut donner une fausse idée de l'importance relative des produits dans l'alimentation. Les produits vendus dans une région ne sont pas toujours les mêmes que ceux que les

paysans consomment. Il arrive ainsi qu'ils vendent leur blé et mangent du pain de maïs, ou qu'ils élèvent des boeufs et ne mangent que du cochon. Surtout dans une région comme le Sud-Ouest, caractérisée par le métayage, la production de la ferme suit les souhaits du propriétaire dont il doit satisfaire les besoins en priorité.

Il faut aussi avoir présent à l'esprit que d'une part, bon nombre de témoignages sont partiels (Cf. Thullier, 1968), les personnes qui les donnent appartenant en général à la classe des propriétaires; et que d'autre part les statistiques sur la consommation de viande sont très peu dignes de confiance, car la viande conservée y est rarement incluse.

Seules les archives de l'Académie de Médecine à Paris nous ont été d'une certaine utilité dans notre étude. Il s'agit des matériaux de la Société Royale de Médecine<sup>4</sup> datant de la dernière moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, avant la révolution. La SRM avait besoin de renseignements pour pouvoir juger de la santé du pays. A cette époque, la plupart des maladies étaient considérées comme des variétés d'épidémie ou de fièvre, et on leur attribuait une quantité de causes différentes. La SRM voulait donc obtenir de ses correspondants<sup>5</sup> des informations sur l'eau, les vents, les températures pendant différents mois, la géographie, l'agriculture, les maladies les plus connues, mais aussi savoir quelle était l'alimentation et "le tempérament" de la population. Ces 'topographies' médicales, qui sont naturellement assez hétérogènes, donnent des informations qui doivent être considérées avec un certain scepticisme. Il est clair que l'idée de devoir être lu à la SRM a pu pousser certains à donner une image faussée ou exagérée de la réalité dans leur région. Ces correspondants donnent toutefois des informations précieuses sur ce qu'ils ont observé, à une époque pour laquelle d'autres sources directes font défaut. Ces informations sont d'autant plus intéressantes

du fait que plusieurs correspondants médecins témoignent d'une profonde connaissance de leur région dont ils décrivent les habitudes alimentaires en tenant compte des différentes catégories de la population ou en relevant les particularités propres à certaines communes.

On ne trouve pas en France, comme p.ex. dans les pays nordiques, un corps stable d'informateurs, auxquels il est possible d'envoyer un questionnaire concernant le sujet auquel on s'intéresse. Par conséquent, il n'y a pas non plus ces vastes collections de données ethnographiques déjà recueillies à travers des questionnaires envoyés sur des sujets similaires ou voisins, matériaux pouvant être utilisés pour compléter les données et même pour appuyer ou renverser des hypothèses.

On trouve tout de même quelques matériaux sur l'alimentation populaire au Musée des Arts et Traditions Populaires à Paris. Pendant les années trente, ce Musée envoya quatre questionnaires,<sup>6</sup> dont le troisième avait pour sujet "l'alimentation populaire traditionnelle" (App. II). Les réponses (v.figure 3), arrivées en 1936-7, sont malheureusement réparties de manière très inégale du point de vue géographique. Fait particulièrement gênant pour nous, la partie centrale du Sud-Ouest de la France a été presque complètement négligée, et la plupart des réponses proviennent de la périphérie de cette région. Jusqu'à aujourd'hui ces matériaux n'ont pas été utilisés, à l'exception de ceux qui concernent les fonds de cuisine. Ils donnent des informations complémentaires précieuses, surtout en ce qui concerne l'époque précédant la première guerre mondiale (les deux guerres ont marqué de grands changements dans le domaine de l'alimentation).

## L'enquête ethnographique

La méthode qui consiste à envoyer un questionnaire ne semblait pas s'adapter très bien à notre étude. En dehors du fait que les chances de recevoir un nombre suffisant de réponses étaient minimales,<sup>1</sup> il aurait été extrêmement difficile de juger si ceux qui répondaient étaient vraiment représentatifs de la moyenne de la population, de savoir les habitudes de qui ils décriraient (les réponses ayant une tendance à être rédigées en termes assez généraux), et le degré de véracité de leurs réponses, etc. Il nous a donc semblé que la meilleure méthode était de faire un inventaire personnel, aussi complet que possible, grâce à des informateurs représentant la plus grande variété de situations individuelles possibles dans de petites zones représentatives de l'ensemble régional. Ceci avait pour but de rendre moins arbitraires les jugements sur la spécificité des situations alimentaires dans telle ou telle région.

La description que nous avons faite ci-dessus des sources déjà existantes a montré qu'elles sont très peu satisfaisantes - souvent sujettes à caution et incertaines, réparties d'une manière irrégulière aussi bien dans le temps que dans l'espace, et qu'il n'était pas possible de fonder sur elles une comparaison sûre. Il y a dans ces sources presque toujours des lacunes concernant des aspects importants des habitudes alimentaires. Il est donc évident que la plus grande partie de la recherche de base a dû être faite par l'enquête ethnographique directe, et que les données recueillies sur le terrain ont constitué la base de l'analyse, les documents écrits ayant été utilisés surtout pour tracer l'arrière-plan historique et géographique et pour faire certaines comparaisons.

Il s'agissait de décider non seulement comment cette recherche ethnographique de base devait être conduite, mais aussi à quel endroit

elle devait avoir lieu, car la région que nous nous proposons d'étudier a plus de 200 km de diamètre, et une densité de population de 46 pers./km<sup>2</sup> en moyenne.

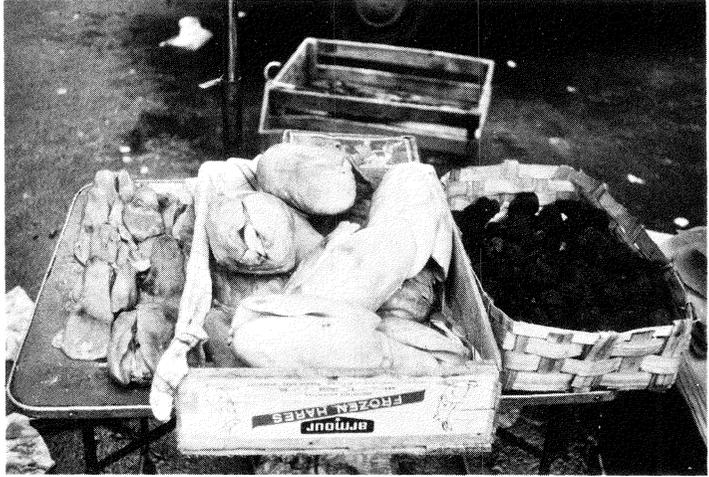
Nous avons déjà mentionné que la région où l'on trouve le confit peut être sub-divisée en plusieurs régions plus petites, qui diffèrent les unes des autres quant à leur économie de subsistance et donc du point de vue des habitudes alimentaires. Notre intention originelle était de choisir un village dans chacune de ces 'sous-régions' et puis de les comparer. Mais les régions qu'on pouvait distinguer étaient nombreuses:

- la région 'centrale,' où le gavage d'oies et de canards est devenu une activité industrielle. Au point de vue géographique, cette région correspond approximativement à la Chalosse.
- le Gers, qui est le département le plus agricole de la France, et dont la population, à tort ou à raison, est considérée très conservatrice et fidèle à ses traditions. C'est une région mal représentée dans les sources non imprimées;
- les Pyrénées, où l'industrie principale dans la montagne est l'élevage (de bovin ou de moutons), et où il pourrait être intéressant d'étudier les relations entre confit et graisse, viande et beurre, car il semble ailleurs exister une incompatibilité entre ces deux types d'économie domestique (polyculture avec des oies et élevage);
- la région intermédiaire vers le Rouergue et la partie sud du Massif Central est aussi marquée par l'élevage, mais elle est peut-être moins aisée économiquement que les Pyrénées et possède un climat, des produits, et une histoire différents;
- le Périgord, souvent considéré par le grand public comme le pays du confit par excellence. Ceci est un malentendu, qui a probablement



1. Provinces et "pays" du Sud-Ouest de la France.

○ lieu d'étude intensive (1968-70)



2. *Vente au marché de foies gras de canard, d'oie (au centre) et de truffes. (Dordogne 1968)*

sa raison d'être dans le fait que le foie gras en conserve vient en général du Périgord. Mais la matière première provient pour 90% des cas de la Gascogne (Le foie gras, 1961), surtout des Landes.

Les sources anciennes parlent uniquement de châtaignes et de produits dérivés du porc comme caractéristiques de la nourriture populaire de cette province - pleine de forêts propices à l'élevage des porcs - et plus tard elles citent aussi la pomme de terre (jamais le confit d'oie n'est mentionné, ni le maïs ou les haricots, qui accompagnent typiquement le confit). Au Périgord le confit fut probablement introduit au XIX<sup>e</sup> siècle, au moment de l'essor du foie gras<sup>2</sup> et peut donc être considéré comme une innovation dans cette région;

- les régions de caractère très archaïque dans les pinèdes des Landes, avec des villages très isolés, - encore peu ou pas du tout étudiés.

Il est évident qu'une seule personne, avec des ressources - et donc du temps - très limitées, ne peut pas couvrir toutes ces régions. Même si

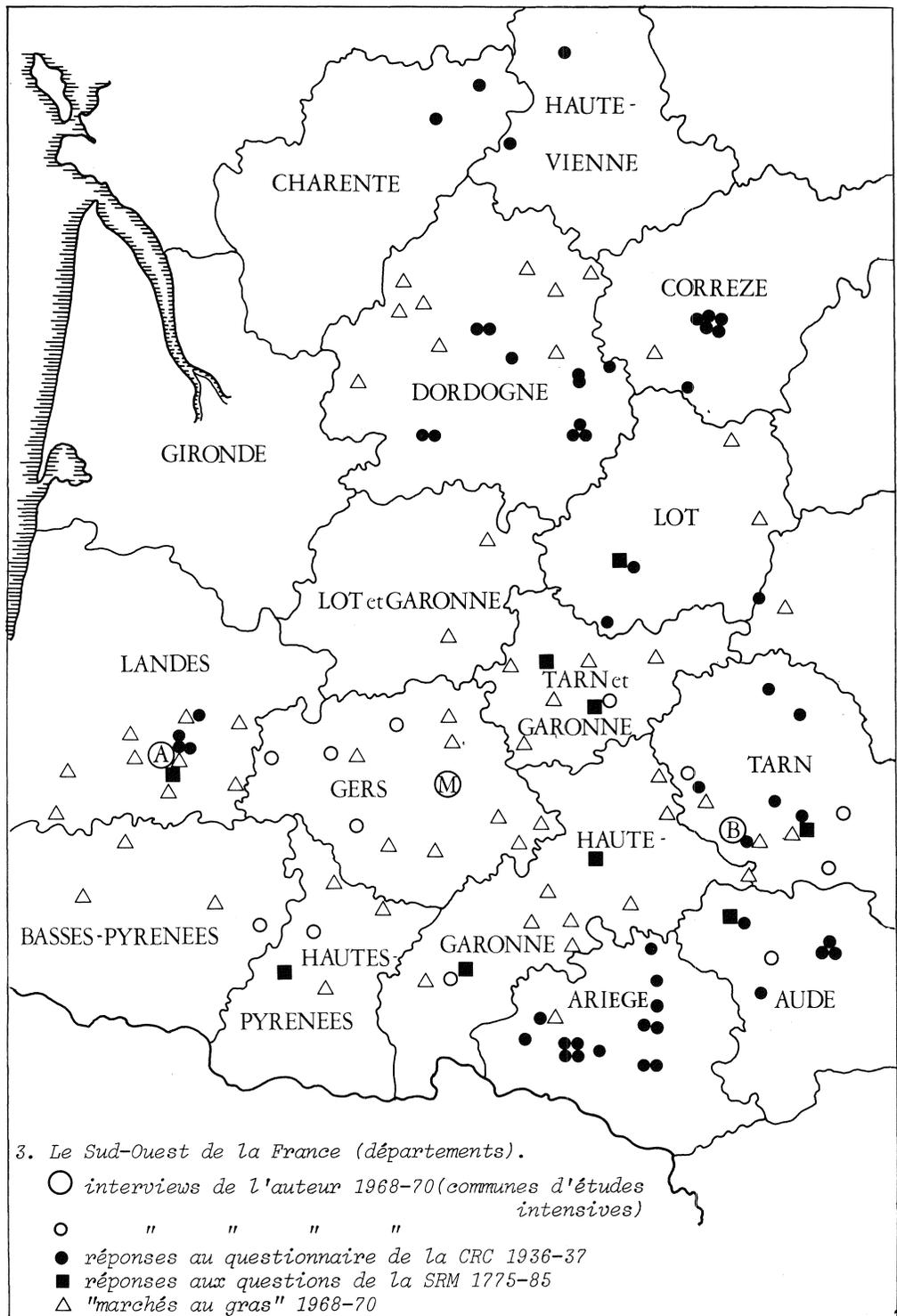
cela était faisable, il n'est pas sûr que le résultat correspondrait aux espoirs mis dans ce travail car les matériaux seraient très difficiles à traiter à cause de leur disparité.

Nous avons donc décidé de faire des études intensives dans trois villages ou communes différentes, situés à des distances égales dans la région qui nous intéresse (v. carte 1). Ces villages sont: 1) Augreilh, à quelques kilomètres à l'ouest de St-Sever (ville de 4.000 habitants env.) dans la Chalosse (Landes). La commune est limitée au nord par le fleuve Adour, à l'ouest par son affluent Gabas; 2) Montaut-les-Crénaux, à 7 km nord-est d'Auch (ville de 20.000 habitants environ) dans le Haut-Armagnac (Gers); 3) Bertre, à 7 km au nord-ouest de Puylaurens (ville de 3.000 habitants) dans le Lauragais (Tarn).

Ces trois communes sont donc assez proches de villes ayant toutes un marché important, où les paysans peuvent aller vendre leurs produits. Elles se trouvent, comme on le voit sur la carte, à peu près à une distance d'une centaine de kilomètres l'une de l'autre.

On voit aussi, en étudiant la fig.n<sup>0</sup>3, que le choix d'Augreilh, aussi bien que celui de Bertre, rend possible des comparaisons avec le passé: grâce aux sources d'archives, comme les descriptions de la SRM<sup>3</sup> et les réponses aux questionnaires<sup>4</sup> du CRC.<sup>5</sup> Par contre, il n'y a rien de tel pour le département du Gers, comme nous l'avons déjà souligné.

Des comparaisons sont possibles même avec l'Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne, rédigé pendant les années cinquante, car les matériaux utilisés ont été recueillis à St-Sever et à Montaut-les-Crénaux. Nous aurons plusieurs fois l'occasion de renvoyer aux cartes de cet ouvrage qui, s'arrêtant à Toulouse, n'inclût pas Bertre, qui se trouve en effet en Languedoc. Par contre le Béarn y est traité.



On peut ajouter que les habitants de la région étudiée sont, au moins à la campagne, bilingues, parlant d'une part le français, d'autre part la variété locale du gascon ou de la langue d'oc.

En tout, six voyages furent faits dans le Sud-Ouest. Les deux premiers servirent à déterminer une orientation préliminaire. Le premier, pendant l'été 1968, avait pour but de se faire d'une part une image générale de la région, d'autre part de prendre contact personnellement avec des gens travaillant dans les musées locaux ou dans d'autres instituts, dont l'aide aurait pu être utile à mon travail. Le deuxième voyage, en janvier 1969, permit de faire quelques interviews convenues à l'avance, combinées avec l'observation participante (p.ex. dans le Haut d'Espoey dans le Béarn v. photos). Un troisième voyage accompli en décembre de la même année permit de visiter plusieurs marchés de gras dans les différents régions, de comparer leur caractère et leur ordre de grandeur, et surtout de choisir les communes pour les études intensives. Finalement nous avons fait, en 1970-71, dans les trois communes choisies, des séjours d'environ trois semaines chacun, et avec six mois de décalage entre chaque séjour. Pendant le dernier séjour, certaines maisons dans les communes déjà étudiées furent revisitées pour compléter nos informations. Le contact a été maintenu avec plusieurs familles.

En tout, une centaine d'interviews ont été faites (v. à la fin de Sources non imprimées). Les interviews ont été souvent combinées avec l'observation participante. Au cours de nombreux repas pris avec les informateurs, nous avons eu d'excellentes occasions d'observer la composition des repas, le goût et la valorisation des différents éléments culinaires.

L'étude des sources imprimées, des réponses au questionnaire de la CRC



4. *Couple de cultivateurs retraités à Augreilh 1970.*

et quelques interviews d'essai très complets avec de bons informateurs, recommandés par des gens de la région, ont permis d'établir un questionnaire type (v. App.), qui servait à obtenir des interviews comparables entre elles.

Après avoir cherché dans leurs mairies respectives des renseignements sur les noms, les professions, les lieux et les dates de naissance, le nombre de personnes dans le ménage, et leurs rapports de parenté, le nombre d'hectares de terre appartenant à la maison, et comment ceux-ci étaient exploités (métayage, fermage ou propriété), chacune des trois communes choisies fut visitée maison par maison. Puisque les deux premières communes étaient trop grandes pour être étudiées par une seule personne, elles furent partagées en deux (le bourg se trouvant au centre) par un ligne allant de l'est à l'ouest. Il n'y avait aucun signe évident, et aucune raison en effet que les habitants au nord ou au sud d'une telle ligne arbitraire aient des habitudes alimentaires différentes: la répartition des âges, des professions, des lieux de naissance etc.

semblant être la même. Seules les familles habitant au nord de la ligne furent interviewées. Il ne fut toutefois pas possible, pour des raisons diverses, d'avoir un ensemble complet d'interviews dans chaque commune. Grâce aux renseignements recueillis à la mairie sur tous les habitants, nous pouvions quand même être sûre de ne pas négliger quelque cas qui aurait eu un caractère différent de ceux qui étaient effectivement étudiés.

Ainsi nous avons pu couvrir les habitudes alimentaires de toutes les catégories de ménage de la commune: celles de vieux couples seuls, nés dans le village, comme celles de gens arrivés récemment du Nord de la France, celles des jeunes familles, des ouvriers, des fermiers et des propriétaires, des gens habitant à cinq kilomètres du magasin le plus proche aussi bien que celles de ceux qui habitaient au milieu du bourg, etc. etc. Ceci permettait de porter un jugement plus sûr sur les habitudes alimentaires des différentes régions, en considérant toutes leurs variations. Il est certain que c'est un grand avantage de pouvoir affirmer ce qui est "général" dans une région donnée - et quelles formes prennent les exceptions et chez qui elles se trouvent - en se basant sur les matériaux recueillis pendant les interviews, au lieu de recevoir l'information toute faite par l'intermédiaire d'un informateur inconnu ou d'un auteur.

Le questionnaire,<sup>6</sup> fruit du travail préparatoire pendant les premiers voyages, contenait surtout des questions sur deux sujets: les plats traditionnels et la composition des différents repas. Ces derniers étaient aussi bien des repas quotidiens que des repas du dimanche, ou des repas de jours de fêtes religieuses ou profanes, ou des repas faits pendant les travaux en commun (les "corvées") - en somme, on étudiait

ainsi tous les différents genres de nourriture, et leurs associations à l'intérieur des repas.

Le questionnaire se modifia avec le temps et l'expérience: certaines questions, que nous considérions très intéressantes, mais qui pour les informateurs révélaient trop de curiosité sur leur vie privée (par exemple les questions concernant leur goût personnel, et le recueil de données quantitatives) ont dû être exclues, tandis que d'autres (concernant des faits dont nous ignorions au début l'existence) ont dû être ajoutées.

Il est évident que le nombre d'interviews(longues) qu'une personne peut ou doit faire sur un sujet donné, n'est pas infini. Il y a sans aucun doute une limite psychologique, au delà de laquelle la qualité de l'interview risque de baisser. Il est impossible de montrer le même intérêt pour une certaine réponse la cinquième et la cinquantième fois qu'on l'entend, et on montre alors malgré soi un manque d'enthousiasme véritable qui peut avoir comme conséquence que les renseignements deviennent moins détaillés, et on risque ainsi de perdre des commentaires précieux. Ceci est certainement un fait à prendre plus souvent en considération lorsqu'on prépare des étudiants à un travail individuel sur le terrain. Ainsi faudra-t-il davantage limiter les interviews dans une population qui n'a aucune habitude de contact, directe ou indirecte, avec l'ethnologue, car il est particulièrement important alors de montrer de l'intérêt pour les réponses et d'encourager les informateurs à raconter spontanément des faits qui leur apparaissent de peu de valeur pour la recherche. Beaucoup d'énergie doit être dépensée par l'ethnologue simplement pour créer une bonne ambiance. Il faut expliquer ce qu'est l'ethnologie et quel est son but, dire que l'ethnologue ne porte pas

de jugements de valeurs sur ce qu'il étudie etc. etc., de manière à créer une atmosphère d'ouverture et de confiance. Il arrive d'ailleurs que le contact soit bloqué immédiatement parce que l'informateur refuse à priori de parler.<sup>7</sup> Ce refus est en général dû à de mauvaises expériences avec les étrangers, dont résulte une méfiance générale ou il est dû à ce que le travail de l'ethnologue est supposé couvrir une autre activité, p.ex. le contrôle fiscal ou social, préjugé qui peut être fort difficile à vaincre. Ce qui vient d'être dit ne concerne naturellement que la situation où l'ethnologue, comme dans notre cas, n'a pas la possibilité de s'installer pour une longue période dans l'endroit où il veut travailler.

Pour ne pas laisser d'équivoque, nous tenons à souligner que nous avons pris un très grand plaisir à travailler dans le Sud-Ouest, et que nous garderons toujours un très bon souvenir des nombreuses personnes sympathiques et chaleureuses rencontrées...et de tant de repas excellents partagés.

Les matériaux recueillis ont été repartis en deux groupes pour l'élaboration: l'un contenant les informations prises dans les sources imprimées et dans la SRM (dont les écrits, bien que manuscrits, se rattachent plutôt au groupe de sources imprimées à cause de l'époque qu'ils concernent et à cause de leur relative brièveté), l'autre contenant les interviews et les réponses aux questionnaires de la CRC. Chaque maison a reçu un numéro de code,<sup>8</sup> établi en fonction de certains renseignements importants, pour faciliter la comparaison: par exemple pour juger si une certaine habitude se trouvait associée à une catégorie donnée de personnes seulement. Ces numéros de code ont été reproduits dans les extraits, où l'on a regroupé les informations sur telle ou telle question. Ils ont été triés une seconde fois par la suite, en posant certaines questions à tel groupe d'extraits, jusqu'au moment où des conclusions suffisamment claires semblaient se

dégager. Pour ne pas alourdir le texte qui va suivre, on y donnera surtout ces résumés et conclusions, et non pas tous les matériaux sur lesquelles ils se basent.

On a en somme utilisé ce qu'on pourrait appeler une forme primitive du système des cartes perforées, adapté à un sujet, où il était nécessaire de couvrir de la manière la plus simple possible des matériaux présentant de grandes variations, tout en tenant compte des nuances de chaque réponse.

Par contre, les données ne se prêtent pas à une élaboration à l'aide d'un ordinateur, car il est important de ne pas négliger même la plus légère expression de valorisation d'un aliment, ou quelque allusion à son rôle dans une certaine forme d'économie.

D'après ce qui a été dit, il est évident que l'accent dans cette étude sera mis sur le XX<sup>e</sup> siècle, mais des comparaisons seront faites avec la situation dans le passé, surtout celle des deux siècles précédents. Ce n'est en effet qu'à partir de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle qu'on commence à avoir des données plus détaillées sur les habitudes alimentaires des différentes régions de la France, et - fait important - telles qu'elles ne concernent pas uniquement la classe dirigeante.

# Les bases économiques

## DEFINITION DE LA REGION ETUDIEE

La région que nous avons étudiée de manière extensive correspond à la partie de la France que les géographes appellent le Bassin d'Aquitaine, limité à l'ouest par l'Atlantique, au nord par le Centre-Ouest, au nord-est par le Massif Central et au sud-est par les pays de la Méditerranée (Vidal de la Blache, 1946).

Par contre, si on considère la division en provinces, cette région correspond à la Guyenne et à la Gascogne, au Béarn et à une petite partie du Languedoc. "Le gouvernement de 'Guyenne et Gascogne' en 1789 comprenait au Nord le Périgord et s'étendait au sud jusqu'aux Pyrénées, figurant le vaste rassemblement des eaux qui du Nord et du Sud aboutit à l'estuaire de la Gironde. Mais l'ancienne Aquitaine,<sup>1</sup> jusqu'au treizième siècle, s'était agglutinée également autour de Toulouse sur la Garonne, face au seuil du Lauragais ; Toulouse, dès alors capitale bordière, a eu le sort de plusieurs de ces capitales de liaison; elle est devenue capitale de la province voisine, le Languedoc" (Brunhes-Deffontaines, 1920:345).

Une longue période de destinées communes à ces provinces a probablement eu certains effets sur la culture populaire. Van Gennep y fait allusion, quand il dit que "la Gascogne, la Guyenne et le Languedoc avaient à la fin du XIII<sup>e</sup>s. des limites tellement artificielles que la bibliographie folklorique de ces trois provinces n'est pas facile à établir: elle ne serait d'ailleurs pas plus rationnelle si on prenait pour base les pays



5. *Marché au gras, Aire-sur-Adour(Landes) 1969.*

proprement dits, ou les départements modernes" (Van Gennep, 1938 t. III:207). Il considère donc comme appartenant à la Gascogne: les Landes du sud (sauf la région autour de Bayonne qu'il classe avec le Pays Basque), Toulouse avec ses alentours, l'Ariège, et le Comté de Foix, ces deux dernières régions pour des raisons géographiques et linguistiques. Van Gennep n'est pourtant pas satisfait de ces compromis: "ce sont de pis aller en attendant que des enquêtes plus approfondies, englobant la totalité du territoire français, permettent de délimiter des provinces folkloriques" (Van Gennep: loc. cit.). De telles enquêtes n'ont pas été faites.

Si l'on prend comme point de départ l'aire d'extension du confit - comme nous l'avons fait ici - et donc un système économique particulier, dont on peut constater l'existence à partir des sources littéraires et des archives, ainsi qu'à travers l'existence des marchés "au gras,"<sup>2</sup> on trouve qu'elle correspond bien à l'unité géographique, c'est-à-dire au bassin d'Aquitaine. Pour un sujet sur les habitudes alimentaires, on aurait tort d'établir des délimitations comme les "provinces folkloriques" ou autres

délimitations dites culturelles; ce qui compte davantage c'est l'unité géographique-économique. Or, du point de vue de l'économie rurale, il y a deux régions qui se séparent du reste: la côte, où le moyen de subsistance le plus important est lié à la mer - et où l'alimentation est naturellement basée sur les produits de la pêche - et la région de Bordeaux, qui est une région où le vignoble est prépondérant dans l'économie rurale.

#### ECONOMIE, GENERALITES

L'Aquitaine est aujourd'hui, du moins selon certains économistes (Barzanti, 1965), la région la plus sous-développée de France. Cette inégalité de développement n'est pas très marquée avant la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, mais de plus en plus évidente par la suite, car les progrès sont alors rapides dans la plupart des autres régions.

Cependant le Sud-Ouest de la France n'a pas toujours été une région pauvre. Au contraire, jusqu'au XVI<sup>e</sup>s. elle était florissante, se trouvant sur le passage de grands courants commerciaux. Même plus tard ses habitants ont conservé un niveau de vie assez acceptable, et pas inférieur au reste du pays, malgré des régressions temporaires. Les véritables adversités, dont l'Aquitaine ne se remit jamais, arrivèrent vers la moitié du XIX<sup>e</sup>s., quand le processus de centralisation autour de Paris prit de telles proportions, que toute la région fut presque coupée du développement des parties plus avancées du pays. Le réseau du chemin de fer, qui l'isola presque complètement des lignes principales de communication et des centres de commerce nationaux importants, et le manque presque total de charbon (qui était alors la seule forme connue d'énergie industrielle) contribua à la faire reculer de plus en plus à

l'arrière-plan. Ceci, et plusieurs crises économiques, amorça un processus de dépeuplement qui, malgré une forte immigration de gens venant d'Espagne, d'Italie (entre les deux guerres mondiales), et plus tard, du Nord de la France (les années 1940-50) se poursuit encore, alors que la population dans les autres parties du pays augmente.<sup>3</sup> Les Pyrénées, qui sont assez faciles à passer,<sup>4</sup> devinrent, en partie à cause d'une politique d'isolement de la part de l'Espagne, de plus en plus une barrière. Le sud-ouest de la France se transforma rapidement en un cul-de-sac: une stagnation générale de son économie s'ensuivit, les capitaux s'enfuirent, l'artisanat et l'agriculture déclinèrent rapidement (Barzanti 1965:77 ).<sup>5</sup>

## STRUCTURES AGRAIRES

### Systèmes de propriété

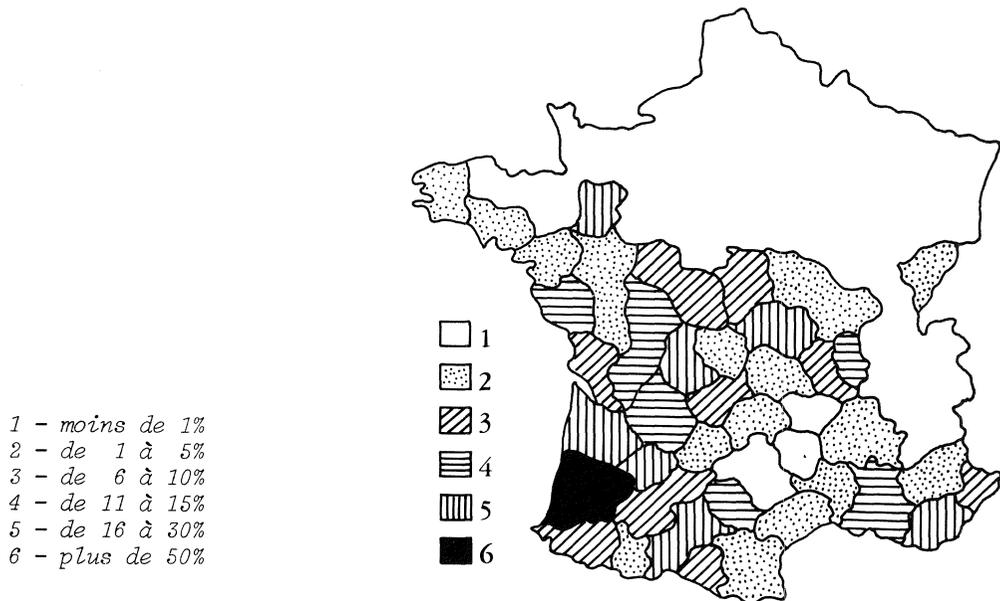
Dans la plupart des départements du Sud-Ouest, la source de revenus principale est l'agriculture. Pourtant, les propriétés sont en général petites. Plus encore que les autres parties du pays, l'Aquitaine vivait jusqu'à il y a 150 ans en économie fermée, produisant presque tout ce dont avaient besoin ses habitants. Du point de vue des structures agraires, le Sud-Ouest est dominé par le métayage et le fermage.<sup>1</sup> Autrefois, il y en avait plusieurs variantes, mais actuellement un seul type se généralise, le fermage (on 'loue' la terre pour de l'argent). La connaissance des types plus anciens de tenure foncière est pourtant nécessaire si l'on veut comprendre l'économie de la région. En outre elle peut, comme nous l'avons déjà vu en partie, aider à expliquer les systèmes de subsistance. Nous allons donc donner une courte description des types les plus importants de tenure foncière:

Il y a deux genres d'agriculteurs: ceux qui possèdent la terre qu'ils

cultivent (propriétaire cultivateur et propriétaire foncier) et ceux qui cultivent des terres appartenant à quelqu'un d'autre. A la seconde catégorie appartiennent le fermier, le métayer (aussi appelé bordier et fesandier) et le maître-valet. Un fermier paye une certaine somme par an au propriétaire, on peut dire qu'il lui 'loue' la terre. Le métayer par contre partage<sup>2</sup> gains et pertes en parts égales avec le propriétaire de la terre, plus rarement dans les proportions 2/3-1/3. Le maître-valet est payé par une quantité de produits et de l'argent, convenus à l'avance.<sup>3</sup> Il cultive en général de petites propriétés, p.ex. 15 ha (= une "métairie d'une paire de boeufs"<sup>4</sup>).

Une description plus générale du fonctionnement de ce système dans la pratique est donnée au début du XIX<sup>e</sup> siècle, pour le Gers: "Les terres de ce Département sont généralement divisées en corps de biens que l'on nomme métairies...La contenance la plus ordinaire des métairies est de quinze à cinquante hectares. Ces métairies sont travaillées par une, deux ou trois paires de boeufs ou vaches. Chaque propriétaire tend à agencer son bien, c'est-à-dire à y avoir des prés pour la nourriture de ses bestiaux, des terres pour la production des grains et légumes, des vignes pour sa consommation et quelquefois des bois pour son chauffage.

Chaque métayer élève une certaine quantité de poules, des oies, quelques poules d'Inde et quelques canards...le maïs est le grain que l'on emploie le plus communément pour les engraisser..L'on peut prendre une idée de la quantité de volaille qui s'élève dans nos campagnes, si l'on sait qu'un propriétaire qui retire d'une métairie pour sa part trois cent myriagrammes de grains de toute espèce, reçoit aussi annuellement de son bordier environ six paires d'oies, pareille quantité de poules, de poulardes et de chapons. Il reçoit aussi quelquefois des dindons et des canards, mais en moindre



6. *Métayage en France (d'après Géographie universelle, 1946) par départements. Proportion des métayers par rapport à l'ensemble des exploitants.*

nombre. Ces différentes quantités forment à peu près la moitié de la volaille qui s'élève dans une métairie de trois paires de boeufs de labourage." (Dralet 1801 :251)

Nous n'avons pas de description détaillée du système de métayage concernant les Landes avant 1900, mais il n'y a aucune raison de supposer que ce département aurait été, auparavant, très différent des autres parties de la région. "Le métayage dans presque toute la Chalosse est la base de l'économie rurale, le faire-valoir direct et le fermage sont rares, pourtant, ce dernier mode est plus répandu que dans les autres parties du département. La surface moyenne d'une métairie ne dépasse guère 15 hectares, y compris la lande ou touya, inséparable de toute exploitation agricole. Aussi, le cultivateur ne peut-il vivre que par la culture intensive, si différente de celle des Grandes Landes, dite extensive,

où le manque de fertilité oblige à cultiver de grands espaces pour de médiocres produits"(Ardouin-Dumazet, vol. 30, 1903:247). Par exemple, dans la commune voisine d'Augreilh il y avait au début du XX<sup>e</sup>s. 120 métairies et 5 propriétés en exploitation directe, dont certaines de moins de 5 ha. (Marsan 1967:242).

Il y avait donc trois classes parmi les paysans qui n'étaient pas propriétaires de leurs terres: le plus pauvre était le maître-valet,<sup>5</sup> suivi par le métayer; le mieux placé était le fermier. La fonction de maître-valet est maintenant abolie,<sup>6</sup> mais c'est dans cette fonction que beaucoup d'immigrés italiens, arrivés dans la région en 1924-5, durent commencer.<sup>7</sup>

Les contrats de métayage variaient naturellement d'un cas à un autre. Il ne semble pas y avoir eu de différences régionales, sauf en ce qui concerne les porcs et les oeufs. En effet, dans le Tarn on donne toujours des cochons entiers, tandis que dans les Landes on ne donne que les jambons (parfois un seul, "le jambon carré," ce qui désigne la cuisse droite, pesant deux kilos de plus que l'autre cuisse, car on le coupe de façon qu'il comprenne la queue) et la langue (Augr:1, Augr:27). Dans le Tarn beaucoup donnaient autrefois 1 oeuf/jour, ce qui fait 365 oeufs/an, donnés en quatre fois (Bertre:12). Même aujourd'hui, certaines maisons donnent 4 douzaines d'oeufs 4 fois/an, ce qui fait un oeuf/2 jours (Bertre:12). Les oeufs et poules sont donnés à Pâques, à la Saint-Jean, à la Toussaint et à Noël. Ces fêtes ne sont pas caractérisées par une consommation d'oeufs plus grande que d'habitude, et le choix de ces dates est probablement dû à des raisons pratiques plutôt qu'à des habitudes alimentaires. Ainsi, depuis fin juin jusqu'au début novembre, c'est-à-dire pendant les travaux agricoles les plus importants, les métayers pouvaient garder les oeufs.

Les nombre de poules à donner varie de 6 à 16 paires. Les canards ne sont presque jamais mentionnés dans les contrats des Landes ou du Gers, simplement parcequ'on ne faisait pas d'élevage de canards autrefois et le métayage est là un fait du passé. A Bertre par contre, où les informations concernent surtout le présent, les canards sont parfois mentionnés à la place des oies. Autrefois il arrivait que l'on partage les dindons dans le Gers (M-1-C:12).

Les oies et la récolte sont soumises aux mêmes conditions, c'est-à-dire qu'elles sont toujours partagées en parts égales entre propriétaire et métayer. En général, le propriétaire achète les oies, ou il décide combien d'oies "de semence" il faut garder, ensuite "on partageait ce qu'il en devenait;" ou bien on partage seulement ce qui dépasse un certain nombre (par exemple on doit donner ce qui est audessus de douze: sur 30 oies on donne alors la moitié de 18, c'est-à-dire 9)(M-1-C:17). Les oies, qui naissent au printemps, sont prêtes à être gavées au début de novembre; on les partageait donc le jour de la Saint-Martin.<sup>8</sup> Elles sont alors 'maigres' (par opposition aux oies dites 'grasses,' c'est-à-dire gavées) et le métayer engraisse seulement celles qu'il garde pour lui. Ceci est important, car l'engraissement ou gavage des oies demande des quantités de maïs considérables, sans parler du temps (v. plus bas).

Les châtelains et les grands propriétaires avaient beaucoup de métairies. Ils recevaient ainsi plus d'oies qu'ils n'en avaient besoin, et plusieurs personnes du bourg leur en achetaient pour pouvoir ensuite les engraisser avec du maïs obtenu sur le marché. De cette manière, ceux qui ne pouvaient pas eux-mêmes élever des oies, pouvaient s'en procurer et en faire du confit relativement bon marché (M-1-C:29). Ce surplus des propriétaires était naturellement vendu aussi au marché pour les besoins des gens de la ville (Marsan 1967:242).

Exemples de ce qui devait être donné de la basse-cour au propriétaire  
selon les contrats de métayage

	<u>poules</u>	<u>chapons</u>	<u>oeufs</u>	<u>porcs</u>	<u>oies</u>	<u>canards</u>	(ha)
AUGREILH	2 paires	3 paires	48	jambon carré, 1 pied, langue	moitié	-	(17)
	6 paires	4 paires		2 jambons langue	moitié 2 <sup>ème</sup> plumée	-	(19)
				2 jambons	moitié	-	(8)
				1 jambon/porc	moitié	-	(9)
MONTAUT				2 jambons carrés	moitié		(14)
	-	-		-	moitié de celles au- dessus de 12	-	(23)
	6 paires				6 oies		(?)
	8 paires*						(41)
BERTRE	1 paire moitié		4x48 moitié	1 moitié	- moitié (grasses,tuées)	6 6	(?) (?)
	16 paires		365	-	-	moitié	(?)

\* Mais la famille ayant ce contrat est en fermage.

La dimension des propriétés

La superficie des propriétés dans le Sud-Ouest est en général petite. Le Gers constitue une exception. Il n'est pas rare d'y trouver des propriétés qui ont jusqu'à 50 ha. Certaines données semblent pourtant indiquer que cette différence entre les départements date de ces derniers cent ans.<sup>1</sup>

Dans les trois communes choisies, distribuées - rappelons-le - sur une ligne ouest-est à une distance d'environ 100 km l'une de l'autre, on voit des différences marquées quant à la taille des propriétés et quant aux



7. Les "provisions" d'une famille d'Augreilh. Les pots de grès contiennent du confit. On voit aussi des bocaux avec des saucisses, du foie gras, des graisserons, etc. Au centre du premier plan un entonnoir pour gaver.

systemes de propriété. Ces différences sont typiques des départements respectifs, comme on le constate en étudiant les statistiques.<sup>2</sup>

A Augreilh, les propriétés les plus petites sont de 5 ha et la plus grande de 40 ha, mais celle-ci est en fermage. La moyenne est de presque 20 ha, aussi bien pour les fermiers, qui constituent ici la moitié des agriculteurs, que pour ceux qui possèdent leurs terres.

Dans le Gers, par contre, les propriétés sont en général plus grandes: la plus petite à Montaut-1-C est de 15 ha, et la plus grande de 60 ha. La moyenne est de 39 ha, ce qui veut dire que la plus grande propriété de la commune landaise serait parfaitement normale dans la commune gersoise. De plus, à Montaut-1-C, presque tout le monde possède désormais sa terre, et les fermiers constituent une minorité. Or, ceci n'était pas du tout le cas au XIX<sup>e</sup>s. (v. plus haut).

A Bertre, la moyenne est d'environ 18 ha, c'est-à-dire assez comparable à celle d'Augreilh. Mais il est rare que quelqu'un soit le propriétaire de la terre qu'il cultive, et beaucoup de personnes sont encore métayers.

Mais le métayage ou le fermage sont en train de disparaître. A Montaut-1-C dans le Gers, 10% seulement des agriculteurs ne sont pas propriétaires de leurs terres, à Augreilh un peu plus de la moitié, tandis qu'à Bertre il y en a encore deux tiers qui ne les possèdent pas. Dans les deux premières communes le métayage est pratiquement aboli et, au lieu de partager les résultats in natura, on paye désormais une somme d'argent par an (= fermage).

On voit donc que la population à Montaut-1-C est celle qui est la mieux placée économiquement, ensuite vient celle d'Augreilh et, en bas de l'échelle, celle de Bertre.

(en résumé:) Propriétés 1970

<u>Taille</u>	Augreilh	Montaut-1-C	Bertre
la plus petite:	5 ha	15 ha	9 ha
la moyenne:	20 ha	39 ha	18 ha
la plus grande:	40 ha	60 ha	48 ha
<u>Mode d'exploitation</u>			
propriété (env.)	50%	90%	1/3
fermage (env.)	35%	10%	1/3
métayage (env.)	15%	-	1/3

#### POLYCULTURE

Cette méthode, qui utilise la terre au maximum, est décrite pour cette région dès le XVII<sup>e</sup> siècle: "Le paysan qui exige de la terre plus qu'elle ne peut donner ne se contente pas d'avoir du mesme champ et du vin et du bois qu'il retire des arbres qu'on émonde chasque année, mais en outre par le vuide des arbres y sème ou du millet, ou du bled ou des légumes.

J'adjoute que tou y vient et que la terre satisfait à tant de différents désirs de ses maistres, mais que pour cela ce qu'elle rapporte n'en vaut pas mieux" (Godefroy [1644-46], 1899:30).

La raison de cette polyculture doit d'abord être cherchée dans la nature du sol. Le bassin d'Aquitaine est caractérisé par une grande variété de sols et par de nombreuses petites élévations de terrain. Les deux types principaux de terre, l'une argileuse et très calcaire, fertile mais difficile à travailler, et l'autre sablonneuse et plus facile à travailler mais moins fertile et très sensible à la sécheresse, sont présents côte à côte dans la même région, changeant parfois d'une propriété à une autre (Demangeon 1946:324 suiv.).

Outre le sol, le climat influe sur la nature de l'agriculture dans une région. L'Aquitaine a des étés longs, souvent chauds, et les pluies sont irrégulièrement réparties et très capricieuses. On préfère donc des plantes qui mûrissent pendant l'automne, comme le maïs, le sorgho et le tabac.

Si l'on ajoute à l'enchevêtrement des natures du sol, à la variété des plantes permise par le climat, à l'influence des variations brutales de température, la mentalité d'un peuple de petits paysans qui veulent produire un peu de tout afin de ne pas mettre "tous les oeufs dans le même panier," on voit se dessiner "un remarquable système de polyculture, à productions multiples, qui donne à cette région du Sud-Ouest sa figure personnelle parmi les régions françaises. Dans tout le Sud-Ouest on connaît peu d'exploitations ni même de terres spécialisées dans une seule culture...D'une manière générale, chaque exploitation réunit une grande variété de cultures, blé, maïs, vigne, fourrages, tabac, légumes de plein champ, pommes de terre, arbres fruitiers, toutes installées côte à côte

en menues parcelles: survivance de l'époque où chacun voulait produire tout ce qui était nécessaire à sa subsistance"(Demangeon 1946:327).

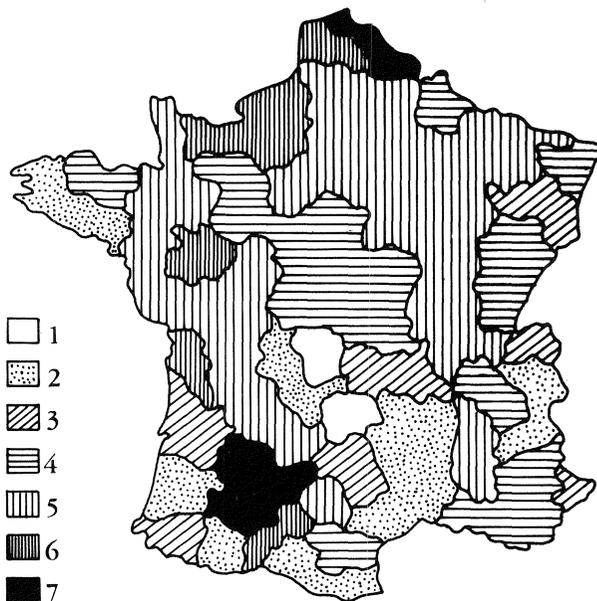
On peut dire que le système agraire du Sud-Ouest se partage en deux secteurs: d'un côté les 'gros' produits, qui en constituent traditionnellement la partie la plus importante, comme le blé et le gros bétail, de l'autre côté un certain nombre de cultures plus réduites et l'élevage de la volaille, formant parfois la plus grande partie des revenus.

Les éléments traditionnels dans la rotation sont ici le blé et le maïs. Le blé est surtout cultivé dans le Gers (v. carte). A l'ouest et à l'est le terrain et les aréales sont trop petits pour rendre possible une culture rentable du blé. Comme le blé constituait le produit le plus important pour la vente, l'impossibilité de le cultiver rendait difficile de se procurer de l'argent comptant et d'acheter du bétail. Le fait que les pâturages en général manquent dans cette structure agraire - ceci étant dû aussi à la nécessité d'utiliser de manière intensive les petits aréales - explique l'absence de gros bétail. Une polyculture basée sur le maïs est donc la seule solution économique possible.

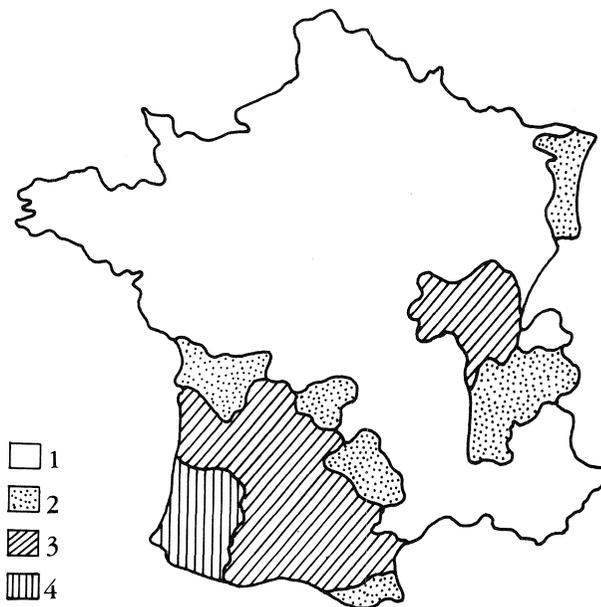
Le maïs, qui prit de bonne heure une importance extraordinaire dans cette partie du pays (v. carte), permit à l'agriculture de s'adapter au climat qui, avec ses pluies imprévisibles et souvent de longues périodes de sécheresse, est peu approprié aux autres céréales. Le maïs a en effet besoin de chaleur et d'une certaine humidité. Jusqu'au moment où on a commencé à sulfater le maïs (années quarante et cinquante), on pouvait aussi le cultiver avec d'autres plantes, p.ex. les haricots ou les courges. Il s'agissait donc d'une céréale adaptée à la polyculture.

Aujourd'hui, le maïs sert surtout à l'alimentation de la volaille et des cochons. "Quant aux menus élevages, ils compensent l'infériorité d'un

- 8 a) 1 - de 0 à 3%  
 2 - de 3 à 7%  
 3 - de 7 à 10%  
 4 - de 10 à 15%  
 5 - de 15 à 20%  
 6 - de 20 à 25%  
 7 - plus de 25%



- 8 b) 1 - production nulle  
 ou inférieure à  
 10.000 quintaux  
 2 - de 10.000 à  
 50.000 quintaux  
 3 - de 50.000 à  
 250.000 quintaux  
 4 - production  
 supérieure à  
 600.000 quintaux



8. a) La culture de blé en France (d'après *Géographie universelle*)  
 Proportion des surfaces cultivées en blé par rapport à la surface  
 totale en 1862.  
 b) Production, par départements, de maïs (d'après *Atlas de France*)  
 (1946)

pays pauvre en herbages et d'un cheptel qui parfois suffit tout juste au travail des champs. Porcs et volailles sont une autre fortune pour la multitude des petites exploitations, incapables de pratiquer en grand l'élevage des bovins et des ovins...Nulle part en France cet élevage de la volaille n'appartient plus étroitement à l'économie paysanne. Non seulement il fournit avec la viande de porc l'alimentation carnée, mais encore il représente pour la ferme une source de revenu immédiat, d'argent liquide"(Demangeon 1946:332). Le budget familial est aussi amélioré par le fait qu'on échange chez l'épicier du village des oeufs contre des produits dont on a besoin (Augr:8, M-1-C:23, etc.).

En effet, ce qu'on gagne en cultivant la terre est destiné à payer les taxes et les impôts, les différentes charges, à acheter des outils et les matériaux de production. Une partie de la récolte est vendue, une partie du blé est échangée chez le boulanger contre du pain. Une partie du maïs est aussi gardée, et la femme peut en prendre selon ses besoins pour nourrir les cochons et la volaille. Les cochons sont destinés à la consommation familiale, mais une partie de la volaille est vendue, et ceci donnera à la femme l'argent dont elle a besoin pour entretenir la maison, pour l'éducation des enfants, pour les vêtements et la nourriture.

Il y a donc d'un côté l'économie de l'homme, dont les revenus sont utilisés pour payer les charges et les instruments de production; et de l'autre côté l'économie de la femme - car l'élevage de la basse-cour est le domaine de la femme - qui sert à l'entretien de la famille et de la maison.<sup>1</sup> Dans le Gers, ceci est encore valable pour plus de la moitié des ménages, dans d'autres parties de la région pour presque tout le monde.<sup>2</sup>

## PRODUITS

### a) le maïs

Le maïs a, comme on l'a déjà dit, une place importante parmi les produits du Sud-Ouest (v. carte). Il succéda à la fin du XVI<sup>e</sup>s. au millet (Panicum miliacum) qui à son tour remplaça le panic (Panicum italicum). Ces trois céréales sont utilisées comme aliment aussi bien pour les animaux que pour les hommes.

Les Gaulois, et surtout ceux de l'Aquitaine, étaient connus par les Romains comme 'mangeurs de panic.' Pline dit dans son livre XVIII:XXV: "Panico et Galliae quidem, praecipue Aquitania utitur."<sup>1</sup>

La différence entre le panic et le millet est décrite ainsi par l'abbé Rozier: "la semence est farineuse, insipide, peu agréable, peu nourrissante, indigeste, venteuse. Dans quelques provinces de France on en fait du pain...On peut en donner aux bestiaux, mais son principal usage est pour nourrir et engraisser la volaille. La farine est fade, peu mucilagineuse: on la croit un peu dessicative, adoucissante et détersive. Usage: Dans le cas de disette, on en fait du pain. On mange le panis mondé et cuit, dans du lait, dans du bouillon, ou dans l'eau. Il sert à nourrir les oiseaux et la volaille"(Rozier 1787, vol. 6:548). Selon Champier, le panic était de son temps utilisé dans la Gascogne à l'égal d'autrefois (Legrand d'Aussy 1815:133).<sup>2</sup> Les Gascons étaient ainsi, encore au XVI<sup>e</sup>s., surnommés les miliacés,<sup>3</sup> car ils mangeaient du pain fait de millet, très commun en Gascogne, en Béarn, dans les Landes et le Périgord (Liébault 1583:314 v.).

Puis, au XVI<sup>e</sup>s., on introduit le maïs, importé d'Amérique. Il fut pendant longtemps connu sous des noms divers, parmi lesquels les plus utilisés

étaient: blé de Turquie, blé d'Inde ou simplement gros millet. Souvent on le considéra simplement comme une variété de millet, et l'on l'appella alors seulement millet. Cette confusion<sup>4</sup> fait qu'il est difficile de savoir si dans les sources on parle de millet proprement dit ou de maïs, et le lecteur doit toujours avoir présent à l'esprit cette ambiguïté.

Le succès véritable et complet du maïs chez les paysans de toute l'Aquitaine a été daté par les historiens au XVIII<sup>e</sup>s. (v. Lefebvre 1933: 204).<sup>5</sup>

Le nom maïs existe dans les sources à partir du XVIII<sup>e</sup>s., mais sans qu'on ait toutefois décidé comment l'écrire: mays, mahis ou maïs. Lémery dit en 1755, qu'il est "d'une ressource infinie dans tous les lieux où on le peut cultiver...Il y en a deux sortes, de gros & de petit, & de plusieurs couleurs (3<sup>ème</sup> éd. 1755:355)." Il donne aussi plusieurs exemples de préparations culinaires, sur lesquels nous reviendrons plus loin.

L'Abbé Rozier donne des explications au succès rapide du maïs: "La fécondité du maïs ne sauroit être comparée à celle des autres grains de la même famille, et si la récolte n'est pas toujours aussi riche, rarement manque-t-elle tout-à-fait; pour semer un arpent, il ne fait que la huitième partie de la sémence nécessaire pour l'ensemencer en bled, et cet arpent rapporte communément plus que le double de ce grain, sans compter les haricots, les fèves et autres végétaux que l'on plante dans les espaces vides laissés entre chaque pied"(Rozier 1787, vol. 6:365).

Il décrit aussi ses avantages comme aliment pour les bêtes: les volailles de toute espèce "profitent à vue d'oeil, nourries avec du maïs cru, ou cuit, en farine, ou en boulette, elles prennent beaucoup de graisse, et leur chair acquiert un goût fin et délicat; aussi les plus estimées

viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand. Les chapons de Bresse, les cuisses d'oie, les foies de canards, si renommées dans toute l'Europe, doivent leurs avantages en partie au maïs" (Rozier, idem:376).

Selon une source à peu près contemporaine, le Journal de l'Agriculture de 1774, il n'y a presque plus de millet, mais on cultive seulement du blé, du maïs et de l'orge. "Le bled d'Inde, une de nos grandes ressources, est la nourriture commune des Paysans du second ordre et d'une partie des Artisans...presque toujours, il réussit assez pour nous préserver de ces affreuses famines qui nous désolaient avant l'usage de ce grain (p. 211)." Dans le Tarn, encore en 1814, non seulement les paysans, mais aussi la partie la plus pauvre des gens de la ville, vivaient de maïs (Statistiques 1814:532). Une grande part de la récolte était aussi employée pour engraisser la volaille. Un tiers des champs de maïs étaient en même temps cultivés en légumes: des haricots, des lentilles, des pois et des pois chiches. Cette culture du maïs s'arrêtait alors comme maintenant dans la région de Carcassonne,<sup>6</sup> c'est-à-dire sur le bord de la région Méditerranéenne (Trouvé 1818:458).

En ce qui concerne notre époque, pendant les années quarante, les 9/10ièmes de la production de maïs français était encore concentrée dans le Sud-Ouest. Puis, après la deuxième guerre mondiale, des variétés hybrides furent introduites, moins sensibles aux variations du sol et du climat, qui donnèrent des récoltes plus abondantes. Ceci a eu pour conséquence que le maïs est maintenant cultivé sur de plus vastes étendues et qu'il est devenu un produit en grande partie destiné à la vente. Ainsi on le cultive aujourd'hui dans presque tout le Tarn (sauf dans les parties montagneuses de l'est), tandis qu'autrefois on le trouvait seulement dans

la partie sud-ouest du département, dans le Lauraguais, où se trouve Bertre.

Le maïs hybride a pourtant eu une influence décisive sur l'élevage des oies et des canards.<sup>7</sup> En effet, grâce à son meilleur rendement, il permet d'en élever un nombre beaucoup plus grand, et avec un meilleur résultat. Depuis une vingtaine d'années, on augmente aussi le rendement en sulfatant le maïs, ce qui a pourtant le désavantage d'empêcher la culture de plantes secondaires dans le même champ. Une autre raison de l'abandon des cultures secondaires est la nécessité de semer ces grains à la main, p.ex. un haricot pour chaque pied de maïs. Il était normal que ces plantes secondaires fussent surtout des légumineuses, qui pouvaient s'accrocher autour de la tige de maïs.

Dans la région où il est planté traditionnellement, une très grande partie du maïs est encore gardée à la maison, pour les besoins de la maisonnée. Il est difficile de savoir quel en est le pourcentage par rapport à la récolte totale, car tout ce qui concerne la consommation à l'intérieur de la ferme n'apparaît pas dans les statistiques. Selon certains économistes-agronomes<sup>8</sup> il s'agirait d'environ 80%. Ceci concernerait la région où l'on élève le plus d'oies et de canards (en utilisant le maïs). Aujourd'hui seulement une partie infime de la récolte est utilisée pour faire le pain ou la bouillie de maïs.

Le maïs joue toujours un rôle très important<sup>9</sup> dans l'économie du Sud-Ouest (même s'il est plus ou moins fondamental dans les différentes sous-régions), bien que les quantités utilisées pour l'alimentation humaine aient diminué en faveur de celles utilisées pour l'alimentation des bêtes et pour la vente. On produit aujourd'hui du maïs pour en tirer un revenu en argent, - alors que dans le passé il servait surtout à assurer la subsistance de

la famille.

Si nous avons parlé aussi longuement de la culture du maïs - et des céréales qui l'ont précédée- c'est à cause de son importance dans le complexe alimentaire du Sud-Ouest de la France. Le maïs est, comme nous allons le voir ci-dessous, intimement lié, et de différentes manières, à ce système alimentaire, et il constitua pendant longtemps, directement ou indirectement, un élément important de l'alimentation quotidienne.

#### b) Les produits de la basse-cour

Le maïs a pendant longtemps été employé pour l'élevage de la volaille et même des cochons. Par contre, dans le Périgord (qui n'a jamais été une région de grande culture du maïs), et même plus au sud, les cochons se nourrissaient surtout des glands de la forêt. Beaucoup d'entre eux étaient et sont encore destinés à la vente, et les jambons dits 'de Bayonne' viennent en fait le plus souvent aussi bien des Landes, de l'ouest du Gers ou des Hautes-Pyrénées que des Basses-Pyrénées. Les droits de pâturage de glands et leur ramassage rendaient possible l'élevage d'une grande quantité de cochons à moitié sauvages. Le nombre d'animaux et le temps pendant lequel chacun pouvait les laisser dans la forêt firent l'objet de réglementations strictes (Richard 1946:7), et ceci même dans les Landes. Dans la Dordogne, par contre, les porcs se nourrissaient de châtaignes, qui abondaient dans ce département.<sup>1</sup>

Dans le Gers, les cochons étaient, au début du XIX<sup>e</sup> s., "assez rares, ... excepté dans la partie de l'ouest où les bois de haute-futaie offrent plus qu'ailleurs des ressources pour leur nourriture. On fait peu d'usage dans le Gers de la viande de cochon, cependant depuis la révolution on y tue plus qu'auparavant, et ceux que l'on élève sont

pour la plupart destinés à être vendus pour les départements voisins, ou pour l'Espagne"(Peuchet-Chanlaire 1811, Gers:16).

Pendant la même époque ils étaient par contre "une source de richesse dans la partie occidentale des Pyrénées, où ils trouvent, dans le fruit du hêtre et du chêne, une nourriture abondante: mais cette branche d'économie rurale est beaucoup moins importante dans les autres parties de la chaîne, ou les habitants sont réduits à la nécessité de partager leur nourriture avec les porcs, qu'ils n'élèvent guère que pour leur consommation"(Dralet 1813:260).

Selon les statistiques de l'an 1814, on élevait dans le département de Gers environ 15.000 cochons pour la consommation locale, ce qui était "loin de suffire aux besoins de ce département, qui renferme près de 300.000 individus"(Statistiques 1814:272). Cela donne en effet un cochon pour 20 personnes, ce qui est bien au-dessous de la consommation actuelle.

En conclusion, on peut constater que les cochons au début du XIX<sup>e</sup>s., époque à partir de laquelle nous avons des données assez détaillées, semblent avoir été destinés en grand partie à la vente, surtout là où il y avait des forêts. L'importance de l'élevage était donc proportionnelle à la quantité de glandée. Au début du XX<sup>e</sup>s. encore, c'était avec des glands ramassés qu'on élevait son cochon<sup>2</sup> dans les Landes (Augr:1), car la récolte de maïs était trop maigre pour suffire à son alimentation. Le maïs servait encore en grande partie à la nourriture des hommes. Plus tard, par contre, quand on commença à vivre un peu mieux et à avoir une alimentation plus variée, on abandonna peu à peu la bouillie de maïs dans l'alimentation humaine et on l'utilisa alors pour les cochons. Ces informations montrent un changement de structure

intéressant (v. schéma ci-dessous).

La nourriture des hommes et celle des cochons étaient autrefois nettement séparées. Ce qui était disponible pour les hommes était trop réduit pour qu'il puisse être question de le partager avec les cochons. Ces derniers cherchaient donc si possible leur nourriture en dehors de la ferme, en mangeant les glands de la forêt, où ils vivaient à l'état 'demi-sauvage,' tandis que la nourriture obtenue sur la ferme était destinée aux hommes. Les cochons étaient tués pour être vendus 'à l'extérieur,' c'est-à-dire qu'ils entraient entièrement dans une circulation 'extérieure' à la ferme. Plus tard, "quand on commençait à être un peu mieux," l'alimentation des hommes devint plus variée. Les cochons furent alors élevés sur la ferme, avec l'aliment qui avait perdu de l'importance dans l'alimentation des hommes, le maïs. Après avoir fait partie d'une économie axée sur l'extérieur, ils sont entrés dans une économie 'interne.' Ceci s'est produit simultanément à la disparition de l'opposition entre alimentation humaine et alimentation des cochons; les cochons se nourrissant maintenant des restes des aliments des hommes et du maïs au moment où les hommes commencent à abandonner cet aliment.

	<u>cochons</u>	<u>hommes</u>
autrefois	nourriture dans la forêt; sont produits pour la vente à l'extérieur;	nourriture produite dans la ferme(surtout maïs);vendent les cochons
maintenant	nourriture produite dans le ferme (maïs); sont produits pour la con- sommation dans la ferme	nourriture produite dans la ferme (peu de maïs); mangent les cochons

Aujourd'hui, à Montaut-l-C (Gers), presque toutes les familles tuent un cochon, beaucoup même deux. Dans le bourg même on élève et on tue

une dizaine de cochons.<sup>3</sup> Par contre, on y élève rarement des oies, que l'on préfère acheter déjà tuées, prêtes à être confites. Celles-ci ont dans le Gers une importance qui est relativement moindre que dans les Landes, tandis que pour le cochon le rapport est inverse. Il semble que l'importance de ces deux animaux, destinés aux provisions de viande, a tendance à se trouver en proportions inverses l'une par rapport à l'autre selon les régions.

Ceci est confirmé par le fait déjà constaté que, dans les contrats de métayage dans les Landes, on ne parlait pas de cochons entiers, mais seulement des jambons et des parties mineures, comme la langue et les pieds, tandis que dans le Gers et dans le Tarn, il fallait donner des cochons entiers. Cette différence correspond à une différence dans la consommation. Ainsi, une plus grande partie des provisions de viande dans le Gers est faite de porc, et l'on y fait presque toujours du confit de porc.<sup>4</sup>

Le cochon joue aussi une rôle très important dans l'économie de provision du Tarn.<sup>5</sup> Mais les provisions de viande de cochon, qui sont en général des formes de salaison, varient dans chaque région et forment un vaste sujet d'étude<sup>6</sup> en soi, dépassant de loin le cadre régional qui a été établi pour ce travail.

Un rôle particulièrement important dans cette structure économique ainsi que dans la structure alimentaire est joué par l'élevage des oies et, dans une certaine mesure, par celui des canards.<sup>7</sup> Dralet dit des oies, justement, que "leur chair et leur graisse sont employées ici aux mêmes usages que celles du cochon dans la majeure partie de la République. Le journalier en fait sa soupe toute l'année, et le riche en assaisonne les mets qui ornent sa table" (Dralet 1801:253). L'abbé Rozier souligne



9. Un "jeu d'oies", Augreilh février 1970.

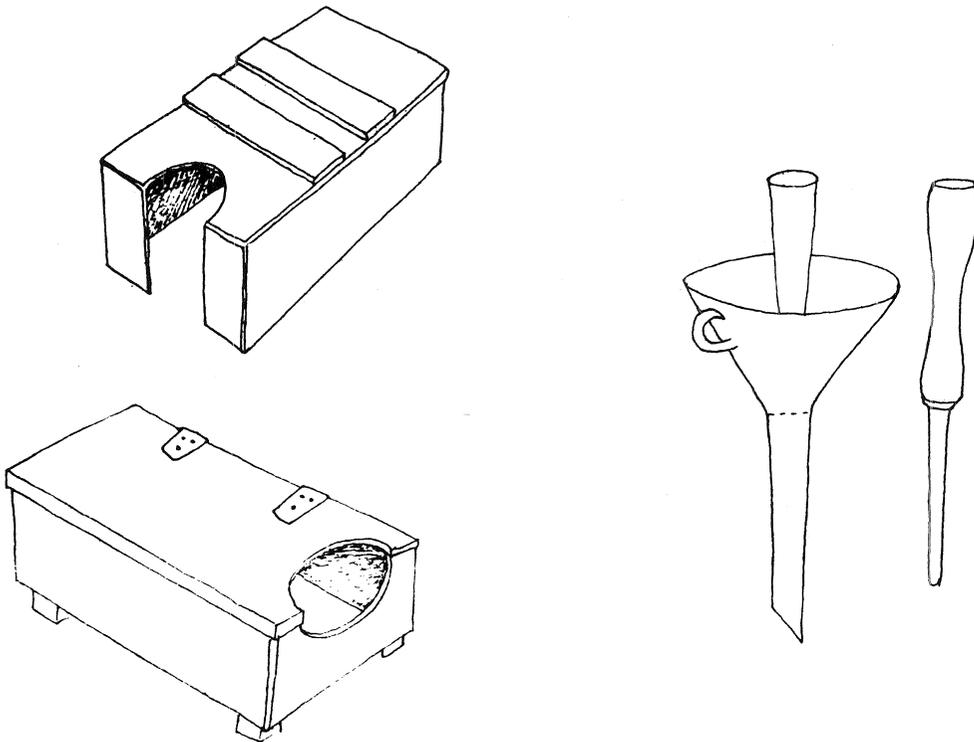
aussi les avantages de l'élevage des oies: "Une nombreuse éducation d'oies, lorsque les circonstances le permettent, assure un bon revenu; on vend les grandes plumes des ailes, leur duvet, l'animal jeune et l'animal confit; ainsi rien n'est perdu" (Rozier 1787:175).<sup>8</sup>

Un trait caractéristique de l'élevage dans le Sud-Ouest est l'engraissement intensif, fait pendant la saison froide (de novembre à février), chaque animal étant engraisé pendant quelques semaines avant d'être tué. Cet engraissement consiste en un gavage de maïs (autrefois de millet) qui donne à la bête une couche épaisse de graisse et une hypertrophie du foie, qui prend des dimensions parfois énormes. L'oie ainsi engraisée pèse en général 10-12 kg., et le foie peut peser 1-1,5 kg. Ceci est le 'foie gras,' base de différentes conserves de foie d'oie. Ce gavage a été un peu perfectionné au cours des siècles.

En 1600, Olivier de Serres décrit la méthode gasconne ainsi: les oies sont "enfermes en lieu estroit: auquel comme prisonnières, elles ne puissent beaucoup cheminer: pour laquelle cause aussi, sera-il choisi

obscur...A faute de lieu obscur on creue les yeux aux Oyes...Leur viande à engraisse est le seul millet, ou l'auoine bouillie dans l'eau. Veulent auoir tous-jour de la viande & du breuage abondamment"(De Serres 1600: 378).<sup>9</sup>

Or, à peu près à la même époque, Du Chesne dit des oies de Gascogne qu' "Elles se soulent de grains dans les aires où on bat le grain tout à descouuert le long de l'esté. C'est ou elles s'engraissent, de sorte qu'elles ont plus de deux doigts de graisse"(1606:423).<sup>10</sup> La différence



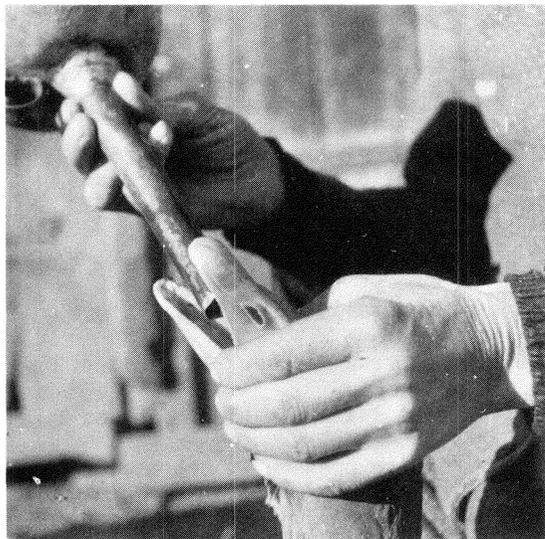
10. Outils pour gaver (d'après Séguy 1956, carte 445): "Dans tout le Sud-Ouest, on gave les oies pour provoquer l'hypertrophie du foie et un engraissement plus complet...En français régional, le mot 'gaver' est inusité : on dit toujours 'gorger'...les grains de maïs sont introduits dans l'oesophage du volatile au moyen d'un entonnoir spécial. On pousse le grain avec une baguette et de temps en temps on fait glisser en versant un peu d'eau."

des deux descriptions de l'engraissement - l'une où les oies engraisent toutes seules, l'autre montrant l'intervention de l'homme - peut refléter des différences régionales. Du Chesne venait du Béarn, tandis que de Serres n'était pas originaire de Gascogne mais vivait dans le Vivarais, et on ne peut donc savoir d'où il tenait exactement ses informations. Il peut aussi s'agir de descriptions dont l'une concerne une région cultivant le millet et l'autre le blé.

Au XVIII<sup>e</sup>s., on trouve des descriptions plus détaillées: (l'oie) "c'est de toute la volaille de basse-cour celle qui prend le mieux la graisse; mais avant de les renfermer pour cela, il faut les avoir bien mises en chair, le Temps le plus favorable pour leur faire prendre la graisse, est lorsqu'il fait bien frois, dans les mois de Décembre, Janvier, ou Février, parce que dans ce tems, elles ont moins d'inquiétude & d'inclination pour se baigner, que quand la saison est tempérée...La nourriture qui convient le mieux, pour engraisser oies, c'est le bled de Turquie"(Journal économique, dec. 1757:48). Cet auteur dit aussi qu'on pouvait les mettre dans une barrique avec un trou pour faire passer la tête,<sup>9</sup> mais que cela n'était pas nécessaire.

Il semble qu'autrefois on gavait les oies en ouvrant le bec et en faisant descendre du maïs ou de la bouillie de maïs dans la gorge à l'aide des doigts. Cela donne le meilleur résultat en ce qui concerne la graisse et le volume du foie, et c'est une méthode plus efficace que de laisser l'oie engraisser elle-même. Au début du XIX<sup>e</sup>s., on commença à utiliser une sorte d'entonnoir en tôle avec un petit bâton de bois, ce qui rendit le gavage plus efficace.<sup>11</sup> L'entonnoir<sup>12</sup> est amélioré au XX<sup>e</sup>s., et devient un entonnoir avec une vis hélicoïdale à l'intérieur qui, quand on tourne la manivelle, fait descendre le maïs en un flux régulier (v.photos).

GAVAGE



11. On enfonce l'entonnoir dans la gorge de l'oie. (photo Musée des ATP, Paris)



12. On tourne la manivelle, et le maïs descend dans la gorge de l'oie (dans l'ouest de la région on utilise du maïs cuit). (Augreilh déc. 1970)



13. De temps à autre on contrôle que le maïs descend bien dans le jabot (Augreilh déc.1970).



14. Si le maïs est cru, on ajoute de l'eau de temps en temps pour faciliter l'absorption (Bertre).

Il existe aujourd'hui des appareils électriques pour le gavage,  
qui dans les communes étudiées par nous n'étaient connus que par ouï-dire  
Le principe est le même que pour l'entonnoir 'manuel.'

Le gavage est aujourd'hui fait de la manière suivante (v. photos):

On s'assied sur l'oie, afin que celle-ci ne puisse pas bouger. Autrement, elle pourrait par des mouvements brusques s'étrangler ou avoir la gorge coupée par l'entonnoir (on le préfère maintenant en matière plastique, justement pour éviter ce danger). On enfile l'entonnoir dans la gorge de l'oie, en tenant sa tête bien haute, de façon qu'elle ne puisse pas plier le cou. Ensuite on la gave avec de petites portions de maïs et en ajoutant de temps en temps un peu d'eau, si le maïs n'est pas bouilli. Parfois on se sert de la main pour faire descendre le maïs dans le jabot.<sup>13</sup>

Le gavage est fait deux ou trois fois par jour pendant environ trois semaines, et uniquement pendant la période novembre-février. On préfère le mois de décembre, à cause du froid, qui fait que l'oie supporte plus facilement de grandes quantités de maïs. Une personne qui en a l'habitude peut se rendre compte facilement du moment où on ne peut gaver davantage l'oie qui doit alors être tuée. Toutefois, on essaie souvent de pousser le gavage jusqu'à son extrême limite.

Puisque la présente étude n'est pas consacrée à l'élevage des oies, nous ne donnons pas le détail de toutes les variations qui existent dans les techniques d'engraissement et dans les aliments employés. La distribution géographique de l'élevage des oies, et son histoire, n'entrent pas non plus dans le cadre de ce travail. Ce qui nous intéresse ici, ce n'est pas l'élevage ou même l'engraissement des oies en général, mais le gavage, l'engraissement poussé à l'extrême. Les animaux gras ont toujours été particulièrement appréciés dans les cultures de la région méditerranéenne, et les différentes techniques d'engraissement y sont anciennes. Ainsi les Romains connaissaient p.ex. la technique pour engraisser les oies

(en général à l'aide des figues) pour leur donner un foie démesuré.<sup>14</sup>

Les animaux engraisés ou gras ont toujours été étroitement associés aux festins et ils ont symbolisé l'abondance (Bourdeau 1894:27).

Il faudrait peut-être préciser qu'une oie qu'on appellerait 'maigre' dans le Sud-Ouest, car on ne l'a pas soumise au gavage, serait suffisamment grasse selon les normes habituelles. La quantité de graisse d'une oie non-gavée, même grasse, ne suffirait cependant pas pour en faire du confit, car les morceaux mis dans le pot doivent absolument être couverts de graisse pour ne pas s'abimer au contact de l'air, et encore moins pourrait-elle donner la graisse de cuisine nécessaire pendant toute l'année.

Un point important qui distingue l'élevage des oies dans le Sud-Ouest de celui pratiqué dans d'autres parties de la France, c'est que dans la campagne du Sud-Ouest, on ne mange jamais des oies fraîches, rôties, car toutes les oies élevées sont destinées au confit.<sup>15</sup>

Les oies du Sud-Ouest appartiennent à des races spéciales, dont les principales sont l'oie grise des Landes et l'oie grise de Toulouse. Elles sont connues pour leur aptitude particulière à former de la graisse et elles acquièrent facilement un grand foie. Mais on ne peut jamais être sûr que le foie se développe bien ou qu'il prend un aspect agréable (essentiel pour déterminer le prix de vente), c'est-à-dire d'un rose pâle, ferme et lisse, sans nervures. L'ouverture de l'oie morte peut donc réserver bien de surprises: une oie grasse et de bon aspect peut révéler un foie tout petit, ce qui signifie un échec économique. Pour ne pas courir ce risque, beaucoup de gens préfèrent vendre leurs oies entières, bien que les oies entières coûtent moins cher que le foie et la viande achetés séparément.

La taille du foie et l'épaisseur de la couche de graisse ne dépendent donc pas de manière régulière et calculable de la durée du gavage et de la quantité de maïs employée. Avant l'introduction du maïs hybride, après la guerre, on n'avait souvent pas assez de maïs pour engraisser ou gaver autant qu'on l'aurait désiré.

Ainsi, on gavait pendant une semaine seulement au lieu de trois semaines, comme on le fait maintenant (Augr:1) et il arrivait souvent, il y a 50 ans, qu'un cultivateur vende son blé afin d'acheter du maïs pour le pain et pour le gavage (Augr:7).

La plus grande différence entre le passé et le présent apparaît pourtant dans le nombre d'oies élevées. Il y a trente ans, dans l'une des fermes, "si l'on élevait 30 oies, c'était vraiment beaucoup", maintenant sur la même ferme on en gave des centaines (140 oies et 250 canards en 1969)(Augr:2).

Cette expansion a, selon les informateurs, plusieurs raisons:

- on a beaucoup plus de maïs aujourd'hui
- on peut vendre davantage de bêtes grasses au marché; autrefois on en vendait seulement aux particuliers
- on a davantage d'animaux reproducteurs.

Il y a une nette différence entre les élevages d'oies pratiqués dans les trois communes étudiées. A Augreilh, le nombre de bêtes est très élevé, pouvant aller jusqu'à quelques centaines par maison. Ces chiffres sont pourtant difficiles à obtenir directement des gens concernés.

Cette réticence ne doit pas étonner, car il s'agit sans doute de leur revenu le plus important, et il est peu probable qu'ils payent les impôts correspondants au nombre réel de bêtes élevées. Dans le Gers, le rôle de cet élevage est déjà différent: ce n'est qu'une minorité de maisons qui ont 60-80 oies. La plupart des gens en élèvent à présent pour leurs



15. On sort le foie, qui est vendu à part. La vente des foies commence en général une heure après le début de la vente des oies et canards gras. (marché au gras, Aire-sur-Adour, Landes, 1969)



16. Vente d'oies sans foie, destinées au confit.

propres besoins (du moins c'est ce qu'ils déclarent) mais pas davantage. Ceci peut être mis en rapport avec le fait qu'on cultive beaucoup moins de maïs: la céréale la plus importante est le blé, et l'on ne cultive

que la quantité de maïs strictement nécessaire pour nourrir les bêtes. Dans le Tarn, personne n'élève plus d'une vingtaine de têtes, la plupart des maisons encore moins.

c) bovins

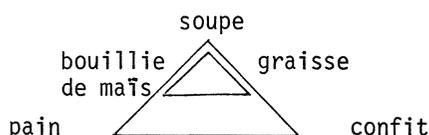
Tout le monde est loin de posséder du bétail. Là où l'élevage bovin existe, il est destiné plutôt à la production de viande qu'à celle de lait. Il est significatif que dans la seule propriété de Montaut-1-C où les vaches constituent la base de l'économie, les propriétaires soient des bretons immigrés. Ils ont d'ailleurs la propriété la plus vaste du village, 77 ha. Avant l'introduction des tracteurs, il y a environ vingt ans, les vaches étaient utilisées comme bêtes de trait, et leurs veaux constituaient une ressource supplémentaire. Les vieilles vaches et les boeufs étaient engraisés. Dans les Landes on entend encore raconter comment on donnait sans cesse à manger aux boeufs, leur tête sortant par un trou dans la paroi de la cuisine. L'étable et la partie où l'on habitait formaient en général un seul bâtiment. Les vaches qui étaient utilisées pour la traction donnaient naturellement peu de lait, mais de toute façon l'économie laitière n'est pas traditionnelle dans la région (v. p.ex. Chap. "graisse"), sauf dans les Pyrénées et, dans une certaine mesure, dans l'Aveyron, vers le Massif Central, qui sont des régions montagneuses. L'élevage de bétail, qui est presque inexistant dans les Landes, augmente progressivement en allant vers l'est.

# Le système alimentaire

## LA NOURRITURE DE TOUS LES JOURS

Dans le Sud-Ouest de la France, la nourriture quotidienne a gardé, dans une assez large mesure, un caractère archaïque. Elle repose encore sur trois éléments principaux: la soupe, le pain et le confit; la soupe étant l'élément central, qui peut être combiné avec les deux autres. Traditionnellement, on mange la soupe versée sur de fines tranches de pain. Le confit est mis à bouillir dans la soupe, qui en garde la saveur, mais cette viande est ensuite mangée à part, après la soupe.

Autrefois, et surtout dans les couches les plus pauvres de la population, on remplaçait le pain de blé par du pain de maïs ou de la bouillie de maïs, et le morceau de confit par de la graisse. La graisse et la bouillie peuvent aussi être mangées associées, formant alors un mets qui s'appelle escoutoun dans les Landes et qui sera décrit plus en détail ci-dessous. L'ensemble peut être décrit schématiquement ainsi:



ou bien:

pain: soupe :: bouillie de maïs : soupe  
confit : soupe :: graisse : soupe

Dans le schéma ci-dessus on trouve donc deux systèmes qui se rejoignent et se correspondent. Dans le triangle le plus grand on voit le système dans sa forme la plus "riche," tandis que le triangle plus petit montre

une forme plus "pauvre." Vis-à-vis de la soupe la bouillie de maïs a la même relation que le pain, et la graisse la même relation que le confit.

Les trois pointes des deux triangles décrivant les composants principaux de l'alimentation correspondent aux catégories "céréales", "légumes" et "aliments carnés". Nous allons étudier chaque composant séparément, mais on ne doit jamais perdre de vue leurs interrelations.

### La bouillie de maïs

La bouillie est un type d'aliment très archaïque (Cf. A. Olsson, 1958, Chap. III (Céréales - aliments carnés): 53 sv.). Maurizio classe les peuples en "mangeurs de bouillies" et en "mangeurs de pain" (1932:486-7). Les premiers ou bien ne connaissent pas l'usage du levain, ou bien cette connaissance ne leur sert à rien, car ils se nourrissent de céréales dont la pâte ne lève pas (comme le millet, le sorgho, le maïs ou le riz). Maurizio décrit ainsi le développement de la civilisation en rapport aux aliments végétaux (Maurizio 1932:486-7): d'abord il y eut le stade de la cueillette, suivi par celui du labour à la houe. A ce dernier stade appartenait la culture des "plantes à bouillie," surtout des différents types de millet, qui était répandue dans tout le vieux monde.

Parallèlement aux bouillies on trouve les premières préparations du type "crêpes." Plus tard, la culture des céréales plus 'nobles' élimina le millet. Certaines d'entre elles se prêtaient à la production du pain, qui devint commun pendant le premier siècle après Jésus Christ. La bouillie de millet continue quand même à être repandue dans toute l'Allemagne (et en Suisse) pendant le moyen âge, pour être plus tard remplacée, mais seulement au XIX<sup>e</sup>s. d'une manière définitive, par le riz, le maïs et les pommes de terre. Maurizio ne mentionne pas du tout

la France dans ce contexte, et il faut supposer que c'est parcequ'il ne connaissait pas la situation de ce pays. Autrement il aurait dû en parler dans son chapitre sur les vestiges de la consommation de bouillies, qu'il déclare n'exister que dans l'Europe du Nord<sup>1</sup> et de l'Est.

Le millet est donc, ainsi d'ailleurs que le maïs, qui le remplacera peu à peu dans le Sud-Ouest de la France, une plante à bouillie typique. Néanmoins, d'après des sources anciennes, on faisait souvent, dans la Gascogne et dans le Béarn, du pain aussi bien de millet que de maïs,<sup>2</sup> à la place ou à côté du pain de blé. Mais le plus souvent on faisait - et on fait encore - différentes variétés de bouillie. Celles-ci étaient plus répandues que le pain de maïs et sont - aujourd'hui et, semble-t-il, aussi dans le passé - bien plus appréciées. Il est vrai aussi qu'on parle dans les sources les plus anciennes seulement de la consommation de millet dans une localité donnée,<sup>3</sup> et non pas de la manière dont il était consommé.

Il est clair que cette consommation était très répandue dans le Sud-Ouest de la France pendant le XVIII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup>s. Une des sources les plus détaillées à ce sujet est la correspondance de la Société Royale de Médecine. Ainsi on rapporte de Castre,<sup>4</sup> dans le Tarn, que "le mets le plus commun du pays est la farine de mays, bouillie dans l'eau et assaisonnée de tant soit peu de sel. Cette bouillie est la seule nourriture des plus pauvres...ceux qui le sont moins ajoutent à cette nourriture un peu de vin et de la soupe faite avec de la graisse de porc, d'oye ou de canard et on trempe la bouillie dont on a parlé (connue) dans le pays sous le nom de MILHAS, dans une sausse légère où on ne plaint jamais l'ail, le poivre ny le vinaigre...Le bourgeois se régale souvent avec la bouillie de mays; les Castrois sont tous très attachés à leur MILHAS..."<sup>5</sup> La description de St-Sever distingue la Chalosse, où l'alimentation est plus variée, et

les parties plus pauvres du canton sur la rive droite de l'Adour, où "le laboureur" vit surtout de millet et de seigle. Le seigle, selon le correspondant qui a rédigé cette description, est en général utilisé pour faire du pain, et le millet "sert à faire une pâte, non fermentée, nommée escauton, dont le païsan mange au moins deux fois par jour: c'est de la farine de millet que l'on fait préalablement un peu griller ou torréfier en la remuant, avec une spatule, dans de grosses terrines, sur des charbons, jusqu'à ce qu'elle prenne un œil jaune, alors on y verse de l'eau bouillante ou une décoction de choux ou autres herbes de jardin, on remue encore quelques instants et la pâte est préparée." Comme nous allons le voir plus loin, cette préparation avait à cette époque déjà le même nom et le même caractère qu'aujourd'hui.<sup>6</sup>

Les appréciations concernant cette bouillie étaient assez variables. Champier trouve "que c'étoit un ragoût détestable" (Legrand d'Aussy, p. 133). Liébault en parle de la même façon. La déclaration selon laquelle les gens de Castres seraient très attachés à leur bouillie, peut être comparée à une autre, semblable, concernant les Hautes-Pyrénées: "La pâte de maïs bien assaisonnée, devient un mets recherché qu'on sert sur les bonnes tables. On en fait avec du lait dans les parties de campagne"(Laboulinière 1813:360).<sup>7</sup>

Le fait que dans certains lieux on déclare ne pas aimer cet aliment, tandis que dans d'autres il est apprécié, dépend peut-être de variations dans la préparation et dans la manière dont il est mangé, variations sensibles d'une région à l'autre, mais aussi d'une classe sociale à l'autre. Pour un aliment très simple, comme la bouillie de maïs, ces jugements de valeur différents sont probablement et surtout dûes aux ingrédients ajoutés, détail dont certains auteurs au moins faisaient abstraction, consciemment ou non. L'anecdote suivante, racontée à propos de certains personnages dans différentes

sources,<sup>8</sup> est significative: Un personnage important en visite dans la région demande de pouvoir goûter "l'ordinaire du peuple," c'est-à-dire la bouillie de maïs. Comme il s'agit d'une personne de rang élevé, au lieu de la préparer, comme d'habitude, avec du maïs, du sel et de l'eau, on utilise la fleur de farine de maïs et du lait. La bouillie refroidie est coupée en tranches, qui sont frites et saupoudrées de sucre. La personne noble trouve naturellement que le peuple a bien de la chance d'avoir un mets pareil pour son ordinaire.<sup>9</sup> Il finit cependant par apprendre le véritable état de choses, ce qui, si le personnage de l'anecdote est un roi, amène les soulagements d'impôts sollicités.

Ce qui nous intéresse dans cette anecdote, ce n'est pas sa véracité ou non, mais qu'il témoigne d'une part, de la manière dont le même aliment (apparemment très simple) peut changer complètement dans des couches sociales différentes à cause de variations dans la préparation, adaptée aux moyens et aux habitudes de ces couches sociales, et que d'autre part, il montre l'ignorance totale de ces différences par les riches. Cela prouve qu'il faut garder l'esprit critique en étudiant les informations sur les habitudes alimentaires et les jugements de valeur associés à celles-ci, car ces informations sont dans le passé le plus souvent données par les couches sociales supérieures.<sup>10</sup> Beaucoup d'informations anciennes concernant les Landes témoignent d'ailleurs d'une vue plus négative de la bouillie de maïs: "le régime diététique est malsain, beaucoup de viande salée, peu de végétaux, un usage habituel d'une bouillie froide indigeste, sans principe de vie, composée avec de la farine de millet, telle est la nourriture constante des naturels."<sup>11</sup> Arambourou cite plusieurs manuscrits de la fin du XVIII<sup>e</sup>s., rendant le panis et le millet en grande partie responsables du mauvais état des habitants des Landes. Ils parlent de ces grains "dont la farine détrempee et à peine cuite sert d'aliment à

la presque totalité des individus (on appelle escoton cette farine de millet bouillie)... et ils affirment: "On ne peut que déplorer le funeste aveuglement des habitants de la Lande. Rien ne peut les détacher de la culture du millet et du panis, quoiqu'ils en soient les premières victimes."..."la farine se convertit en une bouillie froide pesante et indigeste, qui forme une nourriture froide et malsaine etc."(idem p. 121, 319). Par contre, Pariset pour le Lauragais (la seule région du Tarn où le maïs était cultivé) et d'autres sources pour l'est du Sud-Ouest donnent une image bien plus positive du millas: "C'est le mets favori, et, pour ainsi dire, national du Midi...Tout le monde le mange avec plaisir, riches et pauvres: ceux-ci sans aucune addition, le plus ordinairement en guise de pain ou, quand ils le peuvent, avec des sardines et autres condiments; ceux-là sans mélange quelquefois, mais plus volontiers en le relevant par des accessoires de toutes sortes, sauces épicées, confitures, etc...Comme la Pomme de terre, le millas, faiblement azoté, tout en gonflant l'estomac, se digère vite et ne soutient pas longtemps. Pour cette raison, on le consomme principalement en hiver, et on réserve, comme nourriture plus substantielle, le pain et la viande de porc pour l'été"(Pariset 1867:98 sv.).

Il est intéressant de noter que même aujourd'hui on semble l'apprécier moins dans les Landes que dans les autres parties du Sud-Ouest. Les descriptions de la préparation ne montrent pas de grands changements pendant les quatre derniers siècles: "Ils prennent trois ou quatre livres de farine de millet pour le matin, & autant pour le soir, mettent cela au feu sur une chaudière où il y a cinq ou six livres d'eau, la laissant bouillir, jusques à tant qu'elle s'enfle au fond du chaudron; & lors la tirant du feu: la demanat très bien avec un basto rond, jusques à tant que la paste soit rompue & affinee, puis l'ostans du

chaudron, la couppet avec un filet en plusieurs pieces, & la mangent aussi avec du fourmage ou du petit laict salé.."(Liébault, 1583:314 v.)<sup>12</sup> ou bien "On fait aussi en Gascogne de la farine dudict millet, une façon de bouillie, destrempant ladite farine avec la seule eau, la faisant bouillir sur le feu, iusques à consistance de bouillie: & l'assaisonnant avec du sel: on appelle cela en Gascogne armotes, dont les paysans usent avec delices: En aucuns endroits on la cuit avec du laict" (Du Chesne 1606:205). Aujourd'hui on la décrit ainsi: on en prépare pour huit jours à la fois, surtout après avoir tué le cochon. On la fait dans un gros chaudron de cuivre, dans lequel on met un seau d'eau; puis, tout en tournant avec le bâton de bois, on y verse la farine de maïs avec une poignée ou deux de blé; on met dans le berceau<sup>13</sup> un linge qu'on couvre de farine ; quand la pâte est épaisse et cuite, on la verse dessus et on la laisse refroidir. Quand elle est froide et ferme, on la coupe en tranches, qu'on mange cuites sur le gril avec des 'fritons,' ou frites à la poêle avec du sucre - alors " ça faisait un dessert " (M-1-C:29).

Ces descriptions correspondent à peu près aux procédés employés dans toute la région où la bouillie est mangée aujourd'hui. Le Béarn et la Bigorre font exception. Plusieurs préparations à base de maïs y existent parallèlement, et elles seront donc traités à part plus loin. La bouillie, dont la base est très simple, est toutefois un objet d'étude assez complexe, car ses variations sur différents plans ne sont pas concomitantes.

Les plans qu'il faut considérer sont les suivants:

- a) dénomination
- b) composition

- c) mode de la consommation
- d) moment de la consommation

a) Les noms de la bouillie sont différents dans les différentes régions (v. carte 742 chez Séguy 1958): millas dans le Tarn, armotos (armottes) dans le Gers et escoutoun (escoton etc.) dans les Landes. Dans les Landes on l'appelle aussi cruchade (plusieurs informateurs d'Augreilh ont utilisé ce nom). Les immigrés italiens l'appellent souvent polenta, comme en Italie. Il s'agit en effet de la même chose.

Ces noms sont utilisés dans une région donnée pour toutes les préparations de bouillie de maïs qu'on y trouve<sup>14</sup> (p.ex. à Montaut-l-C on appelle 'armottes' aussi bien la bouillie 'nature,' que la bouillie refroidie et coupée en tranches, grillée ou frite, sucrée ou non).

Dans les Landes il arrive qu'on distingue entre escoutoun gras et escoutoun maigre, selon que la préparation comporte de la graisse ou elle est à base d'eau seulement.

b) L'escoutoun gras des Landes et parfois les armotos du Gers, sont préparés plus spécialement<sup>15</sup> avec la graisse qu'on fait fondre après qu'on a tué un cochon ou des oies. Le fond de graisse et de jus resté dans la marmite (après la préparation du confit), très salé et très gras, souvent appelé saliarde, est mélangé à de l'eau et de la farine de maïs pour faire de l'escoutoun gras (Augr: 22, 7, 32 etc., M-l-C: 1, 12 etc.).

Même dans la préparation d'escoutoun maigre, l'association bouillie de maïs-graisse est fréquente, mais alors la graisse est ajoutée au moment de la consommation (Augr:1). A Augreilh on dit que souvent l'escoutoun coupé en tranches était mangé avec des graisserons, qui sont de menus morceaux de viande liés avec de la graisse, résidus de la fabrication du confit et mangés avec du pain ou de la bouillie de maïs (Augr:25, 5 etc.).



17. Le baton rond qui est utilisé pour tourner dans la bouillie de maïs. A gauche un fagot de sarments, utilisé pour allumer le four ou le feu. (Montaut-1-C)

A Bertre, par contre, cette association entre bouillie de maïs et graisse ne semble pas exister, du moins pas aujourd'hui; mais on y mange la bouillie avec un oeuf sur le plat (Bertre:10, 11, 6 etc.). Dans le Gers ou dans les Landes cette combinaison n'est pas attestée.

c) Généralement, on peut dire que la bouillie de maïs est mangée sous trois formes:

- 1 - chaude, ou tiède, à la cuillère et "nature,"
- 2 - à l'état froid, grillée,<sup>16</sup> et coupée en tranches,
- 3 - à l'état froid, frite, et coupée en tranches, saupoudrée de sucre.

Dans la première forme, elle peut remplacer le pain qu'on trempe d'habitude dans la soupe. Coupée en tranches, et éventuellement grillée, on peut la manger le matin avec p.ex. des graisserons. Au repas principal et grillée, elle accompagne presque toujours la viande, qui est alors généralement "une sauce," comme on dit dans la région.<sup>17</sup> Elle remplace alors ou bien le pain ou bien les légumes (p.ex. les pommes de terre), selon les habitudes de la famille. Frite à la poêle, elle présuppose l'addition d'un minimum de matière grasse (graisse ou huile). Elle est alors toujours servie saupoudrée de sucre, comme dessert. On peut remplacer le sucre par du miel.<sup>18</sup>

d) Ces différentes manières de consommer la bouillie apparaissent côte à côte, non seulement dans la même commune, mais aussi dans la même famille. Ainsi, la bouillie peut être consommée chaude d'abord, être mangée le lendemain avec 'une sauce' ou un oeuf, et frite le surlendemain au petit déjeuner ou au dessert (Bertre:10). La variante frite est considérée comme supérieure aux autres du point de vue du goût. Même si les trois variantes sont aujourd'hui synchrones, elles peuvent correspondre à différents stades d'évolution dans la consommation. La bouillie de maïs est donc un plat qui trouve sa place dans tous les repas de la journée pendant l'hiver seulement: "pas l'été, alors ça fermente trop vite (Augr:23)." C'était pendant l'hiver que l'on faisait moudre du maïs pour engraisser le cochon - et qu'on disposait de farine pour la bouillie.

Au niveau de la consommation, il est possible de distinguer certaines variations géographiques (v. table ci-dessous). Selon les informateurs, du moins à M-l-C, la manière de consommer la bouillie de maïs a subi une certaine évolution d'une génération à une autre. Ainsi plusieurs personnes à Montaut-l-C racontent que leur père (qui aurait eu environ 90 ans, s'il eût été vivant) préférerait manger la bouillie chaude, à la

cuiillère, sortant du chaudron, et sans accompagnement (M-1-C:12, 13). Par contre, ces informateurs eux-mêmes, âgés d'une soixantaine d'années, avaient l'habitude de la manger toujours grillée, éventuellement avec du sucre. Actuellement ils la mangent frite. Selon un vieux couple le stade où on mangeait la bouillie telle quelle, après la soupe, était plus ancien (M-1-C:1). D'autres expliquent que "dans le temps on était moins gourmand, on les (armottes) mangeait sur le gril; ce n'était pas très bon - il faut avoir faim! C'était à la place des légumes autrefois. Mais les choses de maïs chauffent l'estomac, ce n'est pas bien. Maintenant on les fait à la poêle avec de l'huile et du sucre - c'est une gourmandise, un dessert"(M-1-C:2). Cette dernière information vaut surtout pour M-1-C, où l'on mange la bouillie de maïs le plus souvent saupoudrée de sucre, ce qui la transforme automatiquement en dessert. Parmi les trois communes étudiées, c'est aujourd'hui à M-1-C qu'on mange la bouillie de maïs le plus souvent, même si la fréquence a beaucoup baissé par rapport à autrefois. Actuellement on la prépare seulement quelques fois par an.

On peut décrire les modes de consommation par un tableau: + signifie attesté dans une majorité des cas, (+) signifie attesté rarement, et - signifie jamais attesté):

	Augreilh	Montaut-1-C	Bertre	
avec de la graisse	+	+	-	} bouillie seulement
dans la soupe	+	-	-	
avec une 'sauce'	(+)	+	+	} refroidie, grillée
avec un oeuf	-	-	+	
avec du sucre	-	+	+	} refroidie, frite

On constate que Augreilh constitue le cas inverse de Bertre. Dans les catégories où la réponse est positive à Augreilh, elle est négative à

Bertre, et vice versa. Montaut se trouve dans une position intermédiaire. Si l'on considère les catégories dans l'ordre du tableau, on trouve qu'Augreilh a des attestations positives dans les deux premiers cas et Bertre négatives; à Montaut on a une attestation positive et une négative. On trouve la même distribution dans les deux dernières catégories, mais à l'envers. Dans celle du milieu, sauce, il y a une grande similitude entre les trois régions.

Plusieurs personnes dans les villages du Gers et une personne à Bertre mentionnent la soupe comme un complément obligatoire à la bouillie de maïs: "comme dessert après une bonne soupe de choux ou de haricots (Gers:Bérou). "Autrefois" on mangeait le maïs seulement bouilli, après la soupe (Montaut-1-C:1) "on mangeait le bouillon de légumes, des haricots et du milhas (Bertre:1)."

La consommation de la bouillie de maïs est de nos jours en déclin, mais dans ce déclin on peut distinguer des moments où les changements ont été plus nets. "Autrefois," surtout jusqu'à 1900 et chez beaucoup de gens jusqu'à 1914, on la mangeait trois fois par semaine pendant tout l'hiver.<sup>19</sup> Ceci est surtout valable pour les Landes: "Après '14 ça commença d'aller un peu mieux, alors on a donné la cruchade au cochon et les gens ont eu du pain et de la soupe"(Augreilh:1). A Augreilh, on s'en servait aussi comme coupe-faim dans les champs: on apportait un peu de cruchade froide dans la poche en allant aux champs, et on en mangeait en travaillant.

A une époque plus récente, on y faisait surtout de l'escautun gras, qui était considéré comme bien meilleur que l'escautun maigre. Il était préparé seulement quand on fondait la graisse après avoir tué un cochon ou des oies, c'est-à-dire 3-4 fois par an. Aujourd'hui, dans les Landes,

il y a peu de personnes qui font encore la bouillie de maïs.<sup>20</sup>

A Montaut, on préparait traditionnellement une marmite (10-12 litres) de bouillie par semaine, ou une fois tous les quinze jours, et la bouillie était alors consommée pendant trois ou quatre jours. Selon plusieurs personnes on en faisait jadis une grande quantité, qui suffisait à la consommation d'une semaine (Montaut-1-C:6, 28, 29). Maintenant on en prépare une ou deux fois par an seulement, mais on en fait toujours assez pour en disposer pendant quelques jours.

A Bertre, on la faisait autrefois une ou deux fois par semaine, maintenant quelques fois chaque hiver. Ce n'est que quelques familles qui n'en font plus du tout.

On constate aujourd'hui, au niveau de la consommation, une nette différence entre les trois communes: 2/3 des maisonnées à Augreilh ont cessé tout à fait de manger la bouillie de maïs, contre seulement 1/3 à M-1-C et à Bertre. Les réponses à la question "quand avez-vous cessé d'en manger?" sont variables: il semble que la bouillie de maïs 'nature' commence à être abandonnée (à Augreilh) au moment de la première guerre mondiale, certains l'ont délaissé seulement après la deuxième guerre, d'autres l'ont abandonnée dans les années cinquante et quelques-uns tout récemment.

Ceux qui la préparent encore, la font seulement quelques fois par an. Cette fréquence doit être comparée avec celles du passé (qui se situe dans ce cas avant 1945): une fois par semaine (Augr:17, M-1-C:13, Bertre:10, 12), une fois tous les quinze jours (M-1-C:2), une vingtaine de fois l'hiver (M-1-C:11), 10-15 fois l'hiver (M-1-C:15), tous les jours ou presque (Augr:1, 19, 37; CRC 3:26 Mont-de-Marsan; M-1-C:6, 7).

Il est probable qu'il y a un lien entre les fréquences et les modes de

consommation de la bouillie ou, si l'on veut, entre son rôle dans les différentes localités, et sa persistance ou son abandon. Pour certains, la bouillie "remplaçait le pain à la soupe" et elle était emportée dans la poche du tablier bleu pendant les travaux des champs; après 1914, "quand ils commençaient à aller mieux, la cruchade était pour les cochons et il y avait du pain et de la soupe pour les hommes." Pour d'autres, la bouillie n'était qu'une nourriture occasionnelle, peut-être alors préparée à la graisse. Les associations qu'elle éveille chez ces deux catégories de personnes sont naturellement assez différentes.

La bouillie de maïs n'est pas la même chose pour celui qui en mange trop, tout le temps et sans en avoir envie, et pour celui qui en mange de temps en temps, p.ex. à chaque fois que l'on fait fondre de la graisse (de cochon ou d'oie) - et pour qui elle est donc associée à la graisse et parfois même au sucre<sup>21</sup> et constitue alors un dessert, évoque l'abondance momentanée du tue-cochon ou du tue-oies. C'est sans doute ainsi que l'on peut expliquer pourquoi le même aliment peut susciter dans la même commune des commentaires aussi différents que: "ça rappelle trop autrefois" (paysan) et "c'est très bon"(retraitée) ; ou pourquoi les deux tiers des maisonées à Augreilh, en plein centre de la zone de culture de maïs, et où autrefois la bouillie était mangée par tous, n'en mangent plus du tout et le tiers qui reste n'en mange que quelques fois par an. Par contre, à Montaut-l-C, le boulanger du bourg en vend 5-6 kg par semaine et le commentaire "c'est quelque chose qu'on mange parce que c'est bon, une gourmandise" (M-l-C:28) est plus typique, bien qu'on entende aussi "nous, on ne l'aime pas, c'est amer" (M-l-C:9, immigrés de la Bretagne). Ce n'est pas seulement une question de préparation: "c'est difficile à digérer (Bertre:11)," "c'est comme du pain, ça fait du bien (Bertre: 1)."<sup>22</sup> A Bertre<sup>23</sup> seulement quelques maisons n'en font plus. Or, dans

ces deux derniers villages, on a toujours cultivé du blé à côté du maïs (à Montaut-1-C le blé occupait des superficies bien plus grandes que le maïs)<sup>24</sup> et l'on n'y a jamais été contraint à faire du maïs la base de l'alimentation. Par contre, dans les Landes, il arrivait souvent dans le passé que pour vivre les paysans les moins aisés doivent vendre leur blé pour acheter du maïs (Augr:37, informatrice née à Bassous en 1892). Interrogés sur les causes de la disparition de la consommation de la bouillie de maïs, les informateurs ont donné plusieurs raisons: elle serait due non seulement à des questions de goût personnel (chez les adultes ou chez les enfants), mais aussi à des changements dans la technologie quotidienne:

- 1) Dans le Tarn, le maïs n'est pratiquement plus cultivé: "autrefois on avait le grain. Maintenant on ne fait plus moudre, alors il faut l'acheter; puis il faut avoir un tamis etc. Aujourd'hui tout est rouillé...(Bertre:10)."
- 2) On ne cuisine plus sur l'âtre: "avec la cuisinière, ça ne va pas. Il faut un grand feu, sinon ça brûle et s'attache dans le fond (idem)."  
"La préparation de la bouillie est un travail trop dur, chaud et lourd."
- 3) Dans la partie ouest de la région, où le maïs hybride est largement cultivé (pour la vente et pour l'engraissement de la volaille) la farine de maïs est aussi difficile à trouver: autrefois, "quand on faisait moudre on faisait aussi un peu de maïs, ainsi on en avait pour son escouton, guère plus maintenant"(Augr:27), "Quand on moulait un sac de maïs pour engraisser le cochon, on en faisait un peu pour nous aussi" (M-1-C:11), "Aujourd'hui on se sert d'un concasseur qui s'attache au tracteur - on n'a pas de maïs moulu"(M-1-C:19).
- 4) Le maïs hybride est roux: or la plupart des gens déclarent préférer le maïs blanc. D'autres disent qu'il n'y a aucune différence de goût.

Il se peut que le maïs roux soit considéré avant tout comme une nourriture pour les bêtes - ayant été introduit après qu'une différenciation plus accusée entre la nourriture de l'homme et la nourriture des bêtes se soit produite.

Aucune de ces raisons n'a été donnée comme dominante, et il faut donc supposer que c'est leur association qui a influencé l'évolution. Les raisons de goût semblent pourtant particulièrement fortes dans les Landes, où elles sont en outre renforcées par le besoin psychologique de marquer une distance par rapport aux privations du passé, auxquelles le maïs<sup>25</sup> est étroitement associé.

Le Béarn nous offre une situation contrastée par rapport au reste de la région. La population du Béarn a été depuis très longtemps en meilleure situation du point de vue économique. Malgré cela, on y faisait une grande consommation de maïs. Les Béarnais sont souvent cités dans les sources comme des grands consommateurs de millet et de maïs.<sup>26</sup> Liébault, en parlant du millet, dit: "duquel les Gascons usent communement & principalement le Bearnois, qui pour ce regard sont appelez les milaciez de leurs voisins"(Liébault 1583:314 v. Miliacez peut donc vouloir dire aussi bien "mangeurs de millet" que "mangeurs de maïs."). Même à présent c'est au Béarn, et dans la Bigorre avoisinante, qu'on trouve la plus grande variété de mets à base de maïs. Cela prouve que le millet et le maïs y jouent depuis longtemps un rôle très important, car une grande variété dans les manifestations d'un phénomène est presque toujours le symptôme de sa grande ancienneté dans une région. Parfois même il indique que cette région est son centre de distribution, voir d'origine. Mais faute d'informations plus nombreuses sur les époques plus reculées, on ne peut dire si ces habitudes plus complexes étaient autrefois étendues à une plus grande partie du Sud-Ouest ou si elles avaient déjà une

distribution assez restreinte, limitée au Béarn.

Palay dit pourtant que, dans ce siècle encore, plusieurs villages étaient appelés "broyassés (1932:68)" (=mangeurs de bouillie de maïs) par les habitants des environs, ce qui peut indiquer la conscience d'une différence. Broyé était le nom habituel pour désigner la bouillie de maïs dans cette région, et la broye toustade ou la paste tourrade<sup>27</sup> désigne la bouillie de maïs faite de farine torréfiée. Elle est souvent mélangée non pas avec de l'eau mais avec du bouillon de légumes.<sup>28</sup> Dans le Bigorre la bouillie de farine torréfiée était souvent mélangée avec de la graisse ou avec du confit (Htes-Pyr:Soues). Ce n'était plus alors un plat de tous les jours, mais un plat du dimanche, "on peut dire un plat riche, parce qu'on y mettait du confit. On le mangeait le dimanche, l'hiver, parce qu'alors on avait le temps de le faire."

Dans le Béarn, quand on a tué les oies, on mange comme dessert de la bouillie de maïs mélangée avec de la graisse, frite et saupoudrée de sucre. Elle est alors appelée pâte grasse (cf. l'escautoun gras).

Surtout, le Béarn se distingue des autres régions consommatrices de maïs par le fait qu'on y trouve deux mets faits de boules de farine de maïs bouillies dans l'eau; les miques blanches et les miques noires (ou dial.: paste nègre)(Palay 1932:69).<sup>29</sup> La recette en est la suivante:

la farine est travaillée en petites boules; pour préparer les miques noires on y ajoute du sang de cochon et beaucoup d'épices. Les miques blanches sont cuites dans du bouillon de légumes, les miques noires dans l'eau qui a servi à cuire le boudin.

## Le pain

Le pain commun se fait depuis fort longtemps en France avec du blé (Campbell 1950:47 sv.). Dans quelques petites régions seulement, et surtout dans des régions montagneuses comme dans l'Aveyron, on le fait avec du seigle bluté. C'était le cas même dans les temps plus anciens, mais avec cette différence que le pain était plus ou moins blanc, selon la pureté et la qualité de la matière première.

Dans les parties du Sud-Ouest où il n'y a pas beaucoup de culture de blé, par exemple dans les Landes, le pain blanc s'est répandu seulement au XX<sup>e</sup> siècle. Autrefois on y faisait le pain de maïs et, encore plus anciennement, de millet.

On parle du pain de millet dans la littérature du XVI<sup>e</sup> siècle, mais il est sans doute bien plus ancien (Liébault 1583:314 v. Cf. aussi Pline, loc. cit.): "Du mil, comme aussi du paniz, lon peut faire du pain: mais qui est fort sec, aride & friable, duquel les Gascons usent communement & principalement les Biarnois."<sup>1</sup> Du panis, "Les Gascons en font du pain qui est fort mal plaisant, à raison qu'il est friable & facile à s'esmier non moins que cendre ou sable: Les Perigordins le fricassent avec beurre ou huile: autres le mangent avec du laict ou bouillon de viande"(Liébault 1583:307).

Pour ce qui est du goût et des qualités attachés à ce pain, les opinions étaient très partagées. Du Chesne dit que "le goust en est un peu doux, assez bon & nutritif, mais on s'en lasse à la longue"(1606:204). Il décrit aussi une variété qu'on fait cuire dans les braises, enveloppée dans des feuilles de choux, et appelée brazaire,<sup>2</sup> "dont on use aux deserts" et elle était "assez delicieuse & sauoureuse au goust." L. de Froidour écrit à propos du pain fait de millet et appelé millasse ou

talua, dont "les paysans vivent la plupart," que "le goust en est très beau...mais il est fort lourd sur l'estomac et il faut en manger très peu pour être rassasié"(1892 [1675-85]). Lémery dit, un peu plus tard, que le pain de maïs est un aliment qui "se digère difficilement, qui pèse sur l'estmach, & qui ne convient qu'aux personnes d'un tempérament fort & robuste. Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel"(1702:114). Champier le jugeait "bon que pour les vigneronns, les moissonneurs et autres gens de cet état."<sup>3</sup>

Ce pain a été fabriqué dans le Sud-Ouest jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, en général à la maison. On le fait avec du maïs tamisé, éventuellement additionné d'un petit peu de farine de blé (1/6-ième), de l'eau et du sel. On recouvre toute la surface intérieure d'un récipient de terre cuite avec des feuilles de platane, de châtaignier ou de choux, qui empêchent le pain de coller au récipient. On le fait ensuite cuire dans le four, jusqu'à ce qu'il devient doré, soit pendant cinq heures,<sup>4</sup> c'est-à-dire deux heures de plus que le pain de blé. On en faisait une fois par semaine (Augr:1).

Ce pain, dont on se souvient encore fort bien dans les Landes et dans le Béarn<sup>5</sup> - ainsi que dans les parties du Gers voisines des Landes, même si l'on n'en fait plus - se nommait en général mesture ou mesturet.<sup>6</sup> A Montaut par contre, les informateurs disent ne pas connaître ce pain,<sup>7</sup> ainsi qu'en général dans le Tarn, où certains déclarent tout de même en avoir mangé pendant la première guerre mondiale, quand il n'y avait pas autre chose (Bertre:5). La région où presque tout le monde a gardé le souvenir de ce pain coïncide avec celle où le maïs a eu sa plus grande importance. Nous l'avons déjà signalé en parlant des différents types de mets à base de maïs.

Aujourd'hui le pain de maïs appartient au passé,<sup>8</sup> mais on peut encore en acheter sur le marché de Dax (Landes) une fois par semaine.<sup>9</sup> Sa disparition ne s'est pas faite d'un seul coup, mais en plusieurs étapes, et le pain de blé l'a graduellement remplacé.

Le pain de maïs était mangé généralement, pendant l'hiver, par la majorité de la population des Landes et même par les gens plus aisés (Ducruc, 1898:144). Ces derniers pouvaient cependant se permettre de le délaisser pendant les mois les plus chauds et pendant les travaux de moisson, du moins ceux qui habitaient dans la partie gersoise du Bas-Armagnac. Dans les Landes, par contre, on l'a mangé longtemps justement durant la moisson, accompagné de graisserons rances (Augr:1, 2) ou durant toute l'année, au petit déjeuner, également avec des graisserons (Augr:12, avant 1900). Nous avons déjà rencontré la combinaison graisserons et bouillie de maïs; celle des graisserons avec le pain de maïs est témoignée par d'autres informateurs (Augr:37, 12). Une autre manière de manger ce pain consistait à le manger trempé dans le lait (Augr:37, 3). Le lait enlevait une partie du goût un peu amer et atténuait en plus sa dureté, son principal défaut. C'est pour les mêmes raisons qu'on avait l'habitude de l'émietter dans la soupe, comme on le faisait aussi pour le pain de blé. Cette manière de le consommer explique aussi pourquoi on en faisait une fois par semaine seulement, bien qu'on ne cesse de répéter que ce pain était dur et sec.

La combinaison pain de maïs - soupe porte, en Gascogne, un nom particulier: broje ou broye, sauf dans la Chalosse, où l'on l'appelle brisats (Daugé 1916:263; Fayet 1927:260; par contre selon Palay, broye désigne en béarnois "bouillie de maïs.)," et en Bas-Armagnac, où l'on l'appelle broge (Gers:Laujuzan).

18. *Vente de pain de maïs sur le marché de Dax, Landes (fév. 1970)*  
*Le petit pain coûte 1.40 frs, le grand 1.70 frs. A gauche, on voit quelques "miches", faites avec de la farine de maïs et assaisonnées d'anis, de fenouil et de miel. Dans les sachets de plastique il y a des "pastis" : un gâteau local fait avec "la fleur de la farine de froment".*



Le miques ou miches (Nippgen 1930:169; Palay 1932:73) étaient à mi-chemin entre le pain et le gâteau. Au début de ce siècle on les fabriquait dans le sud des Landes et dans certaines parties du Béarn. Elles étaient faites de farine de maïs, éventuellement mélangée avec de la farine de blé, assaisonnée d'anis, de fenouil et de miel.<sup>10</sup> Dans les Landes on les appelait les miches de Nadaou (miques de Noël), et on les donnait comme cadeaux de Noël, ahumes, aux enfants, qui allaient en demander en groupe, la veille de Noël.<sup>11</sup>

Le pain blanc, fait de blé, fit son apparition chez les paysans de cette région autour de 1900 (CRC 3:26, Mont-de-Marsan); mais on en mangeait seulement à certaines occasions, et on le considérait "comme du gâteau." Comme dans le Béarn, on en achetait surtout pour les fêtes,<sup>12</sup> et c'étaient alors de gros pains ronds de 6 kg chacun. Il arrivait aussi que les hommes, après le marché du samedi, "achetaient un pain de deux kilos pour trois-quatre personnes, ensuite ils allaient au bistro et faisaient la trempette,<sup>13</sup> alors c'était la fête"(Augr:27). Un informateur raconte: "ma mère vendait les plumes d'oie quand on les tuait pour avoir du pain un jour, alors 'c'était du gâteau,' parceque les autres jours on mangeait de la métüre"(Augr:27).

Le plus grand changement se produisit avec la première guerre mondiale. Une personne interviewée explique: "les hommes sont partis ailleurs, et ils ont vu autre chose. Ceci a amené des changements. Ils ne vendaient plus leur blé, mais ils l'ont gardé pour eux"(Augr:38). Jusqu'à la guerre il était habituel de vendre le blé pour vivre de maïs - éventuellement on rachetait même du maïs, si la récolte n'avait pas été suffisante.

On commença ainsi à faire du pain blanc. Pendant une période de transition, le pain de maïs coexista avec le pain de blé, et ce dernier était alors réservé aux enfants et aux vieux (CRC 3:26, Mont-de-Marsan; Augr:25) ou pour le goûter de l'après-midi (Augr:7). Des personnes ayant connu la pauvreté soulignent que pendant longtemps on faisait tout pour économiser le pain de blé: il ne fallait jamais le manger frais, mais on attendait trois ou quatre jours de façon qu'il soit dur et on en mange moins; ou bien on le consommait moisi, etc. (Augr:18, 25).

C'est dans les Landes que l'on a continué le plus longtemps à faire son

pain à la maison, jusqu'à après la dernière guerre. Dans le Gers et dans le Tarn, beaucoup de gens ont recommencé à faire leur pain pendant la guerre, dans ce qu'on appelle des 'fours de campagne,'<sup>14</sup> car le vrai four,<sup>15</sup> resté trop longtemps inutilisé, ne pouvait être remis en fonction. Dans ces deux départements, on avait en général cessé de faire le pain chez soi avant 1900.

Dans les Landes, la fabrication du pain à la maison fut remplacée en 1920-30 seulement par l'échange blé-pain, qui se rencontre couramment dans la campagne française. Aujourd'hui cet échange est général à Augreilh et à Montaut, tandis qu'à Bertre il a cessé il y a trois ou quatre ans, parce que les boulangers n'en veulent plus. Dans cette forme d'échange, on troque chez le boulanger son blé (ou sa farine) contre du pain, selon les proportions qui sont établies par la loi. En 1965 par exemple, on avait 56 kg de pain en échange d'un hectolitre ou 80 kg de blé; en 1969 on avait 42 kg de pain pour un hectolitre de blé.

Comme chacun sait, les variations du pain ordinaire sont en France dues plus à sa taille qu'à ses ingrédients.<sup>16</sup> Plus la taille est petite, plus le pain a de la croûte et plus il est apprécié. Ainsi les 'baguettes' et les 'flûtes' sont les plus recherchées. Elles pèsent, en province, 1 kg et 700 gr respectivement. Les pains ordinaires ont la même forme mais pèsent 2 kg. Il y a trente ans, on ne mangeait que les gros pains ronds appelés miches, pesant 4 kg. Ceux-ci sont aujourd'hui donnés aux chiens de la maison. Le glissement dans l'utilisation des différents types de pain peut être représenté en forme de tableau, où les variables sont données par le poids, la croûte, et la matière première:

<u>Pain</u>		Augreilh	Montaut	Augreilh	Montaut	
<u>variété</u>	<u>poids</u>	<u>croûte</u>	<u>passé</u>	<u>passé</u>	<u>présent</u>	<u>présent</u>
blé	1 kg	max.	-	-	fêtes	fêtes
blé	2 kg		fêtes	fêtes	quotidien	quotidien
blé	4 kg			quotidien		les chiens
blé	6- kg	min.	fêtes	-		-
maïs		-	quotidien	-	-	-

### La soupe et les légumes

Naturellement les légumes occupent une grande place à côté des céréales. Ces dernières semblent pourtant, à en juger par les sources, avoir joué le rôle le plus important dans le passé. Il est possible que ceci soit lié au fait que, pour se nourrir de légumes (choux etc.) il faut un aréal plus grand que pour se nourrir de maïs.

Les légumes les plus importants dans la nourriture quotidienne étaient, dans un passé proche, au nombre de trois: les choux, que l'on mettait surtout dans la soupe, les haricots, et les pommes de terre, que l'on mettait aussi dans la soupe ou dont on faisait un ragoût. Pourtant, la pomme de terre, introduite seulement autour de 1800, n'a jamais pris ici dans la nourriture la place importante qu'elle a dans le reste de la France.

La manière la plus habituelle de consommer les légumes était, et est encore, sous forme de soupe. On fait bouillir les légumes avec, quand on le peut, un peu de viande (confit, lard) ou, à défaut, de la graisse. Ensuite les légumes, et la viande s'il y en a, sont mangés séparément. En Gascogne, ces légumes sont appelés la garbure.<sup>1</sup> Ce nom

est aussi donné à la soupe classique de cette région.<sup>2</sup>

Le confit (ou le lard) qui a bouilli dans la garbure ne change pas son nom, par contre. Cela ne doit pas étonner, car c'est surtout de cette façon que, pendant longtemps, on consomma le confit. Dans le potage des fêtes, par contre, on met de la viande de boeuf, qui après avoir bouilli est appelée "le bouilli," ou une poule farcie: "la poule farcie" ou "la poule au pot." La préparation pour les fêtes avec viande de boeuf ou avec une poule est appelée potage, tandis que celle de tous les jours, ordinaire, est appelée soupe.<sup>3</sup> Nous verrons ci-dessous que cette soupe varie sans que ses principes de base changent pour autant.

Ceux qui ont décrit les habitudes alimentaires du Sud-Ouest de la France, et parmi eux les informateurs du CRC, ont souvent souligné l'importance de la soupe dans cette région: "la soupe constitue le plat de résistance que l'on consomme matin et soir, avant toute autre chose.."(CRC 3:108, Tarn, Albi), "D'une manière générale, la soupe forme le fond de l'alimentation: on en mange trois ou quatre fois par jour, souvent plusieurs assiettes à la fois"(CRC 3:66, Lot, Cahors). La soupe de légumes est particulièrement importante (CRC 3:70, Dordogne, Périgueux): "ce qu'on mangeait il y a 40 ans et au-delà - de la soupe, beaucoup de soupe: aux choux, aux carottes, aux navets, aux poireaux, à la citrouille, aux fèves sèches ou vertes, aux haricots, aux bouttes de choux et de navets. Les bouttes sont les petits rejets qui viennent sur les tiges du choux et des navets quand le légume monte et va fleurir...(1936-37)..: ce qui reste immuable dans l'alimentation landaise, c'est la soupe"(CRC 3:36, Landes, Mont-de-Marsan).

Selon d'autres informateurs de la CRC, cette prépondérance de la soupe ne serait pas une mauvaise chose si elle était bonne et nourrissante.

"Mais on voit apparaître chaque jour le même bouillon fade et incolore, avec ses sempiternelles 'trempes' (croûtons de pain nageant à travers les résidus d'une maigre garbure)(CRC 3:215, Tarn, Monestiers)."

Nous avons étudié ce plat en tenant compte de:

- 1) sa composition
- 2) comment on le mange
- 3) la fréquence de sa consommation.

Les variations dans l'appréciation de la soupe sont liées aussi bien à sa composition qu'à la fréquence de sa consommation, comme on le verra plus bas.

Du point de vue de la composition, il y a deux catégories principales de soupe: celle faite surtout avec des légumes et celle faite avec de la viande fraîche (comme ingrédient principal). La première est une soupe pour les jours ordinaires, et la seconde est mangée dans les repas avec des invités, - et aujourd'hui, souvent lors du repas du dimanche. Souvent, on ajoute un peu de viande dans la soupe de légumes, surtout si elle est à base de choux, mais il s'agit alors toujours de viande conservée, "de provision," c'est-à-dire de confit ou de lard, qui sont réservés eux aussi aux jours ordinaires.

Il y a surtout trois variétés de soupe qui sont, ou furent, très communes:

la soupe de choux, la soupe de haricots, et le "tourin" (p.ex. tourin à l'ail, tourin à l'ivrogne). Cette dernière variété de soupe, très simple, est faite pratiquement sans légumes, et elle peut plutôt être décrite comme une décoction d'ail ou d'oignon, dans laquelle on casse, si l'on peut, un oeuf au moment de la servir. A Bertre, cette soupe constituait souvent le repas du matin jusqu'à il y a 15-20 ans. Dans le Gers, il arrivait qu'on la serve au début du repas de funérailles,

probablement à cause de sa simplicité (ces repas étaient autrefois très frugales, comme les repas de jeûne). Mais son rôle principal était sans doute celui de soupe de tous les jours. Le tourin était un moyen bon marché de se réchauffer, de se fortifier (selon les gens; v. ci-dessous la partie sur l'ail) et même d'apaiser sa faim, grâce au pain que l'on y trempait - et qui accompagnait obligatoirement cette soupe.

#### La soupe aux choux

Pendant très longtemps, la plus commune des soupes de légumes semble avoir été la soupe aux choux verts, surtout en Gascogne et dans le Béarn.<sup>4</sup> C'est la fameuse garbure, citée déjà par Diderot et d'Alembert comme étant "aussi en usage à Paris sous le même nom," et dans la confection de laquelle il entre toujours de la graisse, et si possible de la viande, tirée du pot de confit. Selon Palay (1932:78), l'origine du mot serait garbe=gerbe (de légumes).

Elle est décrite, dans une variante pauvre, par Young qui l'observa lors de sa visite à Hasparren (Basses-Pyr.) en 1787 (1889:62): "Fair day and the place crowded with farmers; I saw the soup prepared for what we should call the farmer's ordinary. There was a mountain of sliced bread, the colour of which was not inviting: ample provisions of cabbage, grease and water, and about as much meat for some scores of people as half a dozen of English farmers would have eaten, and grumbled at their hosts for short commons."

Un siècle plus tard nous en trouvons une autre description (relative au Gers): (le gascon) "sa nourriture est simple, mais saine; une soupe faite de choux, de raves et de légumes secs, elle est la base des repas

du paysan gascon. Le matin, avant de partir pour le travail, il fera un premier repas avec une garbure et un morceau de pain. A midi, c'est encore de la soupe que la ménagère porte aux champs, à son mari et aux ouvriers que celui-ci peut employer dans ses travaux, et le soir, le laboureur, après avoir serré ses ustensiles aratoires, et soigné son bétail, viendra de nouveau, une assiette d'une main, une cuiller en étain de l'autre, puiser sa part de soupe dans la marmite commune" (Bischoff 1866:90).

Et un siècle plus tard, la préparation est décrite ainsi à M-l-C (18):  
"On met dans 5-6 litres d'eau froide un peu de peau d'oie, des choux, des pommes de terre, du hâchis de lard et de l'ail, de la graisse d'oie. Puis on laisse bouillir pendant au moins deux heures. La voisine, qui vient des Basses-Pyrénées, met aussi des carottes et de la sauce tomate, nous non. Puis on taille du pain dans la soupière, et on verse la soupe là-dessus."

#### Addition de viande

Nous trouvons, dans la dernière description, un trait essentiel de cette soupe: la combinaison de légumes et de viande (conservée, salée) et/ou de graisse. Aussi bien dans les Landes que dans les Pyrénées et le Tarn, cette viande est en général du confit d'oie, mais dans le Gers il s'agit souvent ou bien de confit de porc (mais surtout des os) ou bien d'un hachis, qui est fait de lard et d'ail, hachés finement ensemble. Eventuellement on peut les lier avec un peu de mie de pain et un oeuf: on les fait alors sauter rapidement à la poêle, comme une omelette, pour ensuite les plier et les mettre dans la soupe juste avant de servir.<sup>5</sup>

Il faut noter que la graisse d'oie est présente dans la soupe, même si l'on y met du hâchis. Cette graisse est pratiquement obligatoire pour la préparation de la soupe, bien qu' on l'ajoute aujourd'hui dans des quantités moins grandes qu'autrefois. "Autrefois on en mettait une bonne louche, maintenant seulement une cuillère (Augr:22)." C'est la graisse qui doit donner du goût à la soupe en absence de viande. Les sources anciennes soulignent aussi que c'était souvent de la graisse rance, ce qui donnait plus de 'goût' (pour un minimum de graisse, v. la partie sur graisse); "mais ce qui rend encore leur nourriture plus mauvaise, ce sont leurs potages, qu'ils font d'huile de noix, de porc salé et la graisse la plus veille et la plus rance"(SRM 143, Dordogne 1783).

#### Addition de pain

Le trait peut-être le plus important de la consommation de la soupe en milieu rural, c'est qu'elle se combine traditionnellement avec le pain (que l'on y trempe). La soupe est ainsi un repas complet: composée de légumes, de viande et de céréales. L'addition de pain la rend plus nourrissante et, dans le passé, elle facilitait la consommation<sup>6</sup> d'un aliment qui pour être économique n'en était pas moins, le plus souvent, rassis et dur.

Aujourd'hui, la soupe trempée est en train de perdre de son importance. Depuis une dizaine d'années, beaucoup de familles ne mettent plus de tranches de pain dans leur soupe (on l'explique en partie par la mauvaise qualité du pain d'aujourd'hui). Toutefois, la force de la tradition s'exprime dans le fait que l'on continue à associer la soupe ou le potage aux céréales, bien que l'on remplace maintenant le pain par des vermicelles ou d'autres variétés de petites pâtes alimentaires.

Dans une mince bande nord-sud au centre de la Gascogne (v. Séguy 1958 carte 961) on utilise l'expression 'tremper les soupes.' Ici on se trouve devant une métonymie: le mot 'soupe' prend un sens différent et désigne non pas le plat dans son ensemble mais seulement le pain.<sup>7</sup> Selon Littré 'soupe' désigne originellement un mets fait de soupe et de tranches de pain qui y sont trempées. Par antonomase 'soupe' est par la suite devenu le mot désignant le morceau de pain, ce qui expliquerait la variante gasconne.<sup>8</sup>

#### Utilisation de crucifères

A la demande "qu'est-ce qu'on met dans la soupe?," les informateurs nous ont répondu souvent qu'on y met les légumes de saison. Les choux qui, selon les sources imprimées ainsi que selon les informations orales, ont joué jusqu'à ces dernières années le rôle principal parmi les légumes, finissent en janvier-février. Une manière de prolonger leur consommation jusqu'à Pâques c'est, dans le Gers, d'en manger les pousses ou les brouts (en dialecte: las broutos) qui bourgeonnent sur la tige avant la floraison. Hachés ou entiers, ils sont mis à bouillir dans la soupe. S'ils sont entiers, ils sont parfois mangés 'en asperges' après le bouillon.

Dans les Landes aussi on met dans la soupe ce que l'on appelle les brouts, brounix ou boutes, mais il s'agit là le plus souvent des pousses sur les navets avant leur floraison. Ce sont donc des pousses de feuille. Les mêmes pousses sont mangées dans les Hautes-Pyrénées (M-1-C:1), tandis que dans le sud du Gers l'on connaît les deux variétés (Gers:Bassous). De plus, dans cette dernière région, on consomme les pousses de raves - mangées non pas dans la soupe mais 'en épinards.' Dans l'ouest du Gers,

on mange aussi toujours les pousses de choux (Gers:Laujuzan); de plus, on y semait autrefois du colza (à la fin de mai et au début de juin) de façon à en récolter les pousses à temps pour les vendanges, et à en faire de la garbure. Les pousses de colza avaient moins de goût que les pousses de navets (qui sont assez acides), mais plus de goût que les pousses de choux. A Bertre, on connaît l'usage de mettre des feuilles de radis dans la soupe (Bertre:9).

Au premier abord, ces plantes ne semblent avoir en commun que cette utilisation particulière. Une étude un peu plus poussée montre pourtant qu'elles ont une parenté botanique, même s'il s'agit d'une famille sur la classification de laquelle les botanistes ont beaucoup discuté, la Brassica (des crucifères). Selon Linné, parmi ces plantes il y en a quatre qui sont très proches apparentées, c'est-à-dire Brassica oleracea, Br. campestris, Br. napus et Br. rapa, qui sont le chou, le colza, le navet et la rave (Gibault 1912:199). Il s'agit justement des plantes dont on cueille les pousses pour en faire la soupe dans le Sud-Ouest. La variété des plantes de 'cueillette' est donc moindre qu'il ne le semble au premier abord.

Le fait que l'utilisation de ces pousses de plante soit encore commune dans l'alimentation quotidienne, témoigne d'un certain archaïsme. Ces plats appartiennent aux deux groupes définis par Maurizio comme les "plats d'asperges"<sup>9</sup> et les "plats d'épinards." Le premier groupe est préparé avec les "jeunes pousses qui ne sont pas encore boisées," donc p.ex. les pousses de choux. Ce groupe "a eu autrefois une importance que nous ne soupçonnons plus aujourd'hui" selon Maurizio (1932:116). Gibault dit que dans certaines régions (non précisées) de la France on utilise comme asperges les pousses de plusieurs plantes, mais il ne nomme pas le chou (1912:3).<sup>10</sup>

Les plantes qui sont utilisées pour les "plats d'épinards", donnent des "bouillies plus ou moins épaisses" et c'est dans ce groupe qu'il faut mettre les autres pousses, dont on utilise les feuilles. Parmi les exemples donnés par Maurizio se trouvent justement les feuilles de Beta vulgaris. Les Crucifères sont parmi les plantes qui ont depuis longtemps fourni des "plats d'épinards" et des "soupes de légumes"(Maurizio 1932: 119). Dans ce groupe entrent aussi les orties, dont plusieurs personnes affirment avoir mangé pendant la guerre<sup>11</sup> (Gers:Bassous, Tarn:Mazamet).

Ces soupes qui, selon Maurizio, sont un reste du stade de la cueillette ou du ramassage, ont-elles aujourd'hui des parallèles dans d'autres régions de la France? C'est malheureusement une question que nous ne pouvons traiter dans l'absence d'études sur ce sujet. Il serait pourtant très intéressant de l'élucider.

#### Autres légumes

Dans la région étudiée, les légumes pour la soupe les plus communs à côté du chou, sont les différentes variétés de haricots, surtout les fèves, mangées fraîches à la saison, séchées pendant la plus grande partie de l'année. Les haricots blancs sont souvent mangés en ragoût, dont une variété est le fameux cassoulet<sup>12</sup> au confit d'oie de la région ouest du Languedoc.

A présent la composition des soupes est plus variée. Parallèlement, la place des céréales se réduit par rapport à celle des légumes - on utilise moins de pain et plus de légumes. On apprécie moins la soupe aux choux, ainsi que celle de haricots, soit que ceux-ci constituent la base de la soupe, soit qu'ils soient cuisinés en ragoût (dans la typologie ce dernier mets devrait plutôt être classé parmi les plats de bouillie). D'une

manière générale, les légumes ont été consommés jusqu'à tout dernièrement avant tout sous forme de soupe, une habitude qui est encore vivante dans la vieille génération: "Les vieux n'aiment pas les légumes. Mes beaux-parents préfèrent la viande avec la viande, comme tous les vieux. Quand ils mangent ici, ils prennent juste un tout petit peu de légumes, parcequ'il le faut. Ils ne savent manger que les pommes de terre (Augr: 22)." "Dans le passé, on mangeait les légumes seulement dans la soupe, jamais tout seuls. Maintenant on les mange après la viande aussi (Augr: 3)," "Autrefois on mangeait la viande sèche (=sans légumes)(Augr:7)."

Les seuls légumes qui, en dehors peut-être des choux et des haricots, semblent avoir été communément consommé à part, étaient l'oignon et l'ail. On raconte à propos des Landes que, peu de temps après la Révolution, quand la pomme de terre faisait encore l'objet d'une grande méfiance, sinon d'un manque d'intérêt, "chaque maison, chaque métairie a son jardin, qui fournit les choux, les pois, les oignons, les poireaux et surtout l'ail nécessaire à la consommation du ménage. Il est de petites villes dans le nord de la France qui consomment moins d'ail que certaines familles du département. Partout on sent l'ail, partout on en mange, principalement le matin, un paysan ne saurait déjeuner sans son ail. Autrefois, dans le Béarn, l'ail était tellement considéré comme l'objet de première nécessité que le carreau de jardin où il était planté était insaisissable"(Arambourou 1967:315).<sup>13</sup> Même dans le Gers on cultive à cette époque "une grande quantité d'ail et d'oignon, dont on assaisonne la plupart des mets. L'ouvrier aiguise son appétit et anime son estomac avec ces plantes, qu'il mange sans apprêt. Les choux de différentes espèces forment pendant plusieurs mois de l'année, une partie de la nourriture des gens de la campagne, les jardins en fournissent une grande quantité"(Dralet 1801:220). Même dans les Hautes-Pyrénées, d'ailleurs,

les agriculteurs "vivent frugalement et avec des mets grossiers. Leur nourriture habituelle est de la pâte de maïs et des choux, du pain et de l'oignon cru ou de l'ail, des laitages"(Laboulinière 1813:360).

Champier écrit au XVI<sup>e</sup>s.: "Chez les gascons, tout le monde, hommes et femmes, nobles et roturiers, pauvres et riches, mangent de l'ail et de l'oignon. C'est assaisonnement infect, qu'on fuit par-tout ailleurs, est pour eux un ragoût délicieux qu'ils emploient dans tous leurs aliments" (Legrand d'Aussy 1815:16). Et Legrand d'Aussy ajoute qu'à son époque il était, dans le sud de la France, "le remède par excellence, la panacée universelle... (idem)"<sup>14</sup> C'est aujourd'hui encore son rôle, mais ce sont surtout les vieux qui, un peu gênés parfois, déclarent avoir gardé l'habitude de le consommer cru. Dans le passé, on mangeait souvent du pain avec de l'ail, de l'oignon et du sel, en guise de repas de l'après-midi ou du matin (Augr:1, M-1-C:12, Bertre:6). Cette nourriture est considérée comme excellente pour la santé. Un morceau de pain frotté d'ail, trempé dans du vin chaud sucré est un fortifiant (M-1-C:12, Gers: Laujuzan). Certaines personnes âgées commencent aujourd'hui encore la journée par un oeuf cru, mélangé à un oignon cru et à un anchois (M-1-C:14), d'autres la finissent par un oignon cru coupé en tranches fines, avec de l'ail, de l'huile, du vinaigre et du sel (M-1-C:6).<sup>15</sup>

Naturellement, l'ail est aussi beaucoup employé comme condiment.

L'assaisonnement préféré, présent dans maintes recettes, semble être la "persillade:" du persil et de l'ail hachés finement ensemble.

Les autres légumes cultivés, par exemple les carottes, les poireaux, les petits pois étaient autrefois principalement destinés à la vente. Surtout avant la première guerre mondiale, quand on ne vendait pas des légumes dans les magasins mais seulement au marché (Augr:27), ils constituaient

une possibilité importante de revenu supplémentaire pour la femme. Les légumes gardés pour la consommation privée étaient surtout: les choux, les pommes de terre et les oignons, c'est-à-dire les légumes les plus nourrissants et dont le prix de vente était le moins élevé. Aujourd'hui on garde de plus en plus même les autres légumes cultivés (cf. ci-dessous, "nourriture de fêtes") et la culture des choux et des haricots a beaucoup diminué - celle des haricots surtout, depuis qu'on ne les cultive plus avec le maïs. Aussi bien les choux que les haricots sont considérés comme des nourritures lourdes, qui font mal au foie, et beaucoup de gens déclarent ne pas les supporter. Les haricots, "ça remplissait bien (Augr:27)," mais ce n'est plus de première importance. "Les choux, c'est fort, on n'en abuse pas (M-1-C:17)," "ça fait mal au foie (M-1-C:19)." Là où l'on en plantait autrefois 1000 pour une saison, on n'en a maintenant pas plus de 50 (Gers:Castelnau), ailleurs, où il y en avait 600-700, on en a maintenant 100-150 (M-1-C:18). Ces chiffres en disent long sur la consommation de la soupe aux choux, même si l'on tient compte du fait que les familles étaient souvent assez grandes. A en juger par les matériaux recueillis dans les interviews, il semble que la régression des choux ait été plus forte dans le Gers.

Quant à la régression des haricots, là où l'on en mangeait autrefois au moins deux fois par semaine, on en mange aujourd'hui seulement une fois par mois (M-1-C:1, Bertre:6, 8). "C'est indigeste (Bertre:8)." Des gens, qui dans le passé mangeaient des haricots presque tous les jours, en mangent à présent une fois par semaine (Bertre:3). Il semble pourtant que la régression, ou la distance marquée aussi bien vis-à-vis des choux que des haricots, soit plus forte, parmi les communes étudiées, à Montaut-1-C.

### Fréquence de consommation de la soupe

La base de la soupe est donc plus variée aujourd'hui, et le choix des légumes utilisés plus riche. Cette évolution vers une variété plus grande dans la composition de la soupe a pourtant été accompagnée d'une réduction de sa consommation. Alors que dans le passé, chez certaines familles, on trouvait la soupe servie jusqu'à quatre fois, et, pendant les mois de l'été, jusqu'à cinq fois par jour,<sup>16</sup> cette fréquence a diminué progressivement, et l'on ne trouve plus guère de personnes qui la mangent plus de deux fois par jour, c'est-à-dire à midi et le soir. C'est maintenant les cas de presque tout le monde, aussi bien chez les gens du bourg que chez ceux des fermes, et indépendamment de la profession et de l'âge. Même les plus jeunes considèrent que si le repas n'a pas commencé par une soupe, il ne mérite pas son nom (M-1-C:33, etc.).<sup>17</sup>

L'habitude de manger de la soupe le matin a disparu avec la dernière guerre, et n'existait plus, récemment, que dans la vieille génération; quelques vieux, morts récemment, ont été les derniers, dans les communes étudiées, à manger la soupe le matin (Gers:Laujuzan, M-1-C:18). La coutume de manger la soupe le matin a été remplacée par celle de boire du café: on observe donc un rapprochement avec les habitudes alimentaires urbaines.

Il n'est donc plus exact - en 1970 - d'affirmer que la soupe constitue la base de l'alimentation, comme l'affirmaient - en 1936-37 - plusieurs correspondants du CRC 3: "D'une manière générale, la soupe forme le fond de l'alimentation: on en mange trois ou quatre fois par jour, souvent plusieurs assiettes à la fois"(CRC 3:66, Lot, Cahors), c'était "le plat le plus important"(CRC 3:213, Tarn, Lavaur) etc. etc.

Sa consommation reste quand même importante, et on en prépare à chaque

fois pour plusieurs repas; du moins pendant l'hiver (l'été il est difficile de la garder sans qu'elle devienne acide). Dans le Tarn, au lieu de la réchauffer, on a l'habitude de la mettre sous un édredon ou de l'envelopper dans une couverture.<sup>18</sup> Il y a des termes spéciaux pour les différentes variétés de soupe réchauffée.<sup>19</sup>

Le confit :

témoignages du passé

Après avoir parlé des aliments qui entrent dans les catégories des céréales et des légumes, il nous reste à aborder la catégorie des aliments carnés, et plus particulièrement le confit. Commençons par décrire le mode de préparation de celui-ci, et sa place dans l'alimentation d'autrefois.

Le problème de l'ancienneté du confit dans le Sud-Ouest de la France est très difficile à résoudre, en partie à cause de la terminologie employée dans les sources. Même en patois cette préparation est aujourd'hui, dans la plus grande partie de la région où elle existe, appelée 'confit,' un mot qui n'est pas local<sup>1</sup> mais français. Ceci pourrait indiquer que c'est une préparation qui, au début, appartenait aux couches sociales plus hautes ou qu'elle a été introduite récemment. Mais il se peut aussi que ce nom ait remplacé des noms plus anciens, locaux. En effet, dans le Béarn, le Languedoc et parfois ailleurs, on l'appelle souvent salé (c'est-à-dire comme la viande salée en général) et, dans le Tarn, méthode ou simplement décar à la greiche, qu'on traduit par: 'viande à la graisse.'

Les sources imprimées en parlent pendant longtemps plutôt avec des termes descriptifs qu'en lui donnant un nom précis: par exemple, "cuisses d'oies à la graisse," ou même "petit salé." Exceptionnellement, on l'appelle

"viande confite." Le substantif confit apparaît dans la littérature semble-t-il seulement au milieu du 19<sup>e</sup> siècle.<sup>2</sup>

Surtout l'habitude d'appeler cette préparation salé rend difficile la tâche d'établir une date approximative pour son "invention." Il est clair que le confit est un développement de la salaison, et il est impossible de dire à partir de quand le terme "cuisses d'oie salées" ne désigne plus seulement une conservation au sel, mais au sel et à la graisse.

Du Chesne décrit ainsi l'utilisation des oies grasses de Béarn (1606:423): "On les fend par la moitié & les sale-on. On s'en sert estant freschemēt salees aux meilleures tables, et les faict-on mesme rostir par quartiers,<sup>3</sup> mais l'ordinaire est de les manger bouillies avec la moustarde: c'est une viande qui dure tout l'an, voire on les garde salées plusieurs années tant qu'elles n'en rācissent, un seul petit lopin de ladite oye vieille cuite avec des choux fait un blanc espais & bon potage dont les vilagois & poures gens se repaissent communement."

Duchesne vient d'une région où aujourd'hui même on n'utilise pas le terme 'confit,' mais 'salé' pour les conserves à la graisse, et il n'est donc pas sûr qu'il parle de simple salaison ou non. Par contre, il n'y a pas de doute que Olivier de Serres parle de deux conserves différentes. Il décrit soigneusement comment en Gascogne on gardait la graisse fondue, obtenue d'oies engraisées, dans des pots qui, d'après sa description, ressemblaient beaucoup à ceux dont on se sert aujourd'hui encore. Par contre, "la chair est salée à la manière du lard, pour seruir de prouision durant l'année"(de Serres 1600:378) et gardée à part. Est-ce à cause de connaissances incomplètes ou grâce au contraire à une juste observation des habitudes de son époque,<sup>4</sup> qu'Olivier de Serres sépare la conserve de

graisse de la conserve de viande? Sa réputation de savant accompli dans l'économie domestique et le fait qu'il habitait dans le Vivarais et qu'il pouvait avoir de bonnes informations sur les habitudes de la Gascogne, rend difficile le jugement. S'il a raison, nous pouvons placer dès le XVII<sup>e</sup> siècle "l'invention" de la combinaison particulière de conserve de viande salée et de viande sous la graisse qu'on nomme aujourd'hui confit. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> celui-ci était déjà devenu si commun qu'il faisait l'objet d'un commerce assez considérable et il était en train de devenir connu dans toute la France.

Le premier<sup>5</sup> auteur dont il ne fait pas de doute qu'il parle du confit tel que nous le connaissons, est Leméry: "Les cuisses d'oie que l'on accommode en quelques pays avec leur graisse, ou du saindoux, & que l'on envoie en differens lieux, sont très-bonnes. Il est pourtant vrai que cette viande nuiroit à la santé, si on en mangeoit trop souvent, & sans discrétion."<sup>6</sup> Diderot/d'Alembert sont plus explicites: "Les cuisses d'oie qu'on prépare dans plusieurs pays en les salant à sec, les faisant cuire à demi dans de la graisse d'oie, & les recouvrant ensuite, qu'on envoie en cet état dans tout le royaume, paroissent un peu corrigées par le sel, & ne sont ni désagréables ni mal saines, étant mangées bouillies: elles sont assez bien dans le potage, & sur-tout dans les potages aux choux verts que les Béarnois appellent garbure, & qui est à présent aussi en usage à Paris, sous le meme nom, servies encore avec de la purée, & c."(1765 tome 23: 565).

A peu près à la même époque un auteur anonyme décrit dans un long article, "Sur les oies et les canards (Dans le Journal oeconomique du 1757, p. 53)", la méthode d'engraisser les oies et les canards et la méthode pour faire du confit d'oie. Il ne l'appelle pas 'le confit,' mais mentionne "ces

viandes d'oies et de dindons ainsi confites et gardées dans leur graisses" et il dit qu'on peut les garder pendant six mois et davantage. Il parle aussi de leur utilisation: "& on en fait usage ordinairement de deux façons. L'une, en mettant les cuisses ou ces ailes dans la marmite à la soupe...l'autre manière de manger...est de les passer à la poêle et après les en avoir retirés, de leur faire une sauce à l'oignon avec un peu de vinaigre."<sup>7</sup> Cet article est cité par l'Abbé Rozier, qui ajoute: "c'est ce qu'on appelle confire des oies. On prépare ainsi une quantité considérable d'oies du côté de Bayonne, dans la partie du Languedoc qui avoisine Toulouse"(1787 tome 7:378).<sup>8</sup>

Ceci fait supposer que le commerce de cuisses d'oies salées qui existait à cette époque dans le Béarn et à Bayonne, était en réalité un commerce de confit (cf. aussi Diderot ci-dessus), même si l'on parlait simplement de 'salé' ou d'oies salées.' Les intendants Pinon et Lebrat, parmi d'autres, écrivent "qu'on fait en plusieurs endroits...de grands élevages d'oies, dont on sale les cuisses qui servent aux habitants de Béarn pendant toute l'année"(Jaupart 1966:368).<sup>9</sup> De Bayonne on envoyait de grandes quantités de viande salée, du bœuf, des cuisses d'oie, des jambons salés, presque tous venant de l'arrière-pays, du Béarn et de la Chalosse. Ils étaient destinés "en grande partie aux Iles Françaises d'Amérique." Mais on peut supposer que le commerce dirigé vers l'intérieur du pays était plus grand: "Nous avons petit sallé et gros sallé. Le petit sallé se fait d'oyes, de canards, de dindons: il n'y a presque point de famille qui n'en réserve quelque provision pour son ménage: le reste est envoyé aux marchés. Plusieurs personnes l'achètent pour lui donner une nouvelle préparation et le faire passer à Bordeaux, à Paris, en Espagne. Nous appellons gros sallé le lard et le jambon dont il se fait des envois très considérables dans les mêmes lieux. Ce commerce occupe toute l'année "

(Journal d'Agriculture de Béarn 1774).

Ces citations, qui se complètent les unes les autres, fournissent une preuve précieuse de l'existence, dès cette époque, du commerce des oies grasses etc. et elles prouvent aussi que le terme 'salé,' que l'on rencontre bien avant le XVIII<sup>e</sup> siècle, pouvait désigner aussi la viande confite, au moins à cette époque-là. Cependant il semble impossible de dire quelque chose de précis sur l'existence du confit antérieurement au XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous nous limiterons ici à étudier le confit pendant les dernières deux cents années, période mieux documentée, et surtout au XX<sup>e</sup> siècle, en complétant les sources imprimées ou manuscrites par les informations que nous avons recueillies nous-mêmes chez les gens de la région.

Les témoignages directs datant de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, montrent que l'utilisation du confit et les termes le désignant semblent, en gros, avoir été à cette époque les mêmes qu'aujourd'hui. Ainsi l'agronome anglais A. Young écrit, à l'occasion de son passage par Loures (sic) dans les Hautes Pyrénées en 1787: "Immense quantities of poultry in all this country, most of it the people salt and keep in grease. We tasted a soup made of a leg of a goose thus kept, and it was not nearly so bad as I expected"(1889:34) ; à la même époque, le docteur Dufour de St-Sever, pour sa part, écrit: "Chaque métairie ou ferme a ordinairement une ample provision d'oïe et de cochon salés, conservées dans la graisse de ces animaux, excepté le lard et les jambons, qui après avoir été salés, sont tenus à un air chaud et sec, ou dans le cendre, pour y être desséchés et conservés"(SRM 159, 1784) ;<sup>10</sup> le correspondant SRM de Castelnaudary: "les artisans y sont un peu Mieux que le peuple Mangent Du pain et du Sallé"(SRM 179, 1787) ; et le docteur Pujol rapporte de Castres: "Il y a ici un aliment qui est particulier au pays et auquel les castrois sont

aussi dévoués qu'à leur milhas, c'est ce qu'on appelle la méthode. Cette méthode est faite avec l'oye ou le canard parfaitement engrainés et même avec le porc; on coupe ces animaux en morceaux qu'on fait un peu bouillir dans leur graisse fondue; on conserve ensuite cette viande bien frottée de sel, on la pose dans des pots de terre et on la couvre de graisse. Un quartier d'oye mis dans le pot avec la graisse fait après avoir bouilli dans l'eau une soupe qu'on appelle garbure qu'on fait souvent à dîner et dont méthodiquement on présente un plat au souper dans les meilleures maisons de la ville en général à Castres on ne trouverait pas une soupe quelconque bonne si on n'y avait mis un morceau de méthode"(SRM 111, 1776).

Le Gers n'est pas représenté dans les sources d'avant la Révolution. Il n'y a pourtant aucune raison de supposer que ce département aurait constitué un 'trou' dans l'extension du confit, ou que la situation y aurait été différente de celle d'après la Révolution, quand Dralet écrit: "Oies. Leur chair et leur graisse sont employées ici aux mêmes usages que celles du cochon dans la majeure partie de la République. Le journalier en fait sa soupe toute l'année, et le riche en assaisonne les mets délicats qui ornent sa table"(Dralet 1801:253).

Cet auteur, il est clair, connaissait très bien ce dont il parlait, car il donne une description très détaillée de l'engraissement de l'oie et de la préparation du confit, et il déclare que si l'on a bien salé et cuit l'oie, on peut la garder ainsi pendant deux ou trois ans. Pourtant, les auteurs des statistiques de 1814 ont une conception différente de la sienne sur la distribution sociale du confit: dans le Gers on élève "140,000 oies, dont 120,000 sont engrainées et servent à l'approvisionnement des familles les plus aisées. Les 20.000 oies qui restent ne sont pas

engraissées; on les mange comme viande fraîche dans le courant de septembre et octobre "(Statistiques 1814:272).<sup>12</sup>

Les sources du XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, donnent l'impression que le confit était à cette époque surtout fait à partir de la viande d'oie et que ce 'plat' était essentiellement répandu dans la classe bourgeoise. Les classes plus pauvres devaient se contenter de la graisse, rarement elles consommaient la viande. Plus tard, le confit semble avoir été adopté aussi par ceux qui vivaient dans des conditions plus modestes. Le métayage, qui à cette époque était le système agraire dominant dans le Sud-Ouest, eût sans doute une grande importance dans le développement du confit comme méthode de conservation et dans sa répartition dans les différentes couches sociales. La population se partageait autrefois, grosso modo, en deux groupes: ceux qui possédaient la terre, et ceux qui la cultivaient. Souvent la même personne, habitant dans beaucoup de cas dans une grande ville de la région ou à Paris, possédait plusieurs métairies. Comme on partageait toujours les oies à l'automne, en général le jour de la Saint-Martin, le propriétaire recevait d'un seul coup beaucoup plus d'oies qu'il ne pouvait en consommer et était donc contraint de vendre des oies ou d'en faire des conserves. Le confit était la méthode de conservation qui satisfaisait le mieux à l'exigence de préserver le goût et la substance alimentaire et qui, au moins pendant le XIX<sup>e</sup> siècle, donnait un produit considéré meilleur que la viande d'oie fraîche, sans pour autant rendre la chair dure et sèche comme la salaison et le séchage. Pour ces mêmes raisons, le fermier ou le métayer préparaient des conserves avec les oies qui leur étaient restées, bien qu'elles fussent en petit nombre. Pourtant, celles-ci prirent pour lui une importance particulière, car cette viande constituait une partie très importante de sa ration annuelle de nourriture carnée (le reste étant constitué par la charcu-

terie, nourriture 'de tous les jours'). Il devait donc la garder pour des 'occasions' sociales qui l'obligeaient à fournir des prestations carnées, p.ex. les grands travaux de l'été, qui se faisaient avec l'aide des voisins, et où la seule récompense pour le travail donné était la nourriture. Pendant le reste de l'année le paysan mangeait la partie de la conserve qui avait moins de valeur, c'est-à-dire la graisse, (v. pour plus de détails les chapitres "confit," "graisse," "rapports des différents aliments entre eux").

Pour conclure ce bref aperçu historique du confit, il faut parler brièvement des rapports entre la consommation de la viande d'oie confite et celle de la viande d'oie fraîche.

Pour des raisons qui sont faciles à comprendre, la viande d'oie fraîche n'est aujourd'hui presque jamais mangée par les paysans du Sud-Ouest. On préfère engraisser les oies et avoir du foie gras, de la viande conservée, et de la graisse - pour la consommation familiale, ou pour les vendre. Rôtir une oie engraisnée serait un gaspillage impensable, car une partie au moins de la graisse serait perdue. Pourtant, il paraît que le rôtissage des oies n'était pas rare autrefois chez les gens plus aisés, quand la technique de gavage était moins développée et la vente des oies moins lucrative.<sup>13</sup>

Pendant le Moyen Age et la Renaissance, on mangeait en France beaucoup d'oies rôties (cf. Legrand d'Aussy 1815). Mais dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, il semble que la popularité de l'oie rôtie ait beaucoup diminué. Leméry explique que "sa chair est dure, sèche, d'un suc épais, qui demande un estomac vigoureux, mais qui fournit beaucoup de suc...L'automne est le tems de manger les oies grasses, & à la Saint Martin on les met en broche, ou en daube, & il s'en mange beaucoup"(1755:134, add. II). Diderot et

d'Alembert ne la recommandent pas non plus, même pas "la chair de l'oison...ainsi elle doit être rangée avec les aliments suspects & peu salutaires. On sert pourtant l'oison sur des bonnes tables dans les pays où on élève beaucoup d'oisies"(Encyclopédie 1765:431, article sur Oie). L'oie adulte n'est guère mieux traitée: "En général l'oie n'est servie que dans les festins du peuple; celui de Paris en mange beaucoup."<sup>1</sup> Ces auteurs expriment sans doute, ainsi que Trévoux, qui se fait l'interprète d'idées semblables, l'opinion généralement acceptée dans les classes sociales supérieures au XVIII<sup>e</sup> siècle. Encore à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on en trouve un écho dans les encyclopédies: "Elle peut être servie comme rôti ou comme relevé, mais plutôt dans un diner de famille ou d'amis que dans un diner de cérémonie. Pour relevé, on la sert braisée ou en daube" (Belèze 1890, sous Oie).

#### Le confit au XX<sup>e</sup> siècle : variations

Si on étudie le rôle actuel du confit, tel qu'il apparaît dans les interviews, on trouve que les variations dans la composition et l'utilisation du confit se situent sur quatre plans différents, qui ne coïncident pas dans l'espace (cf. la bouillie de maïs). Ces variations dépendent: 1) de la matière première utilisée; 2) des associations du confit avec d'autres aliments dans le repas; 3) du moment où on le mange (qui dépend, en partie, des personnes avec qui on le mange); et 4) de la fréquence de sa consommation.

1) La matière première du confit est constituée par de la viande d'oie, de canard ou de cochon. On lit dans la littérature et dans les réponses de la CRC 3 qu'on peut faire du confit de dinde ou de poule, mais ceci semble très rare, au moins dans les lieux que nous avons étudié. Par contre, on peut constater que la proportion de confit fait avec du cochon

est plus importante dans le Gers<sup>1</sup> que dans les Landes. Dans le Tarn, on fait, il est vrai, beaucoup de conserves de cochon, mais il est assez rare qu'on en fasse du confit.

Aujourd'hui on constate une tendance à remplacer le confit d'oie par le confit de canard. Ceci a au moins deux causes: premièrement, dans le passé les métayers étaient obligés par le propriétaire à élever des oies, cela surtout dans les Landes et dans le Gers. Mais les paysans trouvent en général le canard "plus fin" au goût, bien qu'il soit moins rentable économiquement que l'oie, dont le foie est plus grand et rapporte un prix plus élevé au kilo que celui du canard (la viande aussi se vend plus chère).<sup>2</sup> Deuxièmement, on pense qu'il est plus risqué du point de vue économique d'élever des oies, qui sont plus difficiles à gaver. En effet, il faut les gaver plus souvent, elles tombent plus facilement malades, etc. Chez les gens qui en élèvent beaucoup, ce sont en général les bêtes qui ont mal supporté le gavage, qui sont destinées au confit pour la consommation familiale. Mais l'oie est la matière première par excellence, 'classique,' du confit, et peu de familles l'ont délaissée complètement. Ainsi les oies dominent à Montaut-l-C, peut-être parce qu'on y élève plus pour sa propre consommation que pour la vente.

Il faut dire aussi que l'on compte parmi les avantages de l'oie le fait qu'elle s'engraisse plus facilement que le canard. Dans le passé surtout, quand la graisse était indispensable à la cuisine (l'huile n'étant pratiquement pas utilisée), ce facteur n'était pas négligeable pour faire préférer l'élevage des oies.

La préparation du confit est la même pour des viandes différentes. On dit aussi "faire du confit," "mettre un morceau de confit," "manger du confit," sans que l'auditeur ou le lecteur puisse savoir de quelle

viande on parle. Il est clair que l'on ne trouve pas nécessaire de préciser davantage. Dans les Landes et dans le Tarn, quand on parle de 'confit' on sous-entend en général 'd'oie' ou 'de canard.' Dans l'Aude on ne se sert jamais de ce terme pour la viande de porc (qui est appelée salé). Dans le Gers par contre, on cite souvent le porc comme matière première du confit. Il faut noter, toutefois, que ce sont les meilleurs morceaux du cochon qui sont utilisés pour le confit à la graisse: les filets<sup>3</sup> et/ou les côtes (mais jamais les jambons, naturellement).

Les morceaux de second choix: les oreilles, les pattes etc., sont bouillis - ou plutôt étaient bouillis car c'est une habitude pratiquement perdue - dans "l'eau de mer," en réalité de l'eau très salée. "Quand un oeuf mis dans l'eau montait à la surface, c'était assez salé(M-1-C:28, 30)." On y faisait cuire pendant une demi-heure (ou jusqu'au moment où les os, s'il y en avait, devenaient visibles) les morceaux qu'on voulait conserver.

Alors on mettait les morceaux dans des pots de terre, on versait l'eau salée dessus, et on couvrait la surface avec une couche protectrice de graisse.<sup>4</sup> Ces morceaux pouvaient ensuite être utilisés dans la soupe. Or, la viande ainsi "confite" ne se garde pas pendant longtemps, et on la mange pendant quelques mois, avant qu'on ne commence à se servir de la viande qui a été conservée dans la graisse.

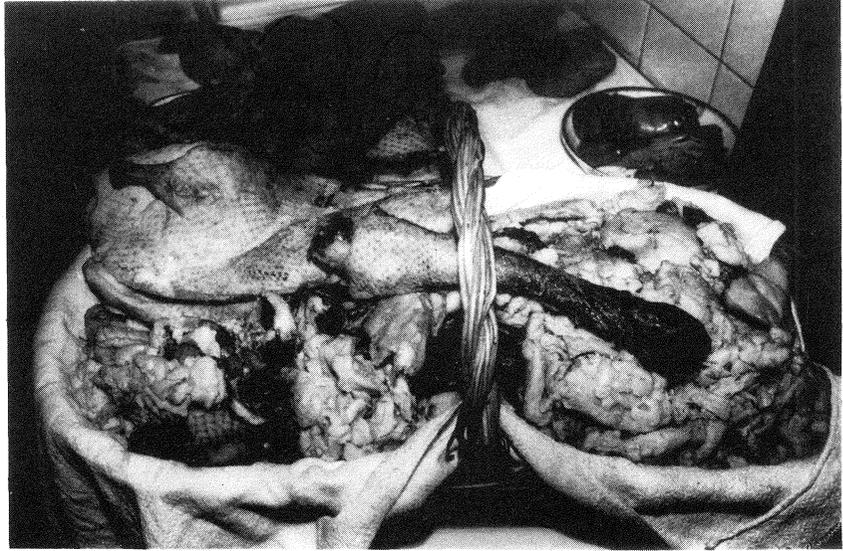
Pour le confit ordinaire, l'oie et le canard sont coupés, avant la salaison, en quatre, six ou huit morceaux. Le nombre de morceaux semble dépendre de la taille de la famille - un quartier (p.ex. une cuisse d'oie) suffit, en fonction des exigences actuelles, pour au moins trois personnes.<sup>5</sup> Outre les ailes et les cuisses, on peut mettre aussi le cou en confit.

La carcasse séparée de la chair est mise dans la soupe ou cuite au four. Toute la graisse qui se trouve ailleurs que sous la peau, par exemple celle du ventre, est récupérée et fondue. Le foie est vendu, ou gardé pour la consommation familiale (v. nourriture de fête), surtout "si on sait qu'on va avoir une 'occasion' dans l'année." Autrefois, quand il arrivait souvent que le foie soit assez petit, on le conservait dans la graisse, si l'on ne le mangeait pas frais; à présent, on le met sans graisse dans des boîtes serties. En cuisant lors de la stérilisation, le foie rejette une partie de la graisse qu'il contient.

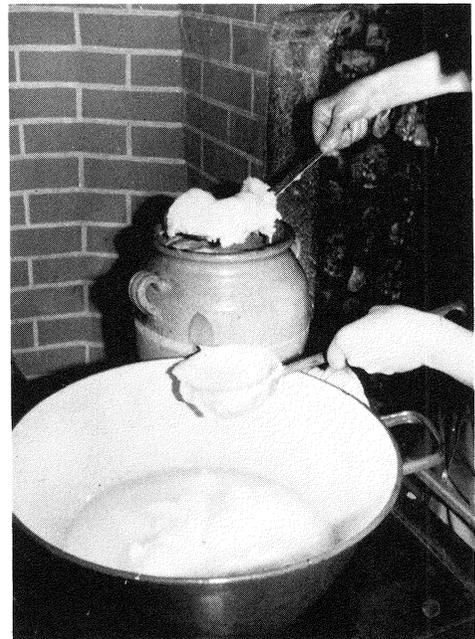
Le cœur et la langue de la bête sont rôtis à la broche. Dans les Landes on avait l'habitude de cuisiner les boyaux (Gers:Nogaro): on en faisait un plat appelé aubignade,<sup>6</sup> qui semble tombé en désuétude aujourd'hui. Avec le sang de la bête on fait la sanguette, des 'crêpes' à base de sang. "Autrefois tout le monde ramassait le sang, c'était important. Maintenant on le jette(M-1-C:1)." Il est encore commun qu'on fasse au moins un repas avec de la sanguette (v. tue-oies) dans le Gers et le Tarn, tandis que dans les Landes, du moins à Augreilh, c'est plutôt exceptionnel. Il est possible que cette discontinuité soit liée au fait qu'à Augreilh on se lasse du sang car on tue les oies et les canards assez souvent. Pour les raisons que l'on verra par la suite, à Augreilh on n'a plus recours à l'entraide des voisines, et on ne fait donc plus de repas de tue-oies (où la sanguette était toujours au menu). La recette de la sanguette existe en deux versions, l'une 'nature' et l'autre avec des lardons: le sang est recueilli dans une assiette où l'on a mis du pain émietté, de l'ail haché, du sel, du persil et éventuellement des lardons.

La viande destinée à devenir du confit est mise dans du gros sel avec de la graisse hachée, pendant une période variant - selon les maisons

PREPARATION DE CONFIT



19. Des morceaux de canard sont mis dans du gros sel pour devenir du confit. A gauche les quartiers; dans la corbeille la graisse hachée et le cou; dans le fond à droite des foies gras. (Augreilh février 1970)



20. On fait de nouveau fondre la graisse, qui a été préparée plus tôt. (pore)  
(Haut d'Espoey, jan. 1969)

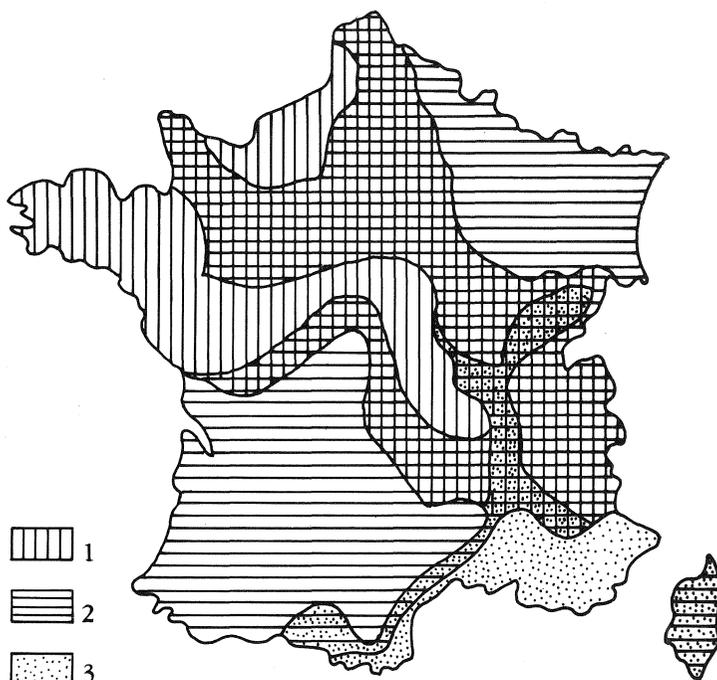


21. Des morceaux d'oie en train de bouillir  
dans la graisse (Laujuzan, Gers, déc.1970)



22. Une cuisse d'oie à moitié cuite (idem).

23. Après avoir bouilli dans la graisse pendant quelques heures, les morceaux (ici du porc) sont mis dans un pot. On y laisse, en haut, un vide d'environ cinq centimètres, qui sera rempli de graisse plus tard (Haut d'Espoey, Htes-Pyr. jan.1969)



1 - beurre  
2 - saindoux  
3 - huile d'olive

24. Répartition géographique des fonds de cuisine en France (d'après Febvre 1938, carte établie par M. Maget)

et les régions - de vingt-quatre heures à quatre jours, dans quelque cas jusqu'à six jours. Il semble que l'on préfère une salaison plus abondante dans les Landes. La durée de la salaison a probablement un effet sur la possibilité pour le confit de se garder.

Quand la période de salaison est terminée, on secoue les morceaux, et on les met à cuire dans la graisse fondue, "jusqu'au moment où le jus qui en sort quand on les pique est rose (Augr:l)." Ils ne doivent pas être trop cuits, car ils se garderaient alors moins bien. Ensuite on les met dans des pots (v. photo) et on verse la graisse chaude dessus, de façon qu'elle les recouvre de quelques centimètres. Le lendemain, quand la première couche est un peu descendue,<sup>7</sup> on y verse encore un peu de graisse, on recouvre les pots (avec du papier qu'on ficèle autour de l'ouverture) et on les met dans un endroit frais jusqu'au moment de la consommation.<sup>8</sup> Si possible, on attend quelques mois avant de manger le confit de façon qu'il "ne soit pas trop frais." Dans de bonnes conditions, cette conserve peut très bien se garder pendant un an, et même pendant plusieurs années. Dans ce dernier cas, il vaut mieux fondre la graisse de nouveau chaque année.

Les pots pour le confit (et ceux pour la graisse, identiques mais plus petits) utilisés dans le passé étaient en général vernis (en jaune) à l'intérieur et à l'extérieur sur la moitié supérieure. Ils étaient faits de terre cuite, assez poreuse. Aujourd'hui on les a abandonnés en faveur de pots de grès marrons, plus épais et plus résistants, qui sont considérés comme plus pratiques du fait de leur imperméabilité, qui empêche que des traces de graisse ou des odeurs restent dans les parois.

Depuis une trentaine d'années, on fait du confit en boîte: dans des bocaux de verre, ou dans des boîtes de fer blanc, qu'on fait sertir par

le forgeron. Dans ce cas, on ne cuit pas le confit dans la marmite, car les boîtes sont bouillies pour la stérilisation. Souvent on ajoute de la graisse supplémentaire, pour empêcher que le tout devienne "trop sec." Cette méthode est pourtant loin d'avoir éliminé la conservation dans les pots, même si le risque est plus fort que le confit dans les pots devienne rance. Cette persistance est souvent attribuée à une supériorité de goût (objectivement pas tellement grande) du confit conservé dans les pots de terre-cuite. L'habitude d'associer viande et graisse dans le même pot joue sans doute un rôle important dans le maintien de la méthode ancienne. L'absence de cette association détermine en grande partie l'acceptation ou le refus (beaucoup plus fréquent) de la méthode la plus récente de conservation de la viande: la congélation. Certains informateurs considèrent comme un grand désavantage du congélateur le fait qu'il ne permet pas de conserver la graisse (Bertre:7). A Montaut-l-C, la seule parmi les trois communes où l'on trouve des congélateurs, les oies et les canards congelés sont utilisés toujours comme du confit, c'est-à-dire qu'ils sont considérés comme des conserves, donc de la nourriture pour tous les jours, alors qu'on s'attendrait plutôt à les voir assimilés à la viande fraîche. Il semble pourtant que même les gens ayant un congélateur continuent à conserver une partie de leurs oies et de leurs canards par les méthodes traditionnelles, c'est-à-dire sous forme de confit.<sup>9</sup> Il semble qu'on mette dans le congélateur surtout du porc et des poules, éventuellement de la dinde.<sup>10</sup> Une méthode de conservation qui disparaît complètement au fur et à mesure qu'on commence à utiliser les congélateurs, c'est le porc 'à l'eau de mer' - qui, paraît-il, n'a jamais été très apprécié: "parfois le sel prenait tout le goût de la viande (M-l-C:6)."

En réponse à la question "comment mangez-vous le confit? accompagné de quoi?," on s'étonne, après toutes les mentions anciennes du confit dans la soupe, que les informateurs d'Augreilh énumèrent des plats de pommes de terre, de la salade, des petits pois, des haricots, de la sauce tomate, des pâtes, mais presque jamais de la soupe. Ceci indique qu'on ne mange plus le confit bouilli, mais qu'il est surtout passé à la poêle. Comme une informatrice le disait: "c'est notre bifteck, on le mange surtout avec des pommes de terre (Augr:5)." Elle voulait dire par là que "c'est notre viande des jours ordinaires, et comme vous-autres Parisiens mangez des biftecks avec des pommes de terre pour votre ordinaire, nous mangeons du confit avec des pommes de terre." Mais par ce jugement elle le rangeait dans la catégorie de la viande fraîche, qui doit être frite ou sautée, et non pas dans la catégorie de la viande salée qui est bouillie dans la soupe, ce qui la déssale en partie.

Il se peut aussi que ce changement s'insère dans les transformations des habitudes alimentaires, que nous avons déjà rencontrés à propos de la soupe. Nous avons vu que les légumes se mangeaient autrefois presque uniquement dans la soupe et que, par rapport au passé, les jeunes ménages surtout mangent moins de soupe et introduisent des plats de légumes dans leurs habitudes alimentaires.

Aussi bien dans le Gers que dans le Tarn, par contre, les informateurs considèrent la soupe comme l'accompagnement le plus fréquent du confit, suivie par les ragoûts (surtout ragoût de pommes de terre), les pommes de terre, les haricots, les pâtes. A l'est de Toulouse, les haricots et les autres légumes secs prennent une place de plus en plus grande dans l'alimentation. On peut aussi noter que les accompagnements sont bien plus variés dans les Landes, ce qui peut être considéré comme un signe que le confit y joue un rôle relativement plus grand. Par contre,

jusqu'à 1920 la situation y était complètement différente - alors on mangeait le confit seul, sans accompagnement.

Ce dernier fait dépend peut-être de ce que jusqu'à cette époque on mangeait le confit pendant les grands travaux agricoles de l'été "On le gardait pour l'été, pour le donner à manger pendant les travaux, quand il fallait donner de quoi manger à ceux qui venaient aider (semier le maïs, ramasser le blé); les voisins aidaient, alors on les nourrissait avec le confit(Augr:38)." "On le mangeait quand on fauchait le blé, ou aux récoltes, mais seul, sans légumes. Le blé exigeait le travail de 15-16 personnes. Ou quand on semait le maïs (on le semait avec des haricots en mettant trois grains de maïs pour deux haricots - ça prenait quinze jours à récolter). Plus tard on le mangeait peut-être le dimanche: un quartier d'oie pour 5-6 personnes. Alors on faisait du confit de 5-6 oies seulement, gavées pendant 8 jours avec des grains de maïs, et de 2-3 canards (Augr:1)." A Montaut-1-C aussi, on le mangeait pendant les travaux de l'été, mais repartit d'une manière plus égale: "l'hiver on ne travaillait pas si dur, on n'avait pas besoin de viande (M-1-C:4)."

Puisqu'il s'agit d'une conserve, un repas avec du confit est rapidement préparé, en même temps que c'est de "la nourriture solide." Il est donc très indiqué pour des périodes de travail, car d'une part il libère la femme de la cuisine et lui permet de travailler dans les champs, de l'autre il assure une nourriture substantielle nécessaire. A Bertre, on mange le confit "surtout l'été" ou "surtout l'hiver"selon les familles. On reviendra sur la question du confit comme nourriture estivale ou hivernale lorsqu'on étudiera les aspects sociaux de la nourriture.

Dans le Béarn, après la première guerre mondiale, le confit était encore "autant que possible réservé pour une visite inattendue d'un ami, la

réception de parents, etc." (Palay 1932:95). Ceci était valable aussi pour la Gascogne, où "la coèche d'auque à la garbure" (=la cuisse d'oie dans la soupe de légumes) "est le plat national de Gascogne et le regal d'honneur pour la réception improvisée d'un parent ou d'un ami: Lou qui a coeche d'augue e horrup de bin, Que pot embita-a paren ou besin'" (Daugé 1916:197). Cela est encore le cas chez les gens les moins aisés à Augreilh (Augr:31, 32, 41). Ils mangent le confit surtout le dimanche, quand ils reçoivent des gens et pendant les travaux de l'été. Désormais presque tous les autres gens mangent du confit durant la semaine, et plusieurs informateurs soulignent ce fait: "il faut être malade à ne pas pouvoir sortir pour le manger le dimanche" (Augr:42, maison presque voisine de 41). La majeure partie des gens mangent le confit comme plat principal les jours ordinaires, et de préférence à midi (le soir on mange des oeufs), tandis qu'autrefois on le mangeait aussi bien le midi que le soir. Ceux qui, de par leur métier, mangent souvent en ville, par exemple ceux qui travaillent en ville, savent qu'on y considère le confit plutôt comme une entrée (M-1-C:33). Mais cela n'a pas influencé leurs propres habitudes de consommation. Et même chez les jeunes ménages non-cultivateurs, le confit est toujours considéré comme "pratique si quelqu'un arrive à l'improviste, ou si l'on n'a pas le temps de faire autre chose (ou d'aller chez le boucher)" (Augr:22).

Les trois communes étudiées se distinguent aussi les unes des autres du point de vue de la fréquence de la consommation du confit. Il est possible de calculer approximativement la consommation moyenne par personne et par an à l'aide du nombre d'oies et de canards conservés en confit et du nombre de personnes par maisonnée. Cette consommation est à Augreilh double de celle recensée à Montaut-1-C, tandis que la consommation à Bertre se situe-entre les deux. Il faut naturellement se

rappeler, qu'à Montaut-l-C on complète cette consommation par celle du confit de porc, mais pas dans toutes les maisons.<sup>12</sup>

A la question "combien de fois par semaine mangez-vous du confit?" Les informateurs d'Augreilh répondent: en moyenne, "2-3 fois"; ceux de Montaut-l-C: "1-2 fois" et ceux de Bertre: "3 fois." Il semblerait donc qu'on mange plus de confit à Bertre qu'à Augreilh, mais cette impression est contredite par le fait que à Bertre on consomme moins de confit per capita qu'à Augreilh. Cette différence s'explique par ce qu'à Bertre on mange le confit pendant l'été ou bien pendant l'hiver, tandis qu'à Augreilh la consommation est davantage répartie sur toute l'année.

Ce cas prouve qu'il est nécessaire de poser plusieurs questions parallèles sur le même sujet (p. ex. combien d'unités sont consommées? combien de fois par semaine ou par mois? quand?) pour avoir une image juste de l'importance relative d'un aliment.

Voici, en résumé, les informations données dans les trois communes sur certains aspects de la consommation actuelle de confit (les accompagnements qui sont très prédominants sont soulignés):

	AUGREILH	MONTAUT-L-C	BERTRE
matière première:	oie, canard (porc)	oie, canard, porc	oie, canard (porc)
mangé accompagné de:	pommes de terre, salade, petits pois, sauce tomate	<u>soupe</u> ragout de pommes de terre ou de haricots	<u>soupe</u> pommes de terre <u>haricots</u>
quand	jours ordinaires (autrefois dimanche)	été jours ordinaires (autrefois dimanche)	été <u>ou</u> hiver jours ordinaires
fréquence:	2-3 fois/semaine	1-2 fois/semaine	3 fois/semaine
quantité: (oie/canard <sup>13</sup> )	4 par pers./an	2 par pers./an	3 par pers./an

Cette table montre qu'Augreilh diffère des autres communes pour ce qui est de l'accompagnement du confit - on ne le mange pas (ou guère plus) avec la soupe. Montaut-l-C se particularise par la fréquence plus rare de la consommation de confit et, dans une certaine mesure, par l'utilisation plus répandue de confit de porc. Bertre se différencie par la période de consommation du confit: aucun informateur n'a dit qu'autrefois c'était une nourriture du dimanche, mais au contraire le confit y a toujours été une nourriture quotidienne (ceci est affirmé aussi par d'autres personnes dans le Tarn).

### La graisse

La graisse est étroitement liée à la fabrication et à la consommation du confit. Jusqu'ici nous avons parlé uniquement de la viande, mais le confit est fabriqué, en fait, à partir de viande et de graisse.

L'importance de cette dernière est démontrée - entre autres - par les noms dialectaux donnés au 'confit,' p. ex. décar de la greiche (=viande dans la graisse)(Bertre:l2), ou même seulement la grèche (=la graisse) (Augr:2).

A l'époque où la viande du confit était mangée plus rarement - pendant les grands travaux ou le dimanche - la graisse jouait un rôle plus important que maintenant comme aliment 'carné.'

Il faut se rappeler que les laitages sont pratiquement absents dans le système alimentaire que nous étudions ici, et qu'il n'a jamais été question de remplacer la viande par du fromage, par exemple. La viande pouvait par contre être remplacée par la graisse: "Autrefois ce n'était pas toujours la viande (au repas), mais souvent seulement la graisse qui

remplaçait la viande (Augr:27)." Nous avons déjà mentionné qu'aussi bien les céréales (sous forme de bouillie de maïs) que les légumes (sous forme de soupe) étaient souvent accompagnés de graisse, qui était alors leur seul complément d'origine animale. C'était surtout le cas dans le passé et chez les couches les plus pauvres de la population.

Dans les sources plus anciennes, on précise souvent que la graisse était rance, ce qui permettait d'en utiliser moins: "ceux qui le sont moins [pauvres], ajoutent à cette nourriture un peu de vin et de la soupe faite avec de la graisse de porc, d'oye ou de canard, mais le paysan préfère toujours la graisse rancie parcequ'elle pique plus le goût et qu'il en faut moins"(SRM Castres, 1776); "Une famille de paysan mari, femme et trois enfants mangent chaque année une centaine de kilos de graisse ou viande de porc salé, qu'on laisse rancir pour en utiliser moins. On le mange dans la soupe, avec des légumes frais ou secs, d'après la saison, et ce qui n'a pas fondu dans la marmite est servi chaud avec cette garniture qu'est mangé froid sur un morceau de pain"(Theron de Montaugé 1869:449) ; "mais ce qui rend encore leur nourriture plus mauvaise, ce sont leurs potages, qu'ils font de...et la graisse la plus vieille et la plus rance" (SRM Périgord, 1783). Même au XX<sup>e</sup> siècle on mangeait souvent des conserves de graisse ou de viande rances, du moins selon les informateurs des Landes.

Il serait intéressant de savoir si le rance était devenu une habitude acquise<sup>1</sup> et éventuellement si on le préférait au frais.<sup>2</sup> Mais il est très difficile de donner une réponse à cette question en se fondant sur les interviews. Il est probable qu'aucune femme n'admettrait que ses conserves se gâtent, et encore moins que cela lui arrive souvent, car cela est considéré, dans une économie domestique basée en grande partie sur "les provisions," comme un échec sérieux. Certains faits semblent indiquer

qu'il y ait eu des difficultés à garder les aliments frais, ce qui explique sans doute pourquoi un certain nombre de maisonées préfèrent désormais de faire leurs conserves dans des boîtes stérilisées. "C'est meilleur que 'la graisse'; 'la graisse' est difficile - ça réussit sept fois sur dix. Après l'été ce n'est plus bon (Augr:25)." Tous ceux qui se servent de pots déclarent pourtant que le confit se garde très bien d'une année sur l'autre. Presque tout le monde a toutefois abandonné les vieux pots de terre cuite, où la graisse reste dans les parois poreuses et fait rancir plus facilement la conserve. On se sert désormais de pots de grès, qui sont plus faciles à nettoyer.

Le fait que la graisse rancie est souvent mentionnée dans les sources peut être partiellement expliqué par le rôle du confit chez les paysans du passé. Comme on l'a déjà dit, ce rôle était très différent chez le paysan ou plutôt le métayer, et chez le propriétaire foncier. Pour ce dernier, le confit n'était qu'une viande parmi d'autres qu'il mangeait quand il en avait envie. Pour le métayer, par contre, cette conserve constituait une partie importante de sa ration annuelle de produits animaux.<sup>3</sup> Il la gardait donc pour les occasions où la communauté sociale exigeait des prestations sous forme de viande, surtout pendant les grands travaux de l'été, par exemple la moisson. Pendant le reste de l'année il mangeait la partie qui avait le moins de valeur, c'est-à-dire la graisse qui enrobe la viande dans la conserve. Or, la graisse ne peut pas être consommée avant la viande, car alors celle-ci reste découverte et se détériore rapidement sous l'influence de l'air. Si l'on mange la viande pendant l'été, on peut donc commencer à consommer la graisse seulement au bout de six mois, c'est-à-dire après la période critique de la chaleur, où elle court un grand risque de rancir. En pratique, on ne mangeait donc jamais de la graisse du confit avant qu'elle ne fut assez vieille, et

éventuellement (probablement souvent) rance.

La question de la nature de la graisse utilisée dans l'alimentation est toutefois plus importante que son caractère rance ou non. La France peut traditionnellement être divisée en plusieurs zones, où l'on utilise pour cuisiner des matières grasses différentes. La carte des graisses de cuisine, établie par Lucien Febvre à partir des réponses au questionnaire de CRC (cf. les réponses sur la carte 3)<sup>4</sup> donne une idée de leur distribution régionale. En principe cette carte est valable surtout pour la campagne, car les villes, montrant en général une plus forte utilisation du beurre, en auraient changé l'image (Febvre 1938).

La graisse originaire, et autrefois la plus répandue en France, était le saindoux. Dans la région où il y avait des oliviers, elle était supplantée par l'huile d'olive, tandis que le beurre dominait dans les provinces d'élevage, Bretagne et Normandie.

L'utilisation de la graisse d'oie à la place du ou parallèlement au saindoux, est ancienne. Nous avons déjà mentionné la description de la préparation de la graisse d'oie faite par Olivier de Serres qui ajoute: "ainsi elle se conserve longuement, pour l'appareil des viandes auquel usage elle surpasse en bonté & délicatesse toute autre; & a ceste propriété, que sans jamais geler ne s'affermir, elle demeure toujours liquide, comme huile grasse"(1600:378). Dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, on écrit que la graisse d'oie "est très-fine, très-douce & très fondante" et que "on s'en sert dans quelques pays au lieu de beurre (Encyclopédie, tome 23:565, sous oie)." Aussi l'auteur de l'Encyclopédie d'économie domestique divise le pays en régions utilisant des matières grasses différentes: "les pays que nous appellerons pays à graisse, pour les distinguer des contrées où l'on fait la cuisine au

beurre ou à huile. Fabriquée...la graisse est très-bonne et fait d'excellente cuisine: les provinciaux qui y sont habitués ont, pour la plupart, beaucoup de peine, lorsqu'ils changent de pays, à se faire à la cuisine dont le beurre forme la base. Dire qu'on la regrette, c'est faire son éloge. Dans la pratique on a le tort d'ajouter à la panne, pendant la fonte, divers aromates...Dans certains pays du sud-ouest de la France, la graisse est employée dans la cuisine, à l'exclusion du beurre et de l'huile"(1875:335). On voit que cet auteur est parfaitement conscient de l'importance de la graisse de cuisine, et il devance, dans ses propos sur l'attachement local à une certaine graisse, les théories de Fèbvre sur ce sujet. Celles-ci sont aussi confirmées par les expériences des informateurs sur les contacts entre mangeurs de beurre et mangeurs de saindoux.<sup>5</sup>

Une famille de Bretagne, qui a immigré à Montaut-l-C il y a vingt-trois ans, dit qu'alors "personne" ne mangeait de beurre à Auch (plus tard, beaucoup d'autres familles sont venues du nord). Eux-mêmes cuisinent toujours au beurre, aujourd'hui parfois aussi à l'huile d'arachide. Au début de leur séjour ils utilisaient du beurre pour cuisiner même à l'occasion des repas qu'ils devaient offrir aux voisins quand ceux-ci fournissaient de l'aide. Tout le monde critiquait le goût de leur nourriture, et ils durent par la suite changer la matière grasse utilisée dans les repas destinés aux invités du village (M-l-C:8, 9).

Souvent on cuisine même le poisson dans la graisse (du confit). Elle est utilisée aussi pour les pommes frites et les autres fritures, et même pour des gâteaux frits, par exemple des beignets. Pour les autres gâteaux, on utilise de plus en plus souvent le beurre. Autrefois on utilisait la graisse d'oie, qui est considérée comme meilleure que la graisse de porc. Cette dernière était préférée (et l'est encore) dans la soupe. Souvent,

toutefois, les informateurs ne différencient pas entre graisse d'oie et de cochon, et parlent de 'graisse' en général. Les charcutiers vendent les deux variétés.

De nos jours la graisse est remplacée de plus en plus par l'huile, surtout par l'huile d'arachide,<sup>6</sup> mais aussi par l'huile de tournesol. L'huile d'olive par contre n'a jamais été utilisée, à cause de son prix, sauf dans la région où elle est produite.

On donne plusieurs raisons pour le passage de la graisse à l'huile: surtout des raisons pratiques (l'huile est plus commode, on l'achète au fur et à mesure des besoins, et on ne risque donc pas qu'elle rancisse); et parfois des raisons de goût, qui peuvent avoir des fondements psycho-sociologiques. En effet, dans les bourgs, l'utilisation d'huile est assez commune aujourd'hui, surtout à cause de l'influence des habitudes urbaines (M-1-C:25), tandis que dans les fermes on utilise encore beaucoup de graisse - parfois parallèlement à l'huile. Le changement le plus net semble avoir eu lieu dans celle des communes étudiées (Montaut-1-C) qui, grâce à son revenu plus important, s'approche davantage des habitudes de la ville.

La graisse a été très appréciée jusqu'à une époque récente, où les médecins ont défendu à de nombreuses personnes d'en manger. Ainsi, en parlant de la consommation de la soupe, nous avons dit qu'on y mettait autrefois une louche de graisse - maintenant on y met seulement une cuillerée. L'abondance de graisse a été pendant longtemps symbole de bonne nourriture, de la richesse de la maison et un signe que l'on est une bonne ménagère. Un bon repas est, disait-on autrefois dans le Béarn, un repas "où il y a de la graisse jusqu'au coude" (oun y a grêche dingu'au coude). Par contre "la famille qui non s'en a poudut pela, qui n'a pu

tuer un porc engraisé, est bien pauvre" et "qu'y hara nère per laguéns enta Sent Yoan, il fera noir chez elle vers la Saint-Jean, à l'époque des travaux pénibles où l'on puise fréquemment dans les pots de confit et où la graisse est la plus utile au corps en raison de l'effort physiologique à produire. Malheur aussi si las toupies è hèn: carrougne! plus de carn dedans"(Palay 1932:25), c'est-à-dire si les pots se sont vidés de leur contenu de viande.

### La viande de porc

Le nombre de porcs tués pour la consommation familiale dans les communes étudiées a été mentionné quand on a comparé l'élevage des porcs autrefois et aujourd'hui. Une partie de la viande ainsi obtenue était utilisée, du moins autrefois, pour faire du confit, ceci surtout à Montaut. Dans ce village, le tueur de cochons auquel on a le plus souvent recours, déclare qu'aujourd'hui "les gens ne font plus du confit de cochon, mais de la charcuterie."

D'une manière générale, il semble y avoir eu un changement dans l'utilisation de la viande de porc, surtout après 1945. Parallèlement aux variations d'utilisation dans le temps, il y a des différences régionales. Ce qui est commun à Augreilh, comme à Montaut-l-C et à Bertre, c'est que l'on prépare du jambon, de la ventrèche ou du lard, du boudin, des saucisses, du pâté et naturellement de la graisse ou du saindoux pour "les provisions." Un sous-produit de la fabrication du saindoux sont les graisserons ou les fritons.<sup>1</sup>

Les jambons sont salés et séchés, ainsi que la ventrèche. Le boudin est fait de sang de porc, de morceaux moins appréciés (surtout la tête), de

sel et de poivre. Cette pâte est fourrée dans des morceaux courts d'intestin, qui sont ensuite bouillis et séchés. La saucisse est mince, longue, assaisonnée avec du sel et du poivre, et mangée fraîche ou gardée dans le saindoux jusqu'à son utilisation. A Montaut-1-C il arrive aussi qu'on la sèche. Le pâté est fait de viande hachée, bien assaisonnée, et de saindoux, bouilli et conservé dans des pots, des bocaux ou des boîtes.

Ces charcuteries sont mangées froides, avec le pain, sauf la ventrèche, qui est passée à la poêle et mangée avec un oeuf, par exemple, ou hachée pour être utilisée dans un hachis ou farci, pour donner du goût à la soupe ou aux farces de légumes ou de viande. Le boudin est parfois passé à la poêle, mais ce n'est pas nécessaire.

Les autres parties du cochon, par exemple le foie, sont consommées différemment selon les endroits. En Gascogne on mangeait autrefois le foie frais, ou on l'utilisait pour faire du pâté, tandis qu'à Bertre il est salé et séché, tendu sur des bâtons. Dans d'autres parties du Tarn (Tarn-Montgaillard) on déclare que cela ne se ferait plus depuis une vingtaine d'années. On trouve aussi dans le Tarn plusieurs autres préparations locales.

Dans le Gers, la venue d'Italiens a eu certains effets sur la charcuterie locale. "En Italie on met tout dans des boyaux, ici ils ne font que des pâtés (M-1-C:16)," comme le dit un informateur en généralisant un peu. Les Italiens ont souvent eu la réputation d'être d'habiles bouchers non-professionnels, et on a eu recours à eux pour tuer le cochon. Comme on tue le cochon chez soi (v. chap. "corvées"), et que celui qui tue la bête aide toujours (au moins dans le Gers) à préparer la viande, il est évident qu'une influence d'habitudes italiennes a facilement pu se produire. Cette influence est visible dans la plus grande fréquence du saucisson (sec,

petit et gros, moins assaisonné et fait de viande plus finement hachée que la saucisse) et par l'introduction de la coppa,<sup>2</sup> qui est une préparation typiquement italienne. A Augreilh aussi, on fait aujourd'hui davantage de saucisson: "autrefois on ne savait même pas ce que c'était (Augr:l)."

Les morceaux de filet, qui sont ou bien mangés frais ou bien conservés dans la graille (appelés mourrouns dans la Chalosse), appartiennent à la nourriture de fête. C'est aussi le cas du jambon cuit, qui n'est pas fait à la maison, mais acheté.

A part donc ces dernières préparations, les conserves de porc sont une nourriture pour tous les jours, ordinaire. Il y a toutefois une certaine hiérarchie dans l'appréciation de ces conserves: le boudin se trouve en bas de l'échelle, le saucisson et le jambon en haut, peut-être parcequ'ils contiennent un plus grand pourcentage de viande. Le saucisson ou le jambon peuvent donc être servis comme entrées dans un repas de fête ou, d'une manière générale, être offerts aux hôtes, auxquels on ne peut servir du boudin ou d'autres préparations considérées comme inférieures.

#### Autres animaux de basse-cour

A côté des animaux mentionnés ci-dessus, dont la viande est utilisée pour faire des provisions, on élève en général des poules et souvent aussi des lapins. La basse-cour peut aussi comprendre des dindes, des canards de Barbarie, des pintades et des pigeons,<sup>3</sup> qui sont tous destinés à la vente ou à la consommation familiale lors des 'occasions,' comme par exemple la dinde servie pour les repas de mariage. Nous n'en parlerons pas ici, nous limitant pour l'instant à la nourriture des jours ordinaires.

Les poules et les lapins par contre ont une position intermédiaire entre

production pour le marché et production pour la consommation familiale. Les oeufs de poule sont importants parcequ'ils peuvent être vendus toute l'année et assurer ainsi en permanence un peu d'argent frais pour les besoins de la maison. Dans le passé cela a sans doute été un obstacle à une large et régulière consommation de ces animaux. L'information suivante, recueillie dans le Tarn et concernant la période entre les deux guerres, est sans doute valable pour d'autres endroits: "La basse-cour c'est seulement pour quand on est malade, pour la fête votive - autrement les plus tendres volatiles (pintades, poulets, canards) prennent le chemin du bourg voisin (CRC 3:215, Tarn)." Comme les possibilités d'écoulement n'ont pas été infinies, et comme la famille doit aussi manger, on en a quand même sans doute gardé une partie pour la maisonnée. Les lapins sont moins appréciés que les poules: "c'est plus ordinaire; on en mange l'hiver, ça tient, ça bourre (M-1-C:30)." Les poules (et les poulets etc.) étaient pendant longtemps réservées au dimanche.<sup>4</sup> A présent on en mange aussi pendant la semaine.

### Boisson

Le Sud-Ouest de la France est une région où l'on cultive la vigne, et le vin est aujourd'hui la boisson qui accompagne les repas dans toute la région. Il est blanc, et parfois rouge, selon les endroits. Presque tout le monde en produit suffisamment pour satisfaire ses besoins, et même parfois davantage, comme à Montaut, qui fait partie de région d'Armagnac,<sup>1</sup> - une partie de ce vin peut être transformée en eau-de-vie. Il est difficile de se faire une idée de l'extension de la vigne en vue de la consommation familiale pendant les siècle passés. Il est certain que toutes les vignes ont été sérieusement atteintes, et souvent complètement détruites par

l'épidémie de phylloxéra qui sévit dans le sud de la France en 1893-97. Dans le Gers on commença à planter de nouveaux vignobles en 1905-06 (Gers: Béraut; M-1-C:2). Dans la Chalosse, en 1925, une maison sur dix seulement possédait une vigne (Augr:1). Mais à cette époque on commença à généraliser la plantation de vignes.

Avant cela, à la campagne, on buvait de l'eau, souvent additionnée d'un peu de vinaigre, pour étancher la soif, ou pendant les repas. Même quand on avait du vin, on le vendait et on en gardait seulement un peu pour en boire le dimanche, ou pour l'offrir à un visiteur (le 'patron' par exemple). Les fêtes étaient marquées par l'abondance du vin consommé: "aux noces, sur dix hommes, neuf étaient saouls (Augr:2)." A Montaut-1-C, jusqu'à la deuxième guerre mondiale, on buvait de la piquette les jours ordinaires. On fabrique cette boisson en versant de l'eau tiède sur le marc du raisin et en laissant le mélange reposer pendant 8 jours dans une barrique.<sup>2</sup> Le degré en alcool est plus faible et le goût beaucoup plus acide que le vin mais "on mangeait mal, alors pour boire, l'eau n'est pas bien bonne, il fallait du goût (M-1-C:2)." De plus, avant 1925 les gens n'avaient pas de presse pour le marc, et faire de la piquette était alors un moyen de ne rien gaspiller.

Un autre substitut du vin était le binat, fait de raisin mis dans une barrique avec du sucre et de l'eau, et aussi le 'vin de prunelles,' obtenu à partir des fruits de l'épine noire.

### Les repas de la journée

Le rythme des repas, c'est-à-dire leur échelonnement dans la journée et leurs caractéristiques, varient dans le temps et dans l'espace.

Le repas du matin est appelé le déjeuner. Les deux repas principaux sont le dîner, pris à midi, et le souper, pris le soir. Un repas plus léger, en général mangé l'après-midi, est le goûter.

Ce rythme de repas était autrefois caractéristique de la saison d'été; il est maintenant en vigueur pendant toute l'année. On prend du café au lever, on déjeune à 8-9 heures, on dîne environ à 12-13 h., et on soupe à 19-20 h. A partir du mois de mai, jusqu'aux vendanges, en octobre, on goûte l'après-midi entre 16-17 h.

Autrefois pendant l'hiver on mangeait ainsi: dîner<sup>1</sup> à 9 heures du matin, goûter à 14 h. et souper à 18-19 heures. Cette différence a été expliquée par le fait qu'on a besoin de moins de nourriture l'hiver, quand le travail est moins lourd.<sup>2</sup> Dans certaines régions (par exemple à Montgaillard dans le Tarn) on dit au contraire que ce dernier rythme des repas était en vigueur le dimanche,<sup>3</sup> les jours de marché, ou pendant des périodes où l'on travaillait loin de la maison, c'est-à-dire lorsqu'il était incommode ou impossible de rentrer chez soi au milieu de la journée.

Le repas du matin est encore, à Augreilh, un repas chaud, cuisiné, "à la fourchette." En général il comprend des oeufs (sur le plat, en omelette, etc.) et quelque charcuterie prise dans les provisions de la maison, par exemple du lard, du jambon, du boudin ou des graisserons. Par contre, à Montaut-l-C, ainsi qu'à Bertre, le repas du matin est aujourd'hui un repas froid, dont la composante principale, à part le pain, est apparemment le pâté, ou le saucisson. On mentionne même le fromage, parfois (toujours des fromages durs, du Cantal ou du gruyère). Jusqu'à il y a vingt ans, on mangeait au repas du matin de la soupe<sup>4</sup> et/ou du pain avec de l'oignon cru ou de l'ail. Certaines personnes mangent encore ainsi. A Bertre il semble qu'une combinaison de soupe et d'oignon, le tourin, prévalait dans

ce repas. Cette habitude - sans doute fort ancienne - de manger de l'oignon et de l'ail le matin, se justifie par le fait qu'ils sont réputés fortifiants et bons pour la santé (cf. plus haut).

Le repas le plus important est le dîner, et c'est surtout à ce repas-ci qu'on mange de la viande. A la campagne, le dîner et le souper commencent toujours par la soupe. Le soir on mange la soupe de midi réchauffée, suivie d'un oeuf ou des restes du déjeuner. Dans ce dernier cas, il s'agit donc d'une répétition du repas de midi, réchauffé. C'est (et c'était) souvent au repas du soir qu'on mange la bouillie de maïs quand celle-ci constitue un mets séparé.

Ce rythme de repas paysan peut être comparé à ce que certains informateurs appellent le rythme "des riches" ou des gens de la ville, ou de ceux que certains ethnologues appellent 'porteurs d'une culture mobile.' Ceux-ci mangeaient autrefois la soupe à midi,<sup>5</sup> tandis que les paysans la mangeaient le matin. Ces derniers mangeaient par contre la charcuterie à midi, comme "les riches" le font aujourd'hui.<sup>6</sup> Cet ordre s'est aujourd'hui complètement renversé, soit que l'on compare les repas des "riches" par rapport à ceux des paysans, soit que l'on considère le déplacement du contenu des différents repas chez les paysans.

	<u>repas du midi</u>		<u>alimentation des paysans</u>		
	<u>avant</u>	<u>aujourd'hui</u>		<u>avant</u>	<u>aujourd'hui</u>
"riches"	soupe	charcuterie	<u>matin</u>	soupe	charcuterie
<u>paysans</u>	charc.	soupe	<u>midi</u>	charc.	soupe

L'opposition se trouve donc à fois sur le plan social et, à l'intérieur d'un groupe social, sur le plan chronologique.

Le repas du soir, par contre, commence par la soupe chez les "riches" comme chez les paysans.

## NOURRITURE DE FETE

Il y avait autrefois dans le Sud-Ouest une différence très marquée entre la nourriture de tous les jours, consistant de viande conservée, salée, et de beaucoup de légumes, et la nourriture de fête, comportant de la viande fraîche et un minimum de légumes. Cette opposition s'est aujourd'hui atténuée, mais elle existe toujours. Pour placer la nourriture ordinaire dans un contexte alimentaire et social plus vaste et pour mieux approfondir le rôle des différentes viandes dans l'alimentation, nous allons donner une courte description des catégories de nourriture en usage aux différentes occasions où l'on reçoit des hôtes à sa table.

La nourriture de fête<sup>1</sup> proprement dite, consommée en compagnie de parents et/ou de voisins (v. aussi le chap. suivant) est mangée dans trois genres d'occasions:

- après les travaux faits avec l'aide des voisins, corvées
- aux fêtes calendaires
- aux fêtes du cycle de la vie.

### Repas des corvées

Les travaux faits avec l'aide des voisins (par un système d'entraide) sont appelés corvées. Le sens original du mot est: 'le travail que les roturiers doivent au seigneur,' ou 'travail pénible et inévitable,' mais il est ici utilisé dans le sens plus large du travail qu'on doit fournir sans salaire (le Petit Robert: 'travail que font à tour de rôle...les membres d'une communauté'). Les participants ne sont donc pas payés, mais il faut leur offrir à manger, pendant ou après le travail. Ceci

vaut surtout pour les Landes et le Gers. Bien que l'entraide existe dans le Tarn, ceux qui aident rentrent chez eux pour manger, sauf lors du battage du blé (et éventuellement quand on tue le cochon).

Aujourd'hui, la plupart des travaux ne se font plus en commun. Ce n'est que le tue-cochon et, dans certains contrées, les vendanges qui se font encore avec l'aide des voisins. Certains travaux ne se font plus à l'entraide à cause de la mécanisation de l'agriculture (par exemple la récolte), d'autres parce que leur condition fondamentale, la réciprocité, n'existe plus (cf. chap. "Aspects sociaux...").

Si on considère le nombre de personnes aidant, on peut partager les corvées en deux groupes: les grandes corvées et les petites corvées. Parmi les grandes on peut placer: la récolte, le dépiquage, les vendanges et l'égrenage du maïs. Parmi les petites, le coupage de bois (ou la taille des vignes), le tue-cochon et le tue-oies. Celles qui sont considérées par les gens comme les plus importantes sont en général le dépiquage et le tue-cochon. Ceci montre clairement que le critère de différenciation n'est pas tellement donné par le nombre des participants. Le vrai critère est donné par l'importance du repas qui est associé aux travaux. A l'égrenage du maïs, par exemple, on rassemble souvent une trentaine de personnes, mais on mange seulement un repas léger à la fin du travail. Cette corvée n'est donc pas considérée comme importante.

Nous allons parler maintenant des corvées existant dans les régions étudiées, dans l'ordre où elles se succédaient dans l'année. Tous les travaux mentionnés n'ont pas lieu dans toutes les communes considérées.

En janvier-février on recueillait les sarments, et on en faisait des fagots, utilisés ensuite pour faire du feu dans la cheminée ou dans le

four. C'était un travail de femme, appelé la sarmentée, accompli soit entre voisines, soit par des femmes payées à la journée, dans les contrées où il y avait beaucoup de vignes. Après cette corvée on mangeait la poule au pot et des 'merveilles,' une sorte de beignets.

Le travail correspondant pour les hommes était le coupage de bois ou la daillère, où l'on coupait les fougères et autre sous-bois, utilisés ensuite pour les animaux. Les hommes aussi mangeaient la poule au pot, la poule grillée ou des saucisses, puis des merveilles. Ces corvées ont cessé il y a 9-10 ans.

A Augreilh, les semailles de maïs étaient faites autrefois surtout par les femmes et par les enfants, avec l'aide des voisins les plus proches.

C'était un travail qui prenait beaucoup de temps - on endossait un tablier à deux poches, une pour les graines de maïs et une pour les haricots, que l'on mettait ensemble à la main dans la terre. On offrait, à cette occasion, du confit et des oeufs sur le plat (il arrivait qu'on fasse les semailles le vendredi pour ne pas être obligé d'offrir du confit, mais à sa place, de l'omelette, des haricots et de la morue). Les semailles faites à la main cessèrent pendant la dernière guerre.

Après les semailles de maïs venait dans certains contrées (Nippgen 1930: 164-5) "la fenaison: lou tems de dalha lous heings" et le dépouillement du lin (brier lou bargua), ce dernier accompli par les femmes.

Avant 1914, on coupait le blé à la main. Le repas était alors à peu près identique à celui pour le dépiquage.<sup>2</sup> Pour le dépiquage, appelé en dialecte la battère, on réunissait souvent 20-30 personnes, surtout des hommes. Quelques femmes, en général les voisines les plus proches, aidaient à la cuisine. Le dépiquage était généralement, et avec raison, considéré comme très dur. On commençait tôt le matin et on continuait

jusqu'à tard le soir. Le temps de travail variait naturellement selon la quantité de blé de chaque maisonnée, allant d'une demi-journée à trois jours.<sup>3</sup> S'il pleuvait, la machine ne marchait pas, mais il fallait quand même offrir à manger, ce qui pouvait rendre cette occasion particulièrement coûteuse. Cette corvée fut connue, en effet, sous le nom de "la grosse dépense (Bertré:12)" - on y tuait de grosses poules, des dindes, des coqs. La nourriture au cours de ces repas était presque toujours la même, ce qui pouvait devenir assez monotone, au fur et à mesure que le travail avançait, Ainsi on consommait davantage dans les maisons où l'on travaillait en début de saison, que dans celles où l'on travaillait en fin de saison, et ces dernières pouvaient ainsi arriver à économiser un tiers des poulets, les gens mangeant alors surtout des légumes et des desserts (M-1-C:22). Ces dernières années certains ont essayé de varier un peu le menu, surtout en introduisant de la viande de boeuf.

A Augreilh, au début de ce siècle, on offrait à manger du confit à l'occasion des dépiquages. A Montaut par contre c'était, de mémoire d'homme, surtout des poules, en combinaison avec de la viande de boeuf chez les gens plus aisés, ce qui s'est par la suite généralisé. Le repas commençait par du bouillon de poule farcie - poule au pot - et, si possible, avec de la viande de boeuf. Ensuite on mangeait la viande bouillie. Suivait du poulet rôti (souvent dans le 'four de campagne') et finalement la salade et le café. On pouvait varier en servant de la soupe d'haricots, ou des alicuits (poule découpée et mijotée avec carottes, vin blanc et sauce tomate). Ces quatre plats (bouillon avec viande bouillie, rôti, alicuit, haricots) se répétaient, deux par deux, trois fois par jour pendant toute la période du dépiquage. Plus récemment, un plat de ce repas était en général fait à base de viande de boeuf, mais on consommait toujours une grande quantité de volaille: "on tuait facilement une

quinzaine de poules par jour (M-l-C:l, 18)." On buvait du vin en abondance, et à une époque plus récente, le soir on buvait de la bière, de la limonade, etc. "On était content, c'était très apprécié, car on n'en buvait jamais (M-l-C:18)." Le soir, quand on avait fini dans une maison, on y offrait, là où l'on pouvait se le permettre, du brulôt<sup>5</sup> et des biscuits, ce qui donnait à cette occasion un caractère de fête.

Le fait d'offrir quelque chose d'"extra" à la fin du travail dans une maison, est désigné dans la région par le terme escoubassou ou escoubassottes (escouposo) (litt.=balayage). Peut-être l'explication donnée par van Gennepe (Van Gennepe 1937, tome VI:2704) de l'origine des repas de battage peut être appliqué aussi à celui-ci: on donnait ces "extras" pour que le travail finisse gaiement, et pour que les participants en gardent un souvenir suffisamment agréable pour ne pas refuser leur aide l'année suivante.

Dans le Tarn le dépiquage semble avoir été considéré plutôt comme une fête: "c'était la grande fête. Toute la famille venait aussi, les cousins. On invitait les enfants, ils avaient une table à eux...On tâchait de faire quelque chose à manger que tout le monde ne faisait pas (Tarn: Mazamet, concernant Mont-de Lacaune)." "C'était un grand gueuleton. On ne donnait pas de salaire, mais à manger à la place de l'argent. C'était une occasion de bien bouffer et de bien manger (Tarn:Vabre)." Les menus de Bertre ressemblent à ceux de Montaut-l-C, mais ont souvent un plat de plus, notamment un hors d'oeuvre, parfois même un peu de fromage.

Les vendanges ne sont pas toujours l'occasion d'une corvée entre voisins dans les Landes, mais elles le sont dans certaines parties du Gers (dans d'autres on fait appel uniquement à des salariés), ainsi qu'à Bertre. Ceux qui aident sont aussi bien les voisins les plus proches que ceux qui habitent plus loin - souvent une vingtaine de personnes en tout. Les

repas ressemblent à ceux du dépiquage. Ainsi, autrefois on donnait souvent du confit dans les Landes. Les plats de viande comprennent plus souvent de la viande de boeuf, surtout en sauce, comme la daube. Autrefois on offrait souvent du civet de lapin. On mentionne fréquemment le gratin de macaroni<sup>6</sup> à la place d'un plat de légumes. On a l'impression qu'ici, plus souvent qu'au dépiquage, on offre des plats qui peuvent être préparés à l'avance ou qui se cuisent 'tout seuls.' Ce n'est pas étonnant, car les femmes aident plus souvent aux vendanges qu'au dépiquage.

L'égrenage du maïs est appelé desperouquère<sup>7</sup> à Augreilh, destanado à Montaut-l-C et l'esperougado à Bertre, où chacun fait ce travail pour soi-même. A Augreilh et à Montaut-l-C, c'étaient surtout les jeunes qui le faisaient, le soir (toutes les autres corvées se font le jour). Ils arrivaient après le repas du soir, et continuaient jusqu'à minuit; on servait alors un petit repas. A Augreilh celui-ci consistait en pain avec de l'ail, en une 'sauce' d'haricots (ou ragoût), plus récemment on offrait du pain avec des graisserons et de la confiture, comme dans le Gers, et l'on donnait du vin blanc nouveau à boire. A Montaut-l-C on mangeait en général des châtaignes, des noix et du fromage. Dans ce menu c'est surtout le fromage qui frappe, car celui-ci a été longtemps un 'mets' servi seulement aux invités. Il s'agissait toujours de fromages à pâte dure, de Hollande ou de Cantal, ou de gruyère. L'égrenage du maïs en commun cessa il y a une dizaine d'années, quand on se procura des machines pour ce travail.

Une autre corvée, qui se déroule comme une fête, est le tue-cochon (lou pèle-porc). C'est "la principale fête familiale dans toute la Gascogne," dit Daugé (1916, tome I:159). Palay l'explique ainsi: "quelle meilleure raison de se rejouir pourrait-on trouver, en effet, si l'on songe que

l'avenir, dont la perspective, autrefois surtout, était toujours angoissante, les disettes survenant périodiquement, peut être envisagé avec sérénité?"(1932:87). "C'était la plus grande fête de l'année, selon les enfants (Aude:Montréal)." Les exemples de ce jugement sont nombreux. On l'appelait parfois ironiquement "les noces du cochon," et le menu lors du "tue-cochon" était souvent identique à un menu de mariage - ce qui est une autre preuve de la classification des corvées par les repas. Il est aussi significatif, que ce fut pendant longtemps, à côté du tue-oies, le seul repas de corvée qui finissait traditionnellement par un dessert.

Le cochon est tué<sup>8</sup> avec l'aide des voisins les plus proches, (les 'premiers' voisins) aussi appelés "les voisins du porc"(v. chap. "Aspects sociaux.."). Quatre hommes sont nécessaires pour tenir la bête, les cochons pesant souvent 200-250 kg. Le repas est riche, mais il se différencie d'une région à l'autre principalement par la partie de la bête qui est mangée.<sup>9</sup> A Augreilh on ne mange rien du cochon; un seul informateur affirme qu'autrefois on mangeait une 'sauce' faite avec le foie du cochon, le matin (Augreilh:1) ou, le soir, du boudin (Augr:37). A Montaut-1-C et à Bertre on sert à ceux qui ont aidé un plat de porc,<sup>10</sup> appelé goula à Montaut et frésinat à Bertre. Ce plat est servi après la soupe et la bouillie-donc à la place où l'on sert ailleurs une 'sauce.' En effet, le goula ou frésinat est une sorte de ragoût ou de 'sauce.' Ensuite suit toujours de la viande rôtie. Il existe une différence importante: à Augreilh on sert (comme viande) de la volaille bouillie, suivie par de la viande de boeuf; dans les autres endroits c'est un plat de porc frais suivi de volaille. Le repas se termine par des fruits ou par une salade de fruits,<sup>11</sup> ou par des gâteaux faits à la maison, par exemple une croustade ou quelque variété de beignets.

En principe le tue-cochon est un travail d'homme, et dans certains endroits ce ne sont que les hommes qui prennent part au repas qui le suit, même s'il y a actuellement une tendance à inviter leurs femmes aussi. On trouve toutefois ce même repas, à l'exception du plat de cochon, servi à la tue-oies (ou tue-canards), qui est pour les femmes la corvée correspondante à celle des hommes pour le tue-cochon. Dans les Landes elle n'est qu'exceptionnellement une corvée, tandis qu'à Montaut-l-C<sup>12</sup> elle est assez fréquente ainsi qu'à Bertre (où le menu du repas de cette occasion n'est, pas fixe, à part la sanguette). Entre le bouilli et le rôti on sert, comme au repas du tue-cochon, un plat à base d'un produit de l'animal tué, dans ce cas-ci toujours de la sanguette (sanquette): une sorte de crêpe, faite avec le sang des oies.

La raison principale pour laquelle on ne fait plus le tue-oies en s'entr'aidant semble être que la condition de réciprocité devient de plus en plus difficile à remplir. Certaines personnes n'ont plus ou seulement peu d'oies, d'autres en ont beaucoup, ce qui produit un déséquilibre dans la quantité de travail à échanger.

#### Repas des fêtes du cycle de la vie

Parmi les fêtes données aux grandes occasions de la vie, celles pour les mariages et celles pour les communions sont, du point de vue du repas, équivalentes. Les menus cités sont souvent identiques. La seule différence semble être dans le nombre des hôtes. Tandis que pour un mariage on peut inviter une centaine de personnes, et que les règles de sélection des invités semblent être vagues ou non-existantes, pour la communion on invite seulement les parents les plus proches.

Potage perlé  
 Hors d'oeuvres variés  
 Fricheaux à l'écaissaise  
 Panquette de volaille  
 Dinde aux olives  
 gigot enroulé  
 Salade de saison  
 Aspic de foie gras.

Dessert

Macarons -  
 Sables au sirop  
 Pêches mûres

Vin

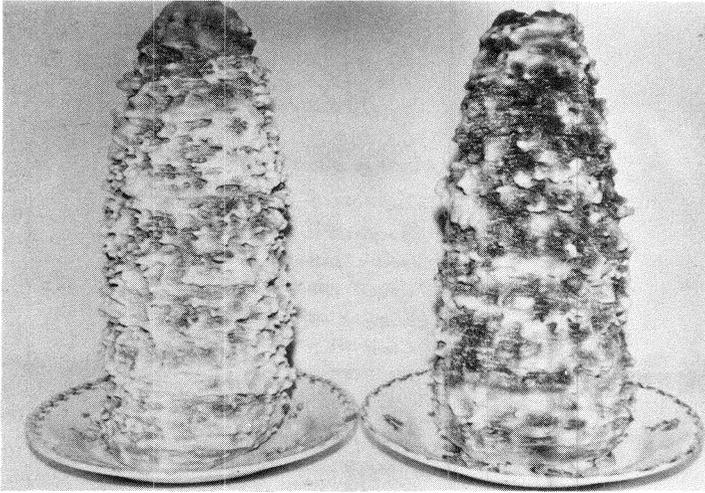
Rouge et Blanc de Basses  
 Champagne.  
 Mouton  
 Café-Ap. magnac

26. Menu de baptême fait à la  
 maison (Gers: Masseube 1948)

MASSEUBE le 20 Mars 1948

Pour les deux types de repas on fait appel à une cuisinière. Les menus, reçus et le plus souvent gardés en souvenir par les invités, sont souvent écrits dans un langage assez fleuri, et comprennent aujourd'hui, en plus des trois éléments classiques d'un bon repas - bouilli, sauce et rôti - des hors-d'oeuvres et du poisson.

Ce repas est souvent une longue suite de viandes différentes. Le rôti est en général une volaille, d'une variété dont on mange rarement chez soi car elle est d'habitude vendue; par exemple la pintade dans les Landes,



27. Gâteaux faits à la broche (Soues, Htes-Pyr. 1971)

la dinde dans le Gers. A présent, le foie gras en grande quantité est presque obligatoire au début de ces repas. L'élément le plus caractéristique de ces repas est peut-être constitué par les gâteaux, qui suivent ou qui accompagnent le dessert (en général un flan à la vanille). Autrefois c'était le typique gâteau de fête, appelé pastis ou croustade selon les endroits (ce mot veut simplement dire 'gâteau' et chacun des termes peut donc correspondre à des variétés très différentes d'une contrée à l'autre). On en faisait de très grandes quantités pour les mariages. Dans les Landes on en donnait aux hôtes quand ils rentraient chez eux, et on en envoyait aussi à ceux qui n'avaient pu assister à la fête. Les mêmes gâteaux étaient faits pour la fête patronale. Aujourd'hui on en mange plus souvent, en les achetant chez le boulanger, par exemple le samedi en allant au marché. Aux mariages et aux communions, ils ont été remplacés par "la pièce montée," un grand gâteau en forme de cône,<sup>13</sup> fait avec des petits choux.

Les repas de funérailles montrent des variations régionales qui peuvent correspondre à différents stades chronologiques. Dans le Tarn c'est encore, comme dans le Gers autrefois, un repas 'maigre,' avec des haricots et de la morue ou, éventuellement, une poule 'en sauce' à la place du poisson. A Augreilh, le menu consiste en une soupe, une sauce de poulet ou de veau et du fromage de Hollande. A Montaut, la morue pouvait aussi être remplacée par une poule en sauce (alicuit). Dans cette commune, on commença il y a quelques années à procéder à l'enterrement dans l'après-midi, et aujourd'hui on n'offre donc que du café, éventuellement avec des gâteaux, aux parents les plus proches.

#### Repas des fêtes calendaires

Parmi celles-ci, il y en a deux qui ont pendant longtemps été considérées comme les plus grandes fêtes de l'année, à côté du tue-cochon; ce sont le carnaval et la fête patronale<sup>14</sup> auxquels on invite les parents habitant dans des autres communes. Le carnaval a perdu la plus grande partie de son importance depuis que l'on ne fait plus le carême, et surtout depuis que ce n'est plus compté comme un jour de fête (les enfants vont à l'école, etc.). Au début de ce siècle encore, ce jour prenait un certain relief: le lendemain on lavait la marmite avec de la cendre, de façon qu'aucune trace de graisse n'y reste, ensuite on ne mangeait ni viande, ni graisse, pendant 40 jours. A Carnaval on tuait surtout beaucoup de poules, et on faisait des 'merveilles' ou des beignets, des 'oreillettes,' ou une fournée de pastis (le gâteau local), ou de croustade (idem). Certains, à Montaut, font des crêpes, pratique par ailleurs très générale pour la Chandeleur.<sup>15</sup> Dans toute l'Europe, en effet, les oeufs ou les mets à base d'oeufs (comme les beignets ou les crêpes) sont associés à la

nourriture des fêtes du printemps, quand les poules se remettent à pondre en quantité et que le prix des oeufs baisse.

Pâques et Noël par contre sont moins importants comme fêtes. Ce sont des fêtes célébrées en famille, sans invités.<sup>16</sup> L'omelette de Pâques est 'de tradition,' mais n'était pas mangée par tout le monde. La consommation d'agneaux pour Pâques et de la dinde à Noël a commencé à se généraliser, mais ces coutumes semblent très récentes<sup>17</sup> et sont probablement introduites par imitation des habitudes urbaines. Autrefois on mangeait la daube<sup>18</sup> à ces fêtes mais aujourd'hui la plupart des gens ne les marquent plus par une nourriture exceptionnelle.

#### REPAS de FETE/REPAS QUOTIDIENS

On ne fera pas ici une analyse de la composition des repas de fête autrefois et aujourd'hui et des modalités de leurs changements, car cela nous menerait trop loin du sujet principal de cette étude, qui est - rappelez-le - le confit et son rôle dans le système alimentaire du Sud-Ouest de la France. Nous allons seulement souligner les différences les plus importantes entre la nourriture de tous les jours et la nourriture lors des occasions mentionnées ci-dessus.

Dans la nourriture quotidienne, surtout autrefois, l'accent était mis en grande partie sur la soupe. Celle-ci était, les jours ordinaires, faite pour l'essentiel de légumes et complétée par du pain trempé; la nourriture animale consistait principalement de graisse, la présence de viande étant minime.

Dans les repas de fête, par contre, on mangeait souvent plusieurs variétés de viande, et les gens soulignent même le manque total de légumes. Le

rôle de ceux-ci était d'assouvir la faim les jours ordinaires, et ils n'avaient pas leur place<sup>19</sup> dans un repas de fête, à l'exception, éventuellement, d'une salade - qu'on ne mange pas, justement, parce qu'on a faim. "Longtemps on a considéré et encore aujourd'hui dans une moindre mesure, on regarde comme indigne d'un festin, la présence de légumes tandis que la succession de quatre ou cinq viandes honore les hôtes que l'on reçoit (CRC 3:66, Lot)." Cette observation vaut pour toute la région étudiée. Une menu de fête typique est le suivant: "bouillon, saucisson, bouilli, viande en sauce, rôti, salade et pastis (le gateau local)(Augr: 18)" ou "bouillon, bouilli, poule farcie, civet de lièvre, volaille rôtie; on n'offrait pas des légumes aux invités, cela ne se faisait pas, seulement de la viande (Tarn-et-Gar:Montauban, concernant le Tarn)." Quand il y a des légumes dans les repas de fête, ce sont les légumes les moins communs, ceux qui diffèrent le plus des légumes de tous les jours: les haricots verts, les champignons de Paris, les petits pois. Il est significatif que les haricots, légumes de tous les jours par excellence, entrent dans le repas d'une seule 'occasion': l'enterrement. Ce repas est justement caractérisé par le fait que "c'est une privation volontaire (Gers:Bérou)." "

Sans entrer dans des détails, on voit qu'autrefois l'opposition entre le repas des jours ordinaires et le festin (par ex. le repas de nocces) était totale. Aujourd'hui elle est un peu moins nette - le poisson par exemple commença à paraître sur les tables des nocces et des communions à partir des années vingt, et les hors d'oeuvres plus récemment. Depuis une dizaine d'années on peut manger du dessert, en général des fruits, même les jours ordinaires.

Le tableau suivant (qui réfère aux chapitres "nourriture de tous les jours"

et "nourriture de fête"), énumère quelques caractéristiques d'un repas ordinaire et d'un repas de fête, et résume ainsi quelques-unes de ces oppositions:

<u>jour ordinaire</u>	<u>fête</u>
bouillon de légumes	bouillon de viande
beaucoup de légumes	beaucoup de viande
légumes bouillis, nourrissants	légumes crus (salade), non nourrissants
viande salée, conservée	viande fraîche
viande bouillie	viande rôtie
pain trempé	pain avec beaucoup de croûte
maïs	blé
-	dessert, gâteaux
'piquette' ou eau	vin en abondance
-	eau-de-vie, armagnac, bière, limonade
 <u>catégories</u>	
végétal	carné
conservé	frais
bouilli	rôti (surtout) <sup>20</sup> et cru
mou	ferme (croustillant)
acide, salé, piquant	doux, savoureux, alcoolique

## LA VIANDE DE BOUCHERIE

Nous avons déjà mentionné le rôle subordonné joué par les bovins dans l'économie domestique du Sud-Ouest.

Pendant la période entre les deux guerres encore, cette viande apparaissait rarement sur la table. Selon certains informateurs, on mangeait la viande de boucherie seulement deux ou trois fois par an. Même après 1945, la plupart des gens en consommait seulement aux "grandes occasions."

En dehors des éventuels repas de communion - qui étaient des occasions suffisamment importantes et avec un nombre d'invités suffisamment limité pour qu'on puisse choisir un tel genre de nourriture - on pouvait le servir au repas de la fête patronale, à Noël ou à Pâques, ainsi que le jour que certains considéraient comme la plus grande fête de l'année: le tue-cochon.

Peu à peu la coutume de manger de la viande de boucherie s'est étendue même aux repas des jours de marché et de dimanche - mais pas de chaque dimanche: "si on avait la viande de boucherie il était vraiment dimanche," déclare un informateur dont les parents étaient métayers. De nombreuses personnes déclarent maintenant en manger une fois par semaine; il est significatif qu'on en mange le jour du marché ou le jour qui suit celui-ci. C'est une question d'argent liquide: ce jour-là, on vend ses poules pour avoir de l'argent pour aller chez le boucher.

On a une idée de l'activité de ce dernier par l'information donnée à Augreilh selon laquelle il suffisait autrefois au boucher de tuer une paire de boeufs tous les quinze jours, pour pourvoir aux besoins de toutes les communes qu'il desservait. Pour la seule fête patronale, par contre, il vendait la viande de trois boeufs.

Il est aussi important de souligner qu'on mange surtout des morceaux de prix inférieur, ceux utilisés pour le "bouilli," le "pot-au-feu," ou pour la "daube." Cette dernière préparation, où les morceaux sont longtemps mijotés dans du vin, a la réputation d'être très peu digeste (certaines personnes âgées disent que le docteur leur interdit d'en manger), mais elle est très appréciée. C'est un plat souvent servi pendant les vendanges. Comme les femmes participent à celles-ci, il faut qu'on puisse cuire la nourriture à l'avance, de manière à n'avoir qu'à la réchauffer

avant de la servir. On apprécie aussi ce plat l'hiver, quand il fait froid. Un informateur de Bertre dit que sa grande-mère avait toujours dans son placard un pot de daube ou un civet de lapin qu'elle sortait quand elle recevait des hôtes.

Selon le boucher de Montaut-l-C, qui y est établi depuis 22 ans, la consommation de "bouilli" est maintenant en régression. Les hors d'oeuvres remplacent de plus en plus le bouillon comme entrée, et le rôti de veau (ou "la tranche") est devenu populaire pour les repas avec des invités.<sup>1</sup> Il est possible que ce soient surtout les jeunes qui contribuent à changer les habitudes. Du fait que les femmes commencent de plus en plus à travailler en dehors de la maison, la consommation de viande qui se prépare vite, telles les escalopes et les biftecks,<sup>2</sup> augmente. On assiste donc à un changement radical: les morceaux moins chers, destinés à être bouillis ou braisés, sont délaissés au profit de morceaux qui doivent être grillés ou sautés, d'une viande coupée en tranches, qui pour être appréciable doit être de meilleure qualité, et est donc plus coûteuse.

#### COMPOSANTS TRADITIONNELS PRINCIPAUX DE L'ALIMENTATION DANS LE SUD-OUEST

Le contraste le plus frappant dans l'alimentation de la région étudiée est celui entre la viande fraîche, surtout de boeuf, et la viande conservée, par exemple le confit, qui est la conserve de viande la plus caractéristique. On peut dire que ces deux nourritures, viande de boeuf et confit, représentent chacune un système alimentaire tout à fait particulier, qui est chacun, à son tour, associé à une structure agraire différente. On trouve le premier dans les régions ayant beaucoup de pâturages et, donc, où l'élevage de bétail est prépondérant. Il est naturel que la viande de boeuf, et surtout les produits laitiers, le

beurre, les fromages, dominant alors dans l'alimentation. Le second se rencontre dans les régions ayant une polyculture centrée sur la culture intensive du maïs, et où on élève en conséquence beaucoup d'oies et de canards. Ici l'alimentation est basée sur la graisse (de ces bêtes ou des porcs), la viande du confit, et le maïs sous différentes formes. Dans le chapitre sur la nourriture quotidienne on a montré à quel point - pendant très longtemps - ces éléments ont été fondamentaux dans le Sud-Ouest.

Cette opposition peut aussi être exprimée comme une opposition entre les produits de l'élevage du bétail et les produits de l'élevage de basse-cour (ou même: entre produits dûs à l'activité de l'homme et produits dûs à celle de la femme) ou entre l'exploitation de la terre en pâturages et son exploitation en cultures de maïs.

Les traits les plus caractéristiques de l'alimentation du Sud-Ouest de la France peuvent être décrits schématiquement ainsi:

<u>matières premières</u>	oie grasse	maïs	légumes
<u>celles-ci après cuisson</u>	confit (graisse, viande)	bouillie, pain	soupe
<u>plats typiques</u>	(foie gras) ((*-argent*)) (*(-viande de boucherie))	escoutoun	garbure

Cette structure est aujourd'hui en train de changer. Certains composants comme le pain de maïs et la bouillie de maïs, sont en train de disparaître, ou sont sporadiques, tandis que d'autres, comme le confit et les légumes, sont combinés d'une manière nouvelle. Le foie gras donne la possibilité d'introduire des éléments étrangers à cette structure, comme la viande de boeuf.

Le confit n'est peut-être pas le composant le plus important de la nourriture du Sud-Ouest, quantitativement ou qualitativement. Il est certainement moins important que le pain ou la soupe. Mais ceux-ci ne sont pas caractéristiques de ce système alimentaire, tandis que le confit est très révélateur de l'ensemble dont il fait partie. On pourrait, en paraphrasant le concept de "fait social total" de Mauss, l'appeler "un fait culinaire total," car il nous oblige à étudier non seulement les aspects les plus importants du système alimentaire dont il fait partie, mais aussi ceux ayant trait à l'économie et à la vie sociale et idéologique de la région où on le trouve.

## Aspects sociaux et idéologiques de la nourriture

Les deux groupes de nourriture qui ont été distingués à la fin du chapitre précédent, caractérisant l'un les repas de tous les jours, l'autre les repas de fête, diffèrent aussi par deux critères sociologiques: quand ils sont mangés; avec qui on les mange. Cette différenciation se fait selon certaines règles.

La nourriture de tous les jours est celle qu'on mange en famille, chez soi. Elle se distingue nettement de la nourriture qu'on mange avec 'les autres,' qu'il s'agisse de voisins ou de parents. En effet, ces 'autres' ne peuvent pas être considérés comme un groupe homogène, car les repas sont souvent différents selon qu'ils sont offerts aux voisins proches, aux voisins plus lointains, ou aux parents.

C'est à Augreilh que l'on trouve la distinction la plus marquée entre les différents groupes de personnes avec lesquels on partage la nourriture. Chaque maison est entourée par deux cercles idéaux concentriques: 'les premiers voisins' et 'les seconds voisins.' Les premiers voisins, ou les voisins les plus proches, sont au nombre de quatre ou cinq. C'est à eux qu'on demande de l'aide dans différentes situations, aussi bien quand il s'agit de travaux, qu'à l'occasion de maladies, etc. Comme Marsan le dit (1967:30): "A ceux-ci on fera appel en toutes circonstances, exceptionnelles ou habituelles, heureuses ou malheureuses - et à cet appel il est toujours aussitôt répondu. Qu'il s'agisse d'événementstouchant la vie familiale ou les travaux agricoles,

les premiers voisins sont là!" Ils aident aussi à tuer le cochon, et on les appelle pour cela les voisins de porc (en patois: bezins de porc, lous besins dou porc). Ils sont nécessaires pour tenir le porc<sup>1</sup> quand on le tue. Pourtant, ce n'est pas seulement pour avoir leur aide en cette occasion, mais pour les remercier de leurs services pendant toute l'année, qu'ils sont invités au repas de tue-cochon. Comme le dit un informateur: "Je dois un repas aux voisins. Ils ont aidé pendant l'année aux diverses choses (Augr:5)."

Le cercle des premiers voisins est complété et élargi par celui des seconds voisins, appelés aussi contre-voisins. Ils peuvent comprendre une dizaine de familles. Ils aidaient autrefois à ramasser les gerbes et au dépiquage, et on les appelait donc les voisins de paille (en patois: bezins de battères)(Augr:1).<sup>2</sup> Aujourd'hui, ces travaux sont faits à l'aide de machines, et ces voisins n'ont plus de tâche à remplir.

La plus grande partie des travaux importants dans les Landes (ainsi que dans le Gers) se faisait donc avec l'aide des voisins. Ces travaux étaient tous, obligatoirement, suivis de repas plus ou moins importants. Ceux-ci affermissaient la solidarité sociale, qui est ici fortement marquée dans l'espace. Pour comprendre ce système d'entraide très développé, et l'importance des groupements de voisins, il faut encore une fois se tourner vers la structure foncière.

Les propriétés sont, comme nous l'avons déjà dit, petites, parfois exigües, et le plus souvent prises en métayage ou en fermage. Il ne peut donc être question de louer de l'aide pour les travaux agricoles (comme on le fait par exemple en Armagnac pour les vendanges) qui doivent donc être accomplis en s'entraidant ou par corvées. Une règle très importante, alors, et souvent soulignée par les informateurs, est la réciprocité:

"Il faut le rendre." Quand la réciprocité n'existe plus, comme dans le cas du tue-oies, l'entr'aide cesse aussi: "on ne peut pas demander de l'aide aux gens n'importe comment (Gers:Castelnau)." Fini l'entr'aide, fini le repas de tue-oies, qui dans le Gers et dans les Landes était toujours offert à celles qui avaient aidé à tuer les oies.

Dans le Gers, le repas pour la corvée du tue-cochon est souvent combiné avec un repas pour la parentèle. Dans le Tarn, ce sont surtout des parents qui viennent aider à tuer le cochon et les oies. Certains demandent toutefois l'aide des voisins, surtout s'ils n'ont pas des parents dans les environs. Cette particularité du Tarn ne semble pas concerner seulement le tue-cochon. Dans ce département seuls le dépiquage et le tue-cochon étaient faits en corvées (aujourd'hui le dépiquage n'existe plus), suivies par des repas en commun. D'autre part, et contrairement à ce qui se passait à Augreilh et à Montaut, on invitait aussi la famille pour le dépiquage, et les deux corvées étaient l'occasion de grands festins.

On peut donc constater une importance plus grande des groupements de voisins dans l'ouest, tandis que dans l'est (le Tarn) on a des relations sociales presque uniquement avec des parents: "ce n'est que les gens qui n'ont pas des parents dans les alentours qui tuent le cochon avec les voisins les plus proches (Bertre:4)". Montaut-l-C occupe une position intermédiaire. Ici, les relations avec les voisins sont surtout des rapports de travail, tandis que les repas de noces et d'enterrements prennent plutôt le caractère d'une affaire de famille, où les voisins les plus proches sont présents seulement comme aides dans la cuisine. A Augreilh, les premiers voisins sont présents même à l'occasion des enterrements quand ils font fonction de messagers et se chargent d'appeler

des parents lointains du mort, portent le cercueil, etc.

D'une manière générale, un nombre restreint de personnes est invité à la communion. A Augreilh, Montaut-l-C et Bertre, on a pendant longtemps invité seulement les parents les plus proches: les grand-parents, et les frères et soeurs des parents. Dernièrement on a commencé, à Augreilh, à inviter aussi les premiers voisins.

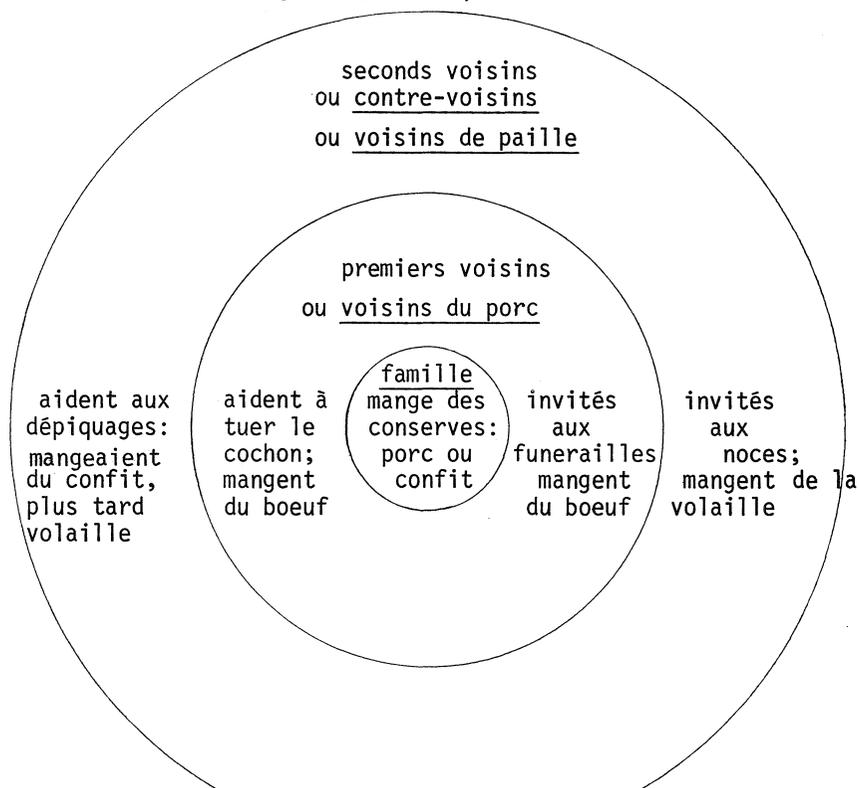
Aux noces, le nombre des invités et leurs relations avec la famille varient beaucoup. Parfois ce sont de grandes fêtes, avec quelques centaines de personnes, et des parents jusqu'au troisième degré (des cousins de parents), des amis des jeunes époux, etc.; parfois on n'est pas très nombreux, seuls sont invités les gens avec lesquels on est le plus lié. A Augreilh la règle est, toutefois, que l'on invite les premiers voisins, les contrevoisins et quelques parents. Aujourd'hui, il arrive encore que le mariage soit célébré pendant deux jours de suite, un jour dans la maison de la fille, et un jour dans celle du garçon. Autrefois, c'était d'abord un jour "pour les jeunes" (le jour de mariage proprement dit), puis un jour "pour les vieux."

Dans le Gers, les informateurs précisent souvent qu'à côté de toute la famille ("des quatre côtés") sont invités seuls les voisins les plus proches (mais toute leur famille: les femmes aidant dans la cuisine, les hommes pour s'occuper du vin et de l'eau et parfois pour rôtir la volaille) et que pour les invitations aux mariages la réciprocité est importante. La même chose vaut pour le Tarn, où le nombre d'invités monte en général à 80-100 personnes, auxquelles on offre souvent deux repas.

Aux funérailles, la règle dans les Landes et dans le Gers veut que l'on invite des parents même très éloignés. Dans le Gers on invite des parents

encore plus éloignés que dans le cas du mariage, même ceux avec lesquels on s'était brouillé: "pour un décès il fallait oublier (Gers:Castelnaud)." Comme nous l'avons déjà dit ci-dessus, les voisins jouent un rôle important dans les Landes lors des enterrements.

Le rôle de ces différentes catégories de voisins peut être résumé ainsi (le schéma concerne Augreilh, Landes):



A présent, les repas offerts aux invités des différentes catégories se ressemblent davantage qu'autrefois. Dans le passé, la différenciation en premiers voisins, contrevoisins et parents se reflétait dans le menu des repas. Les jours ordinaires, on mangeait des conserves de porc en famille; on offrait de la viande de boeuf ou de la volaille aux premiers voisins, et du confit aux contre-voisins (à l'occasion de corvées accomplies avec chacune de ces catégories). Plus tard, on commença à

manger le confit chez soi, et on continua à offrir de la viande de boeuf ou de la volaille mais de préférence de la viande de boeuf aux premiers voisins. Les contre-voisins recevaient de la volaille.

Le confit est donc réduit aujourd'hui au rang des conserves qu'on mange en famille, et qu'il serait impensable d'offrir aux voisins. Fait intéressant, on peut l'offrir à quelqu'un qui vient tout à fait de l'extérieur, qui n'entre donc pas dans les catégories déjà existantes.<sup>3</sup>

Le foie gras suit une évolution inverse: après avoir été une nourriture qu'on mangeait chez soi, en famille, et plus tard (à en croire Daugé) aux repas de tue-oies (offerts aux premières voisines), il est aujourd'hui, depuis qu'on le met en boîte, consommé avec les parents aux 'occasions' les plus importantes: les repas de communion et de mariage.

On différencie la nourriture offerte aux parents et celle offerte aux voisins. D'une manière générale, on peut dire qu'il y a une tendance à offrir aux parents, à la famille étendue, la nourriture la plus valorisée; et une nourriture plus simple aux voisins. Si l'on fait une distinction parmi ces derniers, les premiers voisins sont les mieux traités pour les raisons mentionnées plus haut. Quant aux repas avec la famille (les noces, les communions), ce n'est peut-être pas un hasard s'ils ont lieu aujourd'hui de plus en plus souvent au restaurant car même auparavant ils avaient une tendance à ressembler aux repas servis dans les restaurants, par opposition aux repas confectionnés pour les voisins, et préparés surtout avec des ingrédients locaux.

Naturellement, le fait que pour les noces et d'autres occasions importantes on faisait souvent appel à une femme particulièrement experte ou même à une cuisinière d'une autre commune, contribuait à marquer cette opposition.

Le repas a donc une fonction importante en tant qu'élément de prestations et d'échanges sociaux. C'est une forme de dédommagement ou de récompense pour des services qui ne sont pas payés, mais rendus; il est parfois associé à des cadeaux de nourriture (boudins, escautoun, etc. v. ci-dessus), comme lors du tue-cochon. C'est aussi une manière de se faire respecter par les autres, ou de s'affirmer, de montrer une abondance et une aisance qui n'est peut-être pas véritable. Cet aspect ostentatoire est important: "Ils font de grands gueuletons quand il y a des gens, mais quand ils sont seuls, ils ne se mettent même pas à table" disait une personne de ses voisins (Augr:8). Il ne faut quand même pas y voir seulement une volonté d'impressionner les autres, mais plutôt une soumission au modèle social établi, qui exige qu'on fasse certains efforts, et qu'on offre certains genres de nourriture quand on a des invités. Une nourriture offerte ne doit pas être identique à celle que l'on mange seul: "si on sait qu'ils vont venir, on a le temps de tuer une poule," c'est-à-dire: il faut alors tuer une poule ou les invités vont s'offenser par ce manque d'égards (Augr:22). L'informatrice qui nous disait cela, une jeune femme, n'en croyait pas ses yeux quand, lors d'un dîner à la ville, on lui offrait ce qui était pour elle de la nourriture 'ordinaire,' de tous les jours: un civet de lièvre et des pommes frites. "Les frites pour les invités, c'est impensable, c'est quelque chose que je fais quand je n'ai pas le temps pour autre chose. J'étais suffoquée!" Une déviation par rapport au modèle présent est donc perçue avec indignation comme le renversement de catégories établies et est considérée comme un manque de respect à l'égard de l'invité (cf. le CRC 3:66 chap "Repas de fête..."). Cette mentalité n'implique pas une imperméabilité totale aux changements. On peut quand même introduire des nouveautés, à condition qu'on respecte les cadres établis, c'est-à-dire qu'on ne mélange pas les éléments associés

à des catégories différentes ou faisant partie de complexes alimentaires complètement différents, si ceux-ci se trouvent en opposition avec le complexe alimentaire dominant dans une région. Ainsi, nous avons vu que le beurre a été refusé à Montaut-1-C et que d'autres éléments appartenant à un système alimentaire basé sur les produits de l'élevage (la crème et le fromage utilisés pour la préparation des mets) choquent encore l'habitant moyen à Augreilh.<sup>4</sup> Par contre, à Montaut-1-C, on sert depuis longtemps des macaroni gratinés comme 'plat de légumes' 'chic' dans le repas des corvées. Introduit sans doute par les bourgeois, ce plat est considéré comme un plat du dimanche, et se place assez haut dans l'échelle des valeurs. Ces faits, de même que la réaction de l'habitante d'Augreilh contre le civet de lièvre et les pommes frites, ne peuvent être compris, si on ne connaît pas le système de valeurs existant. L'étude des valeurs attribuées aux différents aliments et aux différents plats (ainsi que leurs causes) est inséparable de l'étude des repas et des catégories de personnes qui y participent.

#### ECHELLES de VALEURS

Le fait de consommer certains mets dans la famille restreinte, d'autres avec les voisins, et d'autres encore avec la parentèle, est lié à l'existence, à l'intérieur de chaque groupe d'aliments, d'une échelle de valeurs. On veut faire bonne impression, on veut honorer l'invité, et on lui offre donc si possible les nourritures les plus valorisées, tandis que celles qui sont les moins valorisées sont réservées à la consommation familiale: c'est la nourriture de tous les jours, "on ne peut pas l'offrir aux gens."

Si on considère l'évolution du système dans le temps, on constate une tendance nette à un 'déplacement' de valeurs du haut vers le bas: ainsi, on commence aujourd'hui à manger les jours de la semaine ce qu'auparavant

on mangeait le dimanche, et qui à son tour était mangé, précédemment, pendant les 'occasions.' C'est toujours la nourriture servie aux occasions qui se trouve au sommet de l'échelle, ou plutôt: c'est la nourriture du sommet de l'échelle qui peut seule être servie aux 'occasions.'

Dans la partie supérieure de cette échelle, on peut ajouter des aliments ou des préparations nouvelles, souvent empruntés aux habitudes urbaines, à la cuisine bourgeoise locale. Les éléments le moins valorisés, comme par exemple les choux, ont tendance à disparaître, ou à changer de fonction. Pour étrange que cela puisse paraître, ce changement de fonction peut se produire de deux façons opposées: ou bien l'aliment en question devient une nourriture pour les bêtes (en particulier pour le cochon) ou bien il se transforme en dessert. Par exemple jusqu'en 1900 les pommes de terre et les châtaignes étaient les bases de l'alimentation dans le Tarn (CRC 3:215, Tarn, Monestier). Par la suite les pommes de terre devinrent une nourriture pour les cochons, tandis que les châtaignes devinrent un dessert. Nous constatons une évolution comparable pour la bouillie de maïs, qui jusqu'en 1900 était un élément de base de l'alimentation en Gascogne, mais qui ensuite devint une nourriture pour les cochons dans les Landes et un dessert dans le Gers.

On a donné plus haut des exemples d'échelles de valeurs quand on a parlé des différents aliments. Nous les résumons ci-dessous. Cette échelle est valable aussi bien pour le passé que pour le présent (l'aliment le plus valorisé est nommé en premier, ceux qui suivent ont une valeur décroissante:

VIANDE	viande de boeuf, volaille (dinde, pintade, canard, poule) lapin, <sup>1</sup> confit d'oie, porc
LEGUMES	asperges, haricots verts, petits pois, pommes de terre, haricots secs, choux
PAIN	baguettes, miches, pain de maïs

BOISSON    bière, vin, piquette, eau

On peut remarquer qu'il y a valorisation en fonction de la matière première utilisée et en fonction du mode de préparation employé. Ainsi le rôti et le frit sont supérieurs au bouilli. Un exemple en est donné par la bouillie de maïs, qui se perpétue aujourd'hui principalement là où elle est consommée frite. De même si l'on considère le mode de préparation de la volaille pour les repas de noces, les repas pour le dépiquage et pour la fête patronale, on remarquera que cette volaille est toujours rôtie sur le gril, dans un four ou sur la broche.<sup>2</sup> L'exemple le plus évident est peut-être que le rôti constitue toujours le plat de résistance, tandis que le bouilli, qui dans le passé commençait traditionnellement le repas, est de plus en plus remplacé par les hors d'oeuvres.<sup>3</sup>

On a donc la hiérarchie suivante des modes de traitement culinaire des aliments:

PREPARATION	rôtir (/frir), braiser, bouillir
MATIERE	viande fraîche, viande conservée sous la graisse, viande salée

A mi-chemin entre valorisation et 'superstition' se situent les appréciations concernant, par exemple, les choux, les haricots, et parfois la bouillie de maïs, et les raisons invoquées pour abandonner ces aliments qui se trouvent en bas de l'échelle des valeurs. Les deux premiers aliments sont généralement considérés comme très malsains pour le foie, et de nombreuses personnes ont cessé d'en manger à cause de cela: "les choux c'est fort, il ne faut pas en abuser (M-1-C:5)." Le maïs aussi est considéré par certaines personnes comme mauvais pour la santé, tandis que pour d'autres il apparaît au contraire comme un aliment très sain. Il ne fait pas de doute qu'une grande consommation de nourriture grasse et salée

peut incommoder le foie et même tout l'organisme. De nombreuses personnes se sont vues interdire la graisse par leur médecin, et celle-ci a donc maintenant une mauvaise réputation, sans qu'on sache expliquer en quoi elle est malsaine. L'habitude de manger une nourriture grasse est pourtant encore répandue. On accorde plus d'attention à la diffusion du cancer, qu'on met en rapport avec l'utilisation plus grande de produits chimiques, présents dans la nourriture actuelle.

#### "SUPERSTITIONS"

Des 'superstitions' existent aussi à propos de la nourriture et, comme on pouvait s'y attendre, elles sont attachées surtout à la conservation. Ces "superstitions" concernent les précautions à prendre pour éviter que les aliments rancissent - préoccupation normale dans une société où les provisions jouent un grand rôle - et les explications données sur les causes du rancissement et du pourrissement.

La viande peut pourrir si on tue la bête lors de la nouvelle lune, ou le jour "où le ver s'y met,"<sup>1</sup> ou avec le vent d'autan, ou lorsque la femme qui doit préparer la viande a ses règles. Ces mêmes périodes sont néfastes quand on transvase du vin, et - surtout les règles des femmes - quand on tue les oies et quand on fait du confit (M-1-C:29;Aude:Montréal). Aujourd'hui, la plupart des gens n'ont jamais entendu parler de prescriptions concernant les oies ou les canards - on les tue quand on ne peut plus les gaver, indépendamment du jour. Quant au cochon, la plupart des gens choisissent encore le jour pour le tuer en fonction des phases de la lune (on fait de même pour semer et planter etc.).<sup>2</sup>

Les croyances sur l'influence de la lune sur la végétation, les animaux

et les hommes sont anciennes et très répandues; en discuter plus en détail nous ferait sortir du cadre de ce travail. On peut tout de même dire que selon certains gens, il ne s'agirait pas de superstitions, mais d'un phénomène naturel. Si c'est le cas, on expliquerait difficilement pourquoi ces prescriptions sont diamétralement opposées dans le nord et dans le sud de la France; ainsi par exemple on doit tuer le cochon à la nouvelle lune dans le nord, à la vieille lune dans le sud.<sup>3</sup>

# Conclusions

## LES RAPPORTS DES DIFFERENTS ALIMENTS ENTRE EUX

Nous avons vu plus haut que la dénomination 'confit' n'est pas univoque. Elle est utilisée aussi bien pour désigner une technique de conservation que des variétés différentes de viande conservées selon cette technique, ou un morceau de ces viandes, cuisiné selon divers procédés. Il ne convient pas toutefois d'attacher trop d'importance à ces différences : il faut se rappeler que, là où il existe, le confit est conçu comme une unité.

Cette complexité s'attache également à différents aspects du système alimentaire du Sud-Ouest, aspects étroitement liés les uns aux autres dans la conscience des gens, comme ils le sont dans la pratique: élevage-gavage, conservation, variétés différentes de viande dans chaque type d'alimentation, etc. L'arrière-fond historique et linguistique de ce phénomène a été traité ci-dessus, en mettant en valeur l'importance des facteurs historiques.

Ce n'est pas un fait exceptionnel que de nommer à l'aide d'un seul terme - 'confit' - ce qui est fait de viandes différentes, préparé et consommé de manières diverses, sans que l'on sente la nécessité de préciser davantage. On parle de ce qui compose le repas avec la même indétermination, en choisissant comme critère le mode de préparation: du 'bouilli,' une 'sauce,' et du 'rôti.' Le bouilli peut être fait de viande de boeuf ou d'une poule farcie, ou comprendre les deux; une 'sauce' peut être de la viande de veau, du lapin, de la volaille, du porc ou même des petits pois au lard, etc. C'est donc le type de plat qui est important, et

moins ce dont il est fait.

On peut aussi décrire la nourriture d'un repas en disant qu'"on mange de la volaille," ce qui signifie toujours une volaille fraîchement tuée (par exemple un canard, mais pas un canard en confit, bien que strictement parlant, cela devrait être considéré une volaille aussi) ou "de la viande,"<sup>1</sup> ce qui signifie toujours de la viande de boeuf ou de veau.

Quand on dit que les menus de dépiquage consistaient "d'un plat de volaille et d'un plat de viande," il faut entendre que chacun en principe était libre de choisir la viande qu'il faisait bouillir et celle qu'il faisait rôtir, mais qu'un plat de chaque sorte était obligatoire. On caractérise donc le repas d'après le type de viande qui y entre, les précisions sont données contextuellement par le caractère du repas, son importance et les habitudes locales.

Le point de vue change selon qu'il s'agit de viande conservée ou de viande fraîche. La viande salée ou conservée peut être mangée 'nature,' bouillie ou cuite dans la graisse, mais en général on ne peut pas choisir librement entre ces trois possibilités, chaque conserve se prêtant plutôt à une préparation qu'à une autre. La viande fraîche, par contre, peut être mangée bouillie, en sauce, ou rôtie. La viande salée était, et est encore, la viande de tous les jours; la viande fraîche était autrefois réservée aux 'occasions' importantes. Aujourd'hui elle est devenue plus commune sur la tables. Cette ségrégation des types de viandes dans l'esprit des gens doit être prise en considération, quand il s'agit d'analyser l'importance relative des différentes variétés de viande et leurs corrélations.

Si l'on partage la nourriture en "nourriture de tous les jours" et en "nourriture de fête", on trouve pourtant que certains éléments, peut-être secondaires, se trouvent en dehors de cette opposition catégorielle.

D'autres se trouvent à mi-chemin entre une catégorie et l'autre, surtout via la nourriture du dimanche, qui a une position intermédiaire. Si la nourriture des fêtes peut aussi être définie comme la nourriture offerte et mangée avec ceux qui n'appartiennent pas à la famille restreinte, et la nourriture de tous les jours comme la nourriture mangée dans la famille restreinte, la nourriture des dimanches est une nourriture apparentée, à échelle réduite, à la nourriture des fêtes, mais mangée dans la famille restreinte.

L'opposition nourriture de tous les jours/nourriture de fête est trompeuse, quand on essaie de lui faire couvrir tout le champ de l'alimentation car elle exclue par exemple la nourriture servie aux corvées, une catégorie de repas très importante pour les gens. Ces catégories ne correspondent pas non plus à l'idée qu'ont les gens eux-mêmes de leur alimentation. Ils voient la nourriture servie lors des "occasions" plutôt comme le complément et le pendant de la nourriture de tous les jours. La notion d'"occasion" fait penser plutôt aux fêtes proprement dites (mariage, fête patronale) qu'aux corvées. Mais surtout il s'agit pour les gens d'une opposition entre ce qui est ordinaire, commun, et ce qui arrive de temps en temps, irrégulièrement, et qui est rare. On peut donc se servir des concepts ordinaire/extraordinaire ou exceptionnel, qui sont peut-être plus applicables à tous les cas, et qui correspondent mieux à l'idée que la population se fait elle-même des différents aliments et plats.<sup>2</sup>

Dans le premier groupe, l'ordinaire, les aliments sont produits et consommés à la maison, donc 'locaux' dans le sens le plus strict du terme. Les aliments du second groupe, l'extraordinaire ou l'exceptionnel, sont ou bien achetés, donc non locaux, ou bien sont des produits qui ont une valeur de marché, et qui sont donc normalement vendus. Il y a aussi un

groupe intermédiaire, comportant des aliments qui sont en train de passer de la catégorie de l'exceptionnel à celle du commun.

Si l'on considère par exemple la période entre les deux guerres, où les changements les plus forts n'avaient pas encore eu lieu, on trouve les aliments suivants dans les différents groupes:

- |     |                                |   |
|-----|--------------------------------|---|
| I   | (ordinaire)                    | ex. confit, porc, soupe de légumes, haricots, maïs, vin, lapin  |
| II  | (intermédiaire)                | ex. volaille, café, fromage (dans certaines régions)  |
| III | (extraordinaire, exceptionnel) | ex. viande de boeuf, gâteaux, dinde, poisson, légumes plus 'chics,' jambon de Paris, bière et limonade, fromages (dans certaines régions) |

Ce regroupement n'a naturellement pas une valeur absolue. La place d'un aliment dans l'un ou dans l'autre groupe, ne dépend pas seulement de l'époque considérée, mais aussi du lieu et du milieu social - en somme, les trois dimensions classiques du fait ethnologique doivent être considérées: le temps, l'espace et l'organisation sociale.

Même dans un isolat spatial ou social restreint, le regroupement ci-dessus n'est pas immuable. Il y a une tendance des éléments du groupe III à glisser vers le groupe II et des éléments de celui-ci à glisser dans le groupe I. Ceci apparaît nettement si l'on analyse, par exemple, la consommation des quatre groupes de viandes principales dans le passé et actuellement. On constate un glissement d'un "degré" vers le bas dans tous les cas, sauf pour la viande de porc, située déjà au degré le plus bas. Mais on relève alors une diminution de sa consommation, et plusieurs informateurs ont précisé que l'on mange aujourd'hui bien moins de viande de porc qu'autrefois.

	porc	oie, canard	volaille	boeuf
passé	<u>jour ord.</u>	surtout dim. été	dimanche	fêtes
présent	<u>jour ord.</u>	<u>jour ord.</u> <u>hiver</u>	jour ord. surtout dim.	dimanche

(souligné: mangé dans la famille  
restreinte)

(non souligné: mangé surtout avec des  
invités)

Ces viandes sont distribuées selon l'échelle de valeurs mentionnée à la fin du chapitre précédant. Une valorisation plus forte va de pair avec une plus grande rareté, qui s'explique par le fait qu'au lieu de produire ces aliments, on doit les acheter. De cette manière seulement peut-on expliquer pourquoi, par exemple, le jambon de Paris ou les macaronis gratinés figurent parmi la nourriture de fêtes, tandis que le jambon cru est une nourriture ordinaire, bien que ce dernier coûte plus cher s'il est acheté dans une charcuterie, et qu'il soit considéré comme supérieur par les gens de la ville. Un autre phénomène s'inscrit dans la même logique: le fait qu'autrefois on pouvait offrir du confit aux corvées, s'explique par ce qu'il était alors rare, exceptionnel. Aujourd'hui, comme on peut en avoir tant qu'on veut, ou presque, et comme on peut en manger à tout moment, il est devenu 'ordinaire' et on ne peut pas en offrir.

En ce qui concerne les légumes, ceux que l'on mange presque quotidiennement, qui sont nourrissants et qui ont peu de valeur de marché (si bien qu'il ne vaut pas la peine de les vendre pour acheter autre chose à manger à leur place), comme les haricots secs, les oignons et les pommes de terre, sont peu valorisés. Les légumes qui sont moins nourrissants ou 'bourrants,' surtout ceux qu'autrefois tout au moins il était impossible de trouver hors - saison, comme les haricots verts et les asperges, sont par contre plus valorisés. A cause de leur rareté, les champignons sont très

appréciés, surtout les côpes, et peuvent apparaître aux menus de fête, même comme plat à part, cuisinés avec du vin et du jambon.

Une autre preuve à l'appui de la théorie selon laquelle c'est la fréquence et l'accessibilité d'un aliment ou d'un mets qui est décisive pour déterminer sa valeur, est donnée par le cas des personnes vivant loin de leur région natale. Ce qui était, au pays, nourriture ordinaire facile d'accès et fréquemment mangée, prend alors une valeur très élevée en tant que symbole d'identité ethnique. Mais dans le nouveau cadre elle est aussi difficile à obtenir et donc rarement mangée. Les repas qui contiennent les aliments les plus typiques, les plus communs peut-être dans leur pays natal, sont par ce fait même des repas de fête et on les sert volontiers aux hôtes.

#### LES CHANGEMENTS ECONOMIQUES ET LEURS SUITES

Les habitudes alimentaires ne peuvent guère avoir été statiques, même pour la période où l'on ne dispose pas de données dans les archives des ATP et les interviews. En dehors des différences spatiales et sociales, on peut supposer que certaines différences se sont produites dans la diachronie.<sup>1</sup> Il n'est plus possible, dans l'Europe de l'ouest, de recueillir aujourd'hui des documents sur les expériences personnelles pendant les années de disette et sur leurs suites dans les habitudes alimentaires. On peut toutefois supposer qu'ils ont eu le même effet que les périodes de guerre pendant ce siècle. Celles-ci ont amené un manque plus ou moins important de nourriture et des rationnements sévères. Elles ont ainsi été équivalentes à des périodes de stagnation économique, et ont été marquées souvent par le retour à une nourriture délaissée.

La fin d'une telle période de privations provoque un besoin de compensation;

ainsi les habitudes alimentaires pendant les années vingt et les années cinquante ont beaucoup changé, et la situation alimentaire s'est améliorée par rapport à la période d'avant - guerre. Le modèle alimentaire a évolué vers une plus grande consommation d'aliments qui étaient auparavant plus rares, extraordinaires, donc davantage valorisés (cf. le schéma montrant la consommation des différentes viandes avant et après la seconde guerre mondiale) et qu'il fallait acheter.

Pour que cette évolution soit possible, elle présuppose le passage d'une économie alimentaire de subsistance, fondée sur la consommation des aliments que l'on produit soi-même, à une économie fondée sur le revenu monétaire. Cette transformation semble s'être produite un peu partout en milieu rural aux environs des années cinquante, et pas seulement dans le Sud-Ouest. Elle a été suivie par la mécanisation de l'agriculture qui, sur le plan social, a eu comme résultat la disparition des corvées et de l'entraide entre voisins.

L'introduction du maïs hybride a eu de grands effets sur l'économie agricole dans la région que nous avons étudiée. Les premières tentatives ont été faites à la fin des années quarante et elles furent bientôt couronnées de succès. La production de maïs augmenta ainsi rapidement, et à sa suite les revenus en argent liquide des paysans augmentèrent aussi, d'une part par l'accroissement de la vente du maïs (qui était réduite autrefois), d'autre part par ce qu'elle rendait possible l'intensification d'une occupation auparavant secondaire: l'élevage de basse-cour, destiné surtout à la consommation domestique.

Le maïs hybride permettait d'élever les oies et les canards sur une plus grande échelle et avec un meilleur rendement. Ces volailles faisaient déjà l'objet d'un commerce, mais les possibilités d'écoulement et la

production prirent leur véritable essor surtout à la fin des années quarante, et ont continué de se développer par la suite.

Le foie gras est très recherché, et on n'en produit toujours pas assez pour satisfaire la demande.<sup>2</sup> Sa production peut donc augmenter encore.

Le foie gras était connu et classé dans la littérature gastronomique du XIX<sup>e</sup>s. comme l'un des meilleurs produits de la cuisine française. Son "sous-produit," le confit, par contre, n'a pas été vraiment connu en dehors de la région de production avant la période de l'entre-deux guerres, à l'époque du réveil général d'intérêt pour les mets régionaux, et de l'essor du tourisme rendu possible par l'automobile. A la suite de la 'découverte' du confit après la guerre, on commença à le servir dans les restaurants de la région comme une 'spécialité gastronomique.' Les charcuteries du Sud-Ouest commencèrent aussi à cette époque à vendre le confit en boîte. Actuellement, ce sont ces charcuteries qui achètent une grande partie des oies et des canards offerts sur les marchés, et qui les revendent sous forme de confit, soit directement aux touristes, soit à des clients (commerçants et particuliers) plus lointains, par exemple Parisiens, et plus rarement aux gens de la région.<sup>3</sup> Il y a aussi des fabriques de conserves et, depuis 1963, une coopérative (SICA: Société d'Intérêt Collectif Agricole) située à St-Sever, qui achète pendant la plus grande partie de l'année les oies et les canards tués par les agriculteurs pour les revendre par la suite. Ceci rend possible l'écoulement des bêtes engraisées pendant une période bien plus longue que la saison traditionnelle, qui n'était que de quatre mois (nov.-fév.).

Comme on l'a déjà souligné plus haut, le confit était autrefois une conserve que l'on confectionnait pour ses propres besoins, pour en constituer des provisions, et avoir ainsi la graisse et la viande

nécessaires pendant toute l'année. Comme on ne pratiquait pas beaucoup le gavage, le foie devenait rarement de grande taille, et comme les marchés n'étaient pas très importants non plus, on ne se spécialisait pas (comme aujourd'hui) dans l'élevage de bêtes ayant une tendance particulière à développer un grand foie. En Gascogne on le mangeait souvent (et on le mange encore) frais et donc on ne le vendait pas: "Les gens modernes ne mangent pas les foies en sauce, ils les mangent en cantines;<sup>4</sup> nous autres nous mangeons le foie frais (M-1-C:12)." Dans le Tarn on le conservait dans la peau du cou de l'oie.<sup>5</sup> Dans certaines régions surtout, vendre les foies était autrefois un signe de grande pauvreté ou de grande avarice (Tarn:Bertre, Mazamet).

A l'époque où l'on fabriquait le confit presque uniquement à la maison, c'était une nourriture qui était aussi consommée en famille, que l'on n'offrait guère aux autres. Par la suite les oies sont devenues de plus en plus un produit destiné à l'extérieur, et le confit a commencé à être servi dans les hôtels et les restaurants, à être vendu dans les charcuteries et à être acheté par des gens de l'extérieur. L'image du confit chez les gens de la région, surtout chez ceux qui le fabriquent, a commencé ainsi à changer. Il arrive maintenant qu'on offre du confit aux étrangers, à condition toutefois qu'ils viennent d'une autre partie de la France. Il serait encore impensable pour la plupart des gens d'en offrir aux voisins ou aux gens de la région. On leur offre plutôt, comme on l'a vu, de la volaille fraîche ou de la viande de boucherie.<sup>6</sup>

La vente des animaux gavés et du foie gras, grâce aux rentrées plus importantes d'argent frais qu'elle procure, a eu pour conséquence que les paysans commencent à acheter une partie de leur nourriture.<sup>7</sup> A son tour, la plus grande consommation de viande achetée a amené un changement important du système alimentaire.

On a déjà mentionné que les congélateurs ont été introduits ces dernières années à Montaut. A Augreilh et à Bertre on les connaît encore seulement par ouï-dire. Dans une région où l'alimentation est si fortement basée sur la conservation des produits et où la polyculture permet de vivre sur des exploitations exigues, un tel changement dans la technique de conservation peut avoir des conséquences importantes. Les congélateurs, en combinaison avec une dévalorisation progressive de la nourriture grasse, auront-ils comme conséquence l'abandon de la conservation à base de graisse, et donc du confit produit pour les besoins de la maisonnée? Continuera-t-on à gaver les oies et les canards, mais pour les vendre et acheter de la viande fraîche, de boucherie? Est-ce que la préparation du confit tombera complètement entre les mains de charcutiers et des restaurateurs? Ou bien cette conserve continuera à être confectionnée à la maison, en petites quantités, pour être offerte à certains invités? Est-ce que le confit remontera de nouveau dans l'échelle des valeurs: après être passé de la catégorie de la nourriture réservée aux riches, aux propriétaires, à la catégorie de la nourriture quotidienne du paysan, sera-t-il de nouveau une nourriture valorisée (et rare, faite à la maison et ainsi ayant exigé du travail et des soins qui seront alors une source de valorisation) et réservée aux invités? Beaucoup de signes laissent supposer une telle évolution, mais il serait difficile d'en juger avant une dizaine d'années.

La bouillie de maïs, par contre, semble être en voie de disparition.

Déjà en 1927, Fayet disait: "le miche...a subi tant de perfectionnements qu'ils dénaturent son caractère (p. 257)." Le "perfectionnement" le plus spectaculaire que nous connaissons est la tentative du restaurateur-hôtelier qui a voulu tenter les touristes (de Paris?) avec ce "dessert gascon" qui est de la bouillie de maïs saupoudrée de sucre et flambée à l'armagnac.

# Summary

## THE CONFIT AND ITS ROLE IN THE FOOD SYSTEM

The aim of this study was not to give a complete picture of the food habits in the South-West of France. Instead we chose one element found in this area, the "confit" to illustrate the whole food-complex and the interrelations of its different elements. Traditionally, the land in the South-west of France, divided into quite small plots, is cultivated by tenants. Polyculture centered around maize predominates. The maize was also used in the past in the daily fare of the inhabitants, but its main use was and is still feeding the small animals of the farm, especially large numbers of geese. Forced to overeat, the geese develop both an overgrown liver - a sought-after delicacy - and enough fat to preserve the meat in it (after salting and cooking). This preserve is called confit. After a brief survey of the economic background, in order to help the reader understand why certain foodstuffs predominate, the "confit" and the other main components of the daily food have been analysed from the point of view of the different ways of preparation as well as from the social and culinary context.

In order to understand the role of a certain food in different social situations, it is necessary to find out which value is given to this food and to other correlated foods. These correlations are of great importance when it comes to determining the place of a certain food element inside the hierarchy of values and consequently its social role - for instance to what category of people it can be offered.

The place of a food element inside the hierarchy of values is also influenced by factors like accessibility, market value, etc. Factors like these will make it "ordinary" or "special" for a certain group of people. So the "confit", for instance, played a completely different role in the fare, not only of different areas, but also at different periods and in different social groups. For the landowner, who received many geese from his tenants, the "confit" was "common" and simply a complement of other kinds of meat appearing on his table. But the tenant would, most of the time, use only the fat in this preserve for giving

flavor to soup etc., and the meat-part in it would be something "extraordinary" that he would keep for those days when he played host to his neighbours during the time of communal work. Later the "confit" became a basic food for the non land-owning inhabitants of the countryside, and today the situation is in complete contrast with the one of a century ago : even for the farmer the "confit" is now just a complement of other kinds of meat in the daily fare.

Beside these diachronic variations we wanted to find out whether there were also any regional variations in the role played by the "confit". This led us to make an intensive study of three communities. In each of them we tried to establish what was typical of the food habits and to discover whether these depended upon social stratification. The materials have been analyzed, food element by food element, in the chapter dealing with daily fare. We then discovered that the differences inside each village were small but that they were large between one village and another, for instance between Augreilh(Landes)and Montaut-1-C(Gers).

By comparing one village with another it is, however, possible to distinguish a social stratification : then Augreilh and Montaut-1-C are to be seen within a social system on a regional basis, the inhabitants of Augreilh being mainly small landowners and tenants, whereas the inhabitants of Montaut-1-C are wealthier and more often own their land. In Montaut-1-C there is a stronger tendency towards assimilating the urban foodpattern. It is possible that the Montaut-1-C of today gives an image of what will soon be the food habits of Augreilh. The community of Bertre(Tarn), on the other hand, is situated in a more marginal area and the data from there have been used more as references for the results of the comparisons between the two other villages than in the comparison itself.

The differences that are noticeable today synchronically, between Montaut-1-C and Augreilh, are often found in the diachrony in Montaut-1-C.

So, in the food-habits of a region where the culture was once fairly homogenous, according to older sources, we still can observe definite divergences depending upon the agricultural structures and the production. In the south-west of France there are strong economic differences between the peasants, reflected for instance in the consumption of bread, in the way the maize-porridge is eaten, in the frequency of the consumption of

soup of "confit", and in the social circle where the consumption of this food is confined.

If one compares the food of the poorer strata of the rural population with the food of the richer ones, or if one compares the past with the present, the changes are not so much to be found in the food as a whole as in the relative importance of its components seen one against the other. For example the "confit" is no longer a food kept for summer work, but is served as a first course of a meal at any time ; the maize-porridge is no longer a basic food element, but something eaten by fancy, as a dessert.

We can therefore affirm that the role of a food component is not constant, neither in time, space, nor social dimension.

# Notes

## INTRODUCTION

### L'étude ethnologique de l'alimentation (p. 9-13)

1. Récemment il y a tout de même eu une certaine prise de conscience dans l'ethnologie européenne quant aux possibilités d'étude offertes par les modes d'alimentation. Voir p. ex. les publications du Symposium sur les recherches ethnol. de l'alim. I et II (Lund 1970, Helsinki 1973), mais aussi par ex. une tentative d'analyse structurale des modes de cuisson faite par Lévi-Strauss (1967), qui a influencé certains chercheurs dans leur manière de traiter le sujet (Verdier, Tolksdorf).

2. De plus ils ont, par leur prédilection pour certains sujets, par ex. le pain, les laitages et les repas de fête, quand ce ne sont pas des plats régionaux très particuliers, détachés de leur contexte, donné une image déformée et incomplète de l'alimentation traditionnelle. Il est rare qu'on se soit préoccupé d'analyser plus profondément la nourriture quotidienne prise dans son ensemble et en rapport à différentes catégories de nourriture de fête. Ainsi par ex. G. Wiegelmann a étudié certains plats (en se basant surtout sur les réponses aux questionnaires de l'Atlas der deutschen Volkskunde) appartenant aussi bien à la nourriture quotidienne qu'à celle des fêtes, mais sans toutefois les insérer dans le cadre de la nourriture globale.

3. V. par exemple les historiens des Annales (Hémardinquer éd. 1970).

4. Cf. parmi d'autres M. Douglas (1966).

### La démarche de notre recherche (p. 13-17)

1. Le mot Sud-Ouest désignera désormais le Sud-Ouest de la France.

2. L'Aquitaine est une partie de la France qui, depuis la première moitié du XIX<sup>e</sup> s., a été relativement isolée du reste du pays et de son développement. Un très grand pourcentage de ses habitants sont des cultivateurs (il y a très peu d'industries en dehors des deux grandes villes de Bordeaux et Toulouse). La plupart sont métayers ou fermiers. Les propriétés sont en général petites, beaucoup n'atteignant même pas 10 ha. La polyculture domine fortement dans toute la région, et la culture du maïs y joue un rôle important. Il n'est donc pas étonnant que les efforts pour vivre autant que possible des produits de la propriété ont eu comme conséquence le développement de conserves (c-à-dire de nourriture préparée pour faire des provisions) de viande et de graisse (=confit), compléments nécessaires aux légumes et aux céréales pour constituer une alimentation complète.

## Le confit comme technique de conservation (p.17-21)

1. L'expression 'alimentation de fête' est utilisée pour désigner aussi bien la nourriture du dimanche que celle des repas pendant les fêtes du calendrier, familiales ou de travail - "les occasions," comme disent les informateurs. La terminologie sera discutée plus bas.

2. Les canards ont assez récemment fait l'objet d'un élevage plus étendu. Dans le passé on en élevait peu. Les dindes sont surtout élevées pour la vente, mais on peut en garder pour les repas de fête; ceci valait dans le passé pour les poules aussi (v. chap. "Nourriture de fête" et "Les rapports des diff. aliments entre eux").

3. Sauf les canards. Cf. aussi chap. "Produits: élevage de basse-cour."

4. Participe substantivé du verbe confire: 1) pénétrer des fruits, des fleurs etc. d'un suc, d'un liqueur, qui les conserve...Subst. confit: Art culin: "Procédé de conservation par enrobage dans leur graisse fondue, de l'oie, du canard, de la dinde etc., découpés en morceaux: un confit d'oie (on conserve de cette manière les morceaux les plus beaux des volailles, c'est-à-dire tous les morceaux les plus charnus). Après une macération de vingt-quatre heures dans le sel, les morceaux sont plongés dans une marmite contenant de la graisse fondue dans laquelle on les laisse cuire pendant trois ou quatre heures. On dispose les morceaux cuits dans des pots de grès, et on les recouvre complètement de graisse chaude (Larousse du XX<sup>e</sup> siècle:405)."

5. P. ex. Jensen, 1953; Gottschalk, 1948. Elle n'est pas mentionnée non plus dans le volume "Ethnologie générale," de l'Encyclopédie de la Pléiade (1967). Curieusement, on trouvait une conserve tout à fait semblable au confit chez les Maori de la Nouvelle Zéelande (Firth 1929:151; Best 1942:312-336). Le Maori avait l'habitude de conserver "cooked birds in their own fat, by which means he was enabled to keep such supplies in an edible condition for a year, and even longer." (Best 1942:312). Ce "confit" d'oiseaux s'appelait huahua manu. Mais on utilisait le même technique pour conserver la viande du "native rat" et parfois la viande de baleine et d'autres animaux marins. On confisait dans la graisse même la chair humaine (huahua tangata): "human flesh so cooked and potted for future use...was highly appreciated." Plus récemment le huahua poaka (confit de porc) est devenu populaire. Best, qui donne ces informations, publie aussi des photos de récipients (v. aussi Valeri 1976) dans lesquels on gardait ces viandes. Ces récipients étaient très ornés et offerts aux hôtes pendant les festins: "it is a compliment to have a tahā huahua set before one. As a rule such preserved food is only produced on important occasions, as during certain social and ritual functions, or in honour of a notable guest (Best 1942:325)." Comme dans le Sud-Ouest autrefois, la viande confite était donc consommée lors des occasions. La consommation de graisse et de viandes grasses est d'ailleurs associée aux fêtes dans un très grand nombre de sociétés (v. aussi chap. "Graisse").

6. Un parallèle curieux est la conservation dans du miel, qui remplit la même fonction isolante. Mentionné par Apicius (libr.:I:VII:1), parmi d'autres, en ce qui concerne les Romains; par Troels-Lund (1931:5:64), en ce qui concerne les pays nordiques.

7. "Chez les peuples de l'ancien monde, la méthode la plus employée consiste à combiner l'effet d'une première cuisson avec celui des antiseptiques, des condiments et des aromates (Bourdeau, 1894:84)."

8. On se réfère à un tombeau près des pyramides, où l'on trouve des dessins de la préparation d'oies pour la consommation alimentaire. Selon Ménard (1880-83:III:99) "ces oies...ne sont pas destinées à être mangées sur le champ; on en fera des conserves et elles seront alors empotées dans des vases qui sont disposés à la file et posés sur une planche à côté des oies suspendues." Cette interprétation nous semble un peu audacieuse. Il est vrai que les pots représentés sont du type dont on se sert pour conserver des aliments pendant quelque temps. Mais il pourrait aussi s'agir de marinade avant la cuisson sur broche ou de quelque préparation que nous ne connaissons pas. Il serait autrement étrange qu'on cuise les oiseaux entiers (Ménard: idem, fig. 114). Ou s'agit-il peut-être de salage?

9. Aujourd'hui on emploie de plus en plus souvent des bocaux ou des boîtes en fer-blanc.

10. Nous remercions M. le prof. Gösta Berg (Stockholm) pour cette information qu'il tient d'Aage Rohmann.

11. Archives de l'Inst. d'Ethnologie de Lund: Luf M 10238.

#### Sources imprimées et manuscrites (p. 21-27)

1. Cf. Thullier 1968, Valeri 1971.
2. en latin: Bruyerinus Campegnius.
3. Par exemple A. Young, l'agronome anglais, qui passa par le Sud-Ouest en 1787.
4. Qui sont pourtant négligés ou inconnus des ethnologues.
5. V. leur distribution géographique dans le Sud-Ouest: carte 3.
6. 1) Les usages de moisson et les feux traditionnels; 2) L'évolution de la forge de village depuis 50 ans; 3) L'alimentation populaire traditionnelle; 4) Les moyens de transport et de locomotion dans les campagnes. Les réponses se trouvent dans les archives du musée des ATP.

#### L'enquête ethnographique (p. 28-39)

1. Un petit appel dans les journaux locaux, le Sud-Ouest et la Dépêche du Midi, donna un très maigre résultat.

2. On trouve en Périgord les truffes, dont un petit morceau suffit à faire doubler le prix d'une boîte de pâté de foie gras. On avait donc intérêt à y installer les usines de conserves, une fois qu'Appert eût inventé la méthode de conservation en boîtes hermétiques, et après que la construction des chemins de fer en eût facilité la distribution.

3. Représenté en Tarn par Castres, à une dizaine de kilomètres de Puylaurens, en Landes par St-Sever.

4. Dans les Landes, réponses de Mont-de-Marsan, à 13 km d'Augreilh: dans le Tarn, de St. Germain-des-Près, environ 5 km. de Bertre.

5. Commission de Recherches Collectives.

6. V. App.

7. Une forme forme moins décourageante pour celui qui fait l'interview - mais identique quant au résultat - est celle où l'informateur accepte une conversation, mais évite catégoriquement de se prononcer sur quoi que ce soit.

8. V. app.: Sources non imprimées.

#### LES BASES ECONOMIQUES (p. 40-42)

##### DEFINITION DE LA REGION ETUDIEE

1. son nom depuis l'époque romaine jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle.

2. Dans presque tout le Sud-Ouest il y a pendant l'hiver (nov.-fév.) des marchés spécialisés "de gras" (=d'oies et de canards gras;- les marchés du Tarn et de la Dordogne comportent toutefois très peu d'oies et de canards gras par comparaison avec les Landes). Les paysans y viennent vendre aux particuliers leurs oies ou canards gras, tués, ou seulement les foies gras: aujourd'hui les clients sont de plus en plus des représentants de charcutiers ou de l'industrie des conserves. Ces marchés, qui se tiennent une fois par semaine, tôt le matin et avant le marché ordinaire, sont appelés 'marchés au gras' (pour la distribution géographique v. carte 3; v. aussi photos). La présence de ces marchés est un assez bon indicateur de l'étendue de la région du confit. Ce qu'on ne voit pas, sur la carte, toutefois, est l'importance de ces différents marchés et donc l'importance relative de cet élevage dans les différentes régions. Les cours moyens des marchandises et, plus rarement, les quantités vendues sont donnés par la suite dans les journaux locaux. Comme notre but était d'étudier les habitudes culinaires et non les marchés, même si ceux-ci ont des traditions anciennes et des rapports avec les habitudes alimentaires, on a décidé de ne pas entreprendre ici l'étude de l'extension, de l'histoire et de la fonction de ces marchés.

##### ECONOMIES, GENERALITES (p.42-43)

1. Pendant la période 1911-54 la densité de population baisse de 49 à moins de 45 habitants/km.<sup>2</sup> En 1965 il n'y a même pas 20 habitants/km<sup>2</sup> dans un cinquième de l'Aquitaine, tandis que la densité dans le reste de la France a augmenté de 75 à 78. L'émigration continuera si la base économique ne changera pas radicalement et si on ne créera pas des nouveaux emplois. Le niveau de vie n'est que 75% par rapport à la moyenne française (Barzanti, 1965:197).

2. Des informateurs âgés racontent que des gens du Gers allèrent en Espagne et en retournèrent à pied (M-1-C:29).

3. Cela a été confirmé par des informations obtenues à la Chambre d'Agriculture d'Auch.

## STRUCTURES AGRAIRES

### Systèmes de propriété (p. 43-48)

1. Cf. aussi Statistiques 1814: 50% de métayage dans le Tarn, 25% cultivé par le propriétaire et 25% par des maître-valets. Un siècle plus tard, la situation n'a guère changé (dans le Lauragais, Ardouin-Dumazet 1904).

2. Dralet donne une description plus détaillée des conditions dans le Gers: un bordier doit apporter tous les outils de labour, avec la moitié des semences et, là où la terre est de bonne qualité, aussi la moitié des animaux. Il paye une partie des taxes. Le propriétaire paye la réparation des bâtiments. Le produit de la vente des animaux, le blé et le vin sont partagés à moitié (1801:268).

3. Dralet (idem): il contribue uniquement par son travail (et celui de sa famille). Il est rémunéré avec du blé, du sel, une partie du vin et éventuellement un quart des animaux.

4. "On dit ici qu'une métairie est d'une, de deux, de trois ou de quatre paires de boeufs quand la terre labourable est de 10, 20, 30 ou 40 ha. Une paire de vaches travaillent la moitié de la même surface (Peuchet-Chanlaire 1811:12)."

5. C'est surtout celui-ci qui devait recourir à des expédients pour "joindre les deux bouts"; on raconte souvent comment il essayait de camoufler une partie des bêtes quand le propriétaire venait en visite, disant qu'il avait 25 poules au lieu de 50, etc.

6. Pour le nombre de métayers et de fermiers existant de nos jours dans les trois communes étudiées, cf. chap. "Dimensions des propriétés."

7. "Le patron donnait un peu de pain et de vin, mais pas d'argent. Ils allaient travailler chez l'un et chez l'autre pour gagner un peu d'argent; on faisait venir un peu de volaille et des lapins pour vendre et avoir des sous,- nous, on mangeait des pommes de terre. Ensuite nous sommes devenus des bordiers, alors on partageait le grain, le bétail et le vin à moitié, mais nous pouvions garder la volaille et un cochon. C'est là qu'on a commencé à être un peu mieux, on pouvait manger un canard le dimanche, et tuer un cochon. Le patron vivait à Paris, il était très riche et n'avait pas besoin de volaille et des choses comme ça." Puis l'informateur s'est marié, est devenu métayer, avec des conditions plus favorables: le propriétaire était "un docteur très brave, il ne nous obligeait pas à lui donner des choses, il voulait seulement six oies 'maigres' et douze poulets,

pour manger un peu de choses de la campagne." Une bonne source de revenu pendant cette époque-là furent les oies et les canards, et la femme de l'informateur éleva pendant une saison p.ex. une soixantaine d'oies et une centaine de canards, dont elle vendit le plus possible, et en garda un peu pour ses "provisions ("une petite réserve")." C'est en grande partie grâce à cela qu'ils sont maintenant propriétaires de leur terre (M-1-C:16).

8. Dans les pays nordiques aussi, on tuait traditionnellement les oies à cette époque-là, au moment où les paysans payaient le fermage et les impôts (Kulturhist. lex. f. nordisk medeltid 1960, tome 5:687).

#### La dimension des propriétés (p. 48-50)

1. Selon Jacquot (1870-73:125-6), la superficie moyenne était de 25-30 ha dans l'Armagnac, et parmi les grandes propriétés-très rares - seulement 5% avaient plus de 40 ha. Selon l'Enquête décennale de 1862, 70% avaient moins de 10 ha.

2. P. ex. Duplex, Atlas de la France rurale, ou Statistique agricole de la France 1867-.

#### Polyculture (p.50-54)

1. "Il y a dans les ménages paysans deux "caisses": celle du chef de famille pourvoit aux dépenses importantes, et celle de la ménagère, alimentée par les produits de basse-cour, pourvoit aux besoins courants du ménage. La majeure partie des dépenses est faite à l'occasion des marchés et ceux de la région sont très suivis...Au marché les deux caisses sont utilisées; l'homme fait ses achats d'outils et de quincaillerie, la femme les siens d'épicerie et de vestiaire"(Marsan 1967:242).

2. Affirmé dans des interviews, et aussi par Mme Bornancin, Section d'action féminine et agricole à la Chambre d'Agriculture d'Auch (Chambre principale pour la région Midi-Aquitaine).

#### PRODUITS

##### a) le maïs (p.55-59)

1. "Les Gaulois et surtout les Aquitains se servent de panic."
2. Il s'agirait du XVI<sup>e</sup>s.
3. =mangeurs de millet.
4. Liébault (1583:302 v.): "Blé de Turquie, ainsi nommé, ou plutôt blé d'Inde, d'autant qu'il est venu premièrement des Indes occidentales, puis en Turquie, & de là en France, non pas qu'il y soit cultivé que pour

le plaisir, ou pour admiration des choses étrangères desquelles les français tiennent grand compte..." Olivier de Serres (1600:110): "Quant au gros grain de Turquie, sa grosseur, sa couleur & la figure de son épi rendent incertain en quel rang de bleds on le doit coucher, n'aient autre chose de commun avec les autres Millets que le nom & la saison de les semer."

5. Cet auteur souligne aussi que son introduction a sensiblement augmenté le niveau de vie dans cette partie du pays.

6. Dans l'Aude, le "gros millet" était "la nourriture la plus ordinaire du peuple des campagnes (Barante, an XI:185)."

7. Il a aussi permis d'élever un plus grand nombre de poules et de cochons.

8. Cazaurang, 1965 (le Béarn); Lerat, 1963:(les Landes)313: jusqu'au milieu des années cinquante on vendit seulement 1% de la récolte dans les Basses-Pyrénées, et 4% dans les Landes. A cette époque les récoltes commencèrent à augmenter fortement, et la vente aussi.

9. Du maïs, on utilise aussi : les panicules, les feuilles vertes qui donnent un bon fourrage; les tiges sèches servent de litière au bétail; les axes dépouillés font de belles flambées; et les bractées servent à bourrer les paillasses (Séguy 1954-66: légende de la carte 281 maïs).

#### b) Elevage de basse-cour (p. 59-72)

1. Peuchet-Chanlaire 1811 (Dordogne):17: "le meilleur revenu de la Dordogne. On en élève partout, dans de Département qui abonde en châtaignes. Ces fruits sont excellents pour leur nourrissage, et les habitants de la campagne ne négligent rien de ce qui peut faire prospérer un animal qui leur offre un bénéfice prompt et sur."

2. qui pesait, au moment de le tuer, environ 150 kg.

3. C'est-à-dire dans presque toutes les familles comportant plus de deux personnes.

4. Le confit existe dans le Gers sous deux formes: l'une est faite avec de la graisse uniquement, l'autre "à l'eau de mer" avec une mince couche de graisse qui fait fonction de 'couvercle'(v.plus loin).

5. Mais c'est dans le Périgord qu'il joue traditionnellement le rôle le plus important. Là, autrefois, pratiquement tout le confit était à base de viande de porc (p.ex. selon les réponses de CRC 3). Ceci semble être commun dans les Pyrénées aussi.

6. Van Gennep se trompe en disant que "les pratiques de la mise à mort et de la mise en oeuvre des viandes ne diffèrent pas d'une province à une autre: le cochon périgordin se tue, s'apprête et se mange comme le cochon savoyard, alsacien, breton ou auvergnat (1937, vol. IV:924)." Puisque la CRC avait l'intention d'envoyer un questionnaire séparé sur ce sujet (ce qui n'a jamais été fait), il n'y a rien là-dessus dans les réponses du questionnaire n° 3.

7. Pour éviter les répétitions, nous parlerons ci-dessous seulement d'engraissement et de gavage d'oies, la technique étant la même pour les deux bêtes. C'est seulement quand les sources marquent une différence, qu'une distinction sera faire entre les deux catégories.

8. Il pourrait ajouter à la liste le foie et l'animal gras, qui se vend dans le Gers en 1790, selon Dralet (1801), 12 frs la paire. Cf. le prix d'une paire d'oies 'maigres': 5 frs, ou le prix de la viande de boucherie: 50 centimes le kilogr.

9. "Viande" veut simplement dire "de la nourriture."

10. Les oies, qui étaient élevées et tuées traditionnellement pour la Saint Martin en Scanie (Suède), engraisaient de la même manière. On les laissait dans les chaumes après la moisson (Lovén, 1868:52, et Nilsson, 1950). La méthode en barrique est aussi décrite par Trouvé (1818:555) à Castelnau-dary: "On renferme les oies, ou dans une barrique, à laquelle on a pratiqué des trous par où elles puissent passer la tête pour prendre la nourriture, ou dans des loges étroites et assez basses pour qu'elles ne puissent se tenir debout ni faire beaucoup de mouvements"; Cf. aussi Rozier (1787:177): "Les Polonais défoncent un pot de terre, dans lequel ils font entrer l'oie encore jeune: elle ne peut en aucune manière avoir faculté de se remuer. On lui donne à manger autant qu'elle désire...à peine les oies ont-elles passé quinze jours dans une pareille retraite, qu'elle deviennent prodigieusement grasses et grosses. On brise le pot pour les en retirer, elles sont alors un mets délicieux."

11. Souvent on leur donnait simplement à manger en grande abondance. Il est possible qu'il existe une différence chronologique entre ce fait et le gavage par force. Quant à l'entonnoir, v. fig. (Daugé 1916, II:117). Le nom dans le dialecte des Landes est hounin, hounilh.

12. Mentionné dès 1801 (Gers) par Dralet; décrit comme l'invention d'un certain M. Gallet dans une publication d'une société d'Agriculture en 1815 (cité par Montaugé p. 413).

13. En Gascogne, où cette technique est plus développée, on ajoute un peu de graisse au maïs, qui est toujours partiellement cuit. Dans le Tarn, par contre, on donne le maïs cru. Ceci le rend naturellement plus lent à digérer, et l'on gava donc seulement deux fois par jour, matin et soir, alors qu'en Gascogne on gava trois fois par jour. Il y a aussi une différence nette dans le résultat, et il ne faut pas s'étonner si les acheteurs et les fabricants de conserves du Tarn préfèrent s'approvisionner sur les marchés du Gers et même des Landes, plutôt que sur ceux du Tarn.

14. Plinius, libro X:XXVII. L'invention est attribuée au consul Scipio Metellus, et parfois à M. Sestius.

15. Par contre chez les bourgeois, ayant les moyens d'acheter des oies 'maigres' mises en vente, ou chez les propriétaires des métairies, qui en recevaient beaucoup au moment du partage, la situation était naturellement différente, et l'on trouve ainsi p. ex. parmi les recettes traditionnelles de la région celle de "l'oie en daube."

## LE SYSTEME ALIMENTAIRE

### LA NOURRITURE DE TOUS LES JOURS

#### La bouillie de maïs (p. 74-89)

1. On a fait ici un très bref résumé de l'évolution selon Maurizio (1932).
2. Cependant le millet y fut de bonne heure remplacé par la bouillie d'avoine.
3. p. ex. chez Pline, loc. cit.; Journal d'agriculture de 1774 (p. 211): "Le bled d'Inde, une de nos grans ressources est la nourriture commune des Paysans du second ordre et d'une partie des artisans," en Béarn.
4. A une dizaine de kilomètres de Bertre.
5. SRM 111, Castres, 1776. Selon les Statistiques de 1814 (Tarn) "le maïs sert à la nourriture des cultivateurs et des habitants peu aisés des villes (p. 532)," et selon Pariset, dans le Lauraguais (Tarn) le millas joue "un rôle essentiel dans l'alimentation. C'est le mets favori et, pour ainsi dire, national du Midi. Il tient dans le pays la même place que la Pomme de terre dans la région du Nord. On ne s'en lasse pas plus que des précieux tubercules (1867)."
6. A comparer avec ce qu'on dit du Quercy: "Les Pauvres et les Laboureurs se nourrissent pendant l'hiver d'un pain fait avec le maï ou Bled de Turquie qu'ils préparent de plusieurs manières, et dont leur estomac s'accommodent assés, quoiqu'il soit pesant et grossier (SRM 179, Caussade, 1785)"; tandis qu'à Lourdes, en Bigorre, "on produit surtout beaucoup de bled de Turquie qui sert principalement de nourriture et forme souvent l'unique ressource de nos habitants contre la disete (SRM 185, Lourdes, 1784)"; et dans la Dordogne les habitants vivent "presque que de maïs," bien qu'ils moissonnent plus de blé que dans le reste du département (Peuchet-Chanlaire, 1811, Dordogne:26). Cette habitude alimentaire était donc commune dans la population non aisée de la plus grande partie du Sud-Ouest à la fin du XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup>s.
7. Cette addition de lait est un usage local, mais peut aussi dépendre de la classe sociale à laquelle la bouillie est destinée.
8. le Comte de Provence (Soulié): Henri IV et la Duchesse d'Orleans(?) (Nelli 1950:51); chez Pariset (1867:99), c'est Charles X, lors de son voyage dans les départements du Midi: "Il se montra, assure-t-on, très-satisfait du millas ainsi apprêté, et n'eut pas de peine à être convaincu que sous le rapport de la nourriture, son peuple des provinces méridionales n'était pas à plaindre."
9. Cf. plus loin comment la bouillie de maïs est mangée à Montaut-l-C aujourd'hui.
10. Cf. les informations contradictoires sur l'Aude où selon le baron Trouvé les paysans font, "avec la farine de maïs une espece de brouet ou bouillie appelé millas auquel ils tiennent plus qu'au pain. Une fois par

jour au moins dans une grande partie du département, leur table en est couverte, et c'est une privation pour le laboureur, lorsqu'au retour du travail, il ne trouve pas cette nourriture (1818:562)" tandis que le correspondant de SRM fait un tableau qui respire moins de contentement: le peuple "vit de Bouillie faite avec la farine du Maïs et l'Eau. Se couvre de Haillons et va Sans Chaussures les trois Quarts de l'année...(SRM 179, Castelnaudary)." Un riche matériel sur les jugements de ce genre se trouve dans les vieux livres diététiques, qui offrent, dans un beau mélange, aussi bien les préjugés en cours à l'époque où ils ont été écrits, que ceux trouvés dans les ouvrages de l'antiquité, p. ex. chez Pline, Columelle, Varron ou Gallien. Il faut espérer que quelqu'un s'attaquera un jour à ce domaine sans doute très fructueux.

11. Arambourou, 1967:320. Il cite un rapport adressé à la Société d'Agriculture en 1808, concernant les raisons du dépeuplement dans les parties nords des Landes.

12. En réalité c'est une description de la manière dont les Béarnais font leurs "miques de millet." Mis à part les accompagnements typiques pour une région d'élevage de vaches, il s'agit de la bouillie de maïs commune.

13. Ou dans une large corbeille plate; et même sur une nappe enfarinée directement sur la table. On peut aussi la verser dans des écuelles, pour la renverser une fois refroidie.

14. Excepté le Béarn-Bigorre, où la nomenclature est plus différenciée. Dans la Dordogne, le millas est une sorte de "gâteau," fait de potiron bouilli, mélangé avec de la farine de blé et de maïs, pétri, sucré et cuit au four. On peut y ajouter du lait et/ou de la fleur d'oranger. Mais la base de ce mets est la citrouille, non la farine de maïs.

15. C'est une coutume mentionnée dans un tiers des interviews faits à Augreilh, dans un cinquième seulement des interviews faits à Montaut et dans aucun à Bertre. Mais plusieurs personnes, surtout dans le Tarn, affirment qu'il n'entre pas de graisse dans la préparation de la bouillie de maïs. A Montgaillard (Tarn), Montauban (Tarn-et-G), Bérault (Gers), Laujuzan (Gers), Soues (Ht-Pyr), Villeneuve-de-Marsan (Landes) et (cf. CRC 26) à Mont-de-Marsan (Landes) on le fait à base de 'saliarde.'

16. Grillé désigne une cuisson sur le gril ou même dans une poêle, mais toujours sans matière grasse. Frit par contre veut dire cuit ou saisi dans une poêle avec de la matière grasse.

17. La "viande en sauce" est une catégorie très fréquemment rencontrée dans le Sud-Ouest, représentée p. ex. par la daube. On peut remarquer que même la bouillie de maïs en Italie, la polenta, est très souvent servie comme accompagnement d'une viande "en sauce" (p. ex. spezziatino, une sorte de daube).

18. On peut remplacer le sucre par du miel (information donné sur le marché de Castres, Tarn, où l'on vend pendant l'hiver du millas déjà cuit et refroidi [1970]).

19. Cf. la bouillie de céréales dans le Foix: autrefois, au moins 3 fois par semaine on faisait un chaudron de bouillie de blé noir ou de seigle que l'on consommait avec du lait (CRC 3:143, Ariège).

20. On peut s'en servir comme cadeau entre voisins: on en donne une assiette aux voisins qui ont "un goût traditionnel." Ceci arrive aussi dans le Tarn (Montgaillard).

21. refroidie, elle est coupée en tranches, sautée, et saupoudrée de sucre.

22. Cf. Séguy: "une bouillie à l'eau...qui bien souvent, il y a moins d'un siècle, tenait lieu de pain, et qui est encore très commune et appréciée comme friandise ou mets de circonstance, même dans les grandes villes (notamment à Toulouse)." (légende de la carte 281, maïs)

23. où l'on peut aussi acheter la farine de maïs chez l'épicier, qui se trouve toutefois à plusieurs kilomètres de distance.

24. Les recettes recueillies à Montaut-l-C comportent souvent de la farine de blé, chose impensable dans une région où la bouillie de maïs est justement faite pour substituer la consommation du blé.

25. et surtout le pain de maïs.

26. Il est possible que cette réputation soit en partie dûe au fait que les auteurs des livres de règles diététiques, d'économie domestique et des encyclopédies empruntent souvent des renseignements les uns aux autres.

27. Mentionnée aussi par Laboulinière en 1813: "Fait d'eau assaisonnée et garnie avec des choux, elle forme ce qu'on appelle la paste tourade (p. 360)."

28. La bouillie de farine non torréfiée est parfois préparée avec du lait; elle est alors appelée paste blanche. On la mangeait chaude, comme repas du soir, ou froide, le matin (Htes-Pyr:Soues) - en somme comme la bouillie ordinaire dans le reste de la région, cf. plus haut.

29. Selon Séguy, le nom miche serait utilisé pour des boulettes de farine de maïs bouillies dans le bouillon de la soupe dans les Landes, dans l'ouest du Gers, les Basses-Pyr. et les Htes-Pyr (Séguy 1954-66, carte 745). Selon les informateurs par contre, miche est une variété de pain de maïs.

30. "milhassoun"...c'est-à-dire un boudin mélangé de farine de maïs le 'Dictionnaire' de Palay le montre"(Cuzacq, s. d.:69).

### Le pain (p.90-96)

1. Pendant la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup>s., il était d'ailleurs commun aussi dans le Quercy: "Les Pauvres et les Laboureurs se nourrissent pendant l'hyver d'un pain fait avec le maïs ou Bled de Turquie qu'ils préparent de plusieurs manières, et dont leur estomac s'accommodent assés, quoiqu'il soit pesant et grossier (SRM 179, Quercy, Caussade, 1785)."

2. Cf. Legrand d'Aussy: "Aujourd'hui encore les Gascons en font un, qu'ils nomment brassier, parcequ'ils le cuisent sous la cendre entre deux feuilles de choux (brassica)" (1815)

3. Legrand d'Aussy (1815:135): A l'époque de Champier (XVI<sup>e</sup>s.), même les boulangers des villes faisaient du pain de millet. Il était vendu au sortir du four par des vendeurs dans les rues, qui criaient: "pain de millet, tout chaud!".

4. Le temps de cuisson est donné par Séguy (1954-66), à la carte de pain de maïs, 743.

5. Au Béarn, le pain de millet a disparu pendant les années 1860 seulement, mais il était encore fait plus tard, pendant des années de famine (Palay, 1932:60).

6. Dans le nord des Landes par contre il s'appelait milhas, selon Séguy, carte 745. Le mot mesturet existe dans le Tarn comme nom d'un plat fait de citrouille cuite avec de la farine et de l'eau (Bertre:11), un mets d'hiver - sans doute le même qui s'appelle...milhas dans la Dordogne! (décrite p. ex. dans CRC 3:71, 103 et 70)

7. Dans le passé il y a pourtant existé. Dralet dit des cultivateurs gersois, sans toutefois préciser exactement de quelle localité il parle, qu': "un pain composé de blé, de maïs, de vesces et d'orge, forme toute leur nourriture...(1801:259)."

8. La mesture "a été conservé jusqu'en 1880-90" dans un village du Béarn décrit par P. Bourdieu (1962:89). Selon Palay, il y forma, avec la paste tourrade, la base de l'alimentation campagnarde de 1800 à 1870 environ (1932:30).

9. v. photo. Il n'est pas fabriqué dans les Landes, mais dans le Béarn. Ce sont surtout des personnes âgées qui en achètent. Beaucoup le mangent trempé dans du café au lait, et le considèrent bon pour la santé et "pas mauvais" au goût. Des miques (assaisonnées au miel, à l'anis et au fenouil) sont aussi vendues par le même marchand, qui vend le pain de maïs ordinaire.

10. Cf. note 9.

11. Il semble qu'on mangeait du pain de millet ou de maïs dans le nord des Landes aussi, si l'on en juge par le dicton "Nadaou, Nadaou, Tripes de porc é milhas caout" (Noël, Noël, Tripes de porc et pain de millet chaud) cité par Cuzacq (s.d.). Cf. aussi la tradition de manger à Noël du pain de maïs émietté, frit, saupoudré de sucre et mouillé d'un peu de rhum, dans la région de Lourdes (Htes-Pyr:Soues).

12. Palay 1932:28 Il dit aussi que "les enfants de mon âge, dans mon coin de Montanarez, tenaient encore pour du gâteau le pain blanc vendu au marché de Vic en "choines," la choyne et qu'ils appelaient coque, gâteau"; V. aussi Bourdieu 1962:59.

13. =ils le trempaient dans du vin.

14. Fabriqué en tôle par le forgeron du village. On le met sur l'âtre avec des braises dessus et dessous.

15. On peut encore voir de beaux fours surtout dans le Tarn et dans les Landes.

16. Aujourd'hui. Autrefois, surtout pendant les mauvaises années, on pouvait mélanger au blé p. ex. des vesces, des haricots ou du maïs, et ainsi créer une échelle de qualité.

17. A Paris le pain quotidien, la baguette, est de 250 g. Dans certains magasins d'alimentation, surtout "épicerie fine," on vend du pain de campagne en grosses miches rondes, avec la mie plus grise que dans le pain ordinaire. C'est un pain assez recherché, et assez cher (à Paris!).

### La soupe et les légumes (p. 96-109)

1. v. carte 962 chez Séguy 1958.

2. v. carte 1505 chez Séguy 1966. Cf. Palay, 1932 a, "garbure:sf.- Soupe de légumes de la saison: choux, pommes de terre, haricots, fèves et dans laquelle on a mis un morceau de viande de porc ou d'oie salé et confit à la graisse. C'est le potage obligé de tout bon repas campagnard."

3. Selon Larousse et selon Littré, le mot potage peut être employé aussi bien pour un bouillon fait de légumes qu'à base de viande, et la différence entre potage et soupe réside uniquement dans le fait que cette dernière contient des tranches de pain. Dans le Sud-Ouest, la signification semble légèrement différente: la soupe est le plat de tous les jours (ordinaire), le potage une préparation plus recherchée (extra-ordinaire), apprêtée avec de la viande de boucherie ou une poule. Une garbure, même sans pain, reste toujours une soupe.

4. On peut dire que ceci est une survivance des habitudes alimentaires d'époques plus reculées: les choux constituaient une grande partie de l'alimentation du peuple, surtout au Moyen âge (Gibault 1912:45). Même dans les pays nordiques, une étude des cadastres avant l'introduction de la pomme de terre (XIX<sup>e</sup>s.) révèle une forte proportion de champs de choux.

5. La même préparation (hâchis lié) peut être fourrée dans les feuilles d'une tête de chou (Chou farci), qu'on ficelle et qu'on fait ensuite bouillir ou braiser. C'est un plat assez ancien, qu'on trouve aussi p. ex. dans de vieux livres de cuisine danois-suédois (XVI<sup>e</sup>s.). La même farce est employée pour farcir une poule. Ce hachis est aussi mentionné dans CRC 3:70 (Dordogne), où il caractérise ce qu'on appelle "la soupe grasse," dans laquelle on met de la farce pliée dans des feuilles de choux. Cette soupe ne se sert qu'aux jours de fête. Elle ne semble pas être connue dans le Gers.

6. "ça faisait manger beaucoup de pain (M-1-C:2)."

7. Cf. Olsson 1952, chap. IV, sur soupe et 'sod,' où les divers sens du terme sont discutés. Cf. aussi l'expression "trempé comme une soupe"; et "tailler la soupe" =tailler du pain pour la soupe.

8. Littré donne des exemples tirés de sources imprimées entre le XIII<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup>s.

9. Selon une informatrice, on mange dans le Tarn, au printemps, une

asperge sauvage, appelée repunchus, hachée et accompagnée de jambon et d'oeufs (M-1-C:12).

10. Mais plus loin il rapporte qu'Apicius donne une recette sur la façon de cuisiner les pousses qui sortent du chou après qu'on en a coupé la tête (De re coquinaria, livre III, ch. IX) et que "cet aliment est encore apprécié en France et surtout en Italie et en Angleterre (p. 44-5)."

11. En Suède la soupe d'ortie est encore commune au printemps. Dans l'Aude, il existe une soupe "d'herbes sauvages," faite de choux, de blettes sauvages, de la patience, de coquelicot, d'épinards et de pommes de terre (Aude:Montréal).

12. Qui est un véritable produit du terroir: la région de Castelnaudary est une région de maïs. Le maïs servant à engraisser les oies, donne (indirectement) le confit. Les haricots sont cultivés aux pieds du maïs.

13. Arambourou cite une description de l'état du département en 1801, faite dans la Préfecture (Arch. dépt. des Landes, no. 10 M 70). On mentionne dans le même manuscrit que, environ trente ans plus tôt, le marquis de Poyanne introduisit dans ses terres la culture de la pomme de terre mais que les cultivateurs utilisaient toute la récolte pour l'engrais des cochons.

14. On en donnait même aux oies pendant le gavage, selon le Manuel d'agriculture de Pesseq (1875), p. 308.

15. Autrefois, pour affronter les travaux du mois de juin, les paysans peu aisés des Landes mêlaient à l'eau "un peu de vinaigre et jettent dans ce mélange des oignons crus, coupés par tranches; cette boisson, disent-ils, les ranime et les soutient (SRM 159, St-Sever 1784)."

16. Au lever, à 8-9 h, au soir (M-1-C:32); ou le matin, à midi, l'après-midi (16 h.) et le soir (Gers:Laujuzan). Dans ce dernier cas, on préparait deux souprières par jour: l'une pour midi et 16 h., l'autre pour le soir et le matin.

17. Dans la ville, par contre, on mange la soupe seulement le soir, et surtout parmi les jeunes il y en a beaucoup qui n'en mangent pas tous les jours.

18. Mangée tiède le soir. De cette façon le pain devient moins mou.

19. soupe mitonnée: soupe rebouillie avec du pain dedans; rebourrite: rebouillie avec un verre d'eau froide.

Le confit : *témoignages du passé* (p. 109-117)

1. D'ailleurs, le phonème f n'existe pas en gascon sauf dans des mots empruntés au français.

2. Littré n'en parle pas. La première mention nous l'avons trouvée dans Le cuisinier gascon, édition de 1858 (il n'est pas mentionné dans Le cuisinier gascon édité en 1740), ensuite chez Ardouin-Dumazet en 1901, vol 30:239.

3. On peut remarquer que justement l'expression "un quartier d'oie" est souvent utilisé pour désigner un morceau de confit, surtout dans le passé.

4. Il a écrit son grand ouvrage, comme on sait, après s'être retiré sur son domaine dans le Vivarais.

5. Le petit recueil de recettes intitulé Le cuisinier gascon, publié anonymement en 1740 mais attribué à Louis Auguste de Bourbon ne comporte pas de recettes de confit. On en trouve par contre dans la troisième édition (publiée à Dax 1858).

6. Il n'en parle ni dans la première (1702), ni la seconde édition, mais dans la troisième (1755), complétée par des addendae faits par le gendre de Leméry: J. J. Bruhier: Tome II:133.

7. Et il ajoute le commentaire suivant, non sans importance: "L'avantage qu'il y a à suivre cette pratique, c'est d'avoir une provision pour un tems où on ne sçauroit avoir de la volaille, & où les poulets sont très-rares. C'est une ressource dans une maison, sur-tout à la campagne, d'avoir des pots de cuisses d'oies, pour suppléer au besoin & dans le cas où il survient quelqu'un qu'on n'attendoit pas. Une cuisse d'oie ou de dindon de cette nature a bientôt fait un plat, qui tient lieu d'autres mets. C'est le principal but de cette oeconomie comme aussi de conserver la graisse de ces volaisles, qui est plus estimée que toutes les autres."

8. Il dit aussi, en parlant du maïs, que "les cuisses d'oies, les foies de canards, si renommés dans toute l'Europe, doivent leurs avantages en partie au maïs (p. 376)."

9. Une centaine de tonneaux par an en 1746-57.

10. SRM 159, 1784. Il ajoute: "cet usage plus abondant de viandes salées est peut-être la cause de ce que les païsans de ce canton sont plus sujets aux dartres qui sont plus communes chez eux que dans d'autres quartiers de la province, ou meme plus que chés les gens aisés de la Chalosse qui varient leur nourriture et mangent moins et plus souvent du salé."

11. Ce médecin pense lui aussi que cette alimentation a des conséquences sur la santé: "Cette nourriture grasseuse peut contribuer autant que le climat à donner aux habitans de cette contrée une constitution lache et phlegmatique."

12. Dans la Haute-Garonne aussi, on élève alors beaucoup d'oies "et en sale une grande partie" mais on ne précise pas combien et pour qui. Cf. aussi Pariset (1882) à propos de la Montagne Noire: "La quantité de viande salée, là où il y a une communauté de trois ménages, composée de douze à quinze personnes environ, grandes et petites, représente le poids de deux porcs du poids de 150 kilos chacun. On engraisse et on sale de dix à douze oies (p. 184)." L'alimentation y comprend du maïs (acheté), des pommes de terre, des oeufs, des légumes, surtout des haricots assaisonnés de saindoux, de la viande salée de cochon ou d'oie.

13. Il paraît que les Romains ont toujours rôti leurs oies, même celles engraisées aux figues pour développer un foie gras (v. p. ex.

Ménard, 1880-83, tome III).

*Le confit au XX<sup>e</sup> siècle : variations* (p. 117-130)

1. On en trouve deux formes: porc conservé dans la graisse, et porc conservé dans "l'eau de mer." Ce dernier n'est pas considéré comme du 'vrai' confit, bien qu'on en parle souvent à propos du confit, et qu'on lui donne ce nom. Dans le nord du Gers, on l'appelle saliado.

2. P. ex.: oie entière, grasse; 10.50 frs/kg; foie gras d'oie:95 frs/kg; canard gras:8.50 frs/kg; foie gras de canard:45 frs/kg. Le foie de canard fond davantage à la cuisson que le foie d'oie. Les prix varient naturellement beaucoup, en fonction de l'offre et de la demande, de la qualité, etc. (prix relevés sur un marché en 1969).

3. Dans les Landes ils sont appelés mourrouns, s'ils sont conservés sous la graisse.

4. Cette préparation a un parallèle dans un mode de conservation, peut-être importé, décrit dans des vieux livres de cuisine nordiques.

5. Dans les Landes, on prépare en général quatre morceaux. Mais il n'est pas sûr qu'autrefois chacun mangeait un morceau: "s'il n'y avait pas assez pour tous, le morceau était pour le maître de la maison (Tarn-et-Gar:Montauban)." Les autres devaient se contenter de la saveur que ce morceau avait communiqué à la soupe.

6. Elle est mélangée avec du sang, selon Daugé (1916, I:160). Cf. aussi Marsan: "Un plat, très en faveur à l'époque, a aujourd'hui été totalement abandonné, ce sont les abignades, préparation particulière des boyaux et de l'aesophage des oies, avec une sauce faite de sang et de vin cuit (1967:253)."

7. La dernière couche des confits d'oie et de canard (qui sont autant que possible couverts de leur propre graisse) est souvent faite de graisse de cochon, qui devient plus dure en refroidissant, et qui protège donc mieux. Les graisses d'oie et de canard restent toujours un peu liquides.

8. Très originale, au point d'inspirer le soupçon qu'il s'agit d'une invention personnelle, est la description de Belèze (1890): "Cuisses d'oie conservées: On rôtit les oies en les cuisant qu'aux deux tiers, et en recueillant la graisse qu'elles rendent. Quand elles sont refroidies, on détache les ailes et les cuisses qu'on range dans des pots avec du sel et des feuilles de laurier. Après 12-15 heures on mélange la graisse rendue avec celle de porc et la verse sur la viande de manière de la recouvrir.." Belèze dit aussi qu'on se sert d'huile d'olive (sic) pour recouvrir les morceaux d'oie bouillis.

9. Toutefois, il faudrait que le congélateur devienne plus commun pour pouvoir en dire quelque chose de plus précis.

10. Dans le Gers, surtout dans certaines localités, on en élève en grande quantité pour la vente.

11. Le dicton se traduit: celui qui a cuisse d'oie et goutte de vin, peut inviter parent ou voisin.

12. Le confit de cochon n'est pas inclus dans les calculs quantitatifs résumés dans le schéma.

13. 1 oie = 1, 1 canard = 2/3 d'une oie.

### La Graisse (p.130-136)

1. Cf. le goût des Français pour certains fromages très "faits," comme l'Epoisse, le Camembert etc., et l'anecdote citée par Lévi-Strauss (1967, p. 20) : des Américains débarquant en Normandie ont détruit des fromageries, perçues par eux comme exhalant une odeur de cadavre; ou la prédilection des Suédois du nord pour le "surströmming," une préparation d'harengs qu'on laisse fermenter dans les boîtes jusqu'au moment où celles-ci sont bien bombées par les gaz dûs à la pourriture - gourmandise peu appréciée des Suédois du sud.

2. Cf. ci-dessus les informations selon lesquelles autrefois on attendait que le pain (de blé) devienne rassis, et même moisi, pour en consommer moins.

3. Les éventuelles conserves de viande de porc du métayer étaient moins valorisées et n'étaient donc pas considérées comme pouvant être servies aux hôtes. De plus il fallait offrir des morceaux de viande entiers, et pas de la charcuterie.

4. CRC no 3. Il y eut aussi un court questionnaire complémentaire, concernant seulement les graisses (enregistré lui aussi sur la carte 3).

5. et de CRC 3:143 (Ariège): "La cuisine d'huile ou au beurre est réputée immangeable"; CRC 3:145 (Ariège): "Soupe au beurre et fromage répugne nos paysans"; CRC 3:163 (Tarn): "l'habitude de la graisse rance est presque disparue et la cuisine au beurre gagne du terrain." Un informateur de Montgaillard (Tarn): "on ne servait pas de beurre il y a 40 ans, jamais"; Cf aussi Daugé 1916 III:105: "L'usage du beurre est inconnu dans la cuisine gasconne. Seule la graisse d'oie ou de cochon a droit de cité."

6. Lourdes (Htes-Pyr): "jusqu'à 1945 on cuisinait tout à la graisse, maintenant c'est l'huile d'arachide."

### La viande de porc (p. 136-138)

1. Fayet (1927): "le seul hors d'oeuvre (avec les piments) que le Landais ait véritablement adopté." Le saucisson par contre est rarement cité. Cf. Cuzacq: "La fabrication du saucisson n'était pas d'ailleurs pratiquée chez nous (s.d.p. 45)."

2. Viande maigre du cou, qui a mariné dans du vin rouge, dans lequel on a écrasé une bonne quantité d'ail. Goût assez poivré. Séché en forme

de rouleau, coupé en tranches comme un jambon, qu'il rappelle par le goût et l'utilisation.

3. Mais pas nécessairement toutes ces bêtes à la fois. Certains maisons n'ont que des poules.

4. et on en mangeait alors les restes le lundi. Maintenant on les mange le soir même. A Augreilh on mangeait autrefois la volaille seulement aux repas de fête les plus importants: Carnaval, le tue-cochon, etc., ou quand on avait des hôtes (Augr:27). Ou: "Autrefois on mangeait un poulet une fois tous les quinze jours - même pas, une fois par mois (Augr:39)."

### Boissons (p. 139-140)

1. Mais du Haut-Armagnac, qui donne une eau-de-vie bien moins bonne que le Bas-Armagnac; personne ne se spécialise donc dans la vigne.

2. On obtient la moitié de la quantité de vin préalablement recueillie La première piquette titre 5-6°, et on la boit jusqu'en février, elle est un peu mousseuse. On peut en faire une deuxième mais elle n'est pas bonne, et il est "préférable de ne pas la boire, c'est presque du vinaigre"(Gers: Béraut). Selon Dralet, on faisait le demi-vin dans le Gers à la fin du Brumaire, ensuite au Frimaire, après la "Cuisson et le salage des oies." le 15, "On tire le demi-vin des cuves, on le remplace par de nouvelle eau, qui après avoir séjourné sur le marc de raisin, forme une autre boisson, connue sous le nom d'arrière-vin (1801:289)." Quand il parle des cultivateurs du Gers il affirme aussi, pour son époque, ce qui nous a été dit par nos informateurs concernant le début de ce siècle: "De l'eau qui a séjourné sur le marc des raisins, fait leur boisson ordinaire, s'ils boivent quelques verres de vin, c'est seulement dans la saison des travaux les plus pénibles."

### Les repas de la journée (p.140-142)

1. Selon Palay, le même déplacement existe dans le Béarn: on donnait le nom de "dîner" au repas principal, si on le mangeait le matin à 9 h. ou à midi (1932:26).

2. On n'attelait qu'une fois (=un travail continu de 5 heures); l'été par contre on attelait deux fois (=le travail partagé en 2x 4 heures=8 h.).

3. On allait à la messe, puis au café, où l'on jouait aux cartes jusqu'au soir. Ces habitudes de repas étaient générales il y a 40-50 ans.

4. Ainsi que p. ex. dans le Béarn: "On mangeait - et l'on mange encore - la garbure au repas principal, c'est-à-dire à l'aurore. La ménagère n'hésite pas à se lever dès trois heures du matin en été, dès cinq heures en hiver pour la préparer." Mais "cette bonne habitude du repas principal pris au lever...tend à disparaître et c'est à midi que, presque partout aujourd'hui, on mange la soupe (Palay, 1932:72)."

5. "Les 'grands' mangeaient la soupe à midi jusqu'à il y a 20-25 ans, les autres le matin à 8 h., et puis la charcuterie à midi (M-1-C:6)."

6. En général en entrée, suivi par un autre plat.

#### NOURRITURE DE FETE (p.143-154)

1. La nourriture du dimanche est intermédiaire entre nourriture ordinaire et nourriture de fête .

2. Le battage avec une batteuse à vapeur a continué jusqu'à ces dernières années. La moissonneuse-batteuse a été introduite à partir des années cinquante. Après son introduction on s'entr'aidait quand même pendant une courte période, mais les derniers dépiquages où l'on s'entr'aidait eurent lieu au début des années soixante.

3. Si quelqu'un recevait le travail d'une journée chez soi, il fallait donc qu'il le rende en travaillant pendant un mois (1 journée/30 pers.) chez les autres. C'était naturellement peu commode pendant une période de l'année, où chacun avait beaucoup de choses à faire chez lui.

4. Les avantages et les désavantages des derniers étaient équilibrés par un changement de l'ordre du tour l'année suivante: on commençait le travail chez ceux qui avaient été les derniers l'année précédente.

5. eau de vie et sucre mélangés dans un bassin - on l'allumait (flambait), on le remuait et on servait (M-1-C:32). Autrefois on servait du 'pinot' (un verre d'eau de vie par litre de vin) pour les dépiquages, depuis 10 ans on sert de l'apéritif (M-1-C:8).

6. Mais on répond négativement à la question: "est-ce une habitude introduite par les immigrants italiens," et on affirme que ce plat faisait partie des menus bien avant la vague d'immigration italienne.

7. ainsi que dans le Béarn; desperouques= les feuilles qui entourent l'épi de maïs. On y mangeait les châtaignes, des piments, plus tard du café et du fromage (Bourdieu, 1967:85). Dans d'autres parties des Landes "du pain, des châtaignes, quelquefois du raisin, et du vin (Nippgen, 1930:165)."

8. A la maison, par quelqu'un qui s'est spécialisé pour tuer les cochons et avec qui on a fixé un certain jour à l'avance - ou par un des voisins, s'ils savent le faire. Le premier est payé. A Montaut, le tueur aide à préparer la viande, à Augreilh et à Bertre c'est le travail des femmes.

9. Dans le Marensin dans les Landes (selon Fayet 1927) on fait du sale-gras: avec la chair le long du cou, les oreilles et le museau - cuisinés en sauce, mangés avec la cruchade; à Bérault (Gers) on mange de la fricassée de cochon, à Marciac le foie grillé, à Bassous (Landes) de la 'carbonade,' à Laujuzan (Gers) 'l'os pourquet,' à Tarbes le filet, à

Montréal (Aude) 'le fréginat': des parties moins bonnes, le cou, les ris etc. A Montréal on donnait autrefois le filet à l'instituteur ou au curé, maintenant on le garde pour soi.

10. Un morceau gras du cou, au-dessous de la joue, coupé en petits morceaux et cuisiné longuement avec des pommes de terre.

11. Par exemple une salade d'oranges: "Les oranges étaient rares autrefois, et chères; c'était pour épater les voisins (Tarn:Mazamet)."

12. Cf. Dralet, 1801:255: "Chaque habitant de la campagne, lorsqu'il a tué ses oies et canards, donne ordinairement à ses amis un repas, dont les ailerons, les foies, les coeurs, et les carcasses de ces animaux font les principaux mets." Donc, tout ce qui n'était pas mis en confit.

13. De même forme donc, que le gâteau de fête existant dans une petite région des Pyrénées occidentales dans la région de Tarbes - et dans quelques autres endroits en Europe - le gâteau à la broche.

14. "Autrefois c'était comme pour Pâques: on tuait les boeufs dans le village; le boucher venait pour les découper, puis on les partageait, chacun en avait pour une grosse daube ou pour un pot-au-feu (Tarn:Montgaillard)." Pour les pauvres c'était différent: "c'était une fête pour les autres, pas pour nous. On s'en allait dans les bois pour ne pas voir. Et les gens disaient qu'ils ne voulaient pas nous voir non plus (Augr:38)."

15. A Bertre on dit que si on ne tue pas une poule le Mardi gras, toutes les autres vont mourir. A Augreilh on se rappelle une chanson en patois, citée aussi par Daugé: "Carnabal qués un brabe omi, Mèsqu'ès une triche trop gourman. S'a minjat toutes la poules, N'a dechet que lou hacam." =Carnaval est un brave homme, mais un peu trop gourmand, il a mangé toutes les poules et laissé seulement le coq. Dans tout le Gers, les crêpes sont associées à la richesse: on mettait la première sur le toit (ou sur l'armoire, ou sur la pendule), ou l'on tenait une pièce de monnaie (si possible d'or) dans la main en la faisant sauter, pour avoir de l'argent toute l'année (certains mettaient une pièce dans la crêpe sur l'armoire, soudant ainsi les deux croyances); si quelqu'un venait ce jour-là, il ne fallait ni lui en offrir, ni qu'il en accepte si on lui en offrait, pour qu'il n'emporte pas l'argent attendu.

16. "Pascos e Nadaou, cadoun lous passe dans son oustaou" =Pâques et Noël, chacun les passe chez soi (Gers:Bérou).

17. Une exception existe pour les régions où les bergers des Pyrénées allaient passer l'hiver avec leurs moutons, et où en paiement au propriétaire des terres utilisées, ils donnaient justement des agneaux avant de remonter sur la montagne vers Pâques.

18. "On promenait de gros boeufs enrubannés le jeudi ou le vendredi dans la ville pour le daube de Pâques (Tarn:Mazamet)," "Le boucher attachait la vache devant l'église, pour montrer qu'elle était belle." On en faisait le daube le jour de Noël (M-1-C:29).

19. "Qu'ey trop coumu" - c'est trop commun (Palay, 1932:87).

20. Catégorie intermédiaire pour les fêtes mineures ou le dimanche ou en plat secondaire aux grandes fêtes: viande 'en sauce' (daube, alicuit).

#### LA VIANDE DE BOUCHERIE (p.156-158)

1. En ce qui concerne la viande de porc il vend surtout de la saucisse, mais aussi des côtelettes et parfois du jarret. La viande de mouton est très peu appréciée.

2. dont la consommation était autrefois très rare: un informateur d'Augreilh déclare qu'il a mangé son premier bifteck à l'âge de 25 ans (=1927).

#### COMPOSANTS TRADITIONNELS PRINCIPAUX.... (p.158-160)

1. La viande salée comme viande de provision n'est pas caractéristique de cette région, mais on la trouve dans une aire infiniment plus grande.

2. "Les faits que nous avons étudiés sont tous, qu'on nous permette l'expression, des faits sociaux totaux ou si l'on veut - mais nous aimons moins le mot - généraux: c'est-à-dire qu'ils mettent en branle dans certains cas la totalité de la société et de ses institutions...et dans d'autres cas, seulement un très grand nombre d'institutions, en particulier lorsque ces échanges et ces contrats concernent plutôt des individus...Ce sont donc plus que des thèmes, plus que des éléments d'institutions, plus que des institutions complexes, plus même que des systèmes d'institutions divisés par exemple en religion, droit, économie etc...Ce sont des "touts," des systèmes sociaux entiers dont nous avons essayé de décrire le fonctionnement (1950:275)."

#### ASPECTS SOCIAUX ET IDEOLOGIQUES... (p.161-168)

1. Daugé (1916, I:159): "Un peu partout on a les voisins attirés pour cette fête: besins de pē, besins de came (voisins de pied, voisins de jambe). Le terme générique est: Besins de porc...Malheur si on oublie l'un d'eux ou si on ne l'invite pas au titre qui lui est dû. Le voisin de pied tient solidement une jambe de devant et le voisin de jambe tient plus solidement encore la jambe de derrière..." Nippgen aussi parle de "lous besins dou porc (1930:165)."

2. Marsan: "En contre-partie de leurs services, les contre-voisins figureront toujours à l'occasion d'une mariagesur la liste des invités (1967:245)."

3. Cela présuppose naturellement la conscience de la valeur accordée actuellement au confit par ces personnes venant de l'extérieur.

4. Une informatrice nous raconta qu'elle avait mangé des petits pois à la crème chez des parents au Havre ("affreux!"), ainsi que des crêpes avec du jambon, de la crème et du fromage, gratinées dans le four, ce qu'elle n'avait pas aimé non plus: "ce n'est pas quelque chose qu'on offre aux invités, impensable; je n'ai pas pu l'avalier."

#### ECHELLES DE VALEURS (p. 168-171)

1. On ne sait pas avec sûreté si le lapin doit être placé avant ou après le confit.

2. Une méthode appréciée consiste à suspendre les oiseaux devant le feu par des ficelles, après quoi ils tournent tout seuls.

3. Pour la viande, le choix de morceaux plus ou moins prisés entre aussi en jeu: le rôti doit en principe être fait de morceaux meilleurs (et plus chers) que les morceaux dont on fait le bouilli ou le braisé.

#### "Superstitions" (p. 171-172)

1. Tous les jours qui tombent le même jour de la semaine que p. ex. le jour de Noël, ou que le 15 août. Dans la partie ouest du Gers, ce jour semble plus néfaste que la nouvelle lune. Dans le Béarn, les deux idées ont fusionné: "En nouvelle lune, il faut craindre lou bermi, le ver, ou l'esccauhé, l'échauffement (Palay, 1932:94)."

2. Le tueur de porcs de Montaut et des communes environnantes, qui est extrêmement occupé pendant toute la saison hivernale, restait, il y a une dizaine d'années encore, inoccupé à chaque nouvelle lune, personne n'osant prendre le risque de faire tuer le cochon quand la viande est censée ne pas pouvoir se conserver.

3. Cf. de Serres 1600:48, Estienne-Liébault 1637:28. Selon un immigrant italien, c'est avec la vieille lune qu'on tue le cochon dans l'Italie du Nord aussi, mais on y est plus strict: "ici, la lune est vieille quand elle est passée par le vendredi, pas en Italie - là il faut qu'elle passe tout le premier quartier (M-1-C:5)."

#### CONCLUSIONS:

#### LES RAPPORTS DES DIFFERENTS ALIMENTS ENTRE EUX (p.173-178)

1. Cf.: "je me rappelle certains de mes camarades de classe qui disaient triomphalement: 'Aujourd'hui, nous avons mangé de la viande.' Ils voulaient dire par là de la viande de boucherie, fait assez rare

pour être cité; et ils ne faisaient pas de confusion entre les termes, la viande n'étant alors, c'est-à-dire il y a cinquante ans, ni le porc, ni le lapin, ni la volaille, ni l'oie. La viande était presque exclusivement l'aubaine des jours de fête (Aude:Montréal)."

2. On se sert souvent de l'expression: "c'est plus ordinaire" ou "moins ordinaire" pour expliquer la place d'un aliment dans un certain contexte ou pour décrire ses relations avec un autre aliment.

#### LES CHANGEMENTS ECONOMIQUES... (p. 178-182)

1. Les sources disponibles donnent un fondement trop incertain pour la détermination quantitative de l'alimentation dans les différents groupes sociaux. Il y avait sans doute une assez grande variation entre les années de disette (qui étaient fréquents même au XIX<sup>e</sup>s.) et les années ordinaires.

2. L'appoint est fait par des importations en provenance d'Europe de l'Est.

3. Une des fabriques les plus connues occupait seulement 5-6 personnes avant 1950. Maintenant elle emploie une trentaine de travailleurs.

4. =en boîtes

5. Cf. Palay pour le Béarn: "Le pâté de foie gras, dont plusieurs provinces du Sud-Ouest se sont fait une spécialité, n'est connu de nos cuisinières campagnardes que depuis peu. En raison du prix relativement élevé payé sur nos marchés, elles préfèrent vendre les foies (1932:96)."

6. On peut remarquer que le confit est dans les restaurants bien plus cher que, par exemple, le bifteck. Ce n'est donc pas le prix de marché qui est décisif (cf. le jambon cuit et cru, chap. "Les rapports des diff. éléments...").

7. Ainsi on élève plus d'animaux qu'autrefois, mais on en mange moins.

## Sources non imprimées

- 1) Réponses au questionnaire de la CRC no 3
- 2) Réponses aux questions de la Société Royale de Médecine
- 3) Interviews faites par l'auteur 1968-70
- 4) Folkliivsarkivet, Lunds Universitet(LUF):l'archive des manuscrits

- 1) Commission des recherches collectives, Musée Ethnographique (Musée des Arts et Traditions populaires), Paris.  
 Nous citons ci-dessous seulement les réponses de la CRC 3 provenant du Sud-Ouest de la France, en les regroupant selon département et en donnant aussi le nom du canton de provenance. Le chiffre est celui du classement par les ATP.

CRC 3.27	Ariège,	Tarascon	CRC 3.47	Corrèze	Seilhac
3.38	"	Castillon	3.48	"	Meynac
3.143	"	Foix	3.49	"	Brive
3.144	"	Oust	3.51	"	Tulle
3.145	"	St.Girons	CRC 3.13	Dordogne,	Périgueux
3.146	"	Tarascon	3.70	"	"
3.147	"	Foix	3.71	"	Bergerac
3.148	"	St.Girons	3.72	"	Périgueux
3.149	"	Pamiers	3.74	"	Sarlat
3.150	"	Saverdon	3.76	"	"
3.151	"	Foix	3.77	"	"
3.152	"	St.Girons	3.103	"	Bergerac
3.153	"	Oust	3.104	"	Sarlat
3.154	"	"	CRC 3.26	Landes.	Mont-de-Marsan
3.155	"	"	CRC 3.66	Lot.	Cahors
CRC 3.67	Aude.	Carcassonne	CRC 3.108	Tarn,	Albi
3.210	"	Limoux	3.109	"	Lautrec
3.354	"	Carcassonne	3.163	"	Puylaurens
CRC 3.11	Corrèze,	Tulle	3.213	"	Lavaur
3.42	"	"	3.214	"	Roquecombe
3.43	"	"	3.214	"	Monestier
3.45	"	"			

- 2) Société Royale de Médecine, Académie de Médecine, rue Bonaparte, Paris.  
 Réponses sur des questions concernant la santé publique, envoyées par la Société Royale de Médecine à ses correspondants en 1770-85: Le numéro renvoie au carton où un certain mémoire ou "topographie" est archivé, ensuite vient le lieu de provenance et finalement l'année, si le document est daté. Le contenu de ces cartons n'était pas encore classé quand nous avons consulté ces matériaux en 1969, mais cela devait être fait dans un futur proche.

SRM 17 Castelnaudary (Aude) 1787  
 143 Montignac (Dordogne) 1783  
 196 Muret-en Comminges (Haute-Garonne) 1786

- 159 St-Sever (Landes) 1784
- 161 Cahors (Lot) 1786
- 179 Caussade (Lot) 1785
- 178 Castelnaudary (Lot-et-Garonne) s.d.
- 185 Lourdes (Hautes-Pyrénées) 1784
- 111 Castres (Tarn) 1776
- 158 Montauban (Tarn-et-Garonne) 1788-89
- 167 Moissac (Tarn-et-Garonne) 1773

3) Interviews faites par l'auteur en 1968-70

Les interviews d'Augreilh, de Montaut-1-C et de Bertre sont identifiées par le nom de la commune en abrégé, suivi par un numéro donné à la maison par nous. On trouve ci-dessous aussi des informations supplémentaires sur la composition de la maisonnée.

Des interviews faites dans des autres communes ou villes sont identifiées uniquement par le nom du département et du lieu. Les noms de lieux entre parenthèses indiquent d'autres endroits où ces personnes ont habité. Des informations plus détaillées ne sont pas données sur ces personnes, car les interviews ont souvent été faites avec plusieurs personnes à la fois, pas toujours appartenant à la même famille. Les questions ont alors visé plutôt à avoir une idée de ce qui est typique pour tel endroit, en se référant toutefois aux informateurs eux-mêmes.

Légende:

premier chiffre: catégorie professionnelle. 1=cultivateur, 2=ouvrier, petit fonctionnaire, 3= retraité, 4=militaire, commerçant, etc.

deuxième chiffre: nombre de personnes dans la maison

troisième chiffre: nombre de générations dans la maison

quatrième chiffre: âge du chef de famille. 1=jusqu'à 35 ans, 2= 35-50 ans, 3= 50-65 ans, 4= plus de 65 ans.

cinquième chiffre: type de maison. 1=ferme isolée, 2= ferme dans l'agglomération, 3=maison isolée, 4=maison dans l'agglomération.

Pour les cultivateurs, nous indiquons aussi les modalités de propriété, sauf en ce qui concerne Bertre, où il n'a pas été possible d'obtenir des chiffres exacts sur toutes les maisons. Le maire affirme que l'étendue moyenne des propriétés est de 18 ha, et que les deux tiers des cultivateurs sont des non-propriétaires.

F = fermier, M= métayer et P=propriétaire

Lieu d'origine : donné seulement s'il se trouve en dehors du département.

N° de la maison	Code	Mode d'exploitation,	Lieu d'origine
		étendue	
AUGREILH, Landes			
1	18341	F	17 ha
2	18441	M	19 ha
3	14221	P	3 ha
4	14331	F	16 ha
5	25233		
6	22131		

N <sup>o</sup> de la maison (Augreilh, Landes)	Code	Mode d'exploitation, étendue	Lieu d'origine
7	16331	P 11 ha	
8	28211		
9	16331	M 21 ha	
10	15221	F 28 ha	Ille-et-Vilaine
11	19221	F 39 ha	
12	16431	M 20 ha	
13	14321	P 29 ha	
14	42113		Tarn-et-Garonne
15	43213		Charente
16	27421	P 5 ha	
17	15341	P 23 ha	
18	22123		
19	15221	P .3 ha	
20	26321		
21	43213		Paris
22	26323		
23	19341	F 23 ha	
24	14331	F 16 ha	
25	32143	P 8 ha	
26	25223		
27	32143	P 9 ha	
28	26223		
29	23333		
30	22123		Dordogne
31	24231		
32	31144		
33	32143		Paris
34	31144		
35	14331		
36	33224		
37	27344		
38	32144		
39	22134		
40	24214		
41	15332	F 5 ha	
42	24214		
43	23234		
44	23214		
MONTAUT-LES-CRENEAUX, Gers			
1	17321	P 37 ha	
2	16341	P 33 ha	
3	16221	F 41 ha	Italie
4	32141		Italie
5	13211	F 60 ha	Aude
6	32141		
7	13231	P 15 ha	
8	15311	P 40 ha	Nord
9	17231	P 77 ha	Ille-et-Vilaine
10	13221	P 40 ha	
11	16341	P 24 ha	
12	23343	P 9 ha	Tarn-et-Garonne



" : Ramouzens  
" : Laujuzan  
Hautes-Pyrénées :Soues (près de Tarbes)  
" : Lourdes  
Haute-Garonne : St-Gaudens (informations sur les Corbières,Aude)  
Landes : Montaut  
Tarn : Montgaillard  
" : Mazamet (informations sur la région autour et sur les  
Monts-de-Lacaune)  
" : Vabre  
Tarn-et-Garonne : Montauban (informations sur le Tarn)

Nous avons aussi interviewé des personnes ayant des restaurants de taille variable dans les Landes et le Gers, et qui font la cuisine locale - parfois dans l'intention d'attirer ainsi les touristes.

## Sources imprimées

- \* \* \* 1911 "l'Agriculture, le commerce et l'industrie en Béarn en 1774",  
pris du Journal de l'Agriculture, du commerce, des arts et des finances  
*Bulletin de la Société des Sciences, des Lettres et des Arts de Pau.*Pau.
- APARISI-SERRES, A. 1949-50 Quelques comptes ménagères du XIII<sup>e</sup>s. en  
Chalosse, *Bulletin de la Société de Borda.* Dax.
- APICIUS, C. 1922 *Librorum X qui dicuntur de re Coquinaria quae extant.*  
Ed. Giarratano & Vollmer. Leipzig.
- ARAMBOUROU, R. 1967 Les Landes au début du XIX<sup>e</sup>s. *Bulletin de la Société  
de Borda.* Dax.
- ARDOUIN-DUMAZET, A. 1903 *Voyage en France.* Paris. (Les tomes 29-40 con-  
cernent le Sud-Ouest)
- ARNAUDIN, F. 1966-67 *Contes populaires de la Grande-Lande. Texte gascon  
et traduction française.* Bordeaux.
- ATLAS DE FRANCE, v. DEMANGEON 1946
- ATLAS DE LA FRANCE RURALE, v. DUPLEX 1968
- ATLAS LINGUISTIQUE DE LA GASCOGNE, v. SEGUY
- AULAIGNIER, A-F. 1839 *Dictionnaire des alimens et des boissons en usage  
dans divers climats et chez les différens peuples; précédé de considéra-  
tions générales sur la nourriture de l'homme.* Paris.
- BARANTE, C.I. 1803 *Essai sur le département de l'Aude, adressé au Ministère  
de l'Intérieur.*
- BARZANTI, S. 1965 *The underdeveloped areas within the common market.*  
Princeton.
- BERG, G. 1932 Rökt skinka, torkade gäddor och surströmming. *Svenska kul-  
turbilder, t.6.* Stockholm.
- BERG, G. & SVENSSON, S. 1934 *Svensk bondekultur.* Stockholm.
- BESSET, J. s.d. *l'Art culinaire.* Toulouse.
- BEST, E. 1942 Forest lore of the Maori. *Dominion Museum Bulletin n<sup>o</sup> 14.*  
Wellington.
- BISCHOFF, E. 1866 *Voyage en Gascogne d'Agen à Auch.* Auch.
- BLOCH, M. 1960 *Les caractères originaux de l'histoire rurale française  
(avec supplément de R.Dauvergne)* Paris.
- BLOND, G. & G. 1960 *Histoire pittoresque de notre alimentation.* Paris.
- BONNAIN-MOERDYK, R. 1972 Sur la cuisine traditionnelle comme culte  
culinaire du passé, *Ethnologie française.* Paris.
- BOURDEAU, L. 1894 *Histoire de l'alimentation.* Paris.
- BOURDIEU, P. 1962 Célibat et condition paysanne, *Etudes rurales 5-6.*  
Paris.

- BOURGEAT, J. 1963 *Les plaisirs de la table en France des gaulois à nos jours*. Paris.
- BRINGEUS, N.-A. 1971 *Ethnologische Nahrungsforschung in Europa. Stand, Probleme, Aufgaben. Ethnologia Europea, vol. V.*  
 - 1971 *Probleme und Methoden ethnologischer Nahrungsforschung im Lichte jüngster schwedischer Untersuchungen. Ethnologia Scandinavica.*  
 - 1970 éd. *Mat och miljö*. Lund.
- BRINGEUS, N.-A. & WIEGELMANN, G. 1970 éd. *Ethnological Food Research in Europe and USA. Reports from the first International Symposium for Ethnological Food Research*. Lund.
- BRUNHES J. & DEFFONTAINES P. 1920 *Géographie humaine de la France*. Paris.
- BURCKHARDT, J. 1919 *Über die Kochkunst der späten Griechen, Burckhardt Vorträge 1844-1887*. Basel.
- CAMPBELL, A. 1950 *Det svenska brödet*. Stockholm.
- CAZAURANG, J.-J. 1965 *Pasteurs et paysans béarnais*. Pau.
- CHAMPIER (CAMPEGNIUS) 1560 *De re cibaria*. Lyon.
- COLUMELLA *De re rustica*, v. NISARD
- VI<sup>e</sup> *Congrès International des Sciences Anthropologiques et Ethnologiques à Paris 1960, tome II:2*. Paris 1964.
- COUTURE, L. 1860 *Quelques notes sur le régime alimentaire des habitants de l'Armagnac et des contrées voisines au XVI<sup>e</sup> et au XVII<sup>e</sup> siècles, Revue de Gascogne*.
- \* \* \* 1740 *Le Cuisinier gascon*. Paris-Amsterdam.  
 1858 " " Dax.
- CURNONSKY (pséud. pour Saillard, M) 1938 *Atlas de la gastronomie française*. Paris
- CURNONSKY (pséud. pour Saillard) & CROZE, A. 1933 *Le trésor gastronomique de la France, répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises*. Paris.
- CUSSLER M. & de GIVE M. 1952 *'Twixt the cup and the lip'. Psychological and socio-cultural factors affecting food habits*. New York.
- CUZACQ, R. s.d. *Noël, Premier de l'An et Carnaval au pays landais*. M-d-Marsan
- DARTIGUE, C. 1951 *Histoire de la Gascogne*. Paris.
- DAUGE, C. 1916 *Le mariage et la famille en Gascogne d'après les proverbes et les chansons. I-III*. Paris-Bordeaux.
- DEFFONTAINES, P. 1932 *Les hommes et leurs travaux dans les pays de la moyenne Garonne*. Lille.
- DEMANGEON, A. 1946 *France économique et humaine, Géographie universelle t. VI:2*. Paris.
- DESAIVE, J.P. s.d. *L'alimentation populaire d'après les archives de l'Académie de Médecine*. Paris. (ronéo)
- \* \* \* *Dictionnaire de l'industrie, manufacturière, commerciale et agricole Paris 1833-1841.*
- Dictionnaire universel de la vie pratique à la ville et à la campagne contenant des notions d'une utilité générale et d'une application journalière... 5<sup>o</sup> d'économie domestique, 6<sup>o</sup> d'économie rurale (éd. par G. Belèze) Paris 1890.*

- \*\*\* *Dictionnaire technologique ou Nouveau Dictionnaire Universel des Arts et Métiers de l'économie industrielle et commerciale par une société de savants et d'artistes.* Paris 1882-1835.
- \*\*\* *Dictionnaire universel français et latin vulgairement appelé Dictionnaire de Trévoux contenant la signification & la définition des mots de l'une et de l'autre langue, avec leurs différents usages* Paris 1771
- DRALET, M. 1801 *Plan détaillé de topographie, suivi de la topographie du département de Gers.* Paris 1801.
- DRALET, M. 1813 *Description des Pyrénées.* Paris.
- DUCHESNE, J. 1606 *Le Pourtraict de la Santé.* Paris.
- DUCRUC, B. 1896 *De la nourriture des habitants du Bas-Armagnac depuis trois siècles, Revue de Gascogne.* Auch.
- DUFFARD, P. 1902 *L'Armagnac noir ou Bas-Armagnac.* Auch.
- DUFFOURC-BAZIN, G. 1899 *Monographie agricole du département des Landes, Bulletin de la Ministère de l'Agriculture.*
- DUPLEX, J. éd. 1968 *Atlas de la France rurale.* Paris.
- DURAND, E. s.d. *Voyage à travers la Montagne noire.* Albi.
- EGARDT, B. 1960 *Kost, v. SCHWEDISCHE VOLKSKUNDE*
- \*\*\* 1751-1772 *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société de gens de lettres (Diderot et d'Alembert).* Paris.
- Encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale* (éd. par J. Trousse) Paris 1875.
- \*\*\* 1917 *Enquête sur la reprise et le développement de la vie industrielle dans la région landaise.* Bordeaux.
- ERIXON, S. 1955 *Hushållsböcker, Liv och folkkultur sér.B:1.* Stockholm.
- \*\*\* 1968 *Ethnologie générale (Encyclopédie de la Pléiade 24)* Paris.
- Fayet, C. 1927 *Gastronomie landaise, Nos Landes, Mont-de-Marsan.*
- Fèbvre, L. 1938 *Essai de cartes des graisses de cuisine en France Actes du Premier Congrès National de Folklore.* Paris-Tours.
- FIRTH, R. 1929 *Primitive Economics of the New Zealand Maori,* London.
- 1934 *The sociological study of native diet, Africa VII*
- \*\*\* 1961 *Le Foie gras.* Comité d'expansion Aquitaine, Bordeaux (ronéo)
- FORESTIE, E. 1885 *Nos pères à table; étude sur l'alimentation des Mont-albanais du XII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> s., Bulletin de la Société archéologique de Tarn-et-Garonne.*
- FRANKLIN, A. 1887-1899 *La vie privée d'autrefois.* Paris.
- FREEDMAN, R. 1967 *Wanted : A Journal in Culinary Anthropology, Current Anthropology.*
- FRROIDOUR, L.de 1892 *Mémoire du pays et des états de Bigorre 1675-85,* Paris-Tarbes.
- GALIEN, 1552 *L'Oeuvre de Claude Galien des choses nutritives, contenant*

- trois livres, traduit en françois par maistre Jehan Massé. Paris.
- GENNEP, A.van, 1938 *Manuel du folklore français contemporaine I-IV*. Paris.
- Géographie universelle*, éd. par P.Vidal de la Blache et L.Gallois, v. Demangeon
- GIBAULT, G. 1912 *Histoire des légumes*. Paris.
- GILLIERON-EDMONT 1902-10 *Atlas linguistique de la France*. Paris.
- GODEFROY, L. 1899 *Voyages en Gascogne, Bigorre et Béarn en 1644-1646* Paris.
- GOTTSCHALK, A. 1946, 1947 *L'alimentation humaine depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Hippocrate. Paris.  
- 1948 *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie*. Paris.
- \* \* \* 1852 *Grand almanach populaire du Béarn, de la Gascogne et du Roussillon*. Paris.
- \* \* \* s.d *Grefwe Pehrs Kokbok*. D'après un manuscrit dans la bibliothèque de G.Coldinu-Orden, no 1186.
- HABASQUE, F. 1887 *Comment Agen mangeait au temps des derniers Valois*. Agen.
- HÄHN, F. 1964 *Die Familie der Baumkuchen, Die Konditorei Heft*.
- HEMARDINGUER, J.-J. éd. 1970 *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris.
- HERSKOVITS, M. 1948 *Man and his works*. New York.
- HUGO, A. 1835 *France pittoresque I-III*. Paris.
- JACQUOT, E. 1870-73 *Description géologique, minéralogique et agronomique du département du Gers*. Paris.
- JAUPART, F. 1966 *L'activité commerciale de Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle*. Bayonne.
- JENSEN, L.B. 1953 *Man's foods, nutrition and environment in food gathering times and food producing times*. Illinois.
- JORDAN, C. 1695 *Voiages historiques de l'Europe, tome I qui comprend tout ce qu'il y a de plus curieux en France*. (seconde édition augmentée) Paris
- \* \* \* 1757 *Journal oeconomique*. Paris.
- KARAMZIN, N.M. 1885 *Voyage en France 1789-90, traduit du russe et annoté par A.Legrelle*. Paris.
- KJELLBERG, S.T. 1947 *Spedekaga, Kulturen*.
- KRUGER, F. 1950 *Géographie des traditions populaires en France*. Medoza.
- \* \* \* 1960 *Kulturhistorisk leksikon for nordisk middelalder, t.V* Copenhague.
- LABOULINIÈRE, P. 1813 *Manuel statistique du département des Hautes-Pyrénées*, Tarbes.
- LAROUSSE, P. 1866-1878 *Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris  
*Larousse du XX<sup>e</sup> siècle* (éd. P.Augé) Paris. 1928-33  
*Larousse (Grand) encyclopédique*. Paris 1960
- LATOUCHE, R. 1923 *La vie en Bas-Quercy du quatorzième au dix-huitième siècle*. Toulouse.
- LAUDET, F. 1928 *En Armagnac il y a cent ans*. Paris.

- LEBAULT, A. s.d. *La table et le repas à travers les siècles*. Paris.
- LEFEBVRE, T. 1933 *Les modes de vie dans les Pyrénées atlantiques occidentales*. Bayonne.
- LEGRAND D'AUSSY, P.J.B. 1815 *Histoire de la vie privée des français I-III*, Paris
- LEMERY, L. 1702 (première édition), 1755 (troisième édition avec addendae par J.J.Bruhier) *Traité des alimens*. Paris.
- LERAT, S. 1963 *Les pays de l'Adour, structures agraires et économie agricole*. Bordeaux.
- LEROI-GOURHAN, A. 1957 *Le geste et la parole*. Paris.
- LE ROY, E. 1922 *L'Année rustique en Périgord*. Montignac.
- LEVI-STRAUSS, C. 1967 *Le triangle culinaire, l'Arc*. Paris.
- LIEBAULT, J. 1583 *L'agriculture et maison rustique de M.C.Estienne et J.Liébault*. Paris.
- LITRE 1956-58 *Dictionnaire de la langue française 1-7*. Paris.
- LOCATELLI, S. 1905 *Voyage en France 1664-65, moeurs et coutumes françaises*. Paris.
- LOVEN, N. (NICOLOVIUS) 1868 *Folklifvet i Skytts härad i Skåne*.
- MARION, M. 1902 *Etat des classes rurales au XVIII<sup>e</sup> siècle dans la généralité de Bordeaux, Revue des Etudes historiques*. Paris.
- MARSAN, F. 1967 *La vie à Montaut à l'aurore du XX<sup>e</sup> siècle, Bulletin trimestriel de la Société de Borda*. Dax.
- Mat och miljö* 1970 (éd. N.-A. Bringéus) Lund.
- MAURIZIO, A. 1932 *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris.
- MAUSS, M. 1950 *Essai sur le don, Sociologie et Anthropologie IIe partie*. Paris.
- MENARD, R. 1882 *La vie privée des anciens, t.III:Le travail*. Paris.
- NELLI, R. 1950 *L'alimentation en Languedoc et dans le comté de Foix de 1850 à nos jours, Folklore*. Carcassonne.
- NICOLARDOT, L. 1868 *Histoire de la table*. Paris.
- NILSSON, M.P:n. 1950 *Mårtens gås i Sverige, Arv*.
- NIPPGEN, J. 1930 *Les traditions populaires landaises, région de Dax, Revue de Folklore français*. Paris.
- NISARD, éd. 1877 *Les agronomes latins*. Paris.
- OLSSON, A. 1947 *Kostvanor bland fiskare i Bohuslän, Folkliv 11*.  
 - 1954 *Färöiska kostvanor, Rig*.  
 - 1958 *Om allmogens kosthåll*. Göteborg.
- PALAY, S. 1932 *Autour de la table béarnaise*. Toulouse-Paris.  
 - 1932 a *Dictionnaire béarnais*. Pau.
- PARISET, F. 1867 *Economie rurale, moeurs et usages des Lauraguais, Aude et Haute-Garonne*. Paris.  
 - 1882 *Economie rurale, industrie, moeurs et usages de la*

- Montagne-Noire, Aude et Tarn.* Paris.
- PELLEGRIN, V. 1937 *Les grandes étapes de l'Agriculture dans l'Aude.* Carcassonne
- PESQUIDOUX, J. de 1921 *Chez nous, travaux et jeux rustiques.* Paris.
- PEUCHET J. & CHANLAIRE P.-G. 1811 *Description topographique et statistique de la France (t. XII Htes-Pyr., XXII Tarn-et-Garonne, XXIV Gers, XXVI Haute-Garonne, XXVII Lot-et-Garonne, XXIX Dordogne)* Paris.
- PLINIUS 1848-50 *Histoire naturelle de Pline avec trad. en français par Littré.* Paris.
- POUEIGH, J. 1952 *Le folklore des pays d'oc.* Paris.
- PRIGENT E. & PAPY L. 1935 *Paysages et gens des Landes.* Capbreton.
- LE RHUN, M. & P. 1967 *Evolution du régime alimentaire à Plozevet (Finistère) de 1800 à 1960, Revue de Géographie de Lyon.*
- RICHARD, A. La vie rurale en Chalosse au XVIII<sup>e</sup>s., d'après quelques status de communautés d'habitants, *Bulletin de la Société de Borda* 1946. Dax.
- RICHARD, M. 1937 *Les barthes de l'Adour, Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest.*
- RICHARDS, A 1932 *Hunger and work in a savage tribe, a functional study among the southern Bantu.* London.
- ROCAL, G. s.d. *Croquants du Périgord.* Paris.
- ROZIER, Abbé 1785-1795 *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou Dictionnaire universel d'Agriculture.* Paris.
- Schwedische Volkskunde. Festschrift für Sigfrid Svensson.* 1960. Lund.
- SEGUY, J. 1954-66 *Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne I-IV.* Toulouse.
- SERRES, O. de 1600 *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs.* Paris.
- SERVIEZ, E-G. 1802 *Statistique du département des Basses-Pyrénées.* Paris.
- SOL, E. 1930 *Le vieux Quercy.* (seconde éd., révisée et augmentée) Aurillac  
- 1948 *La vie économique et sociale en Quercy aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup>s.* Paris.
- SORRE, M. 1952 *La géographie de l'alimentation, Annales de géographie.*
- SOURDILLAT, J.-M. *Géographie agricole de la France.* Paris.
- \* \* \* 1814 *Statistique agricole de 1814.* Paris.
- \* \* \* 1863 *Statistiques de la France.* Paris.
- \* \* \* 1868 *Statistique agricole de la France 1867.* Paris.
- SVENSSON, S. 1942 *Mårtensfirandet, Bygd och yttervärld.* Stockholm.
- THERON DE MONTAUGE 1869 *L'agriculture et les classes rurales dans le pays toulousain depuis le milieu du dix-huitième siècle.* Paris-Toulouse.
- THIERS, A. 1823 *Les Pyrénées et Le midi de la France pendant les mois de novembre et décembre 1822.* Paris.

- THUILLIER, G. 1968 Note sur les sources de l'histoire régionale de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle, *Annales E.S.C.* Paris.
- TROELS LUND, F. *Dagligt liv i Norden i det sekstende aarhundrede* (cinquième éd.) Copenhague 1931.
- TROUVE 1818 *Etats de Languedoc et département de l'Aude, t.II: Description générale et statistique du département de l'Aude.* Paris.
- TUCOO CHALA, P. 1957 Productions et commerce en Béarn au XIV<sup>e</sup>s., *Annales du Midi.* Toulouse.
- VALERI, R. 1971 Study of traditional food supply in the south-west of France, *Etnologia Scandinavica.*
- 1972 Ethnological food studies in France, *Ethnologia Europea.*
  - 1972 a Majsätare, *Nord-Nytt.* Copenhague.
  - 1976 Traditionella konserveringsmetoder, *Observanda Medica.* Malmö.
  - 1977 Alimentazione, *Encyclopedia Einaudi vol.1.* Turin.
- WARG, C. 1762 *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber.* Stockholm.
- VARRO *Rerum rusticarum, libri tres.* v. NISARD.
- VERDIE, H. 1922 *Une mission d'études des éleveurs d'oies du Sud-Ouest en Alsace.* Paris.
- VERDIER, Y. 1966 *Repas bas-normands, L'Homme.* Paris.
- VICAIRE, G. 1890 *Bibliographie gastronomique.* Paris.
- WIEGELMANN, G. 1967 *Alltags- und Festspeisen.* Marburg.
- VIELLIARD, J. 1950 *Le guide du pèlerin de St-Jacques de Compostelle.* Macon.
- YOUNG, A. 1889 *Travels in France during the years 1787, 1788, 1789.* London.

# Appendice I

## ABREVIATIONS, TERMINOLOGIE, RECETTES

- AUGREILH commune dans les Landes, à quelques kilomètres à l'ouest de St-Sever
- ALICUIT, ALICOT (ou "la poule au pot") "toute la poule découpée, mijotée avec des carottes, des oignons, du vin blanc et de la sauce tomate"(Gers:Bérou);"couper un gros coq ou une poule en morceaux, bien roussir, mettre dans une cocotte à petit feu, avec un peu d'eau et des carottes, oignons, échalottes et de l'ail, sel et poivre; vers la fin ajouter des pommes de terre en morceaux"(M-1-C:22);A. peut aussi se faire avec les abats, le cou, le gésier, les ailes, ou avec des restes de volaille (Gers:Castelnau).
- ARMOTTES, ARMOTOS nom donné à la bouillie de maïs dans le Gers (v.aussi Séguy 1958, carte 742)
- ATP Musée des Arts et Traditions Populaires, Paris
- BINAT " du raisin dans une barrique avec du sucre et de l'eau tenait lieu de vin autrefois"(Augr:19)
- BOUDIN "faire cuire la tête du porc et le 'goula' dans un bouillon bien parfumé de carottes, oignons, clous de girofle, thym, laurier, serpolet, etc.(au goût de chacun).Retirer les morceaux après cuisson (1 1/2 h.), couper en petits cubes et ajouter du sel, poivre et des épices;mélanger avec des oignons et des poireaux revenus à la graisse; ajouter la saignée du porc et mettre dans les boyeaux. La cuisson se termine en plongeant le boudin dans de l'eau bouillante. Laisser cuire à env. 85° pendant quarante-cinq minutes "(Gers: Nogaro). "Mélanger le sang du porc avec deux gros oignons, une bonne poignée d'ail, le blanc de trois gros poireaux une noix de muscade rapée, deux cuillerées de poivre moulu. Goûter le mélange cru : il faut qu'il semble un peu trop relevé, trop salé, car il devient plus fade pendant la cuisson. Mettre dans de gros boyeaux, faire cuire à très petit feu dans du bouillon (ayant servi à faire cuire la viande)pendant 1 1/2 h.)"(Haut d'Espoey, Htes-Pyr).
- BROYE nom donné à la bouillie de maïs dans le Béarn; faite avec de la farine de maïs et de l'eau, le bouillon de la garbure et/ou du lait.
- BROUTS, BROUTIX,las BROUTOS les pousses des navets, du colza ou du chou frisé, avant qu'ils montent ou mettent des fleurs
- BRULOT "on mélangeait deux ou trois litres d'eau de vie et du sucre, puis on y mettait le feu et on remuait. Quand cela s'éteignait on le distribuait à tout le monde."
- CHOU FARCI "hacher ensemble du lard, de l'ail et du persil, mélanger avec quatre oeufs et de la mie de pain, mettre ceci entre les feuilles ou à la place du coeur d'une belle tête de chou. Bien ficeler et cuire au four"
- CIVET DE LAPIN "mettre un peu de lard dans le fond d'un toupin(cocotte en

terre cuite), y sauter un lapin en morceaux. Ajouter du sel, du poivre et un peu de thym. Faire sauter des carottes et des oignons (ou des échalottes) dans une poêle à part, ajouter une cuillerée ou deux de farine et du vin. A l'aide d'une louche remplir le toupin avec tout cela. Après avoir couvert le toupin de gros papier et d'une tuile, cuire très doucement (ou très vite). Eventuellement ajouter le sang, mélangé à du vin, et le foie haché."(M-1-C:29)

CONFIT A L'EAU DE MER (toujours du confit de porc) "mettre dans beaucoup d'eau une poignée de sel par morceau de viande. Laisser bouillir pendant vingt ou trente minutes, mettre en pots, verser la graisse dessus. Fait avec les morceaux 'moins nobles'"(M-1-C:29) "On fait cuire les morceaux à l'eau salée au lieu de la graisse. Pour savoir quand l'eau est assez salée, on y met un oeuf : si celui-ci remonte à la surface, cela veut dire qu'il y a assez de sel. On laisse cuire la viande une demi-heure, puis on la met dans des pots, et on la couvre avec de l'eau et une couche de graisse"(M-1-C:17)

CONFIT GRASSE nettoyage et préparation des pots : "bouillir les pots dans un grand chaudron avec de l'eau, de la cendre et de la lessive en cristaux, pendant une heure. Remuer avec un bâton et du chiffon, frotter et tourner les pots dans l'eau. Bien les rincer et les suspendre aux piquets afin qu'ils se désinfectent. Puis bouillir de l'eau à nouveau et la remettre dans les pots."

préparation du confit : "couper les bêtes en quartiers. Sortir la graisse des tripes. Frotter les morceaux de viande avec une poignée de sel, puis les laisser pendant trois jours recouverts de gros sel (jamais en pile - comme ils ont été rechauffés par les mains, ils risquent de pourrir). Bouillir de l'eau (compter cinq litres d'eau pour dix oies), faire fondre toute la graisse, bouillir pendant une demi-heure. Mettre la viande. Quand les morceaux semblent assez cuits, on en enlève un et on le pique - si 'ça coule rose', c'est bien, si cela ne coule pas du tout, c'est trop cuit, et il faut le mettre dans un pot à part et le manger tout de suite, car il ne se gardera pas. On met les morceaux dans le pot avec la peau dessous, en les laissant se refroidir d'abord, sinon du jus en sort. On remplit le pot jusqu'à quatre doigts du bord, ensuite on verse de la graisse chaude là-dessus. En refroidissant elle descend; on en remet donc le lendemain. On couvre avec un papier coupé à la taille de la surface du confit et on termine en ficelant deux autres papiers sur le pot. Après un an on change la graisse, et le confit peut se garder pendant une autre année."(Augr:1)

CRC Commission des Recherches Collectives, Musée d'Ethnographie (=Musée des ATP)

CRIB construction en bois et en treillis de fil de fer, couverte d'un toit en tôle. On y garde les épis de maïs.

CROUSTADE pâtisserie de fête

CRUCHADE nom de la bouillie de maïs dans les Landes (v. aussi Séguy 1958, carte 742)

DAUBE, DOBO "plat préparé avec de la viande de boeuf coupée en morceaux (les bas morceaux, le plat des côtes, ou la joue, du maigre

- et de la chair) et la couenne de porc crue. Faire frire des échalottes, de l'oignon, des carottes, ajouter du vin, du sel et du poivre. Ajouter la viande crue (si elle n'est pas saisie à la poêle, le jus en est extrait davantage)."(Gers: Béraut). "On fait frire des carottes et des oignons avec de la viande, on sale et on met un peu d'ail. On ajoute du vin et un peu d'eau et on fait cuire près du feu pendant très longtemps."(M-1-C:13)
- DINDON pour repas de fête(mariage, etc.):"le vider et le remplir d'olives vertes et d'une tête d'ail. Suspendre devant le feu avec une ficelle, ainsi il se rôtit en tournant tout seul."(M-1-C:11)
- DESPEROUQUERE la corvée pour dépouiller le maïs (oct.-nov.)
- ESCAUTUN nom de la bouillie de maïs dans les Landes(v.Séguy 1958:742)
- FARCI (ou HACHIS)"de la chair à saucisse, de l'ail haché, de la mie de pain, du sel et poivre, le tout lié avec des oeufs" ou "du jambon gras et maigre, du pâté, du persil, des échalottes hachées, de l'ail, des oeufs, du sel et poivre, un peu de 'mélange Rabelais'". Le farci peut se mettre dans un chou (v.chou farci) ou dans une poule vidée, qu'on ficèle.
- FERMAGE on "loue" la terre etc. du propriétaire pour une somme d'argent sans être obligé de lui donner aussi une partie des produits
- FOIE D'OIE EN SAUCE "frire ensemble de l'oignon haché, du persil, du cornichon, de l'ail et un peu de vin. Mijoter le foie dedans" (M-1-C:12)
- FOUR DE CAMPAGNE four rond en tôle(env.50 cm en diamètre) fabriqué par le forgeron du village. On le mettait sur l'âtre, avec des braises dessus et dessous, pour cuire de la volaille ou des gâteaux, voire du pain.
- FRITONS v. GRAISSERONS
- GATEAU A LA BROCHE pâtisserie de fete, traditionnelle dans la vallée de l'Adour(et en Scanie dans le sud de la Suède!). Cuite sur un cône de bois qu'on fait tourner lentement devant le feu en faisant couler la pâte dessus petit à petit jusqu'à obtenir une épaisseur de quelques centimètres. La pâte se fait avec: 18 oeufs, 1 kg de sucre, 1 kg de farine, 1 kg de beurre fondu, 1 livre d'amandes en lamelles, de l'eau de fleur d'oranger, et du sucre vanillé.
- GAUZAGUE (ou AUBIGNADE) sauce d'intestins d'oies, mis en pots : "nettoyer, gratter et échauder les intestins. Les fendre en longueur, les couper en petits morceaux, les accommoder avec une sauce à base de bouillon de vin blanc ou de jambon, aromates, carottes, oignon, ail, herbes fines. Au dernier moment lier avec le sang de l'oie, mettre dans un pot(se couvre naturellement avec de la graisse qui monte à la surface)"(Gers:Nogaro)
- GRAISSERONS de maigres résidus de viande après qu'on a fait fondre la graisse."On passe la viande par une passoire pour enlever la graisse, et on le cuit ensuite pendant une demi-journée pour jusqu'à ce qu'ils se réduisent encore et deviennent grisâtres. On peut assaisonner les graisserons avec de l'ail, de la cannelle, du sel et poivre. Mettre en pots, couvrir de graisse fondue."(Htes-Pyr.:H.-d'Espoey)
- GRENOUILLES A LA GRAISSE D'OIE autrefois souvent mangées aux fêtes de la période d'avril à juin."Fendre le dos, couper la tête, peler, laver, éponger, fariner, faire cuire à la graisse d'oie, ôter. Faire revenir dans une poêle un hachis d'oignons,

- couvrir les grenouilles, cuire une demi-heure à feu doux. Lier avec deux jaunes d'oeuf et une cuillère à soupe de vinaigre. Ajouter un hachis de persil au dernier moment, sel, poivre."  
(Gers:Ramoustens)
- GOLA (GOULA) morceau du cou du porc, consistant en viande maigre et en un peu de graisse, mangé dans certaines régions au repas du tue-cochon. "Couper en petits morceaux, cuire très doucement pendant env. deux heures; alors 'ça fond', ajouter des pommes de terre en petits morceaux, de l'ail et du persil"(M-1-C:28)
- HACHIS(v.FARCI) peut aussi se faire avec de l'ail et du persil uniquement  
LUF les archives de Folkliivsarkivet, Institut d'Ethnologie, Université de Lund, Suède.
- MACARONI AU GRATIN "on cuit les macaroni, et on les dispose dans un plat à gratin avec de l'huile. On rape du fromage et on met successivement un lit de macaroni, un lit de fromage, un lit de macaroni, etc."(M-1-C:13)
- MARCHE AU GRAS des marchés où l'on vend pendant la saison froide des oies et des canards engraisés
- MERVEILLES "une pâte de farine, d'oeufs, d'eau, de lait et d'un peu de sucre, dont on fait des gâteaux comme des beignets, cuits à la graisse, mais qui sont longs et plats et secs"
- METAYAGE on reçoit le droit de cultiver la terre moyennant la prestation au propriétaire d'une partie des produits (en général la moitié)
- METURE pain de maïs (Landes)
- MICHE, MIQUE (dans le Béarn) M.blanches: boulettes de farine de maïs  
M.noires:"farine de maïs ébouillantée mais pas liquide, avec du sel et poivre, de l'ail haché, du sang, de la farine de blé. Pétrir, faire des boulettes, laisser refroidir. Cuire dans le bouillon du boudin. Le lendemain couper en tranches, cuire au 'lêchefrites' ou au four. En disparition depuis 1950"  
(Hts.-Pyr.:Haut-d'Espoey)
- MILLAS nom de la bouillie de maïs dans l'est de la région (v. aussi Séguy 1958, carte 742). Selon une informatrice de M-1-C, née dans le Tarn-et-Garonne, pour faire le millas on échaude la farine avec de l'eau bouillante et l'on ajoute un peu d'écorce de citron et du sucre, tandis que pour faire les armottes on verse la farine dans l'eau.
- M-L-C Montaut-les-Créneaux, commune située à environ sept kilomètres d'Auch dans le Gers
- MORUE AUX HARICOTS "faire dessaler la morue pendant vingt-quatre heures. Faire cuire les haricots, mis à tremper la veille, avec un oignon, un bouquet de thym, du sel, du poivre, un peu d'ail râpé. Frire la morue et la servir avec les haricots. Lier la sauce avec un oeuf et un peu de vinaigre"(Gers:Isle-de-Noë).
- MORUE(SAUCE POUR ENTERREMENT) "faire cuire la morue(déjà détrempée)avec des pommes de terre. Quand cela bout, on enlève le poisson et on finit de cuire les pommes de terre. Faire revenir de l'ail haché très fin dans de l'huile, ajouter un peu de farine, mouiller avec l'eau des pommes de terre. Servir avec les pommes de terre, la morue et un hachis de persil dans un grand plat."(Gers:Nogaro)
- OIE EN DAUBE "prendre une oie assez faite, la vider, la trousser, la piquer partout avec des lardons maniés de persil, ciboule, échalottes, une demi gousse d'ail, du thym,du laurier, le tout haché. Ficeler l'oie, la mettre dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin et un demi verre d'eau de

- vie, ajouter du sel et du gros poivre, couvrir et faire cuire à petit feu pendant cinq heures."(Gers:Isle-de-Noë)
- OREILLETES v. MERVEILLES
- PASTIS nom local de la pâtisserie de fête, même si elle peut être de caractère totalement différent d'une région à une autre. Ainsi, le pastis des Landes est un gâteau à la pâte levée, parfumée à l'anisette, au rhum, au citron, à la fleur d'oranger et au sucre vanillé. Le pastis (ou croustade) du Gers est fait avec une pâte feuilletée très fine sur des morceaux de pommes, et parfumée d'armagnac
- PATE TORREFIE (ou PASTE TOURRADE, en Béarn) bouillie de maïs faite avec de la farine torréfiée : "Faire griller de la farine de maïs dans une cocotte en fonte. Ajouter ensuite le bouillon d'une soupe aux choux et un peu de graisse d'oie et éventuellement un morceau de confit. Faire une pâte consistante, qu'on met dans le fond de l'assiette. Verser le bouillon et les choux dessus."
- PELE-PORC ou TUE-COCHON fête ou corvée pour tuer le cochon, faite avec les voisins les plus proches (ou avec des parents). Ils sont remerciés pour leur aide en cette occasion et pendant toute l'année par un plantureux repas.
- PIQUETTE de l'eau tiède versée sur le marc et laissée dans une barrique pendant huit jours. La première piquette, qui tient 5-6<sup>0</sup>, est bue jusqu'en février.
- POLENTA nom donné à la bouillie de maïs locale par les immigrés italiens
- POMMES DE TERRES A LA POELE "on met un peu de bouillon dans la poêle et on ajoute des pommes de terre écrasées. Faire dorer des deux cotés, assaisonner avec de l'ail et du persil, du sel et du poivre"(Augr:1)
- POTAGE AUX BROUTES "dans l'eau où on a cuit du petit salé, mettre des pommes de terre, beaucoup d'ail haché, et cuire pendant dix minutes. Ajouter ensuite des broutes ficelés en paquet, et des broutes coupés en petits morceaux; cuire pendant vingt minutes. On sert très chaud avec de fines tranches de pain dans la soupière. Les broutes en paquets et les pommes de terre entières sont mangés "en légumes" avec de la vinaigrette."(Gers:Masséube)
- POULET CRAPAUDINE ou "poulet su grille" souvent servi le dimanche. "Prendre un jeune poulet de 2 l/2 mois, en retirer les abats, l'éviscérer, le partager dans le sens de la longueur. Griller sur des braises de sarments en plaçant l'intérieur du poulet du côté des braises; le retourner ensuite et placer dans son ventre un mélange d'échalottes coupées en lamelles, de persil, de thym, d'huile, avec un fil de vinaigre et du citron"(Gers:Castelnau-Barbarens)
- RATA "faire revenir de la viande de confit (ou autre), des carottes en rondelles à peine dorées, de petits oignons, un bouquet garni. Ajouter de l'eau chaude, mijoter pendant deux heures. Ajouter des pommes de terre ou des macaronis."(M-1-C:28)
- SANGUETTE "dans une assiette remplie de mie de pain, de beaucoup d'ail haché très fin, du persil, du sel et du poivre, on met le sang de quatre oies. On fait cuire ce mélange à la poêle, comme une crêpe. Ou bien on fait cuire des oignons à la poêle et l'on ajoute le sang directement." "Sanguette vive": on ajoute aussi du jambon gras taillé en dès ou du pâté.
- SARMENTEE corvée faite entre femmes pour ramasser les sarments.
- SOUPE AUX CHOUX "dans 5-6 litres d'eau froide on met un peu de peau d'oie, des choux, des pommes de terre, un hachis de lard et d'ail, de la graisse d'oie; à bouillir pendant au moins deux heures." (M-1-C:18) "Un morceau de confit d'oie est débarrassé de sa

graisse en le faisant chauffer doucement dans une poêle. Il est mis ensuite dans une marmite avec de l'eau froide et il est cuit pendant deux heures. On ajoute des pommes de terre, des grandes feuilles de chou coupées en lanières, le coeur d'un chou coupé en quatre, et on fait cuire encore pendant une demi-heure. Ensuite on ajoute de l'ail haché. On trempe du pain rassis coupé en fines lamelles dans le bouillon avec le chou en débris. Chou en quartiers et pommes de terre se servent en 'plat de légumes'" (Gers:Mirande)

**SOUPE GARBURE** "mettre dans un 'fais-tout' deux litres d'eau à bouillir, saler. Couper en lamelles trois pommes de terre. Faire cuire rapidement pendant dix minutes. Ajouter quelques feuilles de chou vert hachées. Faire chauffer une cuillère à soupe de graisse d'oie, faire revenir deux raves, verser dans la garbure. Afin de donner un meilleur fumet à cette soupe, on peut y hacher un soupçon de lard rance. Ajouter un bon hachis d'ail avant de 'tremper la soupe'". (Gers:Cazaneuve)

**SRM** la Société Royale de Médecine. Les archives de la SRM se trouvent à l'Académie de Médecine, rue Bonaparte, Paris.

**TOURIN A L'AIL (ou A L'IVROGNE)** "mettre à cuire dans une poêle avec un peu de graisse d'oie deux poignées de gousses d'ail. Avant que l'ail devienne roux, ajouter environ un litre d'eau. Quand ce dernier commence à frissonner casser un oeuf et séparer le blanc du jaune. Mélanger peu à peu dans la poêle le jaune délayé dans du vinaigre. On peut ajouter le blanc si l'on veut. On verse le tourin sur du pain rassis, coupé en tranches. (tourin blanchi : sans oeuf)

**TREMPER LA SOUPE** verser la soupe sur des tranches de pain rassis placées au fond de la soupière

**TREMPETTE** "faire la trempette": tremper du pain dans du vin

Correction: sous GRENOUILLES :...Faire revenir dans une poêle un hachis d'oignons et un peu d'ail. Ajouter une cuillerée de farine, mouiller avec du bouillon, à en recouvrir les grenouilles, cuire une demi-heure à feu doux....

## Appendice II

### QUESTIONNAIRE DE L'AUTEUR

#### A. ALIMENTS TRADITIONNELS:

- I. Est-ce que vous mangez encore la mesture (pain de maïs)?
  1. si non, depuis combien de temps vous ne la mangez plus?
  2. si oui, combien de fois par semaine?
  3. vous la mangez toute l'année?
  4. toute la famille la mange?
  5. vous la mangez à tous les repas?
  6. avec quoi la mangez-vous?
  7. comment préparez-vous la mesture?
  8. celle que vous consommez, est-elle toujours préparée à la maison?
- II. Est-ce que vous mangez de l'escautoun(/armottes/millas)?
  1. si non, depuis combien de temps...  
...(mêmes questions que I)..
  9. vous le mangez salé ou sucré?
- III. Connaissez-vous la cruchade?
- IV. Connaissez-vous d'autres plats à base de maïs?
  1. En mangez-vous encore?
  2. si non, depuis quand?
  - ..(etc. comme ci-dessus)...
- V. Qu'est-ce que vous mettez dans la soupe?
  1. Choux? 2. Haricots? 3. Broutes?
  4. d'autres plantes comestibles que vous ramassez en dehors de votre potager?
- VI. Mangez-vous du confit?
  1. Quel est son nom local?
  2. Confit d'oie? de canard? de porc?

Aujourd'hui :

  1. Combien en préparez-vous et en consommez-vous par an?
  2. le mettez-vous : en pot de terre/ en bocal / en boites de fer blanc?
  3. quand tue-t-on la bête?
  4. y a-t-il des jours spéciaux pour la tuer?
  5. qui la tue?
  6. y-a-t-il un repas spécial pour cette occasion?
  7. que faites-vous du sang de l'oie?
  8. vous laissez les morceaux dans du sel pendant combien de jours?
  9. vous mangez le confit de préférence à quelle saison?
  10. accompagné de quoi?
  11. vous le mangez au déjeuner ou au souper?
  12. vous le mangez combien de fois par semaine?
  13. en semaine ou le dimanche?

14. avec qui? avec toute la famille? ou avec des gens qui n'appartiennent pas à la famille?

Autrefois :

(mêmes questions que sous VI)

VII. Est-ce que vous gardez le foie gras pour votre consommation?

1. autrefois?
2. comment le préparez-vous?
3. quand le mangez-vous?

**B. REPAS**

I. Qu'est-ce que vous mangez au petit déjeuner?

1. A quelle heure le mangez-vous?
2. Comment appelez-vous le petit déjeuner?
3. Est-ce que tous les membres de la famille mangent la même chose?
4. Depuis quand buvez-vous du café?

II. Qu'est-ce que vous mangez au déjeuner?

(questions 1, 2 comme sous I)

III. Qu'est-ce que vous mangez au goûter?

(questions 1,2 comme sous I)

IV. Qu'est-ce que vous mangez au souper?

(questions 1,2 comme sous I)

V. Mangez-vous du dessert? Depuis quand?

VI. Quand mangez-vous dans les champs? quoi?

VII. Que mangez-vous au repas de dimanche? avec qui? quelles sont les différences entre 'autrefois' et 'aujourd'hui'?

1. Que mangez-vous au repas de la communion?
2. ..aux nocés?(chez le garçon ou chez la fille?)
3. ..aux funérailles?
4. ..autres occasion du cycle de la vie?
5. à la Chandeleur?
6. au Carnaval?
7. à la fête patronale?
8. le 14 juillet?
9. à la St. Martin?
10. à Pâques?
11. à Noël?
12. à l'Epiphanie?

VIII. Que mange-t-on pour le repas du tue-cochon?

1. Quand le fait-on? comment on l'appelle? le fait-on à la vieille ou à la nouvelle lune? pourquoi?

IX. Que mangez-vous lors des

1. semailles? 2. du dépiquage? 3. de l'égrenage du maïs? (époque de l'année, menus, etc.?)

X. Soupe : la mangez-vous

1. combien de fois par jour?
2. le dimanche?
3. en quelles quantités?
4. à quel moment la préparez-vous?

**C. CULTURES, ELEVAGE**

I. Qu'est-ce que vous cultivez?

1. Maïs? 2. millet? 3. vigne? 4. depuis quand?

II. Vous êtes métayer? fermier? à quelles conditions? quand y a-t-il eu des changements dans la tenure foncière?

III. Avez-vous des vaches? combien? que faites-vous du lait?

IV. Elevez-vous des porcs? des moutons?

V. Avez-vous de la volaille?

1. combien en élevez-vous chaque année de chaque espèce?

2. en vendez-vous? combien? où?

VI. Cultivez-vous des haricots? des choux?

VII. Faites-vous de l'échange blé/farine contre du pain?

Depuis quand?

## QUESTIONNAIRE DE LA COMMISSION DES RECHERCHES COLLECTIVES

Enquête no 3

Musée d'Ethnographie le 17 jan.1936

### Alimentation populaire quotidienne

#### Conseils

En préparant son 3<sup>ème</sup> questionnaire., la Commission a reconnu combien il était difficile d'aborder en une fois l'ensemble de l'alimentation. D'autre part, même réduit à l'alimentation quotidienne, un questionnaire eut risqué d'être lassant. Et pourtant, là encore plus qu'ailleurs, toute série de questions eût paru incomplète.

Nous offrons donc à nos collaborateurs un simple aide-mémoire. Qu'ils voient dans chaque paragraphe un exemple des observations à faire, des remarques à consigner. Qu'ils trouvent dans ces quelques pages le cadre où ils présenteront eux-mêmes, à leur guise, les résultats de leurs recherches. Enfin, qu'ils n'hésitent pas, en cas de besoin, à demander des conseils complémentaires au secrétariat, 13 rue du Four à Paris(VII). L'importance du problème alimentaire dans la vie moderne nous dispensera de recommander cette nouvelle étude collective à tous les participants de notre "coopérative de travail scientifique." Qu'ils s'efforcent surtout de servir la véritable connaissance du temps présent en déterminant et en datant les transformations, les disparitions, les apparitions des diverses façons de vivre et d'agir.

#### Aide-mémoire

##### I Comment mange-t-on?

1. - On ne mange pas n'importe quand. n'importe comment : repas et collations constituent un horaire. Il faudra noter cet horaire, en marquer les variations saisonnières; donner les noms populaires de chaque repas (avec dictons éventuels) enfin indiquer le rapport des variations constatés avec les travaux, aux champs ou au domicile (l'hiver).

2. - Où mange-t-on? Hors ou dans la maison?

##### II Ce qu'on mange

Notons les menus typiques : ceux d'aujourd'hui ; ceux d'une époque passée dont nous daterons la disparition. Notons-les pour chaque repas ou collation de notre horaire.

Remarquons surtout la proportion de chaque sorte d'aliments dans la nourriture d'un individu. Il y a des aliments de base. Ils ont pu varier. Etait-ce, est-ce encore le pain, ou la soupe, les galettes, les laitages, la viande, voire les légumes ou fruits - et lesquels? Il faut savoir de quoi vivaient, de quoi vivent les gens. Il y a des peuples mangeurs de viande; d'autres pour qui viande signifie jour de fête, ou de marché. Provenance de la viande : locale, régionale, par importation?

Toutes les viandes ne sont pas également prisées; autre question de proportion entre le boeuf, le veau, le mouton, le porc, la volaille, le lapin, le gibier, voire le poisson. Y'a-t-il une hiérarchie des morceaux? Laquelle? Dans tel pays, volontiers on échangeait chez le

charcutier un mouton contre du porc, l'autre viande n'étant pas réputée présentable. Indiquer si la viande de cheval est réputée comestible ou objet de dégoût. Mêmes questions concernant le lapin dans certaines régions, certains gibiers, certains poissons. Reçoit-on des envois de marée?

Quels sont les animaux de basse-cour?

Les oeufs (omelettes), les laitages (avec toute la gamme de fromages), les châtaignes étaient, sont parfois encore des aliments de base. De même toute la série des bouillies, des galettes (que nous étudierons plus en détail dans l'enquête sur le pain). De même la pomme de terre, diversement accommodée, les plats d'épinards, dont la composition a pu grandement varier (jadis ne faisait-on pas entrer les orties?). Quelles plantes ont disparu de nos potages? Quelles plantes y ont pris place?

Aliments d'appoint?

### III Comment on conserve les denrées

Grand problème du temps jadis! Que sont devenus les solutions traditionnelles?

Nous réservons pour d'autres enquêtes la conservation du pain et les salaisons. Mais décrivez-nous la fabrication des fromages cuits et fermentés, leurs noms et les noms des diverses pièces d'outillage. Il y a des fromages de petit lait, des fromages fondus.

...choucroute...sûrissage...

...fruits secs...châtaignes...confitures...

SKRIFTER FRÅN FOLKLIVSARKIVET I LUND

(LiberLäromedel i distribution):

1. John Pape, *Kloka flickan från Vallåkra*. Lund 1949. 176 sid.
2. Johan Pettersson, *Kupolbyggnader med falska valv*. Engl. summary. Lund 1954. 56 sid.
3. Norden och kontinenten. *Föredrag och diskussioner vid Trettonde nord. folklivs- och folkminnesforskaarmötet i Lund 1957*. Deutsches Ref. Lund 1958. 208 sid.
4. Karl Mattisson, *Det sydsvenska halmtaket*. Deutsches Ref. Lund 1961. 179 sid.
5. Axel Hörlén, *Knyppling och knypplerskor i södra delen av Ingelstads härad*. Deutsches Ref. Lund 1962. 136 sid.
6. Nils-Arvid Bringéus, *Brännodling. En historisk-etnologisk undersökning*. Engl. summary. Lund 1963. 183 sid.
7. Viktor Akerman, *Minnen och anteckningar från Gärdslövs och Önnarps pastorat*. Deutsches Ref. Lund 1965. 153 sid.
8. Selma Frode Kristensen, *Vid brunnen. En kulturbild från sekelskiftet*. Deutsches Ref. Lund 1966. 127 sid.
9. Artur Larsson, *Hur annorlunda då. Minnen från ett samhälle på Söderslätt*. Deutsches Ref. Lund 1967. 103 sid.
10. Gabrielle Jeansson och Inga Kindblom, *Kring livets högtider i Örskälljunga församling*. Engl. summary. Lund 1968. 95 sid.
11. Sven B. Ek, *Nöden i Lund. En etnologisk stadsstudie*. Engl. summary. Lund 1971. 240 sid.
12. Gabrielle Jeansson och Renée Valeri, *Viken, äldre bebyggelse och miljö*. Engl. summary. Lund 1972. 95 sid.
13. Anders Gustavsson, *Kyrktagningsleden i Sverige*. Deutsches ref. 1972. 338 sid.
14. Ernst Walerius, *Pottmakare Krukmakare Kakelugnsmakare i Falkenberg*. Deutsches Ref. Lund 1973. 185 sid.
15. Monika Minnhagen, *Bondens bostad. En studie rörande boningslängans form, funktion och förändring i sydöstra Skåne*. Deutsches Ref. Lund 1973. 161 sid.
16. Kurt Genrup, *Gåsskötsel. En etnologisk studie med särskild hänsyn till skånska förhållanden*. Deutsches Ref. Lund 1975. 235 sid.
17. Jøan Pauli Joensen, *Færøske slupfiskere. Etnologisk undersøgelse af en erhvervsgruppes liv*. Engl. summary. Lund 1975. 254 sid.
18. Tomas Jönsson, *Jordstugor i Sydsverige. Den ingrävda bostadens utbredning, form, funktion och konstruktion*. Deutsches Ref. Lund 1976. 82 sid.
19. Gösta Arvastson, *Skånska prästgårdar. En etnologisk studie av byggnadsskickets förändring 1680-1824*. Deutsches Ref. Lund 1977. 160 sid.
20. Renée Valeri, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*. Engl. summary. Lund 1977. 230 sid.



L'alimentation est un phénomène d'une telle complexité que peu d'études parviennent à en donner une image globale.

L'auteur de ce livre s'est efforcé de saisir la structure et la dynamique de l'alimentation du Sud-Ouest de la France en concentrant son attention sur un aliment-clef et révélateur : le "confit".



**LiberLäromedel**

ISBN 91-40-04530-7