

Comment se nourrissait une famille rurale à Moins en 1930

Exposé de monsieur Auguste Perrin



COLLECTIF CITOYEN DE MIONS
7-9 allée du Château, 69780 MIONS

Mon propos n'est pas de détailler des recettes d'antan, mais de rappeler par quelques souvenirs la façon et, de quoi se nourrissait une famille rurale modeste au temps de mes jeunes années.

On garde toujours la nostalgie de sa jeunesse. Cultivateur par atavisme, j'entretiens toujours un jardin que je m'efforce de cultiver aussi naturellement que possible, fumé au vrai fumier, au compost, engrais vert, engrais minéral, insecticide bio...etc... il produit une grande variété de légumes. Et mon épouse a gardé une solide tradition cuisinière qu'elle a transmise également à ses filles.

Qu'est-ce qu'on mangeait à la maison ?

Il faut dire d'abord que les femmes passaient beaucoup de leur temps à préparer les repas à l'époque de ma pré adolescence.

J'avais 15 ans en 1941, date qui a marqué une distinction entre une période de suffisance et les années de restrictions et de disette ; sous l'occupation, adolescent, en pleine croissance, je n'ai pas mangé mon *sâoul* et éprouvé ce qu'était la faim.

Nous étions 9 à la maison, petite fermette familiale.

La nourriture de base était le pain ; on mangeait du pain avec tout, il fallait finir son pain ! ça faisait manger du pain ! On prenait un bout de pain. On ne jetait pas le pain ! C'était l'aliment sacré !

Lorsque l'on vitriolait le froment préparé pour la semaille contre le *chambucle* (1), on nous faisait ôter nos galoches pour ne pas écraser le grain et le blé était manipulé avec une pelle en bois pour ne pas l'agresser. Il ne fallait pas mettre le pied sur les épis de la gerbe, on nous rappelait à l'ordre.

Les parents nous inculquaient le respect du pain. Je l'ai encore !

Récolté et battu, stocké en vrac au grenier, une partie du blé était destiné à la subsistance de la maison jusqu'à la prochaine récolte. Le plus beau grain était mis de côté pour la semence. Le reste était vendu.

Il existait un contrat tacite entre le boulanger et le cultivateur qui lui fournissait la farine ; la boulangère tenait un carnet à jour, au nom du cultivateur, ou étaient marqués date et poids du pain pris à la boutique. Lorsque la quantité en poids du pain acquis correspondant au poids de farine livrée s'épuisait, la boulangère avertissait le paysan afin de livrer à nouveau la farine ; ce qu'il faisait à quelques jours près.

Le paysan partait moudre son grain à SAINT SYMPHORIEN D'OZON ou à SAINT QUENTIN FALAVIER, aux moulins actionnés par l'eau de rivière pour s'assurer une suffisance de 3 ou 4 mois, ce qui correspondait chez nous à plus ou moins 400kg de blé. 100kg de farine livrée égalait 100kg de pain acquis. Sachant qu'un quintal de farine pétrie donne cuite plus ou moins 132 kg de pain, les 32kg de surplus était la marge du boulanger (2).

Le meunier transformait le grain à la demande du client ; hormis la farine destinée au pain, on faisait *égruer* une quinzaine de Kg de blé et d'orge que l'on consommait comme le riz. Blé et maïs servait à préparer la semoule ; une semoule grossière à l'arôme de froment qui craquait sous la dent. De tout ça on faisait des potages, des soupes, des gratins, des entremets sucrés, des flancs ! Avec la semoule, ma Mère roulait des quenelles qu'elle faisait frire au beurre dans la *casse* ou gratiner au four avec œufs durs et béchamelle. Et puis on conservait un stock de farine indispensable pour la cuisine pâtissière, gaufres, matefaims, bugnes dont on se gointrait et, pour le *tôtfait* du dimanche, qu'on trempait bien sûr dans le verre de vin pue !

Un détail : comme il y avait des rats et des souris au grenier, les sacs étaient mis sur des chaises dans la grande chambre !

Du moulin, on rapportait également le son, *la recoupe*, *le fleurage*, produit des moutures pour alimenter les animaux de la ferme.

Le plat le plus consommé été comme hiver, soir et matin, parfois à midi lorsqu'il faisait froid, c'était la soupe de légumes. On y ajoutait 10Mn avant la fin de la cuisson un morceau de *coennu* (3) tiré du saloir, et on la trempait au moment de servir de grosses tranches de pain taillées dans la couronne de 5Kg dont la croûte brûlée teintait quelque fois le bouillon. Si elle se trouvait trop grasse, les hommes faisaient *chabro*(4), ça dégraisait ! Je le fait encore à l'occasion avec le bouillon du pot au feu.

Comme je possède quelques poules, pour les œufs, nourries au grain et à l'herbe, et qu'une d'elles passe à la casserole, le bouillon de cuisson est transformée en gratinée lyonnaise par mon épouse : cuite au four avec couches de pain grillé nappées de gruyère sec râpé , poivrées à souhait, recouverte de jaunes d'œufs battus dans le madère incorporés à la dernière minute et servie brûlante.

Dans mon assiette j'y rajoute un demi verre de madère supplémentaire...un régal et ça réchauffe !

Le légume le plus employé dans la cuisine fermière était la pomme de terre ; le plus abondant de production et de conservation facile. On gardait la quantité nécessaire pour notre consommation et une partie des grosses, triées, étaient vendues à la récolte. Le reste était conservé à la cave et les plus petites destinées à la nourriture des animaux.

La pomme de terre est accommodable à toutes sortes de recettes : frites, purées, bouillies rondes ,pelées ou en robe des champs, soufflées, en gratins au jus , au lait, fricassées, écrasées avec le *caillé*, mélangées à d'autres légumes...etc

Je me délecte de salades de ce légume : d'abord bouillies, coupées en quartier grossiers dans un saladier, vinaigrées, poivrées, salées, nappées d'huile, parsemées de cerfeuil haché et dégustées chaudes ce qui les rend plus digeste que froides.

Et la potée ou les pommes de terre sont cuites avec la tranche de poitrine roulée sortie du saloir, le plat de côtes et le saucisson de couennes ! Et cuites à l'étouffé en garniture d'un rôti ou elles prennent une teinte marron quand elles s'imprègnent de jus. Et le barboton, qu'on appelait en patois sauce *grobo* (5), il en restait toujours dans la coquelle pour les tartines froides.

On n'en finirait plus sur ce légume miracle !!

Et puis il y avait la **basse cour**.

On sacrifiait les lapins à plus de 4Kg prêts à cuire. Ils avaient le temps de se faire ! Ils étaient marinés pour les civets et commençaient à cuire la veille dans la grande coquelle noire, ils mijotaient sur le coin de la cuisinière. Ils étaient aussi « sautés » au vin blanc (de nos vignes) et liés à la farine. Il y en avait pour 2 jours à manger et là encore , lorsqu'il restait de la sauce, ma Mère nous en faisait des tartines pour 4Heures !

Il y avait bien en moyenne 60 volailles de tous genres, produisant viande et œufs, qui courraient dans la cour non close, dans les prés, le bois, grattant le fumier, la terre, la paille et nourries le matin à la pâtée et la *recoupe* ; le soir, on jetait des graines sur le sol.

Je me souviens des œufs d'oies frits avec des jaunes énormes qui vous faisaient un repas ! Œufs de poules, de canes gobés crus, à la coque, en omelettes de tous genres, cuits durs et indispensables pour la pâtisserie maison.

Des premières couvées de mars avril on obtenait des poulets de grains en octobre qui étaient rôtis au four, entourés de mousserons ou de roses des prés et accompagnés d'une purée au lait qu'on inondait de jus.

On ignorait qu'on allait fabriquer des poulets en 3 mois dans des batteries en les gavant d'hormones, d'antibiotiques et d'aliments innommables !

Les coqs qui n'étaient pas vieux à 3 ou 4 ans finissaient rôtis à l'étouffée ou , découpés et cuits au vin rouge ou blanc de nos vignes et aux lardons. Canards et dindons subissaient la même fin mais étaient réservés pour les fêtes familiales de Noël ou autres.

On sacrifiait quelques cabris aussi quand ils étaient broutards. Les cuisses et les épaules étaient rôties à l'étouffée entourées d'oignons blancs pour garder la chaire moelleuse. Si un se trouvait avec « trop de taille », on le partageait avec les voisins qui rendaient le même morceau.

Et puis, les canards découpés en morceaux choisis, cuits dans leur graisse, surveillés par la Grand Mère, qui les serraient dans un *tupin* pour la conserve et versait dessus la graisse bouillante mélangée au beurre salé. Elle frappait à petits coups la paroi du *tupin* avec la cuillère de bois pour faire sortir l'air.

Je me souviens des plats de raves à bétails, fricassées avec 2 ou 3 cuillères de cette graisse qui embaumait la cuisine.

Le plus grand apport de viande était **le cochon**.

Deux porcelets achetés à la foire en novembre et sacrifiés 15 à 17 mois plus tard ; nourris et engraisés aux légumes que la ferme produisait : choux, betteraves, navets, pommes de terre, courges, orties, topinambours, rutabagas, crus ou cuits à la chaudière, allongés de recoupe, de petit lait, d'eau de vaisselle et de grandes fourchées de luzerne ou de *pesettes* de maïs vert suivant la saison. Il fallait bien 18 mois pour faire un beau cochon.

Maintenant, avec les anabolisants, les antibiotiques incorporés dans leur nourriture unique, serrés, casés pour ne pas perdre leur énergie, on fait des porcs en 5 ou 6 mois dont la viande flapie pisse l'eau !

La veille de la tuerie, l'animal ne mangeait qu'un léger brouet. Le lendemain, au point du jour, c'était la mise à mort, que je ne détaillerais pas ; avec le recul du temps je trouve ça atroce ! Tout le pays entendait hurler la bête qu'on égorgeait ! Lorsque saignée, elle avait rendu l'âme, elle était *buclée* (6) , frottée et découpée sur un lit de paille ou de genêts. Les morceaux étaient étalés au frais pour être travaillés par la suite.

Ah ces repas ce jour là !

Le matin au casse croûte : soupe aux choux et tranches de foie de la bête frites à l'ail et au vin ! A midi : la fricassée de boudins cuite dans la graisse des *jailles* (7) fondues, le rôti de *china* (8) et ses 7 à 8 Cm de lard blanc, ferme, parfumé à l'ail, en robe des champs ; son jus arrosait purée ou gratin de cardons. Le tout accompagné de larges rasades de vin du coteau et de gnôle après le café !

La meilleure viande, choisie par le charcutier, et soigneusement dénervée, assaisonnée et salée à proportion de 28 g par kilo, était *emboisée* pour les saucissons à consommer crus qu'on pendait aux solives à sécher pendant 40 jours de fermentation. Il s'en mettait parfois dans la cendre de bois. Les plus gros boyaux étaient remplis de couenne, de viande seconde, à cuire comme les saucissons.

Chaque catégorie avait sa préparation séparée : le *saccaro*, la *gonfle* (gros intestin, vessie) étaient réservés aux repas de battage ou de vendanges. Cuits à feu doux et dégustés froids : un délice de saveur!

Qui mange des saucissons aujourd'hui ? Tous ?

Même dans ceux des grandes marques (que je ne citerai pas !) on trouve des bouts de nerfs, des tendons, de l'os parfois, et la viande nous reste dans les dents ! Dans le temps cela n'existait pas ! Et leurs sabodets qu'est-ce qu'ils mettent dedans ? Tous le même goût !

Et puis il y avait les os, demi salés, encore garnis de viande qu'on raclait au couteau une fois bouillis et dont on se régalaient.

Allez donc mettre une pommette avec son œil ou une mâchoire avec ses dents grises dans l'assiette d'un délicat ou d'un distingué mangeur d'empaqueté (parce qu'on ne frottait pas les dents du porc au dentifrice avant de le tuer !) : ils n'en voudraient pas !

Pour préparer un cochon moyen (120 kg) le charcutier aidé mettait 10 à 12 h de travail assidu. A l'heure actuelle, un individu à peine qualifié met 1/2h industrielle.

Calcul : à combien reviendrait le kg de porc travaillé à la mode d'autrefois !

Les grattons ! Très lyonnais. Ils étaient coupés en gros dés dans les bas morceaux gras, salés légèrement et fondaient doucement pendant 2 ou 3 jours sur le coin de la cuisinière. La graisse, récupérée de l'égouttage était versée chaude dans les *tupins* ; une fois prise, elle devenait le saindoux ou graisse blanche dont l'usage était multiple en cuisine. J'en ai mangé souvent en tartines.

Ces grattons aux goûts incomparables sont devenus légende !

J'entends souvent dire des gens, dans les repas sociaux : »on a bien bouffé, ah que c'était bon ! ». J'ai souvent envi de leur dire (.... !) comme Jean Pierre Coffe et je me marre !

Dans le cochon tout est bon, tout set, même le sexe avec son bout de gras (on nous faisait croire que c'était le nombril !) qu'on pendait à un clou à sécher pour graisser les scies. Il paraît même que les vieux s'en frottaient la raie des fesses quand ils avaient le derrière *entre-cuit*....

Rien n'était gaspillé, tout était utilisé !

Il y avait **le lait** qui tenait une grande place dans la vie de la maison.

Celui des vaches, dont une partie était livrée au laitier Auguste Ferrant ; une autre était gardée pour la consommation immédiate et le reste, présuré était mélangé à celui des 5 chèvres pour la fabrication des fromages.

Je me souviens que ma Mère ou ma Grand Mère sortant de l'écurie, nous faisait boire à la *seille* le lait tiède et bourru qui nous laissait des moustaches de mousse. Je me souviens du Grand Père aussi, qui remplissait un bol de lait froid, pris dans le *tupin* couvert de la cave renouvelé tous les jours, y jetait une pincée de gros sel et y trempait son pain.

Les **fromages** étaient consommés à toutes les occasions (ça faisait manger du pain !) : en caillé, frais, ½ sec ou sec. L'aïeule, quand elle les jugeait propices, en entassait par roulement d'une vingtaine dans les deux grands pots de grès gris ; au bout de quelques semaines, ils prenaient une peau orangée, s'affaissaient, s'agglutinaient entre eux et alors, prélevés à la louche, ruisselaient de crème blanche fleurant des odeurs que l'on ne retrouve plus.

Et la faisselle de caillé qu'on retournait dans son assiette lorsqu'on faisait 4 heures l'été, entre la décharge de 2 charretées de foin ou de gerbes, salée, poivrée, agrémentée de 1 ou 2 gousses d'ail hachées avec quelques feuilles d'estragon à sa fantaisie ; ça, ça ravigotait ! Je le fais encore souvent au grand dam de mon épouse !

Essayez mes amis ! Mais avant je vous conseille de prendre vos précautions conjugales car si vous lui soufflez dans les narines, vous avez de fortes chances que votre épouse vous foutes en bas du lit !

Et puis on produisait des légumes à profusion ; l'excès profitait à la basse cour. Je revois les 600 m² de jardin tenus par le Grand Père, bêché à la main, fumé à la *gandouze* et force brouettées de fumier, avec ses carrés de salades, de fraises, ses plots de bettes, les lignes de carottes, de betteraves rouges, de *scorsonères* ou salsifis, de haricots à cueillir verts ou secs ; Avec les petits pois, ramés pour les gourmands, les poireaux, les cardons entourés de paille à l'Automne, les rangées d'asperges dans les rangs de vigne. Et les fruitiers : les pommiers taillés en espalier, le cognassier à l'angle de la remise ; les 2 grands poiriers au fond du jardin, le Guillot d'été et le passe crassane d'hiver dont les fruits étaient mis à mûrir enfouis dans le stock de grain au grenier. Et puis il y avait les 2 grands cerisiers qu'on escaladait au temps des cerises, l'abricotier, le prunier Reine Claude à l'angle de la maison pour les confitures, les noyers à l'orée du bois qui nous donnait des noix délicieuses avec du pain frais et aussi la treille de chasselas et son cep gros comme une bouteille.

Tout ce qui passait sur la table provenait de la ferme. On mangeait simple, on mangeait sain, on mangeait bon . On n'achetais presque rien . Rien n'était drogué !

La première fois que j'ai vu intoxiquer nos terres, c'est en 1938, à l'apparition des doryphores. Maintenant, si vous ne droquez pas vous ne récoltez rien.

Pour finir : **le vin** !

Chez nous il s'en produisait plus de 1400 litres par an en rouge plus un *barricot* de blanc (en 1925 1800 litres déclarés plus 50 litres de blanc). Pas de sucre ni aucun ajout ; c'était un vin violet titrant 7 à 8° qui, même doublé d'eau vous laissait la moustache et vous teintait les boyaux. Vin issu de nos vignes plantées de *bacco*, de *bertilles*, de *clinton*, de *noah*, de 1522 et d'autres plants directs qu'on ne sulfatait jamais. Ils sont prohibés maintenant, sous la pression des chimistes, pour la raison qu'ils résistaient aux maladies ? Peut être ! En tout cas ils n'ont jamais tué personne.

Le « 4 heures », essentiel aux heures chaudes des journées du travail d'été, était un véritable repas. En plus du *fronton* à l'ail déjà cité, on découpait le *soss* et on se rafraîchissait avec la *trem pote* : pour la préparer, il fallait mettre dans un grand bol le vin qu'on jugeait supporter, on ajoutait de l'eau fraîche tirée du puits, on sucrant à son goût et on y trempait son pain en tranches ou en carrés. Une fois rassasié, on buvait le reste du liquide à longs traits. Je le fais encore souvent aux temps chauds, mais les vins ne valent plus, ils sont trop clairs et trop alcoolisés.

Voilà chers amis quelques souvenirs ressassés d'une époque de quiétude, ou les marchés et les drogues n'avaient pas d'influence sur la façon de se nourrir dans une fermette familiale qui vivait presque en autarcie alimentaire.

En conclusion, ce que je veux dire c'est que vous constatez qu'il y a bien rupture complète entre ce temps, que j'ai vécu, que j'ai connu, et ce que nous vivons aujourd'hui.

Merci de m'avoir écouté.

(1) « chambucle » : charbon ; maladie provoquée par un champignon « ustilago » traitée par un ébouillantage au sulfate de cuivre.

(2) Référence.....

(3) *couennu* :morceau de lard salé qui avait gardé sa couenne

(4) *faire chabro* : ajouter du vin

(5) *grobo le o final serait celui de or ou oeil*

(6) *buclée* flambée au feu de paille pour brûler les soies.

(7) *Jailles* morceaux viandeux très chargés de gras. Cœur, poumons.

(8) *china* échine de la nuque à la croisée

Auguste PERRIN

Intervention à la conférence débat sur l'alimentation

organisée par le COLLECTIF CITOYEN DE MIONS

Le 10 Octobre 2003

PS : Quelques remarques sur les méfaits des poisons !

J'ai connu ou toutes les drogues chimiques qui remplissent maintenant les rayons des magasins spécialisés dans leur vente n'existaient pas. Je veux parler des produits destinés à l'agriculture : les pesticides.

Fils de paysans qui a travaillé tôt, j'ai connu dans les prairies les innombrables taupinières qu'il fallait écarter à l'aide de la herse retournée, tirée par notre docile mulet, pour niveler le sol avant la fauchaison. Et les myriades de cricris, dont certains atteignaient la taille d'une phalange, courir sous mes pieds lorsqu'on semait le trèfle incarnat. Les volées de mésanges qui s'abattaient sur les arbres, fouillant de leurs becs les bourgeons et les aisselles des feuilles à la recherche d'œufs d'insectes. Et les gracieuses bergeronnettes qui suivaient la charrue dévorant vers et larves mis au jour par le labour. Le va et vient incessant des moineaux, chenilles au bec, nourrissant leurs petits logés dans les trous du lassonnier des murs en pisé. La vive pirouette des chauves souris à la tombée du jour. Le cri des chouettes qui se répondaient dans la nuit. Les rouges queues, les pinsons, prêles, chardonnerets, bouvreuils, rouges gorges et autres habitant et nichant dans les larges buissonnées qui séparaient les champs ou qui bordaient les chemins. Les lézards verts des champs qu'on attrapait pour se faire mordre les doigts, les gris guettant les mouches en se chauffant au soleil contre les murailles. Les grenouilles grises des champs, les reinettes, les gros crapauds qu'on appelait cayinre en patois et qui se tenaient au frais sous les gerbiers. Les couleuvres d'eau qui fendaient l'eau des mares et les grenouilles et crapauds qui proliféraient dans les *boutasses* et même dans les *gaillots* des chemins et chantaient toute la nuit. Les salamandres dans la boutasse du château. Et bien toutes ces créatures qui foisonnaient et vivaient d'insectes ont disparu détruites par la chimie.