

folklore

REVUE D'ETHNOGRAPHIE MÉRIDIONALE

TOME XXIV

34^e Année — N° 4

HIVER 1971

144

FOLKLORE

REVUE D'ETHNOGRAPHIE MÉRIDIONALE

fondée par le Colonel Fernand Cros-Mayrevieille

Directeur :

J. CROS-MAYREVIEILLE

Domaine de Mayrevieille

par Carcassonne

Secrétaire Général :

RENÉ NELLI

22, Rue du Palais

Carcassonne

Secrétaire :

JEAN GUILAINE

87, Rue Voltaire

Carcassonne

TOME XXIV

34^e Année — N° 4

HIVER 1971

RÉDACTION : René NELLI, 22, rue du Palais - Carcassonne

Abonnement : 7 F par an — **Prix au Numéro :** 2 F.

Adresser le montant au :

« Groupe Audois d'Etudes Folkloriques », 32, rue A.-Ramon, Carcassonne

Compte Chèques Postaux N° 20.868 Montpellier.

FOLKLORE

Tome XXV - 34^e Année - N° 4 - Hiver 1971

SOMMAIRE

Enquête Ethnologique en Pays de Sault.

Rapport d'activité (Eté-Automne 71).

II

DANIEL FABRE - JACQUES LACROIX

Avant-Propos.

CLAUDINE FABRE

Carnaval, étude d'ethnologie culinaire. (1^{re} partie).

Avant-propos

Avec cette nouvelle livraison de notre rapport d'enquête, nous abordons le champ des idéologies et plus largement des représentations. Ces domaines, d'accès difficiles et finalement assez peu illustrés dans le savoir monographique, sont bien sûr d'une importance essentielle pour la définition de toute culture, d'autant que la richesse inexploitée des populations pyrénéennes dans ces matières laisse bien augurer des analyses futures.

Nous centrerons notre présentation de la contribution de Claudine Fabre « Carnaval, étude d'ethnologie culinaire » autour de trois séries de remarques concernant respectivement la *discipline*, l'*objet* et les *résultats*.

L'Anthropologie de l'Alimentation commence enfin à être prise au sérieux : le prestige des théories de Cl. Lévi-Strauss, les recherches d'Y. Verdier, l'activité d'I. de Gariné en sont autant de témoignages (1). En gros, le domaine semble se répartir entre deux méthodes assez tranchées mais en fait complémentaires : la technologie culinaire s'intéresse avant tout à la pratique alimentaire : techniques culturelles, techniques de fabrication culinaire, techniques de consommation, l'objet (outil et produit) et l'opération occupent dans cette optique la première place ; l'ethnologie culinaire est plutôt une recherche sur le « sens » de la cuisine ; certes, manger c'est satisfaire un besoin physiologique naturel mais c'est aussi l'acte universel qui permet au groupe (famille, communauté) de se reconnaître et de se démarquer, manger est peut-être pour l'homme avec parler l'acte culturel par excellence et à ce titre la cuisine devient un sujet privilégié pour la recherche ethnologique.

Le Carnaval, objet étudié dans l'article de Cl. Fabre, est, peut-on dire, à la mode. Bien des ethnologues en ont proposé une théorie et à l'heure actuelle le concept même de Carnaval a été introduit dans l'analyse littéraire. Mais, malgré l'intérêt de telles recherches, nous sommes loin de la

(1) Voir en particulier Cl. Lévi-Strauss, *Mythologiques*, I, II, III, IV, Paris, 1964-1971 et *Le Triangle culinaire*, in *l'Arc*, Aix-en-Provence, N° 26, 1968, pp. 19-29 ; Y. Verdier, *Repas Bas-Normands*, in *L'Homme*, Paris-La Haye, VI, 3, 1966, pp. 92-111 et *Pour une ethnologie culinaire*, in *L'Homme*, Paris-La Haye, IX, 1, 1969, pp. 49-57 ; I. de Gariné, *Pour une anthropologie de l'alimentation*, in *L'Homme*, Paris-La Haye, IX, 4, 1969, pp. 125-126 ; E.M. Anderson, *Réflexions sur la cuisine*, in *L'Homme*, Paris-La Haye, X, 1, 1970, pp. 115-118. Citons aussi les recherches, parfois proches des historiens de l'Ecole des Annales, réunies in J.J. Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, A. Colin, 1970, et celle de dialectologues comme J.L. Fossat, *La formation du vocabulaire gascon de la boucherie et de la charcuterie*, Toulouse, 1971. Notons qu'Igor de Gariné et Jean-Louis Fossat sont membres de l'Institut Pyrénéen d'Etudes Anthropologiques.

logique complexe du réel, la pensée critique raisonne sur des idéalités : baroque, burlesque, carnaval, etc..., mais le tissu même du texte carnavalesque est effacé dans l'indifférence. Or, il nous apparaît que le sens (les sens), même s'il est renversement du sens doit être cerné au terme d'une connaissance totale du phénomène. Le texte ne peut être coupé de la Fête, la cérémonie ne peut l'être de la Cuisine puisqu'il est dit qu'en période festive rien n'échappe au jeu (2).

Quant aux résultats proprement dits de l'étude, outre la masse de faits ethnographiques classés, ils font apparaître des données intéressantes de portée générale. Les théories classiques de la Transgression et de la Fête virile ont été situées dans une réflexion plus large par M. Bakhtine, E. Le Roy Ladurie et F. Baby (3) ont montré comment le Carnaval pouvait prendre la dimension d'un socio-drame confinant à la lutte de classes révolutionnaire ; Cl. Fabre fait apparaître dans une analyse précise les possibilités de l'interprétation psychanalytique et cela mérite réflexion. A notre avis, il ne s'agit pas de projeter un cadre herméneutique comme la psychanalyse sur n'importe quelle donnée culturelle, mais la théorie d'une anthropologie psychanalytique a été faite depuis Freud (4) et la quantité de faits est considérable qui vérifient cette loi « les institutions et en particulier les cérémonies collectives proposent au groupe des solutions que les névrosés s'inventent individuellement ».

Il est évident que certains aspects de l'alimentation comme du comportement carnavalesque sont illisibles hors de toute référence aux stades libidinaux, le rendement de la théorie (limites et cohérence des concepts/ quantité de faits expliqués) est pour le moment la meilleure preuve de la validité de l'hypothèse.

A côté de ce résultat spécifique attirons l'attention sur les données d'une sémiotique de la Cuisine suggérées dans quelques parties de l'étude (sections III, IV et VI, en particulier) il est intéressant de voir qu'un ensemble de concepts opératoires suscités par une pratique rejoignent certains résultats d'une théorie du sens en voie de constitution. Il nous

(2) Citons les travaux de H. Ruel-Alberne et Ph. Gardy, *Caramentrant dans la littérature occitane* (XVIe-XVIIe siècles), Thèse lettres, Montpellier, 1970 ; *Le thème du Carnaval dans la littérature occitane*, Revue des Langues Romanes, Montpellier, 1971, pp. 33-49 ; *Les chansons du Carrateyron*, I.E.O., Toulouse, 1972, ainsi que notre étude *Le discours carnavalesque, à propos du Jutjament de Bolega*, in D. Fabre et J. Lacroix, *Images de la culture populaire*, Via Domitia, XV, Faculté des Lettres, Toulouse, 1970, pp. 71-116 qui sera reprise dans un ouvrage en préparation sur un corpus de textes languedociens de carnaval.

(3) M. Bakhtine, *L'œuvre de François Rabelais...*, trad. française, Paris, Gallimard, 1970 ; E. Le Roy Ladurie, *Les Paysans du Languedoc*, Ed. Abrégée, Paris, Flammarion, 1969 ; F. Baby, *La guerre des Demoiselles*, D.E.S., Toulouse, 1969.

(4) On peut se reporter en particulier à : G. Devereux, *Essais d'ethnopsychiatrie générale*, Paris, Gallimard, 1970 ; G. Roheim, *Psychanalyse et Anthropologie*, Paris, Gallimard, 1967 ; R. Bastide, *Sociologie et Psychanalyse*, Paris, P.U.F. 1950 ; *Psychologie et Ethnologie* ; *Psychiatrie sociale et ethnologie in Ethnologie générale*, Paris, Gallimard, La Pléiade, 1968 ; R. Dadoun, G. Roheim, Paris, Payot, 1972 ; A. Besançon, *Histoire et expérience du moi*, Paris, Flammarion, 1971.

semble en effet que l'étude de la symbolique populaire à l'œuvre dans le Texte, la Fête, la Cuisine, les Croyances, la Langue peut permettre l'élaboration d'une méthodologie relativement unifiée qui, à partir d'un consensus théorique, pourrait servir de base à un programme pluri-disciplinaire.

Les études prochaines dans le domaine concerneront la *Fèsta del Porc* et le Cycle Estival. Le projet est de définir une alimentation spéciale, celle du Pays de Sault oriental, en forgeant au fur et à mesure des instruments d'analyse. L'étude du système symbolique du groupe étudié ne peut que s'enrichir de tels travaux, de même que la définition des *distances* qui, à partir de ces premiers résultats, permettra une caractérisation différentielle des micro-cultures pyrénéennes.

D. FABRE et J. LACROIX.

Carnaval

Etude d'ethnologie culinaire

Le calendrier alimentaire traditionnel est régi par l'alternance ordinaire/extraordinaire (1), les deux éléments de ce couple se développant de manière inégale dans le cadre hebdomadaire.

D'une façon très générale, on peut définir l'extraordinaire par une augmentation de la matière alimentaire, ce qui est ressenti surtout dans les couches les plus pauvres de la population pour lesquelles manger mieux bien souvent est manger davantage. Cependant, cette opposition d'ordre quantitatif se double certains jours et à certaines périodes d'une autre appréciation qualitative celle-là, nettement ressentie sur le plan lexical dans la dénomination oppositionnelle: « *jours gras* », « *jours maigres* » [*gras* vs *magre*]. C'est pendant le cycle de Carnaval-Carême que ce contraste prend le plus de relief, chaque élément du couple se développant avec une ampleur inhabituelle. Le rythme alimentaire débordé le cadre hebdomadaire et doit être envisagé dans le cadre annuel. Il n'y a plus opposition de jours mais de semaines et de mois.

De plus, les grandes périodes maigres de l'année se situant avant et après le carnaval accentuent l'opposition. Aussi est-il bon, avant d'aborder l'étude de l'alimentation carnavalesque, de définir ce que nous appellerons la nourriture anti-carnavalesque (2).

LES PÉRIODES MAIGRES

1. - Période de l'Avent et Temporas.

Elles sont très bien limitées dans le calendrier chrétien: l'Avent s'étend du 3 au 24 Décembre et trouve son point culminant lors de la veillée de Noël. Cette période de jeûne semble s'être réduite assez vite. On trouve dans l'ouvrage de R. Jalby (3) une attestation à ce sujet, témoignage précieux fourni par Adelin Moulis (Verniolles, Ariège).

(1) Pour la définition de ces deux termes, voir notre questionnaire général sur l'alimentation (à paraître dans la suite du rapport).

(2) Dans cet article, nous reconstituons un système sans doute en vigueur jusqu'à la deuxième guerre mondiale. Un travail d'une autre nature consistera à décrire les pratiques actuelles où de nombreuses perturbations ont été introduites à la suite des transformations socio-économiques globales et de la révision du rituel catholique.

(3) *Folklore du Languedoc*, Paris, Maisonneuve, 1971, Chapitre V, pp. 129-130.

Voir aussi J. Séguy, *Atlas Linguistique de la Gascogne*, IV, cartes nos 1929-1531, Paris, CNRS, 1966.

Le période de l'Avent se célébrait du 13 au 23 Décembre, on l'appelait *Nadalet* [petit Noël]. « Pendant ces douze journées, il faut s'abstenir de manger de la viande: *fer vejelha*; il faut jeûner pendant la journée, ce qui s'appelle *junar la velhuga* ou *junar las temporas*. Ce terme et cette pratique sont attestés également par un informateur de Mazuby. Les *Temporas* étaient trois jours de jeûne: le mercredi, vendredi et samedi, quelques jours avant le changement de saison. Ils n'occupent pas cependant une place fixe dans le calendrier chrétien traditionnel mais leur permanence est attestée par les almanachs. Dans *l'Almanach Patoues de l'Ariejo*, très lu dans notre zone d'enquête, ils apparaissent ainsi en 1922 :

TEMPORAS (Quatre-Temps)

Del Carèsme 8, 10 et 11 Mars (Printemps, 21 Mars)

De la Pentacosta ... 7, 9 et 10 Juin (Été, 22 Juin)

De Setembre 20, 22 et 23 Set. (Automne, 23 Septembre)

De Decembre 20, 22 et 23 Déc. (Hiver, 22 Décembre)

Manquer ce jeûne était considéré comme un péché. Ainsi Amilha évoque cette faute deux fois dans les termes suivants (4) :

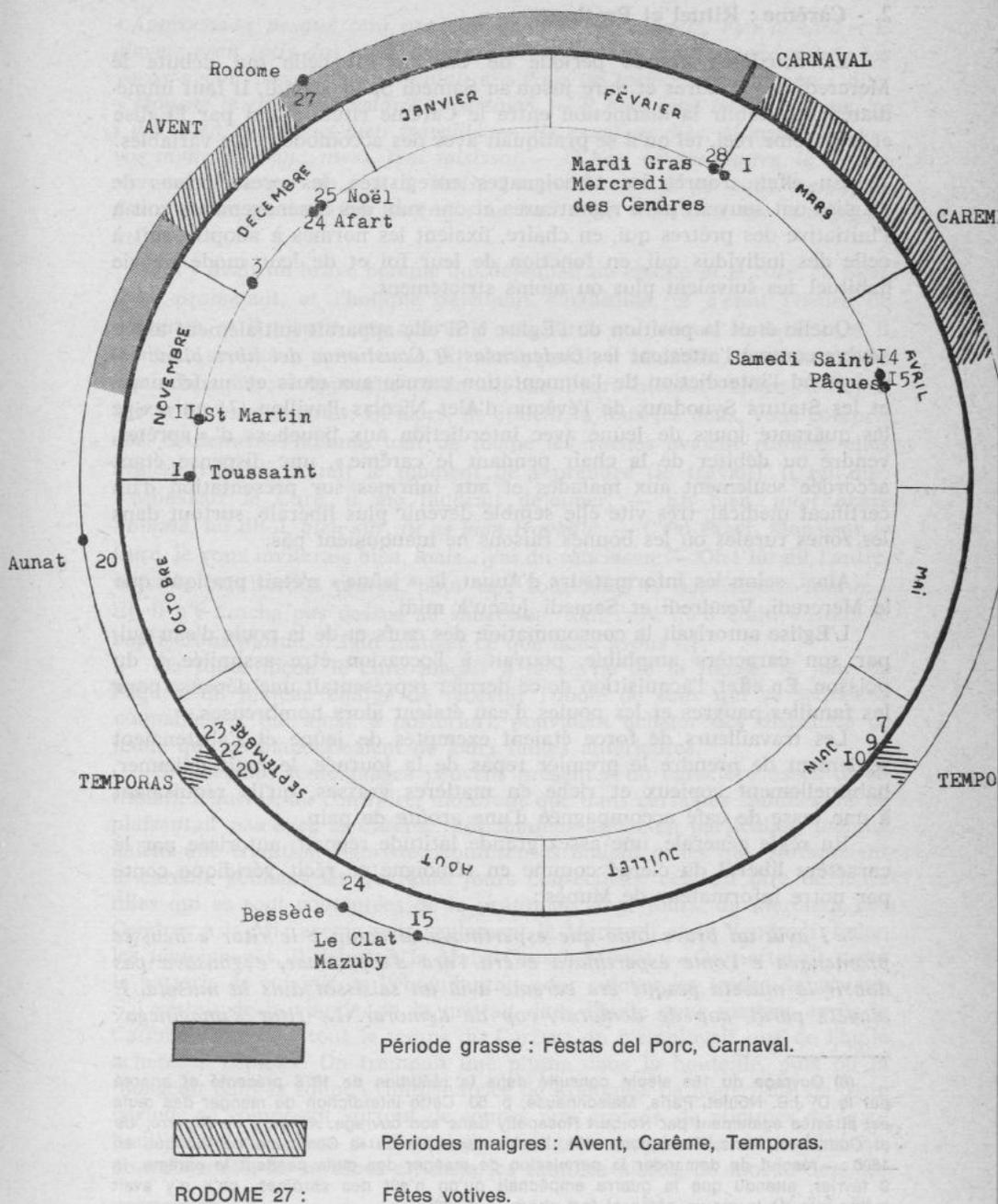
<p>« <i>Aurias trop manjat o begut</i> <i>Manquat le deju qu'es tengut</i> <i>Careme, Beseïlhos, Temporos...</i> <i>... Quantis dejus as manquat</i> <i>le Carem o las Tempouros</i> <i>As fait le deju trauquat</i> <i>O dinnat daban ounz'ouros</i> ».</p>	<p>[As-tu trop mangé ou trop bu Manqué le jeûne qui a eu lieu pour le Carême, les Vigiles, les Temporas... ... Combien de jeûnes as-tu manqué pour Carême ou pour les Temporas As-tu tronqué le jeûne Ou dîné avant onze heures ?]</p>
--	---

Sur l'origine de ces « *Temporas* » attestées dans un capitulaire de Charlemagne en 769, nous possédons le témoignage de St Thomas qui précise leur fonction anti-carnavalesque, en affirmant que « l'église les institua en contre-partie des Bacchanales que les païens célébraient au retour de chaque saison nouvelle » (5). Les *Temporas* d'Hiver et de Printemps se confondent avec le petit Carême de l'Avent et avec le Grand Carême. Seules celles de l'Été et d'Automne sont indépendantes. Nous n'avons d'ailleurs, parmi nos informateurs, rencontré personne qui les ait pratiquées.

(4) Amilha, *Lou Tableau de la Bido del Parlet Crestia*, Toulouse, 1703, p. 175, Les péchés capitaux : La gourmandise.

(5) Larousse, *Grand dictionnaire Universel*, T. XIII, p. 507, Col. 4.

TABLEAU N° 1 : Gras et Maigre dans le calendrier annuel (1).



(1) Les dates des fêtes et des cycles mobiles sont celles de l'année 1922.

2. - Carême : Rituel et Pratique.

La deuxième grande période de Carême est celle qui débute le Mercredi des Cendres et dure jusqu'au Samedi Saint à midi. Il faut immédiatement établir la distinction entre le Carême rituel défini par l'Eglise et le Carême réel, tel qu'il se pratiquait avec des accommodements variables.

En effet, d'après les témoignages enregistrés, les prescriptions de l'Eglise ont souvent paru rigoureuses et ont subi des aménagements soit à l'initiative des prêtres qui, en chaire, fixaient les normes à adopter soit à celle des individus qui, en fonction de leur foi et de leur mode de vie habituel, les suivaient plus ou moins strictement.

Quelle était la position de l'Eglise ? Si elle apparaît initialement assez sévère comme l'attestent les *Ordenensas et Coustumas del libre blanc* (6) qui étend l'interdiction de l'alimentation carnée aux œufs et au fromage, et les Statuts Synodaux de l'évêque d'Alet Nicolas Pavillon (7) qui exige les quarante jours de jeûne avec interdiction aux bouchers d'« apêtrer, vendre ou débiter de la chair pendant le carême », une dispense étant accordée seulement aux malades et aux infirmes sur présentation d'un certificat médical, très vite elle semble devenir plus libérale, surtout dans les zones rurales où les bonnes raisons ne manquaient pas.

Ainsi, selon les informateurs d'Aunat, le « jeûne » n'était pratiqué que le Mercredi, Vendredi et Samedi jusqu'à midi.

L'Eglise autorisait la consommation des œufs et de la poule d'eau qui, par son caractère amphibie, pouvait à l'occasion être assimilée à du poisson. En effet, l'acquisition de ce dernier représentait une dépense pour les familles pauvres et les poules d'eau étaient alors nombreuses.

Les travailleurs de force étaient exemptés de jeûne et s'abstenaient seulement de prendre le premier repas de la journée, le petit déjeuner, habituellement copieux et riche en matières grasses, qu'ils réduisaient à une tasse de café accompagnée d'une grôte de pain.

En règle générale, une assez grande latitude régnait, autorisée par le caractère libéral du clergé comme en témoigne ce récit véridique conté par notre informateur de Munès :

« I avià un brave ome que espertinava al camp e le ritor e ben, se promenava e l'ome espertinava e èra l'ora d'espertinar, e gausava pas dobrir la museta pesqué èra carème avià un salsissot dins la museta. E alavetz pardi, cop de demorar, cop de demorar. Le ritor s'imaginèga :

(6) Ouvrage du 16^e siècle consulté dans la réédition de 1878 présenté et annoté par le D^r J.B. Noulet, Paris, Maisonneuse, p. 50. Cette interdiction de manger des œufs est attestée également par Norbert Rosapelly dans son ouvrage, *Au pays de Bigorre, Us et Coutumes*, Paris, Champion, 1891. Il cite l'exemple de la Commune de Vic qui, en 1690 : « résolut de demander la permission de manger des œufs pendant le carême, le 9 février, attendu que la guerre empêchait qu'on n'eût des sardines, qu'il n'y avait même que de la morue gâtée et fort chère ». (p. 30).

(7) Statuts Synodaux du Diocèse d'Alet, 1675, p. 125, Archives de l'Aude (N 1423) et Rituel (N 1724).

« *Approcha-t-i pesqué serà ora d'espertinar, comprenetz, t'en donarà* ». E alavetz éran totis dos aquí, comprenetz. Solament l'ome quand mème la vacas aviàn romiat, aviàn romiat, éra l'ora de tornar reprendre, ça i diu : « *Monsur le ritor, me caldrià espertinar. — E ben, mon brave homme, ça i diu, bien sûr, tu as bien travaillé. — Es exact se dièc, Monsur le ritor, vos invitarai plan... mes... teni salsissot. — O ben, ça diu l'autre, le batisarèm merlussa per un cop, le batisarèm merlussa.* » E per'aquo i escopièc pas al salsissot, tot ritor qu'èra. « *Le batisarèm merlussa, cal manjar ço qu'avèm.* »

[Il y avait un brave homme qui déjeunait au champ et le curé, eh bien, il se promenait, et l'homme déjeunait d'habitude, et c'était l'heure de déjeuner, et il n'osait pas ouvrir le sac parce que c'était le carême et il avait un saucisson dans le sac. Et alors, pardi, il attendait, il attendait. Le curé s'imagina : « *Approche-toi de lui, car il sera bientôt l'heure de déjeuner et il t'en donnera* ». Et alors, ils étaient là tous les deux, vous comprenez. Seulement l'homme tout de même les vaches avaient ruminé, elles avaient ruminé, c'était le moment de reprendre (le travail), il lui dit : « *Monsieur le Curé, il me faudrait déjeuner. — Eh bien, mon brave homme, lui dit-il, bien sûr, tu as bien travaillé. — C'est exact, Monsieur le Curé, je vous inviterais bien, mais... j'ai du saucisson. — Oh ! lui dit l'autre, nous le baptiserons morue, pour une fois, nous le baptiserons morue.* » Et, il n'y cracha pas dessus au saucisson, tout curé qu'il était. « *Nous le baptiserons morue, il faut manger ce que nous avons* ».]

De toute façon le curé plaçait à la sortie de la messe, le jour de Pâques, un plateau chargé de recevoir l'obole de ceux qui se sentaient coupables et qui ainsi, à posteriori, pouvaient acheter des dispenses de jeûne qui les blanchissaient de leurs fautes antérieures.

Si quelques témoignages peuvent présenter un caractère assez divertissant, d'autres, au contraire, montrent que dans certaines familles on ne plaisantait pas avec le Carême. Les femmes âgées, en particulier, maintenaient une tradition rigoriste. Nombreuses étaient celles qui pratiquaient le carême pendant les quarante jours consécutifs, cela au dire de leurs filles qui se sont contentées de le pratiquer vingt jours, du Mercredi des Cendres à la Mi-Carême puis seulement le Mercredi et le Vendredi. Selon les témoignages, il débutait le Mardi-Gras à Minuit : « *On nettoyait toute la batterie de cuisine, on l'ébouillantait pour enlever les traces de graisse. S'il restait de la viande, on la mettait dans l'huile pour manger après le Carême... Pendant tout le temps du Carême on n'employait que de l'huile achetée à l'épicier. On trempait une plume dans la bouteille, puis on la plongeait dans la soupe* » (informatrice de Rodome). La nourriture de cette période se composait surtout de soupes non grasses, de pommes de terre bouillies, d'œufs durs ou d'omelettes maigres nappées de sauce blanche, de *milhas* (8), de sardines et, dans les familles aisées, de morue dessalée

(8) Bouillie de farine de maïs ou de blé noir qui constituait la base de l'alimentation Languedocienne jusqu'au 19^e siècle. Sur les diverses préparations de ce mets, se reporter à l'Annexe II.

le vendredi. Les sardines étaient consommées non dessalées dans les familles pauvres. Il arrivait que l'on en pendit une au-dessus de la table, chacun se contentant d'y frotter son morceau de pain (9).

Le mode de cuisson caractéristique du Carême était le bouilli et le blanchi, le mode de préparation, la vinaigrette. On ajoutait du vinaigre dans les œufs et dans le millas pour en atténuer la fadeur. La morue, d'abord mets de luxe, s'est peu à peu implantée. Actuellement, elle occupe une place importante achetée à l'épicier sous forme de brandade ou de filets ; elle est pratiquement le seul poisson figurant à la table du paysans audois pyrénéen avec les sardines et le thon en boîte d'introduction plus récente.

DÉFINITIONS EXTERNES DE LA PÉRIODE CARNAVALESQUE

1. - Les limites calendaires.

Si la période maigre est nettement définie grâce au calendrier chrétien, il n'en est pas de même pour la période carnavalesque qui a toujours posé des problèmes aux ethnologues.

Amades la fait remonter anciennement jusqu'à la fête des Saints Innocents (10) ceci en se fondant sur la succession des cérémonies à caractère carnavalesque inaugurées ce jour-là. La période semble ensuite s'être réduite, et c'est Toussaint qui en verrait alors l'ouverture. R. Jalby (11) cite un proverbe ariégeois qui pourrait corroborer l'hypothèse d'Amades :

*« Per Nadal la nuèit de l'Afart
Per Martron la nuèit de l'Afartadon ».*

Cette fête apparaît comme une réduction de la fête de Noël et pourrait être le point de départ de la période, mais aucune preuve sérieuse ne permet de l'affirmer. A. Varagnac, à propos du Carnaval Champenois (12), note qu'il durait deux mois environ, des Rois au Quadragésime, c'est-à-dire au dimanche suivant Mardi-Gras. A. Van Gennep constate la difficulté que l'on éprouve à délimiter le cycle car il varie d'une région à l'autre du pays et déborde de toute façon les trois jours gras, Dimanche, Lundi et Mardi du calendrier chrétien toujours en anticipant ceux-ci, quelquefois en prolongeant les festivités après le Mardi-Gras jusqu'au Jeudi ou en les reprenant à la Mi-Carême, mais cela est plus rare, et même inexistant en ce qui concerne notre aire d'enquête.

(9) P. Fagot, *Folklore du Lauragais*, Albi, p. 35.

(10) Joan Amades, *Costumari Catala*, T. I, Barcelone, 1950, p. 217.

(11) *Folklore du Languedoc*, op. cit., p. 125.

(12) Voir *Civilisation Traditionnelle et genres de vie*, Paris, Albin Michel, 1948, Chap. 3.

2. - La définition cérémonielle.

Il semblerait que la meilleure façon de définir la période fût d'étudier par une enquête approfondie dans une zone limitée, les éléments cérémoniels types (intronisation et jugement du mannequin personnifiant le cycle, calvalcade, etc...) qui composent la fête carnavalesque et de voir ensuite s'ils apparaissent avant ou après les trois jours proprement impartis au Carnaval.

Or, il ressort de nos enquêtes en Pays de Sault que ces éléments cérémoniels s'amenuisent de plus en plus et ne permettent pas à eux seuls de la délimiter. Un exemple de cette dévaluation précédant la disparition totale nous a été fourni par un informateur de Munès interrogé sur le dernier Mardi-Gras auquel il ait assisté et même participé dans son village : « C'était après la guerre, les jeunes on avait fait un homme de paille, on l'avait accroché avec une ficelle, et la nuit devant la porte d'un vieux, on était allé faire un *tustet* » (13).

Le traditionnel homme de paille a perdu ici sa fonction. Aucun cérémonial ne l'entoure, il sert seulement à l'amusement des jeunes qui l'ont fabriqué cette année-là encore par habitude.

Comment expliquer ce déclin dans notre zone d'enquête ? Sans nous appesantir sur ce problème, rappelons que le recul démographique dû aux deux dernières guerres et à l'exode rural semble être l'un des principaux facteurs du démembrement social qui s'est traduit au niveau surtout du groupe des jeunes par un affaiblissement progressif entraînant rapidement la quasi disparition de cette classe d'âge chargée de l'animation du Carnaval.

Il semble cependant que les fêtes carnavalesques y aient été moins importantes que celles qui se sont déroulées en pays Catalan surtout de l'autre côté du versant Pyrénéen comme en témoigne la masse de documents recueillis par Amades dans son *Costumari Catala*.

Elles ont pourtant persisté dans les bourgs et les petites villes de la Vallée de l'Aude : Quillan, Espérasa, sous l'influence des sorties du très vivant Carnaval de Limoux.

Heureusement, restent les traditions alimentaires transmises quasi immuablement par des générations soucieuses de les perpétuer, et quelques traits cérémoniels directement liés à l'alimentation.

Ils forment un ensemble qui permettra, à défaut de cérémonies marquantes, de définir cependant la période avec précision.

(13) De *tustar* : frapper. La farce en question consistait à frapper à la porte jusqu'à ce que le « vieux » ouvre, se trouve en présence de l'homme de paille, qu'il n'identifie pas, l'injurie, referme, ce manège étant répété jusqu'à ce que, excédé, il menace de jeter à la figure de celui qui frappe (manœuvré par les jeunes avec des ficelles) la *lausa del milhas* (ardoise derrière laquelle on se protégeait de l'ardeur du feu lorsqu'on préparait le *milhas*).

L'ALIMENTATION CARNAVALESQUE

1. - Aspect qualitatif.

Avant de donner une définition générale de l'alimentation carnavalesque, il est nécessaire en premier lieu d'établir la liste des matières qui la composent. Ceci, en relevant celles qui sont présentes obligatoirement tout au long des trois journées du Carnaval proprement dit, soit le Dimanche, Lundi et Mardi-Gras.

Ces matières se combinent à l'intérieur de préparations qui entrent dans la composition du menu carnavalesque. A partir de ces composantes fixes, on peut établir le repas-type du Mardi-Gras pratiquement invariable selon nos informateurs et qui réunit tous les éléments présents au cours de ces fêtes, soit le tableau suivant :

TABLEAU N° 2

Matière alimentaire	Préparations diverses	Type de menu de Mardi-Gras
Viande de cochon	Charcuterie	Hors-d'œuvre de charcuterie variée
Haricots	Pattes, oreilles, viande + haricots en fricot	Pieds de porc vinaigrette
Volailles, lapins	Sauces au vin (lapin)	Œufs durs mayonnaise
Œufs	Crêpes, Crème	Haricots au gras (+ cochon)
Lait	Oreillettes, Croustades	Volaille rôtie
Farine	Gâteaux (<i>Cocas</i>)	Lapin en sauce
Sucre	Milhas	Crèmes - Croustades
Vin	Vin chaud	Café - Pousse-café
Epices		

Ce qui caractérise cette alimentation, c'est sa richesse en viandes et matières grasses d'une part, de l'autre l'importance des préparations sucrées à base d'œufs. Parmi les viandes, la plus représentée est celle de porc qui figure trois fois au menu sous trois aspects différents : charcuterie (conserves, salaisons), confit (dans les haricots : viande et saucisses, andouilles), viande fraîche bouillie (pieds). Lorsque le cochon avait été tué dans les jours précédents, le menu s'enrichissait de boudins et de rôtis. Les autres viandes sont celles apparaissant dans tout menu de fête. Les préparations peuvent être inversées : volaille en sauce (sauce de poule), lapin rôti, tout dépend de l'âge de l'animal tué ce jour-là, mais les deux préparations sont présentes.

Les œufs durs nappés d'une mayonnaise sont d'introduction récente, traditionnellement ils sont surtout utilisés pour la préparation des crèmes, *crostadas* et *cocas*, ceci pour les repas principaux.

Par ailleurs les crêpes et oreillettes sont consommées surtout entre les repas au cours de l'après-midi et de la soirée, de même que le vin chaud spécifique de la veillée du Mardi-Gras.

Le *milhas* est préparé en grande quantité le samedi. Il est consommé avec les « sauces de viande » (lapin surtout) ou frit à la poêle et sucré en dessert (14). Plusieurs remarques sont à faire sur la position de ces aliments dans l'ensemble de la cuisine traditionnelle.

Certains d'entre eux font partie de l'ordinaire, ainsi la viande de cochon, les œufs, les haricots, le *milhas*, apparaissent fréquemment dans le cadre hebdomadaire. La volaille, les lapins, les croustades, sont réservées au repas dominical; les crèmes presque exclusivement aux repas de noces, baptêmes et premières communions. Les crêpes et oreillettes enfin sont des mets qui apparaissent une seule fois dans l'année, pendant cette période (de la Chandeleur au 28 Février environ) dont elles sont le trait alimentaire le plus constant actuellement.

Il est intéressant de noter que ces aliments appartenant à l'ordinaire (porc-haricots), obligatoirement associés à des mets proprement cérémoniels (crèmes - crêpes - oreillettes) à l'intérieur d'un menu de fête passent dans le domaine de l'extraordinaire.

C'est donc l'intégration dans un ensemble (menu) qui donne sens à l'élément (plat).

L'exemple de la charcuterie nous fournit une translation d'un type différent. Celle-ci quoique faisant partie de l'ordinaire est précieuse. Le saucisson est réservé souvent aux travailleurs dont il compose le déjeuner matinal ou le goûter lors des travaux d'été. Le jambon grillé améliore souvent les repas mais on le ménage cependant. Le morceau est souvent parcimonieusement mesuré et il n'est pas rare que les enfants en expriment d'abord le jus entre deux morceaux de pain et le mangent ensuite afin d'en doubler le profit nutritif. Ordinairement, on ne mange jamais de saucisson ou de jambon en « hors-d'œuvres », le repas traditionnel étant composé d'un plat unique. C'est donc, dans ce cas, la position dans l'ensemble du menu qui donne sens à l'élément plat.

2. - Aspect Quantitatif

Cette étude qualitative doit être complétée par une étude quantitative, cet aspect conférant à l'alimentation Carnavalesque un caractère spécifique. Ainsi dans les repas de Carnaval, c'est toute la charcuterie qui est présente: saucisse, saucisson, pâtés (et leurs variantes, saucisse de foie, pâté de tête), jambon, boudin (blanc et noir) forment un plat un et multiple à la fois où rien n'est mesuré.

(14) Pour toutes ces préparations se reporter à l'Annexe II.

L'alimentation Carnavalesque en effet se caractérise par la dépense de nourriture, les témoignages nombreux en font foi. Ainsi, au Clat : « Il faut goûter neuf fois à Carnaval ». A Bessède : « C'était Carnaval, on avait fait bombance. On mangeait beaucoup, on mangeait toute la nuit et toute la journée, on restait à table jusqu'à quatre heures » A Mazuby : « Ce jour-là on ouvrait une bouteille de vin blanc de deux litres ! On mangeait de tout, du vin quand on voulait, on mangeait jusqu'à ce qu'on n'en puisse plus (*sadol*) ».

Les informateurs ajoutent parfois des précisions sur la faculté d'ingérence de certains : « On mangeait beaucoup d'œufs, une fois il y en a un qui en a mangé vingt-quatre ! »

Les compétitions et les paris ne sont pas rares. Plusieurs récits nous ont été rapportés à ce sujet : « A Campagna, deux forts attachent deux liasses de boudins à la porte, l'un dit : « Moi je te tiendrai le pied, toi en marchant là, tu mettras un pied devant l'autre, et avec la bouche à mesure on mangera... Il fallait qu'ils aient la descente bonne, il fallait pas qu'ils aient le foie barbouillé ».

« Une autre fois, il y en a un qui a mangé je ne sais pas combien de douzaines d'œufs et quand il a eu fini il a demandé : « Si vous voulez parier que maintenant je mange la mère ! »

« Trois jeunes d'Espezet ont parié qu'ils allaient manger toute la saucisse du charcutier et que s'ils la mangeaient ils ne la paieraient pas. Ils l'ont mangée, toute la « grasale » ! (Terme occitan *grasala* francisé : plat en terre, circulaire, pouvant contenir une trentaine de kgs). Et après, ils ont demandé du fromage, du roquefort... A Espezet aussi des jeunes ont fait le pari de boire chacun un litre de vin d'un trait, au débit de la bouteille, sans en tomber une goutte ».

Une phrase s'est fixée comme introduction au pari alimentaire :

— « *Me manjarai de tripon coma de julhas et de salcissot coma d'orfièra* ».

[Je mangerai du boudin long comme les courroies du joug et du saucisson gros comme un panier.]

Chez les jeunes parfois, à l'issue de la nuit qui les réunissait dans une maison isolée, lorsque tout le monde était repu et qu'il y avait quelques restes, il n'était pas rare que soient livrées des batailles de crêpes, d'œufs et de crème. Ce fait a été relevé au Clat et à Munès.

Si la nourriture n'est plus mesurée, le temps lui aussi n'est plus compté. Les repas, quoique conservant leur place fixe, ne peuvent plus servir de point de repère par leur longueur inaccoutumée. De plus, on mange pendant toute la journée, pendant toute la nuit aussi. Il y a bouleversement de l'ordre habituel, suppression de toute chronométrie.

Ainsi, la pratique alimentaire Carnavalesque s'oppose en tous points à la pratique alimentaire ordinaire. Cette opposition peut être schématisée de la façon suivante :

Nourriture Ordinaire	Nourriture Carnavalesque
Consommation partielle	Gratuité
Nécessité	Variété
Unicité	Dépense
Economie	Consommation totale
Respect	Gaspillage ludique

3. - Aspect Symbolique.

La nourriture Carnavalesque liée à un comportement fortement ritualisé est chargée d'une composante symbolique. Or, le comportement Carnavalesque étant caractérisé par une libération réglée de la sexualité ordinairement inhibée, la nourriture qui, nous l'avons vu, occupe une place primordiale durant cette période traduit et canalise à la fois cette sexualité de diverses façons.

Les rapports unissant cuisine et sexualité ont été mis en relief par Y. Verdier dans son article, *Pour une ethnologie Culinaire* (15), où elle remarque que « Pour désigner les organes sexuels on utilise souvent comme euphémismes des termes alimentaires ou des noms d'aliments ; des plaisanteries sexuelles évoquent des procédés de cuisson. Les ethnologues ont trouvé un fort symbolisme alimentaire dans des rituels ayant pour fonction en dernière analyse de régler les rapports entre sexes ».

Importance de la sexualité, car importance du corps pendant la fête Carnavalesque et de ses fonctions comme le met en évidence Bakhtine dans son ouvrage sur Rabelais (16).

Il constate que la représentation grotesque du corps prédomine dans la culture populaire et joue dans la fête populaire un rôle essentiel. Elle est chargée de mettre en évidence : « les endroits où il se dépasse, franchit ses propres limites, met en chantier un second corps, le ventre ou le phallus ; ce sont ces parties du corps qui sont l'objet de prédilection positive, d'une hyperbolisation... Le nez peut lui aussi se séparer du corps (17).

(15) In *L'Homme*, IX, 1, 1969, où l'auteur reprend les termes de Beidelman.

Pig - (Guluwe), an essay on Ngulu sexual symbolism and ceremony, South-western Journal of Anthropology, 20 (4), 1964.

(16) M. BAKHTINE, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*, Paris, 1970 (chapitre V et VI).

(17) « Le nez est toujours le substitut du phallus (note de M. Bakhtine). Il faut relire à ce propos, F. Rabelais, *Quart Livre*, chapitre XXIX-XXXII (descriptions de Quarismeprenant) et chapitre XXXV-XLII (Pantagruel contre les Andouilles).

Après le ventre et le membre viril, c'est la bouche qui joue le rôle le plus important dans le corps grotesque puisqu'elle engloutit le monde, et ensuite, le derrière ».

Quel rôle jouent les aliments dans cette image grotesque du corps ?

a) Par une similitude de forme et de consistance, ils en représentent métaphoriquement ses diverses parties et les excréments résultant des fonctions correspondantes.

b) Ils sont choisis selon les effets qu'ils produisent sur les zones du corps dont ils doivent exalter la vitalité à l'intérieur du code licite, alors intervient un symbolisme au niveau même du corps : le haut équivalant au bas, le nez et la bouche représentant le sexe (phallus, anus), toute recherche d'une excitation gustative est par métonymie recherche d'une satisfaction sexuelle. Cette symbolique de la nourriture Carnavalesque peut être éclairée d'un jour nouveau avec l'aide des découvertes de la psychanalyse.

Citons Freud : « Les névroses elles-mêmes se révèlent être des tentatives individuelles pour résoudre le problème de la non satisfaction des désirs, tandis que les institutions cherchent des solutions sociales à ce même problème » (18). Dans le cadre de cette conception, nous pouvons affirmer, preuves à l'appui, que le comportement carnavalesque est un psycho-drame remettant en scène rituellement les stades infantiles de la maturation des pulsions : oral, anal et phallique. Tous trois renvoyant à la satisfaction libidinale fondamentale, d'où l'égalité anthropologique radicale dans le Carnaval de l'ingestion alimentaire, de la scatologie et de l'érotisme.

3. - 1. La relation métaphorique : aliment = excrément = sexe.

a) *Aliment = Excrément.*

Le rapport est assuré d'une part par la viande de porc sous forme de salaisons, notamment le boudin associé aux matières fécales par sa forme et sa couleur. Un comportement carnavalesque typique consiste à mimer la défécation (boudin accroché au bas du dos et recueilli dans un pot de chambre) et à faire avaler ce boudin fécal aux femmes de l'assistance dès

(18) In « Das Interesse an der Psychoanalyse, Gesammelte Werke T. 8, cité par O. Mannoni, Freud, Paris, 1968. Les données de base sur l'évolution de la Libido se trouvent dans : S. Freud, *Trois essais sur la théorie de la sexualité*, Paris, 1962, rééd. qui doit être complétée par les articles sur les « stades » in : Laplanche et Pontalis, *Vocabulaire de la Psychanalyse*, Paris, 1967, où sont résumés les textes de Freud postérieurs aux *Trois Essais...* et les compléments fondamentaux de K. Abraham sur l'évolution de la libido.

Citons aussi plus spécialement : Norman O. Brown « La vision excrémentielle » in « *Eros et Thanatos* », éd. Lettres Nouvelles. Denoël, Paris, 1968 et id « Nourriture » in « *Le Corps d'Amour* », même éditeur, 1968.

qu'elles ont la bouche ouverte (19). Ce boudin est associé dans le pot de chambre au vin blanc, vin festif par excellence, métaphore de l'urine.

b) *Aliment = Sexe.*

Les saucisses et saucissons qui occupent la plus grande place lors des repas carnavalesques représentent le phallus et leur manipulation et leur ingestion par une femme est toujours accompagnée de plaisanteries érotiques.

Les œufs, par leur forme et leur rôle biologique, sont eux associés aux testicules ; ils sont consommés durs, gardant ainsi l'intégrité de leur forme et leur autonomie symbolique. Les crèmes, les pâtes renvoient au liquide séminal.

Van Gennep a noté l'importance des aliments fluides durant cette période, sous forme de bouillies, crèmes, crêpes et beignets (20) ; ils sont présents dans toute la France, on les consomme et on les projette sur les femmes surtout.

Notons enfin, l'opposition entre les couleurs des plats carnavalesques : rouge, brun, jaune vif, et la couleur du Carême : blanc. Or le rouge est, semble-t-il, de façon constante comme le montrent les analyses de textes érotiques et la nomination même de ces « histoires » dans les classifications populaires, une couleur sexualisée (documents D. Fabre - J. Lacroix). Le refus systématique inverse du plat coloré en temps de jeûne et la dominante du blanc à connotation religieuse : riz, betterave blanche, morue, millas, sauce blanche, légumes « blanchis » (ie : boullis), confirment cette interprétation.

3. - 2. **La relation métonymique : aliment = excrément = sexe.**

a) *Aliment = Excrément.*

Cette relation est assurée elle aussi aux deux niveaux. D'une façon générale, l'abondance alimentaire favorise l'excrétien. Ainsi l'affirme le dicton « *un gros sadol, un gros estron* » [A grosse ripaille, gros étron]. Cependant certains aliments l'activent plus particulièrement : ce sont les haricots qui ont un effet flatulant et les grains d'anis qui ont des propriétés carminatives. (Ils parfument croustades et coques). Le concours de pet est un comportement typiquement carnavalesque.

(19) Ce n'est pas notre propos ici que de rechercher les utilisations directes de la matière fécale, citons cependant les exemples apportés par René Nelli dans son article sur Carnaval-Carême en Languedoc (Folklore, Printemps 1950) qui renforcent à un autre niveau notre analyse : « A Marseillan, on sautait dans la boue pour écla-bousser les passants ; à Courmontéral, les masques enduits de matière fécale dansaient le « branle des paillasses » en se frottant aux spectateurs. A Carcassonne, on vit, vers 1900, des masques se promener gravement dans la foule, ayant devant eux un sac de confettis et derrière, sur leur dos, une caisse remplie de merde, recouverte d'une mince couche de confettis. Les gens qui ne résistaient pas à l'envie de puiser dans la caisse se souillaient jusqu'au coude. »

(20) A. Van Gennep, Manuel de Folklore..., Paris, 1943-1958, p. 1131. HA (15)

b) *Aliment = Sexe.*

D'autres aliments sont réputés augmenter les capacités sexuelles et jouent eux aussi un grand rôle dans cette alimentation.

Si le sur-sucré apparaît comme la représentation de la sexualité féminine ainsi que le note Y. Verdier (21), le sur-salé Carnavalesque est un activant de la sexualité virile, renforcé par le poivre de la charcuterie — on achetait du poivre une fois par an pour le cochon — il provoque au niveau oral une excitation gustative associée à une excitation sexuelle. L'utilisation métaphorique de l'adjectif *salat* [salé] dans « histoires salées » relève de la même association. De même le vin et le lait combinent réputation énergétique et valeur symbolique (urine et sperme) et suscitent l'érection :

« *Lait e vin fa salhir* » [lait et vin fait saillir]

« *Lait e vin fa creissir* » [lait et vin fait grandir].

Une boisson spécifique du Mardi-Gras est le vin chaud dans lequel se trouvent combinées les vertus de l'alcool, de la chaleur et des épices (cannelle, clous de girofles, peaux d'oranges).

En fait, c'est la totalité de l'alimentation carnalesque qui renvoie à la jouissance sexuelle comme en témoigne ce récit d'une informatrice de Bessède : « C'était Carnaval, on avait fait bombance, c'était la rigolade, on avait mangé les pieds de cochon. Les vieux disaient : Ce soir c'est tout permis, *les pes del porc montan al cap* » [les pieds de porc montent à la tête].

Tous ces exemples illustrent à la fois une rhétorique équivalente à celle du rêve (déplacement et condensation) et permettent une lecture de la symbolique alimentaire du Carnaval.

Elle est le produit d'une mise en scène collective dans la synchronie de la fête, des stades successifs de la libido. La valeur heuristique de cette hypothèse pourra être vérifiée plus loin dans l'examen des comportements cérémoniels encore vivants et rattachés directement à l'activité culinaire.

L'EXTENSION CALENDRAIRE DE L'ALIMENTATION CARNAVALESQUE

Après cet essai de définition de la nourriture carnalesque, il est temps de se pencher sur les autres fêtes du cycle hivernal donnant lieu elles aussi à une « débauche alimentaire ». Nous établirons donc une comparaison entre les divers repas qui marquent ces réjouissances et ceci à partir de la nuit de Noël qui ouvre la période après le jeûne de l'Avent, elle est particulièrement riche puisqu'elle possède deux repas : *Afart* et

(21) Art. cité, p. 104.

Resopet. Le cycle se termine avec Mardi-Gras, mais nous joindrons à titre complémentaire le jour de Pâques qui marque la reprise de l'alimentation carnée post-carnavalesque.

Le tableau ci-après a été composé à partir du relevé des aliments typiquement carnavalesques. Nous avons essayé de voir s'ils étaient pertinents aussi dans les autres fêtes. Il est suivi d'un second tableau qui le complète en mentionnant, à l'intérieur du menu, les aliments spécifiques à chacune de ces fêtes.

TABLEAU N° 3

Carnaval	Nuit de Noël		Jour de Noël	Cochon	Pâques
	Afart	Resopet			
Œufs	+	—	+	+	+
Millas	+	+	+	+	—
Viande de cochon.	+	—	+	+	—
Charcuterie	—	+	+	+	+
Haricots	+	—	+	+	—
Crêpes	—	—	—	+	—
Crème	—	—	—	+	+
« Coques »	—	+	+	+	+
Vin chaud	—	+	—	+	—

MENU	Afart	Resopet	Noël	Cochon	Pâques
Salades	Betterave Morue	—	—	Morue	—
Viandes	—	Coq	Bœuf	Lapin	Agneau
Desserts	Riz au lait	Fruits secs	Croustades	Salade de fruits	—

Nous allons étudier ces diverses fêtes en accordant tout d'abord une mention spéciale à l'*Afart* qui occupe une position frontière en clôturant la période de jeûne de l'Avent et en préparant Noël et ses agapes.

1. - La nuèit de l'Afart.

Ce repas traditionnel se caractérise par sa dualité décelant cette appartenance à deux régimes bien distincts habituellement mais qui, par leur coexistence ici, font de ce repas une manifestation alimentaire originale.

Tout est ambiguïté, dès qu'il s'agit même de le définir, nos informateurs nous précisent : « c'était maigre », « c'était jeûne » ou « on mangeait bien », « on mangeait beaucoup ». Le terme occitan *afartar* signifie manger à satiété. La *Nuèit de l'Afart*, la nuit de l'abondance.

Effectivement, ce repas est très copieux. Il se compose habituellement de :

- Morue en Salade
- Betterave en Salade
- Œufs durs en Salade
- Pommes de terre en Salade
- Pieds de cochon en vinaigrette
- Haricots blancs en Salade
- Milhas.

Une première remarque doit être faite au niveau de la matière alimentaire, une seconde au niveau de sa préparation.

La dualité peut être mesurée : trois aliments appartiennent à la nourriture maigre, quatre à la nourriture Carnavalesque. La morue, les pommes de terre et les œufs durs apparaissent souvent sur la table familiale du vendredi où leur association est devenue traditionnelle. Par contre, la betterave est un aliment extraordinaire, pour lequel les montagnards du pays de Sault n'hésitent pas à faire à pied de nombreux kilomètres afin de se la procurer à Quillan, la veille de Noël. (Ils viennent de Mazuby, ou du Clat même — soit 70 kms aller et retour — souvent chargés) ; ainsi, cet homme de Mazuby qui se rend à Quillan à pied en transportant, accrochées à une hotte les chaises qu'il a lui-même confectionnées pendant les veillées afin de les échanger contre la nourriture qui sera nécessaire à la confection de ce repas. Précisons qu'il s'agit de betterave blanche (celle que l'on donne actuellement aux cochons), non encore cultivée dans les villages montagnards et que l'on ne consomme généralement pas hors de cette occasion exceptionnelle.

Sur l'origine de cette tradition nous n'avons pu relever aucune explication historique ou légendaire mais nous pouvons affirmer qu'elle a été scrupuleusement suivie jusqu'à une époque récente, puisque nos informatrices d'une quarantaine d'années se rappellent y avoir obéi.

Ces trois éléments confèrent bien à ce repas un caractère de maigre, contredit cependant par la présence simultanée des haricots et des pieds de cochon, séquence alimentaire carnalesque par excellence.

Comment est assurée l'unité au sein d'une telle opposition ? Par la préparation commune à tous ces plats : la vinaigrette, qui est la sauce maigre du Vendredi et du Carême. Elle est ici déterminante, car permettant de faire varier la catégorie d'un aliment.

Cela est particulièrement remarquable lorsqu'on sait qu'au cours de ce repas où aucune viande ne doit être consommée, nos informateurs mangent parfois du porc, et souvent aussi des escargots.

Ceux-ci sont ramassés à la fin de l'été et conservés dans des cages où on les nourrit de farine le plus souvent. Il est certain que l'escargot présente déjà en lui-même une certaine ambiguïté ; cependant, au cours des repas d'été lorsqu'on le consomme dès qu'on l'a ramassé grillé et accompagné de petits morceaux de saucisse et de jambon, c'est vraiment à une viande qu'on l'assimile.

Or, même ici sa présentation est déterminante : elle vise, en le faisant jeûner puis en le nourrissant de farine à le purifier d'abord de tout ce qu'il avait pu absorber pour l'engraisser ensuite, mais avec un produit céréalier. De même, avant d'être cuit, il est lavé abondamment avec de l'eau salée et vinaigrée destinée à le faire baver. Il est ensuite « blanchi » pendant deux ou trois heures et accommodé finalement en vinaigrette.

Il est certain que cette longue préparation destinée au niveau conscient à agir sur la qualité de la chair pour lui ôter son amertume et l'attendrir a, au niveau symbolique, une fonction médiatrice. Elle permet de faire passer un aliment naturel de la catégorie de viande (gras) à la catégorie de non-viande (maigre), l'assaisonnement final n'étant que le parachèvement de ce processus.

De même les pieds de porc sont longuement blanchis et dégraissés, ils ne sont composés que de peu de viande, l'essentiel étant formé de « couenne », de gelée et d'os. Ils sont là pour introduire la période Carnavalesque, mais ils sont rendus maigres par leur préparation et par leur situation dans un menu maigre. Ainsi les œufs, eux aussi, appartiennent au « gras » et au « maigre » pour les mêmes raisons ; il est ainsi des aliments qui peuvent changer de catégorie, rares étant ceux qui demeurent invariables, la betterave par exemple.

Le repas de l'*Afart* est aussi Carnavalesque par l'abondance de ses composants. Il comprenait anciennement plusieurs variétés de salades, on l'appelait aussi « repas des sept salades », parmi lesquelles le céleri, le chou-fleur par exemple. Actuellement, il s'est appauvri dans ce domaine et s'est réduit chez les familles qui le font encore au couple morue-betterave. Par contre, il s'est enrichi au niveau des desserts par l'adjonction de pâtisseries diverses, fruits secs et le riz au lait qui a supplanté le *milhas* il y a déjà une vingtaine d'années. Ils témoignent de l'aspect festif de l'*Afart* qu'ils accentuent de plus en plus.

Or l'aspect symbolique religieux était aussi essentiel puisque ce repas obéissait aux prescriptions rituelles suivantes : Il devait se faire sur une

nappe blanche, *carièr*, dans la meilleure vaisselle de la maison. Il était inauguré par une prière collective : le *Bénédictité de Nadal* [Bénédictité de Noël].

Après le dîner, les restes, pain et gâteaux surtout, étaient précieusement enveloppés dans la nappe et laissés sur la table dans la cuisine chauffée, la Vierge devant visiter les maisons pendant la *Nuèit de l' Afart* (22).

Ce rite d'hospitalité déterminait une sacralisation de la nourriture noélique, il était général sous diverses formes dans le monde chrétien qui a tenu très tôt à se démarquer des juifs de Jérusalem, inhospitaliers à la Vierge et à Joseph (23).

Une analyse de l'*Afart* révèle donc une ambiguïté essentielle tant au niveau de l'alimentation consommée que du rituel alimentaire. Le schéma suivant, en présentant simultanément les caractères opposés de ce repas, concluera cette étude et permettra de préciser le sens à donner à cet exemple unique : celui d'un rite de passage où la transition vers la période cérémonielle que Noël inaugure est ménagée par la synthèse culinaire complexe (éléments / préparations) des deux pôles gras et maigre.

NUÈIT DE L'AFART	
Aspect anti-Carnavalesque	Aspect Carnavalesque
Aliments maigres	Aliments carnés (porc)
Unicité de la préparation (Bouilli + vinaigrette)	Multiplicité des éléments (repas « des Sept Salades »)
Éléments ordinaires	Éléments extraordinaires
Jeûne religieux	Dépense festive

2. - Noël.

La fête de Noël a proprement parler, commence dès le retour de la messe de minuit et est marquée immédiatement par la consommation

(22) Nom populaire de « la Messe de la nuit » (de Noël).

(23) Citons les descriptions Languedociennes qui corroborent nos propres informations :

Th. Platter, *Autobiographie* (XVII^e siècle, Uzès), trad. par Van Genep, pp. 3102-3105.

R. Tricoire, *Folklore de Montségur*, p. 53 (Le repas des âmes).

Ch. Joisten, *Contribution au folklore de l'Ariège*, Folklore, Été 1961, p. 18 (Repas des Morts, de la Vierge, de Jésus).

D. Fabre et J. Lacroix, *Les institutions de Transfert de la Littérature orale*, revue des Langues Romaines, Montpellier, 1971, p. 78 (Repas du Petit Jésus).

rituelle de la charcuterie. Souvent un porc a été tué peu de temps avant et l'on entame les saucisses et saucissions que l'on accompagne de *milhas* sur le gril, le tout arrosé de vin chaud. Ce repas peut prendre l'aspect d'un casse-croûte improvisé mais peut présenter aussi une plus grande ritualisation. Les jeunes se réunissent souvent dans une maison du village, isolée et inhabitée, et consomment le coq traditionnel, coq qui, dans toute la Catalogne, est célébré au cours de la *Missa de Gall* et qui est le plat rituel de Noël. Amades lui consacre de nombreuses pages et essaie de percer le mystère de ses lointaines origines (24).

Dans notre zone d'enquête la tradition ne s'est pas perdue, mais déplacée de la nuit au lendemain midi. Il prend ainsi place sur de nombreuses tables le vingt-cinq Décembre.

En effet, le repas de ce jour-là n'est que la continuation de celui qui s'est déroulé la nuit. La charcuterie placée en hors-d'œuvres assure la transition avec les haricots eux-mêmes enrichis de morceaux du cochon (côtelettes, confit, saucisses). Si, actuellement, c'est le bœuf qui a pris la relève du porc avec la daube et les gras-doubles, ce dernier constituait il y a peu de temps encore la base du repas puisqu'il était immolé à cette occasion.

3. - La Festa del Porc, unité cérémonielle de la période.

Ainsi Noël devenait une fête du porc, la première de l'année, bientôt suivie d'un grand nombre si l'on considère que les gens d'un même village avaient l'habitude de se rendre chez leurs voisins à cette occasion. Au Clat, petit village situé au-dessus de Quillan, particulièrement isolé du point de vue géographique et où les traditions hivernales se sont conservées, puisque l'on compte aujourd'hui encore, pour une population de 55 personnes, 22 cochons donnant lieu chacun à une fête d'une durée de trois jours à laquelle assiste tout le village valide, c'est-à-dire une cinquantaine de personnes environ, la première fête a lieu à Noël et la dernière coïncide avec le Mardi-Gras.

En ce cas que représente exactement Carnaval ? Que représente exactement Noël ? L'ouverture et la clôture d'une période de fête et d'abondance alimentaire caractérisée par l'omniprésence du porc.

En effet, comme l'indique clairement notre Tableau N° 3 [première partie], il y a sur le plan alimentaire concordance entre la fête du Cochon et Carnaval, même lorsque, comme maintenant, elles ne se superposent pas. De même, la nuit de Noël présente une analogie profonde avec la nuit du Mardi-Gras par la dépense alimentaire qu'elle entraîne et la consommation totale du temps qui s'y exerce, on mange et boit toute la nuit.

Comme l'atteste le dicton catalan :

« De Nadal à Carnaval Set Setmanes per igual ».
[De Noël à Carnaval sept semaines identiques].

(24) Ouvrage déjà cité, pp. 154-170.

Il n'y a pas d'interruption entre ces fêtes, qui se succèdent et s'interpénètrent à la fois, le lien étant assuré par les fêtes du porc. C'est donc à partir de lui que doit se définir l'alimentation de cette période. Ainsi il existe une véritable chaîne alimentaire faite d'obligations auxquelles se plient encore tous nos informateurs alors même que les diverses séquences sont devenues autonomes sur le plan calendaire. Ce respect actuel traduit encore le désir de rapprocher ces trois fêtes par des actes symboliques. Lorsque la fête du porc a lieu avant Noël, on doit garder pour Noël les pieds et le boudin. Lorsqu'elle a lieu après, c'est la première saucisse sèche et les pieds qui doivent être mangés à Carnaval. Le premier saucisson lui est consommé le Mardi-Gras : « Même s'il n'était pas sec on le mangeait quand même, on l'ouvrait en deux et on le passait au gril » (Informateur de Munès).

Cette fusion des trois fêtes est attestée dans plusieurs régions de la France (25) mais c'est surtout en Catalogne que nous avons rencontré une même correspondance. Dans une article intitulé « *El Testamento de animales en la tradicion Catalana* » (26), Amades étudie la tradition des Testaments le Jour de Mardi-Gras et présente un texte de 1605 où *Carnestoltes* [Carnaval] conclue son testament par ce souhait :

« *Vull ser sepultat
dalt de la porxada
O en algun terrat
Fin que jo m'en retorne
en lo any vinent.* »

[Je veux être enterré sous la porcherie, ou en quelque autre terre afin que je m'en revienne l'année suivante].

Lors de la fête du porc, on récitait aussi des testaments semblables.

Un autre testament de Carnaval est ainsi daté :

« *Als vint y Sinch de Dèsembre
Dia festiu de Nadal
A sis horas de la tarde.* »

[Le vingt-cinq Décembre, jour de la fête de Noël, à six heures du soir].
Ce qui témoigne de la coïncidence entre la fête de Noël et Carnaval.

Le titre suivant montre la fusion du Carnaval, par la tradition commune du testament, de la fête du cochon et de Noël :

« *Testament d'una porcella per sas festas de Nadal.* »

Dans la même revue, Vicente Rosco, dans un article intitulé *Notas sobre las fiestas del Carnaval en Galicia* (27) relève la correspondance

(25) A. Van Gennep, op. cit., p. 878 (en Béarn), p. 1119 (en Pays Messin).

(26) *Revista de Dialectologia y tradiciones populares*, Madrid, tome 18, 1962, pp. 339-394.

(27) *Revista de Dialectologia y tradiciones populares*, Madrid, tome 4, 1948, pp. 168-196.

fréquente entre *Matanza* [fête du porc, de *Matar* : tuer] et Carnaval, lui-même appelé *Festa de pote* [fête du cochon]. Si celle-ci a lieu avant, on garde pour l'*Introido* [Carnaval] la tête et le plus gros saucisson, celui de l'intestin rectal appelé *El Pedro*. Un personnage Carnavalesque, *El Zigarron*, agite un fouet en peau de porc et est parfois même revêtu d'une peau du même animal.

Ces divers témoignages illustrent de façon plus complète les rapports unissant ces trois fêtes qui finalement manifesteraient les aspects divers d'une seule : la fête du porc, atteignant son apogée le jour de Mardi-Gras.

4. - Un renouveau carnalesque : La Fête de Pâques.

Dans notre tableau n° 3 [première partie], nous avons fait figurer la fête de Pâques qui présente des traits alimentaires carnalesques : tels les œufs et la charcuterie. Lorsque le cochon était tué en Février, le premier saucisson, bien souvent, était goûté le jour de Pâques, parfois un peu avant. En effet, le Carême se terminait le samedi à midi et la nuit avant Pâques était aussi anciennement une nuit de liesse, liée à la consommation massive de charcuterie. Sur le plan cérémoniel, cet aspect carnalesque trouvait parfois sa concrétisation. Citons, à titre comparatif, Saint-Laurent-de-Cerdans [Pyrénées-Orientales] où les jeunes, cette nuit-là, se masquaient, mangeaient, buvaient et confectionnaient un mannequin qu'ils accrochaient à un arbre sur la place du village, le matin de Pâques à l'aube ils coupaient la corde et le brûlaient. Ils faisaient alors un repas composé de toutes sortes de charcuteries prélevées dans leurs familles respectives (28).

5. - Dissémination du Carnaval : les Fêtes votives.

Le déclin actuel du Carnaval et même peut-on dire des festivités hivernales a abouti au transfert des traits alimentaires et cérémoniels sur la fête locale encore très vivante dans les villages, où le groupe des jeunes retrouve sa fonction d'organisateur. L'ensemble des caractéristiques alimentaires que nous avons définies réapparaissent pour une période de trois jours : samedi soir, dimanche, lundi ; ou dimanche, lundi, mardi, en général située en été. Dans certaines zones, Carcassés, Corbières occidentales, des cérémonies carnalesques sont incluses dans la fête : tour de l'âne, baisement des cornes, sortie de *fecos*, *bufoli* (29). Hors de leur cadre calendaire, détachés des ensembles symboliques complexes où ils s'intégraient, le jeu et la cuisine carnalesques ont tendance à signifier aujourd'hui n'importe quelle fête.

(à suivre)

Claudine FABRE

(28) Information donnée lors d'une enquête récente sur la *Caça de l'Os*.

(29) Voir par exemple l'article de J. Guilaïne, *Les fêtes locales dans la région de Saint-Hilaire*, Folklore, n° 92, Hiver 1958, pp. 3-7.

