

BONJOUR !

Permettez ? Madame, à une “vieille chouette” , passionnée depuis plus de 50 ans par la cuisine ancienne d’intervenir et de commenter votre article .

La région du Vexin n’étant pas la région que je connais le mieux, je m’abstiendrais de parler des particularismes locaux pour lesquels bien sûr je n’ai, ni la documentation, ni la compétence nécessaires .

Qui sait ?? Ayant apparemment des préoccupations communes nous pourrions peut-être devenir un jour des “copinautes” comme on dit sur Internet .

Je me permets de vous apporter quelques corrections ou compléments à votre texte

Depuis la nuit des temps , partant de leurs cueillettes dans la nature, les hommes (et les femmes qui sont plus observatrices et ont toujours assumé la nourriture de leur tribu) ont “sélectionnés” les plantes les plus productives et les ont “apprivoisées” puis cultivées . Peu à peu, comme Mr Jourdin faisait de la prose sans le savoir , ils ont fait des “OGM” sans le savoir en marcottant, écussonnant, et mariant les plantes entre elles .

Aucun des arbres fruitiers actuels n’existent “naturellement” . Ne me basant que sur mon enfance (certes lointaine mais ce n’était quand même pas la préhistoire!!!) aucun des pommiers , poiriers , pruniers que j’ai connu ne se trouvent plus dans aucun des vergers “industriels” actuels .

Ou bien elles sont si modifiées qu’on ne les reconnaît plus! Tenez , si elle revenait à la vie, la Reine Claude (l’épouse du Roi François 1er) ne reconnaîtrait certes pas la prune de Damas (arrivant d’Orient et qui porte son nom) , dans la “grosse bavay”!!

Seules quelques variétés “locales”, costaudes, bien enracinées dans leur coin de haies avaient réussi à survivre vaille que vaille . Je me rappelle avec émotion d’un certain “poirier-à-cochon” qui donnait chez ma belle-mère des “perousses” qu’on donnait au cochon certes... mais dont on gardait les plus belles (grosses comme une petite prune) pour les cuire en compotes ou pour les mettre à l’eau de vie . Il y a bien longtemps que la haie où il demeurait depuis des siècles a été sacrifiée sur l’autel de la “grande culture” !

C’est que nos haies , nos bocages , n’abritaient pas seulement le laboureur et ses vaches du soleil de midi, elles abritaient tout un menu peuple dont vous ne parlez pas mais qu’on invitait volontiers sur la table !

Bien sûr, lièvres et lapins, mais aussi tous ces oiseaux - dont le faisan ou la caille - les “vrais” .je ne vous parle pas de ces choses bourrées “d’engrais animaux” (c’est qu’ils sont honnêtes ces gens à leur façon parfois) . On les lâche au dernier moment et on va même jusqu’à les “farcir” de quelques plombs dans leurs enclos d’élevage... pour leur donner un “petit goût sauvage” ...

Et les “petits oiseaux “??? Je me rappelle dans mon enfance de brochettes d’alouettes, lesquelles par milliers arrivaient en vols bruyants sur les champs ... C’est que les paysans les attendaient avec les “pentes” ces immenses filets : ils défendaient leur travail ! Bien sûr il n’y a plus d’alouettes parce qu’il n’y a plus de haies pour se reposer, plus de vermisses, plus de grains perdus ...

Et je ne vous parle pas des couvées entières, cachées dans les sillons et que le paysan évitait soigneusement avec ses outils : il revenait juste à temps faire quelques prélèvements avant que perdrix et autres ne quittent le nid !

Certes ça mettait “du beurre dans les épinards” ... Sauf qu'ils ne mangeront des épinards nos anciens que fort tard : On ramassait (et je ramasse encore avec bonheur) des “mauvaises herbes” éradiquées avec rage par nos chimistes : les chénopodes . Autrefois cultivés dans les jardins , chassés par l'épinard de meilleur rapport, ils se sont échappés un peu partout . Et ma foi, ils prospèrent encore aujourd'hui ces “blets” au grand dam des agriculteurs “extensifs”

Contrairement à ce que vous dites pour votre région , quand on avait la chance de posséder des noyers il ne poussaient jamais en plein champs mais plutôt dans un “bartasse” (version sud ouest) , une “bouchure” (façon centre de la France) , une haie . En effet, comme certains chênes, s'ils ont encore survécu, c'est qu'ils constituaient un bornage des propriétés !

Non seulement on appréciait les fruits, souvent conservés dans du sable ... mais surtout on en consommait l'huile !!!

Dans certaines régions (Dordogne, Dauphiné etc...) on l'utilisait même plus que le saindoux , surtout l'été et en automne quand les saloirs étaient vides parcequ'elle se conservait facilement un an et plus dans des jarres de terre cuites bien closes et à température constante dans la cave .

Quant à ne pas tirer partie de tous les fruits ?? Je crois que vous vous trompez fortement ! Toutes les maisons avaient des “ricantous”, des “celliers” avec des “étagères” , des claies de bois et où, nichées dans la paille, dormaient les poires , les pommes , cueillies à point justement pour qu'elles s'y conservent jusqu'à la dernière ...!

Et la maîtresse de maison veillait jalousement sur son “fruitier” . Et je vous le dit , madame, pour avoir, toute enfant , grimpé à l'échelle et grignoté la dernière pomme de l'étagère un après midi de printemps : c'était quelque chose d'extraordinaire ... Et le soir ... je n'ai pas avoué, mais j'ai eu grand honte quand Madeleine a dit à Maman : “La dernière pomme a été mangé là haut et cette souris elle n'a laissé que le trognon ... et encore ! . Il va falloir mettre des pièges” Je n'y suis plus remontée, mais je crois que je garderais toujours le goût de cette pomme là, tordue, toute fripée, avec une queue toute longue et toute raide ... mais quel parfum, de la paille chaude, du foin , des fleurs séchées , un rien de miel et un peu d'aigrelet comme les oseilles sauvages au printemps .

Pour le séchage du raisin c'était un peu pareil , on les suspendait dans un grenier aéré sauf qu'on leur mettait un petit “chapeau de papier” pour éviter que la poussière ne tombe dessus mais on les surveillait soigneusement , égrainant les grains qui s'abîmaient avec des petits ciseaux pointus (réservés à cet effet bien sûr, pas les ciseaux de broderie , vous savez ceux en forme de cigogne).

Toutefois en Quercy on taillait le cep de telle façon qui rentrait dans le goulot d'une fiole contenant du charbon de bois , flacon suspendu dans des casiers muraux et ainsi le “chasselas de Moissac” se desséchait peu et était vendu (dès l'arrivée du chemin de fer) , fort cher à Paris jusqu'à Noël et même parfois jusqu'à Pâques

Quant aux fruits tombés, on faisait des compotes qu'on enfermait dans d'anciennes bouteilles de champagne, munies de muselets . On les faisaient bouillir dans les lessiveuses (deux fois) et elles rejoignaient les étagères à côté des petits pois et autres “conserves”.

Vous me permettrez de m'étonner de votre méthode de conservation des confitures ??? Comment faites vous pour retourner votre bocal ??? Il n'y avait qu'un seul un papier (que chez nous on imbibaient de rhum avant de le poser sur la confiture chaude) puis un petit “bonnet” , de toile ou de papier kraft pour couronner l'oeuvre . Alors comment faites vous pour empêcher la confiture de couler en retournant le pot ??? Il est vrai que certaines grand'mères couvraient avec de la stéarine qui froide fermait bien le col du bocal ...Mais dans ce cas il ne sert plus à rien de le retourner !!!

Vous n'évoquez pas assez à mon avis le fait que le sucre est encore rare et cher (c'est Napoléon 1er, soucieux de conforter son blocus continental empêchant l'importation du sucre de canne des "indes occidentales" qui a organisé l'industrie sucrière à partir de la betterave à sucre) .

Donc les "confitures" étaient bien "confites" avec très peu de sucre et surtout beaucoup de patience : elles étaient moins dangereuses pour les diabétiques !!

Mais il y a toutes les autres conserves d'été !! La aussi c'était un extraordinaire travail .

Les petits pois arrivaient du jardin tout craquants dans les grands tabliers du jardinier et de grand'mère . On faisait des grands tas verts sur la table , on nous mettait le bottin (c'était plus haut et plus large que le dictionnaire ... (du reste , à y réfléchir, pourquoi ce bottin chez Mamie alors qu'à l'époque elle n' avait pas le téléphone ??) . On mettait la "blouse de jardin" (celle qui couvrait les habits "pour pas les salir") et on s'installait à la "table des grands" ... le temps nécessaire ... (comme aurait dit Fernand Raynaud pour une "certain temps")! ...

Tant que durait la récolte - et il me semble que ça durait des lustres dans mon souvenir- et on écosait, on "écosait" les petits pois . Et ça va pas vite , croyez-moi ! Même si grand'mère prétendait gentiment que mes petits doigts étaient plus rapides que ses vieux doigts, remplir la bassine de ces petites perles vertes c'était infini!!

Heureusement elle racontait les histoires , des contes, des légendes, des histoires des anciens on riait, on pleurait et surtout on chantait des tas de vieilles chansons, de cantilènes ... bref en ce temps là on chantait beaucoup, dans les maisons, dans la rue , sur les chantiers et si vous saviez quelles belles voix avaient les maçons et les couvreurs qui échangeaient leurs couplets d'un chantier à l'autre ... Mais je radote avec mes souvenirs ...!

Et puis il y avait les haricots verts ! Il n'est plus question pour mon cher "vieux hibou" de déguster ces bonnes choses ... mais je vous en donne la méthode : une couche de sel, une couche de haricots, une couche de sel, une couche de haricots etc.. jusqu'au remplissage d'un grand pot de grès . Un linge, un gros caillou et on ferme bien .

On fait ainsi dans l'est pour la choucroute ou les navets : C'est en fait la fermentation lactique appliquée !! Et la méthode est connue partout ! des haricots à Noël , imaginez... il n'y avait pas de frigos ni de commerce international !!! Je vous accorde qu'ils n'ont pas le même goût mais là aussi c'est un gout qu'on oublie pas

Mais revenons à nos "moutons" ... car là aussi vous semblez l'oublier (à moins qu'il n'y ait jamais eu d'élevage dans votre région). Car partout où j'ai habité au long de ma vie, il y avait toujours des moutons dans les mauvaises prairies, sur les côtes trop ardues et les brebis donnaient des agneaux (au printemps : on ne gardait pas les petits mâles -> le fameux gigot du dîner pascal !!) . Et j'ai souvenir de côtelettes, de cervelles... On les réservait aux enfants et c'était si bon "au beurre noir" avec les pois nouveaux . Plus tard il y avait plein de fromages , rangés en rang d'oignon sur les claies des "garde-manger" de grillage fin qu'on pendaient dans le gros arbre de la cour pour accélérer le séchage . J'adorait le fromage frais ... mais avec la chaleur ils devenaient durs et piquants . Avez-vous essayé un petit brebis bien bien sec râpé sur du vrai beurre de baratte (je vous donnerais la recette) et une belle tranche de vrai pain au feu de bois tiède . Attention le beurre passe dans les trous !

Vous dites quasi rien des laitages et pourtant si les vaches sont souvent des animaux de trait et labourent comme des chevaux , elles produisent au moins assez de lait pour les enfants, le lait et la crème de la soupe du soir . Si on ne connaissait pas le yaourt, on faisait partout du fromage qu'on faisait cailler avec des branches de "gaillet" (encore une "mauvaise herbe") .

Quant aux bêtes trop vieilles pour le travail des champs, on les engraisaient dans les "communaux" où elles paissaient jusqu'à ce qu'on les partage avec les autres villageois ... sans passer par la case

“abattoir municipal aux normes de sécurité idoines”!. Et je n’ai jamais trouvé trace d’empoisonnement massif d’un village suite à ces pratiques “d’un autre âge”

Vous ne parlez pas non plus des chèvres ?? Savez-vous que le titre de notre “boucher” viens du fait que son travail consistait à tuer et découper pour la vendre la viande du bouc qui ne faisait plus son office auprès des chèvres ! Du reste, même si en France on ne mange plus de chèvre depuis assez longtemps , cette viande est saine et savoureuse . Du reste , un peu partout dans les tribus africaines ou asiatiques , la chèvre est volontiers sacrifiée pour fêter la visiteur ! Et nos grands parents l’aimaient beaucoup .

Et que dire d’un cabri rôti qui reste encore un repas savoureux ... quand on réussit à en trouver (là aussi au printemps) . Et le fromage ?? Même dans les coins les plus reculés il y a toujours eut des chevriers !!! ... et des chevières ???

Quant au “tessou” (le cochon de chez nous), on ne le conserve pas qu’avec le sel !! Il est aussi conservé sous sa graisse , “confit” . Les mille façons de le préparer que vous trouverez dans les recettes de la “vieille chouette” ne sont que les souvenirs des anciens que j’ai retraduit !! Et alors là, chère madame, nos cuisinières avaient une imagination extraordinaire pour faire des merveilles avec pas grand chose

Bien sur, je vous accorde que les “confits” (foie gras et autres canards et oies grasses confites) sont l’apanage de notre région mais je crois que, partout en France (et même avant Henri IV!) les gallinacés ont toujours été invités à table !!! Vous ne parlez que des lapins et pourtant j’ai retrouvé partout des recettes de touts, de poulets, de poules, de coqs mais aussi de tous les canards, oies et autres “pintades” (les poules peintes) . Nous avons même oubliés certains de leurs régals par exemple ??? le paon , souvent le clou d’un banquet où on le servait avec sa tête et sa queue en éventail ! On ne le sert plus depuis la fin du 19 ème siècle peut-être étant devenu rarissime suite à une épizootie ??

Et n’oublions pas une des bases de l’alimentation humaine : les oeufs et alors là l’imagination de nos mères était débridée ! On les conservaient sous la cendre dans des grosses bourriches de paille tressée ou dans des pots de grès dans du lait de chaux . Pourquoi ? excédentaires en été , ils manquaient en hiver

Vous évoquer les harengs séchés et fumés mais vous oubliez l’ aliment très bon marché (à l’époque du moins mais plus de nos jours !!) et parfois mangé chaque semaine : la morue . Et là aussi les recettes de nos grands mères ne manquent pas . Certes on ne mangeait pas de poissons de mer dès lors qu’on était loin des côtes mais lacs et rivières étaient poissonneux à l’époque . Les “pêcheurs professionnels” fournissaient les cuisines en anguilles, brèmes, carpes et autres saumons . On consommait du reste tellement de saumon que dans les contrat de “louages des manouvriers “ou “brassiers”, comme les employés étaient nourris par le “maître d’ouvrage” , il était prévu par contrat qu’on ne mettrait pas plus de deux fois par semaine du saumon dans l’ assiette !! Que n’aurait-on écrit sur les contrats avec nos salmonidés industriels !

Et n’oubliez pas la “pêche à la main” pour des vraies truites ou des écrevisses ... ou nos fameuses et délicieuses grenouilles nationales le long des berges des ruisseaux et des étangs !!

Pour les boissons , ceci varie évidemment avec les productions locales mais là aussi vous oubliez toutes les tisanes de “simples” utilisées quotidiennement ... et le “café” , descendu de Paris il fit vite fureur même au fin fond de nos campagnes !! Et de tout temps il y avait eu “la tisane des écureuils” (le café de glands dont vous retrouverez la recette sur le site)

Et puis , pour ces messieurs seulement à l'époque , il y avait "la petite goutte" et là aussi chaque région à sa spécialité : alcool de vins (nos Armagnac, les Cognacs, les Pineaux etc..) ou de fruits (framboises ou alisiers d'Alsace, genièvre , "petite prune" ou prunelles etc..) bref là aussi faisons confiance à nos anciens pour la variété !

Quant au pain ... je crois que, même si, il manquait parfois, c'est vrai, il n'était pas si mauvais que vous semblez le croire . Un grand nombre de graines sauvages reviennent même à la mode et nos boulangers modernes les incorporent à leur pains . Ils ne font que revenir peu à peu à du vrai pain , pas blanc mais bis .

C'est la levure chimique et les minotiers industriels qui ont permis "la baguette", la "parisienne" , la "flûte" , rondes et uniformément levées mais je crois que nos anciens ne l'auraient pas aimé ce pain là : déjà sec à peine sorti du fournil !

Et il n'a pas de goût , comme le "pain sur levain" qui évolue avec le temps, qui pique un petit peu, avec un petit goût d'herbe ou de fleur avec les farines de d'hiver et une odeur laiteuse avec les dernières farines de la saison .

Et puis il avait du "corps le pain", parce que , si on récupérait le gros du son pour l'élevage des animaux (vos lapins justement qui en rafolent) il restait le son fin , ces traces de l'écorce du grain qui donnent son goût particulier au pain . C'est cette balle qui contient toutes les vitamines (tous les pesticides aussi de nos jours) .

Vous parlez du fait que souvent on mettait , de la châtaigne, du millet , du sarrasin et plus tard du maïs dans le pain "à cause de la disette" .. Ce n'est pas toujours vrai, c'est parfois une habitude de goût . Car selon les terrains on pouvait ou non cultiver du blé et je ne vous parle pas des blés actuels, ni même l'épeautre moderne qui n'est qu'une petite cousine des blés anciens

Par exemple en Bretagne le seigle et le blé noir prédominaient car ils ne subissent pas "la verse" même en cas de forts coups de vent ! C'est pour cela qu'est née la crêpe bretonne car ces céréales ne se panifient pas ne contenant pas assez de gluten (le top pour les "sans gluten") .

De même , "le fiadone" ne se concevrait pas sans farine de châtaignes (l'arbre à pain des Cévennes et de Corse) ou notre "millas" sans farine de maïs . Le blé d'Inde venu d'Amérique où les mayas et les Azthèques le cultivaient déjà fait si bien parti du patrimoine culinaire des certaines régions qu'il y est quasi plus consommé que le pain : la polenta italienne, le millas et la mique de chez nous !!!

Le pain "de ménage" ? on le faisait une fois par semaine , souvent certes au four banal lorsqu'il existait et dans ce cas le "boulange" était payé par l'ensemble des villageois par l'échange "blé-pain" qui perdurera jusqu'aux années 1980 ! .

Mais on appréciait davantage la cuisson "maison" car la cuisinière ajoutait parfois quelque peu d'oeufs, du beurre, du miel , des poires "tapées", des noisettes, des fruits secs ,etc ... et inventaient la Pâtisserie! Et cela aussi les brioches , les "coques" , les galettes , les tartes, etc sont partout sur la table pourvu que la cuisinière soit vaillante (voir un peu gourmande) lorsqu'elle allumait le four !!

Inversement , à mon avis vous n'évoquez pas assez la différence entre les modes de vie "campagne-ville" car là il y a beaucoup plus d'écart entre le paysan qui vit très proche de la nature et le citadin qui vit bien différemment .

Faire des "réserves" c'est le côté "écureuil" de nos grands mères et il ne faut pas l'oublier : c'était une des règles de vie de toutes les ménagères depuis des siècles que d'avoir chez elles "de-quoi" à-l'improviste", (dekoizocazou) !

Bien sûr cela dépend des revenus de chacun, mais si cette tradition s'est perdue avec les "grandes surfaces" , il en reste encore quelque chose dans la "gastronomie française" !!!

Bref , je crois de tout mon coeur, que la qualité des repas dépendait essentiellement de la compétence de la ménagère en ces temps anciens ... mais je ne crois pas que cela ait bien changé de nos jours !!!

Pardonnez-moi d'avoir été si longue , mais vous avez touché aux deux passions du “vieux hibou” (la généalogie) et de la “vieille chouette” (la cuisine ancienne) et à notre commune passion pour l'histoire des hommes , leurs modes de vie, les traditions

Voilà, j'espère à bientôt et comme on dit sur Internet A+