

# Nourritures mézencoles et manières de table

## Les ressources

**A**ux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, la nourriture était très rustique au pays du Mézenc, et pas en abondance pour tout le monde. On mangeait du pain de seigle, des pommes de terre, des choux, des raves, du porc jusqu'à ce qu'il devienne progressivement la nourriture de tous les repas, des œufs, du fromage maigre ; on buvait le petit lait. Les produits de la ferme tels que beurre, veau, bœuf, agneau, poulet étaient réservés à la vente ; ils avaient bien trop de valeur pour qu'on les consomme, sauf cas exceptionnels ou accident.

Il était cependant de tradition de sacrifier le coq de la maison le jour de la *reboule*, la fin de la fauchaison. À cela plusieurs raisons : d'abord on n'en avait plus besoin, il avait vaillamment rempli son office tout au long du printemps auprès des poules, les couvées étaient élevées, et il s'était remplumé ; ensuite on fêtait la fin d'une dure période de travaux ; enfin la principale : on invitait ceux qui avaient participé aux travaux, salariés ou en *bouïra* (participation non rémunérée mais susceptible de compensation équivalente). Les poules, piétinées par les vaches, ou mordues par le chien chargé de les faire

sortir du champ voisin, les chevreaux, les agneaux boiteux ou chétifs, si le boucher ne les voulait pas, venaient améliorer l'ordinaire. Ils étaient dépecés sur place ; chaque paysan savait faire le sacrifice d'une bête de cette taille. On se penchait sur les entrailles, le foie surtout, qui donnaient des indications de comestibilité. Si elles paraissaient saines et le foie net et de bonne consistance, c'était de bon augure. On attendait un peu pour voir si la viande caillait normalement en se refroidissant ; une bête fiévreuse par exemple ne caillait pas, et c'était avec beaucoup de regrets qu'on se résignait à la mettre dans un trou. Parfois on se contentait de détacher le quartier malade, blessé, ou envahi par les hématomes. Il ne fallait pas *déprofiter*.

Si le volume de viande était trop important pour la consommation de la famille, en hiver, on la mettait à geler avec un peu de sel dans le saloir à la grange. À l'occasion, une chèvre de réforme finissait son existence de la même façon. En été, on en cédaux parents et voisins qui ne manqueraient pas de faire la même chose à l'occasion. C'était l'habitude des échanges de denrées périssables : pour la tuaille du cochon, on répartissait le boudin



André BOSCH