

Par Michel Grange le gone du cintième

Cours N°4 - 18 février 2012

Une jeune japonaise, présente dans la salle demande de suivre nos « travaux » dans le cadre de la préparation de sa thèse sur les parler régionaux ; elle est acceptée chaleureusement à l'unanimité.

Tout commence donc, comme il se doit, dans la bonne humeur et le sérieux qui font bon ménage dans cette assemblée de gens de bon command.

1 - Le Français en France – vieilles dettes du français aux langues régionales:

Jean-Baptiste Martin ouvre cette session en nous faisant partager sa connaissance de l'évolution et de l'enrichissement de notre langue française au travers des mots régionaux et étrangers qui façonnent notre langue et la font vivre et évoluer.

Si je devais définir sa prestation et mon ressenti, je dirais qu'il me fait penser à Alain Decaux et surtout André Castelot qui ont réjoui mon enfance et mon adolescence avec leur talent de conteurs et de vulgarisateurs.

Une langue se développe en fonction de deux critères :

- La langue n'a pas de mot pour définir quelque chose de nouveau. C'est donc une nécessité d'en acquérir un, pour qu'il soit employé dans le langage courant. Il en va de même lorsqu'il s'agit, compte tenu des progrès scientifiques et des nouvelles technologies, d'apports de termes techniques utilisés pour le parler plus ésotérique des spécialistes.

- Le mot nouveau correspond à un concept déjà défini, mais il est pris en compte, soit parce qu'il paraît plus prestigieux, soit parce qu'il dévalorise, ou se moque d'un mot existant.

L'exposé de Jean-Baptiste s'étoffe, en précisant et explicitant quelques exemples de mots classés ci-dessous, selon leur origine dialectale.

1. **Provençal**: abeille, aioli, anchois, aubade, auberge, badaud, barque, brume, cadenas, cambrioler, casserole, cigale, daurade, esquinter, goujat, jarre, langouste, muscade, ortolan, rascasse, salade, tortue, troubadour, truffe
2. **Normand**: bouquet, brioche, câble, crabe, crevette, égrillard, enliser, falaise, flâner, garer, (se) gausser, girouette, grésiller, harpon, houle, marécage, mesure, pieuvre, potin, quille, ricaner, varech
3. **Val d'Aoste**: piolet
4. **Lyonnais**: flapi, guignol jacasser, moutard, ronchonner
5. **Savoyard**: alpage, avalanche, chalet, crétin, (se) fâcher, luge, mélèze
6. **Oïl**: cagibi, califourchon, crachin, dupe, gaspiller, lessive, margoulin, mitonner, palourde
7. **Breton**: bijou, biniou, darne, dolmen, goéland, goémon
8. **Picard**: boulanger, caboche, cauchemar, cingler, coron, écaille, escarbille, estaminet, grisou, hagard, houille, houlette, rémoulade
9. **Lorrain**: beurre, chope, poêle

10. **Alsacien**: choucroute, frichti, quiche, turne

11. **Limousin**: Chabichou, jabot

12. **Gascon**: barrique, cadet

13. **Catalan**: espadrille, galère

14. **Oc**: cassoulet, causse

Parmi d'autres mots d'origine franco-provençale figure :

Lavanche qui vient de « lavanca » dont la racine « labi » signifie « glisse » et c'est ainsi que le mot avalanche résulte du croisement de deux sources : lavanche et « avaler » dont le premier sens désigne l'action de descendre, aller vers le val. Ainsi, avaler la lavanche ou **avalanche** signifie bien : glisser, descendre vers le val.

Congère : le français n'avait pas de mot pour désigner « l'amas de neige entassé par le vent » et c'est la pratique des sports d'hiver qui a fait introduire le mot congère utilisé en langage dialectal ancien des Alpes.

Moraine : vient du savoyard morena, renflement de terre

Sérac : bloc de glace provenant d'un glacier, et par métaphore, nom donné à une sorte de fromage blanc.

Nant : ruisseau, rivière de montagne au débit rapide

Rêche : rude

Rapetasser : raccommoder grossièrement des morceaux de tissus (employé par Rabelais)

Grolons : godillots. Après nos parties de luge, tous *trempe*s, on *s'abadait* pour la maison. Il fallait encore secouer nos *grolons* couverts de terre avant d'entrer au chaud.

En conclusion, c'est à la fois l'appartenance des différentes régions rattachées à la France, et les déplacements plus fréquents des populations au sein de l'hexagone, qui ont contribué à l'enrichissement de notre langue française.

2 – LA CUISINE (suite) :

Intervention de Gérard Truchet qui complète avec gourmandise les mots du vocabulaire typique de la bonne cuisine de par chez nous. Chacun d'entre eux évoque dans nos mémoires les souvenirs de notre enfance, et les échanges entre participants, illuminent les visages de sourires, au travers d'anecdotes et du plaisir de redécouvrir un passé toujours présent.

Je vais en ce qui me concerne, reprendre chaque terme, sa définition en évoquant à l'occasion ce qu'il me rappelle de mon enfance, jusqu'à aujourd'hui.

Pastonade : ce premier vocable qui désigne une carotte et surtout un panais ou racine blanche ; je ne le connaissais pas et ne l'ai jamais entendu prononcer dans mon entourage.

Racine jaune : celui-ci m'est familier. La Néné* (mon arrière-grand-mère) chez qui j'ai séjourné l'année de mes huit ans et qui habitait La Plaine, qui était alors un coin de campagne à Sainte-Foy-lès-Lyon, en limite de Lyon 5^{ème} et de Francheville-le-bas, cultivait un petit jardin où poussaient les racines jaunes ou carottes qu'elle faisait sauter avec des petits pois et du lard. Un délice qui accompagnait les petites côtes d'agneau que nous mangions, je crois, en mai-juin...

*La Néné : c'est le sobriquet que tout le monde donnait à la maman de ma Grand-mère paternelle et qui était toujours précédé de « La ». Si nous disions « nous allons chez Mémé », par contre il fallait dire « nous allons chez La Néné »).

Carottes rouges : il s'agit là de betteraves rouges que l'on consommait en salade coupées en dés et arrosées d'une vinaigrette. Le plus long était la cuisson préalable, plongées dans l'eau bouillante et frémissante, il fallait bien compter près de deux heures pour qu'elles soient tendres et pelables.

Bauches : mot d'origine gauloise, il désigne les fanes de pommes de terre et par extension les

pommes de terres, comme les truffes, quenelles ou rates ; rate était le vocable employé chez nous, même si quenelle était parfois employé par Papa. Les rates étaient vraiment, les premières petites patates, maculées de terre, alors que les quenelles étaient plus grosses avec une peau légèrement plus épaisse, qu'il fallait gratter. Personnellement, je me contente de les passer sous un filet d'eau en les frottant entre les paumes de mes mains, car la peau conservée, rajoute au parfum des tubercules.

Barboton : ragout de mouton avec des pommes'terres à l'étuvée et qui mitonne longtemps sur le coin du poêle ou du fourneau. Pipa travaillait comme garçon tripier aux abattoirs de la mouche et toute la viande que nous consommions venait des abattoirs. Ce n'est qu'après mes vingt ans, quand je me suis mis « à mes croûtes », que j'ai compris qu'il pouvait exister de la viande de mauvaise qualité. C'était lui qui faisait très souvent la cuisine car Maman, de souche polonaise et lorraine était plus experte en gâteaux et desserts qu'en plats « de résistance ». Pipa aimait cuisiner et m'a transmis son savoir-faire. Je pourrais en parler et en écrire de pleines pages, mais ici je vais tacher moyen de ne pas trop m'éparpiller.

Crique : voilà un bel exemple d'intégration culinaire, car Miman préparait la crique avec le savoir cuisiner d'une lyonnaise de souche ; c'était à s'en lécher les cinq doigts et le pouce, expression utilisée avec gourmandise par Gérard Truchet.

Poreau, porette : nous savions tous qu'il s'agit de poireaux et que les porettes étaient les poireaux plus jeunes, mais déjà la génération de mes parents utilisait rarement ce terme dialectal.

Doigts de mort : salsifis, il s'agit du légume, pas le salsifis de guignol, sa tresse, qu'il appelle aussi sarsifis. Les doigts de mort étaient servis en accompagnement des côtelettes de porc, mais nous en consommions peu souvent. Avec le jus de viande, ils étaient tout de même bien gouteux.

Cayon, caillon, caye : tout est bon dans le cochon, des oreilles à la queue en tire-bouchon

Bucler, buclage : J'aimais bien quand Papa buclait la volaille qu'il venait d'acheter au marché de Vaise où je l'accompagnais le dimanche matin. Miman faisait le marché du mercredi car il y avait aussi le marché « aux pattes » (marché forain) alors Pipa faisait celui du dimanche. J'ai encore dans mon souvenir l'odeur du grillé et le bruit du grésillement du duvet qui s'enflammait, une fraction de seconde, en passant au-dessus de la flamme de la gazinière.

Paquet de couennes (couânes) : Lorsque Pipa, faisait pocher les paquets de couennes dans l'eau de la soupe avec les légumes, il les laissait égoutter dans la passoire métallique, pendant qu'il écrasait les légumes à la fourchette dans l'écumoire. Après la soupe, il les faisait revenir rapidement dans une poêle. Les soupers étaient un régal.

Pigeons ficelés : C'était Mémé qui utilisait ce vocable ; ce n'est qu'en grandissant que j'ai compris qu'il s'agissait des paquets de couennes.

Embosser : embosser le saucisson, c'est l'action de mise en boyau de porc pour lui donner la forme qui convient :

- pour la **rosette** c'est la partie dite « fuseau » du boyau qui va en se rétrécissant puisque c'est l'intestin se terminant par l'anus et donc appelé « rosette », du fait de sa couleur. La rosette est ensuite mise dans un filet pour le séchage.

- pour le **jésus**, haché moins fin que la rosette, c'est la partie large ou caecum de l'intestin qui est utilisé. Le nom vient de ce que le jésus est emballé dans un linge blanc ce qui lui donne la forme d'un nourrisson dans ses langes.

Saucisson à cuire : subtil mélange de jambon maigre et de lard gras, Nature, pistaché ou truffé, il se déguste chaud ou froid, accompagné de pommes vapeur. Chez ma Mémé, la coutume était, le jour de l'an, de manger un saucisson à cuire pistaché, j'en salive encore...

Sabodet : Le sabodet est un saucisson à cuire à base de tête de porc, spécialité de la région beaujolaise, créé par un maître charcutier de Saint Jean d'Ardières. Pipa avait ses entrées chez les meilleurs bouchers ou charcutiers de Rhône-Alpes et je ne sais pas qui était son fournisseur, mais quand il ramenait des abattoirs de la Mouche, un sabodet, je peux assurer que ce n'était pas un ersatz. Cuit au four une petite heure à 220° (après l'avoir fariné et saisi au préalable dans la cocotte en fonte avec une cuillerée d'huile et un morceau de beurre) on rajoute de l'échalote hachée et un

blanc de poireau émincé (qui ont sués et blondis dans une poêle), des rondelles de pom'terre non lavées, et le tout, mouillé d'un quart de beaujolais (un Regnié de préférence), essayez et vous l'adopterez.

Godiveau : les godiveaux lyonnais sont de petites saucisses en chapelet, à base de maigre et gras de porc, de poivre, d'épices, d'ail, de vin blanc, dans un boyau de mouton, le tout bien salé.

Grattons ou gratons : gras de porc frit puis séché que l'on consomme à l'apéritif. Curieusement, ce n'est qu'après ma majorité que j'ai connu les grattons ; nous n'en consommions pas à la maison, ni chez Mémé. C'est aussi un terme du jeu de boules quand un petit caillou dévie la boule. « Tas bien pointé mon gone, dommage que ta boule elle ait poqué un gratton ! »

Os de china, os d'échina : os de l'échine de porc que l'on mettait dans la soupe avec les légumes pour lui donner du goût. En lui-même, l'os de china comporte très peu de viande et ne risque pas de nourrir son homme. A la maison, Pipa mettait parfois dans la soupe, des pieds de cochons, très rarement du lard ou de l'os de china, et plus souvent de la queue de bœuf. Lorsque j'étais minot, la queue de bœuf était rarement vendue chez les tripiers alors qu'avec la joue de bœuf et les os à moelle, ça faisait profit dans le pot-au-feu. Avant de servir le pot-au-feu, nous faisons des tartines avec la moelle et un peu de sel. Un délice ! Le soir nous prenions un bol de bouillon et plus grands, avec mon frère, nous pouvions rajouter un peu de vin. L'hiver, ça réchauffait le corgnolon.

Bugnes : sorte de beignet à pâte craquante, saupoudré de sucre glace ; par chez nous elle s'appelle aussi bugne à l'éperon parce que pour découper la pâte aplatie en fine épaisseur sur la planche, Miman utilisait une roulette en forme d'éperon. Elle coupait des lanières d'environ 10cm sur 4 avec une incision au centre. Lorsqu'elle plongeait la bugne avec l'écumoire, celle-ci crépitait et des cloques apparaissaient sur la pâtisserie. Une bugne bien réussie doit être craquante et s'émietter sous la dent.
