

LES FORÉZIENS À TABLE, DU XIII^e AU XVI^e SIÈCLE

Ce sont les testaments foréziens du XIII^e au XV^e s. ¹ qui ont fourni la matière de cette étude. En effet, les testateurs avaient coutume d'ordonner minutieusement leur repas de funérailles ² qui réunissait, outre les prêtres et la famille, les voisins ³ et les pauvres venus parfois de fort loin. Certains prévoyaient également les repas des futures noces de leurs enfants. Beaucoup,

1. Le fonds des testaments enregistrés en la Chancellerie de Forez, conservés aux Archives départementales de la Loire, est le fonds le plus riche de France. Une vingtaine de testaments du XIII^e s. (reg. B 1850) a été publiée dans les *Chartes du Forez*, Fondation G. Guichard, 21 vol. parus, Paris, Klincksieck, 1933-1973. — Le reg. B 1851, début du XIV^e s. a fait l'objet de la thèse de M. L. BOYER, *Recherches sur le testament en Forez*, publiée en 1964. — B 1851bis a été publié sous le titre *Testaments foréziens, 1304-1314*, Paris, Klincksieck, 1952. — Dans *ALMA*, XXVI (1956) est paru l'*Essai d'un glossaire forézien d'après les testaments des XIII^e et XIV^e s.* — B 1852-B1881 compris ont permis de rédiger *Les institutions et la société en Forez au XIV^e s. d'après les testaments*, Paris, Klincksieck, 1960 ; *La vie familiale en Forez et son vocabulaire au XIV^e s. d'après les testaments*, Paris, Les Belles-Lettres, 1961 ; *La vie religieuse en Forez au XIV^e s. d'après les testaments*, dans *ALMA* XXX (1960). — B 1882-B 1901 compris, de 1400 à 1463, date à laquelle les testaments cessèrent d'être enregistrés, lus et copiés en entier, ont permis de rédiger le *Glossaire forézien du XV^e s. d'après les testaments*, dans *Revue de Linguistique Romane*, XXVIII-XXIX (1965) et différents articles sur les aspects juridiques et institutionnels de ces testaments.

Abréviations employées : ALMA = *Essai d'un glossaire forézien d'après les testaments des XIII^e et XIV^e s.* — VF. = *La vie familiale...* — Glos. = *Glos. for. du XV^e s.*... B.D. = *Bulletin de la Diana*, Montbrison, t. XXXIV, *Comptes de la construction du clocher de Bonlieu*, 1302, texte en latin et dialecte. — RLIR = *Revue de Linguistique Romane*, t. XXIV, *La langue forézienne dans les registres audienciers du XIV^e s.*, texte en latin et dialecte.

2. La coutume dure encore, du moins dans les villages. Mais le repas ne réunit plus, autour du curé, que les membres de la famille : occasion de prier pour le mort, mais aussi de renouer des liens de parenté parfois distendus.

3. Parfois un représentant de chacune des familles du village, parfois, à portes ouvertes, tous ceux qui le désiraient.

enfin, précisant la survie léguée à la veuve, détaillaient les grains, le vin, le porc et les légumes qu'elle pourrait réclamer chaque année à la succession. Curieusement donc, les testaments nous introduisent à la table forézienne.

LES NOMS DES REPAS

Une 'collation', *refectio*, dont le menu n'est jamais donné, était offerte aux prêtres disant messe le jour des funérailles. Mais on précisait que ce pouvait être une 'collation complète', *plena refectio*, *r. integra*, *r. cibarium*, *r. epularum*, *r. fercularum*⁴. Le mot devient parfois *refession*, *refficio* (Glos., p. 334).

Le 'repas', *prandium*⁵ offert à tous présents après la cérémonie, était différent de la collation offerte aux seuls prêtres, et le menu en est détaillé, au moins jusque vers 1420. Synonymes de *prandium*, sont donnés : *convivium*⁶, *communium*⁶, qui est peut-être une mauvaise graphie de *convivium*, *conduyt*, *condutus*, voire *prandium comdetons*⁷ et *conviviolum*⁸, moins important, car offert aux prêtres lors d'une quarantaine, *vocatio*, « *prandium seu vocatio* » en 1386⁹ : tous ces mots désignent le 'repas' en général.

Mais certains repas, donnés dans des circonstances particulières, ou à certaines catégories de personnes, portaient des noms spéciaux.

Ainsi, lors d'une cérémonie en mémoire d'un défunt, le repas devenait « *anniversarium seu prandium* »¹⁰ ; « *annuale sive pr.* »¹⁰ ; *remembrancia*, « *r. sive convivium* »¹¹ ; *retornum*, *retors*, *retours*¹².

4. ALMA, 131-132 ; VF., 163-165 ; Glos., 334-335.

5. ALMA 131 ; VF. 165, 167, 168 ; Glos., 325-326.

6. ALMA, 131 ; VF., 168 ; Glos., 440 : « *convivium seu prandium* ». Pour *communium*, VF., 168.

7. VF., 168 ; Glos., 439.

8. Glos., 439-440.

9. VF., 168.

10. Glos., 413, 414.

11. VF., 166 ; Glos., 335.

12. VF., 165-168 ; Glos., 336.

Le 'repas de midi' est *dinar* en 1413¹³, et, en 1439, « *dinaron* galice, de mane, die suarum nupciarum »¹⁴, est le 'petit déjeuner du jour de noces', comme son synonyme exact en 1431, *madi-non*¹⁴. Le 'repas de noces à midi' est *degeutatum* en 1448, *dejunou* en 1404¹⁵. Signalons que ces repas de noces, du matin et de midi, constituaient la cérémonie de la 'sortie de la maison' de l'enfant qu'on mariait, la *saillia* au XV^e s.¹⁶.

Le 'repas offert aux prêtres lisant le psautier en veillant le défunt' était *cena*, au XIII^e et au XV^e s.¹⁷. Le 'repas offert aux prêtres le jour des funérailles' est, en 1338, « *potum* sive un *bere* », comportant pain, vin et poisson¹⁸. Le gros 'repas offert à ceux qui portent le défunt' est *refrigerium* au XIV^e s.¹⁸. Le 'r. offert en guise d'aumône à un couvent' est *pidancia*, *pictancia*¹⁹ et *refectorio* en 1261²⁰.

En conclusion, il semble bien que les notaires aient transcrit en latin et en latin ... de cuisine, ou laissé en langue vulgaire la vingtaine de vocables désignant en Forez les divers repas de cérémonie.

LA NOURRITURE

La 'nourriture' est *alimenta* et *cibaria* au XV^e s.²¹, alors qu'au XIV^e s. on disait *esca* et *victualia*²², le terme le plus répandu étant *victum* du XIII^e au XV^e s.

Le pain

Lorsque la succession devait fournir le 'pain' à une veuve ou à un mineur, le notaire transcrivait *panagium*, *pagnagium*²³.

13. Glos., 142, 'dîner' est toujours le repas de midi en fr. local.

14. Glos., 142, 176.

15. Glos., 141.

16. Glos., 338.

17. ALMA, 131 ; Glos., 431.

18. VF., 168, pour *potum sive bere* et *refrigerium*.

19. ALMA, 132 ; VF., 169 ; Glos., 320.

20. ALMA, 132.

21. Glos., 410, 435.

22. ALMA, 116, ainsi que pour *victualia*. Le mot est toujours en usage au XV^e s. ; Glos., 153.

23. VF., 171 ; Glos., 313.

Le pain consommé du XIII^e au XV^e s. n'était guère différent de celui qu'on mangeait avant 1914 : c'était soit du pain de seigle, *panis siliginis* ²⁴, soit du pain de ' méteil ', *meycla, meclo, micleorum* ²⁵, froment et seigle mêlés en proportions diverses ²⁴, soit du ' pain blanc ', *p. albo* ²⁴.

La ' fournée de pain ' était *correnda, corronda, curunda* ²⁶, qu'un scribe estropia en *cruenda* ²⁸ ; c'est un mot qui a disparu des patois. Le pain était façonné en ' tourtes ', comme cela se fait encore dans les Monts du Forez, *turia, tourta* ²⁷, mais aussi *correntina, correstina, curestine*, parfois *turestina* sous la plume d'un scribe ignorant. Ces tourtes, qu'on appelle en français local du ' pain de ménage ', sont de farine mêlée de seigle, ou blutée moins fin que pour le pain blanc. Elles étaient grosses et lourdes, certaines faites avec 2 bichets (24 kilos) de grain. On en coupait des ' chanteaux ', *quarterium, quartier* ²⁹ dont on faisait aisément 16 dans une tourte. Le ' morceau de pain ', *troion, trochon* ³⁰, était plus petit que le quartier.

Le pain de luxe était la ' miche ', de forme allongée, et pesant 1 livre environ, *miche, mica, micha* ³¹ et *michon* en 1448.

Il faut signaler qu'en Forez, chaque maison paysanne avait alors son four sous la grande cheminée de la cuisine. Dans les villottes, il y avait un four au bourg et des fours de quartier.

Ce qui se mange avec le pain

Le pain était, évidemment, la base de la nourriture ³², et ' ce qu'on mange avec le pain ' était *companagium, compagna-*

24. Pour le pain, v. VF., 171-173 ; Glos., 314-315.

25. VF., 200 ; Glos., 180.

26. VF., 174 ; Glos., 442 (sous *correntina*), 443 (pour *cruenda*), 444. V. aussi RLIR, XXIV, (20) : en 1359, un plaignant de Malleval, en Forez Viennois « esset in clibano... et ibidem *corondam* suam deportasset pro informando » ; et (72), *corunda* au même lieu en 1361.

27. ALMA, 117 ; VF., 173-174 ; Glos., 349.

28. VF., 174 ; Glos., 442.

29. Glos., 331, 332.

30. Glos., 350.

31. ALMA, 117 ; VF., 173 ; Glos., 180, qui donne aussi *michon*.

32. B.D. XXXIV, p. 14 : en 1302, la ration d'un ouvrier manuel était de 3 livres par jour.

gium ³³, *pidancia* ³⁴, mot qui est encore en usage dans les patois et, comiquement, dans le fr. local, *pulmentum*, *polmentum* ³⁵ sous la plume de scribes savants.

La viande

Il faut rappeler que les repas ordonnés par les testateurs sont des repas de cérémonie, funérailles ou noces. Il ne faut donc pas en conclure que l'on mangeait tous les jours autant de viande, encore que l'on ait tué au moins un porc gras l'an, comme cela se fait au village et dans beaucoup de petites villes de Forez.

Cependant, la consommation de viande devait être importante puisque, dès le XIII^e s., apparaît le ' marché de la boucherie ', *macellum* ³⁶ et *bocheria* ³⁶, le ' boucher ' étant *macellarius*, *mayse-ler*, *bocherius* ³⁷. La ' viande ' est *ferculum* pour les scribes lettrés ³⁸, *caro* pour les autres ³⁹, viande qui pouvait être mangée ' fraîche ', ce qui était un luxe, *carnibus rescentibus*, c. *freches* ³⁹, et surtout ' salée ' c. *salsatis* ³⁹, cas le plus fréquent ⁴⁰. On salait les viandes sur des claies ou dans un ' cuveau ', *salaouri* ⁴¹, et on la conservait dans un ' charnier ', *charnerium* ⁴². On salait même la viande de mouton, *moto salsato* ⁴³, ce qui ne se fait plus actuellement, le mouton était une viande très peu prisée.

33. V.F., 169, 186 : certains testateurs développent : « scilicet pro carnibus, vel caseis et ovis » ; Glos., 438-439.

34. VF., 169 ; Glos., 321. V. aussi B.D., p. 18 : pictancia. Le mot ne se voit pas en ce sens au XIII^e s. : les testaments de cette époque émanant de gens riches n'énumèrent pas la nourriture à fournir annuellement à la veuve.

35. VF., 169 ; Glos., 328.

36. V. tables des *Charles du Forez* ; VF., 181 ; Glos., 176. Pour *bocheria*, v. aussi les tables des *Chartes*.

37. *Les noms de métiers en Forez du XIII^e au XV^e s. d'après les testaments* dans *Hanelingen van het XXV^e Vlaams Filologencongres*, 1963, pp. 219-225.

38. VF., 181 ; Glos., 157.

39. ALMA, 116 ; VF., 181-183 ; Glos., 429.

40. En Forez, on ne fume pas la viande, on la sale, on la met sécher, on la place ensuite dans des cendres de bois.

41. VF., 104.

42. Glos., 434.

43. ALMA, 117.

Un morceau de choix, outre la longe et la langue ⁴⁴ était la 'cuisse de bœuf', *coyssia, crus* ⁴⁵.

Mais la viande la plus courante était celle de porc. On engraisait les cochons avec des glands, d'où le nom comique du porc à l'engrais, *glandi* ⁴⁶. On ne voit pas que les porcs de lait aient été mangés couramment. Le 'lard', *bacon*, est cité presque dans chaque testament ⁴⁷ : c'est le nom patois du lard, ainsi que le fr. local comique. Au lard de l'échine, épais et gras, on préfère encore le 'lard de poitrine', *pectaso, petason*, mince et maigre ⁴⁸. On ne parlait pas de saucisses ni de saucissons, mais le 'jambon' salé, séché, mis dans les cendres de bois, était, comme il l'est encore, un régal, *camba porcina salsata* ⁴⁹.

La viande pouvait s'accommoder en 'grillade', *charbonata, charbona, carbonicrema* ⁵⁰ quand elle était fraîche. La viande salée se mangeait bouillie, sans doute fortement assaisonnée (v. ci-après, p. 32), ou accompagnée de 'sauce', *salsa* ⁵¹. Un 'morceau de viande' est dit *frustro, frustron* ⁵².

Il faut noter alors l'absence de viande de veau aux repas de funérailles : c'est une viande de luxe encore maintenant en Forez ; on l'oppose à la grosse viande de bœuf ; on n'en mange pas, par décence, aux repas de tristesse. Il en allait de même jusqu'en 1955 de la volaille, que les testateurs ne font pas figurer non plus à leurs menus.

Néanmoins le nom des volailles nous est connu. Une 'poule' est *gelina, galina, jerrina* sous une plume très approxima-

44. V. tables des *Chartes du Forez* : le comte de Forez se réservait toujours les longes ou le filet et les langues des bêtes vendues au marché sur lequel il percevait la leyde.

45. ALMA, 140 ; VF., 183 ; Glos., 442, 443.

46. RLiR XXIV (240, 254) ; en 1394 : « unius porci seu *glandi* » à la Tour en Jarez ; en 1420, aux Halles, limites du Lyonnais, « porcos dictos *glandiis* » ; 'tuer le porc' se disait *baconare* (RLiR XXIV, 27, 43) ; le patois et le fr. loc. comique disent *baconner*.

47. ALMA, 116 ; VF., 183-184 ; Glos., p. 419 ; B.D., p. 17.

48. ALMA, 116, 117 ; VF., 183, 184 ; Glos., 319 ; B.D., p. 18 ; RLiR (126, 134) en 1363, en Forez Viennois.

49. ALMA, 116.

50. VF., 183 ; RLiR (134) ; Glos., 433, 428.

51. VF., 182 ; Glos., 338. Le 'mortier à faire les sauces' est *mortierium salceret* en 1409 (Glos., 181).

52. VF., 182 ; Glos., 161.

tive ⁵³, *pullia* ⁵⁴ et *polalhe*, vocable bien connu en Lyonnais ⁵⁵; un ' poulet ', *gallant* ⁵⁶; un ' chapon ', *chapon*, *caponem* ⁵⁷; une ' oie ' est désignée par le latin approximatif *anser*, *anxer*, *ancer* ⁵⁸, le ' jars ' étant *oc*, *hoc* ⁵⁸. Mais, si les colombiers sont cités, il n'est jamais question de pigeons, que l'on devrait pourtant manger à l'occasion.

Les légumes

L' ensemble des légumes ' est *cibaria*, qui désignait aussi la nourriture en général ⁵⁹, *epula* ⁶⁰, *herbis* ⁶¹, *legumen* et graphies tâtonnantes, et qui pouvait désigner les diverses ' légumineuses ', pois et fèves ⁶², *oleribus*, ' légumes à mettre dans l'ola, le pot ', et qu'on cueillait au jardin ⁶³: « porros et *olera* in orte », *ortaliis*, les ' légumes du jardin ' ⁶⁴, que les patois et le fr. local connaissent toujours, *potagium*, qui signifie parfois ' potage ' ⁶⁵, *vianda* ⁶⁶, *viasticis* ⁶⁷: dix vocables en tout. Est-ce parce que les légumes étaient rares, donc très appréciés ?

Quels légumes connaissait-on ? Les ' choux ', *caulis*, *chos* ⁶⁸, cultivés dans ' le jardin des choux ', *chauleria*, *cauleria* ⁶⁸; les ' courges ', *cocorles* ⁶⁹; les ' échalotes ', *escalugnis* ⁷⁰, les ' fèves ', *fabis* ⁷¹, disparues de la culture actuellement; du ' persil ',

53. ALMA, 115; VF., 226; Glos., 162, 168.

54. RLiR (74) en Forez Viennois, en 1360.

55. Glos., 323 en 1409, 1418. V. surtout P. GARDETTE, *Histoire du frpr poulailler* dans RLiR XXVI, pp. 364sq.

56. VF., 226.

57. ALMA, 115; VF., 226-227.

58. VF., 227. Pour le nom du jars, ALMA, 115; VF., 227.

59. VF., 186; Glos., 435.

60. VF., 186; Glos., 153.

61. ALMA, 115; VF., 186; Glos., 153.

62. ALMA, 117; VF., 86; Glos., 171.

63. VF., 186; Glos., 184; RLiR (82); en 1361, vallée du Rhône.

64. VF., 187; Glos., 186.

65. VF., 164; Glos., 324.

66. VF., 187; Glos., 355: 1 bichet « *viandarum, pisorum vel fabarum* ».

67. VF., 187; Glos., 355.

68. VF., 188; Glos., 430; RLiR (82): en 1361, vallée du Rhône, « *quamplura ollera sive chos* ».

69. RLiR (72, 73), vallée du Rhône, 1361.

70. VF., 188.

71. ALMA, 117; VF., 188; Glos., 155; B.D., p. 18: *fave*.

petrocillum ⁷²; des ' pois ', *pis* ou *pais* en dialecte, pois blancs, p. rouges ⁷³; les ' poireaux ', *porris*, *peuris*, *pauris* ⁷⁴ et les ' raves ', *rapis*, *rabis*, *ravez*, cultivées dans la *raperia*, *raveria*, *ravisia*, *raveria* ⁷⁵. Tous les légumes ne sont pas énumérés dans les testaments ; il y manque certainement salades, épinards, carottes. Il n'empêche que les menus devaient être assez monotones.

Les poissons, les œufs, les fromages

Ils sont cités dans les testaments lorsque le testateur pense que son repas de funérailles peut avoir lieu pendant le Carême, *piscis* ⁷⁶, la forme dialectale étant révélée par le verbe *appessonare*, ' empoissonner ', en 1439 ⁷⁶. On les consommait frais, poissons des rivières et des étangs dont la plaine est parsemée, ou salés, venus de la mer diable sait comme. On connaissait les ' harengs ', *alec*, *halec*, qui pouvaient aussi être les ' poissons blancs ' bien connus en Forez ⁷⁷; les ' anguilles ', *anguilon* ⁷⁸, les ' carpes ', *carpa* ⁷⁹, les ' saumons ', *salmon* ⁸⁰, dont les paysans ne devaient pas manger beaucoup, et qui apparaissent fortuitement dans les textes. Ces poissons pouvaient se manger en ' matelote ', *pulmenta* ⁷⁹.

En Carême, on remplaçait aussi la viande par des ' œufs ', toujours appelés *ovis* ⁸¹ et par des ' fromages ', *caseis* ⁸², *c. de glaon* fr. séchés sur une ' claie ' ⁸³. Ces fromages ne sont pas décrits, car ils devaient être considérés comme une nourriture vulgaire. Il en allait de même du ' lait ', *lat* dans un seul texte de 1416 ⁸⁴.

72. Première mention en 1406 (Glos., 320).

73. VF., 188, 189; Glos., 322.

74. VF., 189; Glos., 323.

75. VF., 189; Glos., 332.

76. VF., 190; Glos., 321. Pour *appessonare*, Glos., 413.

77. ALMA, 117; VF., 190; Glos., 410, et peut-être *alica*; B.D., p. 16.

78. VF., 290; Glos., 411.

79. VF., 191. Pour *pulmentum*, ' matelote ', VF., 190; Glos. 328.

80. VF., 191.

81. VF., 191; Glos., 186.

82. VF., 191; Glos., 430.

83. ALMA, 86 *in fine*.

84. Glos., 170.

Les fruits, le miel, les desserts

Les noms d'arbres et de leurs fruits ont été étudiés⁸⁵. Parmi les fruits secs, on connaissait les 'amandes', *amidolarum*, fruits de l'*amandoler*; les 'noisettes', *avillana*, *avellana*⁸⁶, *alonnier*, *auleygneres* étant le nom d'arbre; les 'noix', *nux*, *noy*⁸⁷. Les autres fruits connus sont les 'cerises', *siresia*, le 'cerisier' étant *cerisier*, *sarayser*, *sarder*, *serizier*, *siresier*, *sirisier*, et la 'petite cerise noire', *guindola* en 1360 dans la vallée du Rhône et en 1401 aux Halles, limite Forez-Lyonnais; la 'chataigne', *chataigni*; diverses sortes de 'prunes', les mirabelles, fruits du 'mirabellier', *damaceus*, les grosses prunes cueillies sur le 'prunier', *dravayner*, *dravainer*, et même la 'prunelle des haies', *pelossia*; les 'nèfles', dont le nom n'est pas donné, mais seulement celui du 'nèflier', *mesplier*; les 'pommes', *pomis*, *pomes*, le nom de certains pommiers étant précisé, *pomer de graulaz*, *p. blan durel*, *p. rubeum*; les 'poires', *pares*, le 'poirier', *pirus*, *perer* étant dit, au XV^e s., *p. rossetum*, *p. dureu*; le 'raisin', uniquement cité sous sa forme latine, le 'cep' étant *cepa*, au féminin, comme encore en patois et en fr. local et la 'treille', *trelia*, *treyllia*. Aucun de ces fruits n'est mentionné dans un repas de funérailles: il était de bon ton, jusque vers 1930, de ne faire figurer aucun dessert à de tels repas.

C'est pourquoi il faut deviner les noms des pâtisseries à travers les noms des ustensiles de cuisine. On appréciait les 'gaufres', *gafris*, *gaffres*⁸⁸, le 'gaufrier' étant *ferro de gafris*, *graffi*⁸⁸; les 'oublies', *mubles*⁸⁹, sorties du *ferro de mubles*⁹⁰; les 'beignets' épais, *matheffain*⁹⁰, qui est toujours le nom dans les patois foréziens; la 'brioche', *raboen*⁹¹. On devait connaître d'autres gâteaux, puisque le 'pâtissier' est un artisan connu dès le

85. *Les noms d'arbres en Forez au Moyen-Age*, dans *Bull. philologique et historique du comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1964, pp. 417 sq; le glossaire figure p. 421.

86. RLiR (127), en 1363, en Forez Viennois.

87. RLiR (180).

88. ALMA, 86, 117; Glos., 158, 162; pour *graffi*, VF., 103.

89. Glos., 181, 158.

90. Glos., 179.

91. Glos., 332.

XIII^e s. ⁹². On sucrail avec du ' sucre ', *succero* ⁹³ et surtout avec du ' miel ', *mal*, les abeilles et les ruches étant très répandues ⁹⁴.

Les condiments

Si le lait n'est cité qu'une fois ⁹⁴, le ' beurre ' ne l'est jamais, ce qui est étonnant. L'huile, toujours *oleum* ⁹⁵, est, d'ailleurs, citée plus souvent pour entretenir les lampes que pour servir à la cuisine. Pourtant, chacun avait des noix, le ' marchand d'huile ', *olearius* était connu. L'huile était conservée dans une ' jarre à huile ', *olier* ⁹⁶. On connaissait aussi l'huile d'olive, *oliva* ⁹⁶. On usait beaucoup de ' graisse de porc ', *pana* ⁹⁷, patois et fr. local actuels. On salait cette graisse ou on la fondait pour obtenir du ' saindoux ', *sagimen*, s. *porcina* ⁹⁷. Enfin, on se servait de graisse de bœuf, de ' suif ', *syfo*, *cipo* ⁹⁸.

Pour relever les sauces, pour masquer le goût des viandes mal salées, on mettait force ' vinaigre ', *vinum mutatum* ⁹⁹, *vinagro* ⁹⁹ ou ' verjus ', *verjus* ¹⁰⁰, qu'on obtenait en pressurant des raisins verts, obligatoirement volés le 15 août ¹⁰¹. Le nom de la moutarde se devine d'après le nom du ' moutardier ', *motalerium* ¹⁰¹.

Les ' épices ', *epeycios* ¹⁰² étaient vendues par l' ' épicier ', *espicier*, anciennement connu en Forez ¹⁰². On trouvait chez lui le ' sel ', *sal*, dont les pauvres recevaient parfois un plein plat, les jours d'aumône ¹⁰³; le ' poivre ', *piper zinzimbris* ¹⁰⁴, *sina-phis* ¹⁰⁴; et le ' safran ', *saffran* ¹⁰⁵.

92. Tables des *Chartes du Forez*; ALMA, 120; *Noms de métiers...*, p. 223 et *Les noms de métiers en Forez au XV^e s.* dans *Bull. Diana*, 1968.

93. VF., 195.

94. *Sic*; Glos., 176. Pour la production de miel, VF., 196-197.

95. Glos., 184. Pour *olearius*, ALMA, 121. Pour *olier*, Glos., 184.

96. VF., 155.

97. RLiR (134), en 1363, en Forez Viennois. Pour *sagimen*, ALMA, 117; VF., 182.

98. ALMA, 117; VF., 183.

99. ALMA, 117; Glos., 356.

100. ALMA, 247; RLiR (194, 198), en Roannais.

101. Glos., 181.

102. VF., 185. Pour *espicier*, tables des *Chartes*; *Noms de métiers...*, pp. 222, 225.

103. VF., 185; Glos., 338.

104. VF., 185; Glos., 343.

105. VF., 185.

Il faut reconnaître que, pays de noblesse pauvre, sans riche bourgeoisie, sans grande ville, le Forez ne connaissait guère, au Moyen Age, les raffinements de la table. Mais le vocabulaire qui traduit bien cette pauvreté est intéressant. A côté de l'habit latin, le vêtement de tous les jours, le dialecte apparaît, et qui s'est bien conservé jusque vers 1955, époque où le patois disparut presque totalement, continué parfois par un français local qui a la vie dure. A ce titre, il valait de retrouver ces anciennes attestations de mots que l'*Atlas Linguistique du Lyonnais* a heureusement recueillis.

LE VIN

Il est cité presque dans chaque testament, sous sa forme latine *vinum*, ou *vin*, *vi*¹⁰⁶. le 'vin rouge', *v. rubeum*, *v. vermeyl* étant beaucoup plus connu que le blanc¹⁰⁷. Le vin *claret* semble être du vin 'clair', peut-être 'rosé' plutôt que du vin miellé et épiced¹⁰⁸. Le 'très bon vin' est *v. quintus primi*¹⁰⁹. Le 'premier vin tiré', de bonne réputation, est dit '*v. de prima traytia* au XIV^e s., « *v. de colayson*, quando vinum colabuntur » en 1434, « *v. de primo radio* » en 1400¹⁰⁹. Le seul grand cru cité est « *v. de Francio* »¹⁰⁹, d'Ile de France.

Un bon vin devait être 'pur, clair, frais, franc de goût', *v. fraigo*, ... *puro* et *claro*, ... *franco*¹¹⁰, ces qualificatifs n'apparaissant plus au XV^e s., remplacés par *v. merchant*¹¹¹. En revanche, la 'piquette', le petit vin, obtenu en pressant le marc de raisin arrosé et sucré, qui n'était pas cité au XIII^e ni au XIV^e s., et de fâcheuse réputation, apparaît en 1399, « *parvi vini* » et en 1431 « *petit vin* »¹¹² : les testateurs l'estimaient suffisant pour être

106. RLiR (97) : en 1362, vers la vallée du Rhône, une femme a volé « mon *vin* » et, en 1363, même région, « de mo *vi* » (130).

107. VF., 179 ; Glos., 356.

108. VF., 179.

109. VF., 179 ; Glos., 356.

110. VF., 180.

111. Glos., 356.

112. Glos., 356.

le vin ordinaire d'une veuve... Les testateurs lyonnais eurent le même sentiment !

Le ' pain trempé dans du vin frais sucré ', régal apprécié les jours d'été, était, comme encore dans les patois, *succana* ¹¹³. Le ' cidre ', le ' poiré ', peu connus, sauf dans les montagnes est « ... *raparum* » au XIV^e s. ¹¹⁴. Il n'est pas cité au XV^e s.

Ainsi, alors que la vigne était prospère en Forez à cette époque ¹¹⁵, les testaments qui citent le vin presque à chaque page précisent fort peu de ses qualités.

Il est curieux de voir que le nom du repas est donné sous vingt formes différentes, alors que les quartiers de porc, viande de beaucoup la plus connue, sont traduits par les seuls *bacon* et *petason*. Il est curieux de constater un luxe de vocables pour désigner les légumes, dont le choix était cependant bien restreint, alors que le lait n'est mentionné qu'une fois, et le beurre point du tout. La sagesse est de reconnaître qu'une documentation massive pour une toute petite province, et pour un sujet très restreint ne jette que de brèves clartés sur des détails mineurs, cependant que des faits importants restent dans une totale obscurité.

Poncius (42110 Feurs)

M. GONON.

¹¹³. VF., 174.

¹¹⁴. VF., 180.

¹¹⁵. J. ÉPINAT, *Le vignoble forézien au Moyen-Age* dans *Bull. Diana* XXVIII, pp. 27-84 et 3 cartes. Cf. VF., carte n° 3.

Glossaire

- alec, halec, alica* : hareng, ou poisson blanc, p. 30.
- alimenta* : nourriture en général, p. 25.
- alonier* : noisetier, p. 31.
- amandoler, amidola* : amandier, amande, p. 31.
- anser. V. anser.*
- anguillon* : anguille, p. 30.
- anniversarium* : repas d'anniversaire en l'honneur d'un défunt, p. 24.
- annuale* : même sens, p. 24.
- anser, anser, anser* : oie, p. 29.
- appessonare* : empoissonner un étang p. 30.
- auleygneres* : lieu planté de noisetiers, p. 31.
- avellana, avillana* : noisette, p. 31.
- bacon* : lard, p. 28.
- bere, s.m. V. potum.*
- bocheria* : marché de la boucherie, p. 27. *V. macellum.*
- bocherius* : boucher, p. 27. *V. may-seler.*
- camba porcina salsata* : jambon, p. 28.
- capon, chapon* : chapon, p. 29.
- carbonicrema. V. charbona.*
- caro* : viande, p. 27. *c. rescentibus, c. fresches* : viandes fraîches ; *c. salsatis* : v. salées.
- carpa* : carpe, p. 30.
- caseum* : fromage. *c. de glaon* : f. séché sur une claie, p. 30.
- cauleria, chauleria* : jardin planté en choux, p. 29.
- caulis, chos* : les choux, p. 29.
- cena* : repas du soir offert aux prêtres veillant un défunt, p. 25.
- cepa, s.f.* : cep de vigne, p. 31.
- cerisier, sivesier, serisier, sarder* : cerisier, p. 31.
- chapon* : comme en fr., p. 29.
- charbona, charbonata, carbonicrema* : grillade de viande, p. 28.
- charnerium* : lieu où l'on sale et conserve les viandes, p. 27.
- chataigni : châtaigne*, p. 31.
- chauleria, cauleria* : jardin de choux, p. 29.
- chos. V. caulis.*
- cibaria* : nourriture en général, p. 25 ; légumes, p. 29.
- cipo. V. syfo.*
- claret* : vin clair, peut-être rosé, p. 33.
- cocoria* : courge, p. 29.
- comdeton. V. prandium ; conduyt. communium. V. convivium.*
- companagium* : ce qui se mange avec le pain, p. 26-27.
- conduyt, condutus, comdeton* : repas, p. 24.
- convivium, communium* : repas en l'honneur d'un défunt, p. 24.
- convivolum* : repas en l'honneur d'un défunt, moins important que le *convivium*, p. 24.
- correnda. V. corronda.*
- correntina, correstina, currestina* : tourte de pain, p. 26.
- corronda, correnda, currunda* : four-née de pain, p. 26.
- coyssia* : cuisse de bœuf salée, p. 28. *V. crux. crux, v. coyssia.*
- currestina. V. correntina.*
- currunda. V. corronda.*
- damaceus* : mirabellier, p. 31.
- degeutatum* : repas de midi le jour des noces, p. 25.
- dejunou* : même sens, p. 25.

dinar : repas de midi, p. 25.
dinaron : repas du matin le jour
des noces, p. 25.
dravainer, dravayner : prunier, p. 31.
epeycio : épices, p. 32.
epula : légumes, p. 29.
esca : nourriture, p. 25.
escalugna : échalote, p. 29.
espicier : épicier, p. 32.
faba : fève, p. 29.
ferro de gafris : gaufrier, p. 31.
ferro de mubles : moule à oublies,
p. 31.
fraigo : frais, en parlant du vin,
p. 33.
freches : fraîches, en parlant des
viandes, p. 27.
frustro, frustron : morceau de vian-
de, p. 28.
gafri : gaufre, p. 31.
galina, gelina, jerrina : poule, p. 28.
V. *polalhe, pulia*.
gallant : poulet, p. 29.
gelina. V. *galina*.
glandi : nom du porc à l'engrais, p. 28.
glaon : claie, p. 30.
graffi : gaufrier, p. 31. V. *ferro de*
gafris.
guindola : petite cerise noire, p. 31.
halec. V. *alec*.
herbis : légumes, p. 29.
hoc, oc : jars, p. 29.
jerrina. V. *galina*.
lat : lait, p. 30.
legumen : légumes, p. ; fèves et
pois, p. 29.
macellarius, mayseler : boucher,
p. 27. V. *bocherius*.
macellum : marché de la boucherie,
p. 27. V. *bocheria*.
madinon : petit déjeuner le jour des
noces, p. 25.
mal : miel, p. 32.
matheffain : beignet épais, p. 31.
mayseler. V. *macellarius*.
meclo. V. *meycla*.

merchant : marchand, en parlant du
vin, p. 33.
mesplier : néflier, p. 31.
meycla, meclo, miclearum : météo,
p. 26.
micha, mica, miche : pain de forme
allongée, pesant une livre, p. 26.
michon : petite « miche », p. 26.
miclearum. V. *meycla*.
motalerium : moutardier, p. 32.
moto salsato : viande de mouton
salée, p. 27.
mubla : oublie, p. 31.
noy, nux : noix, p. 31.
oc, V. *hoc*.
olearius : huilier, p. 32.
olera, oleribus : légumes, p. 29.
oleum : huile, p. 32.
olier : pot à huile, p. 32.
oliva : olive, p. 32.
ortaliis : légumes, p. 29.
ovis : les œufs, p. 30.
pais, pisum : les pois, p. 30.
pana : graisse de porc, p. 32.
panagium, pagnagium : ce qui se
mange avec le pain, p. 26.
panem : du pain, p. 26 ; *p. siliginis* :
pain de seigle, p. 26 ; *p. album* :
p. blanc, p. 26.
pare : poire, p. 31.
pauris, peuris, porris : poireaux,
p. 30.
parvum vinum. V. *vinum*.
pectasus. V. *petason*.
pelossia : prunelle des haies, p. 31.
perer, pirus, perer dureu, p. rosse-
tum : poirier, p. de diverses sortes,
p. 31.
petason, pectasus : lard de poitrine,
p. 28.
petit vin. V. *vinum*.
petrocillum : persil, p. 30.
peuris. V. *pauris*.
pictancia, pidancia : repas offert à
un couvent, p. 25 ; ce qui se
mange avec le pain, p. 27.

piper zinzimbris : poivre, p. 32.
 V. *sinapis*.
pirus. V. *perer*.
piscis : poissons, p. 30.
pisum. V. *pais*.
polatthe : poule. V. *galina*, p. 29.
pomes, pomis : pommes, p. 31.
pomer, p. blan durel, p. de gravlaz, p. rubeum : pommier ; diverses espèces de pommiers, p. 31.
porris. V. *pauris*.
potagium : légumes, p. 29 ; potage, p. 29.
potum sive bere : repas offert aux prêtres lors des funérailles, p. 25.
prandium, pr. comdetons : repas de funérailles, p. 24.
prima traytia. V. *vinum*.
primo radio. V. *vinum*.
pulia : poule, p. 29.
pulmentum : ce qui se mange avec le pain, p. 27 ; matelote de poissons, p. 30.
quarterium, quartier : gros morceau de pain, p. 26.
quintus primi. V. *vinum*.
raba. V. *rapa*.
raboen : brioche, p. 31.
rapa, raba, rava : rave, p. 30.
raperia, raveria, ravisia : champ de raves, p. 30.
 ... *raparum* : cidre ou poiré, p. 34.
refectio, refession, reficio : collation ; *plena r., r. integra, r. cibarum* : repas complet ; *r. epularum* : r. comportant des légumes ; *r. ferularum* : r. comportant de la viande, p. 24.
refectorio : repas offert à un couvent, p. 25.
refrigerium : repas offert à ceux qui portent le corps d'un défunt, p. 25.
remembrancia : repas lors d'un service de mémoire en l'honneur d'un défunt, p. 24.

rescentia : fraîche, en parlant de la viande. V. *caro*.
retorum, retors, retours : repas lors d'un service de mémoire en l'honneur d'un défunt, p. 24.
saffran : safran, p. 32.
sagimen, s. porcinum : saindoux, p. 32.
saillia : l'ensemble des cérémonies d'un jour de noces, p. 25.
sal : sel, p. 32.
salaouri : cuveau où l'on met saler la viande, p. 27.
salmon : saumon, p. 30.
salsa : sauce, p. 28.
salsata : salée, en parlant de la viande. V. *caro*.
sarayser, sarder, serisier, siresier : cerisier, p. 31.
sinapis : poivre, p. 32.
siresia : cerise, p. 31. Cf. *guindola*.
succana : pain trempé dans du vin frais, sucré, p. 34.
succero : sucre, p. 32.
sypo ; cipo : suif, p. 32.
trellia, treyllia : treille, p. 31.
trochon, troion : morceau de pain, p. 26.
trestina. V. *currestina*.
turta, tourta : gros pain rond, p. 26.
verjus : verjus, p. 32.
vermeyl : rouge. V. *vinum*.
vi. V. *vinum*.
vianda : légumes, p. 29.
viasticis : légumes, p. 29.
vinum, vi, vin : vin, p. 33 ; *v. album ; v. rubeum ; v. vermeyl, v. fraigum ; v. merechant ; v. de Francio ; v. de primo radio ; v. de prima traytia ; v. quintus primi ; parvum v. ; petit vin* : diverses qualités de vin, p. 33.
vinagram, vinum mutatum : vinaigre, p. 32.
vocatio : repas, p. 24.